

# MÄTT PÅ RÄTT SÄTT

FRITERING UTAN OLJA

POWERED BY EatGood

# VÄRLDEN ÄR REDO FÖR FRITERING UTAN OLJA

Fettrelaterade sjukdomar har länge hotat folkhälsan världen över. Konsumtion av snabba kolhydrater, farliga transfetter och halvfabrikat är bidragande orsaker. Det är gott, snabbt och enkelt – mycket svårt att låta bli i en värld där allt går fortare och fortare. Bland de största bovarna är den oljefriterade maten. Lika underbart god som livsfarlig både för människa och miljö. De elaka transfetterna bryter ner vår kropp och framställningen av oljan kräver stora naturresurser.

Men något är på väg att hända, människors insikter och kunskaper kring mat och hälsosam livsstil är idag större än någonsin tidigare. Man har börjat byta ut fett till förmån för nya spännande smaker, man vill inte kompromissa med kvalitet och råvara. Allt fler äter vegetariskt, allt fler tänker på hur vi använder vår jord.

Detta sammantaget har gett ett snabbt ökande intresse för Eatgoods teknik och den unika ugnen Lightfry. Fritera mat med värme och vattenånga, anpassad för proffskök, snabbmatskedjor och restauranger. Lika god, samma krispighet och upplevelse som traditionell fritering – utan att riskera hälsa och miljö.



# TEKNIKEN

## INGENJÖRSKONST OCH KVALITET

Det finns varmluftsteknik som torkar och det finns ångteknik som kokar. Ingen av dem producerar något som liknar en friterad matvara. Eatgood sammanförde ångans kokande effekt med varmluftens torkande dito samt tillfört en rörelse. Resultatet var enastående. Perfekt fritering, utan en droppe olja.



### ÅNGA

Tillagningen är indelad i två steg. En första ångfas ger en grundlig genomkokning av livsmedlet.



### RÖRELSE

Allt sker roterande i ett tillslutet ugnsutrymme för en hög jämn kvalitet på krispighet, färg och konsistens.



### VARMLUFT

Därefter följer fas två där mycket varm och torr luft ger livsmedlet dess krispiga och fräsiga yta.

# LIGHTFRY

## SVENSK PREMIUMKVALITET FÖR PROFFS

Lightfry, med Air Fry Technology, klarar all typ av fingerfood utan att göra avkall på smak eller krispighet vi är vana vid. Kapaciteten och tid motsvarar proffsskökets krav. Enkel och modern display, självrengörande diskprogram nattetid, automatisk tömning och kvalitet i varje del.



# VINSTERNA

## SOM KOMMER FÖRÄNDRA ALLT

Traditionell fritering innebär stora kostnader, dålig arbetsmiljö och stora risker. Friteringen kräver fettavskiljare, dyrbar ventilation och rengöring som tar tid. Vidare uppstår en oljedimma som luktar, smutsar ner och ökar halkrisken i köket. Dessutom är fritering med olja extremt brandfarligt,

Med vår Air Fry Technology och Lightfry erbjuder vi marknaden en ugn som friterar i en 100% oljefri process. Det förändrar i ett slag förutsättningar, resultat och möjligheter för alla aktörer som serverar, och vill servera friterad mat.

Förutom de uppenbara fördelarna med hälsa och hållbarhet sätter vi även en ny agenda där inga kostnader för inköp och hantering av olja förekommer. Inga investeringar i ventilation och fettavskiljare behövs. Där cirka 50 procent lägre energiförbrukning än traditionell fritering är verklighet.



**30-100%  
MINDRE FETT**



**0%  
BRANDFARA**



**0%  
RENGÖRING**



**0%  
OLJEDIMMA**



**30%  
AV KOSTNADEN**



**50 %  
STRÖMFÖRBRUKNING**



MÄTT PÅ  
RÄTT SÄTT

30-100%

AIR FRY TECHNOLOGY KOMMER FÖRÄNDRA  
SYNEN PÅ FRITERING OCH DEN GLOBALA  
MARKNADEN.

# MÄTT PÅ RÄTT SÄTT

FRITERING UTAN OLJA



**POWERED BY** EatGood

Google Eatgood or Lightfry to find out more

Eatgood Sweden AB / Källbäckerydsgatan 6 / 507 42 Borås / Sweden