

## Kochstudio Kellenberger AG – Eckpunkte

- topmoderne Küche
- sehr hygienisch und einfach zu reinigen

### Ausstattung

- 2 Induktionskochfelder
- 1 Tepan Yaki (grosses Kochfeld)
- 1 WOK
- 1 Abwaschstation mit 2 grossen Becken
- 2 weitere Abwaschstationen
- 1 Restausgussbecken
- 1 Quooker (Heisswasserhahn) mit 100° kochendem Wasser
- Foodcenter (rechts Kühlschrank, links Gefrierschrank mit der Zusatzfunktion, dass aussen am Gerät Wasser, Crushed-Ice und normale Eiswürfel produziert werden können)
- 1 zusätzlicher, grosser Kühlschrank
- WineCooler VZUG (mit verschiedenen Temperatureinstellungen)
- winterhalter Gastro-Geschirrspüler
- Miele Geschirrspüler
- VZUG COMBI-STEAM XSL inkl. Tellerwärmer
- VZUG COMBI-STEAM MSLQ
- VZUG COMBAIR XSL inkl. Vakuumierschublade
- Electrolux Profisteam
- Electrolux Kompaktbackofen
- Electrolux Tellerwärmer

### Weitere Pluspunkte

- sehr zentral gelegen, gut erreichbar (auch mit öffentlichen Verkehrsmittel)
- gratis Parkplätze direkt vor dem Haus (soweit vorhanden)
- gediegener Essraum in stilvoller Atmosphäre für bis zu 18 Personen
- falls gewünscht, kann zusätzlich die Cafeteria inkl. Terrasse gemietet werden (bis 48 Pers.)

In der Benützungsgebühr inbegriffen:

- Strom / Licht / Heizung / Wasserverbrauch / Lüftung
- Mobiliar / Geschirr für max. 30 Personen
- Kücheneinrichtung mit sämtlicher Infrastruktur und Geräten
- Verbrauchsmaterial wie Abwaschmittel, Seifen, Haushaltspapier, Servietten
- Benützung der Toiletten
- Parkplätze vor dem Gebäude (soweit vorhanden)

Nicht inbegriffen:

- Abfallentsorgung
- Abwasch
- Aufräumarbeiten
- Reinigung
- Abwaschtücher, Küchentücher, Kochschürzen (müssen selbst mitgebracht werden)
- Nespresso-Maschine inkl. max. 40 Kapseln: +Fr. 25.--
- Beamer: +Fr. 25.--

**Benützungsgebühr**

**Fr. 250.— pro Tag**

(zusammen mit der Cafeteria Fr. 330.--)





