

SUBLIMEZ VOTRE CUISINE



PERFORMANCE ET QUALITÉ

L'action de mélange à mouvement planétaire, mécanisme selon lequel le batteur tourne dans un sens tout en fouettant et en tournant dans le sens inverse, ramène les ingrédients vers le centre du bol. Les 10 réglages de vitesse assurent rapidité, homogénéité et précision.

Le moteur à transmission directe situé dans la tête du robot alimente directement les accessoires. Le robot pâtissier multifonction est efficace, fiable et résistant. Le bol en acier inoxydable de 4,8 L permet de préparer aussi bien des petites que des grandes quantités.



CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Une fois que vous avez acheté le robot pâtissier multifonction KitchenAid, enregistrez-le en ligne pour recevoir gratuitement votre livre de recettes électronique. Pour commencer tout de suite, téléchargez l'application gratuite et rejoignez une communauté en ligne de cuisiniers passionnés et créatifs.



Regardez notre vidéo sur



KitchenAid France/Belgique



NOIR ONYX



ROUGE EMPIRE



CRÈME



GRIS ARGENT

NOUVEAU

KitchenAid

ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN 5KSM125

L'ORIGINAL



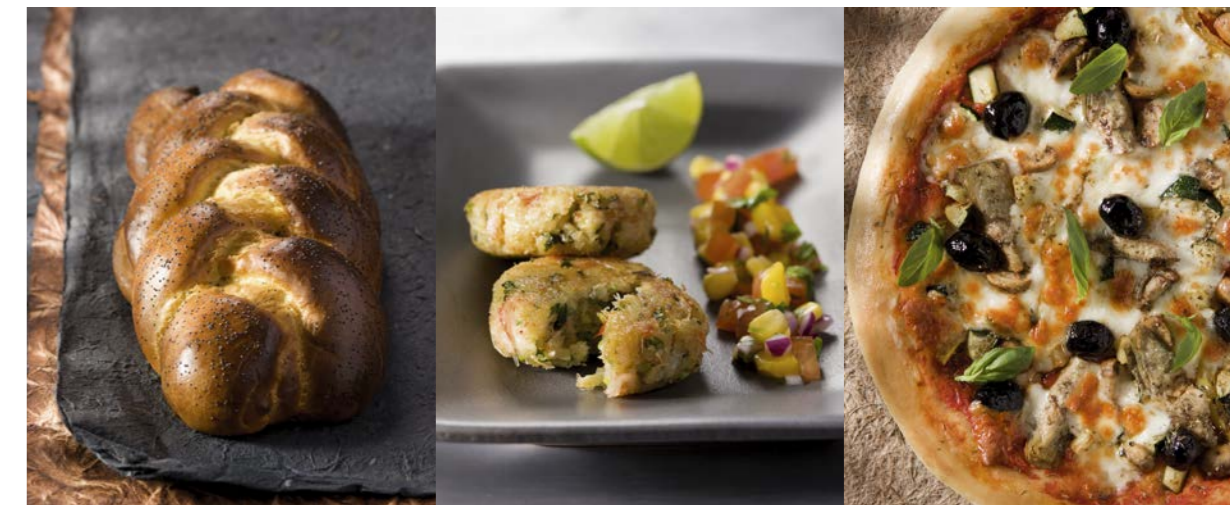
Le design indémodable, adaptable et de grande qualité de notre robot pâtissier multifonction emblématique vous permet de découvrir des saveurs culinaires renversantes depuis votre cuisine.

DESIGN EMBLÉMATIQUE, COULEURS CLASSIQUES

Ce compagnon culinaire légendaire garantit des résultats professionnels grâce à sa structure métallique et à ses multiples accessoires qui le rendent totalement unique. Choisissez parmi quatre teintes classiques: les emblématiques rouge empire, noir onyx et gris argent ou la couleur vintage crème, toutes conçues pour correspondre au reste de la gamme.

DÉCOUVREZ LA LÉGENDE

Conçu en 1937 par Egmont Arens, l'un des plus grands pionniers américains en matière de style, le robot pâtissier multifonction à tête inclinable a conservé son design arrondi légendaire et reste toujours aussi apprécié dans les cuisines professionnelles et domestiques. Conçu en métal coulé et assemblé à la main dans l'Ohio (États-Unis), le robot pâtissier multifonction est élégant, durable, facile à nettoyer et à utiliser. Les nuances de rouge, de noir, d'argent et de crème satisferont tous les goûts, les cuisines et les cuisiniers !



Suivez-nous sur:



www.kitchenaid.fr

COMBINEZ LA PUISSANCE AVEC UNE VARIÉTÉ D'ACCESSOIRES STANDARD

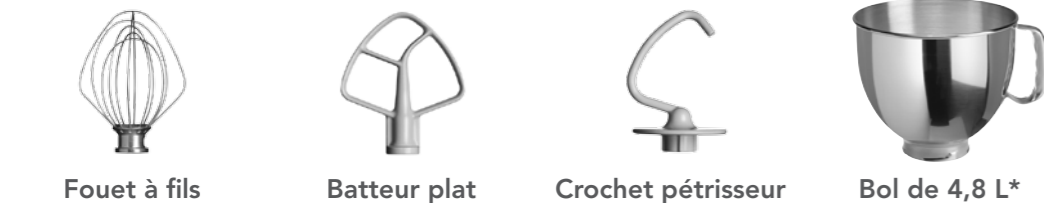
Robuste et stable, le robot pâtissier multifonction bat, fouette, mélange, pétrit et mixe, en effectuant les tâches les plus répétitives et fastidieuses avec facilité et élégance.

POLYVALENCE

Parce que cuisiner est un processus impliquant plusieurs étapes, le robot pâtissier multifonction a été pensé pour être l'outil culinaire le plus polyvalent. De **nombreux accessoires en option** peuvent être facilement fixés sur le robot.

Le **moyeu de fixation unique polyvalent** permet ainsi d'émincer la viande, découper des légumes, rouler ou couper des pâtes, presser, émincer, mixer et bien plus encore, avec un seul appareil!

DES POSSIBILITÉS CULINAIRES SANS LIMITE GRÂCE AUX ACCESSOIRES EN OPTION



Fouet à fils

Batteur plat

Crochet pétrisseur

Bol de 4,8 L*



*Également disponible en tant qu'accessoire en option.



Hachoir*

Passoire à fruits et légumes*

Tranchoir/râpe à cylindres*

Cylindres en option

Accessoire taille-légumes en spirales

Accessoire extracteur de jus et sauce

Accessoire robot ménager

Bol chauffant avec contrôle de température



*Également disponible en un seul kit.



Batteur à bord flexible

Presse-agrumes

Accessoire à farcir les saucisses

Moulin à céréales

Set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux découpeurs

Machine à pâtes

Machine pour la préparation et le remplissage de raviolis

Kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

Sorbetière

Bol en verre

Bol en verre givré

Bol en céramique (disponible en 8 couleurs/versions)

Bol de 4,3 L

Bol de 3 L

Couvercle verseur/protecteur

KitchenAid