



**KUKTA**



**K60 Long Life Frying Oil**

**K1** ÉRTELMEZŐ ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K2** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K3** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K4** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K5** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K6** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K7** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K8** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K9** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...  
**K10** KÖZÖSSÉGI ÉRTÉKELÉS AD GAZD, FÉLBEVÁZSOLÓ ÉS A...

**10 l e**

9999137 100253

# K60

## SÜTŐOLAJ-KEVERÉK 60 ÓRÁS ÉLETTARTAMMAL (LONG LIFE FRYING OIL)

# KUKTA K60 SÜTŐOLAJ

Nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolajat (75%), napraforgó-étolajat (25%) és habzástlót tartalmaz.

60 órás sütési élettartamot kínál.\*

60 órás élettartama miatt nagy mennyiségű, bő olajban való sütéshez ajánlott. Gazdaságosabb és környezetkímélőbb, mint a hagyományos étolaj.



## MIÉRT VÁLASSZA A KUKTA K60 SÜTŐOLAJAT?

- ☞ A termék ötvözi a nagyolajsavas napraforgó-étolaj és a napraforgó-étolaj kedvező tulajdonságait, a benne sült termékek bundája aranybarna, a krumpli ropogós lesz.
- ☞ 60 órás sütési élettartam, amely jóval több, mint a hagyományos napraforgó-étolajoké és a pálmazsíroké.
- ☞ A nagy olajsavtartalmú napraforgóolaj a legmagasabb hőtüró képességgel rendelkező olaj a napraforgó-étolajok között, amely természetesen gazdag omega-9 egyszersen telítetlen zsírsavban.
- ☞ A hagyományos napraforgó olajnál magasabb füstpont (235°C), ajánlott sütési hőmérséklet: 175°C.
- ☞ Szívbarát telítetlen zsírsavakat és omega-6 zsírsavat tartalmaz.
- ☞ Ízközvetítő hatása alacsony.
- ☞ Sütés közben kevésbé habzik.



\* A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, amelynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkarbantartás alkalmazása.

## HELYES SÜTÉSI GYAKORLATOK

### FÉLIG TÖLTÖTT KOSARAK

Ha a kosár egészen tele van, az étel megszívja magát zsiradékkal. Ne lépje túl a gyártó által ajánlott maximális 1:10 arányú töltési mennyiséget (1 liter sütőolaj és 10 dkg étel)! A kosarakat ne az olajsütő közelében töltsük meg!

### LECSÖPÖGTETÉS

Amikor kiemeljük az olajsütő kosarait az olajból, hagyjuk az ételről az olajat lecsöpögni mielőtt a kosarat kiürítjük!

### GYAKORI ÁTSZŰRÉS

Mindenfajta üzemeltetés mellett legalább naponta egyszer át kell szűrni az olajat.

### OLAJJAL TELETÖLTÖTT SÜTŐ

A sütőolaj szintje mindig az olajsütő belsejében jelölt maximális töltöttségi szinten legyen!

### GYAKORI LEFÖLÖZÉS

A legjobb eredmény érdekében a lehető leggyakrabban távolítsuk el az olaj tetején lebegő ételrészecskéket!

### FŰSZEREZÉS AZ OLAJ-SÜTŐTŐL TÁVOL

A só és a fűszerek kis mennyiségben természetes fémes szennyezőanyagokat tartalmaznak, amelyek, ha az olajba kerülnek, felgyorsítják az olaj romlásának folyamatát. Ez felhabzáshoz, sötét színhez és mellékízekhez vezet.

## AZ OLAJBAN SÜTÉS ARANYSZABÁLYAI

1

Jó minőségű sült étel csak minőségi olajjal készülhet.

2

Jó minőségű sült étel csak helyes sütési gyakorlatokkal készülhet.

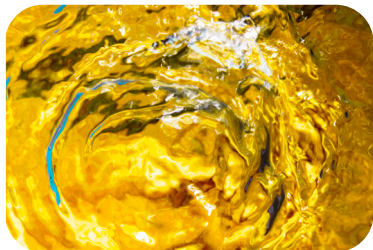
3

Minőségi olajat vásárolni éppolyan fontos, mint minőségi alapanyagot vásárolni.

Ne feledjük, az olaj nem csak hőközlő anyag, hanem összetevő is!



# HASZNÁLATI TIPPEK A LEGJOBB



Válasszuk mindig a legjobb minőségű olajat, mint például a KUKTA K60 sütőolajat!

Tároljuk az olajat szobahőmérsékleten és legalább naponta egyszer, a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten szűrjük le!  
Minél gyakrabban szedjük le az olaj felszínéről a részecskéket!



Válasszuk az ételkészítési módszernek megfelelő olajat!  
A nedves élelmiszereket itassuk vagy csöpögtessük le sütés előtt!  
A panír lazán tapadó részeit rázzuk le, illetve távolítsuk el sütés előtt!

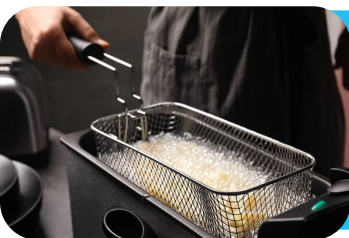
Válasszunk az olajban sült étel mennyiségének megfelelő kapacitású berendezést!

Állítsuk be a termosztátot!

Kalibrált hőmérővel naponta ellenőrizzük az olaj hőmérsékletét!



# SÜTÉSI EREDMÉNY ELÉRÉSÉHEZ



Tartsuk fenn a megfelelő olajsztintet! Ha épp nem használjuk az olajsütőt, vegyük lejjebb a hőmérsékletet! Kikapcsolás és az olaj kihűlése után fedjük le az olajsütőt!



Teljes olajcsere esetén alaposan mossuk ki és öblítsük el a sütőedényt!

Az olajsütőt karcmentes szivaccsal súroljuk ki!

Emellett a szagelszívó és füstelvezető rendszert is tartsuk tisztán!

Viseljünk védőfelszerelést, mert a forró olaj balesetveszélyes!



# MIKOR ÉRDEMES CSERÉLNI AZ OLAJAT?

! Az olaj színe önmagában nem jelzi megbízhatóan a cse-re szükségességét és idejét. Használjuk az alábbi vizuális útmutatót, amely az olajban sült ételek különböző stádiumait hasonlítja össze!

! Figyeljük, nem füstöl-e túlságosan az olaj!

! Az olaj lecseréléséről az étel minősége alapján döntünk! Ha az étel eléri a D vagy annál sötétebb stádiumot, győződjünk meg arról, hogy használható-e még a sütőolaj!

! Cseréljük le az olajat, ha mind a teszteredmények, mind a vizuális útmutató alapján teljesülnek az olajcsere kritériumai!



**KUKTA**

## VIZUÁLIS ÚTMUTATÓ

Az étel színe világos. Valószínűleg átsült, de étvágygerjesztőbb is lehetne.

**B**

Az étel sötétebb a kellénél, az ízébe más sült ételek íze is keveredhetett.

**D**

**Ideje ellenőrizni az olajat!**



**A**  
Az étel színe egészen világos, nem túl étvágygerjesztő, esetleg nem sült át.

**C**  
Az étel aranybarna, ízletes, tökéletesen alkalmas a felszolgálásra.

Az étel túl sötét, egyáltalán nem étvágygerjesztő.

Az ízek keverednek egymással.

**Határozottan itt az ideje lecserélni az olajat!**

**E**

# MIT NE TEGYÜNK AZ OLAJJAL?

- ☛ Ne kevergessük, rázzuk vagy levegőztessük feleslegesen az olajat!
- ☛ Ne használjunk sötét és fűszereket az olajsütő fölött és annak közelében!
- ☛ Ne adjunk a jó olajhoz rosszat!
- ☛ A kosarakat ne az olajsütő fölött töltsük meg és ne töltsük túl étellel!
- ☛ A fagyasztott élelmiszereket ne engedjük felolvadni, mielőtt az olajsütőbe tennénk!
- ☛ Ne hevítsük túl az olajat, főleg a mélysütő megtöltésekor! Ne süsünk 175°C-nál magasabb hőmérsékleten!
- ☛ Ne öntsük vagy eresszük le az olajat túl nagy távolságból, mert ez is oxidációhoz vezet! Ne dobjunk ki olajat ok nélkül!
- ☛ Elhasznált olajat ne tegyük vissza a sütőbe!
- ☛ Ne használjunk rozsdás vagy kopott edényt!
- ☛ Ne karcoljuk össze, és ne koptassuk le a sütőedény felületét súrolóval vagy drótkefével!
- ☛ Az olajsütővel ne kerüljön érintkezésbe réz vagy rézötvözet, úgy, mint bronz/sárgarézt!
- ☛ Ne szennyezzük az olajat aeroszolokkal, súroló- és tisztítószerekkel, rovarirtó szerekkel, műanyaggal!



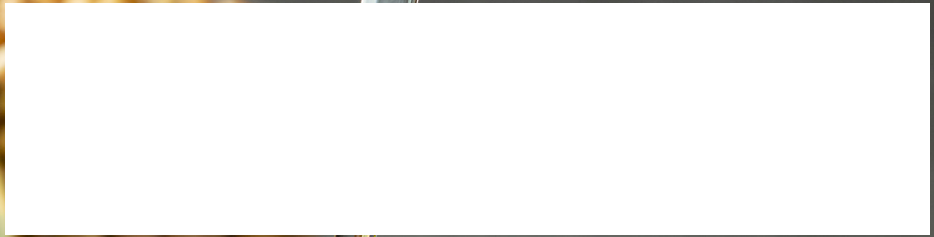




**KUKTA**

**A TERMÉKKEL KAPCSOLATOS TOVÁBBI INFORMÁCIÓÉRT  
KERESSE TERÜLETI KÉPVISELŐINKET!**

**KONTAKT:**



**KIZÁRÓLAG A MIRBEST CSOPORT TAGVÁLLALATAINÁL!**