



KitchenAid



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Inhaltsverzeichnis

<i>Hergestellt für präzise Schnittstärkeneinstellung</i>	5
3,1-L-Food-Processor 5KFP1335	7
Funktionen und Zubehör	9
Rezepte	29
2,1-L-Food-Processor 5KFP0925	39
Funktionen und Zubehör	39
Rezepte	57
<i>Für endlose kulinarische Kreationen</i>	67
Stabmixer mit 5 Geschwindigkeitsstufen 5KHB2571	69
Funktionen und Zubehör	71
Rezepte	87
Zerhacker 5KFC3515	95
Funktionen	97
Rezepte	103
Technische Daten	111
3,1-L-Food-Processor 5KFP1335	113
2,1-L-Food-Processor 5KFP0925	115
Stabmixer mit 5 Geschwindigkeitsstufen 5KHB2571	117
Zerhacker 5KFC3515	119



3,1-L-Food-Processor 5KFP1335

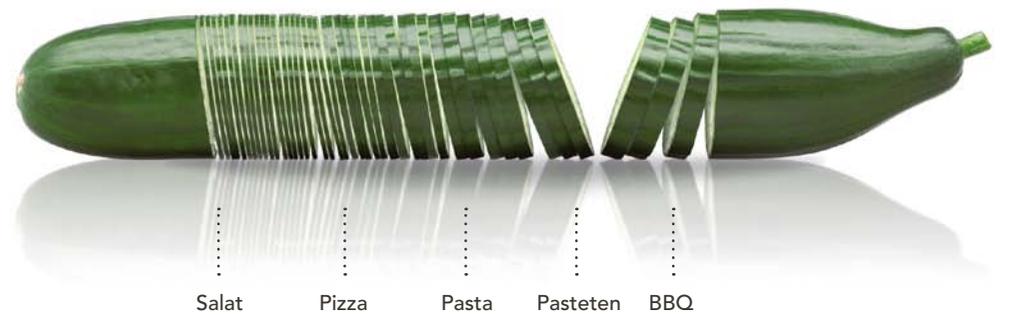
2,1-L-Food-Processor 5KFP0925

Hergestellt für präzise Schnittstärkeneinstellung

NEUES EXACTSLICE-SYSTEM

NIEDRIGE GESCHWINDIGKEIT FÜR WEICHE ZUTATEN

MÜHELOS HORIZONTALE SCHEIBEN



Salat

Pizza

Pasta

Pasteten

BBQ



3,1-L-Food-Processor 5KFP1335

In unserer schnelllebigen Welt, in der überall Multitasking gefordert ist, gibt es einen Ort der Ruhe: Ihre Küche. Hier wartet eine Multitasking-Maschine darauf, Ihren Kochalltag auf vielen Ebenen zu einem kreativen Vergnügen zu verwandeln.

Dieser innovative Food Processor vereinfacht Ihre Haute Cuisine sowie Ihre schnellen und leichten Rezepte und beflügelt Ihre Kreativität beim Zubereiten von Gerichten. Überraschend günstig in der Anschaffung macht dieser Helfer Ihre Messer nahezu überflüssig: Er raspelt und hackt die Zutaten und zwar mit größter Leichtigkeit. Im Handumdrehen entstehen dünne und dicke Scheiben – gleichzeitig! Auch weiche Zutaten wie Tomaten können verarbeitet werden und sogar horizontale Schnitte fürs BBQ sind möglich.

Schnell werden Sie die enorme Vielseitigkeit des Food Processors erkennen und feststellen, dass Sie Ihre Kochideen mühelos statt mühevoll umsetzen können. Der Food Processor ist perfekt für gesellige und köstliche Speisen – schnell, effizient, leistungsstark und stets bereit, die Zutaten nach Ihren Vorgaben vorzubereiten.



3,1-L-Food-Processor 5KFP1335

EXACTSLICE-SYSTEM:

- **WELTNEUHEIT: EXTERNER HEBEL ZUM ÄNDERN DER SCHNITTSTÄRKE**
EINFACHE SCHNITTSTÄRKENWAHL: DÜNN ODER DICK
- **EXTRA GROSSE 3-IN-1-ÖFFNUNG**
PASSEND FÜR ZUTATEN IN UNTERSCHIEDLICHEN GRÖSSEN –
HORIZONTAL WIE VERTIKAL
- **EINZIGARTIG GEFORMTE SCHARFE MESSER UND ZWEI OPTIMIERTE
GESCHWINDIGKEITSSTUFEN (NIEDRIG UND HOCH)**
FÜR PRÄZISE SCHNEIDEN UND EXAKTES VERARBEITEN VON WEICHEN
UND HARTEN ZUTATEN

ANTIRUTSCHBASIS UND KOMFORTABLER DESIGNGRIFF

ROBUST MIT FREIER SICHT AUF DEN SCHÜSSELINHALT

SCHÜSSEL MIT 3,1 L FASSUNGSVERMÖGEN, MINISCHÜSSEL MIT 950 ML FASSUNGSVERMÖGEN, BEIDE BPA-FREI DAZU: MINI-VIELZWECKMESSER

VIELSEITIG, PRAKTISCH UND UNIVERSELL EINSETZBAR FÜR VIELE
ARBEITSVORGÄNGE UND VERARBEITUNGSWÜNSCHE

BESONDERS DICHT SCHLIESSENDER DECKEL MIT TROPFFREIEM VERRIEGELUNGSSYSTEM

KEIN TROPFEN UND KLECKERN MEHR

KOMPAKTER AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

EINFACH UND SICHER

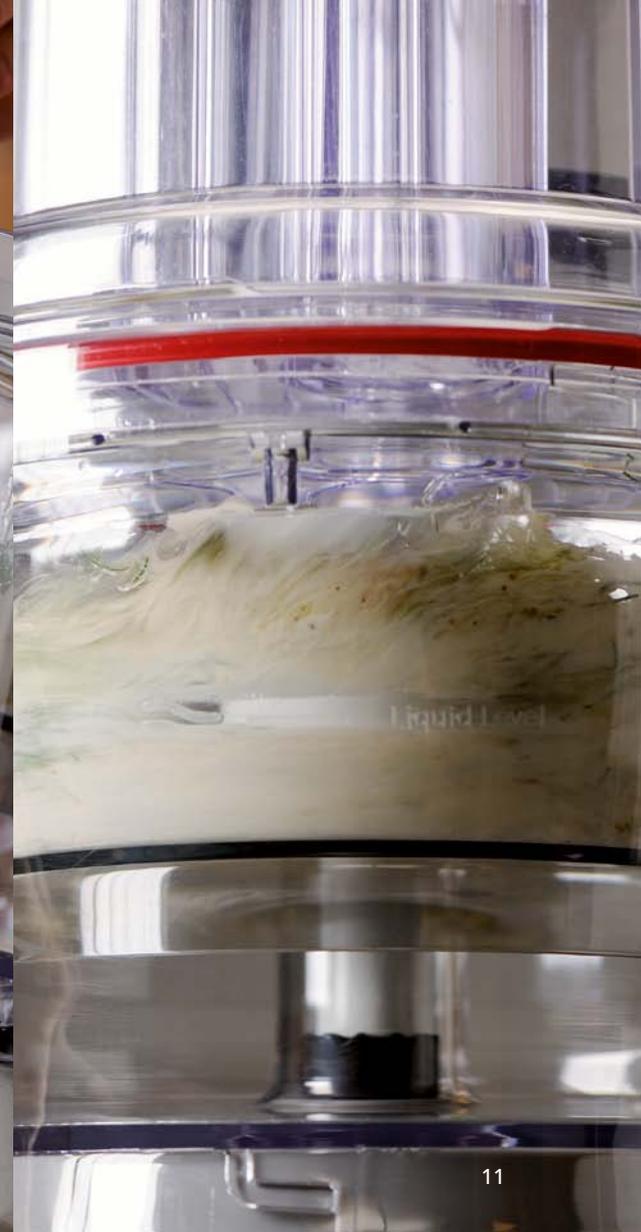


950-ML-Minischüssel mit Minimesser

Die Minischüssel mit dem Edelstahl-Minimesser ist perfekt für das Zerkleinern und Mischen kleiner Mengen geeignet.



MINIMESSE
AUS EDELSTAHL





Arbeitsschüssel mit 3,1 L Inhalt

Die BPA-freie, große Arbeitsschüssel bietet viel Platz für Zutaten.





Abdeckung der Arbeitsschüssel mit extra großem 3-in-1-Einfüllstutzen und dreiteiligem Stopfer

Die drei Stopfer gleiten nahtlos ineinander; so können Sie **kleine wie große Zutaten** gleichermaßen verarbeiten. Der große Stopfer und der gesamte Einfüllstutzen nehmen es problemlos mit ganzen Kartoffeln auf. Und für perfekte Gurkenscheiben verwenden Sie einfach den mittleren Stutzen und Stopfer. Für kleinere, schmale Zutaten wie Möhren ist das Duo aus kleinem Stutzen und Stopfer zuständig.

Die Silikondichtung am Deckel macht Schluss mit Kleckern und Spritzen!





Externe Schnittstärkenverstellung

Mit der exklusiven externen Schnittstärkenverstellung von KitchenAid können Sie die Schnittstärke der Schneidscheibe von dünn bis dick einstellen, ohne die Scheibe aus dem Gerät nehmen zu müssen. Verschieben Sie bei eingesetzter Schneidscheibe einfach den Schnittstärkenhebel auf die gewünschte Einstellung.

Das funktioniert ohne Abnehmen der Abdeckung und sogar bei eingeschaltetem Food Processor!

Extern verstellbare Schneidscheibe

Die mit Mikrozähnen versehene Schneidscheibe kann auf Schnittstärken zwischen etwa 1 und 6 mm eingestellt werden. Das ist optimal für die allermeisten Zutaten.







Beidseitig verwendbare Reibscheibe

Reiben Sie alle Arten von Gemüse
und Käse grob oder fein.



BEIDSEITIG VERWENDBARE REIBSCHEIBE:
FEIN/GROB 2 MM/4 MM



Vielzweckmesser aus Edelstahl

Diese vielseitige Klinge hackt, vermengt, mischt und emulgiert Zutaten binnen Sekunden.



ZUM ZERKLEINERN,
PÜRIEREN, HACKEN,
MISCHEN, MIXEN,
EMULGIEREN

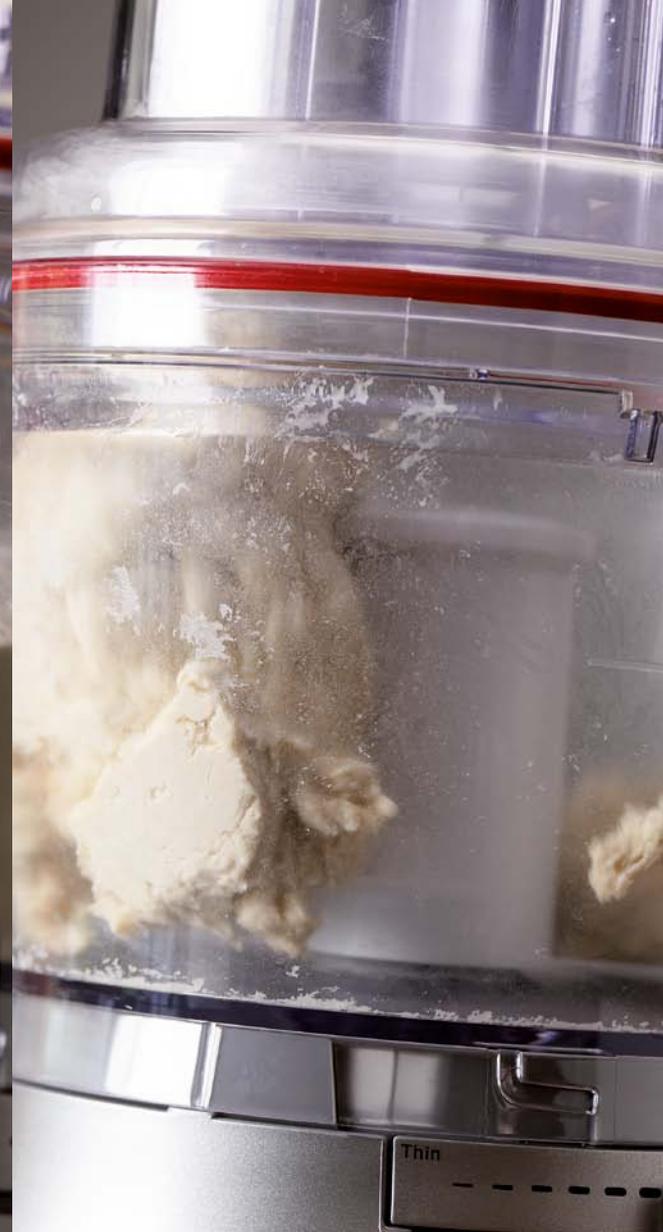


Teigmesser

Kneten Sie alle Arten von Hefeteig
(Brot, Pizza, Hefezöpfe ...).



ZUM KNETEN
UND VERMENGEN
VON HEFETEIG





Schneebeesen

Der Schneebeesen schlägt im Nu Eiweiß für Baisers, Mousse, Soufflés und Nachspeisen auf.

Zubehörbehälter

Schicker und robuster Behälter zum Aufbewahren und Schützen der Messer, Scheiben und weiteren Zubehörteilen.



Ananas-Carpaccio mit Glühweinsirup

Für 4 Personen:

1 reife Ananas
½ Flasche lieblicher Weißwein
300 ml Wasser
250 g Zucker
¼ Orange, geschnitten
1 Vanilleschote, geöffnet
2 Sternanis
2 Zimtstangen
eine großzügige Prise Safranfäden

Oben und unten von der Ananas eine Scheibe abschneiden, schälen und Augen entfernen. Ananas vierteln und den harten Strunk entfernen.

Schneidscheibe in den Food Processor einsetzen, dann die Ananasviertel bei niedriger Geschwindigkeit auf der zweitniedrigsten Dickeinstellung in Scheiben schneiden. Ananasscheiben in einer flachen Schüssel auslegen.

Die übrigen Zutaten in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann auf die Hälfte einkochen. Den Sirup über die Ananasscheiben geben; abdecken und mehrere Stunden marinieren. Je länger die Ananas in der Marinade verbleibt, desto stärker werden die Aromen.

Direkt vor dem Servieren die Ananasscheiben aus dem Sirup nehmen und auf Tellern anrichten. Mit ein wenig Sirup beträufeln; dazu eine Kugel Vanille- oder Kokoseis servieren.



Kartoffel- und Pancetta-Rösti mit Rote-Bete-Zaziki

Für 4 Personen:

500 g mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
75 g Butterschmalz
1 kleine Zwiebel
50 g Pancetta
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rote-Bete-Zaziki:

100 g griechischer Joghurt
1 mittelgroße gekochte Rote Bete, abgetropft
1 kleine Knoblauchzehe, geschält
1 EL gehackter Dill oder Schnittlauch
1 EL Rotweinessig
1 EL Olivenöl, kaltgepresst

Zuerst das Zaziki zubereiten. Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen. Alle Zutaten hineingeben, anschließend auf höchster Stufe verarbeiten, bis eine gleichmäßige Masse mit Konsistenz entstanden ist. Abschmecken, abdecken und kühl stellen. Kartoffeln für die Rösti nicht schälen, sondern gut waschen. Kartoffeln als Ganzes in einen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und 12 Minuten lang kochen. Anschließend abtropfen und leicht abkühlen lassen, dann schälen. Grobe Seite der Schneidscheibe in den Food Processor einsetzen und die Kartoffeln bei geringer Geschwindigkeit reiben. Die geriebenen Kartoffeln in eine große Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Pancetta fein hacken. In der Pfanne leicht karamellisieren, anschließend von Hand vorsichtig unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Abschmecken. Kartoffelmischung zu 8 oder 12 Rösti formen. Rösti im restlichen Butterschmalz braten, bis sie goldbraun und kross sind. Direkt mit dem Rote-Bete-Zaziki servieren.



Asiatische Hähnchenburger mit Reisnudelsalat

Für 4 Personen:

12 Stangen Zitronengras
1–2 grüne Peperoni
2 Schalotten
4 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse,
weitere zum Garnieren
1 TL mildes Currypulver
1 TL Zucker
2 EL Fischfond
3 EL Kokossahne
500 g Hähnchenhack
Pflanzenöl zum Braten

Reisnudelsalat:

75 ml Fischfond
3 EL Reisweinessig
2 EL Limonensaft
2 EL Zucker
1 rote Chili
200 g Reis-Vermicelli
½ Bund Minze
½ Bund Koriander

Zuerst den Nudelsalat zubereiten. Für das Dressing den Fischfond mit dem Reisweinessig, dem Limonensaft und dem Zucker schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die rote Chili fein hacken und in das Dressing rühren. Chili nach Belieben entkernen; nicht entkernt wird das Dressing schärfer. Die Reis-Vermicelli in kochendes Wasser geben, bis sie weich genug sind; dann gründlich abtropfen lassen. Minze und Koriander grob hacken und unter die Vermicelli mischen. Mit der Hälfte des Dressings abschmecken und beiseite stellen. Die harten äußeren Blätter des Zitronengrases entfernen; den Rest hacken. Die Peperoni entkernen, anschließend mit den Schalotten grob hacken. Das Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen. Zitronengras, Peperoni, Schalotten, Erdnüsse, Currypulver, Zucker, Fischfond und Kokossahne in einen Behälter geben. Auf hoher Stufe möglichst fein verarbeiten. Das Hähnchenhack hinzugeben und auf niedriger Stufe kurz verarbeiten, sodass alle Zutaten gerade eben vermengt sind. Aus der Arbeitsschüssel entnehmen und zu kleinen Burgern von etwa 1 Zentimeter Dicke formen. Auf beiden Seiten 5 bis 6 Minuten in Pflanzenöl braten. Mit dem Nudelsalat servieren; dabei das restliche Dressing mit einem Löffel darüberggeben. Für mehr Biss mit Erdnüssen garnieren.



Joghurt-, Zitronen- und Vanillemousse mit Mandelkrokant

Für 8 Personen:

450 g griechischer Joghurt, über Nacht in einem Musselintuch abgetropft
Abrieb von 1 ungewachsenen Zitrone
½ Vanilleschote
4 Eiweiß, bei Zimmertemperatur
eine Prise Salz
125 g Zucker
4 EL Zitronenmarmelade
1 EL Zitronensaft
geröstete Mandelblättchen zum Garnieren

Boden:

200 g italienische Cantuccini (hartes Mandelgebäck)
75 g Butter

Zuerst den Boden zubereiten. Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen. Die Cantuccini zerbrechen und in die Schüssel geben; anschließend bei hoher Geschwindigkeit zu Bröseln verarbeiten. Die Butter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen. Die Cantuccini-Brösel in die geschmolzene Butter geben. Vermengen, dann auf 8 Gläser verteilen und gut zusammendrücken. Kühl stellen.

Den abgetropften griechischen Joghurt in eine große Schüssel löffeln und die geriebene Zitronenschale hinzugeben. Vanilleschote öffnen und die Samen herausschaben. Unter den Joghurt rühren. Schneebesen in den Food Processor einsetzen und die Eiweiß hineingeben. Eiweiß salzen und auf geringer Stufe schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Dann die Geschwindigkeit erhöhen, bis das Eiweiß steif ist. Bei laufendem Motor Zucker esslöffelweise hinzugeben, bis der Eischnee glänzt. Vorsichtig unter den Joghurt heben, dann die Mischung in die Gläser füllen. Über Nacht kühl stellen.

Direkt vor dem Servieren die Marmelade und den Zitronensaft vermengen. Über die Mousse löffeln und mit den gerösteten Mandeln garnieren.



Polentakuchen mit Orange

Für 8-12 Personen:

1 große Orange

6 Eier

250 g Zucker

125 g Polenta

125 g frisch gemahlene Mandeln

2 EL Mohn

1 EL Backpulver

Crème Fraîche zum Garnieren

Orange waschen und in einen Topf legen. Mit Wasser bedecken, den Topf halb abdecken und die Orange kochen, bis sie zart ist. Das dauert etwa 1 Stunde. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen (oder eine Silikonform verwenden). Orange gut abtropfen lassen, dann in Hälften schneiden und Kerne entfernen.

Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen und die Orange (samt Schale) bei hoher Geschwindigkeit pürieren. Eier nacheinander hinzugeben und untermischen. Dann auch den Zucker bei gleichbleibender Geschwindigkeit hinzufügen. Die restlichen Zutaten – mit Ausnahme der Crème Fraîche – bei niedriger Geschwindigkeit hinzufügen. Kurz mixen, bis der Teig glatt ist. Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Kuchenform geben. Den Teig etwa 1 Stunde lang backen. Den Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen. Anschließend Kuchenstücke schneiden und mit viel Crème Fraîche servieren.



2,1-L-Food-Processor 5KFP0925

EXACTSLICE-SYSTEM:

- **MANUELLE SCHNITTSTÄRKENVERSTELLUNG**
EINFACHE SCHNITTSTÄRKENWAHL: DÜNN ODER DICK
- **GROSSE 3-IN-1-ÖFFNUNG**
3 UNTERSCHIEDLICHE GRÖSSEN ZUM SCHNEIDEN KLEINER UND GROSSER ZUTATEN
- **EINZIGARTIG GEFORMTE SCHARFE MESSER UND ZWEI OPTIMIERTE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN (NIEDRIG UND HOCH)**
FÜR PRÄZISES SCHNEIDEN UND EXAKTES VERARBEITEN VON WEICHEN UND HARTEN ZUTATEN

SCHÜSSEL MIT 2,1 L FASSUNGSVERMÖGEN, MINISCHÜSSEL MIT 710 ML FASSUNGSVERMÖGEN, BEIDE BPA-FREI
FÜR DIE SCHNELLE VERARBEITUNG KLEINER UND GROSSER MENGEN

BESONDERS DICHT SCHLIESSENDER DECKEL MIT TROPFFREIEM VERRIEGELUNGSSYSTEM
KEIN TROPFEN UND KLECKERN MEHR

ANTIRUTSCHBASIS UND KOMFORTABLER DESIGNGRIFF
ROBUST MIT FREIER SICHT AUF DEN SCHÜSSELINHALT



710-ML-Minischüssel mit Minimesser

Die Minischüssel mit dem Edelstahl-Minimesser ist perfekt für das Zerhacken und Mischen kleiner Mengen geeignet.



MINIMESSER
AUS EDELSTAHL





Arbeitsschüssel mit 2,1 L Inhalt

Die BPA-freie Arbeitsschüssel bietet
Raum für die verschiedensten Speisen.





Abdeckung der Arbeitsschüssel mit großem 3-in-1-Einfüllstutzen und dreiteiligem Stopfer

Die drei Stopfer gleiten nahtlos ineinander; so können Sie unterschiedlich große Zutaten verarbeiten. Der große Stopfer und der gesamte Einfüllstutzen nehmen es problemlos mit ganzen Kartoffeln auf. Und für perfekte Gurkenscheiben verwenden Sie einfach den mittleren Stutzen und Stopfer. Für kleinere, schmale Zutaten wie Möhren ist das Duo aus kleinem Stutzen und Stopfer zuständig.

Die Silikondichtung am Deckel macht Schluss mit Kleckern und Spritzen!





Manuell verstellbare Schneidscheibe

Die Schneidscheibe mit Mikrozähnen ermöglicht perfekte Schnitte. Wählen Sie eine der 6 Einstellungen (von 1 bis 6 mm).







Beidseitig verwendbare Reibscheibe

Reiben Sie alle Arten von Gemüse
und Käse grob oder fein.



BEIDSEITIG VERWENDBARE REIBSCHEIBE:
FEIN/GROB 2 MM/4 MM



Vielzweckmesser aus Edelstahl

Diese vielseitige Klinge hackt, vermengt, mischt und emulgiert Zutaten binnen Sekunden.



VIELZWECKMESSER
AUS EDELSTAHL



Teigmesser

Kneten Sie alle Arten von Hefeteig
(Brot, Pizza, Hefezöpfe ...).



ZUM KNETEN
UND VERMENGEN
VON HEFETEIG





Cremiges Kartoffelgratin mit Knoblauch und Thymian

Für 2 Personen:

2 Knoblauchzehen
2 Thymianzweige
200 ml Schlagsahne
100 ml Vollmilch
500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Butter zum Einfetten

Ofen auf 160 °C vorheizen. Knoblauch schälen und pressen, dann mit den Thymianzweigen, der Schlagsahne und der Milch in einen Kochtopf geben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Sofort von der Kochstelle nehmen, abdecken und ziehen lassen. Währenddessen die Kartoffeln zubereiten. Schneidscheibe in den Food Processor einsetzen. Kartoffeln schälen und bei niedriger Geschwindigkeit auf der zweitniedrigsten Dickeinstellung in Scheiben schneiden. Eine flache, ofenfeste Form einfetten. Kartoffelscheiben hineinschichten. Die Cremezubereitung durch ein Sieb darübergerben. Etwa 1,5 Stunden im Ofen überbacken, bis die Kartoffeln gar sind und die Oberseite goldbraun ist.



Rauchige Gazpacho

Für 4 Personen:

½ Salatgurke

½ große rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 rote Paprika

500 g reife Tomaten

½ EL geräucherte Paprika (Pimentón)

1 EL Sherryessig

75 ml kaltgepresstes Olivenöl (vorzugsweise spanisch), ein wenig mehr zum Beträufeln

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Croûtons und glatte Petersilie zum Garnieren

Gurke, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Paprika entkernen. Das Gemüse grob hacken. Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen und das Gemüse, die geräucherte Paprika und den Sherryessig in die Arbeitsschüssel geben. Bei hoher Geschwindigkeit zu einer sämigen Masse verarbeiten. Dann das Olivenöl über den Einfüllstutzen bei laufendem Motor hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehrere Stunden (bevorzugt über Nacht) kalt stellen, damit sich die Aromen entfalten können. Direkt vor dem Servieren in gekühlte Schüsseln geben, mit den Croûtons, der glatten Petersilie und ein paar Spritzern Olivenöls garnieren.



Selleriesalat mit geräucherter Makrele

Für 4 Personen:

- 1 ½ EL saure Sahne
- 1 ½ EL Mayonnaise
- 1 Sardellenfilet in Olivenöl, abgetropft
- 1 EL Kapern
- 1 EL gehackte Babygurken
- 1 ½ TL Senfkörner
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL gehackter Dill
- ¼ Sellerie
- 4 gepfefferte geräucherte Makrelenfilets
- Salz und schwarzer Pfeffer

Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser in den Food Processor einsetzen. Saure Sahne, Mayonnaise, Sardellen, Kapern, Gurken, Senf, Olivenöl, Essig und Dill in die Schüssel geben. Bei hoher Geschwindigkeit zu einem sämigen Dressing verarbeiten. Mit dem Spatel in eine große Schüssel schaben. Nun die mittlere Reibscheibe in den Food Processor einsetzen. Sellerie schälen und in für die Verarbeitung passende Stücke schneiden; anschließend bei hoher Geschwindigkeit reiben. Den geriebenen Sellerie sofort in das Dressing geben, damit er nicht braun wird. Gut durchmischen und in Schüsseln anrichten. Mit der geräucherten Makrele bestreuen.



Möhren- und Zucchini-Brot mit Sonnenblumenkernen

Für 1 Laib:

125 g kleine, feste Zucchini
125 g Möhren
1 ½ TL Meersalz
250 g Weißmehl
125 g Vollkornmehl
1 EL Sonnenblumenkerne
10 g frisch Hefe
175 ml lauwarmes Wasser

Gemüse putzen, Spitzen und Enden abschneiden. Grobe Seite der Reibscheibe in den Food Processor einsetzen und die Zucchini reiben. Geriebene Zucchini in ein Sieb geben und mit 1 Teelöffel Salz bestreuen. 20 Minuten lang abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Möhren reiben. Die Möhren in der Arbeitsschüssel belassen und das Teigmesser in den Food Processor einsetzen. Das restliche Salz, beide Mehltypen und die Sonnenblumenkerne bei niedriger Geschwindigkeit hinzumengen. Möglichst viel Flüssigkeit aus den Zucchini herausdrücken. Anschließend die Zucchini in die Möhren-Mehl-Mischung rühren. Die Hefe in das Wasser bröseln und glattrühren. Diese Mischung bei niedriger Geschwindigkeit in die Gemüse-Mehl-Mischung geben, bis ein weicher und elastischer Teig entstanden ist. In eine geölte Schüssel geben, abdecken und 1,5 Stunden lang gehen lassen (bzw. bis das doppelte Volumen erreicht ist). Den Teig in eine gut geölte Brotbackform (für 900 g) geben, abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen, dann das Brot 35 Minuten backen, bis es goldbraun ist.



Mediterrane Gemüsepizza

Für 1 Pizza:

250 g Weißmehl
½ TL Trockenhefe
¾ TL Salz
2 EL Olivenöl
150-175 ml lauwarmes Wasser

Gemüse:

½ kleine Zucchini
½ rote Paprika
¼ Fenchelknolle
2 EL Passata (passierte Tomaten)
1 TL feingehackter Rosmarin
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 Hand geriebener Mozzarella
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Teigmesser in den Food Processor einsetzen und Mehl, Hefe sowie Salz in die Schüssel geben. Olivenöl und Wasser in einem Messbecher vermengen und bei niedriger Geschwindigkeit durch den Einfüllstutzen zur Mischung hinzugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit einen weichen und elastischen Teig kneten; der Teig ist fertig, wenn die Schüsselwände sauber bleiben. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde lang gehen lassen (bzw. bis das doppelte Volumen erreicht ist). In der Zwischenzeit die Schüssel ausspülen und die Schneidscheibe in den Food Processor einsetzen. Gemüse putzen und bei niedriger Geschwindigkeit auf der zweitniedrigsten Dickeinstellung in Scheiben schneiden. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Teig nehmen und ausrollen, bis er etwa 0,5 Zentimeter dick ist. Den Teig auf eingefettetem oder beschichtetem Backpapier auslegen. Den Pizzateig mit der Passata bestreichen und mit Rosmarin beträufeln. Mit dem geschnittenen Gemüse belegen, anschließend mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Mit Mozzarella bestreuen und die Pizza 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und Blasen wirft.



Stabmixer mit 5 Geschwindigkeitsstufen 5KHB2571

Für endlose kulinarische Kreationen

KRAFTVOLLES MISCHEN, HACKEN UND MIXEN

STETS GRIFFBEREIT

5 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN, 5 AUFSÄTZE



.....
Zerkleinern
von Eis
Smoothies
Suppen
Soßen

.....
Obst
gekochtes
Fleisch

.....
Frappés
Pfannkuchen

.....
Schlagsahne

.....
Eier

.....
Nüsse
Kräuter
Käse



Stabmixer mit 5 Geschwindigkeitsstufen 5KHB2571

An manchen Tagen haben Sie in Ihrer Küche mehr als alle Hände voll zu tun: Hier muss gehackt, dort gemixt werden und Sie haben keine Hand mehr frei. Wünschen Sie sich da nicht auch einen kleinen Helfer, der diese zeitraubenden Arbeiten erleichtert?

Wir hätten da etwas für Sie – und dank seiner Zuverlässigkeit und kinderleichten Bedienung zaubern Sie kulinarische Köstlichkeiten praktisch mühelos. Werfen Sie einen Blick auf die tollen Funktionen dieses hochwertigen und dennoch preisgünstigen Küchenhelfers, auf seine wahrhaft meisterliche Leistung, mit der Sie garantiert Freude bei der Zubereitung haben werden.



3 AUSWECHSELBARE MESSERAUFSÄTZE AUS EDELSTAHL

WECHSELN SIE PROBLEMLOS ZWISCHEN DEN VERSCHIEDENEN MESSERN FÜR DIE VERSCHIEDENSTEN AUFGABEN: VOM ZERKLEINERN VON EIS ÜBER DAS HACKEN VON GEKOCHTEM FLEISCH BIS HIN ZUM AUFSCHÄUMEN VON MILCH.

KRAFTVOLLER GLEICHSTROM-MOTOR MIT 5 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

NEBEN SEINER LAUFRUHE ZEICHNET ER SICH AUCH DURCH EXZELLENT ANSTEUERUNG UND EINE LANGE LEBENSDAUER AUS.

METALLGEHÄUSE MIT WEICHEM KOMFORTGRIFF

SO FÜHLT SICH SANFTE ROBUSTHEIT AN!

2 EDELSTAHLMISCHERARME MIT DREHVERRIEGELUNG (20 UND 33 CM)

ZUM MÜHELOSEN MIXEN, MISCHEN UND HACKEN ALLER ZUTATEN AUCH IN TIEFEN TÖPFEN, SCHÜSSELN UND KRÜGEN.

1-L-KRUG (BPA-FREI) MIT SKALA UND SPRITZSCHUTZDECKEL

DAMIT GELINGT DAS ABMESSEN OHNE ZUSÄTZLICHE MESSBECHER UND SCHÜSSELN. JETZT KÖNNEN SIE SPEISEN IN NUR EINEM BEHÄLTER ZUBEREITEN, SERVIEREN UND AUFBEWAHREN.

ABNEHMBARER TOPFSCHUTZ IM PATENTIERTEN DESIGN

DIESEN SCHUTZ BRINGEN SIE GANZ EINFACH AN DEN MESSERAUFSÄTZEN AN, UM IHR WERTVOLLES KOCHGESCHIRR VOR KRATZERN ZU SCHÜTZEN.

ZERHACKER UND SCHNEEBESENAUFSAZ

DIESE EXTRAS ERWEITERN IHRE KULINARISCHEN FERTIGKEITEN UND MÖGLICHKEITEN.

PRAKTISCHER AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

EINFACH UND SICHER



Messeraufsätze

Drei auswechselbare Messeraufsätze sorgen dafür, dass Sie stets das richtige Hilfsmittel zur Hand haben – bei allen Arbeiten. Ob für Suppen, zum Zerkleinern von Eis, zum Hacken von gekochtem Fleisch oder zum Aufschäumen von Milch: Der KitchenAid-Stabmixer ist bereit.

Das scharfe Edelstahlmesser ist mit einem speziellen Schutz ausgestattet, der die Flüssigkeit optimal zur Klinge führt und Spritzer verhindert.



S-Messer

Zum Mixen, Hacken und Pürieren:
für Suppen, gekochtes Gemüse, Pürees,
Soßen, Säuglingsnahrung, Smoothies,
Milchshakes, Kuchenguss und zum
Zerkleinern von Eis.



Sternmesser

Zum Reiben von gekochtem Fleisch
und zum Hacken.





Aufschäumer

Zum Aufschäumen von Milch für Café Latte, Cappuccino usw. und zum Mixen von Teig für Kuchen, Pfannkuchen, Muffins usw.



Topfschutz

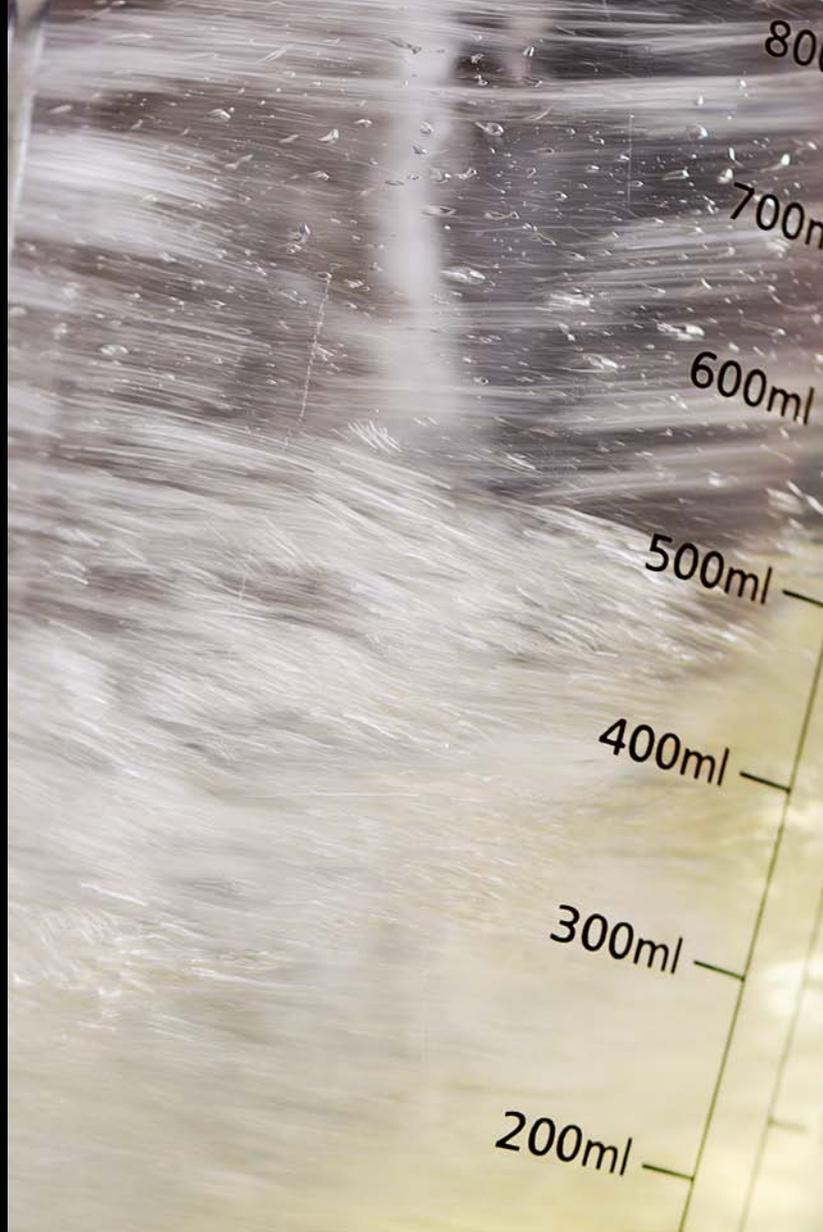
Stecken Sie den Topfschutz auf einen Messeraufsatz, um Ihr Kochgeschirr zu schützen.



2 Edelmischermischerarme mit Drehverriegelung (20 und 33 CM)

Diese Arme lassen sich einfach durch Drehen mit dem Motorgehäuse verbinden und verriegeln. Zum mühelosen Mixen, Mischen und Hacken aller Zutaten auch in tiefen Töpfen, Schüsseln und Krügen.





Schneebesen

Zum Schlagen, Emulgieren und luftig Schlagen von Eiweiß, Mayonnaise, Vinaigrette und Mousse.





Zerhacker (600 ml)

Perfekt zum Zerhacken kleiner Mengen Kräuter, Nüsse und Gemüse sowie zum Vorbereiten von Soßen und Dips. Das Zubehör besteht aus Schüssel, Messer und Adapter. Die Zerhackerschüssel ist mit einem Antirutschboden versehen, damit sie sich während des Zerhackens nicht bewegt.





Mixerkrug

BPA-freier Krug mit 1 Liter Fassungsvermögen, praktischem Griff und Spritzschutzdeckel.



Aufbewahrungsbehälter

Hier sind alle Zubehörteile sicher aufbewahrt.





Kürbis-, Rote-Linsen- und Kokossuppe

Für 4 Personen:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 3 EL Maiskeimöl
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 250 g Kürbis (Gewichtsangabe geschält und entkernt)
- 100 g rote Linsen, gewaschen
- 500 ml Gemüsefond
- 250 ml Kokosmilch
- 1 Bund Koriander, mehr zum Garnieren
- Salz

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel, Knoblauch und Chili grob hacken. Chili nach Belieben entkernen; nicht entkernt wird die Suppe schärfer. Öl in einer großen Pfanne erhitzen; die gehackten Zutaten (Zwiebel, Knoblauch, Chili) anbraten, bis sie weich werden. Kreuzkümmel und Kurkuma einrühren und 1 Minute braten. Kürbis in Stücke zerteilen und mit Linsen, Gemüsefond und Kokosmilch in den Topf geben. Zum Kochen bringen, abdecken und 25 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis Gemüse und Linsen zart sind. Von der Kochstelle nehmen und etwas grob gehackten Koriander zugeben. S-Messer auf den Stabmixer setzen und die Suppe auf Stufe 4 mixen, bis sie cremig ist. Abschmecken und mit Korianderblättern garniert servieren.



Guacamole-Creme mit Seebarsch-Ceviche

Für 4 Personen:

1 Serrano-Chili (oder andere mild-würzig grüne Chili)
1 Bund Koriander, gehackt
2 reife Hass-Avocados
1 TL Meersalz
Saft von 2 Limetten
Toast oder Tortilla-Chips zum Servieren

Ceviche:
300 g fangfrischen Seebarsch
½ kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
eine Prise Meersalz
1 EL Olivenöl
Saft von 5–6 Limetten
60 ml Kokosmilch
1 Eiertomate, fein gewürfelt
2 EL feingehackter Koriander

Zuerst die Ceviche zubereiten. Den Seebarsch entschuppen und in 0,5 cm große Stücke würfeln. In eine nicht-metallische, flache Schale geben. Rote Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Über den Seebarsch streuen, dabei auch das Salz hinzufügen. Mit Olivenöl, Limettensaft und Kokosmilch beträufeln. Gut durchmischen, anschließend abdecken und mindestens 1 Stunde (für mildes Aroma) oder bis zu 4 Stunden (für gut marinierten Fisch) kühl stellen.

Serrano-Chili entkernen und grob hacken. Koriander hacken. Avocados halbieren, entkernen und schälen; anschließend das Fleisch grob hacken. Alle Zutaten in den Zerhacker geben und auf Stufe 5 zu einer hellgrünen Creme verarbeiten; eventuell die Avocado nach und nach hinzugeben. Abdecken und kühl stellen.

Direkt vor dem Servieren die Ceviche abtropfen lassen, anschließend die gewürfelte Tomate und den gehackten Koriander unterrühren. Mit der Guacamole-Creme servieren. Mit Toast oder Tortilla-Chips garnieren.



Geeister Bananen-Daiquiri

Für 1 Person:

40 ml weißer Rum
1 EL Triple Sec
(Curaçao mit hohem Alkoholgehalt)
1 Banane, gehackt
2 EL Limonensaft
1 TL Zucker
125 ml zerkleinertes Eis
feiner Limettenabrieb zum Garnieren

Alle Zutaten in den Mixerkrug geben und das Sternmesser auf den Stabmixer setzen. Kurz auf Stufe 5 vermischen, bis der Daiquiri schön sämig ist. In eine gekühlte Sektflöte geben; mit dem Limettenabrieb garnieren und direkt servieren.



Schokoladen- und Espresso-Mousse mit Amaretto

Für 4–6 Personen:

200 g dunkle Schokoladenstücken
(mit 60–70 % Kakaoanteil)
3 EL Espresso
25 g Butter, gewürfelt
2 EL Amaretto (Mandellikör)
3 große Eier, bei Zimmertemperatur
¼ TL gemahlener Zimt

Schokoladenstückchen, Espresso, Butter und Amaretto in eine hitzefeste Schüssel geben. Im Topf im Wasserbad bei leichter Hitze schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Eiweiße in den Mixerkrug geben und den Schneebesen auf den Stabmixer setzen. Eiweiß steif schlagen (auf Stufe 1 beginnen und bis Stufe 4 steigern). Die Schokolade nach dem Schmelzen vorsichtig rühren, bis die Schokoladenmasse glatt und cremig ist. Zuerst Eigelb und Zimt untermischen, dann vorsichtig das geschlagene Eiweiß unterheben. Mit einem Löffel in eine große Schüssel geben und mindestens 6 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Direkt vor dem Servieren große Portionen Schokoladenmousse auf Dessertteller geben.



Mango-, Erdbeer- und Brombeer-Gratin mit Orangen-Zabaione

Für 4 Personen:

1 reife, aber feste Mango
250 g Erdbeeren
250 g Brombeeren

Zabaione:

100 ml Zuckersirup (aus gleichen Teilen Zucker und Wasser)
feiner Abrieb von 1 Orange
3 große Eigelb
2 EL Orangenlikör
100 ml Schlagsahne, gekühlt

Backofengrill vorheizen. Mango schälen und Fleisch in dünne Streifen schneiden. Beeren waschen, anschließend die Erdbeeren entstielen und vierteln oder halbieren. Obst in flachen, ofenfesten Schälchen anrichten. Zuckersirup und Orangenabrieb in einem Kochtopf auf 118 °C erhitzen. Eigelb und Orangenlikör in eine tiefe, hitzefeste Schüssel geben und in einem Wasserbad platzieren. Schneebesen am Stabmixer anbringen, dann das Eigelb und den Likör auf Stufe 1 schlagen. Geschwindigkeit langsam erhöhen, bis die Zabaione andickt und sich warm anfühlt (jetzt sind die Eier gekocht). Schüssel von der Kochstelle nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Zabaione wieder abgekühlt ist. Schneebesen reinigen und die Schlagsahne damit leicht schlagen. Unter die Zabaione heben und anschließend das Obst abdecken. Einige Minuten in dem heißen Backofengrill backen, bis der Farbton goldbraun ist. Direkt servieren.



Zerhacker 5KFC3515

*Eine Hand voll frische Kräuter, eine Auswahl gesunder Nüsse:
Mit dem Zerhacker servieren Sie im Nu frische Speisen.
Geschäftige Eltern können so blitzschnell Säuglingsnahrung
zubereiten. Aber mit dem Zerhacker können Sie noch viel mehr
liebevoll und mühelos zaubern.*

**ONE-TOUCH-BEDIENUNG**

ERGONOMISCHES DESIGN, EINFACHE VERWENDUNG

ZWEI GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

LANGSAME STUFE ZUM HACKEN, HOHE STUFE ZUM PÜRIEREN

BPA-FREIE 830-ML-SCHÜSSEL

BEQUEM UND SPÜLMASCHINENGEEIGNET

FIXIERTES MESSER

PROBLEMLOSES AUSGIESSEN, OHNE DASS DAS MESSER HERAUSFÄLLT

EINTRÄUFELÖFFNUNG IM DECKEL

GEBEN SIE WÄHREND DES HACKENS EXAKT DIE RICHTIGE MENGE ÖL ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN HINZU.



One-Touch-Bedienung

Der Zerhacker kann dank oben angebrachter Tasten bequem mit einer Hand bedient werden. Zwei Geschwindigkeitsstufen bieten bei jeder Aufgabe optimale Ergebnisse: Stufe 1 ist für normales Hacken gedacht. Stufe 2 ist zum schnellen Pürieren geeignet.



Einträufelöffnung

Fügen Sie bei Bedarf flüssige Zutaten über die Deckelöffnung hinzu, beispielsweise Olivenöl.



Fixiertes Messer

.....
Diese stabile, rasiermesserscharfe Klinge verarbeitet schnell kleine Mengen von Fleisch, frischem und gekochtem Obst und Gemüse, Nüssen und Kräutern. Sie rastet auf der Welle ein, sodass Sie die Zutaten ausgießen können, ohne dass die Klinge abrutscht.





Räucherlachs-Sandwiches mit selbstgemachter Senfsoße und Rote-Bete-Tatar

Für 4 Personen:

100 g saure Sahne
250 g gekochte Rote Bete
12 rote Radieschen
8 Scheiben Vollkornbrot
8 Scheiben Räucherlachs
Dillzweige zum Garnieren

Honigsenf:
60 g gelbe Senfkörner
60 g braune Senfkörner
150 ml Weißweinessig
4 EL flüssiger Honig
1 TL Salz

Zubereitung 2 Tage im Voraus beginnen. Senfkörner und Essig in eine nicht-metallische Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 24 bis 36 Stunden quellen lassen. Anschließend den Schüsselinhalt in den Zerkhacker geben. Honig und Salz hinzufügen und auf Stufe 2 pürieren, bis eine gleichmäßige Paste entstanden ist. Den Senf in einen sterilisierten Behälter geben und dicht verschließen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Zum Vorbereiten der Sandwiches 1 Esslöffel des Honigsenfs in die saure Sahne einrühren. Rote Bete und Radieschen separat im Zerkhacker auf Stufe 1 zerkleinern. Rote-Bete-Tatar, Räucherlachs und Radieschen auf den Brotscheiben anrichten. Senfsoße darüberträufeln oder daneben anrichten. Mit den Dillzweigen garnieren.



Truthahn-Burger mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise

Für 4 Personen:

1 Schalotte
25 g Kapern
Abrieb von ½ Zitrone
eine kleine Handvoll glatte Petersilie
600 g Truthahnhack
Salz und schwarzer Pfeffer
Olivenöl für die Burger
1 Focaccia-Brot (alternativ Hamburger-Brötchen)
Rucolablätter zum Garnieren

Thunfisch-Kapern-Mayonnaise:

2 Eigelb
3 EL Zitronensaft
6 Sardellenfilets in Olivenöl, abgetropft
150 ml Olivenöl
100 g Dosenthunfisch in Olivenöl, abgetropft
2 EL Kapern

Die ersten vier Zutaten im Zerhacker auf Stufe 1 zerkleinern. Das Truthahnhack einrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Burger mit etwa 5 cm Durchmesser formen und 1 Stunde lang kühl stellen. Eigelb, Zitronensaft und Sardellen für die Mayonnaise im Zerhacker auf Stufe 1 verarbeiten. Olivenöl langsam über die Öffnung für flüssige Zutaten hinzugeben, bis die Mayonnaise andickt. Anschließend Thunfisch und Kapern auf Stufe 1 hinzugeben, bis sie gut vermengt sind. Thunfisch-Mayonnaise in eine Schüssel schaben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Truthahn-Burger in Olivenöl im Grillofen, einer Pfanne oder auf einem Grill zubereiten. Mit der Thunfisch-Mayonnaise auf dem Focaccia-Brot servieren. Mit Rucolablättern garnieren.



Kalbsschnitzel mit grünen Oliven, Zitrone und Möhrenpüree

Für 4 Personen:

50 g entsteinte grüne Oliven
1 EL gehackter Rosmarin
½ Bund Basilikum
Abrieb und Saft von 1 Zitrone
2 Knoblauchzehen, geschält
½ rote Chili
100 ml Olivenöl, ein wenig mehr zum Braten
Salz und schwarzer Pfeffer
8 Kalbsschnitzel á 75 g

Möhrenpüree:
600 g Möhren
50 g Butter, geschmolzen
½ Bund Basilikum

Die ersten sieben Zutaten im Zerhacker auf Stufe 2 pürieren. Über die Kalbsschnitzel gießen und mindestens 30 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit Möhren schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser kochen, bis sie zart sind; dann in den Zerhacker geben. Geschmolzene Butter und Basilikum hinzugeben und auf Stufe 2 pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel schaben. Warm stellen. Kalbsschnitzel bei hoher Hitze mit Olivenöl in der Pfanne braten, bis sie goldbraun sind. Mit dem Möhrenpüree servieren. Dazu passen auch frische Kartoffeln.



Falafel mit Koriander und Tomatensalsa

Für 4 Personen:

125 g getrocknete Kichererbsen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht
2 EL griechischer Joghurt
1 EL Tahini (Paste aus Sesamkörnern)
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gequetscht
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
1 Bund Koriander
Salz und Pfeffer, Pflanzenöl zum Braten

Tomatensalsa:
4 Eiertomaten
½ rote Zwiebel
1 rote Chili, entkernt
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
1-2 TL brauner Zucker, je nach Süße der Tomaten
1 TL Salz

Kichererbsen abtropfen lassen und sorgfältig trocknen. Mit den oben folgenden 7 Zutaten in den Zerhacker geben. Auf Stufe 2 pürieren, bis die Masse glatt ist. Abschmecken und 12 Frikadellen oder Bällchen formen. 1 Stunde kühl stellen. In der Zwischenzeit die Tomaten für die Salsa vierteln. Zwiebel und Chili grob hacken. Mit den restlichen Zutaten in den Zerhacker geben. Auf Stufe 1 hacken, bis die Zutaten leicht durchmengt sind. 1 cm Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Falafel goldbraun und knusprig braten. Mit der Tomatensalsa servieren.



Safran-Birnen-Püree mit Milchreis und Pistazienstreusel

Für 4 Personen:

200 g Zucker
2 EL Akazienhonig
2-3 Prisen Safranfäden
Samen von ½ Vanilleschote
450 ml Wasser
4 Birnen, Sorte Conference
Saft von ½ Zitrone
300 g hochwertiger Fertigmilchreis

Pistazienstreusel:
25 g ungesalzene, geschälte Pistazien
25 g Mehl
25 g kalte Butter
25 g Zucker
eine Prise gemahlener Kardamom

Zuerst die Pistazienstreusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Pistazien im Zerkleinerer auf Stufe 1 fein hacken. Anschließend in ein Gefäß geben und beiseitestellen. Mehl und Butter in den Zerkleinerer geben und auf Stufe 1 verarbeiten, bis das Aussehen von Semmelbröseln erreicht ist. In eine Schüssel schaben und die Pistazien unterheben. Mit Zucker und Kardamom abschmecken. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und 12 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zucker, Honig, Safran, Vanille und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Köcheln, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Sirup geben und pochieren, bis sie zart sind. Mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Die Birnen im Zerkleinerer auf Stufe 2 pürieren. Einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Den Milchreis und das Birnenpüree in Serviergläsern schichtweise anrichten. Mit den Pistazienstreuseln garnieren.



Technische Daten



EMPIRE ROT



ONYX SCHWARZ



CRÈME



KONTUR-SILBER

3,1-L-Food-Processor 5KFP1335



Farbauswahl	Ref.	Euro-Stecker
Empire Rot	5KFP1335ER	•
Onyx Schwarz	5KFP1335OB	•
Crème*	5KFP1335AC	•
Kontur-Silber	5KFP1335CU	•
Motortyp		Gleichstrom
Leistung in Watt		300 W
Spannung		220-240 V
Frequenz		50/60 Hertz
Umdrehungen pro Minute (Stufe 1-2)		900 - 1750
Werkstoff Motorgehäuse		Kunststoff
Kabellänge		61 cm
Abmessungen Produkt	H × B × T	41,5 × 28 × 26 cm
Abmessungen Verpackung	H × B × T	49 × 45 × 29 cm
Nettogewicht		7,8 kg
Bruttogewicht		8,5 kg

* Erhältlich ab März 2013



EMPIRE ROT



ONYX SCHWARZ



CRÈME



KONTUR-SILBER

2,1-L-Food-Processor 5KFP0925



Farbauswahl	Ref.	Euro-Stecker
Empire Rot	5KFP0925ER	•
Onyx Schwarz	5KFP0925OB	•
Crème	5KFP0925AC	•
Kontur-Silber	5KFP0925CU	•
Motortyp		Gleichstrom
Leistung in Watt		240 W
Spannung		220-240 V
Frequenz		50/60 Hertz
Umdrehungen pro Minute (Stufe 1-2)		900-1750
Werkstoff Motorgehäuse		Kunststoff
Abmessungen Produkt	H × B × T	38,1 × 27,9 × 25,4 cm
Abmessungen Verpackung	H × B × T	50,8 × 26 × 26,7 cm
Nettogewicht		3,2 kg
Bruttogewicht		5,2 kg



EMPIRE ROT



ONYX SCHWARZ



CRÈME*



EDELSTAHL

Stabmixer 5KHB2571



Farbauswahl	Ref.	Euro-Stecker
Empire Rot	5KHB2571ER	•
Onyx Schwarz	5KHB2571OB	•
Crème*	5KHB2571AC	•
Edelstahl	5KHB2571SX	•
Motortyp		Gleichstrom
Leistung in Watt		180 W
Spannung		220-240 V
Frequenz		50/60 Hertz
U/min (Stufe 1-5)	Messeraufsätze	6100-11000
	Schneebeesen	610-1100
	Zerhacker	1020-1830
Werkstoff Motorgehäuse		Metall
Kabellänge		152,4 cm
Abmessungen Produkt	H × B × T	39,7 × 6,5 × 6,5 cm
Abmessungen Verpackung	H × B × T	47,5 × 43,5 × 14,5 cm
Nettogewicht		3,5 kg
Bruttogewicht		4 kg

* Erhältlich ab März 2013



EMPIRE ROT



WEISS



KONTUR-SILBER

Zerhacker 5KFC3515

Farbauswahl	Ref.	Euro-Stecker
Empire Rot	5KFC3515ER	•
Weiß	5KFC3515WH	•
Kontur-Silber	5KFC3515CU	•
Motortyp		Wechselstrom
Leistung in Watt		240 W
Spannung		220-240 V
Frequenz		50/60 Hertz
U/min (Stufe 1-2)		2450 - 3450*
Werkstoff Motorgehäuse		Kunststoff
Abmessungen Produkt	H × B × T	22 × 15,2 × 15,2 cm
Abmessungen Verpackung	H × B × T	24 × 16,1 × 16,1 cm
Nettogewicht		1,3 kg
Bruttogewicht		1,6 kg

* Toleranzbereich der Werte: 20%.

Der Inhalt dieser Ausgabe darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung von KitchenAid nicht vervielfältigt und/oder durch Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder auf andere Weise öffentlich gemacht werden.

Druck: www.symeta.com
Fotos: Tony le Duc; Studio Ferrazzini Bouchet;
Carlo Magnoli; Christophe Lauffenburger; Stojan + Voumard sa
Rezepte: Veerle De Pooter

© 2013 KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever

Für Deutschland:

Hotline



KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.de

Für Österreich

MAUKNER GESCHENKE GESMBH & CO KG

Münchner Bundesstr. 40

A-5020 SALZBURG

Tel: 0662 434 564 – Fax: 0662 434 672

Für die Schweiz:

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH - 2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10 – Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu

© KitchenAid, Responsible editor: Dirk Vermeiren;
KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3/5, B-1853 Strombeek-Bever