Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid



- **Disponible dans de nombreuses couleurs magnifiques**
  Pour correspondre à la personnalité de chaque cuisinier et au design de chaque cuisine
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**
  Large éventail d'accessoires en option
  Polyvalent et facile à utiliser
- **Performances exceptionnelles, transmission directe**
  Pour préparer de petites et de grandes quantités rapidement et facilement
  Aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires
- **Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant**
  Facile à utiliser et à nettoyer
- **Large éventail d'accessoires culinaires**
  Pour réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
  – **Bol en acier inoxydable de 3 L**
  Pour cuisiner plus mais nettoyer moins
  – **Batteur plat à bord flexible**
  Pour mixer de nombreux types de pâtes sans devoir racler les parois du bol
  – **Couvercle verseur/protecteur monobloc à double usage transparent**
  Pour voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol à tout moment
  Pas d'éclaboussures lors de l'ajout des ingrédients
  – **Livre de cuisine**
  Lancez-vous dans des recettes créatives
- **Bol en acier inoxydable de 4,8 L**
  Peut mixer jusqu'à 1 kg de farine et 12 blancs d'œufs (moyens)
- **Conception tout en métal coulé, garantie 5 ans**
  Robuste, stable et résistant
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
  Pour un mélange rapide et homogène

KitchenAid

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		Courant alternatif à transmission directe
Puissance maximale d'entraînement du moteur (nombre de chevaux)		0,19 ch.
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50/60 Hz
Tours par minute (Vitesses 1 – 10)		58 à 220 tr/min
Capacité du bol		4,8 L
Matériau du corps		Zinc moulé sous pression
Type de sélection des vitesses		Mixte (manuel / électronique)
Dimensions du produit	H × L × P	36 × 24 × 37 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H × L × P	41,3 x 40,6 x 27,3 cm
Dimensions du suremballage	H × L × P	42,5 x 41,3 x 28,6 cm
Poids net		10,4 kg
Poids brut		12,1 kg
Poids du suremballage		12,6 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		145,4 cm
Origine du produit		États-Unis
Livre de cuisine		Oui

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENTS

Quantité maximale de farine conseillée :	
Farine tout usage	1 kg
Farine de blé complet	800 g
Pâte à tarte : grammes de farine	500 g
Blancs d'œufs	12 œufs (moyens)
Crème fouettée	1 L
Pâte à gâteau	2,7 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme : rapport d'absorption de 55 %)	2 kg
Purée de pommes de terre	3,2 kg
Cookies (taille standard : 5,1 cm)	108 pièces

KitchenAid

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L ARTISAN KitchenAid

ACCESSOIRES STANDARD



Bol de 4,8 L
Bol en acier inoxydable poli muni d'une poignée ergonomique.
Peut être lavé au lave-vaisselle.



Bol de 3 L
Ce bol est une variante du bol standard de 4,8 L. Il est adapté au mélange de plus petites quantités.
Pas besoin de laver les bols entre deux utilisations.
En acier inoxydable poli.
Peut être lavé au lave-vaisselle.



Couvercle verseur/protecteur
Accessoire monobloc à double usage qui permet d'éviter les éclaboussures.
Bec verseur permettant d'ajouter les ingrédients en douceur pendant le mélange.
Fabriqué en plastique transparent pour vous permettre de voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol.
Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



Le livre de cuisine*
Lauréat du prix « Meilleur livre de recettes d'entreprise au monde ». Il contient plus de 120 recettes internationales modernes et est disponible en 19 langues. Il n'est pas inclus dans l'emballage mais vous pouvez le demander lorsque vous enregistrez votre robot pâtissier multifonction en ligne.



Fouet à 6 fils
S'utilise pour incorporer de l'air dans les œufs, les blancs d'œuf, la crème fouettée, les sauces et trempettes (telles que la mayonnaise).
En acier inoxydable (fils) et aluminium (tête).
Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



Batteur plat
S'utilise pour les préparations épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre.
En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif.
Peut être lavé au lave-vaisselle.



Batteur plat à bord flexible
S'utilise pour les préparations normales à épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre.
La conception à bord flexible permet un mixage plus rapide, sans couper le moteur ni utiliser une spatule.
Revêtement en métal avec une partie en silicone.
Peut être lavé au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur
S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches.
En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif.
Peut être lavé au lave-vaisselle.

* Peut également être acheté séparément.

KitchenAid