

La meilleure solution de cuisson

The Best Cooking Solution

Si votre cuisine ou votre restaurant est doté d'une friteuse, vous pourriez être surpris en constatant le montant total que vous dépensez chaque année en huile à cuisson. Avez-vous déjà calculé ce coût direct? Si ce n'est pas le cas, vous devriez le faire parce que l'entreprise canadienne **Eco Friendly Chef Corp.** aide des milliers de restaurateurs professionnels à couper de moitié les montants dépensés en huile.

RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Le nouveau produit innovateur **OiLChef** révolutionne l'industrie alimentaire. Cet appareil primé représente à l'heure actuelle l'une des technologies de friture les plus avancées dans le monde. Il ne s'agit pas d'un filtre ou d'un produit chimique, mais bien d'un appareil qui s'installe simplement dans votre friteuse en moins de 10 secondes!

AUGMENTATION DES VENTES DE NOURRITURE

Installer **OiLChef** dans votre friteuse sera un avantage compétitif et vous fera gagner plus d'argent. Les aliments qui seront frits absorberont moins d'huile et seront donc moins caloriques. Bon pour le client, bon pour votre profit.

AUTRES AVANTAGES

À UTILISER OILCHEF DANS UNE FRITEUSE:

- **Réduction de votre empreinte carbone:** Votre impact sur l'environnement sera amoindri parce que vous consommerez moins d'électricité et d'huile.
- **Service plus rapide:** Les aliments cuisent plus rapidement.
- **Moins de gaspillage:** Les aliments sont plus croustillants et gardent leur forme et leur texture plus longtemps. Parfait pour la livraison!
- **Aucun transfert de saveurs:** Les différents aliments qui cuisent ensemble dans la même huile conserveront leur saveur.
- **Moins de fumée et d'odeurs de friture:** La présence de fumée et d'odeurs de friture sera atténuée dans votre cuisine ou votre restaurant. L'expérience en salle à manger sera améliorée et votre système de filtres à air aura moins besoin d'entretien.
- **Santé et sécurité:** En réduisant le point de fumée de votre huile, l'appareil réduit les risques d'incendie. De plus, l'huile peut être changée deux fois moins souvent, ce qui diminue ainsi les risques de brûlures et de renversement d'huile.
- **Diminution des coûts d'opération:** Vous pourrez réduire les coûts mensuels en additifs requis pour améliorer la qualité de l'huile. Aussi, les employés passeront moins de temps à changer l'huile.

*If you own a restaurant or a kitchen with a deep fryer, then you might be surprised at how much you spend every year on cooking oil. Have you ever calculated this direct cost? If you haven't, then you should, because Canadian Company, **Eco Friendly Chef Corp.** is helping thousands of professional kitchen operators to dramatically cut their oil costs in half.*

GLOBAL RECOGNITION

*A new innovative product called **OiLChef** is revolutionizing the food industry. The award-winning **OiLChef** device is one of the most sophisticated technologies available in the world for deep fryers today. It is not a filter or a chemical, but rather a device which is simply installed in your deep fryer in less than 10 seconds!*

INCREASE FOOD SALES

*Putting the **OiLChef** in your fryer will give you a competitive edge and attract more consumer dollars. Your fried food items will absorb less oil and therefore will contain fewer calories. Good for the consumer, good for the bottom line.*

OTHER ADVANTAGES

OF USING OILCHEF IN A DEEP FRYER:

- **Reduce carbon footprint:** It will minimize your environmental impact through a reduction in energy and oil consumption.
- **Faster service:** Food cooks quicker.
- **Reduce food waste:** Food is crispier and holds its shape and texture for longer. Great for food delivery.
- **Zero flavour transfer:** It prevents flavour transfer between different foods being cooked in the same oil.
- **Kitchen smoke and frying odours:** It reduces the smoke and odours of frying in your kitchen/restaurant. Creating a more pleasant working and dining experience and minimizes the workload on your air filtering systems and maintenance.
- **Health & safety:** It reduces the smoke point of your oil, and thereby lowers the risk of a deep fryer fire. Also, staff interaction with changing the fryer oil is cut down by at least half, reducing risk of accidental burns and oil spillage.
- **Reduce operating costs:** It gives you the opportunity to cut down or move away from costly monthly additives required to improve oil quality. Fewer people hours are required each month for fryer changes.



ACHETEZ-LE MAINTENANT! | BUY IT NOW!

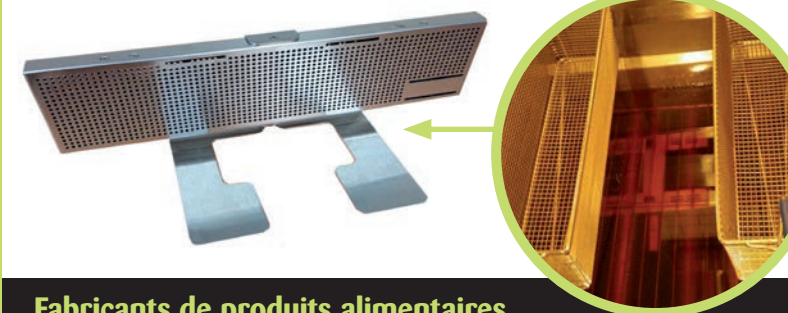
Pourquoi dépenser autant d'argent en huile, en électricité et en salaire quand vous pouvez réduire ces coûts de façon significative dès aujourd'hui?

Why spend all that money on oil, energy and labour when you can dramatically reduce these costs today?

90 % de nos clients coupent de moitié leurs dépenses en huile et recouvrent le coût initial de l'appareil OiLChef en 3 à 9 mois.
90% of our clients reduce their oil costs in half and recover their initial cost of OiLChef within 3 to 9 months.

Pleine garantie de 3 ans.
Full 3-year warranty.

Satisfaction garantie ou argent remis.
Satisfaction guaranteed or your money back.



Fabricants de produits alimentaires et entreprises de transformation d'aliments : communiquez avec nous dès aujourd'hui pour plus de détails sur notre application industrielle!

Food processors & food manufacturers: contact us today for details of our industrial application!



FINALIST

438 764-6444
oilchef@oilchef.com

OILCHEF.COM