

<p>This space-saving 2-slot toaster looks great on any kitchen worktop.</p> <p>Don't compromise on your toast. With adjustable browning levels you can customise your breakfast experience, whether you like it barely browned or a little more well done.</p> <p>Combine chopped herbs with oils and vinegars to make flavoursome dressings to top adventurous salads.</p> <p>For a special afternoon snack, serve up a plate of warm, gooey chocolate chip cookies straight from the oven.</p> <p>Effortlessly whisk up cloud-like meringues, for an airy summer fruit pavlova or a colourful array of feather-light macarons.</p> <p>All-in-one versatility. Mix, whisk and knead your way to creating wonderful, flavoursome food with the aluminium coated bowl tools, including the K-Beater, Whisk and Dough Hook.</p> <p>Make light work of even the toughest ingredients with our three specially-designed angled blades.</p> <p>Keep your kitchen sides clean and free from sticky spillages with the anti-drip stopper. Great as an appetizer or a starter, these falafels are packed full of flavour and go beautifully with a tahini sauce.</p> <p>Connoisseurs can enjoy endless cups of perfectly-brewed coffee, tailored to their individual tastes with the aroma control.</p> <p>Get the browning spot on without cancelling thanks to the preview function, and prepare bagels and muffins too.</p> <p>Perfect for when the weather cools down, serve freshly baked baguettes and rolls to enjoy with hearty, homemade soups.</p>	<p>Этот компактный тостер с 2 отделениями будет прекрасно смотреться на любой кухонной поверхности.</p> <p>Приготовьте идеальный тост. С функцией регулируемой степени прожарки, вы сможете насладиться именно таким завтраком, как Вы любите, будь то слегка подрумяненный тост, или обжаренный до темной хрустящей корочки.</p> <p>Совместите порубленные травы с растительным или оливковым маслом, чтобы дополнить свой салат вкусным ароматным соусом.</p> <p>Чтобы сделать дневной перекус особенным, подайте к чаю свежеспекаемые сладкие печения с шоколадной крошкой.</p> <p>Легко и без усилий взбивайте невесомые бже, для легкого летнего торта с фруктами и взбитыми сливками, или разноцветного калейдоскопа воздушных пирожным макарон.</p> <p>Широкая многофункциональность Смешивайте и взбивайте продукты, замешивайте тесто на пути к созданию прекрасных, наполненных вкусом блюд с алюминиевыми чашами K-Beater, Whisk и Dough Hook и другими.</p> <p>Специально разработанные лезвия, расположенные под углом, сделают легким нарезку даже самых твердых ингредиентов.</p> <p>Рабочая поверхность вашей кухни останется чистой и без липких пятен с противокрывающим устройством.</p> <p>Идеально подходящие для закусок, эти фалафели полны вкуса и аромата, и прекрасно сочетаются с соусом тахини.</p> <p>Гурманы могут бесконечно насладиться чашечкой свежесваренного кофе, а аромат-контроль подберет идеальный аромат по вашим предпочтениям.</p> <p>Получите идеально точный уровень прожарки без остановки процесса благодаря функции предпросмотра, и готовьте маффины и пончики.</p> <p>Идеально/-а для тех моментов, когда погода за окном становится холоднее, и хочется подать к столу свежеспекаемые багеты или булочки, чтобы насладиться ими с горячим домашним супом.</p>
--	---

Go from creating perfectly sliced vegetables for a curry with the food processor and the fluffiest sponge in the baking bowl, to making a nutritious morning smoothie in the blender.

Fresh coleslaw for the family barbecue, or add a touch of finesse to a warming midweek goulash.

Don't compromise on your toast. With adjustable browning levels you can customise your breakfast experience, whether you like it barely browned or a little more well done.

From a batch of biscotti to dip into dessert wine or coffee, to the ultimate centrepiece cake.

Effortlessly create batters, doughs and cake mixes to transform into the fluffiest pancakes, tastiest breads and lightest sponges.

Make more than juices and purees – use the nutritious pulp in beetroot brownies and vegetable burgers.

Easily combine pastry dough for a meat pie, or whisk egg whites for berry meringues.

From a batch of biscotti to dip into dessert wine or coffee, to the ultimate centrepiece cake.

Throw in your pre-cooked ingredients and blitz – then serve straight away or add to a pan to simmer away and reduce.

Create classic flavours or bold combinations with the 1.5L blender. Develop your own signature style and impress family and friends.

Mix, whisk and knead your way to creating wonderful, flavoursome food with the bowl tools, including the K-Beater, Whisk and Dough Hook.

True – Breakfast Collection page.

The two hard-wearing travel mugs can hold up to 500ml of smoothie – ideal for an oat-based breakfast smoothie you can grab and go.

Вы сможете приготовить буквально все – начиная от идеально порубленных в комбайне овощей для карри и пышного пирога в форме для выпекания и до питательного смузи на завтрак в блендере. Свежая шинкованная капуста к семейным шашлыкам, или придайте нотку искусности гуляшу, согревающему вечером на буднях.

Приготовьте Ваш идеальный тост. С функцией регулируемой степени прожарки, вы сможете насладиться именно таким завтраком, как Вы любите, будь то слегка поджаренный тост, или обжаренный до темной хрустящей корочки.

От печенья бискотти, которые можно обмакнуть в десертное вино или кофе, до прекрасного торта на центр стола.

Без усилий создавайте сдобное, слоеное и бисквитное тесто, которое преобразится в пышные панкейки, вкуснейший хлеб и легкие бисквиты.

Готовьте больше, чем просто соки и овощные пюре – используйте питательную мякоть для свекольных брауни и овощных котлет.

С легкостью создайте тесто для выпечки мясного пирога, или взбейте яйца для ягодных безе.

От печенья бискотти, которые можно обмакнуть в десертное вино или кофе, до прекрасного торта на центр стола.

Закиньте готовые ингредиенты – затем подайте сразу к столу или потомите на медленном огне.

Создавайте классические вкусы со смелыми комбинациями с блендером на 1,5 литра. Развейте свой собственный стиль приготовления и удивите семью и друзей.

Смешивайте и взбивайте продукты, замешивайте тесто на пути к созданию прекрасных, наполненных вкусом блюд с алюминиевыми чашами K-Beater, Whisk и Dough Hook и другими.

Страница «Коллекция Истинный завтрак»

Две устойчивых к износу кружки для путешествий, вмещающие до 50 мл смузи, идеально подойдут к овсяным смузи, которые можно взять с собой.

<p>The keep warm function automatically switches on after the brewing cycle is finished to keep the water at your desired temperature. From nutritious smoothies to rich, indulgent brownies – there’s no end to what you can make.</p> <p>Get the browning spot on without cancelling thanks to the preview function, and prepare bagels and muffins too.</p> <p>No need to get your scales out of the cupboard – the built-in scales mean you can weigh your ingredients directly into the bowl. Hit the zero button as you add the next ingredient to make sure you get the measurements spot-on for your signature dish.</p> <p>Use the built-in timer to knead those doughs or process those ingredients for exactly how long they need to give you optimum results.</p> <p>Make more than juices and purees – use the nutritious pulp in beetroot brownies and vegetable burgers.</p> <p>Achieve a rich, buttery fruit tart with the help of your Chef Elite. Mix up silky, buttery mashed potato for a crowd-pleasing side to complement an indulgent pie or sizzling sausages.</p> <p>Start your day with perfect warm, buttery toast. Effortlessly create batters, doughs and cake mixes to transform into the fluffiest pancakes, tastiest breads and lightest sponges.</p> <p>For thin and tasty noodles, the Linguine Cutting Cone is the ideal tool. Add to carbonara sauce and top with prawns, flaked salmon and lemon for a midweek treat.</p> <p>From a batch of biscotti to dip into dessert wine or coffee, to the ultimate centrepiece cake.</p>	<p>Функция сохранения тепла включается автоматически после цикла варки, чтобы сохранить воду на нужной температуре. От питательных смузи до богатых насыщенными брауни – вы можете приготовить бесконечное количество блюд.</p> <p>Получите идеально точный уровень прожарки без остановки процесса благодаря функции предпросмотра, и готовьте маффины и пончики.</p> <p>Нет необходимости доставать весы из шкафа – встроенные весы измерят вес ваших ингредиентов прямо в чаше. Нажмите кнопку «ноль» при добавлении следующего ингредиента, чтобы вес был точным для изготовления вашего коронного блюда.</p> <p>Используйте встроенный таймер для того, чтобы взбивать тесто или обрабатывать продукты именно столько, сколько нужно для оптимального результата готовки.</p> <p>Готовьте больше, чем просто соки и овощные пюре – используйте питательную мякоть для свекольных брауни и овощных котлет.</p> <p>Приготовьте сочный фруктовый пирог с помощью кухонной машины CHEF ELITE. Смешивайте нежное маслянистое пюре на гарнир, который всем придется по вкусу, чтобы дополнить аппетитный пирог или поджаренные колбаски.</p> <p>Начните Ваш день с теплого тоста с кусочком масла. Без усилий создавайте сдобное, слоеное и бисквитное тесто, которое преобразится в пышные панкейки, вкуснейший хлеб и легкие бисквиты.</p> <p>Для тонкой вкусной лапши, LINGUINE CUTTING CONE – идеальное приспособление. Дополните соусом карбонара и креветками, ломтиками лосося и лимоном, чтобы побаловать себя на неделе.</p> <p>От печенья бискотти, которые можно обмакнуть в десертное вино или кофе, до прекрасного торта на центр стола.</p>
--	--