



## INVENTARLISTE | FOOD STUDIO

### KÜCHENGERÄTE

- Induktionskochfeld  
2 Kochplatten
- Grillplatte
- Ceranfeld 4 Kochplatten
- Backofen
- Teppanyaki
- Spülmaschinen
- Gastrokühlschrank
- Kühl-Gefrierkombination

### KÜCHENAUSSTATTUNG

- Thermomix
- Foodprozessor
- Stabmixer, Handmixer
- Multipro Mixer
- KitchenAid
- Fritteuse, klein
- Reiskocher
- Schneidemaschine
- Vakuumierer
- Souvide Stab, Souvide Garer
- Eismaschine
- Waffeleisen
- Kaffee Mühle
- Küchenwaagen (digital)
- Gastro-Filter-Kaffeemaschine

### SEMINARBEREICH

- Tische  
1x groß: 220 x 118 cm  
2x klein: 108 x 108 cm
- Stühle (20 Stück)
- Leinwand
- Moderationstafeln (2x)
- Flipchart
- Box mit Verstärker und Mischpult (Mikro)
- Bibliothek / Kochbüchersammlung

### CO-WORKING-SPACE

- je 4
- Schreibtisch
- Bürostuhl
- Rollcontainer

### KÜCHENZUBEHÖR

- Pfannen, Kochtöpfe, Backbleche, GN-Bleche, Tablett
- Klassische Küchenhelfer (Kellen, Schneebesen, Kochlöffel, Knoblauchpresse, etc.)
- Küchenzubehör sonstiges (Messbecher, Schneidebretter, Mörser, Küchensiebe, etc.)
- Gläser (Wasser-, Sekt-, Wein-, Bier-, Schnaps-Gläser)
- Tassen und Becher
- Teller (flach, tief, Kuchenteller)
- Kännchen und Karaffen
- Einmachgläser / Dessertgläser
- Schalen & Schüsseln
- Besteck (Messer, Gabeln, Esslöffel, Teelöffel, Tortenheber, sonstiges)
- Reinigungs-Equipment (Wischnap, Staubsauger, Reinigungsmittel, etc.)

### FOTO EQUIPMENT

- Scheinwerfer
- Stative

