

T O G E T H E R®

www.a9a.de

KENWOOD Cooking Chef

Die Küchenmaschine, die auch kochen kann



KENWOOD Cooking Chef

Die Küchenmaschine, die auch kochen kann



Edelstahl-Flachrührer



Edelstahl-Koch-Rührelement



Edelstahl-Profi-Ballonschneebesen



der Flexi-Beater



Edelstahl Profi Teig Knethaken



Dampfgareinsatz



Spritzschutz und Dampfgarhaube



Teigschaber/hitzebeständiges Unterlegpad für die Schüssel

Die Multifunktionsküchenmaschine Cooking Chef von Kenwood für müheloses Kochen, Braten. Dämpfen, Kneten, Mischen, Rühren, Aufschlagen etc.

inklusive einer 6,7 Liter Edelstahlschüssel, Profi-Edelstahl-Ballonschneebesen, Profi-Edelstahl-Teig-Knethaken, einzigartiges Edelstahl-Koch-Rührelement, Edelstahl-K-Rührer und der neue Flexi-Beater für cremige Speisen. Außerdem gehört zur Grundausstattung ein Spritzschutz, der auch als Dampfgarhaube zu nutzen ist sowie ein Teigschaber und ein hitzebeständiges Unterlegpad für die induktionsgeeignete Schüssel.

Zum Dämpfen von Gemüse wird ein Edelstahl-Dampfgareinsatz mitgeliefert.

Optional erhältlich gegen Aufpreis:

Mit über 30 Zubehörteilen kann diese Küchenmaschinen zum Multitalent werden für müheloses Raspeln, Schneiden, Raffeln, Würfeln, Mixen, Zerkleinern, Auspressen, Schälen, Pürieren, etc.



KENWOOD Cooking Chef kocht wie von selbst

Kochen mit Induktionstechnik

Die Cooking Chef Küchenmaschine bedient sich modernster Induktionstechnologie, die sich durch äußerst sicheres und energiesparendes Kochen auszeichnet. Das Induktionskochfeld heizt sich sehr schnell auf und während des Kochvorgangs geht im Vergleich zum Gas- oder Elektroherd nur sehr wenig Energie verloren.

Wie es funktioniert

Kochen mit Induktionshitze ist eine fortgeschrittene Kochmethode, die die Prinzipien von elektromagnetischer Induktion nutzt. Ist die Cooking Chef Rührschüssel richtig eingerastet, schließt sich der Stromkreis durch eine spezielle Edelstahlbeschichtung am Boden der Schüssel. Das generiert wiederum eine große Menge an thermaler Energie, die den Inhalt der Schüssel durchströmt und somit das Kochgut erhitzt.

Temperaturmessung

Die Heizfunktion ist nur im Rührmodus verfügbar. Die Temperatur in der 3-Liter-Rührschüssel beträgt zwischen 20° C und 140° C und weicht um maximal 2° C ab. Mit dieser einzigartigen Funktion macht die Kenwood Cooking Chef schwierige Gerichte, die Aufmerksamkeit und Präzision in der Küche erfordern, zur leichten Arbeit.



Übersicht der Kernfunktionen

- * Kraftvolles planetarisches Rührsystem mit 1.500 Watt.
- * Das Induktions-Kochsystem mit 1.100 Watt ermöglicht Kochen direkt in der Rührschüssel.
- * Große 6,7 l Rührschüssel mit 3 l Koch- und Rührkapazität.
- * präzise Temperaturregelung von 20°C bis 140°C für schonendes Erwärmen und richtiges Kochen. Ideal zur Vorbereitung von Teig, zur Erwärmung von Schokolade oder auch zur Zubereitung von Butterscotches.
- * Kontinuierliche Koch- und Rührfunktion, während dessen andere Zubereitungsarbeiten vorgenommen werden können.
- * Induktionsheizelement - sichere, energieeffiziente und gut kontrollierbare Hitze
- * Display mit Timer (von 5 Sek. bis 3 Std. einstellbar vorwärts oder rückwärts laufend) und Temperatureinstellung (in 2 °C-Schritten von 20 bis 140 °C).
- * Neues und einzigartiges Rühr- und Kochzubehör.

