

# Testeur d'huile de friture



Mesure la qualité de l'huile de friture en % PC (composés polaires),  
en vous permettant d'évaluer son degré d'oxydation thermique



**ECONOMISEZ VOTRE HUILE !**

**Ne la jetez plus  
si elle est encore saine !**

**SIMPLE D'EMPLOI**

**LECTURE RAPIDE**

**USAGE UNIQUE**

**i**

Le décret N° 86-857 indique que  
“...les graisses et huiles dont la teneur  
en composés polaires est supérieure  
à 25% sont impropres à la  
consommation humaine.”

# Utilisation simple

1



**Remplissez le tube d'huile à l'aide de la pipette fournie.**

Si l'huile n'est pas suffisamment chaude, fermez le tube et placez-le sous un robinet d'eau chaude, ou quelques secondes au micro ondes jusqu'à dissolution complète du réactif.



2

**Agitez**

La solution obtenue se solidifie.  
Attendre 2 min

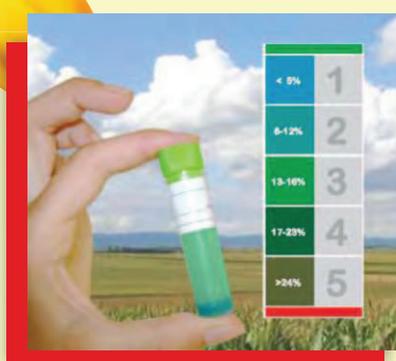
## Table des couleurs



BON	
< 5%	1
6-12%	2
13-16%	3
17-23%	4
> 24%	5

Si la couleur 5 est atteinte (sup. à 24%) votre huile est inutilisable!

Changer l'huile



Regardez à la lumière la couleur obtenue. Comparez le résultat avec la Table des couleurs.