

NOUVEAU
|||
COOKING CHEF
PREMIUM



MON SECRET POUR BIEN CUISINER...

KENWOOD

NOUVEAU COOKING CHEF PREMIUM 15 FONCTIONS POUR UN SEUL APPAREIL

POURQUOI LE COOKING CHEF PREMIUM EST LE PLUS PERFORMANT DES ROBOTS CHAUFFANTS ?
Plus qu'un robot cuiseur, le Cooking Chef est un véritable batteur, un pétrin de boulanger, un blender et un robot multifonction avec 6 disques et couteaux.

2 USTENSILES INDISPENSABLES POUR UNE UTILISATION AU QUOTIDIEN

Bien mixer et émulsionner : **le blender thermoresist**



Idéal pour des préparations fines et onctueuses

Le Cooking Chef Premium est doté d'un blender en verre de 1,8 L, qui résiste à de très grands écarts de température. Il permet d'enchaîner des préparations très froides ou très chaudes sans attendre !

La base est démontable facilement et rapidement pour une hygiène parfaite. Le bol est compatible lave-vaisselle.

SOPES, POTAGES, VELOUTÉS, GASPACHOS, CRÈMES, SAUCES, MINISTRONE... RECETTES SUCRÉES OU SALÉES, VARIER LES PLAISIRS EN FONCTION DES SAISONS.

Bien hacher, râper et émincer : **le bol multifonction**



Un véritable robot multifonction

Le Cooking Chef Premium est équipé d'un bol multifonction qui grâce à ses 6 disques et son couteau en acier inoxydable permet de préparer les aliments sans les abîmer et de conserver toutes leurs saveurs. Un résultat régulier et rapide !

3 tailles pour râper gros, fin et extra fin : chocolat, gruyère, carottes, céleri, parmesan, pommes de terre....

2 tailles pour émincer fin et gros : concombres, chips de légumes, tomates, fruits pour les tartes...

Tailler en julienne : une coupe rapide et régulière

Hacher, Mixer, Mélanger : son couteau en acier inoxydable permet de hacher herbes ou oignons, de réaliser des farces fines, des mousselines de poisson ou de volaille, des dips pour l'apéro...

PLUS QU'UN UNIVERS ... UN ART DE VIVRE COOKING CHEF



**ENEZ ASSISTER EN FAMILLE, ENTRE AMIS OU EN SOLO
À UN COURS DE CUISINE GRATUIT AU COOK & COFFEE !**

Un lieu de rencontres thématiques.

Des ateliers de démonstration gratuits de 2 heures autour du Cooking Chef rythment les semaines du Cook & Coffee.

Le Chef François Rosati livre au quotidien des conseils et astuces. Les amateurs et initiés peuvent découvrir et expérimenter des recettes gourmandes et originales.

✉ Pour découvrir la programmation

www.cookandcoffee.fr

✉ Pour devenir fan du Cook & Coffee

 www.facebook.com/CookandCoffeeFrance

✉ Pour réserver un cours de cuisine

Par téléphone au **01 53 75 44 44**

Par mail : contact@cookandcoffee.fr

ILS NOUS FONT CONFIANCE...



Nicolas Bernardé
Chef pâtissier Confiseur,
Meilleur Ouvrier de France





Risotto au citron

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 28 minutes

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe d'huile
- Le zeste d'1 citron
- 300 g de riz pour risotto
- 900 ml de bouillon de volaille
- 4 cuil. à soupe de crème allégée
- Sel et poivre

Accessoires

- Batteur Souple
- Un presse-ail



- 1• Eplucher l'oignon et l'ail, émincer l'oignon
- 2• Mettre l'huile dans le Bol du robot
- 3• Installer le Batteur Souple
- 4• Régler la température au maximum, le minuteur sur 1 min et la vitesse sur minimum
- 5• Ajouter l'oignon, l'ail écrasé et presque tout le zeste du citron dans le Bol du robot
- 6• Régler la température au maximum, le minuteur sur 2 min et la vitesse sur « mélange 1 »
- 7• Ajouter le riz dans le Bol du robot
- 8• Régler la température au maximum, le minuteur sur 3 min et la vitesse sur « mélange 2 »
- 9• Ajouter le bouillon dans le Bol du robot
- 10• Régler la température sur 100°C, le minuteur sur 20 min et la vitesse sur « mélange 2 »
- 11• Ajouter la crème fraîche dans le Bol du robot
- 12• Régler la température sur 100°C, le minuteur sur 2 min et la vitesse sur « mélange 2 »
- 13• Rectifier l'assaisonnement et servir parsemé du reste de zeste de citron

Astuces du cuisinier

Le temps de cuisson peut varier suivant le riz utilisé, vous devrez peut-être l'ajuster en conséquence.

Galettes de légumes aux flocons

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 8 minutes REPOS : 1 heure

Ingrédients

- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 75 g de flocons d'avoine
- 15 cl de lait
- 1 oeuf
- Sel et poivre
- 1 cuil. à soupe d'huile

Accessoires

- Bol multifonction
- Batteur K



- 1• Laver et éplucher tous les légumes, l'oignon et l'ail
- 2• Installer le Bol multifonction équipé du disque à râper fin sur le Robot
- 3• Régler la vitesse sur 2 pour râper tous les légumes, l'oignon et l'ail
- 4• Mettre le mélange de légumes hachés, les flocons d'avoine, le lait et l'oeuf dans le Bol du robot. Saler et poivrer. Installer le Batteur K
- 5• Régler le minuteur sur 2 min et la vitesse sur minimum pour obtenir un mélange homogène
- 6• Laisser reposer 1 h en mélangeant 1 ou 2 fois pour bien imprégner les flocons d'avoine
- 7• Faire chauffer l'huile dans 1 poêle
- 8• A l'aide d'une grande cuillère, faire 8 petits tas de pâte directement dans la poêle. Leur donner une forme de galette
- 9• Les faire frire de chaque côté à feu moyen, jusqu'à ce que les galettes soit dorées

Astuces du cuisinier

Vous pouvez utiliser d'autres légumes pour réaliser cette recette en fonction de vos goûts et vous pouvez également ajouter des épices à votre préparation.





Baguette

Pour 4 baguettes

Ingrédients

- 300 ml d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée et instantanée
- 500 g de farine type T55
- + un peu pour le plan de travail
- 1, 5 cuil. à café de sel

Accessoires

- Pétrin
- Papier sulfurisé



PRÉPARATION : 15 minutes
LEVÉE : 2 heures et 40 minutes
CUISSON : 22 minutes

- 1• Mettre tous les ingrédients dans le bol et installer le Pétrin
- 2• Régler le minuteur sur 10 min et la vitesse sur 1. La pâte doit être souple et homogène
- 3• Couvrir le Bol d'un linge humide et laisser lever 1 h 30 min
- 4• Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et la replier 2 ou 3 fois sur elle-même
- 5• Diviser la pâte en 4 parts égales et former une boule avec chaque pâton. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer 10 min
- 6• Façonner les baguettes. Laisser lever 1 h à température ambiante
- 7• Préchauffer le four à 250°C avec un récipient rempli d'eau
- 8• Vaporiser légèrement les pains d'un peu d'eau salée
- 9• Faire 4 entailles en diagonale
- 10• Enfourner tout de suite pour 20 min environ et baisser la température du four à 230°C

Sabayon au rhum, aux poires et aux kiwis

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 3 poires bien mûres (ou des poires pochées)
- 4 kiwis
- 6 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre en poudre
- 1 ou 2 cuil. à soupe de rhum blanc
- Sucre glace

Accessoires

- Fouet Ballon
- 8 petits plats allant au four



PRÉPARATION : 10 minutes
CUISSON : 12 minutes

- 1• Peler les poires et les kiwis et les émincer en fines tranches. Disposer alors harmonieusement les fruits dans les petits plats
- 2• Mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le rhum dans le Bol du robot
- 3• Installer le Fouet Ballon et le Couvercle Anti-Projections
- 4• Régler la température sur 50°C, le minuteur sur 10 min et la vitesse au maximum
- 5• Répartir alors le sabayon sur les poires et les kiwis, saupoudrer de sucre glace et passer les plats au four, position grill, le temps de colorer
- 6• Servir aussitôt

Astuces du cuisinier

Rajoutez quelques amandes effilées sur les sabayons avant de les passer au grill. Vous pouvez remplacer le rhum blanc par de l'alcool de poires.



UN VÉRITABLE PÉTRIN DE BOULANGER



LE COOKING CHEF PREMIUM EST ÉQUIPÉ D'UN KIT PÂTISSERIE COMPRENANT 3 OUTILS EN ACIER INOXYDABLE : le fouet ballon, le batteur K et le pétrin. Il permet de réaliser toutes sortes de pains, viennoiseries, pâtisseries, entremets et desserts.

Comme sur un véritable pétrin de boulanger, les outils du kit pâtisserie bénéficient du mouvement planétaire.

LE SECRET POUR UNE PÂTE À PAIN RÉUSSIE...



Bien pétrir : **le Pétrin en acier inoxydable**

Préparer jusqu'à 6 pains en une seule fois soit 2,4 kg de pâte à pain, 4,6 kg de pâte à gâteaux ...

PAINS, BRIOCHES, PÂTES À PIZZA : IL PEUT PÉTRIR TOUTES LES PÂTES LEVÉES...

LE SECRET POUR DES DESSERTS & GÂTEAUX RÉUSSIS...



Bien émulsionner et monter en neige : **le Fouet ballon**

RÉALISER MERINGUES, SABAYONS, MOUSSES, SOUFLÉS, CHANTILLY, EN UN TOUR DE MAIN.



Bien battre et mélanger : **le Batteur K**

IDÉAL POUR LES PÂTES SABLÉES, BRISÉES, LES CRUMBLES, LES MUFFINS, LES CAKES, LES GATEAUX AU YAOURT...

6 MODES DE CUISSON POUR UNE CUISSON MAÎTRISÉE

☒ Une précision de cuisson inégalée

Le Cooking Chef Premium est le premier robot pâtissier multifonction qui cuit par induction tout en mélangeant les préparations. L'induction est économique, pratique, précise. Elle permet une montée en température très rapide et une chaleur constante tout au long du mélange. La température est réglable de 20°C à 140°C avec un affichage au degré près.

☒ Une cuisson sans surveillance

Cuisinez en toute liberté ! Le Cooking Chef se programme jusqu'à 3 heures et s'arrête de mélanger et de cuire à la fin du temps programmé.

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 les plats nécessitant un long temps de cuisson : blanquette, daube, bœuf bourguignon, curry ...

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 pour préserver le goût des aliments et leurs qualités nutritionnelles.

3 OUTILS POUR LA CUISSON

Bien mijoter : le mélangeur



DAUBES,
BLANQUETTES,
POISSONS,
LÉGUMES ...

Bien lisser & mélanger : le batteur souple



ŒUFS
BROUILLÉS,
SAUCES, CRÈMES,
RISOTTOS, PÂTES
À CHOUX...

Bien cuisiner à toute vapeur : le panier vapeur



1 KG DE LÉGUMES,
6 DARNES
DE SAUMON,
6 AIGUILLETES
DE POULET ...

Guide des températures

25°C : *Beurre mou.*

30°C : *Chambre de pousse artificielle pour le pain, etc ...*

45°C : *Chocolat fondu (température à chocolat).*

50°C : *Cuisson façon bain marie (gênoise, 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 : *Evaporation 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, de la béchamel, des soupes et des plats mijotés.*

110°C : *Utilisation pour la cuisson au panier vapeur.*

120°C : *Faire fondre du beurre (noisette).*

140°C : *Rissoler les légumes ou la viande (échalotes, oignons...) avec de l'huile.*

NOUVEAUTÉ KENWOOD

COOKING CHEF PREMIUM ENCORE PLUS POLYVALENT !

Le nouveau Cooking Chef Premium est fourni avec le blender en verre thermoresist et le bol multifonction (avec 6 disques et couteaux)

15 FONCTIONS POUR UN SEUL APPAREIL

Mélanger, mixer, remuer, moudre, hacher, émulsionner, battre, pétrir, fouetter, râper (3 tailles), émincer (2 tailles), réaliser des juliennes de légumes.

6 MODES DE CUISSON

Cuire à basse température, cuire à la vapeur, rissoler, saisir, mijoter et bouillir.

UNE CUISSON MAÎTRISÉE

Une température réglable de 20°C à 140°C avec un affichage au degré près et une programmation jusqu'à 3 heures.

L'induction garantit une montée en température rapide et une chaleur constante tout au long du mélange.

ATOUT SANTÉ : pour la sécurité alimentaire de la famille, le Cooking Chef Premium est garanti sans Bisphénol A.



LE RETOUR À UNE CUISINE FRAÎCHE ET SAINÉ, tous les jours sans effort : on choisit ses ingrédients, leur qualité, leur provenance, le Cooking Chef s'occupe de les préparer.

Cooking Chef Premium KM089

- Kit pâtisserie : fouet ballon, batteur K, pétrin
- Kit cuisson : mélangeur, batteur souple, panier vapeur
- Blender thermoresist : 1,8 L
- Bol Multifonction avec 6 disques et couteaux
- 1500 W
- Induction 1100 W
- Bol inox de 6,7 L



Prix indicatif public : 1299 €

Gage de qualité, le nouveau Cooking Chef Premium est garanti 3 ans

☺
COOKING CHEF
PREMIUM

☐ *L'unique*

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD,
LA °CUISSON EN PLUS



UNE CUISINE SAIN ET CONVIVIALE



ATOUT SANTÉ

Le Cooking Chef Premium et ses accessoires sont réalisés dans des matériaux haut de gamme et sont garantis 0% Bisphénol A.

La garantie d'une sécurité alimentaire pour toute la famille.

▣ Une cuisine saine, équilibrée et rapide au quotidien.

Cuisson vapeur, cuisson basse température, salade minute de légumes ou de fruits... Il suffit de choisir ses ingrédients, leur qualité, leur provenance, de programmer le Cooking Chef Premium et ce dernier s'occupe de les préparer ! Une simplicité pour tous les jours et sans effort !

▣ Une cuisine conviviale

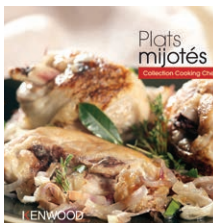
La grande capacité de 6,7 L du bol en inox du Cooking Chef, le bol multifonction de 2,35 L et le blender de 1,8 L permettent de réaliser de petites et de très grandes quantités. Partagez votre passion culinaire entre amis, régalez votre famille ou organisez votre semaine en congelant des petites portions !

POUR LES GRANDES OCCASIONS, LE COOKING CHEF SE SURPASSE ET PRÉPARE DE GRANDES QUANTITÉS.

- DES PLATS MIJOTÉS POUR 6 PERSONNES
- DES RISOTTOS POUR 8 PERSONNES
- 1 KG DE LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR
- DES MERINGUES POUR 12 PERSONNES OU UNE MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 10 PERSONNES
- UN SABAYON INSTANTANÉ POUR 12 PERSONNES
- 3 LITRES DE CRÈME ANGLAISE



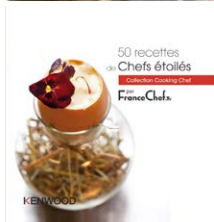
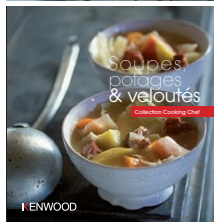
MA LIBRAIRIE GOURMANDE PLUS DE 1000 RECETTES À EXPÉRIMENTER



**CUISINEZ COMME UN CHEF AVEC
LA COLLECTION DE LIVRES COOKING CHEF**

Découvrez-les sur www.cookingchef.fr

PRIX UNITAIRE INDICATIF PUBLIC : **30 €**



LE COOKING CHEF ET LE WEB

UN SITE ENTIÈREMENT DÉDIÉ AU COOKING CHEF : www.cookingchef.fr

Des vidéos de démonstration, une newsletter mensuelle, le Club Cooking Chef pour bénéficier de nombreux avantages exclusifs, un service consommateur dédié.

FACEBOOK

Plus de 8000 fans partagent, échangent des recettes, astuces, techniques...

Pour devenir fan : <https://fr-fr.facebook.com/cooking.chef>

KENWOOD
www.kenwood.fr
www.cookingchef.fr

Contact Presse KENWOOD : Amandine Avidano

De'Longhi France – 1 rue Mozart – 92110 Clichy - 01 41 32 30 04 – 06 60 17 87 43
amandine.avidano@kenwood.fr – amandine.avidano@delonghi.com