

## ЯК ЕФЕКТИВНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ОЛІЮ



**1** Перед обсмажуванням видаліть всю вологу і крихти з продукту (наскільки це можливо)



**2** Не перевантажуйте кошик для смаження



**3** Регулярно прибирайте частинки продуктів, які залишаються у олії



**4** Закривайте фритюрницю, коли її не використовуєте



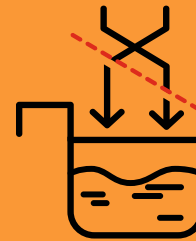
**5** Обсмажуйте продукти при правильній температурі. Рекомендована температура - 180 градусів ° C



**6** Вимикайте фритюрницю або знижуйте температуру, коли нею не користуються



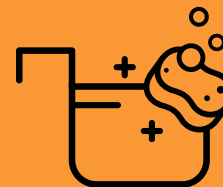
**7** Щодня фільтруйте і доливайте свіжу олію до потрібного рівня



**8** Не змішувати олію EFFO з іншими оліями



**9** Використовуйте прилад Testo 270, щоб визначити, чи потрібно міняти олію



**10** Перед завантаженням свіжої олії ретельно промийте і висушіть фритюрницю



**11** Утилізуйте відпрацьовану олію відповідально