

Robot cuiseur multifonction ARTISAN KitchenAid 5KCF0104



- **Plaque en aluminium épais garantissant une température de cuisson élevée et précise (140 °C)**
Chaleur plus élevée et mieux répartie
Capteur de température précis et montée rapide en température lors de l'ajout d'aliments froids
- **Cuve de cuisson en acier inoxydable de 4,5 L au design unique et élégant avec base large, poignées ergonomiques, couvercle articulé avec bouchon-doseur intégré**
Pour préparer aisément de délicieux repas pour les petites ou les grandes familles (jusqu'à 6 personnes)
Couvercle articulé et bouchon-doseur intégré permettant d'ajouter facilement des ingrédients et des aromates ou condiments frais en cours de cuisson
- **Appareil tout-en-un avec une large gamme d'accessoires standard et une grande plage de températures (de 40 °C à 140 °C)**
Il peut effectuer le travail de nombreux appareils d'une simple pression sur un bouton : hacher, piler, émincer, mélanger, mixer, émulsionner, pétrir, cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, frire
- **6 modes de cuisson automatiques**
Bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur, purée et fabrication de pâte
Programmation simple pour une cuisine facile et un gain de temps
- **Livre de recettes, application et micro-site gratuits**
Recettes de tous les jours expliquées étape par étape
Application et micro-site avec des recettes créées par des ambassadeurs et des chefs locaux, régulièrement mises à jour
- **Mélangeur « StirAssist » de conception brevetée**
Remue et mélange les aliments en douceur pour une cuisson homogène et un résultat « fait main »
- **Conception haut de gamme : corps en métal coulé, boutons et leviers en métal, disponible en plusieurs coloris**
Robuste, stable, conçu pour durer et facile à nettoyer



ROUGE EMPIRE



POMME D'AMOUR



BLANC GIVRÉ



NOIR ONYX



CRÈME



GRIS ÉTAÏN



TRUFFE NOIRE

Robot cuiseur multifonction ARTISAN KitchenAid 5KCF0104

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance maximale	1 500 W
Puissance du moteur	450 W
Puissance de l'élément chauffant	1 050 W
Fréquence	50 - 60 Hz
Nombre de tours/minute (lame)	100 à 2 300
Capacité de la cuve de cuisson	4,5 L
Repère de capacité maximale	2,5 L
Matériau du corps	métal coulé
Matériau du couvercle	plastique sans BPA
Plage de températures	de 40 °C à 140 °C
Paliers de température	5 °C
Dimensions du produit	H x L x P 41,1 x 31,4 x 34,2 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 42,6 x 46 x 43 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 43,5 x 46,8 x 43,8 cm

Poids net	10,14 kg
Poids brut	12,07 kg
Poids brut du suremballage	12,95 kg
Suremballage	1 unité
Longueur du cordon électrique	100 cm
Origine du produit	Conçu aux États-Unis - Fabriqué en Chine

ACCESSOIRES STANDARD



Livre de recettes et application OFFERTS

Recettes classiques, de tous les jours, expliquées étape par étape.



Mélangeur « StirAssist » 5KZSA12

Remue et mélange les aliments en douceur pour une cuisson homogène et leur meilleure incorporation.



Fouet à œufs 5KZEW11

Permet de battre rapidement les blancs d'œufs en neige pour réaliser des meringues, des mousses, des soufflés et autres desserts.



Couvercle articulé 5KZLA12

Ouverture au centre, avec bouchon-doseur ergonomique et système de double verrouillage. Nouveau design avec une vision à 360° des ingrédients pendant la cuisson. Plus besoin d'ouvrir le couvercle pour ajouter facilement des ingrédients. Peut être lavé au lave-vaisselle.



Bouchon-doseur 5KZMC12

Accessoire gradué en tasses et en ml (50-75-100) pour mesurer les liquides à ajouter pendant la cuisson.



Paniers-vapeur inférieur et supérieur avec couvercle 5KZSB11

À placer sur le dessus de la cuve de cuisson pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments simultanément.

Quelques recommandations :

Panier supérieur :

pour 3 à 4 poissons de petite taille

Panier inférieur :

pour 500 g de légumes coupés en morceaux ou émincés

pour 3 à 4 grosses pommes de terre

pour 6 à 8 petites pommes de terre



Panier interne 5KZIS11

pour 6 à 8 crevettes de taille moyenne



Lame de pétrissage 5KZDB11

Pétrit tous types de pâtes levées (pain, pizza, brioche, etc.).



Mini-bol et lame « Mini MultiBlade » 5KZMA12

À placer à l'intérieur de la cuve de cuisson et à utiliser pour les petites quantités (herbes fraîches, noix, pesto, aliments pour bébé, etc.). Le mini-bol est conçu en plastique sans BPA ; la lame est en acier inoxydable.



Lame « MultiBlade » 5KZMB11

La lame « MultiBlade » est l'outil parfait pour émincer, hacher, mixer et réduire en purée. Elle s'utilise avec la cuve de cuisson principale pour de grandes quantités d'aliments. Fabriquée en acier inoxydable.



Cuve de cuisson en acier inoxydable de 4,5 L au design unique et élégant avec base large et poignées ergonomiques 5KZCP12

Idéale pour concocter une diversité de préparations culinaires, des plus simples aux plus élaborées. Pour élaborer facilement et rapidement de délicieux repas.



Coffret de rangement

Le fouet à œufs, le mélangeur « StirAssist », la lame de pétrissage et la lame « MultiBlade » se rangent dans ce coffret, petit et pratique.

ACCESSOIRE EN OPTION



Kit d'accessoires tranchoir/râpe 5KZFP11

Ce bol de travail supplémentaire permet de trancher vos aliments d'épais à fins en un tour de molette. Il est livré avec un disque à trancher réglable manuellement (7 épaisseurs possibles) et un disque à râper réversible (pour râper finement ou grossièrement).

Peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

KitchenAid