

FRITYR- REGLER



1. Kontroller temperatur jevnlig (maks. 180°C)
2. Tørk maten før fritering
3. Bytt olje jevnlig
4. Filtrer oljen etter bruk
5. Ikke bland ny og gammel olje
6. Kast brukt olje riktig – sjekk sortere.no
7. Tørk frityren godt etter vask
8. Bruk aldri vann på frityrbrann!
9. Ha alltid riktig brannslukningsutstyr for matoljer og fett i nærheten
10. Forlat ALDRI frityren uten tilsyn

NOE DU LURER PÅ?

TA KONTAKT!

Mail: millsproffpartner@mills.no

Telefon: 22 80 86 00

