

Checked Your Oil Lately?



3M™ Shortening Monitor

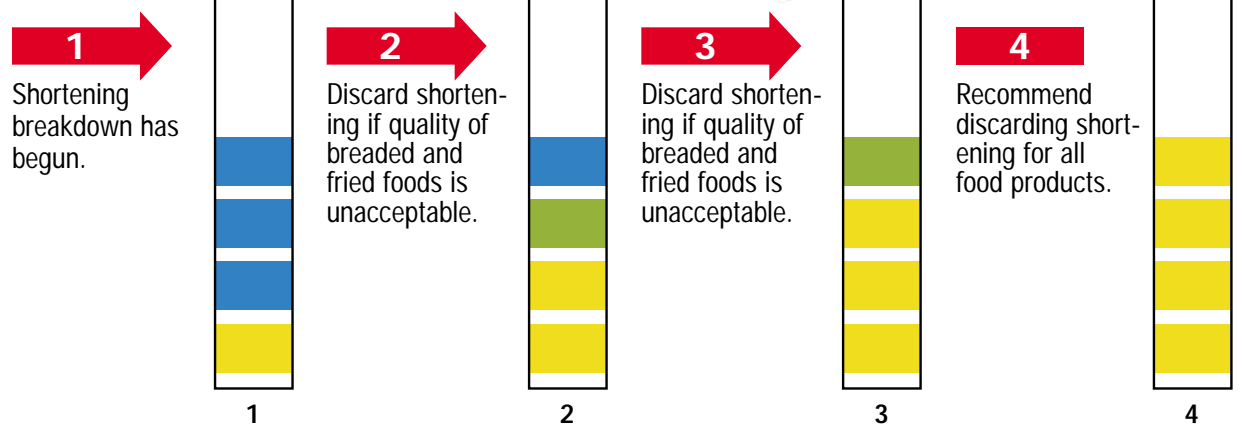
The convenient, objective test for determining shortening breakdown.



Directions for Use:

1. Using tongs, hold test strip by longest white end.
2. Dip test strip into hot oil so all blue bands are submerged.
3. Hold in oil for 1-2 seconds.
4. Remove strip from shortening.
5. Wait 15 seconds.
6. Hold strip up to the light.
7. Compare strip to Evaluation Guide shown at the right. Follow recommendations.
8. Throw away used test strip.

Test Strip Evaluation Guide



Notes:

- Discard shortening based on 3M evaluation guide, or based on guidelines determined by your manager.
- Store tightly closed bottle at room temperature (70°F/21°C) or below.
- Keep all other bottles not in use in refrigerator or freezer.

Monitor de grasas de 3M™

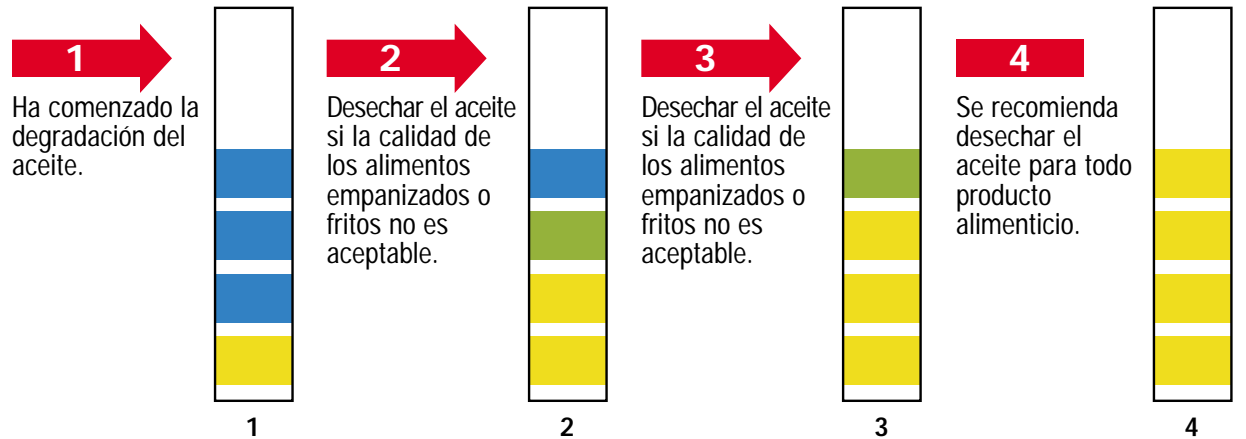
La prueba objetiva y práctica para determinar la degradación del aceite.



Instrucciones de uso:

1. Con unas pinzas largas de cocina, sostenga la tira por su extremo blanco más largo.
2. Introduzca la tira en el aceite caliente de manera que todas las bandas azules queden sumergidas.
3. Manténgala dentro del aceite entre 1 y 2 segundos.
4. Saque la tira del aceite.
5. Espere 15 segundos.
6. Sostenga la tira en la luz.
7. Compare la tira con la "Guía de evaluación" que se muestra a la derecha. Siga las recomendaciones.
8. Deseche la tira de prueba usada.

Guía de evaluación para tiras de prueba



Notas:

- Deseche el aceite siguiendo la guía de evaluación de 3M, o las pautas establecidas por su jefe.
- Guardar la botella firmemente tapada a temperatura ambiente (70°F/21°C) o más baja.
- Guarde todas las demás botellas que no estén en uso en el refrigerador o congelador.

Indicateur 3M^{MC} pour shortening

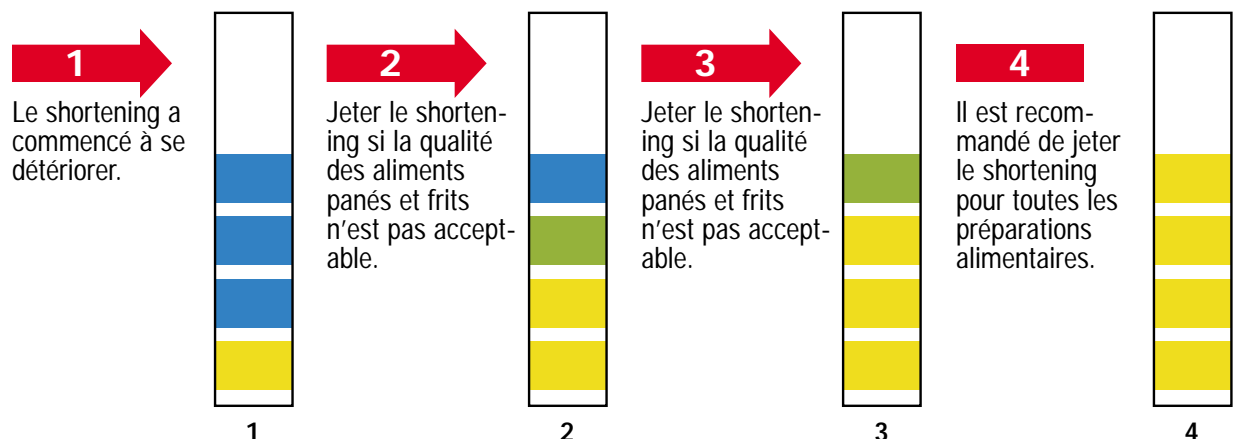
Un test objectif et pratique pour déterminer le degré de dégradation du shortening.



Directives d'utilisation:

1. À l'aide d'une pince, saisir la bande test par l'extrémité blanche la plus longue.
2. Tremper la bande test dans l'huile chaude de façon à recouvrir tous les repères bleus.
3. Laisser dans l'huile de 1 à 2 secondes.
4. Retirer la bande du shortening.
5. Attendre 15 secondes.
6. Exposer la bande à la lumière.
7. Comparer la bande au guide d'évaluation présenté à droite. Suivre les recommandations.
8. Jeter les bandes tests utilisées.

Guide d'évaluation de la bande test



Remarques:

- Jeter le shortening d'après les indications du guide d'évaluation 3M, ou d'après les critères déterminés par votre chef cuisinier.
- Entreposer la bouteille bien fermée à température ambiante (21°C/70°F maximum).
- Garder toutes les autres bouteilles inutilisées, au réfrigérateur ou au congélateur.



Food Service Business
1-800-698-4595
www.3M.com/foodservice
3M Center, Building 223-4N-15
St. Paul, MN 55144-1000

For Technical Assistance,
Call 1-800-626-8578
For additional test strips or posters
contact your food service distributor
or local 3M representative.

Para Ayuda Técnica,
Llame al 1-800-626-8578
Si necesita más tiras de prueba
o posters, póngase en contacto con
su distribuidor de servicios de
alimentos o representante local 3M.

Pour le Soutien Technique,
Appeler le 1 800 626-8578
Pour se procurer des bandes tests ou des
affiches supplémentaires, communiquer avec
le distributeur du secteur des services
alimentaires ou avec son représentant 3M.

70-0709-6158-9
34-8506-4596-0