

Objetivo: ahorrar tiempo, espacio y esfuerzo en la cocina



MultiPro GO, el procesador de alimentos más compacto de Kenwood, se caracteriza por una gran facilidad de uso, alto rendimiento y capacidad ilimitada, cubriendo todas las necesidades clave a la hora de cocinar.

Picar, rebanar, rallar, hacer puré e, incluso, amasar, son solo algunas de las funciones que ofrece MultiPro GO, que está diseñado especialmente para ser el ayudante perfecto en la cocina. Ya sea para aquellos que buscan comodidad y rapidez a la hora de preparar su menú diario, como para los amantes de la cocina, que requieren de más precisión. La marca presenta, así, su procesador de alimentos más compacto hasta la fecha que cubre todas las necesidades clave a la hora de cocinar. Con MultiPro GO, preparar la comida en casa es fácil y rápido.

Gracias a su versatilidad, ofrece un amplio abanico de recetas, desde un *banana bread* delicioso para principiantes hasta unas albóndigas marinadas para los chefs más avanzados.

Este procesador también cuenta con la función *360° Express Serve™*, que permite rebanar y rallar de forma cómoda y rápida cualquier alimento para cocinarlo en una sartén o añadirlo a un plato. Gracias a esta función, la preparación previa de verduras y vegetales para saltear se hace de forma más ágil y sencilla. Además, se puede usar en cualquier ángulo y en cualquier confi-

guración de cocina, lo que lo hace ideal para todos los públicos. Ligero y portátil, está diseñado para un día a día ordenado y sin complicaciones. Se adapta a cocinas de prácticamente cualquier tamaño, ya sean casas familiares, estudios o espacios pequeños. Por ello, su almacenamiento es muy práctico, pudiéndolo guardar en un cajón o armario de tamaño estándar (30cm de alto). De hecho, si lo comparamos con otros modelos de Kenwood, es un 20% más pequeño y ocupa un espacio mínimo tanto en la encimera como en el armario. Esto es especialmente conveniente para aquellos que les gusta cocinar, pero no cuentan con todo el espacio que les gustaría. Asimismo, incorpora un asa ergonómica para facilitar su transporte y un cable *EasyStore™*, que se enrolla para reducir el espacio de almacenamiento. Con solo enrollar el cordón alrededor del zócalo e introducirlo, se consigue mantener ordenados los cajones y las encimeras. Ajustar la longitud del cable también es una característica útil cuando se usa el procesador de alimentos, ya que evita que quede un exceso de cable en la encimera.

La función 360° Express Serve™ permite rebanar y rallar de forma cómoda y rápida cualquier alimento para cocinarlo en una sartén o añadirlo a un plato



Características y ventajas

- **360° Express Serve™.** Permite rebanar y rallar rápido, fácil y sin límites directamente en una sartén, plato o recipiente, o picar en el recipiente principal.
- **Almacenamiento en el cajón.** Ultra compacto, listo para usar almacenado en el cajón o armario de la cocina (30cm de altura).
- **Stack 'n Store™.** Guarda todas las herramientas para preparar las recetas del día a día en un solo lugar.
- **Gran versatilidad.** Tiene el poder de cubrir todas las tareas esenciales de preparación de alimentos, como picar, rallar, rebanar, hacer puré y elaborar masas.
- **Tamaño reducido.** Es un 20% más pequeño que los procesadores de alimentos más pequeños de Kenwood, ocupando un espacio mínimo en la encimera y en el armario.
- **Cable EasyStore™.** Mantiene ordenados los cajones y armarios y evita el exceso de cables en la encimera.
- **Máxima simplicidad.** Con un solo botón se controla completamente.
- **Apto para lavavajillas.** Ayuda a ahorrar tiempo a la hora de limpiar, así como a la hora de preparar la comida.

Otro aspecto clave en su diseño es la función *Stack 'n Store™*, que ayuda a que las cocinas se mantengan ordenadas y nada se pierda. Cuando no se usan los accesorios, incluida la hoja del cuchillo y el disco, se pueden guardar en el mismo recipiente para asegurarse de que no se mezclen con otros accesorios y estén ahí listos para crear una infinidad de recetas.

Todas las herramientas son aptas para lavavajillas, facilitando así su limpieza. No importa si se tiene poco espacio o tiempo, o si simplemente se desea reducir el esfuerzo requerido en su limpieza: con desmontar el recipiente y los discos, es suficiente.

Chiara Zagonel, directora de marketing de Grupo De'Longhi España, asegura que "MultiPro GO se ha desarrollado específicamente para la vida moderna: combina a la perfección todas las funciones clave de un procesador de alimentos con un tamaño compacto para mantener las cocinas ordenadas y sin trastos. Su tamaño y peso tienen un gran impacto en lo que respecta a la preparación de alimentos, ¡agrega dinamismo a las pizzas o un poco de sabor a los tacos! Diseñado para que sea muy fácil de usar, actúa como un par de manos más a la hora de cocinar y ahorra tiempo y esfuerzo, sin comprometer el rendimiento. Sin lugar a dudas, MultiPro Go es un pequeño gran cambio en la cocina".