



KitchenAid ARTISAN

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

5KSM195PSxHI et Blender K400 5KSB4026xHI



- **Couleur KitchenAid de l'Année 2023 :**
Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L et Blender K400 Artisan à vitesse variable pour piler de la glace, dans une nouvelle couleur Hibiscus intense et éclatante
Pour ajouter une touche de couleur tonique dans votre cuisine
- **Depuis 1955, KitchenAid défend le pouvoir de la couleur pour stimuler la créativité**
La Couleur de l'année de la marque reprend les tendances mondiales pour capturer l'instant présent et inspirer les créateurs du monde entier
Elle invite les cuisiniers audacieux de tous niveaux à illuminer chaque journée en rassasiant leur envie insatiable de nouvelles expériences dans la cuisine et au-delà
- **La couleur Hibiscus est un fuchsia vif et luxuriant avec une finition mate séduisante**
Elle ne passera pas inaperçue
Elle exprime l'extravagance et la liberté d'esprit
Elle est source d'inspiration et favorise les liens
- **Attirant tous les regards, ce fuchsia s'inspire de la beauté captivante de la fleur d'hibiscus dans un jardin verdoyant**
Il se démarquera sur votre plan de travail, comme il le fait dans la nature
Il inspire de nouvelles tendances et de nouvelles recettes
Il stimule la créativité
Dans chaque cuisine, la couleur Hibiscus inspire de nouvelles recettes pour accueillir de nouveaux amis



* Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre/novembre 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

5KSM195PSxHI



- **Édition Couleur KitchenAid de l'Année 2023 : Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L Artisan dans une couleur Hibiscus intense et stimulante**
Pour être en accord avec votre cuisine et votre âme de pâtissier créatif
- **Moyeu de fixation polyvalent unique : Plus de 10 accessoires en option disponibles**
Polyvalent et facile à utiliser
Réalisez sans effort des pâtes fraîches, des burgers, des spaghettis de légumes, de la crème glacée et plus encore
- **10 vitesses : suffisamment 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 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 3 L, batteur à pâtisserie argenté à lames horizontales, batteur plat argenté à bord flexible, 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



* Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre/novembre 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 5KSM195PSxHI

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
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
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Bandeau décoratif	Coloris	Aluminium brossé avec fines rayures grises
	Couleur du texte	Platine sombre métallisé
	Logo en relief	Aluminium brillant
Type de sélection des vitesses		Électronique hybride
Dimensions du produit	H × L × P	34,3 × 21,1 × 33,8 cm
Dimensions de l'emballage	H × L × P	40,9 × 27,4 × 40,9 cm
Dimensions du suremballage	H × L × P	42,2 × 27,9 × 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
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 = 2 kg taux d'absorption de 55 %)	
Purée de pommes de terre	1,5 kg
Cookies (taille standard 5,1 cm)	108 unités (9 douzaines)

RÉFÉRENCES	COLORIS	EAN
5KSM195PSEHI	HIBISCUS	8003437640735

Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

KitchenAid ARTISAN 5KSM195PSxHI



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 3 L

Ce bol est une variante du bol standard de 4,7 L. Il est adapté au mélange 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 sortes 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.

-

© 2023 KitchenAid. Tous droits réservés.

Blender KitchenAid ARTISAN K400 5KSB4026xHI

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	1200 W
Puissance nominale	Moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch*
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Régime moteur	600 - 16000
Vitesses	5 vitesses variables, mode Impulsion, 3 programmes prédéfinis et cycles de nettoyage
Capacité du récipient	capacité de fonctionnement 1,4 L
Design du bol	bol carré monobloc
Matériau du corps de l'appareil	métal coulé
Matériau du coupleur	métal
Dimensions du produit	H x L x P 40,1 x 19,28 x 22,91 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 43,18 x 27,94 x 30,48 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 44,45 x 29,21 x 62,23 cm
Poids net	6,62 kg
Poids brut	7,48 kg
Poids brut du suremballage	15,65 kg
Suremballage	2 unités
Longueur du cordon	91 cm (système d'enroulement du cordon sous la base)
Origine du produit	Conçu, fabriqué et assemblé aux États-Unis

RÉFÉRENCES	COLORIS	EAN	SUREMBALLAGE EAN (2 unités)
5KSB4026EHI	HIBISCUS	8003437640759	8003437640766

ACCESSOIRES STANDARD



Bol en verre strié et gradué de 1,4 L 5KSB2048JGA

La forme carrée du bol en verre associée aux fentes internes améliorent le mixage et la puissance à l'intérieur du bol. Les coins intérieurs surélevés entraînent les ingrédients dans le tourbillon, tandis que les coins supérieurs biseautés facilitent le versement. Conçu et fabriqué pour optimiser davantage les performances du blender. Bol monobloc, avec capacité de 1,4 L au niveau de la ligne max. Passe au lave-vaisselle.



Lame asymétrique en acier inoxydable

Aiguisée et conçue selon un angle précis pour optimiser la puissance et les performances de mélange. Mixe sous 4 angles différents. Lame en acier inoxydable renforcé d'une épaisseur de 3 mm. Passe au lave-vaisselle.



3 programmes de recettes prédéfinies : glace pilée - boissons glacées - smoothie

- **Programme Glace pilée** : le blender fonctionne à la vitesse optimale. Les rafales d'impulsions allant de 600 à 1 000 tr/min pendant 30 secondes permettent de laisser reposer la glace dans différentes positions avant de la piler à nouveau à vitesse rapide.
- **Paramètre Boissons glacées** : augmentez progressivement jusqu'à la puissance maximale pour mixer des aliments durs. Le blender fonctionne à 6 000 tr/min pendant 10 secondes, à 4 000 tr/min pendant 5 secondes, à 12 000 tr/min pendant 10 secondes et à 16 000 tr/min pendant 5 secondes, afin de piler la glace et d'obtenir une consistance parfaite.
- **Programme Smoothie** : permet d'adapter le temps et la vitesse nécessaires pour préparer de délicieux smoothies. Le blender fonctionne automatiquement à grande vitesse, 14 000 tr/min pendant 45 secondes, pour mixer les ingrédients solides et offrir un résultat homogène et onctueux.



Couvercle sécurisé avec bouchon-doseur amovible (jusqu'à 60 ml)

S'adapte parfaitement sur le bol pour une utilisation simple et propre. Fabriqué en silicone, le couvercle est facile à retirer et à nettoyer. Bouchon-doseur sans BPA pour mesurer et ajouter des ingrédients pendant le mélange. Passe au lave-vaisselle.

* La puissance du moteur du blender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch reflète la puissance à la sortie du moteur lui-même et non à la sortie dans le bol du blender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même.