



LE SEUL ROBOT PATISSIER MULTIFONCTION CUISEUR

VERITABLE PETRIN DE BOULANGER doté du mouvement planétaire et d'un kit pâtisserie en acier inoxydable, le nouveau Cooking Chef Expérience est également le seul robot pâtissier cuiseur de marque.

Doté d'un **ECRAN TACTILE COULEUR**, il **PESE** au gramme près et **CUIT jusqu'à 180°C** pour réaliser toutes les recettes sucrées ou salées des plus simples aux plus complexes. **PUISSANT et SILENCIEUX**, le moteur professionnel de 1500W est **garanti 10 ans**. Ce nouveau robot est maintenant **CONNECTABLE** pour ne jamais être à cours d'idée et se laisser guider. Comme ces prédécesseurs, il est également **EVOLUTIF** grâce à plus de 30 à accessoires adaptables.



PESAGE INTEGRE

Balance intégrée, précise de 1g à 6kg. Il est possible de peser avec précision sur tout le robot, même dans les accessoires comme le bol multifonction ou le blender.



CUISSON INDUCTION DE 20°C à 180°C

Tous les modes de cuisson sont possibles : cuisson basse température, maintien au chaud, réchauffage, mijotage, cuisson vapeur, cuisson à l'eau, fritures, caramélisation...



CONNECTABLE A L'APPLICATION KENWOOD WORLD

L'application propose des centaines de recettes en pas à pas. Les recettes présentes et partagées par la communauté permettent de trouver l'inspiration pour chaque occasion.



13 PROGRAMMES EN UNE SEULE ETAPE

Les programmes pré-enregistrés (comme par exemple la meringue suisse, la cuisson vapeur ou la génoise) sont accessibles depuis l'écran tactile. Conçus pour un résultat parfait et en une seule étape, ils garantissent simplicité d'utilisation et rapidité.



KIT PATISSERIE EN ACIER INOXYDABLE

Véritable robot pâtissier le Cooking Chef Expérience est doté de tous les accessoires nécessaires pour le bol : Fouet ballon, Pétrin, Batteur, Mélangeur et Batteur souple.



UN VERITABLE ROBOT MULTIFONCTION

Un blender en verre Thermoresist et un bol multifonction avec 6 disques sont fournis avec le Cooking Chef XL pour réaliser encore plus de préparations.

Plus de 30 accessoires sont également disponibles en option pour réaliser toutes les préparations culinaires possibles.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Pesage intégré de 1g à 6kg
- Cuisson à induction de de 20°C à 180°C
- Ecran tactile
- Moteur professionnel 1500 W garanti 10 ans
- 5 accessoires pour le bol : pétrin, fouet, batteur, batteur souple et mélangeur
- Blender en verre Thermoresist
- Bol multifonction avec 6 disques
- Panier vapeur en inox
- Corps entièrement en métal
- Bol inox de 6,7 L avec poignées
- Variateur de vitesse électronique – 8 vitesses
- Minuteur 8 heures
- Fonction pulse
- Mouvement planétaire
- Couvercle anti-projection
- Protection anti-condensation
- Spatules et dessous de bol
- Clip accessoire de mélange
- Ouverture assistée du bras
- 13 programmes pré-enregistrés
- Robot connectable à l'application Kenwood World
- Livre de recettes
- Garanti 0% Bisphénol A
- Garantie 3 ans pièces et main d'œuvre

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Photo
- Photos d'ambiance
- Notice
- Vidéos de présentation
- Vidéos de recettes

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	41.3L x 33.6P x 37.8h
Poids Net (kg)	15,6 kg
Dimensions emballage (cm)	51l x 36,8L x 66,5h
Poids Brut (kg)	19,6
Colisage	1
Code SAP	FROW20011360
Code EAN	5011423000718