



## KitchenAid ARTISAN Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L 5KSM195PSxOA



- **Couleur KitchenAid de l'Année 2024 : Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L Artisan bleu pervenche avec une finition nacrée tirant légèrement sur le rouge et subtilement irisée**  
Pour ajouter une touche de couleur tonique dans votre cuisine
- **Blue Salt présente une finition nacrée tirant légèrement sur le rouge, subtile mais charmante, qui change doucement de teinte en fonction de la lumière**  
Elle est inspirée par la polyvalence de la cuisine
- **Le nom de la couleur a été inspiré par la façon dont une pincée de sel ouvre vos sens et donne une nouvelle dimension aux saveurs**  
Elle est polyvalente, enrichissante et inspirante  
Elle souligne le design de votre cuisine et lui donne une nouvelle profondeur au quotidien  
Elle réveille votre créativité pour rompre la monotonie et profiter pleinement du temps passé en cuisine
- **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**  
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



BLUE SALT

\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).

\*\* Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre/novembre 2022 considérant les ventes valeur en 2022 (en USD) à travers tous les canaux de vente au détail.



## KitchenAid ARTISAN Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L 5KSM195PSxOA



- **Édition Couleur KitchenAid de l'Année 2024 : Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L Artisan bleu pervenche avec une finition nacrée tirant légèrement sur le rouge et subtilement irisée**  
Pour rompre la monotonie en cuisine
- **Moyeu de fixation polyvalent unique : plus de 15 extensions 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 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](http://www.KitchenAid.eu).

\*\* Source : Euromonitor International Limited ; selon une étude personnalisée menée en octobre/novembre 2022 considérant les ventes valeur en 2022 (en USD) à travers tous les canaux de vente au détail.

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

## KitchenAid ARTISAN

5KSM195PSxOA

### 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
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 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 = 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

5KSM195PSEOA

### COLORIS

BLUE SALT

### EAN

8003437648731

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,7 L

## KitchenAid ARTISAN

5KSM195PSxOA



### 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.

---