

Verleih Preisliste



QR Code zur
Homepage



FLAMMKUCHENÖFEN
Strombetrieben

- **2 Kammer Flammkuchenofen - 2,4kW(230V)**
Leihgebühr am Tag 39,00 €/ St.
inkl. Reinigungspauschale
- **1 Kammer Flammkuchenofen - 1,6 kW(230V)**
Leihgebühr am Tag 34,00 €/ St.
inkl. Reinigungspauschale

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



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



Verleih von Öfen und Zubehör Preisliste

PIZZAÖFEN Gasbetrieben

Pizzaofen - wird mit Gas betrieben
Leihgebühr am Tag 49,00 €
inkl. Reinigungspauschale

Gasflasche ist im Lieferumfang nicht enthalten
Nur im Freien verwenden

Schutzhülle, Bambusbrett, Schieber und Schneider bekommen Sie
von uns kostenlos zur Verfügung gestellt

Lebensmittel und erweitertes Zubehör kann vor Ort erworben werden
(Teig, Tomatensauce, Gewürze,...)
-> Details folgen



Im Pizzaofen können Pizzen und Flammkuchen gebacken werden
Pizzateig, Pizzasauce, Gewürze und Zubehör können ebenfalls
vor Ort mitgenommen 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

Auf Wunsch können Sie folgende Zutaten mitbestellen:

Flammkuchencreme	6,5 / Kg
' pikant ' (mit Salz&Pfeffer)	
oder	
' neutral ' (für süße Flammkuchen)	

Zwiebeln geschnitten	3,3 / Kg
Lauch geschnitten	7,0 / Kg

KLASSISCH

Speckwürfel	9,6 / Kg
Gouda- Käse gerieben	9,2 / Kg
Schnittlauch getrocknet	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 Anleitung Flammkuchenofen

FLAMMERIE

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

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



03

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

04

Holzbretter, Flammkuchenschieber und
Schneider und weiteres Zubehör bitte
gereinigt zurückbringen.

05

Für jedes nicht gereinigte Zubehör
werden 0,30€ in Rechnung gestellt



Gebühr bei Verlust:

Holzbrett groß: 8€

Holzbrett klein: 6€

Schöpfer: 6€

Schneider: 10€

Leih-Box: 20€



Flammerie Service Kassel UG

(haftungsbeschränkt)

Kelchbergstr. 3

89520 Heidenheim

07321 - 66 0 99 33



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

Flammerieservice
kassel

Hinweis:

Der 2-Kammer Flammkuchenofen hat eine
Leistung von 2,4 kW (1-Kammer Ofen 1,6kW)
und muss in einem separaten Stromkreis
angeschlossen werden.
Den Flammkuchenofen niemals in mehrere
Steckdosenleisten hintereinander stecken.
Im Außenbereich ist ein Kabelquerschnitt
von 2,5mm² zu verwenden.

Verleih von Öfen und Zubehör Anleitung Pizzaofen (Gas)

FLAMMERIE

Achtung!

Die Füße von den Öfen sind scharfkantig
Der Ofen strahlt nach unten große Hitze aus.

Um Schäden zu vermeiden,
Holzbrett oder ähnliches unterlegen!



Weitere Infos folgen...



**Flammerie Service
Kassel UG**

(haftungsbeschränkt)

Kelchbergstr. 3

89520 Heidenheim

07321 - 66 0 99 33



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

Flammerieservice
kassel