



Artisan 4.8L Beetroot 5KSM195PS KitchenAid

Fabricant: KitchenAid
Modèle: 5KSM195PSEBE

€849,99



DÉSCRIPTION

Le robot pâtissier à tête inclinable Artisan 4,8 L Betterave est le robot pâtissier emblématique de KitchenAid, décliné dans un magenta riche qui est notre Couleur de l'Année 2022. Sa conception solide et unique en son genre en fait un prolongement de vos mains, qui vous permettra de donner libre cours à votre créativité. Son moteur est silencieux et durable, sans perte de puissance entre le moteur et les accessoires. Son mouvement planétaire à 59 points de contact avec le bol par rotation permet un mélange rapide et homogène. Le robot pâtissier est fourni avec un bol en acier inoxydable de 4,8 L, dans lequel vous pouvez mélanger jusqu'à 12 blancs d'œufs moyens, 1 kg de farine tout usage, 1 L de crème fouettée, 3,2 kg de purée de pommes de terre ou 108 biscuits. Des accessoires supplémentaires sont inclus dans la boîte de ce modèle de robot pâtissier. Outre un bol en acier inoxydable supplémentaire de 3 L, vous disposez d'un fouet, d'un batteur à pâtisserie, d'un crochet pétrisseur, d'un verseur/protecteur, d'un batteur plat à bord flexible et d'une spatule spécialement conçue pour nettoyer le batteur à pâtisserie. Le système d'enroulement du cordon est très pratique et vous permet de ranger votre robot pâtissier soigneusement et en toute sécurité. Si vous aimez créer et expérimenter, il existe de nombreux accessoires en option (vendus séparément) que vous pouvez ajouter au moyeu de fixation polyvalent. Coupe-pâte, hachoir à viande, coupe lanières de fruits et légumes ou encore moulin à céréales : fixez-y tous les accessoires qui vous permettront de laisser libre cours à votre créativité.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		