Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI Kenwood

Merk: Kenwood
Model: KWL90.124SI

999,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De Titanium Chef Patissier XL is special ontworpen voor thuisbakkers die net dat beetje meer verwachten van hun keukenmachine.

Beeld je een keukenrobot in waarin je deeg kan laten rijzen en ingrediënten in kan laten smelten. Een robot die bovendien is uitgerust met een ingebouwde weegschaal, een intuïtief touchscreen met voorgeprogrammeerde functies, twee mengkommen, verlichting in de kom en die vlot met één hand te bevestigen is. Met deze Chef heb je dat allemaal in huis.

Laat niet alleen ingrediënten smelten, maar ook harten

Een beetje warmte kan een wereld van verschil maken. Met de Titanium Chef Patissier XL's EasyWarm™-kom met inhoud van 7 liter, bereid je lekkere Zwitserse meringue, smelt je chocolade 33% sneller dan in een klassieke bain-marie en verminder je de rijstijd van deeg met een derde*.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Wegen zonder gedoe

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

De weegschalen werken ook als de optionele accessoires op het toestel bevestigd zijn. Je kan dus ook wegen in de blender, de food processor of sapcentrifuge als die zijn bevestigd.

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 het toestel zes voorgeprogrammeerde functies, zoals deeg laten rijzen, chocolade smelten, deeg kneden, een alles-in-één cake, eiwit opkloppen en Zwitserse meringue maken.

In elkaar grijpende DuoBowl™

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 verder doen.

SPECIFICATIE

Accessoires

Aantal mengkommen	2
Deeghaak/kneedmes meegeleverd	✅
Klopper/Garde meegeleverd	✅

Algemeen

Aantal snelheden	13
Type keukenrobot	Keukenrobot

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Functies

Ingebouwd receptenboek	✅
Kookfunctie	✅
Mixfunctie	✅
Pulse-toets	✅
Weegschaalfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Breedte	20 cm
Diepte	39.5 cm
Gewicht	8 kg
Hoogte	38 cm
Inhoud kom	7 Liter
Inhoud kom 2	5 Liter
Kleur	Transparant, Zilver
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Materiaal kan/kom	Roestvrij staal (RVS)

Stroom

Vermogen	1400 W

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN