



MULTI-CUISEUR ET ACCESSOIRE BRAS-
MÉLANGEUR

KitchenAid

Besoin d'un troisième bras en cuisine ? KitchenAid a tout prévu !



Après une journée de travail, il y a tellement de choses à faire : s'occuper des enfants, s'octroyer une pause entre copains pour boire un verre, réfléchir à la réunion du lendemain... Difficile de trouver du temps pour concocter un bon repas pour faire plaisir à sa famille ou à ses convives ! C'est pourquoi KitchenAid vous propose une nouvelle aide en cuisine, un troisième bras !

Ce multi-cuiseur versatile est doté de 12 fonctions préprogrammées : faire revenir, saisir, mijoter, bouillir, cuire à basse température, cuire à la vapeur, mode four, riz, soupe, risotto, riz pilaf, porridge et yaourt. Et avec son mode maintien au chaud automatique, il vous assiste dans chacune de vos recettes, étape par étape pour des résultats parfaits et savoureux. Grâce à sa capacité de 12 heures de cuisson en continu, et surtout à ses 24 heures de maintien au chaud, les imprévus du quotidien sont résolus car le multi-cuiseur s'occupe de tout pour vous !

Doté d'un écran numérique intuitif avec affichage des étapes et choix de la langue, il permet d'avoir une indication précise du temps, de la température et des modes et fonctions. Des instructions à chaque étape vous permettent de réaliser une paëlla meilleure que dans un restaurant espagnol, car elle aura été faite maison!

Et pour avoir des viandes juteuses et cuites à la perfection, vous pouvez compter sur le contrôle précis de la température allant jusqu'à 230°C et la répartition uniforme de la chaleur.

Finalement, après un délicieux repas, quoi de plus agréable que de profiter de sa fin de soirée tranquille ! KitchenAid a même prévu cela puisque la cuve de cuisson au revêtement céramique antiadhésif, résistant aux rayures, et son couvercle en verre transparent, peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Et pour encore plus de confort en cuisine, l'accessoire optionnel bras-mélangeur amovible à trois vitesses, mélange, retourne, malaxe et incorpore les aliments pour garantir une cuisson homogène. Votre risotto sera donc aussi onctueux et crémeux que si un italien l'avait préparé dans les règles de l'art !



KitchenAid

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

MULTI-CUISEUR KITCHENAID

5KMC4241

- 12 fonctions préprogrammées et maintien au chaud automatique
- Contrôle précis de la température et répartition uniforme de la chaleur. Mode yaourt à 35°C
- Plage de température : de 35°C à 230°C, avec des paliers de 5°C
- Jusqu'à 12h de cuisson en continu et 24h de maintien au chaud automatique
- Livré avec une cuve de cuisson avec revêtement céramique antiadhésif, résistant aux rayures, un panier vapeur/grille à rôtir réversible 2 en 1, un couvercle en verre trempé transparent proposant 3 positions (fermé, ouvert, égouttage) et un écran numérique intuitif avec affichage des étapes et choix de la langue
- Corps en acier inoxydable
- Puissance : 750 W
- Capacité : 4,25 L – Volume utile : 3,95 L
- Dimensions (H x L x P) : 30,2 x 37,8 x 31 cm

Prix public indicatif : 299 €

Disponible en quatre coloris : Noir Onyx, Acier Inoxydable, Crème et Rouge Empire

Garantie 2 ans



KitchenAid

ACCESSOIRE BRAS-MÉLANGEUR

5KST4054

- Matériau : corps en polymère ABS et bras en aluminium moulé
- 2 vitesses intermittentes et 1 constante

Prix public indicatif : 199 €

Disponible en quatre coloris : Noir Onyx, Acier Inoxydable, Crème et Rouge Empire

Garantie 2 ans



KIT MULTI-CUISEUR + BRAS-MÉLANGEUR KITCHENAID

5KMC4244

- Livré avec un bras-mélangeur amovible, une cuve de cuisson avec revêtement céramique antiadhésif, résistant aux rayures, un panier vapeur/grille à rôtir réversible 2 en 1, un couvercle en verre trempé transparent proposant 3 positions (fermé, ouvert, égouttage) et un écran numérique intuitif avec affichage des étapes et choix de la langue
- Dimensions du kit (H x L x P) : 30,2 x 37,8 x 31 cm

Prix public indicatif : 449 € (au lieu de 498 € achetés séparément)

Disponible en deux coloris : Crème et Rouge Empire

Garantie 2 ans

Infos lecteurs : 0800 600 120 – www.kitchenaid.fr

Blog : www.seriousaboutfood.fr



Contact presse : Nathalie Lavirotte

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65 – Email : nlavirotte@wanadoo.fr

KitchenAid