

Sachets de filtration FreshFry



Le système de purification de l'huile de friture le plus facile à utiliser



Conserve l'huile pour une friture légère, croquante et délicieuse



Économise l'huile et les coûts de filtration de l'huile



Sachets de filtration fabriqués à partir de plantes pour nettoyer l'huile et en rehausser la saveur



Mode d'emploi facile à apprendre et à suivre: restez concentré sur la cuisine!

À quoi servent les sachets de filtration FreshFry?



Les sachets de filtration ne transformeront pas votre huile de friture utilisée en huile neuve, cela est malheureusement impossible. Mais lorsqu'utilisés régulièrement, les sachets de filtration aident à optimiser le rendement de votre huile de friture.

4 jours



Sans sachet de filtration FreshFry

Les sachets de filtration FreshFry permettent aux exploitants d'économiser du temps, de la main-d'œuvre et des coûts en prolongeant la durée de vie de l'huile de friture de deux à trois jours.

L'utilisation des sachets de filtration pendant la nuit élimine les impuretés de l'huile telles que l'eau, les métaux et les acides gras libres. Cela améliore la qualité des aliments et prolonge la durée de vie de l'huile. Ces avantages permettent de réduire le nombre de vidanges d'huile et, plus important encore, de préserver la qualité et le goût de vos aliments!

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez d'abord de l'huile fraîche, puis déposez un sachet de filtration directement dans l'huile comme partie intégrante de votre liste de contrôle de fermeture de restaurant chaque fois que vous utilisez la friteuse.

7 jours



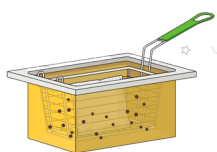
Avec sachet de filtration FreshFry

Mode d'emploi:



Étape 1:

Déposer le sachet de filtration directement dans la friteuse



Étape 2:

Laisser le sachet de filtration tremper toute la nuit.



Étape 3:

Retirer le sachet de filtration le jour suivant.



Étape 4:

Jeter le sachet de filtration à la poubelle.