



## KitchenAid ARTISAN

### Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

5KSM180LE\*LB

Blossom



- **La collection Design de KitchenAid donne un côté artistique au robot pâtissier iconique grâce à des couleurs, des finitions et des matériaux particulièrement élégants**  
Découvrez le robot pâtissier multifonction Blossom dans une douce couleur vert thym avec une finition satinée et veloutée qui contraste avec son bol en cuivre martelé au style unique
- **Bol en cuivre de 4,7 L (finition naturelle qui s'assombrit au fil du temps) avec des détails martelés, un intérieur en acier inoxydable adapté à tout type d'aliments et des poignées similaires à celles d'une marmite**  
Des motifs et des textures qui évoluent au fil du temps pour un style unique  
Pour des mélanges exceptionnels
- **Bandeau décoratif dédié et cache du moyeu lisse, chromé, satiné et poli**  
Il se marie parfaitement avec la douce couleur vert thym du corps du robot, créant une différence de ton subtile
- **10 vitesses pour réaliser presque toutes les tâches et recettes**  
Mélangez des ingrédients ou montez la crème en chantilly  
Incorporation parfaite des ingrédients
- **Plus de 10 accessoires\*\* disponibles**  
Réalisez sans effort des pâtes fraîches, des burgers, des spaghettis de légumes, de la crème glacée et plus encore
- **Accessoires standard en acier inoxydable : batteur plat, crochet pétrisseur, fouet à fils et batteur à pâtisserie**  
Solides et durables, ils résistent au lave-vaisselle
- **Conception tout métal et garantie 5 ans**  
Robuste, conçu pour durer, stable et durable  
Pour des mélanges exceptionnels



BLOSSOM + CUIVRE

\* Disponible pour les prises E ou B.

\*\* Vendus séparément.

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

## KitchenAid ARTISAN

### 5KSM180LE\*LB

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
Points de contact avec le bol lors du mélange à mouvement planétaire		59
Capacité maximale d'entraînement du moteur		0,19 ch
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Capacité du bol		4,7 L
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Bandeau décoratif		Aluminium brossé léger
Type de sélection des vitesses		Électronique hybride
Dimensions du produit	H x L x P	34,3 x 29,2 x 35,6 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	40,9 x 42,9 x 30 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	42,7 x 43,9 x 30,5 cm
Poids net		10,5 kg
Poids brut		12,4 kg
Poids brut du suremballage		12,9 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon (noir)		120 cm
Origine du produit		États-Unis

#### CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Quantité maximale de farine conseillée :	
Farine tout usage	1 kg
Farine de blé complet	800 g
Pâte à tarte : grammes de farine	500 g
Crème fouettée	1 L
Pâte à gâteau	2,7 kg
Pâte à pain (pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %)	2 kg
Purée de pommes de terre	1,5 kg
Cookies (cookie standard de 5,1 cm / utilisation du batteur plat - 28 g de pâte pour chaque cookie)	108 unités (9 douzaines)
Nombre de personnes	2 à 6

#### RÉFÉRENCES

5KSM180LEELB

#### COLORIS

BLOSSOM + CUIVRE

#### EAN

8003437631191

#### ACCESSOIRES STANDARD



##### Bol en cuivre martelé de 4,7 L

Avec intérieur en acier inoxydable et poignées similaires à celles d'une marmite. Le cuivre est une finition naturelle qui s'assombrit au fil du temps, développant un aspect vieilli unique appelé « patine ». La finition vieillie de chaque bol varie en fonction de l'utilisation.

Ne passe pas au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, lavez-le à la main uniquement et séchez-le soigneusement. Polissez-le régulièrement pour conserver sa brillance.



##### Crochet pétrisseur 5KSM5THDHSS

S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches. Fabriqué en acier inoxydable. Passe au lave-vaisselle.



##### Batteur à pâtisserie et spatule 5KSMPB5SS

Broyez le beurre à l'aide du batteur à pâtisserie. Il s'intègre parfaitement au bol pour couper le beurre en petits morceaux et créer une texture homogène. Il peut également être utilisé pour émincer différents types de viandes et réduire des fruits et légumes en purée. Passe au lave-vaisselle.



##### Fouet à 6 fils 5KSM5THWWSS

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces (mayonnaise par exemple). En acier inoxydable (fils et tête). Passe au lave-vaisselle.



##### Batteur plat 5KSM5THFBSS

S'utilise pour les préparations épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre. Fabriqué en acier inoxydable. Passe au lave-vaisselle.



##### Idées de recettes :

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.