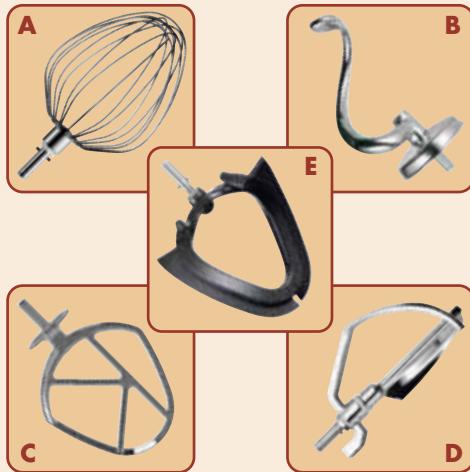


COOKING CHEF XL



KENWOOD



(N) INDUCTIE KEUKENMACHINE - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood met de integratie van een inductiesysteem onder de mengkom van de keukenschijf. Daarmee worden de voordelen van de bekende 'koude mengkom' met planetaire werking voor het bereiden van bijvoorbeeld taarten, gehakt en deeg, aangevuld met de mogelijkheid om warme gerechten te bereiden dankzij een exacte temperatuurinstelling. Gerechten als een heerlijke risotto, boef bourguignon, maar ook soepen en sauzen als crème anglaise en bechamelsaus of sabayon. Ze zijn vanaf nu eenvoudig te bereiden met behulp van slechts één machine in de keuken

(E) KITCHEN MACHINE INDUCTION - the Cooking Chef combines versatility of Kenwood with the integration of an induction system under the bowl of this food processor. Thus, the benefits of the famous 'cold mixing bowl' with planetary action for the preparation of such cakes, meat and dough, plus the ability to heat dishes with a precise temperature setting. Dishes like a delicious risotto, boef bourguignon, but also soups and sauces like béchamel sauce and custard or zabaglione. They are now easy to prepare using only one machine in the kitchen

(F) MACHINE DE CUISINE INDUCTION - le Cooking Chef combine la polyvalence du Kenwood avec l'intégration d'un système d'induction dessous le bol de robot culinaire. Ainsi, les avantages de la fameuse "bol froid" avec une action planétaire pour préparer des gâteaux, par exemple, la viande et la pâte, plus la possibilité de plats chauds avec un réglage précis de la température. Plats comme un délicieux risotto boef bourguignon, mais aussi les soupes et les sauces comme la sauce béchamel et crème anglaise ou sabayon. Ils sont désormais faciles à préparer en utilisant une seule machine dans la cuisine

(D) KÜCHENMASCHINE INDUKTION - der Cooking Chef verbindet die Vielseitigkeit der Kenwood, um die Integration eines Induktions-System unter der Schüssel der Küchenmaschine. Damit die Vorteile des berühmten "kalten Schüssel" mit Planetengetriebe Aktion für die Vorbereitung solcher Kuchen, Fleisch und Teig, plus die Fähigkeit, warme Gerichte mit einer präzisen Temperaturregelung. Speisen wie ein köstliches Risotto, Boef Bourguignon, aber auch Suppen und Saucen, wie Béchamel- und Vanillepudding oder Zabaglione. Sie sind jetzt einfacher zu erstellen, mit nur einer Maschine in der Küche

ACCESSOIRES MEEGELEVERD

SUPPLIED/FOURNIS/LIEFERUMFANG
andere/other/autre acc. pag. 538+539



No.	Lit.	cm	V	W	Euro
*901.400	6,7	66,5(H)x51x36,5	230	1500	1.484,00

ACCESSOIRES/ACCESSORIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.	Type	Euro
901.410	A garde/whisk/fouet/Schneebesen	36,00
901.411	B deeghaak/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	42,50
901.412	C K-arm/beater/batteur K/K Haken	49,50
901.413	D roerhulpstuk/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	59,00
901.414	E flexibele klopper/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	45,00
901.417	F kom roestvrijstaal/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit.	129,00