

Krups Prep&Cook

Sie kann rühren, kneten, aufschlagen, vermischen, zerkleinern und mahlen sowie kochen, schmoren, dampfgaren und dünsten – als i Prep&Cook sogar mit App-Steuerung



Jetzt NEU: Die Mini-Schüssel als praktisches Zubehör

Prep&Cook ist die ideale Küchenmaschine für Groß und Klein

Im Jahr 2014 eingeführt und vergangenes Jahr um das Gourmet-Modell erweitert, sorgt die Marke **Krups** dafür, dass in deutschen Küchen auch wieder dort mit frischen Zutaten gekocht wird, wo bislang das Fertigenü oder der Lieferdienst regierte

Gesunde Küche, selber kochen mit frischen Produkten, am liebsten aus der Region und Bio angebaut. Diese Schlagworte kursieren seit Jahren in den Medien. Die Wirklichkeit sieht aber tatsächlich anders aus. Obwohl die Menschen die Kochshows im Fernsehen lieben, gibt es immer weniger, die Tag für Tag in der Küche stehen und eine frische Mahlzeit kochen.

Warum ist dem so? Klar, wir alle sind im Beruf sehr eingespannt und haben dann vielleicht am Abend keine Lust mehr, stundenlang in der Küche zu stehen, um für die Familie ein gesundes Essen auf den Tisch zu bringen. Eine Antwort könnte aber auch sein, dass viele einfach nicht mehr kochen können. Wer es zu Hause nicht lernt, oder sich in jungen Jahren bereits dafür interessiert, hat schlechte Karten, wenn einmal die erste eigene Wohnung ansteht und man für

die Verköstigung selber zuständig ist. Die einfachste Lösung sind hier sicherlich Lieferdienste oder Fertiggerichte aus der Mikrowellen. Aber gerade die Zielgruppe der Berufsstarter macht sich heute sehr viele Gedanken über das Essen – wo es herkommt, wie es angebaut und dementsprechend auch, wie es zubereitet wird.

Nicht nur die Art der Essenzubereitung verändert sich. Auch die Wahl der Speisen selbst ist einem kontinuierlichen Wandel unterworfen. Noch nie war die Bandbreite größer als heute: Vegetarier, Veganer, Flexitarier, Frutarier, Rohköstler, Freeganer. Dazu die ganzen Unverträglichkeiten wie Gluten- und Lactoseintoleranz oder die aktuellen Essenstrends wie low-carb, Paleo-Diät, Superfood, Detox. In Deutschland sind bereits mehr als zehn Prozent der Bevölkerung Vegetarier mit steigender Tendenz und auch die Zahl der Veganer wächst weiter an.

Im Klartext: Wer sich für eine bestimmte Ernährungsweise entscheidet, kommt nicht umhin, sein Essen selbst zuzubereiten. Die einfachste und beste Lösung dafür sind die Prep&Cook Modelle. Als unangefochtener Marktführer in der Produktkategorie der multifunktionalen Küchenmaschinen mit Kochfunktion offeriert Krups Geräte, die die Küchenarbeit in vieler Hinsicht erleichtern. Nicht nur für ungeübte Köche, sondern auch für Hobby-Küchenchefs oder generell Familien, bei denen ein gutes Essen unkompliziert und schnell gehen muss, sind die Allrounder von Krups die erste Wahl. Sie sind so konzipiert, dass sie den Nutzer geschickt durch die Rezepte navigieren und die Zutaten sowohl schneiden, rühren und mixen als auch dünsten, und sogar dampfgaren können.

Dies wurde im Dezember 2015 auch von der Stiftung Warentest bestätigt, die die Prep&Cook im Test-Heft mit der Note »gut« als Testsieger* bewertete und die »beste Speisenzubereitung« testierte. Die automatischen Programme geben beim Umgang mit dem Gerät Sicherheit und stehen für perfekte Kochergebnisse mit Gelinggarantie. Durch die Auswahl von mehreren hundert Rezepten, die der kochenden Küchenmaschine zur Verfügung stehen, können Anwender täglich ein neues leckeres Menü ganz einfach zubereiten.

* Testsieger zusammen mit zwei anderen Küchenmaschinen (Stiftung Warentest, Ausgabe 12/2015)



Markenmehrwertcheck

Küchenmaschine Prep&Cook verfügt über das umfangreichste Zubehör

Das Angebot an Multifunktionskochern wächst kontinuierlich. Lesen Sie hier die besten Verkaufsargumente für die Prep&Cook Modelle der Marke Krups

1. Mit der **Krups Prep&Cook** geht die Zubereitung gesunder Speisen – von der Vorspeise bis zum Dessert – ganz leicht von der Hand. Sie kann die benötigten Zutaten sowohl vorbereiten, also **schneiden, hacken, rühren oder mixen und anschließend auch gleich kochen**. Das ist nicht nur unkompliziert, sondern auch extrem zeit- und platzsparend: einfach passenden Aufsatz auswählen, Zutaten einfüllen und das entsprechende Kochprogramm einstellen, fertig. Eine **automatische Warmhaltefunktion** sorgt auch später noch für warmes Essen.

2. Als Variante mit **Bluetooth-Funktion** macht die neue **i Prep&Cook Gourmet** die Zubereitung der Speisen noch komfortabler, denn sie wird einfach über das Smartphone oder Tablet gesteuert.

3. Mit **vier verschiedenen Messern** bzw. Aufsätzen sowie einem **Dampfgareinsatz** ist die Maschine für jeden Arbeitsschritt bestens ausgerüstet. **Rühren, kneten, aufschlagen, vermischen, zerkleinern und mahlen sowie kochen, schmoren, dampfgaren und dünsten** gelingt im Handumdrehen. Mit ihrem aufeinander abgestimmten Zubehör wie dem Knet- und Mahlmesser sowie dem Schlag- und Rühraufsatz bieten die Prep&Cook Modelle viele Möglichkeiten für die Zubereitung von Saucen und Suppen, Hauptspeisen wie Currys und Erbsen-Schinken-Risotto oder Desserts wie der klassischen Crème Brûlée.

4. **Zwölf automatische Programme**/zehn beim Gourmet-Modell führen selbst Kochanfänger zu einem leckeren Ergebnis, während Individualisten über die manuellen Funktionen jedes Rezept den eigenen Vorlieben anpassen können.

5. Die Maschine ist mit **zwölf Geschwindigkeitsstufen plus eine Impulsstufe ausgestattet** und erreicht beim Kochvorgang Temperaturen zwischen **30 und 130 Grad Celsius**. Mit **1550 Watt** und einer Motordrehzahl von bis zu **15.000 Umdrehungen** in der Minute besitzt die Prep&Cook auch für leistungsintensive Zubereitungsarten wie schwere Brotteige ausreichende Reserven.

6. Den Geräten liegt ein **umfangreiches Rezeptbuch** mit vielen Ideen bei, das wertvolle Unterstützung und Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche gibt. Die **kostenlose Prep&Cook-App** für Android und iOS bietet die Auswahl von über **500 Rezepten** und **jeden Monat kommen neue dazu**. Aus dieser Sammlung lässt sich das gewünschte Rezept mitsamt Anleitung ganz einfach via Bluetooth auf die i Prep&Cook Gourmet übertragen.

7. Durch die klare **Step-by-Step-Anleitung** beim **i Prep&Cook-Modell** wird der Nutzer **via Bluetooth** über den aktuellen Status des Kochvorgangs informiert. Die Zeit, die sonst fürs Kochen anfällt, lässt sich so entspannt für andere Dinge nutzen: ob zum Spielen mit den Kids oder zum Entspannen auf dem Sofa. Mit der praktischen App bleibt mehr Zeit für Familie und Freunde. Übrigens kann sich der Nutzer per



i Prep&Cook Gourmet
Das neue Modell lässt sich via Bluetooth über ein Smart Device steuern

App eine Einkaufsliste für die Rezepte schicken lassen, in der die Zutaten ganz einfach angepasst oder ausgetauscht werden können.

8. Besonders **einzigartig ist der Mikro-Prozessor** im Gerät, der automatisch analysiert, wie stabil die Küchenmaschine auf dem Untergrund steht und reduziert bei Instabilität die Geschwindigkeit.

9. Familientauglich ist auch der **Edelstahlbehälter**, der **bis zu 4,5 Liter Gesamtvolumen** fasst und damit ideal für Rezepte für vier bis sechs Personen geeignet ist. Dank der transparenten Abdeckung hat der Nutzer den Fortschritt seiner Zubereitung jederzeit im Blick.

10. Der große **Dampfgaraufsatz Perfect Steam**, der zusätzlich auf den Garbehälter der Prep&Cook aufgesetzt werden kann, hat ein Fassungsvermögen von **3,7 Litern**. Er gart Speisen gesund und

nährstoffschonend in Dampf und wird einfach auf den Garbehälter aufgesetzt. Dank des bereits im Lieferumfang enthaltenen Dampfgareinsatz ist somit **Kochen auf bis zu vier Ebenen möglich**.

11. Der unentbehrliche **Multizerkleinerer Shred&Slice** kann Zutaten nicht nur raspeln oder schneiden, sie lassen sich danach auch direkt im Garbehälter weiterverarbeiten. Die drei Edelstahl-Wechselscheiben des Zerkleinerers bieten fünf Funktionen: dickes und dünnes Schneiden, grobes und feines Raspeln sowie eine spezielle Scheibe für Reibekuchen und Parmesan. Über einen Doppel-Einfüllschacht können die Zutaten leicht hinzugefügt werden.

12. Krups hat jederzeit die Verbrauchervorschläge im Blick und reagiert auf Nachfragen mit tollen Produktinnovationen. So gibt es **jetzt** noch mehr Möglichkeiten für die Zubereitung: **Die praktische Mini-Schüssel aus hochwertigem Edelstahl ist mit beiden Geräten kompatibel und kann ganz einfach in die große Schüssel eingesetzt werden**. Sie ist perfekt geeignet für die Zubereitung von **kleinen Mengen** wie Toppings, Saucen und **Baby-Gerichte**. Durch den angepassten Messeraufsatz können beispielsweise eine einzige Zwiebel oder eine Handvoll Kräuter für Saucen gehackt werden.

13. Das **große, intuitiv zu bedienende Display** der Krups Prep&Cook ist in einem perfekten Lesewinkel an der Front der Maschine angebracht und verfügt über eine vollständige Menüführung in deutscher Sprache.

14. **Leichte Reinigung**, da alle Zubehörteile sowie der Deckel und der große Garbehälter für die Geschirrspülmaschine geeignet sind.

Aktion Freundschaftswerbung

➔ **Gute Freundschaft wird belohnt!** Wenn der Konsument die Prep&Cook bis zum 30. Juni an einen Freund oder eine Freundin weiterempfiehlt, erhalten sie jeweils ein attraktives Geschenk. Mehr Infos unter www.prep-and-cook.krups.de