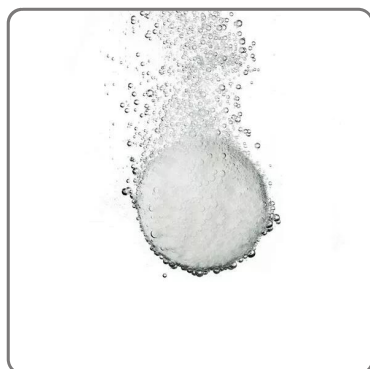


PACKUNG FETTLÖSER-PADS FRINET FÜR FRITTEUSE 2 kg



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN

Frinet ist ein auflösender Emulgator, der die gründliche Entfernung von verfestigten pflanzlichen und tierischen Fetten ermöglicht; geeignet für Fritteusen.

VERWENDUNG:

Das gesamte verbrauchte Öl aus der Fritteuse ausschütten, mit sauberem, heißem Wasser auffüllen. Geben Sie anschließend hinein:

- 2 Tabs für 15 Liter-Fritteusen;
- 3 Tabs für 25 Liter-Fritteusen;
- 5 - 6 Tabs für 45 Liter-Fritteusen;

Zum Kochen bringen, die Schutzfolie vom Tabs entfernen und sie in den Behälter geben, anschließend 20 Minuten abkühlen lassen. Den gelösten Schmutz abgießen und gründlich mit Wasser nachspülen. Der Vorgang wird mit Hilfe eines Siebes erleichtert.