

# GrillFrit bakt frieten zonder olie

nieuws

Frietjes bakken zonder olie of oven klinkt als science fiction, maar sinds kort kan het. De Belgische bedrijven Fri-Fri en Lutosa lanceerden met de GrillFrit een wereldprimeur, die aardappelbereidingen op een heel nieuwe manier opwarmt. Het principe van GrillFrit is eenvoudig: de diepgevroren en voorgebakken frieten worden in een mandje gelegd dat ronddraait voor een elektrische weerstand van 3.000 Watt.

🕒 28 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

De GrillFrit is een nieuw soort friteuse die frietjes en andere aardappelbereidingen opwarmt zonder gebruik te maken van olie. Volgens de fabrikant zijn de voordelen talrijk: consumenten hoeven geen vetstof meer te gebruiken, de frietjes zijn beter voor de gezondheid en de veiligheidsrisico's worden tot nul herleid. Een minpunt is dat alleen speciale GrillFrit-aardappelproducten kunnen worden gebruikt.

Frietjes bakken zonder olie of oven klinkt als science fiction, maar sinds kort kan het. De Belgische bedrijven Fri-Fri en Lutosa lanceerden met de GrillFrit een wereldprimeur, die aardappelbereidingen op een heel nieuwe manier opwarmt. Fri-Fri is bekend om zijn kleine huishoudtoestellen, Lutosa is actief in aardappelverwerking. Het principe van GrillFrit is eenvoudig: de diepgevroren en voorgebakken frieten worden in een mandje gelegd dat ronddraait voor een elektrische weerstand van 3.000 Watt. Door de hitte worden de frieten geleidelijk opgewarmd en bereiken ze na een tiental minuten hun optimale temperatuur en knapperigheid.

Volgens de frietenfabrikant Lutosa biedt het concept tal van voordelen. Zo hoeft de consument geen olie of vetstof meer te gebruiken, wat niet alleen de portemonnee, maar ook het milieu ten goede komt. Onaangename en doordringende geurtjes zouden achterwege blijven en het brandrisico evenals het gevaar voor spatten wordt tot nul herleid. De bereidingstijd van de aardappelbereidingen is sterk ingekort, want de gebruiker hoeft niet langer te wachten tot de olie de juiste temperatuur bereikt. Ook het schoonmaken van de friteuse hoeft niet meer.

"Het allerbelangrijkste is misschien nog het gezondheidsaspect", zegt Paul De Deken, de verantwoordelijke van de onderzoeks- en ontwikkelingsafdeling bij Lutosa. "Frietjes

die met de GrillFrit worden opgewarmd, zijn heel wat minder vet dan huisgemaakte frieten uit de traditionele friteuse. Dat is goed nieuws voor de liefhebbers die bekommerd zijn om hun gezondheid of consumenten die hun cholesterolgehalte in het oog moeten houden". Een nadeel is dan weer dat enkel de speciale GrillFrit-aardappelproducten tot hun recht komen in het nieuwe toestel. Voor Lutosa is dat misschien een handige manier om aan klantenbinding te doen, maar de consument zal het toch als een beperking ervaren.

Het productieproces van de GrillFrit-producten verschilt grondig van dat van traditionele frieten", legt Sophie Aurez van Lutosa uit. "De GrillFrit-producten moeten worden gedroogd voor het bakken en de hoeveelheid droge stof moet hoger zijn dan bij doorsnee-aardappelbereidingen. Die combinatie is nodig voor een krokant resultaat, maar ook om de frieten in elf minuten klaar te maken. De GrillFrit-producten voor de speciale friteuse zouden minder droog zijn dan frietjes die in de oven worden gebakken en minder vet dan frieten die een oliebad krijgen. "Het is moeilijk om de smaak en de kwaliteit van frieten te vergelijken, maar de eerste reacties zijn toch uitermate positief", aldus Aurez.

**Bron:** De Tijd

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

🦋 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwsws.bsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra