

Vom Grundteig bis zum Finish bietet die „Chef XL Sense Special Edition“ die passende Funktion, um genau das gewünschte Backergebnis zu erzielen.



Kenwood „Chef XL Sense Special Edition“ DES BÄCKERS GLÜCK IN DREI TRENDFARBEN

Weil Backen und schöne Farben gleichermaßen Glücksgefühle auslösen können, kombiniert Kenwood in diesem Frühjahr die beiden Gute-Laune-Bringer: Die „Chef XL Sense Special Edition“ ist in Perlmutter, Beere oder Aubergine erhältlich und mit dem dreiteiligen Patisserie-Set genau der richtige Helfer auch für ambitionierte Kreationen.

Auch wenn Hobbybäcker keinen Grund benötigen, um sich an immer neue Experimente zu wagen, bringt der Frühling doch besonders viel Inspiration und zahlreiche Anlässe mit: Ob Ostern, Muttertag oder Hochzeit – mit den passenden süßen Köstlichkeiten lassen sich Feste noch schöner feiern. Und noch einfacher und sicherer gelingen sie mit der neuen „Chef XL Sense Special Edition“ von Kenwood. Ganz nach dem Motto #ErweckeDeineFantasie sollen die Namen der Farbtöne Backfans ermutigen, sich auch an Herausforderungen zu wagen: „Love Conquers All“ (Perlmutter), „Fortune Favours the Bold“ (Beere) und „To The Stars“ (Aubergine) versprühen gute Laune und motivieren zur Kreativität. Mit ihrem dreiteiligen Patisserie-Set, bestehend aus Ballonschneebeisen, K-Haken und Knethaken, ist die Special Edition der „Chef XL Sense“-Küchenmaschinen genau darauf ausgelegt, lang gehegte

Tortenträume wahr werden zu lassen. Kein Wunder, dass sie auch in der kürzlich ausgestrahlten jüngsten Staffel des SAT.1 Formats „Das große Promibacken“ einen ganz besonderen Auftritt erhielt und den Stars als vielseitiger Helfer bei der Herstellung ihrer süßen Kunstwerke zur Seite stand.

Neue Funktionen für luftig-leckere Backergebnisse

Ausgestattet sind die Maschinen mit einem leistungsstarken 1400 Watt-Motor, der auf einen Schwung bis zu 4,55 kg Kuchenteig in der extra großen Edelstahl-Rührschüssel mit 6,7 l Fassungsvermögen verarbeitet – genug für bis zu zehn Personen. Der niedertourige Softanlauf und der Spritzschutz verhindern, dass Zucker, Eigelb, Mehl & Co. zu Beginn des Mischens auf dem Küchenboden landen.

Ein Highlight für Freunde von saftigem, lockerem Biskuit ist der im Patisserie-Set enthaltene, speziell für feine Teigstrukturen entwickelte K-Haken, der alle Zutaten schonend zu einem glatten Teig verarbeitet und wie alle Rührelemente aus langlebigem Edelstahl besteht. Schaumig geschlagenes Eiweiß verleiht dem Biskuit abschließend seine Luftigkeit. Mit der automatischen Unterhebfunktion der „Chef XL Sense“-Maschinen können leichte und schwere Bestandteile gleichmäßig miteinander vermischt werden, ohne dass Dichte und Struktur verloren gehen – so landet die Luft des Eischnees auch wirklich im Teig und macht ihn locker und leicht.

Egal, ob bunte Buttercreme, feiner Fondant oder zart schmelzende Schokoladenganache – die „Chef XL Sense Special Edition“ unterstützt Hobbybäcker auch bei der Vollendung ihrer süßen Werke. Der im Patisserie-Set enthaltene Ballonschneebeisen schlägt Sahne, aber auch Buttercreme locker für die Weiterverarbeitung im Spritz-

beutel auf. Noch vielseitiger und flexibler werden die Küchenmaschinen dank der 25 optionalen Zubehörteile, mit denen sie nach Lust, Laune und individuellen Ansprüchen erweitert werden können. Mit dem Multi-Zerkleinerer lassen sich beispielsweise Haselnüsse im Handumdrehen zur Krokantbasis für Frankfurter Kranz verarbeiten; die Pastawalze rollt Fondant gleichmäßig zum süßen Überzug für Motivtorten & Co. aus.

Mehrwertaktion bis 31. Mai 2019

Die Special Edition der „Chef XL Sense“ ist seit Februar verfügbar. Schnellentschlossenen erleichtert Kenwood die Kaufentscheidung zudem mit einem speziellen Angebot, denn noch bis 31. Mai 2019 gibt es beim Kauf eines Aktionsgerätes eine zweite Rührschüssel im Rahmen der „MyChef“-Aktion geschenkt.

 www.kenwoodworld.de,
unternehmen.germany@delonghigroup.com

Erhältlich sind die Maschinen der Special Edition in den Farben „Love Conquers All“ (Perlmutter), „Fortune Favours the Bold“ (Beere) und „To The Stars“ (Aubergine).



Ob Naked Cake oder Ombré-Torte, die Kenwood „Chef XL Sense Special Edition“ bietet vielseitige Unterstützung für süße Kunstwerke in der heimischen Backstube.

