MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



Titanium Chef Patissier XL Keukenmachine KWL90.004SI

Merk: Kenwood
Model: KWL90.004SI

~~€ 939,99~~

€ 939,99

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Je Chef die WEEGT en VERWARMT. Met ingebouwde weegschaal en verwarmingsfunctie om direct in de mengkom deeg te laten rijzen en ingrediënten te smelten.

Perfect voor de bakfanaat

Ben je een echte bakfanaat? Dan is de Titanium Chef Patissier XL KWL90.004SI keukenmachine van Kenwood onmisbaar in jouw keuken! Beeld je een keukenmachine in waarin je deeg kunt laten rijzen en ingrediënten kunt laten smelten. Een keukenmachine die bovendien is uitgerust met een ingebouwde weegschaal, een full colour touchscreen met vooraf ingestelde functies, twee mengkommen, een roestvrijstalen deeghaak, ballongarde en K-klopper, een flexiklopper, verlichting in de kom en die gemakkelijk met één hand te bedienen is. Met deze Chef heb je dat allemaal in huis!

7L EasyWarm™-kom

Laat niet alleen ingrediënten smelten, maar ook harten

Een beetje warmte kan een wereld van verschil maken. Met de Titanium Chef Patissier XL **EasyWarm™-kom** met inhoud van 7 liter, bereid je lekkere **Zwitserse meringue, smelt je**

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

chocolade 33% sneller dan in een klassieke au bain-marie en verminder je de rijstijd van deeg met een derde*.

*33% sneller dan met een standaard Kenwood mengkom en 33% sneller chocolade smelten dan in een klassieke au bain-marie. Intern getest met 500 g deeg en 100 g chocolade.

EasyWeigh weegschaal

Wegen zonder gedoe

Met de ingebouwde **EasyWeigh weegschaal** bespaar je tijd en rommel, want je weegt alle ingrediënten gewoon rechtstreeks in de mengkom. Geen onnodig gedoe of gemors dus.

De weegschaal werkt ook als de optionele accessoires op de keukenmachine bevestigd zijn. Je kunt dus ook wegen in de blender, de foodprocessor of sapcentrifuge als die zijn bevestigd.

SimpleTouch functies

Creativiteit binnen handbereik

Dankzij het **intuïtieve BakeAssist™ 2.4” touchscreen** heb je het mengen en mixen goed onder controle.

Met een simpele druk op de knop voer je zo de nodige taken uit. Bovendien telt de keukenmachine 6 vooraf ingestelde functies, zoals deeg laten rijzen, chocolade smelten, deeg kneden, biscuit maken, eiwit opkloppen en Zwitserse meringue maken.

In elkaar passende DuoBowl™

2-in-1 bakken

Voor veel recepten heb je meer dan één kom tegelijk nodig. De Titanium Chef Patissier XL heeft er twee. Praktisch toch?

In de EasyWarm™ kom van 7 liter zit namelijk een mengkom met een inhoud van 5 liter. De beide kommen passen op de keukenmachine, je hoeft hiervoor zelfs niets aan te passen. Met de DuoBowl kun je vlot bakken en gewoon van kom wisselen indien nodig en weer verder doorgaan.

SPECIFICATIE

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Accessoires

Aantal mengkommen	2
Klopper/Garde meegeleverd	✅

Fysieke kenmerken

Breedte	39 cm,mm
Diepte	38.5 cm,mm
Gewicht	8.5 g,kg
Hoogte	20 cm,mm
Inhoud kom	7 Liter
Inhoud kom 2	5 Liter
Kleur	Zilver
Materiaal	Titanium
Materiaal kan/kom	Roestvrij staal (RVS)
Met maataanduiding	✅

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendige onderdelen	✅

Stroom

Vermogen	1400 kW,kWh,W

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig