

KENWOOD

COOKING CHEF XL

KCL95.004SI

廚師機



一機量重、烹煮

一機量重、烹煮



IH磁應加熱

IH磁應加熱技術可讓您逐度加溫，精準地將溫度控制在20°C-180°C之間，可融化朱古力和烹煮各種小炒



Wifi連接

透過WiFi連接Kenwood World應用程式*，搜尋過百款食譜，更可傳送指令到廚師機和量秤食材



內置電子磅

內置EasyWeigh電子磅，讓你直接在攪拌碗或配件內量秤食材，省時方便



輕觸式屏幕

簡單易用的CookAssist™輕觸式屏幕，讓所有操控都能一指做到



13種預設程式

預設13種SimpleTouch™一按模式，讓您輕鬆完成烘焙煮食常用步驟



全不銹鋼主配件

EasyClean易潔全不銹鋼主配件，適用於洗碗碟機

專業設計攪拌槳和配件



K字槳

Kenwood經典K字造型，無論是混合麵糰還是攪拌餡料，K字槳都可以幫您輕鬆完成



打蛋器

全新分層設計，可以將最多的空氣混入食材之中，從1隻蛋白到16隻蛋白都可以一次過輕鬆發打



麵糰鉤

螺旋型麵糰鉤採用專業廚師機設計與堅固優質物料，即使揉合重身麵糰也能維持穩定



多用途攪拌槳

凸出的包邊設計，令攪拌槳和攪拌碗無縫緊貼，能更徹底及均勻地攪拌碗中食材，免卻中途關機刮邊的繁複程序



煮食棒

配合攪拌輔助夾使用，可以持續攪拌炆炒食材



優質蒸架

隨機附有專用蒸架，可蒸煮不同食物，滿足各種烹飪需要

手動模式 - 揀選溫度

溫度	建議使用
60°C	融化朱古力
72 - 82°C	水煮
98 - 99°C	燉煮
100°C	煮滾、蒸煮
130 - 140°C	拌炒蔬菜
180°C	煎香肉類

手動模式 - 揀選速度

速度	建議使用
Ⓟ	點動
♣4	2小時燜煮
♣3	湯
♣2	拌炒
♣1	翻拌
Min	搓揉麵糰
1	糕點和餅乾
2	意大利粉
3	蛋白和蛋糕
4	
5	
6	
Max	

預設 **13** 種 SimpleTouch™ 一按模式



麵糰發酵



融化朱古力



瑞士蛋白霜



意式蛋白霜



爆谷



40分鐘燜煮



2小時燜煮



打發蛋白



混合麵糊



搓揉麵糰



糖漬水果



蒸煮



湯

更多食譜盡在 **Kenwood World** 應用程式*



*受地區限制，Kenwood World 應用程式並不支援在中國，俄羅斯和中東地區用家。

規格

Cooking Chef XL
KCL95.004SI

加熱功率(瓦)	1500W	
摩打功率(瓦)	1500W	
速度	8種攪拌速度+4種間距攪拌速度+點動功能	
溫度範圍	20°C - 180°C	
溫度間距	1°C	
顯示屏	4.3" 輕觸式彩色屏幕	
主配件	優質全不銹鋼主配件 (麵糰鉤、K字槳、打蛋器、煮食棒)、多用攪拌槳和攪拌輔助夾	
其他配件	蒸架、防濺組件、隔熱罩、切麵糰刀、刮刀、隔熱墊	
攪拌碗容量	6.7L	
模式	13種SimpleTouch™一按模式	
食譜	過百款食譜#	
EasyWeigh電子磅	•	
LightLift™ 機頭	•	
IH 磁應加熱技術	•	
硬身麵包麵糰 (不含蛋/油)	麵粉重量	350g - 1.6kg
	麵糰總重量	564g - 2.58kg
軟身麵包麵糰 (含蛋/油)	麵粉重量	250g - 2.6kg
	麵糰總重量	478g - 5kg
蛋白容量 (隻)	1-16	
保養	5年保養 (首年上門收機)	
機身尺寸(高x闊x深)(cm)	37.8 x 41.3 x 33.6	
機身淨重 (kg)	22.95	


Kenwood World 應用程式內含過百款食譜

* 上述規格可能因產品改良而作出修改，恕不另行通知。產品圖片僅供參考。

KENWOOD

De'Longhi Kenwood A.P.A. Ltd.

www.kenwoodworld.com/zh-hk

 Kenwood Hong Kong

客戶服務熱線 Customer Service Hotline

香港 Hong Kong +852 2237 1313

澳門 Macau +853 2826 0302

De'Longhi Group HK eShop
<https://www.idelonghi.com.hk/>