

よみがえ

油が蘇る

ミルオイルフライパウダー

MIROIL Frypowder

**食用油の価格が高騰する今日
美味しさを保ちながらコスト削減
使い方も簡単です**

- 食用油の経費を抑えたいと感じていませんか？
- 油を取り換える回数が多いと感じていませんか？
- 新しい油の様にカラッと美味しく揚げませんか？
- 火の通りを良くし、揚げ時間を短くしたくはありませんか？

**フライヤーやフライポット、寸胴に
フライパウダーを入れ
しばらく（20～30分）おいて
オイルフィルターでろ過するだけ**

**次回油の使用時にはリフレッシュした油で！
フライパウダーを使用した油はいつもより5～10℃低温で調理できます**

- ✓ コスト削減
- ✓ 美味しい
- ✓ 時間短縮
- ✓ 簡単
- ✓ クリーン

仕上りも
一目瞭然！



ご購入は

インターネットショップ 柏やモール



柏やモール

検索

<https://kashiwayamall.com/>



商品販売に関するご案内

ご入金を確認でき次第、迅速に発送。送料は別途ご負担いただきます
代金のお支払いは、振込またはクレジットとなります
ご満足頂けない場合は、商品到着後8日以内であれば返品承ります
その際の返送料はお客様のご負担となります

商品ラインナップなどのお問い合わせ

sodan@ogacom.jp

インターネットショップ柏やモールは、お客様の商品・サービスの
ネット販売を支援する株式会社オガコムジャパンが運営しております

ミルオイルフライパウダー

MIROIL Frypowder

フライパウダーの使い方（フライヤーに投入する方法）



作業終了後、またはアイドルタイムに、フライヤーに規定量のフライパウダーを入れます。軽く攪拌し、20~30分放置します。
*攪拌の際に、高温の油にご注意ください。
*ゴミが多いフライヤーですと、泡が立ちますので、十分に注意してください。



オイルポッドにオイルフィルターを設置し、フライヤーより落とし込みます。オイルフィルターはゴミを捨て、洗浄し、干してください。
*オイルフィルターのゴミは発火の可能性もありますので、十分に注意して捨ててください。



フライヤーの油槽を洗浄します。翌朝（次回）使用時に、オイルポッド（または寸胴）の油を戻してください。フライヤーにはリフレッシュした油となります。
*油は減りますので、フライヤーに不足分新しい油を差してください。

フライパウダー L タイプ (P32B)



業務フライヤー用

1箱（11.25ℓ計量カップ付）

税込 10,890円

フライパウダーと一緒に、フィルターもご検討ください

ROCACOS 大型（特大・標準・浅）セット
340×300×190 ~ 280×220×130
税込 18,700円 ~ 13,530円

ROCACOS 中型セット
210×215×155
税込 12,980円

ROCACOS 小型セット
150×120×130
税込 9,350円

ROCACOS スキム型セット
120×150×70
税込 9,240円

大型フライヤー・寸胴向け



寸胴内径 30cm 以内



寸胴内径 20cm 以内



フライヤーの中をすくう



ミルオイル正規代理店
アウレリア株式会社
〒104-0061 東京都中央区銀座 1-16-5 銀座三田ビル

マイクロオイルフィルター・ロカコスは大
手飲食店チェーンで使われているミ
ルオイルフィルターの後継商品です

アウレリア販売正規代理店
株式会社オガコムジャパン
インターネットショップ 柏やモール
〒277-0832 千葉県柏市北柏 3 丁目 5-5-201
TEL: 04-7199-8789 FAX: 04-7199-8549
<https://ogacom.co.jp> sodan@ogacom.jp

