



Inventarliste Küche Ferienlager St. Martin

Küchenmaschinen

- 6 Platten Gastro-Keramikherd mit Backofen,
2 grosse rechteckige Backbleche und 1 Bräter für den Backofen
- 1 Gastro-Abwaschmaschine mit regulierter Zufuhr von Wasch- und Glanzmittel (vorhanden)
- 1 grosser Kühlschrank in der Küche
- 1 Gefriertruhe und 1 kleiner Kühlschrank im Vorratsraum (Zugang von der Küche)
- 1 Bratkipper
- 1 Doppelfriteuse
- 1 Kaffeemaschine mit Wasseranschluss, 3 Krüge (Filter 6) und 2 Thermoskrüge
- 1 Kenwood Küchenmaschine mit Knethacken, Schwingbesen und Biskuithacken
- 1 Aufschnittmaschine → auch zum Brotschneiden
- 1 Gastro-Küchenwaage bis 5 Kg
- kleine Filterkaffeemaschine

Küchengeschirr

- 2 grosse und hohe Chromstahl-Pfannen, div. andere Chromstahl- und Bratpfannen
- 1 grosses Chromstahl Salatsieb, 1 Chromstahl Salatschleuder, 10 Traiteurschalen als Brotschalen, Salatschüsseln und diverses Kochgeschirr
- 1 Gastro Büchsenöffner
- Gastro Schaumkellen, Gabeln, Schwingbesen, Schöpfbesteck, Suppenschöpfer, Bratschaufeln
- Tablett, 6 braune Gratinformen, 5 Pyrex Glasschalen, flache Platten, div. runde Schüsseln
- Div. Arbeitsgeräte: wie Schäler, Rüstmesser, Brotmesser, Zitronenpresse, Litermasse, Röstiraffel, Teigholz, Rüstbretter, Milchsieb, Spitzsieb, Backpinsel etc.
- **Geschirr für ca. 100 Pers. :**
Grosse flache Teller, Suppenteller, kleine flache Teller, Schälchen, Tassen und Untertassen, Wassergläser, Biergläser, Weingläser

Diverses

- Besteckwagen mit Einsätzen für Gabel, Messer, Löffel, Kaffeelöffel etc.
- Elektrischer warmhalte Behälter für Geschirr und Speisen.

→ **BITTE SELBER MITBRINGEN:**
GESCHLIFFENE GROSSE FLEISCHMESSER UND GESCHIRRRTUECHER