

Ny køkkenmaskine fra Kenwood skal håndtere store deje og større portioner



Kenwood lancerer Chef XL Pro, en køkkenmaskine udviklet til arbejde med større mængder og tunge deje. Maskinen er udstyret med Kenwoods hidtil kraftigste motor og en stor skål, som gør den velegnet til opgaver som surdej, pizzadej og bagning i større portioner.

Interessen for bagning og madlavning i hjemmet er fortsat høj i Norden, og Chef XL Pro er udviklet til at imødekomme behovet for både kapacitet og præcis kontrol i køkkenet.

Maskinen har en skål på 6,7 liter og en motor på 1700 W, hvilket gør det muligt at ælte op til 2 kg dej, svarende til cirka 16 pizzabunde. Den kan håndtere både lettere og mere faste deje som surdej, focaccia og klassisk pizzadej. Den planetariske blande bevægelse sørger for, at ingredienserne bearbejdes jævnt i hele skålen.

Den digitale hastighedskontrol kombineret med en Fold-funktion gør det muligt at arbejde både skånsomt og mere intensivt afhængigt af opgaven.

Chef XL Pro er fremstillet i metal med fokus på stabilitet og holdbarhed. Den støjsvage gearkasse reducerer støjniveauet under brug, og sprøjtebeskyttelsen med integreret låge gør det muligt at tilsætte ingredienser undervejs.

Maskinen er kompatibel med mere end 25 typer tilbehør, blandt andet pastamaskine, kødhakker, saftpresser og foodprocessor, hvilket giver mulighed for at anvende den til en række forskellige opgaver i køkkenet.

Kenwood Chef XL Pro KVL88.003BK fås hos Elgiganten.

Vejledende pris: 5 999 DKK

For yderligere information eller produktforespørgsler, kontakt:

Sara Wils Lystbæk
Help Agency Aps
Mobil 3028 0596
Mail: sara@helpagency.dk

OM KENWOOD

Hos Kenwood har vi designet og udviklet førende, tiltalende og effektivt køkkenudstyr siden 1947. Kenwoods køkkenmaskiner bruges i køkkener over hele verden, og som eksperter i madlavning fokuserer vi på, at hvert produkt øger glæden ved brugen i køkkenet og holder høj kvalitet. Kenwood er en del af De'Longhi Group. Læs mere på <https://www.kenwoodworld.com/sv-se>