

КУХОННЫЕ МАШИНЫ

CHEF и MAJOR

СЕРИИ TITANIUM



KENWOOD

CREATE MORE



Единая концепция приготовления пищи

Кухонная машина Kenwood является быстрым и надежным помощником на кухне. Она прослужит вам долгие годы и перейдет по наследству внукам.

Благодаря широкому ассортименту насадок с помощью кухонной машины Kenwood, вы сможете добиться профессиональных результатов в приготовлении любого блюда.

Кухонные машины Kenwood Chef и Major имеют четыре разъема, которые могут работать одновременно, что значительно ускоряет процесс приготовления.

Ассортимент насадок составляет более чем 30 видов, что дает возможность обеспечить полный цикл приготовления пищи.

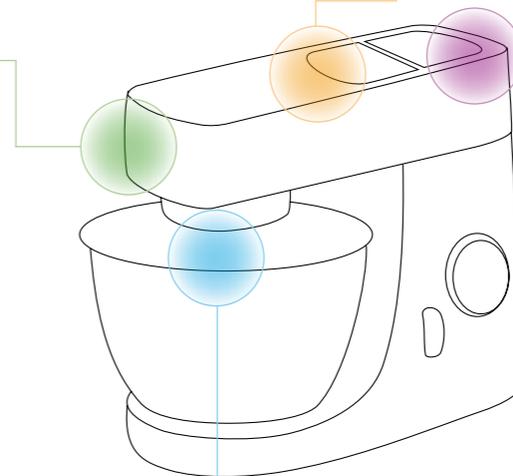


Низкоскоростной насадочный разъем

Насадочный разъем для кухонного процессора и цитрус-пресса



Высокоскоростной насадочный разъем



Насадочный разъем с планетарным движением



KENWOOD
CREATE MORE

Кухонные машины KENWOOD уникальны. Их техническая концепция, включающая широкий выбор разнообразных насадок, не имеет аналогов в мире. Поэтому не случайно, что кухонную машину KENWOOD без колебания выбирают как лучшие повара мира, так и любители домашнего приготовления пищи.

Если Вы будете пользоваться кухонной машиной KENWOOD, применяя весь набор поставляемых к ней насадок (а их более 30), то количество изысканных блюд, которые Вы сможете приготовить, просто бесконечно.

Замешивание теста для хлеба, итальянской пасты, блинов или взбивание ингредиентов для кондитерских изделий превращается в удовольствие. Протертые овощи, фруктовый салат или соус будут иметь более равномерную текстуру, чем когда-либо ранее. Другой сильной стороной кухонных машин KENWOOD является их элегантный внешний вид. Исполненные в классическом стиле, который никогда не выйдет из моды, кухонные машины KENWOOD специально созданы для того, чтобы украсить любую кухню.

Мощные, стильные, многофункциональные кухонные машины KENWOOD станут Вашими незаменимыми помощниками на кухне.

Преимущества кухонной машины KENWOOD

- Создание своей уникальной системы приготовления пищи
- Цельнометаллический корпус
- 4 разъёма для насадок
- Процесс планетарного смешивания
- Многообразие насадок
- Вариации скоростей + импульсный режим работы



линия TITANIUM

Кухонные машины Chef и Major

(модель КМ 010 и КМ 020)

- Цельнометаллический корпус
- Чаша из нержавеющей стали с ручками
- Отсек для хранения шнура
- Стекланный градуированный блендер емкостью 1,5 л
- Крышка для защиты от брызг
- Усовершенствованный редуктор
- Каучуковые прокладки уменьшают шум и вибрацию
- Защита от перегрева мотора. Полностью перепроектированная подача воздуха для улучшения охлаждения мотора и тепловой датчик, расположенный непосредственно в лопасти мотора
- Уникальные инструменты из нержавеющей стали высочайшего качества
- Все четыре привода работают одновременно

модель КМ 010

- Мощность 1400 Вт
- Объем чаши 4,6 л

модель КМ 020

- Мощность 1500 Вт
- Объем чаши 6,7 л



модель КМ 020

модель КМ 010

Уникальная комплектация
KM013 и KM023



Кухонные машины Chef (модель KM 013)

Кухонные машины Major (модель KM 023)

- Стильный корпус из полированной стали
- Металлический градуированный блендер емкостью 1,5 л
- Крышка для защиты от брызг
- Усовершенствованный редуктор
- Каучуковые прокладки уменьшают шум и вибрацию
- Защита от перегрева мотора. Полностью перепроектированная подача воздуха для улучшения охлаждения мотора и тепловой датчик, расположенный непосредственно в лопасти мотора.

• Все четыре привода работают одновременно

KM013

- Мощность 1400 Вт
- Чаша объемом 4,6 л из нержавеющей стали

KM023

- Мощность 1500 Вт
- Чаша объемом 6,7 л из нержавеющей стали

В комплект входит:

Мясорубка - AT950

Металлический блендер - AT339

Соковыжималка для цитрусовых - AT960

Насадка кухонный процессор - AT640

Многофункциональный измельчитель - AT320

Электронные кухонные весы - AT750

4 насадки для взбивания и замеса теста



НАБОР МЕШАЛОК



К-образный взбиватель

Используется для смешивания таких сложных ингредиентов, как ,например, масло с шоколадом или сахаром. Поможет сделать тесто для кондитерских изделий пышным и рассыпчатым. Подходит для приготовления теста для бисквитов, глазури, макарон и картофельного пюре кремообразной консистенции.

Венчик шарообразной формы

Венчик из нержавеющей стали поможет с легкостью взбить яичный белок в плотную белую пену или приготовить густые сливки, жидкое бездрожжевое тесто для блинов или жарки во фритюре. Шарообразная форма венчика обеспечивает дополнительную циркуляцию воздуха, что позволяет получить легкую пышную структуру, необходимую для получения масла, крема, мусса, суфле, безе, а так же сырников и творожных запеканок.

Насадка для замеса теста

Благодаря этой насадке замешивание теста для хлеба перестанет казаться трудной работой. С её помощью можно замесить любые виды теста, включая самое жесткое, такое как для пельменей, пиццы, лапши.

Новинка! Гибкий взбиватель (AW44001)

Для нежных пирогов и маслянного крема. Гибкие крылья взбивателя лучше прилегают к стенкам чаши, повторяя её контуры для превосходного смешивания ингредиентов.

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

AT444 (Chef)

AT445 (Major)

- Помогает легко и без усилий очистить картофель и другие корнеплоды.
- Потребуется всего 3-5 минут для того, чтобы почистить любые корнеплоды.
- Очищает кожуру с корнеплода тончайшим слоем, сохраняя все витамины и полезные вещества, которые находятся непосредственно под кожей.



Новинка!





МОРОЖЕННИЦА

A956A (Chef)
A957A (Major)

- Для быстрого приготовления разнообразного мороженого или полезного замороженного йогурта всего за 20-30 минут (время зависит от густоты смешиваемых ингредиентов).
- Емкость 1 л.
- Состоит из чаши для замораживания и лопатки.
- Вы можете приготовить не только мороженное, но и щербет, и сорбетто на аперитив.



НАСАДКА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ И ПРОТИРАНИЯ

AT992 (Chef)
AT930 (Major)

- Идеально подходит для протираания овощей и фруктов (отделения кожуры и косточек), приготовления пюре, фруктовых соусов, джемов, желе и детского питания.
- Так же может использоваться для просеивания муки прямо в чашу для замешивания теста.
- Поставляется с двумя решетками, подходящими для всех видов овощей и фруктов.





13 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ДИСКОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНОЙ ФОРМЫ.
ПРЕОБРЕТАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО.



AT910002



AT910008



AT910003



AT910009



AT910004



AT910010



AT910005



AT910011



AT910006



AT910012



AT910007



AT910013



AT910014

НАСАДКА ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

A910

- Простой и экономичный способ приготовить разнообразную итальянскую пасту с томатами, травами или со вкусом шпината.
- Комплектуется мерным разделителем, толкателем, диском для формования макарон и приспособлением для очистки.
- 13 дополнительных дисков для изготовления макаронных изделий разной формы. Преобретаются отдельно.
- Полностью металлический корпус.





НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА

A970

- Профессиональное формовочное приспособление из стали и бронзы, используемое итальянскими шеф-поварами для приготовления слегка зернистых и хорошо впитывающих соус макаронных изделий.
- Прекрасно подходит для раскатки теста для лазаньи, пельменей, вареников и др.
- 9 вариантов толщины раскатки.



Эта насадка является основной и необходима для использования 4 дополнительных насадок для приготовления макаронных изделий разной формы: A971, A972, A973, A974



A971
Насадка для тальятелле шириной 7 мм



A972
Насадка для тальятелле шириной 4 мм



A973
Насадка для тренетте шириной 1,5 мм



A974
Насадка для спагетти шириной 1,5 мм

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ





ПЬЕТРО ДЕЛЬ ГРОССО

Пьетро родился в Венеции в семье военного и домохозяйки. В связи с постоянным перемещением отца Джованни Дель Гроссо Пьетро с детства изучил все особенности кухонь различных регионов Италии.

После окончания школы Пьетро Дель Гроссо совершенствовался во многих заведениях страны, а в 1988 году его пригласили на позицию шеф-повара в «мишленовский» ресторан «Castello Malvezzi». Слава этого места распространялась на всю Италию не только из-за экстраординарной кухни, но и благодаря одной из самых обширных винных коллекций в стране.

С 1998 году Пьетро работает в Нью-Йорк шеф-поваром сети итальянских ресторанов «Сан Доменико». Одним из хозяев этих предприятий был Лучано Паваротти.

В 2000 году Пьетро получает гран-при Национального Кулинарного конкурса, который считается в Италии самым важным чемпионатом среди поваров.

В 2002 году Пьетро Дель Гроссо получает важную в своей жизни премию – «Один из лучших в мире шеф-поваров 5-звездочных гостиниц».

В Италии Пьетро Дель Гроссо преподает в кулинарной школе два курса – кондитерское дело и курс современной кухни, и владеет рестораном «Palafreno» в винном регионе Франчакарта.

РЕЦЕПТЫ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

МАКАРОНЫ

Для приготовления 1 кг макарон Вам понадобится 550 г муки первого сорта, 250 г муки из твердых сортов пшеницы, 6 яиц, 20 г оливкового масла, щепотка соли (7-8 г).

Соедините все ингредиенты в чаше комбайна и при помощи J-образной насадки замешайте тесто на средней скорости. Замешивайте пока тесто не станет однородным.



СОВЕТ: чтобы тесто было более тугим вместо муки высшего сорта можно использовать итальянскую муку тип «00». Использование муки из твердых сортов пшеницы, в Италии она называется семола, не дает макаронам развариваться при приготовлении, и Вы можете быть уверены, что у Вас получатся настоящие макароны «аль денте» (твердые, кажущиеся недодваренными макаронами).

Если же Вы хотите сделать более нежную домашнюю лапшу, муку из твердых сортов пшеницы замените на обычную муку высшего сорта.

СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛА

Чтобы сделать макароны разноцветными используйте базилик, шпинат, свеклу, куркуму, паприку или какао.

Базилик придаст легкий аромат и нежно зеленый цвет Вашим макаронам. Измельчите 60 г базилика на блендере до консистенции пюре и соедините со всеми ингредиентами во время замешивания теста.

СОВЕТ: если пюре из базилика будет водянистым промокните его салфеткой, чтобы убрать лишнюю жидкость, или добавьте в тесто немного муки.

Шпинат сделает макароны ярко зелеными. Для 1 кг пасты Вам понадобится 150 г шпината, ошпаренного кипятком. Как и базилик, измельчите его на блендере и добавьте ко всем ингредиентам.



Чтобы сделать макароны розовыми, используйте 1 свеклу, измельчите ее до состояния пюре, отцедите сок, а в макароны используйте мякоть.

Куркуму, паприку и какао добавляйте на глаз, в зависимости от того, какой интенсивности цвета Вы хотите добиться.

Перед тем, как нарезать макароны, их необходимо 7-8 раз раскатать на раскаточной насадке, складывая раскатанное тесто вдвое и постепенно уменьшая его толщину, используя регулировочную ручку. Эта процедура делает тесто более однородным и облегчит нарезку. Для лапши тесто необходимо раскатать до 3 мм, а чтобы сделать спагетти раскатайте тесто на 5-6 мм.



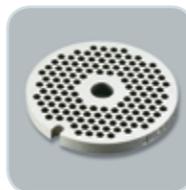
СОВЕТ: нарежьте тесто как можно быстрее, чтобы оно не высохло, подсохшие макароны при приготовлении будут ломаться. Готовые макароны собирайте в «розочки» по 100-150 г, слегка подпылив их мукой. Хранить готовые макароны можно в полиэтиленовых пакетах в морозильнике.



В комплект входят 2 насадки для приготовления сосисок, колбас.



Насадка для приготовления «кеббе».



Решетка с маленькими отверстиями 3 мм



Решетка со средними отверстиями 4,5 мм



Решетка с большими отверстиями 8 мм

МЯСОРУБКА

AT950A

- Поставляется с тремя сменными стальными решетками с разными размерами отверстий:
 - мелкий — 3 мм;
 - средний — 4,5 мм;
 - крупный — 8 мм.
- Износоустойчивый металлический шнек, который позволяет быстро перемолоть мясо, рыбу или приготовить фарш из овощей или птицы.
- Мясорубка с цельнометаллическим шнеком позволяет обработать до 130 кг рыбы или овощей за 1 час, либо до 106 кг мяса за 1 час.
- Легко разбирается для очистки.
- Большая емкость с крышкой.
- Поставляется с двумя насадками для приготовления колбас и насадкой для приготовления «кеббе».
- Толкатель одновременно является футляром для хранения насадок.
- Пластиковый ключ для легкой разборки.

KENWOOD
CREATE MORE





МЕЛЬНИЧКА ДЛЯ КРУП

AT941A

- Настоящая мельничка с металлическими жерновами и возможностью регулирования помола от самого мелкого до самого крупного.
- Вы можете приготовить домашнюю муку, сохраняя все полезные свойства натурального продукта, чтобы печь хлеб, пирожки, пирожные, макаронные изделия, а также сделать сахарную пудру для пончиков или измельчить мак или орехи.



КОЕ-ЧТО О МУКЕ...

Многие виды муки являются редкостью на прилавках магазинов, хотя потребность в них большая. Люди, которые ведут здоровый образ жизни, придерживаются диет, или имеют хронические заболевания, при которых глютен, содержащийся в пшеничной муке, противопоказан, сталкиваются с проблемой приобретения необходимого вида муки. Чтобы не тратить время на поиски нужного вида муки и быть уверенным в качестве продукта, укомплектуйте свою кухонную машину мельницей для круп. Вам станут доступны любые виды муки, приготовленные в домашних условиях.

Мука рисовая.

Рис - источник широкого спектра природных микроэлементов, витаминов и минеральных веществ, что делает рисовую муку исключительно полезной для питания людей всех возрастов, и особенно детей. Отличительной особенностью рисовой муки является то, что она относится к крахмалосодержащему (около 80%) сырью, у которого отсутствует клейковина. Рисовая мука является источником растительного белка, полноценного по аминокислотному составу, содержит натрий, калий, магний, фосфор, витамины B1, B2 и PP.

Мука гречневая

Мука гречневая содержит белки, обладающие наибольшей биологической ценностью из всех зерновых культур кроме того, жирнокислотный состав, содержание витаминов, микроэлементов, рутина определяют высокие пищевые достоинства продукции, содержащие данную муку. Клетчатки в гречневой муке - в 1,5-2 раза больше, чем в овсе, перловке, пшенице и рисе.

Ржаная мука

Хлеб из ржаной муки обладает более высокой пищевой ценностью, чем пшеничный хлеб. Ржаной хлеб облада-

ет повышенной кислотностью и хуже усваивается организмом, чем хлеб пшеничный. Ржаная мука по биологической ценности превосходит пшеничную муку. Белок ржаной муки богаче по составу аминокислот. Ржаной хлеб содержит больше необходимых для здоровья микроэлементов - магния, калия, железа. В состав ржаной муки входят также витамины группы B, PP, витамин молодости и красоты E. Изделия из ржаной муки менее калорийны, чем из пшеничной. Использовать ржаную муку для выпечки могут даже люди, придерживающиеся различных диет для похудения.

Мука кукурузная

Кукурузная мука, в отличие от пшеничной, содержит большое количество сахара, витамина B1, B2 и PP, соли калия, кальция, магния, железа, фосфора, также каротина и крахмала. Использование этой муки в повседневную пищу очень благотворно влияет на микрофлору желудочно-кишечного тракта любого человека, несмотря на то, что своими показателями жирности, кислотности и калорийности она намного превосходит остальные сорта муки.

Мука овсяная

Мука овсяная, так же как и овес, отличается пониженным содержанием крахмала и повышенным содержанием жира. В муке есть все незаменимые аминокислоты, витамины группы B, E, A, ферменты, холин, тирозин, эфирное масло, медь, сахар, набор микроэлементов, в том числе кремний, играющий важную роль в процессе обмена веществ, минеральные соли - фосфорные, кальциевые, пищевые волокна (клетчатка). Овсяная мука делает выпечку более рассыпчатой и может служить заменой пшеничной муке, но содержание овсяной муки не должно превышать одной трети от общего количества муки из-за низкого содержания клейковины.

Новинка!



НИЗКОСКОРОСТНАЯ ТЕРКА-ЛОМТЕРЕЗКА

AT643

- Низкоскоростная насадка с высокой мощностью.
- 5 барабанов из нерж. стали:
 - для крупной нарезки и шинковки
 - для мелкой нарезки и шинковки
 - для крупной терки
 - для мелкой терки
 - очень мелкая терка для измельчения: орехов, шоколада, сыра пармезан, дерунов.



ПРЕСС ДЛЯ ЯГОД

AT644

- Идеален для приготовления полезных и вкусных соков пюре из томатов, клубники, малины и других ягод, овощей или фруктов.
- Пользуетесь низкими скоростями для отделения мякоти от семян и шкурок.

AT642

- Включает в себя 2 насадки:
 - терка-ломтерезка AT643 и пресс для ягод AT644

! Насадки AT642, AT643, AT644 совместимы с мясорубками KENWOOD MG 450-520

Новинка!





НАСАДКА КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

AT640

- Универсальный нож-измельчитель из нерж. стали.



Диск для мелкой терки/нарезки



Диск для крупной терки/нарезки



Диск для нарезки тонкой соломкой
для жульена

СОКОВЫЖИМАЛКА для ЦИТРУСОВЫХ

AT960/AT312

- Объем чаши 600 мл.
- Подходит для цитрусовых разных размеров.
- Большая чаша с ручкой и носиком.
- Сито из нержавеющей стали.
- Можно мыть в посудомоечной машине.





ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ТЕРКА-ЛОМТЕРЕЗКА

AT998A01 — 3 диска в комплекте

AT998A02 — 6 дисков в комплекте



ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ТЕРКА-ЛОМТЕРЕЗКА

AT340

- Возможность непрерывной работы.
- Металлический корпус.
- Легкость разборки для быстрой и легкой очистки.
- Диски из нержавеющей стали:
 1. для мелкой терки
 2. для крупной терки
 3. для мелкой нарезки
 4. для крупной нарезки
 5. для нарезки соломкой (жульен)
 6. для нарезки соломкой (картофель фри)
 7. для мелкой терки (деруны, пармезан, шоколад)



Новинка!



KENWOOD
CREATE MORE



УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВИЖИМАЛКА

AT641

- Корпус и сито из нержавеющей стали.
- В воронку помещается целое яблоко.
- Может работать непрерывно.
- Может быть полностью разобрана для очистки.
- Приспособление для защиты от брызг и сбора мякоти.
- Градуированный кувшин с крышкой и специальным держателем для облегчения сбора сока.
- Не требует предварительной очистки фруктов от кожуры и семян.



C E K

НЕПОВТОРИМАЯ СВЕЖЕСТЬ

Ингредиенты:

- 2 крупных киви
- 2 яблока
- 1 / 2 лайма
- Кубики льда для сервировки

1. Очистите киви. Очистите лайм от корки, оставляя цедру.
2. Пропустите киви, яблоки и лайм через соковыжималку.
3. Подавайте с кубиками льда.



B5 B6 C Ca Mn Se

МИКСТУРА

Ингредиенты:

- 75 г соцветий брокколи
- 1 лимон
- 75 г зеленых бобов
- 50 г молодых листьев шпината
- 1 зеленое яблоко
- Кубики льда для сервировки

1. Очистите лимон от шкурки, оставляя цедру.
2. Пропустите через соковыжималку сначала брокколи и шпинат, затем лимон и яблоко.
3. Перемешайте и подавайте со льдом.



B1 B3 C Mg Mn P K

ЭНЕРГИЯ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

- 1 сырая свекла
- 2 моркови
- 4 редьки
- 1 яблоко
- Кубики льда для сервировки

1. Помойте свеклу и морковь, но не чистите их.
2. Пропустите через соковыжималку свеклу, морковь и редьку, затем пропустите яблоко.
3. Перемешайте и подавайте со льдом.





МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР

AT339

- Блендер из нержавеющей стали объемом 1,5 л.
- Может быть использован для приготовления освежающих напитков, соусов, кремов, супов или детского питания. Измельчает орехи, сырую морковь, крошит лёд.
- Градуированная чаша с ручкой для удобства использования.
- Крыша с отверстием и блокиратором позволяет добавлять ингредиенты в процессе приготовления.



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

AT320

- Возможность измельчения овощей, зелени, детского питания, горячих супов, орехов, шоколада, всевозможных специй.
- 3 емкости из высокопрочного стекла с герметично закрывающимися крышками и крышкой с отверстием для сыпучих продуктов. Емкости можно использовать в микроволновых печах и холодильниках.
- Широкий плоский нож из нержавеющей стали делает эту насадку универсальной.
- Используя импульсный режим можно молоть кофе в зернах.



РЕЦЕПТЫ СОУСОВ ДЛЯ МАКАРОН

СОУС ПЕСТО

Одним из самых распространенных соусов для спагетти в Италии является соус песто по-генуэски. Само слово «песто» переводится как нечто измельченное, подробленное. Жители Генуи издревле приправляли макароны ароматным соусом из базилика, протирая его с солью и оливковым маслом в мраморной ступке. Для нас же приготовление этого соуса упростилось с появлением блендера.



Итак, для приготовления песто Вам понадобится 100 г листьев зеленого базилика, 150 г оливкового масла, маленький зубок чеснока, 20 г кедровых орешков, щепотка соли и 50 г тертого сыра пармезан или грана.

СОВЕТ: чтобы базилик хорошо измельчился, я советую Вам использовать крупную морскую или каменную соль.

Соедините в блендере листья базилика, соль, оливковое масло, чеснок и кедровые орешки. Измельчите все до состояния пюре, а затем добавьте тертый пармезан и тщательно перемешайте.

Базилик можно заменить в той же пропорции грецкими орехами и приготовить ореховый соус, который подходит как к макаронам, так и к блюдам из мяса.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Наверняка украинцы представляют себе среднестатистического итальянца, как ненасытного поедателя пиццы и спагетти с томатным соусом, во всяком случае, я часто встречался с таким расхожим стереотипом в разных странах мира за пределами Италии.



Действительно мы едим пасту (так мы называем макаронные изделия) почти каждый день, и несмотря на изобилие соусов, самым любимым и в то же время самым простым в приготовлении является томатный соус.

Для его приготовления Вам понадобится 1 кг спелых мясистых помидоров, 150 г оливкового масла, зубок чеснока, соль и веточка зеленого базилика.

СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛА

Помидоры помойте, нарежьте и измельчите в блендере до пюреобразного состояния. В кастрюлю налейте оливковое масло и слегка разогрейте его с чесноком. Затем добавьте томатное пюре, доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь, добавьте базилик и соль и тушите на медленном огне, пока соус не загустеет.



COOKING CHEF MAJOR

Открываем мир новых кулинарных возможностей!

Новая кухонная машина – самая инновационная и самая усовершенствованная модель в истории Kenwood.

Индукционный подогрев в сочетании с планетарным смешиванием и четырьмя разъёмами для подключения дополнительных насадок даёт возможность Cooking Chef смешивать и готовить одновременно, открывая для Вас мир новых кулинарных возможностей.



140°C
20°C



НОВИНКА!

Впервые! Все этапы прготовления пищи в одной кухонной машине.

KENWOOD KM070

Металлический корпус.

Все четыре привода могут работать одновременно.

Программируемый таймер: 3 часа – установка длительности приготовления или ожидания перед началом работы.

Установка температуры приготовления от 20°C до 140°C с точностью до 2°C.

Мощность:

- 1500 Вт - замес
- 1100 Вт - приготовление

Скорости:

- 8 плавнорегулируемых
- 3 скорости помешивания при приготовлении
- импульсный режим

Комплектация:

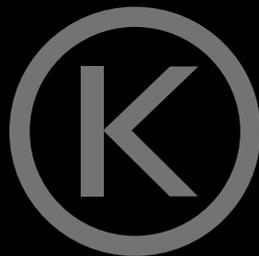
- кухонный процессор с ножом-измельчителем и тремя металлическими дисками для терки/нарезки
- насадка пароварка
- градуированный металлический блендер
- 5 насадок для замеса, взбивания, перемешивания, которые движутся планетарно
- защита от брызг
- лопатка

Размеры: 38.0 x 41.0 x 33.5 см

Маса: 13.6 кг с чашей

Емкость чаши: 6,7 л





www.kenwood.ua

KENWOOD

CREATE MORE