

KitchenAid

Erfrischend, süß und unwiderstehlich lecker – KitchenAid eröffnet die Eis-Saison



Sonne und Eiscrème – eine unwiderstehliche Kombination! Ob fruchtig, sahnig-cremig, zuckerfrei oder vegan – gerade im Sommer kann man nicht genug von der eiskalten Erfrischung bekommen. Dabei schmeckt selbstgemachtes „Gelato“ viel besser als Gekauftes, denn so kann man selbst die Zutaten und den Zuckergehalt bestimmen. Und mit der **Speiseeismaschine** und dem **Shave Ice-Vorsatz** von KitchenAid gelingen selbstgemachte Kreationen im Handumdrehen und sorgen für echtes Eisdielein-Feeling daheim.

Mega „cool“ – Speiseeismaschine



Sorbet, Frozen Yogurt oder klassisches Sahneis – mit der neuen, optimierten KitchenAid Speiseeismaschine können unendlich viele Sorten hergestellt werden. Dank der überarbeiteten Schüssel mit einem Aluminiumkern, die mit der Küchenmaschine kompatibel ist, kann das Lieblingsdessert in weniger als 30 Minuten zubereitet werden. Sie ist leicht zu bedienen und bietet eine exzellente Kühlleistung – dafür die Schüssel vor dem Einsatz 15 bis 24 Stunden in die Gefriertruhe legen. Durch das ständige Rühren mit dem dazugehörigem Antriebsadapter bei optimaler Gefriertemperatur bekommt die Masse eine cremige und fluffige Konsistenz – das Eis zergeht förmlich auf der Zunge!

Typisch für KitchenAid: die Speiseeismaschine ist nicht nur funktional, sondern durch die raffinierte Struktur im Keramiklook auch optisch ein Hingucker auf dem Küchentresen.



Hawaii-Feeling mit dem Shave Ice-Vorsatz



Lust auf einen neuen Eis-Trend? Köstliches „Shave-Ice“ zergeht auf der Zunge wie zarte Schneeflocken und leuchtet in den schönsten Farben. Ursprünglich aus Japan stammend, zählt es vor allem auf Hawaii zu den beliebtesten und erfrischendsten Desserts. Hergestellt wird es aus einem Eisblock, welcher in ganz feine Raspeln geschabt und mit einzigartigen Toppings, Aromen und Saucen versehen wird. Mit dem neuen Shave Ice-Vorsatz von KitchenAid, welcher an die Küchenmaschine montiert wird, gelingt der

Foodtrend mühelos auch zu Hause. Dafür den vorgefrorenen Eisblock in den Aufsatz legen, zwischen groben und feinen Raspeln wählen und in weniger als einer Minute das perfekte Ergebnis erhalten. Mit den beiliegenden Formen kann aber nicht nur Wasser sondern auch frischer



Saft, Kaffee und Sahne eingefroren werden, so können allerlei einzigartige Shave-Ice Kombinationen kreiert werden. Frische Früchte oder aromatischer Sirups sind das i-Tüpfelchen auf dem Eis und sorgen für die nötige Geschmacksexplosion. Ein Tipp: das geraspelte Eis kann auch für die Herstellung von köstlichen Cocktails verwendet werden.



Preise:

Speiseeismaschine (5KSMICM),
kompatibel mit allen 4,8 L und 6,9 L Küchenmaschinen
149,00 € - ab Mai erhältlich

Vorsatz „Shave Ice“ (5KSMSIA),
4 Eisformen mit Deckel im Lieferumfang inbegriffen
129,00 € - ab Mai erhältlich

www.kitchenaid.eu