



Conseil de préparation

Friteuse à air chaud

Cher client,

De nombreux produits bofrost* conviennent parfaitement pour être préparés dans la friteuse à air chaud. Vous pouvez les retrouver dans notre catalogue avec l'icône suivante :



Étant donné que cela ne sera indiqué sur les emballages qu'ultérieurement, vous trouverez en annexe une liste de ces produits avec la mention de leurs temps de préparation respectifs (préparés dans un Airfryer de type XL).

Les temps de préparation ne sont mentionnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type de friteuse à air chaud.

Il est donc possible que vous deviez adapter le temps de préparation à la puissance de votre appareil. De plus, nous vous conseillons de secouer régulièrement le panier dans le cas d'une quantité plus importante ou si les produits se trouvent les uns près des autres. Ainsi, les produits peuvent être suffisamment réchauffés de tous les côtés.

Bon appétit !

Votre équipe bofrost*

Conseil de préparation friteuse à air chaud

| N° d'article | Nom | Température | Quantité | Temps |
|------------------|-----------------------------------------|-------------|--------------|------------------|
| 484 | Filets de poisson précuits | 200°C | 4 pièces | ca. 10 - 11 min. |
| 504 / 597 | Bâtonnets de poisson panés | 200°C | 6 pièces | ca. 8 min. |
| 516 | Beignets de calamars | 180°C | 300g | ca. 6 min. |
| 601 / 659 | Frites allumettes | 170°C | 500g | ca. 12 min. |
| 602 / 15705 | Frites crantées | 170°C | 500g | ca. 10 min. |
| 604 / 651 / 2309 | Pommes frites extra | 170°C | 500g | ca. 12 min. |
| 611 / 683 | Rösti au four | 170°C | 4 pièces | ca. 8 min. |
| 618 / 653 | Pommes de terre sautées | 170°C | 500g | ca. 10 min. |
| 623 / 3389 | Croquettes de pommes de terre pour four | 170°C | 500g | ca. 8 min. |
| 625 | Rösti en bâtonnets | 170°C | 300g | ca. 8 min. |
| 644 | Pommes de terre au romarin | 170°C | 500g | ca. 8 -10 min. |
| 686 | Gaufrettes de pommes de terre | 170°C | 300g | ca. 6 -8 min. |
| 691 | Frites de patates douces | 170°C | 500g | ca. 10-12 min. |
| 1350 | Chicken nuggets | 180°C | 350g | ca. 9 - 12 min. |
| 1607 | Rouleaux de printemps poulet-légumes | 180°C | 2 pièces | ca. 12 min. |
| 1608 | Rouleaux de légumes aigre-doux | 180°C | 2 pièces | ca. 12 min. |
| 2281 | Fricandelles croustillantes | 180°C | 2 pièces | ca. 8 min. |
| 2293 | Croquettes de bami pour four | 200°C | 2 – 4 pièces | ca. 15 min. |
| 2301 | Machons de poulet | 180°C | 500g | ca. 8 - 9 min. |
| 2332 | Cubes de pommes de terre | 170°C | 500g | ca. 12 min. |
| 2344 | Cordon bleus de plie | 170°C | 1-2 pièces | ca. 13 min. |
| 2593 | Fish Sticks XL | 170°C | 2 pièces | ca. 10 min. |
| 2615 | Loempia chinois | 180°C | 2 pièces | ca. 20 min. |
| 2662 | Pommes de terre alphabet | 170°C | 200g | ca. 5 min. |
| 2665 | Pommes noisettes | 170°C | 200g | ca. 6 min. |
| 3646 | Pommes pin | 170°C | 500g | ca. 8 - 10 min. |
| 2684 | Mini-loempia aux légumes | 180°C | 8 pièces | ca. 5 min. |
| 2686 | Mix apéro Asia | 180°C | 8-16 pièces | ca. 4-5 min |
| 5654 | Trio de mini-croquettes | 170°C | 500g | ca. 8 min. |
| 5657 | Pommes frites allégées | 170°C | 500g | ca. 10 -12 min. |
| 5660 | Pommes rustiques à la flamande | 170°C | 500g | ca. 10 - 12 min. |
| 5665 | Pommes duchesse | 170°C | 500g | ca. 8 min. |
| 6601 | Pommes rissolées | 170°C | 500g | ca. 10 min. |
| 10002 | Fish sticks sans gluten | 200°C | 6 pièces | ca. 5 min. |
| 10003 | Poisson frit | 180°C | 2 pièces | ca. 6 min. |
| 10010 | Chicken nuggets sans gluten | 180°C | 250g | ca. 6 min. |