

VERLEIH PREISLISTE



QR Code zur
Homepage



FLAMMKUCHENÖFEN & ZUBEHÖR

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

ELEKTRO:

■ **2 Kammer Flammkuchenofen - 2,4kW (230V)**

Tagesmiete (Mo-Do) 45€

Wochende (Fr-Mo) 90€

Wochenmiete (7 Tage) 160€

Inklusive: 20 Holzbretter, Flammkuchenschieber,
Flammkuchenschneider und Vorbereitungsgestell

■ **1 Kammer Flammkuchenofen - 1,6 kW (230V)**

Tagesmiete (Mo-Do) 40€

Wochende (Fr-Mo) 80€

Wochenmiete (7 Tage) 140€

Inklusive: 10 Holzbretter, Flammkuchenschieber,
Flammkuchenschneider und Vorbereitungsgestell

GAS:

■ **Ooni Pizzaofen Koda 16**

Tagesmiete (Mo-Do) 49€

Wochende (Fr-Mo) 90€

Wochenmiete (7 Tage) 160€

Inklusive: Pizzaschneider, Pizzaschieber,
Servierbretter und Infrarot-Thermometer



FLAMMKUCHENÖFEN & ZUBEHÖR

ZUBEHÖR:

- **Miete weiterer Holzbretter zum Ofenverleih**
je weiteres Holzbrett 0,30€
- **Miete 20 Holzbretter & Vorbereitungsgestell (ohne Ofen)**
Tagesmiete (Mo-Do) 20,-€
Wochende (Fr-Mo) 40,-€
- **Servierkarton (Einwegkarton)**
Karton je 120 Stück 30,-€



FLAMMKUCHEN & ZUTATEN

TEIGLINGE

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

Abnahme pro Bestellung bis 50 Stück	1,40 €/ Stück
Ab 50 bis 90 Flammkuchenböden	1,38 €/ Stück
Ab 100 Flammkuchenböden	1,35 €/ Stück
Ab 200 Flammkuchenböden	1,33 €/ Stück
Ab 300 Flammkuchenböden	1,30 €/ Stück
Ab 500 Flammkuchenböden	1,25 €/ Stück
Ab 1000 Flammkuchenböden	1,15 €/ Stück



DINKEL Flammkuchenböden	1,65 €/ Stück
Petit Flammkuchenböden (20Stück)	0,75 €/Stück

Auf Wunsch können Sie folgende Zutaten mitbestellen:

BASIS

Flammkuchencreme 'Pikant'	7,2 €/ Kg
Zwiebeln geschnitten	3,9 €/ Kg

KLASSISCH

Schinkenwürfel	10,9 €/ Kg
Gouda- Käse gerieben	10,2 €/ Kg
Schnittlauch in Röllchen	1,9 €/ 10g

VEGAN

Flammkuchencreme Vegan	6,9 €/ 500g
Käse gerieben Vegan	10,2 €/ 500g

VEGETARISCH

Paprika in Streifen	5,9 €/ Kg
Peperoni geschnitten	5,9 €/ Kg
Olivenscheiben Schwarz	4,9 €/ 420g
Weichkäse	10,9 €/ Kg
Gouda-Käse gerieben	10,2 €/ Kg
Lauch geschnitten	7,2 € / Kg

SÜSS

Flammkuchencreme 'süß'	7,2 € / Kg
Apfelscheiben eingelegt	7,2 €/ Kg

ANLEITUNG & REINIGUNG

FLAMMERIE

Achtung!

Die Füße der Öfen sind scharfkantig
Der Ofen strahlt nach unten große Hitze aus.
Um Schäden zu vermeiden,
beiliegende Holzbretter unterlegen!

01

Vor Gebrauch ca. 45 Min. vorheizen.
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 des Ofens** übernimmt
die Flammerie für Sie.

05

Holzbretter, Flammkuchenschieber,
Vorbereitungsgestell und Schneider bitte
gereinigt zurückbringen.



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

Flammerie Service Kassel

Kelchbergstr. 3
89520 Heidenheim
07321 - 66 0 99 33



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



Flammerieservice
kassel



Scannen und
Verlinken

