

Liste der Arbeitsgeräte für die Kochlehrlinge und BerufsfachschülerInnen:

Messerkoffer bestehend aus:

- ◆ Großes Gemüseschneidmesser
- ◆ Kleines Gemüsemesser
- ◆ Wetzstahl
- ◆ Ausbeinmesser
- ◆ Palette (länglich)
- ◆ Kartoffelschäler (Sparschäler)
- ◆ Teigkarte
- ◆ Fleischgabel
- ◆ Tourniermesser
- ◆ Winkelpalette in Inox
- ◆ Sägemesser
- ◆ Parisienne-Nussausstecher
- ◆ Esslöffel
- ◆ Fleischschneidmesser
- ◆ Bundschneidmesser
- ◆ Zestenschneider (Ziseliermesser)
- ◆ Teigrad (Krapfenrad)
- ◆ Filetiermesser (2. und 3. Klasse)
- ◆ Lachsmesser (3. Klasse)
- ◆ Fischehre (2. und 3. Klasse)
- ◆ Pinzette
- ◆ 1 Küchenthermometer

Wir legen großen Wert auf eine optimale Qualität der Messer:

- 1.) Nur eine optimale Qualität garantiert erfahrungsgemäß Sicherheit am Arbeitsplatz.
- 2.) Die Messer werden mehrere Jahre lang verwendet.

Die Direktorin

Dr. Beatrix Kerschbaumer Sigmund