

Kenwood Titanium Chef Patissier XL saca el repostero que hay en ti



Fruto de años de innovación, Kenwood presenta Titanium Chef Patissier XL, una amasadora que permite crear cualquier tipo de repostería de una manera sencilla y sin ningún esfuerzo.

Los amantes de la repostería están de enhorabuena. Ahora preparar las más exquisitas recetas es más fácil que nunca gracias a Kenwood Titanium Chef Patissier XL. La nueva amasadora de Kenwood tiene un objetivo claro: introducir a los usuarios en el mundo de la repostería y ayudarlos a elaborar las recetas más complejas. Para ello, Titanium Chef Patissier XL cuenta con un diseño superior, fruto de años de innovación, además de su multifuncionalidad inteligente. Se adapta a todas las necesidades de un amante de la repostería, permitiéndole pesar directamente en el bol, derretir, amasar y mezclar todo en una sola máquina.

Así, con este nuevo compañero, elaborar todas esas recetas que queremos será tan fácil como presionar un simple botón. Y no solo eso. Titanium Chef Patissier XL hace que el usuario gane más confianza cada día en sus creaciones, gracias a su sencillez y facilidad de uso. Con él, el usuario podrá dar rienda suelta a su imaginación y convertirse en un experto repostero.

Grandes funcionalidades

Kenwood se fundó sobre los principios de calidad, innovación y diseño, y esto, como no podía ser de otra forma, se ve reflejado en Titanium Chef Patissier XL. Por ejemplo, el

usuario puede experimentar con el bol exclusivo EasyWarm™ que leuda la masa y derrite los ingredientes en el mismo bol de la máquina, ahorrando un tercio del tiempo.

Asimismo, la medición de los ingredientes es simple, precisa y sin esfuerzos. ¿Cómo? La báscula integrada EasyWeigh permite pesar de manera incremental o individual por ingrediente. La luz adicional patentada BowlBright™ ilumina el bol y ofrece 14 veces más de visibilidad dentro del bol que una amasadora sin iluminación. Por su parte, el cabezal LightLift™ se levanta fácilmente con una sola mano, para facilitar el trabajo de añadir ingredientes a la mezcla.

Titanium Chef Patissier XL cuenta, también, con la pantalla táctil BakeAssist™ de 2,4 pulgadas. Ofrece una navegación sencilla y ajustes preestablecidos SimpleTouch™ diseñados por expertos. Apretando un simple botón se puede leudar la masa, fundir el chocolate o mezclar los ingredientes de la receta. Los usuarios también tendrán a mano más de 1.000 recetas en la App Kenwood World.

Y para que sea incluso más fácil, Titanium Chef Patissier XL viene con más de 25 accesorios adicionales, que permiten desde rebanar y triturar hasta licuar. Todo desde las salidas de alta y baja velocidad de la amasadora. Además, las herramientas de acero inoxidable son aptas para lavavajillas y con gran durabilidad.

Para una mayor comodidad, incorpora dos boles de acero inoxidable de calidad superior, uno de 7 L y otro de 5 L. Cuando se han terminado de usar, se puede colocar el bol más pequeño dentro del más grande para ahorrar espacio.

Y, por si fuera poco, Titanium Chef Patissier XL es la amasadora más precisa y silenciosa de la compañía. Cuenta con la exclusiva tecnología digital WhisperMotor™ y está certificada por QuietMark™. ▶