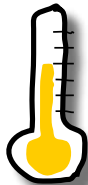


THE BEST WAY TO GET ME CRUNCHY



TIP 1

Staat de friteuse op 175 °C? 3 minuten bakken is voldoende



TIP 2

Frituur gezond in plantaardige olie



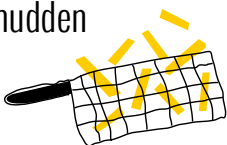
TIP 3

Bak niet meer dan 500 gram frietjes per keer



TIP 4

Vergeet niet om af en toe eens te schudden tijdens het frituren



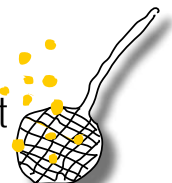
TIP 5

Zorg dat de frietjes knapperig blijven, laat ze niet boven het vet hangen!



TIP 6

Verwijder het kruim na elke frituurbeurt! Vervang het frituurvet regelmatig



TIP 7

Zorg dat de frietjes knapperig blijven, zorg dat de hete lucht uit de verpakking weg kan



TIP 8

Zout toevoegen is niet nodig! Er werd al zout toegevoegd op de frietjes



TIP 9

Bewaar de verse frietjes op 4 graden. Verpakking opengemaakt? De frietjes zijn nog 1 dag houdbaar



FRESH DELIVERY FRIES FOR LONG LASTING CRUNCHINESS

