



マジック ネフロン



てんぷら油を積層フィルターでミクロン濾過

天ぷら油や食用油・・・これも不純物を適正に除去すれば、酸化もせずに使えるのです。

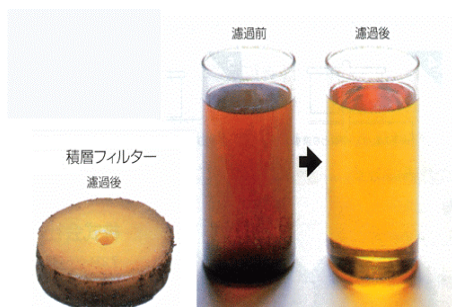
逆に、料亭や天ぷら屋さん、うまみ成分の入った古い油と新しい油を混ぜたブレンドオイルを使用しているのです。

油の酸化は中に含まれる不純物（揚げカスなど）が酸化するのであり、ネフロンフィルターでミクロン単位までの不純物を除去すれば、繰り返し使えます。

家庭用天ぷら用ネフロン

約1Lのてんぷら油を処理する事が可能です。

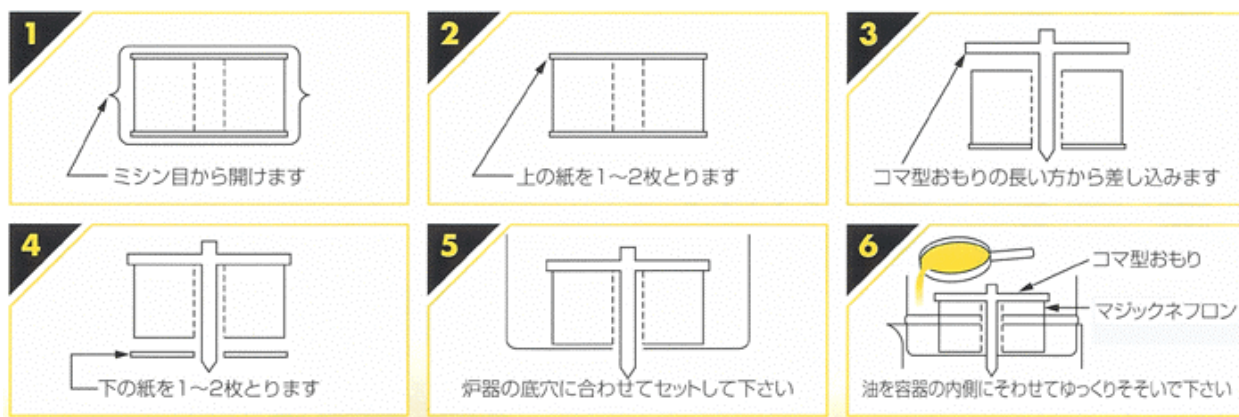
耐熱高級ガラスを使用しています。



1リッターのてんぷら油を作るには数十坪の土地に種をまいて1年かかって収穫し、それを絞って精製してやっと1リットルのてんぷら油が出来ます。

それを1～2回使って捨てるということは資源の無駄使いです。

ネフロンフィルターは、油の汚濁・いやな臭いの元であるミクロン単位（1/1,000ミリ）の不純物や水分までも取り除き、揚げた油を新油のようにリフレッシュします。



本体価格・・・6,090円(税抜き5,800円)

フィルター価格(6個入)
378円(税抜き¥360)

販売元・・・ 有限会社 B. P. A 秋田市外旭川八幡田1丁目15-19

Tel: 018-827-4401 Fax: 018-827-4402 E-mail: bpajapan@gmail.com

製造元・・・ 株式会社 住本科学研究所 ホームページ: <http://www.sumimoto.co.jp>