



## Unser Kücheninventar ab April 2022

Wir freuen uns, dass wir unseren Mietern eine frisch renovierte, zeitgemässe Kücheninfrastruktur bieten können.

Damit Sie abschätzen können, was Sie noch mitbringen müssen für Ihre Kochprojekte, finden Sie in dieser Liste eine Übersicht mit dem wichtigsten Kücheninventar:

### Lebensmittel lagern

- Vorratsraum im Erdgeschoss
- Tiefkühltruhe
- 2 Kühlschränke 180cm Höhe

### Kochen und Backen

- Induktions- Kochfeld mit 4 Platten
- Induktions-Bräter
- Gastro – Steamer und eine grosszügige Palette an GN- Schalen (Practico Vision Plus VB0611-L)
- 2 Backöfen
- Über 10 Töpfe und Pfannen in allen Grössen
- 2 Gusseisen – Bratpfannen mit Durchmesser ca. 40cm



### Vorbereitung, Rüsten, etc.

- Kenwood- Küchenmaschine mit diversem Zubehör zum Raffeln und Kneten
- Stabmixer «Haushaltsgrösse» und für grosse Töpfe (Länge 40 cm)
- Küchenwaage
- Diverse Handraffeln, Rüstmesser, Sparschäler, Knoblauchpresse
- Kartoffelschälmaschine (im Vorratsraum gelagert)
- Backpinsel, Teighörner
- Grosse Rüstbretter für verschiedene Zutaten (GN 1 – Grösse, ), Siebe
- Brotbrett und Brotmesser



### Abwaschen

- Abwaschstrasse mit Gastro- Abwaschmaschine inkl. Abwaschmittel
- Genügend Küchen- und Reinigungstücher
- Hand- Abwaschmittel und Bürsteli



### Servieren

- Vielzahl an Schalen, Schüsseln, Körbe, Krüge etc. zum Servieren der Speisen
- Kaffeefilter- Halter
- Filter – Kaffeemaschine
- Bain-Marie Servierwagen

