

## PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER LA DEGRADATION DE L'HUILE DE FRITURE

1. L'utilisateur doit être attentif aux signes indiquant l'altération de l'huile, il s'agit :
  - brunissement de l'huile ;
  - apparition de mousse ;
  - huile devenant plus visqueuse ou trop épaisse ;
  - apparition de fumées ;
  - apparition d'odeurs incongrues.
2. Filtrez le bain d'huile après chaque usage afin d'éliminer les débris qui risqueraient de carboniser lors de la friture suivante et contribueraient par conséquent à sa dégradation ;
3. Ne pas laisser l'huile plus de 2 ou 3 semaines dans la friteuse sans la réutiliser : la stocker de préférence dans un récipient fermé (bouteille en verre), dans un endroit frais à l'abri de la lumière et de l'air afin d'éviter toute oxydation ;
4. Ne pas utiliser l'huile plus de 6 à 7 fritures ;
5. Jetez l'huile qui a fumé, qui est trop foncée, trop visqueuse, qui a une odeur rance, qui mousse et ne bouillonne pas lorsqu'on ajoute les aliments.