



**KITCHENAID PRESENTEERT
MENGKOM MET
PRECISIEVERWARMING.**

KitchenAid

Nu ook warme bereidingen met KitchenAid mixer. KitchenAid presenteert mengkom met precisieverwarming.

Goed nieuws voor ambitieuze kook- en bakfans: KitchenAid introduceert de mengkom voor warme bereidingen. Nu maak je ook sabayon, spectaculaire chocoladecreaties, yoghurt of kaasfondue met je KitchenAid mixer/keukenrobot. De nieuwe mengkom met precisieverwarming regelt de temperatuur tot op de graad nauwkeurig.



Kaasfondue, stoofschotels of andere recepten die lang, langzaam moeten garen lenen zich ook uitstekend voor de bereiding in de KitchenAid mengkom met precisieverwarming. Tot wel 10 uur kunnen de gerechten op de juiste temperatuur gehouden worden. De KitchenAid mixer/keukenrobot krijgt ongekende mogelijkheden, voor foodies gaat er een nieuwe culinaire wereld open. De KitchenAid mengkom met precisieverwarming is overigens ook apart te gebruiken, los van de mixer.



De KitchenAid mengkom met precisieverwarming is ook ideaal voor taartenwinkels en chocolatiers die op elk moment van de dag over gesmolten chocolade willen beschikken. Handig is de speciale functie om chocolade te tempereren. Bak je je eigen brood dan is het apparaat een uitkomst voor het laten rijzen van deeg en de bereiding van zuurdesembrood.

De temperatuur kan ingesteld worden op 1 graad nauwkeurig tussen 21 en 105 graden Celsius. Op het display is de temperatuur goed zichtbaar. De kom bevat een uitneembare, roestvrijstalen binnenkom die vaatwasbestendig is.

KitchenAid: for the way it's made.

KitchenAid

OVER KITCHENAID - WWW.KITCHENAID.NL

KitchenAid bouwde op basis van zijn legendarische staande mixer/keukenrobot uit 1919 en zijn eerste vaatwasser uit 1949 aan een volledige productlijn, die zich uitstrekt van keukengerei tot kleine en grote huishoudtoestellen. Alle producten uit deze lijn leveren professionele prestaties en zijn ontworpen voor de gepassioneerde fijnproever. In 2014 vierde KitchenAid zijn 95ste verjaardag.

KitchenAid