

# MAGNESOL® XL

"Frying Oil Saver"

NUMER JEDEN w USA, w OSZCZĘDZANIU OLEJU  
TERAZ DOSTĘPNY w POLSCE

CHRUPIĄCE, ZŁOTE, PYSZNE, SMAŻONE JEDZENIE

# MAGNESOL XL

## Zmniejsza zużycie oleju do smażenia

### OSZCZĘDZAJ DO 50%

Mniejsze zużycie oleju do smażenia zwiększa Twoje zyski  
Zmniejsz zużycie energii eliminując smażenie na zużytym oleju.

### POPRAW ŻYWOTNOŚĆ OLEJU DO SMAŻENIA

Wydłuż cykl życia oleju, rzadziej wymieniaj olej do smażenia.

### POPRAW JAKOŚĆ PRODUKTÓW

Czysty olej do smażenia oznacza lepszą jakość potraw.

### ZWIĘKSZ BEZPIECZEŃSTWO SERWOWANYCH POTRAW

Magnesol XL absorbuje szkodliwe substancje powstałe  
w procesie smażenia i blokuje ich przenikanie  
do żywności.

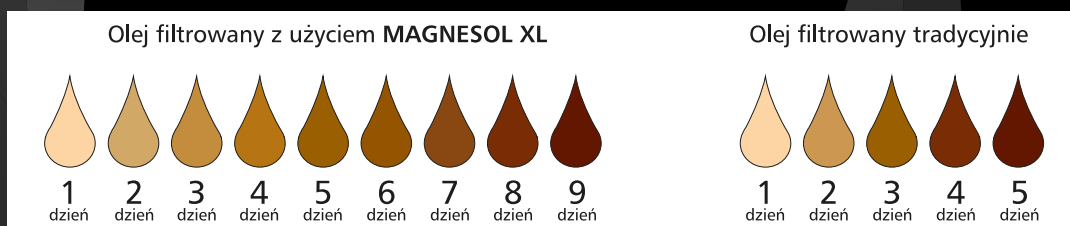


# MAGNESOL XL



## JAK DZIAŁA MAGNESOL XL

MAGNESOL XL nie stwarza ryzyka dla zdrowia użytkowników i konsumentów. MAGNESOL XL jest usuwany w procesie filtracji i nie pozostaje w oleju do smażenia. MAGNESOL XL nie rozpuszcza się w oleju i nie powoduje zwiększenia zawartości magnezu w przefiltrowanym oleju. Badania wykazały, że filtrowanie oleju przy użyciu MAGNESOLU XL poprawia jego właściwości odżywcze oleju do smażenia. MAGNESOL XL usuwa zarówno stałe, jak i rozpuszczone substancje występujące w zużytym oleju wydłużając jego działanie.



## SPOSOBY FILTRACJI

### KOSZ DO FILTROWANIA

- prosty w użyciu,
- idealny do frytownic nastawnych,
- idealny do małej i średniej gastronomii,



### FILTR MECHANICZNY

- prosty w użyciu,
- filtracja mechaniczna (8-10min)
- idealny do gastronomii z kilkoma frytownicami,

