

Jeder Grill ist ein Grill, aber nur einer ist der BÜRGI-Grill mit der einzigartigen Turboplatte und der präzise gesteuerten Hitze.

Unübertrefflich in der Schnelligkeit, Leistung und Qualität.

Zu jeder Zeit einsatzbereit, sparsam an Fett, Öl und Energieverbrauch.

Das perfekte Gerät für Kurz- und Schnellgerichte.

In der Zwischenzeit können Sie den Kochherd vergessen, es kann alles mit dem Multi-Kombi- Grill zubereitet werden.

Es gibt kein Kochgerät auf dem Markt, mit welchem man so viele Einsatzmöglichkeiten hat.

Infolge der Corona-Epidemie machen wir Ihnen gute Angebote zum Kaufen oder Mieten.

Kommen Sie vorbei!



Bürgi-Infra-Grill und Küchenmaschinen AG
Gotthardstrasse 66 6410 Goldau

Telefon 041 855 25 10
www.buerji-grill.ch

FAX 041 855 45 52
info@buerji-grill.ch

Bis zu 50% Frittieröl sparen?



VITO Öltester & VITO Frittierölfiler:
Kostenlose Vorführung in Ihrer Küche
mit Angela & Toni Thoma

VITO Schweiz/FL
055 611 51 04

www.vito-schweiz.ch
angela.thoma@vito.ag

Schlafen ohne Schnakenplage, Kampf den Plagegeistern und Ungezieferfrei in 24 Stunden

Fliegen im Restaurant?

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro wird ein grosses und auch lästiges Sommerproblem gelöst. Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen, Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen beispielsweise, Gasträumen, Verkaufsräumen von Bäckereien, etc ferngehalten. Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthemengattung (Pyrethrum = Extrakt aus zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumenarten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab. Nach

24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Türen und Fenstern und verhindert ein Wiederbefallen auf Grund des Austreibungseffekts, den das Pyrethrum ausübt. Das geruchslose Spray ist für Mensch und Haustier ungefährlich. Ein Gerät deckt bis zu 70 qm ab. Der Spender ist aus plastischem, stossfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x29 cm ist er überall in einer Höhe von ca. 1,80 m unauffällig anzubringen. Interessierten Betrieben wird der Zerstäuber 8 Tage kostenlos zur Verfügung gestellt.

Übertragung von Bakterien

Fliegen übertragen Helicobacter Pylori Boston (dpa) Bei der Übertragung des Bakteriums Helicobacter Pylori scheint die gewöhnliche Hausfliege als Zwischenwirt eine Rolle zu spielen. Auf ihrem Körper und im Verdauungstrakt beherbergen die Brummer die Bakterien, die ein wesentlicher Faktor bei der Entstehung von Dünndarm-

Magenkrebs sind, stellten die Mediziner vom St. Elizabeth's Medical Center in Boston fest. Menschen werden vermutlich durch die Exkremente der Fliegen mit dem Erreger angesteckt. Bislang war kaum etwas über die Infektionswege bekannt.



Weitere Infos unter:

Fa RÜD Progastro AG
Drachenbrunnenweg 8
8240 Thayngen
Tel. 052 649 42 39

info@rued.ch

www.rued.ch

LMHV: Lebensmittel Hygiene Verordnung:

Fliegende Insekten, incl. Wespen, sind nicht nur Schädlinge, sondern stellen eine Gefahr dar, da Fliegen Träger von Krankheitskeimen sind. Ausserdem können Wespenstiche einen sog. anaphylaktischen Schock auslösen, eine allergiebedingte Reaktion, die in kürzester Zeit zum Tode führen kann. Aufgrund der EU Richtlinie 93/43/EWG vom 30. April 2004 verlangt der Gesetzgeber von Betrieben welche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen: § 3 Kap. 5.4 Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.