

# Inimitabile Chef



  
COOKING CHEF

Impasta,  
mescola, frulla,  
grattugia...  
e **CUOCE** !

**KENWOOD**  
PRETENDI IL MASSIMO



# Cooking Chef Kenwood: l'evoluzione di un mito.

**Cooking Chef è la naturale evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, tagliare, sminuzzare, tritare, grattugiare...**

**Cooking Chef è il sistema completo per la preparazione e la cottura dei cibi, affidabile, preciso, sicuro, eclettico. Dopo aver tritato, impastato, sminuzzato, centrifugato, montato... da oggi Cooking Chef è pronto a cuocere ogni ricetta, trasformandola in pura gioia per gli occhi e piacere per il palato.**

**Risotti, polenta, ragù, minestre, salse, secondi piatti di carne o pesce, creme e dolci, cotture a vapore...**



**Cooking Chef da oggi cuoce per te.**



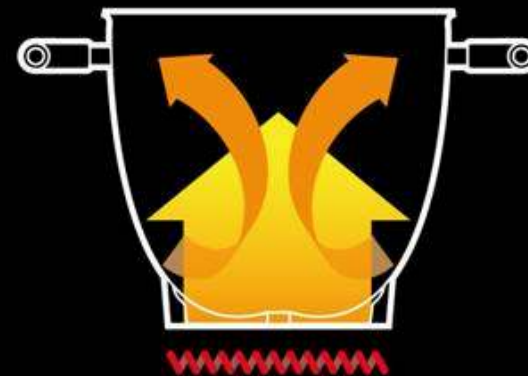
# Cooking Chef e la cottura ad induzione: preparare e cucinare velocemente, risparmiando ed in completa sicurezza.

Il calore viene generato da un campo elettromagnetico per mezzo di un induttore elettrico integrato nella base di Cooking Chef.

Quando il recipiente viene posizionato, l'induttore elettrico sottostante crea un campo magnetico al suo interno.

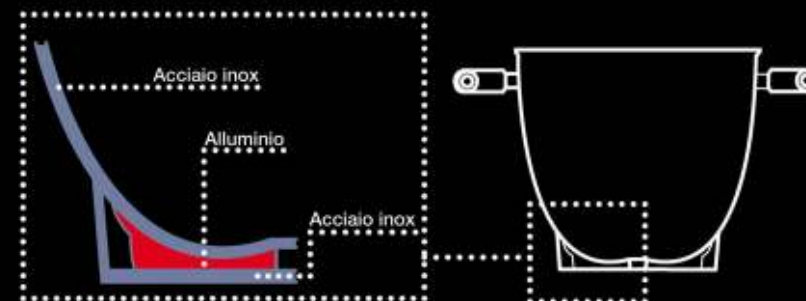
Questo genera nel recipiente delle correnti che trasformano l'energia magnetica in energia calorica che cuoce i cibi.

Il campo elettromagnetico che dà luogo al riscaldamento della zona di cottura si origina solo al contatto con il recipiente.



## COTTURA AD INDUZIONE

Nuovo recipiente in acciaio inox con speciale base adatta per la cottura ad induzione.



# **Cooking Chef e la cottura ad induzione: “Energy Efficient” ed “Energy Saving”:**

- **Tempi di pre-cottura ridotti dal 30 al 40%;**
- **Controllo immediato di variazione della temperatura di cottura per bloccare istantaneamente l'ebollizione, oppure per cotture molto vivaci o assolutamente dolci;**
- **Assenza di dispersione del calore e rendimento energetico del 90% rispetto ai fornelli tradizionali;**
- **I cibi si cuociono più velocemente, con una riduzione dei tempi di cottura di circa un terzo rispetto ai fornelli tradizionali;**
- **Il calore è costante ed omogeneo;**
- **Aumento della sicurezza in cucina. La zona di cottura si attiva solo a contatto con il recipiente. Si toglie il recipiente e la zona si spegne.**

**Impasta • Cuoce • Mescola • Cuoce • Trita • Cuoce • Frulla • Cuoce...**

☺  
**COOKING CHEF**

Struttura in metallo pressofuso rifinita con speciale vernice protettiva ceramica.

Motore per il movimento planetario degli utensili di miscelazione ed impasto con una potenza di 1500 W. Movimento planetario sia in funzione a freddo che in fase di cottura.





Impasta • **Cuoce** • Mescola • **Cuoce** • Trita • **Cuoce** • Frulla • **Cuoce...**

☺  
**COOKING CHEF**



**5 sistemi di sicurezza a garanzia di un corretto e sicuro utilizzo: 2 coperchi attacchi motore, protezione termica e paraschizzi, blocco del funzionamento, posizionamento recipiente.**



**Impasta • Cuoce • Mescola • Cuoce • Trita • Cuoce • Frulla • Cuoce...**

☺  
**COOKING CHEF**



**Timer con display digitale per programmare fino a 3 ore i tempi di lavorazione e di cottura.**

**L'impostazione del tempo è a crescere o decrescere con frazione di 5 secondi.**

**Segnale sonoro e spegnimento automatico dell'apparecchio alla fine del tempo impostato.**

Impasta • **Cuoce** • Mescola • **Cuoce** • Trita • **Cuoce** • Frulla • **Cuoce...**

☺  
COOKING CHEF



Termostato per selezionare  
le temperatura di cottura  
da 20 °C a 140 °C.

Impasta • **Cuoce** • Mescola • **Cuoce** • Trita • **Cuoce** • Frulla • **Cuoce**...

☺  
**COOKING CHEF**



Nuovo recipiente in acciaio inox,  
con manici termoisolanti,  
e capacità max. di 6.7 litri.

Impasta • **Cuoce** • Mescola • **Cuoce** • Trita • **Cuoce** • Frulla • **Cuoce...**

☺  
**COOKING CHEF**



Regolazione di 8 velocità di  
lavorazione + funzione Pulse +  
bassa velocità per amalgamare + 3  
velocità di rimescolamento durante  
la cottura.



Impasta • **Cuoce** • Mescola • **Cuoce** • Trita • **Cuoce** • Frulla • **Cuoce**...

☺  
**COOKING CHEF**



Esclusivo sistema di  
cottura ad Induzione integrato nella  
base. Potenza max. 1100 W.

  
**COOKING CHEF**

# **Cooking Chef: sempre di più protagonista in cucina!**

**Con lui in cucina non ci sono più limiti... tutto è possibile!**

**Prima ti aiuta a preparare qualsiasi pietanza, poi nel cuocere ti evita anche di dover stare davanti ai fornelli per rimescolare continuamente le pietanze.**

**Pensa a tutto lui!**

**Cooking Chef ha in dotazione una nuova ed unica serie di utensili di miscelazione ed impasto. Ma non solo... Infatti tutte le attrezzature che sono disponibili ed acquistabili separatamente per le serie Major di Kenwood Chef, sono utilizzabili anche dal nuovo Cooking Chef.**



**Frusta K in acciaio inox.**

Ideale per impasti semi duri e composti resistenti. Amalgama perfettamente aria ed ingredienti.



**Nuovo Gancio a mezzaluna per la cottura.**

In acciaio inox, ricoperto da speciale materiale plastico con alette inferiori flessibili per aderire perfettamente alle pareti ed al fondo della ciotola.



**Nuovo speciale Gancio con spatola a spirale in acciaio inox.**

Specifico per mescolare durante la cottura. La spatola centrale a spirale mescola con il movimento planetario. Il braccio esterno segue il contorno della ciotola.



**Nuova Frusta a filo grosso in acciaio inox.**

Insostituibile per ottenere dei preparati spumosi e soffici, montati in modo uniforme.



**Nuovo Gancio a spirale in acciaio inox.**

Necessario per impastare ed ottenere un composto compatto ed elastico, una palla liscia che non si attacca.





**Cestello in acciaio inox per la cottura a vapore.**

Inserito nella ciotola, consente di cucinare in modo sano e naturale riso, carne, pesce, verdura...



**Frullatore con caraffa in acciaio inox.**

Capacità max. di 1,5 l. Le lame in acciaio inox sono rimovibili per una facile e completa pulizia.



**Food processor con lame in acciaio inox.**

3 dischi in acciaio per affettare/grattugiare fino, affettare/grattugiare grosso, per tagliare alla julienne.



**Nuova protezione termica e paraschizzi.**

Evita la fuoriuscita degli schizzi durante la cottura e protegge dai vapori.



**Tappetino antiscivolo salva calore.**

Per appoggiare il recipiente quando è caldo e proteggere la superficie del piano di lavoro.

**Nuova Spatola resistente alle alte temperature e raschietto in plastica.**

# COOKING CHEF



## KM 070

Potenza cottura ad induzione	W	1000
Potenza miscelazione ed impasto	W	1500
Capacità max ciotola	l	7
Capacità max lavorazione e cottura	l	3
Attacchi motore		4
Termostato impostazione temperatura di cottura	C°	20 - 140
Display digitale controllo temperatura		•
Timer con display digitale		•
Regolazione velocità di lavorazione		8
Funzione Pulse		•
Velocità mescolamento in cottura		3
Speciali funzioni alta/bassa velocità		2
Dimensioni (l x p x h)	cm	41 x 33,5 x 38
Peso	kg	14

EAN CODE

**KENWOOD**  
PRETENDI IL MASSIMO

5011423130842