



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LES ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS ARTISAN
À BOL RELEVABLE :
UNE NOUVELLE VERSION « LIFTÉE » !**

KitchenAid



**Plus grande capacité,
plus de puissance,
plus de contrôle,
plus de précision**



Ikône de design et de technologie, le robot pâtissier multifonction Artisan, créé par Egmont Arens, était un modèle à tête inclinable destiné à un usage domestique. Il a séduit de nombreuses générations de passionnés de cuisine depuis 1937. Son aîné, le modèle dit « à bol relevable », conçu quant à lui en 1909, présentait une plus grande capacité qui a fait le bonheur des professionnels pendant des décennies, avant d'être enfin accessible aux consommateurs aimant faire leur pain « maison », recevoir ou cuisiner en quantité pour une famille nombreuse.

Comme son cadet, il allie puissance, grâce à son moteur silencieux conjugué d'un système de transmission directe, robustesse grâce à sa carrosserie en métal coulé, et précision grâce à son système de rotation à mouvement planétaire breveté, le tout dans un design à la fois intemporel et distinctif. Ces qualités le rendent donc à la fois ultra-performant et fiable dans la durée, mais lui permettent aussi d'avoir une **consommation d'énergie réduite (375 W)**.



Forte de cette expertise de plus de 100 ans, la marque KitchenAid lance sur ce début 2023 une nouvelle gamme de robots pâtissiers Artisan à bol relevable !

Les nouvelles versions « revisitées » du robot pâtissier multifonction Artisan « à bol relevable » proposent **2 capacités : 5,6L et 6,6L**. Ces appareils sont dotés de **11 vitesses, d'une fonction *soft start*** (démarrage progressif), **de la fonction *slow fold speed*** (vitesse d'incorporation à la main, pour incorporer et mélanger doucement les aliments, surtout délicats, afin que la préparation soit plus aérée, et que certains ingrédients fragiles comme les myrtilles par exemple ne soient pas écrasés) jusqu'à la vitesse rapide pour fouetter, ce qui permet **plus de contrôle et de précision**.

Leur moyeu de fixation unique permet d'y **fixer tous les accessoires optionnels (plus d'une quinzaine)** conçus par la marque pour s'adapter sur tous ses robots pâtissiers multifonctions, quels que soient le modèle ou la capacité. Ils deviennent ainsi ultra-polyvalents en réalisant d'innombrables tâches : peser, tamiser, pétrir, fouetter, trancher, râper, hacher, presser, extraire le jus, moudre des céréales, faire des spirales de légumes, farcir des saucisses, réaliser des pâtes fraîches maison ou des crèmes glacées et sorbets, etc...

Esthétiquement, ces nouveaux modèles présentent **un design ultra-premium aux finitions soignées et robustes** : un bandeau en acier brossé avec le logo gravé, un cache-moyeu en acier inoxydable satiné avec double finition mat/brillant et une vis de serrage du moyeu satinée. **L'appareil de plus grande capacité (6,6L)** arbore également un bouton de vitesse et un levier manuel en métal coulé argenté. Grâce aux robots pâtissiers multifonctions Artisan à bol relevable 6,6L et 5,6L, tenter de nouvelles expériences culinaires pour de nombreux convives, faire du batch cooking le week-end pour sa famille, confectionner son pain « maison » pour sa tribu, préparer un fastueux brunch pour ses copains, deviendra un moment plaisant, où chaque challenge sera relevé haut la main ! Plus que des appareils ménagers, ils deviennent à la fois une source d'inspiration, un moyen de se surpasser et un faire-valoir.



Robot pâtissier multifonction Artisan 5,6L (5KSM60SPX)

Un moteur avec **1,5 fois plus de puissance** dans le bol que le modèle précédent*, avec des engrenages tout métal pour plus de fiabilité et de durabilité. **20% de capacité en plus** que le robot à tête inclinable, soit pour 3,7 kg de pâte à pain, 3,2 kg de purée de pommes de terre, 8 blancs d'œufs, 156 cookies (28g) et 96 cupcakes (40g).

Accessoires fournis : un bol de 5,6 L en acier inoxydable brossé avec poignée ergonomique, un fouet à fils, un batteur plat et un crochet pétrisseur en acier inoxydable dont le design unique permet de reproduire à la perfection le geste manuel de pétrissage et un couvercle verseur-protecteur ajustable.



Robot pâtissier multifonction Artisan 5,6L (5KSM60SPX) : 899€**

Garantie : 5 ans

Réparabilité : 15 ans

Disponible en 5 coloris : Rouge Empire, Noir Réglisse, Crème, Gris Étain, Macaron Pistache

*Par rapport au modèle précédent 5KPM5 lors de la mesure de la puissance maximale dans le bol.

**Prix public indicatif.





Robot pâtissier multifonction Artisan 6,6L (5KSM70SHX)

Un moteur avec **1,5 fois plus de puissance** dans le bol que le modèle précédent*, avec des engrenages tout métal pour plus de fiabilité et de durabilité. **40% de capacité en plus** que le robot à tête inclinable, soit pour 3,9 kg de pâte à pain, 3,5 kg de purée de pommes de terre, 15 blancs d'œufs, 156 cookies (28g) et 120 cupcakes (40g).

Accessoires fournis : un bol de 6,6L en acier inoxydable brossé avec poignée ergonomique, un fouet à fils, un batteur plat et un crochet pétrisseur en acier inoxydable dont le design unique permet de reproduire à la perfection le geste manuel de pétrissage et un couvercle verseur-protecteur ajustable. Enfin un batteur plat à double bords flexibles, conçu avec une torsion légère qui permet de racle les côtés et le fond du bol, pour éviter d'avoir à s'arrêter pour le faire manuellement.



Robot pâtissier multifonction Artisan 6,6L (5KSM70SHX) : 999€**

Garantie produit : 5 ans

Garantie réparabilité : 15 ans

Disponible en 10 coloris : Pomme d'Amour, Rouge Empire, Noir Onyx, Truffe Noire, Noir Réglisse, Crème, Gris Étain, Gris Argent, Vert Sapin, Rose Poudré

*Par rapport au modèle précédent 5KPM5 lors de la mesure de la puissance maximale dans le bol.

**Prix public indicatif.

Forte de son expertise de plus de 100 ans et de son succès planétaire auprès des plus grands chefs, la marque KitchenAid est **partenaire historique de la Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** à Lyon dans le cadre du SIRHA. À ce titre, toutes les équipes en compétition travaillent avec le nouveau robot pâtissier à bol relevable Artisan 6,6L.

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
PREMIUM PARTNER 2022-2023



KitchenAid