

Verleih Preisliste



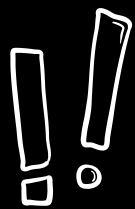
QR Code zur
Homepage



FLAMMKUCHENÖFEN

- 2 Kammer Flammkuchenofen - 2,4kW(230V)
Leihgebühr am Tag 30,00 €/ St.
- 1 Kammer Flammkuchenofen - 1,6 kW(230V)
Leihgebühr am Tag 25,00 €/ St.

Flammkuchenbretter, Flammkuchenschieber und
Flammkuchenschneider bekommen Sie von uns
kostenlos zur Verfügung gestellt



Unsere Flammkuchenöfen können nur mit der Abnahme
unseren Flammkuchenteiglinge verliehen werden!



TEIGLINGE

Ovale Weizen Flammkuchenböden
ca. 28 x 39 cm 10 Stück vakuumverpackt

Abnahme pro Bestellung bis 50 Stück	1,20€ / Stück
Ab 50 bis 100 Flammkuchenböden	1,15€ / Stück
Ab 100 Flammkuchenböden	1,10€ / Stück
Ab 200 Flammkuchenböden	1,05€ / Stück
Ab 300 Flammkuchenböden	1,00€ / Stück
Ab 500 Flammkuchenböden	0,95€ / Stück



DINKEL Flammkuchenböden	1,40€ / Stück
Petit Flammkuchenböden (20 Stück)	0,65€ / Stück
BIO Weizen-Flammkuchen	1,40€ / Stück

Auf Wunsch können Sie folgende Zutaten mitbestellen:

GRUNDZUTATEN

Flammkuchencreme 'Pikant' oder 'neutral'	6,5 / Kg
Zwiebeln geschnitten	3,3 / Kg
Lauch geschnitten	7,0 / Kg

KLASSISCH

Speckwürfel	9,6 / Kg
Gouda- Käse gerieben	9,2 / Kg
Schnittlauch in Röllchen	2,3 / 100g

VEGAN

Flammkuchencreme Vegan	5,2 / 500g
Käse gerieben Vegan	3,1 / 150g

VEGETARISCH

Paprika in Streifen	5,5 / Kg
Peperoni geschnitten	5,5 / Kg
Oliven in Scheiben	4,6 / 420g
Weichkäse	10,3 / Kg
Gouda-Käse gerieben	9,2 / Kg

SÜSS

Apfelscheiben eingelegt	6,0 / Kg
-------------------------	----------

ZUBEHÖR

Servierkarton	0,60 / St.
To Go Karton	0,89 / St.

Verleih von Öfen und Zubehör Kurzanleitung

Achtung!

Die Füße von den Öfen sind scharfkantig
Der Ofen strahlt nach unten große Hitze aus.
Um Schäden zu vermeiden,
Holzbrett oder ähnliches unterlegen!



01

Vor Gebrauch ca. 45 Min. vorheizen.
Bei Benutzung von beiden Kammern,
beide Zeitschaltuhren **nach links auf „ON“** drehen.
Temperatur auf 250°-280° einstellen.

02

Obere Kammer kann nicht alleine betrieben werden!
Bei Einzelbetrieb nur untere Kammer benutzen.



03

Bei grobem Schmutz (z.B. eingebrannter Teig)
nur mit Flammkuchen-Schieber entfernen.

04

Schamottstein nicht mit Wasser reinigen!
Die Endreinigung übernimmt die Flammerie für Sie.



05

Holzbretter, Flammkuchenschieber und
Schneider bitte gereinigt zurückbringen.



Für jedes nicht gereinigte Zubehör
werden 0,20€ in Rechnung gestellt

Flammerie Service Kassel UG

(haftungsbeschränkt)

Kelchbergstr. 3

89520 Heidenheim

07321 - 66 0 99 33



info@Flammerie-Service.de
www.Flammerie-Service.de



Flammerieservice
kassel

■ 5€ Gutschrift auf Ihre Bestellung für
Verlinkungen bei
Facebook oder Instagram



Scannen und
verlinken

