

Erntezeit verlängern mit KitchenAid



Der Sommer bringt eine Fülle an köstlichem Obst und Gemüse hervor: Erdbeeren, Mangos, Tomaten, Gurken und viele weitere Sorten, die wir am liebsten frisch gepflückt genießen und die uns mit wichtigen Vitaminen und Nährstoffen versorgen. Um sich das ganze Jahr am unvergesslichen Geschmack der Saison zu erfreuen, sind Einmachen, Einkochen aber auch Fermentieren wunderbare Methoden. KitchenAid, als unverzichtbarer Partner in jeder Küche, wird mit seinen vielseitigen Vorsätzen zum ultimativen Werkzeug für alle Einmachfans. So sind die Leckereien jederzeit im Vorratsschrank verfügbar.



Fruchtpürees, Tomatensugo und köstliche Marmeladen? Mit dem KitchenAid **Pürieraufsatz** kein Problem! Dieser Vorsatz eignet sich perfekt zum Pürieren von Obst und Gemüse und macht die Zubereitung von vielen leckeren Gerichten und Beilagen zum Kinderspiel. In Verbindung mit dem Fleischwolf werden zunächst die Zutaten zerkleinert. Anschließend werden alle Schalen, Stiele, Kerne und Rinden durch das Kegelsieb entfernt, um eine seidig glatte Konsistenz zu erzielen.

Pürieraufsatz, Preis: 119,00 €

Der **Food-Processor** ist ein unersetzliches Werkzeug für die Zubereitung von raffinierten Gemüsesalaten für die Speisekammer. Er erleichtert das Schneiden, Zerkleinern und Raspeln der Zutaten erheblich, formt sie in perfekte Würfel, spart wertvolle Zeit in der Küche und liefert stets makellose Ergebnisse – so schmeckt fermentiertes oder eingelegtes Gemüse noch besser.

Food-Processor, Preis: 259,00€





Für die Zubereitung von köstlichen Vorratsschrank-Rezepten erweist sich der **Gemüseschneider** als unverzichtbares Hilfsmittel. Mit seiner Präzision, dank scharfer Klingen und einer breiten Auswahl an Schied- und Reibetrommeln, macht er das Reiben, Raspeln und Schneiden verschiedenster Zutaten zu einem mühelosen Vergnügen. Von eingelegten Gurken über gepickelte Zwiebeln bis hin zu einem köstlichen Karottensalat oder scharfem Kimchi – der Gemüseschneider lässt keine kulinarischen Wünsche offen.

Gemüseschneider, Preis: 139,00 €

Es ist immer praktisch und zeitsparend, ein Glas fertiges Pesto griffbereit zu haben. Mit der KitchenAid muss in Zukunft jedoch keines mehr gekauft werden. Einfach alle frischen Zutaten in den **Zerkleinerer** geben und im Handumdrehen ist die köstliche Pastasauce fertig zum Einmachen. Das Gerät zerkleinert mühelos frische Kräuter, Gemüse, Nüsse und sogar Obst für hausgemachte Konserven. Es ermöglicht zudem die Herstellung feiner Babynahrung aus gekochten Zutaten. Dank seiner Vielseitigkeit lassen sich schnell und unkompliziert eigene Dressings, Saucen und Tapenaden zubereiten, sodass auf fertige Produkte aus dem Supermarkt verzichtet werden kann.



KitchenAid Zerkleinerer 1,19 L, Preis: 119,00 €

www.kitchenaid.eu