



5KSM70SHXEAC KitchenAid

Fabricant: KitchenAid
Modèle: 5KSM70SHXEAC

€999,00



DÉSCRIPTION

Conçu pour tout gérer

Libérez votre créativité avec le batteur sur socle KitchenAid de 6,6 L de la PREMIÈRE MARQUE MONDIALE DE MIXEURS(1). Vous pouvez créer ce que vous voulez à tout moment de la journée grâce à ce mixeur puissant et de grande capacité. Pétrissez sans effort la pâte à pizza, mélangez la pâte à gâteau, préparez des meringues et préparez même du porc effiloché avec 1,5 fois plus de puissance dans le bol de mixage qu'avec notre batteur sur socle à tête inclinable*. *par rapport au modèle 5KSM150, lors de la mesure de la puissance maximale dans le bol

Le robot de cuisine qui allie puissance, contenu et design

Ce batteur sur socle Artisan KitchenAid doté d'un bol de 6,6 L réglable en hauteur est un atout de taille. La machine est dotée du moteur le plus puissant (6), de la plus grande capacité de bol et d'un design professionnel avec un bol réglable en hauteur, ainsi que de nos formes rondes classiques incomparables et de notre design emblématique.

Avec cet appareil, vous pouvez pétrir même la pâte la plus solide, mélanger facilement des ingrédients solides et préparer de plus grandes quantités en un rien de temps. Quoi que vous souhaitiez réaliser, cet appareil le réalisera. Dans le bol en inox de 6,6 L, vous pouvez mélanger les ingrédients de pas moins de 13 douzaines de biscuits (2), 10 douzaines de cupcakes (4) ou 14 pizzas (5) en une seule fois. Grâce au moteur extrêmement

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

efficace et silencieux, vous disposez de suffisamment de puissance pour mélanger une pâte à gâteau ferme, fouetter de grandes quantités de crème ou pétrir une pâte ferme.

Bol réglable en hauteur lorsque les choses se compliquent

Ceux qui travaillent avec de grandes quantités optent souvent pour un bol réglable en hauteur dans lequel la tête du mixeur est verrouillée. Un batteur sur socle avec un bol réglable en hauteur est parfait pour préparer de grandes quantités, en raison de sa puissance supplémentaire et de sa construction robuste.

Comment ça marche ? Utilisez le levier pour déplacer doucement le bol mélangeur dans la bonne position, après quoi le bol reste fermement en place à trois points de verrouillage. Grâce à la poignée ergonomique, le bol mélangeur est facile à déverrouiller, même lorsque le bol est plein.

Astuce : réfléchissez à l'espace dont vous disposez dans la cuisine. Un batteur sur socle avec bol réglable en hauteur est légèrement plus haut que la version avec tête inclinable. Voir le tableau comparatif ci-dessous pour la hauteur.

Système de pétrissage planétaire pour pétrir les ingrédients de lent à rapide

Les batteurs sur socle KitchenAid ont été l'un des premiers batteurs sur socle dotés du système de pétrissage planétaire. Cela signifie que la tête de la machine tourne dans un sens et l'accessoire dans l'autre. Cela produit un mélange beaucoup plus complet. Le batteur frappe plus de 60 points dans le bol, afin que tous les ingrédients soient mélangés au maximum.

Ce modèle Artisan 5KSM70SHX dispose de 11 vitesses flexibles avec leviers coulissants, vous permettant ainsi d'avoir un contrôle précis et de pouvoir utiliser différentes vitesses. Notre vitesse de mélange lente (une vitesse deux fois plus lente que l'agitation) est conçue pour mélanger des ingrédients que vous feriez normalement à la main. Cette vitesse de mélange est si lente que les ingrédients délicats sont protégés et que la pâte reste aérée.

Ce bol est réglable en hauteur et dispose de Soft Start, une fonction qui augmente lentement la vitesse jusqu'à la vitesse souhaitée pour minimiser les dégâts.

Que vous mélangez, battez ou pétrissez des ingrédients, il ne vous reste plus qu'à choisir votre accessoire et la vitesse souhaitée et le tour est joué.

Le robot culinaire est votre fidèle partenaire culinaire

Ce batteur sur socle de 6,6 L présente une conception en métal de zinc solide, à la fois élégante et durable. Les trois accessoires principaux, le fouet métallique, le crochet pétrisseur et le crochet mélangeur, sont en acier inoxydable résistant. C'est un compagnon fiable dans la cuisine qui durera de nombreuses années et vous n'aurez plus jamais envie ou besoin d'un autre mixeur. Vous bénéficiez d'une garantie de 5 ans et d'une

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		

promesse de réparation de 15 ans, donc dans le cas peu probable d'un problème, vous pouvez demander de l'aide à notre équipe.

Ce robot culinaire est un gardien ! Beaucoup de nos clients KitchenAid disent avoir nommé leur batteur sur socle parce que cet appareil fidèle ressemble à un membre de la famille ! Comment appelleriez-vous le vôtre ?...

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires

Batteur/fouet inclus	
Crochet à pâte/couteau à pétrir inclus	
Crochet de mélange plat inclus	
Quantité de bol	1

Caractéristiques physiques

Contenu bol	6.6 Litres
Couleur	Blanc
Couleur secondaire	Blanc d'amande
Hauteur	41.9 cm
Largeur	28.7 cm
Matière	Acier inoxydable, METAL
Poids	15.7 kg
Profondeur	37.2 cm



Confort

Longueur de câble	11 m
-------------------	------

Courant

Puissance	375 W
-----------	-------

Fonctions

Fonction de mixage	
Hacher	

Général

Nombre de vitesses	11
Type de robot de cuisine	robot de cuisine

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