

SpaceCombi® FlexiCombi® FlexiChef® 2.0

MKN Cooking Experience

Innovationen hautnah erleben!

Erstes
Halbjahr
2023



**Ja, ich möchte die neuen MKN Top Geräte
SpaceCombi® Team und FlexiChef® 2.0 hautnah erleben und komme am:**

- Mittwoch, 25.01.23
- Mittwoch, 15.02.23
- Mittwoch, 22.03.23
- Mittwoch, 26.04.23
- Mittwoch, 24.05.23
- Mittwoch, 28.06.23
- Mittwoch, 19.07.23

**Die Veranstaltungen
finden jeweils von
10.⁰⁰-13.⁰⁰ Uhr statt.**

- Bitte senden Sie mir weitere Informationen zu!
- Bitte nehmen Sie mit mir direkt Kontakt auf!

Bitte einfach ausfüllen und absenden:

Anmeldung über Frau Schmalz (MKN)

Telefon: +49 (0) 5331-89-429

E-mail: seminar@mkn.de



Meine Kontaktdaten:

Firma: _____

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

FlexiCombi®
Discover the difference!

SpaceCombi®
Made for you.

FlexiChef® 2.0
smart cooking. smart cleaning.



MKN Cooking Experience

im HKZ München, Oberschleißheim;

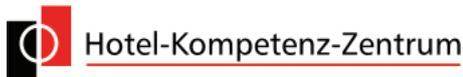
Termine siehe Rückseite, jeweils 10.00 - 13.00 Uhr

FlexiCombi® und **FlexiChef® 2.0** – zwei starke MKN Produkte für die moderne Großküche. Unsere MKN-KÜCHENMEISTER geben Ihnen Tipps und Tricks zum Einsatz dieser multifunktionalen Top Geräte.

Dabei stehen besonders die beiden im heutigen Küchenalltag relevanten Themen „Wirtschaftlichkeit“ & „Effizienz“ im Vordergrund.

Erleben Sie hautnah die **MKN Kombidämpfer FlexiCombi®** und **SpaceCombi®** Team aus dem Hause MKN. In Theorie und Praxis erfahren Sie alles Wissenswerte, technische Highlights und interessante Features rund um dieses MKN Top Gerät.

Bitte umseitiges Anmeldeformular ausfüllen oder QR scannen und online anmelden!



Hotel-Kompetenz-Zentrum

Hotel-Kompetenz-Zentrum GmbH
Sonnenstraße 19 | 85764 Oberschleißheim
Tel. 089 5505212-0 | info@hotelkompetenzzentrum.de



www.mkn.com