

Teststrips for frityrolje

Art. Nr. 800-890



- Billig og enkel test av frityrolje, ingen forhåndskunnskap nødvendig
- Bare dypp i oljen og avles
- Lettlest fargekart for enkel beslutningstaking

Teststrips for frityrolje hjelper deg å opprettholde høy kvalitet på fritert mat samtidig som man kan spare penger ved å unngå å skifte oljen for tidlig.

Stripsene fungerer like bra på animalsk og vegetabilsk olje, de selges i en beholder med 100 strips og et lettlest fargekart.

For å teste frityroljen holder man stripsen i den hvite enden og dypper andre enden i oljen (maksstemperatur på frityrolje + 40 °C) slik at den fargede delen er helt nedsenket. Hold stripsen i 2 sekunder, ta den opp, vent deretter i 2 minutter og kontroller stripsen mot fargekartet.

Det anbefales at man tester frityroljen ved starten av arbeidsdagen før oljen er varmet opp. For å sikre nøyaktigheten på teststrips anbefales det at de oppbevares på et tørt sted slik at de ikke utsettes for vann eller olje før bruk.

