



5KSM60SPX Batteur sur socle Artisan avec bol réglable en hauteur 5,6L Rouge impérial

Modèle: 5KSM60SPXEER

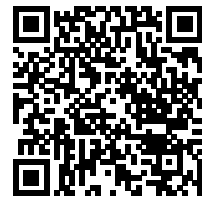
8 0 0 3 4 3 7 6 3 0 5 4 5



8 003437 630545 >

KitchenAid

Prix
conseillé: €
899,99



DESCRIPTION

Le batteur sur socle KitchenAid 5,6 L - Artisan 5KSM60PSX vous offre tout le style d'un batteur sur socle KitchenAid Artisan emblématique avec une résistance supplémentaire. Le batteur sur socle est robuste et durable, avec une construction entièrement métallique comprenant des boutons de commande en métal moulé sous pression. Il a 11 vitesses, de haut en bas, et tout le reste. Le moteur est situé dans la tête du mélangeur, il n'y a donc aucune perte de puissance entre le moteur et les accessoires. L'action planétaire originale permet un mélange rapide et complet, frappant le bol à 67 points. D'une capacité de 5,6 L, ce mixeur peut traiter de moyennes à grandes quantités d'aliments. Transformez jusqu'à 11 douzaines de biscuits, préparez jusqu'à 11 pizzas, fouettez 8 blancs d'œufs et déchiquetez 1 kg de poulet. Mélangez, pliez, fouettez, pétrissez la pâte et même déchiquetez la viande cuite avec les accessoires de mixage argentés inclus. Vous pouvez également découvrir de nouvelles recettes en ajoutant des accessoires optionnels passionnants (vendus séparément) aux accessoires multifonctions. Connectez tout, d'un coupe-pâtes à un hachoir à viande, un coupe-légumes ou une sorbetière pour libérer votre créativité.

Vous pouvez gérer n'importe quoi avec le mélangeur KitchenAid de 5,6 L de la marque leader mondiale de mélangeurs. Il dispose de 11 vitesses distinctes pour que vous gardiez le contrôle total. Choisissez entre haut et bas et tout ce qui se trouve entre les deux. Du poulet effiloché à la mousse aérienne en passant par la pâte à pizza ou la purée crémeuse, cette beauté ne déçoit jamais.

Le mélangeur qui est à l'aise sur tous les marchés

Si vous passez beaucoup de temps dans la cuisine, c'est le mixeur qu'il vous faut. C'est notre mélangeur le

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

plus puissant avec un bol réglable et a 1,5 fois plus de puissance dans le bol, plus 11 vitesses, une taille généreuse et bien sûr cette belle forme emblématique. Ce mélangeur est prêt pour vous avec la puissance dont vous avez besoin pour les tâches lourdes, mais il est également adapté pour fouetter vos ingrédients merveilleusement légers et aérés.

Que vous prépariez un dîner à plusieurs plats ou une pâtisserie rien que pour vous, ce mélangeur a la taille parfaite. Grâce au bol en acier inoxydable de 5,6 L, vous pouvez facilement pétrir jusqu'à 3,7 kg de pâte à pain ou réaliser 11 douzaines de biscuits en une seule fois.

Beaucoup d'options avec le bol réglable en hauteur

Quelle que soit la quantité que vous préparez et quels que soient les ingrédients, les mélangeurs à bol réglables en hauteur en font un jeu d'enfant grâce à leur puissance et leur grande capacité. Ils sont légèrement plus hauts et plus grands que les mélangeurs à tête inclinable et le bol se verrouille solidement en place. Cela les rend également plus fermes, ce qui les rend adaptés aux mélanges lourds.

Avec la poignée, vous pouvez amener le bol mélangeur en douceur 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.

Vous avez le contrôle ultime avec 11 vitesses

Le mélangeur Artisan de 5,6 L a 11 vitesses distinctes pour que vous gardiez le contrôle total. Choisissez entre haut et bas et tout ce qui se trouve entre les deux. Toutes les recettes, aussi laborieuses soient-elles, sont à portée de main.

La vitesse 1/2 vous permet de mélanger délicatement des ingrédients délicats, tels que les bleuets et les blancs d'œufs, et de garder votre pâte moelleuse sans trop la battre. Comme si vous le faisiez à la main. Vous pouvez ensuite utiliser le curseur pour vous déplacer dans les vitesses, jusqu'à la vitesse 10 pour un fouettage rapide. La fonction de démarrage progressif minimise les éclaboussures.

Et vous pouvez compter sur nos mixeurs pour tout mélanger grâce au système de pétrissage planétaire. Cela signifie que la tête du mélangeur tourne dans un sens tandis que l'accessoire tourne dans l'autre, ce qui vous permet de mélanger rapidement et soigneusement. Le batteur frappe plus de 60 points dans le bol, donc rien ne manque. Mélangez, remuez, mélangez et fouettez en toute confiance.

Le mélangeur qui dure des années

Ce mélangeur avec un bol réglable en hauteur est là pour rester ! Il a une construction solide en métal de zinc et des engrenages entièrement métalliques, il est donc à la fois durable et puissant. Il sera votre fidèle compagnon de cuisine pour les années à venir. En fait, les clients nous disent souvent que leurs mélangeurs KitchenAid sont transmis aux générations futures. Ce mélangeur est livré avec une garantie de 5 ans et une promesse de réparation de 15 ans, donc dans le cas peu probable d'un problème, vous pouvez demander de l'aide à notre équipe.

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

Faites-le vôtre grâce à la couleur

L'Artisan de 5,6 L n'est pas seulement super puissant, il a aussi une belle apparence. Avec nos formes rondes caractéristiques et nos couleurs intemporelles, c'est un bijou sur votre plan de travail. Mais quelle couleur choisir ? Noir classique, notre rouge emblématique, magnifique pistache... il n'y a pas de mauvais choix. Combinez le mélangeur avec votre décor, votre style ou avec vos autres équipements KitchenAid dans le même ensemble.

Accessoires pour élargir votre répertoire

Il y en a déjà 15 et d'autres sont en route. Vous pouvez connecter les accessoires en option (vendus séparément) à votre mélangeur via le concentrateur d'accessoires multifonctions. C'est un jeu d'enfant de les connecter. Ouvrez le capuchon de moyeu accessoire sur la tête de votre mélangeur et faites passer vos compétences culinaires au niveau supérieur. Vous pouvez faire presque n'importe quoi à la maison, des saucisses et des salades aux lasagnes, en passant par la glace pilée, la crème glacée ou la farine.

Notre gamme croissante d'accessoires pour votre mixeur comprend un spiraliseur ingénieux, un moulin à grains et un hachoir à viande (vendus séparément). Il y a tellement plus que vous pouvez faire avec cela que simplement cuisiner. Fixez simplement les accessoires et laissez le mixeur faire le travail à votre place pour faire passer vos plats faits maison préférés au niveau supérieur.

SPÉCIFICATIONS

Accessoires

Batteur/fouet inclus	✓
bol inclus	✓
Bouclier don inclus	✓
Coupe spirale inclus	optional
Couteau multifonction inclus	optional
Crochet de mélange plat inclus	✓
Dispositif de remplissage de saucisses inclus	optional
Hachoir inclus	optional
Machine à ravioli incluse	optional
Mixeur inclus	optional
Moulin à farine inclus	optional

Caractéristiques physiques

Contenu bol	5,6
Couleur	Rouge
Hauteur	41,9
Largeur	28,7
Matière	Acier inoxydable
Poids	13
Profondeur	37,1

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

Ouvre-boîte inclus	optional
Pastel inclus	optional
Presse aux agrumes inclus	optional
Quantité de bol	1
Robot culinaire inclus	optional
Rouleau de pâtes inclus	optional
Sorbetière inclus	optional

Confort

Longueur de câble	1,1
-------------------	-----

Courant

Puissance	325
-----------	-----

Fonctions

Fonction de mixage	
--------------------	---

Général

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