



1500W

Chef Titanium. Design et puissance sont au cœur de cette nouvelle collection de robots Kenwood.

Le corps entièrement réalisé en métal est doté d'un **bol de 4,6 L** avec **2 larges poignées** et d'un **interrupteur lumineux**.

Véritable robot pâtissier, il est doté du mouvement planétaire et est livré avec un **kit pâtisserie en acier inoxydable extrêmement robuste** (pétrin, fouet, batteur), un **batteur souple** et un **accessoire mélange délicat**. **L'illumination du bol**, permet de surveiller parfaitement la préparation en cours.

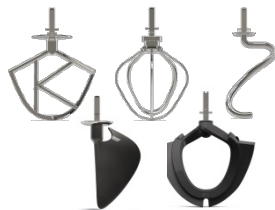
Grâce au **blender en verre thermoresist** il est également possible de réaliser des soupes, des cocktails ou encore des milkshakes.

Une **spatule** et un **couvercle anti-projection avec large ouverture** vous permettent de cuisiner proprement et en toute sécurité.

Le Chef Titanium peut être complété par une **gamme d'accessoires** unique au monde. **Livre de recettes**.

1500 W. Coloris gris taupe

LES PLUS PRODUITS



SYSTEMPRO™

UN ROBOT PATISSIER

Véritable pétrin de Boulanger, le robot CHEF TITANIUM est doté d'un kit pâtisserie en acier inoxydable (pétrin, fouet, batteur), d'un batteur souple, d'un accessoire mélange délicat et du mouvement planétaire.

Pour des préparations réalisées proprement et en toute sécurité, le démarrage est progressif. Il s'arrête automatiquement lorsque la tête du robot est relevée.

ILLUMINATION DU BOL

Des leds, situés au niveau de la sortie planétaire, permettent d'éclairer le contenu du bol sans le chauffer. Il est ainsi très facile de surveiller la préparation en cours et réussir à coup sûr toutes les recettes.

L'allumage s'effectue grâce à une touche tactile située sur le dessus du robot.

UN PUISSANT BLENDER

Pour préparer des boissons rafraîchissantes, des sauces, des crèmes, des potages, des glaces minutes ou de bons repas pour bébés. Le bol en verre borosilicate, d'une capacité totale de 1,8L, résiste à de très hautes températures. Les Lames crantées et lisses en acier inoxydable, sont démontables pour un nettoyage rapide et parfait.

UN ROBOT EVOLUTIF

Plus de 30 accessoires peuvent compléter le robot CHEF TITANIUM : Hachoir à vis ; Centrifugeuse ; Sorbetière ; Appareils à pâtes fraîches ; Presse-agrumes...



PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

CHEF
TITANIUM
KVC7325S

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 1500 W
- Moteur garanti à vie ; robot 5 ans pièces et main d'oeuvre
- Corps en métal
- Moteur silencieux
- 3 sorties pour accessoires
- Bol inox gradué avec larges poignées de 4,6 L
- Led pour éclairer le bol pendant la préparation
- Mouvement planétaire
- Interrupteur lumineux
- Variateur de vitesse électronique
- Fonction Mélange délicat
- Fonction Pulse
- Démarrage progressif
- Kit pâtisserie en inox : fouet, batteur, pétrin
- Accessoire mélange délicat
- Batteur souple
- Blender verre thermoresist 1,8 L
- Couvercle anti-projection à large ouverture
- Ouverture assistée de la tête
- Arrêt automatique de sécurité (lors de l'ouverture de la tête)
- Range-cordon
- Plus de 30 accessoires compatibles
- Arrêt automatique après 30 minutes sans utilisation
- Coloris gris taupe

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Packshot
- Livre de recettes
- Notice



DONNEES LOGISTIQUES

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Dimensions produit (cm) | 38L x 28,5P x 30,5H |
| Poids Net (kg) | 11,7 |
| Dimensions emballage (cm) | 72,5L x 36,5P x 43,5H |
| Poids Brut (kg) | 13,7 |
| Colisage | 1 |
| Code SAP | RW20011126 |
| Code EAN | 5011423194363 |