



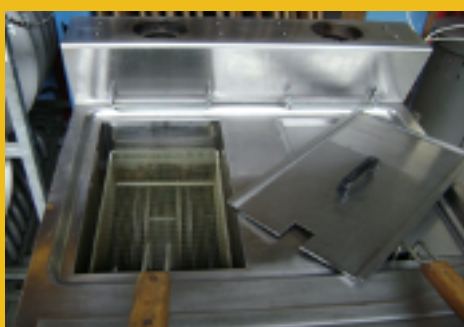
Rentmen

FEESTMATERIAAL - EVENTMATERIAAL
SPRINGKASTELEN - TENTEN

ELEKTRISCHE FRITEUSE

U krijgt de friteuse olie en vetvrij, we krijgen die graag in dezelfde staat terug.

Indien u iets opmerkt moet u ons verwittigen 'voor' u de friteuse opvult.



Vul uw oliereservoir op met 15 liter frituurolie .

Vuren nooit doen branden zonder olie in het reservoir !!



Nooit meteen op maximum zetten !!! Begin met 100 graden.

Draai de regelaar geleidelijk hoger en hou de temperatuur in de gaten !

Ideale temperatuur is 180 a 185 graden.

RENTMEN VERHUUR
WWW.RENTMEN.BE



Rentmen

FEESTMATERIAAL - EVENTMATERIAAL
SPRINGKASTELEN - TENTEN

ELEKTRISCHE FRITEUSE

Gelieve na gebruik, de olie te laten afkoelen en ze op te vangen in de aflatbak !!

De Friteuse en de aflatbakken afwassen met ontvetter en zachte ijzerspons . Dit is de beste manier om alle vet en olie resten te verwijderen !

Giet water + ontvetter in de bakruimte en breng opnieuw aan de kook!

Indien u de friteuse ongereinigd inlevert, wordt er een supplement van 45€ excl. btw. aangerekend.

RENTMEN VERHUUR
WWW.RENTMEN.BE