



オフィスに家庭に満足サービス

有限会社 ヒロタ

ご用命は **059-345-1513**

平日 AM9:00 ~ PM6:00 土日祝休

ヒロタ 四日市

検索

## 天ぷら油用リユースポット 油ろ過ポット

使用済みの油（植物油）を活性炭のフィルターでろ過してきれいな油にします。

使った油を注ぐだけで、高性能フィルターが汚れ、濁り、においを除去して、油をよみがえらせます！

ろ過フィルターは、1個で約2リットルの油をろ過することができます。（1回の油使用量500mlの場合、4回分）

繰り返し調理に使えるので、とても経済的！



ポット: 直径15.2cm x 18.2cm  
フィルター: 直径7.5cm x 1.5cm



左: ろ過せず4回使用  
右: ろ過して4回使用

調理のたびに捨てる油がないので、環境にやさしいエコ設計！

価格 本体(フィルター2個入)  
**2,700円 (税込2,916円)**

交換フィルター(5個入)  
**950円 (税込1,026円)**

揚げ物って、毎日のメニューやお弁当のおかずにとたくさん登場しますよね。手作りだったり、冷凍食品だったり。

でも、天ぷら油の**後始末**がなんとも厄介…。油を固めたり、吸い込ませたりして。コレが毎回だと結構**ケイヒがかさむんです…。**

この「**油ろ過ポット**」を使えば、油の節約はもちろんですが、後始末にかかるお金も節約できて、**一石二鳥！**

きめの細かい活性炭フィルターでゆっくり数時間かけてろ過するので、新しい油と変わらないくらいになって、びっくりします！

