

ΔΥΟ Λόγια

(ἀπό τὴν Ἔρμοῦ 22)

γιὰ τὸ Πατρινὸ κοινὸ, ποὺ δὲν εἶναι καθόλου κοινὸ

“Ενα μεγάλο κατάστημα δὲν εἶναι μόνο γιὰ νὰ πουλᾶ. Είναι γιὰ νὰ προσφέρει. Κι ἀξίζει νὰ προσφέρει πάντα ποιότητα, ποὺ νὰ μὴ σταματᾷ ἐξω ἀπὸ τὴν πόρτα του.

Αὐτὸ δὲν εἶναι τὸ «πιστεύω» μας, 50 δόλάρια χρόνια.

Αὐτὸ καρακτηρίζει τοὺς ἀνθρώπους μας καὶ τὰ προϊόντα μας ἀπὸ ιλεκτρικές αυτοκίνησις μέχι δίσκων καὶ στερεοφωνικῶν μηχανημάτων.

Είμαστε τὸ πόδι κατάστημα ἡ ἐκτετικῶν εἰδῶν στὴν Πάτρα.

50 δόλάρια χρόνια μαζί μὲ κάθε προϊόν προσφέρουμε σὲ κάθε φύλο μας τὴν πείρα μας, τὸ ενδιαφέρον μας, τὶς τεχνικές μας γνώσεις, τὶς συμπαθώσασθή μας, τὴν ποιωτούντα μας σ’ ὅλες τὶς πνευματικές καὶ μουσικές ἐκδηλώσεις τῆς Πάτρας.

Γιὰ τὸ πιστεύω αὐτὸ μεγαλώσαμε καὶ προσφέρουμε τώρα στὸ Πατρινὸ κοινὸ (ποὺ δὲν εἶναι καθόλου κοινὸ) ἔνα κατάστημα εύρωπαϊκό, ἐνα χωρὸ πρωτογενικῶν στὰ μέτρα καὶ τὶς ἀπαίτησεις του.

ΕΛΕΚΤΡΑ

πρώτα ἡ ποιότητα

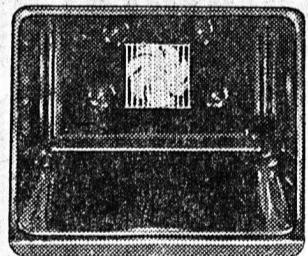
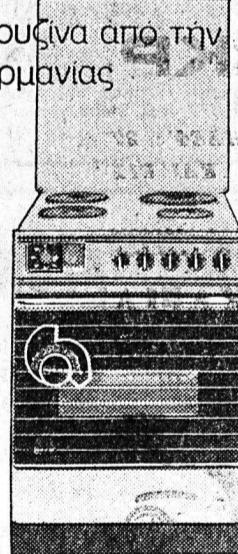
Β.Σ. ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Ε.Π.Ε
ΕΡΜΟΥ 22 • ΤΗΛ. 277602 • ΠΑΤΡΑ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΙΖΟΛΑ · ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ · ΠΡΟΪΟΝΤΑ Hi-Fi · ΔΙΣΚΟΙ

ΚΑΙ' ΕΓΕΙΡΑΙ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΕΡΜΑΝΙΑ

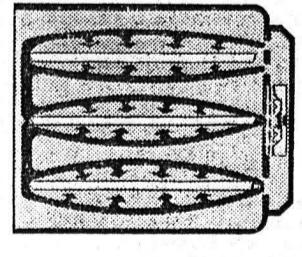
Η ΝΕΑ κουζίνα τῆς
JUNKER+RUH
μὲ τὸν ΠΟΛΥΦΟΥΡΝΟ, τὸν φούρνο πού
ψήνει μὲ θερμό μέρα συγχρόνως τρία διαφορετικά φαγητά.

Αὐτὴ εἶναι ἡ νέα κουζίνα απὸ τὴν JUNKER+RUH Γερμανίας μέ τὸν μοναδικὸ πολυφούρνο, τὸν φούρνο πού λειτουργεῖ μὲ τὸ ἑπαναστατικό σύστημα CIRCOOTHERM.



Τὸ μοτέρ αὐτὸ, στὴν πλάτη του φούρνου, καταργεῖ τὶς ἀντιστάσεις ποὺ ἔχουν οἱ κοινοὶ φούρνοι στὸ ἐπάνω μέρος.

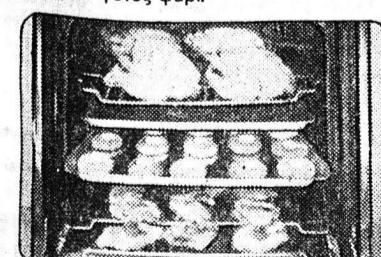
Ο μεγάλος φούρνος της λειτουργεῖ μὲ θερμό ὄξειρα πού κυκλοφορεῖ παντοῦ σὲ πραγματικές θερμοκρασίες ἀπὸ 50-190° Κελσίου.



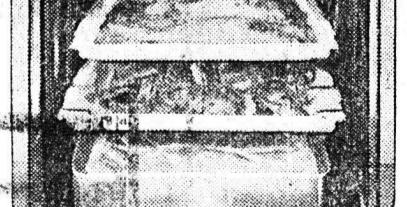
μὲ τὸν πολυφούρνο
JUNKER+RUH
ολὰ γίνονται τώρα πιο ἀπλά

ὅπως

Τέσσερα κατόπιν, ἵνα ταψί κουλουράκια καὶ ἔνεα φέτες ψάρι.



Δυο μεγάλα ψάρια πλακί, ὅκτα μπριζόλες μυσταράκιας καὶ ἓνα ταψί γαλακτοπούρεκο.



Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ χωρὶς φόδο νὰ μηριστὸ τὸν πάνω μπριζόλες δέν κατεψυγμένα φαριά οἱ μηριζόλες δέν κρειάζονται ἀπόψεμα.

Ο φούρνος δέν κρειάζεται προθέμανση.

Ἐχετε οικονομία ρεύματος μέχι 50%

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ τὸ πλακί τὸν πάνω μπριζόλες δέν κατεψυγμένα φαριά οἱ μηριζόλες δέν κρειάζονται ἀπόψεμα.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε ἑταῖς πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετε τὸ πιο καλοψυγμένο ὄρνι μὲ πατάτες.

Μπορεῖτε νὰ τὸ ψήσετε μαζὶ καὶ νά περιποιήσετε μαζὶ πάνω ἀπὸ 10 καλεσμένους.

Σὲ 1/2 ώρα τοὺς σερβίρετε τὸ παστίσιο καὶ μέχι νὰ τὸ τελειώσουν τοὺς προσφέρετ