



KitchenAid ARTISAN Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L 5KSM195PSxSD



- **Couleur KitchenAid de l'Année 2026 :**
le robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L Artisan dans une teinte vert menthe lumineuse et vivifiante, avec une finition sableuse et texturée.
Un vert menthe lumineux et apaisant qui vous invite à la fraîcheur.
- **Une teinte vert menthe lumineuse et vivifiante, à la finition sableuse et texturée.**
Cette couleur vert menthe lumineuse et rafraîchissante diffuse une énergie à la fois apaisante et dynamisante.
Insufflez une énergie nouvelle à votre univers et entrez dans l'ère de la fraîcheur.
- **Depuis 1955, KitchenAid souligne le pouvoir de la couleur pour stimuler la créativité. La Couleur de l'Année de la marque s'appuie sur les tendances mondiales pour saisir l'instant présent et inspirer les créateurs du monde entier.**
- **Pour la couleur de cette année, nous avons été guidés par l'envie de raviver nos sens et de retrouver un moment de clarté.**
Cette couleur insuffle de la vie à chaque espace, en y diffusant une énergie à la fois apaisante et stimulante.



SPEARMINT

* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site www.KitchenAid.eu.

** Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre 2022 au sujet de la valeur des commerces de détail en USD en 2022 à travers tous les canaux de vente au détail.



KitchenAid ARTISAN

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

5KSM195PSxSD



- **Couleur KitchenAid de l'Année 2026 :**
le robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L Artisan dans une teinte vert menthe lumineuse et vivifiante, avec une finition sableuse et texturée.
Un vert menthe lumineux et apaisant qui vous invite à la fraîcheur.
- **Moyeu de fixation polyvalent unique :**
plus de 15 accessoires en option disponibles
Polyvalent et facile à utiliser
Pour réaliser sans effort des pâtes fraîches, des hamburgers gastronomiques, des spaghettis de légumes, de la crème glacée et plus encore
- **10 vitesses :** assez puissant pour réaliser presque toutes les tâches et recettes
Du mélange d'ingrédients humides et secs au pétrissage de la pâte à pain en passant par la crème fouettée
- **Conception tout métal et garantie de 5 ans**
Robuste, conçu pour durer, stable et durable
Pour des mélanges exceptionnels
- **Bol en acier inoxydable de 4,7 L à effet brossé et bord poli, avec poignée ergonomique**
Il permet de travailler jusqu'à 1 kg de farine tout usage
- **Large gamme d'accessoires culinaires :**
bol en acier inoxydable de 2,8 L, batteur à pâtisserie argenté à lames horizontales, batteur plat à bord flexible argenté, spatule, crochet pétrisseur argenté, fouet à 6 fils, couvercle verseur/protecteur transparent et ajustable
Permettent de réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
- **Système d'enroulement du cordon**
Pour que le cordon reste propre, sûr et rangé

* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site www.KitchenAid.eu.

** Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre 2022 au sujet de la valeur des commerces de détail en USD en 2022 à travers tous les canaux de vente au détail.

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

KitchenAid ARTISAN 5KSM195PSxSD

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
Puissance maximale d'entraînement du moteur (nombre de chevaux)		0,19 ch
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Type de sélection des vitesses		Électronique hybride
Bandeau décoratif	Coloris	Aluminium brossé avec fines rayures grises
	Couleur du texte	Platine sombre métallisé
	Logo en relief	Aluminium brillant
Dimensions du produit	H x L x P	34,3 x 21,1 x 33,8 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	40,9 x 27,4 x 40,9 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	42,2 x 27,9 x 41,4 cm
Poids net		11 kg
Poids brut		12,25 kg
Poids brut du suremballage		12,75 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		121,92 cm
Origine du produit		États-Unis

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Quantité maximale de farine conseillée :	
Farine tout usage	1 kg (8 tasses)
Farine de blé complet	800 g (6 tasses)
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 (taille standard 5,1 cm)	108 unités (9 douzaines)

RÉFÉRENCES

COLORIS

EAN

5KSM195PSESD	SPEARMINT	5413184915445
5KSM195PSBSD	SPEARMINT	5413184915476

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

KitchenAid ARTISAN 5KSM195PSxSD



ACCESSOIRES STANDARD

Bol en acier inoxydable de 4,7 L à effet brossé et bord poli, avec poignée ergonomique

Il permet de travailler jusqu'à 1 kg de farine tout usage. Passe au lave-vaisselle.

Bol en acier inoxydable de 2,8 L

Ce bol est une variante du bol standard de 4,7 L. Il est adapté à la préparation de plus petites quantités. Pas besoin de laver les bols entre deux utilisations. Fabriqué en acier inoxydable poli. Passe au lave-vaisselle.

Batteur à pâtisserie argenté à lames horizontales

Réalisez facilement des pâtes pour pâtisseries de qualité artisanale. Permet d'obtenir une texture de pâte homogène. Pour découper facilement le beurre froid en morceaux de taille idéale, sans le faire fondre, pour l'incorporer aux ingrédients secs. Passe au lave-vaisselle.

Batteur à bord flexible argenté

Pour mélanger encore plus de variétés de pâte. Les ingrédients sont mieux mélangés : plus besoin de racler le bol. Passe au lave-vaisselle.

Spatule

Pour un nettoyage facile du batteur à pâtisserie. Passe au lave-vaisselle.

Crochet pétrisseur argenté

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

Fouet à 6 fils

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces (mayonnaise par exemple). Tête en aluminium avec fils en acier inoxydable. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Couvercle verseur/protecteur transparent ajustable

Pour maintenir le couvercle en place afin de mélanger en toute sécurité et réduire les éclaboussures. Visibilité optimale du contenu du bol. Permet d'ajouter avec précision et facilement les ingrédients de diverses tailles, soigneusement mesurés. Lavez le couvercle verseur/protecteur à l'eau chaude savonneuse ou mettez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

Système d'enroulement du cordon

Pour que le cordon reste propre, sûr et rangé.