

Produktbeschreibung

Die Qualität von Fett verschlechtert sich durch normalen Gebrauch in der Fritteuse. Dieser Prozeß ist gekennzeichnet durch eine Änderung in der Struktur des Fettes (Triglyceride). Dabei entstehen als Nebenprodukte vor allem polare Verbindungen, wie freie Fettsäuren (F.F.A). Der 3M™ LRSM Fett-Teststreifen verwendet die Konzentration der freien Fettsäuren als Indikator für die Bewertung der Fettqualität.

Ein Teststreifen (0,7 cm x 9,5 cm) besteht aus festem, weißem Papier mit vier blauen Markierungen (Querstreifen), welche sich – je nach Fettzustand – nach dem Test gelb verfärben. Die rote Markierung unterscheidet den 3M™ LRSM Fett-Teststreifen vom Standard Fett-Teststreifen.

Verpackung

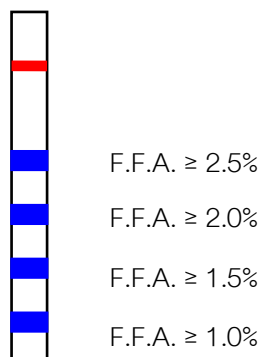
- 200

20 Teststreifen/Kunststoffbehälter
1 Kunststoffbehälter/Box
10 Boxen/Karton
(d.h. 200 Teststreifen/Karton)

oder

- 200

50 Teststreifen/Kunststoffbehälter
4 Kunststoffbehälter/Karton
(d.h. 200 Teststreifen/Karton)



Anwendung

Der 3M™ LRSM Fett-Teststreifen wird mit den blauen Markierungen bei Betriebstemperatur (160°C bis 185°C) in das Fett getaucht. Die Anzahl der Markierungen, die sich gelb verfärbt haben, gibt Aufschluss über die Fettqualität.

Bei abnehmender Fettqualität steigt die Konzentration der freien Fettsäuren. Das bewirkt eine Farbveränderung der Markierungen auf dem 3M™ LRSM Fett-Teststreifen, die ab einem bestimmten freien Fettsäurewert von blau nach gelb umschlagen. Das Volumen des getesteten Frittieröls sollte mindestens 3 Liter betragen.

Der 3M™ LRSM Fett-Teststreifen kann zum Testen aller Fettsorten (tierisch, pflanzlich oder Mischfette) und in allen handelsüblichen Fritteusen eingesetzt werden. Der Test sollte nur bei Betriebstemperatur (zwischen 160°C und 185°C) durchgeführt werden. Ein Ölwechsel bei Verfärbung der zweiten Markierung wird empfohlen. Der 3M™ LRSM Fett-Teststreifen kann von ungeschulten Benutzern verwendet werden. Der 3M™ LRSM Fett-Teststreifen ermöglicht sofortige Ergebnisse. Die Bestimmung erfolgt 30 Sekunden nach dem Eintauchen des Teststreifens in das Öl. Der Teststreifen hat keinen Einfluss auf die Ölqualität. 3M™ LRSM Fett-Teststreifen sind als Lebensmittelkontaktmaterial eingestuft.

Gebrauchshinweise

1. Öffnen Sie den Kunststoffbehälter und entnehmen Sie einen Teststreifen.
2. Verschließen Sie den Kunststoffbehälter mit den unbenutzten Teststreifen.
3. Halten Sie den Teststreifen mit einer Zange am längsten weißen Ende (oben, mit roter Linie).
4. Tauchen Sie den Teststreifen in das Öl (mindestens 3 Liter), sodass alle blauen Markierungen für 1 – 2 Sekunden eingetaucht sind.
5. Entfernen Sie den Teststreifen und lassen Sie überschüssiges Öl in die Fritteuse zurücktropfen (5 Sekunden).
6. Nach 30 Sekunden den Teststreifen auswerten, indem die Anzahl der gelb gewordenen Markierungen gezählt wird. Das geht am besten, wenn der Teststreifen dabei gegen das Licht gehalten wird.
7. Je nach Ergebnis das Öl weiterverwenden oder austauschen.
8. Entsorgen Sie jeden verwendeten Teststreifen nach dem Ablesen des Testergebnisses im Hausmüll.
9. Für jeden Test einen neuen Teststreifen verwenden.

Testhäufigkeit

Jede Fritteuse sollte täglich getestet werden. Verwenden Sie immer einen neuen Streifen für jede Fritteuse und ersetzen Sie das Öl, wenn Sie dasselbe Öl bereits 20 Mal getestet haben. Die Rate, mit der freie Fettsäuren (F.F.A) produziert werden, hängt von vielen Faktoren ab, einschließlich Art und Menge des Frittierguts, Art des verwendeten Fetts, Betriebstemperatur (zwischen 160°C und 185°C), saisonalen Wetteränderungen und Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel. Die Rate wird nicht konstant von Tag zu Tag sein, wenn sich einer dieser Faktoren ändert.

Lagerung und Haltbarkeit

Täglich verwendete Kunststoffbehälter müssen nicht im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie bei Raumtemperatur und fern von Bereichen mit hoher Feuchtigkeit/Luftfeuchtigkeit sind. Bewahren Sie alle anderen Kunststoffbehälter, die nicht in Gebrauch sind, im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf. Kühle Lagerung kann zu einer leichten bis starken Entfärbung der reaktiven Markierungen am unteren Ende führen (hellblau mit leichtem Grünstich, eventuell gelb/grün).

Diese Farbänderung hat keinen Einfluss auf die Produktleistung. Die Streifen nehmen ihre ursprüngliche Farbe bei Raumtemperatur wieder an.

Bringen Sie den Teststreifen vor Verwendung auf Raumtemperatur.

Halten Sie die Kunststoffbehälter mit Teststreifen nach jedem Gebrauch immer fest verschlossen.

Die Haltbarkeit beträgt 15 Monate ab Herstellungsdatum. Das Verfallsdatum ist auf Kunststoffbehälter, Karton und Versandverpackung aufgedruckt. 3M™ LRSM Fett-Teststreifen sollten vor dem Verfallsdatum verwendet werden.

Wichtiger Hinweis

3M™ LRSM Fett-Teststreifen messen nur die Konzentration freier Fettsäuren (F.F.A.) und nicht die polaren Verbindungen. Es ist eine Korrelation erforderlich, um die polaren Verbindungen des Öls mit PC unterstützten Messgeräten zu kontrollieren.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Benutzung von Chemikalien die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und/oder dem Sicherheitsdatenblatt.

[Siehe Sicherheitsdatenblätter \(SDB\)-Suche](#)

[Siehe SVHC-Suche für Informationen zu besonders besorgniserregenden Stoffen in Erzeugnissen](#)

- Befolgen Sie bei der Benutzung von Maschinen die Bedienungs- und Sicherheitsanweisungen des Maschinenherstellers.
- Dieses Produkt ist nur für den professionellen oder industriellen Gebrauch bestimmt.

Wichtige Hinweise

Diese Produktinformation enthält nur technische Informationen.

Die vorstehenden Angaben stellen unsere gegenwärtigen Erfahrungswerte dar. Die von 3M empfohlenen Endanwendungen sind in jeder Produktinformation aufgeführt. Endanwendungen, die nicht in der Produktinformation aufgeführt sind, unterliegen nicht den 3M Garantien.

Es obliegt dem Besteller, vor Verwendung des Produktes selbst zu prüfen, ob es sich, auch im Hinblick auf mögliche anwendungswirksame Einflüsse, für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck eignet. Bei Fragen zu Endanwendungen und Garantien wenden Sie sich bitte an Ihren 3M Vertreter. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder bei einer nicht unseren genauen Anweisungen entsprechenden Verarbeitung ist jede Haftung der 3M Deutschland GmbH, der 3M (Schweiz) GmbH bzw. der 3M Österreich GmbH ausgeschlossen.

© 3M 2025. Alle Rechte vorbehalten.

3M ist eine eingetragene Marke der 3M Company. Alle anderen Markenzeichen sind Eigentum ihrer jeweiligen Eigentümer.

3M Deutschland GmbH
Commercial Branding and
Transportation
Carl-Schurz-Str.1
D-41453 Neuss

3M Österreich GmbH
Commercial Branding and
Transportation
Am Europlatz 2
1120 Wien

3M (Schweiz) GmbH
Commercial Branding and
Transportation
Eggstrasse 91
8803 Rüschlikon