

RoRo2000 Fritteusen und Gipfelrestaurant Fronalpstock Stoos sind Partner mit der Natur!

Über dem bekannten Ski- und Wandergebiet Stoos auf 1922 m.ü.Meer steht das urchig und trotzdem modern gestaltete Gipfelrestaurant Fronalpstock. Bei klarem Wetter und endlos blauem Himmel geniessen Sie staunend eine 360° Panoramarundschau. In der Sommer – Sonne leuchten 10 Seen. Auf satten grünen Wiesen weiden friedlich Kühe und Alpenblumen strahlen in vielfältiger Farbenpracht.

In diesem Natur Ambiente und in dieser herrlich frischen Bergluft treffen sich nicht nur Skifahrer, Wanderer und Ausflügler, nein hier feiert man auch gerne Firmen- und Familienanlässe.

Für das leibliche Wohl sorgt der Hüttenwart und Küchenchef Walti Mumenthaler. Er meistert diesen anspruchsvollen, vielseitigen und verantwortungsvollen „Job“ mit viel Gelassenheit und Ruhe.

René Koch Besitzer vom Seminar- und Wellnesshotel Stoos und Gipfelrestaurant Fronalpstock war auf der Suche nach neuen Fritteusen die in das Konzept „Wellness, Natur und Alpenluft“ passten. „Die schönen Aussichten“ im Wellnesshotel Stoos versprechen Erholung für Körper, Seele und Geist mit einem phantastischen, vielseitigen Wellnessangebot. Klar, dass nur

geisterung der Küchencrew blieb nicht aus und steckte René Koch an. In der Selbstbedienung auf dem Fronalpstock die Tauchsiederfritteusen durch RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ab. Für Walti Mumenthaler gibt es nur eine allumfassende Feststellung „du weis es isch die beschte Fritteuse“!

Die RoRo2000 Bedienung ist einfach und freundlich, die Reinigung ist angenehm durch das integrierte Waschprogramm. Die Pommes sind einfach schöner.

Durch die schonende, gleichmässig und entspannte Erwärmung der gesamten Ölmenge auf 170°C findet kein verbrennen des Öls statt und die damit verbundenen unangenehmen Gerüche sind Vergangenheit.

„wäns räbblet“ ist die Leistung



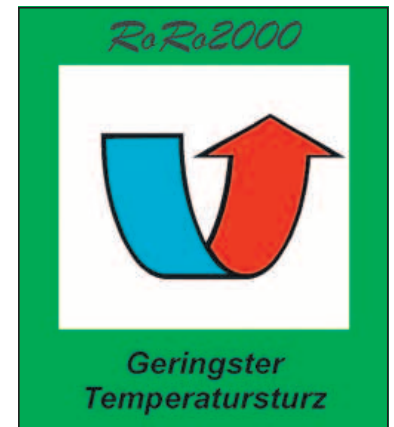
Walti Mumenthaler findet „d’RoRo2000 isch eifach die Beschte“ und der Erfinder Rolf Saurenmann hat gut lachen!

super und wir sind immer Top bereit, so Walti Mumenthaler. Dank dem geringen Temperatursturz und der permanenten Zirkulation erholt sich die RoRo2000 rasch wieder auf Frittiertemperatur, auch nach dem einsetzen von TK Pommes!

Die Öl Einsparung von 50% ist gemäss Walti Mumenthaler aufs neue bestätigt.

Damit ist in diesem Naturparadies um den Fronalpstock und Wellnesshotel Stoos die RoRo2000-Philosophie die echt gelebte Partnerschaft „Natur-Mensch-Technik“.

Zudem ist die RoRo2000 nicht



nur im Öl Verbrauch sondern auch die im Energieverbrauch sparsamste Fritteuse auf dem Markt. Im StandBy Modus verbraucht sie keinen Strom! RoRo2000 ist die einzige Fritteuse welche die zukünftige Energieverordnung erfüllt. Durch die grosszügige Isolation kühlt die RoRo2000 nur gerade 20°C/1 Std. ab!

Sie kennen die RoRo2000 noch nicht liebe Leserin, lieber Leser? Wann führen wir ein Gespräch über die RoRo2000 Fritteusen? Sagen Sie uns Ihren Wunschtermin und das RoRo2000-Mobil parkiert auf Ihrem Parkplatz, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.



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



die Delphin-Fritteuse RoRo2000 das Wellnessprogramm hier in der Küche weiterführen kann. Die Be-