

Blumenfeld in Bern gibt seine RoRo2000 Fritteusen nur unter «Waffengewalt» her ...

...so die Aussage von Stephan Joss, seit 3 Monaten Besitzer von RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Das Umfeld in Bern- Bethlehem wo das Quartierrest. Blumenfeld steht ist momentan alles andere als blumig, sondern eine einzige Baustelle mit wechselnden Umfahrungen und Zustellstrassen. Umso tröstlicher ist es für die Einwohner beim Einkehren im Blumenfeld einen warmen, hellen und blumigen Empfang im dekorierten Wintergarten zu erleben. Die Gaststube erinnert noch an das ursprüngliche Café und ladet weitere Gäste zum verweilen ein um die gut bürgerliche Küche zu geniessen. Nichtweniger gemütlich werden die rauchenden Gäste in ihrem Raucherstübli verwöhnt.

Stephan und Susanna Joss-Fabi sind seit 1994 mit viel Herzblut auf dem Blumenfeld die Gastgeber. Ihre Rahmschnitzel mit Pommes waren schon immer ein Renner, mit RoRo2000 Fritteusen hat sich aber der Gästestamm erweitert und findet noch mehr Anklang. Warum kann ein Koch wie Stephan Joss trotz aller Sorgfalt und Disziplin mit einer Tauchsieder-Friteuse nie die gleiche ausgeglichene Qualität Pommes bringen wie mit RoRo2000?

Die schonende und gleichmässige Erwärmung des gesamten Öl-Inhaltes auf 170°C und die permanente Zirkulation der gesamten Öl-Menge entspannt dieses und bewirkt, dass die Pommes bis in den Kern heiss werden und dadurch knusprig bleiben auch wenn sie kalt sind!

Durch den minimalen Temperaturverlust



Stephan Joss freut sich mit Rolf Saurenmann über seinen Erfolg mit RoRo2000.

beim eintauchen von TK-Pommes werden diese nicht ölig und sind bekömmlich auch für diffizile Verdauungen. Die Kochart frittieren ist mit RoRo2000 leicht und Genussvoll!

Stephan Joss bestätigt die Öl-Einsparung von mind. 50 % bei Einkauf und Entsorgung. Tipptop, dies war beim Tauschsieder nicht möglich.

Dass Energie gespart wird ist

ebenfalls klar. Die RoRo2000 wird kurz vor Gebrauch eingeschaltet und nach

dem Service wieder abgestellt. Die RoRo2000 braucht eine Stunde um 20°C abzukühlen und hat auch am nächsten morgen noch ca. 40°C Ölwärme. Super

ist auch dass sich die RoRo2000 nach 3/4 Std. nicht Gebrauch selber ausschaltet. Die Heizleistungen sind optimal und die 170°C Frittier-

temperatur findet Stephan Joss gut. Er arbeite gerne mit den zwei einfachen Programmen welche nach Ablauf der Zeit mit einem Puzzer rufe und quittiert werden müsse, also immer eine ausgeglichene Qualität für den Gast und ruhiges Arbeiten in der Küche. Die Restzeit auf dem Display kann von der ganzen Küche eingesehen werden.

Susanne Joss schätzt sehr, dass ihr Mann nicht mehr nach Pommes riecht wenn er aus der Küche kommt.

Die Reinigung ist einfacher als mit den Heizschlangen und jeden Tag mind. 60% Partikel mit dem Filter

rausnehmen ist praktisch sagt Stephan Joss.

Susanna Joss meint man merkt erst auswärts welche gute Pommes wir zuhause haben und Stephan Joss meint lachend „die Gäste sagen wir hätten auf dem Platz Bern die besten Pommes“ „so viele werden bei uns bestellt!“



Wann führen wir liebe Leserin und Leser ein Gespräch über RoRo2000 Fritteusen? Gerne machen wir einen Halt bei Ihnen, eine Ro-

Ro2000 ist immer im RoRo2000-Mobil mit dabei. Nicht zögern sofort anrufen und einen Termin vereinbaren.

Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...



RoRo 2000 Fritteusen /
Friteuse GmbH

5400 Baden, 056 210 94 41

info@roro2000.ch, www.roro2000.ch

