



COOK PROCESSOR ARTISAN

KitchenAid

Le Cook Processor : L'art de bien cuisiner au bout des doigts



Simplicité, contrôle, précision dans un design à la fois intemporel et distinctif, telles sont les caractéristiques du nouveau Cook Processor qui vient enrichir la gamme premium Artisan de petits appareils ménagers KitchenAid.

Il s'agit d'un préparateur culinaire/cuiseur tout-en-un pour révéler vos talents culinaires et votre créativité. Grâce à une touche unique, le nouveau Cook Processor effectue le travail de plusieurs appareils : il hache, pétrit, émince, émulsionne, fouette, mélange et propose plusieurs modes de cuisson (bouillir, rissoler, mijoter, cuire à la vapeur, préparer des purées, réaliser des pâtes). Au total, ce sont 6 fonctions préprogrammées, qui, d'une simple pression du doigt, vont permettre au Cook Processor de réaliser de A à Z un nombre incalculable de recettes, des plus simples aux plus élaborées.

Grâce à ces fonctions simples et facilement identifiables, et aidé d'un premier livre de recettes qui vous guidera pas à pas dans l'élaboration de vos recettes préférées, vous pourrez faire plaisir à ceux que vous aimez, recevoir de grandes tablées, innover, surprendre et vous lancer de nouveaux défis. C'est la promesse du nouveau Cook Processor que la marque KitchenAid lance en mars 2015.

KitchenAid

LES POINTS FORTS du Cook Processor qui lui permettent d'assurer des performances incontestables et de garantir des résultats parfaits :

- Il propose la température la plus élevée du marché (**140°C**) associée à une cuve épaisse en aluminium permettant une ébullition plus rapide, des cuissons plus homogènes, un brunissement uniforme
- Il possède un bol de 4,5 L pour **un volume utile de 2,5 L** (la plus grosse capacité du marché)
- Il est doté d'une **tige mélangeur innovante** spécialement conçue par la marque KitchenAid pour mélanger et retourner les aliments avec précision, sans les éclater ni les écraser ; elle permet également de mieux incorporer de nouveaux ingrédients
- Il hache uniformément, avec une grande régularité ; il fouette jusqu'à obtenir une consistance d'une parfaite onctuosité ; il pétrit avec puissance et homogénéité
- Son **couvercle à charnière** facilite l'ajout d'ingrédients pendant la cuisson
- Sa conception **en métal coulé** en fait un appareil robuste, fiable et stable

Bouillir, Mijoter, Rissoler, Cuire à la vapeur, Préparer des purées, Pétrir les pâtes, pour chacune de ses fonctions, des recettes de base sont proposées dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil, mentionnant l'accessoire nécessaire adapté, pour chaque étape. La vitesse, le temps et la durée de cuisson sont chaque fois préprogrammés. Il suffit donc de sélectionner une touche et laissez l'appareil faire le travail !

La particularité du Cook Processor est donc d'effectuer absolument toutes les tâches dans le processus d'élaboration d'une recette qui normalement nécessiterait l'intervention de plusieurs appareils. Ainsi pendant que votre Cook Processor confectionne votre plat, vous gagnez un temps précieux que vous pouvez consacrer à d'autres tâches telles que : préparer votre apéritif, réaliser la décoration de votre table ou vous mettre sur votre 31... !

Une mallette contient tous ses accessoires : lame multifonction, tige mélangeur assistée, lame de pétrissage, fouet à œufs, cuit-vapeur, mini cuit-vapeur, mini bol et sa lame adaptée.



Mélangeur «Stirassist»

Vous cherchez le meilleur moyen de préparer vos aliments ? Le mélangeur « StirAssist » remue les ingrédients et les empêche ainsi de brûler lors de la cuisson



Lame «Multiblade»

Grâce à cette lame en acier inoxydable, hacher, mélanger, émincer et râper avec précision et rapidité n'a jamais été aussi simple



Lame de pétrissage

L'outil parfait pour le mélange et le pétrissage de la pâte levée pour le pain, la pizza et les pâtes



Fouet à œufs

Spécialement conçu pour vous offrir un résultats optimal. Le fouet à œufs permet d'incorporer de l'air dans les œufs, la crème, les sauces...



Mini-bol et lame «Mini multiblade»

Utilisez le mini-bol et la lame « Mini MultiBlade » en acier inoxydable pour hacher et mixer de petites portions



Panier-vapeur interne

Il s'agit de l'un des trois outils spéciaux pour une cuisson vapeur en douceur. Le panier interne sert à faire bouillir du poisson, des fruits ou des légumes à la vapeur

LES + DU COOK PROCESSOR

- **LE LIVRE DE RECETTES** : livré avec l'appareil, il s'intitule « Recettes classiques pour tous les jours » et comporte des explications avec pas-à-pas pour chaque étape.

Exemples de recettes proposées pour chaque mode de cuisson :

Bouillir : soupe carottes/gingembre, capuccino de courgettes, coulis de fruits, bisque, minestrone...

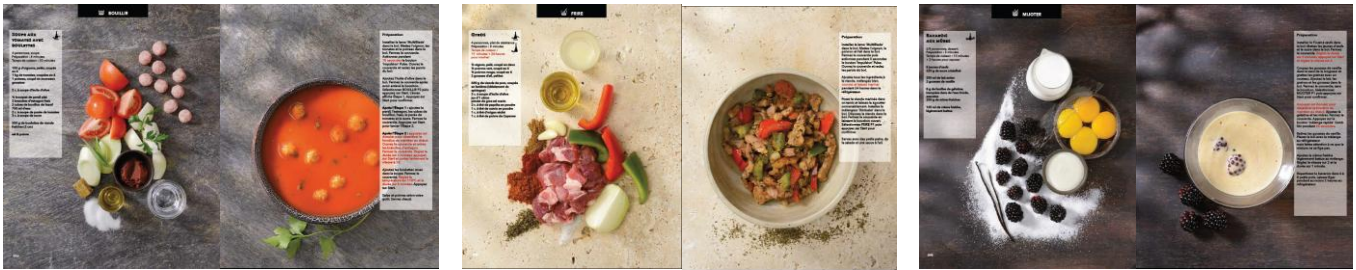
Mijoter : tajine, bouillabaisse, ratatouille, chili con carne, cassoulet, risotto, béarnaise, sabayon...

Rissoler : œufs brouillés au bacon, riz frit au tofu, nouilles orientales aux scampis...

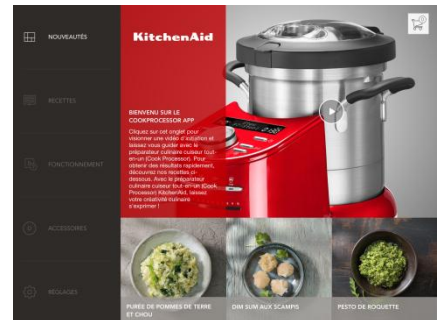
Cuire à la vapeur : saumon en papillotes, moules au vin blanc, poisson au bouillon oriental...

Réduire en purée : houmous, brandade, mousse de brocoli, repas pour bébé...

Pétrir : pâte à pizza, pain blanc, pain complet...



- **L'APPLICATION POUR SMARTPHONE** : alimentée chaque mois par de nouvelles recettes élaborées par un chef local, elle permet de faire des recherches par type de plat, mode de cuisson, ou selon le temps dont on dispose ; elle propose des vidéos de pas-à-pas pour apprendre à bien maîtriser l'appareil ; partager ses recettes sur les réseaux sociaux, y apporter ses annotations personnelles, et même planifier son panier de course en vue de la prochaine préparation figurent également au programme de cette appli.
- **LE MICROSITE** : dédié au Cook Processor, il propose des démonstrations, de nouvelles idées de recettes selon les saisons et les occasions.



<http://www.kitchenaid.fr/cookprocessor/>

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

COOK PROCESSOR ARTISAN

5KCF0103

- Consommation du moteur : 450 W
- Consommation de l'élément chauffant : 1 050 W
- Nombre de tours/minute (lame) : 100 à 2 300
- 6 modes automatiques : Bouillir, Frire, Mijoter, Cuire à la vapeur, Réduire en purée, Pétrir la pâte
- Capacité de la cuve de cuisson : 4,5 L (acier inoxydable)
- Volume utile de la cuve de cuisson : 2,5 L
- Conception en métal coulé
- Couvercle rabattable en plastique sans BPA avec récipient doseur amovible
- Dimensions du produit H x L x P : 41,1 x 31,4 x 34,2 cm

Disponible en 5 coloris : blanc givré, gris étain, pomme d'amour, crème, noir

PPI : 1 029€ (blanc givré, gris étain, pomme d'amour) - 999 € (crème, noir onyx)

Garantie 3 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