

ARTISAN COOK PROCESSOR

KitchenAid

Aujourd'hui, la cuisine devient à la fois facile et créative grâce à un nouvel appareil tout-en-un. KitchenAid effectue une véritable révolution dans l'art de cuisiner avec l'arrivée du Cook Processor Artisan KitchenAid, un robot ménager hyperpolyvalent. Cet ap- pareil peut non seulement trancher, pétrir et fouetter, mais aussi remuer, bouillir, cuire à la vapeur, etc.

Désormais, vous avez tout loisir de profiter de vos invités pendant qu'un bon risotto est en train de frémir. Vous voulez préparer une soupe de carottes au gingembre ? Le Cook Processor Artisan hache les légumes puis s'occupe de la cuisson à petit feu du bouillon et des autres ingrédients. Tout un nouveau monde s'ouvre à vous : moins de temps dans la cuisine pour des repas tout aussi savoureux et équilibrés.

Kitchen Aid est accompagné d'un livre de recettes numérique, qui inclut de superbes illustrations prises par le célèbre photographe Tony Le Duc, ainsi que d'une application qui vous proposera régulière- ment de nouvelles recettes élaborées par des chefs de renom. Ainsi, votre inspiration est sans cesse renouvelée pour de nouvelles orgies culinaires grâce au **Cook Processor**.



Un appareil tout-en-un

Même si vous n'êtes pas un héros de la cuisine, le **Cook Processor Artisan KitchenAid** vous permet d'exécuter n'importe quelle mission. Faire la cuisine (re)devient amusant et surtout, facile. L'appareil comporte six modes automatiques : il peut hacher, trancher, pétrir, mixer et réduire en purée les ingrédients, avant de les cuire à l'étouffée, cuire à la vapeur, mélanger, rôtir, ou faire bouillir. Cet outil polyvalent est extrêmement pratique. Il est doté d'un écran qui affiche les instructions pas à pas à suivre pour l'exécution des recettes préprogrammées. Vous pouvez également mettre au point vos propres préparations en mode manuel.





Grâce au Cook Processor Artisan, la cuisine n'a jamais été si facile : même des plats complexes nécessitant de nombreuses manipulations sont exécutées en un tour de main par cette dernière trouvaille de Kitchen Aid.

Tel un vrai sous-chef, le préparateur culinaire prend en main chaque étape et prépare toutes vos recettes favorites ou les plus classiques telles que la bouillabaisse, le coq au vin ou le saumon

en papillottes. Même ceux et celles qui restaient jusqu'ici incapables même de se faire cuire un œuf peuvent maintenant improviser de délicieuses soupes, pot-au-feu ou risottos juteux – tout ça grâce aux recettes préprogrammées.

La haute température

Comparé aux autres machines multifonction sur le mar- ché, le Cook Processor Artisan KitchenAid présente de nombreuses innovations. Cet appareil atteint des tem- pératures plus élevées – jusqu'à 140 °C – et dispose aussi d'un meilleur senseur de température, ce qui permet de cuisiner les aliments de manière plus rapide, plus efficace et plus régulière. Le couvercle intelligent facilite grande- ment l'ajout d'ingrédients en cours de cuisson (comme des épices par exemple). Le batteur breveté StirAssist mé- lange le plat de manière très efficace et l'empêche de bruler.



Un livre de recettes et une appli pratiques

Soucieuse du fait que ses clients tirent le meilleur parti de leur Cook Processor, KitchenAid offre de nombreuses recettes et conseils regroupés dans un livre de recettes numérique et via une appli très pratique. De nouvelles re- cettes (dont plusieurs de chefs renommés) sont ajoutées régulièrement pour que vous puissiez toujours vous sentir inspirée ou stimulée.



Design

En plus de sa haute fonctionnalité et de son raffinement technique, ce produit innovant charme aussi le regard. Ses moulures métal- liques au look intemporel se combinent aux célèbres couleurs de KitchenAid.

Le Cook Processor KitchenAid est disponible à partir de mars 2015 en couleurs amande, rouge pomme, rouge impérial, nacré, noir onyx ou gris métallique. Prix : € 999 / € 1029



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

KITCHENAID ARTISAN COOK PROCESSOR

5KCF0103

Max wattage: 1500 W

Motor wattage: 450 W

■ Fréquence: 50 Hz-60 Hz

RPM (lame): 100-2300

Capacité pot: 4.5 litre

Matérial body: die-cast métal

Matérial couvercle: plastic sans BPA

■ Dimensions produit (HxLxP): 41.1 × 31.4 × 34.2 cm

À PROPOS DE KITCHENAID

Depuis le lancement de son légendaire batteur sur socle en 1919 et de son premier lave-vaisselle en 1949, KitchenAid a honoré l'héritage de ces produits de légende en mettant au point une gamme de produits complète – des ustensiles aux appareils électroménagers de grande et petite taille – offrant un niveau de performance professionnel et destinés aux fins gourmets passionnés. La marque KitchenAid a fêté ses 90 ans en 2009 et fait partie de la Whirlpool Corporation. Whirlpool Corporation est le numéro un mondial en ce qui concerne la fabrication d'appareils électroménagers avec, en 2014, un chiffre d'affaires annuel d'environ 20 milliards de dollars, 100 000 salariés et 70 usines et instituts de recherche technologiques disséminés à travers le monde entier. L'entreprise commercialise les marques Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint et d'autres marques-phares dans plus de 170 pays. Le Centre de Gestion européen de Whirlpool Corporation se situe à Comerio (VA), en Italie. Pour de plus amples informations à propos de KitchenAid, veuillez vous rendre sur la page www.kitchenaid.com

