



Comment Utiliser les Sachets de Filtration?

Conseils De Départ

- Commencez avec de l'huile propre.
- Les sachets de filtration ne peuvent pas transformer de la mauvaise huile en bonne huile. Les sachets permettent de conserver l'huile en bonne état.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez-les quotidiennement pendant tout le cycle de vie de l'huile.
- Un sachet par friteuse.
- Ne réutilisez pas les sachets de filtration.
- Les sachets sont conçus pour les friteuses d'une capacité de 35 à 70 livres d'huile.
- Utilisez 2 sachets pour un effet maximal pour les friteuses de plus de 70 livres.
- Les sachets de filtration n'éliminent pas les miettes, donc si vous filtrez actuellement votre huile, continuez à le faire pour obtenir des résultats optimaux.

www.FreshFry.me/TTS

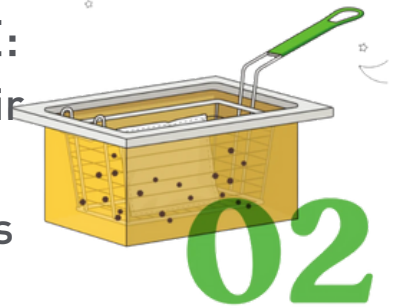
PREMIÈRE ÉTAPE:

Placez le sachet de filtration dans l'huile chaude de la friteuse.



DEUXIÈME ÉTAPE:

Laissez le sachet agir toute la nuit pour attirer les acides, les métaux et autres impuretés.



TROISIÈME ÉTAPE:

Égouttez les sachets (chauffer l'huile au préalable si vous utilisez du suif).



QUATRIÈME ÉTAPE:

Éliminez les sachets (ils peuvent être jetés avec les ordures ménagères).

