Testeur d'huile de friture

Mesure la qualité de l'huile de friture en % PC (composés polaires), en vous permettant d'évaluer son degré d'oxydation thermique

ECONOMISEZ VOTRE HUILE !

Ne la jetez plus si elle est encore saine !

SIMPLE D'EMPLOI

LECTURE RAPIDE

USAGE UNIQUE

Le décret N° 86-857 indique que
"...les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25% sont impropres à la consommation humaine."

french cooking by France ®

Utilisation simple

1

Remplissez le tube d'huile à l'aide de la pipette fournie.

Si l'huile n'est pas suffisamment chaude, fermez le tube et placez-le sous un robinet d'eau chaude, ou quelques secondes au micro ondes jusqu'à dissolution complète du réactif.

2

Agitez

La solution obtenue se solidifie.
Attendre 2 min

french cooking by ®

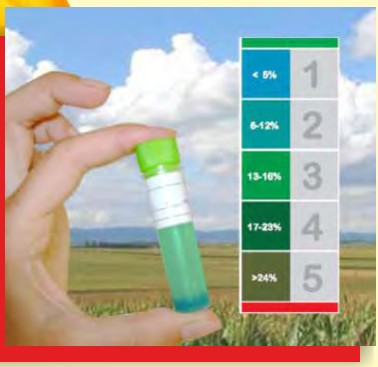
France

Table des couleurs

BON	
< 5%	1
6-12%	2
13-16%	3
17-23%	4
> 24%	5

Si la couleur 5 est atteinte (sup. à 24%) votre huile est inutilisable!

Changer l'huile



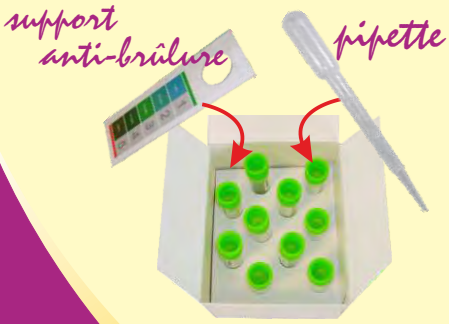
3

Regardez à la lumière la couleur obtenue.
Comparez le résultat avec la Table des couleurs.

Packaging

En sachet de 2 tests avec
- support anti-brûlure
- mode d'emploi

En boîte de 10 tests avec
- pipette
- support anti-brûlure
- mode d'emploi



Température de stockage maximum conseillée 30°C

french cooking by ®

ALLA FRANCE
ZI du Bompas - 49120 CHEMILLE (France)
Tél +33 Ø2 4130 5508 - Fax +33 Ø2 4130 3467
vente@allafrance.com allafrance.com