

# S'Sportstübli in Studen SZ hat mit RoRo2000 die besten Pommes...

... sagen die Gäste von Köbi Fässler Inhaber des Sportstübli Studen / SZ, ein gemütliches Speiserestaurant. Diese Aussage stamme nicht von ihm sondern wirklich von den Gästen die den originellen Geheimtreff inmitten von Natur pur zahlreich von Nah und Fern besuchen. Die frische und freundliche Dekoration in und um das Sportstübli stammt aus der Hand von Theres Fässler welche die Gäste rundum verwöhnt.

Köbi Fässler ist passionierter Jäger und ab Mitte September gibt es im Sportstübli eine Wildkarte ausschliesslich aus der eigenen Jagd und nach Art des Chefs. Frische Fische aus dem Sihl- und Wägitaler- See sind ebenfalls eine Speisekarte Attraktion.

Kurz Köbi Fässler ist ein überzeugter Koch für Frische und Qualität und setzt auf heimische Produkte. Das Frittieren mit dem Tauchsieder passte somit absolut nicht mehr in sein Konzept. Also war eine Veränderung bei der Fritteuse das anstehende Thema. Als Köbi Fässler die Argumentati-

Waschprogramm, wie ein herrlicher Traum vor!

Alles was Rolf Saurenmann immer wieder aufzählt stimmt einfach, meint Köbi Fässler. Erinnern wir uns.

Energiesparen durch die enorme Isolation rund um die Durchlauferhitzer und Becken, dadurch braucht die RoRo2000 eine Stunde um 20°C abzukühlen!

Durch die permanente Zirkulation des Lebensmittels Öl, wird das gesamte Frittieröl fein, gleichmässig und schonend auf Frittier-temperatur erwärmt.

Dadurch kein Kondenswasser am Deckel, die Verseifung (PH Wert) ist vermindert.

Kein Verbrennen an den Heizstäben mehr darum eine Senkung der Geruchsimmissionen.

Der Erfolg Energie und mind. 50 % Öl einsparen durch das einzigartige System RoRo2000 mit Durchlauferhitzer.

Köbi Fässler stellte noch etwas fest: „Selbst wenn ich in einer



onen von Rolf Saurenmann über seine RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation hörte, war er sehr skeptisch. „Tönt alles sehr gut, stimmt auch alles?“

Köbi Fässler investierte kurzerhand in RoR2000 und stellte bereits nach kürzester Zeit fest: „Was der Saurenmann verspricht stimmt alles vollumfänglich. Diese Fritteuse ist einfach sensationell und nur die RoRo2000 kann meine Philosophie im Sportstübli ergänzen“.

Begeistert ist Köbi Fässler von der Reinigung der RoRo2000, denn wenn er an die schwarzen, verbrannten und mit zähen Rückständen behafteten Tauchsieder Heizungen zurückdenkt, kommt ihm die RoRo2000 Reinigung mit dem integrierten



**Der grosse Skeptiker Köbi Fässler würde die RoRo2000 wider kaufen! Was Rolf Saurenmann sagt, stimmt alles!**

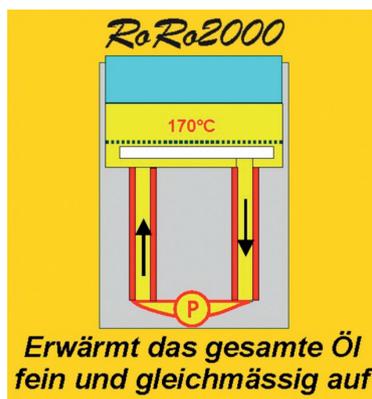
Tauchsiederfritteuse nur mit 170°C frittire, ist eine grosse Qualitäts-Differenz zu beobachten. Eindeutige RoRo2000 Merkmale, nicht fettige Pommes und bis in den Kern heiss und noch knusprig wenn sie erkaltet sind!“ Erfolg: Leicht verdaulich Frittiertes auch für „heikle“ Magen!

Investieren auch Sie in die Zukunft, investieren Sie in RoRo2000 mit den dazugehörigen natürlichen Öleinsparungen im Einkauf und der Entsorgung.

Verzichten Sie auf teure Zusätze, Pülverchen und Additive um Probleme bei den Tauchsiedern kosmetisch zu lösen und entdecken Sie neu mit RoRo2000. die effiziente und frische Kochart Frittieren zur Freude von Ihnen und Ihren Gästen.

Wann findet unser Gespräch im RoRo2000 Mobil bei Ihnen statt? Eine RoRo2000 ist immer mit dabei.

**Ihren Anruf nehmen wir mit Freude entgegen und vereinbaren gerne einen baldigen Termin.**



**RoRo2000  
Fritteusen /  
Fritteuse GmbH**

Brigistr. 2, 5400 Baden  
Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42  
info@roro2000, www.roro2000