



KitchenAid



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Obsah

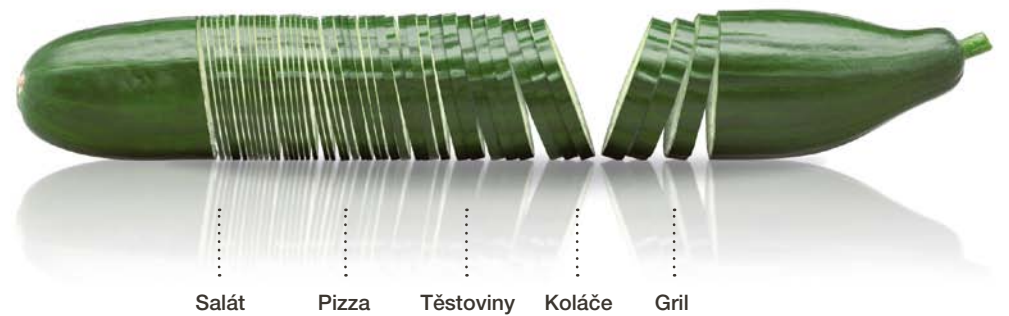
<i>Navržený pro přesné plátkování</i>	5
3,1 L Food Processor 5KFP1335	7
Funkce a příslušenství	9
Recepty	29
2,1 L Food Processor 5KFP0925	39
Funkce a příslušenství	39
Recepty	57
<i>Pro neustálé kulinářské tvoření</i>	67
Tyčový Mixér s 5ti rychlostmi 5KHB2571	69
Funkce a příslušenství	71
Recepty	87
Sekáček 5KFC3515	95
Funkce	97
Recepty	103
Technické specifikace	111
3,1 L Food Processor 5KFP1335	113
2,1 L Food Processor 5KFP0925	115
Tyčový Mixér 5KHB2571 s 5ti rychlostmi	117
Sekáček 5KFC3515	119



3,1 L Food Processor 5KFP1335
2,1 L Food Processor 5KFP0925

Navržený pro přesné plátkování

NOVÝ SYSTÉM PRO PŘESNÉ PLÁTKOVÁNÍ
POMALÁ RYCHLOST PRO JEMNÉ SUROVINY
PODÉLNÉ PLÁTKY BEZ NÁMAHY





3,1 L Food Processor 5KFP1335

V našem rychlém životním tempu, kdy jsou na nás kladeny čím dál větší požadavky, na vás čeká oáza klidu: vaše kuchyně. Zde je připraven multifunkční přístroj, díky kterému zažijete při vaření radost z tvoření na mnoha úrovních.

Tento inovační food processor vám umožní vaše umělecké či méně umělecké kuchařské činnosti provádět jednoduše, ale super tvořivě. Tento úžasně dostupný kuchařský pomocník je připraven vám pomoci zapomenout na používání nože, protože drtí a seká vaše suroviny s tou největší lehkostí. Během chvilky vytvoříte tenké i silné plátky – a to bez přerušování! – anebo úhledné plátky z delikátních surovin jako jsou rajčata a dokonce i podélné plátky na gril.

Z mnoha funkcí, které jsou popsány níže, rychle poznáte, že budete schopni ztvárnit své gastronomické nápady s přehledem a bez námahy. Je perfektní pro vynikající zábavná jídla a rychle a ekonomicky umí vytvořit všechny druhy plátků pro jakýkoliv pokrm.



3,1 L Food Processor 5KFP1335

NOVÝ SYSTÉM PRO PŘESNÉ PLÁTKOVÁNÍ:

- **NASTAVITELNÝ PLÁTKOVACÍ KOTOUČ S EXTERNÍM OVLADAČEM – POPRVÉ NA TRHU**
SNADNO SE NASTAVUJE TLOUŠŤKA PLÁTKŮ OD TENKÝCH PO SILNÉ
- **ULTRA ŠIROKÁ PLNÍCÍ TRUBICE 3 V 1**
PRO VŠECHNY VELIKOSTI SUROVIN PRO ZPRACOVÁVÁNÍ V HORIZONTÁLNÍ I VERTIKÁLNÍ POLOZE
- **ORIGINÁLNĚ VYTVOŘENÉ NOŽE A DVĚ OPTIMALIZOVANÉ RYCHLOSTI**
PRO PŘESNÉ PLÁTKY A PRECIZNÍ PRÁCI S MĚKKÝMI I TVRDÝMI SUROVINAMI

PROTISKLUZOVÁ JEDNOTKA A KOMFORTNÍ DESIGNOVÝ BOČNÍ ÚCHOP
TRVANLIVÝ A SNADNO OVLADATELNÝ

PRAČOVNÍ MÍSA O OBJEMU 3,1 L BEZ OBSAHU BPA A MINI MÍSA O OBJEMU 950 ML BEZ OBSAHU BPA A MINI UNIVERZÁLNÍ NŮŽ
UNIVERZÁLNÍ A VHODNÉ PRO VŠECHNY DRUHY ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

POKLOP I NOŽE S ULTRA-TĚSNÍCÍM SILIKONOVÝM KROUŽKEM
POMÁHÁ ZABRAŇOVAT UŠPINĚNÍ A UNIKÁNÍ TEKUTÝCH ČI SYPKÝCH SUROVIN

KOMPAKTNÍ KUFŘÍK
JEDNODUCHÝ A BEZPEČNÝ

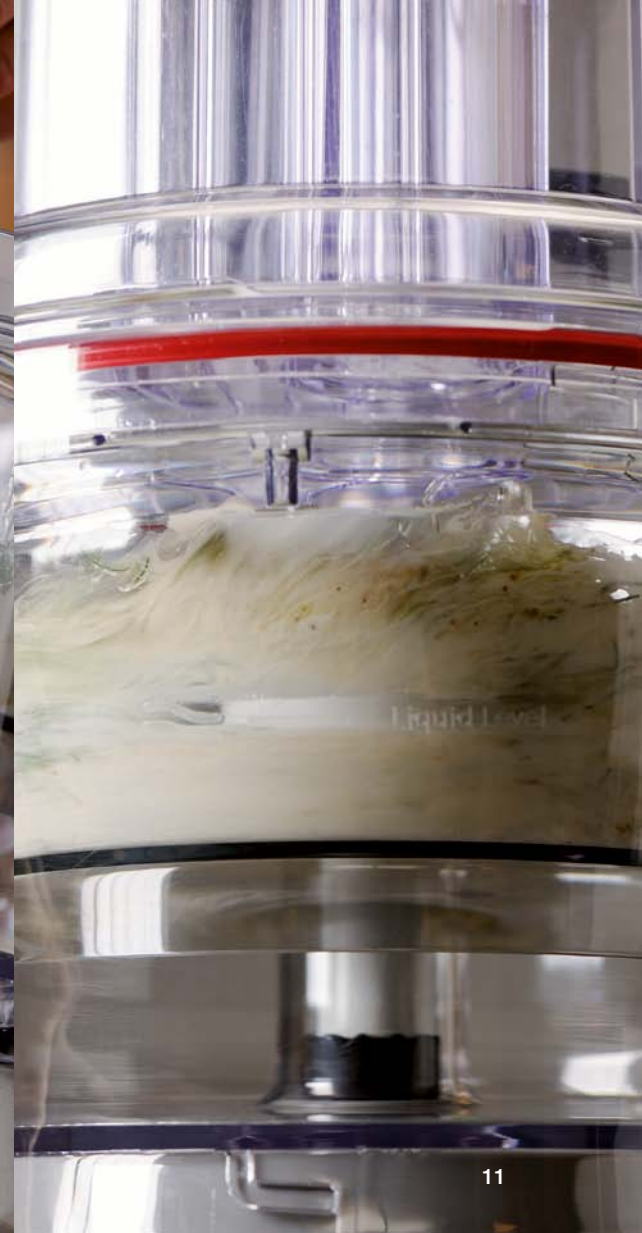


Mini mísa o objemu 950 ml a mini nůž

Mini mísa a nerezový mini nůž jsou perfektní na sekání a mixování menších objemů.



NEREZOVÝ UNIVERZÁLNÍ
MINI NŮŽ





Pracovní mísa o objemu 3,1 L

Velká pracovní mísa bez obsahu BPA poskytuje dostatečnou kapacitu pro práci s velkým objemem.





Poklop na pracovní mísu s plnicí trubicí 3 v 1 a 3dílný přitlačný nástavec

Tři přitlačné nástavce jsou vloženy jeden ve druhém a umožňují vám zpracovávat různé velikosti surovin **od velkých až po malé**. Ve velké plnicí trubici pomocí přitlačného nástavce nakrájíte celou bramboru. Ve střední plnicí trubici se středním přitlačným nástavcem vytvoříte perfektní plátky okurek. Menší a jemnější suroviny jako například mrkev nakrájíte plnicí trubici s malým přitlačným nástavcem.



Ultra-těsnící silikonový kroužek na poklopu zajišťuje, že žádné tekuté ani syké suroviny nebudou z food processoru unikat.



Externí ovladač nastavení tloušťky plátků

Exkluzivní plátkovací kotouč KitchenAid s externím ovládáním plynulého nastavení tloušťky plátků od tenkých po silné bez nutnosti vyjímát řezací nože. Když máte nasazený plátkovací kotouč, jednoduše posuňte Ovladač tloušťky plátků na požadovanou velikost – **není potřeba sundávat poklop ani vypínat food processor!**

Externě nastavitelný plátkovací kotouč

Tento kotouč má nůž s mikro zoubky a lze pomocí něj nakrájet většinu surovin na plátky od asi 1 mm až po 6 mm.







Oboustranný strouhací kotouč

Můžete si zvolit mezi jemným a hrubým strouháním všech druhů zeleniny a sýrů.



OBOUSTRANNÝ STROUHACÍ KOTOUČ:
JEMNÉ STROUHÁNÍ 2 MM A HRUBÉ
STROUHÁNÍ 4 MM



22



Nerezový univerzální nůž

Víceúčelový nůž krájí, seká, míchá, mixuje a rozměluje suroviny během několika sekund.



SEKÁNÍ
PYRÉ
MLETÍ
MÍCHÁNÍ
MIXOVÁNÍ
EMULGOVÁNÍ

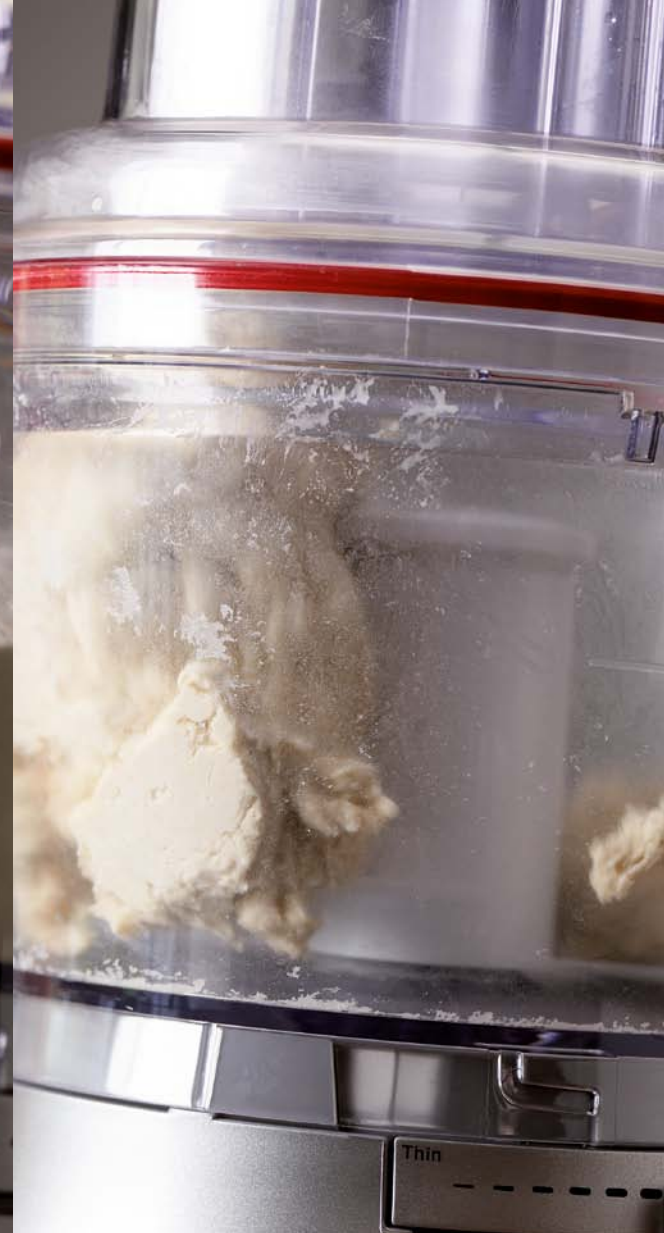


Hnětač na těsto

Je vhodný pro hnětení všech druhů kynutého těsta (chléb, pizza, briošky, ...).



HNĚTENÍ/MÍCHÁNÍ
KYNUTÉHO TĚSTA





Šlehač na vejce

Šlehač na vejce rychle našlehá krém a bílky na pusinky, pěnu, nákypy a dezerty.

Kufřík na příslušenství

Stylový a odolný kufřík pro přehledné uložení a ochranu nožů, kotoučů a příslušenství.



Ananasové carpaccio s kořeněným vinným sirupem

Počet porcí: 4

- 1 zralý ananas**
- ½ láhve sladkého bílého vína**
- 300 ml vody**
- 250 g cukru**
- ¼ pomeranče, nakrájeného na kolečka**
- 1 vanilkový lus, rozpuštěný**
- 2 celé anýzy**
- 2 tyčinky skořice**
- velká špetka celého šafránu**

Odkrojte horní a spodní stranu ananasu a slupku a odstraňte "oči". Nakrájejte ananas na čtvrtky a odstraňte tvrdé jádro. Do food processoru dejte plátkovací kotouč a pak nakrájejte čtvrtky ananasu na co nejtenčí plátky na nízkou rychlost. Plátky ananasu naskládejte do mělké misky. Zbývající ingredience dejte do kastrolu a přiveďte k varu. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí a pak zredukujte na polovinu. Vzniklým sirupem přelijte ananasové plátky, zakryjte a marinujte několik hodin. Čím déle necháte ananas v marinádě, tím silnější bude chuť. Těsně před podáváním vyjměte plátky ananasu ze sirupu a naskládejte na talíře. Polijte trochou sirupu a podávejte s kopečkem vanilkové nebo kokosové zmrzliny.



Bramborové rösti s pancettou, podávané s tzatziki z červené řepy

Počet porcí: 4

500 g středně velkých moučných brambor
75 g přepuštěného másla
1 malá cibule
50 g pancetty
sůl a čerstvě mletý černý pepř

Tzatziki z červené řepy:

100 g řeckého jogurtu
1 středně velká vařená červená řepa, přeceděná
1 malý stroužek česneku, oloupaný
1 lžičce nasekaného kopru nebo pažitky
1 lžičce červeného vinného octa
1 lžičce extra panenského olivového oleje

Nejprve udělejte tzatziki. Nasadte do food processoru mini mísu a mini univerzální nůž. Přidejte všechny ingredience, pak je zpracujte na vysokou rychlost, dokud nevytvoříte homogenní směs, která bude mít stále hrubší strukturu. Dochutěte, zakryjte a dejte vychladit.

Na rösti brambory neloupejte, ale dobře omyjte. Celé brambory dejte do hrnce s vodou, přiveďte k varu a vařte 12 minut. Poté brambory přecedte, nechte je trochu vychladnout a oloupejte je. Do food processoru vložte strouhací kotouč na hrubé strouhání a nastrouhejte brambory na nízkou rychlost. Nastrouhané brambory dejte do velké mísy a nechte trochu vychladnout.

Mezitím rozpusťte 1 lžičku přepuštěného másla v pánvi. Najemno nasekejte cibuli a pancettu. Opékejte, dokud mírně nezkaramelizují a pak opatrně vmíchejte ručně do nastrouhaných brambor. Dochutěte a vytvarujte Z bramborové směsi 8 až 12 rösti. Rösti opékejte ve zbývajícím přepuštěném máse dozlatohněda a dokřupava. Podávejte ihned s tzatziki z červené řepy.



Asijské kuřecí burgery se salátem z rýžových nudlí

Počet porcí: 4

12 stonků citrónové trávy
1-2 zelené chilli papričky
2 šalotky
4 lžice pražených, solených arašídů,
plus navíc na ozdobu
1 lžička mletého jemného kari
1 lžička cukru
2 lžice rybí omáčky
3 lžice kokosového krému
500 g mletého kuřecího masa
rostlinný olej, na smažení

Salát z rýžových nudlí:

75 ml rybí omáčky
3 lžice rýžového vinného octa
2 lžice limetové šťávy
2 lžice cukru
1 červená chilli paprička
200 g rýžových vlasových nudlí
(vermicelli)
½ svazek máty
½ svazek koriandru

Nejprve si udělejte nudlový salát. Dressing vyrobíte šleháním rybí omáčky, rýžového vinného octa, limetové šťávy a cukru, dokud se cukr nerozpustí. Červenou chilli papričku nasekejte najemno a vmíchejte do dressingu. Pokud chcete, můžete v chilli nechat i semínka, dressing pak bude pálivější. Namočte rýžové nudle do vařící vody, dokud dostatečně nezměkknou, pak je dobře přecedte. Nahrubo nasekejte mátu a koriandr a vmíchejte je pak do nudlí. Ochuťte polovinou dressingu a dejte stranou. Tuhé vnější listy citrónové trávy odstraňte a zbytek nasekejte. Z chilli papriček odstraňte semínka a pak je společně se šalotkami nasekejte nahrubo. Do food processoru nasadte univerzální nůž a přidejte citrónovou travu, chilli papričky, šalotky, arašidy, mleté kari, cukr, rybí omáčku a kokosový krém. Zpracujte na co nejjemnější konzistenci na vysokou rychlost. Přidejte mleté kuřecí maso a zpracujte krátce na nízkou rychlost, dokud se všechny ingredience nespojí. Vyjměte z pracovní mísy a vytvarujte do malých burgerů o tloušťce asi 1 cm. Opékejte je 5-6 minut na každé straně v rostlinném oleji. Podávejte s nudlovým salátem polité trochou zbývajících dressingu. Ozdobte arašidy pro dodatečnou křupavost.



Citronovo-vanilková jogurtová pěna na mandlové krustě

Počet porcí: 8

450 g řeckého jogurtu, přes noc přeceděného přes plátno
nastrouhaná kůra z 1 bio citrону
½ vanilkového lusku
4 bílky, v pokojové teplotě
špetka soli
125 g cukru
4 lžičce citrónové marmelády
1 lžičce citrónové šťávy
opražené plátky mandlí, na ozdobu

Krusta:

200 g italských sušenek (tvrdé mandlové sušenky)
75 g másla

Nejprve udělejte korpus. Nasadte do food processoru mini mísu a mini univerzální nůž. Rozlamte sušenky a dejte je do mísy, pak je zpracujte na drť na vysokou rychlost. Rozpusťte máslo v kastrolu na nízkém plameni. Sušenkovou drť vysypte na rozpuštěné máslo a spojte. Pak rozdělte do 8 sklenic a dobře stlačte. Dejte vychladit.

Přeceděný jogurt lžící přendejte do velké mísy a přidejte strouhanou citrónovou kůru. Rozpulte vanilkový lusk a vyškrabte semínka. Vmíchejte je do jogurtu. Do food processoru nasadte šlehač na vejce a pak přidejte bílky. Šlehejte bílky a sůl na nízkou rychlost, dokud se nezačnou tvořit špičky. Pak zvyšte rychlost a šlehejte, dokud nebude sníh pevný. Za chodu motoru přidávejte po lžičkách cukr, dokud se sníh nezačne lesknout. Opatrně jej zapracujte do jogurtu, pak směs lžící naplňujte do sklenic. Nechte přes noc vychladit. Těsně před podáváním smíchejte marmeládu a citrónovou šťávu. Přelijte přes pěnu a ozdobte opraženými mandlemi.



Dort z polenty a celého pomeranče

Počet porcí: 8-12

1 velký pomeranč
6 vajec
250 g cukru
125 g polenty
125 g čerstvě mletých mandlí
2 lžičce máku
1 lžičce prášku do pečiva
crème fraîche, k podávání

Umyjte pomeranč a dejte jej do hrnce. Zalijte vodou, zakryjte napůl pokličkou a vařte pomeranč doměkka – to bude trvat asi 1 hodinu. Mezitím přehřejte troubu na 180°C. Vymažte a vyložte pružnou dortovou formu (anebo použijte silikonovou formu). Dobře pomeranč přecedte, pak jej rozpulte napůl a vyjměte pecky. Do food processoru dejte univerzální nůž a rozmělněte pomeranč, včetně kůry, při vysoké rychlosti na pyré. Vmíchejte vejce, jedno po druhém, pak přidejte cukr při stejné rychlosti. Zbývající ingredience s výjimkou crème fraîche přidejte při pomalé rychlosti. Krátce umixujte na hladké těsto. Těsto přendejte vařečkou do připravené dortové formy. Dort pečte asi 1 hodinu. Nechte dort vychladnout na mřížce, pak jej nakrájejte na dílky a podávejte s kopečkem crème fraîche.



2,1 L Food Processor 5KFP0925

NOVÝ SYSTÉM PRO PŘESNÉ PLÁTKOVÁNÍ:

- **EXTERNĚ NASTAVITELNÝ PLÁTKOVACÍ KOTOUČ**
NASTAVENÍ PLÁTKŮ OD TENKÝCH PO SILNÉ
- **ŠIROKÁ PLNÍCÍ TRUBICE 3 V 1**
VÝBĚR ZE 3 RŮZNĚ ŠIROKÝCH PLNÍCÍCH TRUBIC PRO RŮZNÉ VELIKOSTI SUROVIN
- **ORIGINÁLNĚ VYTVOŘENÉ NOŽE A DVĚ OPTIMALIZOVANÉ RYCHLOSTI**
PŘESNÉ A PRECIZNÍ PLÁTKOVÁNÍ PRO MĚKKÉ I TVRDÉ SUROVINY

PRACOVNÍ MÍSA O OBJEMU 2,1 L A MINI MÍSA O OBJEMU 710 ML

– BEZ OBSAHU BPA

RYCHLÉ ZPRACOVÁNÍ MALÝCH I VELKÝCH OBJEMŮ

POKLAP I NOŽE S ULTRA-TĚSNÍCÍM SILIKONOVÝM KROUŽKEM

POMÁHÁ ZABRAŇOVAT UŠPINĚNÍ A UNIKÁNÍ TEKUTÝCH ČI SYPKÝCH SUROVIN

PROTISKLUZOVÁ JEDNOTKA A KOMFORTNÍ DESIGNOVÝ BOČNÍ ÚCHOP

TRVANLIVÝ A SNADNO OVLADATELNÝ



Mini mísa o objemu 710 ml a mini nůž

Mini mísa a nerezový mini nůž jsou perfektní na sekání a mixování menších objemů.



NEREZOVÝ UNIVERZÁLNÍ
MINI NŮŽ





Pracovní mísa o objemu 2,1 L

Pracovní mísa bez obsahu BPA poskytuje dostatečnou kapacitu pro všechny druhy zpracování.





Poklop na pracovní mísu s širokou plnicí trubicí 3 v 1 a 3dílným přítlačným nastavcem

Tři přítlačné nastavce jsou vloženy jeden ve druhém a umožňují vám zpracovávat různé velikosti surovin. Ve velké plnicí trubici pomocí přítlačného nastavce nakrájíte celou bramboru. Ve střední plnicí trubici se středním přítlačným nastavcem vytvoříte perfektní plátky okurek. Menší a jemnější suroviny jako například mrkev nakrájíte v malé plnicí trubici s malým přítlačným nastavcem.



Ultra-těsnící silikonový kroužek na poklopu zajišťuje, že žádné tekuté ani sypké suroviny nebudou z food processoru unikat.





Manuálně nastavitelný plátkovací kotouč

Tento kotouč má nůž s mikro zoubky
a lze pomocí něj vytvořit perfektní plátky.
Zvolte si jedno z 6ti nastavení tloušťky (od
1 mm až po 6 mm).







Oboustranný strouhací kotouč

Můžete si zvolit mezi jemným a hrubým strouháním všech druhů zeleniny a sýrů.



OBOUSTRANNÝ STROUHACÍ KOTOUČ:
JEMNÉ STROUHÁNÍ 2 MM A HRUBÉ
STROUHÁNÍ 4 MM



Nerezový univerzální nůž

Víceúčelový nůž krájí, seká, míchá, mixuje a rozmělnuje suroviny během několika sekund.



NEREZOVÝ
UNIVERZÁLNÍ NŮŽ



Hnětač na těsto

Je vhodný pro hnětení všech druhů kynutého těsta (chléb, pizza, briošky, ...).



HNĚTENÍ/MÍCHÁNÍ
KYNUTÉHO TĚSTA





Krémové gratinované brambory s česnekem a tymiánem

Počet porcí: 2

2 stroužky česneku
2 snítky tymiánu
200 ml smetany ke šlehání
100 ml plnotučného mléka
500 g moučných brambor
sůl a čerstvě mletý černý pepř
máslo, na vymazání

Předehřejte troubu na 160°C. Oloupejte a rozdrťte česnek, pak jej vložte do kastrolu se snítky tymiánu, smetanou a mlékem. Ochuťte solí a pepřem a přiveďte k varu. Pak ihned sejměte z plamene, zakryjte a nechte vyluhovat. Mezitím připravte brambory. Do food processoru dejte plátkovací kotouč. Oloupejte brambory a nakrájejte je na co nejtenčí plátky na nízkou rychlost. Máslem vymažte nízkou ohnivzdornou misku a naskládejte do ní vrstvy plátků brambor. Každou vrstvu brambor okořeňte. Přelijte přeceděnou smetanou s mlékem, pak zapečte v troubě asi 1,5 hodiny, dokud nebudou brambory uvažené a na vrchní straně opečené dozlatova.



Kouřové gazpacho

Počet porcí: 4

½ okurky

½ velké červené cibule

1 stroužek česneku

1 červená paprika

500 g zralých cherry rajčat

½ lžičce kouřové mleté papriky (pimentón)

1 lžičce sherry octa

75 ml extra panenského olivového oleje (nejlépe španělského), plus něco navíc na pokapání

sůl a čerstvě mletý černý pepř

krutony a plocholistá petržel, k podávání

Oloupejte okurek, cibuli a česnek. Odstraňte semínka z paprik. Všechnu zeleninu nakrájejte nahrubo. Do food processoru vložte univerzální nůž a přidejte zeleninu, kouřovou mletou papriku a sherry ocet. Na vysokou rychlost zpracujte na hladkou směs. Pak zalijte olivovým olejem přímo přes plnicí trubici za chodu motoru. Dochutěte solí a pepřem. Dejte na několik hodin chladit (nejlépe přes noc), aby se chuť mohly rozvinout. Těsně před podáváním v chlazených miskách ozdobte krutony, plocholistou petrželí a extra panenským olivovým olejem.



Celerový salát s uzenou makrelou

Počet porcí: 4

- 1 ½ lžíce kysané smetany
- 1 ½ lžíce majonézy
- 1 fileta ančovičky v olivovém oleji, okapaná
- 1 lžíce kaparů
- 1 lžíce malých nakládaných okurek, nasekaných
- 1 ½ lžičky krémžské hořčice
- 1 ½ lžíce olivového oleje
- 1 lžíce bílého vinného octa
- 2 lžíce nasekaného kopru
- ¼ celeru
- 4 filety pepřených uzených makrel
- sůl a černý pepř

Nasadte do food processoru mini mísu a mini univerzální nůž.

Do mini mísy dejte kysanou smetanu, majonézu, ančovičky, kapary, okurky, hořčici, olivový olej, ocet a kopr. Zpracujte na hladký dressing na vysokou rychlost. Špachtlí přesuňte do salátové mísy. Pak do food processoru nasadte strouhací kotouč na hrubé strouhání. Oloupejte celer, nakrájejte jej na kusy a pak nastrouhejte na vysokou rychlost. Nastrouhaný celer ihned přidejte do dressingu, abyste zabránili jeho zhnědnutí. Dobře promíchejte a pak naservírujte do misek. Nahoru nasypete kousky uzené makrely.



Mrkvovo-cuketový chléb se slunečnicovými semínky

Vystačí na 1 bochník :

125 g malých pevných cuket

125 g mrkve

1 ½ lžičky mořské soli

250 g bílé chlebové mouky

125 g celozrnné chlebové mouky

1 lžíce slunečnicových semínek

10 g čerstvého droždí

175 ml vlažné vody

Zeleninu omyjte, oloupejte a okrájejte. Nasadte na food processor strouhací kotouč na hrubé strouhání a cukety nastrouhejte. Nastrouhané cukety vložte do sítka, poprašte 1 lžičkou soli a nechte 20 minut odkapat. Mezitím nastrouhejte mrkve. Nechte mrkve v pracovní míse a nasadte na food processor hnětač na těsto. Vmíchejte zbývající sůl, přidejte oba typy mouky a slunečnicová semínka na nízkou rychlost. Z cuket vymačkejte co nejvíc vody, pak je přimíchejte do směsi mouky s mrkví. Droždí nadrobte do vody a umíchejte dohledka. Na nízkou rychlost zapracujte do směsi zeleniny a mouky, dokud nevytvoříte měkké a elastické těsto. Vyklopte do naolejované mísy, zakryjte a nechte kynout 1,5 hodiny, anebo dokud nezdvójnasobí svůj objem. Těsto vložte do dobře naolejované chlebové formy (900 g) a nechte kynout další hodinu. Troubu předehřejte na 220°C, pak bochník pečte 35 minut dozlatova.



Středomořská zeleninová pizza

Počet porcí: 1

250 g bílé chlebové mouky
½ lžičky sušeného droždí
¾ lžičky soli
2 lžíce olivového oleje
150-175 ml vlažné vody

Zelenina:

½ malé cukety
½ červené papriky
¼ bulvy fenyklu
2 lžíce passaty (pasírovaná rajčata)
1 lžičky najemno nasekaného rozmarýnu
1 lžíce extra panenského olivového oleje
1 hrst nastrouhané mozzarely
mořská sůl a čerstvě pomletý černý pepř

Na food processor nasadte hnětač na těsto a do pracovní mísy vložte chlebovou mouku, droždí a sůl. Společně ušlehejte olivový olej a vodu v odměrce a pak je nalijte do plnicí trubice za chodu motoru na nízkou rychlost. Hnětete na nízkou rychlost, dokud nevytvoříte měkké a elastické těsto; těsto bude hotové, když se začne odlepovat od stran mísy. Vyklopte těsto do naolejované mísy, zakryjte a nechte kynout na teplém místě 1 hodinu anebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem.

Mezitím vypláchněte pracovní mísu a nasadte plátkovací kotouč. Zeleninu umyjte a nakrájejte na co nejtenčí plátky na nízkou rychlost. Předehřejte troubu na 220°C. Vyklopte těsto a vyvážejte jej na tloušťku 0,5 cm. Položte je na vymazaný nebo vyložený pečicí plech. Kruhy těsta pokryjte passatou a posypte rozmarýnem. Nakladte na plátky nakrájenou zeleninu, pak okořeňte solí, pepřem a olivovým olejem. Nahoru nasype mozzarellu a pečte pizzu 15 minut, dokud nebude sýr zlatohnědý a bublající.



Tyčový Mixér s 5ti rychlostmi 5KHB2571

Pro neustálé kulinářské tvoření

VÝKONNÉ MIXOVÁNÍ, SEKÁNÍ A MÍCHÁNÍ

PŘÍMO VE VAŠÍ RUCE

5 RYCHLOSTÍ, 5 NÁSTAVCŮ



zmrzlinové
koktejly
polévky
omáčky

ovoce
vařené maso

frapé
palačinky

šlehačka

vejce

oříšky
bylinky
sýry



Tyčový Mixér s 5ti rychlostmi 5KHB2571

Někdy si ve své kuchyni možná připadáte, jako by jste prostě neměli dostatek rukou, protože suroviny je nutno dlouze sekat nebo mixovat. A pak si vezmete chytrého pomocníka a tyto časově náročné, ale potřebné úkoly jsou rázem o tolik jednodušší.

Protože je spolehlivý a snadno se používá, můžete své kulinářské pochoutky vykouzlit jako mávnutím kouzelného proutku. Níže najdete všechny úžasné vlastnosti, které má tento vysoce kvalitní a dostupný pomocník v kuchyni. Poskytuje opravdu profesionální výkon, který vám pomáhá vytvořit zvláštní pocit blaženosti na vašem talíři.



3 VÝMĚNNÉ NEREZOVÉ NÁSTAVCE

JEDNODUCHÁ VÝMĚNA RŮZNÝCH TYPŮ NOŽŮ S MINIMÁLNÍ MANIPULACÍ PRO PROVEDENÍ MNOHA ÚKOLŮ OD DRCENÍ LEDU PO SEKÁNÍ VAŘENÉHO MASA A PĚNĚNÍ MLÉKA

VÝKONNÝ MOTOR S 5TI RYCHLOSTMI

PRO TICHÝ A DLOUHOTRVAJÍCÍ PROVOZ S VÝJIMEČNOU KONTROLOU

KOVOVÁ KONSTRUKCE JEDNOTKY S MĚKKÝM ÚCHOPEM

TRVANLIVÁ KONSTRUKCE A VELMI POHODLNÁ MANIPULACE

2 NEREZOVÉ VÝMĚNNÉ MIXOVACÍ TYČE (20 A 33 CM) S OTOČNÝM UZÁVĚREM

PRO SNADNÉ MIXOVÁNÍ A SEKÁNÍ VŠECH INGREDIENCÍ I V HLUBOKÝCH HRNCÍCH, MÍSÁCH NEBO NÁDOBÁCH

MIXOVACÍ NÁDOBA O OBJEMU 1 L BEZ OBSAHU BPA S ODMĚRKOU A VÍKEM ZABRAŇUJÍCÍM ROZSTŘIKU

SNIŽUJE POTŘEBU POUŽÍVAT NĚKOLIK ODMĚREK ANEBY MÍS. JEDNODUŠE MŮŽETE PŘIPRAVIT, NASERVÍROVAT A USKLADNIT POTRAVINY V JEDINÉ NÁDOBĚ

PRVNÍ ODNÍMATELNÝ KRYT NA OCHRANU NÁDOBÍ S PATENTOVANÝM DESIGNEM

JEDNODUŠE SE NASADÍ NA NÁSTAVCE S NOŽI A ZABRAŇUJE TAK POŠKRÁBÁNÍ NÁDOBÍ

SEKÁČEK A ŠLEHAČ JAKO DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

K ROZŠÍŘENÍ VAŠEHO KULINÁŘSKÉHO MISTROVSTVÍ

PRAKTICKÝ KUFŘÍK

JEDNODUCHÝ A BEZPEČNÝ



Nástavce

Se třemi výměnnými koncovými nástavci budete mít vždy ten správný nástroj na mnoho různých úkolů. Od mixování polévek, drcení ledu až po sekání vařeného masa a pění mléka, s tyčovým mixérem KitchenAid budete vždy vybaveni. Ostré, nerezové nože jsou ukryty ve speciálně navrženém nástavci, který optimalizuje víření tekutin a zabraňuje rozstříkávání.



Nástavec s noži ve tvaru S

Používá se na mixování, drcení a přípravu pyré. Je ideální na přípravu polévek, pyré z vařené zeleniny, omáček, kojenecké stravy, ovocných i mléčných koktejlů, plev a ledové tříště.



Nástavec s hvězdovitými noži

Používá se na sekání vařeného masa a rozměňování.





Šlehač/napěňovač

Používá se na pění mléka (café latte, cappuccino, ...) a na míchání těsta (lité těsto, palačinkové těsto, směs na muffiny, ...).



Kryt na ochranu nádobí

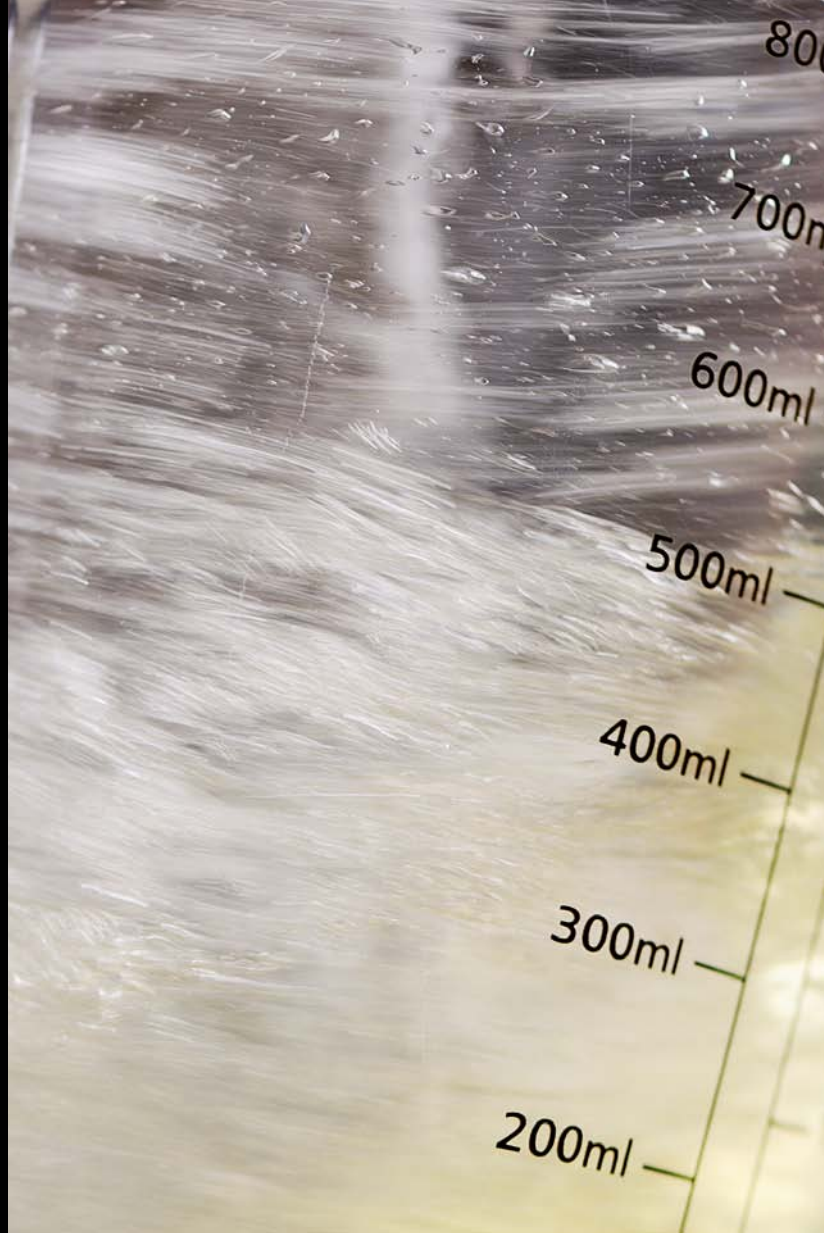
Nasadíte kryt na ochranu nádobí na výměnné nástavce, abyste zabránili poškození vašeho nádobí během mixování.



2 nerezové výměnné mixovací tyče (20 a 33 cm) s otočným uzávěrem

Připojuje se k motorové jednotce jednoduše pootočením. Pro snadné mixování a sekání všech ingrediencí i v hlubokých hrncích, mísách nebo nádobách.

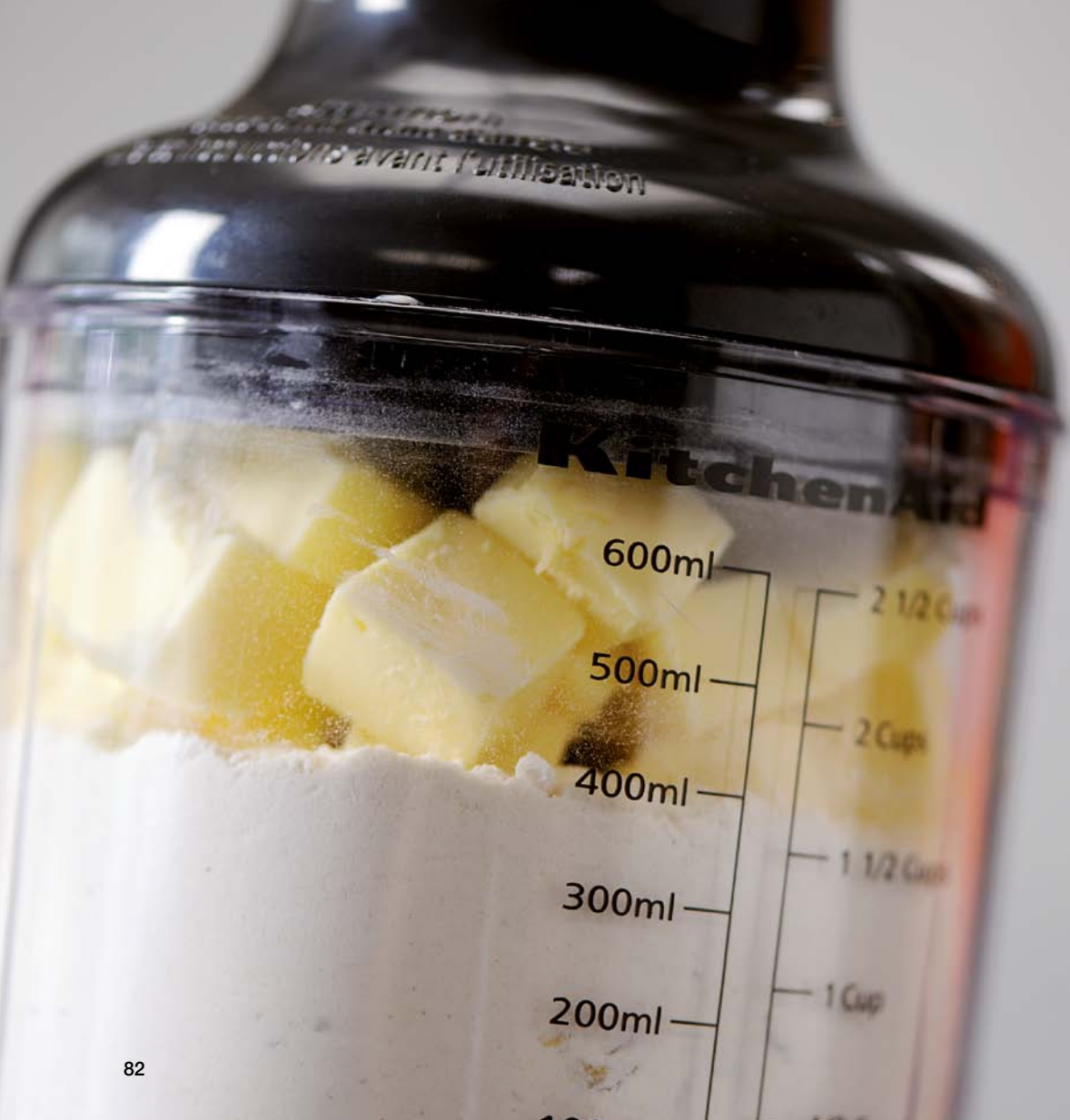




Šlehací metla

Používá se na šlehání, emulgování a provzdušňování bílků, majonézy, zálivky a pěny.





Sekáček (600 ml)

Je perfektní na sekání bylinek, ořechů a zeleniny i na přípravu omáček. Sekáček obsahuje sekací nádobu, čepel a adaptér. Sekací nádoba má protiskluzový podklad, aby se zabránilo jejímu pohybu během sekání.





Mixovací nádoba

Mixovací nádoba o objemu 1 litr z materiálu neobsahujícího BPA a s pohodlným držákem a víkem zabraňujícím rozstříknutí obsahu.



Kuřřík

Udržuje vaše příslušenství dobře zorganizované a chrání je.





Dýňová polévka s červenou čočkou a kokosovým mlékem

Počet porcí: 4

- 1 červená cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 červená chilli paprička
- 3 lžičce kukuřičného oleje
- 1 lžičce celého kmínu
- 1 lžička mleté kurkumy
- 250 g dýně, oloupané s odstraněnými semínky
- 100 g červené čočky, propláchnuté
- 500 ml zeleninového vývaru
- 250 ml kokosového mléka
- 1 svazek koriandru a něco navíc na ozdobu
- sůl

Oloupejte cibuli a česnek. Cibuli, česnek a chilli papričku nakrájejte nahrubo. Pokud chcete, můžete v chilli nechat i semínka, polévka pak bude pálivější. Rozehřejte olej na velké pánvi a opečte vše doměkka. Vmíchejte kmín a kurkumu a opékejte ještě 1 minutu. Nakrájejte dýni na kousky a přidejte ji na pánev i s čočkou, zeleninovým vývarem a kokosovým mlékem. Přiveďte k varu, zakryjte a duste 25 až 30 minut, dokud zelenina a čočka nezměkne. Sejměte z plamene a přidejte nahrubo nakrájený koriandr. Na tyčový mixér nasadte nástavec s noži ve tvaru s a rozmixujte polévku na rychlost 4 dohladka. Dochuťte a podávejte ozdobené koriandrovými lístky.



Krém guacamole s ceviche z mořského okouna

Počet porcí: 4

**1 serrano chilli paprička
(nebo jiná mírně pálivá zelená
chilli paprička)
1 svazek koriandru, nasekaného
2 zralá avokáda Hass
1 lžička mořské soli
šťáva ze 2 limet
toast nebo tortilla chipsy,
k podávání**

**Ceviche:
300 g velmi čerstvého
mořského okouna
½ malé červené cibule
1 stroužek česneku
špetka mořské soli
1 lžíce olivového oleje
šťáva z 5-6ti limet
60 ml kokosového mléka
1 oválné rajče, nasekané nadrobno
2 lžíce jemně nasekaného koriandru**

Nejprve si udělejte ceviche. Mořského okouna zbavte kůže a nakrájejte na kostičky o velikosti asi 0,5 cm. Vložte do nízké nekovové mísy. Červenou cibuli a česnek nasekejte najemno a nasypťte na mořského okouna a zároveň dobře osolte. Pokapejte olivovým olejem, limetovou šťávou a kokosovým mlékem. Dobře promíchejte, pak zakryjte a nechte vychladit alespoň 1 hodinu, pokud chcete docílit jemné chuti, anebo až 4 hodiny, pokud chcete, aby byla ryba důkladně marinovaná.

Serrano chilli papričku zbavte semínek a nakrájejte nahrubo. Nasekejte koriandr. Rozpulte, vypeckujte a oloupejte avokáda a dužinu nakrájejte nahrubo. Všechny ingredience vložte do sekáčku a zpracujte na světle zelené pyré na rychlost 5. Možná bude potřeba přidávat avokádo postupně. Zakryjte a nechte vychladit. Těsně před podáváním ceviche přecedte a pak do něj přimíchejte na kostičky nakrájené rajče a nasekaný koriandr. Podávejte s krémem guacamole. Ozdobte toastem nebo tortilla chipsy.



Ledové banánové daiquiri

Počet porcí: 1

40 ml bílého rumu
1 lžičce Triple Sec
1 banán, nakrájený
2 lžičce limetové šťávy
1 lžička cukru
125 ml ledové tříště
nejemno nastrouhaná limetová kůra,
na ozdobu

Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby a k tyčovému mixéru připojte nástavec s hvězdicovitými noži. Krátce umixujte na rychlost 5, dokud nebude daiquiri úplně hladké. Nalijte do vychlazených sklenic na šampaňské, ozdobte nastrouhanou limetovou kůrou a ihned podávejte.



Čokoládovo-kávová pěna s Amarettem

Počet porcí: 4-6

200 g hořké čokolády, nalámané na
kousky (60-70% kakaové hmoty)
3 lžičce kávy espresso
25 g másla, nakrájeného na kostičky
2 lžičce likéru Amaretto (mandlový likér)
3 velká vejce, v pokojové teplotě
¼ lžičky mleté skořice

Kousky čokolády vložte do ohnivzdorné mísy spolu s kávou espresso, máslem a Amarettem. Položte na hrnc s vařící vodou. Nechte rozpustit na mírném ohni. Mezitím oddělte vejce. Bílky dejte do mixovací nádoby a na tyčový mixér připojte šlehačím metlu. Bílky ušlehejte na tuhý sníh. Začněte na rychlost 1 a pak zvyšujte až na rychlost 4. Když se čokoláda rozpustí, opatrně ji míchejte, aby byla úplně hladká. Nejprve do ní přimíchejte žloutky se skořicí, pak opatrně zapracujte sníh. Lžící přendejte do velké mísy a nechte alespoň 6 hodin anebo přes noc vychladit. Těsně před podáváním na dezertní talířky lžící nakládejte velké kopce čokoládové pěny.



Gratinované mango, jahody a borůvky s pomerančovým sabayonem

Počet porcí: 4

1 zralé, ale pevné mango
250 g jahod
250 g borůvek

Sabayon:

100 ml cukrového sirupu (vyrobeného ze stejného množství cukru a vody)
najemno nastrouhaná kůra z 1 pomeranče
3 velké žloutky
2 lžice pomerančového likéru
100 ml smetany ke šlehání, vychlazené

Přehřejte gril. Mango oloupejte a dužinu nakrájejte na tenké plátky. Borůvky a jahody omyjte, z jahod odstraňte stopky a rozkrájejte je na čtvrtky nebo na půlky. Ovoce naskládejte do nízkých ohnivzdorných misek.

Zahřejte cukrový sirup a pomerančovou kůru v kastrolu na 118°C. Žloutky a pomerančový likér dejte do ohnivzdorné mísy a vložte do vodní lázně.

K tyčovému mixéru připojte šlehací metlu a žloutky s pomerančovým likérem šlehejte na rychlost 1. Postupně zvyšujte rychlost, dokud sabayon nezhoustne a nebude na dotek teplý (což bude znamenat, že vejce jsou provařená).

Mísu sejměte z plamene a pokračujte ve šlehání, dokud sabayon znovu nezchladne. Očistěte šlehací metlu a použijte ji k našlehání smetany. Ušlehanou smetanu zapracujte pomalu do sabayonu a navrstvěte na ovoce. Nakonec vložte na několik minut na horký gril a opečte dozlatova. Ihned podávejte.



Sekáček 5KFC3515

Díky tomuto sekáčku můžete v mžiku servírovat čerstvě nasekané bylinky nebo ořechy anebo můžete snadno vyrobit zdravé domácí pyré pro vaše milované děti.

**SNADNÁ OBSLUHA**

ERGONOMICKÝ TVAR A JEDNODUCHÉ POUŽITÍ

DVĚ RYCHLOSTI

NÍZKÁ RYCHLOST NA SEKÁNÍ, VYSOKÁ RYCHLOST NA PYRÉ

MÍSA O OBJEMU 830 ML BEZ OBSAHU BPA

LZE MÝT V MYČCE

NŮŽ SE ZAJIŠTĚNÍM

UMOŽŇUJE SNADNÉ VYLÉVÁNÍ OBSAHU, ANIŽ BY NŮŽ VYPADÁVAL

V POKLOPU JE OTVOR NA PŘILÉVÁNÍ TEKUTIN

UMOŽŇUJE PŘIDÁVAT SPRÁVNÉ MNOŽSTVÍ OLEJE NEBO JINÝCH TEKUTIN PŘÍMO PŘI SEKÁNÍ



Snadná obsluha

Sekáček umožňuje jednoduchou obsluhu jednou rukou pomocí tlačítek umístěných nahoře. 2 rychlosti poskytují optimální výsledky neohledně na to, co děláte: Rychlost 1 na běžné sekání a rychlost 2 na rychlé rozmělnění surovin na pyré.



Otvor na přilévání tekutin

Tento otvor použijte na přilévání tekutých ingrediencí jako je například olivový olej během zpracování.



Nůž se zajištěním

Tento silný a ostrý nůž rychle zpracovává malé množství masa, čerstvé nebo vařené zeleniny anebo ořechů a bylinek. Nůž je zajištěn na hřídeli a zůstává na místě i při vylévání obsahu z mísy.





Sendviče s uzeným lososem a sekanou červenou řepou ozdobené domácím hořčičným krémem

Počet porcí: 4

100 g kysané smetany
250 g vařené červené řepy
12 ředkviček
8 plátků celozrnného chleba
8 plátků uzeného lososa
snítky kopru, na ozdobu

Medová hořčice :
60 g žlutých hořčičných semínek
60 g hnědých hořčičných semínek
150 ml bílého vinného octa
4 lžíce tekutého medu

Tento recept začněte chystat 2 dny předem. Hořčičná semínka a ocet vložte do nekovové mísy. Zakryjte potravinářskou fólií a nechte 24 až 36 hodin odležet. Po odležení špachtlí přesuňte obsah mísy do sekáčku a přidejte med a sůl a pak na rychlost 2 rozmělněte na homogenní pastu. Hořčici pak špachtlí přesuňte do sterilizované sklenice a pevně uzavřete. Po otevření uchovávejte v lednici. Pro přípravu sendvičů smíchejte 1 lžící medové hořčice s kysanou smetanou. V sekáčku pak na rychlost 1 nasekejte zvlášť červenou řepu a zvlášť ředkvičky. Na chléb naaranžujte sekanou červenou řepu, lososa a ředkvičky. Nakonec pokapejte nebo ozdobte po straně hořčičným krémem a nahoru položte snítek kopru.



Krůtí burgery s tuňákovo-kaparovou majonézou

Počet porcí: 4

1 šalotka
25 g kaparů
kůra z ½ citronu
malá hrstka plocholisté petržele
600 g mletého krůtího masa
sůl a černý pepř
olivový olej na burgery
1 foccacia (nebo můžete použít hamburgerové bulky)
listy rukoly, na ozdobu

Tuňákovo-kaparová majonéza:

2 žloutky
3 lžičce citrónové šťávy
6 filet ančoviček v olivovém oleji, přeceděné
150 ml olivového oleje
100 g konzervovaného tuňáka v olivovém oleji, přeceděného
2 lžičce kaparů

Nejprve nasekejte první 4 ingredience v sekáčku na rychlost 1. Vmíchejte do mletého krůtího masa a pak osolte a popepřete. Vytvarujte do 4 burgerů o průměru asi 5 cm a nechte 1 hodinu vychladit. Připravte si majonézu tak, že v sekáčku zpracujete žloutky, citrónovou šťávu a ančovičky na rychlost 1. Přilévejte pomalu olivový olej pomocí otvoru v poklopu, dokud majonéza nezhoustne. Pak přidejte tuňáka a kapary a zapracujte na rychlost 1. Vyškrabte majonézu do mísy a dochuťte solí a pepřem. Krůtí burgery opečte na olivovém oleji na grilu, na roštu nebo na pánvi. Podávejte na chlebu focaccia s tuňákovou majonézou. Ozdobte listy rukoly.



Telecí plátek se zelenými olivami a citronem podávaný s mrkvovým pyrė

Počet porcí: 4

50 g vypeckovaných zelených oliv
1 lžička nasekaného rozmarýnu
½ svazku bazalky
kůra a šťáva z 1 citronu
2 stroužky česneku, oloupané
½ červené chilli papričky
100 ml olivového oleje, plus navíc na smažení
sůl a černý pepř
8 telecích plátků po 75 g

Mrkvové pyrė:
600 g mrkve
50 g másla, rozpuštěného
½ svazku bazalky

Vložte prvních 7 ingrediencí do sekáčku a rozmělněte na pyrė na rychlost 2. Přelijte přes telecí plátky a nechte marinovat alespoň 30 minut.

Mezitím si připravte mrkvové pyrė: Oloupejte a nakrájejte mrkve na plátky. Mrkev uvařte v osolené vroucí vodě doměkka a pak ji vložte do sekáčku. Přidejte rozpuštěné máslo a bazalku a rozmělněte na rychlost 2 dohladka. Dochutěte solí a pepřem a vyškrabte do mísy. Udržujte teplé.

Telecí plátky opečte při vysoké teplotě na olivovém oleji dozlatova. Podávejte s mrkvovým pyrė a pokud chcete, s novými bramborami.



Falafel s koriandrem podávaný s rajčatovou salsou

Počet porcí: 4

125 g sušené cizrny, namočené přes noc ve studené vodě
2 lžice řeckého bílého jogurtu
1 lžice tahini (sezamová pasta)
1 lžice citrónové šťávy
1 stroužek česneku
2 lžičky mletého kmínu
1 lžička mletého koriandru
1 svazek koriandru
sůl a pepř
rostlinný olej, na smažení

Rajčatová salsa :
4 oválná rajčata
½ červené cibule
1 červená chilli paprička, bez pecek
1 lžice extra panenského olivového oleje
1-2 lžičky světlého hnědého cukru, podle toho, jak jsou sladká rajčata

Cizrnu přecedte a dobře osušte. Vložte do sekáčku s dalšími 7 ingrediencemi a rozmělněte na rychlost 2, dokud nevznikne hladká pasta. Dochutěte a vytvarujte do 12ti placiček nebo kuliček. Nechte hodinu vychladit. Mezitím nakrájejte rajčata na salsu. Cibuli i chilli nakrájejte nahrubo. Vložte do sekáčku i se zbývajících ingrediencemi a jemně spojte na rychlost 1. V pánvi rozehřejte olej do výšky 1 cm a falafel opečte dozlatova a dokřupava. Podávejte s rajčatovou salsou.



Šafránovo-hruškové pyré s rýžovým pudingem a pistáciovou drobenkou

Počet porcí: 4

200 g cukru
2 lžice akátového medu
2-3 špetky celého šafránu
semínka z ½ vanilkového lusku
450 ml vody
4 hrušky Konference
šťáva z ½ citronu
300 g hotového rýžového pudingu

Pistáciová drobenka:
25 g nesolených oloupaných pistácií
25 g mouky
25 g studeného másla
25 g cukru
špetka mletého kardamonu

Nejprve si vyrobte pistáciovou drobenku. Troubu předehřejte na 180°C. Pistácie jemně nasekejte v sekáčku na rychlost 1. Vysypte a dejte stranou. Do sekáčku dejte mouku a máslo a zpracujte na rychlost 1, dokud nevytvoříte drobenku. Vyškrabte do mísy a zapracujte do směsi pistácie, cukr a ochuťte kardamonem. Drobenku rozložte na plech vyložený pečícím papírem a zapečte 12 minut dozlatova a dokřupava.

Do hrnce nalijte vodu a do ní dejte cukr, med, šafrán, vanilku a přiveďte k varu. Na mírném ohni vařte, dokud se cukr nerozpustí. Oloupejte a rozkrájejte hrušky a odstraňte z nich jádřince. Přidejte do sirupu a povařte doměkka. Děrovanou lžící vyjměte ze sirupu a nechte trochu zchladit. Hrušky rozmělněte na pyré v sekáčku na rychlost 2. Dochuťte trochou citronové šťávy. Do sklenic nebo servírovacích misek navrstvěte rýžový puding a hruškové pyré a nakonec ozdobte pistáciovou drobenkou.



Technické specifikace



KRÁLOVSKÁ
ČERVENÁ



ČERNÁ



MANDLOVÁ*



STŘÍBRNÁ

3,1 L Food Processor 5KFP1335



Dostupné barvy	Označení	Euro zástrčka
královská červená	5KFP1335ER	•
černá	5KFP1335OB	•
mandlová*	5KFP1335AC	•
stříbrná	5KFP1335CU	•
Motor		Stejnoseměrný proud
Výkon		300 W
Napětí		220 - 240 V
Frekvence		50/60 Hertz
Počet otáček (rychlost 1 – 2)		900 - 1750
Materiál motorové jednotky		plast
Délka šňůry		61 cm
Rozměry výrobku	V x Š x H	41,5 x 28 x 26 cm
Rozměry balení	V x Š x H	49 x 45 x 29 cm
Hmotnost výrobku		7,8 kg
Hmotnost balení		8,5 kg

* Bude k dispozici od března 2013



KRÁLOVSKÁ
ČERVENÁ



ČERNÁ



MANDLOVÁ



STŘÍBRNÁ

2,1 L Food Processor 5KFP0925



Dostupné barvy	Označení	Euro zástrčka
královská červená	5KFP0925ER	•
černá	5KFP0925OB	•
mandlová	5KFP0925AC	•
stříbrná	5KFP0925CU	•
Motor		Stejnoseměrný proud
Výkon		240 W
Napětí		220 - 240 V
Frekvence		50/60 Hertz
Počet otáček (rychlost 1 – 2)		900 - 1750
Materiál motorové jednotky		plast
Rozměry výrobku	V x Š x H	38,1 x 27,9 x 25,4 cm
Rozměry balení	V x Š x H	50,8 x 26 x 26,7 cm
Hmotnost výrobku		3,2 kg
Hmotnost balení		5,2 kg



KRÁLOVSKÁ
ČERVENÁ



ČERNÁ



MANDLOVÁ*



NEREZ

Tyčový mixér 5KHB2571



Dostupné barvy	Označení	Euro zástrčka
královská červená	5KHB2571ER	•
černá	5KHB2571OB	•
mandlová*	5KHB2571AC	•
neraz	5KHB2571SX	•
Motor		Stejnoseměrný proud
Výkon		180 W
Napětí		220 - 240 V
Frekvence		50/60 Hertz
Počet otáček (rychlost 1-5)	Nástavce	6100-11000
	Šlehací metla	610-1100
	Sekáček	1020-1830
Materiál motorové jednotky		kovová
Délka šňůry		152,4 cm
Rozměry výrobku	V x Š x H	39,7 x 6,5 x 6,5 cm
Rozměry balení	V x Š x H	47,5 x 43,5 x 14,5 cm
Hmotnost výrobku		3,5 kg
Hmotnost balení		4 kg

* Bude k dispozici od března 2013



Sekáček 5KFC3515



KRÁLOVSKÁ
ČERVENÁ



BÍLÁ



STŘÍBRNÁ

Dostupné barvy	Označení	Euro zástrčka
královská červená	5KFC3515ER	•
bílá	5KFC3515WH	•
stříbrná	5KFC3515CU	•
Motor		Alternativní aktuální
Výkon		240 W
Napětí		220 - 240 V
Frekvence		50/60 Hertz
Počet otáček (rychlost 1-2)		2450 - 3450*
Materiál motorové jednotky		plast
Rozměry výrobku	V x Š x H	22 x 15,2 x 15,2 cm
Rozměry balení	V x Š x H	24 x 16,1 x 16,1 cm
Hmotnost výrobku		1,3 kg
Hmotnost balení		1,6 kg

* Tyto hodnoty se mohou pohybovat v rozmezí +/- 20%

Žádná část této publikace se nesmí reprodukovat ani vydávat tiskem, kopírováním, na mikrofilmu ani jiným způsobem bez předchozího písemného souhlasu společnosti KitchenAid.

Tisk: www.symeta.com

Fotografie: Tony le Duc; Studio Ferrazzini Bouchet;

Carlo Magnoli; Christophe Lauffenburger; Stojan + Voumard sa

Recepty: Veerle De Pooter

© 2013 KitchenAid Europa, Inc.

Nijverheidslaan 3 Box 5

B-1853 Strombeek-Bever

GASTROFORM, s.r.o.

Ondrova 9, Brno, 635 00

Žižkova 566, Havlíčkův Brod, 580 01

www.gastroform.cz

www.profikuchyne.cz

www.kitchenaidusa.cz

TEL: 546 223 099

GSM: 603 821 268

MAIL: info@gastroform.cz

www.Facebook.com/KitchenAidCZ | www.Facebook.com/PROFIKUCHYNE