



## KitchenAid ARTISAN Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L 5KSM180CBLD



- **Édition limitée KitchenAid : robot pâtissier multifonction grès, bol orné de superbes détails cloutés et jeu pyramidal entre l'ombre et la lumière**  
Apporte l'équilibre parfait
- **Bol en céramique noir clouté en relief de 4,7 L, garanti 5 ans contre les fissures\***  
Résistant aux fissures, aux craquelures, au fendillement et aux taches  
Conçu pour durer  
Passe au four micro-ondes, au four, au congélateur et au lave-vaisselle
- **Bandeau décoratif unique, finitions contrastées et cache du moyeu avec finition métallique élégante**  
Le bol fonctionne en harmonie avec les autres éléments du robot pâtissier multifonction pour réfléchir et atténuer la lumière
- **10 vitesses pour réaliser presque toutes les tâches et recettes**  
Qu'il s'agisse de mélanger des ingrédients ou de monter la crème en chantilly, les ingrédients sont bien incorporés à chaque fois
- **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**  
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



OMBRE ET LUMIÈRE

\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site international. [kitchenaid.com](http://kitchenaid.com).

\*\* Vendus séparément.

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

## KitchenAid ARTISAN 5KSM180CBLD

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif) avec 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 (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Capacité du bol		4,7 L
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Type de sélection des vitesses		Électronique hybride
Dimensions du produit	H x L x P	36 x 24 x 37 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	41,3 x 40,6 x 27,3 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	42,5 x 41,3 x 28,6 cm
Poids net		10,98 kg
Poids brut		12,22 kg
Poids brut du suremballage		12,70 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon		104,2 - 109,2 cm (106,7 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
Blancs d'œufs	12 œufs (moyens)
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	3,2 kg
Cookies (cookie standard de 5,1 cm)	108 unités (9 douzaines)

### RÉFÉRENCES

5KSM180CBELD

### COLORIS

OMBRE ET LUMIÈRE

### EAN

8003437047763

### ACCESSOIRES STANDARD



#### Bol noir clouté en relief de 4,7 L

(pas de numéro de modèle)  
Bol en céramique sans poignée.  
Passe au lave-vaisselle et au four  
(jusqu'à 246 °C).



#### 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.



#### 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).  
Fils et tête en acier inoxydable.  
Passe au lave-vaisselle.



#### Idées de recettes

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.



#### 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.