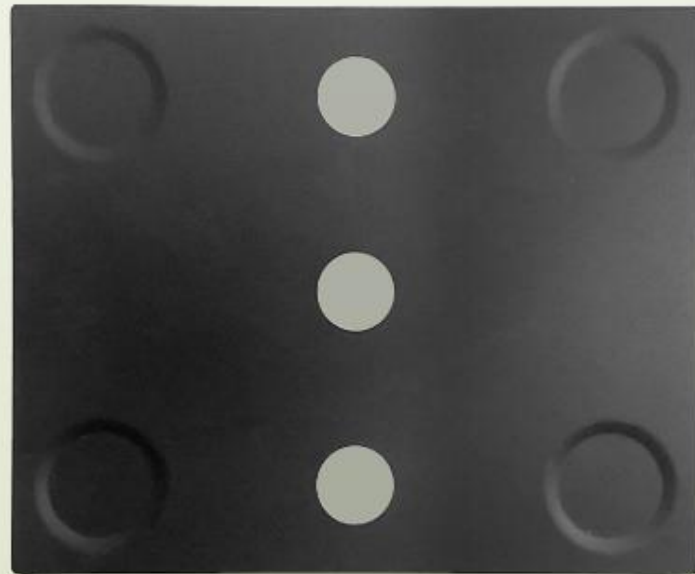


## 『食用油改質触媒 オイルファイン』

ステンレスの板に  
特殊な塗料(触媒)  
を焼結



寸法 : 18cm\*22cm  
厚さ: 約1.5mm  
重量: 約300g



触媒の力で油の劣化を抑え、油の寿命を延ばします。

## 商品説明 ～詳細について～

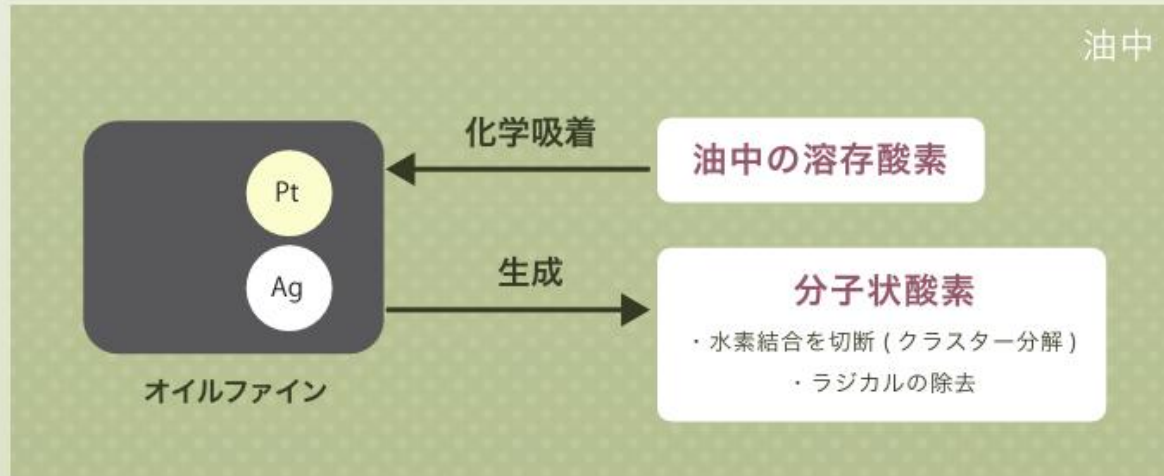
| 項目       | 内容                                                                                              |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 油量       | 1枚で12～13Lの油に劣化を抑制する効果が見込めます                                                                     |
| 油種       | 油の種類は問いません(植物油・動物油に効果実績有)                                                                       |
| フライヤー機種  | フライヤーの機種・仕様も問いません(ガス・電気式に効果実績有)                                                                 |
| メンテナンス   | 不要<br>※ただし、表面に油分が付着するため、油交換都度の中性洗剤での洗浄や、月1回程度の煮沸洗浄をお願いします<br>※“強アルカリ性洗剤”での洗浄はご遠慮ください            |
| 寿命       | 半永久<br>※触媒自体の効果は半永久ですが、表面への油カスが付着するため、レンタル契約に限り、必要に応じ新品に交換致します                                  |
| 期待効果     | ① 最大2倍(実績1.5～2倍)の延命効果“AV値の上昇＝劣化・酸価”の抑制<br>② 劣化(酸価)により170℃前後で発生する油煙を抑制<br>③ 油の粘度が上がらず、サラサラな状態の持続 |
| その他(油の色) | 色が黒くなること(色付き)を抑制するものではありませんが、上記期待効果から、色付きが改善された事例もあります。<br>※採用のご判断は、色の変化も含めご検討ください              |
| 製造       | 日本製                                                                                             |

## 油の劣化を抑制する原理

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。

オイルファイン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。

### 原理



### 分子の集合体 (イメージ)



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。

安全性（第三者機関試験）

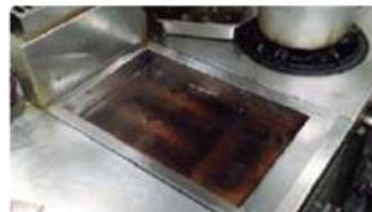
|   | 検査機関                                         | 対象            | 検査項目                    |
|---|----------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 1 | 一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター<br>(厚生労働大臣検査登録機関(食品衛生法)) | オイルファイン       | 食品衛生法<br>「食品、添加物等の規格基準」 |
| 2 | 一般社団法人日本食品分析センター                             | オイルファイン       | 食品衛生法<br>「器具及び容器包装規格試験」 |
| 3 | 一般財団法人 日本食品分析センター                            | オイルファインを使用した油 | 溶出試験                    |
| 4 | SGS台湾                                        | オイルファイン       | 中華民国食品器具容器包装衛生基準        |

# オイルファイン ご利用方法

Step  
1

フライヤーに油を入れ温度設定をします。

※熱伝導性が良くなりますので、  
温度が高いと感じた場合は設定温度5℃程度下げてください。



Step  
2

オイルファイン全体が油に沈むように  
フライヤーに入れてご使用ください。



Step  
3

営業後フライヤーから油を抜く場合は、  
オイルファインを tong などに取り出してください。



Step  
4

取り出したオイルファインは  
(抜いた油を入れた) 保管容器に移してください。



Step  
5

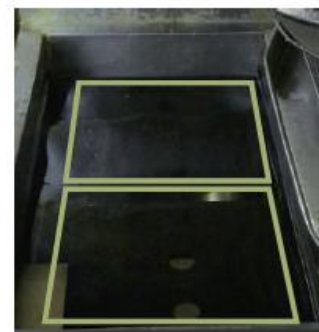
フライヤーの掃除は必ずオイルファインを  
取り出した事を確認してから行ってください。



動画はこちら



## オイルファイン設置場所



オイルファインは重ねず、並べて入れてください。

【フライヤー断面図】



調理の邪魔にならない場所に設置してください。  
ヒーターに直接乗せても問題ございません。