

SPELREGELS VERANTWOORD FRITUREN



- 1** GEBRUIK VLOEIBAAR FRITUURVET OF -OLIE
- 2** VERWIJDER OVERTOLLIG IJS VAN BEVROREN PRODUCTEN
- 3** STEM DE HOEVEELHEID FRITES OF SNACKS AF op de hoeveelheid frituurvet of -olie
- 4** BAK FRITES EN SNACKS AF OP MAXIMAAL 175°C
- 5** VERVERS DE OLIE OF HET VET TIJDIG en gebruik daarbij een (digitale) frituurvetoliemeter om de kwaliteit van het frituurvet in de gaten te houden
- 6** BIJVULLEN LEVERT GEEN KWALITEITSVERBETERING VAN HET VET OF DE OLIE OP
- 7** FILTER HET VET OF DE OLIE MINIMAAL ÉÉN KEER PER DAG
- 8** ALS DE OVEN NIET WORDT GEBRUIKT: ZET DE THERMOSTAAT OP 100°C en dek de oven af

Verantwoord Frituren is een initiatief van:

