

Egal, was Sie frittieren wollen – auf das Frittieröl kommt es an. Mit unseren Profi-Tipps bleibt das Frittieröl länger frisch. Dabei sparen Sie Öl und das Frittierte wird besser und gesünder.

## Vorbereiten



- ✓ Kaltes Öl schmelzen: max. 60 °C!
- ✓ Nur flüssiges Öl erhitzen!
- ✓ Optimale Frittier-Temperatur: 160–175 °C, max. 180 °C!
- ✓ Auf Ölmenge achten. Frittiergut : Öl = 1 : 10!

## Frittieren



- ✓ Extra Fritteusen für Fisch – Kartoffel – Fleisch/Geflügel – Gemüse!
- ✓ Tiefgefrorene Lebensmittel kurz antauen!
- ✓ Nasse Lebensmittel abtrocknen!
- ✓ Panade-Brösel vor dem Frittieren abschütteln!
- ✓ Salzen / würzen NACH dem Frittieren!
- ✓ Regelmäßig frisches Frittieröl nachgießen!
- ✓ Temperatur und Thermostat immer im Blick!

## Qualität sichern

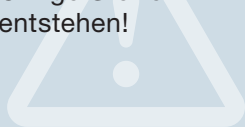


- 1. Säubern** Warmes Frittieröl durch hitzefesten Filter gießen!
- 2. Testen** Frittieröl noch gut? TPM-Wert mit testo 270 kontrollieren
- 3. Abdecken** Fritteuse abdecken. So bleibt das Fett sauber!  
BEI BEDARF
- 4. Reinigen** Fritteuse reinigen und über Nacht austrocknen lassen!

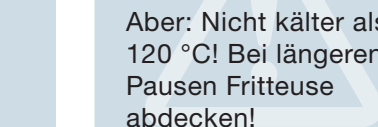
**Öl zu heiß:**  
Fett verdirbt  
schneller!



**Frittieren bei  
> 180 °C:**  
Giftige Stoffe  
entstehen!



**Selber mal Pause  
machen?**  
Öl abkühlen lassen.  
Aber: Nicht kälter als  
120 °C! Bei längeren  
Pausen Fritteuse  
abdecken!



Auf das Frittieröl achten lohnt sich: Weniger Ölwechsel, und die Lebensmittelkontrolle ist auch zufrieden. Mit unseren Profi-Tipps und dem testo 270 geht das ganz einfach.

## Fritteuse reinigen



- ✓ Abgekühltes (handwarmes) Öl ablassen!
- ✓ Fritteuse sehr gut sauber machen!
- ✓ Fettlösendes Reinigungsmittel verwenden!
- ✓ Saubere Fritteuse gut abtrocknen!
- ✓ Nicht sofort mit Öl befüllen: Spritzgefahr!
- ✓ Altöl zum Restmüll. NICHT in den Abfluss!

## Gesetze einhalten



- ✓ Funktioniert der Fettbrandlöscher? Alle 2 Jahren kontrollieren!
- ✓ TPM-Wert von Frittieröl überwachen!
- ✓ Dokumentieren: Kontrollen + Ölwechsel!
- ✓ Achtung: Der Lebensmittelkontrolleur kommt ohne Anmeldung!

## Ölwechsel – wann und wie oft?



- ✓ Öl regelmäßig wechseln, damit sich keine Schadstoffe bilden!
- ✓ Riechen und schauen reicht NICHT!
- ✓ testo 270 hilft: Messgerät einfach ins heiße Öl tauchen und Messwert ablesen.

**Gereinigte Fritteuse**  
nicht sofort verwenden!  
Spritzgefahr!



**Wichtige TPM-Werte:**  
Grün (TPM < 0%) = top  
Gelb (TPM 20-24%) = ok  
Rot (TPM > 24%) = Ölwechsel!

