

Kenwood Küchenmaschinen: Low-Carb-Grillvergnügen – schlemmen ohne Kohlenhydrate

(Neu-Isenburg, Juni 2018) – 13 Prozent der Deutschen setzen auf Low-Carb-Ernährung.¹ Das Ernährungskonzept, das auf wenig bis gar keine Kohlenhydrate setzt, bedeutet aber alles andere als Verzicht auf Genuss. Abgesehen von der bunten Palette vitaminreicher Gemüsesorten bereichern Fleisch, Eier, Käse und andere Milchprodukte den Speiseplan. Vielseitigkeitsmeister wie die Kenwood Küchenmaschinen der Serien Chef und kMix mit mehr als 25 optionalen Zubehörteilen erwecken die Fantasie von Genussmenschen bei der Zubereitung ihrer Lieblings Speisen – auch in der beliebten Grillsaison. Ob Raspeln von Karotten und Käse oder Würfeln von Schinken und Paprika für Salate & Co. sowie Würsten von Merguez, Salsiccia oder klassischer Thüringer – mit den Kenwood Multitalenten gelingt jede Aufgabe kinderleicht und ganz nach dem persönlichen Geschmack.

Köstlich-saftiges Grillfleisch ist von Haus aus eigentlich kohlenhydratarm, also „Low-Carb“. Aber aufgepasst: Der Teufel steckt gerne im Detail. Stark gezuckerte Marinaden passen ebenso wenig zu dieser Ernährungsform wie Bratwürste, in denen sich kohlenhydratreiche Füllstoffe wie Zucker oder Stärke verstecken. Die Kenwood Küchenmaschinen lassen mithilfe der zahlreichen Zubehörteile auch die ausgefallensten Grillträume wahr werden. Mit der Kräuter- und Gewürzmühle lassen sich frisch geröstete Aromazutaten im Handumdrehen zu köstlichen Rubs verarbeiten. Der Fleischwolf hilft beim Zaubern von Burger-Pattys oder der selbstgemachten Bratwurst – ganz ohne unerwünschte Zusatzstoffe. So wandern individuelle Geschmackskombinationen auf den Grill, von arabisch inspirierten Hähnchen-Kebabs über zünftige Blutwurst bis hin zu Bratwurst mit selbst gesammeltem Bärlauch.

Frisch auf den Tisch

Der Spiralschneider zaubert aus Zucchini die berühmten Gemüsenudeln „Zoodles“, die mit verschiedenen Saucen warm und kalt serviert werden können. Simple Salatgurken lassen sich in kurzer Zeit in einen erfrischenden Gurkensalat verwandeln und werden so zu einem knackigen Begleiter von saftigem Grillfleisch. Aber auch der Klassiker der Low-Carb-Küche ist im Nu vorbereitet und kann als Grundlage für unendlich viele Rezeptvariationen

¹Quelle: Statista, 2018, Umfrage zu verfolgten Ernährungskonzepten unter der deutschsprachigen Wohnbevölkerung Befragung Juni 2017, <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/716923/umfrage/verfolgung-von-ernaehrungskonzepten-in-deutschland-nach-geschlecht/>.

KENWOOD

[Download Bildmaterial](#)



Leckere selbstgemachte Bratwurst im Handumdrehen



Kenwood Chef XL Titanium mit Fleischwolfaufsatz



Kenwood Cooking Chef Gourmet



Kenwood Chef Titanium

mehr >>

Presseinformation

dienen: der Blumenkohl. Im Multi-Zerkleinerer fein geraspelt, eignet er sich für die Zubereitung köstlicher Grillbeilagen. Ob als Low-Carb-Variante des arabischen Klassikers Taboulé, für die Bulgur einfach durch Blumenkohl ersetzt wird, als „Reissalat“ ohne Reis oder gegart und mit Sesampaste und Zitronensaft püriert als leckerer Dip – mit dem vielseitigen Gemüse und den ebenso vielfältig einsetzbaren Kenwood Küchenmaschinen lassen sich unzählige Low-Carb-Fantasien in die Tat umsetzen. Getreu dem Motto: #ErweckeDeineFantasie.

Mehr Informationen über Kenwood sind auf der Website www.kenwoodworld.de, auf der Facebook-Seite www.facebook.com/KenwoodGermany oder unter dem Instagram-Profil www.instagram.de/kenwooddeutschland abrufbar.

Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.300 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2017 über 2,01 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2017 auf 268,6 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

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

KENWOOD

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Romy Cutillo

E-Mail: r.cutillo@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-14

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN

Kontakt Kenwood

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

Andrea Ficht

E-Mail: andrea.ficht@delonghigroup.com
Tel.: +49 6102 5999-711