

11er Combi Fries

crinkle-cut 11/11 mm

Pommes frites specifically for the combi-steamer

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



Fat-free preparation

Improved heat retention

No storage or disposal of used oil/fat

Depending on device, easy portioning

20% less fat

Made from whole, yellow-fleshed potatoes



Article number: 21467 | 1600g



11er Combi Fries, crinkle cut Combi Frites 11er, ondulate 11er Combi Frites, ondulées



SELECTION



(GB) Combi Fries, crinkle cut, 11/11 mm,
French fries specifically for the combi-steamer

INGREDIENTS: potatoes 91 %, sunflower oil 9 %.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to approx. 215°C hot air.

- Evenly spread 1 kg of frozen French fries in a 1/1 basket and bake for 4-7 minutes until golden yellow.

- Evenly spread 5 kg of frozen French fries onto five 1/1 baskets and bake for 11 - 15 minutes until golden yellow. The ideal amount to fill a 1/1 basket is 1 kg.

Half way through the baking time give the French fries in the basket a good shake. Each extra basket put into the combi-steamer lengthens the baking time by approx. 1 - 2 minutes.

Tip: It is recommended to insert a baking tray between the baskets to prevent vegetable oil from dripping into the baskets below.

Kitchen appliances are subject to fluctuations, therefore, our recommendations are only guidelines.

Do not refreeze after thawing!

(IT) Combi Frites, ondulate, 11/11 mm,
Patate fritte speciali per il forno a convezione

INGREDIENTI: patate 91 %, olio di girasole 9 %.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione/vapore con aria calda fino a ca. 215°C.

- Distribuire uniformemente 1 kg di patate fritte surgelate in un cestello in rete 1/1 e cuocerle in forno per circa 4-7 minuti fino a doratura.

- Distribuire uniformemente 5 kg di patate fritte surgelate in cinque cestelli in rete 1/1 e cuocerle in forno per circa 11 - 15 minuti fino a doratura. La quantità ideale per un cestello in rete 1/1 è 1 kg.

A metà cottura scuotere le patate fritte nel cestello in rete. Ogni altro cestello in rete nel forno a convezione/vapore rallenta il tempo di preparazione di ca. 1-2 minuti.

Suggerimento: Si consiglia di inserire una griglia intermedia per evitare che gocce di olio vegetale cadano nei cestelli in rete posti al di sotto.

Gli utensili da cucina sono soggetti a variazioni, le nostre raccomandazioni hanno perciò solamente valore indicativo.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

(FR) Combi Frites, ondulées, 11/11 mm,
Pommes frites spécialement pour le four à vapeur Combi

INGRÉDIENTS : pommes de terre 91 %, huile de tournesol 9 %.

PRÉPARATION :

VAPEUR COMBI : Préchauffé le four à vapeur Combi à environ 215°C en chaleur tournante.

- Répartir uniformément 1 kg de pommes frites surgelées dans une corbeille à grille 1/1 et faire cuire durant env. 4 - 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

- Répartir uniformément 5 kg de pommes frites surgelées dans cinq corbeilles à grille 1/1 et faire cuire durant env. 11 - 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Le remplissage optimal d'une corbeille à grille 1/1 s'élève à 1 kg.

Après la moitié du temps de cuisson, bien secouer les pommes frites dans la corbeille à grille. Chaque corbeille à grille supplémentaire dans le four à vapeur Combi augmente la durée de préparation d'environ 1-2 minutes.

Conseil : Il est recommandé d'insérer une plaque intermédiaire en tôle afin d'empêcher l'huile végétale de s'écouler dans les corbeilles situées en dessous.

Les appareils de cuisine sont soumis à des variations, c'est pourquoi les valeurs que nous recommandons ne peuvent être données qu'à titre indicatif.

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, www.11er.at



prebaked in sunflower oil - deep frozen
precotte in olio di girasole - surgelate
précuites en huile de tournesol - surgelées

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **21467**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **5 x 1600 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **-**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 21466 7**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 21467 4**

Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche: **9**

Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette: **6**

Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette: **54**

This product is | Questo prodotto è | Ce produit est **vegan**

ALLERGENS | ALLERGENI | ALLERGÈNES

- Cereals containing gluten | Cerali contenenti glutine | Céréales contenant du gluten
- Crustaceans | Crostacei | Crustacés**
- Eggs | Uova | Œufs**
- Fish | Pesce | Poissons**
- Peanuts | Arachidi | Arachides**
- Soybeans | Soia | Soja**
- Milk (including lactose) | Latte (compreso il lattosio) | Lait (y compris le lactose)
- Nuts | Frutta a guscio | Noyaux**
- Celery | Sedano | Céleri**
- Mustard | Senape | Moutarde**
- Sesame seeds | Semi di sesamo | Graines de sésame**
- Sulphur dioxide and sulphites | Anidride solforosa e solfiti | Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupin | Lupini | Lupin**
- Molluscs | Molluschi | Mollusques**



* Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) **and the products thereof
* Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) ** e i prodotti derivati
* Suite recette sans utilisation des 14 allergènes principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II) ** et les produits dérivés