

マジック **ネフロン** とは！！

◇ いつもおいしい揚げものを。そのうえとても経済的なてんぷら油リフレッシュ利用

新しい油をたっぷり使って揚げたてんぷら・・・カラッとして後味がよくて、どこの家庭でも人気No.1のメニューです。てんぷらや揚げものは、奥さまがよくご存知のとおり“油の質”が風味の決め手。そこでご紹介するのが《ネフロン》です。揚げ物の後のつかれた油をリフレッシュします。

使い方

まず《ネフロン》独自の積層フィルターを入れます。揚げ終わった油の温度が60℃以下か常温になるまでお待ちください。油がさめましたらホッパー（上器）の中央部にゆっくり注ぎいれます。1.2ℓはゆうゆうに入りますから、てんぷらを揚げるには十分の油量。全部を注ぎ入れた後は《ネフロン》まかせ。油はゆっくりと積層フィルター内のミクロン単位（1/1000ミリ）の穴を進み、汚濁、不純物が濾し取られながらポット（下部）にリフレッシュされて落ちて行きます。この時のゆっくりが《ネフロンの》重要ポイント。じっくりとしっかりと濾過するのですから、お急ぎにならないことが肝心です。（低い温油で濾すことがいっそうきれいな油にリフレッシュする決め手です。）

きれいにリフレッシュされた油はポットに溜り、見違えるほどきれいになって蘇ります。保管は冷暗所（長期保存は冷蔵庫）に静かに休ませてください。次にお使いになる時には、繰り返し繰り返し気持ちよくご使用できます。

◇ おいしい秘密は、積層フィルターが実現したミクロン濾過。取り扱いが簡単、難しい操作はいりません。

ミクロン濾過の秘密は《ネフロン》の中心部にある、直径60mmの積層フィルターです。百数十枚ものミクロ構造の特殊紙を積み重ねた立体フィルターですから、従来の油こし器にない濾過性能を発揮。ペーパータオルや金網の平面濾過では考えられないミクロ単位の汚濁や不純物までも取り除かれ、きれいな油に濾される様子が確認できます。

取扱いはごく簡単。使う度に新しいフィルターを上器の底にポンと入れ、油を注ぐだけ、後は積層フィルターがじっくりと濾過。油は新油に近い状態にきれいにリフレッシュされます。きれいな油こそおいしいてんぷらを揚げる秘訣。

◇ 《ネフロン》は“使い古した油をすてる”という今までの考えを根本的に変えました。

廃油を不用意に流すと排水パイプがつまる原因になりかねません。そのまま土に捨てたり、穴を掘って埋める方も多いようですが、火災予防上危険だけでなく、空気を絶縁してしまいアースできなくなる恐れもできます。そこで、いつも揚げた後の油はそのつど《ネフロン》でミクロン濾過をしていただくと、油はリフレッシュされて、いつもきれいな油……“油を捨てる”という考え方を根本的に変えました。

※ 油を使い捨てにするなんて！《ネフロン》をみすごすなんて！もったいないことですね。