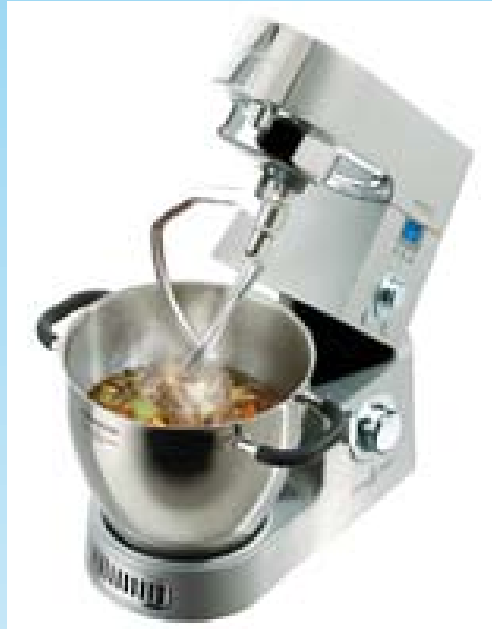


Cooking Chef von Kenwood KM070 die einzige Küchenmaschine, die kochen kann



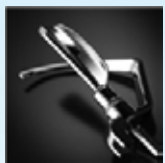
Dampfgareinsatz



Spritzschutz

Multifunktions-Küchenmaschine Cooking Chef von Kenwood zum Kochen, Braten, Dampfgaren, Kneten, Rühren, Aufschlagen inklusive 6,7 Liter Edelstahlschüssel sowie mit Ballon-Schneebeesen, K-Rührer, Knet-haken und dem Flexi-Beater

Außerdem erhalten Sie:



Koch-Rührelement



Flexi-Rührelement

+



Getränke-Mixaufsatz

+



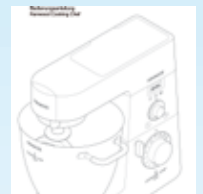
Multi-Zerkleinerer

+



Teigspatel

+



Bedienungsanleitung, Rezeptbuch und Anleitungs-CD

wählen Sie zusätzlich:



Edelstahlmix-aufsatz



Trommelraffel



Fleischwolf



Gemüseschneider



Entsafter

zum günstigen SETPREIS!

Cooking Chef von Kenwood KM070 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.

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nicht den Sicherheitsbestimmungen der Berufsgenossenschaft entspricht! Weisen Sie bitte Ihre Kunden darauf hin.



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 Butterschneekuchen.
- * Kontinuierliche Koch- und Rührfunktion, während dessen andere Zubereitungsarbeiten vorgenommen werden können.
- * Induktionsheizelement - die 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.



TOGETHER GmbH
Tel. 08151 - 444 999 0
www.a9a.de

Münchner Str. 19a
Fax: 08151 - 444 999 33
info@a9a.de

82319 Starnberg
info@togethergmbh.de