

INVENTAIRE CUISINE ET SALLE DU BAS

- 2 réfrigérateurs
- 1 congélateurs
- 1 four à gaz
- 4 bacs gastro. en inox + 2 bac vapeur + 3 plaques
- 1 four électrique
- 1 micro-onde
- 1 lave vaisselle prof.
- 1 cafetière et 2 pots
- 1 bouilloire
- 1 plaque électrique pour tenir au chaud le café
- 1 mixeur
- 1essoreuse à salade + 1 mandoline
- 16 poêles et casseroles
 - 1 cocotte minute
 - 2 casseroles collectivité
 - 1 planche à découper
 - 2 passoire inox
 - 1 grille pain
 - ustensiles de cuisine (fouets, louches, cuillères en bois...)
- 11 plats inox
 - assiettes creuses, plates et à dessert
 - 9 saladiers pyrex + 9 saladiers blancs
 - 3 plats marron rectangle + 12 plats marron rond
- 40 coupelles
- 21 coupes à glace
- 63 verres à eau & à jus
- 39 verres à pied
- 21 verres à bière
- 11 verres plastique
- 11 panières à pain
- 50 fourchettes
- 50 couteaux
- 50 petites cuillères
- 40 grosses cuillères
- 50 cuillères à café
 - 1 couteau à pain
- 37 tasses à café
- 36 grosses tasses à déjeuner
- 33 sous tasses
- 10 pots à eau
 - 6 appareils à raclette
 - 5 appareils à fondue + 4 gros caquelon + 5 petits caquelons + 24 fourchettes
- 14 tables
- 47 chaises
 - 2 chaises hautes pour bébé
 - 1 réhausseur
 - 2 tire-bouchon et 2 décapsuleurs
 - 5 rallonges et une triple