



LES ACCESSOIRES POUR ROBOTS SUR SOCLE ARTISAN

KitchenAid

Les robots sur socle de KitchenAid, quel que soit le modèle, sont extrêmement polyvalents grâce aux très nombreux accessoires optionnels disponibles. À chacun donc de composer le robot idéal qui lui ressemble !

La marque américaine est heureuse de proposer aux détenteurs de son mythique robot sur socle Artisan une large gamme d'accessoires en option ! Plus besoin d'accumuler et de multiplier sur le plan de travail centrifugeuse, laminoir à pâte, sorbetière, presse-agrumes, et autres appareils ménagers.

Ces accessoires s'adaptent sur TOUS les robots sur socle KitchenAid, quels que soient le modèle, la capacité ou l'année de sortie. Ainsi vous pourrez les utiliser aussi bien avec un ancien modèle hérité de votre grand-mère, qu'avec votre nouveau robot Artisan 4,8L dans n'importe quel coloris ; vous les conserverez si vous passez au modèle 6,9L ou si vous décidez d'opter pour un modèle plus professionnel...

Pour bien démarrer la rentrée, KitchenAid vous propose de découvrir trois nouveaux accessoires, qui viennent s'ajouter à la collection déjà existante, afin de toujours mieux vous assister dans la préparation culinaire.

- **Le Taille-Légumes en spirales**

5KSM1APC 139 €

Cet accessoire muni de 5 lames permet de réaliser neuf combinaisons pour découper en spirale, trancher, éplucher et dénoyauter.



KitchenAid

- Une lame pour spirales fines qui vous permet de préparer des rubans de 4 mm x 4 mm : Faire des spaghettis végans sera un jeu d'enfant !
- Une lame pour spirales moyennes qui réalise des rubans de pommes de terre ou courgettes de 4 mm x 6 mm : Idéale pour la préparation de tartes et gratins de légumes !
- Une lame pour rondelles avec un évideur de 12 mm pour obtenir des rubans de fruits et légumes frais de 4 mm d'épaisseur tels que de la courgette ou de la betterave !
- Une lame pour rondelles avec un évideur de 23 mm pour des rubans de 4 mm d'épaisseur : Parfait pour des fruits et légumes ronds avec un cœur assez large tels que les pommes !
- En option, cet accessoire peut se doter d'une lame-économome pour éplucher automatiquement et sans effort ! Cette lame peut s'utiliser seule ou combinée avec les lames à évideur.

- **L'accessoire « Robot Ménager »**

5KSM2FPA 229 €

Ultra-polyvalent, il permet de découper en dés, de râper et de découper finement ou grossièrement tous types de fruits, légumes et fromages avec aisance, précision et rapidité. De plus, il est possible d'ajuster facilement l'épaisseur de tranchage grâce à un levier externe exclusif. Avec ses 4 lames disponibles, cuisiner devient un véritable moment de plaisir et de détente pour ne laisser place qu'à la créativité culinaire !



- **L'Extracteur de jus**

5KSM1JA 199 €

Grâce à cet accessoire vous obtiendrez un maximum de jus avec un minimum d'effort sans avoir de découpe préalable à effectuer. Sa technologie d'extraction lente en deux phases, vous permettra de déguster des boissons saines et riches en vitamines, à base de fruits, de légumes et même d'herbes fraîches. Découvrez ainsi mille et une autres façons de les consommer !



Et voici l'ensemble de la gamme d'accessoires proposées en option par la marque KitchenAid pour rendre ses robots sur socle encore plus performants et polyvalents :

Bols

- Du *bol en verre* au *bol en verre givré* en passant par le classique *bol en acier inoxydable* proposé dans plusieurs contenances, sans oublier le *couvercle verseur - protecteur*, il est toujours utile d'avoir plus d'un bol sous la main lorsque l'on réalise plusieurs préparations simultanément !



Bol en verre gradué de 4,8L

5K5GB 105 €

Bol en verre givré gradué de 4,8L

5K5GBF 105 €



Bol inox en option de 3L

5KB3SS 69 €



Bol inox en option de 4,3L

5K45SBWH 80 €



Bol inox de 4,8L et couvercle verseur-protecteur

5K5THSBP 100 € - 5KN1PS 32 €



Bol inox de 6,9L et couvercle verseur-protecteur

5KC7SB 99 € - 5K7PS 29 €



KitchenAid

Batteur plat à bord flexible

Pour robot sur socle Artisan 4,8L : 5KFE5T 42 €

Pour robot sur socle Artisan 6,9L : 5KFE7T 49 €

- Cet accessoire est un indispensable de la pâtisserie ! Faisant office à la fois de batteur et de Maryse, il vous permettra d'obtenir un mélange homogène rapidement !



Sorbetière

5KICA0WH 110 €

- Réaliser des glaces, sorbets et desserts glacés n'a jamais été aussi facile ! Disponible pour Robot sur socle Artisan 4,8L et 6,9L, ce bol réfrigérant d'1,9L vous permettra de déguster vos propres glaces maison !



Bol chauffant

Version pour robot sur socle Artisan 4,8L : KSM1CBT 349 €

Version pour robot sur socle Artisan 6,9L : KSM1CBL 349 €

- Ce bol chauffant permet de contrôler la température avec une extrême précision 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 aussi doté d'un mode « Tempéragé » préprogrammé afin de réaliser un chocolat brillant, croquant et lisse à souhait.



KitchenAid

Tranchoir / râpe à cylindres

MVSA 105 €

- Cet accessoire est fourni avec 3 cylindres pour râper et pour trancher : Parfait pour une salade express ou un gratin dauphinois ! Cet accessoire peut être équipé de 3 cylindres à râper supplémentaires (en option).



Presse-agrumes

5JE 50 €

- Cet accessoire permet de réaliser des jus d'agrumes frais pour faire le plein de vitamines le matin !



Passoire à fruits et légumes

5FVSP 105 €

- Elle permet de réduire en coulis les fruits tendres et les légumes cuits tout en séparant les pépins, les queues ou les peaux.

Hachoir

5FGA 105 €

- Cet accessoire permet de hacher ou de mixer viandes, poissons, légumes, fruits et même le pain sec : Idéal pour réaliser toutes sortes de légumes farcis ou boulettes avec/sans viande !



KitchenAid

Plateau pour aliments

5FT 35 €

- Utilisé avec le hachoir ou la passoire à fruits et légumes, il permet de poser les aliments que vous hacherez ou réduirez en purée afin de les avoir à portée de main !

Accessoire à farcir les saucisses

5SSA 25 €

- Après avoir haché votre viande à l'aide du hachoir, cet accessoire vous permettra de fabriquer toutes sortes de saucisses en deux diamètres différents : 10 mm et 16 mm : Merguez, saucisses aux herbes, aux olives ou chipolatas... à vos barbecues !

Moulin à céréales

5KGM 200 €

- Cet accessoire permet de moudre le blé, l'avoine, le riz, le maïs, l'orge, le sarrasin, le millet et les autres céréales : Amateur du fait-maison, apprenez à réaliser votre farine !

Machine à pâtes

5KPSA 65 €

- Un accessoire utile pour étaler vos pâtes fraîches sans effort !

Set composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs

5KPRA 159 €

- Un rouleau-laminoir permettant de confectionner des feuilles de pâte atteignant 140 mm de large et deux rouleaux-découpeurs permettant de préparer des tagliatelles ou des fettuccini frais : Meilleures que les pâtes à l'italienne, les pâtes fraîches faites maison !



KitchenAid

Séchoir à pâtes

5KPDR 35 €

- Efficace et pratique, cet accessoire (disponible en transparent ou bleu) vous assure un séchage rapide et idéal sans encombrer votre espace de travail !

Machine pour la préparation et le remplissage des raviolis

5KRAV 179 €

- Cet accessoire complète la machine à pâtes en vous permettant de remplir vos raviolis d'une préparation de votre choix : épinards ricotta, saumon chèvre, bolognaise...

Kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

5KPEXTA 210€

- Avec ces 6 emporte-pièces, réalisez aisément toutes sortes de pâtes « maison » : torti, bucatini, rigatoni, fusilli et macaroni !



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