

Le robot cuiseur kCook est extrêmement simple à utiliser

Choisissez **le mode manuel** pour des réglages personnalisés de la vitesse, de la température et du temps de cuisson.

Pour une utilisation plus facile, utilisez l'un des **3 programmes automatiques**.



PLATS MIJOTÉS

Idéal pour préparer des plats mijotés, mais aussi des viandes, des légumes ou des compotes.



SAUCES/SOUPES

Parfait pour préparer des sauces, des crèmes et des soupes



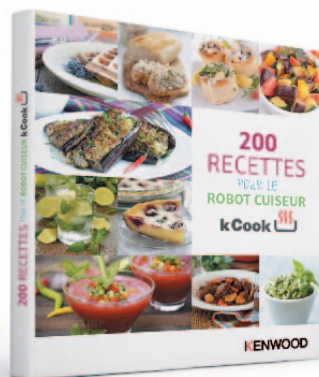
CUISSON VAPEUR

A utiliser avec le panier vapeur pour cuire les aliments tout en gardant leurs propriétés nutritives.



De nombreuses recettes disponibles !

Le robot cuiseur kCook est livré avec un livre de **200 recettes**.



Laissez-vous tenter !

Bouchées apéritives, entrées, soupes, plats complets, accompagnements, desserts, boissons, recettes de bases, recettes diététiques.

Une rubrique est également réservée aux bébés, avec 20 recettes qui leur sont dédiées.

En complément, téléchargez l'application disponible sur l'app store et android.



www.kcook.fr
www.kenwood.fr

KENWOOD

Robot cuiseur
kCook

La cuisine rapide et facile au quotidien



KENWOOD

Photos et caractéristiques techniques des produits non contractuelles - Février 2015 - b.e.l.a. vista

NOUVEAU

Le kCook est un robot cuiseur multifonction.

Il découpe, prépare et cuit vos préparations pour **4 personnes**.



Il vous permet de **réaliser rapidement et simplement** des repas sains, gourmands et variés pour toute la famille.

C'est simple :

- 1 - Préparez vos ingrédients
- 2 - Programmez le robot
- 3 - C'est prêt !

Il ne reste qu'à déguster.

Plus besoin de surveiller, il s'occupe de tout !



kCook s'adapte à toutes les envies gourmandes, sucrées ou salées, et permet de réaliser rapidement et facilement de nombreux plats, de l'apéritif au dessert.



Recettes apéritives



Soupes



Plats complets



Desserts

Très compact, le robot kCook est doté d'un bol de 2,4 L.

Idéal pour une famille de 4 personnes !



3 accessoires sont fournis pour réaliser une grande variété de préparations sucrées et salées.

Le couteau hachoir

Pour hacher et mixer de nombreux ingrédients, directement dans le bol. Parfait pour mixer les soupes, les sauces apéritives, les compotes ...



Le mélangeur

Pour mélanger des ingrédients sans les abîmer. Parfait pour les plats mijotés, les sauces, les crèmes...



Le panier vapeur

Pour les cuissons saines, légères et pour les plats de bébé. Il permet de cuire à la vapeur légumes, poissons, volailles et fruits...

