

SpaceCombi® FlexiCombi® FlexiChef® 2.0

MKN Cooking Experience

Innovationen hautnah erleben!

Erstes
Halbjahr
2024



#bepartofit



world of cooking

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

- ☐ Mittwoch, 28.02.2024
- ☐ Mittwoch, 20.03.2024
- ☐ Mittwoch, 17.04.2024
- ☐ Mittwoch, 15.05.2024
- ☐ Mittwoch, 12.06.2024

**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 Bollmann (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 Hotel-Kompetenz-Zentrum, 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