

|||
COOKING CHEF
KM099 PREMIUM

L'*unique*

**EN CUISINE COMME EN PÂTISSERIE,
IL SAIT TOUT FAIRE**

Photos et caractéristiques techniques des produits non contractuelles - Janvier 2015 - De la Vista



www.cookingchef.fr
www.kenwood.fr

KENWOOD

L'*unique*




COOKING CHEF
PREMIUM

LE ROBOT TOUT EN UN

Le robot KENWOOD savait déjà mélanger, pétrir, fouetter, mixer, battre, émulsionner, râper et émincer comme personne ! Maintenant il cuit tout en mélangeant, une fonction essentielle en cuisine.

Plus besoin de rester des heures devant le feu à tourner et mélanger vos préparations.

UN ROBOT ULTRA POLYVALENT !

Grâce aux nombreux outils livrés avec le robot, le COOKING CHEF PREMIUM est un robot cuiseur très polyvalent pour une utilisation au quotidien. Il permet de réaliser des pains, des desserts, des entremets, mais aussi de mixer, râper et émincer les légumes et autres ingrédients.

6 MODES DE CUISSON

Grâce à l'induction et à la température réglable jusqu'à 140°C, vous pouvez cuire à basse température, cuire à la vapeur, bouillir, saisir, rissoler ou encore mijoter.



L'HÉRITIER DES TECHNIQUES DE CUISINIERS

Le fondateur de Kenwood, Kenneth Wood s'est inspiré des techniques du monde professionnel pour créer ses robots et rendre accessible l'expertise des plus grands Chefs. Le COOKING CHEF PREMIUM reproduit ainsi parfaitement le tour de main du cuisinier.

0%
Bisphénol
A



LE KIT PÂTISSERIE

Composé de 3 outils en acier inoxydable pour réussir rapidement et facilement les préparations chaudes ou froides

- Fouet ballon en acier inoxydable (8 brins)
- Batteur K en acier inoxydable
- Pétrin en acier inoxydable



LE KIT CUISSON

- Le mélangeur en acier inoxydable
- Le batteur souple (2 gaines silicone fournies)
- Le panier vapeur en acier inoxydable

Votre **COOKING CHEF** PREMIUM

Le robot tout en un, 15 fonctions pour un seul appareil !
Le COOKING CHEF PREMIUM est un robot très complet, pour réaliser au quotidien de nombreuses préparations chaudes ou froides.

Ses accessoires, réalisés dans des matériaux haut de gamme comme l'acier inoxydable et le verre, ainsi que le plastique Tritan™ sont garantis 0% bisphenol A.

GARANTIE 3 ANS

Conçu et dessiné en Angleterre, le corps du COOKING CHEF PREMIUM est entièrement réalisé en métal. Grâce au soin extrême apporté à sa fabrication, aux matériaux haut de gamme utilisés et à son moteur extrêmement puissant, le COOKING CHEF PREMIUM est garanti 3 ans.



ET AUSSI

- Le bol multifonction avec couteaux et 6 disques
- Le blender en verre thermoresist 1,8 L



DES USTENSILES PRATIQUES...

- Une spatule résistante à la chaleur
- Une corne
- Un livre de recettes





DES PRÉPARATIONS SAINES

Avec le COOKING CHEF PREMIUM il suffit de mettre les ingrédients dans le bol, de sélectionner la vitesse de mélange et la température de cuisson et le tour est joué. On peut choisir ses ingrédients et leur provenance : c'est le retour de la cuisine fraîche et saine, tous les jours et sans effort.

Bien cuisiner pour toute la famille

Le bol en inox d'une capacité de 6.7 L ainsi que le bol multifonction et le blender, permettent de réaliser de petites comme de très grandes quantités.



DES PLATS EN GRANDE QUANTITÉ POUR TOUTE LA FAMILLE

Le COOKING CHEF PREMIUM vous permet de réaliser une cuisine familiale et rapide : plats mijotés pour 6 personnes, risotto pour 8 personnes, 1kg de légumes cuits à la vapeur, meringue avec 16 blancs d'œufs. Vous pouvez également préparer en grande quantité puis congeler par portion. Pratique après une journée de travail bien remplie. Il ne reste plus qu'à réchauffer.





Bien cuire

Le COOKING CHEF PREMIUM est le premier robot pâtissier multifonction qui mélange tout en cuisant vos préparations par induction, pour une **précision de cuisson inégalée**. L'induction est économique, pratique, sûre et permet une montée en température très rapide, directement sous le bol. Il permet de cuire de 20°C à 140°C avec un affichage de la température au degré près.



UNE CUISSON SANS SURVEILLANCE

Programmez votre temps de préparation et de cuisson jusqu'à 3 heures avec le minuteur. Une fois lancée, la préparation de votre recette n'a plus besoin de vous : le robot s'arrêtera automatiquement et ne nécessite plus votre intervention. Vous êtes libre !



6 MODES DE CUISSON

- **Cuire à basse température** pour tempérer le chocolat, remplacer un bain-marie, maintenir au chaud ou encore faire lever régulièrement le pain ou les brioches.
- **Mijoter** pour tous les plats nécessitant un long temps de cuisson (bœuf bourguignon, blanquette, daube...).
- **Bouillir** pour cuire les pâtes, le riz, les légumes verts.
- **Saisir** pour commencer la cuisson des viandes ou volailles d'un plat mijoté.
- **Rissoler** les oignons pour la préparation d'un risotto, des pommes de terre sautées...
- **Cuire à la vapeur** avec le panier vapeur en inox.

2 OUTILS POUR LA CUISSON :

IL MIJOTE : LE MÉLANGEUR



IL LISSE ET CUIT SANS ATTACHER :

LE BATTEUR SOUPLE



POURQUOI IL EST IMPORTANT D'AVOIR UNE TEMPÉRATURE PRÉCISE

- 20°C** : Beurre mou.
- 25°C** : Chambre de pousse artificielle pour le pain, les brioches...
- 45°C** : Chocolat fondu (tempéreuse à chocolat).
- 50°C** : Cuisson façon bain-marie (génoise, sabayon...).
- 60°C** : Garder au chaud (soupe, plat mijoté...).
- 83°C** : Coagulation du jaune d'œuf (crème anglaise, crème citron, sauce béarnaise, hollandaise...).
- 85°C** : Cuisson « basse température » pour plats mijotés.
- 90°C** : Cuisson des œufs brouillés.
- 100°C** : Evaporation de la vapeur d'eau (pour faire bouillir de l'eau ou du lait). Cuisson de la crème pâtissière, la sauce béchamel, les soupes et plats mijotés.
- 110°C** : Cuisson au Panier Vapeur.
- 120°C** : Faire fondre du beurre (noisette).
- 140°C** : Pour rissoler les légumes ou la viande (échalotes, oignons...) avec de l'huile.



Bien réaliser ses pains, desserts et pâtisseries

Le COOKING CHEF PREMIUM est un véritable pétrin de boulanger qui permet de réaliser toutes sortes de pains, viennoiseries, pâtisseries, entremets et desserts.



IL PÉTRIT : LE PÉTRIN DE BOULANGER

Le pétrin en acier inoxydable a été étudié pour malaxer la pâte de telle sorte qu'un maximum d'air puisse pénétrer, permettant ainsi à la levure de se développer de façon homogène.

La puissance et la taille du COOKING CHEF PREMIUM permettent de préparer jusqu'à 6 pains en une seule fois, ou 4,6 kg de pâte à gâteau, sans bouger sur le plan de travail. Pains, brioches, pâtes à pizza : il peut pétrir toutes sortes de pâtes levées.



IL BAT ET MÉLANGE : LE BATTEUR K

La grande taille du batteur K combinée à la forme du bol vous permet de battre et mélanger une grande quantité de pâte à gâteau. Sa forme avec ses arêtes franches, permet de sabler les aliments sans les chauffer. Idéal pour les pâtes sablées, brisées, les crumbles...



IL EMULSIONNE : LE FOUET BALLON

Grâce au mouvement planétaire qui ramène la préparation bien au centre du bol, le COOKING CHEF PREMIUM monte les œufs en neige, réalise vos meringues, sabayons ou mayonnaises avec une rapidité exemplaire. La forme du fouet, associée à la vitesse élevée et au bol ouvert, permet d'incorporer un maximum d'air dans les aliments. Parfait pour les crèmes, les soufflés...





Bien mixer et hacher



Le COOKING CHEF KM099 PREMIUM est doté d'un blender en verre de 1,8 L avec de nouvelles lames encore plus performantes. Il vous permet de préparer des boissons froides avec de la glace pilée (cocktails, milkshakes, smoothies), mais aussi des soupes ou des veloutés...

Grâce au bol en verre thermo-resist, il n'est pas nécessaire de faire refroidir la préparation avant de la mixer.

Afin de faciliter le mélange, le blender est doté d'un mélangeur. Celui-ci permet de mélanger les préparations les plus épaisses sans avoir besoin d'arrêter le robot pour racler les parois. Sa hauteur vous garanti de ne jamais toucher les lames.



HACHER, MIXER, MÉLANGER

Grâce à son couteau en acier inoxydable, le bol multifonction hache les herbes, les oignons... Il permet de réaliser des farces fines, des mousselines de poisson ou de volaille, des sauces apéritives comme le houmous, le guacamole et le caviar d'aubergines, mais aussi les miettes de biscuits et de la chapelure.

UN NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

La base et les couteaux du blender sont démontables. Vous pouvez également mettre le bol au lave-vaisselle sans crainte qu'il ne se fende avec la température élevée du lavage.





Bien râper et émincer

Les fruits et légumes sont fragiles. Le bol multifonction vous permet de les préparer sans les abîmer et ainsi conserver toute leur saveur.

Choisissez l'outil le plus approprié à la recette que vous voulez réaliser ou la texture que vous souhaitez obtenir.

EMINCER

2 tailles au choix pour émincer à volonté.

Émincer fin (2 mm) : pour une salade de concombres croquante, des lamelles de fromage ou des chips de légumes.

Émincer gros (4 mm) : pour des gratins de courgettes, des tians de légumes ou des gratins dauphinois parfaitement cuits, sans oublier des fruits pour des tartes belles et gourmandes.



RÂPER

2 tailles au choix pour râper selon vos envies et votre recette :
Râper gros (5 mm) : pour une poêlée de chou rouge aux épices, des rosties de pommes de terre ou pour parsemer de gruyère un gratin...

Râper fin (3 mm) : pour des carottes en salade, une décoration en chocolat, du céleri rémoulade, des noix...



TALLER EN JULIENNE

Une coupe rapide et régulière de tous vos légumes pour des juliennes impeccables réalisées en quelques minutes à peine.

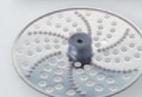


RÂPER EXTRA-FIN

Pour râper la noix de coco et réaliser des congolais, des flans ou des glaces.

Idéal pour le parmesan et les fromages à pâtes dures pour vos pâtes fraîches maison ou les gratins.

Réalisez également des décorations en râpant extra-fin du chocolat.



Les fonctions complémentaires

Avec le COOKING CHEF PREMIUM et ses nombreux accessoires tout est possible ! Composez le COOKING CHEF PREMIUM qui vous ressemble en lui adaptant des accessoires et réalisez ainsi un nombre infini de recettes. Le tout facilement et avec précision !

TERRINES, TARTARES ET SAUCISSES MAISON

Véritable hachoir à vis de boucher, cet accessoire vous permet de préparer vos steaks hachés, tartares, terrines, farces et saucisses en respectant la structure de la viande pour une texture parfaite. Livré avec 3 grilles, 2 adaptateurs à saucisses et 1 adaptateur à kebbés.



HACHOIR AT950B



COULIS ET BOISSONS VITAMINÉES

Exprimez le meilleur des fruits et des légumes avec des outils adaptés à chaque besoin : coulis, compotes, confitures, boissons vitaminées sont au programme !



CENTRIFUGEUSE AT641B

Pour réaliser des jus de fruits ou de légumes vitaminés. Tamis et corps en métal.



PRESSE-AGRUMES AT312B

Pour préparer des jus d'orange, de pamplemousse, de citron et de tous types d'agrumes.



PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES AT644B

Pour réaliser vos coulis de fruits rouges mais aussi réduire en purée vos fruits et légumes cuits.



PASSOIRE ET TAMIS AT930B KAB930PL

Pour réaliser vos purées, coulis, gelées et confitures maison. 2 grilles.

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Quelles formes de pâtes souhaitez-vous réaliser ? En fonction de vos envies, choisissez le bon outil...



LAMINOIR AT970A

Pour confectionner des lasagnes, cannelloni ou encore ravioli.



FILIÈRES

(complément du laminoir)
Tagliatelles **AT971A**
Taglioni **AT972A**
Trenettes **AT973A**
Spaghetti **AT974A**



APPAREIL À PÂTES FRAÎCHES AT910

Livré avec filière pour macaroni rigati. 13 filières disponibles pour réaliser coquillettes, spaghetti...

RÂPER, EMINCER, TAILLER EN GRANDE QUANTITE

Le bon accessoire pour la bonne fonction et le respect des ingrédients.



RÂPE ÉMINCEUR AT340

Pour râper et émincer, couper les frites et réaliser des juliennes. 7 disques fournis. Capacité illimitée.



ACCESSOIRE À BRUNOISE MGX400

Permet de réaliser des petits cubes de 1cm de légumes, fruits, fromages ou jambon. Capacité illimitée.



TRANCHEUSE ET RÂPE AT643B

Pour râper et émincer les ingrédients délicats comme le chocolat, le fromage, les fruits et légumes. 5 tambours. Capacité illimitée.

DESSERTS ET PÂTISSERIES MAISON



SORBIÈRE AT957B

Pour réaliser de délicieux sorbets et glaces maison à base d'ingrédients frais. Capacité 1 L.



BALANCE ÉLECTRONIQUE AT850B

Balance électronique. Pèse de 2 g à 8 kg. Fonction tare.



ACCESSOIRE MÉLANGE DÉLICAT AT512

Il reproduit le geste de la main pour incorporer un ingrédient ou un mélange dans une préparation (soufflés, mousses, génoises...).

MINI-CUVES



AT320B

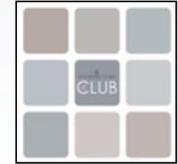
Pour hacher, mouder et mixer tous les ingrédients. Idéal pour les petites préparations. 4 cuves en verre et 4 couvercles.

BOL



BOL 6,7 L SPÉCIAL INDUCTION 37575

Pour enchaîner sans attendre les préparations.



UN CLUB EXCLUSIF

En adhérant au club vous bénéficiez de nombreux avantages exclusifs : abonnement à la newsletter, recettes exclusives, réductions sur les livres de recettes, informations en avant-première...

Rendez vous sur www.cookingchef.fr

Des services trois étoiles

ASSISTEZ À UNE DÉMONSTRATION

Le **Cook & Coffee** vous accueille dans un espace raffiné à Paris et vous propose des démonstrations du COOKING CHEF PREMIUM et des cours de cuisine gratuits.



www.cookandcoffee.fr
3 rue Paul Cézanne,
75008 Paris
Tél. : 01 53 75 44 44,
du mardi au samedi
de 10h à 19h.



Une collection de livres

COOKING CHEF

Des livres de recettes par thèmes selon vos envies, spécialement élaborés pour le COOKING CHEF : sauces, desserts, pâtisseries, pains, plats mijotés... plus de 1000 recettes à déguster !

A commander sur www.cookingchef.fr



UN SITE WEB DÉDIÉ

Un site entièrement consacré au COOKING CHEF PREMIUM, avec des vidéos, un descriptif détaillé de ses fonctions, des recettes simples ou élaborées, des conseils...
www.cookingchef.fr

