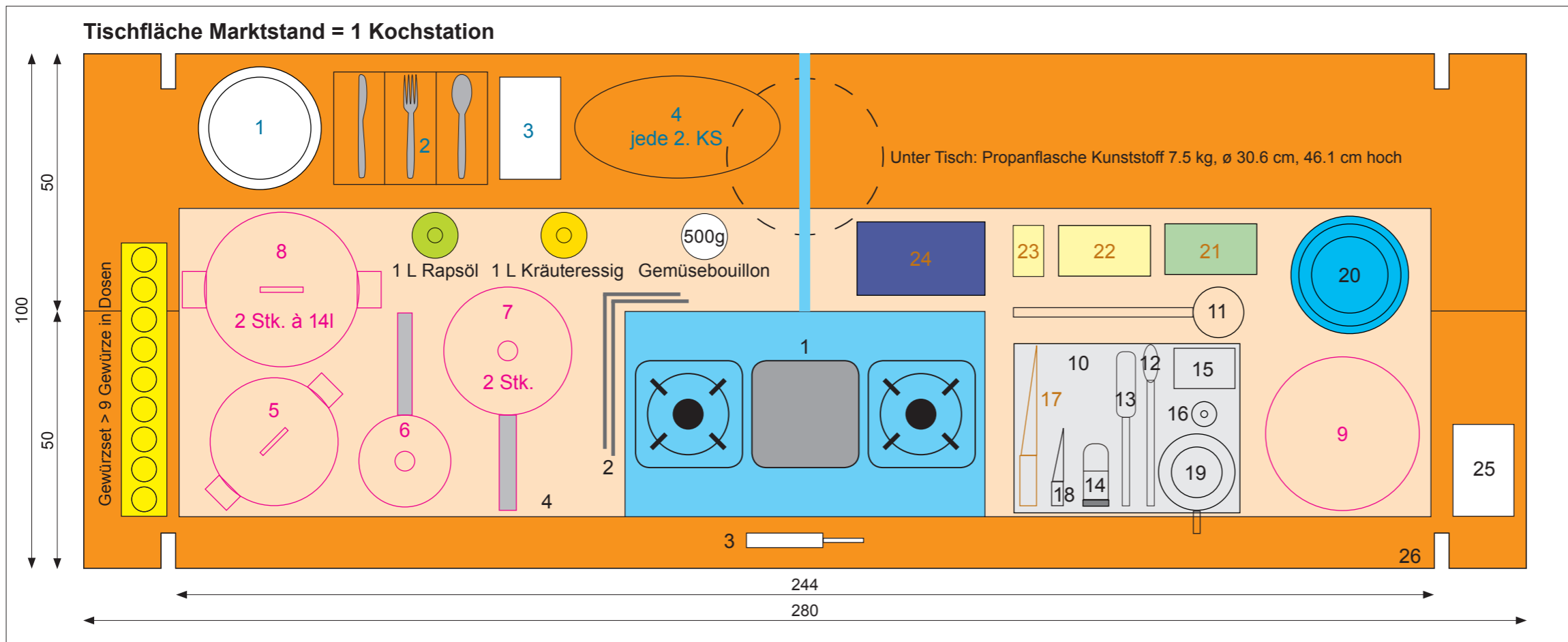


# Ausstattung einer Kochstation (Marktstand gedeckt) für die Kochaktion «erntema(h)!!» am 10. September 2016

6.8.2016 | Max Bottini | Massstab 1:10 | Masse in cm

Nr.	Kochutensilien	Bemerkungen
1	1 Zwei-flammiger Propan-Starkbrenner, 700 x 400 x 115 mm	Mit Züandsicherung und Piezozündung,
2	1 Paar Windschütze, je 170 mm hoch	
3	1 Stabfeuerzeug	
4	1 Schutzauflage Tisch, 243 x 60 cm	Hartfaserplatte
5	1 Kochtopf 5 l, mit Deckel	in Box unter dem Tisch
6	1 Stielpfanne 2 l, mit Deckel	in Box unter dem Tisch
7	2 Stk. Hochrand-Bratpfannen ø 24 cm, mit Deckel (Glas)	in Box unter dem Tisch
8	2 Stk. 14 l Kochtöpfe, ø 30 cm mit Deckel, (CNS)	in Box unter dem Tisch (Fotra)
9	1 Schüssel, CNS, ø ca. 30-36 cm	in Box unter dem Tisch (Fotra)
10	1 Schneideunterlage 44 x 33 cm, Polypropylen	
11	1 Schöpfkelle, CNS, 2,5 dl	
12	1 Holzkelle	
13	1 Holzspatel	
14	1 Sparschäler	
15	1 Salzgefäss	
16	1 Pfeffermühle	
17	1 Gemüsemesser, Zwilling, 20 cm lang	in Zutaten-Box «Köche» für Kochaktion
18	1 Rüstmesserchen	
19	1 Litermass	
20	1 kleines Plastikbecken für Tischabfälle	
21	1 Küchentüchlein	in Zutaten-Box «Köche» für Kochaktion
22	1 Torchon (Topflappen)	in Zutaten-Box «Köche» für Kochaktion
23	1 Schwamm	in Zutaten-Box «Köche» für Kochaktion

Nr.	Kochutensilien	Bemerkungen
24	1 Kochschürze	in Zutaten-Box «Köche» für Kochaktion
25	1 Zuckergefäss (500 ml)	ca. 400 g Rübenzucker
26	1 Kehrrichtsack, 35 l	Kochstationen rechts aussen
<b>Nr. Gästebereich (Kochstation vorne)</b>		
1	Teller, weiss, ø 22 cm, tief, Total: 500 Stk. (Allzweckteller)	pro Kochstation: ca. 42 Stk.
2	Besteck, je 500 Stk. Messer, Gabeln, Löffel, 20 cm lang	pro Kochstation: je ca. 41 Stk.
3	Servietten, Papier, weiss	pro Kochstation: ca. 50-70 Stk. auflegen
4	Brotkorb, gross	insgesamt 6 Stk. > jede 2. KS bestückt
<b>Stk. Gemeinsame Kochutensilien für alle Kochstationen</b>		
<b>Auf Tischen 11 und 13</b>		
6	Schaumkellen ø 12 cm (Fotra)	
6	Büchsenöffner	
6	Brotmesser	
4	Brottschneidebretter	
8	Schwingbesen	
6	Allzweckraffeln	
6	Knoblauchpressen	
6	Küchensiebe klein, ø 16 cm	
6	Küchensiebe gross, ø 22 cm	
4	Zitronenpressen (Fotra)	



## Anmerkungen

Alle Kochutensilien aufgedeckt, **ausser Pfannen und Schüssel > in Box unter dem Tisch.**

## Gewürzsets 6 Stk. mit je 9 Dosen à 78 g

Nepal-Kardamom, Curry Orange, Curry Bio, Curry Jaipur, Curry Dehli, Ras el Hanout, Afrika (G-Mischung), Barbecue (G-M.), Paprika Rubino (Lorbeerblätter separat).

Auf jeder 2. Kochstation (KS 1,3,5,7,9,11).

## Umluftöfen > Backen

Es stehen insgesamt 10 Stk. Gastroschalen (Chromnickelstahl, 530 x 325 mm) zur Verfügung.

## Lebensmittel in Kühlschränken

Eier, Voll-Milch, Butter, Reibkäse, (Hazal)-Rahmjogurt, Voll-Rahm, Magerquark etc. in Kühlschränken 1-6 (siehe «Übersicht Installationen»)

## Zur Beachtung!

In der oben stehenden Liste nicht erwähnte Küchenutensilien (speziell elektrische Küchengeräte wie z.B. Handmixer) müssen selbst mitgenommen werden. Elektroanschlüsse sind vorhanden.