

KENWOOD KÜCHEN-CHEFS: GENUSS-HELFER FÜR JEDEN GESCHMACK

Ob verführerische Desserts, hausgemachte Pasta oder langsam geköchelte Schmorgerichte: Die Kenwood Küchenmaschinen sind so vielfältig wie die Geschmäcker von Amateur- und Profiköchen selbst und bieten so für jedes Bedürfnis die richtige Unterstützung. Dabei steht Kenwood nicht nur für den schnellen und unkomplizierten Weg zu besonderen Genussmomenten, sondern auch für Spaß, Freude und Kreativität bei der Zubereitung verschiedenster Gerichte.

Vom Braten übers Kneten und Kochen bis hin zum Schlagen, Dämpfen und Walzen: Einen Allrounder für die Alltagsküche, aber auch für anspruchsvollere Rezepte bietet Kenwood mit der „Cooking Chef Gourmet“. Das Premiummodell verfügt über zahlreiche Innovationen: So lässt sich die Temperatur zwischen 20 und 180° C in exakter Abstufung von einem Grad feinjustieren, um etwa Schokolade mit genau der richtigen Hitze zu schmelzen oder Fleisch und Fisch exakt auf den Punkt zu garen. Individuell und punktgenau zwischen fünf Sekunden und fünf Minuten können auch die Rührintervalle eingestellt werden – damit vom Schmorgericht bis zum Dessert alle Kochexperimente zuverlässig gelingen.

Ganz egal, ob kompletter Laie, ambitionierter Hobbykoch oder Profi: Dank ihrer umfangreichen Ausstattung mit 24 voreingestellten Programmen, einem fünfteiligen Rührelemente-Set und über 25 optionalen Zubehörteilen ist die „Cooking Chef Gourmet“ ein Multitalent in der Küche und bietet für jedes Bedürfnis die passende Unterstützung. Dafür, dass alle Arbeiten mit Leichtigkeit erledigt werden, sorgt der leistungsstarke 1500-Watt-Motor. Daneben punktet die Maschine mit einem integrierten Induktionskochfeld, ansprechendem Design und intuitiver Bedienbarkeit mit einem größeren LC-Display. Dank der 6,7 l fassenden Rührschüssel und einer Kochkapazität von bis zu 3 l lassen sich mit der „Cooking Chef Gourmet“ bis zu zehn Personen bequem bekochen – das nächste Dinner mit Freunden oder Familie kann also kommen.



Die „Chef Titanium“ besitzt eine Rührschüssel-Innenbeleuchtung.



Rührschüssel mit Clou

Für all diejenigen, die nicht unbedingt einen Koch-, dafür aber einen vielseitigen Küchenhelfer suchen, sind die Modelle der Kenwood „Chef“-Serie das Richtige – zu haben in zahlreichen Varianten für den kleinen oder größeren Haushalt. Angefangen von der „Chef“ (4,6 l, 1000 Watt) und „Chef XL“ (6,7 l, 1200 Watt), über die „Chef Elite“ (4,6 l, 1200 Watt) und die „Chef XL Elite“ (6,7 l, 1400 Watt) bis hin zur „Chef Titanium“ (4,6 l, 1500 Watt) und die „Chef XL Titanium“ (6,7 l, 1700 Watt) steht für jeden Bedarf das richtige Modell parat. Alle Varianten sind vielseitige Unterstützer in Sachen Kneten, Rühren, Mixen, Pürieren und Zerkleinern – dank der zeitlos schlichten und formschönen Gestaltung machen sie auch fürs Auge etwas her. Ausgestattet sind sie zudem mit einem 1,6-l-ThermoResist-Glasmixaufsatz, mehr als 20 weitere Zubehörteile sind optional erhältlich. Als Flaggschiff der „Chef“-Küchenmaschinenserie ist die „Chef Titanium“ mit einem besonderen Clou versehen: Als erste und einzige Maschine aus dem Hause Kenwood verfügt sie über eine Rührschüssel-Innenbeleuchtung, die eine bessere Kontrolle des Rührvorgangs ermöglicht.

Pasta simpel selber machen

Selbstgemachte Pasta liegt im Trend – daher präsentiert Kenwood in diesem Frühjahr neue Aufsätze für seine „Chef“-Serie sowie die „kMix“ Küchenmaschinen, mit denen Nudelkreationen in jeder Küche schnell und unkompliziert gelingen. Die Basis in Form von Nudelplatten lässt sich mit der neuen Lasagnewalze herstellen, die mit einer speziellen Beschichtung versehen ist, sodass der Teig besonders gut hindurch gleitet. Dank ihrer speziellen Konstruktion und neuer Gummiringe lässt sich die Walze zudem einfach reinigen. Ergänzt wird die Walze durch Schneidaufsätze mit verchromtem Stahlgehäuse, mit denen sich Fettuccine, Spaghetti, Trenette und Tagliolini herstellen lassen. Alle Teile sind einzeln oder als Pasta-Set, bestehend aus Walze, Spaghetti- und Fettuccine-Aufsatz, erhältlich.

www.kenwoodworld.de,
unternehmen@kenwoodworld.de

Vom gedämpften Fisch bis zum geschmorten Gulasch: Die „Cooking Chef Gourmet“ bringt Abwechslung in die Küche.

Schritt 1 zur hausgemachten Pasta: Nudelplatten lassen sich schnell und einfach mit der neuen Lasagnewalze herstellen.



Schritt 2: Mit dem passenden Schneidaufsatz verwandeln sich die Nudelplatten in Spaghetti & Co.