



LES ROBOTS SUR SOCLE ARTISAN

**KitchenAid**

## Un appareil, trois capacités et de nombreuses fonctionnalités !

Puissance, robustesse, précision dans un design à la fois intemporel et distinctif, telles sont les caractéristiques des Robots sur socle Artisan !



Icône de design et de technologie, le robot sur socle Artisan crée par Egmont Arens, a séduit de nombreuses générations de passionnés de cuisine depuis 1937.

Puissants et silencieux grâce à un moteur à courant continu conjugué à un système de transmission directe, les 3 modèles de robots sur socle Artisan de KitchenAid sont dotés du système breveté de rotation à mouvement planétaire qui les rend à la fois ultra-performants et efficaces tout en ayant une consommation d'énergie réduite (entre 300 et 500 W).

Avec le modèle « à tête inclinable » de 4,8L, ou avec les modèles « à bol relevable » de 6L et 6,9L, il est tout aussi aisé de réaliser des blancs en neige pour un gâteau de 4 personnes que de pétrir une pâte pour 7 à 8 pains de 500g chacun. Les robots sur socle Artisan, quelque soit leur capacité fourniront toujours des résultats à la hauteur des espérances d'un professionnel.

Avec leur carrosserie en métal coulé, ils sont stables et robustes, et avec leurs 10 vitesses, il est facile de maîtriser et de contrôler la rapidité des mélanges, l'ajout d'ingrédients, la consistance des préparations.



Dotés d'un moyeu unique de fixation, ces robots sur socle, ne sont pas seulement des robots pâtisseries, mais de véritables robots multifonctions auxquels vous pouvez rattacher plus d'une quinzaine d'accessoires optionnels permettant de réaliser une multitude de recettes et préparations. Trancher, râper, hacher, presser, extraire le jus, moudre des céréales, farcir des saucisses, réaliser des pâtes fraîches maison ou des crèmes glacées et sorbets... il n'y a rien que ne puisse exécuter un robot sur socle Artisan !

Grâce à leur longévité et au large choix de coloris, les robots sur socle Artisan sont de véritables pièces maîtresses de la cuisine. Avec la plus large palette de couleur du marché, le robot sur socle 4,8L est même plus qu'un simple appareil électroménager, il est devenu un objet culte de design. Ses grands frères « à bol relevable » de 6L et 6,9L présentent également des coloris premium et inédits tels que le blanc givré, le rouge pomme d'amour ou le gris étain.

**KitchenAid**

Grâce aux robots sur socle Artisan, tenter de nouvelles expériences culinaires et inviter de nombreux amis ne sera plus un motif d'anxiété. Plus que des appareils ménagers, ils seront à la fois une source d'inspiration, un moyen de se surpasser et un faire-valoir.

## LES POINTS FORTS DES ROBOTS SUR SOCLE ARTISAN

- Des performances professionnelles dans votre cuisine
- Une conception en métal coulé : stabilité, robustesse, fiabilité
- Un moteur à transmission directe et à courant continu : consommation d'énergie faible pour une puissance maximale
- Livré avec fouet, crochet pétrisseur, batteur plat, couvercle verseur-protecteur et un bol (4,8L / 6L / 6,9L) muni d'une poignée ergonomique
- Des coloris premium et une large palette en constante évolution

## UNE GRANDE DIVERSITE D'ACCESSOIRES OPTIONNELS

*S'adaptent sur TOUS les robots sur socle KitchenAid, quelque soit la capacité, le modèle ou l'année de fabrication.*

- Presse-agrumes
- Extracteur de jus avec rotation extra lente
- Passoire à fruits et légumes
- Tranchoir râpe à cylindre
- Robot ménager
- Machine à pâtes Deluxe composée d'un laminoir et de rouleaux découpeurs
- Machine pour la préparation et le remplissage des raviolis
- Kit 6 emporte-pièces pour pâtes fraîches
- Hachoir à viande
- Accessoire à farcir les saucisses
- Plateaux pour aliments
- Bol chauffant à température contrôlée pour les robots sur socle Artisan 4,8L et 6,9L
- Sorbetière pour les robots sur socle Artisan 4,8L et 6,9L
- Bol en verre givré pour les robots sur socle Artisan 4,8L
- Batteur plat à bord flexible (2 tailles disponibles : pour les robots sur socle Artisan 4,8L et pour les 6,9L)
- Autres accessoires : Moulins à céréales, ouvre-boîte, épluche fruits / légumes



**KitchenAid**

# SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

<b>ROBOT SUR SOCLE 4,8L ARTISAN 5KSM150PSE</b>	<b>ROBOT SUR SOCLE 6L ARTISAN 5KSM6521XE</b>	<b>ROBOT SUR SOCLE 6,9L ARTISAN 5KSM7580E</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consommation énergétique : 300 W</li> <li>• Puissance moteur : 0,3 CV</li> <li>• Capacité du bol en inox : 4,8L</li> <li>• Dimensions du produit H x L x P : 362 x 222 x 343 mm</li> <li>• Poids net : 10,6 kg</li> <li>• Cookies : 108 unités</li> <li>• Quantité maximale de farine conseillée : 1 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consommation énergétique : 500 W</li> <li>• Puissance moteur : 1,3 CV</li> <li>• Capacité du bol en verre : 6L</li> <li>• Dimensions du produit H x L x P : 419 x 292 x 362 mm</li> <li>• Poids net : 13,1 kg</li> <li>• Cookies : 108 unités</li> <li>• Quantité maximale de farine conseillée : 1,6 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consommation énergétique : 500 W</li> <li>• Puissance moteur : 1,3 CV</li> <li>• Capacité du bol en inox : 6,9L</li> <li>• Dimensions du produit H x L x P : 419 x 287 x 371 mm</li> <li>• Poids net : 13,1 kg</li> <li>• Cookies : 168 unités</li> <li>• Quantité maximale de farine conseillée : 2,2 kg</li> </ul>

## **Robot sur socle 4,8 L disponible en 29 coloris :**

- PPI : 649€

Rouge Empire, Bleu Glacier, Bleu Cobalt, Bleu Lagon, Vert Pomme, Macaron Pistache, Fuchsia, Rose\*, Prune, Tangerine, Lilas, Noir Onyx, Blanc, Jaune Pastel, Jaune Tournesol, Gris Chromé et Crème

- PPI : 679€

Gris Étain, Meringue, Pomme d'Amour, Sorbet Framboise\*, Espresso, Macadamia, Bleu Électrique, Terracotta, Truffe Noire, Blanc Givré et Gelée Royale

- PPI : 899€

Chromé, Nickel Brossé et Cuivre Satiné

## **Robot sur socle 6 L disponible en 3 coloris :**

- PPI (Garantie 5 ans) : 969€ Rouge Empire
- PPI (Garantie 5 ans) : 999€ Pomme d'Amour et Blanc Givré

## **Robot sur socle 6,9 L disponible en 5 coloris :**

- PPI (Garantie 5 ans) : 969€ Rouge Empire et Noir Onyx
- PPI (Garantie 5 ans) : 999€ Gris Étain, Pomme d'Amour et Blanc Givré

\* 100€ seront reversés à l'association fondée par Estée Lauder « Cancer du Sein, parlons en! »



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**