Cooking Chef / Cooking Chef Gourmet

(Bild Elvira Preiß)
(Bild Margit Fabian)

Kenwood Cooking Chef
Kenwood Cooking Chef Gourmet

180° C Höchsttemperatur
140° C Höchsttemperatur

gradgenau einstellbar
ca 2 gradgenau einstellbar

Temperatur läuft auch ohne Rührelement

10 Intervallstufen
3 Intervallsufen

1 – Dauerrühren
0 – Dauerrühren

2 – 5 sec
1 – 5 sec

3 – 30 sec

2 – 10 sec
3 – 20 sec
4 – 30 sec
5 – 40 sec
6 – 50 sec
7 – 1 Min
8 – 2 Min
9 – 5 Min

Timer 8 Stunden
Timer 3 Stunden
perfekt für Slow Cooking
mus für längere Zeit nachgestellt werden

Timer läuft nicht automatisch
Timer läuft automatisch mit
mit im normalen Betrieb
sobald man die Maschine startet

Aus / ein Schalter
immer Stand by

Temperatur wird beim Ausschalten
Temperatur muss manuell zurück
automatisch zurück gestellt
gestellt werden

Koch / Rühr Element kann
Koch Rühr Element besser
zusätzlich benutzt werden

Anschlüsse

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss
oben 1 Hochgeschwindigkeitsanschluss oben 2 verschiedene Hochgeschwindigkeitsanschlüsse.
Das Zubehör wurde geändert so das 1

der ganz alte Multi passt nicht mehr
    Anschluss nicht mehr gebraucht wird

24 Automatikprogramme

Herzhaft / Sauce
* Bechamelsauce
* Klassische Sauce
*Sauce Hollandaise

Herzhaft / Hauptgericht
*Hühnchen aus dem Wok
*Risotto mit Gemüse
*Boufe Bourguignon
*Gemüsesuppe

Dampfgaren
*gedünsteter Lachs

Slow Cooking
*Szegediner Gulasch
*Ballottine vom Kalb

Süß – Schokolade temperieren
*Temperieren von weißer oder Milchschokolade
*Temperieren von dunkler Schokolade

Süß – Teig
*Brandteig
*Brotteig
*Brioche Teig

Süß – Meringue
*italinisches Meringue
*Schweizer Meringue

Süß – Kompott
*Erdbeerkonfitüre
*Geleefrüchte

Süß – Creme
*Konditorcreme
*Englische Vanillecreme
*Zabaione

Sonstiges
*Pate a bombe
*Popcorn

Zubehör der CC passt mit AdapterKAT002ME

Zubehör der Gourmet passt mit Adapter KAT001ME

Vergleich der neuen Maschinen und der Gourmet

Modell	Cooking Chef Gourmet	Cooking Chef XL Connect	Titanium Chef XL Patissier
Kochfunktion	ja	ja	nein nur Wärmefuntion bis 80°
Motorleistung	1500 Watt	1500 Watt	1400 Watt
Leistung Induktion	1500 Watt	1500 Watt	keine
Leistung kombiniert	2000 Watt	2000 Watt	keine
Schüsselkapazität	6,7 ltr	6,7 ltr	7 ltr / 5 Ltr
Kochkapazität	3 Liter	3 Liter	
Verarbeitungsmenge:			
Kuchenteig	4,55 kg	4,55 kg	4,0 kg / 2,0 kg
Eiweiß	1 bis 16	1 bis 16	1 bis 16 / 1 bis 8
Hefeteig	2,56 kg	2,56 kg	2,56 kg / 564g
Geschwingigkeiten	8	7	7
Rührintervallstufen	9	4	4 + Unterhebintervall
Temperaturspanne	20 bis 180° C	20 bis 180° C	Wärmefunktion bis 80°
Standardzubehör	Schneebessen	Schneebessen	Schneebessen
	K- Haken	K- Haken	K- Haken
	Knethaken	Knethaken	Knethaken
	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement
	Koch Rühr Element	Koch Rühr Element	keins
	Spritzschutz	Spritzschutz	Spritzschutz

	Hitzeschutz	Hitzeschutz	Hitzeschutz
	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Kochschüssel	EdelstahlRührschüssel 7 + 5 ltr
	hitzefeste Unterlage	hitzefeste Unterlage	keine
	Dampfgarsieb	Dampfgarsieb	keins
	Küchenwaage extern	Waage integriert	Waage integriert
	Thermo Glas Mixaufsatz	Thermo Glas Mixaufsatz	
	Multizerkleinerer komplett	Multizerkleinerer komplett	
Zugangscode Club	ja	ja –	ja
Wlan + App	nein	ja –	nein
integrierte Programme	23	13	6