

BIO ENERGETIC Frittier Oil Saver



Item. No. 3150

Aktiviert Frittieröl !

durch

- Abbau von belastenden Stoffen
- Verzögerung des Esterprozesses bis zu 30%
- Öl Vitalisierung

Der bio energetische Frittier Öl Saver (BEFO Saver) aktiviert das Öl durch einen bio energetischen Effekt. Das ermöglicht einen Abbau von Schadstoffen und eine Verzögerung der Esterbildung. Die Öl-Vitalisierung kann sich positiv auf den Geschmack der zubereiteten Speisen auswirken. Der Effekt des BEFO Savers basiert auf einer rein bio energetischer Informations-Basis.



Anbringung:

Der BEFO Saver wird einfach in die Fritteuse gelegt, damit ein direkter Kontakt mit dem Öl hergestellt wird. Wir geben auf die bio energetische Funktion eine Garantie von 30 Jahren !