

Château de Peyreguilhot

Cuisine du Château

RECIPIENTS DE CUISSON :

4 Poêles : 3 grandes et 1 petite antiadhésives

4 Marmites hautes en inox

3 Marmites alu : 2 grandes et une petite

3 Grandes casseroles alu

2 petites casseroles + 1 moyenne

3 plaques gastronome avec 3 couvercles

5 plats à four alu à anses

4 plats à four inox à anses

2 plats à four inox

10 plaques antiadhésives

1 moule à cakes antiadhésif rouge

PLATS DE SERVICE :

15 plats inox ovales plats : 5 grands, 6 moyens, 4 petits

2 plats inox ronds plats

1 plat inox ovale creux

1 plat rectangulaire plat inox

5 légumes ronds à oreilles inox

13 saladiers en verre

1 saladier plastique

1 plat creux rond en arcopal marron

3 terrines en céramique blanche

4 ramequins inox

USTENSILES DE CUISINE :

6 planches à découper : 2 grandes, 2 moyennes et 2 petites

1 mixeur plongeur

1 presse-citron en plastique blanc

2 essoreuses : 1 petite et une grande

2 passoires blanches en plastique (1 moyenne et 1 petite)

2 chinois

2 bols à mélanger assortis en plastique marron

1 bol mesureur plastique 3 L

1 balance

1 entonnoir bleu

2 égouttoirs inox

3 pichets inox

1 ouvre boîte

2 spatules et 1 cuillère en bois

8 petites louches de service

1 grande louche suspendue

1 écumoire suspendue et 1 petite de service

1 cuillère à ragout suspendue

2 fouets

1 spatule en plastique grise

1 cuillère en plastique bleu

2 maryses (spatules caoutchouc)

8 paires de couverts à salade en plastique transparent

2 cuillères à glace

2 pinces en métal

1 limonadier (attaché au poteau central)

1 paire de ciseaux (attachée au poteau central)

1 presse ail / dénoyauteur alu

3 économes

4 couteaux à dents

4 couteaux d'office

1 couteau à pain

1 grand couteau noir

1 râpe électrique

1 aiguiser

1 briquet

2 maniques