

## Smart inspiriert, ruckzuck meisterhaft kreiert: Mit zwei neuen Kenwood Küchenmaschinen gelingt raffiniertes Kochen und Backen per Fingertipp

(Neu-Isenburg, 27. August 2020) Mahlzeiten zuhause gemeinsam mit den Liebsten zu genießen, hat derzeit einen so hohen Stellenwert wie wohl lange nicht mehr. Zwei neue Küchenmaschinen von Kenwood erleichtern abwechslungsreiches Kochen und Backen sowie die Suche nach kulinarischer Inspiration. Dank der smarten Funktionen der Cooking Chef XL entfalten ambitionierte Back- und Kochfans ihre ganze Leidenschaft und verwandeln selbst herausfordernde Kreationen nahezu mühelos in liebevolle Familienmomente. Mit der Titanium Chef Pâtisseries XL ist der Einstieg in die köstliche Vielfalt des Backens so einfach wie ein Fingertipp auf einem Touchscreen.

### Cooking Chef XL: smart und einfach zu raffinierten Geschmackserlebnissen

Die Küchenmaschine Cooking Chef XL ist ein starker Küchenpartner für erfahrene Back- und Kochfans, die den gesamten Prozess der Zubereitung lieben. Ihre Kreativität füttern sie jeden Tag aufs Neue mit Zugriff auf hunderte Rezepte in der Kenwood World App. Mit der gleichen App lässt sich vom Smartphone oder Tablet aus auch die kabellos vernetzte Küchenmaschine steuern. Alternativ wird die Cooking Chef XL mit deren CookAssist-Touchscreen bedient. Auf der angenehm großen 4,3-Zoll-Displayfläche gelingen anhand der leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen selbst besonders raffinierte Kreationen. Natürlich lässt sich die Küchenmaschine auch vollständig manuell bedienen.

Die nötigen Zutaten wiegen Back- und Kochfans dank der integrierten EasyWeigh-Waage direkt in der Schüssel oder anderem Zubehör. Das verursacht weniger Schmutz und spart viele Handgriffe. Die einzelnen Schritte des anschließenden Gar- und Backvorgangs vollzieht die Kenwood Cooking Chef XL ganz von allein – der SimpleTouch-Funktion sei Dank. Damit startet auf Fingertipp eines von 13 voreingestellten Programmen etwa zum Teig gehen lassen, für italienischen und schweizerischen Baiser, sowie leckere Eintopfgerichte. Temperatur, Rührgeschwindigkeit und Zeit während der Zubereitung selbst im Blick behalten zu müssen, ist dadurch nicht mehr nötig. So bleibt mehr Muße für andere Dinge.

Ob beim sanften Schmelzen von Schokolade, schonenden Dämpfen oder scharfen Anbraten – aufgrund des patentierten Induktionskochens temperiert die Cooking Chef XL jede Komponente bis zu einer Spanne von 180 Grad genau so wie gewünscht.



Claudia Zurmühlen  
(Brand Managerin  
Kenwood)



Die neue Cooking Chef XL

Welches kulinarische Projekt auch immer als nächstes auf dem Plan stehen mag – mithilfe der großen Auswahl von mehr als 25 optionalen Zubehörteilen eröffnet die Cooking Chef XL über 1.000 Zubereitungsmöglichkeiten, vom Schneiden und Zerkleinern bis hin zum Pasta machen. Dadurch bringen Back- und Kochfans nach Herzenslust all ihr Wissen und ihre Fähigkeiten ein, um immer wieder wunderbare Geschmackserlebnisse für sich und ihre Liebsten zu schaffen.

### Die Titanium Chef Patissier XL erwärmt die Herzen von Backfans

Mit der Küchenmaschine Titanium Chef Patissier XL geht Backliebhabern das Herz auf wie ein guter Hefeteig. Sie kombiniert starke Technik für leidenschaftliches und kreatives Backen mit intuitiven und praktischen Assistenzfunktionen. Dadurch eignet sie sich besonders für Back- und Kochenthusiasten, die noch am Beginn ihrer kulinarischen Reise stehen.

Dank der exklusiven EasyWarm-Rührschüssel mit extra großem Fassungsvermögen von sieben Litern wenden sie nicht mehr Zeit für die Vorbereitung auf als nötig. Denn in der erwärmbaren Edelstahlschüssel gehen 500 Gramm Teig bis zu 33 Prozent schneller als in einer Standard-Küchenmaschine von Kenwood. Die gleiche Zeit sparen sich Backfans, wenn sie 100 Gramm Schokolade in der EasyWarm-Rührschüssel und nicht im Wasserbad schmelzen. Außerdem entfällt aufgrund der integrierten EasyWeigh-Waage das externe Wiegen der Zutaten.

Den Teig rezeptgenau zuzubereiten ist mithilfe des BakeAssist-Touchscreens der Titanium Chef Patissier XL buchstäblich nicht mehr als eine Fingerübung. Denn dazu genügt ein Fingertipp auf dem 2,4 Zoll großen Bildschirm. Damit starten Backfans eines von sechs Programmen zum Teig kneten, Teig gehen lassen, Eiweiß schlagen, Baiser machen, Kuchenteig rühren und Schokolade schmelzen.

Auf diese Weise meistern Feinschmecker ihre ersten eigenen Backprojekte mit Bravour und sind schnell bereit für die nächste Herausforderung. Immer wieder neue Rezepte und Tipps für originelle Zutaten und Aromen passend zu den Programmen der Titanium Chef Patissier XL entdecken sie in der Kenwood World App.

### Kenwood Titanium Chef Patissier XL ist Testsieger

Wegen dieses eindrucksvollen Funktionsspektrums kürzt das ETM Testmagazin die Kenwood Titanium Chef Patissier XL in der Ausgabe 09/2020 mit dem Urteil „Sehr gut (96,6 Prozent)“ zum Testsieger im Vergleichstest dreier Küchenmaschinen. Die Experten loben insbesondere die praktische Waage und Wärmefunktion und zeichnen sie deshalb als klare Nummer 1 fürs Backen aus.



Die neue Titanium Chef Patissier XL



Testsieger mit dem Urteil „Sehr gut“

### **Kenwood unterstützt Fachhandel im TV, am PoS und mit Zubehöraction**

Den Start der neuen Küchenmaschinen begleitet Kenwood mit einem zweiten TV-Flight der Markenkampagne „Kenwood Can“ im November, der an die im Sommer gestartete Markenkampagne anknüpft. Online lenken Kooperationen mit Deutschlands größter Rezeptplattform Chefkoch und dem hierzulande bedeutendsten Backformat „Das große Backen“ die Aufmerksamkeit auf die Produktstarts. Ein Werbemittelpaket mit Highlight-Podesten, Regal-Displays, Aufstellern und mehr unterstützt den Fachhandel direkt am PoS.

Einen weiteren Kaufanreiz im Beratungsgespräch können Handelspartner mit Aktionszubehör setzen. Kunden, die zwischen dem 15. September 2020 und 15. Januar 2021 eine der neuen Küchenmaschinen kaufen und bis zum 15. Februar 2021 online registrieren, erhalten als Bonus Zubehör im Wert von bis zu 200 Euro gemäß der unverbindlichen Preisempfehlung.

„Mit Produktneuheiten, deren Flexibilität, Bedienkomfort und Inspirationshilfe den Nerv der Zeit treffen, sowie aufmerksamkeitsstarken Kampagnenelementen für TV, Online und PoS, wollen wir das Momentum des ersten Halbjahres fortsetzen und weiter den Küchenmaschinenmarkt erobern“, so Claudia Zurmühlen, Brand Managerin Kenwood bei De'Longhi Deutschland.

### **Preise und Verfügbarkeit**

Folgende Produkte sind mit unverbindlicher Preisempfehlung (UVP) ab Ende September verfügbar:

#### **Die Kenwood Cooking Chef XL:**

KCL95.424SI **1.299 Euro**

#### **Die Kenwood Titanium Chef Patissier XL abhängig vom Zubehörset:**

KWL90.124SI **849 Euro**

KWL90.034SI **849 Euro**

KWL90.244SI **899 Euro**

KWL90.594SI **1.099 Euro**

[Bildmaterial  
Kenwood Cooking  
Chef XL](#)

[Bildmaterial  
Kenwood Titanium  
Chef Patissier XL](#)

### Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2018 über 2,07 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main knapp 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2018 auf 280,8 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com), [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) und [www.braunhousehold.de](http://www.braunhousehold.de) abrufbar.

### PR Agentur

Current Global  
CMGRP Deutschland GmbH  
Karlstraße 68  
80335 München  
Tel.: +49 (0)89 380179 0  
[TeamKenwood@currentglobal.com](mailto:TeamKenwood@currentglobal.com)  
[www.currentglobal.com](http://www.currentglobal.com)

### Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg

### Anika Zinn

[anika.zinn@delonghigroup.com](mailto:anika.zinn@delonghigroup.com)

### Maria Mahler

[maria.mahler@delonghigroup.com](mailto:maria.mahler@delonghigroup.com)  
[www.delonghigroup.com](http://www.delonghigroup.com)