

Koken

Het is steeds de bedoeling dat de keuken hygiënisch en proper is zodat de maaltijden in de beste omstandigheden bereid kunnen worden. Zorg er bij vertrek voor dat de keuken in een staat zoals ook jij hem graag zou aantreffen!

Keukentoeestellen

Gasbraadslede



Deze gasbraadslede heeft een inhoud van 80 liter (65cm x 60cm x 22,5cm). Het is een gasbraadslede, dus deze moet **aangestoken** worden met een vuurtje. Je kan dit doen door de aanwezige zeer lange aansteker in het gat aan de voorkant te steken en de gasknop op de stand aansteken te zetten. Als dit niet lukt, kan je de braadslede kantelen en met een kleinere aansteker onmiddellijk aan de basis het gas laten ontvlammen. **Kantelen** kan je doen door de buis aan de rechterkant naar achter te trekken en deze naar beneden te duwen. Je kan warm en koud water toevoegen via het kraantje aan de rechterkant. Ideaal voor vlees, omeletten, aardappelgerechten, spaghettisaus, croque monsieurs, ...

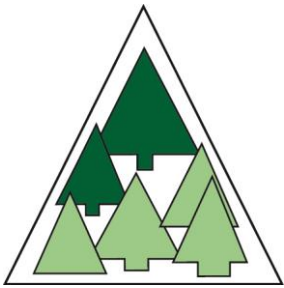
De braadslede dient onmiddellijk na elk gebruik schoongemaakt te worden.

Laagbrander



Deze laagbrander werkt ook op gas. Je kan deze aansteken met een aansteker of met lucifers nadat je de gasknop hebt opgedraaid (de automatische ontsteking werkt niet). Ideaal voor grote potten spaghetti, aardappelen, soep, etc. Er is een heel handig **kraantje** net boven de laagbrander om de potten te vullen. Er is ook een **stopcontact** in de buurt zodat je makkelijk een mixer kan gebruiken.

De laagbrander na gebruik reinigen. Let ook goed op de vloer onder de laagbrander, want deze is niet afgedekt.



Kookplaat met 4 krachtige gaspitten



Deze kookplaat heeft 4 gaspitten van samen 18,2KW. Ideaal om snel je potten en pannen op te warmen. Je kan deze gaspitten met de automatische ontsteker aansteken. Wanneer dit niet lukt kan je een gewone aansteker of lucifers gebruiken. Er is ook 1 **vuurverkleiner** beschikbaar.

We leveren de gaspitten aan met **aluminiumfolie** onderaan. Dit houdt de kookplaat rein en bespaart je heel wat poetswerk. We verwachten van jou dat je de kookplaat ook achterlaat bedekt met nieuwe aluminiumfolie.

Elektrische oven met plaats voor 2 x 1/1GN



De elektrische oven heeft twee knoppen: één om de temperatuur te regelen en één om de gewenste bakmethode in te stellen. Als één van beide knoppen op nul staat, staat de oven uit.

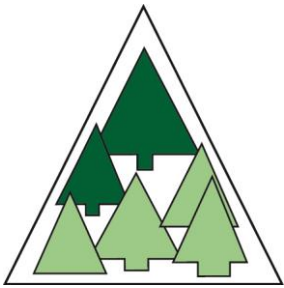
In de oven is plaats voor 2 GN schalen. Er zijn 2 GN roosters, 2 GN platen, 2 GN braadsledes en 2 GN halve braadsledes ter beschikking.

We leveren de oven aan met **aluminiumfolie** onderaan. Dit houdt de oven rein en bespaart je heel wat poetswerk. We verwachten van jou dat je de oven ook achterlaat bedekt met nieuwe aluminiumfolie.

Microgolfoven

Er zijn twee microgolfovens beschikbaar. De werking hiervan wijst zichzelf uit. Maak de microgolfovens steeds mooi proper voor het vertrek.





Friteuse

We hebben twee grote friteuses ter beschikking. De ene friteuse bestaat uit twee aparte bakken van 8 liter elk. De tweede friteuse is een grote bak van 16 liter. Olie dien je zelf te voorzien. De friteuses moeten na gebruik zeer grondig gereinigd worden. Olie kan je bij ons achterlaten in het daartoe bestemde vat.



Percolator

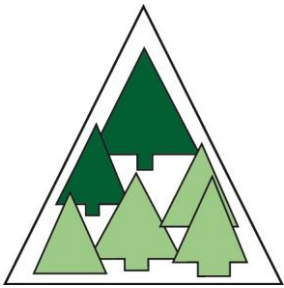


Deze percolator heeft een capaciteit van 10L. Filters voor de percolator zijn ter beschikking. Koffie zetten met een percolator gaat als volgt: Giet koud water in ketel (minstens tot de helft). Plaats de stijgbuis in het midden van de filterbakhouders. Zorg ervoor dat de voet van de stijgbuis stevig in de bodemholte rust. Schuif de filterbak over de stijgbuis en vul de filterbak met [grof] gemalen koffie. Plaats het filterbakdeksel op de filterbak en plaats vervolgens het deksel op de ketel. Steek de stekker in het stopcontact en zet het toestel aan. Als het controlelampje groen gaat branden, is de koffie klaar. Om de koffie warm te houden, slaat automatisch het tweede verwarmingssysteem aan. De koffie is nu klaar om te worden geserveerd. Reinig de filterbak, het deksel, de stijgbuis en de binnenkant van de ketel met een nietschurend schoonmaakmiddel [en spoel ze goed na met schoon water] na gebruik.

Koffiezet

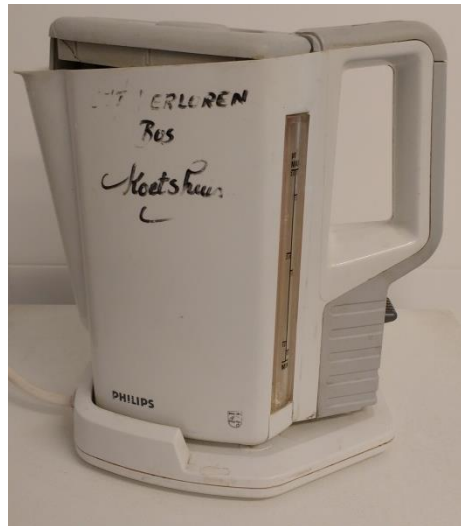


Soms is een percolator een beetje teveel van het goede. In dat geval hebben we ook een gewone koffiezet ter beschikking. Werkt met een gewone koffiefilter maat 4 (niet ter beschikking).



Waterkoker

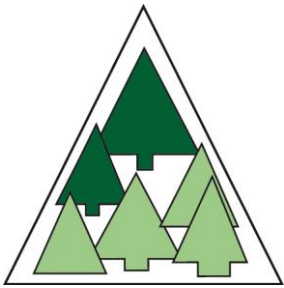
Er zijn twee waterkokers ter beschikking.



Koel- en vriestoestellen

In de keuken hebben we 1 grote koelkast staan en 1 combinatie koelkast/diepvriezer. Daarnaast hebben we op aanvraag nog 1 grote bakfrigo ter beschikking en 1 grote bakdiepvriezer. In de ontspanningsruimte is er een aparte drankenfrigo.





Keukenmateriaal

10 opdienpollepels	6 grote/medium pollepels	4 schuimspanen (varia)
2 vleesvorken	2 visspatels	1 garde of klopper
1 grote vleestang	6 kleine vleestangen	2 pannelickers
2 blikopeners	2 kurken- en flessentrekkers	1 aansteker braadslede
1 grote aardappelstamper	1 pizzasnijder	3 dunschillers (2 soorten)
1 kleine aardappelstamper	10 snijplanken varia	3 scharen
1 aansteker	1 kaasrasp	1 eisnijder
1 sauslepel	2 maatbekers	1 schaar
1 analoge keukenweegschaal	4 aardappelmesjes	4 kunststof spatels
1 deegrol	3 grote chefmessen	2 trechters
1 digitale keukenweegschaal		

Potten en pannen

2 braadsleden (30 X20)		
1 kleine en 1 grote zeef	1 grote soepmixer	1 vuurverkleiner
3 plateau's	1 appelsienperser	2 slazwierders
2 thermossen	1 koffiezetapparaat 10 tassen	1 koffiepercolator 10 liter
1 waterkoker (1,5liter)	1 kookpot (100 l, met kraan)	
		3 grote vergieten
2 kleine braadpannen	2 grotere braadpannen	3 sauspannen
4 kleine kookpotjes	4 kookpotten (6 l)	4 kookpotten (100 l)

Borden en bestek

100 messen	100 vorken	100 soeplepels
100 koffielepels	100 tassen	100 glazen
100 dessertpotjes	100 ondertassen	100 dessertborden
100 diepe borden	100 platte borden	10 waterkannen
10 koffiekannen	10 melkkannetjes	10 glazen kommen
10 inox schotels	5 broodmanden	15 inox kommen