

Zwei Talente, eine Passion – die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition bringt Herzblut und eine eigene Sally in die Küche

- Individuell und mühelos: Sallys Rezepte und Expertise treffen auf Guided Cooking – Schritt für Schritt zum perfekten Genuss in einer einzigartigen Küchenmaschine
- Kompatibel und flexibel: Anders als bei vielen anderen Anbietern bleibt Kenwood-Zubehör einmal gekauft weiterhin nutzbar
- Leistungsstark und vielseitig: Induktionshitze mit Temperaturen von 20–200°C und eine 6,7-Liter-Schüssel – für präzises Kochen, Braten und Backen

(Neu-Isenburg, 19. März 2025) Ein süßer Duft von frisch gebackenem Nusszopf liegt in der Luft. Der Teig ist perfekt geknetet, luftig aufgegangen – fast wie von Zauberhand. Doch hinter diesem kulinarischen Wunderwerk steckt keine Magie, sondern die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition. Gemeinsam mit Deutschlands erfolgreichster Food-Influencerin Sally hat Kenwood eine Küchenmaschine entwickelt, die Back- und Kochfreude auf ein neues Level hebt. Sie vereint jahrzehntelange Ingenieurskunst mit Sallys praktischer Erfahrung aus über 13 Jahren Leidenschaft für die Welt des Backens und Kochens. Das Ergebnis? Eine Küchenmaschine, die den Alltag mit gelingsicheren Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtert und gleichzeitig genug Power und Präzision für anspruchsvolle Rezepte und leckere Eigenkreationen bietet. Die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition vereint zwei essenzielle Küchenfunktionen in einem Gerät und setzt damit neue Maßstäbe für Vielseitigkeit, Komfort und Inspiration. Ein innovativer Gamechanger für Hobbyköch:innen und Profis gleichermaßen.



Sallys ganzer Stolz: Die neue Kenwood Cooking Chef Sallys Edition – für alle, vom Anfänger bis zum Profi. (©Kenwood)

Ein Meilenstein für Sally, Kenwood und für jede Küche

Kochen und Backen soll Freude bereiten – genau das war der Antrieb hinter der Entwicklung dieser außergewöhnlichen Küchenmaschine. Die Küchenmaschine ist das erste Modell, auf dem 40 von Sally persönlich kuratierte Rezepte direkt gespeichert sind. Ob herzhaftes Lahmacun, fluffige Zimtschnecken oder leckere Currys – jedes Rezept wurde von Sally perfektioniert und nahtlos integriert. „Endlich ist sie da – meine eigene Küchenmaschine! Die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition vereint alles, was ich mir immer gewünscht habe: Leistung, Vielseitigkeit und ein Design, das mich in meiner kreativen Arbeit unterstützt. Es ist wie eine Sally für zu Hause!“, freut sich **Saliha Özcan** über die exklusive Kooperation. Auch aus Unternehmenssicht markiert diese Edition einen entscheidenden Schritt: „Sally ist eine langjährige Partnerin, die uns bereits beim Vorgängermodell inspiriert hat, eine schwarze Farbvariante zu launchen. Der nächste logische Schritt war daher eine gemeinsame Weiterentwicklung ihres Kenwood-Lieblingsmodells – optimiert mit ihren persönlichen Rezepten und ihrem wertvollen Feedback. Damit wird Kochen und Backen noch intuitiver und inspirierender“, so **Claudia Zurmühlen, Marketing Manager Kenwood**.



Die neue Kenwood Cooking Chef Sallys Edition überzeugt mit durchdachten Features und beeindruckender Leistung. (©Kenwood)

Power trifft auf Präzision – die Technik hinter der Perfektion

Die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition definiert Küchentechnologie neu. Mit der leistungsstarken 1500-Watt-Induktionstechnologie ermöglicht sie eine präzise Temperaturkontrolle von 20 bis 200 Grad Celsius – perfekt für eine Vielzahl kulinarischer Anwendungen, von sanftem Temperieren bis hin zu intensivem Anbraten. Die präzise Wärmeregulierung sorgt für exakte Garergebnisse und hebt die Röstaromen auf ein neues Niveau. Auch beim Backen ist exaktes Temperieren essenziell – etwa beim Schmelzen von Schokolade, für seidigen Glanz und eine geschmeidige Konsistenz.

Das 5-Zoll EasyTouch-Touchscreen mit Neigungsfunktion ermöglicht eine intuitive Bedienung und erleichtert die Navigation durch zahlreiche Funktionen und geführte Rezepte. Die integrierte EasyWeigh-Waage erlaubt das exakte Abmessen direkt in der Rührschüssel oder im Zubehör und sorgt so für eine punktgenaue Zubereitung ohne zusätzliches Abwiegen.

Kochen & Backen ohne Rätselraten – intelligentes Timing für jede Herausforderung

Mit den SureResults™-Modi passt sich die Kenwood Cooking Chef Sallys Edition automatisch an die Zutatenmenge an – ein echter Gamechanger für gleichbleibende Qualität. Der intelligente Timer erkennt, wie viel Teig, Eiweiß oder Creme verarbeitet wird, und stellt die optimale Rührzeit ein. So werden Zutaten weder unter- noch überarbeitet, und das Ergebnis ist immer perfekt.

Zusätzlich sorgen 28 SimpleTouch™-Voreinstellungen für müheloses Kochen und Backen. Egal, ob eine perfekt aufgeschlagene Macaron-Masse mit der richtigen Stabilität, eine seidig-glatte Sauce Hollandaise ohne ständiges Rühren, Karamell mit exakt der richtigen Bräunung oder ein Risotto, das gleichmäßig gegart und cremig ist – ein Fingertipp genügt, und die Maschine wählt automatisch die richtigen Einstellungen für Temperatur, Zeit und Rührgeschwindigkeit. Damit gelingen selbst anspruchsvolle Aufgaben, die sonst Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordern, ganz einfach.

Maximale Vielseitigkeit – von der Schüssel bis zum Zubehör

Für bestmögliche Sichtverhältnisse während des Rührens und Kochens sorgt die BowlBright™-Schüsselbeleuchtung, die selbst bei empfindlichen Teigen oder flüssigen Zubereitungen eine optimale Kontrolle gewährleistet. Die großzügige 6,7-Liter-Rührschüssel aus Edelstahl bietet Platz für große Mengen – ideal für aufwendige Backprojekte oder Familiengerichte. Mit einer Kapazität von bis zu 2,56 kg Hefeteig, 4,55 kg weichem Teig oder 3 Litern Kochmasse eignet sie sich für ambitionierte Hobby- und Profiköche gleichermaßen.

Auch das von Kenwood gewohnte umfangreiche Zubehör unterstreicht die Vielseitigkeit der Sally Edition: Neben den bewährten Rührelementen aus Edelstahl, darunter K-Haken, Knethaken, Schneebesen, Unterheb-Rührelement und Koch-Rührelement, sind ein Multizerkleinerer und ein Glas-Mixaufsatz im Lieferumfang enthalten – perfekt für vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten von feinen Cremes bis hin zu herzhaften Saucen. Zudem ist die Sally Edition mit sämtlichen Kenwood Chef-Zubehörteilen kompatibel, sodass sowohl bestehendes als auch zusätzlich erhältlichem Zubehör genutzt werden kann.

Noch mehr kulinarische Möglichkeiten bietet die neue Kenwood & Me App, die hundert weitere Rezepte kostenlos bereithält und die ständig neue Inspiration liefert – für grenzenlose Kreativität in der Küche. Sowohl das integrierte Guided Cooking der Cooking Chef Sallys Edition als auch die mobile App werden von der führenden Smart-Kitchen-Plattform Fresco betrieben.

„Wir freuen uns über den Launch der Sally Edition“, sagt **Ben Harris, CEO von Fresco**. „Die Kombination aus erstklassiger Ingenieurskunst von Kenwood und der intelligenten Kochsoftware von Fresco markiert einen weiteren aufregenden Meilenstein in unserer gemeinsamen Mission, Hobbyköchen zu helfen, köstliche Ergebnisse in der Küche zu erzielen.“

Technische Details auf einen Blick

- Leistung: 1500-Watt-Motor, 1500-Watt-Induktionstechnologie
- Temperaturbereich: 20–200 °C
- Fassungsvermögen: 6,7 Liter Rührschüssel aus Edelstahl

- Bedienung: 5-Zoll EasyTouch-Touchscreen mit Neigungsfunktion
- Guided Cooking: 40 Sally-Rezepte und 60 Kenwood-Rezepte vorinstalliert
- Funktionen: Integrierte Waage, BowlBright™-Schüsselbeleuchtung, SwitchScreen-Technologie, 3 einstellbare SureResults™-Modi und 28 SimpleTouch™-Voreinstellungen
- Zubehör: K-Haken, Knethaken, Schneebesen, Unterheb-Rührelement, Koch-Rührelement, Multi-Zerkleinerer, Glas-Mixaufsatz

Die Cooking Chef Sally Edition KCL96.424BK (UVP: 1.549,00 Euro) wird exklusiv über Ramershoven verkauft.

Alle Informationen zur Cooking Chef Sally Edition inkl. Bildmaterial finden Sie auch im [De'Longhi Newsroom](#).

Bleiben Sie stets auf dem Laufenden mit dem [De'Longhi Newsletter](#).

Über die De'Longhi Group:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 9.000 Mitarbeiter:innen erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.com abrufbar.

PR-Agentur

Achtung! GmbH
Straßenbahnring 3
20251 Hamburg

Tel.: +49 40 45 02 10-514
delonghi@achtung.de

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Julia Hildner
pressoffice.germany@delonghigroup.com