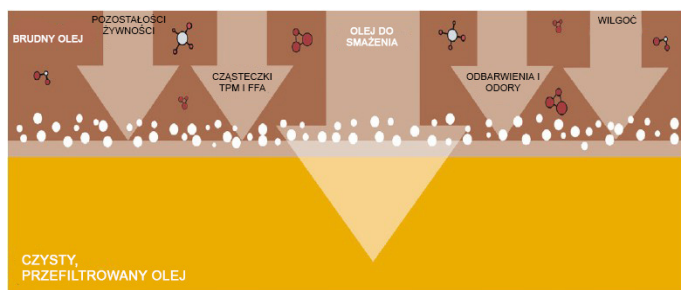


## Jak to działa

Codziennie filtrowanie oleju za pomocą Magnesol® nie tylko oczyszcza go z pozostałości żywności, ale również usuwa płynne zanieczyszczenia, które zniekształcają smak i powodują odór. W przeciwieństwie do typowych proszków filtrujących cząsteczki Magnesol® działają jak magnes, przyciągając i usuwając rozpuszczone smaki i odór, które mogą zepsuć smażone potrawy.



## Korzyści

- Serwuj chrupiące, złociste i pyszne smażone potrawy
- Zredukuj ilość kupowanego oleju do smażenia o nawet 50%
- Osiągnij rzeczywistą oszczędność w ostatecznym rozliczeniu
- Łatwa integracja z codziennymi czynnościami w zakresie filtrowania
- Zwiększone zyski
- Przyjazność dla środowiska
- 50% mniej marnowanego oleju i przypadków wygotowania
- Zwiększone zdrowie i bezpieczeństwo pracowników
- Większa powtarzalność smaku produktu
- Dłuższy czas przechowywania produktów
- Usuwa FFA, TMP, barwy, smaki i odór

**POPRAW JAKOŚĆ OLEJU DO SMAŻENIA**  
**OSZCZĘDNOŚĆ DO 50% LUB WIĘKSZA!**  
 Olej przefiltrowany za pomocą Magnesol®  
 Dni użytkowania oleju

Optymalna jakość do smażenia

Olej przefiltrowany za pomocą „Marki X”  
 Dni użytkowania oleju

Optymalna jakość do smażenia

## Procedura filtrowania oleju



NASYPAĆ MAGNESOL NA PAPIER FILTRUJĄCY LUB WSYPAĆ GO BEZPOŚREDNIO DO OLEJU



SPUŚĆ OLEJ Z FRYTKOWNICY NA TACKĘ FILTRA



PODDAWAJ OLEJ RECYKULACJI PRZEZ 5-7 MINUT



WYCZYŚC FRYTKOWNICĘ I WLEJ PRZEFILTROWANY OLEJ Z POWROTEM DO KADZI



WYRZUCIŹ UŻYTY PAPIER FILTRUJĄCY, POZOSTAŁOŚCI ŚRODKA MAGNESOL I WYCZYŚC TACKĘ FILTRUJĄCĄ TAK, ABY PRZYGOTOWAĆ JĄ DO PONOWNEGO UŻYCIA