



毎月の油代ってバカにならない、でも、料理の質は落としたくない・・・とお悩みではありませんか？

OIL FINEなら 最大50% 油を節約できます

OIL FINE
をフライヤーに
入れるだけ！



日本食品
分析センター
試験済

お客様事例

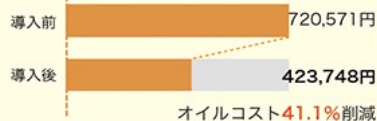
全62店舗展開の外食チェーン



交換頻度

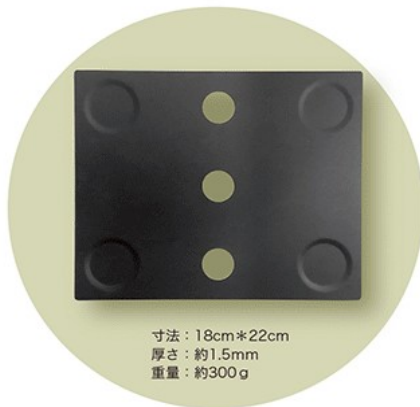


油年間購入額



OIL FINEって何？

ステンレス板の両面が銀(Ag)、白金(Pt)等のセラミック膜で被覆されています。これを常に油の中に入れておくことで、その表面に溶存酸素が化学吸着し、分子状酸素が生成、油分子の集合体(水素結合)が切断され、より小さな集合体になります。そのため、熱の浸透力が改善され、さらに酸化を促進するラジカルは除去され自動酸化・熱重合を大幅に抑制することができます。



寸法：18cm×22cm
厚さ：約1.5mm
重量：約300g

OIL FINE の特徴

1

コストを削減！！

油の劣化が鈍化し、粘度上昇を防ぐため、通常より交換サイクルが延伸。使用量が減少し、食用油のコスト削減が可能です。

2

環境にやさしい！

交換サイクルを延長することにより、油の使用量が減ること、廃油量も削減されます。つまり、地球環境に、お財布にやさしいエコ製品です。

3

油臭くならない！

ガスを分解し、厨房にこもる油独特の臭い・煙を解消します。同じ鍋やフライヤーで肉・魚を揚げた後、野菜を揚げても臭いを移りにくくします。

効果検証方法（AVチェック）

AVチェッカーを使用して酸価
(AV=acid value) 値を測定します

厚生労働省通達によりAV値2.5を超えた油は使用できません。



STEP
1



スプーン等でフライヤーの油をすくいます
(試験紙を直接フライヤーにつけない)

STEP
2



油に試験部分を浸します

STEP
3



ボトルのカラーチャートと比較して確認します

多くの企業・店舗から選ばれる理由



理由
1

初期コストが圧倒的に安い

OIL FINEはレンタルでのご提供です。数万円から数十万円かかる初期導入コストが不要なのでご利用初月から油コスト削減の恩恵を享受できます。



理由
2

使用する油種を問いません

天然の鉱物を使用した触媒が油の集合体を分解。さらに油中の含有酸素と反応することで酸化を抑制します。ラードなど他社商品では使えない油種にも使用が可能です。



理由
3

電気は使わないので安全

電気式の商品は、24時間通電させなければなりません。つまり、閉店後や休日でも稼働させる必要があり、漏電や故障など万が一の危険が伴います。OIL FINEは"入れるだけ"のシンプル設計。電気や電源は不要です。



理由
4

お手入れがとても簡単

お客様がフライヤーを洗浄するタイミングでOIL FINEを洗浄して下さい。中性洗剤を使用し、スポンジで洗浄をお願いします。

OIL FINE 洗浄方法



中性洗剤で
洗浄して下さい



キッチンペーパー等で
水分を拭き取って下さい



食洗機は
使用しないで下さい