

Herbstbrandheiß

© Ausgabe 3 10/2011

DAMIT SPAREN SIE HEIZÖL UND IHR GELD...

...vor einigen Tagen rief uns ein Kunde an und fragte "...was er machen könne, um seine Heizkosten noch mehr zu reduzieren." Er hatte sein Haus schon isolieren und einen neuen Brennwerttherme (Verbrauch bis -40%) einbauen lassen. Wir konnten ihm den Einsatz unseres wirtschaftlichen Superheizöls empfehlen, das ihm nochmals bis zu 6% Heizöl einspart!

Für das Superheizöl wird dem DIN-geprüften Heizöl direkt am Fahrzeug ein Additiv zugeführt, dass dann richtig dosiert in alle Tanks ihrer Anlage fließt. ...und das macht folgendes...

- Superheizöl hält Filter, Düsen und Zündelektroden sauber und beugt deren Verkokung vor. Das Resultat: die Heizung arbeitet effizienter, mit einer erheblichen Minimierung von Kohlenmonoxid und Ruß somit störungsfreier. Durch die bessere Hinterlüftung der Brennkammer spart Ihnen das Additiv hier bis zu 6% Heizöl und schont die Umwelt!
- Das zugeführte Additiv im Superheizöl bremst den natürlichen Alterungsprozess des Heizöls und erhöht somit dessen Lagerstabilität. Das kann Ihnen eine Tankanlagenreinigung ersparen!
- Nach einer Gesetzesänderung und der Einführung des schwefelarmen Heizöls in 2009, übernimmt das Additiv nun die Arbeit des Schwefelanteils und schmiert Ihre Ölpumpe, denn es gibt dem Heizöl die nötige Fettigkeit zurück.
Ihre Ölpumpe im Kessel erhält dadurch ein längeres Leben!

Superheizöl ist TÜV-geprüft, verbrennt vollkommen aschefrei, man kann es bei allen vorhandenen und neuen Brennertypen einsetzen. Es macht sich bei nur 1 Cent/l praktisch selbst bezahlt.



Falls Sie zu diesem und anderen Themen Fragen haben, dann fragen Sie uns! ...unter 0 35 33 / 20 14, sowie 0 35 37 / 20 08 88 oder klicken Sie auf www.friedel-brennstoffe.de

...für die windigen Herbstnachmittage und unerwarteten Besuch hab ich für Sie einen
Apfelkuchen auf klassischem Rührteig - ohne viel Firlefanz rundrum!

Apfelkuchen

Zutaten für den Boden

150 g	Mehl
70 g	Butter
70 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
1	Ei
1 TL	Backpulver

für den Belag

5	Apfel in Spalten
---	------------------

Zutaten für die Streusel

125 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	Zucker

Alle Zutaten für den Boden verkneten und den Teig in einer Springform (26 cm) ausrollen. Mit den Apfelspalten belegen, die Butterstreuseln darüber verteilen und im Backofen auf knapp 200 Grad in einer Stunde goldbraun backen.

...herzlichst Ihre

Maria Friedel

