

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 impropre à la
consommation humaine.”

french cooking
by





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

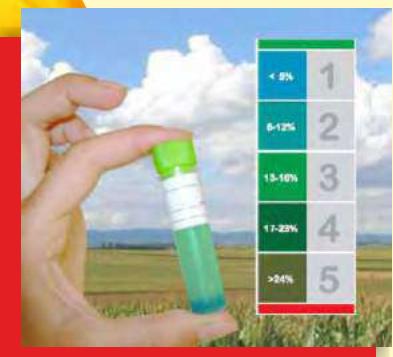


Table des couleurs

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

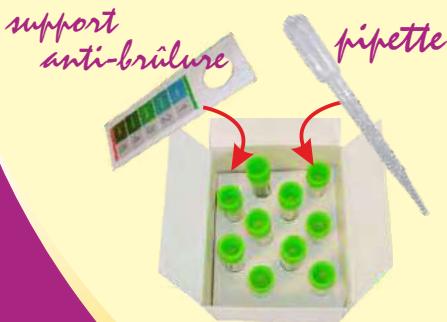


En sachet de 2 tests avec

- 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

ALLA FRANCE

ZI du Bompas - 49120 CHEMILLE (France)

Tél +33 02 4130 5508 - Fax +33 02 4130 3467

vente@allafrance.com allafrance.com

french cooking
by

