

## Kochstudio Kellenberger – Eckpunkte

- topmoderne Küche, Baujahr 2012
- 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 Heisswasserhahn mit 90° kochendem Wasser
- Foodcenter (rechts Kühlschrank, links Gefrierschrank mit der Zusatzfunktion, dass aussen am Gerät Wasser, Crush-Ice und normales Eis produziert werden kann)
- 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. Tellerwärmer
- Electrolux Profisteam
- Electrolux Backofen
- Electrolux Tellerwärmer

### Weitere Pluspunkte

- sehr zentral gelegen, gut erreichbar (auch mit öffentlichen Verkehrsmittel)  
gratis Parkplätze
- gediegener Essraum in stilvoller Atmosphäre für bis zu 16 Personen

In der Benützungsgebühr inbegriffen:

- Elektrischer Strom
- Wasserverbrauch
- Licht
- Lüftung
- Heizung
- Kücheneinrichtung
- Mobiliar / Geschirr
- Verbrauchsmaterial wie Abwaschmittel, Seifen, Haushaltspapier, Servietten
- professionelle Bodenreinigung sowie Nachreinigung von Chromstahlflächen etc. durch unser Reinigungspersonal (max. 1h)
- Toilettenbenützung
- Parkplätze vor dem Gebäude

Nicht inbegriffen:

- Abfallentsorgung
- Abwasch
- Aufräumarbeiten
- Reinigung
- Abwaschtücher, Küchentücher, Kochschürzen (müssen selbst mitgebracht werden)

**Benützungsgebühr**

**Fr. 250.— pro Tag**

