



BOL CHAUFFANT À TEMPÉRATURE
CONTROLÉE

KitchenAid

Le nouveau bol qui va vous faire fondre de plaisir !



KitchenAid lance un nouveau bol chauffant ultra performant qui s'adapte sur toute sa gamme de robots sur socle (à tête inclinable, à bol relevable), en lieu et place du bol inox habituel.

Ce bol chauffant permet de contrôler la température avec une extrême précision au degré près de 20 à 105°C, selon le type de préparation souhaitée : faire fondre le chocolat, bouillir de l'eau, ramollir du fromage pour réaliser des fondues, favoriser le levage de la pâte à pain et réaliser une cuisson lente, des yaourts ou un sabayon. Il est doté d'un **mode Tempérage préprogrammé** afin de réaliser un chocolat brillant, croquant et lisse à souhait.

Le *tempérage* du chocolat consiste à amener le beurre de cacao dans sa forme cristalline la plus stable : la forme dite *bêta* du beurre de cacao. Le *tempérage* du chocolat est un cycle, composé de plusieurs étapes, qui s'effectue dans une tempéreuse et nécessite beaucoup de rigueur et une extrême précision. Le nouveau bol chauffant à température contrôlée mis au point par KitchenAid va donc jouer le rôle d'une véritable tempéreuse.



Il va ainsi permettre de faire fondre la couverture à 50 °C (45 °C pour la couverture lactée), de refroidir à 25 °C - 27 °C puis de remonter et stabiliser la température à 30 °C - 32 °C (28 °C pour la couverture lactée) sans jamais dépasser cette température. Pour finir, il faut le refroidir le plus rapidement possible autour de 20 °C.

KitchenAid

Avec le bol chauffant de KitchenAid les diverses séquences de ce cycle s'effectuent donc automatiquement, sans manipulation de récipients et sans jamais transvaser le chocolat. Le *tempérage* donne au chocolat un aspect brillant et lisse, un fondant caractéristique, ainsi qu'une plus longue durée de conservation. On peut alors le mouler et le façonner, ou encore réaliser des glaçages.

Ce bol, qui nécessite un branchement pour fonctionner lorsqu'il est fixé au robot sur socle, peut également fonctionner indépendamment du robot.

Doté d'un écran numérique avec réglage manuel du temps et de la température, le bol chauffant est en ABS et polycarbonate ce qui lui permet de rester froid au contact. Sa cuve intérieure en acier inoxydable, munie de poignées athermiques, est graduée ; ne pas dépasser la limite indiquée de 1,89 L pour favoriser le bon fonctionnement de l'appareil.

Le bol chauffant à température contrôlée de KitchenAid est livré avec un couvercle en verre amovible qui permet de maintenir au chaud pendant environ 10h, ainsi qu'avec 3 accessoires conçus spécialement pour lui : un fouet avec revêtement spécifique, un batteur plat à bord flexible et un crochet pétrisseur. Il permet donc de mélanger, pétrir, fouetter, tout en chauffant.



La cuve intérieure en inox passe au réfrigérateur et au lave-vaisselle ainsi que le couvercle. Les accessoires : fouet, batteur plat et crochet pétrisseur ne passent pas au lave-vaisselle.

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

BOL CHAUFFANT À TEMPÉRATURE CONTROLÉE

5KSM1CBT/5KSM1CBL

- Consommation : 450 W
- Matériau extérieur du bol de cuisson (reste froid au contact) : ABS et polycarbonate
- Matériau du bol intérieur amovible : acier inoxydable
- Capacité maximale du bol : 4,7 L / volume utile jusqu'au repère max : 1,9 L
- Dimensions du produit H x L x P : 24,4 x 26,9 x 30,1 cm

PPI : 349 € (garantie : 2 ans)

LE BOL CHAUFFANT À TEMPÉRATURE CONTROLÉE EST COMPATIBLE AVEC TOUS LES ROBOTS SUR SOCLE KITCHENAID À TÊTE INCLINABLE ET À BOL RELEVABLE



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