

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

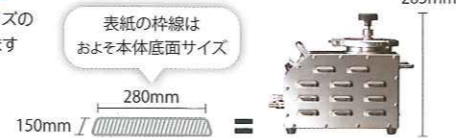


Point 2 軽量コンパクトボディ!

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1/3(当社比)にまで軽量化いたしました。

※オイル〜プは18~250サイズの  
フライヤーに最適化しています



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。

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。  
ろ過を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、  
汚れた油を美味しく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。



Point 5 食べればわかる 美味しさUP!



定期的なろ過を行うことで...

- ▶ 油切れがよく、カラッと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!
- ▶▶▶ 油が長保ちするから、おいしくかしこくコストダウン!