

# KENWOOD



**Produktprogramm 2011.2**  
**Programme produits 2011.2**

**KENWOOD**  
CREATE MORE

<b>3</b>	Geschichte der Kenwood Küchenmaschine	l'histoire du robot Kenwood
<b>4</b>	red dot design award	red dot design award
<b>5</b>	Erklärungen zu Symbolen	explications concernant les symboles
<b>6–9</b>	Küchenmaschinen Cooking Chef	robots ménagers Cooking Chef
<b>10–15</b>	Küchenmaschinen Chef und Major	robots ménagers Chef et Major
<b>16</b>	Grundausstattung Küchenmaschinen / Toy Chef	équipement de base pour robots ménagers / Toy Chef
<b>17</b>	Anwendungsbuch für Küchenmaschine Chef und Major	livre d'utilisation pour les robots ménagers Chef et Major
<b>18–24</b>	Zubehör und Einzelteile zu Küchenmaschinen	accessoires et pièces de rechange pour robots ménagers
<b>25–27</b>	Küchenmaschinen kMix	robots ménagers kMix
<b>28</b>	Kochbuch zur kMix Küchenmaschine	livre de cuisine pour le robot ménager kMix
<b>29</b>	Zubehör zu Küchenmaschinen kMix	accessoires pour robots ménagers kMix
<b>30–31</b>	Küchenmaschine Prospero und Zubehör	robot ménager Prospero et accessoires
<b>32–37</b>	Food-Processors und Zubehör	food processors et accessoires
<b>38</b>	Universalhacker	hachoir universel
<b>39</b>	Elektro-Fleischwölfe	hachoirs à viande électriques
<b>40</b>	Fleischschneidemaschinen	trancheuses de viande
<b>41</b>	Mixer	mixeur
<b>42</b>	kMix Mixer	mixeur kMix
<b>42</b>	kMix Handmixer	batteur à main kMix
<b>43–49</b>	Stabmixer Serie Triblade	série bâtons-mixeur Triblade
<b>50</b>	Glacegerät / Küchenwaagen	sorbetière / balances de cuisine
<b>51</b>	Zitruspresse / Dosenöffner / Käseraffel	presse-agrumes / ouvre-boîtes / râpe à fromage
<b>53</b>	Filterkaffeemaschinen kMix	cafetières filtre kMix
<b>54</b>	Elektrische Wasserkocher kMix	bouilloires électriques kMix
<b>55</b>	Toaster kMix	grille-pain kMix
<b>56–59</b>	Elektrischer Wasserkocher / Toaster	bouilloire électrique / grille-pain
<b>60</b>	Raclettegrill	grill-raclette
<b>60–61</b>	Brotbackautomaten	machines à pain
<b>63</b>	Reiskocher / Dampfgarer	cuiseur de riz / cuiseur vapeur
<b>64–65</b>	Saftpressautomaten	centrifugeuses automatiques
<b>66</b>	Geräte-Schnell-Entkalker / Stehsitz	adoucisser rapide pour appareils / siège
<b>67</b>	Bügeltische	planches à repasser
<b>68–71</b>	Mini Waschvollautomaten	lave-linge automatiques Mini
<b>72–73</b>	Warendeklaration	déclaration de marchandise
<b>74</b>	Service	service

## Geschichte der Kenwood Küchenmaschine – des legendären Küchenklassikers

L'histoire du robot Kenwood – le légendaire classique de la cuisine

**Die Geschichte von Kenwood fing vor mehr als einem halben Jahrhundert an, als Kenneth Wood 1947 unter dem Namen Kenwood Manufacturing Limited Company begann, elektrische Geräte herzustellen. Wood wollte Geräte produzieren und verkaufen, die der Kunde einerseits als Luxusartikel betrachtet, aber andererseits auch täglich benutzt.**

Sein erstes Produkt war ein Toaster, gefolgt von einem Mixer mit Doppelschwingbesen. Obwohl sich der Mixer sehr gut verkaufte, musste sich Wood insbesondere gegen die amerikanische Konkurrenz mit einer neuen Produktinnovation behaupten. Zusammen mit seinen Konstrukteuren begann er den Kenwood Mixer umzugestalten und die Kenwood Chef Generation ins Leben zu rufen.

Im März 1950 zeigte er die Küchenmaschine zum ersten Mal an der Ideal Home-Ausstellung in London. Seine Innovation, die für die einfache Bezeichnung «Mixer» zu vielseitig war, erhielt den Namen Kenwood Electric Chef.



Kenwood Chef 1950

L'histoire de Kenwood a démarré il y a plus d'un demi-siècle, quand Kenneth Wood a commencé, en 1947, à fabriquer des appareils électriques sous le nom de Kenwood Manufacturing Limited Company. Il entendait produire et vendre des machines que le client considérerait comme des articles de luxe, mais utiliserait aussi tous les jours.

Son premier produit a été un grille-pain, suivi d'un batteur à double fouet. Quoique le batteur se vendît très bien, K. Wood a eu besoin d'une innovation pour affronter la concurrence, entre autres américaine. En collaboration avec ses ingénieurs, il a transformé peu à peu le batteur Kenwood pour lancer la génération du Kenwood Chef.

En mars 1950, il a présenté le premier robot ménager à l'exposition londonienne Ideal Home. Son invention, trop polyvalente pour la simple étiquette de «batteur», a reçu le nom de Kenwood Electric Chef.

Die erste Kenwood Chef wurde kurz darauf zum stolzen Preis von 19 Englischen Pfund verkauft. Schon bald wurde die Kenwood Chef nach Westeuropa, Kanada, Südamerika und in die USA exportiert. Die «Chef» fand immer weiter Anklang und wird mittlerweile in über 100 Ländern auf der Welt verkauft. Seit die erste Kenwood Chef die Fertigungsstrasse verlassen hat, sind weltweit über 10 Millionen Geräte verkauft worden.

Auch die bewährtesten Geräte werden laufend weiterentwickelt und den aktuellen Anforderungen, Möglichkeiten und Wünschen angepasst. Das beste Beispiel ist der Küchenklassiker von Kenwood.

Die langjährige Erfahrung in der Zubereitung und die kontinuierliche Produktweiterentwicklung haben neue Modelle wie z.B. Titanium ins Leben gerufen. Die heutige Serie bietet jetzt sogar noch mehr Optionen mit neuem Zubehör, verbessertem Design und neuester Technik.



Kenwood Chef 2009

Le premier Kenwood Chef a été vendu peu après pour la modique somme de 19 livres anglaises. Très vite, le Kenwood Chef s'est exporté vers l'Europe de l'Ouest, le Canada, l'Amérique du Sud et les Etats-Unis. Le «Chef» a remporté de plus en plus de succès et se vend entre-temps dans plus de 100 pays. Depuis que le premier Kenwood Chef a quitté la chaîne de montage, il s'en est vendu plus de 10 millions de par le monde.

Même les produits les plus éprouvés sont sans cesse perfectionnés, adaptés aux exigences, possibilités et désirs actuels. Le meilleur exemple est le classique de la cuisine Kenwood. Les années d'expérience dans la préparation et le perfectionnement constant du produit ont abouti à de nouveaux modèles comme le Titanium. La série actuelle offre désormais encore plus d'options, avec de nouveaux accessoires, un design amélioré et une technique toute nouvelle.

Mit der Lancierung der neuen Kenwood Cooking Chef dringt Kenwood in neue Dimensionen vor. Sowohl Hobby- als auch Profiköche werden begeistert sein.

Nach 100'000 Stunden Entwicklungszeit und 60'000 Stunden des Testens, stellt Kenwood eine Neuentwicklung vor, die Ihr Leben verändern wird. Die Einführung dieser Küchenmaschine reflektiert Kenwoods Leidenschaft für Innovation und Technologie im Bereich der Speisezubereitung. Die neue Kenwood Cooking Chef vereint Fachwissen, Qualität und Vielseitigkeit des Kenwood Chef Konzepts mit Induktions- Technologie – eine Kochrevolution.



Kenwood Cooking Chef 2010

Avec le lancement du nouveau Cooking Chef, Kenwood entre dans une nouvelle dimension. Les cuisiniers amateurs comme les professionnels seront enthousiasmés.

Après 100 000 heures de mise au point et 60 000 heures de test, Kenwood présente une nouveauté qui va vous changer la vie. Le lancement de ce robot ménager reflète la passion de Kenwood pour l'innovation et la technologie dans le domaine de la préparation des aliments. Le nouveau Kenwood Cooking Chef allie savoir-faire, qualité et polyvalence du concept Kenwood Chef à la technologie de l'induction – une révolution culinaire.

Der red dot design award ist ein international anerkannter Wettbewerb, dessen Auszeichnung, der red dot, als Qualitätssiegel für gutes Design in Fachkreisen hoch geschätzt wird. Mit mehr als 12'000 Anmeldungen aus über 60 Nationen zählt der red dot design award zu den grössten Designwettbewerben weltweit. Seit 2005 wird dieser Wettbewerb jährlich in Singapur ausgeschrieben.

Le red dot design award est un concours international reconnu dont les milieux spécialisés apprécient grandement le prix, le red dot, label du design réussi. Avec plus de 12'000 candidatures de plus de 60 nations, le red dot design award compte parmi les plus grands concours de design au monde. Depuis 2005, le prix est décerné chaque année à Singapour.

Dass Kenwood nicht nur über qualitativ hochstehende Produkte verfügt, sondern auch in Punkto Design Hervorragendes leistet, zeigen einige gewonnene Awards.

Kenwood dispose non seulement de produits d'excellente qualité, mais réalise aussi des chefs-d'œuvre de design, c'est ce que montrent les quelques awards remportés.



reddot design award  
product design

2007



Prospero KM264 silber  
Prospero KM264 argent  
Seite/page 30, 31



Chef Titanium swiss edition KMT016 silber  
Chef Titanium swiss edition KMT016 argent  
Seite/page 13

2008



Stabmixer-Set kMix-Serie HB791  
Set-bâton-mixeur kMix HB791  
Seite/page 42, 44, 45



Food-Processor FP260 multipro  
Food-Processor FP260 multipro  
Seite/page 37



Sandwich-Toaster TTM312  
Croque-monsieur/grille-pain TTM312  
Seite/page 59



Dampfgarer FS620  
Cuisueur vapeur FS620  
Seite/page 63

2009

2010



Cooking Chef KM070 silber  
Cooking Chef KM070 argent  
Seite/page 8, 9



Food-Processor FP972  
Food-Processor FP972  
Seite/page 34, 35



Fleischwolf MG700  
Hachoir à viande MG700  
Seite/page 39



Stabmixer Triblade Serie  
Bâton-mixeur Triblade serie  
Seite/page 46-49

Die folgenden Symbole werden Sie im Katalog vorfinden. Sie dienen dazu, Ihnen auf einen Blick besonders erwähnenswerte Hinweise zu den jeweiligen Artikeln zu geben. Ob es sich um ein neues Gerät handelt, über speziell erwähnenswerte Funktionen verfügt oder sich hervorragend für die Zubereitung von gesunder Nahrung eignet. Dank der neuen Auszeichnungen wird unser Produktprogramm noch übersichtlicher.

### NEW

Damit Sie auf den ersten Blick erkennen, welche Produkte neu in unserem Katalog abgebildet sind, haben wir all diese Geräte mit dem Signet «New» ausgezeichnet.

### Kücheninnovation des Jahres

Die jährliche Verleihung des Konsumentenpreises «KüchenInnovation des Jahres®» hat zum Ziel, besonders verbrauchergerechte Produkte hervorzuheben und so konkrete Hilfestellung für Kaufentscheidungen zu geben. Es gibt nur einen Weg, ein Produkt in seiner Gesamtheit objektiv und unabhängig zu beurteilen: Die Bewertung sowohl durch Experten, als auch durch den Verbraucher selbst. Auszeichnung: Den durch Jury und Verbraucher ausgewählten Preisträgern wird die Auszeichnung «KüchenInnovation des Jahres®» verliehen.

### Eco fill – boils faster saves energy

«eco fill» für 1 Tasse Wasser. Kocht schneller, ist Zeit-, Energie- und Wasser sparend. Exakte Füllmenge – viel gespart...

### Eco slot – spart 50% Energie

Toaster mit diesem Signet können wahlweise auch nur auf einer Seite beheizt werden. So sparen Sie bis zu 50% Energie.

### Gesunde Ernährung

Überall wo Sie dieses Signet sehen, hilft Ihnen Kenwood bei der Auswahl Ihres Küchengeräte-Favoriten speziell den Aspekt der gesunden Ernährung zu berücksichtigen.

### Peek & View

Die intelligente «Peek & View»-Funktion erlaubt es, das Toastbrot während des Bräunungsvorgangs ohne Unterbrechung zur Kontrolle anzuheben und wieder abzusenken.

### Fan Assisted Baking

«Fan Assisted Baking» ist ein System, welches dazu führt, dass die Heißluft wie in einem Multifunktionsofen im Backofen Innenraum zirkuliert. Die Hitze wird gleichmäßig verteilt und garantiert so ein perfekt gebackenes Brot mit knuspriger Kruste.

Vous trouverez les symboles suivants dans le catalogue. Ils servent à vous donner d'un coup d'œil, les indications importantes sur les articles en question. Qu'il s'agisse d'un nouvel appareil, de fonctions spéciales ou de l'aptitude particulière à préparer une nourriture saine. Grâce aux nouveaux signes, notre programme de produits est encore plus clair.

### NEW

Pour que vous reconnaissiez d'un coup d'œil quels produits sont nouveaux dans notre catalogue, nous les avons flanqués du logo «New».

### L'innovation en cuisine de l'année

Le prix consommateur annuel «Innovation en cuisine de l'année®» a pour but de promouvoir des produits adaptés aux consommateurs et ainsi, les aider au mieux dans la décision d'achat. Il n'y a qu'un seul moyen de juger un produit de façon objective et indépendante: l'évaluation aussi bien par les experts que par les utilisateurs même du produit. Le titre d'«Innovation en cuisine de l'année®» est remis, par le jury et par les utilisateurs, à celui qui est estimé le plus digne de le porter.

### Eco fill – boils faster saves energy

«eco fill» pour 1 tasse d'eau. Bout plus vite, économise l'eau, le temps et l'énergie. Remplissez peu – économisez beaucoup...

### Eco slot – économise 50% d'énergie

Les grille-pain dotés de ce logo peuvent chauffer un seul côté au choix. Vous économisez ainsi jusqu'à 50% d'énergie.

### Nourriture saine

Partout où vous voyez ce logo, Kenwood vous aide à choisir votre favori parmi les auxiliaires de cuisine sous l'aspect particulier de la diététique.

### Peek & View

La fonction intelligente «Peek & View» permet de relever le toast pendant le rôtissage sans interrompre le processus, de le contrôler et de le rabaisser.

### Fan Assisted Baking

«Fan Assisted Baking» est un système permettant à l'air chaud de circuler à l'intérieur de l'appareil comme dans un four multifonction. La chaleur se répartit régulièrement et garantit un pain parfait à la croûte croquante.



☺  
COOKING CHEF



Ⓚ 6.7 LITRES 1500W ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ + ☺  
EVERYTHING KENWOOD + °COOKING



## Die Weiterentwicklung eines Mythos

Die Cooking Chef ist die konsequente Weiterentwicklung der einzigartigen Chef Serie – immer bereit zum Kneten, Mischen, Hacken, Mixen... und jetzt auch kochen!

Die Cooking Chef ist ein komplettes System für die Zubereitung und das Kochen von Speisen aller Art. Risotto, Polenta, Suppen, Fleisch und Fisch, bis hin zu leckeren Nachspeisen ...

### **Cooking Chef und Kochen mit Induktion:**

Schnelles, sparsames und absolut sicheres Zubereiten und Kochen.

Die Hitze wird durch ein elektromagnetisches Feld mittels Induktionsgenerator im Gehäuseboden erzeugt.

### **Kochen mit der Cooking Chef bedeutet Kochen mit hoher Effizienz und Energieeinsparung**

- Reduktion der Vorkochzeiten von 30–40%
- Unmittelbare Kontrolle der Temperatur, zum sofortigen Abbrechen des Kochvorganges, oder zur schonenden Zubereitung von Lebensmitteln
- Kein übermäßiger Wärmeverlust und ein bis zu 90% besserer Wirkungsgrad gegenüber herkömmlichen Kochfeldern
- Lebensmittel werden schneller gar, mit bis zu 30% Reduktion der Garzeit gegenüber herkömmlichen Kochfeldern
- Konstante und gleichmäßige Hitzeentwicklung
- Mehr Sicherheit in der Küche: Die Kochplatte wird nur aktiviert wenn die Schüssel in der Aufnahmevorrichtung vollständig eingerastet ist. Bei Entfernung des Behälters wird die Heizplatte abgeschaltet.

### **Cooking Chef – Hauptdarsteller in der Küche:**

Die Cooking Chef kommt mit einer ganzen Reihe von neuem Zubehör – aber natürlich passen auch alle herkömmlichen Aufsätze der traditionellen Major und Chef Serien, die separat erhältlich sind.

## Le perfectionnement d'un mythe

Le Cooking Chef est le perfectionnement logique de la fameuse série Chef – toujours prête à pétrir, mélanger, hacher, mixer ... et maintenant cuire!

Le Cooking Chef est un système complet pour la préparation et la cuisson de plats en tous genres, risotto, polenta, potage, viande et poisson, jusqu'au dessert exquis...

### **Cooking Chef et la cuisson par induction:**

Préparation et cuisson rapides, économiques et absolument sûres.

La chaleur est produite par un champ électromagnétique au moyen d'un générateur d'induction dans la base du boîtier.

### **Cuisiner avec le Cooking Chef signifie une grande efficacité et des économies d'énergie**

- durée de précuisson réduite de 30 à 40%
- contrôle immédiat de la température, pour interrompre aussitôt la cuisson ou pour préparer des aliments avec ménagement

- pas de perte excessive de chaleur et une efficacité jusqu'à 90% meilleure qu'avec les plaques de cuisson conventionnelles
- réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30%, c.-à-d. que les aliments sont cuits plus vite que sur des plaques de cuisson conventionnelles
- production de chaleur constante et régulière
- plus grande sécurité dans la cuisine: la plaque de cuisson n'est activée que quand le bol est totalement enclenché dans le dispositif récepteur; quand on retire le bol, la plaque chauffante s'éteint.

### **Cooking Chef – la vedette de la cuisine**

Le Cooking Chef arrive avec toute une série de nouveaux accessoires – mais naturellement, il accepte tous les accessoires traditionnels des séries Major et Chef, vendus séparément.



**Cooking Chef KM070 Multipack silber**  
inkl. Mixaufsatz und Food-Processor

**Cooking Chef KM070 multipack argent**  
incl. mixeur et food processor



reddot design award



- Neuer 1500 Watt Motor für gleichbleibende Leistung auch bei grosser Menge
- 8 Mischgeschwindigkeiten
- 3 Impulsfunktionen für sanftes Rühren und Unterheben während des Kochens
- Integriertes Induktionskochfeld mit 1100 Watt
- Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur zwischen 20°C und 140°C
- 5 Sicherheitsverriegelungen garantieren einen sicheren und korrekten Gebrauch (2 Anschlüsse für hohe und mittlere Geschwindigkeiten, Wärme- und Spritzschutz, Interlock Armverriegelung, Schüsselverriegelung)
- Timer mit Digital-Display programmierbar für eine Kochzeit bis maximal 3 Stunden
- Neue Edelstahlschüssel mit wärmeisolierenden Griffen und einem Fassungsvermögen von 6,7 Liter
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Edelstahlschüssel mit wärmeisolierenden Griffen, K-Haken, Profi-Schwingbesen, Teighaken, Flexi-Rührelement, Koch-Rührelement, Dampfgarereinsatz, Mixaufsatz, Food-Processor, Hitzeschild/Spritzschutz, Hitzeresistente Matte und Spachtel

- Nouveau moteur de 1500 watts pour une puissance constante, même pour les grosses quantités
- 8 vitesses de mélange
- 3 régimes impulsions pour un brassage délicat et une incorporation pendant la cuisson.
- Plaque à induction intégrée avec 1100 watts
- Thermostat de réglage de la température de cuisson entre 20°C et 140°C
- 5 verrouillages de sécurité garantissent un usage sûr et correct (2 connexions pour vitesses élevées et moyennes, protection contre la chaleur et les éclaboussures, verrouillage interlock du bras, verrouillage du bol)
- Minuterie à affichage numérique pour une cuisson maximal de 3 heures.
- Nouveau bol en acier inoxydable avec poignées isolantes et capacité de 6,7 litres
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol en acier inoxydable avec poignées isolantes, batteur K, fouet professionnel, pétrin, batteur souple, mélangeur, panier vapeur, mixeur, food processor, bouclier anti-chaleur et protection contre les éclaboussures, tapis et spatule résistants à la chaleur

Spannung / Leistung Motor	220-240 V / 1500 W
Leistung Induktionsplatte	1100 W
Masse (L x B x H)	39 x 23,8 x 37,4 cm
Gewicht	18,85 kg
Fassungsvermögen Schüssel	6,7 Liter
Material	Druckguss Aluminium

tension / puissance moteur	220-240 v / 1500 w
puissance plaque de cuisson	1100 w
dimensions (L x l x h)	39 x 23,8 x 37,4 cm
poisds	18,85 kg
capacité bol matériel	6,7 litres
	aluminium coulé sous pression

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	VVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poisds brut
Cooking Chef KM070	0WKM070006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	6	70,2 x 54,5 x 56 cm	30,8 kg



**Zubehör zu Küchenmaschinen Cooking Chef**  
Accessoires pour robots ménagers Cooking Chef

**1,5 l Edelstahl Mixaufsatz**  
**Messer aus Edelstahl.**  
Nur mit Modell KM070  
(0WKM070006).



**Mixeur en acier inoxydable de 1,5 l**  
**couteaux en acier inoxydable.**  
Seulement avec modèle KM070 (0WKM070006).

**Dampfgarereinsatz**  
Der Dampfgarereinsatz ermöglicht einen noch effizienteren und vielseitigeren Einsatz Ihrer Cooking Chef. Ideal für Gemüse, Fisch, Fleisch...



**Panier Vapeur**  
La cuisson vapeur apporte une plus grande polyvalence. Idéal pour les légumes, les poissons ou les viandes.

**Food-Processor**  
Food-Processor mit Edelstahlmesser und Edelstahlscheiben zum Schneiden, Raspeln und Reiben.  
Nur mit Modell KM070  
(0WKM070006).



**Food processor**  
Bol avec couteau en acier inoxydable pour hacher ou mixer.  
Seulement avec modèle KM070 (0WKM070006).

**Neuer Hitzeschild und Spritzschutz**  
Vermeidet das Entweichen von Dampf und schützt vor Spritzern.



**Nouveau bouclier anti-chaleur et protection contre les éclaboussures**  
Évite les échappements de vapeur et protège des éclaboussures.



**Cooking Chef KM068**  
silber**Cooking Chef KM068**  
argent

- Neuer 1500 Watt Motor für gleichbleibende Leistung auch bei grosser Menge
- 8 Mischgeschwindigkeiten
- 3 Impulsfunktionen für sanftes Rühren und Unterheben während des Kochens
- Integriertes Induktionskochfeld mit 1100 Watt
- Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur zwischen 20 °C und 140 °C
- 5 Sicherheitsverriegelungen garantieren einen sicheren und korrekten Gebrauch (2 Anschlüsse für hohe und mittlere Geschwindigkeiten, Wärme- und Spritzschutz, Interlock Armverriegelung, Schüsselverriegelung)
- Timer mit Digital-Display programmierbar für eine Kochzeit bis maximal 3 Stunden
- Neue Edelstahlschüssel mit wärmeisolierenden Griffen und einem Fassungsvermögen von 6,7 Liter
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Edelstahlschüssel mit wärmeisolierenden Griffen, K-Haken, Profi-Schwingbesen, Teighaken, Flexi-Rührelement, Koch-Rührelement, Dampfgarereinsatz, Hitzeschild/Spritzschutz, Hitzeresistente Matte und Spachtel

- Nouveau moteur de 1500 watts pour une puissance constante, même pour les grosses quantités
- 8 vitesses de mélange
- 3 régimes impulsions pour un brassage délicat et une incorporation pendant la cuisson.
- Plaque à induction intégrée avec 1100 watts
- Thermostat de réglage de la température de cuisson entre 20 °C et 140 °C
- 5 verrouillages de sécurité garantissent un usage sûr et correct (2 connexions pour vitesses élevées et moyennes, protection contre la chaleur et les éclaboussures, verrouillage interlock du bras, verrouillage du bol)
- Minuterie à affichage numérique pour une cuisson maximal de 3 heures.
- Nouveau bol en acier inoxydable avec poignées isolantes et capacité de 6,7 litres
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol en acier inoxydable avec poignées isolantes, batteur K, fouet professionnel, pétrin, batteur souple, mélangeur, panier vapeur, bouclier anti-chaleur et protection contre les éclaboussures, tapis et spatule résistants à la chaleur



reddot design award



Spannung / Leistung Motor 220-240 V / 1500 W  
Leistung Induktionsplatte 1100 W  
Masse (L x B x H) 39 x 23,8 x 37,4 cm  
Gewicht 16,05 kg  
Fassungsvermögen Schüssel 6,7 Liter  
Material Druckguss Aluminium

tension / puissance moteur 220-240 v / 1500 w  
puissance plaque de cuisson 1100 w  
dimensions (L x l x h) 39 x 23,8 x 37,4 cm  
poids 16,05 kg  
capacité bol 6,7 litres  
matériel aluminium coulé sous pression

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Cooking Chef KM068	0WKM070014	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	9	63 x 36,5 x 59 cm	23,5 kg

**K-Haken**

Ideal für die Zubereitung von leichten Rührteigen, Keksen, Nudelteig, Kartoffelpüree...

**Batteur K**

Pour préparer les pâtes feuilletées, brisées ou sablées, les pâtes à biscuits et à gâteaux, réduire les pommes de terre en purée...

**Profi-Pâtisserie Haken/  
Flexi-Rührelement**

Einzigartiges Zubehör, hergestellt aus hitzebeständigem Metall und Gummi.

**Batteur Souple**

Batteur en métal recouvert d'un revêtement en caoutchouc souple résistant à la chaleur.

**Profi-Schwingbesen**

Eignet sich zum Schlagen von luftig leichten Mischungen.

**Fouet professionnel**

Le fouet a été dessiné pour incorporer un maximum d'air dans les préparations.

**Koch-Rührelement**

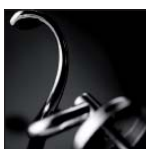
Das Koch-Rührelement ist speziell entwickelt worden, um den Konturen der Schüssel zu folgen und eignet sich hervorragend für die Kochfunktion der Cooking Chef.

**Mélangeur**

Sa forme étudiée pour suivre les contours du bol est parfaitement adaptée à la fonction cuisson du Cooking Chef.

**Teighaken**

Von Profis inspiriert, knetet der neue Teighaken schnell und effektiv. Ideal für Brot- und Pizzateig, Hefekuchen, etc.

**Pétrin**

Inspiré des pétrins professionnels, le nouveau pétrin permet de préparer toutes les pâtes levées: pâtes à pain, pizza, brioche, etc.

**Hitzeresistente  
Matte und Spachtel.****Tapis et spatule résistants à la chaleur.**

Die KENWOOD Küchenmaschinen Chef und Major sind einzigartig. Ihre technische Überlegenheit, in Kombination mit der Vielzahl an Zubehör ist weltweit unerreicht. Es ist kein Zufall, dass die besten Küchenchefs, ebenso wie Anfänger oder Hobbyköche, sie ohne zu zögern verwenden.

Les robots ménagers KENWOOD Chef et Major sont uniques en leur genre. Leur supériorité technique, combinée à la variété des accessoires est sans égale dans le monde. Ce n'est pas par hasard que les meilleurs chefs de cuisine, tout comme les débutants et les amateurs n'hésitent pas à les utiliser.



Die KENWOOD Küchenmaschinen bestechen nicht nur durch ihren funktionellen Nutzen, sondern auch durch Eleganz und zeitloses, klassisches Design.

**Leistungsstark, multifunktional, herausragend:** die Küchenmaschinen von KENWOOD werden zum verlässlichen Partner in der Küche, einzigartig und effizient.

#### Pâtisserie-Set

Das Pâtisserie-Set ist bei allen Major- und Chef-Modellen in der Grundausstattung enthalten. Es besteht aus drei Rührerelementen:

#### Schwingbesen

Zum Schlagen von Eiweiss und Rahm sowie zum Rühren cremiger Massen. Durch seine Höhenverstellbarkeit garantiert der Schwingbesen perfekte Ergebnisse.

#### K-Haken

Für die Zubereitung aller Teige, die ausgerollt werden, wie Blätterteig, Mürbeteig, Biskuitteig oder auch das Rühren von Butter und Cremes für Torten.

#### Kneethaken

Für alle Teigarten, die aufgehen: Brotteig, Hefeteig, Brioche-, Strudel- oder Nudelteig.

#### Flexi-Rührerelement für feinste Mixturen (Grundausstattung Titanium-Ausführung)

Mit dem Flexi-Rührerelement lassen sich raffinierte Kreationen rund um die Dessertkultur zaubern.

- Ideal für Cremes, Pasteten, und Mousse.
- Optimales Rührergebnis, da die Masse dank des speziellen Gummimaterials vom Schüsselrand geschoben wird.

#### Planetarisches Rühren

Die Qualität der Rührleistung kann man daraus er-messen, wie gut die Zutaten in der Schüssel ver-mischt sind. Das Planetargetriebe ermöglicht das perfekte Mischen. Dabei drehen sich die Rührerelemente zusätzlich um die eigene Achse und werden unmittelbar den Wänden der Rührschüssel entlang geführt, damit alle Zutaten wirklich vollständig und regelmässig gemischt werden.

Les robots ménagers KENWOOD ne séduisent pas seulement par leur utilité fonctionnelle, mais aussi par leur élégance et leur design classique.

#### Puissants, multifonctionnels, excellents:

les robots ménagers KENWOOD font des partenaires fiables dans la cuisine, uniques en leur genre et efficaces.

#### Set à pâtisserie

Le set à pâtisserie est prévu dans l'équipement de série de tous les modèles Major et Chef. Il se compose de trois éléments:

#### Fouet

Pour battre le blanc d'œuf et brasser les masses crémeuses. Sa hauteur réglable garantit des résultats parfaits.

#### Batteur K

Pour préparer toutes les pâtes à étendre comme la pâte feuilletée, brisée, à biscuit ou travailler le beurre et les crèmes pour les gâteaux.

#### Crochet à pâte

Pour préparer toutes les pâtes qui montent: pâte à pain, pâte levée, pâte à brioche, à strudel ou à nouilles.

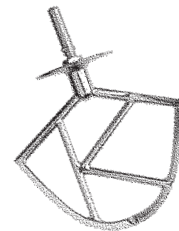
#### Batteur Flexi pour les mélanges très légers (compris uniquement dans l'équipement de série des robots Titanium)

Le batteur Flexi permet de réaliser des créations raffinées dans le monde des desserts.

- Idéal pour les crèmes, mousses et patés.
- Résultat optimal, puisque le caoutchouc spécial détache la masse des parois du bol.

#### Brassage planétaire

La qualité de la puissance de brassage se mesure à la manière dont les ingrédients se mélangent dans le bol. L'engrenage planétaire assure un mélange parfait. Les batteurs tournent sur leur propre axe et sont en outre conduits tout près de la paroi du bol, pour mélanger tous les ingrédients vraiment à fond et régulièrement.



**Und das können die Kenwood Küchenmaschinen spielend verarbeiten**  
Et voici ce dont les robots ménagers Kenwood sont capable

	Chef Titanium, Chef Premier		Major Titanium, Major Premier, Major Cooking Chef	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
<b>Eiweiss</b> Blanc d'œuf	1	10-12	1	12-16
<b>Kuchen- oder Biskuitteig</b> Pâte à gâteau ou à biscuit	50 g Fett/50 g Zucker 50 g graisse/50 g sucre	3 kg (alle Zutaten) 3 kg (tous les ingrédients)	50 g Fett/50 g Zucker 50 g graisse/50 g sucre	4,5 kg (alle Zutaten) 4,5 kg (tous les ingrédients)
<b>Blätterteig</b> Pâte feuilletée	100 g Mehl 100 g farine	650 g Mehl 650 g farine	100 g Mehl 100 g farine	900 g Mehl 900 g farine
<b>Hefeteig</b> Pâte à lever	-	1 kg Mehl 1 kg farine	-	1,5 kg Mehl 1,5 kg farine



**Chef Titanium Jubiläumsmodell  
KMY060 Edelstahl gebürstet**

- Motor mit 1400 Watt Leistung
- 4 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Multi-Pro-Anschluss für Food-Processor und Zitruspresse
- Edelstahl-Rührelemente: K-Haken, Schwingbesen und Knethaken
- Neues Flexi-Rührelement für feine Patisserie
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Flexi-Rührelement, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220-240 V / 1400 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 30 cm
Gewicht	10,76 kg
Fassungsvermögen Schüssel	4,6 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Chef Titanium edition anniversaire  
KMY060 acier inoxydable brossé**

- Moteur de 1400 watts
- 4 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Raccordement Multi-Pro pour food processor et presse-agrumes
- Batteurs en acier inoxydable: batteur K, fouet et pétrin à pâte
- Nouveau batteur Flexi pour pâtisserie légère
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsionnel
- Engrenage planétaire
- **Equipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, batteur Flexi, spatule, protège éclaboussures, bon pour livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220-240 v / 1400 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 30 cm
poids	10,76 kg
capacité bol	4,6 litres
matériel	aluminium coulé sous pression

Modell  
modèle  
Chef Titanium KMY060

SAP-Nr.  
no. SAP  
0WK013009

UVP inkl. vRG    vRG inkl. MWSt    VE    St./Pal.    L x B x H Verpackung    Bruttogewicht  
PVC incl. TAR    TAR incl. TVA    UE    p/pal    L x l x h emballage    poids brut

12,89 kg



**Major Titanium swiss edition KMT076  
Edelstahl gebürstet**

- Motor mit 1500 Watt Leistung
- 4 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Multi-Pro-Anschluss für Food-Processor
- Edelstahl-Rührelemente: K-Haken, Schwingbesen und Knethaken
- Neues Flexi-Rührelement für feine Patisserie
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Flexi-Rührelement, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220-240 V / 1500 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 35 cm
Gewicht	12,3 kg
Fassungsvermögen Schüssel	6,7 Liter
Material	Druckguss Aluminium gebürstet

**Major Titanium swiss edition KMT076  
acier inoxydable brossé**

- Moteur de 1500 watts
- 4 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Raccordement Multi-Pro pour food processor
- Batteurs en acier inoxydable: batteur K, fouet et pétrin à pâte
- Nouveau batteur Flexi pour pâtisserie légère
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsionnel
- Engrenage planétaire
- **Equipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, batteur Flexi, spatule, protège éclaboussures, bon pour un livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220-240 v / 1500 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 35 cm
poids	12,3 kg
capacité bol	6,7 litres
matériel	aluminium coulé sous pression brossé

Modell  
modèle  
Major Titanium swiss edition KMT076

SAP-Nr.  
no. SAP  
0WK023007

UVP inkl. vRG    vRG inkl. MWSt    VE    St./Pal.    L x B x H Verpackung    Bruttogewicht  
PVC incl. TAR    TAR incl. TVA    UE    p/pal    L x l x h emballage    poids brut

15,6 kg



**Chef Titanium swiss edition KMT016**  
silber

- Motor mit 1400 Watt Leistung
- 4 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Multi-Pro-Anschluss für Food-Processor und Zitruspresse
- Edelstahl-Rührelemente: K-Haken, Schwingbesen und Knethaken
- Neues Flexi-Rührelement für feine Patisserie
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahlschüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Flexi-Rührelement, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220-240 V / 1400 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 30 cm
Gewicht	10,76 kg
Fassungsvermögen Schüssel	4,6 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Chef Titanium swiss edition KMT016**  
argent

- Moteur de 1400 watts
- 4 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Raccordement Multi-Pro pour food processor et presse-agrumes
- Batteurs en acier inoxydable: batteur K, fouet et pétrin à pâte
- Nouveau batteur Flexi pour pâtisserie légère
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsif
- Engrenage planétaire
- **Équipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, batteur Flexi, spatule, protège éclaboussures, bon pour livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220-240 v / 1400 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 30 cm
poids	10,76 kg
capacité bol matériel	4,6 litres aluminium coulé sous pression



reddot design award

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Chef Titanium swiss edition KMT016	0WKM010047	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	24	49 x 30,5 x 47,2 cm	13,4 kg

**Major Titanium swiss edition KMT056**  
silber

- Motor mit 1500 Watt Leistung
- 4 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Multi-Pro-Anschluss für Food-Processor
- Edelstahl-Rührelemente: K-Haken, Schwingbesen und Knethaken
- Neues Flexi-Rührelement für feine Patisserie
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahlschüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Flexi-Rührelement, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220-240 V / 1500 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 35 cm
Gewicht	11,86 kg
Fassungsvermögen Schüssel	6,7 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Major Titanium swiss edition KMT056**  
argent

- Moteur de 1500 watts
- 4 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Raccordement Multi-Pro pour food processor
- Batteurs en acier inoxydable: batteur K, fouet et pétrin à pâte
- Nouveau batteur Flexi pour pâtisserie légère
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsif
- Engrenage planétaire
- **Équipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, batteur Flexi, spatule, protège éclaboussures, bon pour un livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220-240 v / 1500 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 35 cm
poids	11,86 kg
capacité bol matériel	6,7 litres aluminium coulé sous pression



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Major Titanium swiss edition KMT056	0WKM020049	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	20	49 x 30,5 x 47,2 cm	13,8 kg







**Major Titanium swiss edition KMT040  
silber**

- 1500 Watt Motor für gleichbleibende Leistung auch bei grosser Menge
- Einfach zu bedienende Zeitschaltuhr +/-
- 4 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Interlock-Sicherheitssystem (Armverriegelung für grösste Sicherheit)
- Funktionsschalter für sanftes Unterheben
- Multi-Pro-Anschluss für Food-Processor
- Edelstahl-Rührelemente: K-Haken, Schwingbesen und Knethaken
- Flexi-Rührelement für feine Patisserie
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Ausgezeichnetes Planetartrieb für professionelle Resultate
- Einfaches, sanftes Anheben des Armes
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Spritzschutz, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Flexi-Rührelement, Spachtel, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD mit 180 Rezepten

Spannung / Leistung	220-240 V / 1500 W
Masse (L x B x H)	38,5 x 23,8 x 34,3 cm
Gewicht	11,3 kg
Fassungsvermögen Schüssel	6,7 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Major Titanium swiss edition KMT040  
argent**

- Moteur de 1500 watts pour une puissance constante, même pour les grosses quantités
- Minuteur +/- d'usage facile
- 4 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Système de sécurité Interlock (verrouillage du bras pour plus de sûreté)
- Interrupteur de fonctionnement pour incorporer légèrement
- Raccordement Multi-Pro pour food processor
- Batteurs en acier inoxydable: batteur K, fouet et pétrin à pâte
- Batteur Flexi pour pâtisserie légère
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsif
- Excellent engrenage planétaire pour des résultats professionnels
- Relèvement du bras facile et souple
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol inoxydable, protège éclaboussures, fouet, batteur K, pétrin à pâte, batteur Flexi, spatule, bon pour un livre de recettes, DVD de démonstration/CD avec 180 recettes

tension / puissance	220-240 v / 1500 w
dimensions (L x l x h)	38,5 x 23,8 x 34,3 cm
poids	11,3 kg
capacité bol	6,7 litres
matériel	aluminium coulé sous pression

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Major Titanium KMT040	0WKM040007	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	20	49 x 30,5 x 47,2 cm	13,8 kg



**Chef Premier swiss edition KMC556**  
silber

- Neuer Motor mit 1000 Watt Leistung
- 3 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220–240 V / 1000 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 30 cm
Gewicht	7,8 kg
Fassungsvermögen Schüssel	4,6 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Chef Premier swiss edition KMC556**  
argent

- Nouveau moteur de 1000 watts
- 3 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsif
- Engrenage planétaire
- **Équipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, spatule, protège éclaboussures, bon pour un livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220–240 v / 1000 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 30 cm
poids	7,8 kg
capacité bol	4,6 litres
matériel	aluminium coulé sous pression



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Chef Premier swiss edition KMC556	0WKMC56022	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	24	49 x 30,5 x 47,2 cm	10,1 kg

**Major Premier swiss edition KMM706**  
weiss

- Neuer Motor mit 1200 Watt Leistung
- 3 verschiedene Anschlussstellen für mehr als 30 Funktionen
- Stufenlose elektronische Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Planetargetriebe
- **Grundausstattung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz, Gutschein für Rezeptbuch, DVD-Vorführung/CD Rezepte

Spannung / Leistung	220–240 V / 1200 W
Masse (L x B x H)	41 x 24 x 35 cm
Gewicht	8,87 kg
Fassungsvermögen Schüssel	6,7 Liter
Material	Druckguss Aluminium

**Major Premier swiss edition KMM706**  
blanc

- Nouveau moteur de 1200 watts
- 3 points de raccordement différents pour plus de 30 fonctions
- Réglage électronique de la vitesse en continu et régime impulsif
- Engrenage planétaire
- **Équipement de base:** Appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, spatule, protège éclaboussures, bon pour un livre de recettes, DVD de démonstration/CD de recettes

tension / puissance	220–240 v / 1200 w
dimensions (L x l x h)	41 x 24 x 35 cm
poids	8,87 kg
capacité bol	6,7 litres
matériel	aluminium coulé sous pression



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Major Premier swiss edition KMM706	0WKMM71012	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	20	49 x 30,5 x 47,2 cm	11,7 kg



**Kenwood Toy Chef silber**

**Kenwood Toy Chef argent**



- Kenwood Toy Chef für kleine Köche...
- Für Kinder ab 3 Jahren
- Mischt Teig für Omeletten, Pfannkuchen und festere Mixturen
- Grundausrüstung: Grundgerät inklusive Rührgriff (für festere Mixturen), K-Haken, Schwingbesen, Spachtel
- Batterie betrieben (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten)

- Toy Chef Kenwood pour les petits chefs...
- Pour les enfants à partir de 3 ans
- Mélange de la pâte à crêpes, à matefaims et des mixtures plus épaisses.
- Équipement de série: base avec mélangeur (pour mixtures plus épaisses), batteur K, fouet, spatule.
- Fonctionne avec piles (piles non comprises dans l'équipement de série)

Masse (L x B x H)	20 x 15 x 5,5 cm
Gewicht	0,7 kg
Material	Kunststoff

dimensions (L x l x h)	20 x 15 x 5,5 cm
poids matériel	0,7 kg
matériel	matière plastique

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	VVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Toy Chef	PWK3488	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	72	27 x 18,5 x 21 cm	1,28 kg



**Grundausrüstung**  
**Équipement de base**

	Chef Titanium		Chef Premier	Toy Chef	Major Cooking Chef		Major Titanium			Major Premier
	KMY060	KMT016	KMC556		KM070	KM068	KMT040	KMT056	KMT076	KMM706
<b>Grundgerät</b> appareil de base	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Chromstahl-Schüssel</b> bol inoxydable	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Mixer</b> mixeur					✓					
<b>Food-Processor</b> food processor					✓					
<b>Knezhaken</b> pétrin à pâte	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>K-Haken</b> batteur K	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Schwingbesen</b> fouet	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
<b>Profi-Schwingbesen</b> fouet professionnel					✓	✓				
<b>Flexi-Rührelement</b> batteur Flexi	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Spachtel</b> spatule	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
<b>Hitzeresistente Matte und Spachtel</b> tapis et spatule résistants à la chaleur					✓	✓				
<b>Spritzschutz</b> protège éclaboussures	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
<b>Hitzeschild/Spritzschutz</b> bouclier antichaleur/protège éclaboussures					✓	✓				
<b>Koch-Rührelement</b> mélangeur					✓	✓				
<b>Gutschein für Rezeptbuch</b> bon pour un livre de recettes	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Gutschein für Kochkurs</b> bon pour un cours de cuisine					✓	✓				
<b>DVD-Vorführung</b> DVD de démonstration	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>CD 180 Rezepte</b> CD de 180 recettes	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓

Um einem Kundenbedürfnis gerecht zu werden und die Vielseitigkeit unserer Zubehörteile aufzuzeigen, hat Kenwood einen Schweizer Spitzenkoch und langjährigen Kenwood Fan beauftragt, ein Kochbuch speziell abgestimmt auf unsere Chef- und Major-Modelle zu entwickeln.

Sicher ist Ihnen bewusst, dass sich der Fleischwolf zum Würsten und Herstellen von Gehacktem einsetzen lässt. Haben Sie aber auch schon mal daran gedacht, frischen Spinat durch den Fleischwolf zu drehen oder damit leckeres Spritzgebäck für Ihr nächstes Dessert zu produzieren?

Ob Sie nun erst seit Kurzem mit einer Kenwood Küchenmaschine arbeiten oder schon seit Jahren auf die Unterstützung dieses Küchenprofis zählen – zukünftig werden Sie Ihr Zubehör noch vielseitiger einsetzen und beim Kauf von weiteren Accessoires viel mehr kreative Ideen berücksichtigen.

Dieses Buch ist in deutscher Sprache erhältlich.

Pour répondre à un besoin de nos clients et montrer la polyvalence de nos accessoires, Kenwood a chargé un grand chef suisse et fan Kenwood de la première heure de rédiger un livre de cuisine spécial pour nos modèles Chef et Major.

Vous savez certainement que le hachoir à viande permet de préparer des saucisses et du haché, mais n'avez-vous jamais songé à y passer des épinards frais ou à l'utiliser pour dresser de délicieux biscuits pour votre prochain dessert?

Que vous travailliez depuis peu avec un robot ménager Kenwood ou vous en aidez depuis des années – désormais, vous utiliserez encore davantage vos accessoires et les regarderez d'un autre œil lorsque vous achèterez de nouveaux.

Ce livre est disponible en allemand.



**200 g Weizenmehl**  
1 Prise Salz  
6-7 Eiergelb, 100 g Eigelb  
**Piemontese-Talg für Trenetta**

**Zubereitung der Torte:**  
Das Mehl in die Körnungskühlschüssel geben. In das Mehl eine Mulde einrücken. Alle Zutaten in die Mulde geben.  
Mit dem Knethaken bei Stufe 1 während 15 Minuten zu einem festen Teig kneten.  
Das Teig in Kugelförmigkeit einwickeln, danach den Teig mindestens 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

**200 g Mehl**  
1 Ei, ca. 60 g  
3-4 Eigelb ca. 70 g  
1 Prise Salz  
5 g Speisestärke  
**Schwarzer Pasteteig für Tagliolini**

**Zubereitung Gendnudeln:**  
Nudelteig dünn und mit dem Nudelholz-Bänder von 10 cm Breite und 14 cm Dicke ausrollen.  
Mit dem Pastaroller von Stufe 1 bis Stufe 7 in die gewünschte Nudeldicke ausrollen.  
Die Bänder in ca. 30 cm Länge schneiden.  
Daneben den gewaschenen Pastaroller die Gendnudeln schneiden.  
Leicht antrocknen lassen und in gerilltem kochendem Salzwasser kochen.  
(10-g Salz pro Liter Wasser)

**Tandoori - Pasteteig für Tagliatella**  
250 g Mehl  
1 Ei, ca. 60 g  
3-4 Eigelb, ca. 70 g  
1 EL Öl  
1 Prise Salz  
4 getrocknete, klein geschnittene, rote Chilis  
1 EL Tandooripaste

Die Chilis mit dem Eier im Mixer fein pürieren.

**Fazzoletti „be color“**  
Drei verschiedenfarbige Pasteteige auf Stufe 1 zu Bändern ausrollen.  
Von den Bändern 6 gleich große Rechtecke schneiden.  
Auf das schwarze Teigrechteck das Tandoorirot-Bechleik, dann das Piemontese-Talg-Bechleik legen.  
Das Ganze wiederholen. Mit dem Nudelholz leicht andrücken.  
Vom geschichteten Pasteteig 1 cm dicke Bänder schneiden.  
Mit dem Pastaroller den Teig abwechselnd bis Stufe 7 ausrollen.  
Die farbigen Bänder in 5 cm lange Fäden schneiden.

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 Anwendungsbuch deutsch zu Chef und Major Guide d'utilisation en allemand pour Chef et Major	PWK3801	siehe Preisliste / voir liste des prix		12	-	18 x 23,5 cm		9 781907 367212

Mehr als 30 Funktionen lassen keine Wünsche offen, denn dafür gibt es das entsprechende Zubehör

Plus de 30 fonctions pour réaliser tous vos souhaits grâce à la grande série d'accessoires

**Niedertourenanschluss**  
 Raccordement à vitesse réduite



1 | 2 | 3 |  
 4 | 5  
 6 | 7

**Schüssel-Anschluss**  
 Raccordement du bol



15 | 16  
 17



**Multi-Pro-Anschluss (nur Titanium und Cooking Chef)**  
 Raccordement Multi-Pro (seulement Titanium et Cooking Chef)



8

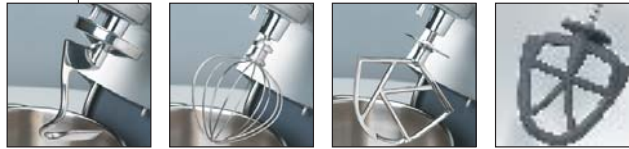
**Hochgeschwindigkeits-Anschluss**  
 Raccordement à grande vitesse



9  
 10 | 11  
 12 | 13  
 14



**Planetarischer Anschluss**  
 Raccordement planétaire






- 1 **Steingetriedemühle 1412**  
Moulin à céréales de pierre 1412
- 2 **Flockervorsatz A57688**  
Accessoire à flocons A57688
- 3 **Fleischwolf AT950A**  
Hachoir AT950A
- 4 **Trommelraffel AT643**  
Râpe-tambour AT643
- 5 **Beerenpresse AT644**  
Presse-baies AT644
- 6 **«Pasta Fresca» Vorsatz AT910**  
Embase «Pasta Fresca» AT910
- 7 **Pastaroller AT970A**  
Embase à pâtes AT970A
- 8 **Food-Processor AT640**  
Food processor AT640
- 9 **Kräuter- und Gewürzhacker AT320A**  
Hachoir à herbes et épices AT320A
- 10 **Mixer Chromstahl AT339**  
Mixeur en acier inoxydable AT339
- 11 **Mixer Glas AT338 / Acryl AT337**  
Mixeur en verre AT338 / acryl AT337
- 12 **Auswurffraffel AT340 PRO**  
Râpe-verseuse AT340 PRO
- 13 **Zitruspresse AT312**  
Presse-agrumes AT312
- 14 **Saftpressautomat AT641**  
Centrifugeuse automatique AT641
- 15 **Passiergerät AT992/AT930**  
Passoire AT992/AT930
- 16 **Glacegerät AT956/AT957**  
Appareil à glace AT956/AT957
- 17 **Kartoffelschäler AT444/AT445**  
Eplucheuse AT444/AT445

	<b>Chef Titanium</b> KMY060/KMT016	<b>Chef Premier</b> KMC556	<b>Major Cooking Chef</b> KM070/KM068	<b>Major Titanium</b> KMT040/KMT056	<b>Major Premier</b> KMT076
1	✓	✓	✓	✓	✓
2	✓	✓	✓	✓	✓
3	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓
5	✓	✓	✓	✓	✓
6	✓	✓	✓	✓	✓
7	✓	✓	✓	✓	✓
8	✓	✓	✓	✓	✓
9	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	✓	✓	✓
14	✓	✓	✓	✓	✓
15	AT992	AT992	AT930	AT930	AT930
16	AT956	AT956	AT957	AT957	AT957
17	AT444	AT444	AT445	AT445	AT445

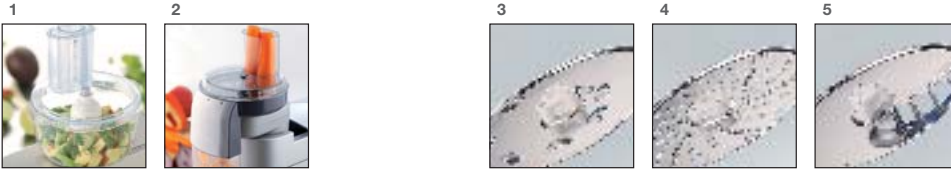




Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 Schwingbesen zu Chef fouet pour Chef	KW712211	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
1 Schwingbesen zu Major und Cooking Chef fouet pour Major et Cooking Chef	KW712207	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
2 Profi Schwingbesen zu Chef fouet professionnel pour Chef	AW45001001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
2 Profi Schwingbesen zu Major und Cooking Chef fouet professionnel pour Major et Cooking Chef	AW45002001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
3 Koch-Rührerlement Chromstahl zu Cooking Chef mélangeur en acier chromé pour Cooking Chef	KW712869	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
4 Knethaken Chromstahl zu Cooking Chef pétrin en acier chromé pour Cooking Chef	KW711659	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Knethaken Chromstahl zu Chef pétrin en acier chromé pour Chef	KW712209	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Knethaken zu Chef pétrin pour Chef	KW712210	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Knethaken Chromstahl zu Major pétrin en acier chromé pour Major	KW675491	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Knethaken zu Major pétrin pour Major	KW712204	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 K-Haken Chromstahl zu Chef bateur K en acier chromé pour Chef	KW675582	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 K-Haken zu Chef bateur K pour Chef	KW602212	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 K-Haken Chromstahl zu Major und Cooking Chef bateur K en acier chromé pour Major et Cooking Chef	KW712205	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 K-Haken zu Major bateur K pour Major	KW712206	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
7 Hitzeresistentes Flexi-Rührerlement zu Cooking Chef bateur souple résistant à la chaleur pour Cooking Chef	KW712867	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
8 Flexi-Rührerlement zu Chef bateur flexi pour Chef	AW44001001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
8 Flexi-Rührerlement zu Major bateur flexi pour Major	AW44002001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
9 Dampfgarereinsatz zu Cooking Chef panier Vapeur pour Cooking Chef	KW712881	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 <b>Edelstahlschüssel</b> mit wärmeisolierenden Griffen zu Cooking Chef, 6,7 Liter <b>bol d'acier inoxydable</b> avec poignées isolantes pour Cooking Chef, 6,7 litres	KW712872	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-	25 x 25 x 30,5 cm	1,2 kg	
2 <b>Chromstahlschüssel poliert</b> mit Henkel zu Chef, 4,6 Liter <b>bol inoxydable poli</b> avec poignées pour Chef, 4,6 litres	AW36385B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 30,5 cm	1,2 kg	
2 <b>Chromstahlschüssel poliert</b> mit Henkel zu Major, 6,7 Liter <b>bol inoxydable poli</b> avec poignées pour Major, 6,7 litres	AW36386B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 30,5 cm	1,4 kg	
3 <b>Chromstahlschüssel poliert</b> ohne Henkel zu Chef, 4,6 Liter <b>bol inoxydable poli</b> sans poignées pour Chef, 4,6 litres	AW34654A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 30,5 cm	1,2 kg	
3 <b>Chromstahlschüssel poliert</b> ohne Henkel zu Major, 6,7 Liter <b>bol inoxydable poli</b> sans poignées pour Major, 6,7 litres	AW34655A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 30,5 cm	1,4 kg	
4 <b>Kunststoffschüssel</b> zu Chef, 4,6 Liter <b>bol en matière plastique</b> pour Chef, 4,6 litres	AW19659A02	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 25,5 cm	0,6 kg	
4 <b>Kunststoffschüssel</b> zu Major, 6,7 Liter <b>bol en matière plastique</b> pour Major, 6,7 litres	AW26538A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	25 x 25 x 30,5 cm	0,7 kg	
5 <b>Hitzeschild</b> zu Cooking Chef <b>bouclier anti-chaaleur</b> pour Cooking Chef	KW712879	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 <b>Spritzschutz</b> zu Cooking Chef <b>couvercle anti-éclaboussures</b> pour Cooking Chef	KW712877	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
7 <b>Spritzschutz</b> zu Chef und Major Titanium <b>couvercle anti-éclaboussures</b> pour Chef et Major Titanium	AW34445A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
7 <b>Spritzschutz</b> zu Chef und Major Premier Modelle 505, 506, 555, 556, 705, 706 <b>couvercle anti-éclaboussures</b> pour Chef et Major Premier modèles 505, 506, 555, 556, 705, 706	AW36667A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
7 <b>Spritzschutz</b> zu Chef und Major Serien 200, 400, 800 <b>couvercle anti-éclaboussures</b> pour Chef et Major séries 200, 400, 800	AW31227001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
8 <b>Hitzeresistente Matte</b> zu Cooking Chef <b>tapis résistant à la chaleur</b> pour Cooking Chef	KW712874	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
8 <b>Hitzeresistenter Spachtel</b> zu Cooking Chef <b>spatule résistant à la chaleur</b> pour Cooking Chef	KW712875	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
8 <b>Hitzeresistenter Schaber</b> zu Cooking Chef <b>grattoir résistant à la chaleur</b> pour Cooking Chef	KW712876	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
9 <b>Teigspachtel Kunststoff</b>  <b>spatule en matière plastique</b>	KW677621	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			



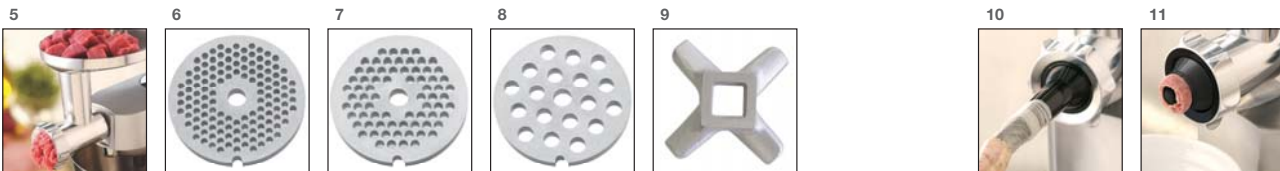
Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
<b>1 Food-Processor AT640</b> zu Chef, Major Titanium und Cooking Chef inkl. Reib-/Schlitzscheiben grob und fein, Allumettes-Scheibe <b>food processor AT640</b> pour Chef, Major Titanium et Cooking Chef incl. disques à râper/couper gros et fin, disque à allumettes	<b>AWAT640B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	26,5 x 22 x 26 cm	1,8 kg	
<b>2 Auswurffrappel AT340 PRO</b> zu Chef, Major Titanium und Cooking Chef inkl. Reibscheibe grob und fein, Schlitzscheibe grob und fein, Scheiben für Rösti, Pommes Frites und Allumettes <b>râpe-verseuse AT340 PRO</b> pour Chef, Major Titanium et Cooking Chef incl. disque à couper gros et fin, disque à râper gros et fin, disques à rösti, pommes frites et allumettes	<b>AWAT340001</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	72	26,5 x 22 x 27,2 cm	2,75 kg	
<b>3 Rösti-Scheibe</b> zu AT640 <b>disque à rösti</b> pour AT640	<b>KW707347</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
<b>4 Kartoffelpuffer-Scheibe</b> zu AT640 <b>disque à galettes de pommes de terre</b> pour AT640	<b>KW639150</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
<b>5 Pommes Frites-Scheibe</b> zu AT640 <b>disque à pommes frites</b> pour AT640	<b>KW710078</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
<b>6 Mixer AT358</b> Thermoresistent, zu Chef, Major und Cooking Chef <b>mixeur AT358</b> thermorésistant, pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT358001</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	-	25 x 15,3 x 17,3 cm	1 kg	
<b>7 Mixer AT338</b> Glas, Sockel weiss zu Chef, Major und Cooking Chef <b>mixeur AT338</b> verre, socle blanc pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT338B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	25 x 15,3 x 17,3 cm	2,2 kg	
<b>7 Mixer AT338</b> Glas, Sockel grau zu Chef, Major und Cooking Chef <b>mixeur AT338</b> verre, socle gris pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT338B02</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	25 x 15,3 x 17,3 cm	2,2 kg	
<b>7 Mixer AT337</b> Acryl, Sockel weiss zu Chef, Major und Cooking Chef <b>mixeur AT337</b> acryl, socle blanc pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT337B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	25 x 15,3 x 17,3 cm	1,1 kg	
<b>8 Kräuter- und Gewürzhacker AT320A</b> inkl. 3 Gläser zu Chef, Major und Cooking Chef <b>hachoir à herbes et épices AT320A</b> incl. 3 verres pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT320B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	18 x 19 x 19 cm	4 kg	
<b>9 Vorratsgläser, 2 Stück</b> zu AT320A <b>verres de réserve, 2 verres</b> pour AT320A	<b>KW697736</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-	11,5 x 19 x 95 cm	0,8 kg	
<b>10 Saftpressautomat AT641</b> zu Chef, Major und Cooking Chef <b>centrifugeuse automatique AT641</b> pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT641B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	36	36,6 x 23,6 x 34,1 cm	3,4 kg	
<b>11 Zitruspresse AT312</b> zu Chef, Major und Cooking Chef <b>presse-agrumes AT312</b> pour Chef, Major et Cooking Chef	<b>AWAT312B01</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	15,5 x 21,5 x 21 cm	0,9 kg	

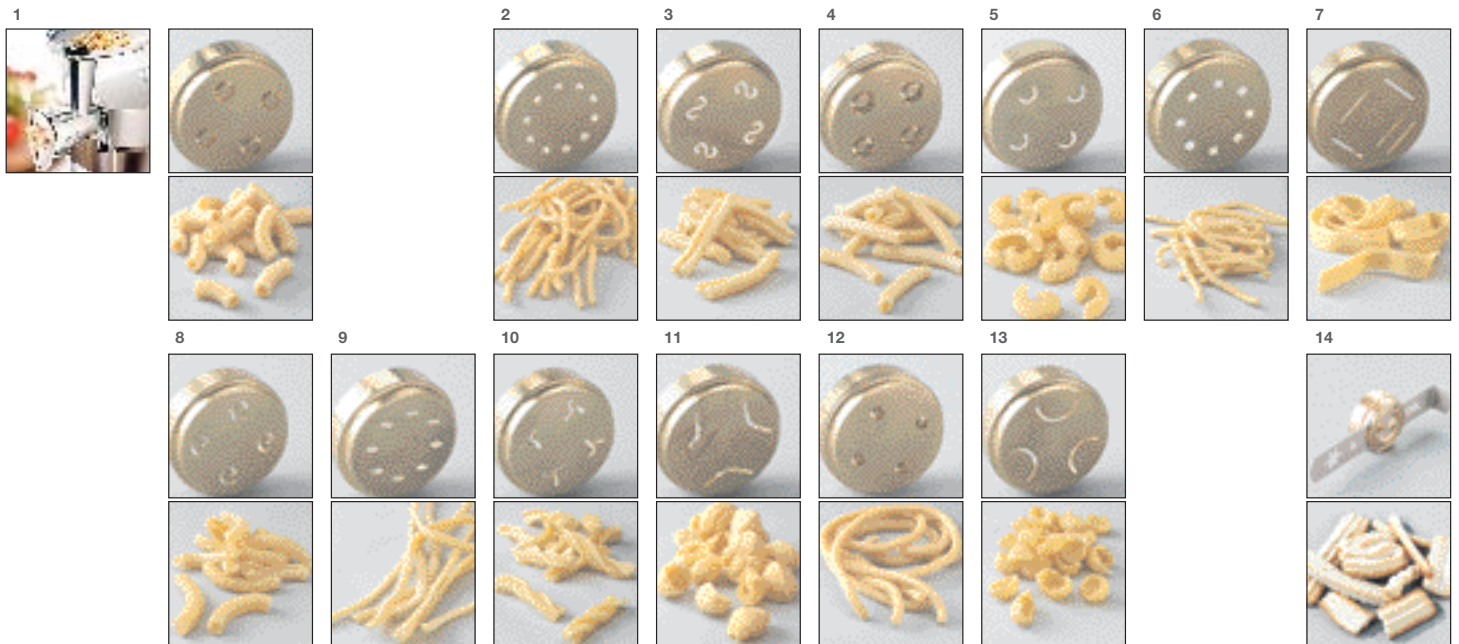


Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1/2 <b>Trommelraffel/Beerenpresse AT642</b> inkl. Reib- und Schlitztrommeln grob und fein <b>râpe-tambour/presse-baies AT642</b> incl. tambours à râper et émincer gros et fin	AWAT642B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	–	29,5 x 21 x 31,8 cm	3,2 kg	
1 <b>Trommelraffel AT643</b> inkl. Reib- und Schlitztrommeln grob und fein <b>râpe-tambour AT643</b> incl. tambours à râper et émincer gros et fin	AWAT643B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	–	29,5 x 21 x 16,5 cm	2,15 kg	
2 <b>Beerenpresse AT644</b> <b>presse-baies AT644</b>	AWAT644B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	–	41,8 x 21 x 31,8 cm	1,9 kg	
3 <b>Getreidemühle 1412</b> Steinmahlwerk <b>moulin à céréales 1412</b> avec meule en pierre	AWZZ000031	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–	27 x 22,5 x 17 cm	2,3 kg	
4 <b>Flockervorsatz A57688</b> <b>accessoire à flocons A57688</b>	AWZZ000032	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–	22,5 x 16,5 x 16,5 cm	1 kg	



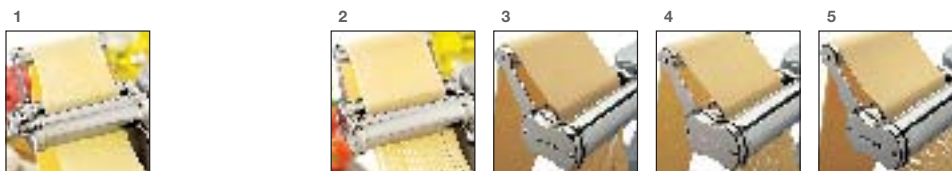
Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
5 <b>Fleischwolf AT950A</b> zu Chef, Major und Cooking Chef inkl. Lochscheiben 3 mm, 4,5 mm und 8 mm, Wurstfüller und Kebbe-Aufsatz (Füllrohre Ø 12 mm, 20 mm, 30 mm) <b>hachoir AT950A</b> pour Chef, Major et Cooking Chef incl. disques à trous 3-, 4,5- et 8 mm, avec embase à saucisses, embase à Kebbe (tubes d'alimentation Ø 12-, 20-, 30 mm)	AWAT950B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	–	20,5 x 17 x 26 cm	1,7 kg	
6 <b>Lochscheibe 3 mm Vermicelle</b> zu Fleischwolf AT950A <b>disque à trous 3 mm Vermicelle</b> pour hachoir AT950A	KW696885	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
7 <b>Lochscheibe 4,5 mm</b> zu Fleischwolf AT950A <b>disque à trous 4,5 mm</b> pour hachoir AT950A	KW696897	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
8 <b>Lochscheibe 8 mm</b> zu Fleischwolf AT950A <b>disque à trous 8 mm</b> pour hachoir AT950A	KW696902	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
9 <b>Messer 4flügelig</b> zu Fleischwolf AT950A <b>couteau à 4 ailettes</b> pour hachoir AT950A	KW658522	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
10 <b>Wurstfüller zu Fleischwolf AT950A</b> zu Fleischwolf AT950A <b>embase à saucisses pour hachoir AT950A</b> pour hachoir AT950A	KW684480	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
11 <b>Kebbe-Aufsatz zu Fleischwolf AT950A</b> zu Fleischwolf AT950A <b>embase à Kebbe pour hachoir AT950A</b> pour hachoir AT950A	KW696914	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			



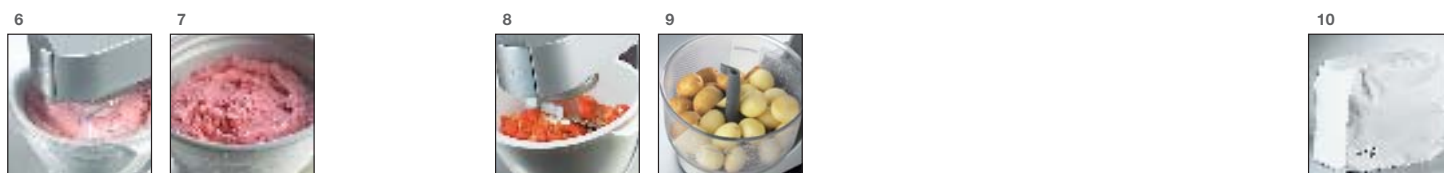


Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
<b>1 Pasta Fresca Vorsatz AT910</b> zu Chef, Major und Cooking Chef Basisgerät inkl. Einsatz für Maccheroni Rigati <b>embase Pasta Fresca AT910</b> pour Chef, Major et Cooking Chef appareil de base incl. grille pour Maccheroni Rigati	<b>AWAT910001</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	12 x 37,5 x 32 cm	1,8 kg	
<b>2 Einsatz für Bigoli</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Bigoli</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910002</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>3 Einsatz für Casarecce</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Casarecce</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910003</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>4 Einsatz für Maccheroni lisci</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Maccheroni lisci</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910004</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>5 Einsatz für Spaccatelli</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Spaccatelli</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910005</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>6 Einsatz für Spaghetti Quadri</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Spaghetti Quadri</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910006</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>7 Einsatz für Pappardelle</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Pappardelle</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910007</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>8 Einsatz für Silatelli</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Silatelli</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910008</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>9 Einsatz für Linguine</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Linguine</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910009</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>10 Einsatz für Fusilli</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Fusilli</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910010</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>11 Einsatz für Conchigliette</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Conchigliette</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910011</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>12 Einsatz für Bucatini</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Bucatini</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910012</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>13 Einsatz für Orecchiette</b> Zubehör zu Basisgerät <b>grille pour Orecchiette</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910013</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			
<b>14 Biscuit Maker</b> Zubehör zu Basisgerät <b>Biscuit Maker</b> accessoire pour appareil de base	<b>AWAT910014</b>	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-			





Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 <b>Pastaroller AT970A</b> zu Chef, Major und Cooking Chef zum Ausrollen von Pastateig (Lasagne) <b>embase à pâtes AT970A</b> pour Chef, Major et Cooking Chef pour étendre les pâtes (Lasagne)	AWAT970A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	16,5 x 16,5 x 21,5 cm	1,7 kg	
2 <b>AT971A Aufsatz für Tagliatelle</b> <b>AT971A embase à pâtes pour Tagliatelle</b>	AWAT971A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	16,5 x 16,5 x 21,5 cm	1,15 kg	
3 <b>AT972A Aufsatz für Tagliolini</b> <b>AT972A embase à pâtes pour Tagliolini</b>	AWAT972A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	16,5 x 16,5 x 21,5 cm	1,15 kg	
4 <b>AT973A Aufsatz für Trenette</b> <b>AT973A embase à pâtes pour Trenette</b>	AWAT973A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	16,5 x 16,5 x 21,5 cm	1,15 kg	
5 <b>AT974A Aufsatz für Spaghetti</b> <b>AT974A embase à pâtes pour Spaghetti</b>	AWAT974A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	16,5 x 16,5 x 21,5 cm	1,15 kg	



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
6 <b>Glacegerät AT956</b> zu Chef inkl. Kunststoffschüssel und Gefrierschüssel <b>appareil à glace AT956</b> pour Chef avec bol en matière plastique et bol frigorifique	AWAT956B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	28 x 33 x 28 cm	2,4 kg	
6 <b>Glacegerät AT957</b> zu Major und Cooking Chef inkl. Kunststoffschüssel und Gefrierschüssel <b>appareil à glace AT957</b> pour Major et Cooking Chef avec bol en matière plastique et bol frigorifique	AWAT957B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	28 x 33 x 28 cm	2,5 kg	
7 <b>Gefrierschüssel</b> zu AT956, AT957 <b>bol frigorifique</b> pour AT956, AT957	KW629325	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–	14 x 24,5 x 24,5 cm	1,3 kg	
8 <b>Passiergerät AT992</b> zu Chef inkl. 2 Siebeinsätze <b>passoire AT992</b> pour Chef avec 2 tamis	AWAT992B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	–	26,5 x 26 x 12 cm	0,9 kg	
8 <b>Passiergerät AT930</b> zu Major und Cooking Chef inkl. 2 Siebeinsätze <b>passoire AT930</b> pour Major et Cooking Chef avec 2 tamis	AWAT930B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	–	27 x 26,5 x 12,5 cm	1 kg	
9 <b>Kartoffelschäler AT444</b> zu Chef <b>eplucheuse AT444</b> pour Chef	AWAT444001	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	–	24,5 x 24,5 x 24 cm	1,66 kg	
9 <b>Kartoffelschäler AT445</b> zu Major und Cooking Chef <b>eplucheuse AT445</b> pour Major et Cooking Chef	AWAT445001	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	–	24,5 x 24,5 x 24 cm	1,71 kg	
10 <b>Abdeckhülle</b> zu Chef <b>house</b> pour Chef	AW29021001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			
10 <b>Abdeckhülle</b> zu Major <b>house</b> pour Major	AW25639001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	–			

Die coolen kMix Küchengeräte verkörpern «the art of living» Design, Stil und Qualität wie keine anderen. Die klassischen Formen, die technische Ausgereiftheit sowie übersichtliche und einfache Bedienpanels stehen als Synonym für KENWOOD und garantieren, dass sie keinen Vergleich mit ähnlichen Produkten zu scheuen brauchen.

L'exceptionnelle gamme de produits kMix incarne «the art of living» avec son design, son style et sa qualité inimitable. Les formes classiques, la technologie avancée, ainsi que le panneau de commande simple et clair transmettent les valeurs KENWOOD et vous assurent une classe que vous ne trouverez chez aucun autre produit.

KENWOOD  
**kMix**  
the **art of living**<sup>®</sup>



kMix KMX82 Oyster Cove 1

kMix KMX82 Oyster Cove 1



- Motor mit 500 Watt Leistung
- Komplettes Patisserie-Set: Schwingbesen, K-Haken und Knethaken
- Front-Anschluss für weiteres Zubehör: Fleischwolf, Pasta-Zubehör, Trommelraffel/Beerenpresse
- Sicherheitssystem «Safe-Use»: Automatische Abschaltung beim Hochklappen des Rührarms während des Betriebs
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz

- Moteur de 500 watts
- Le kMix est doté d'un kit pâtisserie: fouet, batteur-K, pétrin à pâte
- Raccordement frontal pour les accessoires supplémentaires: hachoir, accessoires à pâtes, râpe-tambour/presse-baies
- Système de sécurité «safe-use»: le robot s'arrête automatiquement lorsque l'on lève la tête du robot pendant l'opération
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur-K, pétrin à pâte, protège éclaboussures, spatule

Spannung / Leistung	220-240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	22,3 x 36 x 34,9 cm
Gewicht	8 kg
Fassungsvermögen Schüssel	5 Liter
Material	Druckguss Aluminium

tension / puissance	220-240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	22,3 x 36 x 34,9 cm
pois	8 kg
capacité bol	5 litres
matériel	aluminium coulé sous pression

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht pois brut
kMix KMX82	0WKMX82002	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	18	48,9 x 29 x 52,1 cm	10,9 kg



kMix KMX50.W all white

kMix KMX50.W all white



- Motor mit 500 Watt Leistung
- Komplettes Patisserie-Set: Schwingbesen, K-Haken und Knethaken
- Front-Anschluss für weiteres Zubehör: Fleischwolf, Pasta-Zubehör, Trommelraffel/Beerenpresse
- Sicherheitssystem «Safe-Use»: Automatische Abschaltung beim Hochklappen des Rührarms während des Betriebs
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz

- Moteur de 500 watts
- Le kMix est doté d'un kit pâtisserie: fouet, batteur-K, pétrin à pâte
- Raccordement frontal pour les accessoires supplémentaires: hachoir, accessoires à pâtes, râpe-tambour/presse-baies
- Système de sécurité «safe-use»: le robot s'arrête automatiquement lorsque l'on lève la tête du robot pendant l'opération
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur-K, pétrin à pâte, protège éclaboussures, spatule

Spannung / Leistung	220-240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	22,3 x 36 x 34,9 cm
Gewicht	8 kg
Fassungsvermögen Schüssel	5 Liter
Material	Druckguss Aluminium

tension / puissance	220-240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	22,3 x 36 x 34,9 cm
pois	8 kg
capacité bol	5 litres
matériel	aluminium coulé sous pression

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht pois brut
kMix KMX50.W	0WKMX50011	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	18	48,9 x 29 x 52,1 cm	10,9 kg



Funktionen  
Fonctions

Die **grosse 5-Liter-Schüssel** bietet Platz für grössere Mengen.



Le **bol de 5 litres** peut contenir de grandes quantités.

**Ganzmetall Zubehör**, robust, qualitativ hochstehend, konzipiert für ein langes Leben.



**Accessoires tout en métal**, robustes, de grande qualité, conçus pour une longue vie.

Einfache Montage des Zubehörs

Abdeckung entfernen, Zubehör einführen und mit ¼ Drehung befestigen. Dazu sind keine Werkzeuge nötig.



**Montage facile de l'accessoire**  
Enlever le couvercle, insérer les accessoires et les fixer d'¼ de tour. Pas besoin d'outils pour cela.

Zur erhöhten Sicherheit **stoppt** die kMix-Küchenmaschine **automatisch**, sobald der Rührarm während des Betriebs angehoben wird. Zur Wiederinbetriebnahme muss die Küchenmaschine **manuell** eingeschaltet werden.



Pour une sécurité accrue, le robot ménager kMix **s'arrête automatiquement** lorsqu'on relève la tête du robot pendant l'opération. Pour reprendre, le robot ménager doit être **enclenché manuellement**.

## kMix KMX54 schwarz

## kMix KMX54 noir

- Motor mit 500 Watt Leistung
- Komplettes Patisserie-Set: Schwingbesen, K-Haken und Knethaken
- Front-Anschluss für weiteres Zubehör: Fleischwolf, Pasta-Zubehör, Trommelraffel/Beerenpresse
- Sicherheitssystem «Safe-Use»: Automatische Abschaltung beim Hochklappen des Rührarms während des Betriebs
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz

Spannung / Leistung	220–240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	22,3 x 36 x 34,9 cm
Gewicht	8 kg
Fassungsvermögen Schüssel	5 Liter
Material	Druckguss Aluminium

- Moteur de 500 watts
- Le kMix est doté d'un kit pâtisserie: fouet, batteur-K, pétrin à pâte
- Raccordement frontal pour les accessoires supplémentaires: hachoir, accessoires à pâtes, râpe-tambour/presse-baies
- Système de sécurité «safe-use»: le robot s'arrête automatiquement lorsque l'on lève la tête du robot pendant l'opération
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur-K, pétrin à pâte, protège éclaboussures, spatule

tension / puissance	220–240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	22,3 x 36 x 34,9 cm
poids	8 kg
capacité bol matériel	5 litres
	aluminium coulé sous pression



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix KMX54	0WKMX54002	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	18	48,9 x 29 x 52,1 cm	10,9 kg



## kMix KMX50 weiss

## kMix KMX50 blanc

- Motor mit 500 Watt Leistung
- Komplettes Patisserie-Set: Schwingbesen, K-Haken und Knethaken
- Front-Anschluss für weiteres Zubehör: Fleischwolf, Pasta-Zubehör, Trommelraffel/Beerenpresse
- Sicherheitssystem «Safe-Use»: Automatische Abschaltung beim Hochklappen des Rührarms während des Betriebs
- **Grundausrüstung:** Grundgerät inkl. Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Knethaken, Spachtel, Spritzschutz

Spannung / Leistung	220–240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	22,3 x 36 x 34,9 cm
Gewicht	8 kg
Fassungsvermögen Schüssel	5 Liter
Material	Druckguss Aluminium

- Moteur de 500 watts
- Le kMix est doté d'un kit pâtisserie: fouet, batteur-K, pétrin à pâte
- Raccordement frontal pour les accessoires supplémentaires: hachoir, accessoires à pâtes, râpe-tambour/presse-baies
- Système de sécurité «safe-use»: le robot s'arrête automatiquement lorsque l'on lève la tête du robot pendant l'opération
- **Équipement de base:** appareil de base avec bol inoxydable, fouet, batteur-K, pétrin à pâte, protège éclaboussures, spatule

tension / puissance	220–240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	22,3 x 36 x 34,9 cm
poids	8 kg
capacité bol matériel	5 litres
	aluminium coulé sous pression



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix KMX50	0WKMX50008	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	18	48,9 x 29 x 52,1 cm	10,9 kg



Der **einmalige Funktionsschalter** für sanftes Unterheben löst ein langsames Mischen von jeweils 2 ½ Umdrehungen aus. Dadurch können dem Teig weitere Zutaten beigefügt werden, ohne an Luftigkeit einzubüßen, was für Backmischungen sehr wichtig ist.

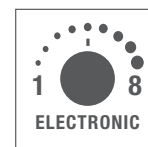


Alle Funktionen sind **frontal bedienbar**.

Der **Interrupteur de fonctionnement unique** pour incorporer légèrement déclenche un lent mélange de 2 ½ tours chaque fois. Il permet d'ajouter des ingrédients à la pâte sans lui enlever de sa légèreté, très importante pour la boulangerie-pâtisserie.

**Commande frontale** de toutes les fonctions.

Die **erweiterte Geschwindigkeitskontrolle** ermöglicht einen Soft-Anlauf mit stetiger Geschwindigkeitssteigerung, die sich automatisch dem Inhalt der Schüssel anpasst. Dies gewährleistet eine konstant effiziente Leistung und unterstützt die Langlebigkeit der Küchenmaschine.









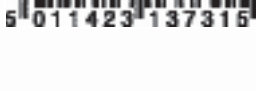
Le **contrôle de vitesse amélioré** permet un démarrage en douceur, avec une accélération constante, qui s'adapte automatiquement au contenu du bol. Cela garantit une puissance toujours efficace et contribue à la longue vie du robot.









Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 Fleischwolf AX950 zu Küchenmaschinen kMix hachoir AX950 pour robots ménagers kMix	AWAX950001	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	31 x 17,2 x 21,8 cm	2,5 kg	 5 011423 127880
2 Pasta Fresca-Vorsatz AX910 zu Küchenmaschinen kMix embase Pasta Fresca AX910 pour robots ménagers kMix	AWAX910001	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	37,5 x 32 x 12 cm	2,1 kg	 5 011423 127787
3 Pastaroller AX970 zu Küchenmaschinen kMix zum Ausrollen von Pastateig (Lasagne) embase à pâtes AX970 pour robots ménagers kMix pour étendre des pâtes (Lasagne)	AWAX970001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	28,6 x 17,6 x 14,6 cm	1,75 kg	 5 011423 127781
4 AX971 Aufsatz für Tagliatelle zu Küchenmaschinen kMix AX971 embase à pâtes pour Tagliatelle pour robots ménagers kMix	AWAX971001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	28,6 x 17,6 x 14,6 cm	1,65 kg	 5 011423 127804
5 AX972 Aufsatz für Tagliolini zu Küchenmaschinen kMix AX972 embase à pâtes pour Tagliolini pour robots ménagers kMix	AWAX972001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	28,6 x 17,6 x 14,6 cm	1,65 kg	 5 011423 127828
6 AX973 Aufsatz für Trenette zu Küchenmaschinen kMix AX973 embase à pâtes pour Trenette pour robots ménagers kMix	AWAX973001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	28,6 x 17,6 x 14,6 cm	1,65 kg	 5 011423 127842
7 AX974 Aufsatz für Spaghetti zu Küchenmaschinen kMix AT974A embase à pâtes pour Spaghetti pour robots ménagers kMix	AWAX974001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	28,6 x 17,6 x 14,6 cm	1,65 kg	 5 011423 127888
8 Trommelraffel/Beerenpresse AX642 zu Küchenmaschinen kMix inkl. Reib- und Schlitztrommeln grob und fein râpe-tambour/presse-baies AX642 pour robots ménagers kMix incl. tambours à râper et émincer gros et fin	AWAX642001	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	29,5 x 21 x 31,8 cm	3,2 kg	 5 011423 137308
9 Trommelraffel AX643 zu Küchenmaschinen kMix inkl. Reib- und Schlitztrommeln grob und fein râpe-tambour AX643 pour robots ménagers kMix incl. tambours à râper et émincer gros et fin	AWAX643001	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	-	29,5 x 21 x 16,5 cm	2,15 kg	 5 011423 137315

KENWOOD  
kMix



Dank umfangreicher Ausstattung, hoher Funktionalität und vielseitigem Zubehör wird die Kenwood Prospero schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Ausgestattet mit reichlich Power, dem planetarischen Rührsystem und dem Kenwood Sicherheitssystem «Safe-Use» findet diese Maschine mit der markanten Dreiecksform ihren Platz in jeder Küche.

Grâce à sa grande polyvalence, ses multiples fonctions et ses nombreux accessoires, le Kenwood Prospero devient rapidement une aide indispensable en cuisine. Equipé avec suffisamment de puissance, ainsi que du système de mélange planétaire et du système de sécurité Kenwood «Safe-use», la marquante machine triangulaire trouve sa place dans toute cuisine.



Prospero KM264 silber

Prospero KM264 argent

- Die absolute Familienmaschine geeignet für grosse und kleine Köche
- Handlich, vielseitig und einfach zu bedienen
- Planetargetriebe
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- 3 Zubehörschlüsse für vielseitige Anschlussmöglichkeiten
- Sicherheitsvorrichtung: versucht man z.B. während des Betriebs einen Verschlussdeckel abzunehmen, so stoppt die Maschine automatisch
- **Inklusive** CD mit vielen nützlichen Tipps, Rezepten und ganz speziell einem Beitrag über das Kochen mit Kindern
- **Grundausrüstung:** Chromstahl-Schüssel, Schwingbesen, K-Haken, Teighaken, Spritzschutz, Teigspatel, Mixer, Food-Processor (inkl. Reib-/Schlitzscheiben grob und fein, Scheiben für Allumettes, Rösti, Pommes Frites, Kartoffelpuffer), Zitruspresse, Saftpressautomat, CD Rezepte

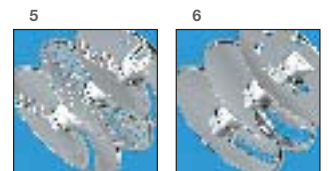
- Le robot familial par excellence pour les grands et les petits chefs
- Maniable, polyvalent et facile à utiliser
- Engrenage planétaire
- Vitesse réglable en continu et fonction d'impulsion
- 3 possibilités de connexion pour de nombreux accessoires
- Dispositif de sécurité: si l'on essaye, p.ex., d'enlever un couvercle pendant le fonctionnement, le robot s'arrête automatiquement
- **Inclus:** CD avec de nombreux conseils utiles, des recettes et un chapitre spécial sur la cuisine avec les enfants
- **Equipement de base:** bol inoxydable, fouet, batteur K, pétrin à pâte, couvercle anti-éclaboussures, spatule, mixeur, food processor (Inclus: disque à râper/couper gros et fin, disques à allumettes, rösti, pommes frites et galettes de pommes de terre), presse-agrumes, centrifugeuse à jus automatique, CD de recettes



reddot design award

Spannung / Leistung	220-240 V / 900 W
Masse (L x B x H)	30,5 x 24,5 x 28 cm
Gewicht	5,1 kg
Fassungsvermögen Schüssel	4 Liter
Fassungsvermögen Mixer	1,5 Liter
Material	Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 900 w
dimensions (L x l x h)	30,5 x 24,5 x 28 cm
poids	5,1 kg
capacité bol	4 litres
capacité mixeur	1,5 litre
matériel	matière plastique



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
Prospero KM264	0WKM264006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	12	37,5 x 67,5 x 41 cm	10,2 kg	
1 Fleischwolf AT261 zu KM260/264 inkl. Lochscheiben 4,5 mm und 6 mm hachoir AT261 pour KM260/264 Inklus: disques à trous 4,5 mm et 6 mm	AWAT261001	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	18 x 20,5 x 20 cm	1,0 kg	
2 Mixer AT262 Acryl, zu KM260/264 mixeur AT262 acryl, pour KM260/264	AWAT262001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	-	19 x 19 x 28 cm	0,8 kg	
3 Saftpressautomat AT265 zu KM260/264 centrifugeuse automatique AT265 pour KM260/264	AWAT265001	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	21,5 x 32 x 24 cm	1,5 kg	
4 Food-Processor/Zitruspresse AT264 zu KM260/264 inkl. Reib-/Schlitzscheiben grob und fein, Kartoffelpuffer-Scheibe Food-Processor/presse-agrumes AT264 pour KM260/264 Inklus: disques à râper/couper gros et fin, disque à galettes de pommes de terre	AWAT264001	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	-	25 x 28 x 25 cm	2,1 kg	
5 Reib-/Schlitzscheibe fein zu AT264 disque à râper/couper fin pour AT264	KW698601	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Reib-/Schlitzscheibe grob zu AT264 disque à râper/couper gros pour AT264	KW698613	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
5 Kartoffelpuffer-Scheibe zu AT264 disque à galettes de pommes de terre pour AT264	KW666531	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 Julienne-Scheibe zu AT264 disque à julienne pour AT264	KW663890	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 Pommes Frites-Scheibe zu AT264 disque à pommes frites pour AT264	KW706886	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
6 Rösti-Scheibe zu AT264 disque à rösti pour AT264	KW706898	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			

Mit den Multipro Food-Processors verfügt KENWOOD über eine hervorragende Produktreihe an Kompaktküchenmaschinen, welche neben der einfachen Handhabung auch durch ihre Vielseitigkeit, das geschmackvolle Design und den attraktiven Preis zu bestehen wissen. Wollten Sie schon immer mal Ihr eigenes Tatar zubereiten? Lieben Sie frische Smoothies oder selbst gemachten Kartoffelstock? Dachten Sie auch schon daran Ihre eigenen Glaces zuzubereiten? KENWOOD hat für beinahe alles einen praktischen Küchenhelfer.

Avec ses Food-processors Multipro, KENWOOD dispose d'une gamme excellente d'électroménagers compacts, qui, en plus de la simplicité d'utilisation, attirent l'attention grâce à leur polyvalence, leur design plein de goût et leur prix attractif. Avez-vous toujours souhaité préparer votre propre tartare? Aimez-vous les smoothies frais ou la purée faite maison? Avez-vous aussi déjà pensé faire vos glaces? KENWOOD dispose d'appareils pouvant vous aider à réaliser quasiment tous vos souhaits.



**Food-Processor FP950 multipro Libra**  
silber**Food processor FP950 multipro Libra**  
argent

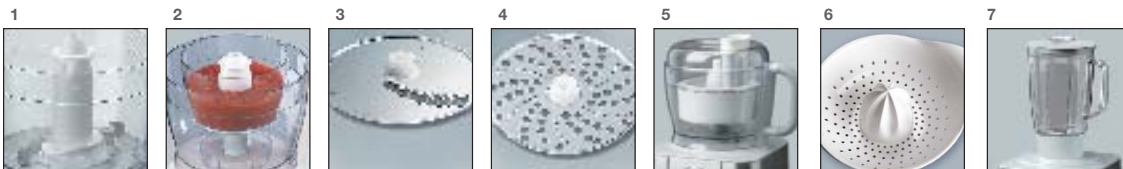
- Hochwertiges Gehäuse aus gebürstetem Metall
- Integrierte Waage für das praktische Abwiegen der Zutaten direkt in der Schüssel oder in der separaten, abnehmbaren Wiegeschale, mit Zuwiege-Funktion
- Einzigartiges patentiertes Dual-Drive Geschwindigkeitssystem: Hochgeschwindigkeit für den Mixer, niedrigere Geschwindigkeit für die Arbeitsschüssel. Der jeweilige Aufsatz wird automatisch erkannt und optimal angetrieben
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Metall-Drehschalter mit Kontrollleuchte
- Gezacktes Edelstahl-Flügelmesser
- Kräuter-/Gewürzhacker aus Glas für kleine Mengen wie Kräuter, Gewürze, Nüsse und Kaffeebohnen
- Saftzentrifuge aus Edelstahl für effizientes Entsaften
- Spritzschutz zum Verarbeiten grösserer Mengen
- Platzsparendes Design
- Integrierte Traggriffe
- Integriertes Kabelfach
- Interlock-Sicherheitssystem
- Einfach zu reinigen
- **Grundausrüstung:** Schüssel mit Sicherheitsdeckel, Spritzschutz, Wiegeschale, Doppelfüllstutzen mit Massbecher, Flügelmesser, Doppelschwingbesen, Kunststoffkethaken, Reib-/Schlitzscheiben fein und grob, Julienescheibe, Kartoffelpufferscheibe, Mixer, Zitruspresse, Kräuter-/Gewürzhacker, Saftzentrifuge, Arbeitsschüssel klein, Flügelmesser klein, Kenstore™-Aufbewahrungssystem, Spachtel

- Boîtier en métal brossé de grande valeur
- Balance intégrée, permet de peser directement dans le bol ou dans le plateau de pesée séparé et amovible, avec fonction de poids additionnel
- Système Dual-Drive unique et breveté: vitesse maximale pour le mixeur et vitesse basse pour le bol. Le système reconnaît automatiquement le genre d'accessoire utilisé et choisit la vitesse optimale
- Réglage de la vitesse en continu et régime impulsif
- Régulateur de la vitesse avec lampe témoin
- Couteau à ailettes dentées en acier inoxydable
- Mixeur pour herbes et épices en verre, pour de petites quantités comme les herbes, épices, noix et grains de café
- Centrifugeuse à jus en acier inoxydable pour une extraction du jus efficace
- Protège-éclaboussures pour traiter de grandes quantités
- Conçu pour un encombrement réduit
- Poignées intégrées
- Logement du cordon intégré
- Système de sécurité Interlock
- Facile à nettoyer
- **Équipement de base:** bol avec couvercle de sécurité, protège-éclaboussures, plateau de pesée, double orifice de remplissage avec gobelet gradué, couteau à ailettes, fouet double, pétrin en matière plastique, disques à râper/couper fin et gros, disque à julienne, disque à galettes de pommes de terre, mixeur, presse-agrumes, hachoir à herbes et épices, centrifugeuse à jus, petit bol de travail, petit couteau à ailettes, système de rangement Kenstore™, spatule



Spannung / Leistung	220-240 V / 1000 W
Masse (L x B x H)	24 x 22 x 39 cm
Gewicht	5 kg
Fassungsvermögen Schüssel	3 Liter
Fassungsvermögen kleine Arbeitsschüssel	1,5 Liter
Fassungsvermögen Mixer	1,5 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 1000 w
dimensions (L x l x h)	24 x 22 x 39 cm
pois	5 kg
capacité bol	3 litres
capacité petit bol de travail	1,5 litre
capacité mixeur	1,5 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
FP950 multipro Libra	0WFP950006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	16	43,5 x 48,5 x 33 cm	12,2 kg



1	Flügelmesser klein zu FP950 petit couteau à ailettes pour FP950	KW664935	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
2	Arbeitsschüssel klein zu FP950 petit bol de travail pour FP950	KW664923	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
3	Julienne-Scheibe/Allumettes zu FP950 disque à julienne/allumettes pour FP950	KW663890	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
4	Kartoffelpuffer-Scheibe zu FP950 disque à galettes de pommes de terre pour FP950	KW666531	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
5	Saftzentrifuge zu FP950 centrifugeuse à jus pour FP950	KW664002	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
6	Zitruspresse zu FP950 presse-agrumes pour FP950	KW663761	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		
7	Mixer zu FP950 mixeur pour FP950	KW688072	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	-		





**Food Processor FP972 multipro Excel**

- Hochwertig, gebürstetes Gehäuse und Griff aus Druckguss Aluminium
- Langlebig, durchdachtes Design für einen noch besseren Komfort
- Starker 1200 Watt-Motor mit einzigartigem patentiertem Tri-Drive Geschwindigkeitssystem
- Mühelose professionelle Ergebnisse für die verschiedensten Zutaten
- Niedrige, mittlere und hohe Geschwindigkeiten werden je nach Aufsatz/Funktion automatisch erkannt und optimal angetrieben, z.B. für Raffeln, Kneten, Saftpresen etc.
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Impulsfunktion und beleuchtete Auto-Funktion
- Die Dual Geschwindigkeitskontrolle bietet totale Überwachung:
  - Automatische Geschwindigkeitswahl (Drucktaste) für optimale Geschwindigkeit, einfachster Gebrauch
  - Manuelle Geschwindigkeitswahl (Drehschalter) ermöglicht die Kontrolle über die Verarbeitungszeit mit der manuell gewählten Geschwindigkeit inkl. langsamen Starts

**Food Processor FP972 multipro Excel**

- Boîtier de qualité en métal brossé et poignée en aluminium coulé sous pression
- Design durable et bien conçu, pour un confort encore plus grand
- Moteur puissant de 1200 watts au système de vitesse Tri-Drive unique et breveté
- Résultats professionnels faciles avec les différents ingrédients
- Les vitesses basse, moyenne et élevée sont reconnues automatiquement selon l'accessoire/la fonction et entraînée au mieux, p.ex. pour râper, fouetter, presser les jus, etc.
- Réglage de la vitesse en continu, régime impulsionnel et fonction auto éclairée
- Le contrôle de vitesse Dual offre une surveillance totale:
  - choix automatique de la vitesse (touche) la sélection automatique de la vitesse pour un résultat optimal, usage très simple
  - la sélection manuelle de la vitesse (bouton) permet le contrôle total du temps de travail à la vitesse sélectionnée manuellement, y compris le démarrage lent



reddot design award



**50+**  
functions



- 1,5 l Mixer aus Glas, mit praktischem Ausguss und Literskala, geeignet für Ice-Crush, geschirrspülerfest
- Kräuter- und Gewürzhacker aus Glas für kleine Mengen von Kräutern, Gewürzen, Nüssen und Kaffeebohnen. Geschirrspülerfest
- Schüsselabdeckung mit speziell grossem Einfüllstutzen mit Verriegelung. Stopfer mit Skala
- Qualitativ hochstehende Edelstahl-Flügelmesser und Scheiben, langlebig
- Saftzentrifuge aus Metall. Einfüllstutzen mit Platz für ganze Äpfel. Mit TotalClean Reinigungssystem
- Interlock-Sicherheitssystem für Schüssel und Mixer
- Die grosse Auswahl an Zubehör macht ihn zu einem der vielseitigsten Food-Processoren
- Das Totalsystem ist platzsparend, alle 4 Zubehörgeräte passen auf das gleiche Basisgerät
- Zubehör-Aufbewahrungsbox mit Kindersicherung
- Integriertes Kabelfach
- Easy-clean Design: Teile spülmaschinenfest

- Mixeur en verre de 1,5 l, avec bec verseur pratique et graduation, permettant de piler la glace, lavable en machine
- Hachoir à herbes et épices en verre pour les petites quantités d'herbes, épices, noix et café en grains. Lavable en machine
- Couvercle du bol avec tube d'alimentation spécialement grand avec verrouillage. Poussoir gradué
- Couteaux à ailettes en acier inoxydable et disques de grande qualité, résistants
- Centrifugeuse à jus métallique. Tube d'alimentation avec place pour une pomme entière. Système de nettoyage Total-Clean
- Système de sécurité Interlock pour bol et mixeur
- Le grand choix d'accessoires en fait l'un des food processors les plus polyvalents
- L'ensemble du système est peu encombrant, les 4 accessoires se branchent sur le même appareil de base
- Coffret de rangement pour accessoires avec sécurité enfants
- Logement de cordon intégré
- Design Easy clean: pièces lavables en machine

### Food Processor FP972 multipro Excel silber

### Food Processor FP972 multipro Excel argent

- **Grundausstattung:** Mixeraufsatz aus Glas 1,5 l, Kräuter- und Gewürzhacker, Saftzentrifuge aus Metall, Scheiben: Schneidscheibe fein, Schneidscheibe grob, Raffelscheibe fein, Raffelscheibe grob, Parmesanscheibe, Doppelschwingbesen aus Metall, Zitruspresse, Knethaken, Spritzschutz für höhere Quantitäten, Edelstahl-Flügelmesser, Schüssel 4 l, Arbeitsschüssel 2,9 l und Arbeitsschüssel 1,75 l mit dazugehörigem kleinem Flügelmesser, Aufbewahrungsbox

- **Équipement de base:** gobelet de mixeur en verre 1,5 l, hachoir à herbes et épices, centrifugeuse à jus en métal, disques pour couper fin et gros, pour râper fin et gros, disque pour Parmesan, double fouet métallique, presse-agrumes, pétrin à pâte, protège-éclaboussures pour les grandes quantités, couteaux à ailettes en acier inoxydable, bol 4 l, bol de travail 2,9 l et bol de travail 1,75 l avec petit couteau à ailettes, coffret de rangement

Spannung / Leistung	220-240 V / 1200 W
Masse (L x B x H)	38,5 x 34 x 43,5 cm
Gewicht	9,55 kg
Fassungsvermögen:	
- Schüssel	4 Liter
- Arbeitsschüssel	2,9 Liter
- Arbeitsschüssel mit Flügelmesser	1,75 Liter
- Mixer	1,5 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 1200 w
dimensions (L x l x h)	38,5 x 34 x 43,5 cm
poids	9,55 kg
capacité:	
- bol	4 litres
- bol de travail	2,9 litres
- bol de travail avec couteau à ailettes	1,75 litre
- mixeur	1,5 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
FP972 multipro Excel	0WFP972006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	9	77 x 36 x 60,5 cm	10,2 kg



**Food-Processor FP925 multipro**

**Food processor FP925 multipro**

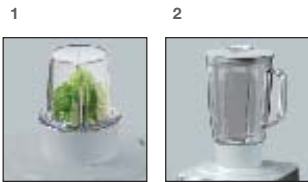


- Hochwertiges Gehäuse aus gebürstetem Metall
- Einzigartiges patentiertes Dual-Drive Geschwindigkeitssystem: Hochgeschwindigkeit für den Mixer, niedrigere Geschwindigkeit für die Arbeitsschüssel. Der jeweilige Aufsatz wird automatisch erkannt und optimal angetrieben
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung und Impulsfunktion
- Metall-Drehschalter mit Kontrollleuchte
- Gezacktes Edelstahl-Flügelmesser
- Kräuter-/Gewürzhacker aus Glas für kleine Mengen wie Kräuter, Gewürze, Nüsse und Kaffeebohnen
- Platzsparendes Design
- Integrierte Traggriffe
- Integriertes Kabelfach
- Interlock-Sicherheitssystem
- Einfach zu reinigen
- **Grundausrüstung:** Schüssel mit Sicherheitsdeckel, Doppelfüllstutzen mit Massbecher, Flügelmesser, Doppelschwingbesen, Kunststoffkethaken, Reib-/Schlitzscheiben fein und grob, Juliennescheibe, Kartoffelpufferscheibe, Mixer, Kräuter-/Gewürzhacker, Kenstore™-Aufbewahrungssystem, Spachtel

- Boîtier en métal brossé de grande valeur
- Système Dual-Drive unique et breveté: vitesse maximale pour le mixeur et vitesse basse pour le bol. Le système reconnaît automatiquement le genre d'accessoire utilisé et choisit la vitesse optimale
- Réglage de la vitesse en continu et régime impulsional
- Régulateur de la vitesse avec lampe témoin
- Couteau à ailettes dentées en acier inoxydable
- Hachoir à herbes et épices en verre, pour des petites quantités comme les herbes, épices, noix et grains de café
- Conçu pour un encombrement réduit
- Poignées intégrées
- Logement du cordon intégré
- Système de sécurité Interlock
- Facile à nettoyer
- **Équipement de base:** bol avec couvercle de sécurité, double orifice de remplissage avec gobelet gradué, couteau à ailettes, fouet double, pétrin en matière plastique, disques à râper/couper fin et gros, disque à julienne, disque à galettes de pommes de terre, mixeur, hachoir à herbes et épices, système de rangement Kenstore™, spatule

Spannung / Leistung	220-240 V / 1000 W
Masse (L x B x H)	27 x 22,5 x 39 cm
Gewicht	7,3 kg
Fassungsvermögen Schüssel	3 Liter
Fassungsvermögen Mixer	1,5 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 1000 w
dimensions (L x l x h)	27 x 22,5 x 39 cm
poids	7,3 kg
capacité bol	3 litres
capacité mixeur	1,5 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique



<b>Modell</b> modèle	<b>SAP-Nr.</b> no. SAP	<b>UVP inkl. vRG</b> PVC incl. TAR	<b>vRG inkl. MWSt</b> TAR incl. TVA	<b>VE</b> UE	<b>St./Pal.</b> p/pal	<b>L x B x H Verpackung</b> L x l x h emballage	<b>Bruttogewicht</b> poids brut
FP925 multipro	0WFP925006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	16	33, 5 x 55,5 x 48 cm	9,6 kg



**Food-Processor FP260 multipro**  
**Compact silber****Food processor FP260 multipro**  
**Compact argent**

- Kompakter Food-Processor aus Metall, gebürstet
- Inkl. Mixer und Gewürzhacker aus Glas
- Starker, energieeffizienter 750 W Motor mit einzigartigem Dual-Drive Geschwindigkeitssystem: Hochgeschwindigkeit für den Mixer, niedrigere Geschwindigkeit für die Arbeitsschüssel. Der jeweilige Aufsatz wird automatisch erkannt und optimal angetrieben
- 2 Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion
- Gehäuse aus Druckguss Aluminium, langlebig
- Schüssel und Mixerglas mit Interlock-Sicherheitssystem
- Gezacktes Edelstahl-Flügelmesser
- Kabelfach
- Leicht zu Reinigen: Zubehör geschirrspülerfest
- **Inklusive** Scheiben für Reiben und Schneiden fein und grob, Parmesanreibe, Teighaken, Flügelmesser (Edelstahl und Kunststoff), Doppelschwingbesen aus Metall, Mixerglas, Schüssel, Gewürzhacker, Zitruspresse und Spachtel

- Food processor compact, en métal brossé y compris mixeur et mixeur à épices en verre
- Moteur de 750 W, puissant et efficace, au système Dual Drive unique: vitesse élevée pour le mixeur, vitesse plus basse pour le bol de travail. L'accessoire utilisé est automatiquement reconnu et entraîné au mieux
- 2 vitesses et régime impulsif
- Boîtier en aluminium coulé sous pression, résistant
- Bol et verre du mixeur avec système de sécurité Interlock
- Couteau à ailettes dentées en acier inoxydable
- Logement de cordon
- Facile à nettoyer: accessoire supportant le lave-vaisselle
- **Compris:** disques pour râper et couper fin et gros, râpe à parmesan, pétrin à pâte, couteau à ailettes en acier inoxydable et en matière plastique, double fouet en métal, verre à mixeur, bol, hachoir à herbes et épices, presse-agrumes et spatule



Spannung / Leistung	220-240 V / 750 W
Masse (L x B x H)	20 x 20 x 17,5 cm
Gewicht	4,06 kg
Fassungsvmögen Schüssel	2,1 Liter
Arbeitsmenge Schüssel	1 Liter
Fassungsvmögen Mixer	1,2 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet

tension / puissance	220-240 v / 750 w
dimensions (L x l x h)	20 x 20 x 17,5 cm
poids	4,06 kg
capacité bol	2,1 litres
capacité de travail bol	1 litre
capacité mixeur matériel	1,2 litre
	aluminium coulé sous pression, brossé



reddot design award



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht pooids brut
FP260 multipro Compact	0WFP260006	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	32	43 x 25 x 32 cm	4,9 kg

**Grundausrüstung**  
**Equipement de base**

	FP972 multipro Excel	FP950 multipro Libra	FP925 multipro	FP260 multipro Compact
Schüssel mit Sicherheitsdeckel bol avec couvercle de sécurité	✓	✓	✓	✓
Spritzschutz protège-éclaboussures	✓	✓	✓	✓
Waage integriert balance intégrée		✓		
Doppeleinfüllstutzen mit Massbecher double orifice de remplissage avec gobelet gradué		✓	✓	
6 Flügelmesser couteau à ailettes	✓	✓	✓	✓
5 Doppelschwingbesen fouet double	✓	✓	✓	✓
Kunststoffkethaken pétrin en matière plastique		✓	✓	✓
3 Reib-/Schlitzscheiben fein und grob disques à râper/couper fin et gros	✓	✓	✓	✓
7 Julienescheibe disque à julienne		✓	✓	
8 Kartoffelpufferscheibe/Parmesan disque à galettes de pommes de terre/Parmesan	✓	✓	✓	✓
2 Mixer aus Glas mixeur en verre	✓	✓	✓	✓
4 Zitruspresse presse-agrumes	✓	✓		✓
1 Kräuter-/Gewürzhacker aus Glas hachoir à herbes et épices en verre	✓	✓	✓	✓
Saftzentrifuge centrifugeuse à jus	✓	✓		
Arbeitsschüssel klein petit bol de travail	2,9 l/1,75 l	1,5 l		
Flügelmesser klein petit couteau à ailettes	✓	✓		
Aufbewahrungssystem système de rangement	✓	✓	✓	
Spachtel spatule	✓	✓	✓	✓



**Universalhacker CH250**

**Hachoir universel CH250**



- Universalhacker mit einzigartigem Design aus gebürstetem Druckguss-Aluminium, ideal für die schnelle Zubereitung von Kräutern, Nüssen, Dips, Eis-Crush und Babynahrung
- Quad-Blade System: 4flügeliges Chromstahlmesser für hervorragende Ergebnisse
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Starker 500 Watt Motor
- 0,5 Liter Mixerbehälter
- Arbeitet durch Druck auf den Deckel
- Gehäuse aus Druckguss-Aluminium, gebürstet
- Interlock-System für mehr Sicherheit
- Integriertes Kabelfach
- «Easy Clean» – Mixerbehälter und Messer spülmaschinenfest
- Benutzerfreundlicher kleiner Spachtel für einfachen Gebrauch

- Hachoir universel en aluminium coulé sous pression, brossé, au design unique, idéal pour préparer rapidement herbes, noix, dips, glace pilée et nourriture pour bébé
- Système Quad-Blade: couteau à 4 ailettes pour des résultats excellents
- 2 vitesses
- Moteur de 500 watts
- Gobelet de 0,5 litre
- Travaille par pression sur le couvercle
- Boîtier en aluminium coulé sous pression et brossé
- Solide couteau en acier chromé à 4 ailettes
- Système Interlock pour plus de sécurité
- Logement du câble intégré
- «Easy Clean» – Gobelet et couteau peuvent passer au lave-vaisselle
- Petite spatule commode pour faciliter l'utilisation



Spannung / Leistung	220-240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	15,5 x 15,5 x 23,8 cm
Gewicht	1,57 kg
Fassungsvermögen Schüssel	0,5 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet

tension / puissance	220-240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	15,5 x 15,5 x 23,8 cm
poids	1,57 kg
capacité bol	0,5 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
CH250	0WCH250002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	168	16,5 x 16,5 x 26,5 cm	1,813 kg



**Universalhacker CH580**

**Hachoir universel CH580**



- Universalhacker mit schönem Design ideal für die schnelle Verarbeitung von Kräutern und Nüssen, das Zerkleinern von Eis sowie die Zubereitung von Dips oder Babynahrung
- Quad-Blade System: 4flügeliges Chromstahlmesser für hervorragende Ergebnisse
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Starker 450 Watt Motor
- 0,5 Liter Mixerbehälter
- Interlock-System für mehr Sicherheit
- Integriertes Kabelfach
- «Easy Clean» – Mixerbehälter und Messer spülmaschinenfest
- Benutzerfreundlicher kleiner Spachtel für einfachen Gebrauch

- Hachoir universel au design unique, idéal pour préparer rapidement herbes, noix, dips, glace pilée et nourriture pour bébé
- Système Quad-Blade: couteau à 4 ailettes pour des résultats excellents
- 2 vitesses
- Moteur de 450 watts
- Gobelet de 0,5 litre
- Solide couteau en acier chromé à 4 ailettes
- Système Interlock pour plus de sécurité
- Logement du câble intégré
- «Easy Clean» – Gobelet et couteau peuvent passer au lave-vaisselle
- Petite spatule commode pour faciliter l'emploi

Spannung / Leistung	220-240 V / 450 W
Masse (L x B x H)	13 x 13 x 26,5 cm
Gewicht	1,15 kg
Fassungsvermögen Schüssel	0,5 Liter
Material	Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 450 w
dimensions (L x l x h)	13 x 13 x 26,5 cm
poids	1,15 kg
capacité bol	0,5 litre
matériel	matière plastique

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
CH580	0WCH580002	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	192	14 x 14 x 35,8 cm	1,4 kg





**Fleischwolf**  
**MG700 Pro 2000 Excel silber**

- Leistungsfähiger Metall-Standfleischwolf mit extra grossen Scheiben
- Verarbeitet 3 kg Fleisch pro Minute
- Maximale Motorleistung 2000 Watt
- Widerstandsfähige Metallschnecke
- 4flügeliges Messer
- Ein-/Ausschalter mit Rücklaufschtaltung
- 3 XXL Lochscheiben Ø7 cm aus rostfreiem Edelstahl, grob 8 mm, mittel 4,5 mm und fein 3 mm
- Extra grosser Einfülltrichter aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschale mit Deckel (Doppelfunktion)
- Robustes Gehäuse aus Edelstahl
- Thermostatsicherung mit Rückstellknopf
- Leise im Gebrauch
- Kabelfach
- **Inklusive** 4flügeliges Messer, 3 Lochscheiben, Wurstvorsatz, Kebbe-Vorsatz, Stopfer, Auflageschale aus Metall mit Deckel, Kunststoffschlüssel zur einfachen Montage und Demontage

Spannung / Leistung 220–240 V / 2000 W  
 Masse (L x B x H) 30,5 x 22 x 36 cm  
 Gewicht 7,3 kg  
 Material Druckguss Aluminium, gebürstet

**Hachoir à viande électrique**  
**MG700 Pro 2000 Excel argent**

- Puissant hachoir à viande en métal avec disques extra larges
- Traite 3 kg de viande par minute
- Puissance maximale du moteur 2000 watts
- Vis spirale résistante en métal
- Couteau à 4 ailettes
- Interrupteur marche/arrêt et touche reverse
- 3 disques XXL en acier inoxydable, Ø 7 cm à trous gros 8 mm, moyen 4,5 mm et fin 3 mm
- Tube d'alimentation spécialement grand, en acier inoxydable
- Plateau à viande avec couvercle (double fonction)
- Boîtier robuste en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité avec bouton de repositionnement
- Très silencieux
- Logement du cordon
- **Inclus:** couteau à 4 ailettes, 3 disques à trous, embase saucisses, embase kebbe, poussoir, plateau à viande en métal avec couvercle, clé en matière plastique pour un montage et démontage facile

tension / puissance 220–240 v / 2000 w  
 dimensions (L x l x h) 30,5 x 22 x 36 cm  
 poids matériel 7,3 kg  
 matériel aluminium coulé sous pression, brossé



reddot design award

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
MG700 Pro 2000 Excel	0WMG700002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	24	45 x 36 x 34 cm	9,1 kg


**Fleischwolf MG510 silber**

- Leistungsfähiger Metall-Standfleischwolf der Grösse Nr. 8 für vielseitigen Einsatz im Haushalt
- Motorleistung 450–1600 Watt
- Widerstandsfähige Metallschnecke
- 4flügeliges Messer
- Ein-/Ausschalter und Rücklaufschtaltung
- 3 Lochscheiben grob 8 mm, mittel 4,5 mm und fein 3 mm
- Ausführung in gebürstetem Edelstahl
- **Inklusive** 4flügeliges Messer, 3 Lochscheiben, Stopfer, 2 Wurstfüllrohre, Kebbe-Vorsatz, Auflageschale aus Metall mit Deckel, Kunststoffschlüssel für einfache Montage und Demontage

Spannung / Leistung 220–240 V / 450–1600 W  
 Masse (L x B x H) 28 x 23 x 39 cm  
 Gewicht 5,33 kg  
 Material Druckguss Aluminium, gebürstet

**Hachoir à viande MG510 argent**

- Puissant hachoir à viande en métal taille no. 8 pour un usage polyvalent dans le ménage
- Puissance du moteur 450–1600 watts
- Vis spirale résistante en métal
- Couteau à 4 ailettes
- Interrupteur marche/arrêt et touche retour
- 3 disques à trous gros 8 mm, moyen 4,5 mm et fin 3 mm
- Exécution en métal brossé
- **Inclus:** couteau à 4 ailettes, 3 disques à trous, tube poussoir, 2 embases à saucisses, dispositif kebbe, plateau à viande en métal avec couvercle, clé en matière plastique pour un montage et démontage facile

tension / puissance 220–240 v / 450–1600 w  
 dimensions (L x l x h) 28 x 23 x 39 cm  
 poids matériel 5,33 kg  
 matériel aluminium coulé sous pression, brossé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
MG510	0WMG510002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	32	27 x 37,5 x 29 cm	6,4 kg



**Fleischschneidemaschine**  
**GRAEF Master M182**

**Trancheuse de viande**  
**GRAEF Master M182**

- Vollmetallausführung
- Starker Kondensator-Getriebemotor sorgt für gleich bleibende Drehzahl bei niedriger wie bei hoher Belastung und für einen extrem leisen Lauf
- Hohlschliffmesser Ø 17cm
- Schnittstärke 0–20 mm
- Abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Schlitten mit Edelstahlauflage
- Alubodenplatte
- Einschaltperre (Kindersicherung)
- Diamant Messerschleifer

- Construction entièrement métallique
- Moteur-réducteur à condensateur puissant garantissant un régime invariable, à faible comme à forte sollicitation, et un fonctionnement extrêmement silencieux
- Couteau rectifié creux Ø 17 cm
- Épaisseur de coupe de 0 à 20 mm
- Couverture de couteau amovible en acier inoxydable
- Chariot à surface inoxydable
- Base en aluminium
- Blocage de l'interrupteur (protection enfants)
- Aiguiser diamant

Spannung / Leistung **230 V / 170 W**  
Masse (L x B x H) **37,5 x 30 x 25,5 cm**  
Gewicht **7,08 kg**  
Material **Druckguss Aluminium**

tension / puissance **230 v / 170 w**  
dimensions (L x l x h) **37,5 x 30 x 25,5 cm**  
poids **7,08 kg**  
matériel **aluminium coulé sous pression**

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Graef Master 182	0WZZ000063	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	30	42,2 x 35,5 x 35 cm	7,86 kg



1 Schleifapparat D1000 zu M182 Aiguiser pour trancheuse D1000 pour M182	AWZZ177000	siehe Preisliste / voir liste des prix		1			
--	------------	--	--	---	--	--	--



**Standmixer BL770 silber  
mit Kräuter- und Gewürzhacker****Mixeur BL770 argent  
avec hachoir à herbes et épices**

- Hochstehendes Material, neustes Design
- Mixeraufsatz aus hochwertigem Glas mit Literskala, ohne Einzurasten aufsetzbar
- Grosser Mixerglas-Inhalt 1,6 l
- Kräuter- und Gewürzhacker aus Glas, Inhalt 4 dl
- Qualitativ hochstehende Messereinsätze aus Chromstahl für Mixer und Kräuter- und Gewürzhacker, abnehmbar, leicht zu reinigen
- 5 verschiedene Geschwindigkeiten und Impulsfunktion
- 4 voreingestellte Programme, mit Drehregler wählbar für Drinks, Dips, Suppen und Ice-Crush
- Beleuchtete Bedientasten
- Mixersockel aus Druckguss Aluminium, standfest
- Kabelfach
- **Inklusive** Standmixer, Kräuter- und Gewürzhacker, Rezeptbuch

- Matériel de grande qualité, design tout nouveau
- Excellent gobelet de mixage gradué en verre, se posant sans s'encliqueter
- Capacité du grand gobelet 1,6 l
- Mixeur à herbes et épices en verre, capacité 4 dl
- Porte-lames en acier inoxydable de grande qualité pour le mixeur et le hachoir à herbes et épices, amovible, facile à nettoyer
- 5 vitesses différentes et régime impulsif
- 4 programmes pré-réglés sélectionnables par bouton pour boissons, dips, potages et glace pilée
- Touches de commande lumineuses
- Socle en aluminium coulé sous pression, stable
- Logement de cordon
- **Inclus:** mixeur, hachoir à herbes et épices, livre de recettes

Spannung / Leistung	220-240 V / 800 W
Masse (L x B x H)	18 x 18 x 41 cm
Gewicht	4,6 kg
Fassungsvermögen:	
Mixer	1,6 Liter
Kräuter- und Gewürzhacker	0,4 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Glas

tension / puissance	220-240 v / 800 w
dimensions (L x l x h)	18 x 18 x 41 cm
poids	4,6 kg
capacité:	
mixeur	1,6 litre
hachoir à herbes et épices	0,4 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / verre



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
BL770	0WBL770002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	40	39,8 x 25 x 30 cm	6,3 kg

**Mixer BL680 silber****Mixeur BL680 argent**

- Hochwertiges Material, kompaktes Design
- Mixeraufsatz aus hochwertigem Glas mit Literskala, ohne einzurasten aufsetzbar
- 1,2 Liter Mixerglas
- 2 verschiedene Geschwindigkeiten und Impulsfunktion
- Qualitativ hochstehender Messereinsatz aus Chromstahl
- Mixersockel aus Druckguss Aluminium, standfest
- Kabelfach

- Matériel de grande qualité, design tout compact
- Excellent gobelet de mixage gradué en verre, se posant sans s'encliqueter
- 1,2 litre gobelet en verre
- 2 vitesses et régime impulsif
- Porte-lames en acier inoxydable de grande qualité
- Socle en aluminium coulé sous pression, stable
- Logement de cordon

Spannung / Leistung	220-240 V / 500 W
Masse (L x B x H)	17,5 x 17,5 x 34 cm
Gewicht	3,25 kg
Fassungsvermögen	1,2 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Glas

tension / puissance	220-240 v / 500 w
dimensions (L x l x h)	17,5 x 17,5 x 34 cm
poids	3,25 kg
capacité	1,2 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / verre



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
BL680	0WBL680002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	64	23,5 x 26,5 x 37,5 cm	4,07 kg



Mixer kMix BLX50 silber/weiss

Mixer kMix BLX51 silber/rot

Mixer kMix BLX54 silber/schwarz

Mixeur kMix BLX50 argent/blanc

Mixeur kMix BLX51 argent/rouge

Mixeur kMix BLX54 argent/noir



- Formschön mit Metallbody
- Metall-Drehschalter mit Kontrollleuchte
- Mixeraufsatz aus Glas, mit Literskala
- 4 vorprogrammierte Geschwindigkeitsstufen
- Chromstahlmesser: zum Mixen, Zerkleinern von Eiswürfeln, Pürees oder dicken Suppen
- Messereinsatz zum Reinigen abnehmbar
- Kabelaufwicklung

- Corps en métal de belle forme
- Régulateur de vitesse en métal avec lampe témoin
- Gobelet en verre, avec échelle graduée
- 4 vitesses pré réglées
- Lames en acier chromé: pour mixer, piler des cubes de glace, réduire en purée ou passer des soupes épaisses
- Lames amovibles, nettoyage facile
- Enrouleur du câble

Spannung / Leistung 220-240 V / 800 W  
Masse (L x B x H) 19,5 x 21,6 x 39,4 cm  
Gewicht 4,5 kg  
Fassungsvermögen 1,6 Liter  
Material Druckguss Aluminium, gebürstet / Glas

tension / puissance 220-240 v / 800 w  
dimensions (L x l x h) 19,5 x 21,6 x 39,4 cm  
poids 4,5 kg  
capacité 1,6 litre  
matériel aluminium coulé sous pression, brossé / verre

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix BLX50 silber/weiss kMix BLX50 argent/blanc	0WBXL50002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	40	39,4 x 23,4 x 30,2 cm	5,22 kg



kMix BLX51 silber/rot kMix BLX51 argent/rouge	0WBXL51002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	40	39,4 x 23,4 x 30,2 cm	5,22 kg
--	------------	--	--	---	----	-----------------------	---------



kMix BLX54 silber/schwarz kMix BLX54 argent/noir	0WBXL54002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	40	39,4 x 23,4 x 30,2 cm	5,22 kg
---	------------	--	--	---	----	-----------------------	---------



**Handmixer kMix HM791 rot**

**Batteur à main kMix HM791 rouge**



- Exklusiver Handmixer mit hochwertigen Rührerelementen aus Edelstahl: Knethaken und Rühr-/Schwingbesen
- Elegant, kompakt und kraftvoll, mit hoher Qualität
- 5 Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion
- Soft-Grip Handgriff für maximalen Bedienkomfort
- Flache Aufstellfläche zum Absetzen des Gerätes bei kurzen Arbeitspausen
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Auswurfaste für Rührerelemente
- Sicherheitssystem: der Handmixer arbeitet nur bei korrekt eingesetzten Rührerelementen
- Kabelaufwicklung und Aufbewahrungssystem für die Zubehörteile
- **Inklusive** Knethaken und Rühr-/Schwingbesen, Aufbewahrungssystem

- Batteur à main exclusif avec batteurs de qualité en acier inoxydable: batteurs, crochets et fouets
- Élégant, compact et puissant, de haute qualité
- 5 vitesses et fonction impulsion
- Poignée «Soft-Grip» pour un confort maximal
- Surface plate pour déposer l'appareil pendant de courtes pauses dans le travail
- Facilité d'utilisation et de nettoyage
- Système de sécurité: le batteur à main travaille seulement si les batteurs sont placés correctement
- Touche d'éjection des batteurs
- Enroulement du câble et système de rangement pour les accessoires
- **Inclus:** batteurs, crochets et fouets, système de rangement

Spannung / Leistung 220-240 V / 400 W  
Masse (L x B x H) 19,5 x 30 x 29 cm  
Gewicht 1,5 kg  
Material Druckguss Aluminium / Chromstahl

tension / puissance 220-240 v / 400 w  
dimensions (L x l x h) 19,5 x 30 x 29 cm  
poids 1,5 kg  
matériel aluminium coulé sous pression / acier chromé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix HM791	0WHM791002	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	90	30,8 x 15,5 x 29 cm	1,94 kg



Das einzigartige Kenwood Triblade Konzept erlaubt ein kraftvolles, effizientes und kontrollierbares Mixen mit nur einem Knopfdruck. Das Drei-Klingen-System, gepaart mit einem einzigartigen Design des Standfusses, arbeitet harmonisch und garantiert maximale Effizienz und Leistung beim Hacken und Mixen.

L'extraordinaire concept Triblade de Kenwood permet un mixage puissant, efficace et contrôlé, sur pression d'un seul bouton. Le système trois lames complété du design unique du pied de mixage, se combinent harmonieusement pour garantir une efficacité et une puissance maximale lors du mixage et du hachage.

 **triblade**<sup>TM</sup>





## Die Kraft der <sup>3</sup>



### schneller <sup>1</sup>

Beim Dreifach-Klingen-System aus langlebigem Edelstahl ist jede Klinge so abgewinkelt, dass ein optimales Mischen gewährleistet wird. In Kombination mit dem kraftvollen 700 Watt Motor, garantiert der Triblade eine hervorragende Leistungsfähigkeit.

### einfacher <sup>2</sup>

Das bedienerfreundliche Design, sowie der einmalige suregrip™ Griff ermöglichen ein sicheres und bequemes Halten des Stabmixers mit nur einer Hand. Das durchdachte Design garantiert zusätzlich eine gleichmässige Gewichtsverteilung und hervorragende Handhabung mit einem Minimum an Anstrengung.

### sauberer <sup>3</sup>

Dank einzigartig geformtem Mixerfuss und Präzisionsklingen gehören Spritzer auf Küchenmöbeln und Kleidern der Vergangenheit an. Das innovative Triblade Design sorgt für einen optimalen Fluss des Inhalts beim Hacken der Zutaten und erlaubt so ein Mixen von Suppen, Dips und Saucen ohne zu spritzen.

## Puissance <sup>3</sup>

### plus rapide <sup>1</sup>

Grâce au système durable trois lames en acier inoxydable, chaque lame a un angle précis pour une performance de mixage optimale. Combiné à un puissant moteur de 700 watts, le Triblade offre une efficacité inégalée.

### plus simple <sup>2</sup>

Le design pratique, ainsi que le manche suregrip™ unique en son genre, permettent une utilisation sûr et agréable du Triblade, et cela à une seule main. De plus, l'ingénieux design garantit une excellente répartition du poids et ainsi, un contrôle parfait avec un minimum d'efforts.

### plus propre <sup>3</sup>

Grâce au design unique du pied de mixage et des lames de précision, les tâches d'éclaboussures sur les meubles de cuisine et les habits appartiennent au passé. La forme innovatrice du Triblade veille à un flux optimal des aliments et des ingrédients lors du hachage et permet ainsi le mixage de soupes, sauces et dips sans la moindre éclaboussure.



### Stabmixer-Set kMix HB890 weiss Triblade

- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar
- Mit einzigartigem Triblade-3-Klingen-System ist dieser Küchenhelfer allen Anforderungen rund um das Mixen gewachsen
- 5 Geschwindigkeiten
- **triblade** Langlebiges Dreifach-Klingen-System aus Chromstahl garantiert effektives und kontrolliertes Mixen
- Der innovative Mixerstab **soupXL** erlaubt das Mixen von Suppen und Saucen direkt in der Pfanne
- Langlebiger Schwingbesen aus Chromstahl für luftiges Mischen, ideal für Eiweiss, Cremen und Desserts
- **Inklusiv** Food-Processor mit 1 Liter Inhalt: inkl. Raffel-/Schneidscheibe, Edelstahlmesser, anti-rutsch Unterlage, auch als Deckel zur luftdichten Aufbewahrung der Zutaten im Kühlschrank  
Aufbewahrungssystem für das Zubehör

Spannung / Leistung	220-240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	23,5 x 24 x 35,5 cm
Gewicht	3,1 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	1 Liter
Material	Druckguss Aluminium / Chromstahl

### Set-bâton-mixeur kMix HB890 blanc Triblade

- Nouveau mixeur polyvalent, contrôlable et utilisable sur pression d'un seul bouton.
- Grâce à son système à trois lames, cet outil de cuisine est parfait dans toutes les préparations basées sur le mixage.
- 5 vitesses
- **triblade** Le système durable à trois lames en acier inoxydable garantit un mixage contrôlé et efficace
- L'innovant pied de mixage **soupXL** vous permet de mixer les soupes et sauces directement dans la casserole
- Fouet solide et durable en acier inoxydable pour battre des préparations nécessitant l'incorporation d'air, comme les blancs d'oeufs, les crèmes, et les desserts
- **Inclus**: Food processor avec 1 litre de capacité: inclus disque à râper/couper, lames en acier inoxydable, base antidérapante, utilisable également comme couvercle hermétique pour la conservation des aliments au réfrigérateur  
Système de rangement pour les accessoires

tension / puissance	220-240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	23,5 x 24 x 35,5 cm
poids	3,1 kg
capacité gobelet	1 litre
matériel	aluminium coulé sous pression / acier chromé



Stabmixer-Set kMix  
HB891 rot Triblade

- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar
- Mit einzigartigem Triblade-3-Klingen-System ist dieser Küchenhelfer allen Anforderungen rund um das Mixen gewachsen
- 5 Geschwindigkeiten
- **triblade** Langlebiges Dreifach-Klingen-System aus Chromstahl garantiert effektives und kontrolliertes Mixen
- Der innovative Mixerstab **soupXL** erlaubt das Mixen von Suppen und Saucen direkt in der Pfanne
- Langlebiger Schwingbesen aus Chromstahl für luftiges Mischen, ideal für Eiweiss, Cremes und Desserts
- **Inklusive** Food-Processor mit 1 Liter Inhalt: inkl. Raffel-/Schneidscheibe, Edelstahlmesser, anti-rutsch Unterlage, auch als Deckel zur luftdichten Aufbewahrung der Zutaten im Kühlschrank  
Aufbewahrungssystem für das Zubehör

Spannung / Leistung	220–240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	23,5 x 24 x 35,5 cm
Gewicht	3,1 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	1 Liter
Material	Druckguss Aluminium / Chromstahl

Set-bâton-mixeur kMix  
HB891 rouge Triblade

- Nouveau mixeur polyvalent, contrôlable et utilisable sur pression d'un seul bouton.
- Grâce à son système à trois lames, cet outil de cuisine est parfait dans toutes les préparations basées sur le mixage.
- 5 vitesses
- **triblade** Le système durable à trois lames en acier inoxydable garantit un mixage contrôlé et efficace
- L'innovant pied de mixage **soupXL** vous permet de mixer les soupes et sauces directement dans la casserole
- Fouet solide et durable en acier inoxydable pour battre des préparations nécessitant l'incorporation d'air, comme les blancs d'oeufs, les crèmes, et les desserts
- **Inclus:** Food processor avec 1 litre de capacité: inclus disque à râper/couper, lames en acier inoxydable, base antidérapante, utilisable également comme couvercle hermétique pour la conservation des aliments au réfrigérateur  
Système de rangement pour les accessoires

tension / puissance	220–240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	23,5 x 24 x 35,5 cm
poids	3,1 kg
capacité gobelet	1 litre
matériel	aluminium coulé sous pression / acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MW1St TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HB891 Triblade	0WHB891002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	48	31,2 x 27,2 x 37,6 cm	4,54 kg

Stabmixer kMix  
HB850 weiss Triblade

- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar
- Mit einzigartigem Triblade-3-Klingen-System ist dieser Küchenhelfer allen Anforderungen rund um das Mixen gewachsen
- 5 Geschwindigkeiten
- **triblade** Langlebiges Dreifach-Klingen-System aus Chromstahl garantiert effektives und kontrolliertes Mixen

Spannung / Leistung	220–240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 42 cm
Gewicht	1,1 kg
Material	Druckguss Aluminium / Chromstahl

Bâton-mixeur kMix  
HB850 blanc Triblade

- Nouveau mixeur polyvalent, contrôlable et utilisable sur pression d'un seul bouton.
- Grâce à son système à trois lames, cet outil de cuisine est parfait dans toutes les préparations basées sur le mixage.
- 5 vitesses
- **triblade** Le système durable à trois lames en acier inoxydable garantit un mixage contrôlé et efficace

tension / puissance	220–240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 42 cm
poids	1,1 kg
matériel	aluminium coulé sous pression / acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MW1St TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HB850 Triblade	0WHB850007	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	224	17,6 x 13,2 x 27,2 cm	1,69 kg



Stabmixer HB724 Triblade

Bâton-mixeur HB724 Triblade



reddot design award



- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar. Das einmalige 3flügelige Messersystem garantiert superschnelle Resultate. Der zusätzliche speziell grosse Standfuss ermöglicht ein effizientes Hacken und Mixen z.B. direkt in der Pfanne. Perfekt für Saucen, Drinks, Babynahrung und Suppen
- Variable Geschwindigkeit und Impulsfunktion
- Ergonomischer rutschfester Griff **SUREGRIP™**, einhändig bedien- und regulierbar
- Langlebige 3flügelige Messer aus Chromstahl **triblade**
- Stabmixer bestehend aus:
  - Mixerstab aus Chromstahl
  - Speziell grosser Standfuss **soupXL** Ø 10 cm aus Kunststoff für effizientes Mixen direkt in der Pfanne
  - Schwingbesen für luftiges Mischen, ideal für Eiweiss, Cremes und Desserts
  - Universalhacker mit Deckel und antirutsch Unterlage
  - Mixeraufsatz für Pürees und Kartoffelstock
- Mixerbecher mit 0,75 l Skala, mit robustem Griff und Deckel
- Einfache Reinigung, geschirrspülerfest
- **Inklusive** Stabmixer mit Mixerstabeinsatz aus Chromstahl, Mixerstabeinsatz mit grossem Standfuss aus Kunststoff, Mixerstabeinsatz aus Kunststoff für Pürees und Kartoffelstock, Schwingbeseneinsatz, Mixerbecher mit Deckel

- Nouveau bâton-mixeur polyvalent à commande et réglage par bouton. Le système unique de couteau à 3 ailettes garantit des résultats ultrarapides. Le pied supplémentaire, spécialement grand, permet de hacher et mixer directement dans la casserole. Parfait pour les sauces, potages, boissons et aliments pour bébé
- Vitesse variable et régime impulsif
- Poignée ergonomique antidérapante **SUREGRIP™**, utilisable et réglable d'une main
- Solide couteau à 3 ailettes en acier chromé **triblade**
- Bâton-mixeur composé de:
  - bâton de mixage en acier chromé
  - pied spécialement grand **soupXL** Ø 10 cm en plastique pour un mixage efficace directement dans la casserole
  - fouet pour un mélange aéré, idéal pour blanc d'œuf, crèmes et desserts
  - hachoir universel avec couvercle et tapis antidérapant
  - pied purée pour pommes de terre et autres
- Gobelet gradué de 0,75 l, avec poignée solide et couvercle
- Nettoyage facile, gobelet et couteau lavables en machine
- **Inclus:** bâton-mixeur avec bâton de mixage en acier chromé, bâton de mixage avec grand pied en plastique, récipient pour purées de pommes de terre et autres, fouet, gobelet à couvercle

Spannung / Leistung	220-240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
Gewicht	1,98 kg
Fassungsvermögen:	
Mixerbecher	0,75 Liter
Universalhacker	0,5 Liter
Material	Chromstahl / Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
poids	1,98 kg
capacité:	
gobelet	0,75 litre
hachoir universel	0,5 litre
matériel	acier chromé / matière plastique



**triblade** **soupXL** **SUREGRIP™**

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HB724 Triblade	0WHB724002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	40	39,6 x 15,5 x 50,5 cm	3,05 kg



**Stabmixer HB714 Triblade**
**Bâton-mixeur HB714 Triblade**

- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar. Das einmalige 3flügelige Messersystem garantiert superschnelle Resultate. Der zusätzliche speziell grosse Standfuss ermöglicht ein effizientes Hacken und Mixen z.B. direkt in der Pfanne. Perfekt für Saucen, Drinks, Babyahrung und Suppen
- 2 Geschwindigkeiten und Impulsfunktion
- Ergonomischer rutschfester Griff **SUREGRIP™**, einhändig bedien- und regulierbar
- Langlebige 3flügelige Messer aus Chromstahl
- **triblade**
- Stabmixer bestehend aus:
  - Mixerstab aus Chromstahl
  - Speziell grosser Standfuss **soupXL** Ø 10 cm aus Kunststoff für effizientes Mixen direkt in der Pfanne
  - Schwingbesen für luftiges Mischen, ideal für Eiweiss, Cremes und Desserts
- Mixerbecher mit 0,75 l Skala, mit robustem Griff und Deckel
- Einfache Reinigung, Mixerbecher und Messer geschirrspülerfest
- **Inklusive** Stabmixer mit Mixerstabeinsatz aus Chromstahl, Mixerstabeinsatz mit grossem Standfuss aus Kunststoff, Schwingbeseneinsatz, Mixerbecher mit Deckel

Spannung / Leistung	220–240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
Gewicht	1,32 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	0,75 Liter
Material	Chromstahl / Kunststoff

- Nouveau bâton-mixeur polyvalent à commande et réglage par bouton. Le système unique de couteau à 3 ailettes garantit des résultats ultrarapides. Le pied supplémentaire, spécialement grand, permet de hacher et mixer directement dans la casserole. Parfait pour les sauces, boissons, aliments pour bébé et potages
- 2 vitesses et régime impulsionnel
- Poignée ergonomique antidérapant **SUREGRIP™**, utilisable et réglable d'une main
- Solide couteau à 3 ailettes en acier chromé
- **triblade**
- Bâton-mixeur composé de:
  - bâton de mixage en acier chromé
  - pied spécialement grand **soupXL** Ø 10 cm en plastique pour un mixage efficace directement dans la casserole
  - fouet pour un mélange aéré, idéal pour blanc d'œuf, crèmes et desserts
- Gobelet gradué de 0,75 l, avec poignée solide et couvercle
- Nettoyage facile, gobelet et couteau lavables en machine
- **Inclus:** bâton-mixeur avec bâton de mixage en acier chromé, bâton de mixage avec grand pied de plastique, fouet, gobelet à couvercle

tension / puissance	220–240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
poids	1,32 kg
capacité gobelet	0,75 litre
matériel	acier chromé / matière plastique



redden design award



soupXL SUREGRIP™

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HB714 Triblade	0WHB714002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	26,8 x 12,3 x 47,3 cm	1,92 kg


**Stabmixer HBM711 Triblade**
**Bâton-mixeur HBM711 Triblade**

- Neuer vielseitiger Stabmixer per Knopfdruck bedienbar und regulierbar. Das einmalige 3flügelige Messersystem garantiert superschnelle Resultate. Der zusätzliche speziell grosse Standfuss ermöglicht ein effizientes Hacken und Mixen z.B. direkt in der Pfanne. Perfekt für Saucen, Drinks, Babyahrung und Suppen
- 2 Geschwindigkeiten und Impulsfunktion
- Ergonomischer rutschfester Griff **SUREGRIP™**, einhändig bedien- und regulierbar
- Langlebige 3flügelige Messer aus Chromstahl
- **triblade**
- Stabmixer bestehend aus:
  - Mixerstab aus Chromstahl
  - Schwingbesen für luftiges Mischen, ideal für Eiweiss, Cremes und Desserts
- Mixerbecher mit 0,75 l Skala, mit robustem Griff und Deckel
- Einfache Reinigung, Mixerbecher und Messer geschirrspülerfest
- **Inklusive** Stabmixer mit Mixerstabeinsatz aus Chromstahl, Schwingbeseneinsatz, Mixerbecher mit Deckel

Spannung / Leistung	220–240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
Gewicht	1,15 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	0,75 Liter
Material	Chromstahl / Kunststoff

- Nouveau bâton-mixeur polyvalent à commande et réglage par bouton. Le système unique de couteau à 3 ailettes garantit des résultats ultrarapides. Le pied supplémentaire, spécialement grand, permet de hacher et mixer directement dans la casserole. Parfait pour les sauces, boissons, aliments pour bébé et potages
- 2 vitesses et régime impulsionnel
- Poignée ergonomique antidérapant **SUREGRIP™**, utilisable et réglable d'une main
- Solide couteau à 3 ailettes en acier chromé
- **triblade**
- Bâton-mixeur composé de:
  - bâton de mixage en acier chromé
  - fouet pour un mélange aéré, idéal pour blanc d'œuf, crèmes et desserts
- Gobelet gradué de 0,75 l, avec poignée solide et couvercle
- Nettoyage facile, gobelet et couteau lavables en machine
- **Inclus:** bâton-mixeur avec bâton de mixage en acier chromé, fouet, gobelet à couvercle

tension / puissance	220–240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
poids	1,15 kg
capacité gobelet	0,75 litre
matériel	acier chromé / matière plastique



SUREGRIP™



redden design award

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HBM711 Triblade	0WHBM71102	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	18,1 x 12,7 x 50,6 cm	1,57 kg



Stabmixer HBM710 Triblade

Bâton-mixeur HBM710 Triblade



reddot design award



SUREGRIP™

- Neuer vielseitiger Stabmixer für 9 Funktionen per Knopfdruck bedienbar und regulierbar. Das einmalige 3flügelige Messersystem kombiniert mit dem einzigartig geformten Standfuss ermöglichen ein effizientes Hacken und Mixen
- Variable Geschwindigkeit und Impulsfunktion
- Langlebige 3flügelige Messer aus Chromstahl
- Mixerbecher mit 0,75 l Skala, mit robustem Griff und Deckel
- Einfache Reinigung, abnehmbare Teile sind geschirrspülerfest
- **Inklusive** Stabmixeraufsatz, Mixerbecher mit Literskala

- Nouveau bâton-mixeur polyvalent, à 9 fonctions par pression d'un bouton. Le système unique de couteau à 3 ailettes garantit des résultats ultra-rapides. Le pied supplémentaire, spécialement grand, permet de hacher et mixer directement dans la casserole. Parfait pour les sauces, boissons, aliments pour bébé et potages
- 2 vitesses et régime impulsionnel
- Solide couteau à 3 ailettes en acier chromé
- Gobelet gradué de 0,75 l, avec poignée solide et couvercle
- Nettoyage facile, gobelet et couteau lavables en machine
- **Inclus:** bâton-mixeur, gobelet à couvercle

Spannung / Leistung	220-240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
Gewicht	0,96 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	0,75 Liter
Material	Chromstahl / Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
poids	0,96 kg
capacité gobelet	0,75 litre
matériel	acier chromé / matière plastique

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HBM710 Triblade	OWHBM71002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	18,1 x 12,7 x 50,6 cm	1,3 kg



Stabmixer HB710 Triblade

Bâton-mixeur HB710 Triblade



reddot design award



SUREGRIP™

- Neuer vielseitiger Stabmixer für 9 Funktionen per Knopfdruck bedienbar und regulierbar. Das einmalige 3flügelige Messersystem kombiniert mit dem einzigartig geformten Standfuss ermöglichen ein effizientes Hacken und Mixen
- Variable Geschwindigkeit und Impulsfunktion
- Langlebige 3flügelige Messer aus Chromstahl
- Mixerbecher mit 0,75 l Skala, mit robustem Griff und Deckel
- Einfache Reinigung, abnehmbare Teile sind geschirrspülerfest
- **Inklusive** Stabmixeraufsatz, Mixerbecher mit Literskala

- Nouveau bâton-mixeur polyvalent, à 9 fonctions par pression d'un bouton. Le système unique de couteau à 3 ailettes garantit des résultats ultra-rapides. Le pied supplémentaire, spécialement grand, permet de hacher et mixer directement dans la casserole. Parfait pour les sauces, boissons, aliments pour bébé et potages
- 2 vitesses et régime impulsionnel
- Solide couteau à 3 ailettes en acier chromé
- Gobelet gradué de 0,75 l, avec poignée solide et couvercle
- Nettoyage facile, gobelet et couteau lavables en machine
- **Inclus:** bâton-mixeur, gobelet à couvercle

Spannung / Leistung	220-240 V / 700 W
Masse (L x B x H)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
Gewicht	0,96 kg
Fassungsvermögen Mixerbecher	0,75 Liter
Material	Kunststoff

tension / puissance	220-240 v / 700 w
dimensions (L x l x h)	6,8 x 6,8 x 39,8 cm
poids	0,96 kg
capacité gobelet	0,75 litre
matériel	matière plastique

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
HB710 Triblade	OWHB710002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	18,1 x 12,7 x 50,6 cm	1,3 kg







**Glacegerät IM280**

**Sorbetière IM280**



- Hausgemachtes, servierbereites Glace und Sorbet in nur 15–30 Minuten, ohne viel Aufwand und Arbeit
- Schnell gefrierende, doppelt isolierte Gefrierschüssel, fasst 1,5 Liter
- Spritzschutz mit grosser Einfüllöffnung garantiert ein einfaches und bequemes Einfüllen der Glacemasse
- Ein-/Ausschalter am Deckel bequem zu bedienen
- Einfach zu reinigen, komplett zerlegbar
- **Inklusive** Gefrierschüssel und Spritzschutz mit Einfüllöffnung

- Les glaces et sorbets maison, prêtes à servir en 15–30 minutes, sans grande peine ni travail
- Bol réfrigérant rapide à double isolation, capacité 1,5 litre
- Dispositif anti-éclaboussures offrant un large orifice de remplissage pour verser commodément la masse à glacer
- Interrupteur marche/arrêt sur le couvercle, donc facile à actionner
- Facile à nettoyer, entièrement démontable
- **Inclus:** bol réfrigérant et dispositif anti-éclaboussures avec orifice de remplissage

Spannung / Leistung	220–240 V / 4–6 W
Masse (L x B x H)	23,5 x 23 x 35,5 cm
Gewicht	3,25 kg
Fassungsvermögen	1,5 Liter
Material	Kunststoff

tension / puissance	220–240 v / 4–6 w
dimensions (L x l x h)	23,5 x 23 x 35,5 cm
poids	3,25 kg
capacité	1,5 litre
matériel	matière plastique



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
IM280	0WIM280002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	36	37 x 24,5 x 24,5 cm	4,2 kg



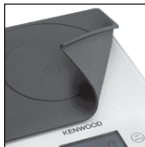
**Küchenwaage AT850B**

**Balance de cuisine AT850B**



- Berührungsempfindliche Bedienelemente
- Tara Funktion
- Maximal bis 8 kg
- Genau und leicht ablesbare LCD-Anzeige
- Anzeige pro Gramm
- Spezielle Gummimatte passend zu Chef und Major Rührschüsseln
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Automatische und manuelle Abschaltfunktion

- Boutons de commandes sensibles au touché
- Fonction tara
- 8 kg maximum
- Affichage LCD précis et facile à lire
- Graduation par gramme
- Tapis spécial, approprié au bol Kenwood Chef et Major
- Hygiénique et facile à nettoyer
- Débranchement automatique et manuel



Masse (L x B x H)	22 x 17 x 1,8 cm
Gewicht	0,5 kg
Material	Kunststoff / Glas

dimensions (L x l x h)	22 x 17 x 1,8 cm
poids	0,5 kg
matériel	matière plastique / verre

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
AT850B	AWAT850B01	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	26,5 x 21,5 x 4 cm	0,9 kg



**Küchenwaage DS400**

**Balance de cuisine DS400**



- Berührungsempfindliche Bedienelemente
- Maximal bis 8 kg
- Genau und leicht ablesbare LCD-Anzeige
- Anzeige pro Gramm
- Hygienische Glasplatte für einfache Reinigung
- Automatische und manuelle Abschaltfunktion

- Boutons de commandes sensibles au touché
- 8 kg maximum
- Affichage LCD précis et facile à lire
- Graduation par gramme
- Hygiénique et facile à nettoyer
- Débranchement automatique et manuel

Masse (L x B x H)	22 x 17 x 1,8 cm
Gewicht	0,53 kg
Material	Glas

dimensions (L x l x h)	22 x 17 x 1,8 cm
poids	0,53 kg
matériel	verre

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
DS400	0WDS400001	siehe Preisliste / voir liste des prix		8	–	26,5 x 21,4 x 0,39 cm	0,75 kg



## Zitruspresse JE290

## Presse-agrumes JE290

- Abnehmbare Teile spülmaschinenfest für eine einfache und schnelle Reinigung
- Edelstahl Filter für Stabilität und Haltbarkeit
- Durchsichtiger Saftbehälter mit praktischem Ausguss
- Stabiler Deckel schützt die Zitruspresse und hält sie sauber während der Lagerung
- Zwei-Wege-Rotation für maximale Saftmenge
- Reibkegel und Filter passen für alle Fruchtgrößen und Arten von Zitrusfrüchten
- Kabelaufwicklung

- Toutes les pièces amovibles sont lavables en machine pour un nettoyage facile et rapide
- Filtre en acier inoxydable pour la stabilité et la durabilité
- Récipient à jus transparent avec bec verseur pratique
- Couvercle stable, protège le presse-agrumes et l'empêche de se salir pendant l'entreposage
- Double sens de rotation pour une extraction maximale du jus
- Cône et filtre adaptés à toutes les tailles de fruits
- Enrouleur de câble

Spannung / Leistung 220-240 V / 60 W  
Masse (L x B x H) 21,2 x 21,2 x 21,9 cm  
Gewicht 1 kg  
Fassungsvermögen 1 Liter  
Material Kunststoff / Chromstahl

tension / puissance 220-240 v / 60 w  
dimensions (L x l x h) 21,2 x 21,2 x 21,9 cm  
poids 1 kg  
capacité 1 litre  
matériel matière plastique / acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
JE290	0WJE290002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	192	18 x 18 x 23,3 cm	1,219 kg



## Dosenöffner CO600

## Ouvre-boîtes CO600

- Elektrischer Dosenöffner mit integriertem Flaschenöffner und Messerschärfer
- Vielseitig, praktisch und leicht zu bedienen
- Öffnet mühelos kleine wie auch grosse Dosen
- Automatische Start- und Stoppfunktion erfolgt durch leichten Druck auf den Handgriff
- Dosendeckel wird mit Magnet gehalten, er lässt sich somit sicher entfernen
- Schneidemesser abnehmbar
- Kabelfach

- Ouvre-boîtes électrique avec ouvre-bouteille et aiguiser incorporé
- Universel, pratique et facile à utiliser
- Ouvre les petites et grandes boîtes
- Fonction automatique marche/arrêt commandée par une légère pression sur la poignée
- Couvercle de la boîte retenu par l'aimant et s'enlève donc en tout sécurité
- Lame coupante amovible
- Logement de cordon

Spannung / Leistung 220-240 V / 34-40 W  
Masse (L x B x H) 13,5 x 13,5 x 23,5 cm  
Gewicht 1,1 kg  
Material Kunststoff / Edelstahl

tension / puissance 220-240 v / 34-40 w  
dimensions (L x l x h) 13,5 x 13,5 x 23,5 cm  
poids 1,1 kg  
matériel matière plastique / acier inoxydable



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
CO600	0WCO600002	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	180	14 x 19,5 x 13 cm	1,3 kg



## Käseraffel Grati FG200 A

## Râpe à fromage Grati FG200 A

- Raffelt und reibt u.a. Hart- und Weichkäse, Brot, Schokolade und Nüsse, schnell und mühelos
- Kabellosbetrieb mit Akku; mit vollaufgeladenem Akku kann z.B. 1 kg Parmesan gerieben werden
- Ladestation mit Ladeanzeige, eignet sich gleichzeitig als Wandbefestigung
- Aufladezeit 15 Stunden
- Edelstahl-Reibetrommel mit Staubverschluss, herausnehmbar
- Schnelle und praktische Reinigung, Trommelbehälter und Trommel sind spülmaschinenfest
- **Inklusive** Ladestation mit Anzeige (Wandbefestigung) und Edelstahl-Reibetrommel mit Staubverschluss

- Râpe les fromages à pâte dure et à pâte molle, le pain sec, le chocolat et les noix, vite et facilement
- S'utilise sans câble, avec batterie; à pleine charge, la batterie permet de râper, p.ex., 1 kilo de parmesan
- Station avec indication de charge servant en même temps de support mural
- Temps de charge 15 heures
- Tambour en acier chromé avec protège poussière, amovible
- Nettoyage rapide et pratique, le tambour et son logement supportent le lave-vaisselle
- **Inclus:** station avec indication de charge (support mural) et tambour en acier chromé avec protège poussière

Spannung 220-240 V  
Netzgerät 5 V/A  
Masse (L x B x H) 23 x 9,5 x 9,5 cm  
Gewicht 0,8 kg  
Material Kunststoff / Edelstahl

tension 220-240 v  
poste-secteur 5 v/a  
dimensions (L x l x h) 23 x 9,5 x 9,5 cm  
poids 0,8 kg  
matériel matière plastique / acier inoxydable



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Grati FG200A	0WFG200A01	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	48	13 x 28 x 12 cm	1 kg



Die erste Mahlzeit des Tages ist gleichermassen Quelle des Genusses und der Ausdauer, sorgt für genügend Energie und Konzentration – der optimale Start in den Tag. Der Duft von Kaffee, frisch gepresstem Frucht- oder Gemüsesaft und knusprigem Toast wecken die Lebensgeister und lassen Sie den Tag genussvoll beginnen.

Le premier repas de la journée est à la fois un plaisir et une nécessité, puisqu'il fournit énergie et concentration, pour bien commencer une longue journée. L'odeur du café, de fruits ou légumes fraîchement pressés et de toasts croustillants réveille la vitalité et offre un démarrage délicieux.



Filterkaffeemaschine  
kMix CM020 weissCafetière à filtre  
kMix CM020 blanc

- Robuste Konstruktion. Gehäuse aus hochstehendem Druckguss Aluminium
- Die ThermoGen TM Technologie garantiert einen perfekten Filterkaffee mit einer optimalen Temperatur von 94°C
- Die OptiTemp TM Funktion hält die Kaffeetemperatur gleichmässig warm bei 80-82°C
- Mit Kaffeetassen-Wärmeplatte für perfektes Kaffeevergnügen
- Glaskrug mit Literskala und praktischem Ausgieser sowie rutschfestem Handgriff
- Wassertank für 6 Tassen (Inhalt 0,75 Liter). Mit Literskala für einfaches sicheres Einfüllen
- Ein/Aus-Schalter beleuchtet
- Antitropfsicherung
- Kaffeemesslöffel

Spannung / Leistung 220-240 V / 1300 W  
Masse (L x B x H) 26 x 23,8 x 29,51 cm  
Gewicht 2,93 kg  
Material Druckguss Aluminium/  
Chromstahl/Glaskrug

- Construction robuste. Boîtier en aluminium coulé sous pression de grande qualité
- La technologie ThermoGen TM garantit un café filtre parfait, à la température optimale de 94°C
- La fonction OptiTemp TM maintient le café à une température régulière de 80-82°C
- Plateau chauffe-tasses pour un plaisir parfait du café
- Pichet de verre gradué et verseur pratique, ainsi qu'une poignée antidérapante
- Réservoir à eau pour 6 tasses (contenu 0,75 litre). Avec graduation pour un remplissage facile et sûr
- Interrupteur marche/arrêt éclairé
- Stoppe-gouttes
- Cuillère-mesure à café

tension / puissance 220-240 v / 1300 w  
dimensions (L x l x h) 26 x 23,8 x 29,51 cm  
poids 2,93 kg  
matériel aluminium coulé sous  
pression, acier chromé,  
pichet en verre



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix CM020	0WCM020002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	30,5 x 21,5 x 33,5 cm	3,39 kg

Filterkaffeemaschine  
kMix CM024 schwarzCafetière à filtre  
kMix CM024 noir

- Ausführung wie CM020, aber in Schwarz

Spannung / Leistung 220-240 V / 1300 W  
Masse (L x B x H) 26 x 23,8 x 29,51 cm  
Gewicht 2,93 kg  
Material Druckguss Aluminium/  
Chromstahl/Glaskrug

- Exécution comme CM020, mais en noir

tension / puissance 220-240 v / 1300 w  
dimensions (L x l x h) 26 x 23,8 x 29,51 cm  
poids 2,93 kg  
matériel aluminium coulé sous  
pression, acier chromé,  
pichet en verre



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix CM024	0WCM024002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	30,5 x 21,5 x 33,5 cm	3,39 kg





**Wasserkocher kMix SJM020A weiss**

**Bouilloire kMix SJM020A blanc**



- Ladestation mit Mittelkontakt: der Wasserkocher ist 360° aufsetzbar und geeignet für Rechts- und Linkshänder
- Aufklappbarer Deckel auf Knopfdruck
- Grosse Einfüllöffnung, leichtes Einfüllen, perfekter Ausguss
- Wasserstandsanzeige
- Verdeckte Heizung, daher einfachste Reinigung
- Abnehmbarer Fein-/Kalkfilter, er ist waschbar und verhindert Kalkrückstände im Getränk.
- Kontrollleuchten Ein/Aus für mehr Sicherheit
- SureGrip™ für mehr Komfort und Halt
- Automatische Abschaltung und Trockengangsicherung
- Integrierte Kabelaufwicklung

- Station de charge avec contact central, la bouilloire est orientable à 360° et convient aux gauchers comme aux droitiers
- Couvercle pliant par presse-bouton
- Grande ouverture de remplissage: pour un remplissage facile et un service aisé
- Indicateur de niveau d'eau
- La résistance est cachée, d'où un nettoyage très facile
- Filtre à particules fines/calcaire amovible: il est lavable et empêche les dépôts de calcaires dans les boissons
- Interrupteur marche/arrêt éclairé pour plus de sécurité
- SureGrip™ pour plus de confort et de maniabilité
- Arrêt automatique de l'ébullition et en cas de manque d'eau
- Logement du câble

Spannung / Leistung	220-240 V / 2200 W
Masse (L x B x H)	20 x 13,5 x 23 cm
Gewicht	1,25 kg
Fassungsvermögen	1 Liter
Material Krug	Stahl, lackiert
Material Ladestation	Metall, poliert

tension / puissance	220-240 v / 2200 w
dimensions (L x l x h)	20 x 13,5 x 23 cm
poids	1,25 kg
capacité	1 litre
matériel boîtier	métal, verni
matériel station de charge	métal, poli

<b>Modell</b> modèle	<b>SAP-Nr.</b> no. SAP	<b>UVP inkl. vRG</b> PVC incl. TAR	<b>vRG inkl. MWSt</b> TAR incl. TVA	<b>VE</b> UE	<b>St./Pal.</b> p/pal	<b>L x B x H Verpackung</b> L x l x h emballage	<b>Bruttogewicht</b> poids brut
kMix SJM020A	0WSJM020A6	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	27,5 x 19,5 x 19,5 cm	1,72 kg



**Wasserkocher kMix SJM024A schwarz**

**Bouilloire kMix SJM024A noir**



- Ausführung wie SJM20A, aber in Schwarz

- Exécution comme SJM20A, mais en noir

Spannung / Leistung	220-240 V / 2200 W
Masse (L x B x H)	20 x 13,5 x 23 cm
Gewicht	1,25 kg
Fassungsvermögen	1 Liter
Material Krug	Stahl, lackiert
Material Ladestation	Metall, poliert

tension / puissance	220-240 v / 2200 w
dimensions (L x l x h)	20 x 13,5 x 23 cm
poids	1,25 kg
capacité	1 litre
matériel boîtier	métal, verni
matériel station de charge	métal, poli

<b>Modell</b> modèle	<b>SAP-Nr.</b> no. SAP	<b>UVP inkl. vRG</b> PVC incl. TAR	<b>vRG inkl. MWSt</b> TAR incl. TVA	<b>VE</b> UE	<b>St./Pal.</b> p/pal	<b>L x B x H Verpackung</b> L x l x h emballage	<b>Bruttogewicht</b> poids brut
kMix SJM024A	0WSJM024A6	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	27,5 x 19,5 x 19,5 cm	1,72 kg



**2-Scheiben-Toaster kMix TTM020A**  
weiss**Grille-pain à 2 tranches kMix TTM020A**  
blanc

- Praktischer 2-Schlitz-Toaster
- SureGrip™ für mehr Komfort und Halt
- Peek & View Funktion. Der Toast kann jederzeit, ohne den Toastvorgang abzubrechen, zur Kontrolle angehoben werden
- Variable Bräunungseinstellung mit integrierter Annullierungstaste
- Auftaufunktion
- Brötchen- und Toasthalter aus Chromstahl poliert
- Brotkrümelschublade aus Chromstahl poliert mit Magnetverschluss
- Gehäuse aus hochstehendem Druckguss Aluminium, stabil, robust
- Kabelfach

- Grill-pain pratique, à deux fentes
- SureGrip™ pour plus de confort et de maniabilité
- Fonction «Peek & View»: Pour un contrôle facile, les toasts se relèvent à tout moment, sans interrompre le grillage
- Réglage du degré de grillage variable avec touche d'arrêt
- Grillage de pain congelé
- Porte-pain / toasts, en acier inoxydable poli
- Tiroir à miettes en acier inoxydable poli avec fermeture magnétique
- Boîtier en aluminium coulé sous pression très élevé, stable, robuste
- Logement du cordon

Spannung / Leistung 220–240 V / 1100 W  
Masse (L x B x H) 26 x 15,3 x 18,1 cm  
Gewicht 1,9 kg  
Material Druckguss Aluminium/  
Chromstahl

tension / puissance 220–240 v / 1100 w  
dimensions (L x l x h) 26 x 15,3 x 18,1 cm  
poids 1,9 kg  
matériel aluminium coulé sous  
pression, acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix TTM020A	0WTTM020A6	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	72	31,1 x 19,7 x 30,8 cm	2,5 kg

**2-Scheiben-Toaster kMix TTM024A**  
schwarz**Grille-pain à 2 tranches kMix TTM024A**  
noir

- Ausführung wie TTM020A, aber in Schwarz

- Exécution comme TTM020A, mais en noir

Spannung / Leistung 220–240 V / 1100 W  
Masse (L x B x H) 26 x 15,3 x 18,1 cm  
Gewicht 1,9 kg  
Material Druckguss Aluminium/  
Chromstahl

tension / puissance 220–240 v / 1100 w  
dimensions (L x l x h) 26 x 15,3 x 18,1 cm  
poids 1,9 kg  
matériel aluminium coulé sous  
pression, acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kMix TTM024A	0WTTM024A6	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	72	31,1 x 19,7 x 30,8 cm	2,5 kg



### **Kleiner Beitrag – Grosse Wirkung.**

Gemäss einer OECD Studie hat der Energieverbrauch von Elektrogeräten in privaten Haushalten dramatisch zugenommen. So ist ihr Anteil am Gesamtverbrauch privater Haushalte in den letzten Jahren auf über 20 Prozent gestiegen.

Um diesem Trend so gut wie möglich entgegen zu wirken, verfügt die neuste Generation von Kenwood Toaster und Wasserkocher über einfache aber raffinierte ECO-Funktionen, die dafür sorgen, dass Sie gegenüber herkömmlichen Geräten noch einmal bis zu 50% Energie einsparen können.

### **Petit apport – grand effet.**

Selon une étude de l'OCDE, la consommation d'énergie des appareils électriques a connu une augmentation saisissante dans les ménages privés. C'est ainsi que leur part totale de consommation a crû de plus de 20 pour cent dans les dernières années.

Pour réagir le mieux possible à cette tendance, la dernière génération de grille-pain et de bouilloires Kenwood dispose de fonctions ÉCO, simples, mais raffinées, leur permettant d'économiser encore jusqu'à 50% d'énergie par rapport aux appareils conventionnels.



Wasserkocher SJM160 ECO  
Wasserkocher SJM140 ECOBouilloire SJM160 ECO  
Bouilloire SJM140 ECO

- Eco-fill für 1 Tasse, Wasser kocht schneller, zeit-, energie- und wassersparend
- Aufklappbarer Deckel
- Abnehmbarer Fein-/Kalkfilter, er ist waschbar und verhindert Kalkrückstände im Getränk
- Spezielles Design der Einfüllöffnung erlaubt leichtes Einfüllen und perfektes Ausgießen
- Das Heizelement ist verdeckt, daher einfachste Reinigung
- Ladestation mit integrierter Kabelaufwicklung
- Ladestation mit Mittelkontakt: der Wasserkocher ist 360° aufsetzbar
- Kontrollleuchten Ein/Aus für mehr Sicherheit

- Eco-fill pour 1 tasse, l'eau bout plus rapidement, économise le temps, l'énergie et l'eau
- Couvercle relevable
- Filtre à particules fines/calcaire amovible: il est lavable et empêche les dépôts de calcaire dans les boissons
- Design spécial de l'ouverture permettant de remplir facilement et de verser parfaitement
- Le corps de chauffe est caché, donc nettoyage très facile
- Station de charge avec enroulage du câble intégré
- Station de charge avec contact central: la bouilloire est orientable à 360°
- Interrupteur marche/arrêt éclairé pour plus de sécurité



SJM160 ECO:  
Spannung / Leistung 220-240 V / 2200 W  
Masse (L x B x H) 21,0 x 16,0 x 24,0 cm  
Gewicht 1,308 kg  
Fassungsvermögen 1,6 Liter  
Material Edelstahl gebürstet

SJM160 ECO:  
tension / puissance 220-240 v / 2200 w  
dimensions (L x l x h) 21,0 x 16,0 x 24,0 cm  
poids 1,308 kg  
capacité 1,6 litre  
matériel acier inoxydable brossé

SJM140 ECO:  
Spannung / Leistung 220-240 V / 2200 W  
Masse (L x B x H) 18,4 x 14,3 x 21,3 cm  
Gewicht 1,026 kg  
Fassungsvermögen 1 Liter  
Material Edelstahl gebürstet

SJM140 ECO:  
tension / puissance 220-240 v / 2200 w  
dimensions (L x l x h) 18,4 x 14,3 x 21,3 cm  
poids 1,026 kg  
capacité 1 litre  
matériel acier inoxydable brossé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
SJM160 ECO 1,6 Liter/litre	0WSJM16002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	72	25,7 x 20,7 x 29,6 cm	1,85 kg



SJM140 ECO 1,0 Liter/litre	0WSJM14002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	128	24 x 17,5 x 26,5 cm	1,58 kg
----------------------------	------------	--	--	---	-----	---------------------	---------



## 2-Scheiben-Toaster TTM160 ECO

## Grille-pain à 2 tranches TTM160 ECO

- Eco Funktion - es kann nur eine Seite beheizt werden.
- Peek & View Funktion. Der Toast kann jederzeit, ohne den Toastvorgang abubrechen, zur Kontrolle angehoben werden
- «Hi rise»-Lift zum Anheben des Toasthalters
- Aufwärm-Gitter für Brötchen usw.
- Bagel Funktion
- Bräunungsregler
- Brotkrümelschublade
- Beleuchtete Funktionstasten
- Annullierungstaste
- Auftaufunktion

- Fonction éco – il est possible de ne chauffer qu'un côté
- Fonction Peek & View. Le toast peut être soulevé à tout moment pour le contrôle, sans interrompre le grillage
- Système d'élévation «Hi rise» pour relever le panier
- Grille pour réchauffer les petits pains, etc.
- Fonction bagel
- Degré de grillage réglable
- Tiroir à miettes
- Touches de fonction éclairées
- Touche d'annulation
- Fonction de décongélation

Spannung / Leistung 220-240 V / 900 W  
Masse (L x B x H) 14,8 x 26,8 x 20,7 cm  
Gewicht 1,78 kg  
Material Kunststoff, Chromstahl

tension / puissance 220-240 v / 1100 w  
dimensions (L x l x h) 14,8 x 26,8 x 20,7 cm  
poids 1,78 kg  
matériel matière plastique, acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
TTM160 ECO	0WTM16002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	96	32 x 18,8 x 26 cm	2,34 kg



**Wasserkocher SJM110 Moda**

**Bouilloire SJM110 Moda**



- Ladestation mit Mittelkontakt: der Wasserkocher ist 360° aufsetzbar und geeignet für Rechts- und Linkshänder
- Aufklappbarer Deckel auf Knopfdruck
- Grosse Einfüllöffnung, leichtes Einfüllen, perfekter Ausguss
- Verdeckte Heizung, daher einfachste Reinigung
- Abnehmbarer Fein-/Kalkfilter, er ist waschbar und verhindert Kalkrückstände im Getränk
- Dual Wasserstandsanzeige
- Ladestation mit integrierter Kabelaufwicklung

- Station de charge avec contact central, la bouilloire est orientable à 360° et convient aux gauchers comme aux droitiers
- Couvercle pliant avec fermeture de couvercle par presse-bouton
- Grande ouverture de remplissage: pour un remplissage facile et un service aisé
- La résistance est cachée, d'où un nettoyage très facile
- Filtre à particules fines/calcaire amovible: il est lavable et empêche les dépôts de calcaire dans les boissons
- Indicateur de niveau d'eau dual
- Le câble se loge dans la station de charge

Spannung / Leistung	220-240 V / 2200 W
Masse (L x B x H)	22 x 16 x 24 cm
Gewicht	1,2 kg
Fassungsvermögen	1,6 Liter
Material	Edelstahl gebürstet

tension / puissance	220-240 v / 2200 w
dimensions (L x l x h)	22 x 16 x 24 cm
poids	1,2 kg
capacité	1,6 litre
matériel	acier inoxydable, brossé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
SJM110 Moda	OWSJM11002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	144	17,4 x 17,4 x 30 cm	1,53 kg	5 011423 141947

**2-Scheiben-Toaster TTM110 Moda**

**Grille-pain à 2 tranches TTM110 Moda**



- Eco Funktion – es kann nur eine Seite beheizt werden
- Peek & View Funktion. Der Toast kann jederzeit zur Kontrolle angehoben werden, ohne den Toastvorgang abzubrechen
- Aufwärm-Gitter für Brötchen usw.
- Bräunungsregler
- Brotkrümelschublade
- Beleuchtete Funktionstasten
- Annullierungstaste
- Auftaufunktion
- Praktische Kabelaufwicklung

- Fonction éco – il est possible de ne chauffer qu'un côté
- Fonction Peek & View. Le toast peut être soulevé à tout moment pour le contrôle, sans interrompre le grillage
- Grille pour réchauffer les petits pains, etc.
- Degré de grillage réglable
- Tiroir à miettes
- Touches de fonction éclairées
- Touche d'annulation
- Fonction décongélation
- Enrouleur du câble pratique

Spannung / Leistung	220-240 V / 900 W
Masse (L x B x H)	29,5 x 18 x 19,5 cm
Gewicht	1,77 kg
Material	Chromstahl

tension / puissance	220-240 v / 900 w
dimensions (L x l x h)	29,5 x 18 x 19,5 cm
poids	1,77 kg
matériel	acier chromé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
TTM110 Moda	0WTM11002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	80	36 x 18,5 x 29 cm	2,33 kg	5 011423 143866

**2-Scheiben-Toaster TTM400 Turin**

**Grille-pain à 2 tranches TTM400 Turin**



- Praktischer 2-Schlitz-Toaster
- Peek & View Funktion. Der Toast kann jederzeit zur Kontrolle angehoben werden, ohne den Toastvorgang abzubrechen
- Blau beleuchtete Annullierungs-, Aufwärm- und Auftautasten
- Variable Bräunungseinstellung
- Variable Brotstärkenzentrierung
- Brötchen- und Toasthalter zum Aufwärmen
- Brotkrümelschublade abnehmbar
- Kabelfach

- Grille-pain pratique, à deux fentes
- Fonction «Peek & View» pour un contrôle facile, les toasts se relèvent à tout moment, sans interrompre le grillage
- Touches d'arrêt illuminées en bleu pour le réchauffage et le grillage de pain congelé
- Réglage du degré de grillage variable
- Fentes avec ajustement variable pour tranches d'épaisseurs différentes
- Porte-pain / toasts à réchauffer
- Tiroir à miettes amovible
- Logement du cordon

Spannung / Leistung	220-240 V / 870 W
Masse (L x B x H)	24 x 15 x 19,5 cm
Gewicht	1,5 kg
Material	Edelstahl

tension / puissance	220-240 v / 870 w
dimensions (L x l x h)	24 x 15 x 19,5 cm
poids	1,5 kg
matériel	acier inoxydable

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
TTM400 Turin	0WTM40002	siehe Preisliste / voir liste des prix		6	72	43,6 x 19 x 30 cm	1,9 kg	5 011423 137568



## Wasserkocher SKM110

## Bouilloire SKM110

- Klassischer Kettle in eleganter Edelstahl-Ausführung
- Ladestation mit Mittelkontakt: der Wasserkocher ist 360° aufsetzbar und geeignet für Rechts- und Linkshänder
- Das Heizelement ist verdeckt, daher einfachste Reinigung
- Abnehmbarer Fein-/Kalkfilter: er ist waschbar und verhindert Kalkrückstände im Getränk
- Automatische Abschaltung und Trockengangsicherung
- Ladestation mit integrierter Kabelaufwicklung
- Grosser Ausguss für einfaches Füllen und Einschenken
- Wasserstandsanzeige
- Beleuchteter Ein-/Aus-Schalter

- Bouilloire classique au modèle élégant en acier inoxydable
- Station de charge avec contact central, la bouilloire est orientable à 360° et convient aux gauchers comme aux droitiers
- La résistance est cachée, d'où un nettoyage très facile
- Filtre à particules fines/calcaire amovible: il est lavable et empêche les dépôts de calcaire dans les boissons
- Arrêt automatique à ébullition et en cas de manque d'eau
- Station de charge avec enroulement du câble intégré
- Large bec verseur pour un remplissage et un service aisés
- Indicateur de niveau d'eau
- Interrupteur lumineux marche/arrêt

Spannung / Leistung 220–240 V / 2200 W  
Masse (L x B x H) 22 x 18 x 24,5 cm  
Gewicht 1,276 kg  
Fassungsvermögen 1,6 Liter  
Material Chromstahl gebürstet

tension / puissance 220–240 v / 2200 w  
dimensions (L x l x h) 22 x 18 x 24,5 cm  
poids 1,276 kg  
capacité 1,6 litre  
matériel acier inoxydable brossé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
SKM110	0WSKM11002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	80	23,4 x 23,4 x 29 cm	1,9 kg



## Sandwich-Toaster/Toaster TTM312

## Croque-monsieur/grille-pain TTM312

- Für feine selbstgemachte Sandwiches und Toasts
- Gehäuse aus gebürstetem Metall
- Niedrige und hohe Temperatur wählbar
- Bräunungsregler
- «Hi-rise»-Lift zum Anheben des Toasthalters
- Funktion zum Aufbacken von Brötchen
- Unterbrechungstaste
- Beleuchtete Tasten
- Toastkammer in der Breite einstellbar bis 6 cm
- Brotkrümelschublade
- Praktische Kabelaufwicklung
- **Inklusive** Sandwichzange und Brotkrümelschublade

- Pour de délicieux croque-monsieurs et toasts
- Corps en métal brossé
- Température basse et haute aux choix
- Réglage du degré de grillage
- Système d'élévation «Hi-rise» de panier
- Fonction pour réchauffer de petits pains
- Bouton d'arrêt
- Boutons éclairés
- Fente avec ajustement manuel de l'ouverture jusqu'à 6 cm
- Tiroir à miettes
- Enrouleur du câble pratique
- **Inclus:** porte-sandwich et tiroir à miettes

Spannung / Leistung 220–240 V / 1075 W  
Masse (L x B x H) 40 x 14,5 x 24 cm  
Gewicht 3 kg  
Material Aluminium eloxiert / Kunststoff

tension / puissance 220–240 v / 1075 w  
dimensions (L x l x h) 40 x 14,5 x 24 cm  
poids 3 kg  
matériel aluminium anodisé / matière plastique



reddot design award



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
TTM312	0WTM31202	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	42 x 20 x 27,5 cm	3,57 kg





**Gourmet-Raclettegrill RC3 plus  
chrom**

- Steingrill, Bratgrill und Raclette-Ofen in einem
- Emailierte Stahlguss-Grillplatte 26 x 26 cm
  1. Seite: geriffelt, ideal für Steaks
  2. Seite: glatt, ideal für Würstchen, Fisch oder Crepes
- Hochwertige italienische Naturstein-Grillplatte für Kurzgebratenes
- 8 schnitt- und kratz feste emailierte Pfännchen, 100% spülmaschinenfest
- Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
- Thermostat
- Kabelaufwicklung
- Stein muss nicht im Backofen vorgeheizt werden
- **Inklusive** Pfännchen mit Holzspachtel, Naturstein und Grillplatte

Spannung / Leistung	230 V / 1450 W
Masse (L x B x H)	37 x 38 x 13 cm
Gewicht	8 kg
Material	Chromstahl / Stahlguss

**Gourmet-Grill-Raclette RC3 plus  
chrome**

- 3 in 1: plaque de grillage en pierre, plaque de grillage en acier et poêlons à raclette
- Plaque du grill émaillé 26 x 26 cm
  1. côté rivetée: idéal pour steak
  2. côté lisse: idéal pour saucisson, poisson ou crêpes
- Pierre naturelle italienne de haute qualité pour une cuisson brève
- 8 poêlons émaillés, résistant aux éraflures, peuvent être lavés au lave-vaisselle
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de contrôle
- Thermostat
- Enroulement du cordon
- La pierre ne doit pas être préchauffée au four
- **Inclus:** poêlons avec spatules de bois, pierre naturelle et plaque du grill

tension / puissance	230 v / 1450 w
dimensions (L x l x h)	37 x 38 x 13 cm
poids	8 kg
matériel	acier chromé / acier coulé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
RC3 plus	OWZZ000026	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	24	46 x 42 x 21 cm	11 kg	
Holzspachtel, 8 Stück zu RC3 plus spatules, 8 pièces pour RC3 plus	KWZZ002621	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			
Raclette-Pfännchen, 1 Stück zu RC3 plus poêlon à raclette, 1 pièce pour RC3 plus	KWZZ002620	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			

**Brotbackautomat BM450**

- Brotbackautomat für 3 Brotgrößen von 550 g, 750 g oder 1 kg
- 20 Backprogramme (davon 5 persönlich programmierbar)
- Automatischer Zutatenverteiler (125 g) für Rosinen, Nüsse usw.
- Geeignet für verschiedene Brotsorten aus Vollkorn-, Weiss- und glutenfreiem Mehl, sowie für Cakes und Confitüre
- Schnellbackprogramm 58 min
- Warmhaltefunktion (1 h)
- Konvektionsventilator für knusprige Brotkruste
- Spezieller Kenwood Knethaken, garantiert ein gutes Vermischen der Zutaten und ist leicht zu entfernen (hinterlässt eine sehr kleine Öffnung im Brot)
- LCD-Display, 15-Stunden-Timer, Sichtfenster, Innenlicht und Kabelaufwicklung
- **Inklusive** Messbecher und Messlöffel

Spannung / Leistung	220-240 V / 780 W
Masse (L x B x H)	38,5 x 23,5 x 31,5 cm
Gewicht	9,52 kg
Material	Chromstahl / Glas

**Machine à pain BM450**

- Machine automatique pour 3 tailles de pains de 550 g, 750 g, 1 kg
- 20 programmes de cuisson (dont 5 programmables personnellement)
- Distributeur automatique d'ingrédients (125 g) pour raisins secs, noix, etc.
- Convient à différentes sortes de pain: complet, blanc et sans gluten, ainsi qu'aux cakes et confitures
- Programme de cuisson rapide 58 min.
- Fonction de maintien au chaud (1 h)
- Ventilateur de convection pour une croûte croustillante
- Pétrin à pâte spécial Kenwood garantissant un bon mélange des ingrédients et facile à retirer (laisse une très petite ouverture dans le pain)
- Affichage LCD, minuterie de 15 heures, hublot, éclairage intérieur et enroulement du cordon
- **Inclus:** gobelet et cuillère de mesure

tension / puissance	220-240 v / 780 w
dimensions (L x l x h)	38,5 x 23,5 x 31,5 cm
poids	9,52 kg
matériel	acier chromé / verre



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	
BM450	OWBM450007	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	20	46 x 31 x 40,3 cm	9,52 kg	

## Brotbackautomat BM900

## Machine à pain BM900

- Brotbackautomat für Brotgrößen bis 1,5 kg
- Zutaten Behälter. Automatisches Hinzufügen von Zutaten im richtigen Augenblick
- Chromstahl gebürstet
- 11 voreingestellte Programme für alle favorisierten Brotsorten
- LCD Display mit Programm Status Anzeige
- Grosses Sichtfenster
- 15-Stunden Timer
- Warmhaltefunktion (1 h)
- **Inklusive** Messbecher und Messlöffel

- Machine à pain pour des pains pouvant aller jusqu'à 1,5 kg
- Conteneur à ingrédients. Ajout automatique et au bon moment des ingrédients
- Acier chromé brossé
- 11 programmes préinstallés pour réaliser tous vos pains préférés
- Ecran LCD avec affichage du statut du programme
- Grand hublot de contrôle
- Minuteur de 15 heures
- Fonction de tenue au chaud (1 h)
- **Inclus:** gobelet gradué, cuillère de mesure

Spannung / Leistung 220–240 V / 950 W  
Masse (L x B x H) 44 x 30 x 36 cm  
Gewicht 7,64 kg  
Material Kunststoff / Chromstahl

tension / puissance 220–240 v / 950 w  
dimensions (L x l x h) 44 x 30 x 36 cm  
poids 7,64 kg  
matériel matière plastique / acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
BM900	0WBM900006	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	20	41 x 33,6 x 43 cm	8,8 kg



## Brotbackautomat BM366

## Machine à pain BM366

- Brotbackautomat für Brotgrößen bis 1 kg
- ECO Backprogramm für «Optimum» Brot in nur 85 Minuten
- Gehäuse Kunststoff mit Mantel aus gebürstetem Edelstahl
- 11 voreingestellte Programme für alle favorisierten Brotsorten
- LCD Display mit Programm Status Anzeige
- Sichtfenster
- Kompakte Abmessungen
- 15-Stunden Timer
- Warmhaltefunktion (1 h)
- **Inklusive** Messbecher und Messlöffel

- Machine à pain pour des pains pouvant aller jusqu'à 1 kg
- Programme de cuisson ECO pour un pain «optimal» en 85 minutes seulement
- Boîtier en matière plastique avec revêtement en acier inoxydable brossé
- 11 programmes préinstallés pour réaliser tous vos pains préférés
- Ecran LCD avec affichage du statut du programme
- Hublot de contrôle
- Taille compacte
- Minuteur de 15 heures
- Fonction de tenue au chaud (1 h)
- **Inclus:** gobelet gradué, cuillère de mesure

Spannung / Leistung 220–240 V / 470 W  
Masse (L x B x H) 33 x 28 x 30 cm  
Gewicht 6,7 kg  
Material Kunststoff / Chromstahl

tension / puissance 220–240 v / 470 w  
dimensions (L x l x h) 33 x 28 x 30 cm  
poids 6,7 kg  
matériel matière plastique / acier chromé



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
BM366	0WBM366007	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	30	38,2 x 35,4 x 37,2 cm	7,47 kg



Sie möchten sich und Ihre Familie gesund ernähren? Nichts leichter als das. Kenwoods grosse Kompetenz in Bezug auf schonende Zubereitung hat Tradition. Seit über 60 Jahren werden die Erfahrungen in technische Entwicklungen umgesetzt. Heute finden sie ihren Ausdruck in dem weltweit grössten Zubehörprogramm für Küchenmaschinen, genauso wie in einer Vielzahl von weiteren Geräten, die Sie bei der vereinfachten und schonenden Essenszubereitung unterstützen.

Vous voulez vous nourrir sainement, vous et votre famille? Rien de plus facile. La grande compétence de Kenwood dans la préparation délicate a une longue histoire. Depuis plus de 60 ans, l'expérience se traduit par des développements techniques. Aujourd'hui, elle s'exprime dans le plus vaste assortiment mondial d'accessoires pour robots ménagers, tout comme dans une gamme d'appareils qui vous aident à préparer la nourriture sans peine et en vous ménageant.





## Reiskocher/Dampfgarer RC417

## Cuisueur de riz/cuisueur vapeur RC417

- Der Reisspezialist aus Edelstahl
- Fasst bis zu 10 Portionen Reis
- Sobald der Reis fertig gekocht ist, schaltet die automatische Warmhaltefunktion ein und hält ihn servierbereit
- Kontrollleuchten «Kochen» und «Warmhalten»
- Dampfkorb zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Meeresfrüchte
- Behälter zur einfachen Reinigung herausnehmbar
- **Inklusive** Dampfkorb, Glasdeckel, Messbecher und Schöpflöffel

- Le spécialiste du riz, exécuté en acier chromé
- Contient au maximum 10 portions de riz
- La cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode «WARM» (tenue au chaud) et garde le riz prêt à servir
- Témoins «COOK» et «WARM»
- Panier vapeur pour cuire des légumes, du poisson ou des fruits de mer
- Récipient amovible pour un nettoyage facile
- **Inclus:** panier vapeur, couvercle en verre, verre mesureur et cuillère de service



Spannung / Leistung 220-240 V / 640-762 W  
Masse (L x B x H) 27,5 x 26 x 24 cm  
Gewicht 2,6 kg  
Fassungsvermögen 3,5 Liter/bis 1,5 kg Reis  
Material Chromstahl, gebürstet / Aluminium

tension / puissance 220-240 v / 640-762 w  
dimensions (L x l x h) 27,5 x 26 x 24 cm  
poids 2,6 kg  
capacité 3,5 litres / jusqu'à 1,5 kg de riz  
matériel acier chromé, brossé / aluminium

**GESUNDE ERNÄHRUNG**  
**NOURRITURE SAINE**



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
RC417	0WRC417002	siehe Preisliste / voir liste des prix		4	48	28 x 28,5 x 28,5 cm	3,3 kg



## Dampfgarer FS620

## Cuisueur vapeur FS620

- 3 stapelbare, rechteckige Behälter mit herausnehmbaren Chromstahl-Einsätzen, mit integrierten Eierhaltern und Reisschale
- 60-Minuten-Timer mit Signalton
- Bedienknopf zum Aufwärmen der Lebensmittel nach dem Kochen (Warmhaltefunktion)
- Die Behälter können nach Gebrauch platzsparend ineinander gestapelt werden
- Die Trockengangsicherung schaltet das Gerät ab, wenn kein Wasser mehr vorhanden ist
- Wassertank und Auffangschale für Fond abnehmbar, leicht zu reinigen
- Sofortige Dampffunktion (2000 Watt) daher keine Wartezeit

- 3 récipients rectangulaires empilables avec paniers amovibles en acier chromé, coquetiers intégrés et jatte à riz
- Minuterie de 60 minutes avec signal acoustique
- Bouton de commande pour réchauffer les aliments après cuisson (fonction de tenue au chaud)
- Après usage, les récipients peuvent s'empiler l'un dans l'autre pour gagner de la place
- Le système de sécurité déconnecte l'appareil quand il n'y a plus d'eau
- Réservoir à eau amovible, facile à nettoyer et collecteur pour fond
- Fonction vapeur immédiate (2000 watts), donc pas d'attente



Spannung / Leistung 220-240 V / 2000 W  
Masse (L x B x H) 32,1 x 22 x 40,5 cm  
Gewicht 3,655 kg  
Fassungsvermögen Behälter 12 Liter  
Fassungsvermögen Reisschale 1,2 Liter / bis 300 g Reis  
Inhalt Auffangschale für Fond 0,5 Liter  
Material Chromstahleinsätze, Kunststoff Behälter, Sockel Chromstahl

tension / puissance 220-240 v / 2000 w  
dimensions (L x l x h) 32,1 x 22 x 40,5 cm  
poids 3,655 kg  
capacité des récipients 12 litres  
capacité jatte ovale pour riz 1,2 litre / jusqu'à 300 g de riz  
capacité collecteur pour fond 0,5 litre  
matériel paniers en acier chromé, récipient en plastique et socle en acier chromé

**GESUNDE ERNÄHRUNG**  
**NOURRITURE SAINE**



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
FS620	0WFS620002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	48	34,5 x 27 x 31 cm	4,3 kg





Den Tag mit einem leckeren, frisch gepressten Frucht-/ Gemüsesaft beginnen und schon haben Sie einen Grossteil Ihrer Tagesration wichtiger Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zu sich genommen. Noch selten schmeckte Gesundes so gut.

Commencez la journée avec un délicieux jus de fruits/légumes frais pressés et vous avez déjà comblé une grande partie des besoins quotidiens en vitamines, minéraux et oligo-éléments. Rarement, faire plaisir à sa santé a eu aussi bon goût.



**Saftpressautomat**  
**JE880 EXCEL**

**Centrifugeuse automatique**  
**JE880 EXCEL**



- Zaubert herrliche frische Säfte aus Früchten und Gemüse dank effizientem 2000 Watt Motor
- XXL Metall Einfüllstutzen für ganze Äpfel
- Auch grosse Mengen lassen sich ohne Unterbruch verarbeiten
- Semi-professioneller Schalter mit Sicherheitsstoptaste
- 2 Geschwindigkeiten sorgen für die perfekte Entsaftung von weichen oder harten Früchten und Gemüse
- 1,5 Liter-Saftbehälter mit Ausguss, Massskala und Schaumtrenner
- Kenwood Apex Technologie – neu entwickelter 3 Liter Tresterbehälter.
- Kenwood patentiertes Antitropf-System
- Gehäuse aus gebürstetem Chromstahl
- **Inklusive** Saftbehälter mit Massskala, Behälter für Fruchtfleisch

- Concocte de merveilleux jus de fruits et légumes, grâce un puissant moteur de 2000 watts
- Tube d'alimentation XXL en métal, pouvant absorber des pommes entières
- Mêmes de grandes quantités peuvent êtres utilisées sans avoir à interrompre le processus
- Interrupteur semi-professionnel, avec interrupteur d'arrêt de sécurité
- 2 vitesses assurent une extraction de jus parfaite, pour fruits et légumes mou ou dur
- Conteneur à jus de 1,5 litres, avec graduation, bec verseur et séparateur de mousse
- Technologie Kenwood Apex– nouveau collecteur de marc de 3 litres
- Système anti-gouttes breveté Kenwood
- Boîtier en acier chromé brossé
- **Inclus:** carafe à jus avec échelle gradué, bac à pulpe

Spannung / Leistung	220-240 V / 2000 W
Masse (L x B x H)	36 x 21 x 40 cm
Gewicht	6,435 kg
Fassungsvermögen	1,5 Liter
Material	Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff / Edelstahl

tension / puissance	220-240 v / 2000 w
dimensions (L x l x h)	36 x 21 x 40 cm
poids	6,435 kg
capacité	1,5 litre
matériel	aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique / acier inoxydable

**Apex** HIGH PERFORMANCE JUICING



**GESUNDE ERNÄHRUNG**  
**NOURRITURE SAINE**



**Saftpressautomat**  
**JE850 EXCEL**
**Centrifugeuse automatique**  
**JE850 EXCEL**

- Zaubert herrliche frische Säfte aus Früchten und Gemüse dank effizientem 1500 Watt Motor
- XXL Metall Einfüllstutzen für ganze Äpfel
- 1,5 Liter-Saftbehälter mit Ausguss, Massskala und Schaumtrenner
- Kenwood Apex Technologie – neu entwickelter 3 Liter Tresterbehälter.
- Kenwood patentiertes Antitropf-System
- Gehäuse aus gebürstetem Chromstahl
- **Inklusive** Saftbehälter mit Massskala, Behälter für Fruchtfleisch

- Concocte de merveilleux jus de fruits et légumes, grâce un puissant moteur de 1500 watts
- Tube d'alimentation XXL en métal, pouvant absorber des pommes entières
- Conteneur à jus de 1,5 litres, avec graduation, bec verseur et séparateur de mousse
- Technologie Kenwood Apex- nouveau collecteur de marc de 3 litres
- Système anti-gouttes breveté Kenwood
- Boîtier en acier chromé brossé
- **Inclus:** carafe à jus avec échelle gradué, bac à pulpe

Spannung / Leistung 220–240 V / 1500 W  
 Masse (L x B x H) 36 x 21 x 40 cm  
 Gewicht 5,335 kg  
 Fassungsvermögen 1,5 Liter  
 Material Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff / Edelstahl

tension / puissance 220–240 v / 1500 w  
 dimensions (L x l x h) 36 x 21 x 40 cm  
 poids 5,335 kg  
 capacité 1,5 litre  
 matériel aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique / acier inoxydable



**Apex** HIGH PERFORMANCE JUICING

**GESUNDE ERNÄHRUNG**  
**NOURRITURE SAINE**



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
JE850 EXCEL	0WJE850002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	16	43,5 x 28 x 51,5 cm	7,473 kg


**Saftpressautomat**  
**JE950 EON**
**Centrifugeuse automatique**  
**JE950 EON**

- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Besonders leiser Induktionsmotor, Leistung 300 Watt
- Einfüllstutzen mit Platz für ganze Äpfel
- Integrierter Fruchtfleiscentferner
- «TotalClean» Reinigungssystem: Gerät ist komplett zerlegbar, alle Teile (ausser Motoreinheit) sind spülmaschinenfest
- Beleuchteter Ein-/Aus-Schalter
- Interlock-Sicherheitssystem
- Kabelfach
- **Inklusive** integriertem Fruchtfleiscentferner

- Boîtier en acier inoxydable brossé
- Moteur à induction de 300 watts particulièrement silencieux
- Tube d'alimentation pour des pommes entières
- Récupérateur de pulpe incorporé
- «TotalClean» système de nettoyage: appareil entièrement démontable, à part le bloc moteur, toutes les pièces se lavent en lave-vaisselle
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- Système de sécurité Interlock
- Logement de cordon
- **Inclus:** récupérateur de pulpe incorporé

Spannung / Leistung 220–240 V / 300 W  
 Masse (L x B x H) 24 x 24 x 40 cm  
 Gewicht 6,1 kg  
 Fassungsvermögen 0,5 Liter  
 Material Druckguss Aluminium, gebürstet / Kunststoff / Edelstahl

tension / puissance 220–240 v / 300 w  
 dimensions (L x l x h) 24 x 24 x 40 cm  
 poids 6,1 kg  
 capacité 0,5 litre  
 matériel aluminium coulé sous pression, brossé / matière plastique / acier inoxydable



**GESUNDE ERNÄHRUNG**  
**NOURRITURE SAINE**



Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
JE950 EON	0WJE950002	siehe Preisliste / voir liste des prix		2	36	49 x 24,5 x 24,5 cm	6,55 kg



**Geräte-Schnell-Entkalker**  
**kalkex12**

**Adoucisseur rapide**  
**pour appareils kalkex12**

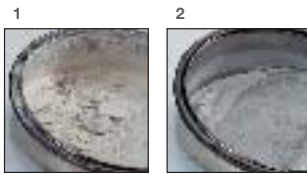


- **Speziell für den Gebrauch von Bügelstationen und Dampfreiniger**
- **Sorgt rasch für vollentkalktes Wasser, 1,2 Liter pro Füllung**
- **Funktioniert mit einer Harzpatrone, die für ca. 15 Liter Leitungswasser ausreicht**
- **Kann für alle technischen Anwendungen benutzt werden, ist aber aufgrund des Harzfilters nicht für Trinkwasser geeignet**
- **Inklusive 1 Patrone**
- **Separat erhältlich:** Ersatzpatronen im 3er Pack

- **Mis au point pour l'usage des centrales vapeur et des nettoyeurs à vapeur**
- **Fournit rapidement une eau entièrement adoucie, 1,2 litre à la fois**
- **Fonctionne grâce à une cartouche de résine suffisante pour près de 15 litres d'eau du robinet**
- **Peut servir à tous les usages techniques, mais le passage par le filtre de résine la rend impropre à la consommation**
- **Inclus:** 1 cartouche
- **Livable séparément:** cartouches 3 pcs

Masse (L x B x H)	19 x 11 x 25 cm
Gewicht	0,44 kg
Fassungsvermögen	1,2 Liter
Material	Kunststoff

dimensions (L x l x h)	19 x 11 x 25 cm
poids	0,44 kg
capacité	1,2 litre
matériel	matière plastique



Langzeitversuch (300 Liter) normales Leitungswasser von ca. 20°dH.

- 1 ohne kalkex12
- 2 mit kalkex12

Test de longue durée (300 litres) avec l'eau du robinet normale de 20°dH environ.

- 1 sans kalkex12
- 2 avec kalkex12

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
kalkex12	AWZZ000015	siehe Preisliste / voir liste des prix		10	240	26,5 x 19,5 x 11,5 cm	0,6 kg



Ersatzpatronen zu kalkex12 3 Stück cartouches de rechange pour kalkex12 3 pièces	AWZZ000008	siehe Preisliste / voir liste des prix		10	-	17,5 x 6 x 12 cm	0,4 kg
---	------------	--	--	----	---	------------------	--------



**Stehsitz Easy**

**Siège Easy**



- **Höhenverstellbar auf 9 Positionen zwischen 56–82 cm**
- **Gepolsterter Sitz mit Lehne**
- **Entlastet Beine und Rücken**
- **Klappbar**
- **Platzsparend**

- **Réglable en hauteur, 9 positions entre 56 et 82 cm**
- **Siège rembourré avec dossier**
- **Soulage jambe et dos**
- **Pliable**
- **Pas de problème de place**

Höhe verstellbar auf 9 Positionen	zwischen 56–82 cm
Gewicht	5 kg
Material	Stahlrohr verchromt

hauteur réglable, 9 positions	entre 56 et 82 cm
poids	5 kg
matériel	tube en acier chromé

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pal. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut
Easy	AWZZ000001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-	10 x 111 x 47,5 cm	6 kg

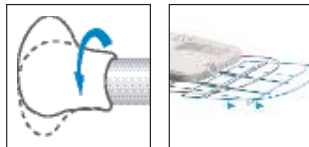


**Solide und standfest**

Druckdampfgeeignet dank 5facher Sonderbehandlung des Materials  
 Spezialablage für Bügelstation, herausziehbar

**Solide et stable**

Indiquée pour le repassage à la pression grâce au quintuple traitement particulier de la matière  
 Avec emplacement spécial pour la centrale vapeur, rétractable



Für eine Auswahl an Druckdampf Bügelstationen konsultieren Sie bitte unser aktuelles De'Longhi Produktprogramm.

Pour un choix des centrales vapeurs et des fers à repasser, veuillez consulter notre programme actuel De'Longhi.

Modell modèle	SAP-Nr. no. SAP	UVP inkl. vRG PVC incl. TAR	vRG inkl. MWSt TAR incl. TVA	VE UE	St./Pa. p/pal	L x B x H Verpackung L x l x h emballage	Bruttogewicht poids brut	EAN-Code barcode
1 <b>Bügelisch ADS2800 120 x 45 cm</b> mit Ventilations- und Ansaugmotor, Höhe verstellbar, Gewicht netto 14 kg <b>Planche à repasser ADS2800 120 x 45 cm</b> avec moteur à circulation d'air soufflante et aspirante, hauteur réglable, poids net 14 kg	5512810431	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	8	153 x 51 x 19 cm	17 kg	8 004399 281509
<b>Bügelischbezug</b> zu ADS2800 <b>housses de repassage</b> pour ADS2800	SER3007	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			8 004399 281615
2 <b>Bügelisch Confort 125 x 48 cm</b> Höhe verstellbar auf 8 Positionen zwischen 74–96 cm, Gewicht netto 8,5 kg <b>Planche à repasser Confort 125 x 48 cm</b> hauteur réglable, 8 positions entre 74 et 96 cm, poids net 8,5 kg	AWZZ128000	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	11	146 x 54 x 10 cm	9,5 kg	8 022521 027597
<b>Bügelischbezug</b> wärmeleitend, metallisiert zu Confort <b>housses de repassage</b> thermoconductrice, métalisé pour Confort	AWZZ128001	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			8 022521 007599
3 <b>Bügelisch Luxor 123 x 48 cm</b> Höhe verstellbar auf 8 Positionen zwischen 74–96 cm, Gewicht netto 9,5 kg <b>Planche à repasser Luxor 123 x 48 cm</b> hauteur réglable, 8 positions entre 74 et 96 cm, poids net 9,5 kg	AWZZ000007	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	13	155 x 52 x 12 cm	12 kg	8 022521 020505
<b>Bügelischbezug</b> zu Luxor <b>housses de repassage</b> pour Luxor	AWZZ000028	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			8 022521 000200
4 <b>Bügelisch Relax 123 x 38 cm</b> Höhe verstellbar auf 8 Positionen zwischen 74–96 cm, Gewicht netto 6,5 kg <b>Planche à repasser Relax 123 x 38 cm</b> hauteur réglable, 8 positions entre 74 et 96 cm, poids net 6,5 kg	AWZZ000003	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	18	124 x 39 x 5 cm	8,5 kg	8 022521 017482
<b>Bügelischbezug</b> zu Relax <b>housses de repassage</b> pour Relax	AWZZ000022	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	-			7 611730 002092





Die 3 kg-Waschvollautomaten Kenwood Mini machen aus jedem Badezimmer ohne Zusatzinstallationen ein individuelles Waschzentrum für das Waschen ohne Treppensteigen und unabhängig von offiziellen Waschzeiten.

Sans installation supplémentaire, les lave-linge de 3 kg entièrement automatiques Kenwood Mini transforment n'importe quelle salle de bains en lavoir individuel, sans course dans les escaliers et indépendamment des heures de lessive officielles.

- Einfacher Anschluss an die normale Steckdose und das Wassersystem
- Rundum auf das Waschen in der Wohnung ausgerichtet, d.h. kleine Abmessungen sowie ausgezeichnete Schall- und Vibrationsdämpfung
- Auch auf kleinste Wäschemengen ausgelegte Programme und Technologie
- Individuelle Programmierung von Temperatur, Wasserstand, Anzahl Spülungen, Schleuderdrehzahl zwischen 500 bis 1100 U/min.
- Sicherheit dank Aquastopp und Vollwasserschutz
- Edelstahltrommel mit hoher Laufruhe
- connexion simple à une prise de courant normale et au réseau d'eau
- adéquation idéale à la lessive en appartement, c.-à-d. petites dimensions et excellent amortissement du bruit et des vibrations
- programmes et technologie ajustés aussi aux plus petites quantités de linge
- programmation individuelle de la température, du niveau d'eau, du nombre de rinçages, de la vitesse d'essorage entre 500 et 1100 t/min.
- sécurité grâce à l'Aquastop et sécurité anti-débordement
- tambour en acier inoxydable avec marche silencieuse





**Waschvollautomat 3 kg**  
**Mini 1160 rapid**

Hauptprogramme, Temperaturen wählbar:

P1: Koch-/Buntwäsche	30°–95°C	60–150 Min.
P2: Pflegeleichtwäsche	kalt–60°C	60–98 Min.
P3: Handwäsche	kalt	32 Min.
P4: Wolle	kalt–40°C	50 Min.
P5: Seide	30°C	47 Min.
P6: Kurzprogramm	40°C	38 Min.
P7: Schleudern		

Zusatzprogramme/-funktionen:

- Vorwäsche, Feinwäsche, Intensivprogramm, erhöhter Wasserstand, Spülstopp, Schleuderstopp, Spülgänge variabel, Unwuchterkennung

- Ausstattung:
- Schalldämmung
  - Vollwasserschutz
  - Öko-Matic und Öko-Ventil
  - Elektronische Türöffnung
  - Schleuderdrehzahl wählbar von 500–1100 U/min.

Masse (H x B x T)	<b>68 x 46 x 46 cm</b>
Energieeffizienzklasse	<b>A+</b>
Waschwirkungsklasse	<b>A</b>
Schleuderkategorie	<b>C</b>

Weitere Informationen siehe technische Daten auf Seite 72

**Lave-linge automatique 3 kg**  
**Mini 1160 rapid**

Programmes principaux, libre choix de température:

P1: Linge à bouillir/couleurs	30°–95°C	60–150 min.
P2: Linge facile à entretenir	froid–60°C	60–98 min.
P3: Lavage à la main	froid	32 min.
P4: Laine	froid–40°C	50 min.
P5: Soie	30°C	47 min.
P6: Programme bref	40°C	38 min.
P7: Essorage		

Programmes/fonctions complémentaires:

- Prélavage, linge délicat, programme intensif, niveau d'eau élevé, stop rinçage, stop essorage, nombre de rinçages variable, reconnaissance de déséquilibre

- Équipement:
- Amortissement du bruit
  - Sécurité anti-débordement
  - Eco-Matic et soupape éco
  - Ouverture électronique de la porte
  - Vitesse d'essorage au choix entre 500–1100 t/min.

dimensions (h x l x p)	<b>68 x 46 x 46 cm</b>
classe d'efficacité énergétique	<b>A+</b>
classe d'efficacité du lavage	<b>A</b>
classe d'efficacité à l'essorage	<b>C</b>

pour de plus amples informations, voir fiche technique page 73

Modell  
modèle

SAP-Nr.  
no. SAP

**UVP inkl. vRG**    **vRG inkl. MWSt**    **VE**    **St./Pal.**    **H x B x T Verpackung**    **Bruttogewicht**  
PVC incl. TAR    TAR incl. TVA    UE    p/pal    h x l x p emballage    poids brut

Mini 1160 rapid

0WZZ00012

siehe Preisliste / voir liste des prix

1

8

71 x 48 x 48 cm

55 kg



**Waschvollautomat 3 kg**  
**Mini 1150 rapid**

Hauptprogramme, Temperaturen wählbar:

P1: Koch-/Buntwäsche	30°–95°C	60–150 Min.
P2: Pflegeleichtwäsche	kalt–60°C	60–98 Min.
P3: Handwäsche	kalt	32 Min.
P4: Wolle	kalt–40°C	50 Min.
P5: Seide	30°C	47 Min.
P6: Kurzprogramm	40°C	38 Min.
P7: Schleudern		

Zusatzprogramme/-funktionen:

- Vorwäsche, Feinwäsche, Intensivprogramm, erhöhter Wasserstand, Spülstopp, Schleuderstopp, Spülgänge variabel, Unwuchterkennung

- Ausstattung:
- Schalldämmung
  - Aquastopp
  - Öko-Matic und Öko-Ventil
  - Elektronische Türöffnung
  - Fahrwerk
  - Schleuderdrehzahl wählbar von 500–1100 U/min.

Masse (H x B x T)	<b>68 x 46 x 46 cm</b>
Energieeffizienzklasse	<b>A+</b>
Waschwirkungsklasse	<b>A</b>
Schleuderkategorie	<b>C</b>

Weitere Informationen siehe technische Daten auf Seite 72

**Lave-linge automatique 3 kg**  
**Mini 1150 rapid**

Programmes principaux, libre choix de température:

P1: Linge à bouillir/couleurs	30°–95°C	60–150 min.
P2: Linge facile à entretenir	froid–60°C	60–98 min.
P3: Lavage à la main	froid	32 min.
P4: Laine	froid–40°C	50 min.
P5: Soie	30°C	47 min.
P6: Programme bref	40°C	38 min.
P7: Essorage		

Programmes/fonctions complémentaires:

- Prélavage, linge délicat, programme intensif, niveau d'eau élevé, stop rinçage, stop essorage, nombre de rinçages variable, reconnaissance de déséquilibre

- Équipement:
- Amortissement du bruit
  - Aquastop
  - Eco-Matic et soupape éco
  - Ouverture électronique de la porte
  - Chariot spécial
  - Vitesse d'essorage au choix entre 500–1100 t/min.

dimensions (h x l x p)	<b>68 x 46 x 46 cm</b>
classe d'efficacité énergétique	<b>A+</b>
classe d'efficacité du lavage	<b>A</b>
classe d'efficacité à l'essorage	<b>C</b>

pour de plus amples informations, voir fiche technique page 73



Modell  
modèle

SAP-Nr.  
no. SAP

**UVP inkl. vRG**    **vRG inkl. MWSt**    **VE**    **St./Pal.**    **H x B x T Verpackung**    **Bruttogewicht**  
PVC incl. TAR    TAR incl. TVA    UE    p/pal    h x l x p emballage    poids brut

Mini 1150 rapid

0WZZ00011

siehe Preisliste / voir liste des prix

1

8

71 x 48 x 48 cm

55 kg



**Waschvollautomat 3 kg Mini 1050**
**Lave-linge automatique 3 kg Mini 1050**

Hauptprogramme, Temperaturen wählbar:

P1: Koch-/Buntwäsche mit Vorwäsche	40°–95°C	60–150 Min.
P2: Koch-/Buntwäsche	40°–95°C	60–98 Min.
P3: Pflegeleichtwäsche	kalt–60°C	60–98 Min.
P4: Feinwäsche	kalt–40°C	50 Min.
P5: Wolle	kalt–40°C	47 Min.

Zusatzprogramme/-funktionen:

- Individuelle Temperaturwahl, Schleuderstopp, separates Schleuderprogramm, Unwuchterkennung

Ausstattung:

- Schalldämmung
- Öko-Matic und Öko-Ventil
- Elektronische Türöffnung
- Fahrwerk
- Schleuderdrehzahl max. 1050 U/min.

Masse (H x B x T)	68 x 46 x 46 cm
Energieeffizienzklasse	A+
Waschwirkungsklasse	A
Schleuderwirkungsklasse	D

Weitere Informationen siehe technische Daten auf Seite 72

Programmes principaux, libre choix de température:

P1: Linge à bouillir/couleurs avec prélavage	40°–95°C	60–150 min.
P2: Linge à bouillir/couleurs	40°–95°C	60–98 min.
P3: Linge facile à entretenir	froid–60°C	60–98 min.
P4: Linge fin	froid–40°C	50 min.
P5: Laine	froid–40°C	47 min.

Programmes/fonctions complémentaires:

- Choix individuel de la température, stop rinçage, programme d'essorage séparé, reconnaissance de déséquilibre

Equipement:

- Amortissement du bruit
- Eco-Matic et soupape éco
- Ouverture électronique de la porte
- Chariot spécial
- Vitesse d'essorage max. 1050 t/min.

dimensions (h x l x p)	68 x 46 x 46 cm
classe d'efficacité énergétique	A+
classe d'efficacité du lavage	A
classe d'efficacité à l'essorage	D

pour de plus amples informations, voir fiche technique page 73


**A+**

<b>Modell</b> modèle	<b>SAP-Nr.</b> no. SAP	<b>UVP inkl. vRG</b> PVC incl. TAR	<b>vRG inkl. MWSt</b> TAR incl. TVA	<b>VE</b> UE	<b>St./Pal.</b> p/pal	<b>H x B x T</b> h x l x p	<b>Verpackung</b> emballage	<b>Bruttogewicht</b> poids brut
Mini 1050	0WZZ000009	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	8	71 x 48 x 48 cm		55 kg


**Waschvollautomat 3 kg Mini 850**
**Lave-linge automatique 3 kg Mini 850**

Hauptprogramme, Temperaturen wählbar:

P1: Koch-/Buntwäsche mit Vorwäsche	40°–95°C	60–150 Min.
P2: Koch-/Buntwäsche	40°–95°C	60–98 Min.
P3: Pflegeleichtwäsche	kalt–60°C	60–98 Min.
P4: Feinwäsche	kalt–40°C	50 Min.
P5: Wolle	kalt–40°C	47 Min.

Zusatzprogramme/-funktionen:

- Individuelle Temperaturwahl, Schleuderstopp, separates Schleuderprogramm, Unwuchterkennung

Ausstattung:

- Schalldämmung
- Öko-Matic und Öko-Ventil
- Elektronische Türöffnung
- Fahrwerk
- Schleuderdrehzahl max. 1000 U/min.

Masse (H x B x T)	68 x 46 x 46 cm
Energieeffizienzklasse	A+
Waschwirkungsklasse	A
Schleuderwirkungsklasse	D

Weitere Informationen siehe technische Daten auf Seite 72

Programmes principaux, libre choix de température:

P1: Linge à bouillir/couleurs avec prélavage	40°–95°C	60–150 min.
P2: Linge à bouillir/couleurs	40°–95°C	60–98 min.
P3: Linge facile à entretenir	froid–60°C	60–98 min.
P4: Linge fin	froid–40°C	50 min.
P5: Laine	froid–40°C	47 min.

Programmes/fonctions complémentaires:

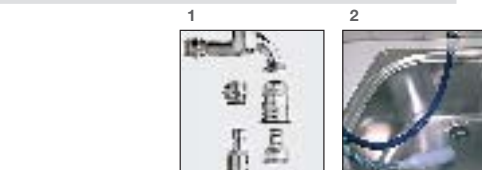
- Choix individuel de la température, stop rinçage, programme d'essorage séparé, reconnaissance de déséquilibre

Equipement:

- Amortissement du bruit
- Eco-Matic et soupape éco
- Ouverture électronique de la porte
- Chariot spécial
- Vitesse d'essorage max. 1000 t/min.

dimensions (h x l x p)	68 x 46 x 46 cm
classe d'efficacité énergétique	A+
classe d'efficacité du lavage	A
classe d'efficacité à l'essorage	D

pour de plus amples informations, voir fiche technique page 73


**A+**


<b>Modell</b> modèle	<b>SAP-Nr.</b> no. SAP	<b>UVP inkl. vRG</b> PVC incl. TAR	<b>vRG inkl. MWSt</b> TAR incl. TVA	<b>VE</b> UE	<b>St./Pal.</b> p/pal	<b>H x B x T</b> h x l x p	<b>Verpackung</b> emballage	<b>Bruttogewicht</b> poids brut
Mini 850	0WZZ000062	siehe Preisliste / voir liste des prix		1	8	71 x 48 x 48 cm		55 kg



1	<b>Nito-Anschluss-Set</b> für Waschmaschinen <b>jeu d'accouplement Nito</b> pour lave-linge	AWZZ000049	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	–			0,3 kg
---	--	------------	--	---	---	--	--	--------



2	<b>Schlauchbeschwerer</b> für Waschmaschinen <b>poids pour alourdir le tuyau</b> pour lave-linge	AWZZ000050	siehe Preisliste / voir liste des prix	1	–			0,5 kg
---	---	------------	--	---	---	--	--	--------





Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC59).

Firmen- oder Markenname	KENWOOD	KENWOOD	KENWOOD	KENWOOD
Geräteart	Waschvollautomat	Waschvollautomat	Waschvollautomat	Waschvollautomat
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung	Mini 1160 rapid	Mini 1150 rapid	Mini 1050	Mini 850
<b>Verbrauchsdaten für Normalprogramm 60°<sup>1</sup></b>				
– Energieeffizienzklasse (A=niedriger Verbrauch, G=hoher Verbrauch)	A+	A+	A+	A+
– Energieverbrauch kWh	0,51	0,51	0,46	0,46
– Wasserverbrauch Liter	40,6	40,6	28	28
<b>Gebrauchseigenschaften<sup>1</sup></b>				
– Füllmenge max. kg Trockenwäsche	3	3	3	3
– Waschwirkungsstufe (A=besser, G=schlechter)	A	A	A	A
– Schleuderkategorie (A=besser, G=schlechter)	C	C	D	D
– bei Entwässerungsgrad <sup>3</sup>	65%	65%	70%	70%
– bei Schleuderdrehzahl max. U/min.	1100	1100	1050	1000
– Dauer Normalprogramm min.	70	70	98	98
– Dauer Normalprogramm <sup>1</sup> min.	115	115	120	120
Abbildung Seite	70	70	71	71
<b>Bauform</b>				
– Standgerät mit Arbeitsplatte	–	–	–	–
– Standgerät unterbaufähig	•	•	•	•
– Unterbaugerät, ohne Arbeitsplatte	–	–	–	–
– fahrbar	–	•	•	•
– Türanschlag	links	links	links	links
<b>Abmessungen</b>				
– Höhe	68 cm	68 cm	68 cm	68 cm
– Breite	46 cm	46 cm	46 cm	46 cm
– Tiefe einschliesslich Wandabstand	46 cm	46 cm	46 cm	46 cm
– Höhe für Unterbau <sup>4</sup>	–	–	–	–
– Tiefe bei geöffneter Tür	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm
– Höhe verstellbar	1 cm	–	–	1 cm
Leergewicht	51 kg	49 kg	49 kg	49 kg
<b>Ausstattung</b>				
– Programmanzeige elektronisch	•	•	–	–
– Kochwäsche	70–95°	70–95°	75–95°	75–95°
– Buntwäsche	30–60°	30–60°	30–60°	30–60°
– Pflegeleicht	kalt–60°	kalt–60°	kalt–60°	kalt–60°
– Feinwäsche	kalt–40°	kalt–40°	kalt–40°	kalt–40°
– Handwäsche	kalt	kalt	–	–
– Wolle	kalt–40°	kalt–40°	kalt–40°	kalt–40°
– Seide	30°	30°	–	–
– Kurz	40°	40°	–	–
– Schleudern	500–1100 U/min.	500–1100 U/min.	max. 1050 U/min.	max. 1000 U/min.
– Restzeitanzeige	–	–	–	–
– Verzögerter Start	–	–	–	–
– Anzahl Spülgänge veränderbar	•	•	–	–
– Schalldämmung	•	•	•	•
– Vollwasserschutz	•	–	–	–
– Aquastoppschlauch	•	•	–	–
<b>Zusatzprogramme</b>				
– Vorwäsche	•	•	•	•
– Erhöhter Wasserstand	•	•	–	–
– Spülstopp	•	•	–	–
– Intensiv	•	•	–	–
– Nicht Schleudern	•	•	•	•
– Knitterschutz	–	–	–	–
– Sicherheitssysteme	•	•	•	•
– Kontrollanzeigen und Testprogramme	•	•	–	–
<b>Zubehör (im Preis inbegriffen)</b>				
– Kabel Länge m	1,7	1,7	1,7	1,7
– Wasserzulaufschlauch Länge m	1,5	1,5	1,5	1,5
– Wasserablaufschlauch Länge m	1,8	1,8	1,8	1,8
<b>Strom- und Wasserversorgung</b>				
– Elektrischer Anschluss Spannung	220–240 V	220–240 V	220–240 V	220–240 V
– Anschlusswerte	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW
– Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A
– Wasseranschluss, Druckschlauch G 3/4" anschliessbar an	Kaltwasser	Kaltwasser	Kaltwasser	Kaltwasser
<b>Sicherheit und Service</b>				
– Entspricht den schweiz. Sicherheitsbestimmungen	SEV	SEV	SEV	SEV
– Herkunftsland	Tschechien	Tschechien	Tschechien	Tschechien
– Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
– Service durch Kenwood-Kundendienst	•	•	•	•
Name und Adresse des Anbieters	KENWOOD SWISS AG, 6341 Baar, www.kenwood.ch			

**Die energieEtikette**  
Die energieEtikette deklariert den Energieverbrauch unserer grossen Haushaltgeräte und ist beim Kauf ein wertvoller Wegweiser zum wirtschaftlichen und qualitativ besseren Haushaltgerät. Geräte der Energieeffizienzklassen A–C sind die sparsamen, D steht für durchschnittlichen, E–G für hohen Stromverbrauch.



<sup>1</sup> Werte ermittelt nach Norm EN60456 im Standardprogramm «Baumwolle 60°C» und EN60456/A11.

<sup>2</sup> Die Schleuderkategorie ist von grosser Bedeutung, wenn zum Trocknen normalerweise ein Wäschetrockner benutzt wird. Die Wäsche, die in einer Waschmaschine der Schleuderkategorie A geschleudert und in einen Wäschetrockner gelegt wird, verbraucht halb so viel Energie und verursacht damit halb so hohe Betriebskosten, als wenn die Wäsche in einer Waschmaschine der Schleuderkategorie G geschleudert wurde.

<sup>3</sup> Entwässerungsgrad 100% bedeutet, dass in 1 kg Wäsche (Trockengewicht) nach dem Schleudern noch 1 kg Wasser gebunden ist. Je kleiner der Prozentwert, desto weniger feucht ist die Wäsche. Das ist wichtig für den Stromverbrauch beim Trocknen im Wäschetrockner.

<sup>4</sup> Nischenmasse bei Unterbaugeräten.

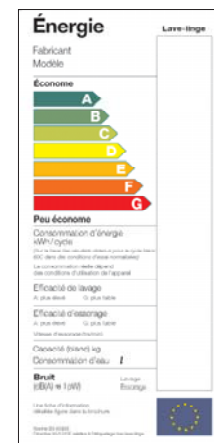


La déclaration de marchandise standardisée correspond aux directives publiées par la FEA, ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS ET FOURNISSEURS D'APPAREILS ELECTRODOMESTIQUES, en collaboration avec des organisations des consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Commission technique TC59).

Entreprise ou marque	KENWOOD	KENWOOD	KENWOOD	KENWOOD
Type d'appareil	lave-linge	lave-linge	lave-linge	lave-linge
Type ou désignation de vente	Mini 1160 rapid	Mini 1150 rapid	Mini 1050	Mini 850
<b>Consommation programme normal à 60°<sup>1</sup></b>				
– Classe d'efficacité énergétique (A=consommation faible, G=consommation forte)	A+	A+	A+	A+
– Consommation d'énergie kWh	0,51	0,51	0,46	0,46
– Consommation d'eau litres	40,6	40,6	28	28
<b>Utilisation<sup>1</sup></b>				
– Capacité max. kg	3	3	3	3
– Classe d'efficacité du lavage (A=meilleure, G=moins bonne)	A	A	A	A
– Cl. d'efficacité à l'essorage <sup>2</sup> (A=meilleure, G=moins bonne)	C	C	D	D
– pour le degré d'essorage <sup>3</sup>	65%	65%	70%	70%
– pour le régime d'essorage max. t/min.	1100	1100	1050	1000
– Durée programme normal min.	70	70	98	98
– Durée programme normal <sup>1</sup> min.	115	115	120	120
Illustration page	70	70	71	71
<b>Construction</b>				
– Appareil à pose libre avec surface de travail	–	–	–	–
– Appareil à pose libre pouvant être encastré	•	•	•	•
– Appareil à encastrer (sans surface de travail)	–	–	–	–
– Mobile	–	•	•	•
– Charnière de la porte	à gauche	à gauche	à gauche	à gauche
<b>Dimensions</b>				
– Hauteur	68 cm	68 cm	68 cm	68 cm
– Largeur	46 cm	46 cm	46 cm	46 cm
– Profondeur, distance du mur incluse	46 cm	46 cm	46 cm	46 cm
– Hauteur pour appareil à encastrer <sup>4</sup>	–	–	–	–
– Profondeur avec porte ouverte	75 cm	75 cm	75 cm	75 cm
– Marge de réglage de la hauteur	1 cm	–	–	1 cm
Poids à vide	51 kg	49 kg	49 kg	49 kg
<b>Equipement</b>				
– Indicateur programme électronique	•	•	–	–
– Linge à bouillir	70–95°	70–95°	75–95°	75–95°
– Linge à couleurs	30–60°	30–60°	30–60°	30–60°
– Linge facile à entretenir	froid–60°	froid–60°	froid–60°	froid–60°
– Linge délicat	froid–40°	froid–40°	froid–40°	froid–40°
– Lavage à la main	froid°	froid°	–	–
– Laine	froid–40°	froid–40°	froid–40°	froid–40°
– Soie	30°	30°	–	–
– Programme bref	40°	40°	–	–
– Essorage	500–1100 t/min.	500–1100 t/min.	max. 1050 t/min.	max. 1000 t/min.
– Indicateur de la durée résiduelle	–	–	–	–
– Démarrage retardé	–	–	–	–
– Nombre de rinçages variable	•	•	–	–
– Amortissement du bruit	•	•	•	•
– Sécurité anti-débordement	•	–	–	–
– Tuyaux acquastop	•	•	–	–
<b>Programmes complémentaires</b>				
– Prélavage	•	•	•	•
– Niveau d'eau élevé	•	•	–	–
– Stop rinçage	•	•	–	–
– Intensif	•	•	–	–
– Sans essorage	•	•	•	•
– Protection contre le froissement	–	–	–	–
– Système de sécurité	•	•	•	•
– Lampes témoins et programme d'essai	•	•	–	–
<b>Accessoires (compris dans le prix)</b>				
– Câble longueur m	1,7	1,7	1,7	1,7
– Tuyaux pour prise d'eau longueur m	1,5	1,5	1,5	1,5
– Tuyaux pour écoulement d'eau longueur m	1,8	1,8	1,8	1,8
<b>Alimentation en courant et en eau</b>				
– Raccordement électrique tension	220–240 V	220–240 V	220–240 V	220–240 V
– puissance 2,2 kW	10 A	10 A	10 A	10 A
– fusible 10 A	eau froide	eau froide	eau froide	eau froide
– Racc. d'eau, tuyau avec raccord G 3/4" raccordable à				
<b>Sécurité et service</b>				
– Correspond aux normes de sécurité suisses	ASE	ASE	ASE	ASE
– Pays d'origine	Tchéquie	Tchéquie	Tchéquie	Tchéquie
– Garantie	2 années	2 années	2 années	2 années
– Service après-vente par service Kenwood	•	•	•	•
Nom et adresse du fournisseur	KENWOOD SWISS AG, 6341 Baar, www.kenwood.ch			

### L'étiquette Energie

L'étiquette Energie déclare la consommation énergétique de nos gros appareils électroménagers et est un indicateur profitable à l'achat d'un appareil économique et de meilleure qualité. Les appareils appartenant aux classes d'efficacité énergétique A–C sont économes, D signifie moyen, E–G, forte consommation de courant.



<sup>1</sup> Valeurs établies selon la norme EN60456 pour le programme standard «coton 60°C» et EN60456/A11.

<sup>2</sup> L'efficacité de l'essorage est très importante lorsqu'on a ensuite recours à un séchoir. L'essorage dans un lave-linge de catégorie d'essorage A et le séchage dans un séchoir diminuent de moitié la consommation d'énergie et les frais d'exploitation par rapport à un essorage dans un lave-linge de catégorie d'essorage G.

<sup>3</sup> Si le degré d'essorage est de 100%, cela signifie que 1 kg de linge (poids du linge sec) comportera encore 1 kg d'eau après l'essorage. Plus le pourcentage est faible, moins le linge est humide. Cette valeur est notamment importante pour calculer la consommation de courant lors de l'utilisation du séchoir.

<sup>4</sup> Pour appareils à encastrer: dimensions de la niche.



## Ein bewährtes System mit schnellen Leistungen

### Un système éprouvé aux interventions rapides

Wie praktisch und hilfreich die diversen Küchen- und Haushaltgeräte sind, merkt man erst so richtig, wenn ein Gerät wegen eines technischen Defektes nicht mehr wie gewohnt funktioniert. Defekte sind deshalb immer ein Ärgernis, egal, ob sie einfach so geschehen oder ob sie durch ein Missgeschick verursacht wurden. Dank dem Stand der heutigen Technik und der hohen Produktequalität kommen Defekte zwar nur selten vor, aber dies ändert nichts daran, dass sie rasch und richtig behoben werden müssen.

Ein schneller und kompetenter Kundenservice gehört deshalb bei Kenwood zu den Selbstverständlichkeiten. Unser System ist dabei seit vielen Jahren dasselbe und hat sich bestens bewährt. Für die Kleingeräte steht unser Service- und Reparaturcenter in Baar zur Verfügung. In diesem arbeiten Fachleute, die «ihre» Geräte genau kennen und für die professionelle Pflege und Instandsetzung garantieren. Auf die Leistungsfähigkeit dieses Centers sind wir besonders stolz.

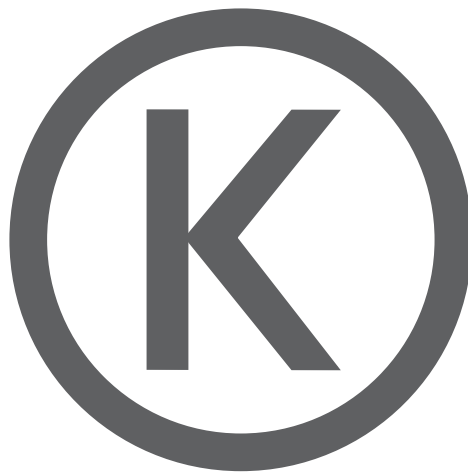
Für Waschmaschinen baut Kenwood auf ein flächendeckendes Netz an autorisierten Servicestellen in der ganzen Schweiz. Von rund 50 Standorten aus ist so ohne lange Anfahrtswege für einen fachgerechten und zuvorkommenden Kundendienst gesorgt. Dieser ist für uns ein Bestandteil der Kenwood-Qualität.

La commodité et l'utilité des divers appareils électroménagers ne se remarquent jamais aussi bien que quand l'un d'eux souffre d'un défaut technique qui entrave son fonctionnement habituel. Les pannes sont toujours agaçantes, qu'elles surviennent spontanément ou à la suite d'une erreur de manipulation. L'état de la technique actuelle et la grande qualité des produits ont beau les raréfier, elles n'en doivent pas moins recevoir une solution rapide et correcte.

C'est pourquoi un service après-vente prompt et compétent va de soi chez Kenwood. Notre système, le même depuis des années, a fait les preuves. Notre centre de service et de réparation de Baar s'occupe des petits appareils. Ses spécialistes connaissent «leurs» appareils à la perfection et garantissent un entretien et une remise en état professionnels. Nous sommes très fiers des performances de ce centre.

Pour les lave-linges Kenwood s'appuie sur un réseau dense de points de service autorisés dans toute la Suisse. A partir de 50 localités et sans long chemin d'accès, les monteurs assurent ainsi un service après-vente compétent et prévenant. C'est pour nous un élément important de la qualité Kenwood.





**KENWOOD**  
CREATE MORE

**KENWOOD SWISS AG** Tel. +41 (0)41 766 87 27  
Lättichstrasse 6 Tel. +41 (0)41 766 87 87 **Verkauf/Kundendienst** / Vente/Service clients  
Postfach 351 Fax +41 (0)41 766 87 77 **Verkauf/Kundendienst** / Vente/Service clients  
CH-6341 Baar [www.kenwood.ch](http://www.kenwood.ch)  
info@kenwood.ch

---

Erhältlich bei / en vente chez: