

# KitchenAid ARTISAN

## Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 6,6 L 5KSM70SHX



- **Entièrement repensé, le robot pâtissier multifonction à bol relevable le plus puissant de KitchenAid offre une puissance jusqu'à 1,5 fois supérieure à celle du modèle précédent\***  
Plus polyvalent que jamais  
Pétrit facilement 3,9 kg de pâte à pain\*\* et effectue des tâches difficiles en toute confiance
- **Conception à bol relevable avec un verrouillage en 3 points**  
Pour une stabilité maximale\* et un mixage puissant
- **Coupure anti-surchauffe**  
Le robot pâtissier multifonction se protège en s'éteignant lorsqu'il commence à surchauffer
- **Conception tout en métal, engrenages entièrement métalliques et protection thermique**  
Offre un mélange fiable et durable
- **Nouveau design avec un système d'enroulement du cordon, un cache de moyeu bicolore amovible et une bande décorative à rayures en relief, ainsi qu'une vis de serrage du moyeu, un levier manuel et un bouton de vitesse en métal coulé**  
Facile à nettoyer et à utiliser

- **Bol en acier inoxydable brossé de 6,6 L avec poignée ergonomique**  
Mélange avec facilité de petites et grandes quantités d'ingrédients
- **11 vitesses distinctes (de l'incorporation à basse vitesse au fouettage à grande vitesse), y compris une nouvelle vitesse d'incorporation, l'incorporation à mi-vitesse**  
Pour plus de précision, de puissance et de contrôle, à haute ou à basse vitesse, et bien plus encore  
Pour reproduire la vitesse d'incorporation à la main : permet d'incorporer en douceur les ingrédients délicats, d'incorporer les blancs d'œufs ou la crème, de maintenir l'air dans la pâte et d'éviter tout mélange excessif
- **Démarrage progressif**  
Accélération en douceur jusqu'à la vitesse choisie pour éviter les éclaboussures
- **Action de mélange à mouvement planétaire**  
Mélange rapide et homogène
- **Moyeu de fixation polyvalent unique**  
Large choix d'accessoires en option  
Polyvalent et facile à utiliser
- **Batteur plat à double bord flexible argenté, conçu avec une torsion légère et 2 bords flexibles**  
Racle les côtés et le fond du bol, pour éviter d'avoir à s'arrêter et à raclez manuellement  
Pour faciliter le mixage et le nettoyage
- **Batteur plat en acier inoxydable, fouet à fils et crochet pétrisseur en spirale unique reproduisant le pétrissage à la main**  
Solides, durables, ils passent au lave-vaisselle (panier supérieur)  
Pour préparer rapidement du pain délicieux
- **Verseur/protecteur ajustable au design amélioré**  
Permet de maintenir les ingrédients dans le bol lors du mélange



POMME D'AMOUR



ROUGE EMPIRE



NOIR ONYX



TRUFFE NOIRE



NOIR RÉGLISSE



CRÈME



GRIS ÉTAÏN



GRIS ARGENT



VERT SAPIN



ROSE POUDRÉ

\* Par rapport au robot pâtissier multifonction 5KPM5 lors de la mesure de la puissance maximale dans le bol.

\*\* Avec une prise dédiée.

# Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 6,6 L

## KitchenAid ARTISAN 5KSM70SHX

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	375 W
Type de moteur	Courant continu - Haut rendement - Performances silencieuses
Ampères	1,41 A
Puissance maximale au niveau de l'arbre central	0,4 ch
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Points de contact du mélange planétaire	67
Capacité du bol	6,6 L
Matériau du corps de l'appareil	Zinc
Engrenages	100 % métal
Bande décorative	Aluminium brossé léger avec texte en aluminium brillant et logo en relief
Couleur du moyeu	Chrome satiné
Démarrage progressif (accélération lente pour éviter les éclaboussures)	Oui
Dimensions du produit	H x L x P 41,9 x 28,7 x 37,15 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 49,2 x 43,18 x 33,34 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 49,85 x 43,82 x 33,97 cm
Poids net	15,7 kg
Poids brut	16,5 kg
Poids brut du suremballage	17 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon (noir) - système d'enroulement du cordon	109 cm
Origine du produit	États-Unis

### CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Pâte à pain* (pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %)	3,9 kg
Purée de pommes de terre	3,5 kg
Pâte à gâteau	2,7 kg
Préparation de cookies (cookie standard de 5,1 cm, 28 g (13 douzaines) chacun, à l'aide du batteur plat)	156 unités
Capacité	3-8 personnes
Blancs d'œufs	15
Cupcakes (40 g de pâte par cupcake)	Préparez jusqu'à 120 cupcakes (10 douzaines)
Poulet haché (avec le batteur plat)	1,2 kg
Pizzas (292 g de pâte par pizza)	14

### RÉFÉRENCES

### COULEURS

### EAN

5KSM70SHXECA	POMME D'AMOUR	8003437630569
5KSM70SHXEER	ROUGE EMPIRE	8003437630675
5KSM70SHXEOb	NOIR ONYX	8003437630699
5KSM70SHXEbK	TRUFFE NOIRE	8003437630712
5KSM70SHXEbM	NOIR RÉGLISSE	8003437630798
5KSM70SHXEAC	CRÈME	8003437630774
5KSM70SHXEMS	GRIS ÉTAIn	8003437630736
5KSM70SHXECU	GRIS ARGENT	8003437630811
5KSM70SHXEPP	VERT SAPIN	8003437630750
5KSM70SHXEDR	ROSE POUDRÉ	8003437630835

### AVANTAGES DE LA VITESSE D'« INCORPORATION » (FAIBLE VITESSE) :

- **Mélange plus facile**  
Plus besoin de mélanger ou de réduire en purée à la main
- **Plus de contrôle**  
Pour ajouter des ingrédients sans arrêter le robot pâtissier multifonction
- **Moins salissant**  
Pour ajouter de la farine sans se salir
- **Excellentes performances**  
Mélangez en douceur des ingrédients délicats tels que des myrtilles et des framboises sans abîmer les fruits

\* Avec une prise dédiée.

# Robot pâtissier multifonction à bol relevable de 6,6 L KitchenAid ARTISAN 5KSM70SHX

## ACCESSOIRES STANDARD



### **Bol en acier inoxydable brossé de 6,6 L avec poignée ergonomique**

Se verrouille complètement pour plus de stabilité lors du mélange d'ingrédients lourds. Capacité du bol supérieure de 40 % à celle du robot pâtissier multifonction à tête inclinable KitchenAid pour préparer de grandes quantités (notre plus grand robot pâtissier domestique). Ce bol de 6,6 L permet de préparer des portions doubles ou triples en toute simplicité. Passe au lave-vaisselle.



### **Verseur/protecteur ajustable 5KSMBLPS**

Comprend un couvercle durable à clipser et une protection contre les éclaboussures. Se clipse sur le bol, pour éviter les salissures et faciliter l'ajout d'ingrédients. Fabriqué en plastique épais transparent. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur).



### **Idées de recettes**

Disponibles sur la plateforme numérique dédiée de KitchenAid.



### **Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable**

Pour incorporer rapidement de l'air dans les ingrédients et vous offrir une crème fouettée onctueuse, un glaçage parfait ou des blancs d'œufs légèrement fouettés. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur).



### **Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable**

Mélange et pétrit facilement la pâte épaisse. Plus besoin de perdre du temps à pétrir à la main pour préparer du pain rapidement. Assure une couverture optimale de tout l'intérieur du bol de 6,6 L. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur).



### **Batteur plat en acier inoxydable**

Parfait pour écraser rapidement et soigneusement des pommes de terre, mélanger de la pâte à biscuits et bien plus encore. Assure une couverture optimale de tout l'intérieur du bol de 6,6 L. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur).



### **Batteur plat à double bord flexible argenté 5KDF7B**

Possède 2 bords de spatule qui raclent les côtés et le fond du bol, pour une incorporation complète des ingrédients. Par rapport à notre batteur plat, le batteur plat à double bord flexible accroît le contact avec le bol, réduisant ainsi la nécessité d'arrêter l'appareil pour racler manuellement les restes d'ingrédients sur les bords. Pour plus de polyvalence : des gâteaux aux cookies, en passant par les glaçages, la purée de pommes de terre et les cheesecakes. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur).