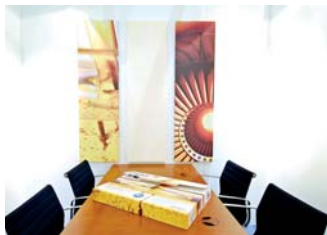


# McAirlaid's Vliesstoffe GmbH & Co. KG

## ► Frittierölfiler



Problematisch für Restaurant- und Schnellimbissbesitzer ist die begrenzte Lebensdauer des Frittieröls. Im Öl schweben verbrannte Kleinstpartikel, die die Speisen beeinträchtigen und ein Gesundheitsrisiko bedeuten können. Der Eichsfelder Hersteller von Vliesstoffen, McAirlaid's, hat ein Filtermaterial

entwickelt, mit dem die aus dem Frittieröl verbrannten karzinogenen Schwebstoffe herausgefiltert werden können – die Lebensdauer des Frittieröls verlängert sich somit um 25 Prozent. Dies bedeutet Kostenersparnisse, gesündere Speisen und Entlastung für die Umwelt, da weniger Altöl entsorgt werden muss. Der Filter ist einfach zu handhaben: Das Filtermaterial wird passend für die vorhandene Filtervorrichtung ausgeschnitten, oder eine Filtervorrichtung wird auf Wunsch von der Geisledener Firma Dreiling mitgeliefert. Da das Material hohen Temperaturen standhält, kann das Öl heiß gefiltert werden. Der verbrauchte Filter kann kompostiert werden, da er ohne synthetische Additive aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird. ◀