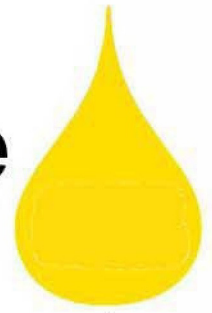
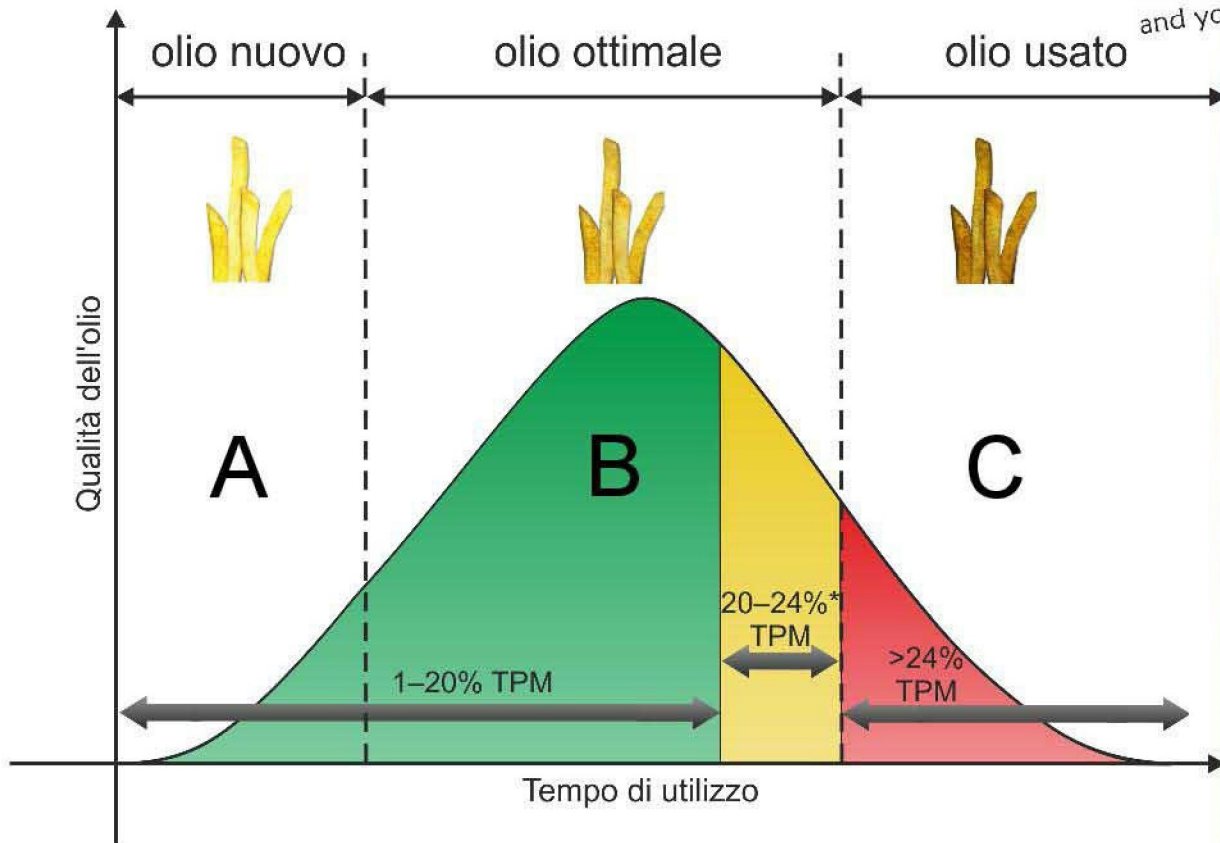


Campo di frittura ottimale

Monitorate con Oiltester l'utilizzo ottimale del Vostro olio



Good for chefs
and your kitchen



- A.** I fritti sono molto chiari, con poco gusto e probabilmente non cotti a dovere.
- B.** I fritti hanno un colore dorato e sono appetitosi, perfetti per essere serviti.
- C.** I fritti sono troppo scuri e non gradevoli. Il gusto si deteriora a causa dell'olio usato. E' sicuramente il momento di cambiare l'olio.

