

**SWIZZ PROZZZ® VERTRIEBS AG**

Mühlebach 2 Postfach CH-6362 Stansstad Switzerland Phone +41 (0)41 630 45 75 Fax +41 (0)41 630 45 76  
www.swizzprozzz.ch

**Presseunterlagen swizzPROZZZ® sP40/3P**

Liebe Medienschaffende

Mit dem swizzPROZZZ® haben wir ein Küchengerät geschaffen, das in seiner Art einzigartig ist, die Arbeit erleichtert, Zeit spart und mit seinen Möglichkeiten der Phantasie keine Grenzen setzt.

Diese tatsächlich «revolu~~zz~~ionierende» Neuheit wird bestimmt auch bei Ihrer Leserschaft auf Interesse stossen, deshalb möchten wir Sie bitten, an entsprechender Stelle einen der beiliegenden Texte zu veröffentlichen.

Falls wir Sie nun sehr neugierig gemacht haben, senden wir Ihnen gerne einen swizzPROZZZ® zum Ausprobieren. Wir sind überzeugt, dass Sie seine Talente nie mehr missen möchten. Füllen Sie dazu einfach das Kontaktformular auf unserer Homepage [www.swizzprozzz.ch](http://www.swizzprozzz.ch) aus.

Wir freuen uns über eine Erwähnung in Ihrem Medium!

Freundliche Grüsse swizzPROZZZ® Vertriebs AG

Bruno Herren  
Jacqueline Amstutz  
Fred Bichsel



*Ein Schneidiger Zug – International patents pending*

## SWIZZPROZZ® VERTRIEBS AG

Mühlebach 2 Postfach CH-6362 Stansstad Switzerland Phone +41 (0)41 630 45 75 Fax +41 (0)41 630 45 76  
www.swizzprozz.ch

### sP-Profi-Set PR lang

#### swizzPROZZ® für Profis

Der swizzPROZZ® ist eine echte Revolution für die naturbelassene Küche, schneidet er doch ohne Motor und aufwendige Technik Gemüse und vieles mehr innert Sekunden in grobe, feine oder sehr feine Stücke. Die Betonung liegt dabei auf «schneiden», denn im Gegensatz zu anderen Küchengeräten, sogenannten Food-Prozessoren oder herkömmlichen Zwiebelhackern wird das Schnittgut nicht zerquetscht, sondern durch die drei äusserst scharfen, beweglichen Messer des swizzPROZZ® wirklich wie von Profihand sauber geschnitten.

Ob für Suppen, Saucen oder Pizzabeläge, Aufstriche, Purées oder die Zubereitung von Kleinkindernahrung, der swizzPROZZ® schneidet praktisch sämtliches rohes und gekochtes Gemüse, Schinken oder gegartes Fleisch, Kräuter und Gewürze sowie Früchte. Mit Deckel versehen kann der Behälter samt Inhalt im Kühlschrank versorgt werden oder dient als Kochgeschirr für den Mikrowellenherd.

Der swizzPROZZ® wurde inzwischen in ausgewählten Klein-Gastgewerbebetrieben erfolgreich getestet, weshalb wir uns entschlossen haben, zusätzlich ein Profi-Set anzubieten. Der sP40/3P enthält dabei folgende Komponenten:



1 Antriebsteil mit dem Zugmechanismus, 4 Behälter in PC (extra stark) mit Deckel und einem Fassungsvermögen von 0,9 l für die «Mise en place», 2 Schneidrotoren mit je 3 Messerklängen, 2 Auftriebsflügel.



Geeignet für Klein-Gastgewerbe, Kochschulen, Kinderkrippen, Altersheime oder Gemeinschaftsküchen.

Erhältlich über den Gastronomie-Grosshandel.

Weitere Infos unter [www.swizzprozz.ch](http://www.swizzprozz.ch)

swizzPROZZ® Vertriebs AG  
Mühlebach 2 / Postfach  
CH-6362 Stansstad / Switzerland  
Telefon +41 (0)41 630 45 75  
Fax +41 (0)41 630 45 76  
[www.swizzprozz.ch](http://www.swizzprozz.ch)

Diesen Text und Bilder können Sie auch bequem von unserer Homepage herunterladen:  
[www.swizzprozz.ch/de/pressemedien.htm](http://www.swizzprozz.ch/de/pressemedien.htm)



Ein Schneidiger Zug – International patents pending

### swizzPROZZZ® für Profis

Der swizzPROZZZ® ist nicht nur für die naturbelassene Küche in den Haushalten eine echte Revolution, sondern auch für das Klein-Gastgewerbe, Kochschulen, Kinderkrippen, Altersheime oder Gemeinschaftsküchen. Er schneidet ohne Motor und aufwendige Technik Gemüse, Früchte und vieles mehr innert Sekunden in grobe, feine oder sehr feine Stücke.

Ist der Inhalt einmal geschnitten, kann der Behälter mit Deckel versehen im Kühlschrank versorgt werden, dient als Kochgeschirr für den Mikrowellenherd oder als «Mise en place».

Abgestimmt auf die Bedürfnisse von gewerblichen Kleinküchen, wird neu ein Profi-Set, der sP40/3P, mit folgenden Komponenten angeboten: 1 Antriebsteil mit dem Zugmechanismus, 4 Behälter in PC (extra stark) mit Deckel und einem Fassungsvermögen von 0.9 l, 2 Schneidrotoren mit je 3 Messerklingen, 2 Auftriebsflügel.



Erhältlich über den Gastronomie-Grosshandel. Weitere Infos unter [www.swizzprozzz.ch](http://www.swizzprozzz.ch)



swizzPROZZZ® Vertriebs AG  
Mühlebach 2 / Postfach  
CH-6362 Stansstad / Switzerland  
Telefon +41 (0)41 630 45 75  
Fax +41 (0)41 630 45 76  
[www.swizzprozzz.ch](http://www.swizzprozzz.ch)

Diesen Text und Bilder können Sie auch bequem von unserer Homepage herunterladen:  
[www.swizzprozzz.ch/de/pressemedien.htm](http://www.swizzprozzz.ch/de/pressemedien.htm)