



ROBOT SUR SOCLE ARTISAN 4,8L ET  
GAMME DE MOULES À PÂTISSERIE

**KitchenAid**

## Une gamme entièrement dédiée à la pâtisserie pour finir le repas en douceur !

*Icône de design et de technologie, le robot sur socle Artisan 4,8L se présente pour les fêtes de fin d'année dans un nouveau coloris, accompagné de sa large gamme de moules à gâteaux !*

Le robot sur socle de KitchenAid, reconnu pour sa puissance, sa robustesse, sa précision et son design, l'est aussi pour sa palette de coloris la plus riche et la plus inédite du marché. Il revient ainsi sur le devant de la scène en cette fin d'année arborant la très délicate couleur or



clair du miel, sophistiquée et contemporaine, parfait mélange de teintes chaudes et naturelles. Cette nouvelle finition - **Gelée Royale** - apportera la juste touche de glamour et de chic dans votre cuisine. Incarnant la cuisine créative, autant par son design que par ses performances, le robot Artisan saura vous faire briller devant vos convives.

Avec sa carrosserie en métal coulé, il est stable et robuste. Ses 10 vitesses permettent de maîtriser et de contrôler la rapidité des mélanges, l'ajout d'ingrédients et la consistance des préparations, et son système breveté de rotation à mouvement planétaire le rend à la fois ultra-performant et efficace tout en ayant une consommation d'énergie réduite.

Grâce à ses résultats professionnels, ce robot devient la pièce maitresse de votre cuisine.

Et pour vous accompagner dans la réalisation de vos desserts, entremets et autres pâtisseries, KitchenAid propose une large gamme de moules, afin que la seule limite à votre inventivité soit votre imagination !

Muffins aux myrtilles, tartes tatin, Kugelhopf et autres plaisirs sucrés et/ou salés... Tout est possible et réalisable avec la gamme de 13 plats et moules métalliques. En acier aluminisé, ils supportent une chaleur de 230°C et ne rouillent pas. La base de 0,8 mm en acier, les coins

**KitchenAid**

pliés et les côtés roulés autour d'une barre d'acier permettent aux moules de ne jamais se déformer, même après une utilisation prolongée.

Ainsi, grâce à une belle cuisson et à un démoulage parfait, vos tartelettes aux fruits seront aussi belles que celles des pâtisseries, et plus besoin d'aller aux Etats-Unis pour déguster les meilleurs donuts, car vous n'aurez qu'à les sortir du four !

Moules et plats à pâtisserie :

- Tarte tatin : 23 cm – **PPI : 25 €**
- Moule à gâteau rond : 23 x 5 cm – **PPI : 30 €**
- Moule à manqué : 23 cm – **PPI : 30 €**
- Moule à brownies carré : 20 x 20 x 5 cm – **PPI : 25 €**
- Plat à rôti : 33 x 23 x 5 cm – **PPI : 30 €**
- Moule à cake : 23 x 13 x 8 cm – **PPI : 25 €**
- Plat à pizza pâte fine : 30 cm – **PPI : 25 €**
- Set de 2 plaques à pâtisserie : 33 x 23 cm – **PPI : 45 €**
- Set de 2 plaques de 6 moules à muffins – **PPI : 35 €**
- Set de 2 plaques de 6 moules à donuts – **PPI : 35 €**
- Plaque de 6 moules à tartelettes à fond amovible – **PPI : 35 €**
- Moule à Kugelhkopf : 24 cm – **PPI : 35 €**
- Plaque de cuisson anti-ahésive : 38 x 25 cm – **PPI : 30 €**



**KitchenAid**

# SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

## ROBOT SUR SOCLE 4.8L ARTISAN GELÉE ROYALE

5KSM150PSECZ

- Consommation énergétique : 300 W
- Puissance moteur : 0,3 CV
- Moteur à transmission directe et à courant continu
- Livré avec crochet pétrisseur, un batteur plat, un fouet, un couvercle verseur-protecteur et un bol en inox d'une capacité de 4,8L muni d'une poignée ergonomique
- Dimensions de produit H x L x P : 362 x 289 x 343 mm
- Poids net : 10,6 kg

**PPI : 679 €**

## GAMME DE MOULES À PÂTISSERIE MÉTALLIQUES

- Base de 0,8 mm en acier
- Couverts de couche d'aluminium sur chaque côté pour éviter la corrosion
- Acier aluminisé offrant de meilleurs résultats comparé à l'aluminium
- Supporte jusqu'à 230°C
- Logo KitchenAid estampillé sous chaque moule
- Passe au lave-vaisselle

Infos lecteurs : 0800 600 120 – [www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

Blog : [www.seriousaboutfood.fr](http://www.seriousaboutfood.fr)



**Contact presse** : Nathalie Lavirotte

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65 – Email : [nlavirotte@wanadoo.fr](mailto:nlavirotte@wanadoo.fr)

**KitchenAid**