



5KSM1CBET Bol Chauffant 4,8L

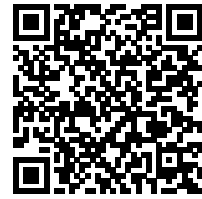
Modèle: 5KSM1CBET

5 4 1 3 1 8 4 4 1 0 7 9 7



KitchenAid

Prix
conseillé: €
349,00



DESCRIPTION

Donnez une toute nouvelle dimension à votre robot sur socle KitchenAid et à votre cuisine grâce au bol chauffant avec contrôle de température polyvalent. Les plats mijotés et les sauces vous semblent trop difficiles à réaliser? Cet appareil indispensable va vous faire changer d'avis. Crèmes pâtisseries onctueuses, risottos savoureux, sauces au chocolat ou yaourts veloutés, régalés vos proches avec ces préparations qui vous semblaient jusqu'alors très compliquées. Avec le contrôle de température au degré près, le bol apporte une nouvelle touche à vos talents culinaires. Il peut préparer des classiques comme la pâte à pain ou les fondues au fromage et décuple également votre imagination pour les créations chocolatées. Un mode spécial chocolat offre une maîtrise parfaite du tempérage grâce à des indications claires, de façon à obtenir un chocolat à la fois brillant, croquant et lisse. Avec un emploi du temps chargé, il n'est pas toujours évident de garder un œil sur la cuisson d'un repas. C'est pourquoi l'appareil a été conçu pour maintenir la chaleur pendant 10 heures. Préparez un plat mijoté ou trouvez un bon repas chaud à votre retour à la maison : vos préparations sont maintenues à la température idéale pendant plusieurs heures. Grâce au mode Manuel, ajustez la durée et la température directement depuis l'écran numérique. Autre avantage : l'alimentation indépendante permet d'utiliser le bol seul ou de le rattacher au robot sur socle KitchenAid. Plusieurs accessoires standards sont fournis : un crochet pétrisseur, un fouet à fils et un batteur à bord flexible. Ce nouvel accessoire d'un blanc élégant ira à merveille avec vos appareils KitchenAid. Pratique et polyvalent, il vous apporte toute l'assurance nécessaire pour vous lancer dans les aventures culinaires les plus créatives. Disponible en blanc, avec un bol en acier inoxydable et un couvercle en verre transparent.

Réglage de la température du bol au degré près. Le contrôle et l'affichage ultra précis de la température du bol garantissent des résultats optimaux, même pour les préparations les plus délicates : sauces, yaourts, crèmes pâtisseries, pâte à pain, chocolat, fondues au fromage et bien d'autres encore.

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

Mode Tempérage: Maîtrise parfaite du tempérage grâce à des indications claires, afin d'obtenir un chocolat à la fois brillant, croquant et lisse.

Alimentation indépendante: Possibilité de fixer le bol chauffant au robot pâtissier multifonction ou de l'utiliser seul.

Maintien de la chaleur jusqu'à 10 heures avec le couvercle amovible idéal pour une cuisson lente et le maintien des aliments à température pendant une longue durée.