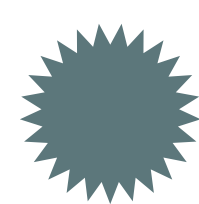
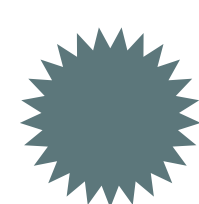

6 TIPS TIL HVORDAN TILBEREDE

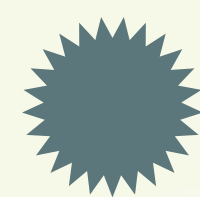
TRYGG GLUTENFRI MAT



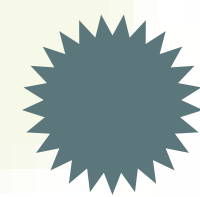
HA **EN REN OG GLUTENFRI SONE** DER DU SKAL
TILBEREDE GLUTENFRI MAT.



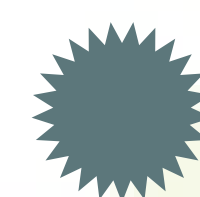
BRUK **RENE** ELLER **EGNE REDSKAPER** NÅR DU TILBEREDER
GLUTENFRI MAT, FOR EKSEMPEL BRØDFJØL, BRØDKNIV,
KAKESPADE, PIZZASKJÆRER, PASTASLEIV.



BRUK ET **EGET VAFFELJERN, BRØDRISTER OG
TOASTJERN** TIL GLUTENFRIE VAFLER OG BRØDSKIVER.

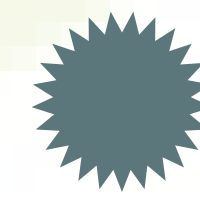


BENYTT **BAKEPAPIR** VED OPPVARMING OG BAKING



BENYTT **EGEN SMØRPAKNING** OG **SMØREPÅLEGG**
TIL DET GLUTENFRIE.

DET KAN FORT HAVNE SMULER I SMØR OG ÅPNE
PAKKER/GLASS MED SMØREPÅLEGG.



**SERVER OG OPPBEVAR GLUTENFRI MAT ADSKILT FRA
GLUTENHOLDIG.** BRUK ET EGET SERVERINGSFAT, BRØDKURV
OG TALLERKEN TIL DET SOM ER GLUTENFRITT.