

Point 1 トータルコストを大幅削減！

使い続けた油には揚げ物の着色やベタつき、ニオイの原因となる汚れが含まれています。オイル～プは新開発のグルメフライフィルターで微細な汚れまで取り除き、油の寿命を延ばします。さらに、ろ過と同時にこまめにフライヤー内を清掃することによって、フライヤーの本体寿命も延ばすことができます。

※動物性油脂、ショートニング等にはご使用できません

- 油の交換回数 減！
- 廃棄する油の量 減！
- 油の価格上昇？
- フライヤーの寿命増！

POINT!
トータル
コスト
減！



Point 2 軽量コンパクトボディ！

オイル～プは十分なパワーを備えながら、サイズが従来品の $\frac{1}{4}$ （当社比）なのでスペースに制限のある厨房でも場所を取らずにお使いいただけます。

さらに女性にも簡単に持ち運び、お使いいただけるよう、重量もこれまでの $\frac{1}{3}$ （当社比）にまで軽量化いたしました。

※オイル～プは18~25ℓサイズのフライヤーに最適化しています

表紙の枠線は
およそ本体底面サイズ



軽い！

Point 3 作業時間も大幅短縮！



①手のひらサイズのフィルターを本体に入れます。



②ホースをろ過器にセットし準備完了。



③スイッチオンでろ過がスタート。

スイッチ
ON!

オイル～プは簡単操作も自慢。初心者の方でも簡単にろ過作業が行えます。しかもろ過スピードは従来品の2倍（当社比）。ろ過にかかる時間も短縮されます。ろ過しながらフライヤー内も清掃していただければ、油だけでなくフライヤーもきれいに保つことができます。

新開発『グルメ フライ フィルター』のパワー

Point 4 微細な汚れまで除去！

オイル～プのパワーを最大限に発揮するために、同時開発されたのがこの新開発のグルメフライフィルターです。

手のひらサイズ、重量わずか15gのこのグルメフライフィルターには、汚れた油を美味しいろ過する工夫がぎっしり詰まっています。

しかも天然パルプ100%なので、使用後の廃棄もラクラクです。

※詳細な廃棄方法はご使用する地域の指定に従ってください。



除去！

▲使用済み
フィルターの断面



揚げ物をした後の油には少なからず濁りが発生します。オイル～プを使用すると、透明感ある油にろ過されます。グルメフライフィルターが、苦味と酸味の原因になるオイルスラッジ（汚れ成分）を濾して除去するのです。

宮城県産業技術総合センター 食品バイオ技術部
主任研究員 毛利 哲 様

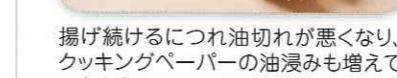
Point 5 食べればわかる 美味しさUP！



オイリー

ろ過前

揚げ上がりにも
大きな変化！



ヘルシー

ろ過後



ヘルシー

サクサク

揚げ上がりがカラッと軽く、クッキングペーパーの油浸みも少なくなります。

定期的にろ過を行うことで…

- ▶ 油切れがよく、カラッとしたヘルシーな揚げ物が作れる！
- ▶ フライヤー内がきれいに保たれ、厨房がクリーンに！
- ▶ 油が長持ちするから、おいしくかしこくコストダウン！