



By just adding to your fryer,

Fry Crispy, Tasty & Healthy!

Save Oil Significantly!

with Radio Waves & Mineral Power

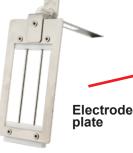
Less Oil Fry

Radio Wave Generating Fry Cooking Aid









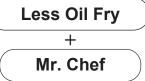


The device generates radio waves in cooking oil to quickly deliver heat to the core of the food in a short time at a low temperature. Low temperature suppresses oil oxidation and reduces the frequency of oil changes. Compact and space-saving, it can be attached at a corner of your fryer. Fits various types of fryers and is easy to clean.

Mr. Chef Water-soluble Mineral Liquid Seasoning

A liquid mineral seasoning made from plant seeds and seaweed extracts, which improves absorption in the body by making the minerals low molecular weight and water soluble. Simply add 2ml per 1kg of cooking oil. Not only does it improve the flavor, but the purifying effects of the minerals also preserve the quality of the oil. Also, by adding 1 ml per 1 kg of rice when cooking (about 10% more water is required than for normal cooking), the water will be retained inside the rice grain and the rice will continue to taste good even after a while.







Looking for Supermarkets, Convenience stores, Restaurants, Agents, and Distributors.



Contact to: ttc@tokyo-kosha.or.jp https://www.tokyo-kosha.or.jp/TTC/en/

থ!! 株式会社スモールアイランド

https://s-island.net/



お手持ちのフライヤーに プラスするだけ!

電波とミネラルのカで

揚げ物を カラツ と美味しく、健康的に!

揚げ油が グツ と長持ち!



オイルレスフライ

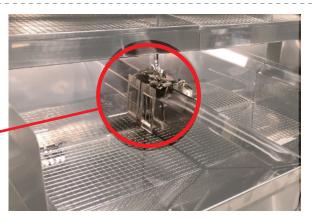
フライ調理補助器具



電源ユニット







油の中で電波を発生させて、短時間・低温で素早く食材の芯まで熱を伝えます。低温のため 油の酸化が抑制され、油の交換頻度が減ります。小型で場所を取らず、お手持ちのフライヤー の片隅に取り付けるだけ。様々なタイプのフライヤーに設置可能で、お手入れも簡単です。

Mr. Chef 水溶性ミネラル調味液

植物種子や海藻エキスを原料に、体内に吸収しやすくするためミネラルを低分子化・水溶化した調味液。食用油 1 kg に対し 2ml を目安に添加するだけで、風味を向上させるだけでなく浄化作用を持つミネラルが油の品質も保ちます。また、炊飯の際、米 1 kg に対し 1ml を目安に添加すると(水の量は通常炊きの場合より 10% 程度多め)米粒内部の保水効果が高まり、時間が経っても美味しい状態が続きます。



オイルレスフライ

+

Mr. Chef

併用で 効果アップ!

スーパー・コンビニ・飲食店・代理店 販売代理店を探しています

2024年9月30日



お問合せはこちらまで: ttc@tokyo-kosha.or.jp https://www.tokyo-kosha.or.jp/TTC/