

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 mit 100° kochendem Wasser | Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Foodcenter (links Gefrierschrank mit Wasser-/Crushed-Ice- und Eiswürfelautomat, rechts Kühlschrank)
- 1 zusätzlicher, grosser Kühlschrank
- WineCooler VZUG (mit verschiedenen Temperatureinstellungen)
- Winterhalter Gastro-Geschirrspüler
- Miele Geschirrspüler
- VZUG COMBAIR V6000 inkl. Vakuumierschublade
- VZUG COMBI-STEAM MSLQ
- VZUG COMBI-STEAM XSL inkl. Wärmeschublade
- Electrolux Profisteam
- Electrolux Kompaktbackofen
- Electrolux Wärmeschublade

Weitere Pluspunkte

- Sehr zentral gelegen, gut erreichbar (auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln)
- Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus (soweit vorhanden)
- Gediegener Essraum in stilvoller Atmosphäre für bis zu 24 Personen
- Falls gewünscht, kann zusätzlich die Cafeteria inkl. Terrasse und Lounge gemietet werden (bis 36 Personen)

In der Benützungsg Gebühr inbegriffen:

- Strom / Licht / Heizung / Lüftung / Wasserverbrauch
- Mobiliar und Geschirr für max. 24 Personen
- Kücheneinrichtung mit sämtlicher Infrastruktur und Geräten
- Verbrauchsmaterial wie Abwaschmittel, Seifen, Haushaltspapier, Servietten
- Benützung der Toiletten
- Kostenlose Parkplätze vor dem Gebäude (soweit vorhanden)

Nicht inbegriffen:

- Abfallentsorgung (inkl. Abfall Toiletten)
- Abwasch / Aufräumarbeiten / Reinigung
- Kochschürzen / Abwaschtücher / Küchentücher etc.
(müssen selbst mitgebracht resp. organisiert werden)

Optional buchbar:

- Nespresso-Kaffeemaschine inkl. max. 40 Kapseln: + Fr. 25.--
- Beamer: + Fr. 25.--
- Stehtische (4 Stück vorhanden): + Fr. 15.-- / Stk.

Benützungsg Gebühr

Fr. 250.-- pro Tag

(zusammen mit der Cafeteria Fr. 400.--)



