

17 kjedelige jobber som ingen kvinne bør gjøre

Kenwood gjør alle sammen!

Kenwood Chef er den eneste kjøkkenmaskin på markedet som vil utføre alle de kjedelige jobbene en kvinne står ansikt til ansikt med når hun skal lage mat.

Maskinen ble konstruert fordi matlagning tar mer tid enn noe annet arbeid i hjemmet. Opptil to timer om dagen. Hver dag.

Og hvilken hjelp har en kvinne til denne jobben i automasjonens tidsalder? En kniv. Et råkostjern. En hjulvisp. Kanskje også en kjøttkvern som er tung å arbeide med. La oss heller ikke glemme tresjelva som både mor og bestemor brukte. Dette har flere årsaker. Kanskje mannen i vår travle tid ikke har tid til å tenke på hvor trettende og kjedelig jobben med å tilberede mat virkelig kan være. Tenk i et par minutter over hvordan en mann ville reagere dersom han ble satt til å lage maten hver dag.

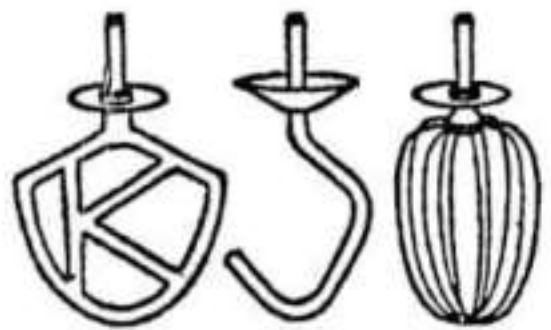
Dette er de 17 jobbene vi mener ingen kvinne i det 20. århundre i grunnen burde bli bedt om å gjøre.

1. Miksing 2. Røring 3. Elting

Forsøk å piske opp en skummende eggehvite for hånden. Eller rør sammen deigen til all julebaksten. Etterpå klarer man såvidt å rette ut armen. Det skaper faktisk smerter.

Dette er årsaken til at Kenwood Chef har den kraftigste motor en kjøkkenmaskin kan ha. Den rører og elter kake- og broddeiger, blander farser raskere og grundigere enn De noen gang vil kunne klare for hånd. La Kenwood Chef gjøre grovarbeidet, mens De tar Dem av smaksstillingen eller ordner med annet arbeid.

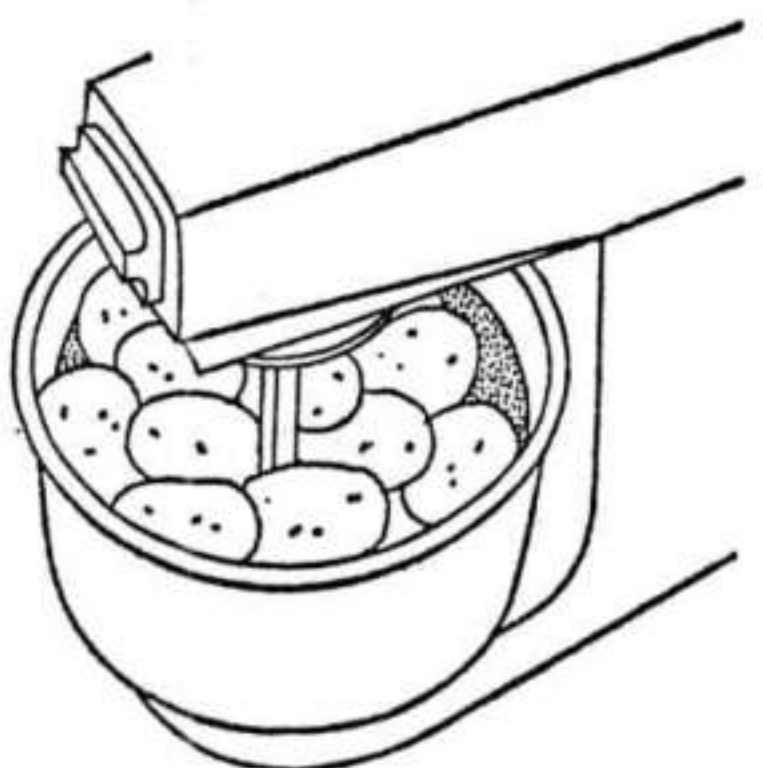
Kenwood Chef leveres med varmebestandig glassbolle, visp, blandingsspade og eltekrok, hurtigmikser (nærmere beskrevet annet sted på siden) og en stor instruksjons- og oppskriftsbok. Slikkepott og plastskrape følger naturligvis med. Prisen? — spør Deres elektrohandler.



Kenwood Chef er konstruert slik at den kan benyttes sammen med tilleggsutstyr for nær sagt alle matbehov. Disse deler kan De anskaffe etterhvert eller med en gangs. Tilleggsutstyret vil De kunne få kjøpt på det norske marked i årevis fremover.

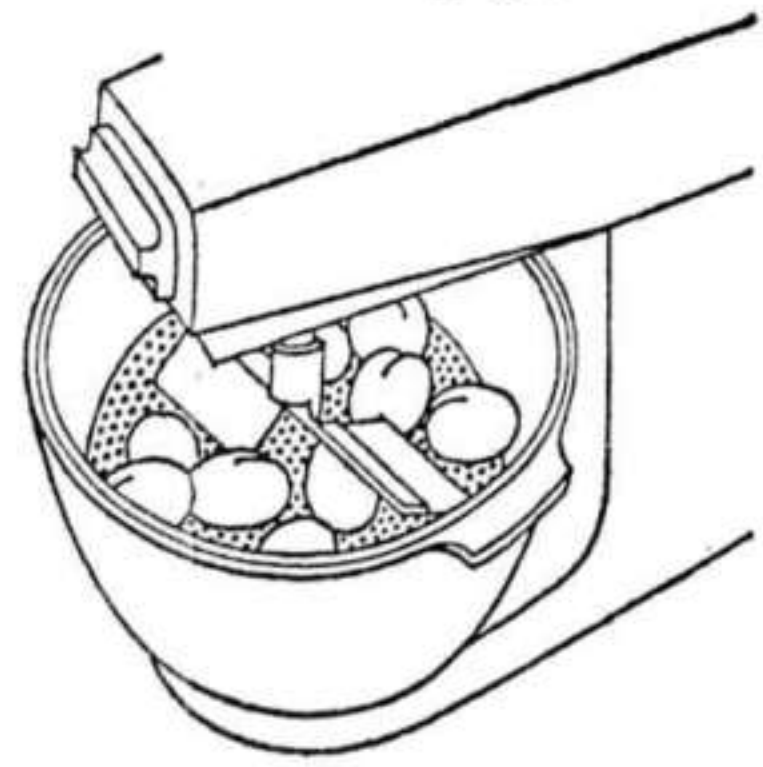
4. Skrelle poteter

Nevn ordet potetskrelling for en mann og han tenker umiddelbart tilbake til sin kjøkkentjeneste i det militære. Dessverre tenker han for lite på dette arbeid som hans frus utfører uke ut og uke inn.



Kenwood potetskreller skreller ca. 15 kg poteter på få minutter. De heller potetene ned i skrelleren, fyller på riktig mengde vann og setter maskinen i gang. Kenwood gjør resten.

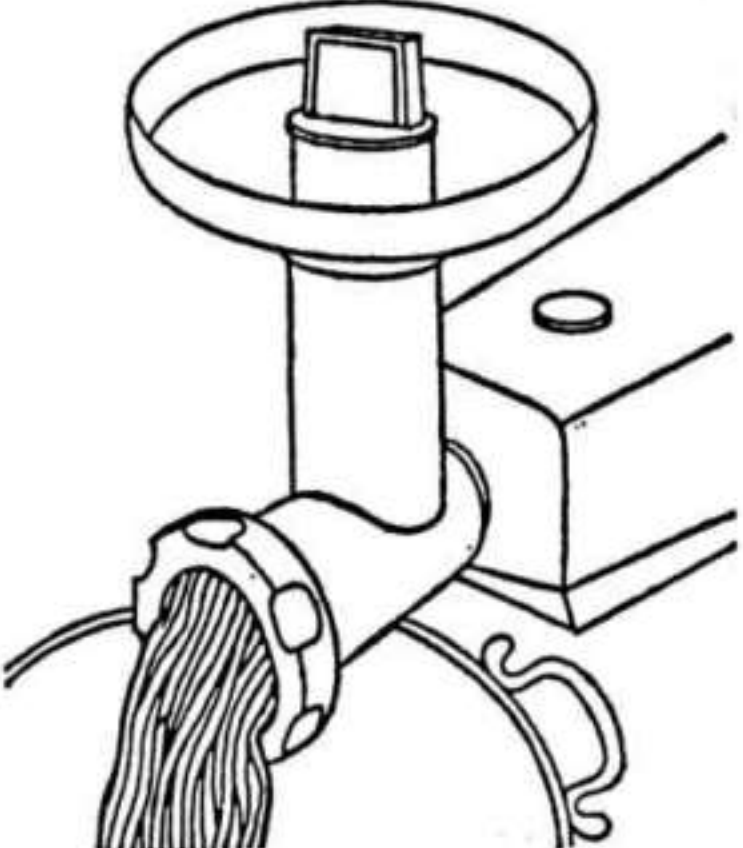
5. Mose frukt og grønnsaker



Dette er et stort problem for mødre med spedbarn og for dietpasienter. Kenwood moseapparat gjør denne jobben som krever stor omhyggelighet, helt automatisk.

6. Maling av kjøtt og fisk

De som har den manuelle kjøttkvern som skrues fast på benken må dytte kjøttet ned med den ene hånden og sveive med den andre. Hvilken mann i dag bruker svelva når han skal starte bilen. Kenwood kjøttkvern — vi har to typer å tilby Dem — maler fisk eller kjøtt, rått eller kokt. Finfin også til utnyttelse av rester.



Til Kenwood kjøttkvern kan De også få kjøpt kakesprut og mandekvern. Kjøttkvernen kan således også benyttes til tilberedning av kransaker og andre småkaker.

7. Snitting av surkål

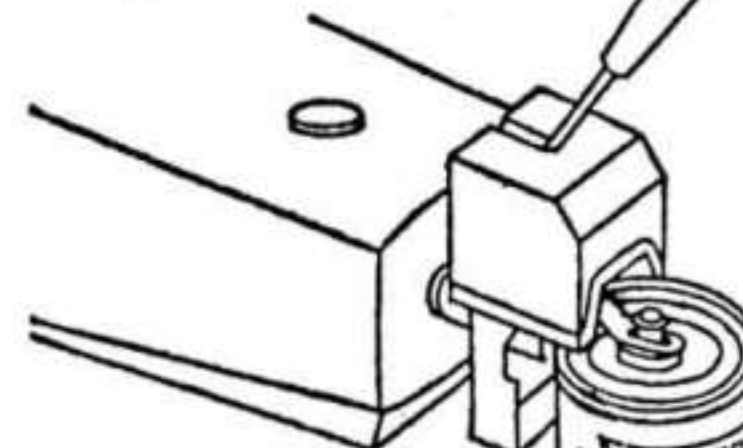
8. Riving av råkost

Tenk å lage surkål. Bare det å få strimlene like tykke er en jobb i seg selv. I tillegg tenk på den kraften De må bruke når De skal kutte opp gulerøtter og epler. Og så problemet med å kutte opp løk. Vi er sikker på at De gråter. Så kan De begynne å rive råkost med et vanlige råkostjern. Dersom det går bra med fingrene, brenker De ofte en negl eller to.



Kenwood råkostjern med fire tromler utfører disse jobbene på få sekunder. Og ikke bare det, de blir utført så pent at måltidet virker enda mer deilig og appetittvekkende.

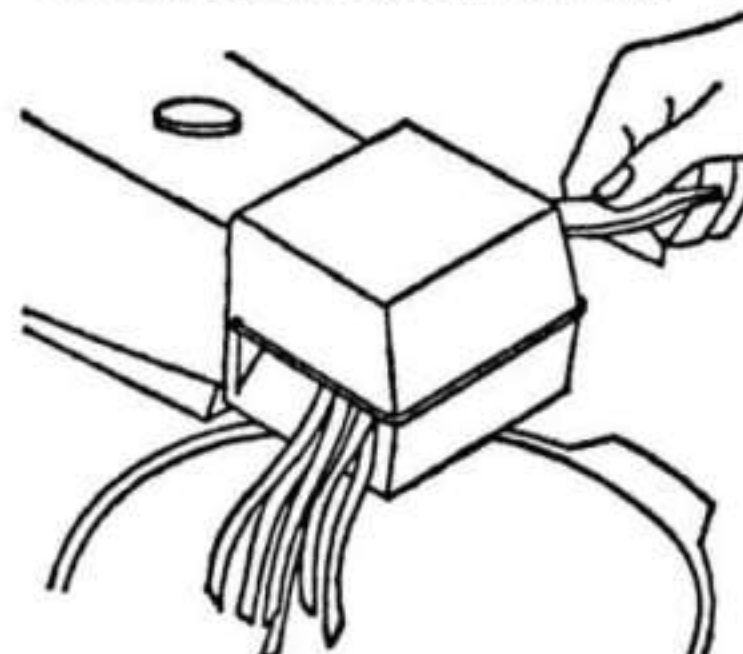
9. Apne hermetikkboks



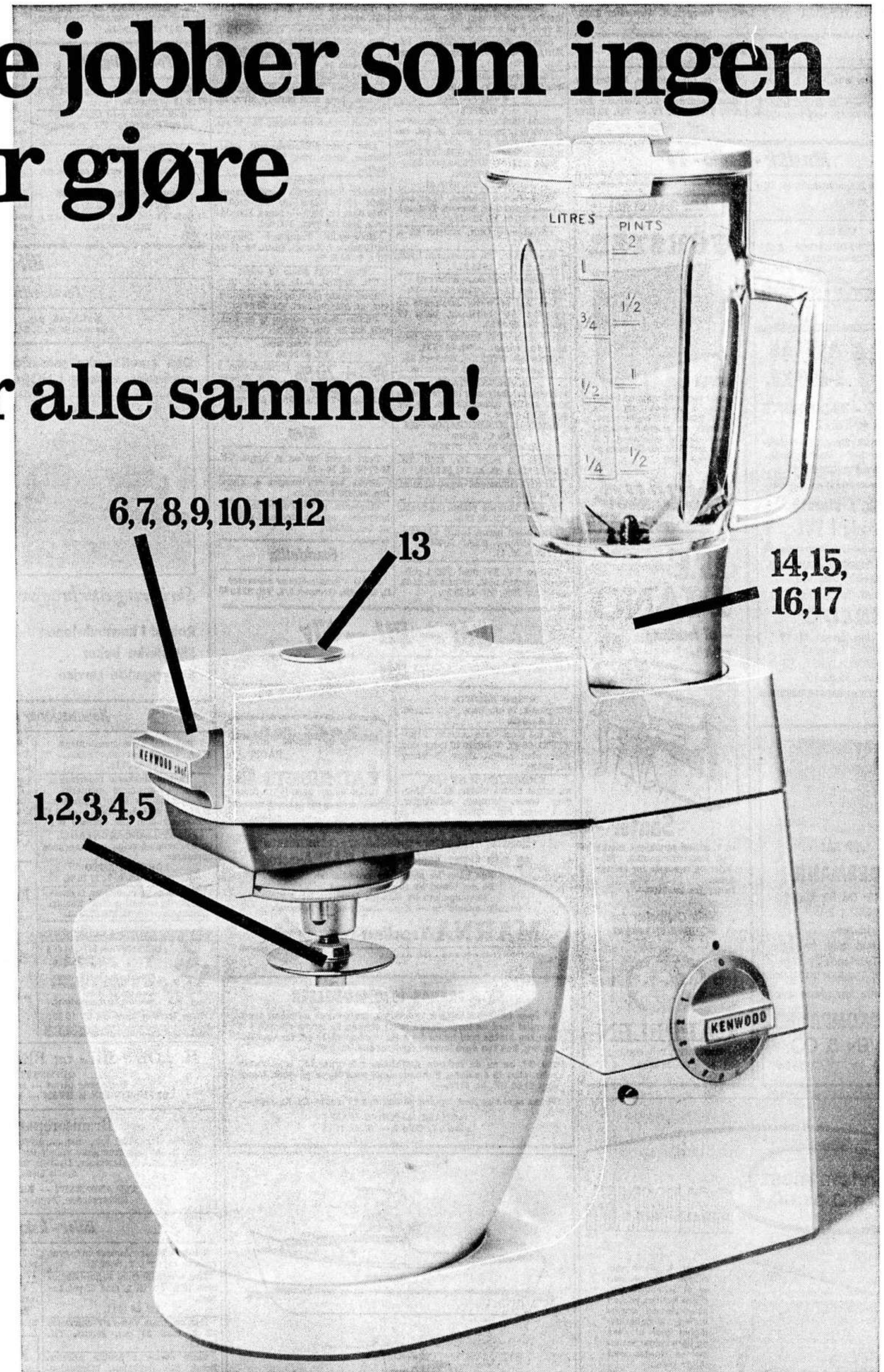
Hvor ofte har De ikke sølt med saus eller skåret Dem på fingrene når De har åpnet en boks med hermetikk. Kenwoods hermetikkopptager åpner boksene automatisk. En magnet holder fast på lokket når boksen er åpnet. Kuttingen blir helt jevn og efterlater ingen tagger De kan ripe fingrene på.

10. Snitte bønner Rense erter

Bønnesnitting er en kjedelig jobb. Rensing av erter kan faktisk ta lenger tid enn tilberedningen av resten av måltidet.



Med Kenwoods kombinerte bønnesnitte og erterenser blir disse jobber gjort unna på få sekunder avhengig av hvor raskt De selv kan forsyne apparatet med Deres egne friske — ferske bønner. Den kan snitte 1 kg bønner på 2 minutter, og hver del blir lik den neste.



1,2,3,4,5

6,7,8,9,10,11,12

13

14,15,16,17

12. Maling av kaffe

For folk som virkelig foretrekker ny-malt kaffe, er det intet som kan måle seg med den hurtighet og nøyaktighet som Kenwoods kaffekvern utfører jobben på.



De legger ned de kaffebønner De vil male, og kaffen kommer ut ferdigmalt på et øyeblikk. Finhetsgraden på malingen regulerer De selv.

13. Presse sitroner og appelsiner



Uansett hvor hardt De presser en sitron for hånd vil De neppe få ut all saften.

Kenwoods sitruspresse trekker ut all saft og vitaminer fra frukten. De lager vitaminrik frisk fruktsaft på sekunder.

14. Saftsentrifuge



For folk som ønsker helsebringende fruktsaft av 'harde' frukter og grønnsaker — og hvem liker ikke det, er Kenwoods saftsentrifuge et unikum. De lager helt ny frisk fruktsaft hver morgen — herlig.

Å hakke opp gulrøtter, nøtter, kålrabi og annet — bare med kniven og fjelen som hjelpemidler. Sent går det også.

Kenwoods universalsredskap — hurtigmikseren (som er standard utstyr i Norge) gjør alle disse og enda flere jobber i løpet av sekunder. Den blander også grønnsaker

og lager drikker som De tidligere ikke trodde var mulig å utføre på Deres egen kjøkkenbenk.

De kan lage de fineste hjemmelagede grønnsaksupper, av friske grønnsaker. Eller tomatuppe av hele tomater.

De kan lage den lekreste fisketarse fullt ferdig på 30 sekunder. De lager den nydeligste majones. Likeledes lager De melis av farin.

Visste De at i sommervarmen kan De lage 1½ liter nydelig sitronsaft til barna av bare 1 sitron på 10 sekunder.

Cocktails — se det er kanskje noe for mannen. Chef lager to store glass gin fizz — mens De henter glassene.

Gå til en Kenwood-demonstrasjon

Nå har De lest hvor meget mer Kenwood gjør og om den enkle måten alt gjøres på. Er De ikke enig i at dette er måten mat skal tilberedes på i det 20. århundre? Hvis De er enig, er det bare to ting til De bør gjøre for De kan bli en lykkelig Kenwood-eier som titusener av andre norske husmodre.

1. Spør Deres Kenwood-forhandler eller en gratis farvebrosjyre på Chef. Den forteller Dem hvordan Kenwood Chef gjør flere jobber enn noen annen kjøkkenmaskin.

For ytterligere opplysninger vennligst skriv eller ring til

NORSK KENWOOD AKSJESKAP

Trondheimsveien 139, Postboks 6525 Oslo 5 - Sentralbord 380 380

