

Aviko

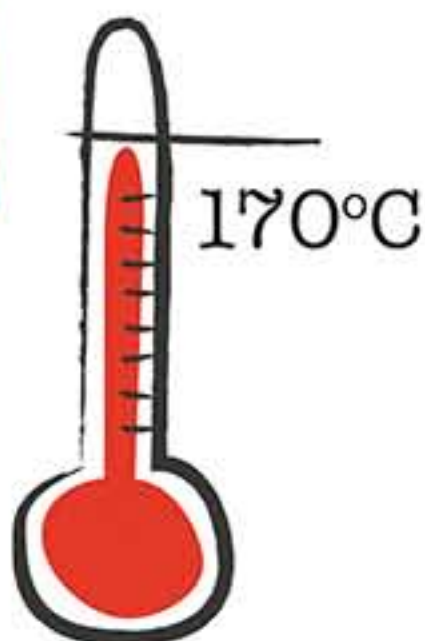
10

FRITUREN

DE GOUDEN REGELS

1

BAK DE FRITES
AF BIJ 170°C



FRITUUR DE
FRITES KORT

2



FRITUUR GEZOND MET
VLOEIBAAR FRITUURVET

3

PLANTENOLIE IS
BETER DAN
DIERLIJKE VETTEN



FRITUUR NIET
TEVEEL TEGELIJK

4



SCHUD DE FRITES
TIJDENS HET FRITUREN

5



6



LAAT DE FRITES NIET BOVEN
DE FRITUURPAN HANGEN

7

VERWIJDER NA ELKE
FRITUURBEURT DE KRUIMELS



8

VERVERS TIJDIG
HET FRITUURVET



ZORG DAT DE VERPAKKING DE DAMP
KWIJT KAN..

9

DOOR
GAATJES
TE PRIKKEN



BEWAAR DE FRITES ZORGVULDIG,
AANGEBROKEN ZIJN DE FRITES

10

NOG 1 DAG
HOUDBAAR 4°C

