



# KitchenAid

## Batteur à main 6 vitesses avec batteurs à bord flexible

### 5KHM6118



- **Batteur compact, léger et puissant avec démarrage progressif**

Idéal pour les préparations quotidiennes  
Tous les ingrédients peuvent être mélangés de la vitesse lente au battage rapide, pour obtenir la consistance souhaitée, sans éclaboussures  
Facile à utiliser

- **6 vitesses adaptées à la tâche à accomplir**

Pour incorporer lentement les ingrédients en morceaux, tels que des noix ou des pépites de chocolat, à la vitesse 1 et pour monter des blancs d'œufs en neige ou une crème épaisse à la vitesse 6

- **Les batteurs à bord flexible spécialement conçus\* couvrent deux fois plus de surface et sont davantage en contact avec le bol pour de meilleures performances de mélange**

Conçus pour les robots pâtisseries multifonctions KitchenAid\*\*  
Pour un mélange plus rapide et plus homogène  
Réduisent la nécessité de racler le bol par rapport aux batteurs en métal  
Réduisent le bruit et les vibrations lors du mélange\*\*\*

- **Fouet professionnel**

Pour des textures légères et moelleuses  
Battez facilement des blancs en neige ou sublimez n'importe quel dessert avec une délicate crème fouettée

- **Cordon arrondi blocable**

Pour travailler les ingrédients facilement sous n'importe quel angle  
Facile à nettoyer

- **Bouton d'éjection du batteur**

Pour éjecter les fouets facilement d'une seule main  
Facile à manipuler

- **Attache de rangement intégrée qui se fixe sous le batteur**

Pour ranger en toute sécurité tous les accessoires au même endroit  
Évite d'utiliser des récipients et/ou des boîtes de rangement encombrants



ROUGE EMPIRE



NOIR ONYX

\* En comparaison avec les accessoires des fouets Turbo métalliques pour le mélange de pâtes à gâteau.

Également vendus séparément en tant qu'accessoires en option.

\*\*Peuvent être utilisés avec les modèles de robots pâtisseries multifonctions KitchenAid suivants :

\*5KHM5, \*5KHM6, \*5KHM7, \*5KHM9, et \*5KHMB7.

\*\*\* Par rapport à nos accessoires pour batteur en métal.

# Batteur à main 6 vitesses KitchenAid avec batteurs à bord flexible 5KHM6118

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		60 W
Moteur		Courant continu
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50/60 Hz
Curseur de commande du batteur		Interrupteur mécanique
Nombre de vitesses		6
Tours par minute (vitesse 1 à 6)		De 184 à 1560 tr/min*
Matériau du corps de l'appareil		Plastique
Dimensions du produit	H x L x P	15,2 x 5 x 20,3 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	23,5 x 19,7 x 13,8 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	21,6 x 29,2 x 24,9 cm
Poids net (produit avec accessoires)		0,9 kg
Poids brut (produit complet)		1,36 kg
Poids brut du suremballage		2,9 kg
Suremballage		2 unités
Longueur du cordon (couleur)		152,4 cm (gris)
Origine du produit		Chine
Fentes d'aération		OUI
Reposoir		OUI
Poignée ergonomique antidérapante		NON

## RÉFÉRENCES

5KHM6118EER  
5KHM6118EOB

## COLORIS

ROUGE EMPIRE  
NOIR ONYX

## EAN

8003437048494  
8003437048517

## SUREMBALLAGE EAN (2 unités)

8003437048500  
8003437048524

## ACCESSOIRES STANDARD



### 2 batteurs à bord flexible

Couvre deux fois plus de surface pour un mélange plus rapide et plus efficace\*\* : Les batteurs à bord flexible sont davantage en contact avec le bol et réduisent la nécessité de s'arrêter et de racler manuellement les ingrédients qui s'accrochent au bol. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) pour un nettoyage facile.



### 2 batteurs à bord flexible 5KHMFE2

Couvre deux fois plus de surface pour un mélange plus rapide et plus efficace\*\* : Les batteurs à bord flexible sont davantage en contact avec le bol et réduisent la nécessité de s'arrêter et de racler manuellement les ingrédients qui s'accrochent au bol. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) pour un nettoyage facile.



### Fouet professionnel à 8 fils

Fouettez facilement les ingrédients légers. Compatibilité lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).



### Attache de rangement

Rangez les accessoires en toute sécurité grâce à l'attache de rangement spéciale qui se fixe sous le batteur, et évitez ainsi d'utiliser des récipients et/ou des boîtes de rangement encombrants.



\*Ces mesures peuvent varier de plus ou moins 10 %

\*\*En comparaison avec les accessoires des fouets Turbo métalliques pour le mélange de pâtes à gâteau.