

## Equipement de la cuisine du Grand Gîte

### La cuisine :

- cuisinière inox 5 feux gaz, 2 fours électriques
- hotte aspirante
- four micro-onde
- réfrigérateur/congélateur
- plonge inox avec robinet à douchette
- lave-mains inox à commande fémorale
- lave-vaisselle 14 couverts•
- plans de travail et nombreux placards.

### Pour la préparation des repas :

- poêles, casseroles et faitouts toutes tailles, wok, cocottes en fonte
- divers plats de cuisson
- moules à pâtisserie, rouleau, fouet électrique
- mixer, presse-agrumes, passoirs
- planches à découper
- couteaux de cuisine, économe, ouvre-bouteille, spatules, louche, écumoire
- cafetière électrique
- bouilloire
- grille-pain
- bassine,essoreuse à salade
- ustensiles pour barbecue

### Pour la table :

- protèges-nappe, toile cirée
- vaisselle blanche, verres et couverts pour 20 personnes• carafes

### La buanderie :

- lave-linge 10kg
- table, fer à repasser
- armoire à froid ventilé (600l)
- kit "nettoyage" : aspirateur, seau, produits ménagers écologiques, balais, serpillière