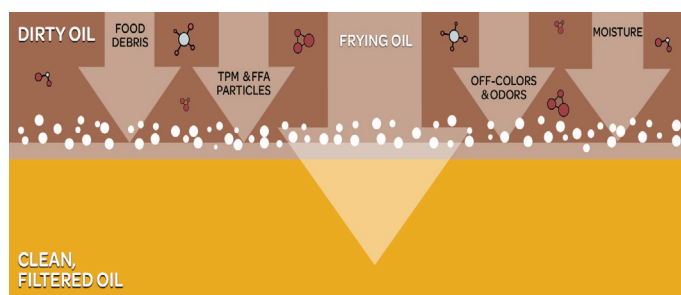


## MAGNESOL 如何起作用？

Magnesol是具有活性的，和市面上的其他滤油产品不同，每天使用Magnesol过滤炸油，不仅可以从油中将食物的残渣过滤干净，而且可以有效的吸附油中的可溶性杂质，这些对于控制油中的异味很有帮助。Magnesol会像磁铁一样吸附并且移除油中的这些有害物质。



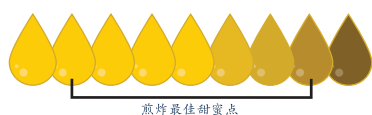
## 好处

- 降低50% 的煎炸油使用成本
  - 实实在在的成本节省
  - 每天都可以简单操作的滤油
  - 提高餐厅的利润
  - 有利于保护环境
  - 有利于改善职业健康
  - 减少50% 的煲炉和废油次数
  - 提高产品的一致性
  - 金黄酥脆的产品
  - 更长的产品保鲜期
- 滤除油中的游离脂肪酸 极性物质 颜色和气味等

## 提升炸油的品质

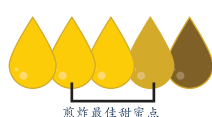
### Magnesol®过滤

煎炸油的使用天数



### 没有用Magnesol®过滤的油

煎炸油的使用天数



将MAGNESOL洒在滤油纸上。



将煎炸机中的油排入过滤盘。



使油再循环5-7分钟。



清洁炸炉，同时将油抽回到清洁过后的炸炉中



丢弃滤油纸和MAGNESOL残留物。  
清洁您的滤油车以备下次使用