

## KitchenAid

### Daily Food Inspiration: Mit dem KitchenAid Artisan K400 Standmixer durch den Tag

Gesund und selbst kochen ist angesagter denn je. Mit möglichst vielen frischen Zutaten und der Unterstützung von KitchenAid lassen sich vielfältige und abwechslungsreiche Mahlzeiten und Getränke auf den Tisch bringen. Frühstück, Lunch, Abendessen – der neue **Artisan K400 Standmixer** des amerikanischen Küchengeräteherstellers erleichtert die Zubereitung. Dabei ist das Produkt durchdacht designt, dass es die Kreativität fördert und gleichzeitig das Beste aus den verwendeten Nahrungsmitteln herausholt.

#### Frühstück



Acai Bowls sind das neue Trendfrühstück. Dabei sehen diese nicht nur instagramtauglich aus, sie sind super lecker und stecken voller Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Mit dem neuen **Artisan K400 Standmixer** von KitchenAid lässt sich das Superfood in Handumdrehen zubereiten. Mit seinem 1,5 PS starken Motor nimmt es der Blender spielend leicht auch mit harten, fasrigen oder gefrorenen Zutaten auf und sorgt für eine unvergleichlich cremige Textur. Damit sind gefrorene Bananen, TK-Beeren aber auch Mango und Eiswürfel kein Problem mehr!

Selbstgemachter Orangensaft – ein vitaminreicher Frischekick am Morgen. Mit der passenden **1-L-Zitruspresse** für den Artisan K400 Standmixer lässt sich die fruchtige Erfrischung schnell und einfach zubereiten.



## Mittag

Eine leckere, vor allem aber auch nahrhafte Speiseart in der Mittagszeit ist die Suppe. Mit dem Artisan K400 Standmixer gelingt eine cremige Tomaten-, Paprika- oder Kürbissuppe im Handumdrehen. Der 1,4-L-Mixbehälter aus Glas ist durch spezielle Riffelungen so designt, dass eine kräftige Sogwirkung entsteht. Diese garantiert, dass alle Zutaten im Blender mit dem asymmetrischen Messer mit vier Mixwinkeln in Berührung kommen. So wirken Motor, Klinge und Behälter auf einzigartige Weise zusammen und erzielen selbst bei harten Zutaten eine perfekte Konsistenz und großartigen Geschmack – nur noch erwärmen und essen!



## Abendessen

Herzhafter Hummus, pikante Guacamole, proteinreiche Erdnussbutter oder eine süße Nougatcreme – mit den selbstgemachten Brotaufstrichen wird das klassische Abendbrot zu einem echten Highlight. Die optional zum Artisan K400 Standmixer erhältlichen **Mixbehälter** können auf die Blender-Basis aufgeschraubt werden, somit kann direkt in den Mini-Behältern gemixt werden. Dank ihres Volumens von 200 sowie 500 ml sind die Aufsätze perfekt für kleinere Portionen. Mit den dazugehörigen Frischedeckeln lassen sich die Speisen luftdicht verschließen und für den nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.



## Drinks



Fruchtige Getränke verleihen Urlaubsfeeling. Vor allem im Sommer sind kühle Cocktails eine willkommene Erfrischung – mit dem KitchenAid Artisan K400 ist auch das Getränkemixen kein Problem! Neben der fünf voreingestellten Geschwindigkeitsstufen verfügt der Blender über drei abgestimmte Programme, zu denen auch das Zerstoßen von Eis gehört. Damit steht einer Frozen Margarita oder einem erfrischenden Caipirinha nichts mehr im Wege.

### Preis:

KitchenAid Artisan K400 Standmixer, erhältlich in 11 Farben: ab 329,00 €

Zubehör:

1-L-Zitruspresse: 59,00 €

Mixbehälter mit Messereinheit: 59,00 €

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

