



CAVE À VINS ENCASTRABLE 36 BOUTEILLES

**KitchenAid**



Les grands crus s'invitent dans votre cuisine, quelle qu'en soit la superficie !

## L'AMOUR DES BONS METS VA DE PAIR AVEC LA PASSION POUR LE VIN

Même si notre cuisine est de taille modeste, il n'y a pas lieu de sacrifier notre goût inconditionnel pour le bon vin !

Alors pour laisser vieillir ses meilleurs crus ou toujours avoir une bouteille à la température idéale lors d'apéritifs ou réceptions improvisés, la cave à vin encastrable de KitchenAid est une solution idéale. Avec sa capacité de 36 bouteilles, vous ne serez jamais en reste lorsqu'il s'agira de faire plaisir à chacun !

Cette petite cave d'appoint, gain de place, s'intégrera parfaitement dans un îlot de cuisine, ou sous un plan de travail.

Rouge, blanc, rosé... Nul besoin de choisir ! Avec ses deux zones de températures possibles, chaque bouteille est maintenue à la température parfaite selon sa catégorie, entre 6 et 18 °C.

La gestion de la température électronique et l'affichage de la température réelle permettent un contrôle très précis.

La vitre anti-UV évite que les bouteilles ne s'altèrent à la lumière, et le système de ventilation garanti une température homogène à l'intérieur de la cave.

Alors n'hésitez plus à convier des amis, et profitez d'une bonne soirée bien ar-rosé-e !

**KitchenAid**

# SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

## CAVE À VIN ENCASTRABLE 36 BOUTEILLES

CHARNIÈRES A DROITE : KCBWX 70600R

CHARNIÈRES A GAUCHE : KCBWX 70600L

- Capacité : 36 bouteilles
- 2 zones de températures possibles : conservation et mise à température (écart de 6°C possible entre les 2 zones)
- Thermostat : 6 à 18°C
- Gestion électronique de la température et affichage de la température réelle
- Éclairage LED
- Étagères en chêne anti-vibration
- Vitre anti-UV
- Système de ventilation garantissant une température homogène à l'intérieur de la cave
- Porte revêtement Inox EasyClean antitrace



PPI : 2 650 €

**KitchenAid**



Infos lecteurs : **0 969 320 500** – [www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

Retrouvez toutes nos recettes et conseils sur le blog KitchenAid : [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**