



EINLADUNG ZUM SEMINAR

Kochen Sie mit uns!

Erleben Sie innovatives Kochen und lernen Sie noch effektiveres und wirtschaftlicheres Arbeiten „von Köchen für Köche“ bei einem unserer kostenlosen Praxis-Seminare in unserer neuen Küchenmeisterei in Herborn.

Heißluftdämpfer und Multifunktionsgerät Das perfekte Paar

Wir zeigen Ihnen u.a. die Kombination von zwei multifunktionalen Hochleistungsgeräten inklusive digitaler Vernetzung.

Erleben Sie die Geräte der führenden Thermik-Hersteller in Aktion.

Wir freuen uns auf Sie!



ANMELDUNG

Terminauswahl

- | | |
|---|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Dienstag, 29.03.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iVario Live (Multifunktionsgerät)</i> | Rational |
| <input type="checkbox"/> Mittwoch, 04.05.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iKitchen Live (Multifunktionsgerät + Kombidämpfer)</i> | Rational |
| <input type="checkbox"/> Donnerstag, 23.06.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iKitchen Live (Multifunktionsgerät + Kombidämpfer)</i> | Rational |
| <input type="checkbox"/> Mittwoch, 10.08.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iKitchen Live (Multifunktionsgerät + Kombidämpfer)</i> | Rational |
| <input type="checkbox"/> Dienstag, 27.09.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iKitchen Live (Multifunktionsgerät + Kombidämpfer)</i> | Rational |
| <input type="checkbox"/> Mittwoch, 16.11.2022 14:00 – 17:00 Uhr
<i>iKitchen Live (Multifunktionsgerät + Kombidämpfer)</i> | Rational |

Hersteller

Veranstaltungsort: Hardt Großküchen, Rehbergkuppe 6, 35745 Herborn

Veranstaltung findet unter aktuellen Corona-Bedingungen statt, es gilt die 3-G-Regel (Stand 11/2021)

Einfach ausfüllen und faxen an: 02772 – 40249 oder per E-Mail: info@gebr-hardt.de

Einrichtung

Name, Vorname (der anmeldenden Person)

Name der teilnehmenden Person / max. 2 Personen pro Anmeldung:

1.) _____

2.) _____

Stempel / Unterschrift:

