

Ein Küchenhelfer für jeden Handgriff

Kneten, Rühren, Raspeln, Reiben – ab September wird Backen und Kochen Dank der Creations Küchenmaschine von Russell Hobbs noch leichter. Beinahe jedes Gericht lässt sich mit Hilfe der Küchenmaschine im Handumdrehen zubereiten. Dafür stehen dem Nutzer elf Geschwindigkeitsstufen und eine Impulsfunktion zur Verfügung. Doch die neue Creations Küchenmaschine überzeugt nicht nur durch gute Leistung, sie glänzt auch optisch durch ihr elegantes Design und hochwertige Materialien.

Küchenmaschinen haben in modernen Küchen die Oberhand gewonnen. Vorbei die Zeiten, in denen eine Vielzahl elektrischer Küchenhelfer die Arbeitsplatte in der Küche zur Abstellfläche gemacht haben. Ein Gerät für alles, das ist der Wunsch von heute. Doch bei der großen Anzahl an Küchenmaschinen fällt die Wahl nicht immer leicht. Wichtig für eine Entscheidung sind die individuellen Ansprüche.

Hochwertig, langlebig und vielseitig – das sind die Anforderungen, die an eine Küchenmaschine gestellt werden. Gesagt, getan: Das Gehäuse der Creations Küchenmaschine besteht aus einem hochwertigen Aluminiumdruckguss und ist damit besonders robust und langlebig. Mit ihrem planetarischen Rührsystem garantiert die Creations Küchenmaschine beste Ergebnisse da sich Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen nicht nur um sich selbst drehen, sondern auch am Rand der Schüssel entlang bewegen.

Die Grundausstattung der Creations Küchenmaschine umfasst neben dem Gerät selbst:

- Einen Standmixeraufsatz aus Glas (1,25 l Fassungsvermögen)
- Einen Knethaken aus antihaftbeschichtetem Aluminium
- Einen Flachrührer aus antihaftbeschichtetem Aluminium
- Einen Schneebeesen aus Edelstahl
- Eine Rührschüssel aus Edelstahl (4,6 l Fassungsvermögen für 2,5 kg Kuchenteig, 2 kg Brotteig)
- Einen transparenten Spritzschutz mit Einfüllöffnung

Alle Zubehörteile der Grundausstattung sind spülmaschinenfest, was die Reinigung schnell und bequem macht.



Noch mehr Vielfalt bietet die Creations Küchenmaschine durch die Möglichkeit zur Erweiterung mit optionalem Zubehör. Dabei kann der Konsument drei verschiedene Zubehörpakete zusätzlich zur Grundausstattung des Gerätes erstehen: Pastazubehör, Fleischwolf oder Gemüseschneider stehen zur weiteren Individualisierung der Küchenmaschine bereit.

Spaghetti, Tagliatelle, Lasagne, Makkaroni oder Rigatoni - mit dem Pastazubehör lassen sich diese nun frisch zubereiten. 250 Gramm Mehl, drei Eier und die Creations Küchenmaschine: mehr braucht es nicht, um die frische Pasta auf den Tisch zu bringen. Die Küchenmaschine übernimmt das Kneten des Teiges und mit dem gewünschten Pastaaufsatz lässt sich in Windeseile eine der genannten Nudelsorten herstellen.

Doch was ist Pasta ohne die richtige Soße? Laut einer Umfrage des Forsa-Instituts aus dem Jahr 2010 ist Spaghetti Bolognese das absolute Lieblingsessen der Deutschen. Mit nur wenigen Handgriffen ist auch die Hackfleischsauce schnell selbstgemacht. Dabei hilft das Zubehörpaket mit Fleischwolf. Den Aufsatz an der Creations Küchenmaschine anbringen und ein mageres Stück Fleisch fein oder grob zerkleinern. Das Hackfleisch leicht anbraten und frische Tomaten, dünn geschnittene Karotten und Zwiebeln dazugeben. Mit frischem Oregano, Pfeffer und Salz abschmecken – fertig!

Die Karotten und Zwiebeln für die Soße lassen sich mit dem Gemüseschneider, den es ebenfalls als optionales Zubehör gibt, schnell und unkompliziert zerkleinern.

Fotos und weitere Informationen zur Creations Küchenmaschine sowie zu Russell Hobbs können Sie unter RussellHobbs@haebmau.de anfordern.

Über Russell Hobbs

Die Marke Russell Hobbs geht auf die britischen Erfinder Bill Russell und Peter Hobbs zurück, die 1952 den ersten elektrischen Kaffeebereiter mit Warmhaltefunktion und 1955 den ersten elektrischen Wasserkocher entwickelten. In den folgenden Jahren erweiterte Russell Hobbs sein Sortiment dann konsequent auf den gesamten Haushaltsbereich. Die Produkte von Russell Hobbs sind nicht nur hochwertig, modern und innovativ, sie sorgen auch für die schönen Momente im Leben. Eine erste frisch aufgebrühte Tasse Kaffee am Morgen, das frisch gebügelte Hemd, eine gemeinsame Mahlzeit mit der ganzen Familie – das sind die Dinge, die wirklich wichtig sind. Seit November 2010 gehört Russell Hobbs zur weltweit agierenden Spectrum Brands Gruppe.

Creations Küchenmaschine 18553-56



Ausstattung

- Gehäuse aus langlebigem Aluminiumdruckguss
- Planetarisches Rührsystem
- Stufenlos wählbare Geschwindigkeit (1-11)
- Impulsfunktion
- Motor- Überlastungsschutz
- Zwei zusätzliche Anschlüsse für Zubehör
- 800 Watt

Spülmaschinenfestes Zubehör, bei Kauf des Gerätes inklusive:

- Standmixeraufsatz aus Glas (1,25 l Fassungsvermögen)
- Knetaken aus antihaftbeschichtetem Aluminium
- Flachrührer aus antihaftbeschichtetem Aluminium
- Schneebesen aus Edelstahl
- Rührschüssel aus Edelstahl (4,6 l Fassungsvermögen für 2,5 kg Kuchenteig, 2 kg Brotteig)
- Transparenter Spritzschutz mit Einfüllöffnung

UVP (inkl. MwSt.): 249,99 €



Fleischwolf 19810-56

für Creations Küchenmaschine



Ausstattung

- Oberfläche aus Metall
- 2 Aufsätze für feines und grobes Zerkleinern
- Spritzgebäckvorsatz für 4 verschiedene Gebäckformen
- Einfüllhilfe für ein sicheres Befüllen
- Auffangbehälter mit Deckel
- Spannstück für leichte Montage
- Alle Kunststoffteile sind spülmaschinenfest

UVP (inkl. MwSt.): 49,99 €

Pastazubehör 19811-56

für Creations Küchenmaschine



Ausstattung

- Aufsätze für 6 verschiedene Pastasorten: Spaghetti, Tagliatelle, Lasagne, große und kleine Makkaroni, Rigatoni
- Messbecher
- Spannstück für leichte Montage
- Alle Teile sind spülmaschinenfest

UVP (inkl. MwSt.): 49,99 €

Gemüseschneider 19812-56

für Creations Küchenmaschine



Ausstattung

- 4 Trommeleinsätze aus Edelstahl zum feinen und groben Schneiden oder Reiben
- Einfüllhilfe für ein sicheres Befüllen
- Spannstück für leichte Montage
- Alle Teile sind spülmaschinenfest

UVP (inkl. MwSt.): 49,99 €