



CHEF TOUCH.

KitchenAid

Chef Touch

Rinnovato con la nuova estetica KitchenAid, Chef Touch incarna alla perfezione l'ultima tendenza gourmet: la cucina Sous Vide.

LA NUOVA ESTETICA

Chef Touch è un sistema rivoluzionario che porta per la prima volta in ambito domestico la cucina sottovuoto. Incarna alla perfezione la nuova estetica KitchenAid: il **nottolino rosso** - su cui è stato cesellato il logo KitchenAid e la data di nascita del Brand, il 1919 - è un segno distintivo del marchio posto ai lati delle maniglie godronate; la **finestra ampliata del forno** a vapore è incorniciata in un elemento cromato a rilievo; la **nuova interfaccia White Display** è moderna, chiara e facile da usare; e il **badge con il marchio KitchenAid**, proprio come una volta, è un prezioso dettaglio in acciaio e a rilievo, la firma d'autore su tutte le ricette che realizzerai.

Che tu sia un single e voglia prepararti porzioni di cibo precotto in anticipo, o che tu viva una vita frenetica e abbia la necessità di avere piatti pronti all'occorrenza per tutta la famiglia, o ancora, se desideri cucinare come un grande chef, allora il *Sous Vide* è quello che fa per te.



La cucina Sous Vide è l'ultima tendenza per la cucina domestica: esalta le proprietà organolettiche, le texture e i sapori degli alimenti e ti permette di cucinare in modo sano, garantendo risultati perfetti.

LA CUCINA SOUS VIDE

Uno dei 10 trend globali più in voga si chiama "Eating right" ed è la tendenza sempre più crescente verso un'alimentazione più sana e consapevole. Aumentano i consumi legati ai cibi biologici, i "giardini urbani" nelle città e i prodotti locali sono dei veri e propri must-have sulle tavole casalinghe e nei ristoranti. Mangiar sano è ormai una tendenza e la cucina *Sous Vide* è il nuovo modo per godersi a casa questo piacere. Il **Sous Vide è un metodo esclusivo di cottura sottovuoto, a bassa temperatura**, il cui segreto risiede nell'unione di alimenti freschi con i loro condimenti, chiusi sottovuoto e cotti a vapore in apposite buste, testate e completamente sicure. In questo modo **si preservano tutte le vitamine, i minerali e l'umidità naturale dei cibi, mantenendo intatti sapore, consistenza e colore**. Finora, il *Sous Vide* è stato utilizzato esclusivamente nei ristoranti ma da oggi puoi godere dei suoi benefici direttamente a casa tua, grazie a **CHEF TOUCH**.

CHEF TOUCH

Chef Touch è composto da Macchina per il Sottovuoto per conservare i cibi attraverso la tecnica Sous Vide, **Forno a Vapore** per cuocere e scaldare gli alimenti e **Abbattitore di Temperatura** per congelarli e raffreddarli rapidamente. Questi tre elettrodomestici fanno parte di un sistema all-in-one e funzionano in perfetta sinergia per donarti un risultato sano e naturale. Infatti, Chef Touch è un prezioso alleato per una dieta bilanciata: con il sottovuoto viene eliminata quasi totalmente l'aria dall'involucro che contiene l'alimento, rallentandone drasticamente tutte le attività biologiche ed enzimatiche e prolungandone notevolmente la durata. Inoltre, la busta impermeabile impedisce la perdita o l'acquisto di umidità, fattori che causano il veloce deterioramento dei prodotti. **Gli alimenti sottovuoto possono essere così conservati mediamente tre volte più a lungo** grazie all'inibizione della proliferazione batterica e dell'ossidazione degli ingredienti.



MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO

Il primo passo per utilizzare il sistema Chef Touch è quello di sigillare i cibi freschi o crudi nelle speciali buste per il sottovuoto. Basta mettere gli ingredienti scelti nell'apposita busta, riporli all'interno della macchina - posizionando il lato aperto sulla barra per sigillare - e chiudere il coperchio. Ora sarà sufficiente premere *Bag Cycle* e la macchina rimuoverà tutta l'aria, creando un sottovuoto ottimale. Infatti, la macchina KitchenAid è un **modello a campana**, dotata di una camera interna dentro la quale viene creato il vuoto durante l'aspirazione dell'aria. È dunque diversa dai modelli più comuni (detti ad aspirazione esterna) che aspirano l'aria soltanto dalla busta. La pressione residua all'interno della busta, di soli 5mbar rispetto ai 350-500 mbar delle macchine tradizionali, garantisce dunque un **sottovuoto ottimale** e permette all'alimento di conservarsi più a lungo rispetto a una classica conservazione in frigorifero. Quando la macchina avrà creato il sottovuoto, la busta sarà sigillata con una chiusura ermetica. **Il cibo messo sottovuoto può essere cotto nel Forno a Vapore e consumato immediatamente, oppure conservato nel frigorifero o nel congelatore.**



FORNO A VAPORE

Il Forno a Vapore KitchenAid è il massimo per cuocere gli alimenti sottovuoto, grazie al suo **preciso sistema di controllo della temperatura**. Puoi selezionare una delle **10 funzioni di cottura Sous Vide** relative agli alimenti che stai preparando, sia in modalità vapore puro sia in modalità vapore combinato. I tuoi ingredienti verranno cucinati con estrema delicatezza, conservando inalterati sapore, colore e consistenza. Il Forno a Vapore è dotato anche di **due funzioni dedicate per rigenerare** gli alimenti che hai conservato nel frigorifero o nel freezer. Infine, grazie alla **funzione Assisted Chef**- uno speciale programma con 71 ricette preimpostate - ogni piatto sarà cucinato alla perfezione perchè permette di cucinare, ancora una volta, in maniera impeccabile, utilizzando funzioni a vapore o combinate, con funzioni ventilate tradizionali e vapore.



ABBATTITORE DI TEMPERATURA

Terminata la cottura, il piatto può essere servito e gustato immediatamente. **Oppure le buste sottovuoto possono essere raffreddate rapidamente e riposte in frigorifero o sottoposte a congelamento rapido e conservate nel congelatore.** L'Abbattitore di Temperatura KitchenAid può raffreddare o congelare cibi cotti e crudi in pochi minuti, preservandone l'aroma, il gusto e i valori nutritivi grazie a **3 funzioni**:

- **Soft Blast chilling.** Riduce la temperatura degli alimenti cotti al forno a **+3°C**, in massimo 90 minuti, abbassandola **gradualmente**. È la funzione ideale per cibi delicati o prodotti dolci da forno.
- **Hard Blast chilling.** Riduce la temperatura degli alimenti cotti al forno a **+3°C** in 90 minuti, abbassandola **in modo rapido**. È la funzione ideale per carne, primi piatti o zuppe.
- **Congelamento Rapido.** Abbassa la temperatura interna dei cibi a **-18°C**. I cristalli di ghiaccio che si formano sono più piccoli rispetto a quelli che si generano normalmente nel congelatore, così gli alimenti conservano tutta la loro consistenza e sapore anche dopo essere stati scongelati.

Oltre alle 3 funzioni implementate (finora erano due, Raffreddamento e Congelamento rapido), l'Abbattitore è dotato ora di un'**opzione speciale** che, qualora il ciclo terminasse e tu non fossi in casa, lo imposta automaticamente in modalità "frigo" o "freezer" per mantenere la temperatura costante finché non hai la possibilità di estrarre il cibo. È più ergonomico e facile alla presa nonché perfettamente allineato al design di Macchina per il sottovuoto e Forno a Vapore grazie alla **nuova apertura frontale** (anziché laterale, come nel modello precedente). E infine, la **cavità totalmente in acciaio inox** – per garantire la massima igiene - e un **nuovo sistema di drenaggio** – che fa defluire automaticamente l'acqua di condensa dalla cavità verso l'esterno – lo rendono davvero uno strumento pratico e facile da pulire.

SCHEDA TECNICA

SISTEMA CHEF TOUCH™

FORNO COMBI VAPORE

KOQCX 45600

- Nuova estetica
- 10 funzioni “Sous Vide”
- 2 funzioni di rigenerazione
- 8 funzioni speciali
- Acciaio Easy to Clean
- Sonda di temperatura
- Display LCD
- Pannello comandi full touch
- Temperatura Vapore: 40°C - 100°C
- Temperatura Ventilato: 50°C – 230°C
- Capacità tanica acqua: 1,45 lt
- Voltaggio(V)/Frequenza(Hz): 230/50
- Potenza (W): 1450
- Dimensioni (AxLxP): 45,5 x 59,5 x 51,7 cm
- Colore: inox

MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO

KVXXX 44600

- Nuova estetica
- Pressione residua da 0 a 5 mbar
- Capacità 17 lt
- Coperchio in vetro
- 2 modalità di sottovuoto:
ciclo di vuoto per buste KitchenAid
ciclo di vuoto per contenitori
- Accessori: 75 buste per sottovuoto KitchenAid

ABBATTITORE DI TEMPERATURA

KCBSX 60600

- Nuova estetica
- Funzione Soft Blast chilling
- Funzione Hard Blast chilling
- Congelamento rapido
- Capacità: 37 lt
- Regolazione tempo e temperatura
- Acciaio inox Easy to Clean
- Comandi Touch control

KitchenAid

Fin dalla nascita del Mixer nel 1919 e della prima lavastoviglie nel 1949, KitchenAid ha pensato a una linea completa prodotti, dagli utensili ai piccoli e grandi elettrodomestici, con prestazioni professionali e progettati per gli appassionati gourmet. KitchenAid, che ha celebrato il suo 90° anniversario nel 2009, fa parte di Whirlpool Corporation, leader mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici, con un fatturato annuale di circa \$ 20 miliardi, 100.000 dipendenti e 70 centri di produzione e ricerca tecnologica in tutto il mondo. Il Gruppo Whirlpool commercializza i marchi Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint e altri brand in più di 170 paesi. Il Centro di coordinamento Europeo KitchenAid si trova a Comerio (VA). Per ulteriori informazioni sul marchio KitchenAid, visitare il sito www.kitchenaid.it.