

1

KENWOOD



COOKING CHEF

- › In pack
- › Contenu de votre coffret
- › In de verpakking
- › Inpack
- › In dotazione



DVD

Coffret de bienvenue

Votre coffret de bienvenue contient toutes les informations indispensables pour une bonne utilisation de votre Cooking Chef. Il contient:

- 1 Cette brochure de présentation
- 2 Un guide de démarrage rapide
- 3 Un livret de recettes
- 4 Une brochure présentant les accessoires disponibles en option

Vous trouverez également dans ce coffret un **DVD**.

Il vous permettra de découvrir comment utiliser votre robot et en tirer ainsi le meilleur parti. Le livret de recettes, détaillé étape par étape vous aidera à bien commencer.



Pour de plus amples informations: regardez le DVD
ou rendez vous sur www.cookingchef.fr

Introduction

Kenwood vous remercie de votre achat. Nous nous sommes appliqués à vous proposer un robot au design et aux fonctionnalités les plus aboutis et espérons qu'il vous donnera entière satisfaction.

Et n'oubliez pas que votre Cooking Chef peut être complété par une gamme d'accessoires unique au monde.

Découvrez votre Cooking Chef !



6.7
LITRES

1500W



+



LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD + LA °CUISSON



Le fouet Ballon



Le fouet ballon est composé de 12 brins en acier inoxydable. Très résistant, il permet de faire entrer un maximum d'air dans les préparations. Il est ainsi parfait pour battre les blancs d'œufs en neige et fouetter la crème ; battre en mousse le beurre et la crème ; mélanger les pâtes à frire et à crêpes,

→ Voir **comment ajuster les outils** dans le bol dans le Guide de démarrage rapide.



Le mélangeur



Réalisé en acier inoxydable, il a été spécialement créé pour cuisiner des préparations chaudes dans le Cooking Chef. Il permet ainsi de mélanger, sans abîmer, les préparations fragiles qui nécessitent un long temps de cuisson (curry, daubes, blanquettes, poissons, mélanges de légumes...).

Le batteur K



Le batteur K est réalisé en acier inoxydable. Il permet de préparer les pâtes feuilletées, brisées ou sablées ; les pâtes à biscuits et à gâteaux ; les crumbles ; réduire les pommes de terre en purée ; préparer toutes les pâtes qui s'abaissent au rouleau ainsi que les gnocchis.



Le Batteur souple



Le batteur souple a été conçu pour épouser parfaitement les parois intérieures du bol. Il mélange les ingrédients sans effort et ses bords souples raclent les parois du bol pour incorporer doucement tous les ingrédients. Il est fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur parfait pour réaliser le risotto, des crèmes, des pâtes à choux et même des sauces comme la béchamel.



Le pétrin



Réalisé en acier inoxydable ce pétrin a été dessiné pour préparer toutes les pâtes levées sans fatiguer le robot. Les pâtes à pain et à pizza, les brioches, les strudels ou les nouilles sont réalisés sans effort et en un temps record.



Le Couvercle anti-projection



Ce couvercle peut être utilisé pour différentes raisons. Il permet d'éviter les éclaboussures lorsque vous travaillez à pleine capacité des préparations liquides. Il est aussi parfait pour cuire à la vapeur ou à l'étouffé dans le bol du robot. L'ouverture vous permet d'ajouter des ingrédients lorsque vous le souhaitez.



La protection anti-condensation

Cette protection plastique protège la tête du robot de la condensation et de la vapeur émises lors de la cuisson. Il est donc indispensable de l'installer sur le robot lorsque vous désirez cuire. Dans le cas contraire, un code erreur apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne démarrera pas.



Le panier vapeur

Adaptable dans le Bol Inox du Cooking Chef, il permet de cuire les aliments à la vapeur. Idéal pour une cuisson saine et pleine de saveur.



→ La panier vapeur n'est pas livré avec tous les modèles de Cooking Chef.

Le tapis dessous de bol



Pour un plus grand confort d'utilisation, le Cooking Chef est livré avec un dessous de bol souple résistant à la chaleur et adapté à la taille du bol de votre robot. Il est parfait pour protéger votre plan de travail de la chaleur.



La spatule et la corne



La spatule est très souple et raclera parfaitement le moindre ingrédient à l'intérieur du bol. Résistante à la chaleur, elle pourra être utilisée pour toutes les préparations chaudes. La corne, plus rigide permet de récupérer en toute facilité les pâtes (pâtes levées, sablées, brisées...) à l'intérieur du bol.

→ Certains accessoires peuvent être livrés avec votre Cooking Chef. **Pour plus d'informations sur ces accessoires, voir le livret 4 de votre coffre de bienvenue.**



Pour de plus amples informations: regardez le DVD ou rendez vous sur www.cookingchef.fr

www.kenwoodcookingchef.com



www.kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE