

Die neue Cooking Chef Gourmet von Kenwood: Vielseitiger Küchenhelfer für besondere Genussmomente

Neu-Isenburg, April 2017 – Ob cremiges Risotto, knackiges Wok-Gemüse oder ein lockerer Hefeteig – für die Zubereitung anspruchsvoller Rezepte, aber auch leckerer Alltagsgerichte darf ein zuverlässiger Küchenhelfer nicht fehlen. In der Küche unterstützt die neue Cooking Chef Gourmet von Kenwood ab sofort jeden Profi- und passionierten Hobbykoch noch vielseitiger und noch präziser. Ob kneten, mixen oder schlagen, dämpfen, anbraten oder kochen – die Cooking Chef Gourmet erledigt all diese Aufgaben mit Leichtigkeit und ist ein wahrer Allrounder. Brandneu: Die innovative Temperaturregulierung verfügt über eine neue Temperaturspanne, die eine Feinabstimmung der Hitze von 20 bis 180 Grad in exakter Abstufung von einem Grad ermöglicht. Das neue Premiummodell begeistert zudem mit optimierten Rührintervallen: Die Rührsequenzen können genau eingestellt werden, von fünf Sekunden bis fünf Minuten – ideal für das Schmelzen von Schokolade oder die Zubereitung von Großmutter's Gulasch. Das neue, optimierte Display ermöglicht außerdem eine intuitive Bedienung der 1.500 Watt starken Maschine.

KENWOOD
CREATE MORE



mehr >>

Presseinformation

Mit mehr als 20 optionalen Zubehörteilen ist die Cooking Chef Gourmet ein unverzichtbarer Alleskönner und macht selbst vor der Zubereitung perfekter Desserts und feinsten Hauben-Menüs keinen Halt. 24 voreingestellte Programme erleichtern den Einstieg in die Arbeit mit der Cooking Chef Gourmet und sorgen für Gelinggarantie – je nach gewähltem Programm stellt die Maschine automatisch die richtige Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit und Leistung ein und führt zuverlässig durch den Zubereitungsprozess.

Seit jeher steht Kenwood für herausragende, innovative und leistungsstarke Küchenmaschinen und ist die Nummer eins im Bereich Küchenmaschinen mit Kochfunktion.* Die neue Cooking Chef Gourmet bildet technisch und optisch das Flaggschiff der Kenwood Chef Serie. Mit dem gewohnt formschönen Design ist diese Kenwood Maschine aus hochwertigem Edelstahl ein absoluter Eyecatcher. Dank ihrem leistungsstarken Motor, dem integrierten Induktionsfeld und den mehr als 20 optionalen Zubehörteilen ist die Cooking Chef Gourmet vielseitig einsetzbar und erfüllt selbst höchste Ansprüche. Die Maschine verfügt über eine 6,7 Liter fassende Rührschüssel mit einer Kochkapazität von bis zu 3,0 Litern – ausreichend für bis zu zehn Personen. Die bereits mit dem iF Design Award 2016 prämierte Cooking Chef Gourmet besticht zusätzlich durch ihre intuitive Bedienbarkeit. Das neue und größere LC-Display führt durch den gesamten Zubereitungsprozess und ermöglicht eine einfache Einstellung von Temperatur, Zeit, Rührintervall und Menüoptionen. Über den beleuchteten Drehregler lässt sich die Rührgeschwindigkeit stufenlos steuern und die Start-/Stopp-Funktion, über die das Gerät in den Stand-by-Modus geschaltet werden kann, einfach handhaben.

Von 20 auf 180 – für mehr Präzision beim Kochen

Die neue und innovative Temperatureinstellung der Cooking Chef Gourmet ermöglicht eine exakte Einstellung der Hitze, von 20 bis 180 Grad. Die Intervalle können in präzisen Abstufungen von einem Grad vorgenommen werden. So lässt sich Schokolade punktgenau schmelzen, Zabaione bei exakter Temperatur schaumig schlagen oder Fleisch auf den Punkt garen. Dank der neuen Temperaturregulierung gelingt auch schonendes Slow Cooking und Dämpfen noch präziser als zuvor – Genussmomente garantiert. Außerdem smart: Die neue Kenwood Küchenmaschine verfügt über einen Timer bis zu acht Stunden – ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten oder Gerichten der Slow Cooking-Küche, die längere Zeit garen müssen.

Neue Rührintervalle für ein perfektes Ergebnis

Mit der neuen Cooking Chef Gourmet ist alles möglich – und das mit noch feinerer Präzision. Mithilfe der neuen Intervallregelung können die Rührsequenzen reguliert werden, von fünf Sekunden bis fünf Minuten. Cremige Risottos, zart geschmortes Gulasch oder selbst gemachte Sauce hollandaise lassen sich so auf den Punkt zubereiten. Das fünfteilige Rührelemente-Set, bestehend aus einem Knethaken, einem Ballonschneebeisen,

*GfK; Panelmarket; Kitchen Machines; Sales Value, %; Jan–Dec 16.

KENWOOD
CREATE MORE



mehr >>

Presseinformation

dem K-Haken – alle aus Edelstahl gefertigt – und einem Flexi- sowie einem neuen Koch-Rührelement, unterstützt dabei jeden Profi- und Hobbykoch optimal in der Küche. Außer über einen Hochgeschwindigkeitsanschluss verfügt die Maschine über einen verbesserten Niedrigdrehzahlanschluss, sodass mehr als 20 optionale Zubehörteile, wie z. B. ein Standmixer, ein Fleischwolf oder eine Nudelwalze, an das Gerät angeschlossen werden können – für eine noch größere Vielfalt bei der Zubereitung leckerer Rezepte.

Die Kenwood Küchenmaschinen Cooking Chef Gourmet KC09040S und Cooking Chef Gourmet KCC9060S – zusätzlich mit ThermoResist Glas-Mixaufsatz, Multi-Zerkleinerer und Waage – sind ab Ende April 2017 im Handel erhältlich. Jeder Käufer erhält zusätzlich ein kostenloses Mehrwertpaket, das u. a. ein exklusives Rezeptbuch und das Genuss Magazin enthält. Zur Markteinführung der neuen Cooking Chef Gourmet gibt es bei teilnehmenden Händlern ein weiteres Extra on top: das Backbuch „Der große Lafer Backen“ von Sternekoch Johann Lafer. Weitere Informationen über Kenwood sind auf der Website www.kenwoodworld.de abrufbar.

Unverbindliche Preisempfehlung

Cooking Chef Gourmet KC09040S	UVP 1.349,00 €
Cooking Chef Gourmet KCC9060S	UVP 1.449,00 €

Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 6.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2016 über 1,85 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2016 auf 254 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.de, www.kenwoodworld.de und www.braunhousehold.de abrufbar.

KENWOOD
CREATE MORE

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Romy Cutillo

E-Mail: r.cutillo@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-14

Sandra Hemmerling

E-Mail: s.hemmerling@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN

Kontakt Kenwood

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Ferdinand-Maximilian Schlüssler

E-Mail: maximilian.schluessler@delonghigroup.com
Tel.: +49 6102 5999-902

