



KitchenAid

COLLECTION 2018 / 2019

*Des ingrédients de qualité,
une passion sans limites,
une technologie révolutionnaire,
un design emblématique.*

Et vous.

*Telle est la recette
de notre véritable passion.*



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



*Serious about Food**

Les gestes d'un cuisinier sont des ingrédients invisibles. Ils transforment l'inspiration en émotions, et les émotions en chef-d'œuvre. Tout est une question d'artisanat, c'est pourquoi nous y attachons tant d'importance.



*Nous avons un point commun. Nous prenons **les aliments au sérieux.***

Pour nous, cela ne signifie pas uniquement créer des nouvelles technologies ou de nouveaux designs. Cela signifie fabriquer des outils qui vous permettent d'ajouter votre touche personnelle à votre cuisine.

La différence entre un bon plat et un plat exceptionnel ne réside pas uniquement dans la précision, c'est également *une question de passion.*

Chez KitchenAid, nous partageons votre passion. Le programme « *Serious about Food** » est conçu pour vous accompagner

à chaque étape de votre voyage culinaire. Nous sommes sans cesse en quête de meilleures idées et suggestions issues du monde professionnel pour créer des produits emblématiques vous permettant de donner vie à votre créativité.

Des toutes dernières innovations en conception et cuisson jusqu'aux inestimables conseils pour la préparation de plats délicieux, en passant par la découverte d'ingrédients locaux originaux, nous partageons avec vous les inspirations puisées dans le monde entier pour que vous puissiez laisser libre court à votre imagination.

* Nous prenons les aliments au sérieux.



Nous cuisinons avec passion

« *La cuisine est une science, c'est au cuisinier de la transformer en art.* »

Gualtiero Marchesi

La marque KitchenAid a été conçue pour vous, et pour servir votre créativité culinaire.

Nous savons que vous cuisinez avec passion. C'est pourquoi nous concevons des appareils qui vous incitent à développer encore davantage votre expertise et la créativité de votre cuisine. Pour aller encore plus loin, et atteindre l'excellence.

Notre engagement envers vous repose sur trois ingrédients clés : *des performances professionnelles, une qualité artisanale et un design emblématique.*

Ces ingrédients vous soutiendront et vous encourageront à chaque étape de votre passion, et sauront éveiller votre créativité à chaque défi que vous vous lancerez.

Les piliers de la marque KitchenAid

Performances professionnelles

Qualité artisanale

Design emblématique

Performances professionnelles



Inspirés par les grands chefs



Des résultats exceptionnels, chez vous

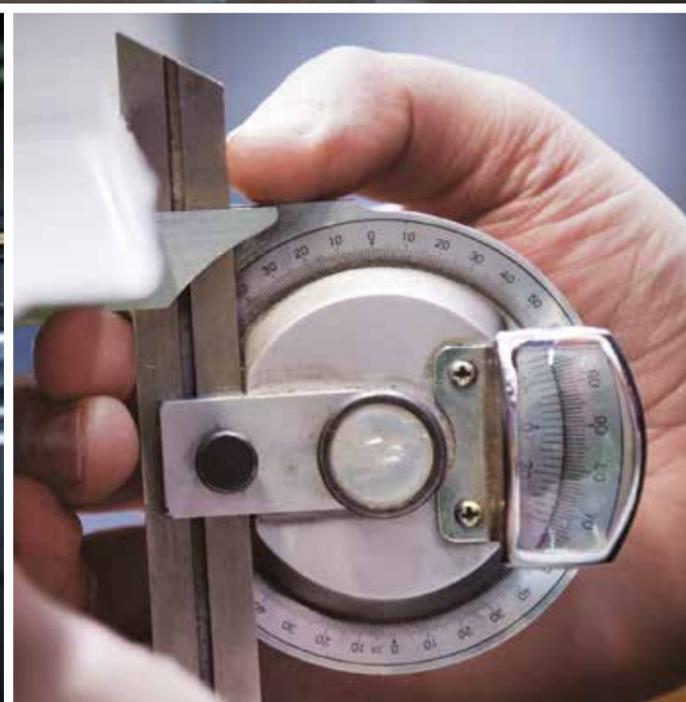
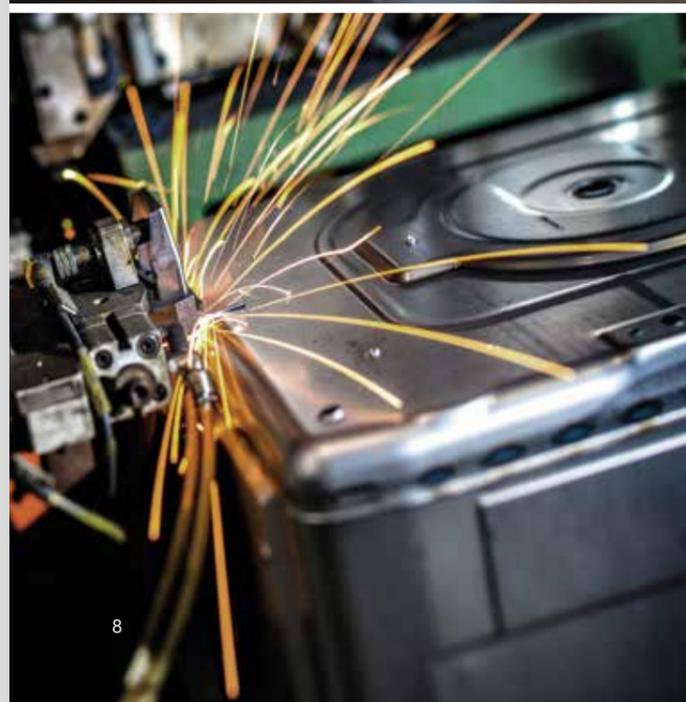
Chacun de nos appareils est conçu pour vous offrir les performances professionnelles indispensables à l'aboutissement de votre passion.

Quand on en vient aux performances, nous savons que vous exigez le meilleur, non seulement de vous-même, mais également des appareils que vous utilisez. C'est pourquoi, nous nous sommes toujours tournés vers le monde professionnel pour trouver l'inspiration. Conçus et développés en partenariat avec les plus grands chefs, les appareils KitchenAid offrent la même technologie de pointe, la même qualité et les mêmes performances que l'on peut observer dans les cuisines des restaurants étoilés. Au fait des toutes dernières tendances, ces professionnels de la cuisine nous recommandent des fonctions et fonctionnalités avancées pour améliorer toujours plus votre expérience culinaire et atteindre des résultats exceptionnels chez vous.



Qualité artisanale

*KitchenAid symbolise avant tout le savoir-faire et la qualité artisanale.
La recherche des normes les plus rigoureuses avec le souci des plus infimes détails.
Pour faire la différence, chaque jour.*



L'artisanat nous passionne.
Pour nous, la technologie doit simplifier le travail de l'homme et non le remplacer.
Développer les meilleures technologies ne nous suffit pas.

Pour créer des chefs-d'œuvre, nos artisans s'engagent pleinement et se soucient du moindre détail. Car le facteur le plus décisif est bien le facteur humain.

Vous êtes novice ou expérimenté, vous adorez créer des plats et vous concentrez sur chaque détail. De même, les appareils électroménagers KitchenAid sont fabriqués d'une main experte par nos artisans. Chaque appareil est minutieusement conçu pour parvenir à l'excellence.

C'est ce qui caractérise KitchenAid.



« Tous les appareils électroménagers KitchenAid sont fabriqués d'une main experte par nos artisans. Chaque appareil est minutieusement conçu pour parvenir à l'excellence. »

Nous sommes convaincus que c'est la touche humaine de nos produits qui les rend uniques. Les personnes qui choisissent KitchenAid apportent passion et expérience à chacun de leurs gestes comme pour créer un plat parfait. Contrairement à la perpétuelle précipitation du monde d'aujourd'hui, les techniciens de KitchenAid prennent le temps d'inspecter soigneusement chacun des produits qu'ils fabriquent, et portent une attention de chaque instant au moindre petit détail.



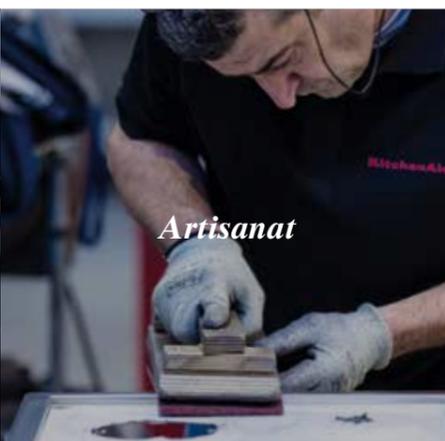
Savoir-faire



Perfection



Souci du détail



Artisanat



Qualité



Engagement

NOS ARTISANS ITALIENS RÉVÈLENT LA RECETTE KITCHENAID POUR UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE



PROCESSUS DÉDIÉ

« Nos fours artisanaux disposent d'une chaîne dédiée pour l'assemblage et les opérations, ainsi que d'une liste de vérification spécifique en cours de production. »

Nous effectuons avec soin une série de petites opérations visant à garantir que chaque produit respecte les normes de qualité les plus rigoureuses. »



TEST 100 %

« Grâce au Test Qualité spécifique de KitchenAid, 100 % de nos appareils ménagers sont méticuleusement contrôlés. »



INSPECTION 30 MIN.

« Au cours de ce test, nous contrôlons chaque produit pendant 30 minutes. Lors d'un processus standard, le même temps est alloué à l'inspection de plus de 50 unités. »

Francesco Menchetti, Directeur principal des opérations à l'usine de Cassinetta

Design emblématique



*Le concept de l'esthétique est un mystère.
Notre fascination pour l'esthétique est essentiellement due au fait que l'on peut la trouver
dans les endroits les plus inattendus. C'est pourquoi nous la recherchons en permanence.*

En 1936, Herbert Johnston, le fondateur de KitchenAid, a demandé au designer Egmont Arens d'intégrer l'esthétique dans ses appareils. L'association de moteurs parfaitement conçus et d'un design intemporel a donné naissance à trois nouveaux modèles K qui ont, par la suite, remportés plusieurs prix. En 1997, le musée d'art moderne de San Francisco a choisi le robot sur socle KitchenAid comme symbole du design américain. Cette fusion entre la beauté brute et la fonctionnalité est une référence pour tous les produits KitchenAid.

Source d'inspiration culinaire depuis 1919

Notre passé fait de nous ce que nous sommes aujourd'hui.

Notre passé contient les graines de nos découvertes futures.

Au fil des années, inspirés par le monde professionnel, nous n'avons jamais cessé d'imaginer et d'optimiser des solutions innovantes pour les passionnés de cuisine.



1893

L'illumination

Après avoir observé un boulanger travailler, Herbert Johnston conçoit le premier robot ménager.



1919

La naissance

Le robot sur socle H-5 est présenté pour la première fois. Pendant un test produit, la femme d'un employé s'exclame : « Peu importe comment vous l'appellez, c'est l'aide la plus précieuse que je n'ai jamais eue en cuisine ! » (Kitchen aid, en anglais). La marque « KitchenAid » était née.



1936

Un chef d'œuvre intemporel

C'est l'année du lancement de l'emblématique modèle K, conçu avec l'aide d'Egmont Arens, un des designers les plus créatifs du siècle dernier. Grâce à son design exceptionnel, il est devenu un des premiers appareils électroménagers à être exposé dans les musées d'art moderne.



1949

Coup de génie

Suite à la brillante idée brevetée par Josephine Cochrane en 1893, KitchenAid conçoit le lave-vaisselle KD-10 et introduit ce produit innovant dans les foyers américains, qui ne le quitteront plus.



1986

Une histoire de famille

KitchenAid entre dans le groupe Whirlpool Corporation. Tout est prêt pour faire de KitchenAid une marque internationale.



1989

Créativité sans frontières

Après avoir conquis les États-Unis, les produits KitchenAid séduisent l'Europe. Le premier siège officiel de la marque en Europe est établi en Belgique.



2007

Plus d'aide pour la cuisine

KitchenAid lance le concept « Full Kitchen Resource » et propose une gamme complète de grands appareils électroménagers intégrés pour le marché européen.



2010

Le summum de l'innovation

Un système de cuisson révolutionnaire qui inclut une technique de cuisson sous-vide professionnelle, un four vapeur et une cellule de refroidissement : le système « Chef Touch » remporte le Red Dot Award.



2013

La vague de froid

KitchenAid présente Vertigo, une nouvelle gamme de réfrigérateurs et caves à vin offrant modularité, flexibilité et une très grande capacité. Un véritable concept sur mesure d'exception.



2015

Nouveau design

Un tout nouveau design pour l'ensemble de la collection des grands appareils électroménagers KitchenAid.



2016

La passion prend forme

KitchenAid présente un tout nouveau concept de plan de travail sur mesure : modèle de l'œuvre artisanale par excellence.



2017

Iconic Fridge

Une nouvelle icône est née. KitchenAid présente son réfrigérateur Iconic décliné dans les trois coloris phares de la marque. L'alliance parfaite d'un design distinctif et de performances exceptionnelles.



2018

Nous prenons les aliments au sérieux

La campagne « Serious About Food* » (Nous prenons les aliments au sérieux), qui continue d'inspirer les cuisiniers passionnés de design, de saveurs innovantes et de tendances culinaires, nous présente aujourd'hui la deuxième édition de l'exposition Kitchen LAB au salon Eurocucina.

*Insuffler l'inspiration
pour un voyage
de découvertes*

COLLECTION 2018 / 2019

*Pour une
expérience culinaire complète
qui commence dans votre cuisine*

CHEF COLLECTION

22

PRODUITS SPÉCIAUX

40

COLLECTION BLACK STEEL

60

FOURS

70

TABLES DE CUISSON

108

HOTTES

152

CONSERVATION

164

LAVE-VAISSELLE

228

PLAN DE TRAVAIL SUR MESURE

240

PLANS TECHNIQUES

244

PETIT ÉLECTROMÉNAGER

266

L'UNIVERS
KitchenAid

296

CHEF
COLLECTION

PRODUITS
SPÉCIAUX

COLLECTION
BLACK STEEL

FOURS

TABLES DE
CUISSON

HOTTES

CONSERVATION

LAVE-VAISSELLE

PLAN DE TRAVAIL
SUR MESURE

PLANS
TECHNIQUES

PETIT
ÉLECTROMÉNAGER

L'UNIVERS
KitchenAid

INSTALLATION

Votre cuisine telle que vous l'imaginez

Il existe un agencement parfait pour toutes les cuisines et pour tous les styles. Offrez à vos appareils KitchenAid l'espace qu'ils méritent et donnez vie à la cuisine de vos rêves.



KitchenAid a créé des appareils modulaires que vous pouvez coordonner selon vos envies et intégrer à votre cuisine en fonction de vos besoins. Le résultat : un style élégant et innovant, symbole parfait du caractère unique de la marque. Ces solutions ont été conçues pour répondre à de nouveaux modes de

cuisson plus sains tout en offrant des résultats professionnels. Vous pouvez également intégrer votre machine à café ou votre cave à vin, deux éléments essentiels pour un environnement culinaire parfait jusque dans le moindre détail.

MODÈLES D'AGENCEMENT

Galerie



60 CM FOUR
45 CM MICRO-ONDES / FOUR-VAPEUR / MACHINE À CAFÉ
14 CM TIROIRS CHAUFFE-PLATS

Cadre



60 CM
FOUR/MICRO-ONDES /
CELLULE DE
REFROIDISSEMENT /
MACHINE À CAFÉ
14 CM
TIROIRS CHAUFFE-PLATS

60 CM FOURS
45 CM MICRO-ONDES /
FOUR-VAPEUR
14 CM TIROIRS CHAUFFE-PLATS

Colonne



CHEF TOUCH
45 CM FOUR-
VAPEUR
45 CM MACHINE
SOUS-VIDE
60 CM CELLULE
DE REFROIDISSE-
MENT

45 FOUR-VAPEUR /
38 CM MICRO-ONDES
60 CM FOUR
29 CM TIROIR
CHAUFFE-PLATS

APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

**14 CM
APPAREILS ÉLEC-
TROMÉNAGERS :**
TIROIR
CHAUFFE-PLATS

**29 CM
APPAREILS ÉLEC-
TROMÉNAGERS :**
TIROIR
CHAUFFE-PLATS

**38 CM
APPAREILS ÉLEC-
TROMÉNAGERS :**
MICRO-ONDES

**45 CM
APPAREILS ÉLEC-
TROMÉNAGERS :**
FOUR-VAPEUR
MICRO-ONDES
MACHINE SOUS-VIDE

**60 CM
APPAREILS ÉLEC-
TROMÉNAGERS :**
FOUR
MICRO-ONDES
CELLULE DE
REFROIDISSEMENT
CAVE À VIN
MACHINE À CAFÉ

➔ DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS SUR LA PAGE PRODUIT DE CHAQUE CATÉGORIE



CHEF COLLECTION

Vous aider dans votre quête de l'excellence culinaire

L'inspiration, c'est transformer quelque chose sans forme en une forme d'art.



CHEF TOUCH

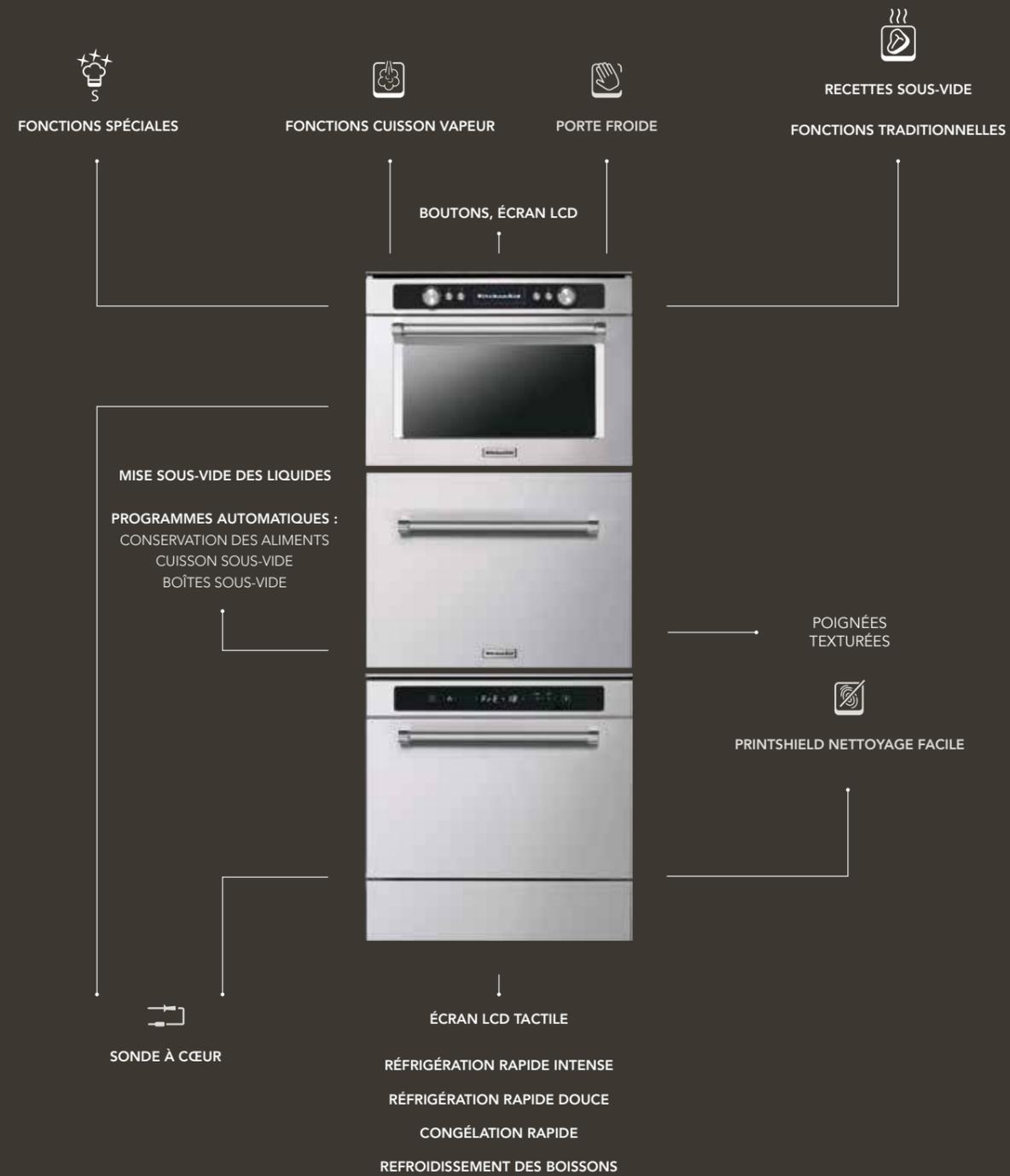


CHEF SIGN

CHEF TOUCH

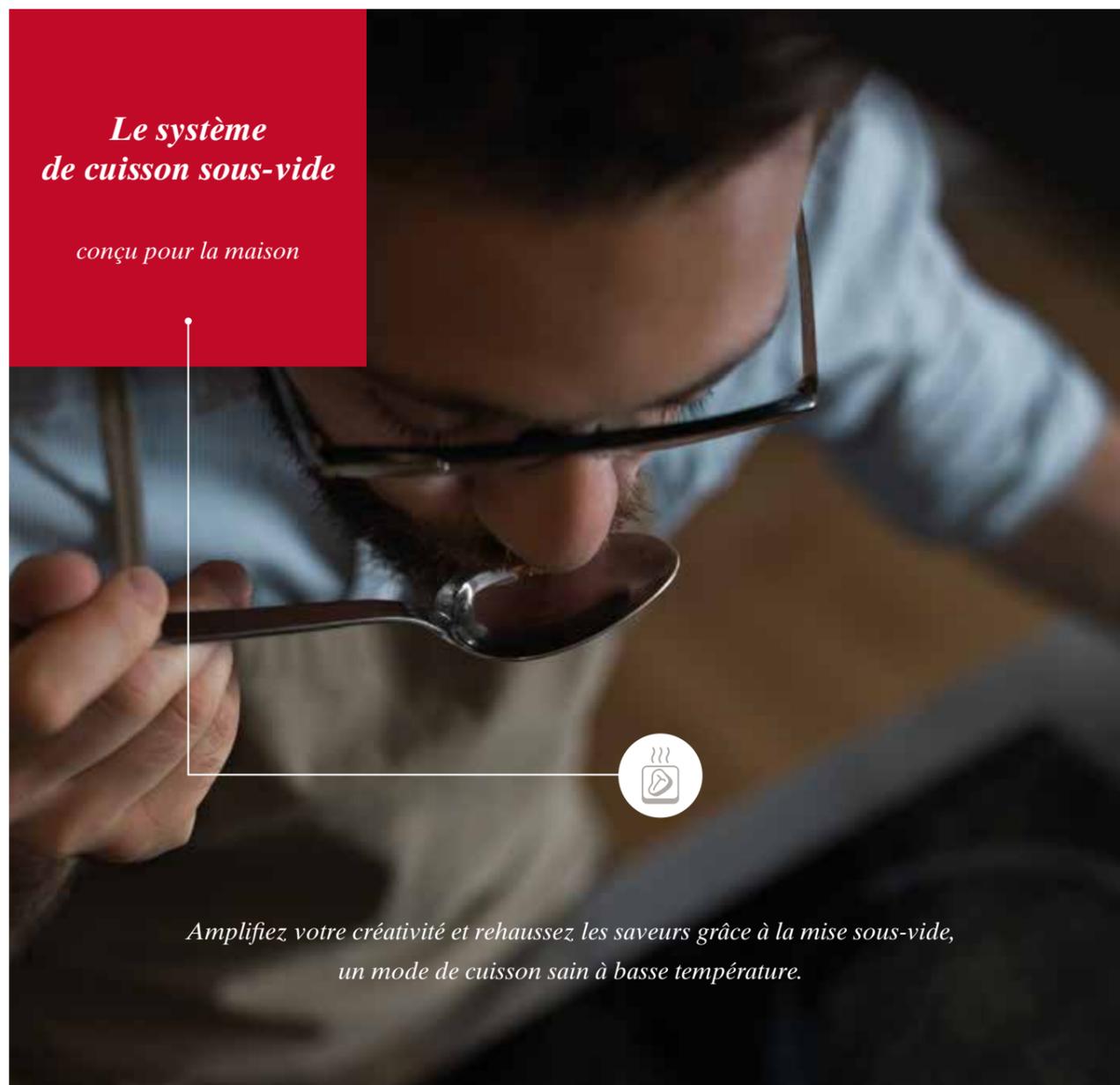
Un monde fait de délicieuses possibilités

Inspiré du milieu professionnel, Chef Touch combine trois appareils de haut niveau en un seul système, pour l'assurance de résultats exceptionnels, jour après jour.



Le système de cuisson sous-vide

conçu pour la maison



Amplifiez votre créativité et rehaussez les saveurs grâce à la mise sous-vide, un mode de cuisson sain à basse température.

Chef Touch est un système trois en un sophistiqué composé de trois appareils œuvrant en parfaite synergie pour vous offrir des résultats exceptionnels.

MACHINE SOUS-VIDE

Première étape du système Chef Touch de KitchenAid : placez vos ingrédients de base dans des sachets spéciaux et utilisez la machine sous-vide pour retirer l'air des sachets.

FOUR VAPEUR

Les aliments sous-vide peuvent ensuite être cuits dans le four vapeur et dégustés immédiatement, ou être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Une fois que votre plat est cuit, vous pouvez le déguster immédiatement, ou bien le refroidir ou le congeler rapidement pour le conserver au réfrigérateur ou au congélateur.



Résultats professionnels

Sublimez les saveurs de chaque ingrédient dans toutes vos recettes. Les aliments restent juteux, tendres et délicieux.

Praticité

Cuisiner à l'avance et conserver vos préparations sous-vide vous permet de préparer des recettes longues et sophistiquées plusieurs jours avant votre dîner.

Cuisson saine

Cette technique de cuisson douce à basse température permet de préserver tous les nutriments essentiels des aliments.

Consommation immédiate

Cuisiner et consommer les aliments sans attendre, la meilleure façon d'exploiter ce mode de cuisson.

Conservation courte

Cuisiner et conserver les aliments sur une courte durée, la solution idéale pour les aliments devant être consommés après réfrigération ou pour réchauffer des plats préparés la veille.

Conservation longue

Cuisiner et conserver les aliments sur une longue durée, recommandé pour ceux qui aiment préparer les plats à l'avance et les manger quelque temps après.

CHEF TOUCH

Systeme de cuisson

KitchenAid Chef Touch est un système de cuisson sous-vide complet conçu pour la maison.

Ce système trois en un se compose d'une machine sous-vide permettant de conserver les aliments dans des sachets spécifiques, d'un four vapeur et d'une cellule de refroidissement comme celle utilisée par les chefs professionnels.



La machine sous-vide vous permet de sceller hermétiquement vos ingrédients de base avec leur assaisonnement dans des sachets spécifiques vidés de leur air. Le design astucieux de la machine vous permet même de mettre sous-vide des liquides en toute sécurité.

Pour un résultat professionnel, choisissez parmi nos 4 programmes automatiques :

- **Cycle pour la conservation des aliments**
- **Cycle pour la cuisson sous-vide**
- **Cycles pour les boîtes hermétiques professionnelles**
- **Bouton Stop et capteur de vide**

Grâce à la technologie avancée de ce produit, la pression résiduelle à l'intérieur du sachet est réduite à seulement 5 mbar, contre 350 à 500 mbar pour la plupart des machines sous-vide grand public. Cette faible pression résiduelle crée un environnement sous-vide optimal, pour une meilleure conservation des aliments et une fraîcheur préservée dans la durée.

➔ EN SAVOIR PLUS SUR CE PRODUIT EN PAGE 30



Une fois les aliments scellés hermétiquement dans les sachets, ils peuvent être mis à cuire dans le four vapeur KitchenAid doté d'un système de contrôle de la température d'une grande précision.

Choisissez parmi les 10 fonctions de cuisson sous-vide en utilisant soit le système combiné, soit le mode pure vapeur, et votre plat sera cuit de façon douce et saine.

Comme la température du four ne dépasse jamais 100 °C, les plats préparés à l'aide de

cette technique développent et conservent une saveur riche et exquise tout en préservant leur valeur nutritionnelle.

Deux fonctions dédiées permettent de réchauffer les aliments mis sous-vide et conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

Le four vapeur KitchenAid est doté de la fonction "Cuisson Assistée", qui propose 71 recettes préprogrammées pour cuire chaque plat à la perfection.

➔ EN SAVOIR PLUS SUR CE PRODUIT EN PAGE 30



Une fois que votre plat est cuit, vous pouvez le déguster immédiatement, ou refroidir rapidement le sachet pour le conserver au réfrigérateur, ou encore le surgeler dans la cellule de refroidissement de KitchenAid vous permet de refroidir ou congeler vos aliments en un temps très court, sans perdre ni altérer leur saveur, leurs arômes ou leur valeur nutritionnelle.

L'air froid pénètre rapidement au cœur des aliments pour les rafraîchir, transformant l'humidité en micro-cristaux sans altérer la structure organique de l'aliment, pour une texture et une consistance initiales préservées après décongélation.

Refroidissement et congélation rapides

Les aliments peuvent être placés dans la cellule de refroidissement directement à leur sortie du four, évitant ainsi de devoir attendre le refroidissement complet à température ambiante généralement conseillé.

Conservation

La vitesse exceptionnelle à laquelle la température diminue permet de préserver les qualités nutritionnelles, les saveurs ainsi que les couleurs de vos aliments, tout en allongeant leur durée de conservation.

Cycle rapide de refroidissement des boissons

Ce cycle vous permet de rafraîchir rapidement les boissons en bouteille ou en canette.

➔ EN SAVOIR PLUS SUR CE PRODUIT EN PAGE 31



KitchenAid Acier inoxydable
KOQCX 45600 € 1.999

FOUR COMBINÉ COMPACT ENCASTRABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
10 fonctions de cuisson sous-vide :

- Viande entière
- Viande - tranches
- Volaille
- Poisson
- Mollusques
- Fruits de mer

- Légumes
- Fruits
- Desserts
- Crèmes salées
- 2 fonctions de réchauffage sous-vide :**
- Aliments congelés
- Aliments réfrigérés

FONCTIONS
• 4 fonctions spéciales :

- Levage de pâte
- Yaourts (40 °C)
- Conservation
- Cuisson assistée

• 5 fonctions traditionnelles :

- Chaleur pulsée
- Chaleur pulsée + vapeur
- Vapeur
- Réchauffage
- Décongélation vapeur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage, stérilisation, nettoyage vapeur, vidange

ACCESSOIRES

- Sonde à cœur
- Éponge

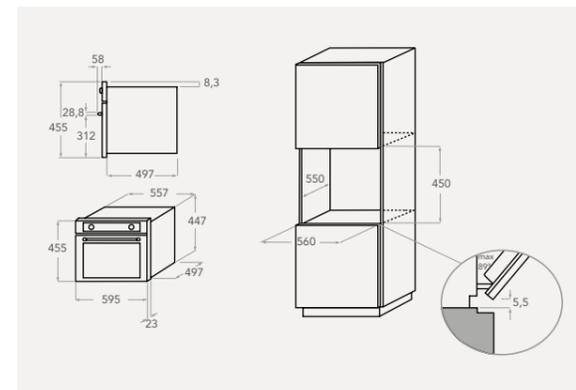
- 1 grille
- 1 plateau vapeur
- 1 Égouttoir

ESTHÉTIQUE
Écran LCD de luxe

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Capacité de la cavité : 34 L
Lampe halogène à l'intérieur

Puissance connexion
électrique : 1 450 W



KitchenAid Acier inoxydable
KVXXX 44601 € 2.999

MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Disponibles pour le système Chef Touch
Cuisson sous-vide
Conservation des aliments

FONCTIONS

• 4 fonctions :
Conservation des aliments
Cuisson sous-vide
Boîtes sous-vide
Bouton Stop et capteur de vide

ACCESSOIRES

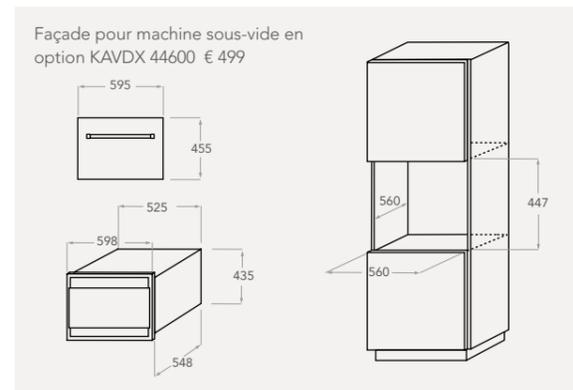
Pack de sachets pour la cuisson sous-vide (mm) :
150 x 200 ; 200 x 200 ; 250 x 300
Pack de sachets pour la conservation sous-vide (mm) :
150 x 200 ; 200 x 200 ; 250 x 300
Récipients sous-vide : 0,70 L et 1,4 L (en option)

Façade pour machine sous-vide en option KAVDX 44600 € 499

ESTHÉTIQUE

Écran tactile intuitif

Capacité de la cavité : 17,1 L Sachets : Taille maximale
Puissance connexion : 350 W 300 x 400 mm



KitchenAid Acier inoxydable
KCBSX 60600 € 4.999

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ENCASTRABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Réfrigération rapide intense
Réfrigération rapide douce
Refroidissement rapide
Refroidissement des boissons

FONCTIONS

Mode temps de fonctionnement
Mode température de sonde à cœur
Indicateur de fin de cycle

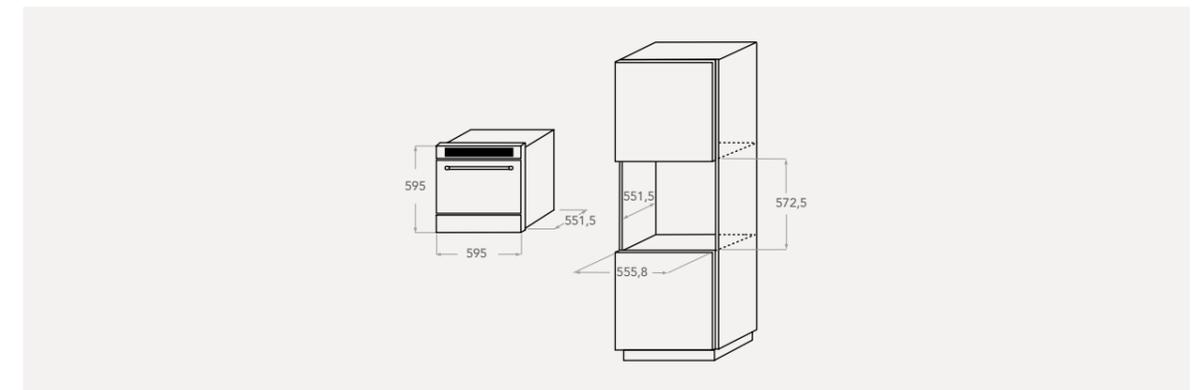
ACCESSOIRES

- Sonde à cœur
- 1 grilles

ESTHÉTIQUE

Écran tactile avec affichage blanc
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Volume : 41 L
Puissance connexion : 736 W



CHEF SIGN

La performance d'un four et la puissance d'une table de cuisson

Avec Chef Sign, vous profiterez des performances intégrées et flexibles d'un four et d'une table de cuisson combinés en un seul produit.



MODULE 45

ZONE MODULABLE

COMMANDE TACTILE



FONCTION BOOSTER



MARQUE
KITCHENAID



PRINTSHIELD NETTOYAGE FACILE

À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL / STANDARD

SÉCURITÉ

MINUTERIE

5 MODES DE CUISSON :

- VAPEUR
- BOUILLIR
- RÔTIR
- FRIRE
- BASSE-TEMPÉRATURE

ACCESSOIRES :

- COUVERCLES EN VERRE (2)
- PASSOIRE POUR LES PÂTES
- PANIER DE FRITURE
- PANIER VAPeur (2)
- BACS EN ACIER INOXYDABLE POUR LA CUISSON (2)

FONCTIONNALITÉS PAGE 34

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 38

*Laissez parler votre
créativité*

*pour une expérience
culinaire complète*



Chef Sign est la seule table de cuisson à induction vous permettant de bénéficier de cinq modes de cuisson différents en un seul appareil. Magnifiquement polyvalent, ce système de cuisson révolutionnaire offre les performances d'une combinaison four-table de cuisson pour l'assurance de résultats exceptionnels à chaque instant.

Chef Sign fait évoluer le concept de cuisine à la maison en intégrant une table à induction professionnelle et les principes de la cuisson par induction au cœur de la cuisine familiale.

• CUISSON MULTIFONCTION

Les deux zones de la plaque à induction de Chef Sign, affichant chacune une puissance maximale de 1 400 W, peuvent être utilisées séparément ou simultanément. La chaleur est répartie uniformément et la température est réglée avec le plus haut degré de précision pour obtenir des résultats de cuisson optimaux. Grâce à sa rapidité et à la répartition uniforme de la chaleur sans aucune dispersion, Chef Sign permet d'améliorer les performances tout en diminuant la quantité de temps et d'énergie nécessaire.

• SÉCURITÉ

Seule la plaque chauffe, tandis que la surface de la table et les poignées restent froides, pour un confort et un sentiment de sécurité accrus. Chef Sign est doté d'un système de verrouillage des commandes et d'un voyant de chaleur résiduelle.

• MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

Que vous utilisiez une seule zone à la fois ou les deux en simultané, le système de minuterie électronique vous permet de régler indépendamment le temps de cuisson pour chaque zone, vous offrant ainsi le plein contrôle. Du bout des doigts.

• COMMANDES TACTILES

Aussi élégant que fonctionnel, le panneau de commande tactile est intuitif et très simple d'utilisation. Le curseur peut être positionné à 16 niveaux de puissance différents avec une extrême précision, et indique le fonctionnement, le niveau de puissance de la plaque, la chaleur résiduelle et la durée de cuisson prédéfinie.

CHEF SIGN

5 modes de cuisson

Une flexibilité exceptionnelle et une infinité de façons de défier votre créativité culinaire, avec Chef Sign cuisiner ne sera jamais plus pareil.

RÔTIR

Grâce à un contrôle direct et précis de la température, les plats généralement rôtis au four peuvent l'être directement dans le plat multi-usages. Rôtir les aliments leur confère une saveur exquise et offre de parfaits résultats de cuisson.



03



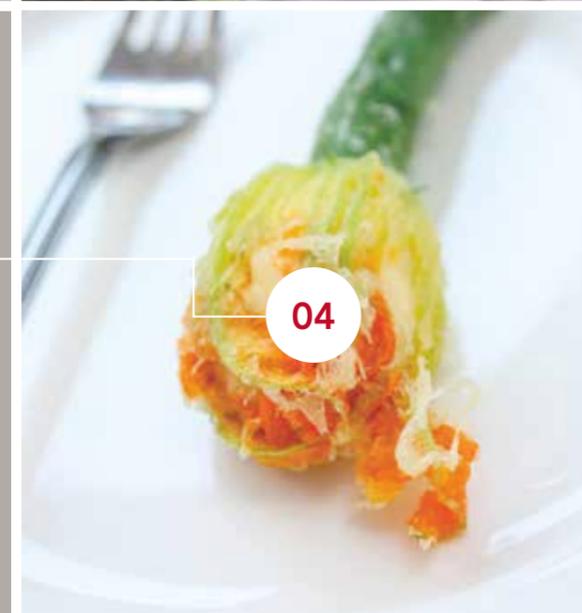
01

CUIRE À LA VAPEUR

Les surfaces utilisées sont idéales pour cuire les aliments à la vapeur et préserver leur goût et leur texture, tout en conservant presque toutes leurs vitamines et leurs minéraux. La cuisson à la vapeur est idéale pour préparer des plats délicieux, légers et incroyablement sains, sans ajout d'huile, de matières grasses ou de sauce.

FRIRE

Avec le panier à frire en acier, lavable au lave-vaisselle, vos aliments sont légers et croustillants, cuits uniformément. Cet accessoire est lavable au lave-vaisselle.



04



02

BOUILLIR / POCHER

Une des méthodes de cuisson parmi les plus populaires et pratiques est désormais simplifiée grâce au module de cuisson Chef Sign. En outre, les accessoires spécialement conçus permettent d'égoutter facilement les pâtes et les légumes.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

La technologie KitchenAid permet de régler la température avec une grande précision, même lorsqu'elle est basse, et de maintenir la température que vous souhaitez. Cette cuisson extrêmement uniforme permet de préserver la valeur nutritionnelle et la texture des aliments.



05



Inox
 KHCMF 45000 € 2 999
 KHCMS 45000 € 2 999

**CHEF SIGN 45 CM
 À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL / STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

2 zones d'induction
Booster

FONCTIONS

- **5 modes de cuisson :**
 Vapeur
 Bouillir
 Rôtir
 Frire
 Basse-température
- Système de verrouillage des commandes
- Voyant de chaleur résiduelle

ACCESSOIRES

Inclus :

- couvercle en acier inoxydable
- 2 bacs en acier inoxydable pour la cuisson
- 2 couvercles en verre
- 2 paniers vapeur
- 1 passoire pour les pâtes
- 1 panier de friture

En option :

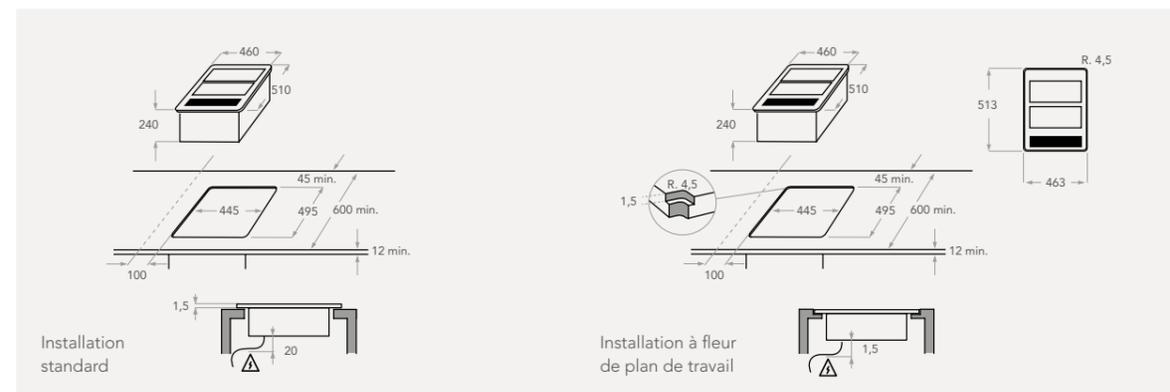
kit KATCS 35000 € 699



ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **2,8 kW**





PRODUITS SPÉCIAUX

Emmenez votre inspiration jusqu'aux étoiles

Les produits spéciaux de KitchenAid ont été conçus pour vous accompagner pas à pas dans votre cuisine, et vous permettre de créer de véritables chefs d'œuvre culinaires.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

MACHINE SOUS-VIDE

FABRIQUE À GLAÇONS

MACHINE À CAFÉ

TIROIRS CHAUFFE-PLATS

TIROIR RÉFRIGÉRÉ

COLONNES

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Pour des saveurs refroidies rapidement



Refroidissement lent traditionnel

MACROCRISTAUX DE GLACE
certains nutriments présents dans les aliments sont dissous.



Fonction congélation rapide

MICROCRISTAUX DE GLACE
les aliments conservent leurs nutriments, leur saveur et leur texture.

La cellule de refroidissement est un must pour tous les passionnés de cuisine. Elle vous permet de refroidir ou congeler des plats en seulement quelques minutes, en transformant l'eau qui se trouve dans les aliments en microcristaux sans modifier leur structure organique. Ainsi, les aliments conservent leurs nutriments, leur fermeté et leur goût même après décongélation.

La cellule de refroidissement est dotée de trois fonctions professionnelles :

REFRIGÉRATION RAPIDE INTENSE

Ce cycle fait baisser la température à cœur des aliments cuits au four à +3 °C en moins de 90 minutes. La fonction idéale pour refroidir de la viande, des lasagnes ou de la soupe. À la fin du cycle de refroidissement, l'appareil entre en mode conservation, tout en maintenant la température interne de la cellule entre +3 °C et +4 °C.

RÉFRIGÉRATION RAPIDE DOUCE

Ce cycle fait baisser graduellement la température à cœur des aliments cuits au four à +3 °C en moins de 90 minutes. Ce cycle possède les mêmes caractéristiques que le cycle « intense », mais est recommandé pour les aliments délicats comme les crèmes ou les pâtisseries.

CONGÉLATION RAPIDE

Ce cycle fait rapidement baisser la température à cœur des aliments à -18°C, en moins de 270 minutes. Le cycle de congélation rapide peut être lancé en mode « durée » ou « sonde à cœur ». À la fin du cycle de congélation, l'appareil entre en mode conservation, tout en maintenant la température interne de la cellule à -35 °C.



KitchenAid Acier inoxydable
KCBSX 60600 € 4 999

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Réfrigération rapide intense
Réfrigération rapide douce
Congélation rapide
Refroidissement des boissons

FONCTIONS

Mode temps de fonctionnement
Mode température de sonde à cœur
Indicateur de fin de cycle

ACCESSOIRES

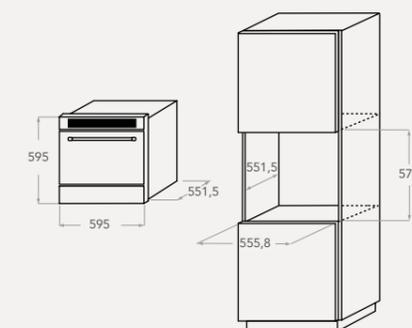
Sonde à cœur
1 grilles

ESTHÉTIQUE

Écran tactile avec affichage blanc
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Volume : 41 L

Puissance connexion : 736 W



MACHINE SOUS-VIDE

*Un goût préservé
et des saveurs sublimes*



La machine sous-vide vous permet de sceller hermétiquement vos ingrédients de base avec leur assaisonnement dans des sachets spécifiques vidés de leur air. Le design astucieux de la machine vous permet même de mettre sous-vide des liquides en toute sécurité.

Pour un résultat professionnel, choisissez parmi nos 4 programmes automatiques

- Cycle pour la conservation des aliments
- Cycle pour la cuisson sous-vide
- Cycles pour les boîtes hermétiques professionnelles
- Bouton Stop et capteur de vide

GRANDE PUISSANCE

Grâce à sa puissance exceptionnelle (elle réduit la pression à 5 mbar par rapport aux 350-500 mbar des appareils de mise sous-vide traditionnels), la machine sous-vide garantit des conditions de conservation idéales et une fraîcheur durable, dignes des exigences des grands chefs.

COMMANDES TACTILES

La machine sous-vide est dotée d'un bandeau de commande à LED intuitif qui facilite l'emballage. Il suffit d'appuyer sur « Cycle pour sachet » pour mettre sous-vide les sachets spéciaux KitchenAid, ou sur « Cycle pour boîte hermétique » si vous utilisez des récipients.



KitchenAid Acier inoxydable
KVXXX 44601 € 2 999

MACHINE SOUS-VIDE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Disponibles pour le système Chef Touch

Cuisson sous-vide

Conservation des aliments

FONCTIONS

• **4 fonctions :**

Conservation des aliments

Cuisson sous-vide

Boîtes sous-vide

Bouton Stop et capteur de vide

ACCESSOIRES

Pack de sachets pour la cuisson sous-vide (mm) : 150 x 200 ; 200 x 200 ; 250 x 300

Pack de sachets pour la conservation sous-vide (mm) : 150 x 200 ; 200 x 200 ; 250 x 300

Récipients sous-vide : 0,70 L et 1,4 L (en option)

Façade pour machine sous-vide en option KAVDX 44600 € 499

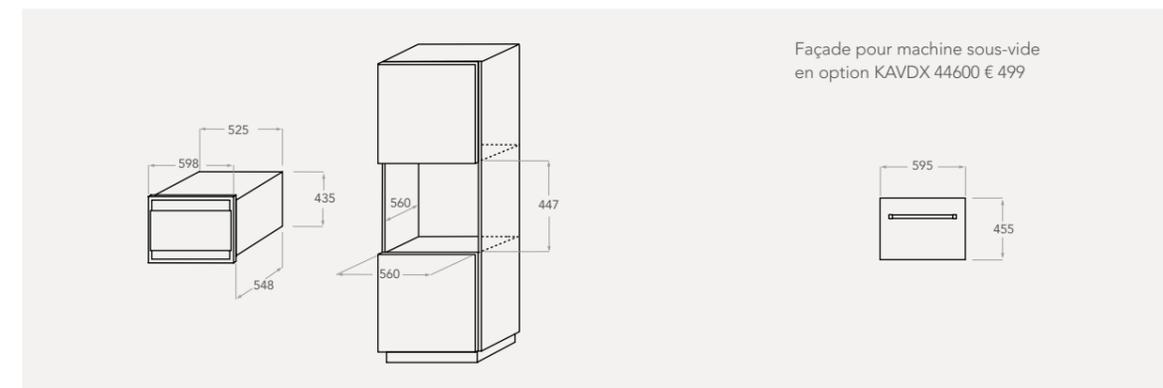
ESTHÉTIQUE

Écran tactile intuitif

Capacité de la cavité : 17,1 L

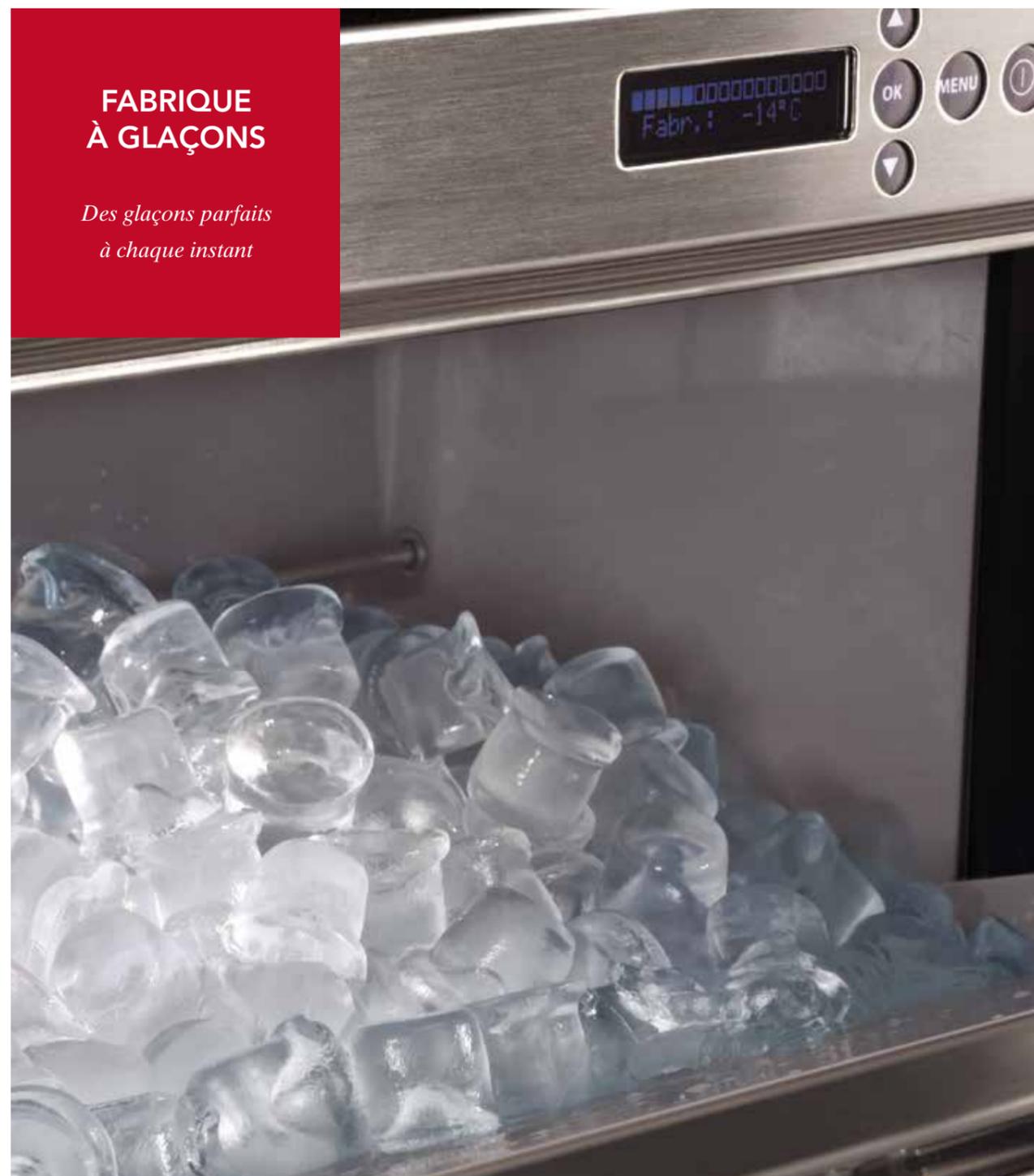
Puissance connexion : 350 W

Sachets : Taille maximale : 300 x 400 mm



FABRIQUE À GLAÇONS

Des glaçons parfaits à chaque instant



La fabrique à glaçons KitchenAid combine élégance, robustesse et performances professionnelles pour vous offrir des glaçons d'excellente qualité à tout moment.

PURETÉ

Produits sans air, les glaçons de la fabrique KitchenAid sont parfaits : leur forme est unique, ils sont complètement

transparents, ils ne contiennent aucune impureté et n'ont aucun goût ou odeur déplaisante. Vous pourrez ainsi profiter entièrement de la saveur naturelle de vos boissons favorites.

CYCLE RAPIDE

La machine à glaçons KitchenAid fabrique environ un demi-kilo de glaçons en une heure et demie.



KitchenAid Acier inoxydable
KCBIX 60600 € 1 999

FABRIQUE À GLAÇONS

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie PrintShield - Nettoyage facile

FONCTIONS

Capacité de stockage des glaçons : 8 kg
10 kg de glaçons produits en 24 h
Poids moyen des glaçons : 22 g
Durée moyenne d'un cycle : 35 à 40 min. pour 12 glaçons
454 glaçons produits en moyenne en 24 h

ACCESSOIRES

Pelle à glaçons

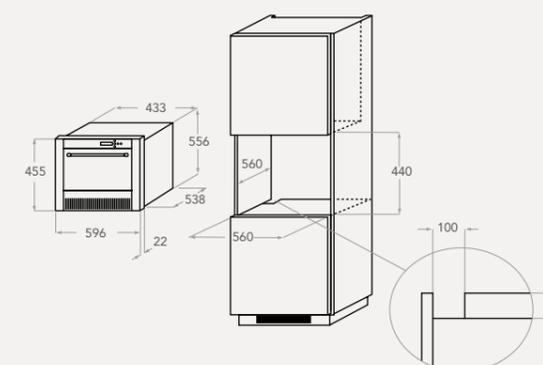
ESTHÉTIQUE

Écran tactile intuitif

Puissance connexion : 250 W

Alimentation en eau : Utilisez le tuyau flexible ainsi que les deux joints à filtre fournis avec l'appareil. La pression doit être comprise entre 1 et 5 bar. Un système d'évacuation des eaux est nécessaire.

Pour plus d'informations concernant l'installation de ce produit, veuillez consulter le site internet de KitchenAid.



MACHINE À CAFÉ

*Du matin au soir,
savourer la richesse
des arômes d'un café
préparé avec soin*



Le design élégant de la machine à café encastrable de KitchenAid est complété par un large éventail de fonctions, pour que chaque tasse de café se transforme en création divine à l'arôme incomparable.

MOULIN À CAFÉ AUTOMATIQUE

Les grains de café fraîchement moulus sont tout simplement essentiels pour réaliser le café parfait. Le moulin à café automatique intégré dans la machine vous permet de choisir parmi sept réglages de mouture différents, de la plus fine à la plus grossière, afin de s'adapter à vos besoins et vos goûts.

ÉMULSIONNEUR DE LAIT

Grâce à cette fonction polyvalente pour chauffer le lait, vous pouvez déguster un cappuccino crémeux, un délicieux café crème ou un chocolat chaud réconfortant.

PROGRAMME DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale détecte automatiquement le moment où votre machine à café doit être nettoyée afin de continuer à fonctionner parfaitement et à vous offrir de délicieuses boissons chaque jour.



KitchenAid Acier inoxydable
KQXXX 45600 € 1 999

Acier inoxydable noir
KQXXXB 45600 € 2 199

MACHINE À CAFÉ

FONCTIONS PARTICULIÈRES

15 niveaux de longueur de café
7 niveaux de réglage de la mouture
Distribution d'eau chaude
Système pour pré-moudre
Préparation de 2 tasses à la fois
Espresso
Fonction cappuccino automatique
Émulsionneur de lait pour cappuccino
Broyeur à café

FONCTIONS

Démarrage automatique
Arrêt automatique
Fonction pause
Production de vapeur
Capacité tasse de 20 à 180 ml
Réservoir d'eau (amovible) 1,8 L
Égouttoir résistant à l'eau distillée
Système de filtration
3 niveaux de température du café (de 80 à 85 °C)
4 niveaux de réglage de la dureté de l'eau
Fonctions de nettoyage :
Auto-nettoyage - Cycle détartrage - Réservoir d'eau

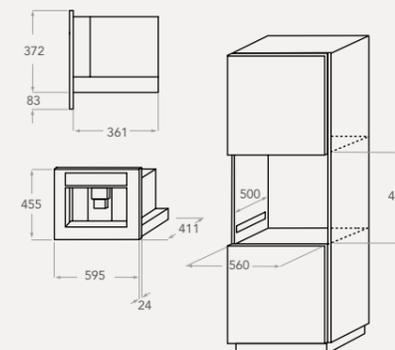
ACCESSOIRE

Pot à lait

ESTHÉTIQUE

Écran
LCD tactile de base

Puissance : 1 350 W



TIROIRS CHAUFFE-PLATS

Pour conserver vos créations culinaires à la température idéale



Après avoir mis tant de passion dans la réalisation de votre dîner, il est essentiel que vos plats soient servis à la température idéale, comme dans les plus grands restaurants.

GARDER LES PLATS AU CHAUD

Les tiroirs chauffe-plats de KitchenAid vous aident à servir des plats toujours chauds. Ils sont également d'une aide précieuse pour ne pas que vos aliments se refroidissent lorsque vous

préparez une sauce délicate, que vous garnissez vos assiettes ou simplement lorsque vous parlez avec vos invités.

PLUSIEURS TAILLES

Disponibles en deux tailles différentes, les tiroirs chauffe-plats KitchenAid peuvent contenir jusqu'à 12 couverts et les maintenir au chaud à une température maximum de 60 °C aussi longtemps que nécessaire.



KitchenAid Acier inoxydable
KWXXX 29600 € 899

TIROIR CHAUFFE-PLATS 29 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Préchauffage des plats
Préchauffage des tasses de café
Maintien au chaud
Décongélation

FONCTIONS

Voyant « ON »
Levage de pâte

ESTHÉTIQUE

Ouverture Push
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Température réglable de 40 à 70 °C
Diamètre de référence des assiettes : 26 cm
Capacité de la cavité : 48 L
Puissance connexion électrique : 800 W



KitchenAid Acier inoxydable *Acier inoxydable noir*
KWXXX 14600 € 699 KWXXXB 14600 € 799

TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Préchauffage des plats
Préchauffage des tasses de café
Maintien au chaud
Décongélation

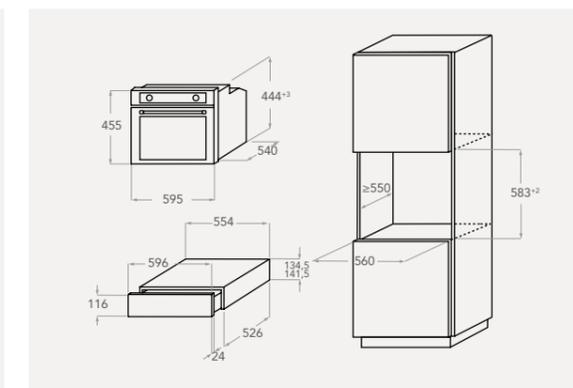
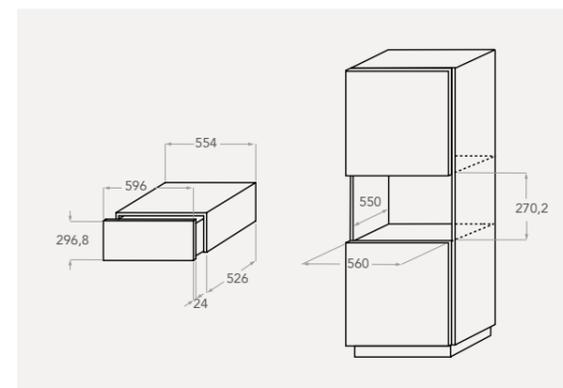
FONCTIONS

Voyant « ON »
Levage de pâte

ESTHÉTIQUE

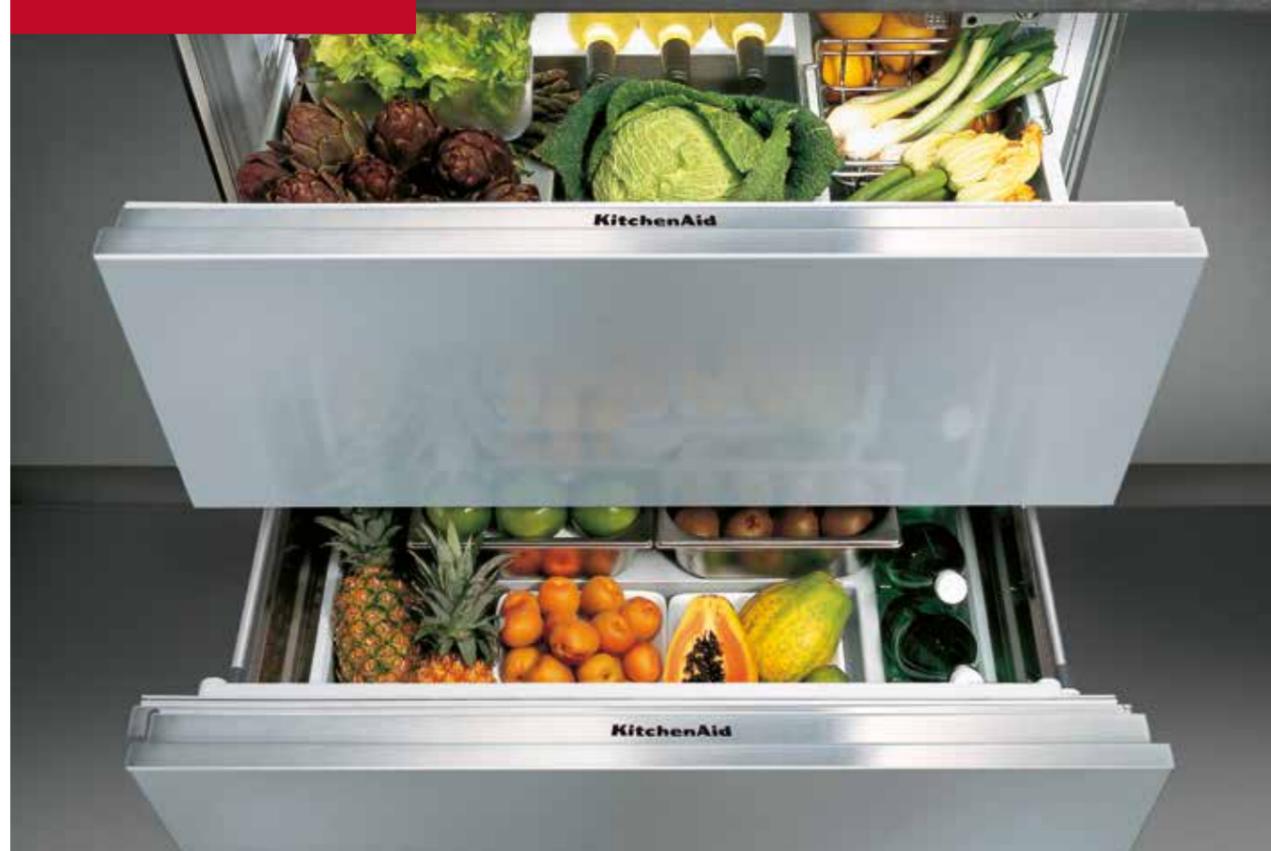
Ouverture Push
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Température réglable de 40 à 70 °C
Diamètre de référence des assiettes : 26 cm
Capacité de la cavité : 16 L
Puissance connexion électrique : 800 W



TIROIR RÉFRIGÉRÉ

*Espace, fraîcheur
et saveurs*



Gérer l'espace dans votre cuisine n'aura jamais été aussi facile. Avec sa grande capacité de 150 L, le tiroir réfrigéré KitchenAid vous propose une solution aussi pratique qu'élégante.

Les multiples espaces de stockage du tiroir réfrigéré vous permettent de préserver la saveur et la fraîcheur de vos aliments, tout en bénéficiant d'un accès rapide et facile à tous les ingrédients conservés au frais.

CONCEPTION

Le double tiroir vous offre la solution idéale pour stocker vos produits frais tout en gérant au mieux l'espace dans votre tiroir réfrigéré.

SYSTÈME FERMETURE DOUCE

Grâce au système de fermeture douce, le tiroir glisse en douceur et se ferme systématiquement sans bruit d'une simple poussée.



KitchenAid Acier inoxydable
KCBDX 88900 € 1 799

TIROIR RÉFRIGÉRÉ

FONCTIONS

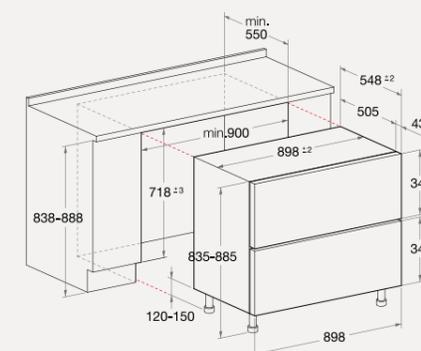
Dégivrage automatique
Portes à fermeture douce

ACCESSOIRES

Espace pour le vin
Corbeille à fruits
2 bacs à légumes amovibles
2 récipients Gastronorm® en inox
Beurrier
Bac à œufs

Capacité totale nette de 150 L en configuration horizontale
Température du tiroir supérieur comprise entre 5 °C et 7 °C, idéale pour les légumes, les fruits, les œufs, le beurre, les yaourts et le vin
Température du tiroir inférieur comprise entre 2 °C et 4 °C, idéale pour les fromages, la viande et le poisson

* Le tiroir réfrigéré est livré sans façade.



COLONNES

Quand l'innovation rencontre l'élégance du design



KitchenAid a créé deux élégants modèles de colonnes Chef Touch en acier inoxydable. Quelle que soit l'option choisie, vous ne pourrez que constater l'incalculable valeur apportée par l'ajout d'une colonne dans votre cuisine.

COLONNE CHEF TOUCH

Découvrez de nouvelles et incroyables saveurs en cuisinant avec le four vapeur Twelix Artisan, la machine sous-vide et la cellule de refroidissement.

COLONNE AVEC TIROIR CHAUFFE-PLATS

Choisissez la colonne Chef Touch avec four à convection et tiroir chauffe-plats si vous aimez recevoir et cuisiner pour plusieurs invités.



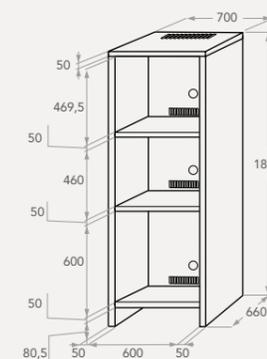
KitchenAid Acier inoxydable
KAXCC 00000 € 2 699

COLONNE CHEF TOUCH

Hauteur : 181 cm

Hauteur niche supérieure : 45 cm
Hauteur niche centrale : 45 cm
Hauteur niche inférieure : 60 cm

Configuration possible:
Niveau supérieur : Four-vapeur 45 cm
Niveau central : Machine sous-vide 45 cm
Niveau inférieur : Cellule de refroidissement 60 cm



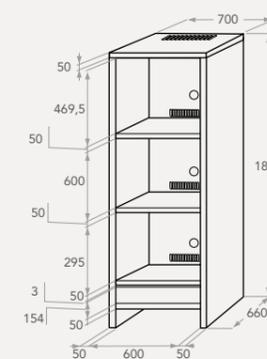
KitchenAid Acier inoxydable
KAXCX 00000 € 2 699

COLONNE AVEC TIROIR CHAUFFE-PLATS

Hauteur : 181 cm

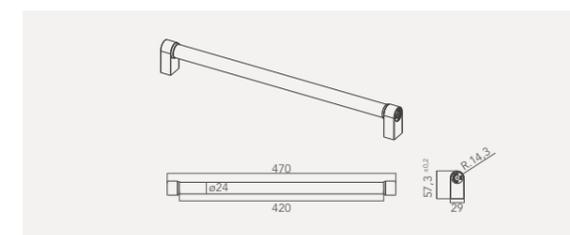
Hauteur niche supérieure : 45 cm
Hauteur niche centrale : 60 cm
Hauteur niche inférieure : 29 cm

Configuration possible:
Niveau supérieur : Four-vapeur 38/45 cm
Niveau central : Four 60 cm
Niveau inférieur : Tiroir chauffe-plats 29 cm



POIGNÉE

Longueur 470 mm
Alésage de poignée 438 mm
Assemblage nécessaire vis pour poignée 4,2 mm x 32 mm
Attention: ils doivent être des vis auto-taraudeuses



852819301000 € 79

CELLULE DE REFOIDISSEMENT
 KCBSX 60600

CAVITÉ	
Nombre de grilles	1
Classe énergétique	N
Type de gaz	R404a
Absorption (A)	3,4
Volume (L)	41
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 x 595 x 515
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	730 x 670 x 680
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	575 x 560 x 560
Poids net (kg)	56
Poids brut (kg)	60

MACHINE SOUS-VIDE
 KVXXX 44601

FONCTIONS PARTICULIÈRES	
Façade pour machine sous-vide en option	RVS
Matériau de la chambre	Injection thermoplastique
Corps	Acier inoxydable galvanisé AISI430
Couvercle	● - Couverture en verre
Barre de soudage (mm)	306
Température barre de soudage (°C)	130
SACHETS	
Matériau (cuisson)	OPA/PP (Polyamide / Polypropylène)
Pression finale (mbar)	2 - 4
ACCESSOIRES	
Kit sachets de conservation	● - 75
Grille	●
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
Puissance max. connexion électrique (W)	350
Vitesse max. moteur (rpm)	2 800
Volume (L)	17,1
Extension max. tiroir (mm)	510
Dimensions cavité H x L x P (mm)	187 x 355 x 365
Dimensions produit H x L x P (mm)	435 x 525 x 548
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 x 710 x 670
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	450 x 560 x 560
Poids net (kg)	44
Poids brut (kg)	54

FABRIQUE À GLAÇONS
 KCBIX 60600

ACCESSOIRES	
Rails coulissants	●
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Classe climatique	T
Type de gaz	R134a
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 x 596 x 560
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	570 x 670 x 685
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	450 x 560 x 570
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	450 x 560 x 570
Poids net (kg)	40
Poids brut (kg)	46

MACHINE À CAFÉ
 KQXXX 45600 / KQXXXB 45600

INFORMATIONS TECHNIQUES	
Capacité en grains (g)	200
Capacité du réservoir d'eau (L)	1,8
Classe énergétique	-
Absorption (A)	10
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
Chauffe-eau (W)	1 400
Pression de la pompe (bar)	15
Puissance connexion électrique (W)	1 350
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 x 595 x 398
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	450 x 560 x 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	525 x 650 x 495
Poids net (kg)	26
Poids brut (kg)	28

	TIROIR CHAUFFE-PLATS 29 CM KWXXX 29600	TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM KWXXXB 14600 KWXXX 14600
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Température réglable (°C)	De 40 à 60 °C	De 40 à 60 °C
Diamètre de référence des assiettes (cm)	26	26
Capacité de la cavité (L)	48	16
Puissance connexion électrique (W)	800	400
Tension (V)	220 - 240	230
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Éléments chauffants	Sur le côté	Sur le côté
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	360 x 650 x 650	205 x 650 x 650
Dimensions produit H x L x P (mm)	296,8 x 595 x 550	130 x 595 x 568
Poids brut (kg)	19,6	15,6
Poids net (kg)	17,2	13,5

TIROIR RÉFRIGÉRÉ KCBDX 88900	
FONCTIONS PARTICULIÈRES	
Système de refroidissement	statique
Dégivrage	automatique
ESPACE INTÉRIEUR	
Espace pour le vin	1
Corbeille à fruits en acier inoxydable	1
Bacs à légumes amovibles	2
Récipients Gastronorm® en acier inoxydable	2
ACCESSOIRES	
Beurrier	1
Bac à œufs	1
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Capacité brute totale (L)	190
Capacité nette totale (L)	150
Dimensions produit L x P x H (mm)	898 x 548 + 2 x 835-865
Dimensions niche L x P x H (mm)	900 x 550 x 838-868
Classe énergétique	A+
Consommation d'énergie	281
Étoiles	1,5



COLLECTION BLACK STEEL

*Offrez une
nouvelle dimension
à votre passion*

*Créez un espace unique capable de
nourrir votre passion pour la cuisine.
Entrez dans un monde hors du temps,
empli de possibilités infinies.*



PRODUITS SPÉCIAUX



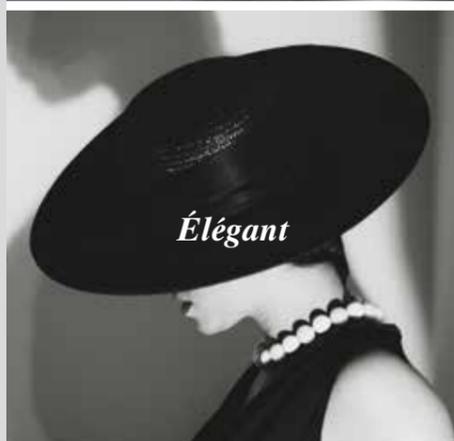
FOURS



« Dans le théâtre du ciel, la lumière joue sur une scène noire. »

Andrea Gentilini

Nous avons pris tout ce que vous aimez dans l'acier inoxydable, et nous l'avons habillé de noir.



Élégant



Distinctif



Raffiné



Audacieux



Intense



Sophistiqué



TEXTURE NOIRE OPAQUE

Ce n'est pas une question de couleur. C'est une question de matière, une façon de repousser les limites de la beauté traditionnelle. La douceur de l'acier inoxydable noir brossé, associée aux détails chromés polis et aux poignées satinées, ajoutera une touche d'audace à toutes les cuisines.



TECHNOLOGIE PRINTSHIELD NETTOYAGE FACILE

Absolument éblouissant, l'effet unique et chaleureux créé par la finition noire est conçu pour durer grâce au revêtement PrintShield. La technologie PrintShield protège vos appareils des traces de doigts et des taches, pour vous offrir une cuisine facile à nettoyer, toujours prête pour vos prochaines performances culinaires.

Combinant une couleur exceptionnelle avec un design hors pair, la nouvelle gamme KitchenAid en acier inoxydable noir est une alternative douce et chaleureuse aux appareils inox traditionnels.

Conçue pour briller seule ou pour se combiner à d'autres appareils noirs ou inox, cette gamme saura s'imposer par son audace tout en complétant le design de votre cuisine.



Acier inoxydable noir
KOASPB 60600 € 2 699

FOUR À PYROLYSE TWELIX ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson vapeur (pure + assistée)
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

18 fonctions professionnelles :
6 fonctions cuisson vapeur
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
1 fonction Artisan

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix base
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Déshydratation (3 modes)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tveli Grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles
2 plaques de cuisson

Grille de déshydratation
Tournebroche
2 paires de rails télescopiques
Accessoire vapeur KitchenAid

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

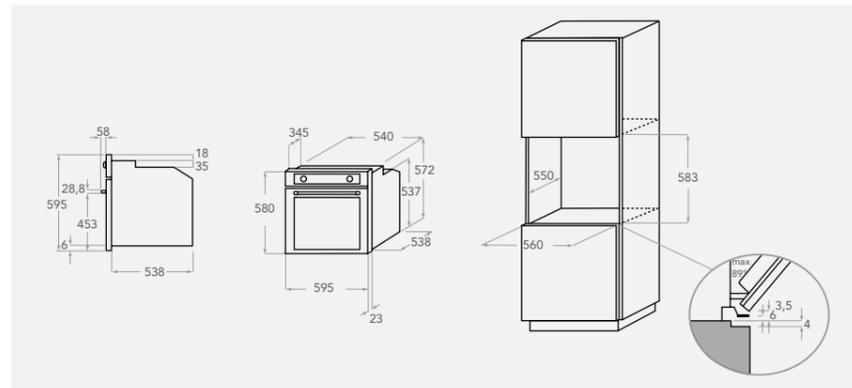
Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



ACCESSOIRE VAPEUR INCLUS



Acier inoxydable noir
KOTSPB 60600 € 2 199

FOUR À PYROLYSE TWELIX

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix base
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Déshydratation (3 modes)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tveli Grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
1 grille
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Grille de déshydratation
Tournebroche
2 paires de rails télescopiques

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



Acier inoxydable noir
KOTSSB 60600 € 1 899

FOUR STANDARD TWELIX

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie,
5 fonctions pâtisserie,
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix base
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Déshydratation (3 modes)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tveli Grill

NETTOYAGE

Standard

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
1 grille
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Grille de déshydratation
2 paires de rails télescopiques

ESTHÉTIQUE

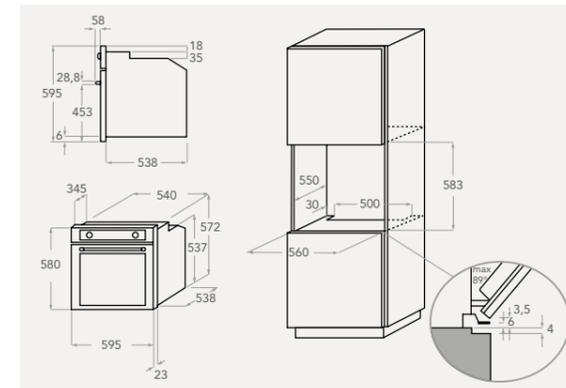
Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



Acier inoxydable noir
KOLSPB 60602 € 1 799

FOUR À PYROLYSE LAB

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **6 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Tournebroche
1 rail télescopique

ESTHÉTIQUE

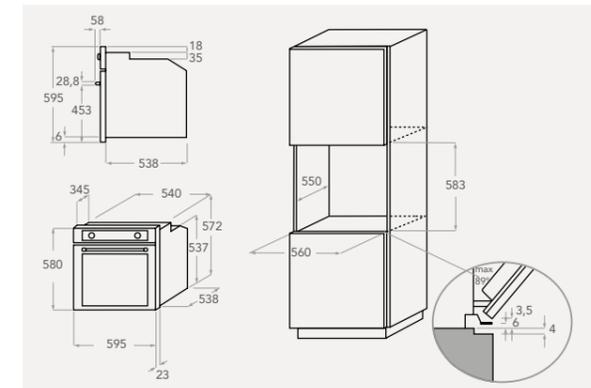
Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W





Acier inoxydable noir
KOLSSB 60602 € 1 599

FOUR À PYROLYSE MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie,
5 fonctions pâtisserie,
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• 7 fonctions spéciales :
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• 6 fonctions traditionnelles :

Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill

NETTOYAGE

Standard

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles

2 plaques de cuisson
1 lèchefrite
1 paire de rails télescopiques

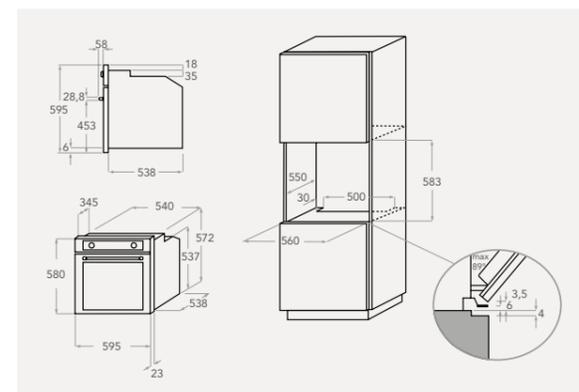
ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+
2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



Acier inoxydable noir
KOHSPB 60604 € 1 499

FOUR À PYROLYSE EXPERT

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

FONCTIONS

• 7 fonctions spéciales :
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• 8 fonctions traditionnelles :

Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Fonction Pain
Pizza

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles

2 plaques de cuisson
1 lèchefrite
1 rail télescopique

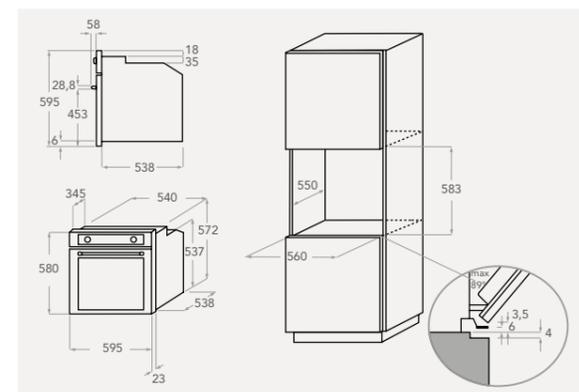
ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+
2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



Acier inoxydable noir
KOHSSB 60604 € 1 299

FOUR STANDARD MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

FONCTIONS

• 7 fonctions spéciales :
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• 8 fonctions traditionnelles :

Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Fonction Pain
Pizza

NETTOYAGE

Standard

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles

2 plaques de cuisson
1 lèchefrite
1 rails télescopiques

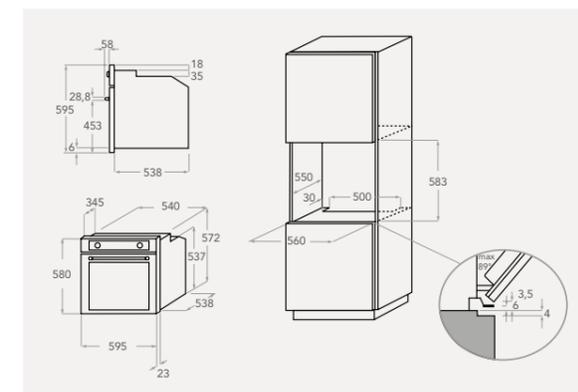
ESTHÉTIQUE

Écran numérique, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+
2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L
Puissance connexion électrique : 3 650 W



Acier inoxydable noir
KOCCXB 45600 € 1 899

FOUR À CUISSON RAPIDE FOUR COMPACT AVEC MICRO-ONDES

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Micro-ondes
Système de verrouillage des touches
18 fonctions professionnelles :

6 fonctions boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza à pâte épaisse, pizza à pâte fine, quiche, baguette)

5 fonctions pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)
7 fonctions rôtisserie (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, gigot d'agneau, dinde rôtie)
2 fonctions spéciales :
Maintien au chaud
Levage de pâte

FONCTIONS

• 3 fonctions automatiques :
Réchauffage
Décongélation rapide
Cuisson lente

• 6 fonctions traditionnelles :

Réchauffage rapide
Convection naturelle
Chaleur pulsée
Grill
Turbo grill + micro-ondes
Grill + micro-ondes

ACCESSOIRES

Couvre-plats
Grille à pâtisserie

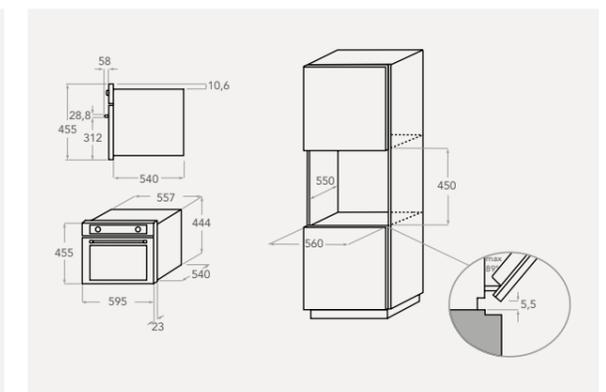
Plaque en verre
Plaque à pâtisserie
Sonde à cœur

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe
Technologie PrintShield -

Nettoyage facile
Porte froide hermétique avec triple vitrage

Classe énergétique A+
Éclairage intérieur
Capacité de la cavité : 40 L





Acier inoxydable noir
KMQCXB 45600 € 1 599

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ

FONCTIONS PARTICULIÈRES
Système 3D de diffusion des ondes
Capteur Dynamic
Système de verrouillage des touches

8 fonctions spéciales :
Fonction Crisp
Sensor cooking (Réchauffer, Crisp, Vapeur)
Fonctions automatiques
Cuisson vapeur
Maintien au chaud
Grill
Turbo grill
Grill + micro-ondes

FONCTIONS
• **4 fonctions traditionnelles :**
Réchauffage
Démarrage rapide
Préchauffage rapide
Décongélation rapide

ACCESSOIRES
Plateau tournant
Grille grill
Grille chaleur pulsée
Plat Crisp
Poignée Crisp

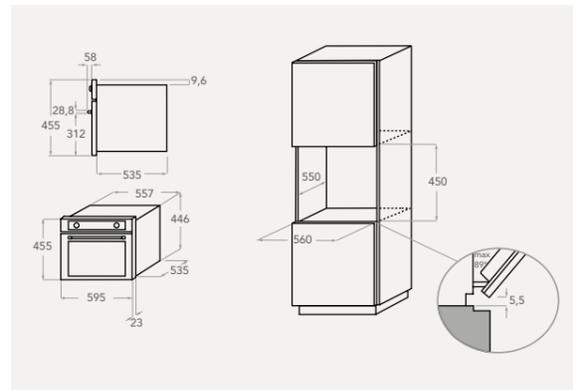
Cuit-vapeur
Couvre-plats
Plaque à pâtisserie

ESTHÉTIQUE
Écran LCD de luxe

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Éclairage intérieur
Capacité de la cavité : 40 L

Puissance connexion
électrique : 2 800 W



Acier inoxydable noir
KOQCXB 45600 € 2 199

FOUR COMBINÉ COMPACT

FONCTIONS PARTICULIÈRES
Cuisson sur plusieurs niveaux
10 fonctions de cuisson sous-vide :
Viande entière
Viande - tranches
Volaille
Poisson
Mollusques
Fruits de mer

Légumes
Fruits
Desserts
Crèmes salées
2 fonctions de réchauffage sous-vide :
Aliments congelés
Aliments réfrigérés

FONCTIONS
• **4 fonctions spéciales :**
Levage de pâte
Yaourts (40 °C)
Conservation
Cuisson assistée

• **5 fonctions traditionnelles :**
Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur
Vapeur
Réchauffage
Décongélation vapeur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Détartrage, stérilisation, nettoyage vapeur, vidange

ACCESSOIRES
Sonde à cœur
Éponge

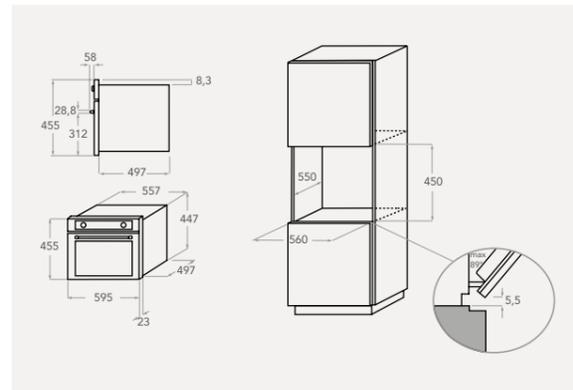
1 grille
1 plateau vapeur
Égouttoir

ESTHÉTIQUE
Écran LCD de luxe

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Capacité de la cavité : 34 L
Lampe halogène à l'intérieur

Puissance connexion
électrique : 1 450 W



Acier inoxydable noir
KWXXXB 14600 € 799

TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES
Préchauffage des plats
Préchauffage des tasses de café
Maintien au chaud
Décongélation
Pour 6 assiettes

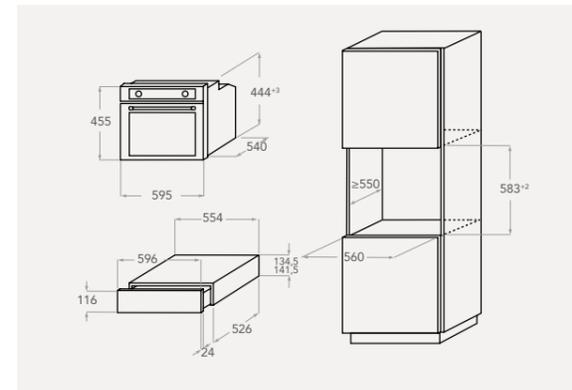
FONCTIONS
Voyant « ON »
Levage de pâte

ACCESSOIRE
-

ESTHÉTIQUE
Ouverture Push

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Température réglable de
40 à 70 °C
Diamètre de référence des
assiettes : 26 cm



Acier inoxydable noir
KQXXXB 45600 € 2 199

MACHINE À CAFÉ DISPONIBLE À PARTIR DE JUILLET

FONCTIONS PARTICULIÈRES
15 niveaux de longueur de café
7 niveaux de réglage de la mouture
Distribution d'eau chaude
Système pour pré-moudre
Préparation de 2 tasses à la fois
Espresso Fonction

Cappuccino automatique
Émulsionneur de lait pour cappuccino
Broyeur à café

FONCTIONS
Démarrage automatique
Arrêt automatique
Fonction pause
Production de vapeur
Capacité tasse de 20 à 180 ml
Réservoir d'eau (amovible)
1,8 L
Système de filtration

3 niveaux de température du café (de 80 à 85 °C)
4 niveaux de réglage de la dureté de l'eau
Fonctions de nettoyage :
Auto-nettoyage
Cycle détartrage
Réservoir d'eau

ACCESSOIRE
Pot à lait

ESTHÉTIQUE
Écran de base

LCD tactile

Puissance : 1 350 W



FOURS

Performance et précision à tous les niveaux

Les fours KitchenAid vous offrent la puissance, la précision et l'espace nécessaires à la réalisation de tous vos projets culinaires.



FOURS MULTIFONCTION



FOURS VAPEUR



MICRO-ONDES

Technologie et innovation au bout de vos doigts

Les fonctionnalités incomparables des fours KitchenAid sauront dépasser toutes vos attentes et vous accompagneront dans la création de plats exceptionnels. Et votre inspiration fera le reste.



TECHNOLOGIE PRINTSHIELD NETTOYAGE FACILE

Les fours KitchenAid sont conçus pour conserver leur éclat d'origine au fil du temps grâce à leur finition PrintShield anti-traces. Cette technologie protège vos appareils des traces de doigts et des taches, pour une cuisine facile et rapide à nettoyer, toujours prête pour vos prochaines performances culinaires.

PORTE FROIDE

Tous les fours KitchenAid sont équipés du système porte froide qui vous permet, à vous comme à vos enfants, de toucher la porte du four sans risque quelle que soit la température émise dans ce dernier. À la fois précieuse et discrète, cette technologie est conçue pour allier performance professionnelle et sécurité absolue.

SYSTÈME DE FERMETURE DOUCE

Grâce à notre système de fermeture douce, il suffit d'une légère poussée pour fermer la porte, sans à-coups et sans bruit.

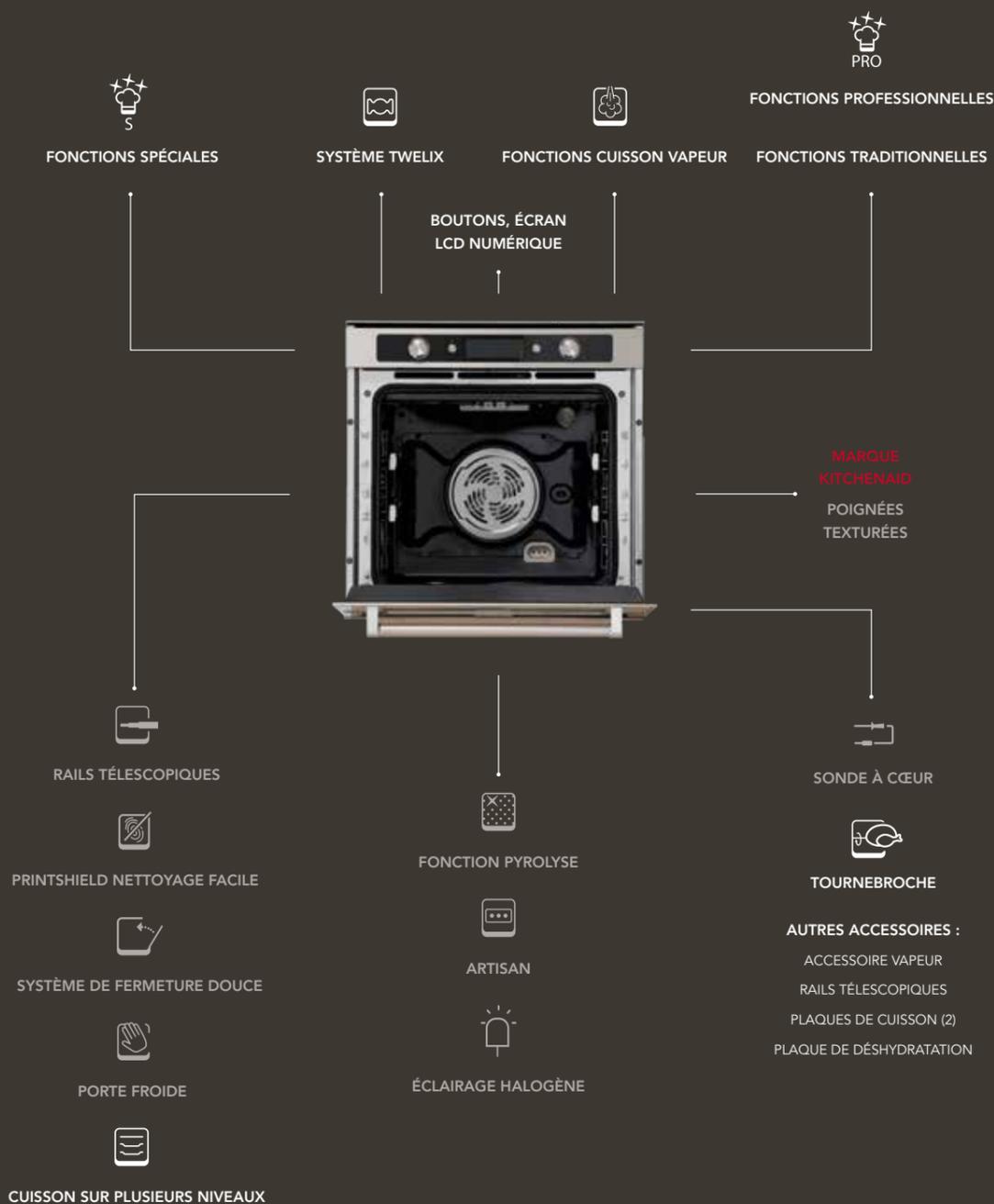
FONCTION PYROLYSE

Économisez du temps et des efforts grâce à la fonction de nettoyage par pyrolyse. L'intérieur du four se verrouille automatiquement et chauffe à environ 500 °C, réduisant ainsi en cendres tout reste d'aliment qu'il vous suffit alors d'essuyer une fois refroidi.

FOURS MULTIFONCTION

Tout un monde de possibilités

Une myriade de fonctionnalités pour laisser libre court à votre créativité et savourer une expérience culinaire parfaite.



FONCTIONNALITÉS PAGE 76

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 84 - 91

CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX

Avec les fours KitchenAid, vous pouvez placer des plats sur trois niveaux différents, ils cuiront tous uniformément et doront parfaitement.

- NIVEAU 01 
- NIVEAU 02 
- NIVEAU 03 
- NIVEAU 04 
- NIVEAU 05 



GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Chaque four à convection KitchenAid est équipé de grilles télescopiques. Ces dernières facilitent la sortie et la remise des plats au four pendant la cuisson, pour que goûter, vérifier et assaisonner devienne un jeu d'enfant.



TOURNEBROCHE

Le tournebroche vous permet de cuire toutes vos viandes à la perfection. Idéal pour la cuisson de gros morceaux ou de poulet rôti. Disponible pour les fours en 60 ou 90 cm.

PROPOSÉ AVEC LES MODÈLES SUIVANTS :

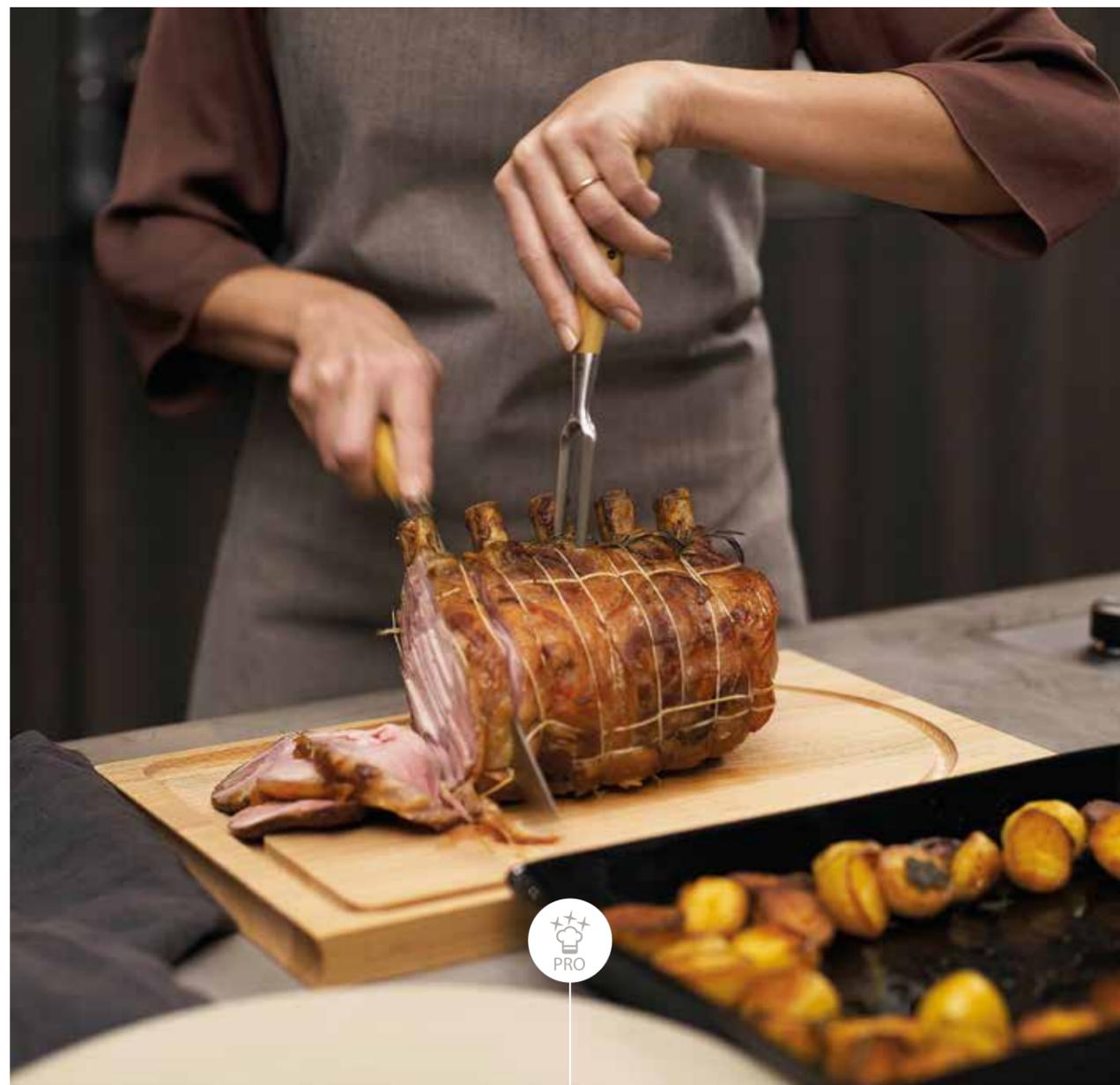
- _____
KOASPB 60600 / KOASP 60602
- _____
KOTSPB 60600 / KOTSP 60602
- _____
KOLSPB 60602 / KOLSP 60602
- _____
KOFCS 60900

SONDE À CŒUR

La sonde à cœur fournie vous permet de contrôler la température à l'intérieur de votre préparation pendant la cuisson, de 0 °C à 100 °C. Vous pouvez également programmer votre four afin que celui-ci s'éteigne automatiquement lorsque la température à cœur a atteint le niveau prédéfini, pour une cuisson parfaite à chaque instant.

53 °C	STEAK DE THON (SAIGNANT)
61 °C	RÔTI
70 °C	CARRÉ D'AGNEAU





FONCTIONS PROFESSIONNELLES

Des fonctions inspirées par les grands chefs, au bout de vos doigts

Les fours KitchenAid comportent jusqu'à 18 fonctions professionnelles qui reproduisent les astuces des grands chefs et vous aident à déterminer quels éléments chauffants utiliser.

Grâce à des algorithmes intelligents, nos fours à convection vous indiquent à quel niveau placer votre plat, quand utiliser le ventilateur ou à quelle température réaliser des recettes spécifiques, pour la garantie de résultats professionnels à chaque instant.

RÔTISSERIE PRO

6 programmes

- Veau / Porc*
- Rôti de bœuf saignant*
- Rôti de bœuf à point*
- Poulet rôti*
- Rôti de dinde*
- Personnalisé*

BOULANGERIE PRO

6 programmes

- Pain traditionnel*
- Pain à la farine de malt*
- Pizza à pâte épaisse*
- Pizza à pâte fine*
- Quiche / Flan salé*
- Baguette*

PÂTISSERIE PRO

5 programmes

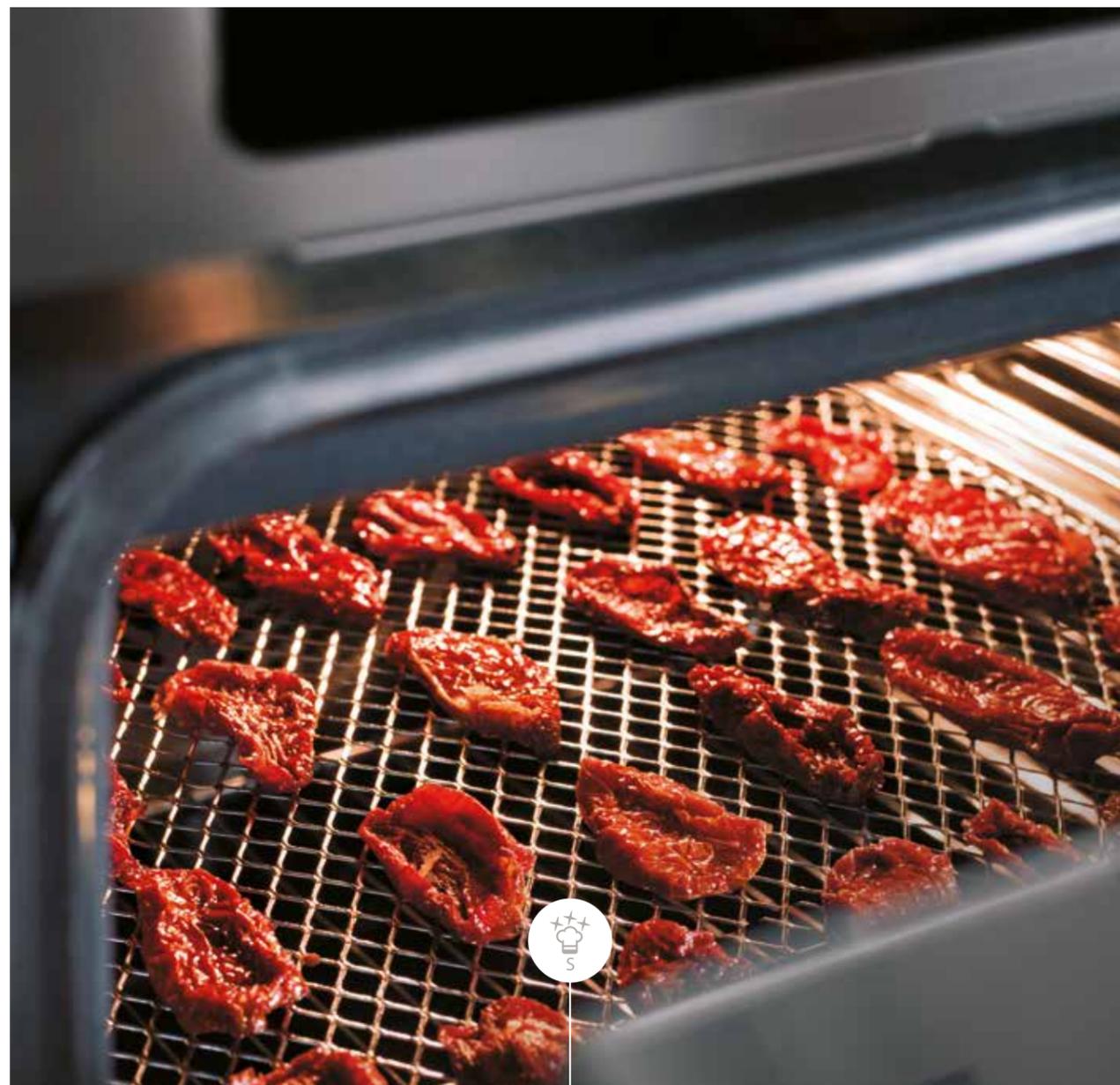
- Pâte à choux*
- Croissant*
- Génoise*
- Cake aux fruits*
- Pâte brisée*



FONCTION BOULANGERIE PRO



FONCTION PÂTISSERIE PRO



FONCTIONS SPÉCIALES

Température basse, précision élevée

Parce qu'ils sont capables de gérer des températures basses avec une extrême précision, les fours KitchenAid sont d'une aide précieuse pour la préparation de plats spéciaux à basse température, comme les cuissons lentes, les fruits et légumes séchés ou la fabrication de yaourts.

Les fonctions décongélation, levage

de pâte et maintien au chaud sont une nouvelle démonstration de l'exceptionnelle polyvalence des fours KitchenAid. Avec la fonction levage de pâte (à 30 °C, 35 °C ou 40 °C), la température s'ajuste automatiquement en fonction de la quantité de beurre présente dans la pâte.

DÉCONGÉLATION

MAINTIEN AU CHAUD

60 °C

LEVAGE DE PÂTE

30 °C - 35 °C - 40 °C

CUISSON LENTE

*Viande
Poisson*

DÉSHYDRATATION

*Fruits
Légumes
Champignons*

YAOURTS

50 °C

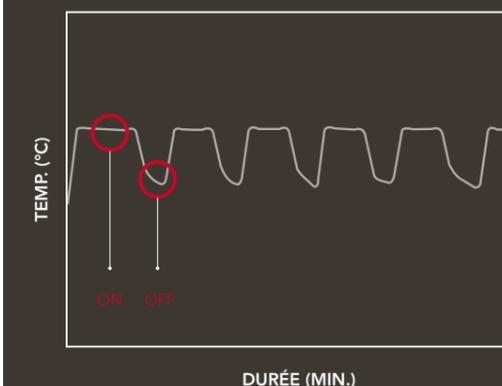
TWELI-BASE

*Fonction disponible uniquement pour les fours Twelix
Page 86*

CHALEUR PULSÉE ECO

ALTERNANCE DE PHASES ON/OFF

jusqu'à un taux d'humidité de 12 %



ACCESSOIRES POUR LA DÉSHYDRATATION



FONCTION YAOURTS

FOUR TWELIX ARTISAN

*Une cuisson uniforme
et simultanée
sur trois niveaux*



SYSTÈME DE
CONVECTION
À DOUBLE HÉLICE
(« TWELIX »)

VENTILATEUR
SPÉCIAL



DEUX
ÉLÉMENTS
CHAUFFANTS

CONTRÔLÉS
DE FAÇON
INDÉPENDANTE

RÉPARTITION
PARFAITE
DE LA TEMPÉRATURE
SUR TOUS LES NIVEAUX

Avec le four Twelix Artisan, vous pouvez désormais cuisiner à la vapeur dans un four à convection, grâce à trois options de cuisson différentes en un seul appareil : pure vapeur, vapeur mixte et chaleur tournante.

Ce sont les détails du four Twelix Artisan qui font toute la différence en cuisine, comme par exemple la sonde à cœur spéciale qui contrôle en permanence la température à l'intérieur de votre plat, ou les charnières à

fermeture douce qui permettent de fermer la porte d'une légère poussée, sans à-coups et sans bruit.

Lorsque nous avons conçu le Twelix Artisan, nous avons demandé conseil à des experts en technologie culinaire, et nous l'avons ensuite fait tester par des chefs renommés, pour la garantie de performances dignes des plus grands professionnels.



SYSTÈME
TWELIX



Chaleur tournante Twelix

La technologie de chaleur tournante Twelix optimise parfaitement le flux d'air et la répartition de la chaleur à l'intérieur du four. Outre la réduction des temps de préchauffage et de cuisson, elle garantit également une circulation uniforme de l'air et une cuisson parfaitement homogène de vos plats.



TWELI-GRILL

Fonction traditionnelle

Le système Tweli-grill active l'élément chauffant inférieur ainsi que le grill, ce qui vous permet de cuire deux plaques à la fois. Pendant que les aliments placés dans la plaque du haut grillent, la chaleur répartie dans tout le four commence à cuire le plat de la plaque située en-dessous. Il vous suffit ensuite d'inverser les plaques à mi-cuisson pour que vos aliments soient parfaitement cuits et grillés sur les deux plaques en même temps.



TWELI-BASE

Fonction spéciale

La fonction Tweli-base active l'élément chauffant inférieur pour des pâtisseries ou des pizzas parfaitement réussies, ou même de délicieux plats mijotés en cocotte. Bien souvent dans les fours traditionnels, le dessus de ce type de plat semble cuit mais le dessous reste pâle et manque de cuisson. La fonction Tweli-base permet de donner la touche finale à votre cycle de cuisson et vous garantit un fond parfaitement cuit pour toutes vos préparations.



PURE VAPEUR

Choisissez vos ingrédients et placez-les simplement dans le plat à vapeur spécialement conçu. La cuisson vapeur du four Artisan vous offre la garantie d'une cuisine saine et légère, comme vous en rêviez. La vapeur se répartit lentement et uniformément dans les aliments, pour une cuisson à moins de 100 °C sans perte de vitamines ou de minéraux.

VAPEUR MIXTE

Avec votre four Twelix Artisan, vous bénéficiez de cinq fonctions vapeur préprogrammées associant chaleur tournante et cuisson vapeur. Une fois la fonction choisie, le four détermine automatiquement la température adaptée ainsi que la quantité de vapeur nécessaire pour votre préparation, garantissant ainsi une cuisson parfaite à l'extérieur comme à l'intérieur. La sixième fonction vapeur personnalisée vous permet de régler librement la température souhaitée ainsi que l'intensité de la vapeur.



NOUS NOUS SOMMES INSPIRÉS DE NOTRE ROBOT SUR SOCLE EMBLÉMATIQUE KITCHENAID POUR CONCEVOIR LES ACCESSOIRES DE NOS FOURS. L'ACCESSOIRE VAPEUR PEUT ÊTRE INSÉRÉ DANS LA PAROI ARRIÈRE DU FOUR, CONVERTISSANT AINSI VOTRE FOUR À CONVECTION EN TROIS MODÈLES DIFFÉRENTS.



PRISE



ACCESSOIRE VAPEUR



KitchenAid Acier inoxydable
KOASP 60602 € 2.499

Acier inoxydable noir
KOASPB 60600 € 2.699

FOUR À PYROLYSE TWELIX ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson vapeur (pure + mixte)
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

18 fonctions professionnelles :
6 fonctions cuisson vapeur
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
1 fonction Artisan

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix base
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Déshydratation (3)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tweli Grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles
2 plaques de cuisson

Grille de déshydratation
Tournebroche
2 paires de rails télescopiques
Accessoire vapeur KitchenAid

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

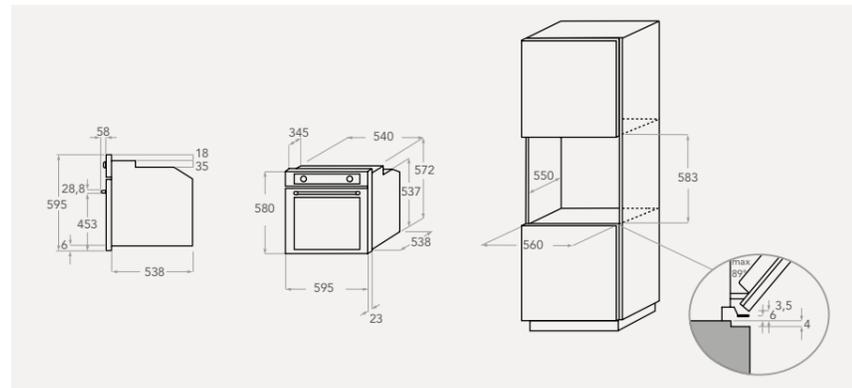
2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L

Puissance connexion électrique : 3 650 W



ACCESSOIRE VAPEUR INCLUS



KitchenAid Acier inoxydable
KOTSP 60602 € 1.999

Acier inoxydable noir
KOTSPB 60600 € 2.199

FOUR À PYROLYSE TWELIX

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix base
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Déshydratation (3)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tweli Grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
1 grille
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Grille de déshydratation
Tournebroche
2 paires de rails télescopiques

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L

Puissance connexion électrique : 3 650 W



KitchenAid Acier inoxydable
KOTSS 60602 € 1.799

Acier inoxydable noir
KOTSSB 60600 € 1.999

FOUR STANDARD TWELIX

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système Twelix
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **11 fonctions spéciales :**
Twelix bas
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Déshydratation (3)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **7 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Tweli Grill

NETTOYAGE

Standard

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
1 grille
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Grille de déshydratation
2 paires de rails télescopiques

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

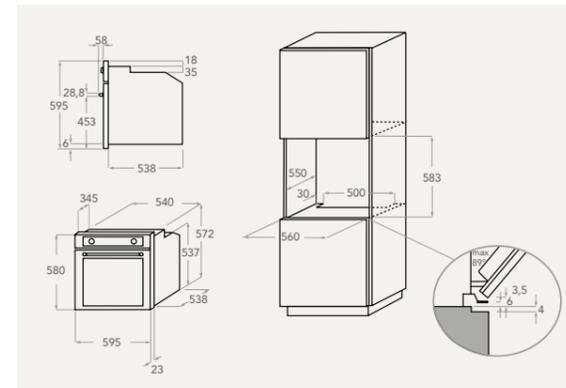
Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L

Puissance connexion électrique : 3 650 W



KitchenAid Acier inoxydable
KOLSP 60602 € 1.599

Acier inoxydable noir
KOLSPB 60602 € 1.799

FOUR À PYROLYSE LAB

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

17 fonctions professionnelles :
6 fonctions boulangerie
5 fonctions pâtisserie
6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65°C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• **6 fonctions traditionnelles :**
Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill

NETTOYAGE

Pyrolyse

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
2 grilles
2 plaques de cuisson

1 lèchefrite
Tournebroche
1 rail télescopique

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe, 2 boutons

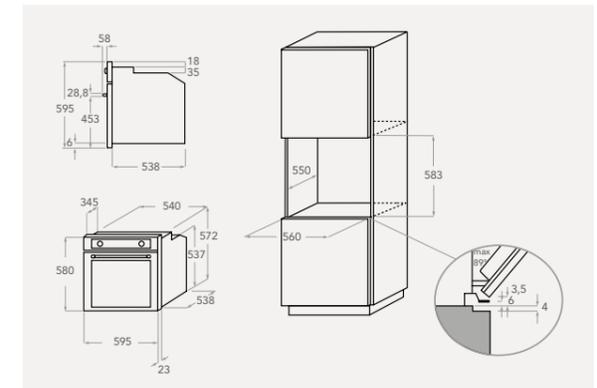
Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Classe énergétique A+

2 lampes halogènes à l'intérieur

Volume cavité : 73 L

Puissance connexion électrique : 3 650 W





KitchenAid Acier inoxydable KOLSS 60602 € 1.399
Acier inoxydable noir KOLSSB 60602 € 1.599

FOUR À PYROLYSE MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux, Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

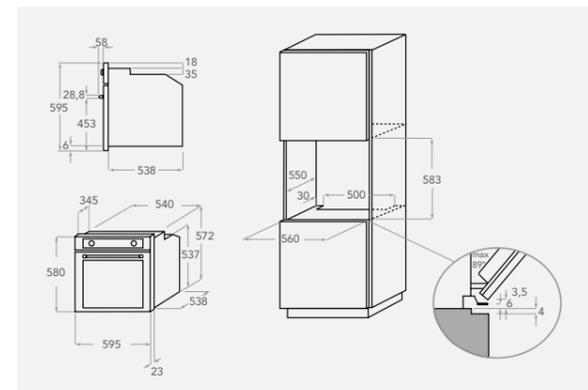
17 fonctions professionnelles :
 6 fonctions boulangerie,
 5 fonctions pâtisserie,
 6 fonctions rôtisserie

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
 Chaleur pulsée Eco
 Décongélation
 Maintien au chaud (65°C)
 Yaourts (50 °C)
 Levage de pâte (40 °C)
 Cuisson lente

• **6 fonctions traditionnelles :**
 Convection naturelle
 Préchauffage rapide
 Chaleur pulsée
 Grill
 Chaleur tournante
 Turbo grill

NETTOYAGE	Standard
ACCESSOIRES	2 plaques de cuisson 1 lèchefrite 2 grilles
ESTHÉTIQUE	Technologie PrintShield - Écran LCD de luxe, 2 boutons Nettoyage facile
Classe énergétique A+	Volume cavité : 73 L 2 lampes halogènes à l'intérieur Puissance connexion électrique : 3 650 W



KitchenAid Acier inoxydable KOHSP 60604 € 1.299
Acier inoxydable noir KOHSPB 60604 € 1.499

FOUR À PYROLYSE EXPERT

FONCTIONS PARTICULIÈRES

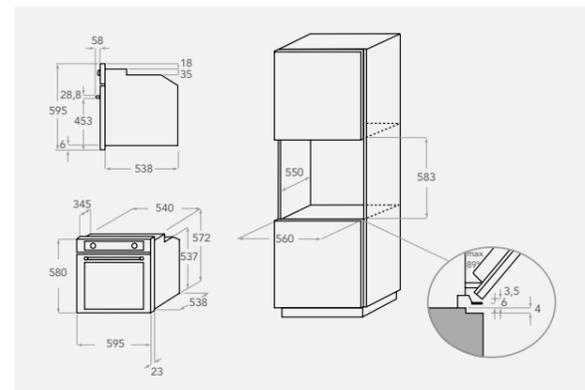
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Porte à fermeture douce

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
 Chaleur pulsée Eco
 Décongélation
 Maintien au chaud (65°C)
 Yaourts (50 °C)
 Levage de pâte (40 °C)
 Cuisson lente

• **8 fonctions traditionnelles :**
 Convection naturelle
 Préchauffage rapide
 Chaleur pulsée
 Grill
 Chaleur tournante
 Turbo grill
 Fonction Pain
 Pizza

NETTOYAGE	Pyrolyse
ACCESSOIRES	2 plaques de cuisson 1 lèchefrite 2 grilles 1 rail télescopique
ESTHÉTIQUE	Technologie PrintShield - Écran numérique, 2 boutons Nettoyage facile
Classe énergétique A+	Volume cavité : 73 L 2 lampes halogènes à l'intérieur Puissance connexion électrique : 3 650 W



KitchenAid Acier inoxydable KOHSS 60604 € 1.099
Acier inoxydable noir KOHSSB 60604 € 1.299

FOUR STANDARD MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

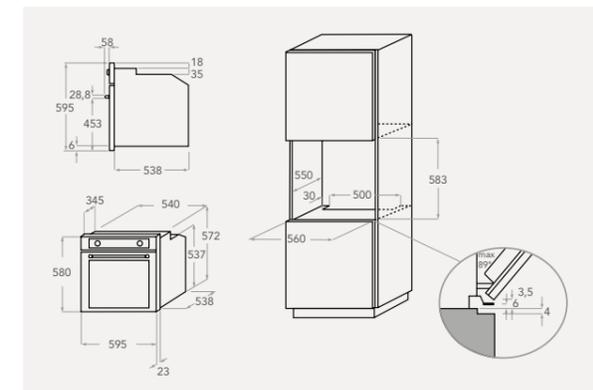
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Porte à fermeture douce

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
 Chaleur pulsée Eco
 Décongélation
 Maintien au chaud (65°C)
 Yaourts (50 °C)
 Levage de pâte (40 °C)
 Cuisson lente

• **8 fonctions traditionnelles :**
 Convection naturelle
 Préchauffage rapide
 Chaleur pulsée
 Grill
 Chaleur tournante
 Turbo grill
 Fonction Pain
 Pizza

NETTOYAGE	Standard
ACCESSOIRES	2 plaques de cuisson 1 lèchefrite 2 grilles
ESTHÉTIQUE	Technologie PrintShield - Écran numérique, 2 boutons Nettoyage facile
Classe énergétique A+	Volume cavité : 73 L 2 lampes halogènes à l'intérieur Puissance connexion électrique : 3 650 W



KitchenAid Acier inoxydable KOHSP 60602 € 999

FOUR CLASSIQUE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

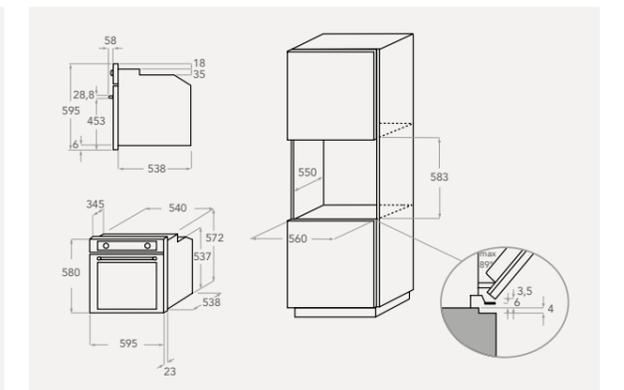
Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage par pyrolyse
Fermeture douce unique

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
 Chaleur pulsée Eco
 Décongélation
 Maintien au chaud (65°C)
 Yaourts (50 °C)
 Levage de pâte (40 °C)
 Cuisson lente

• **8 fonctions traditionnelles :**
 Convection naturelle
 Préchauffage rapide
 Chaleur pulsée
 Grill
 Chaleur tournante
 Turbo grill
 Fonction Pain
 Pizza

NETTOYAGE	Pyrolyse
ACCESSOIRES	1 lèchefrite 1 grille 1 plaque de cuisson Glissières
ESTHÉTIQUE	Technologie PrintShield - Écran numérique, 2 boutons Nettoyage facile
Classe énergétique A+	Volume cavité : 73 L 1 lampe halogène à l'intérieur Puissance connexion électrique : 3 650 W





KitchenAid Acier inoxydable
KOHSS 60602 € 899

FOUR STANDARD MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
Nettoyage standard
Fermeture douce unique

FONCTIONS

• **7 fonctions spéciales :**
Chaleur pulsée Eco
Décongélation
Maintien au chaud (65 °C)
Yaourts (50 °C)
Levage de pâte (40 °C)
Cuisson lente

• 8 fonctions traditionnelles :

Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Fonction Pain
Pizza

NETTOYAGE Standard

ACCESSOIRES Glissières

1 grille
1 plaque de cuisson
1 lèchefrite

ESTHÉTIQUE

Écran numérique
2 boutons
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Classe énergétique A+ Puissance connexion électrique : 3 650 W
1 lampe halogène à l'intérieur
Volume cavité : 73 L



KitchenAid Acier inoxydable
KOGSS 60600 € 899

FOUR STANDARD MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Porte à fermeture douce
Cuisson sur plusieurs niveaux

FONCTIONS

• **2 fonction spéciale :**
Chaleur pulsée Eco
Levage de pâte (40 °C)

• 8 fonctions traditionnelles :

Convection naturelle
Préchauffage rapide
Chaleur pulsée
Grill
Chaleur tournante
Turbo grill
Fonction Pain
Pizza

NETTOYAGE Standard

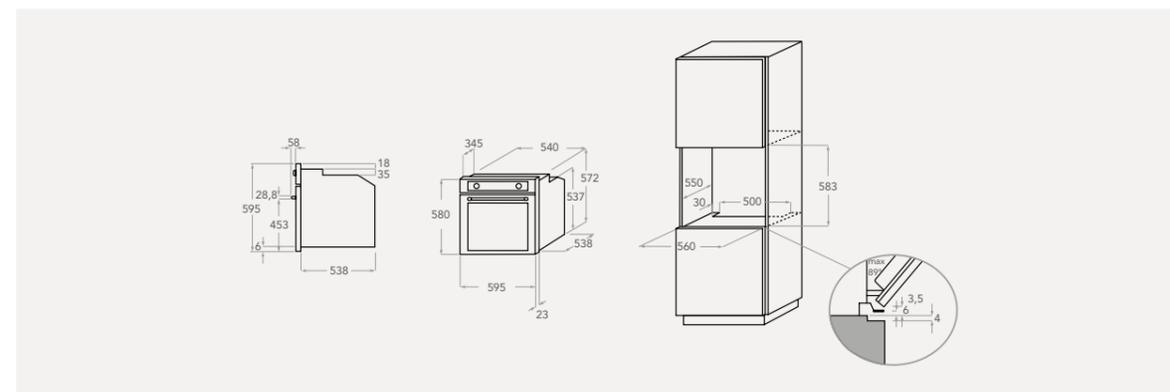
ACCESSOIRES 1 grille

Rails télescopiques
1 lèchefrite
1 plaque de cuisson

ESTHÉTIQUE

3 boutons
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Classe énergétique A+ Puissance connexion électrique : 3 650 W
1 lampe halogène à l'intérieur
Volume cavité : 73 L



KitchenAid Acier inoxydable Acier inoxydable noir
KOCCX 45600 € 1.799 KOCCXB 45600 € 1.899

FOUR À CUISSON RAPIDE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Démarrage rapide micro-ondes
Système de verrouillage des touches
18 fonctions professionnelles :

6 fonctions boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza à pâte épaisse, pizza à pâte fine, quiche, baguette)

5 fonctions pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte Brisée)
7 fonctions rôtisserie (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, gigot d'agneau, dinde rôtie)
2 fonctions spéciales :
Maintien au chaud
Levage de pâte

FONCTIONS

• **3 fonctions automatiques :**
Réchauffage, Décongélation rapide, Cuisson lente viande / poisson
• **6 fonctions traditionnelles :**
Réchauffage rapide, Convection naturelle, Chaleur pulsée, Grill, Turbo grill + micro-ondes, Grill + micro-ondes

ACCESSOIRES

Couvre-plats
Grille à pâtisserie

Plaque en verre
Plaque à pâtisserie
Sonde à cœur

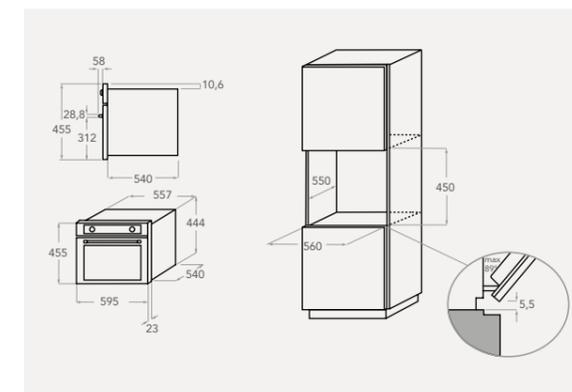
ESTHÉTIQUE

Porte froide hermétique avec triple vitrage

Écran LCD de luxe
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Classe énergétique A+
Éclairage intérieur
Capacité de la cavité : 40 L

Puissance connexion électrique : 2 800 W



KitchenAid Acier inoxydable
KOFCS 60900 € 2.599

FOUR STANDARD 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Porte à fermeture douce
Four multifonction standard

FONCTIONS

• **1 fonction spéciale :**
Décongélation
• **6 fonctions traditionnelles :**
Cuisson par le bas + ventilateur, Chaleur pulsée, Grill, Chaleur tournante, Turbo grill

NETTOYAGE

Standard

ACCESSOIRES

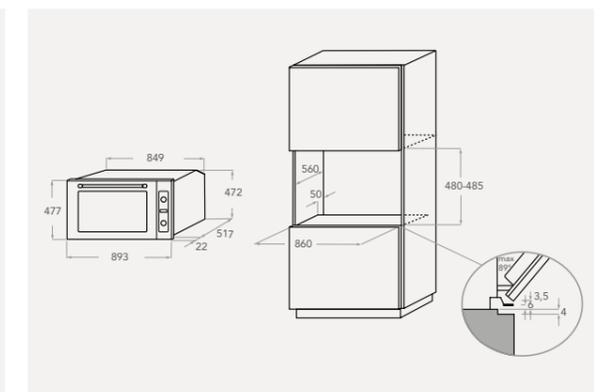
2 grilles
1 lèchefrite

Tournebroche

ESTHÉTIQUE

Écran numérique, 2 boutons
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

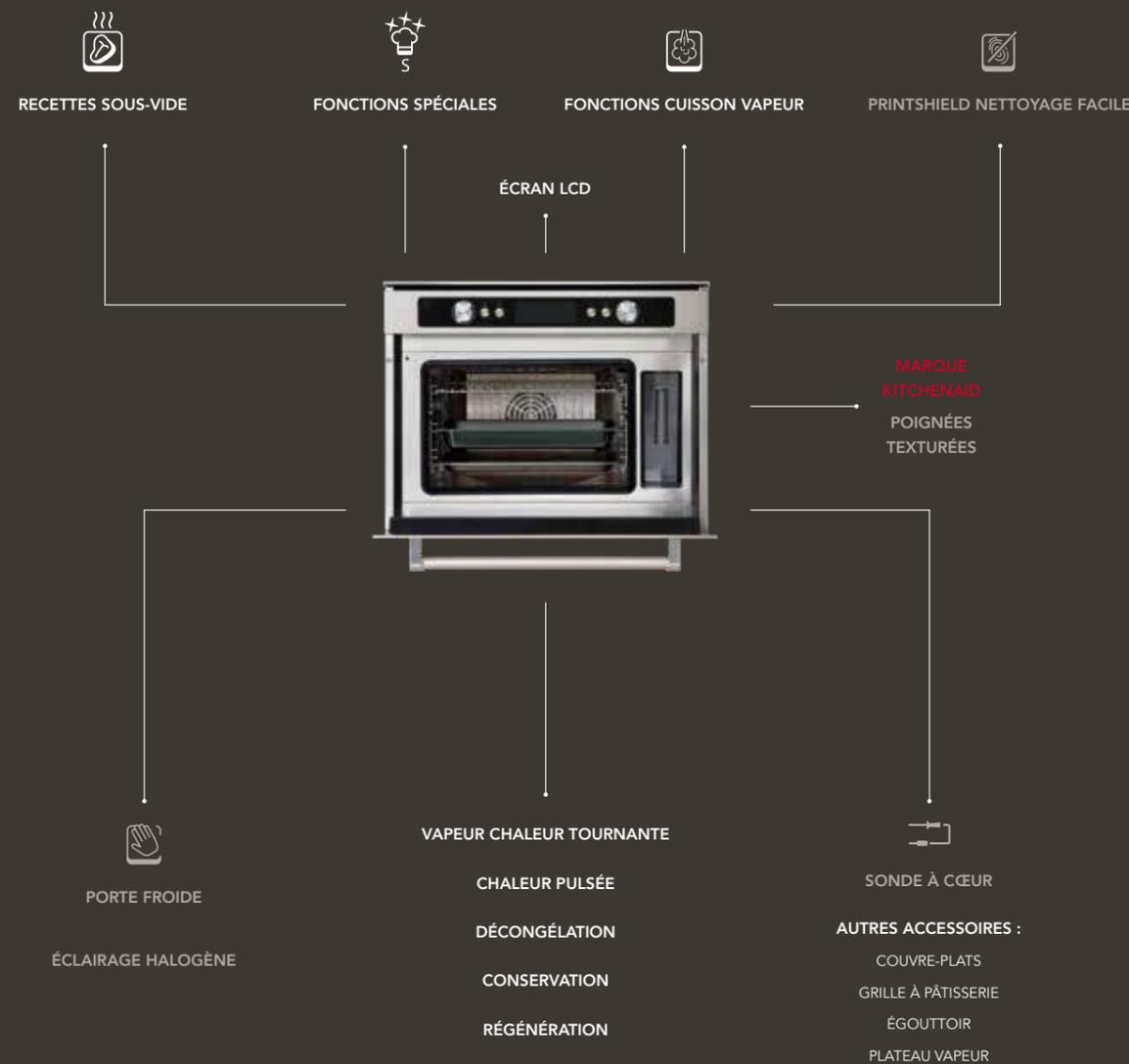
Classe énergétique A Puissance connexion électrique : 2 900 W
1 lampe halogène à l'intérieur
Volume cavité : 89 L



FOURS VAPEUR

Une saveur pure et authentique

La cuisson vapeur préserve les goûts et les nutriments essentiels des aliments comme par magie, tout en sublimant la saveur fondante des ingrédients.



FONCTIONNALITÉS PAGE 94

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 96

Cuisson vapeur

Un voyage à la découverte
de saveurs naturelles
extraordinaires



CHALEUR PULSÉE POUR DES PLATS
PARFAITEMENT CUITS : DORÉS À L'EXTÉRIEUR
ET TENDRES À L'INTÉRIEUR

PURE VAPEUR

La cuisson vapeur est le moyen idéal pour cuisiner sain et léger. Choisissez vos ingrédients et placez-les simplement dans le plateau à vapeur spécialement conçu. La vapeur cuit les aliments uniformément à moins de 100 °C, préservant ainsi leurs vitamines, leurs minéraux et leur valeur nutritionnelle. Les viandes, les poissons et les légumes conservent leur couleur et leur texture d'origine.

VAPEUR CHALEUR TOURNANTE

Grâce au ventilateur situé à l'arrière de sa cavité, le four Combiné Vapeur de KitchenAid associe vapeur et ventilation afin de vous permettre de préparer de succulents petits plats, parfaitement dorés sur le dessus et merveilleusement moelleux à l'intérieur. Grâce aux quatre niveaux de distribution de la vapeur plusieurs modes de cuisson sont possibles (vapeur, chaleur pulsée, chaleur pulsée+vapeur).



KITCHENAID MODE RECETTES ASSISTÉES

Cette fonction intelligente vous propose un menu de recettes préprogrammées qui s'affichent d'une simple pression du doigt. Les fours pure vapeur disposent de 31 recettes, tandis que les fours combinés vapeur offrent un choix de 70 recettes.



Plus d'accessoires :



SONDE À CŒUR



KitchenAid Acier inoxydable
KOQCX 45600 € 1 999

Acier inoxydable noir
KOQCB 45600 € 2 199

KitchenAid Acier inoxydable
KOSCX 45600 € 1 799

FOUR COMBINÉ COMPACT

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
10 fonctions de cuisson

sous-vide :

Viande entière
Viande - tranches
Volaille
Poisson
Mollusques
Fruits de mer

Légumes
Fruits
Desserts

Crèmes salées

2 fonctions de réchauffage

sous-vide :

Aliments congelés
Aliments réfrigérés

FONCTIONS

• **4 fonctions spéciales :**

Levage de pâte
Yaourts (40 °C)
Conservation
Cuisson assistée

• **5 fonctions traditionnelles :**

Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur
Vapeur
Réchauffage
Décongélation vapeur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage, stérilisation, nettoyage vapeur, vidange

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
Éponge

1 grille

1 plateau vapeur
Égouttoir

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Capacité de la cavité : 34 L
Lampe halogène à l'intérieur

Puissance connexion
électrique : 1 450 W



FOUR PURE VAPEUR

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sur plusieurs niveaux
10 fonctions de cuisson

sous-vide :

Viande entière
Viande - tranches
Volaille
Poisson
Mollusques
Fruits de mer

Légumes
Fruits
Desserts

Crèmes salées

2 fonctions de réchauffage

sous-vide :

Aliments congelés
Aliments réfrigérés

FONCTIONS

• **4 fonctions spéciales :**

Levage de pâte
Yaourts (40 °C)
Conservation
Cuisson assistée

• **3 fonctions traditionnelles :**

Vapeur
Réchauffage
Décongélation vapeur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage, stérilisation, nettoyage vapeur, vidange

ACCESSOIRES

Sonde à cœur
Éponge

1 grille

1 plateau vapeur
Égouttoir

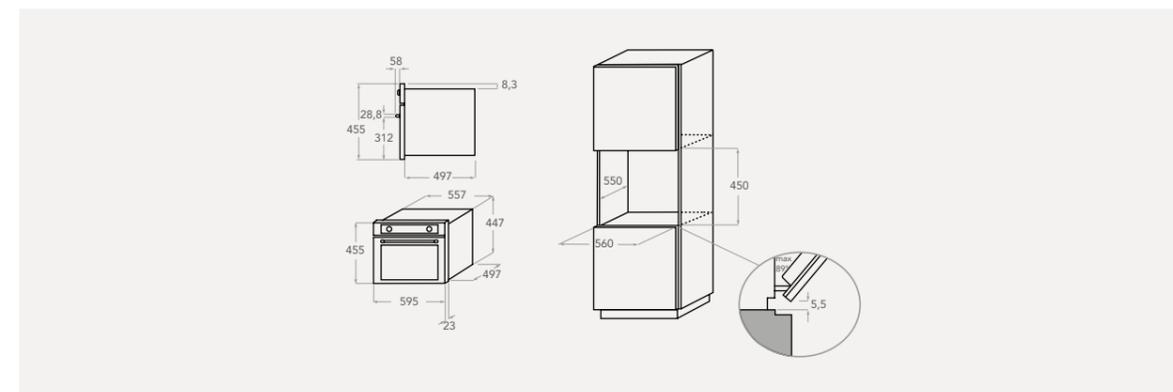
ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe

Technologie PrintShield -
Nettoyage facile

Capacité de la cavité : 34 L
Lampe halogène à l'intérieur

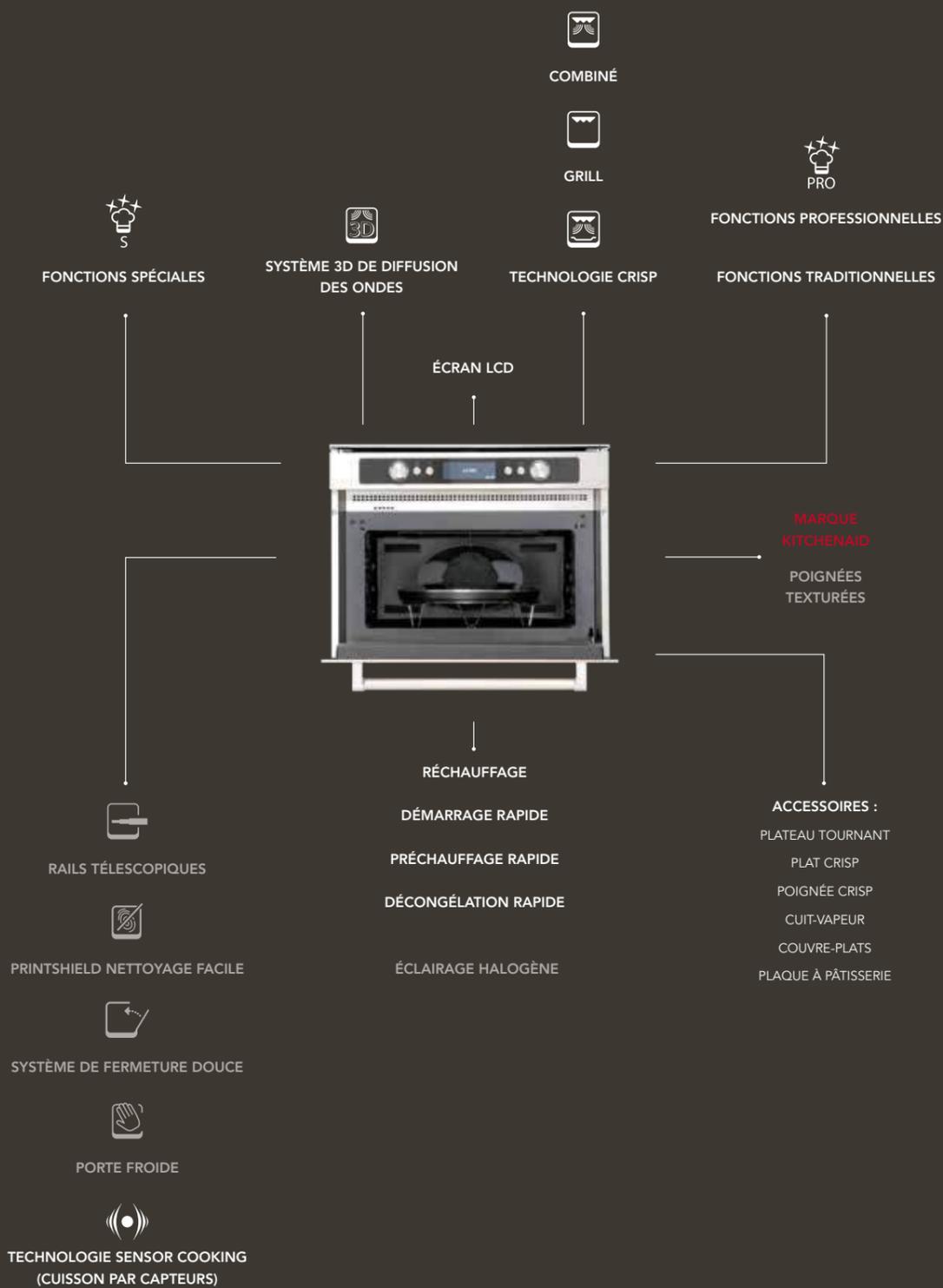
Puissance connexion
électrique : 1 450 W



MICRO-ONDES

Sur la même longueur d'onde

Les micro-ondes KitchenAid représentent l'alliance parfaite entre technologie moderne et cuisson traditionnelle, pour vous permettre de créer, tester et réussir des plats parfaits.

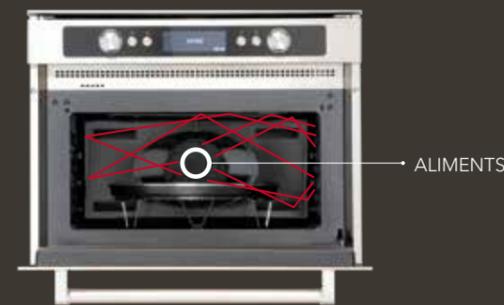


FONCTIONNALITÉS PAGE 100

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 102 - 103

Système 3D de diffusion des ondes

Une technologie innovante, des performances remarquables



SYSTÈME 3D

Le système 3D de diffusion des ondes breveté par KitchenAid combine double émission et réflexion des ondes. Le schéma d'ondes complexe sature la cavité avec l'énergie des micro-ondes et emplit intégralement le four, y compris dans les coins. Le résultat : une cuisson toujours parfaite, homogène et rapide.

TECHNOLOGIE SENSOR COOKING (CUISSON PAR CAPTEURS)

La cuisson au micro-ondes n'aura jamais été aussi intuitive. Grâce à cette technologie unique, il est encore plus facile de cuisiner au micro-ondes. Sélectionnez sur le menu Sensor Cooking le type de plat que vous souhaitez cuire et le capteur fera le reste : il ajustera automatiquement la puissance et le temps de cuisson en fonction du taux d'humidité et de la température du plat. La technologie KitchenAid vous guidera à chaque étape, du début à la fin de la cuisson.



FONCTION INTELLIGENTE DE CUISSON VAPEUR

En utilisant notre accessoire vapeur spécial avec l'émetteur inférieur, vous pouvez réchauffer uniquement l'eau contenue dans l'accessoire, et créer ainsi de la vapeur pour cuire vos aliments sans avoir recours aux micro-ondes. Cette fonction spéciale vapeur met à votre disposition un large éventail de possibilités pour cuisiner de manière saine et naturelle avec votre four micro-ondes.



COMBINÉ

Un moyen facile et rapide de cuire tous types de plats comme un chef professionnel.



GRILL

Grâce à la fonction grill, vous préparerez facilement et rapidement de délicieuses tartes dorées à souhait.

Fonctions professionnelles

Les fours micro-ondes KitchenAid sont conçus selon les normes technologiques les plus strictes afin de satisfaire le gourmet passionné qui est en vous. Ils associent technologie moderne et cuisson traditionnelle, vous offrant ainsi la liberté de tester et créer sans limites, pour des résultats toujours plus remarquables.

Les fours micro-ondes standards KitchenAid de qualité professionnelle sont dotés d'un grand plateau rotatif de 40 cm et comportent

jusqu'à sept fonctions spéciales (incluant la fonction Crisp, la décongélation rapide et le démarrage rapide 30") ainsi que six fonctions traditionnelles (notamment chaleur pulsée et mode gril).

Comme toujours, la qualité incomparable des appareils KitchenAid s'exprime par des fonctions astucieuses, une cuisson à faible consommation d'énergie, des surfaces en acier inoxydable faciles à nettoyer et un design professionnel aussi robuste et durable.



TECHNOLOGIE CRISP

La technologie Crisp exclusive vous permet de faire cuire vos plats quatre fois plus rapidement que dans un four traditionnel ou sur une table de cuisson, grâce à une combinaison de trois sources de chaleur : le micro-ondes, le plat Crisp breveté et le grill.

Les micro-ondes réchauffent le plat spécial Crisp à 210 °C en moins de deux minutes, tandis que le grill fait dorer votre plat juste ce qu'il faut pour une cuisson parfaite. Les plus savoureux de vos mets, comme la focaccia, les crevettes et même les frites, seront toujours croustillants et cuits à point.



Plus d'accessoires :



CUIT-VAPEUR
Micro-ondes combinés uniquement



PLAT CRISP
Uniquement pour les fours avec fonction Crisp



2 GRILLES
Tous les modèles



KitchenAid Acier inoxydable KMQCX 45600 € 1.399
Acier inoxydable noir KMQCB 45600 € 1.599

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système 3D de diffusion des ondes
 Capteur Dynamic
8 fonctions de cuisson :
 Fonction Crisp
 Technologie Sensor Cooking (Réchauffer, Crisp, Vapeur)
 Fonctions automatiques

Cuisson vapeur
 Maintien au chaud
 Grill
 Turbo grill
 Grill + micro-ondes

FONCTIONS

• **4 fonctions de cuisson :**
 Réchauffage
 Démarrage rapide
 Préchauffage rapide
 Décongélation rapide

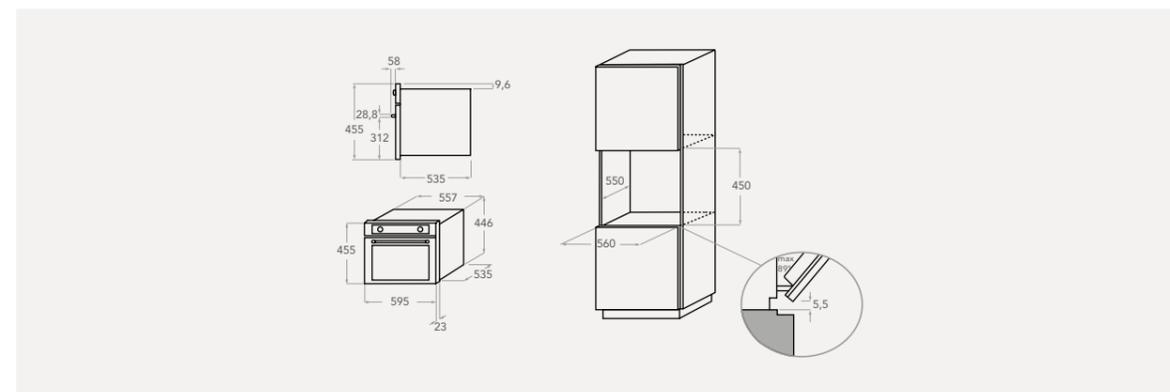
ACCESSOIRES

Plateau tournant, Grille grill, Grille chaleur pulsée, Plat Crisp, Poignée Crisp, Cuit-vapeur, Couvre-plats, Plaque à pâtisserie

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe
 Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Éclairage intérieur
 Capacité de la cavité : 40 L
 Puissance connexion électrique : 2 800 W



KitchenAid Acier inoxydable KMMGX 45600 € 1.299

FOUR MICRO-ONDES GRILL

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système 3D de diffusion des ondes
 Capteur Dynamic
3 fonctions de cuisson :
 Technologie Sensor Cooking (Réchauffer, Vapeur)
 Cuisson vapeur
 Grill

FONCTIONS

• **3 fonctions de cuisson :**
 Réchauffage
 Démarrage rapide
 Décongélation rapide

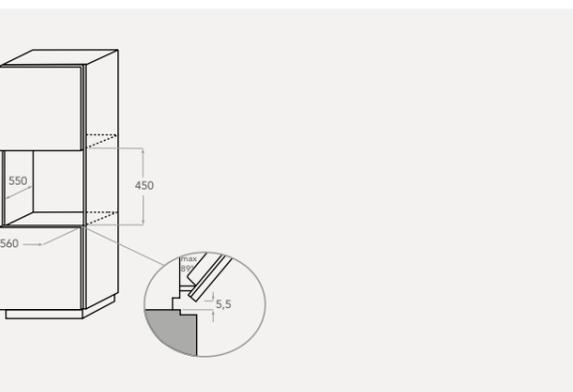
ACCESSOIRES

Plateau tournant, Grille grill, Cuit-vapeur, Couvre-plats

ESTHÉTIQUE

Écran LCD de luxe
 Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Éclairage intérieur
 Capacité de la cavité : 40 L
 Puissance connexion électrique : 2 800 W



KitchenAid Acier inoxydable KMQCX 38600 € 999

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ MIDI

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système 3D de diffusion des ondes
 Fonction Crisp
5 fonctions de cuisson :
 Fonctions automatiques (Réchauffer, Cuisson, Vapeur)
 Grill
 Grill + micro-ondes
 Chaleur pulsée

FONCTIONS

• **4 fonctions de cuisson :**
 Réchauffage
 Démarrage rapide
 Préchauffage rapide
 Décongélation rapide

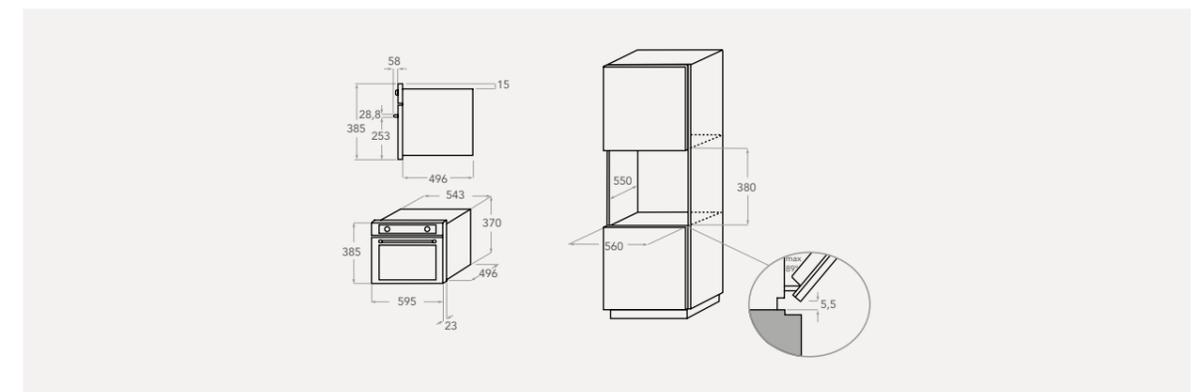
ACCESSOIRES

Plateau tournant, Grille grill, Grille chaleur pulsée, Plat Crisp, Poignée Crisp, Couvre-plats

ESTHÉTIQUE

Écran numérique
 Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Éclairage intérieur
 Capacité de la cavité : 31 L
 Puissance connexion électrique : 2300 W



KitchenAid Acier inoxydable KMMXX 38600 € 899

FOUR MICRO-ONDES 38 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Système 3D de diffusion des ondes
 Capteur Dynamic
3 fonctions de cuisson :
 Technologie Sensor Cooking (Réchauffer, Vapeur)
 Cuisson vapeur
 Grill

FONCTIONS

• **3 fonctions de cuisson :**
 Réchauffage
 Démarrage rapide
 Décongélation rapide

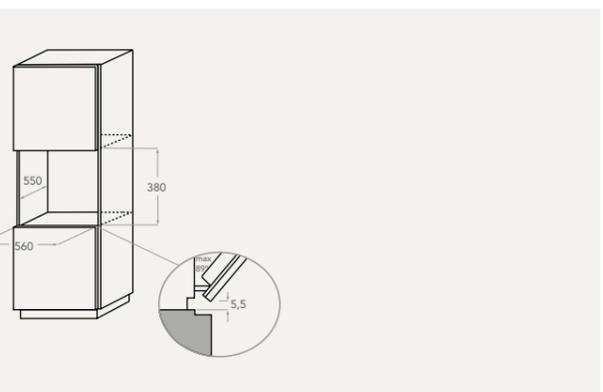
ACCESSOIRES

Plateau tournant, Couvre-plats

ESTHÉTIQUE

Écran numérique
 Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Éclairage intérieur
 Capacité de la cavité : 40 L
 Puissance connexion électrique : 2 800 W



	FOUR À PYROLYSE TWELIX ARTISAN KOASP 60602 KOASPB 60600	FOUR À PYROLYSE TWELIX KOTSP 60602 KOTSPB 60600	FOUR STANDARD TWELIX KOTSS 60602 KOTSSB 60602
FONCTIONS PROFESSIONNELLES			
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliment (4), cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur)	○	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	○	○	○
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	○	○	○
Rôtisserie (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, rôti de dinde)	-	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage des touches	○	○	○
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○	3 / -
Volume cavité (L)	73	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 300	2 300
Puissance du grill (W)	2 450	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650
Poids net / Poids brut (kg)	53,4 / 56,4	40,9 / 42,9	37,4 / 39,4
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650	3 650

	FOUR À PYROLYSE LAB KOLSP 60602 KOLSPB 60602	FOUR À PYROLYSE EXPERT KOHSP 60604 KOHSPB 60604	FOUR STANDARD MULTIFONCTION KOLSS 60602 KOLSSB 60602
FONCTIONS PROFESSIONNELLES			
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliment (4), cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur)	-	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	○	-	○
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	○	-	○
Rôtisserie (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, rôti de dinde)	○	-	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage des touches	○	○	○
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○	3 / -
Volume cavité (L)	73	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 000	2 300
Puissance du grill (W)	2 450	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650
Poids net / Poids brut (kg)	40,9 / 42,9	40,9 / 42,9	37,4 / 39,4
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650	3 650

FOUR STANDARD MULTIFONCTION KOHSS 60604 KOHSSB 60604	FOUR CLASSIQUE KOHSP 60602	FOUR STANDARD MULTIFONCTION KOHSS 60602	FOUR STANDARD MULTIFONCTION KOGSS 60600	FOUR 90 CM KOFCS 60900
FONCTIONS PROFESSIONNELLES				
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES				
A+	A+	A+	A+	A
220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
30 - 250	30 - 250	30 - 250	30 - 250	50 - 250
○	○	○	○	○
3 / -	4 / ○	3 / -	3 / -	2 / -
73	73	73	73	89
2 000	2 000	2 000	2 000	-
2 450	2 450	2 450	2 450	2 850
595 x 595 x 564	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564	595 x 595 x 564	477 x 893 x 538
583 x 560 x 550	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550	583 x 560 x 550	478 x 860 x 550
690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	560 x 980 x 650
40,9 / 42,9	40,9 / 42,9	38,5 / 39,4	38,5 / 39,4	43,2 / 46
3 650	3 650	3 650	3 650	2 900

	FOUR À CUISSON RAPIDE KOCAXB 45600 / KOCX 45600
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Tension (V)	230
Fréquence (Hz)	50
Capacité de la cavité (L)	40
Prise électrique fournie	Non - Schuko
Classe énergétique	A+
Puissance max micro-ondes (W)	850
Nombre de niveaux de puissance	7
Puissance du grill (W)	1 600
Puissance chaleur pulsée (W)	1 200
Type de grill	Éléments chauffants
Puissance totale (W)	2 800
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 x 595 x 560
Dimensions cavité H x L x P (mm)	210 x 450 x 420
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	560 x 707 x 707
Poids brut (kg)	37
Poids net (kg)	35

	FOUR COMBINÉ COMPACT KOQCXB 45600 KOQCX 45600	FOUR PURE VAPEUR KOSCX 45600
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Température réglable	40 °C - 230 °C	40 °C - 100°C
Tension (V)	230	230
Fréquence (Hz)	50	50
Capacité de la cavité (L)	34	34
Mode ECO	○	○
Démarrage différé	○	○
Réservoir d'eau (capacité)	○ - 2 L	○ - 2 L
Dimensions cavité H x L x P (mm)	236 x 372 x 390	236 x 372 x 390
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	460 x 556 x 550	460 x 556 x 550
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	460 x 568 x 550	460 x 568 x 550
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 x 595 x 560	455 x 595 x 560
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	585 x 668 x 688	585 x 668 x 688
Poids brut (kg)	34	34
Poids net (kg)	31	31
Puissance totale (W)	1 450	1 450
Puissance chaleur pulsée (W)	1 400	-

	FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ KMQCXB 45600 KMQCX 45600	FOUR MICRO-ONDES GRILL KMMGX 45600	FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ MIDI KMQCX 38600	FOUR MICRO-ONDES 38 CM KMMXX 38600
ESTHÉTIQUE				
Matériau de la cavité	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Type d'écran	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD	2 boutons, écran tactile intuitif	2 boutons, écran tactile intuitif
Finition	KitchenAid Acier inoxydable	KitchenAid Acier inoxydable	KitchenAid Acier inoxydable	KitchenAid Acier inoxydable
INFORMATIONS TECHNIQUES				
Tension (V)	230	230	230	230
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Volume de la cavité (L)	40	40	31	31
Prise électrique fournie	Non - Schuko	Non - Schuko	Non - Schuko	Non - Schuko
Éclairage intérieur	Oui	Oui	Oui	Oui
Puissance max micro-ondes (W)	900	900	1 000	1 000
Nombre de niveaux de puissance	7	7	7	7
Puissance du grill (W)	1 600	1 600	800	-
Puissance chaleur pulsée (W)	1 200	-	1 200	-
Type de grill	Éléments chauffants	Éléments chauffants	Grill quartz	-
Puissance totale (W)	2 800	2 800	2 300	1 800
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 x 595 x 560	455 x 595 x 560	385 x 595 x 514	385 x 595 x 514
Dimensions cavité H x L x P (mm)	210 x 450 x 420	210 x 450 x 420	200 x 405 x 380	200 x 405 x 380
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	561 x 669 x 685	561 x 669 x 695	445 x 656 x 630	445 x 656 x 630
Poids net (kg)	35	35	30	30
Poids brut (kg)	37	37	32	32



TABLES DE CUISSON

*Là où
la magie
prend forme*

*De la traditionnelle cuisson au gaz
jusqu'aux plaques à induction design,
les tables de cuisson KitchenAid
sont dotées d'un éventail complet
de fonctionnalités vous permettant
de donner vie à vos idées.*



INDUCTION



GAZ



DOMINO

Un lieu d'inspiration

Que vous préféreriez une table de cuisson à induction design ou un appareil plus traditionnel au gaz, les tables de cuisson KitchenAid vous offrent des possibilités exceptionnelles pour exprimer votre créativité et réussir des plats dignes d'un grand chef dans votre propre cuisine. Réalisées uniquement à partir des matériaux les plus raffinés, nos tables de cuisson dernier cri offrent l'équilibre parfait entre performance et style.

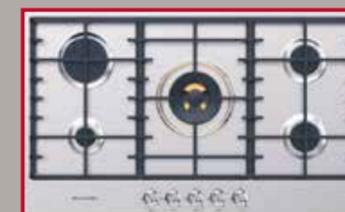
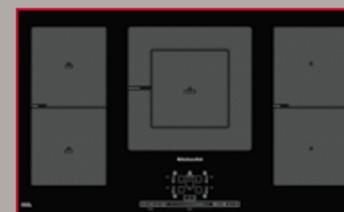
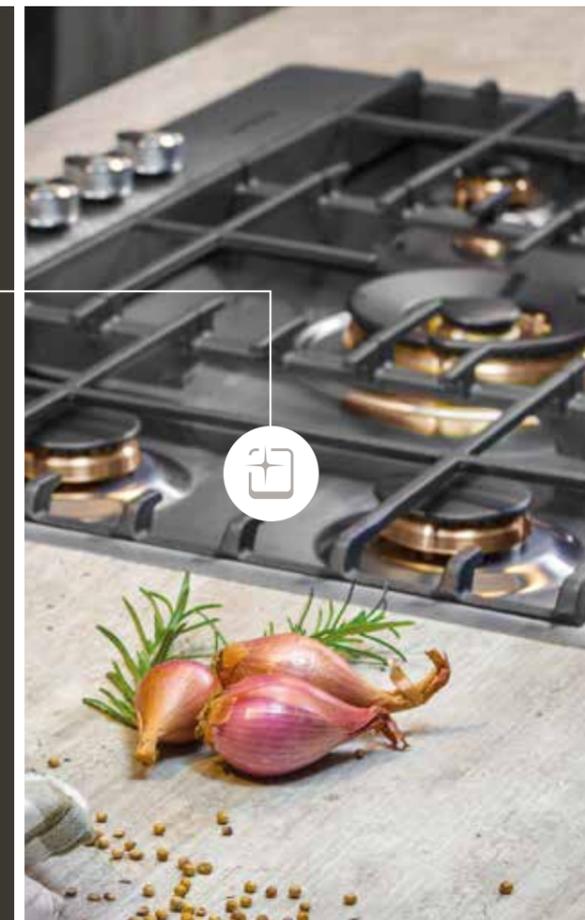


IXELIUM

Gaz sur métal

Toutes nos tables de cuisson sont dotées d'une finition iXelium, un matériau innovant qui empêche les aliments de coller à la surface de la table tout en la protégeant des taches, des rayures et du jaunissement.

Un simple coup d'éponge avec un détergent doux suffit à enlever toutes les saletés. Le résultat : une surface de cuisson qui conservera toute sa beauté et sa brillance au fil du temps.



INSTALLATION
STANDARD



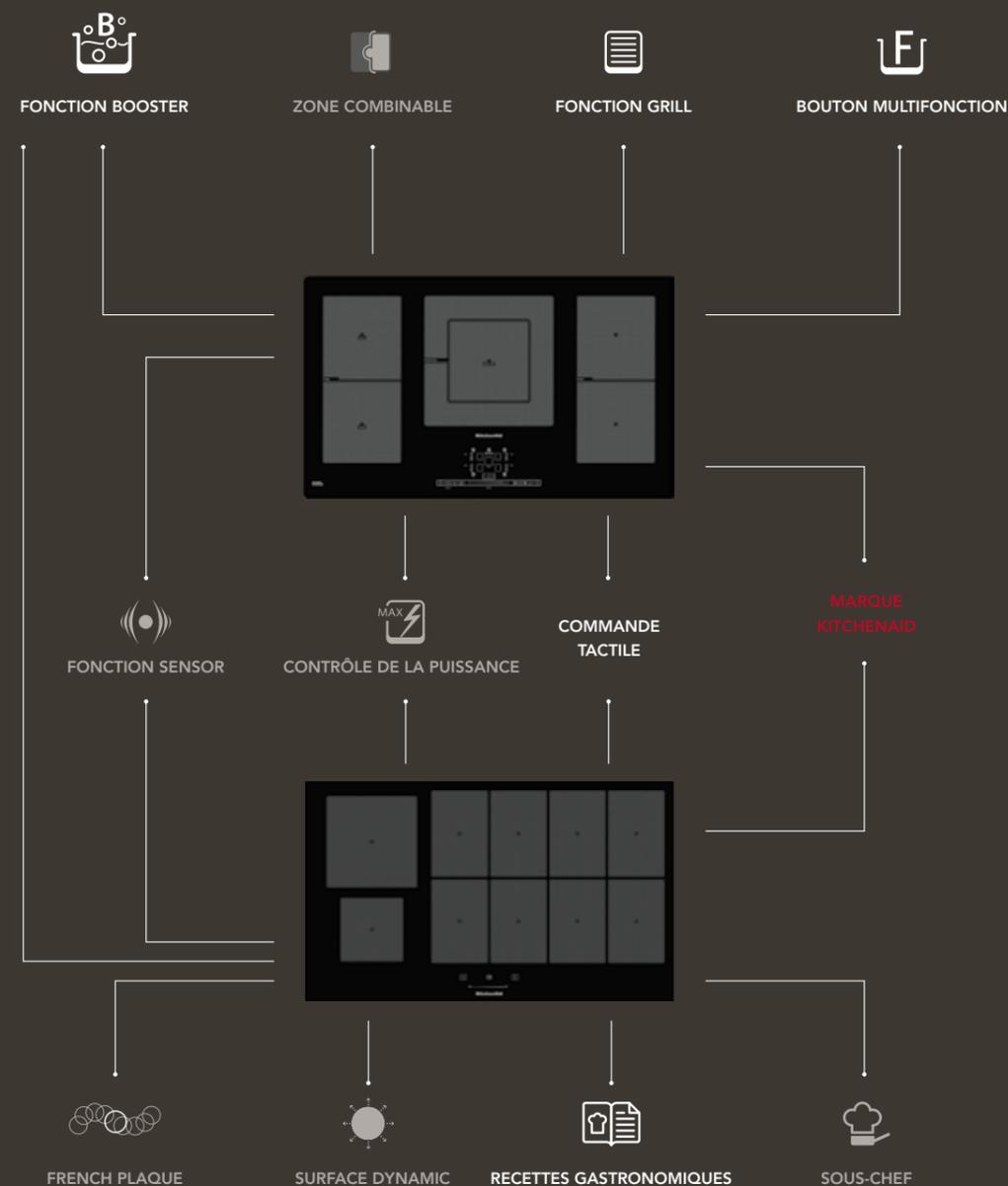
INSTALLATION
À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL

Les tables de cuisson KitchenAid peuvent être installées au même niveau que votre plan de travail afin de créer des solutions élégantes, en harmonie avec le style de votre cuisine. Selon vos préférences et l'agencement de votre espace de cuisson, elles s'adaptent à tous types de matériaux et plans de travail.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Enflammez votre curiosité avec de nouvelles saveurs

Découvrez la cuisson par induction, une expérience culinaire hors du commun tirant le meilleur parti de ces fonctions essentielles qui font toute la différence : précision de la température, gestion exceptionnelle de l'espace, efficacité maximale et rapidité de chauffe.



FONCTIONNALITÉS PAGE 114

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 122 - 141

Induction

Précision, efficacité
et rapidité



Les tables de cuisson à induction KitchenAid symbolisent à la perfection la technologie professionnelle et l'essence du design

D'une efficacité extrême, elles utilisent des commandes électroniques sophistiquées pour ajuster la chaleur avec précision, afin que votre table de cuisson atteigne très rapidement la température que vous souhaitez (jusqu'à 230 °C) pour obtenir un résultat parfait.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE

La technologie spéciale de contrôle de la puissance de votre table de cuisson à induction KitchenAid vous permet de régler la puissance maximum en fonction de l'alimentation électrique de votre cuisine.

FONCTION SENSOR

Cette fonction accélère le processus d'ébullition et permet de détecter le point d'ébullition de l'eau dans une casserole. Elle vous avertit grâce à un signal sonore discret, puis elle règle automatiquement le niveau de puissance afin de réduire la consommation d'énergie tout en maintenant la température.

BOUTON MULTIFONCTION

Les fonctions spéciales pour faire mijoter et fondre vous apportent la précision nécessaire pour obtenir un résultat parfait avec des ingrédients délicats, tels que le beurre, le chocolat ou les sauces. La fonction de maintien de la température garde votre préparation au chaud pendant que vous servez, surveillez d'autres plats ou discutez avec vos invités.

FONCTION BOOSTER

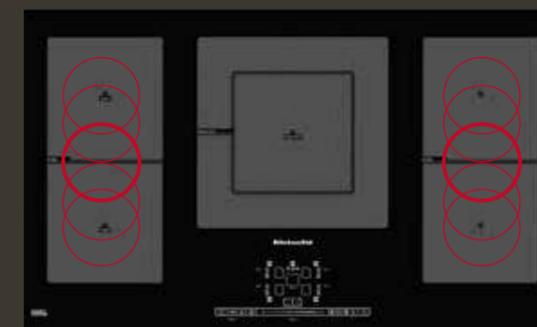
La fonction Booster accélère l'ébullition de l'eau en augmentant la puissance jusqu'à 3,7 kW (et même 5 kW sur certains modèles) jusqu'à atteindre le point d'ébullition.



Libérez votre passion

ZONE COMBINABLE

Cette option vous permet de rassembler deux zones attenantes afin de cuisiner plus facilement avec de grands récipients. Les zones s'activent grâce à un système spécial qui reconnaît les deux surfaces lorsqu'elles sont suffisamment recouvertes par votre casserole.



ZONE COMBINABLE

Les deux zones peuvent être activées en utilisant la même puissance qu'une zone individuelle.



FONCTION GRILL

Fonction professionnelle

Cette fonction s'utilise avec la poêle grill pour garantir une température constante et homogène. La poêle grill placée sur la table de cuisson préchauffe automatiquement, et une fois la bonne température atteinte, un signal sonore retentit. La table de cuisson surveille automatiquement la température du grill pendant que vous cuisinez et ajuste la chaleur pour un résultat parfait.



AVEC LA POÊLE GRILL KITCHENAID, VOUS POUVEZ UTILISER VOTRE TABLE À INDUCTION POUR SAVOURER LE GOÛT UNIQUE DES GRILLADES.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Le futur commence ici

Avec sa nouvelle génération de tables à induction, KitchenAid réinvente la cuisine sur plaques de cuisson. En associant performances de pointe, technologie de capteurs intuitifs et design, KitchenAid révolutionne votre manière de cuisiner.

Au-delà de l'élégance de son style minimaliste se trouve une mine de technologies avancées et de solutions intelligentes, qui vous offrent la puissance et l'espace nécessaires à la création de plats exceptionnels.

AFFICHAGE

LE CONTRÔLE TOTAL AU BOUT DE VOS DOIGTS

Notre système d'affichage intelligent utilise à la fois des symboles et du texte, ainsi qu'une fonction « Recettes gastronomiques » qui vous guide pas à pas dans la création de plats savoureux. Il possède également un slider offrant un contrôle simple et direct de chaque zone de cuisson. Avec plus de 18 modes Booster permettant de gérer parfaitement la chaleur et un écran d'affichage clair et intuitif, vous aurez tous les ingrédients nécessaires à la création de plats d'exception.



FONCTIONS SPÉCIALES

- Bouillir
- Mijoter
- Maintenir au chaud
- Fondre
- Frire
- Griller
- French Plaque
- Moka



MODES DE CUISSON PAR CAPTEURS

- Bouillir
- Mijoter
- Maintenir au chaud
- Fondre
- Frire
- Griller
- Moka

SOUS-CHEF

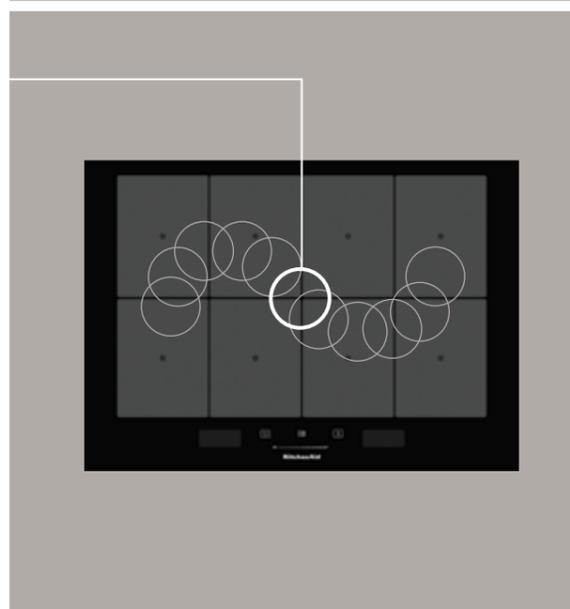
RÉVOLUTIONNER L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

Comme les grands chefs, profitez du soutien inestimable d'un second de cuisine. Via une interface intuitive, la fonction Sous-Chef vous conseille et vous guide pas à pas dans l'utilisation des huit fonctions différentes possibles. Les capteurs détectent la température de la poêle, l'ajustent en fonction de programme sélectionné et modulent en continu le niveau de puissance afin de cuire à la perfection même les plats les plus délicats et exigeants. Différents niveaux de puissance peuvent être sélectionnés automatiquement et utilisés simultanément, vous offrant ainsi un moyen simple et efficace de cuire plusieurs plats en même temps.

FRENCH PLAQUE

FLEXIBILITÉ ET TECHNIQUE PROFESSIONNELLE

Lorsque le mode « French Plaque » est activé, la totalité de la surface de cuisson est opérationnelle et prête à l'utilisation. Cette fonction divise la table de cuisson en trois ou quatre zones, et les active simultanément à un niveau de puissance préétabli. Les poêles peuvent être déplacées d'une zone à l'autre sans qu'il ne soit nécessaire d'interagir avec l'interface. Les plats continuent à cuire à des températures différentes, ce qui vous permet de gagner en flexibilité.



SURFACE DYNAMIC

POUR UNE EXPÉRIENCE DE CUISSON PROFESSIONNELLE

La surface Dynamic vous offre l'espace et la liberté nécessaires pour exprimer votre créativité culinaire pendant que vous cuisinez sur l'ensemble de la table de cuisson. Les poêles et casseroles peuvent être déplacées librement sur toute la surface, et la répartition homogène de la température permet de gagner en efficacité.

ZONE COMBINABLE

28 % DE SURFACE EN PLUS

La zone combinable arrière vous permet de gagner 28 % de surface en plus, vous offrant ainsi tout l'espace nécessaire à la réalisation de savoureuses créations. L'option zone combinable vous permet de rassembler deux zones attenantes afin de faciliter la gestion des poêles et casseroles de toutes tailles. La zone ainsi créée chauffe rapidement et uniformément grâce au Booster. Les capteurs détectent lorsque les deux surfaces sont suffisamment recouvertes par votre casserole.

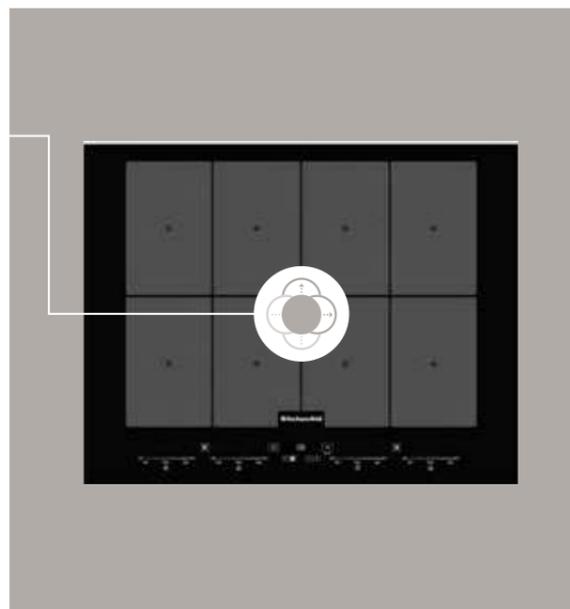


Table de cuisson ventilée

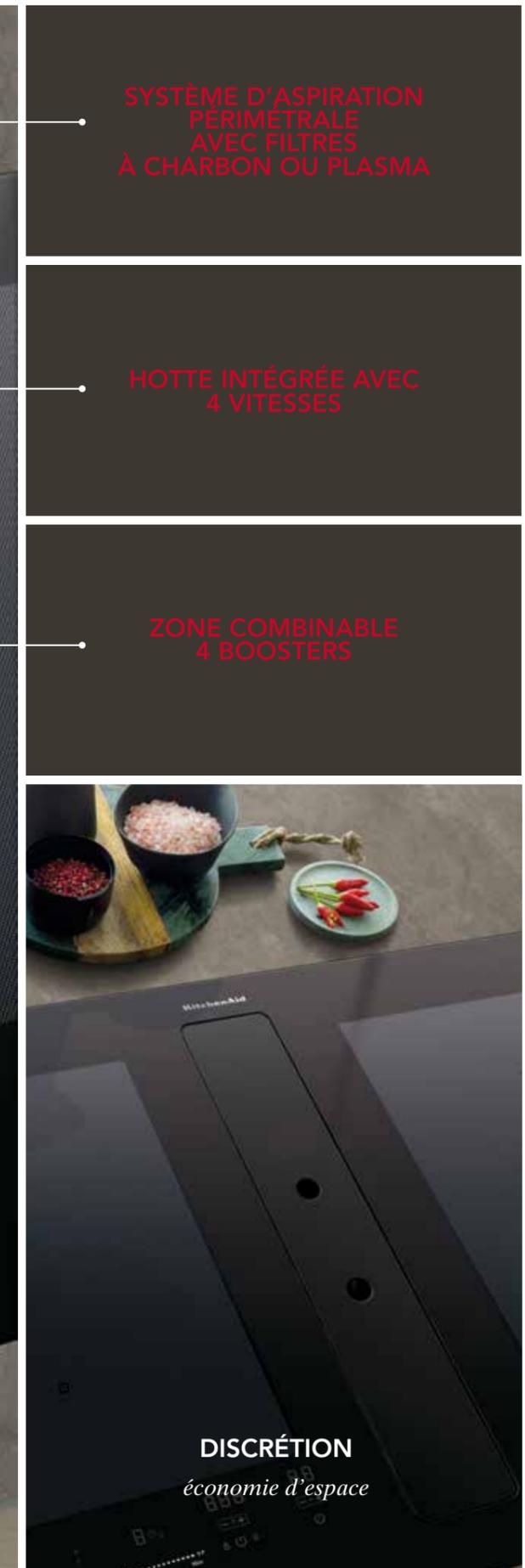
système de cuisson

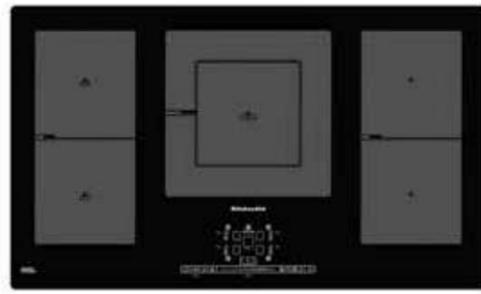
SYSTÈME D'ASPIRATION PÉRIMÉTRALE AVEC FILTRES À CHARBON OU PLASMA

HOTTE INTÉGRÉE AVEC 4 VITESSES

ZONE COMBINABLE 4 BOOSTERS

DISCRÉTION
économie d'espace





Verre noir
KHIP5 90511 € 2 199

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

5 zones d'induction
2 zone combinable (extra 300 mm zones d'induction)
Capteur Dynamic
Booster 5,4 kW
Voyant de chaleur résiduelle
Minuterie

FONCTIONS

Touche multifonction (fondre, mijoter, maintenir au chaud)
Grilles
Option Booster

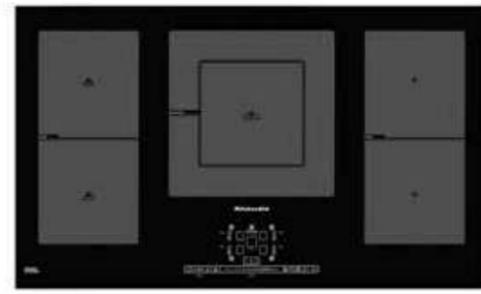
ACCESSOIRES

Grilles

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles

Puissance totale : 10,2 kW



Verre noir
KHIP5 90510 € 2 199

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

5 zones d'induction
2 zone combinable (extra 300 mm zones d'induction)
Capteur Dynamic
Booster 5,4 kW
Voyant de chaleur résiduelle
Minuterie

FONCTIONS

Touche multifonction (fondre, mijoter, maintenir au chaud)
Grilles
Option Booster

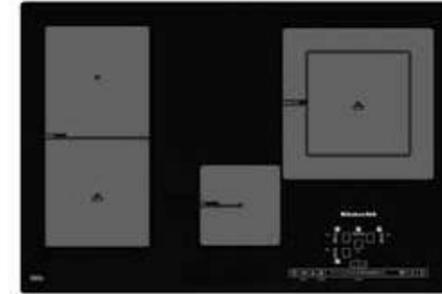
ACCESSOIRES

Grilles

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles

Puissance totale : 10,2 kW



Verre noir
KHIP4 77511 € 1 699

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 zones d'induction
1 zone combinable (extra 280 mm zones d'induction)
Capteur Dynamic
Booster 4,2 kW
Voyant de chaleur résiduelle
Minuterie

FONCTIONS

Touche multifonction (fondre, mijoter, maintenir au chaud)
Grilles
Option Booster

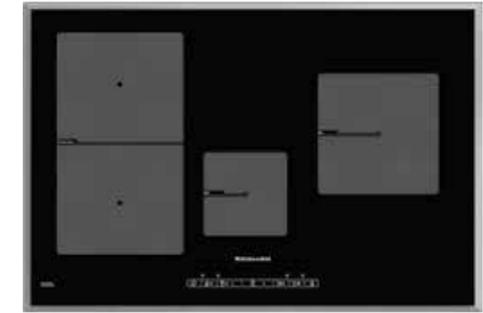
ACCESSOIRES

Grilles

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles

Puissance totale : 8 kW



Verre noir
KHID4 77510 € 1 699

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 zones d'induction
1 zone combinable (extra 280 mm zones d'induction)
Capteur Dynamic
Booster 3,4 kW
Voyant de chaleur résiduelle
Minuterie

FONCTIONS

Touche multifonction (fondre, mijoter, maintenir au chaud)
Grilles
Option Booster

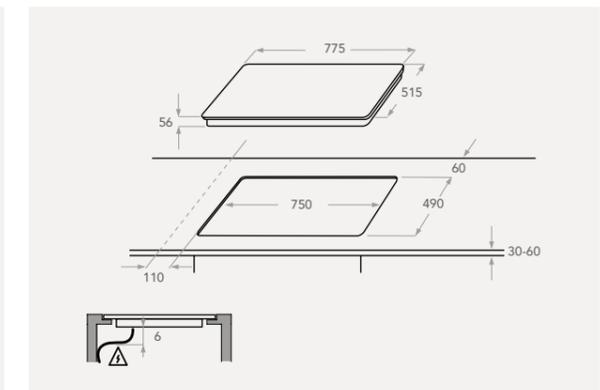
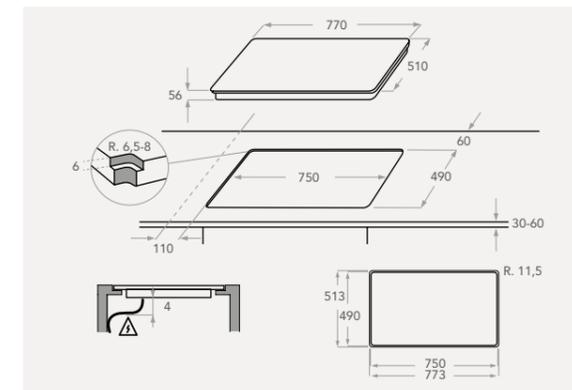
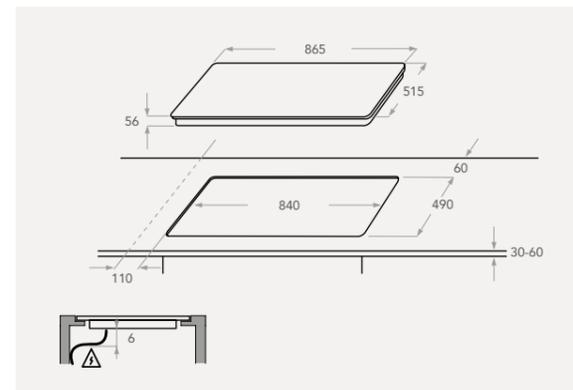
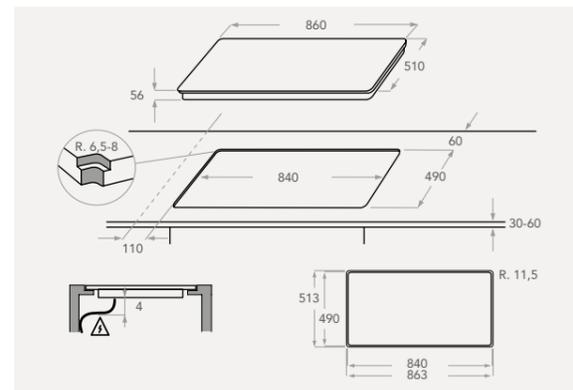
ACCESSOIRES

Grilles

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles

Puissance totale : 7,2 kW





Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAF 10900 € 1 999

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
10 zones d'induction Contrôle de la puissance
10 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic Système de verrouillage des touches
French Plaque
Sous-Chef

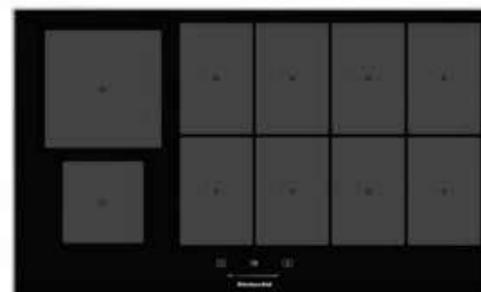
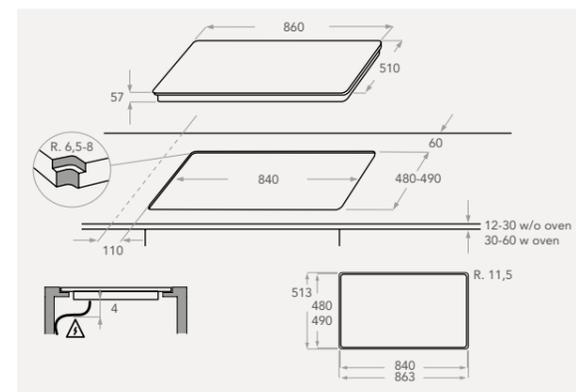
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Icônes et texte

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 11



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAS 10900 € 1 999

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
10 zones d'induction Contrôle de la puissance
10 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic Système de verrouillage des touches
French Plaque
Sous-Chef

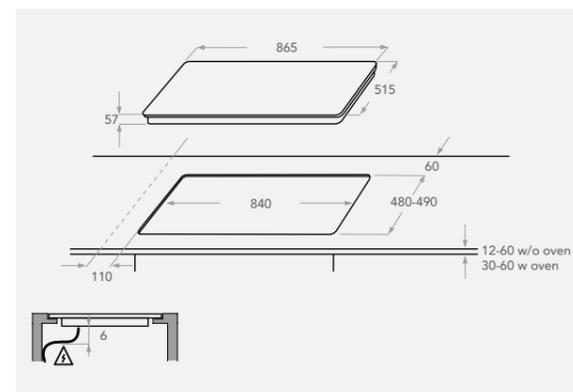
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Icônes et texte

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 11



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAF 87700 € 1 699

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
8 zones d'induction Contrôle de la puissance
8 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic Système de verrouillage des touches
French Plaque
Sous-Chef

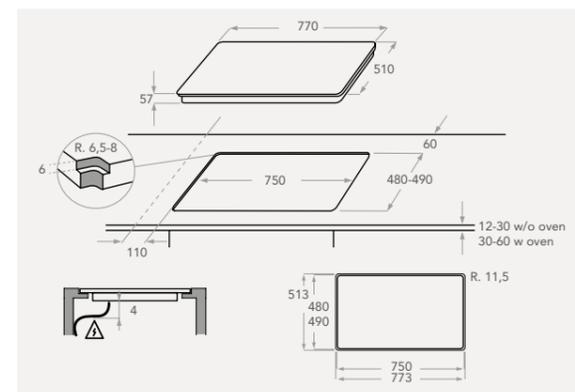
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Icônes et texte

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAS 87700 € 1 699

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
8 zones d'induction Contrôle de la puissance
8 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic Système de verrouillage des touches
French Plaque
Sous-Chef

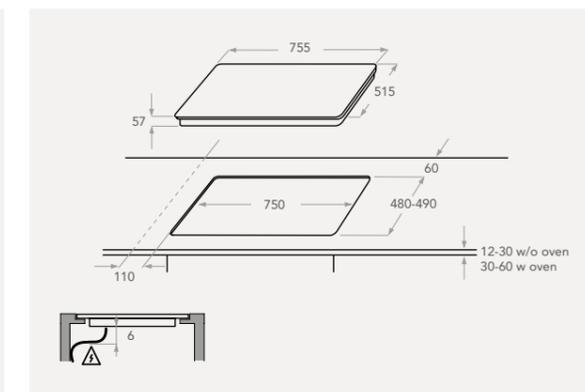
FONCTIONS SOUS-CHEF

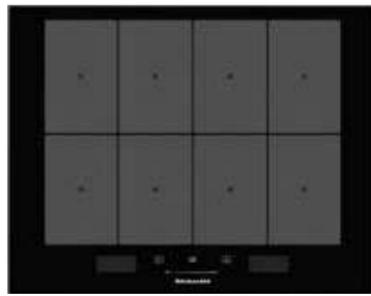
Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Icônes et texte

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4





Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAF 86500 € 1 499

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
8 zones d'induction Contrôle de la puissance
8 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic
French Plaque
Sous-Chef

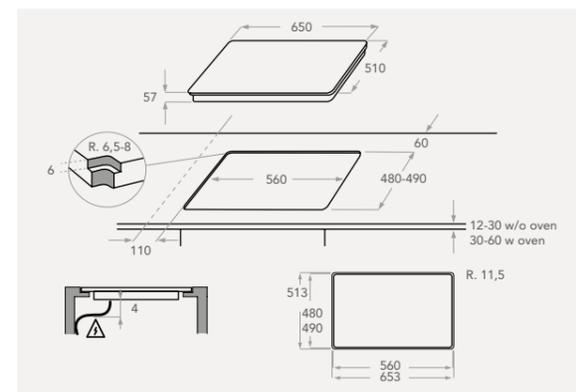
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Slider

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIAS 86500 € 1 499

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **1,8 kW** chaque foyer
8 zones d'induction Contrôle de la puissance
8 zones indépendantes Minuterie
Recettes gastronomiques Voyant de chaleur résiduelle
Surface Dynamic
French Plaque
Sous-Chef

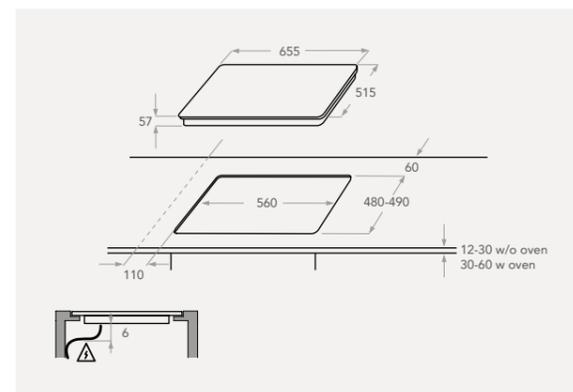
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Slider

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIMF 66500 € 1 099

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **3 kW**
6 zones d'induction Contrôle de la puissance
4 zones indépendantes Minuterie
Surface Dynamic Voyant de chaleur résiduelle
French Plaque
Sous-Chef

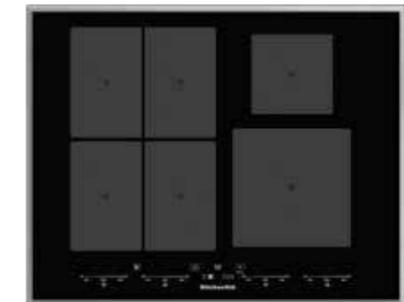
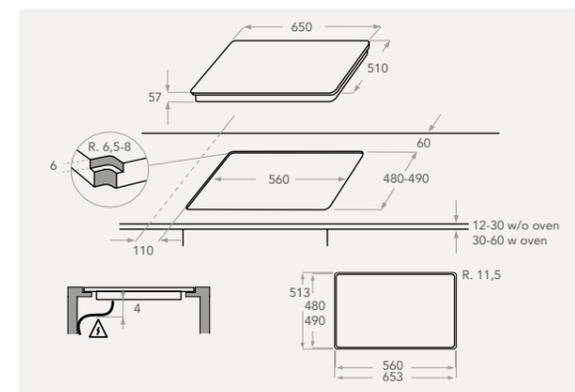
FONCTIONS SOUS-CHEF

Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Slider

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4



Disponible à partir de septembre 2018

Verre noir iXelium
KHIMS 66500 € 1 099

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Booster **3 kW**
6 zones d'induction Contrôle de la puissance
4 zones indépendantes Minuterie
Surface Dynamic Voyant de chaleur résiduelle
French Plaque
Sous-Chef

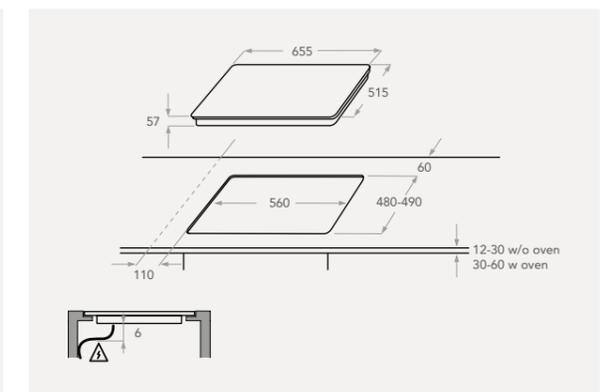
FONCTIONS SOUS-CHEF

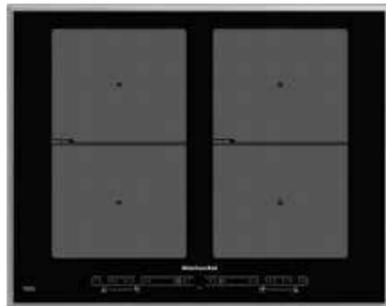
Fondre
Mijoter
Maintenir au chaud
Bouillir
Moka
Griller
Dorer à la poêle
Frire

ESTHÉTIQUE

Induction
Commandes tactiles - Slider

Puissance totale : **7,4 kW**
Puissance connexion électrique (W) : 7,4





Verre noir
KHID4 65510 € 999

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
4 zones d'induction
2 zones combinables
 Booster **2,4 kW**
 Contrôle de la puissance
 Voyant de chaleur résiduelle
 Minuterie

FONCTIONS

Bouton multifonction (mijoter, fondre)
 Option Booster

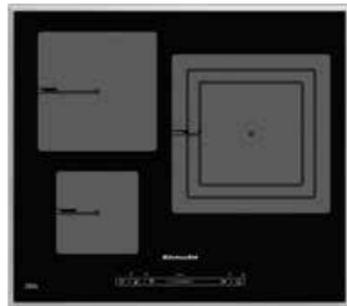
ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Induction
 Commandes tactiles

Puissance totale : **7,2 kW**



Verre noir
KHID3 65510 € 899

**TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
3 zones d'induction
 Booster **3,4 kW**
 Contrôle de la puissance
 Voyant de chaleur résiduelle
 Minuterie

FONCTIONS

Option Booster

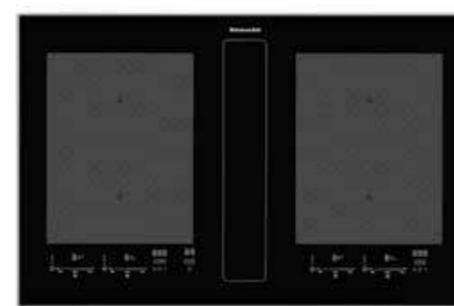
ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Induction
 Commandes tactiles

Puissance totale : **7 kW**



Verre noir
KHIVF 90000 € 3 599

**TABLE DE CUISSON VENTILÉE
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL / STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
4 zones d'induction
1 hotte intégrée
2 zones combinables
 Booster **3,7 kW**
 Contrôle de la puissance
4 vitesses
 Voyant de chaleur résiduelle
 Minuterie

FONCTIONS

Bouton multifonction (mijoter, fondre. Maintenir au chaud)
 Option Booster

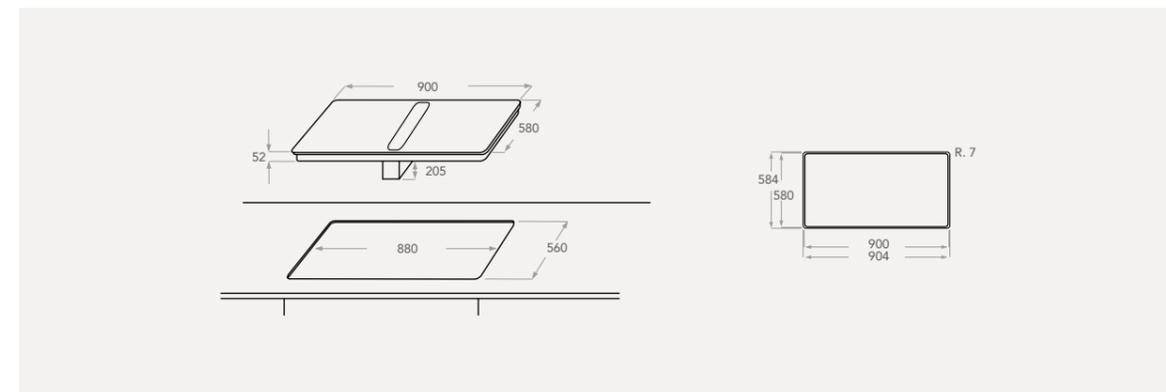
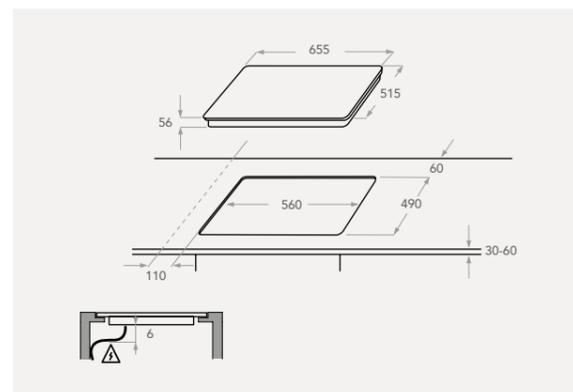
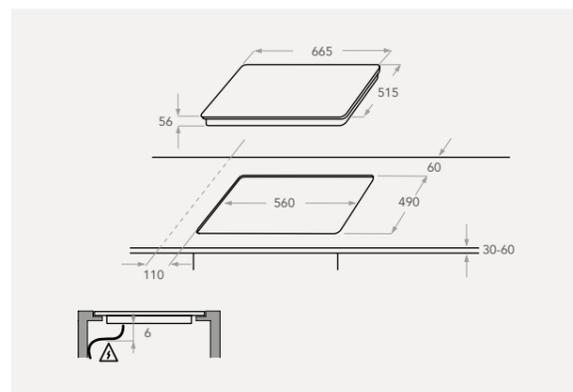
ESTHÉTIQUE

Vitrocéramique à induction
 Commandes tactiles

Puissance totale : **7,4 kW**

Puissance connexion électrique : 7,5 kW
 Niveau sonore en position Boost : 68 dBA

ACB 500 - ensemble de filtre à charbon
 SPC 500 - recharge de carbone
 PLB 500 - ensemble de filtre à plasma



TABLES DE CUISSON À GAZ

Inspirées par la tradition, conçues pour le futur

KitchenAid a conçu des tables de cuisson à gaz encore plus efficaces et simples d'utilisation, qui vous offrent une précision et un contrôle véritablement exceptionnels. Les brûleurs les plus puissants chauffent en un tour de main pour une ébullition plus rapide, tandis que les plus petits brûleurs sont spécialement conçus pour mijoter lentement vos sauces et ingrédients délicats. Grâce au contrôle précis de la température et à la répartition homogène de la chaleur, vos plats seront plus réussis que jamais.



ADAPTATEUR WOK

L'adaptateur Wok garantit une bonne répartition de la chaleur et une excellente stabilité de la poêle wok utilisée pour une cuisson uniforme et réussie.



IXELIUM

Gaz sur métal

Toutes nos tables de cuisson sont dotées d'une finition iXelium, un matériau innovant qui empêche les aliments de coller à la surface de la table tout en la protégeant des taches, des rayures et du jaunissement. Un simple coup d'éponge avec un détergent doux suffit à enlever toutes les saletés. Le résultat : une surface de cuisson qui conservera toute sa beauté et sa brillance au fil du temps.



DOUBLE INJECTEUR DOUBLE COURONNE

Grâce aux foyers concentriques, les brûleurs à couronnes multiples garantissent une diffusion uniforme, puissante et réglable de la chaleur sur une large surface. Le contrôle par double injecteur vous offre une flexibilité totale, vous permettant de l'ajuster aux dimensions d'une très grande cocotte si besoin est.



GRILLES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Les grilles de cuisson KitchenAid peuvent être lavées au lave-vaisselle, ce qui vous permet de gagner du temps.



BRÛLEURS EN LAITON

Découvrez la performance professionnelle et l'esthétique exceptionnelle du laiton. Fabriqués à partir de matériaux durables de très haute qualité, ces brûleurs sont conçus pour ajouter une touche de raffinement supplémentaire à votre cuisine.



Inox
KHSD4 11380 € 1 799

**TABLE DE CUISSON À GAZ 113 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 4 kW

FONCTIONS

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle

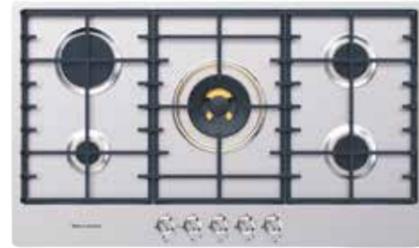
ACCESSOIRES

Adaptateur Wok

ESTHÉTIQUE

L'alliance du gaz et du métal
Manettes frontales

Puissance totale : **9,95 kW**
Allumage par boutons



Inox
KHSP5 86510 € 1 499

**TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

5 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 6 kW

FONCTIONS

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle

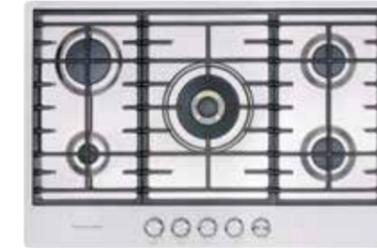
ACCESSOIRES

Adaptateur Wok

ESTHÉTIQUE

Gaz sur métal
Manettes frontales

Puissance totale : **13,5 kW**
Allumage par boutons



Inox
KHSP5 77510 € 1 399

**TABLE DE CUISSON À GAZ 77 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

5 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 6 kW

FONCTIONS

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle

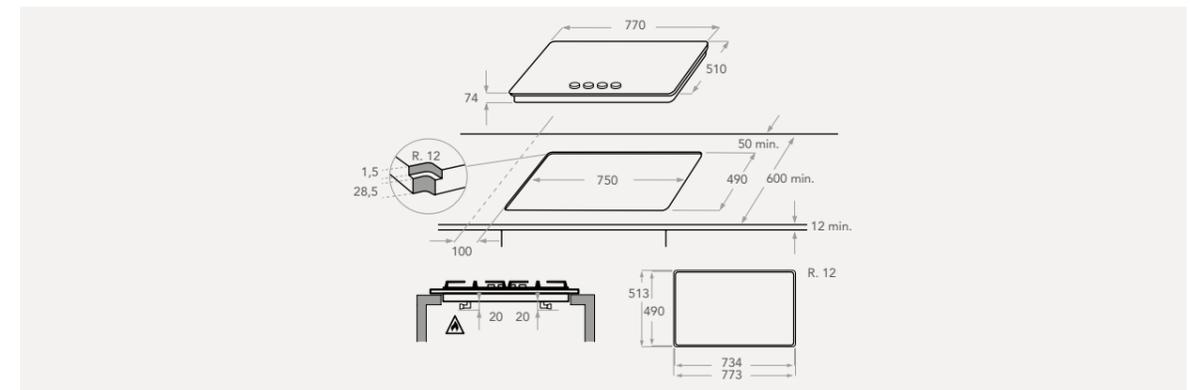
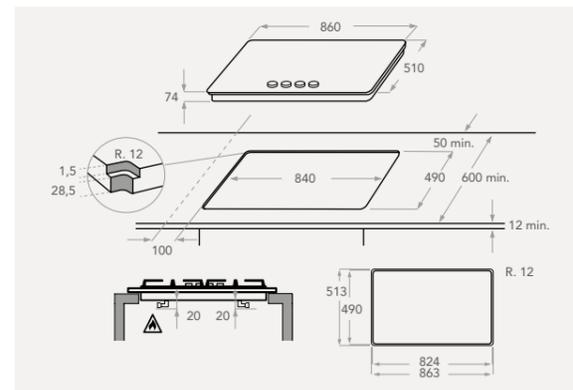
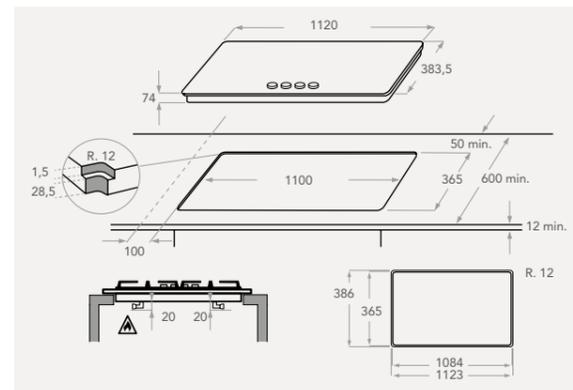
ACCESSOIRES

Adaptateur Wok

ESTHÉTIQUE

Gaz sur métal
Manettes frontales

Puissance totale : **13,5 kW**
Allumage par boutons





Inox Ixelium
KHMP5 86510 € 1 099

**TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

5 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 6 kW

FONCTIONS

Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle
Finition iXelium

ACCESSOIRES

Adaptateur Wok
3 supports en fonte émaillée

ESTHÉTIQUE

Gaz sur métal
Manettes frontales

Puissance totale : 13 300 kW
Système d'allumage



Inox Ixelium
KHMD4 60510 € 699

**TABLE DE CUISSON À GAZ 60 CM
INSTALLATION STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 4 kW

FONCTIONS

Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle
Finition iXelium

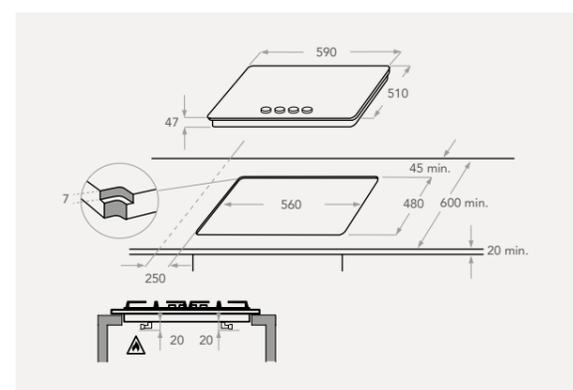
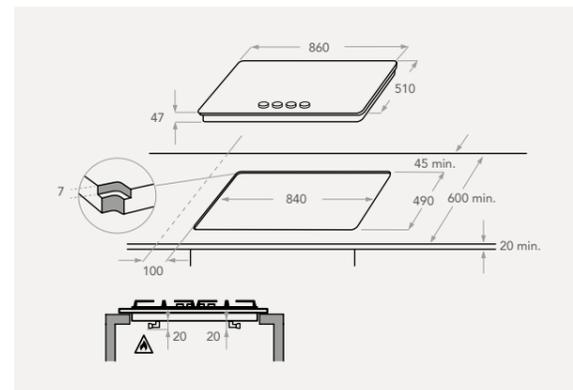
ACCESSOIRES

Adaptateur Wok
2 supports en fonte émaillée

ESTHÉTIQUE

Gaz sur métal
Manettes frontales

Puissance totale : 8 300 kW
Système d'allumage



TABLES DE CUISSON DOMINO

Des tables de cuisson uniques adaptées à votre style de cuisine

La gamme Domino de KitchenAid associe cuisine professionnelle et flexibilité totale. Les modules de cuisson Domino sont conçus pour vous offrir plusieurs combinaisons de cuisson différentes, pour une cuisine qui ne ressemble qu'à vous.

TEPPANYAKI

D'une épaisseur de 11 mm, la surface de cuisson Teppanyaki est créée à partir de deux couches d'acier inoxydable avec un cœur en aluminium, afin de garantir une répartition rapide et homogène de la chaleur. Chaque pièce est confectionnée à la main et polie individuellement par des artisans spécialisés afin d'en garantir la qualité, la durabilité et la performance. Idéale si vous voulez saisir rapidement des ingrédients finement tranchés, elle l'est tout autant si vous souhaitez l'utiliser comme une plancha pour cuire de la viande, des coquillages ou des omelettes à l'authentique mode méditerranéenne.

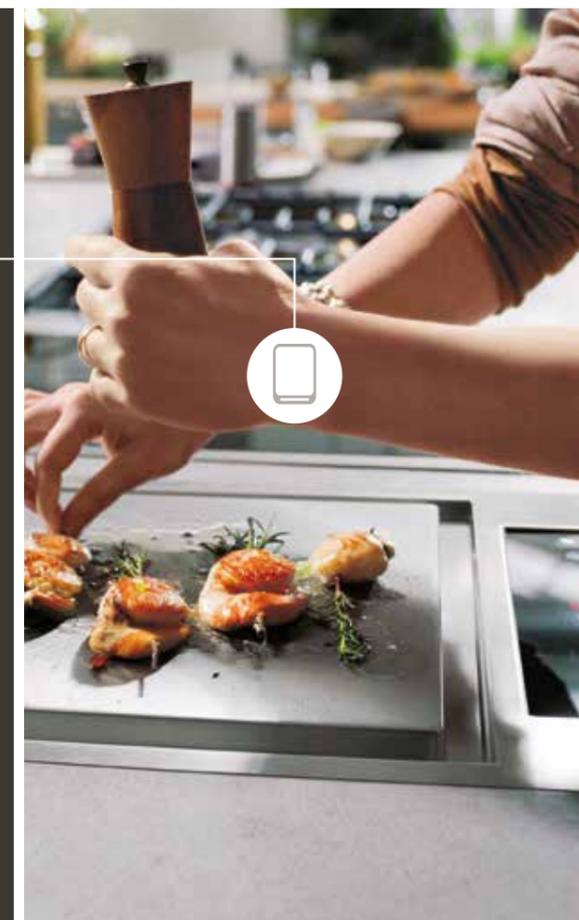


TABLE DE CUISSON WOK

Réalisé à partir du même matériau unique que la surface Teppanyaki, mais en épaisseur de 2,3 mm, ce wok est compatible avec toutes les surfaces de cuisson mais est spécialement conçu pour fonctionner en parfaite harmonie avec la table à induction. La chaleur est distribuée uniformément sans risque de brûlure afin de fournir les températures extrêmement élevées nécessaires pour faire sauter de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes ou des nouilles de façon authentique et rapide.





Inox
KHCMF 45000 € 2 999
KHCMS 45000 € 2 999

**CHEF SIGN 45 CM
À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL / STANDARD**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

- 1 zone modulable
- 2 zones d'induction
- Booster

FONCTIONS

- 5 modes de cuisson :
Vapeur
Bouillir
Rôtir
Frire
Basse température
- Système de verrouillage des commandes
- Voyant de chaleur résiduelle

ACCESSOIRES

Inclus :

- couvercle en acier inoxydable
- 2 bacs en acier inoxydable pour la cuisson
- 2 couvercles en verre
- 2 paniers vapeur
- 1 passoire pour les pâtes
- 1 panier de friture

En option :

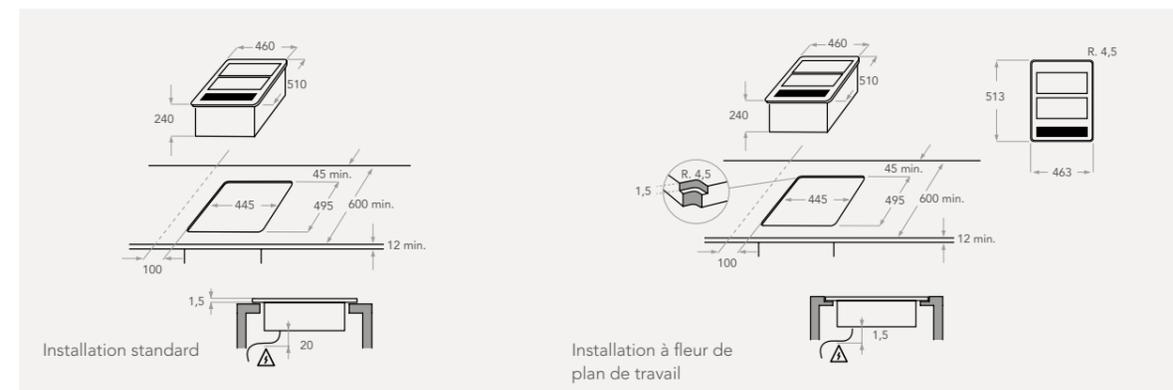
kit KATCS 35000



ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **2,8 kW**



Inox
KHWD1 38510 € 2 199

**TABLE DOMINO INDUCTION WOK 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

- Zone d'induction Wok
- Booster

FONCTIONS

- Voyant de chaleur résiduelle
- Minuterie

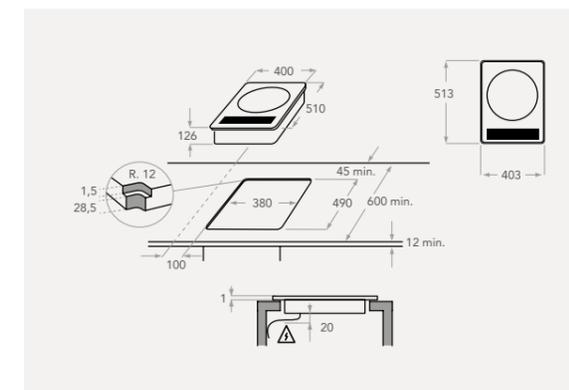
ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **3 kW**



Inox
KHTD2 38510 € 2 199

**TABLE DOMINO INDUCTION TEPPANYAKI 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

- Plaque à induction - Teppanyaki

FONCTIONS

- 2 zones de température différentes
- Voyant de chaleur résiduelle
- Minuterie
- Niveaux de puissance : 9

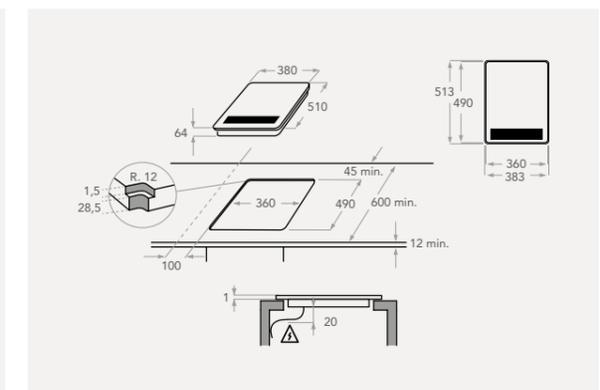
ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **2,8 kW**





Verre
KHYD1 38510 € 1 199

**TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

1 zone d'induction
Booster

FONCTIONS

Voyant de chaleur résiduelle
Système de sécurité anti-surchauffe
Coupure automatique en cas de surchauffe
Arrêt automatique
Minuterie

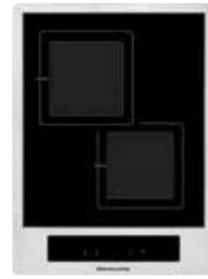
ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **3 kW**



Verre
KHYD2 38510 € 1 299

**TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

2 zones d'induction
Booster
Voyant de chaleur résiduelle

FONCTIONS

Voyant de chaleur résiduelle
Système de sécurité anti-surchauffe
Coupure automatique en cas de surchauffe
Arrêt automatique
Minuterie

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Commandes tactiles

Puissance totale : **3,4 kW**



Inox
KHDP1 38510 € 1 099

**TABLE À GAZ DOMINO 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

1 brûleur à gaz double couronne

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périmétrale

ACCESSOIRES

Adaptateur wok

ESTHÉTIQUE

Manettes frontales

Puissance totale : **6 kW**



Inox
KHDD2 38510 € 1 199

**TABLE À GAZ DOMINO 38 CM
INSTALLATION À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL**

FONCTIONS PARTICULIÈRES

2 brûleurs :
1 semi-rapide
1 auxiliaire

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périmétrale

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Manettes frontales

Puissance totale : **4 kW**

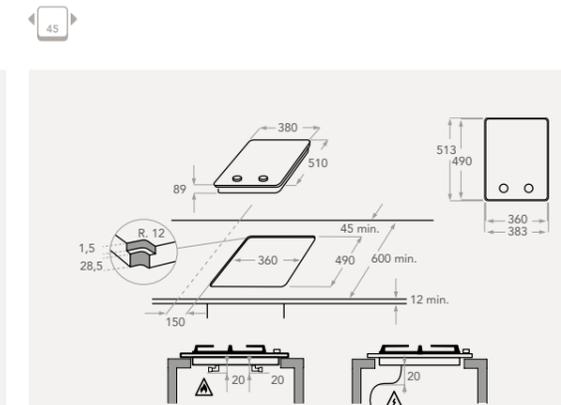
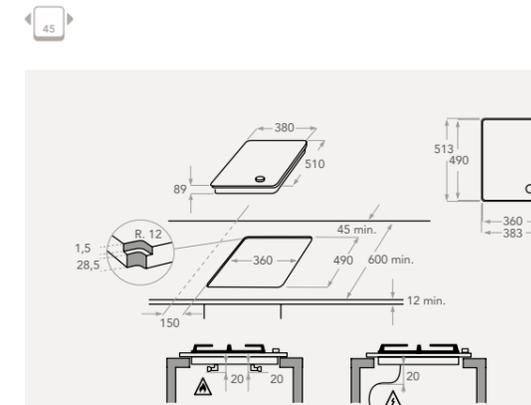
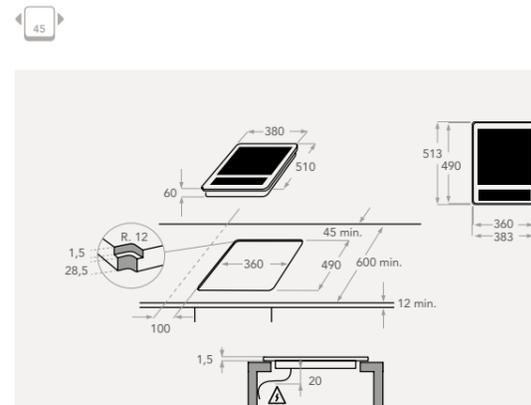
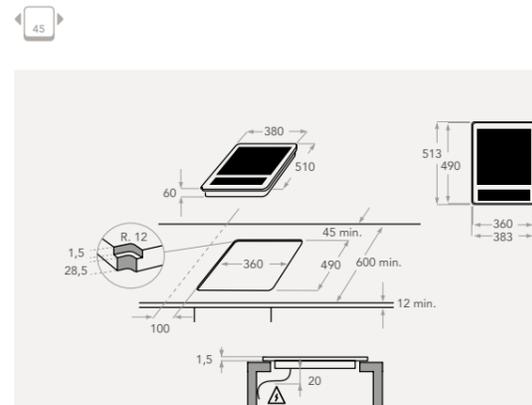


	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM KHIP5 90511	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM KHIP5 90510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES		
Type de combustible	Induction	Induction
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1850 - 2500	1850 - 2500
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1850 - 2500	1850 - 2500
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1850-2500	1850-2500
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1850-1850	1850-1850
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone du milieu au milieu	Zone du milieu au milieu
Dimension (mm)	300	300
Puissance - Booster (W)	2800-5400	2800-5400
PERFORMANCES 6ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 7ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 8ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 9ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 10ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50-60	50-60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100
Courant (A)	34.4	34.4
Installation triphasée	○	○
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	205 x 965 x 615	205 x 965 x 615
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 x 860 x 510	56 x 865 x 515
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 x 840 x 490	30 x 838 x 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 x 840 x 490	60 x 840 x 490
Poids net (kg)	19	19
Poids brut (kg)	21	21

	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM KHIP4 77511	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM KHID4 77510
V		
Type de combustible	Induction	Induction
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Dimension (mm)	180	180 / 230
Puissance - Booster (W)	1850 - 2500	1 750 - 2 400
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Dimension (mm)	180	180 / 230
Puissance - Booster (W)	1850 - 2500	1 750 - 2 400
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Dimension (mm)	280	210
Puissance - Booster (W)	2300 - 4200	2 200 - 3 400
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone du milieu au milieu	Zone du milieu au milieu
Dimension (mm)	145	145
Puissance - Booster (W)	1400 - 2300	1 200 - 1 800
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 6ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 7ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 8ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 9ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
PERFORMANCES 10ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50-60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100
Courant (A)	34,4	31,3
Installation triphasée	○	○
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	220 x 880 x 615	140 x 860 x 595
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 x 775 x 515	56 x 775 x 515
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 x 750 x 490	30 x 750 x 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 x 752 x 490	60 x 752 x 490
Poids net (kg)	15	15
Poids brut (kg)	16	16,2

	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM KHIAF 10900	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM KHIAF 10900	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM KHIAF 87700
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Induction	Induction	Induction
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone avant du milieu
Dimension (mm)	145	145	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière	Zone arrière	Zone avant gauche
Dimension (mm)	210	210	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière du milieu	Zone arrière du milieu	Zone arrière gauche
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière	Zone arrière	Zone arrière du milieu
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière	Zone arrière	Zone arrière du milieu
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 6ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 7ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite	Zone avant droite
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 8ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite	Zone avant droite
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	200 - 130
Puissance - Booster (W)	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
PERFORMANCES 9ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite	-
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	-
Puissance - Booster (W)	0	0	-
PERFORMANCES 10ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	N/A	N/A	-
Dimension (mm)	200 - 130	200 - 130	-
Puissance - Booster (W)	0	0	-
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Tension (V)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	170	170	170
Courant (A)	46,5	46,5	32,2
Installation triphasée			
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	180 x 965 x 645	180 x 965 x 645	130 x 865 x 605
Dimensions produit H x L x P (mm)	51 x 860 x 510	51 x 860 x 510	54 x 770 x 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	60 x 842 x 490	60 x 842 x 490	60 x 752 x 480
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	30 x 840 x 490	30 x 840 x 490	30 x 750 x 480
Poids net (kg)	15	15	15,1
Poids brut (kg)	16	16	16,2

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM KHIAF 87700	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHIAF 86500	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHIAF 86500	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHIMF 66500	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHIMS 66500
Induction	Induction	Induction	Induction	Induction
Zone avant du milieu	Zone avant du milieu	Zone avant du milieu	Zone avant gauche	Zone avant gauche
200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 2 400	1 250 - 2 400
Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone gauche du milieu	Zone gauche du milieu
200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 2 400	1 250 - 2 400
Zone arrière gauche	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche	Zone gauche du milieu	Zone gauche du milieu
200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 3 000	1 250 - 3 000
Zone arrière du milieu	Zone arrière du milieu	Zone arrière du milieu	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130	200 - 130
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800
Zone arrière du milieu	Zone arrière du milieu	Zone arrière du milieu	Zone droite du milieu	Zone droite du milieu
200 - 130	200 - 130	200 - 130	145	145
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 500	1 500
Zone arrière droite	Zone arrière droite	Zone arrière droite		Zone arrière droite
200 - 130	200 - 130	200 - 130	210	210
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	2 300	2 300
Zone avant droite	Zone avant droite	Zone avant droite	-	-
200 - 130	200 - 130	200 - 130	-	-
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	-	-
Zone avant droite	Zone avant droite	Zone avant droite	-	-
200 - 130	200 - 130	200 - 130	-	-
1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	1 250 - 1 800	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
230	230	230	230	230
50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
170	170	170	170	170
32,2	32,2	32,2	32,2	32,2
130 x 865 x 605	130 x 860 x 600			
54 x 770 x 510	54 x 650 x 510			
60 x 752 x 480	60 x 562 x 480			
30 x 750 x 480	30 x 560 x 480			
15,1	13,4	13,4	13,4	13,4
16,2	14,5	14,5	14,5	14,5

	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHID4 65510	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM KHID3 65510	TABLE DE CUISSON VENTILÉE KHIVF 90000
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Induction	Induction	Induction
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche	zone avant gauche
Dimension (mm)	180 / 230	145	190 - 220
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	1 200 - 1 800	2 100 - 3 700
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche	zone arrière gauche
Dimension (mm)	180 / 230	210	190 - 220
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	2 200 - 3 400	2 100 - 3 700
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone arrière droite	Zone droite du milieu	zone arrière droite
Dimension (mm)	180 / 230	280	190 - 220
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	2 400 - 3 400	2 100 - 3 700
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant droite	-	zone avant droite
Dimension (mm)	180 / 230	-	190 - 220
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	-	2 100 - 3 700
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100	150
Courant (A)	31,3	30,4	32
Installation triphasée	○	○	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	140 X 860 X 595	140 X 675 X 605	510 x 985 x 665
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 X 655 X 515	56 X 580 X 510	205 x 900 x 580
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 560 X 490	30 X 560 X 490	40 x 880 x 561
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 X 562 X 490	60 X 562 X 490	50 x 881 x 561
Poids net (kg)	13,3	12,5	25,6
Poids brut (kg)	14,5	13,5	43
INFORMATIONS TECHNIQUES HOTTE			
Débit d'air maximum	-	-	600 m3/h
Évacuation d'air maximum (m3/h)	-	-	500 m3/h
Débit d'air minimum	-	-	243 m3/h
Niveau sonore en position Boost (dBA)	-	-	68 dBA
Clapet anti-retour	-	-	Non
Nombre de moteurs	-	-	1
Nombre de vitesses	-	-	4
Filtre anti-odeurs	-	-	○
Débit d'aspiration booster (2010/30/EU)	-	-	600 m3/h
Diamètre de l'évacuation (mm)	-	-	150
Classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/EU)	-	-	A
Indice d'efficacité énergétique - NOUVEAU (2010/30/EU)	-	-	53,1 %
Efficacité dynamique des fluides (2010/30/EU)	-	-	28,5
Classe d'efficacité dynamique des fluides (2010/30/EU)	-	-	A
Type de filtre à graisse	-	-	Labyrinthe
Consommation d'énergie en mode arrêt - NOUVEAU (2010/30/EU)	-	-	0,21 W
Niveau sonore au débit max. (2010/30/EU)	-	-	63 dBA
Niveau sonore au débit min. (2010/30/EU)	-	-	45 dBA
Puissance totale des moteurs (W)	-	-	115 W
Typologie	-	-	Escamotable

	TABLE DE CUISSON À GAZ 113 CM KHSD4 11380	TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM KHSP5 86510	TABLE DE CUISSON À GAZ 77 CM KHSP5 77510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Gaz sur métal	Gaz sur métal	Gaz sur métal
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Type de brûleur	Double couronne double injecteur Laiton	Auxiliaire Laiton	Auxiliaire Laiton
Dimension (mm)	125	36	36
Puissance (W)	4 200	1 000	1 000
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone gauche du milieu	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Type de brûleur	Semi rapide Laiton	Rapide Laiton	Rapide Laiton
Dimension (mm)	60	87	87
Puissance (W)	1 750	3 000	3 000
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone droite du milieu	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Type de brûleur	Auxiliaire Laiton	Semi rapide Laiton	Semi rapide Laiton
Dimension (mm)	36	60	60
Puissance (W)	1 000	1 750	1 750
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite	Zone avant droite
Type de brûleur	Rapide Laiton	Semi rapide Laiton	Semi rapide Laiton
Dimension (mm)	87	60	60
Puissance (W)	3 000	1 750	1 750
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON			
Emplacement	-	Zone du milieu au milieu	Zone du milieu au milieu
Type de brûleur	-	Double couronne double injecteur Laiton	Double couronne double injecteur Laiton
Dimension (mm)	-	125	125
Puissance (W)	-	6 000	6 000
ACCESSOIRES			
Adaptateur Wok	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Puissance totale (kW)	9 950	13 500	13 500
Système d'allumage	Bouton	Bouton	Bouton
Grilles lavables au lave-vaisselle	○	○	○
Puissance raccordement électrique	-	-	-
Puissance raccordement gaz	9 750	13 500	13 500
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100	100
Courant (A)	0,2	0,2	0,2
Installation triphasée	○	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	190 X 1 185 X 450	190 X 961 X 580	185 X 825 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	75 X 1 120 X 384	75 X 860 X 510	75 X 770 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 1 098 X 364	30 X 749 X 490	30 X 749 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	70 X 1 100 X 364	70 X 750 X 490	70 X 750 X 490
Poids net (kg)	18,3	17,9	17,9
Poids brut (kg)	21	20,1	20,1

	TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM KHMP5 86510	TABLE DE CUISSON À GAZ 60 CM KHMD4 60510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES		
Type de combustible	Gaz sur métal	Gaz sur métal
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone gauche du milieu	Zone avant gauche
Type de brûleur	Double couronne double injecteur Laiton	Double couronne double injecteur Laiton
Dimension (mm)	130	130
Puissance (W)	6 000	4 000
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone droite du milieu	Zone arrière droite
Type de brûleur	Semi rapide	Rapide
Dimension (mm)	65	65
Puissance (W)	1 650	1 650
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Type de brûleur	Rapide	Semi rapide
Dimension (mm)	90	65
Puissance (W)	3 000	1 650
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite
Type de brûleur	Auxiliaire	Auxiliaire
Dimension (mm)	40	40
Puissance (W)	1 000	1 000
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone avant du milieu	-
Type de brûleur	Semi rapide	-
Dimension (mm)	65	-
Puissance (W)	1 650	-
ACCESSOIRES		
Adaptateur Wok	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Puissance totale (kW)	13 300	8 300
Système d'allumage	○	○
Grilles lavables au lave-vaisselle	○	○
Puissance raccordement électrique	-	-
Puissance raccordement gaz	13 300	8 300
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	80
Courant (A)	0,2	0,2
Installation triphasée	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	185 X 950 X 595	165 X 650 X 595
Dimensions produit H x L x P (mm)	45 X 860 X 510	45 X 590 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	39 X 838 X 480	35 X 558 X 480
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	41 X 840 X 480	38 X 560 X 480
Poids net (kg)	17,8	10,5
Poids brut (kg)	19,9	11,3

	CHEF SIGN 45 CM KHCMF 45000 KHCMS 45000	TABLE DOMINO INDUCTION WOK 38 CM KHWD1 38510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES		
Zones combinables	1 zone combinable	-
Booster	○	○
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière	Zone entière
Type de brûleur	Plaque à induction	Plaque à induction
Dimension (mm)	150	300
Puissance (W)	610	2 300
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	Zone arrière	-
Type de brûleur	Plaque à induction	-
Dimension (mm)	150	-
Puissance (W)	610	-
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Type de brûleur	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Type de brûleur	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON		
Emplacement	-	-
Type de brûleur	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
ACCESSOIRES		
Adaptateur Wok	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Support de cuisson	-	-
Grilles lavables au lave-vaisselle	-	-
Puissance raccordement électrique	2,8	3
Puissance raccordement gaz	-	-
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50 / 60
Courant (A)	13	13
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	325 X 495 X 550	190 X 445 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	241 X 460 X 510	126 X 400 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	241 X 460 X 510	30 X 380 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	241 X 460 X 510	40 X 381 X 490
Poids net (kg)	9	9
Poids brut (kg)	10,4	10,4

	TABLE DOMINO INDUCTION TEPPANYAKI 38 CM KHDT2 38510	TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM KHYD1 38510	TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM KHYD2 38510	TABLE À GAZ DOMINO 38 CM KHDP1 38510	TABLE À GAZ DOMINO 38 CM KHDD2 38510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES					
Zones combinables	2 zones combinables	-	-	-	-
Booster	-	○	○	-	-
PERFORMANCES 1ÈRE ZONE DE CUISSON					
Emplacement	Zone entière	Milieu au milieu	Zone avant droite	Zone du milieu	Milieu avant
Type de brûleur	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction	Double couronne - Laiton - Double injecteur	Double couronne - Laiton - Double injecteur
Dimension (mm)	(L X P) 149 X 189	260	160	125	36
Puissance (W)	1 400 (de 50° à 220 °C)	2 300	1 400	6 000	1 000
PERFORMANCES 2ÈME ZONE DE CUISSON					
Emplacement	Zone entière	-	Zone arrière gauche	-	Milieu arrière
Type de brûleur	Zone d'induction	-	Zone d'induction	-	Rapide - Laiton
Dimension (mm)	(L X P) 149 X 189	-	160	-	87
Puissance (W)	1 400 (de 50° à 220 °C)	-	1 400	-	3 000
PERFORMANCES 3ÈME ZONE DE CUISSON					
Emplacement	-	-	-	-	-
Type de brûleur	-	-	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-	-	-
PERFORMANCES 4ÈME ZONE DE CUISSON					
Emplacement	-	-	-	-	-
Type de brûleur	-	-	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-	-	-
PERFORMANCES 5ÈME ZONE DE CUISSON					
Emplacement	-	-	-	-	-
Type de brûleur	-	-	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-	-	-
ACCESSOIRES					
Adaptateur Wok	-	-	-	○	-
INFORMATIONS TECHNIQUES					
Support de cuisson	-	-	-	1 support en fonte émaillée	1 support en fonte émaillée
Grilles lavables au lave-vaisselle	-	-	-	○	○
Puissance raccordement électrique	3	3	3	-	-
Puissance raccordement gaz	-	-	-	6 000	4 000
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Courant (A)	12	13	12	0,2	0,2
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	60 X 380 X 510	60 X 380 X 510	60 X 380 X 510	80 X 380 X 510	75 X 380 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	70 X 361 X 490	70 X 361 X 490	70 X 361 X 490	70 X 370 X 490	70 X 370 X 490
Poids net (kg)	9,9	6	6	9,8	9,3
Poids brut (kg)	11,8	7	7	11,4	10,6



HOTTES

Un souffle de fraîcheur

*Nous pensons que votre cuisine
doit être imprégnée d'un seul arôme :
celui de votre inspiration.*



PLAFOND

ESCAMOTABLES

MURALES

ÎLOT

ENCASTRABLES

Une beauté exceptionnelle, le silence en plus

Ultra-modernes et à la pointe de la technologie, les hottes KitchenAid sont également de véritables icônes du design. Exclusivement composées de matériaux haut de gamme, elles constituent le point central de votre cuisine, là où tout se joue. Les hottes escamotables KitchenAid sont un mélange remarquable de design et de performance.



PLAFOND MURALES ESCAMOTABLES ÎLOT ENCASTRABLES

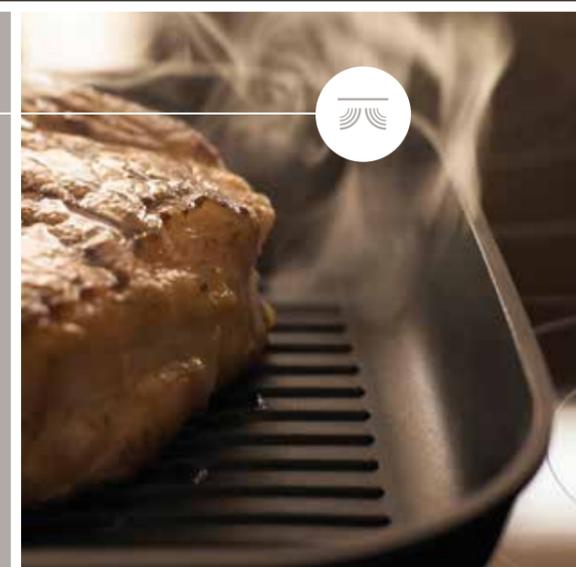
DESIGN

Savoir-faire artisanal, qualité des matériaux, design intemporel et soin du détail, telles sont les marques de fabrique des hottes KitchenAid. Leur design unique et distinctif apportera une note d'élégance dans toutes les cuisines.



PUISSANCE MAXIMALE GRÂCE À L'ASPIRATION PÉRIMÉTRALE

Cette technologie astucieuse évacue les fumées tout autour de la hotte plutôt qu'en son centre, permettant ainsi d'accélérer la circulation de l'air et d'optimiser la filtration des résidus gras tout en favorisant un fonctionnement plus silencieux que les hottes traditionnelles. Toutes les hottes KitchenAid affichent une puissance d'aspiration supérieure à 581 m³/h et sont dotées de filtres lavables avec aspiration périmétrale.



MOTEUR EXTERNE SILENCIEUX ET PUISSANT

Grâce à son moteur externe, la puissance d'aspiration exceptionnelle de la hotte plafond s'accompagne d'un silence total.

TECHNOLOGIE PRINTSHIELD NETTOYAGE FACILE

Les hottes KitchenAid sont fabriquées en acier inoxydable de la plus haute qualité pour un nettoyage facile et rapide.

ESCAMOTABLES



HOTTE MURALE



SORTIE ET RENTRÉE AUTOMATIQUES

Nul besoin que votre hotte occupe tout l'espace, ce qui vous permet de placer votre table de cuisson où vous le désirez. Totalement intégrée dans le plan de travail, la hotte escamotable sort lorsque vous l'activez via le panneau de commande tactile et reste invisible lorsque vous ne l'utilisez pas.

3 VITESSES D'ASPIRATION + FONCTION BOOSTER

Avec la puissance de son ventilateur trois vitesses et son option fonctionnement intensif, elle gère sans effort les fumées et vapeurs émanant de vos cuissons les plus exigeantes.



COMMANDES TACTILES OU PAR BOUTON AVEC ÉCLAIRAGE LED

Facile à utiliser et activable d'une simple pression, l'éclairage LED vous permet de mieux voir vos plats pendant que vous cuisinez.



KitchenAid Acier inoxydable
KEICD 12030 - KEMXX 00000 € 3.999

HOTTE PLAFOND 120 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 vitesses
1 filtre à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique

ACCESSOIRES

Moteur externe (KEMXX 00000)

Classe énergétique C

ESTHÉTIQUE

Contrôle à distance
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

3 ampoules

Débit d'air maximum : 1 140 m³/h
Débit d'air minimum : 400 m³/h
Niveau sonore au débit max. : 67 dBA
Niveau sonore au débit min. : 55 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 149 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 1 310 m³/h
Niveau sonore booster : 70 dBA



KitchenAid Acier inoxydable
KEICD 10010 € 1.599

HOTTE PLAFOND 100 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

3 vitesses
2 filtres à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique

ACCESSOIRES

Filtre à charbon en option ACM 072

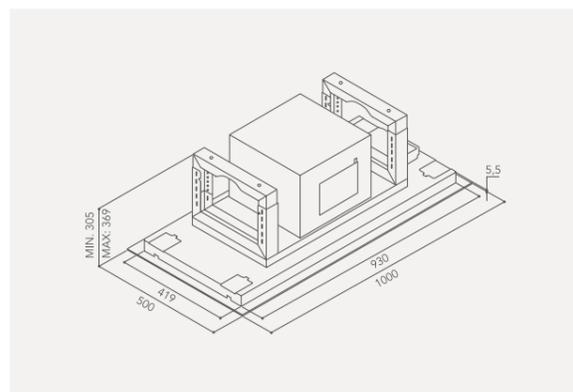
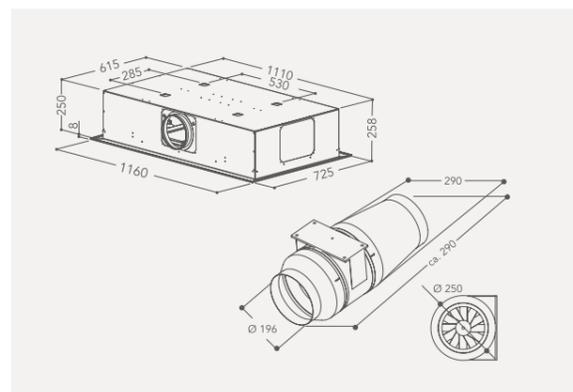
Classe énergétique C

ESTHÉTIQUE

Contrôle à distance
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

4 LED

Débit d'air maximum : 657 m³/h
Débit d'air minimum : 246 m³/h
Niveau sonore au débit max. : 72 dBA
Niveau sonore au débit min. : 49 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 99 kWh/an



KitchenAid Acier inoxydable
KEBDS 90020 € 2.799

HOTTE ESCAMOTABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 vitesses
1 filtre à graisse
Mode recyclage de l'air

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique

Filtre anti-odeurs inclus
2 filtres anti-odeurs

ACCESSOIRES

Filtre à charbon en option KDF 9010

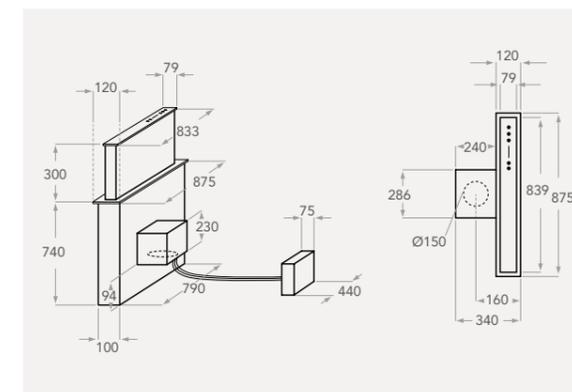
Classe énergétique B

ESTHÉTIQUE

Tactile
Escamotable
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

1 néon

Débit d'air maximum : 480 m³/h
Débit d'air minimum : 175 m³/h
Niveau sonore au débit max. : 60 dBA
Niveau sonore au débit min. : 37 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 68 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 713 m³/h
Niveau sonore booster : 68 dBA



KitchenAid Acier inoxydable
KEWVP 80010 € 1.899

HOTTE DESIGN 80 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

6 vitesses
1 filtre à graisse
Mode aspiration convertible

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique

2 filtres anti-odeurs

ACCESSOIRES

Kit cheminée en option KAECX 00000 € 249
Filtre à charbon en option FIL 950/1

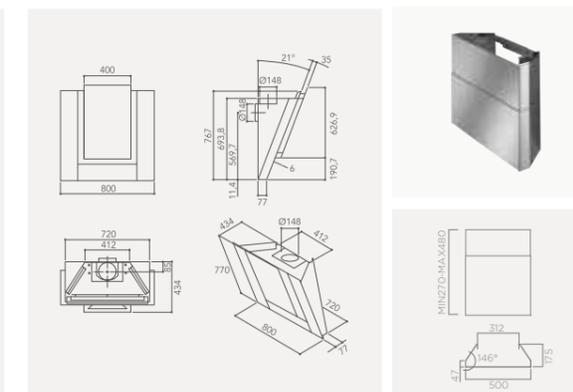
Classe énergétique A

ESTHÉTIQUE

Tactile
Hotte verticale
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

2 LED

Débit d'air maximum : 581 m³/h
Débit d'air minimum : 195 m³/h
Niveau sonore au débit max. : 64 dBA
Niveau sonore au débit min. : 42 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 56 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 801 m³/h
Niveau sonore booster : 73 dBA



Kit cheminée en option KAECX 00000



KitchenAid Acier inoxydable
KEWPP 90010 € 1.599

HOTTE MURALE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 vitesses
1 filtre à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique
1 filtre anti-odeurs

ACCESSOIRES

Filtre à charbon en option CHF 57

Classe énergétique A

ESTHÉTIQUE

Bouton électronique
Hotte murale en forme de T professionnelle
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

2 LED
Débit d'air maximum : 603 m3/h
Débit d'air minimum : 368 m3/h
Niveau sonore au débit max. : 66 dBA
Niveau sonore au débit min. : 56 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 58 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 779 m3/h
Niveau sonore booster : 72 dBA



KitchenAid Acier inoxydable
KEIPP 12020 € 2.499

HOTTE ÎLOT 120 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 vitesses
2 filtres à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique
2 filtres anti-odeurs

ACCESSOIRES

Filtre à charbon en option CHF 57

Classe énergétique A

ESTHÉTIQUE

Bouton électronique
Hotte murale en forme de T professionnelle
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

4 LED
Débit d'air maximum : 603 m3/h
Débit d'air minimum : 368 m3/h
Niveau sonore au débit max. : 66 dBA
Niveau sonore au débit min. : 56 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 58 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 779 m3/h
Niveau sonore booster : 72 dBA



KitchenAid Acier inoxydable
KEWTP 90010 € 999

HOTTE MURALE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

3 vitesses
1 filtre à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique
1 filtre anti-odeurs

ACCESSOIRES

Filtre à charbon en option CHF 15/1

Classe énergétique D

ESTHÉTIQUE

Boutons sensibles
Hotte en forme de T
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

2 lampes
Débit d'air maximum : 581 m3/h
Débit d'air minimum : 240 m3/h
Niveau sonore au débit max. : 67 dBA
Niveau sonore au débit min. : 46 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 111 kWh/an



KitchenAid Acier inoxydable
KEBES 60010 € 699

HOTTE ASPIRANTE 60 CM ENCASTRABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

4 vitesses
1 filtre à graisse

FONCTIONS

Filtres lavables
Mode filtration périphérique
2 filtres anti-odeurs

ACCESSOIRES

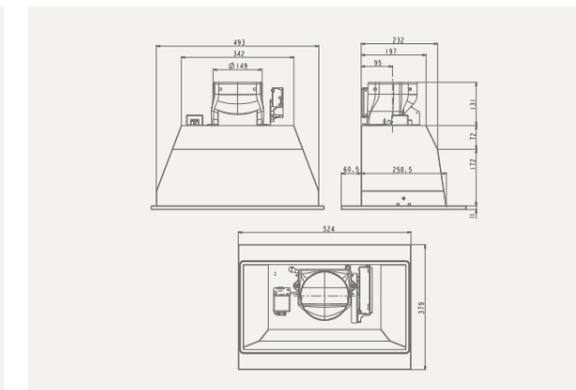
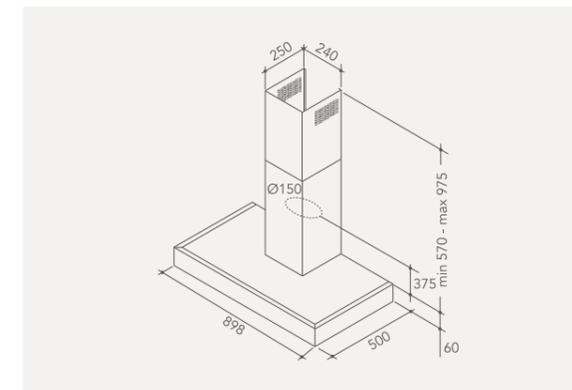
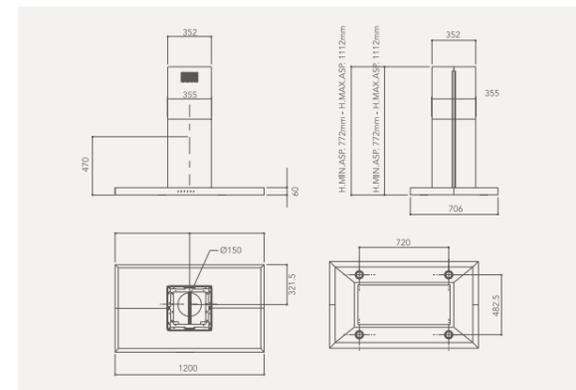
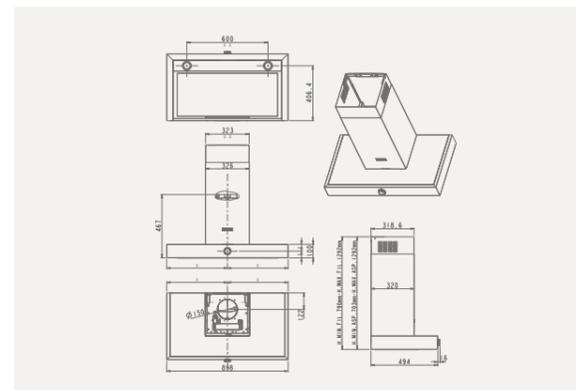
Filtre à charbon en option CHF 57

Classe énergétique C

ESTHÉTIQUE

Tactile
Hotte Elibloc
Technologie PrintShield - Nettoyage facile

2 lampes
Débit d'air maximum : 581 m3/h
Débit d'air minimum : 228 m3/h
Niveau sonore au débit max. : 70 dBA
Niveau sonore au débit min. : 56 dBA
Consommation d'énergie annuelle : 119 kWh/an
Débit d'aspiration booster : 669 m3/h
Niveau sonore booster : 74 dBA



	HOTTE PLAFOND 120 CM KEICD 12030	HOTTE PLAFOND 100 CM KEICD 10010	HOTTE ESCAMOTABLE 90 CM KEBDS 90020
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	C	C	B
Type et nombre d'ampoules	3 halogènes	4 LED	1 néon
Puissance totale de l'éclairage (W)	84	10	14
Débit d'aspiration booster (m3/h)	1 310	-	713
Débit d'air maximum (m3/h)	1 140	647	480
Débit d'air minimum (m3/h)	400	256	175
Niveau sonore booster (dBA)	70	-	68
Niveau sonore au débit max. (dBA)	67	72	60
Niveau sonore au débit min. (dBA)	55	49	37
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Puissance totale (W)	264	270	289
Emplacement du moteur	Moteur externe	Dans le corps	Dans le corps
Moteur déporté	●	Non	●
Nombre de moteurs	1	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	180	260	275
Fonctionnement	Évacuation de l'air unique-	Évacuation de l'air unique-	Recyclage de l'air unique-
Emplacement de l'évacuation	À l'arrière	À l'arrière	À l'arrière
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	149	99	68
Classe énergétique lumière	G	A	E
Classe énergétique filtres à graisse	F	C	E
Diamètre de l'évacuation (mm)	200	150	200
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - pas de prise	150 - Type F	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 180 x 725 x 250	369 x 1 000 x 500	740 x 875 x 120
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	895 x 1 390 x 390	700 x 1 102 x 515	880 x 1 010 x 440
Poids net (kg)	60	20	37
Poids brut (kg)	80	25	48,5

	HOTTE DESIGN 80 CM KEWVP 80010	HOTTE ÎLOT 120 CM KEIPP 12020	HOTTE MURALE 90 CM KEWPP 90010	HOTTE MURALE 90 CM KEWTP 90010	HOTTE ASPIRANTE ENCASTRABLE 60 CM KEBES 60010
INFORMATIONS TECHNIQUES					
Classe énergétique	A	A	A	D	C
Type et nombre d'ampoules	2 LED	4 LED	2 LED	2 halogènes	2 halogènes
Puissance totale de l'éclairage (W)	5	10	5	40	40
Débit d'aspiration booster (m3/h)	801	779	779	-	669
Débit d'air maximum (m3/h)	581	603	603	581	581
Débit d'air minimum (m3/h)	195	368	368	240	228
Niveau sonore booster (dBA)	73	72	72	-	74
Niveau sonore au débit max. (dBA)	64	66	66	67	70
Niveau sonore au débit min. (dBA)	42	56	56	46	56
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50	50 - 60	50 - 60
Puissance totale (W)	305	310	305	215	315
Emplacement du moteur	Dans le corps	Dans la partie cheminée	Dans la partie cheminée	Dans la partie cheminée	Dans le corps
Moteur déporté	Non	Non	Non	Non	Non
Nombre de moteurs	1	1	1	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	300	300	300	175	275
Fonctionnement	Convertible	Convertible	Convertible	Convertible	Convertible
Emplacement de l'évacuation	En haut	En haut	En haut	En haut	En haut
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	56	58	58	111	119
Classe énergétique lumière	A	A	A	F	E
Classe énergétique filtres à graisse	D	E	E	D	B
Diamètre de l'évacuation (mm)	150	150	150	150	150
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - Type F	150 - Type F	150 - Type F	150 - Type F	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	818 x 800 x 434	643 x 1 200 x 706	703 x 898 x 500	975 x 898 x 500	379 x 524 x 379
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	555 x 963 x 963	815 x 1 295 x 560	570 x 980 x 435	650 x 980 x 630	405 x 595 x 470
Poids net (kg)	31,8	40,8	23,6	18,85	6,8
Poids brut (kg)	41,9	51,9	31,9	22,7	8,7



KitchenAid

CONSERVATION

Fraîcheur et élégance

Nous savons que c'est là que la magie commence, que votre inspiration trouve ses ingrédients. Les réfrigérateurs KitchenAid sont conçus pour conserver vos ingrédients au frais, parfaitement rangés et faciles d'accès, fin prêts pour vos prochaines aventures culinaires.



RÉFRIGÉRATEURS COMBINÉS

GRANDE CAPACITÉ

COMBINÉS + COMBINÉS HAUTS

ARMOIRES + ICONIC



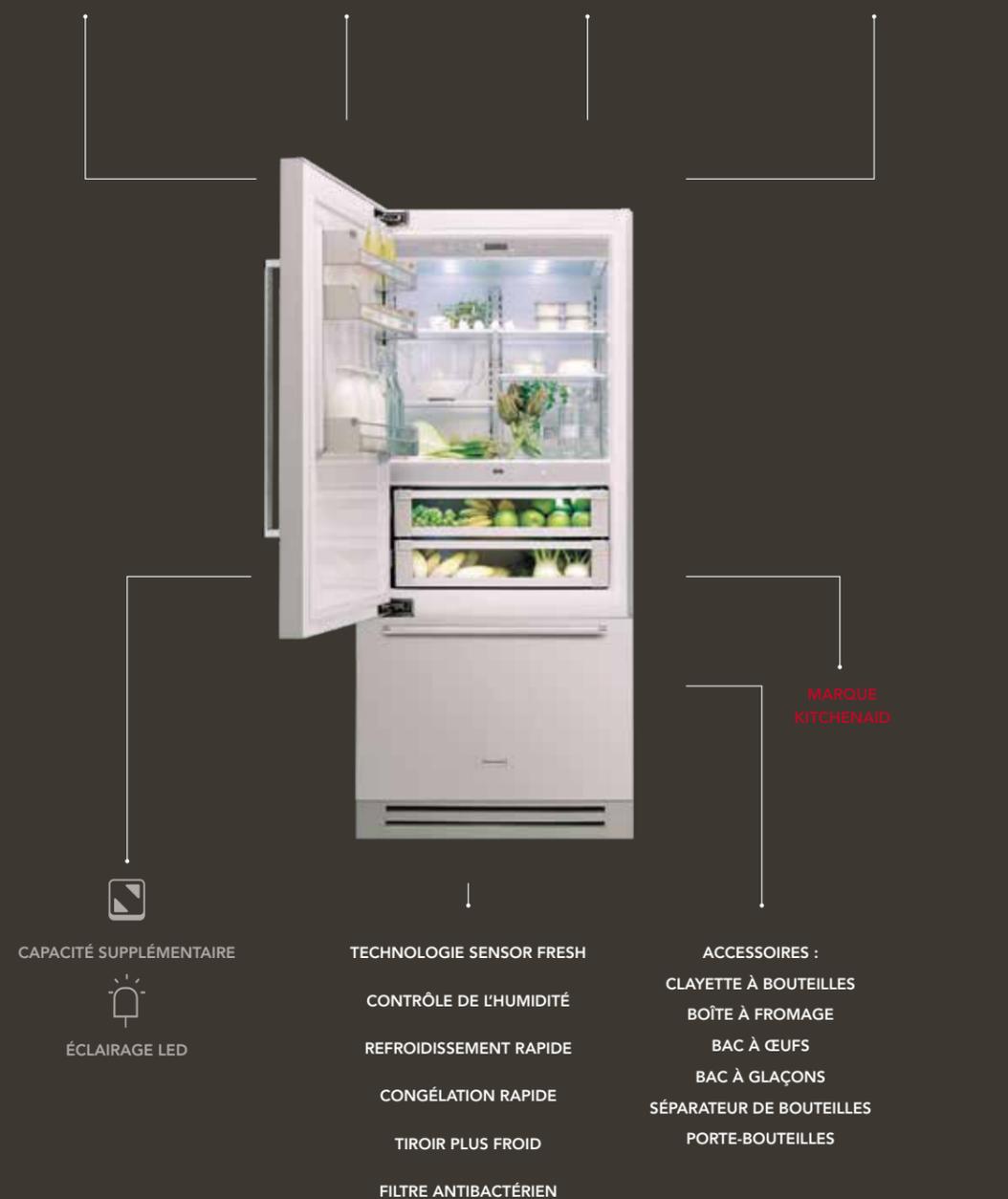
CAVES À VIN

RÉFRIGÉRATEURS COMBINÉS

Fraîcheur, croquant et conservation : chez KitchenAid nous prenons soin de vos ingrédients avec la même attention que vous.



 DYNAMIC 0°
  SYSTÈME TOTAL NO-FROST
  FERMETURE DOUCE
  TIROIR À TEMPÉRATURE VARIABLE



FONCTIONNALITÉS PAGE 168

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 174 - 214

Plus d'espace fraîcheur pour vos idées

Personnalisez votre espace grâce à des clayettes flexibles et dynamiques.

TECHNOLOGIE LED

La technologie LED est une solution durable à faible entretien pour un excellent éclairage à l'intérieur de votre réfrigérateur.



TECHNOLOGIE SENSOR FRESH

La technologie Sensor Fresh (contrôle de la température par capteurs) surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Lorsque la porte est laissée ouverte ou lorsque vous remplissez le réfrigérateur avec vos courses pour la semaine, la technologie détecte un changement de température et d'humidité et fait rapidement circuler de l'air froid pour rétablir la bonne température et le niveau d'humidité adéquat.



TECHNOLOGIE NO-FROST

Ce système contrôle la circulation de l'air froid dans votre réfrigérateur. Il garantit un niveau d'humidité idéal tout en évitant la condensation ou la formation de givre sur vos aliments et sur les surfaces internes du réfrigérateur.



DYNAMIC 0°

Dynamic 0° est un système de refroidissement doté de capteurs de température. La température à l'intérieur du tiroir est réglable de -2 °C à +2 °C, et le niveau d'humidité dans le compartiment est ajusté automatiquement en fonction de cette température. Le compartiment Dynamic 0° garantit les meilleures conditions de stockage possibles pour vos viandes et vos fromages, tout en préservant la fraîcheur et le croquant initial de vos salades et légumes à feuilles.



SYSTÈME DE FERMETURE DOUCE

Tous les tiroirs se ferment d'une légère poussée, sans à-coups et sans bruit.

INTÉRIEURS HAUT DE GAMME

Les deux nouveaux accessoires de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, verre de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence.

GRANDE CAPACITÉ VERTIGO

*Exceptionnel
à l'intérieur comme
à l'extérieur*



SYSTÈME TOTAL NO-FROST

Le système Total No-Frost des modèles Vertigo est entièrement automatique. Grâce à lui, vous n'aurez plus jamais besoin de dégivrer votre réfrigérateur, le compartiment Dynamic 0° ou le tiroir à température variable. Le système Total No Frost permet également de refroidir le réfrigérateur en un tour de main, afin qu'il retrouve sa température normale de fonctionnement encore plus rapidement après que la porte ait été ouverte.

FABRIQUE À GLAÇONS

Les réfrigérateur Vertigo sont équipés d'une fabrique à glaçons entièrement automatique, directement reliée à l'alimentation en eau de votre maison et fonctionnant avec un système de filtre intégré, pour la garantie de glaçons entièrement dépourvus de goût ou d'odeur déplaisante.

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES

Lorsque vous revenez de vos courses, vous désirez réfrigérer vos achats le plus rapidement possible afin de préserver leur fraîcheur. La fonction spéciale Courses abaisse la température de votre réfrigérateur d'une simple pression sur un bouton, vous permettant ainsi de refroidir de grandes quantités d'aliments de manière sûre et rapide.

SYSTÈME DE VENTILATION AIRFLOW

Le système de ventilation Airflow répartit l'air froid de manière homogène afin de garantir une ventilation indépendante dans chaque compartiment. Il permet de maintenir une température uniforme dans tous les compartiments, favorisant ainsi un environnement idéal pour la conservation des aliments.

CHARNIÈRES À DOUBLE MOUVEMENT

Ce système breveté par KitchenAid facilite l'intégration de tous les modèles Vertigo au sein du mobilier et des plans de travail, et vous offre l'assurance d'une finition élégante et luxueuse, ainsi qu'une plus grande flexibilité lors de la conception de votre cuisine. Chez KitchenAid, nous savons que vous attendez des produits robustes et résistants, nous avons donc intégré un mouvement auto-équilibrant sur chaque charnière pour une plus grande stabilité et la garantie d'une performance durable.

Les deux nouveaux accessoires de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, verre de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence.

Créer et gérer l'espace dans votre cuisine n'aura jamais été aussi facile. D'une grande praticité, les clayettes peuvent être séparées et ajustées individuellement à la hauteur que vous souhaitez, transformant l'intérieur de votre réfrigérateur en espace polyvalent et parfaitement organisé, idéalement conçu pour tous vos besoins.





DYNAMIC 0°

Dynamic 0° est un double compartiment à tiroirs doté d'un système de refroidissement et de capteurs de température. Il vous suffit de sélectionner une température comprise entre -2 °C et +2 °C, et le niveau d'humidité à l'intérieur du compartiment s'ajustera automatiquement en fonction de la température choisie. Le compartiment Dynamic 0° garantit les meilleures conditions de stockage possibles pour vos viandes et vos fromages, tout en préservant la fraîcheur et le croquant initial de vos salades et légumes à feuilles.



TIROIR À TEMPÉRATURE VARIABLE

Réfrigérateur, congélateur ou Dynamic 0°, le menu Vertigo Access vous offre la liberté de choisir comment utiliser le tiroir à température variable : en espace réfrigéré supplémentaire ou en mode Dynamic 0° pour stocker plus de produits frais ou ingrédients délicats ; ou encore en mode congélateur, pour stocker vos produits surgelés ou congeler vos plats faits maison favoris afin qu'ils soient toujours prêts quand vous en avez besoin.



CONSERVER ET FAIRE VIEILLIR LE VIN

Vertigo est bien plus qu'une simple cave à vin. Grâce au contrôle parfait de la température et de l'humidité, ce compartiment est idéal pour conserver et faire vieillir vos meilleurs crus. Il assure les conditions idéales pour la conservation du liège, et permet à vos millésimes les plus précieux de développer tous leurs arômes, comme ils le feraient s'ils étaient stockés dans votre cave.

SYSTÈME ANTI-VIBRATIONS

L'efficacité de l'isolation du compresseur vous garantit une protection totale contre les vibrations. Le système anti-vibrations du Vertigo minimise chaque mouvement, créant un environnement sûr pour vos bouteilles les plus délicates, vous permettant ainsi de les garder à disposition ou de les déboucher pour une occasion très spéciale.



TROIS COUCHES DE PROTECTION

Les caves à vin Vertigo sont conçues avec un seul objectif en tête : recréer les conditions de stockage spécifiques d'une cave en sous-sol, afin que même vos crus les plus délicats puissent conserver leur couleur, leurs arômes et leur corps. Des conditions de température ou de luminosité trop faibles ou trop élevées peuvent détériorer votre vin pendant le stockage. C'est pourquoi KitchenAid a conçu une porte à triple vitrage pour les caves à vin Vertigo, afin de créer une barrière efficace contre les rayons UV et les brusques changements de température.



KitchenAid Acier inoxydable
 KCZCX 20901R € 9 999
 KCZCX 20901L € 9 999

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité
Dynamic 0°

FONCTIONS

Tiroir à température variable
3 zones de température différentes
 Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
 Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
 Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes réglables **3** balconnets réglables
2 tiroirs Dynamic 0°

Classe énergétique **A+**
 Consommation d'énergie annuelle : 409 kWh/an*
 Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 432 L
 - Réfrigérateur 336 L
 - Congélateur 96 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
 Finition en acier inoxydable



KitchenAid Acier inoxydable
 KCZCX 20900R € 8 999
 KCZCX 20900L € 8 999

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité

FONCTIONS

Tiroir à température variable
2 zones de température différentes
 Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
 Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
 Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes réglables **3** balconnets réglables
2 bacs à légumes

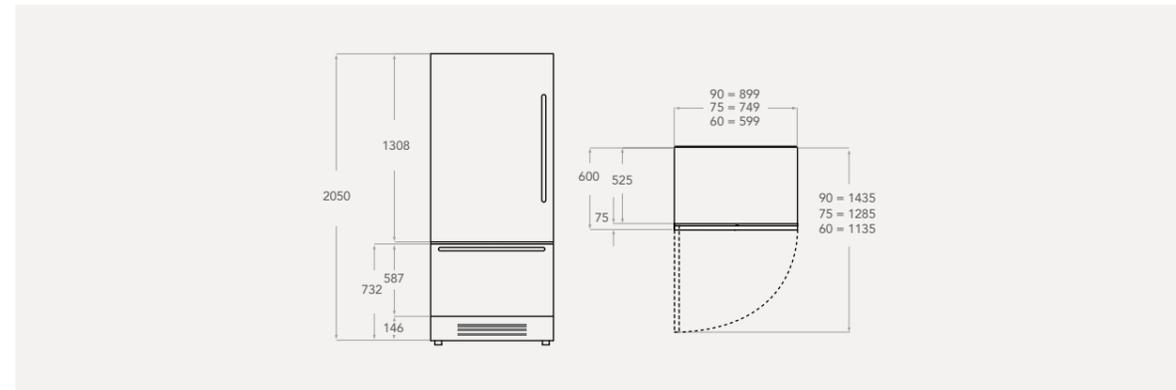
Classe énergétique **A+**
 Consommation d'énergie annuelle : 359 kWh/an*
 Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 456 L
 - Réfrigérateur 360 L
 - Congélateur 96 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
 Finition en acier inoxydable

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



KitchenAid Acier inoxydable
 KCZCX 20750R € 8 799
 KCZCX 20750L € 8 799

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 75 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité

AGENCEMENT INTÉRIEUR

2 clayettes réglables
2 bacs à légumes
3 balconnets réglables
 Balconnet pour les bouteilles

ESTHÉTIQUE

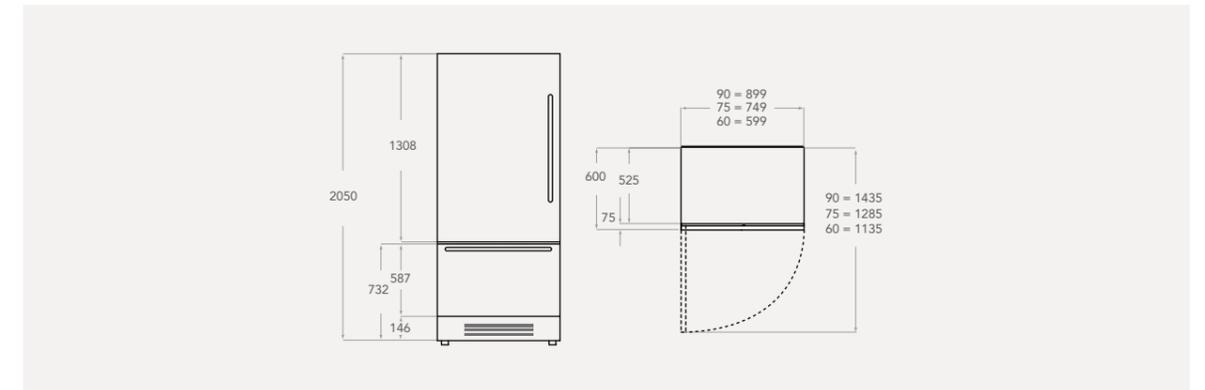
Écran tactile
 Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
 Finition en acier inoxydable

FONCTIONS

Tiroir à température variable
2 zones de température différentes
 Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
 Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
 Mode vacances / Mode fête

Classe énergétique A+

Consommation d'énergie annuelle : 306 kWh/an*
 Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**
 Éclairage LED
Capacité nette : 357 L
 - Réfrigérateur 284 L
 - Congélateur 73 L





KitchenAid Acier inoxydable
KCZWX 20900L € 10 999

CAVE À VIN INTÉGRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité
Compartment pour conserver et faire vieillir le vin
Verre protecteur triple vitrage

FONCTIONS

Tiroir à température variable
3 zones de température différentes
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur

AGENCEMENT INTÉRIEUR

9 clayettes

Classe énergétique **A+**
Consommation d'énergie annuelle : 340 kWh/an*
Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 432 L
- Réfrigérateur 336 L
- Congélateur 96 L
Capacité : 81 bouteilles

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : Bois (chêne) / Acier inoxydable
Finition en acier inoxydable



KitchenAid Acier inoxydable
KCZWX 20600R € 8 499
KCZWX 20600L € 8 499

CAVE À VIN INTÉGRABLE 60 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic Système Total No-Frost
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité
Compartment pour conserver et faire vieillir le vin
Verre protecteur triple vitrage

FONCTIONS

Tiroir à température variable
3 zones de température différentes
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur

AGENCEMENT INTÉRIEUR

9 clayettes

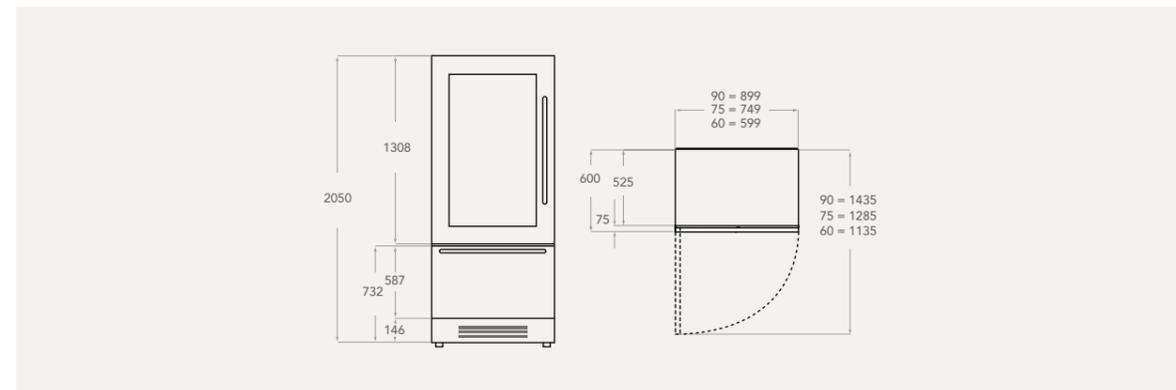
Classe énergétique **A+**
Consommation d'énergie annuelle : 380 kWh/an*
Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 360 L
- Réfrigérateur 275 L
- Congélateur 85 L
Capacité : 45 bouteilles

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : Bois (chêne) / Acier inoxydable
Finition en acier inoxydable

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



KitchenAid Acier inoxydable
KCVCX 20901R € 9 249
KCVCX 20901L € 9 249

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité
Dynamic 0°

FONCTIONS

Tiroir à température variable
3 zones de température différentes
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes réglables
2 tiroirs Dynamic 0°
2 tiroirs de congélation

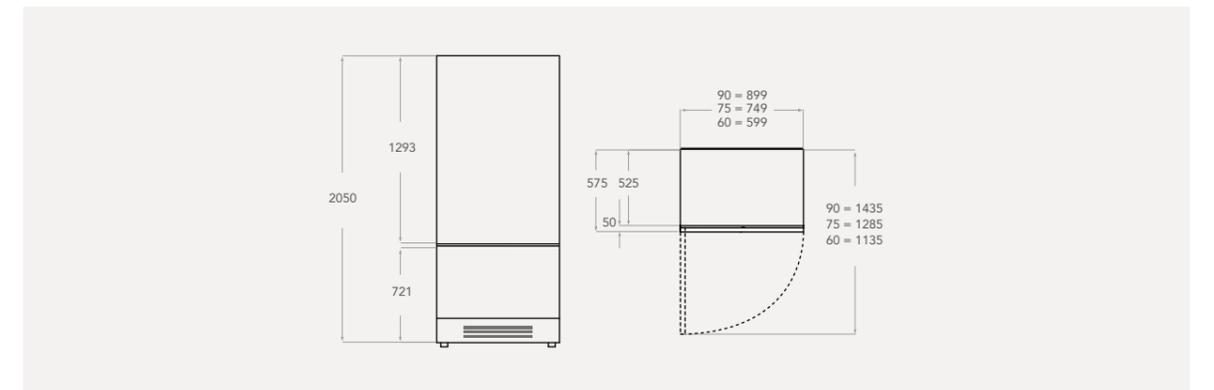
3 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

Classe énergétique **A+**
Consommation d'énergie annuelle : 382 kWh/an*
Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 432 L
- Réfrigérateur 336 L
- Congélateur 96 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
Pour finition de la façade en meuble



KitchenAid Acier inoxydable
KCVCX 20900R € 8 249
KCVCX 20900L € 8 249

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité

FONCTIONS

Tiroir à température variable
2 zones de température différentes
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes réglables
2 bacs à légumes
2 tiroirs de congélation

3 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

Classe énergétique **A+**
Consommation d'énergie annuelle : 409 kWh/an*
Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 456 L
- Réfrigérateur 360 L
- Congélateur 96 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
Pour finition de la façade en meuble





KitchenAid Acier inoxydable
 KCVCX 20750R € 7 999
 KCVCX 20750L € 7 999

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 75CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Fabrique à glaçons
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité

FONCTIONS

Tiroir à température variable
2 zones de température différentes
 Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
 Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
 Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

3 clayettes
2 clayettes réglables
2 tiroirs de congélation
3 balconnets réglables
 Balconnet pour les bouteilles

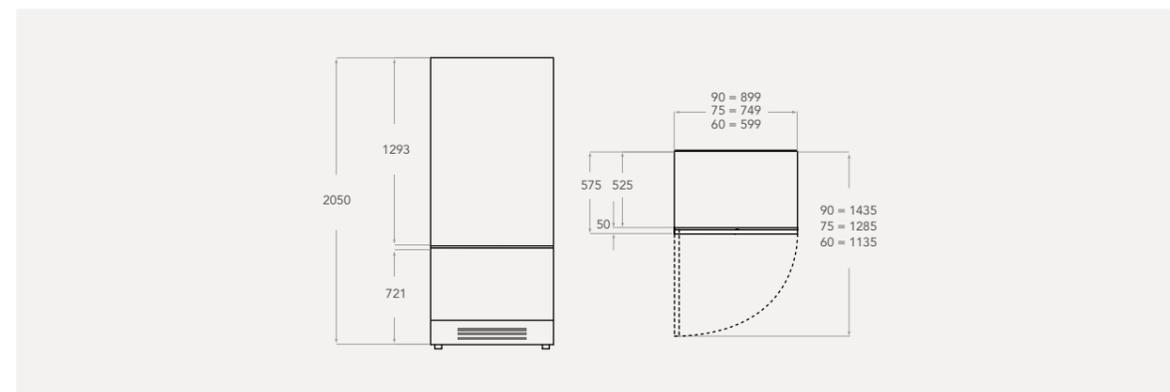
Classe énergétique **A+**

Consommation d'énergie annuelle : 306 kWh/an*
 Niveau sonore **44 dBA re 1 pW**
 Éclairage LED
Capacité nette : 357 L
 - Réfrigérateur 284 L
 - Congélateur 73 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Matériau des clayettes : Verre / Acier inoxydable
 Pour finition de la façade en meuble

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



KitchenAid Acier inoxydable
 KCWXX 20900L € 10 249

CAVE À VIN ENCASTRABLE 90 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Système Total No-Frost
Charnières à double mouvement
Contrôle de l'humidité
Compartment pour conserver et faire vieillir le vin

FONCTIONS

Tiroir à température variable
3 zones de température différentes
 Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur
 Fonction refroidissement rapide et congélation rapide
 Mode vacances / Mode fête

AGENCEMENT INTÉRIEUR

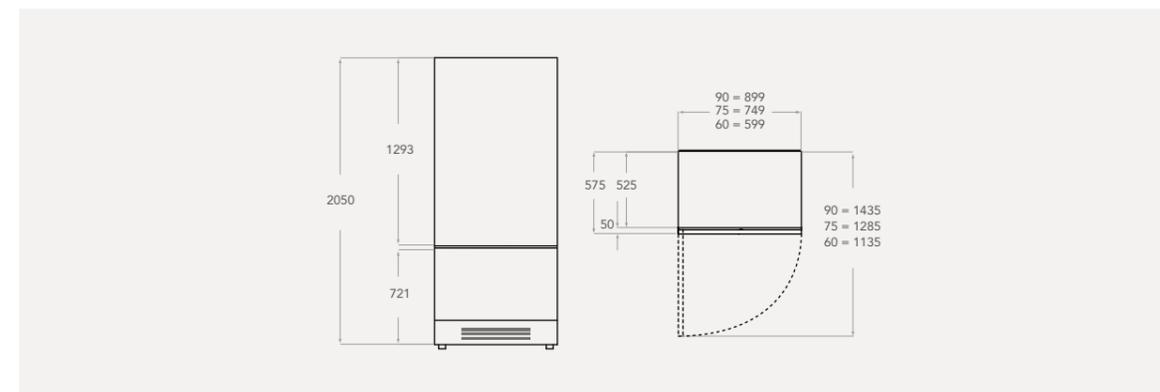
9 clayettes

Classe énergétique **A+**
 Consommation d'énergie annuelle : 340 kWh/an*
 Niveau sonore : **44 dBA re 1 pW**
 Éclairage LED

Capacité nette : 456 L
 - Réfrigérateur 360 L
 - Congélateur 96 L
Capacité : 81 bouteilles

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Matériau des clayettes : Bois (chêne) / Acier inoxydable
 Pour finition de la façade en meuble



**KIT POUR
CAVE À VIN 60 CM**

KACKX 00060 | € 1 499

**KIT POUR CAVE À VIN 60 CM
+ RÉFRIGÉRATEUR 90 CM**

KACKX 09060 | € 1 799

**KIT POUR
RÉFRIGÉRATEUR 90 CM**

KACKX 00090 | 1 499 €

**KIT POUR RÉFRIGÉRATEUR 90 CM
+ RÉFRIGÉRATEUR 90 CM**

KACKX 09090 | 1 799 €

**KIT POUR
RÉFRIGÉRATEUR 75 CM**

KACKX 00075 | 1 499 €



KIT D'ENCASTREMENT INOX POUR CONFIGURATION POSABLE

KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL

KACLS 00000 - Kit d'assemblage central pour modèles intégrables (gris) | € 249

KACLW 00000 - Kit d'assemblage central pour modèles encastrables (blanc) | € 249

Pour plus d'informations concernant l'installation de ce produit, veuillez consulter les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION disponibles sur le site internet de KitchenAid.

Les modèles et les prix indiqués n'incluent pas les appareils.

**KIT POUR CAVE À VIN 60 CM
+ RÉFRIGÉRATEUR 75 CM**

KACKX 07560 | € 1 799



**KIT POUR RÉFRIGÉRATEUR 90 CM
+ RÉFRIGÉRATEUR 75 CM**

KACKX 07590 | € 1 799



**KIT POUR RÉFRIGÉRATEUR 90 CM + CAVE À VIN 60 CM
+ RÉFRIGÉRATEUR 75 CM**

KACKX 90675 | € 2 199



KIT D'ENCASTREMENT INOX POUR CONFIGURATION POSABLE

KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL

Kit d'assemblage pour 3 modèles: 90 + 60 + 75 cm full top + 2 kits centraux | € 2.299

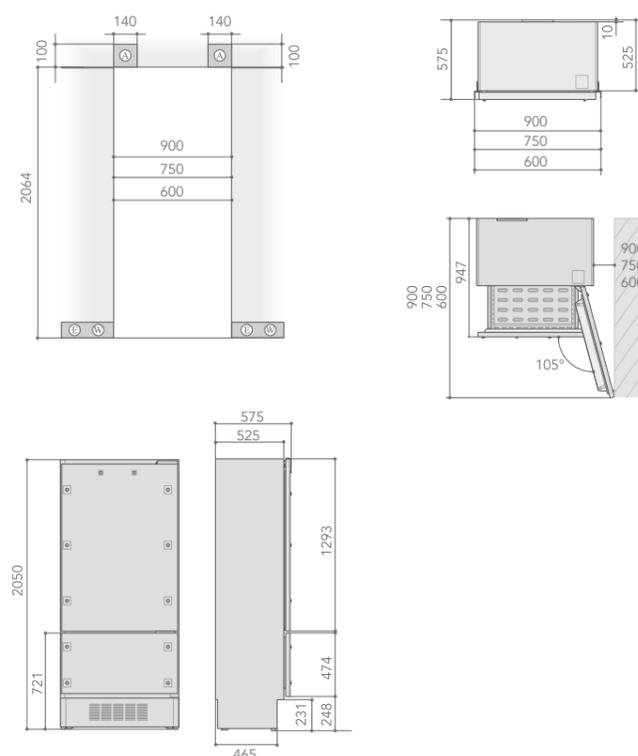
KACLS 00000 - Kit d'assemblage central pour modèles intégrables (gris) | € 249

KACLW 00000 - Kit d'assemblage central pour modèles encastrables (blanc) | € 249

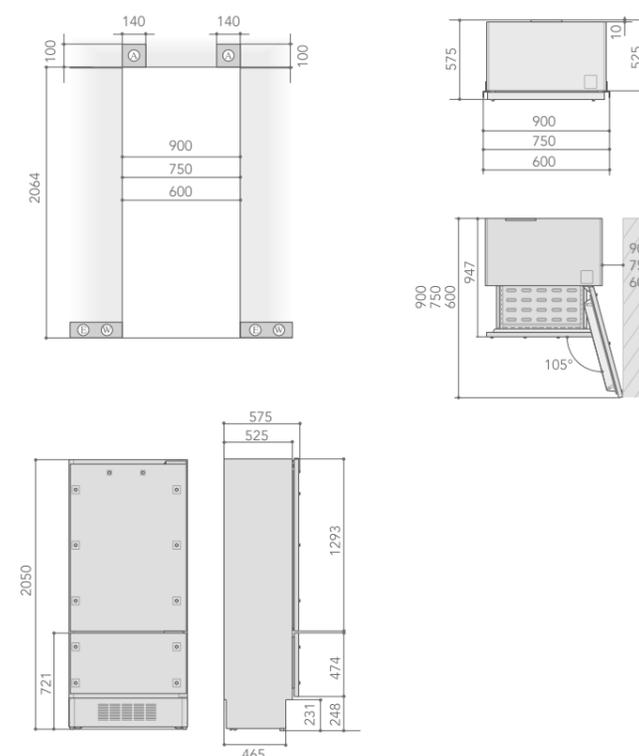
Pour plus d'informations concernant l'installation de ce produit, veuillez consulter les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION disponibles sur le site internet de KitchenAid.

Les modèles et les prix indiqués n'incluent pas les appareils.

POSABLE



INTÉGRABLE



LARGEUR POUR LES RÉFRIGÉRATEURS ENCASTRABLES

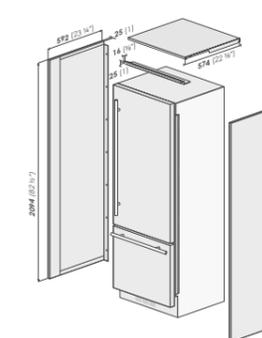
	KIT D'ASSEMBLAGE LATÉRAL (mm)	UNITÉ (mm)	KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL (mm)	UNITÉ (mm)	KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL (mm)	UNITÉ (mm)	KIT D'ASSEMBLAGE LATÉRAL (mm)	LARGEUR TOTALE (mm)
90 cm + 60 cm	6,5	887	13	-	-	587	6,5	1 500
90 cm + 75 cm	6,5	887	13	-	-	737	6,5	1 680
90 cm + 90 cm	6,5	887	13	-	-	887	6,5	1 800
90 cm + 60 cm + 75 cm	6,5	887	13	587	13	737	6,5	2 250

Le kit d'assemblage latéral est inclus avec l'appareil.

Pour plus d'informations concernant l'installation de ce produit, veuillez consulter les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION disponibles sur le site internet de KitchenAid.

KIT POSABLE

MODÈLES	LARGEUR AVEC KIT POSABLE
60 cm	650 mm
75 cm	800 mm
90 cm	950 mm
90 cm + 60 cm	1 550 mm
90 cm + 75 cm	1 700 mm
90 cm + 90 cm	1 850 mm



IMPORTANT

L'appareil doit être placé contre le mur, en tenant compte du fait que la porte doit pouvoir être ouverte à 90° afin de pouvoir ouvrir et tirer les tiroirs. La distance entre le côté du réfrigérateur et le mur est nécessaire uniquement afin de pouvoir ouvrir la porte complètement (105°).

**GRANDE CAPACITÉ
SIDE-BY-SIDE**

*Ouvrez les portes
de l'intelligence*



**TECHNOLOGIE
SENSOR FRESH**

La technologie Sensor Fresh (contrôle de la température par capteurs) surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Lorsque la porte est laissée ouverte ou si vous remplissez le réfrigérateur avec vos courses pour la semaine, la technologie détecte un changement de température et d'humidité et fait rapidement circuler de l'air froid pour rétablir la bonne température et le niveau d'humidité adéquat.

DYNAMIC 0°

Le compartiment Dynamic 0° garantit que tous vos produits frais, viandes, poissons et laitages sont conservés dans des conditions optimales.

INTÉRIEURS HAUT DE GAMME

Les deux nouveaux accessoires de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, plexiglas de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence.

Les réglages séparés du réfrigérateur et du congélateur vous offrent une flexibilité totale de contrôle, tandis que la technologie Sensor Fresh garantit une température et un niveau d'humidité optimum afin de préserver la fraîcheur de vos aliments. Le compartiment Dynamic 0° garantit les meilleures conditions de stockage possibles pour vos viandes, vos poissons et vos produits laitiers tout en préservant la fraîcheur et le croquant initial de vos fruits et légumes, tandis que la cellule de refroidissement peut être activée sur demande

et congeler jusqu'à 2 kg de nourriture en seulement quatre heures. Avec son classement A++, l'efficacité énergétique du Side-By-Side n'a d'égale que son exceptionnelle gestion de l'espace. Grâce à son agencement intérieur polyvalent, optimiser au maximum sa capacité de 615 litres est un véritable jeu d'enfant. Ses clayettes en verre et son éclairage LED vous offrent un aperçu sur tous vos aliments d'un simple coup d'œil, tandis que les balconnets et les multiples tiroirs vous permettent de tout ranger à sa place.



**CELLULE
DE REFROIDISSEMENT**

La cellule de refroidissement rapide (Shock Freezer) de KitchenAid tient la promesse de la marque de vous offrir des performances professionnelles. Elle refroidit ou congèle les aliments en préservant leurs arômes, saveurs et valeurs nutritionnelles grâce à ses deux fonctions professionnelles :

REFROIDISSEMENT RAPIDE

+3°C

LE REFROIDISSEMENT RAPIDE PERMET DE FAIRE BAISSER LA TEMPÉRATURE D'UN PLAT CUIT AU FOUR À +3 °C, CE QUI EST IDÉAL POUR LES RECETTES QUI REQUIÈRENT D'ARRÊTER LA CUISSON DES INGRÉDIENTS IMMÉDIATEMENT.

CONGÉLATION RAPIDE

-18°C

LA CONGÉLATION RAPIDE FAIT BAISSER LA TEMPÉRATURE À CŒUR DES ALIMENTS À -18 °C, CE QUI EST IDÉAL POUR CONSERVER LEUR TEXTURE, LEUR GOÛT, LEURS PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES ET LEUR COULEUR LORSQUE VOUS LES CUISEZ PAR LA SUITE.



KitchenAid Acier inoxydable
KCBPX 18120 € 4 999

SIDE-BY-SIDE ENCASTRABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost
Technologie Sensor Fresh
Dynamic 0°
Shock freezer
Filtre antibactérien
Contrôle de l'humidité
Éclairage LED
Clayettes réglables

AGENCEMENT INTÉRIEUR

2 bacs à légumes
4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
5 balconnets réglables
7 tiroirs de congélation

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne
Boîte à fromage - Chêne
Balconnet pour les bouteilles
Porte-bouteilles
Bac à œufs
Bac à glaçons

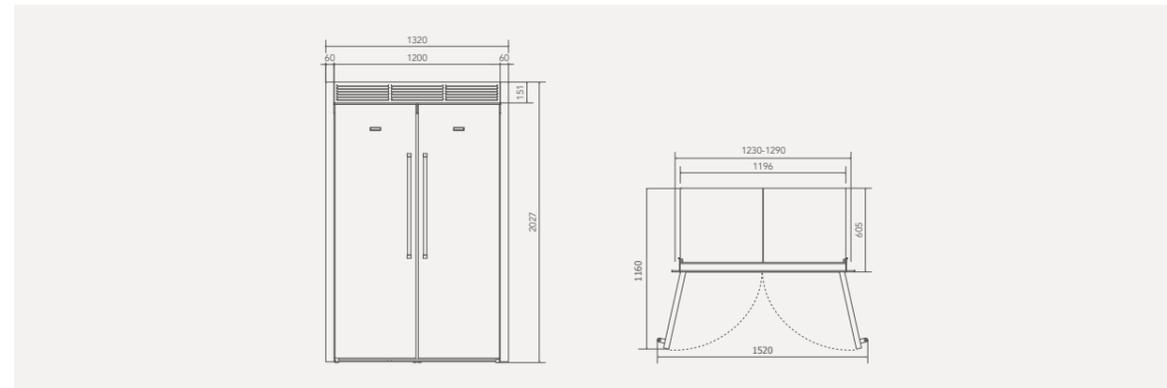
Classe énergétique **A ++**

Consommation d'énergie annuelle : 237 kWh/an*
Niveau sonore **38 dBA re 1 pW**
Capacité nette : 615 L
- Réfrigérateur 363 L
- Congélateur 252 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



KitchenAid Acier inoxydable
KCFPX 18120 € 5 799

SIDE-BY-SIDE POSABLE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost
Technologie Sensor Fresh
Dynamic 0°
Shock freezer
Filtre antibactérien
Contrôle de l'humidité
Éclairage LED
Clayettes réglables

AGENCEMENT INTÉRIEUR

2 bacs à légumes
4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
5 balconnets réglables
7 tiroirs de congélation

ACCESSOIRES

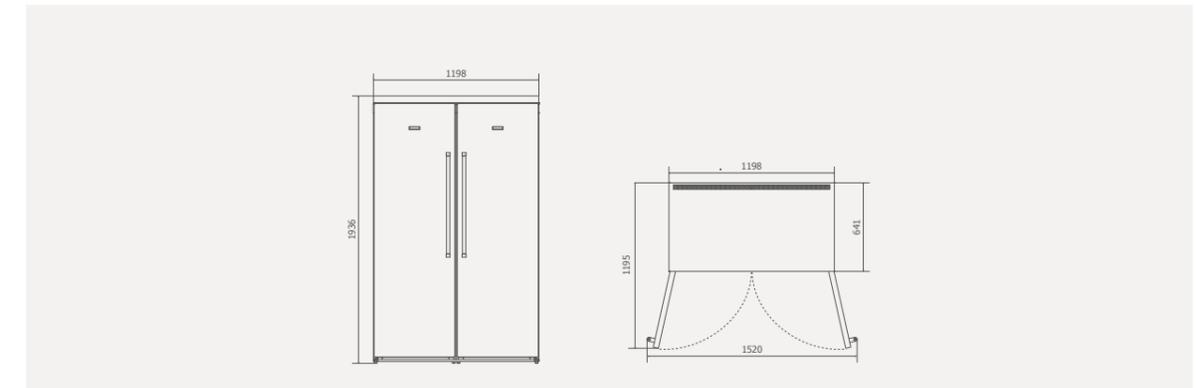
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne
Boîte à fromage - Chêne
Balconnet pour les bouteilles
Porte-bouteilles
Bac à œufs
Bac à glaçons

Classe énergétique **A ++**

Consommation d'énergie annuelle : 77 kWh/an*
Niveau sonore **38 dBA re 1 pW**
Capacité nette : 615 L
- Réfrigérateur 363 L
- Congélateur 252 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

*Fraîcheur, croquant
et conservation*



TECHNOLOGIE SENSOR FRESH

La technologie Sensor Fresh (contrôle de la température par capteurs) surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Lorsque la porte est laissée ouverte ou lorsque vous remplissez le réfrigérateur avec vos courses pour la semaine, la technologie détecte un changement de température et d'humidité et fait rapidement circuler de l'air froid pour rétablir la bonne température et le niveau d'humidité adéquat.



TECHNOLOGIE NO-FROST

Ce système contrôle la circulation de l'air froid dans votre réfrigérateur. Il garantit un niveau d'humidité idéal tout en évitant la condensation ou la formation de givre sur vos aliments et sur les surfaces internes du réfrigérateur.



DYNAMIC 0°

Dynamic 0° est un compartiment à tiroirs avec une température comprise entre -2°C et +2°C.

VENTILATEUR PRO-AIR

Le ventilateur Pro-Air contrôle la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur, créant ainsi les conditions idéales pour le stockage de vos aliments et vous permettant de les conserver jusqu'à quatre fois plus longtemps.

**SYSTÈME DE FERMETURE
DOUCE**

TECHNOLOGIE LED

INTÉRIEURS EN BOIS

BALCONNETS

ESPACE SUPPLÉMENTAIRE

Inspirés par les cuisines professionnelles, les nouveaux réfrigérateurs combinés encastrables de KitchenAid associent technologie de pointe et détails luxueux afin de conserver vos aliments avec le soin qu'ils méritent.

Tout en préservant la fraîcheur et la saveur naturelle de vos ingrédients, leur design captivant s'affiche avec assurance dans votre cuisine tandis que leurs exceptionnels accessoires multifonctions optimisent encore la polyvalence et la fonctionnalité de leur espace intérieur.

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ



L 70 CM

*Un design unique,
des dimensions exceptionnelles*

Ce réfrigérateur dernier cri est conçu pour vous offrir une polyvalence maximale dans votre cuisine. Avec ses dimensions uniques (70 cm de large et 193 cm de haut), il affiche une capacité nette généreuse de 400 litres. Doté d'un tiroir spécial produits délicats et de la technologie de contrôle de l'humidité, il régule la température dans le réfrigérateur et le congélateur de manière intelligente, tandis que ses intérieurs haut de gamme et ses accessoires en bois raffinés lui confèrent une touche d'élégance.





Blanc
KCBDR 20700 € 2 199

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 400 70 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Froid brassé
Capacité supplémentaire
Technologie Sensor Fresh
Fonction refroidissement rapide
Compartiment de congélation rapide

Filter antibactérien
Bac à légumes

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes (dans le compartiment réfrigérateur)
2 bac à légumes
3 tiroirs de congélation
Balconnet pour les bouteilles
Étagère en bois

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne, Boîte à fromage - Chêne, Bac à œufs, Bac à glaçons, Clayette à bouteilles

Classe énergétique A ++
Consommation d'énergie annuelle : 258 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 400 L
- Réfrigérateur 299 L
- Congélateur 101 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Fixation par glissières
Matériau des clayettes : verre / chêne



Blanc
KCBDR 20701 € 2 299

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 400 70 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Froid brassé
Capacité supplémentaire
Tiroir spécial produits délicats
Technologie Sensor Fresh
Contrôle de l'humidité

Compartiment de congélation rapide
Filter antibactérien
Bac à légumes

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes (au réfrigérateur)
1 clayettes pour les aliments délicats
1 bac à légumes
3 tiroirs de congélateur
Balconnet pour les bouteilles
Étagère en bois

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne, Boîte à fromage - Chêne, Bac à œufs, Bac à glaçons, Clayette à bouteilles

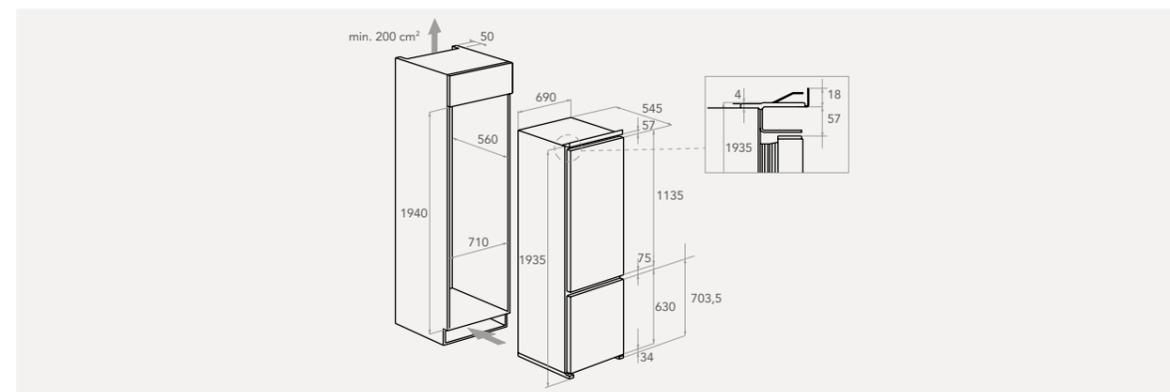
Classe énergétique A ++
Consommation d'énergie annuelle : 258 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**

Éclairage LED
Capacité nette : 400 L
- Réfrigérateur 299 L
- Congélateur 101 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Fixation par glissières
Matériau des clayettes : verre / chêne

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



Blanc
KCBDS 20701 € 2 399

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 400 70 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Froid brassé
Tiroir spécial produits délicats
Technologie Sensor Fresh
Compartiment de congélation rapide
Porte à fermeture douce
Contrôle de l'humidité
Filter antibactérien
Alarme porte ouverte

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne
Boîte à fromage - Chêne
Bac à œufs
Bac à glaçons
Clayette à bouteilles

ESTHÉTIQUE

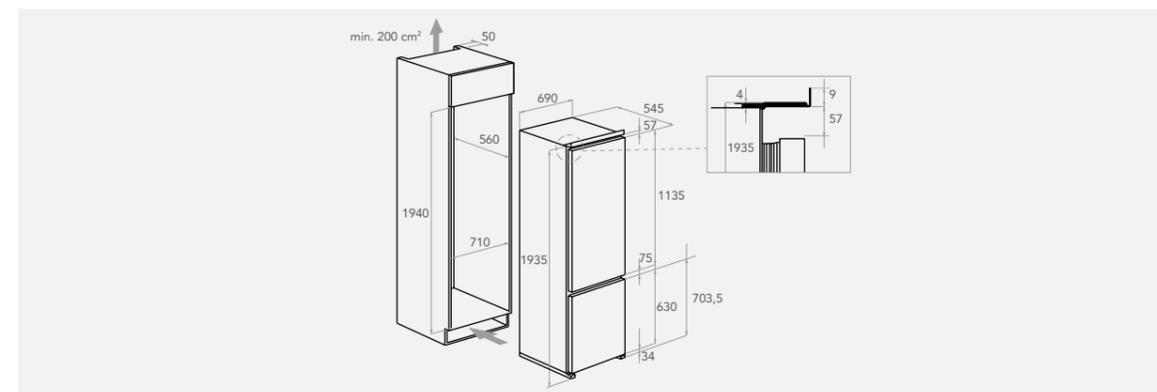
Écran tactile
Fixation pantographe
Matériau des clayettes : verre / chêne

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes (au réfrigérateur)
1 clayettes pour les aliments délicats
1 bac à légumes
3 tiroirs de congélateur
Balconnet pour les bouteilles
Étagère en bois

Classe énergétique A ++

Consommation d'énergie annuelle : 258 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**
Éclairage LED
Capacité nette : 400 L
- Réfrigérateur 299 L
- Congélateur 101 L





Blanc
KCBCS 20600 € 1 799

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 194 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost Porte à fermeture douce
Technologie Sensor Fresh Contrôle de l'humidité
 Fonction refroidissement rapide Filtre antibactérien
 Compartiment de congélation rapide Alarme porte ouverte

AGENCEMENT INTÉRIEUR

1 bac à légumes
 5 clayettes dans le réfrigérateur
 4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
 4 balconnets réglables
 3 tiroirs de congélation
 Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne, Boîte à fromage,
 Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles, Bac à œufs,
 Bac à glaçons

Classe énergétique **A+** Éclairage LED
 Consommation d'énergie **Capacité nette : 300 L**
 annuelle : 314 kWh/an* - Réfrigérateur 237 L
 Niveau sonore **38 dBA re 1 pW** - Congélateur 63 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Fixation pantographe
 Matériau des clayettes : verre / chêne



Blanc
KCBCR 20600 € 1 699

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 194 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost Contrôle de l'humidité
Technologie Sensor Fresh Filtre antibactérien
 Fonction refroidissement rapide Alarme porte ouverte
 Compartiment de congélation rapide

AGENCEMENT INTÉRIEUR

1 bac à légumes
 5 clayettes dans le réfrigérateur
 4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
 4 balconnets réglables
 3 tiroirs de congélation
 Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne, Boîte à fromage,
 Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles, Bac à œufs, Bac à
 glaçons

Classe énergétique **A+** Éclairage LED
 Consommation d'énergie **Capacité nette : 300 L**
 annuelle : 314 kWh/an* - Réfrigérateur 237 L
 Niveau sonore **38 dBA re 1 pW** - Congélateur 63 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Fixation par glissières
 Matériau des clayettes : verre



Blanc
KCBCS 18600 € 1 599

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost Porte à fermeture douce
Dynamic 0° Contrôle de l'humidité
Technologie Sensor Fresh Filtre antibactérien
 Compartiment de congélation rapide Alarme porte ouverte

AGENCEMENT INTÉRIEUR

1 bac à légumes
 4 clayettes dans le réfrigérateur
 3 clayettes réglables dans le réfrigérateur
 2 balconnets réglables
 3 tiroirs de congélation
 Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne, Boîte à fromage,
 Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles, Bac à œufs, Bac à
 glaçons

Classe énergétique **A+** Éclairage LED
 Consommation d'énergie **Capacité nette : 258 L**
 annuelle : 294 kWh/an* - Réfrigérateur 195 L
 Niveau sonore **38 dBA re 1 pW** - Congélateur 63 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Fixation pantographe
 Matériau des clayettes : verre



Blanc
KCBCR 18600 € 1 499

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost Contrôle de l'humidité
Dynamic 0° Filtre antibactérien
Technologie Sensor Fresh Alarme porte ouverte
 Compartiment de congélation rapide

AGENCEMENT INTÉRIEUR

1 bac à légumes
 4 clayettes dans le réfrigérateur
 3 clayettes réglables dans le réfrigérateur
 2 balconnets réglables
 3 tiroirs de congélation
 Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

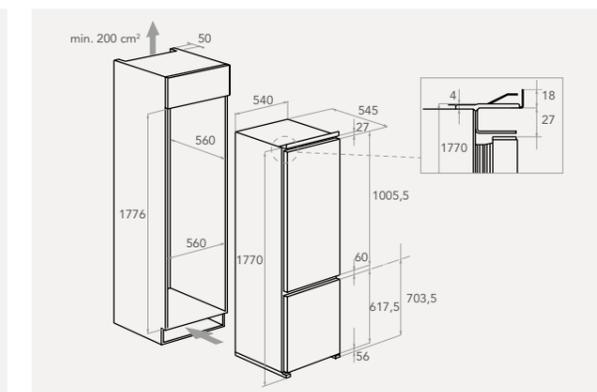
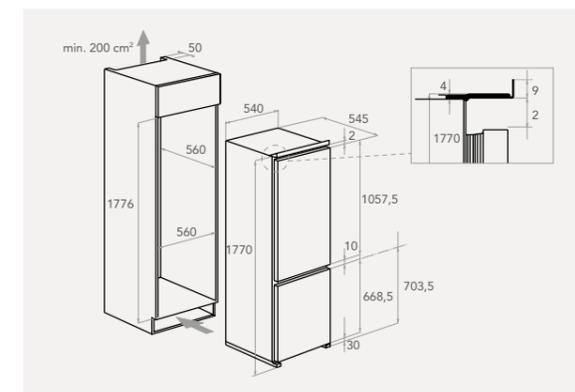
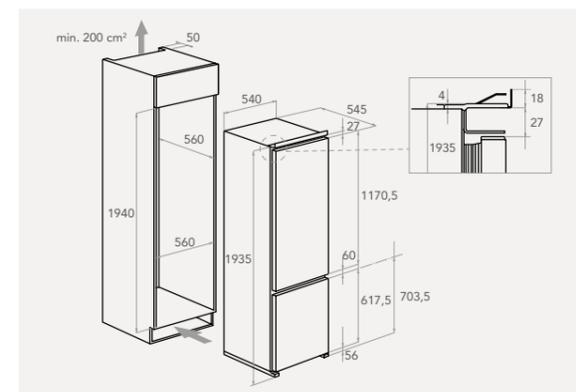
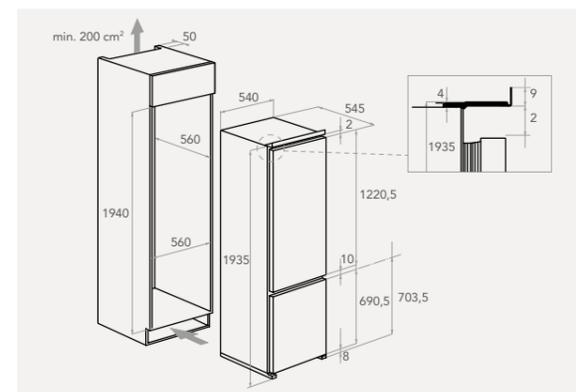
Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne, Boîte à fromage,
 Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles, Bac à œufs, Bac à
 glaçons

Classe énergétique **A+** Éclairage LED
 Consommation d'énergie **Capacité nette : 258 L**
 annuelle : 294 kWh/an* - Réfrigérateur 195 L
 Niveau sonore **38 dBA re 1 pW** - Congélateur 63 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
 Matériau des clayettes : verre
 Fixation par glissières

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.





Blanc
KCBDS 18601 € 1 499

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Froid brassé
Technologie Sensor Fresh
Compartiment de congélation rapide
Porte à fermeture douce
Contrôle de l'humidité
Filtre antibactérien
Alarme porte ouverte

AGENCEMENT INTÉRIEUR

1 bac à légumes, 4 clayettes dans le réfrigérateur, 3 clayettes réglables dans le réfrigérateur, 3 balconnets réglables, 3 tiroirs de congélation, Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne,
Boîte à fromage, Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles,
Bac à œufs, Bac à glaçons

Classe énergétique **A ++**
Consommation d'énergie annuelle : 232 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**
Éclairage LED

Capacité nette : 269 L
- Réfrigérateur 189 L
- Congélateur 80 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe



Blanc
KCBDR 18601 € 1 399

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Froid brassé
Technologie Sensor Fresh
Compartiment de congélation rapide
Contrôle de l'humidité
Filtre antibactérien
Alarme porte ouverte

AGENCEMENT INTÉRIEUR

5 clayettes dans le réfrigérateur, 4 clayettes réglables dans le réfrigérateur, 3 balconnets réglables, 3 tiroirs de congélation, Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne,
Boîte à fromage, Porte-bouteilles, Séparateur de bouteilles,
Bac à œufs, Bac à glaçons

Classe énergétique **A ++**
Consommation d'énergie annuelle : 235 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**
Éclairage LED

Capacité nette : 275 L
- Réfrigérateur 195 L
- Congélateur 80 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation par glissières



Blanc
KCBDR 18600 € 1 199

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh
Compartiment de congélation rapide
Contrôle de l'humidité
Filtre antibactérien
Alarme porte ouverte

ACCESSOIRES

Étagère gastronomique / Étagère à vin - Chêne
Boîte à fromage
Porte-bouteilles
Séparateur de bouteilles
Bac à œufs
Bac à glaçons

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation par glissières

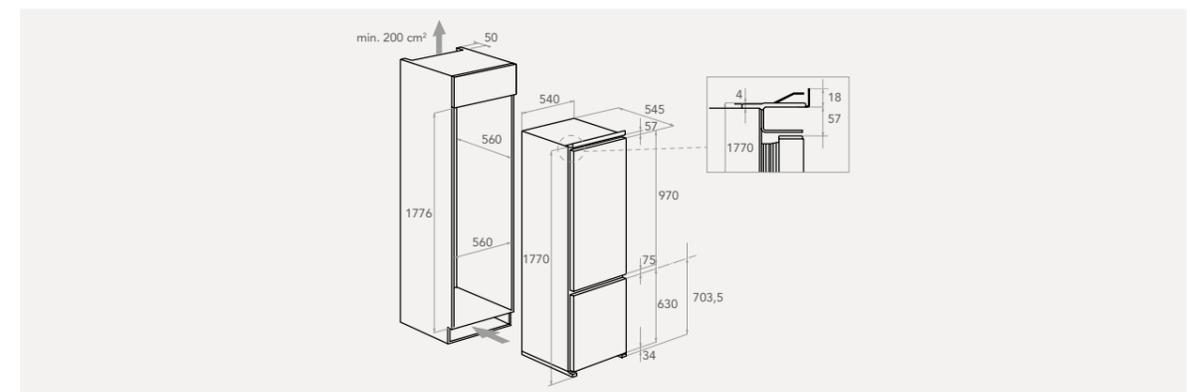
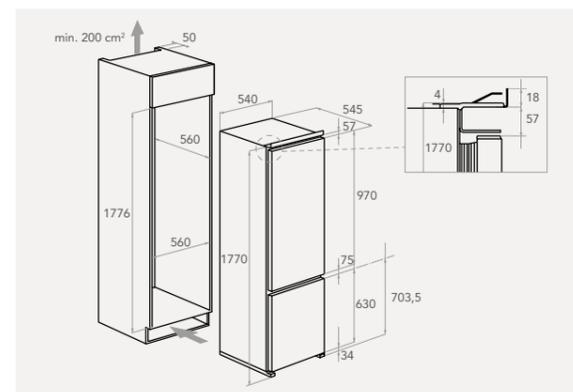
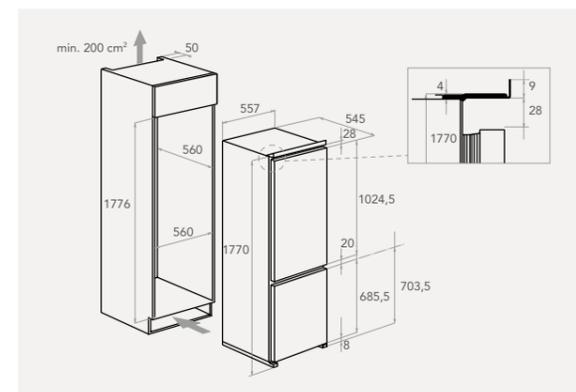
AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
4 clayettes dans le réfrigérateur
3 balconnets réglables
3 tiroirs de congélation
Balconnet pour les bouteilles

Classe énergétique **A +**

Consommation d'énergie annuelle : 299 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBA re 1 pW**
Éclairage LED
Capacité nette : 275 L
- Réfrigérateur 195 L
- Congélateur 80 L

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



**ARMOIRE
+ ICONIC**



VENTILATEUR PRO-AIR

Le ventilateur Pro-Air contrôle la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur, créant ainsi les conditions idéales pour le stockage de vos aliments et vous permettant de les conserver jusqu'à quatre fois plus longtemps.

TECHNOLOGIE SENSOR FRESH

La technologie Sensor Fresh (contrôle de la température par capteurs) surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Lorsque la porte est laissée ouverte ou lorsque vous remplissez le réfrigérateur avec vos courses pour la semaine, la technologie détecte un changement de température et d'humidité et fait rapidement circuler de l'air froid pour rétablir la bonne température et le niveau d'humidité adéquat.

TECHNOLOGIE NO-FROST

Ce système contrôle la circulation de l'air froid dans votre réfrigérateur. Il garantit un niveau d'humidité idéal tout en évitant la condensation ou la formation de givre sur vos aliments et sur les surfaces internes du réfrigérateur.



**COMMANDES ÉLECTRONIQUES
AVEC AFFICHAGE NUMÉRIQUE**

**SYSTÈME DE FERMETURE
DOUCE**

TECHNOLOGIE LED

INTÉRIEURS HAUT DE GAMME

BALCONNETS

Nos réfrigérateurs armoires sont conçus pour vous offrir un maximum de fonctionnalités dans un espace relativement petit, tandis que notre nouveau réfrigérateur Iconic

Fridge, avec son design aussi intemporel qu'audacieux, transforme votre cuisine en véritable galerie d'art moderne.



Blanc
KCBFS 18602 € 1 899

CONGÉLATEUR ARMOIRE 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Pro Freeze **Shock Freezer**
Porte à fermeture douce Éclairage LED
No Frost

AGENCEMENT INTÉRIEUR

Compartiment Shock Freezer
7 tiroirs de congélation

ACCESSOIRES

Bac à glaçons

Classe énergétique **A ++**
Consommation d'énergie
annuelle : 237 kWh/an*
Niveau sonore **38 dBa re 1 pW**

Capacité nette : 203 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe



Blanc
KCBNS 18602 € 1 599

ARMOIRE 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

No Frost **Porte à fermeture douce**
Technologie Sensor Fresh Éclairage LED
Filtre antibactérien Clayettes réglables

AGENCEMENT INTÉRIEUR

6 clayettes dans le réfrigérateur **5** balconnets réglables
5 clayettes réglables dans le réfrigérateur
2 bacs à légumes

ACCESSOIRES

Boîte à fromage Bac à œufs
Porte-bouteilles Étagère gastronomique /
Séparateur de bouteilles bouteilles - Chêne

Classe énergétique **A +++**
Consommation d'énergie
annuelle : 77 kWh/an*
Niveau sonore **37 dBa re 1 pW**

Capacité nette : 318 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe



Blanc
KCBNR 18602 € 1 499

ARMOIRE 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh
Filtre antibactérien
Éclairage LED

AGENCEMENT INTÉRIEUR

6 clayettes dans le réfrigérateur **5** balconnets réglables
5 clayettes réglables dans le réfrigérateur Balconnet pour les bouteilles
2 bacs à légumes

ACCESSOIRES

Boîtes à fromage Bac à œufs
Porte-bouteilles Étagère gastronomique /
Séparateur de bouteilles bouteilles - Chêne

Classe énergétique **A +++**
Consommation d'énergie
annuelle : 77 kWh/an*
Niveau sonore **31 dBa re 1 pW**

Capacité nette : 318 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation par glissières



Blanc
KCBMS 18602 € 1 599

ARMOIRE 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh 4 ampoules LED
Filtre antibactérien
Porte à fermeture douce

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes dans le réfrigérateur **5** balconnets réglables
3 clayettes réglables dans le réfrigérateur Balconnet pour les bouteilles
2 bacs à légumes

ACCESSOIRES

Boîtes à fromage Bac à œufs
Porte-bouteilles Étagère gastronomique /
Séparateur de bouteilles bouteilles - Chêne

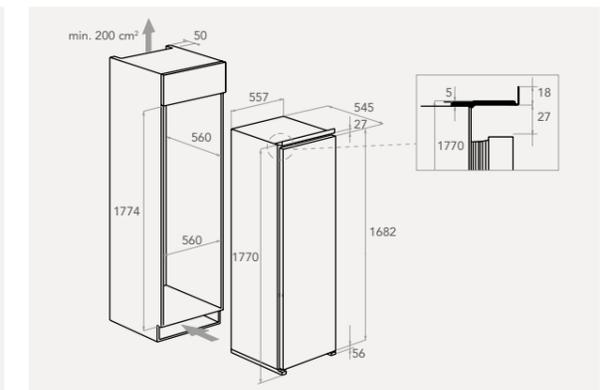
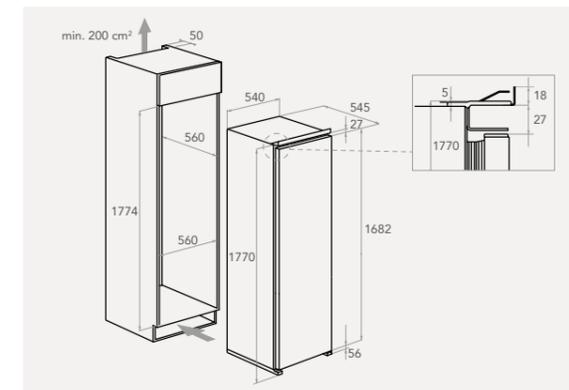
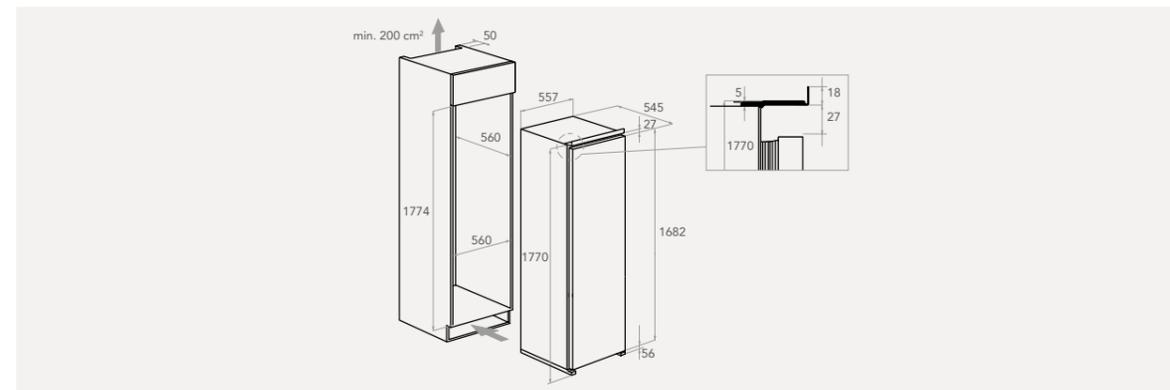
Classe énergétique **A ++**
Consommation d'énergie
annuelle : 146 kWh/an*
Niveau sonore **33 dBa re 1 pW**

Capacité nette : 292 L
- Réfrigérateur 262 L
- Congélateur 30 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.





Blanc
KCBMR 18602 € 1 599

ARMOIRE 178 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh
Filtre antibactérien
4 ampoules LED

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes dans le réfrigérateur
3 clayettes réglables dans le réfrigérateur
2 bacs à légumes
5 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Porte-bouteilles
Séparateur de bouteilles
Bac à œufs
Boîtes à fromage
Étagère gastronomique /
bouteilles - Chêne

Classe énergétique A+++
Consommation d'énergie
annuelle : 220 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBa**

Capacité nette : 292 L
- Réfrigérateur = 262 L
- Congélateur = 30 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation par glissières



Blanc
KCBNS 14600 € 1 199

ARMOIRE 140 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh
Porte à fermeture douce
Filtre antibactérien
Éclairage LED
Refroidissement rapide

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes dans le réfrigérateur
3 clayettes réglables dans le réfrigérateur
2 bacs à légumes
3 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Porte-bouteilles
Séparateur de bouteilles
Bac à œufs
Boîtes à fromage

Classe énergétique A++
Consommation d'énergie
annuelle : 107 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBa**
Capacité nette : 240 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe



Blanc
KCBNS 12600 € 999

ARMOIRE 122 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Porte à fermeture douce
Éclairage LED

AGENCEMENT INTÉRIEUR

5 clayettes dans le réfrigérateur
4 clayettes réglables dans le réfrigérateur
1 bac à légumes
4 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Porte-bouteilles
Séparateur de bouteilles
Bac à œufs
Boîtes à fromage

Classe énergétique A++
Consommation d'énergie
annuelle : 103 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBa**
Capacité nette : 210 L

ESTHÉTIQUE

Écran tactile
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe



Blanc
KCBNS 10600 € 899

ARMOIRE 102 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Éclairage LED

AGENCEMENT INTÉRIEUR

4 clayettes dans le réfrigérateur
3 clayettes réglables dans le réfrigérateur
1 bac à légumes
4 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

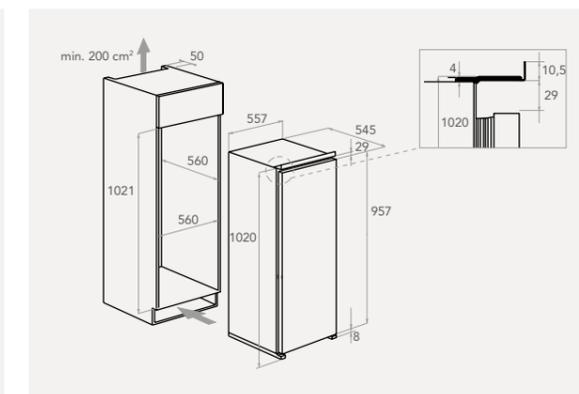
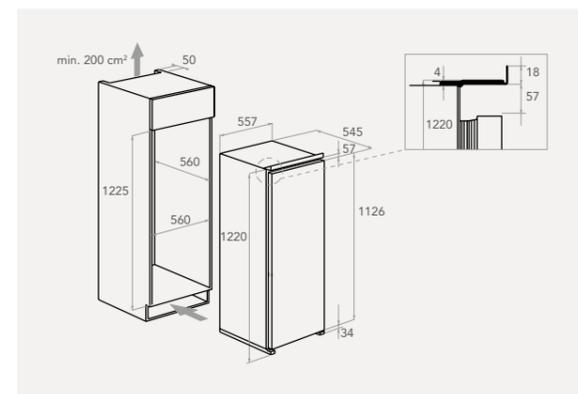
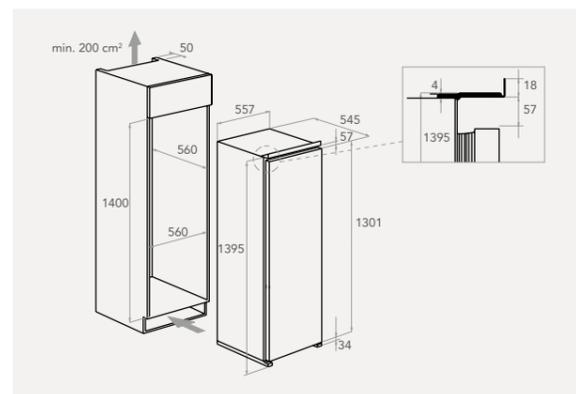
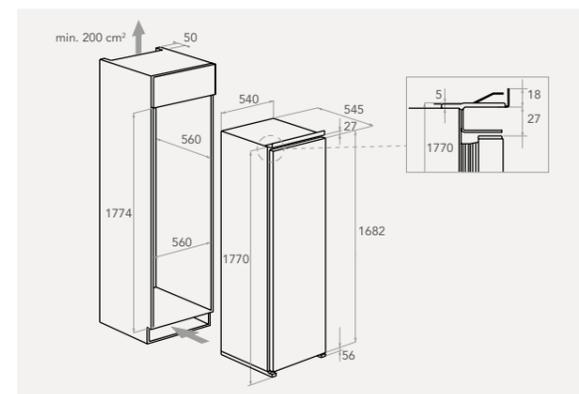
Porte-bouteilles
Séparateur de bouteilles
Bac à œufs

Classe énergétique A++
Consommation d'énergie
annuelle : 100 kWh/an*
Niveau sonore **35 dBa**
Capacité nette : 182 L

ESTHÉTIQUE

Affichage par boutons
Matériau des clayettes : verre
Fixation pantographe

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures. La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



ICONIC

Une nouvelle icône
est née



CONÇU POUR SE DÉMARQUER

À l'intérieur, vous trouverez toutes les caractéristiques exceptionnelles qui font de notre Iconic Fridge un réfrigérateur véritablement unique. Ses commandes électroniques et son interface tactile le rendent intuitif et agréable à utiliser. En outre, il est équipé de la technologie Sensor Fresh, qui surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur, préservant ainsi la fraîcheur de vos ingrédients. Sa capacité nette généreuse de 230 litres et son niveau sonore maximum peu élevé (38 db), font de l'Iconic Fridge l'alliance ultime du style et de la performance.



red dot design award



UN DESIGN
RÉVOLUTIONNAIRE

Pour KitchenAid, le design et la beauté sont des ingrédients essentiels dans la création de nouveaux appareils électroménagers. Et avec notre nouveau réfrigérateur Iconic Fridge, nous continuons de célébrer l'imtemporalité de ces ingrédients. Décliné en trois coloris éclatants, rouge empire, crème et noir onyx, Iconic Fridge deviendra le nouvel emblème de votre cuisine.

DÉTAILS EMBLÉMATIQUES

Avec sa porte entièrement en métal, sa poignée chromée qui arbore notre logo et évoque le design du robot Artisan, et son socle chromé, Iconic Fridge de KitchenAid est une véritable affirmation de style.





Rouge empire
KCFME 60150R € 1 399
KCFME 60150L € 1 399

Noir onyx
KCFMB 60150R € 1 399
KCFMB 60150L € 1 399

Crème
KCFMA 60150R € 1 399
KCFMA 60150L € 1 399

ICONIC FRIDGE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie Sensor Fresh
Refroidissement rapide
Filtre antibactérien

AGENCEMENT INTÉRIEUR

3 clayettes réglables
1 bac à légumes
3 balconnets réglables
Balconnet pour les bouteilles

ACCESSOIRES

Séparateur de bouteilles
Bac à œufs

Classe énergétique **A ++**
Consommation d'énergie annuelle : 179 kWh/an*
Niveau sonore **38 dBA re 1 pW**
Éclairage LED

Capacité nette : 230 L
- Réfrigérateur 205 L
- Congélateur 25 L

ESTHÉTIQUE

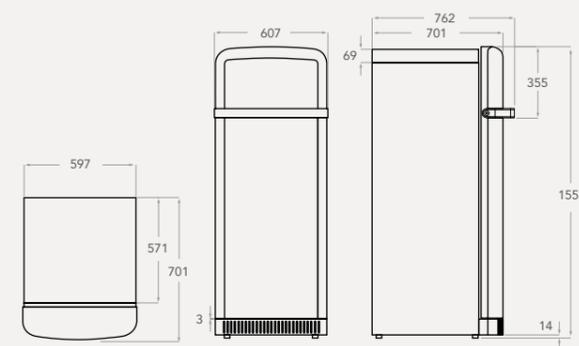
Écran tactile
Matériau des clayettes : verre profilé



reddot design award



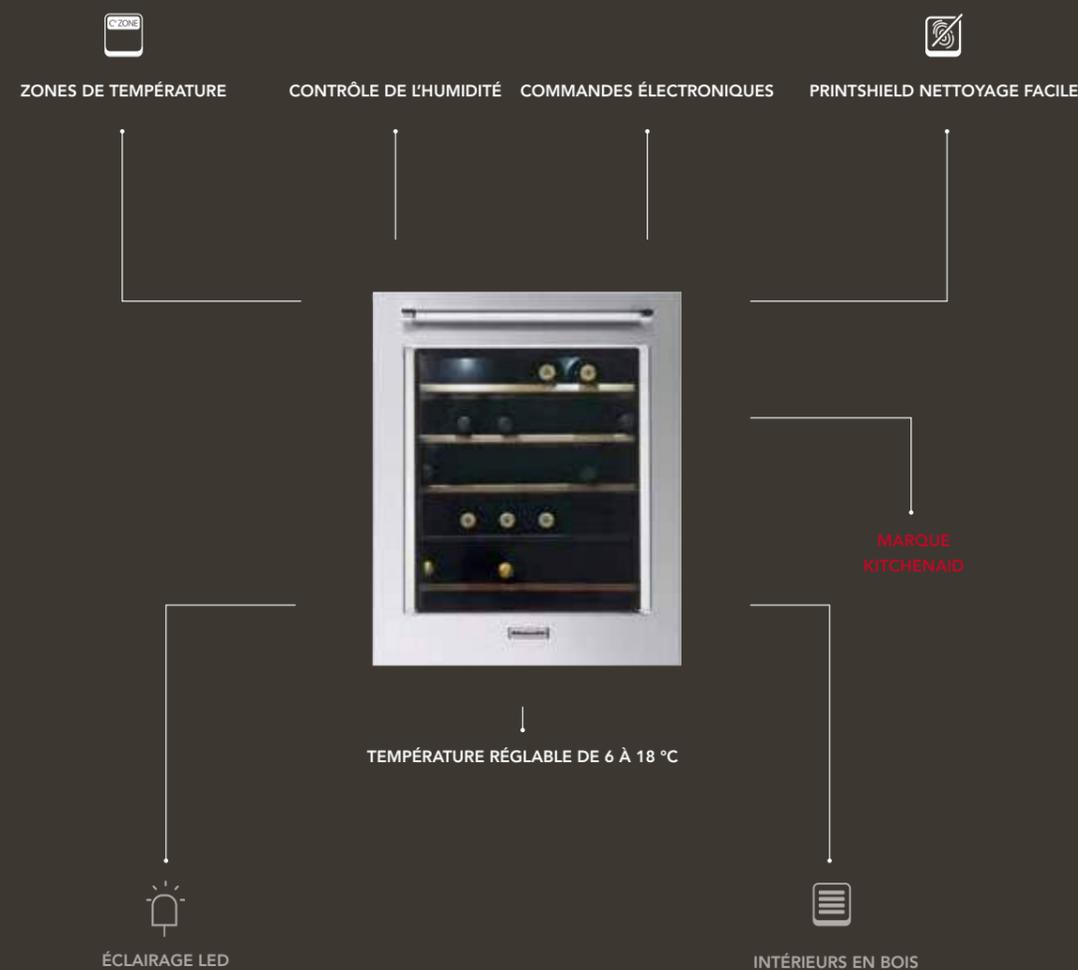
*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.



CAVES À VIN

La perfection, du vignoble au verre

Le vin est le compagnon idéal des arts et de la bonne cuisine. Une cave à vin KitchenAid rehausse le tout en offrant l'environnement idéal pour tous vos millésimes, même les plus délicats.



FONCTIONNALITÉS PAGE 212

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT PAGE 214



ZONES DE TEMPÉRATURE

Deux zones de température différentes permettent de conserver, refroidir ou faire vieillir différents types de vins à la température idéale dans la même cave à vin.

INTÉRIEURS EN BOIS

Toutes nos caves à vin sont équipées de rayonnages en chêne spécialement traités et confectionnés à la main par nos artisans.

VENTILATION NATURELLE

L'air filtré circule en permanence autour de vos bouteilles pour empêcher toute moisissure ou odeur désagréable.

ÉCRAN DE PROTECTION CONTRE LES RAYONS UV

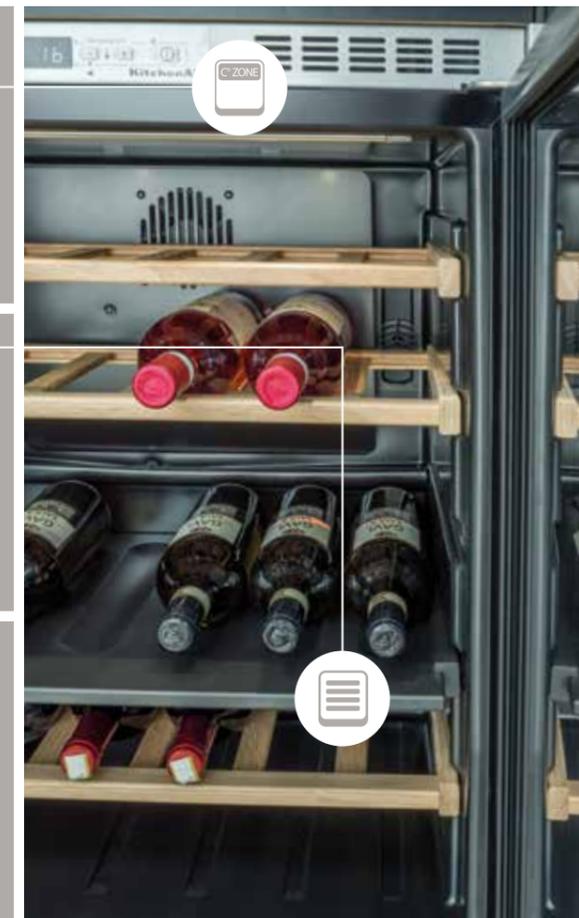
Notre écran protège vos bouteilles du soleil, et plus particulièrement de ses rayons UV qui peuvent abîmer rapidement et irréversiblement vos vins en raison de l'oxydation des tanins.

CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE L'HUMIDITÉ

Cette fonction contrôle l'hygrométrie pour garantir que l'humidité est constante à l'intérieur de la cave à vin, une condition essentielle pour conserver vos plus grands crus.

SYSTÈME ANTI-VIBRATIONS

Le système anti-vibrations minimise le moindre mouvement, créant ainsi un environnement sûr pour vos bouteilles les plus délicates.



Fonctions professionnelles

Les caves à vin KitchenAid vous permettent de conserver vos vins les plus délicats avec le même degré de technologie et d'expertise que celui que vous accordez au stockage, à la préparation et à la cuisson de vos aliments.

Un bon stockage peut préserver voire même améliorer la qualité d'un vin. Disponibles en deux tailles différentes et affichant un design distinctif et élégant en acier inoxydable qui complètera à la perfection tous les

styles de cuisine, les caves à vin KitchenAid protégeront vos vins selon les normes professionnelles les plus strictes.

Grâce à un excellent système de ventilation, nos caves à vin conservent vos bouteilles à la température et au niveau d'humidité optimum, tout en les protégeant des vibrations, du soleil et de la nocivité des rayons UV.



KitchenAid Acier inoxydable
KCBWX 70600R € 1 999
KCBWX 70600L € 1 999

CAVE À VIN 70 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Contrôle automatique de l'humidité avec système de réglage automatique

Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Capacité 36 bouteilles

2 zones de température différentes

Plage de température **de 6° à 18° C**

AGENCEMENT INTÉRIEUR

5 étagères en chêne

Classe énergétique **A+**

ESTHÉTIQUE

Commandes électroniques

Porte en verre avec protection anti-UV

Éclairage LED

Puissance totale (W) : 65



KitchenAid Acier inoxydable
KCBWX 45600 € 1 699

CAVE À VIN 45 CM PORTE TOURNANTE À DROITE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Contrôle automatique de l'humidité avec système de réglage automatique

Technologie PrintShield - Nettoyage facile

Capacité 24 bouteilles

1 zone de température

Plage de température **de 4° à 18° C**

AGENCEMENT INTÉRIEUR

3 étagères en chêne

Classe énergétique **A+**

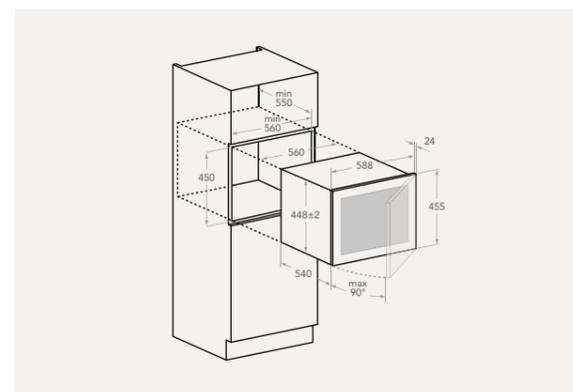
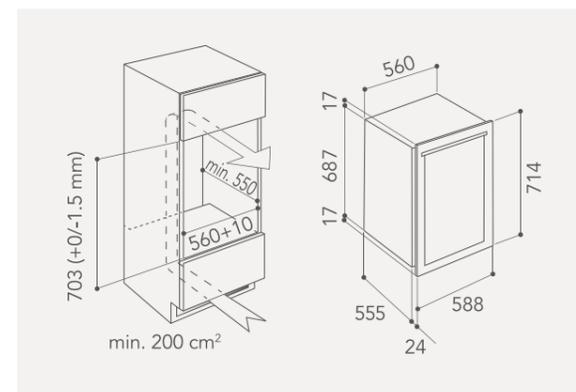
ESTHÉTIQUE

Écran **numérique**

Porte en verre avec protection anti-UV

Éclairage LED

Puissance totale (W) : 62



	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 90 CM KCZCX 20901R KCZCX 20901L	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 90 CM KCZCX 20900R KCZCX 20900L	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 75 CM KCZCX 20750R KCZCX 20750L
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Indicateur porte réfrigérateur / congélateur ouverte	○	○	○
Alarme dysfonctionnement de la température	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Nombre de systèmes de refroidissement indépendants	3	2	2
Système d'installation de la porte	-	-	-
Type de charnières	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes
Thermostat réfrigérateur / congélateur	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	18	18	18
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4	4
Plage de température (°C)	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C
Puissance totale (W)	367	367	240
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Profondeur avec porte ouverte à 90° (mm)	1 435	1 435	1 285
Distance côté-mur avec porte ouverte à 90° (mm)	80	80	80
Système de ventilation	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil
Pieds réglables	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm
Nombre de patins réglables	2	2	2
Capacité brute du réfrigérateur (L)	230	376	280
Capacité nette du compartiment Dynamic 0° (L)	113	-	-
Capacité nette de la cave à vin (L)	-	-	-
Capacité du réfrigérateur (bouteilles)	-	-	-
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 050 x 899 x 600	2 050 x 899 x 600	2 050 x 749 x 600
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 230 x 950 x 800	2 230 x 950 x 800	2 230 x 800 x 800
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605
Poids net (kg)	200	245	210
Poids brut (kg)	210	260	220

	CAVE À VIN INTÉGRABLE 90 CM KCZWX 20900L	CAVE À VIN INTÉGRABLE 60 CM KCZWX 20600R KCZWX 20600L	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM KCVCX 20901R KCVCX 20901L	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM KCVCX 20900R KCVCX 20900L	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM KCVCX 20750R KCVCX 20750L
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES					
	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES					
Classe énergétique	A+	A+	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50
Type d'éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Nombre de systèmes de refroidissement indépendants	2	2	3	2	2
Système d'installation de la porte	-	-	-	-	-
Type de charnières	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes
Thermostat réfrigérateur / congélateur	○	○	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	18	18	18	18	18
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4	4	4	4
Plage de température (°C)	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C
Puissance totale (W)	367	240	367	367	240
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
Profondeur avec porte ouverte à 90° (mm)	1 435	1 135	1 435	1 435	1 285
Distance côté-mur avec porte ouverte à 90° (mm)	80	80	80	80	80
Système de ventilation	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil
Pieds réglables	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm	Oui, tous - 25 mm
Nombre de patins réglables	2	2	2	2	2
Capacité brute du réfrigérateur (L)	376	280	360	376	280
Capacité nette du compartiment Dynamic 0° (L)	-	-	113	-	-
Capacité nette de la cave à vin (L)	-	-	-	-	-
Capacité du réfrigérateur (bouteilles)	81	46	-	-	-
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 050 x 899 x 600	2 050 x 599 x 600	2 050 x 899 x 600	2 050 x 899 x 600	2 050 x 749 x 600
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 230 x 950 x 800	2 230 x 650 x 800	2 230 x 950 x 800	2 230 x 950 x 800	2 230 x 800 x 800
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605
Poids net (kg)	230	175	205	190	190
Poids brut (kg)	265	190	210	210	200

	CAVE À VIN ENCASTRABLE 90 CM KCVWX 20900L	CAVE À VIN ENCASTRABLE 60 CM KCVWX 20600R / KCVWX 20600L
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Indicateur porte réfrigérateur / congélateur ouverte	○	○
Alarme dysfonctionnement de la température	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	LED
Nombre de systèmes de refroidissement indépendants	2	2
Système d'installation de la porte	-	-
Type de charnières	Spéciales - Affleurantes - À gauche	Spéciales - Affleurantes - À gauche
Thermostat réfrigérateur / congélateur	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	18	18
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4
Plage de température (°C)	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C
Puissance totale (W)	367	367
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Profondeur avec porte ouverte à 90° (mm)	1 435	1 135
Distance côté-mur avec porte ouverte à 90° (mm)	80	80
Système de ventilation	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil
Pieds réglables	○ tous- 25 mm	○ tous- 25 mm
Nombre de patins réglables	2	2
Capacité brute du réfrigérateur (L)	376	154
Capacité nette du compartiment Dynamic 0° (L)	-	-
Capacité nette de la cave à vin (L)	-	-
Capacité du réfrigérateur (bouteilles)	81	46
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 050 x 899 x 600	2 050 x 599 x 600
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 230 x 950 x 800	2 230 x 650 x 800
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	2 064 / 2 075 x 900 x 605	2 064 / 2 075 x 900 x 605
Poids net (kg)	245	175
Poids brut (kg)	265	195

	SIDE-BY-SIDE ENCASTRABLE KCBPX 18120	SIDE-BY-SIDE POSABLE KCFPX 18120
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Indicateur listeria	○	○
Alarme porte ouverte	○	○
Performance (kg-heures)	2 - 4	2 - 4
ACCESSOIRES		
clayette à bouteilles standard	Non	Non
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique du réfrigérateur	A++	A++
Classe énergétique du congélateur	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4
Puissance totale (W)	160	160
Niveau sonore réfrigérateur (dBA)	38	38
Niveau sonore congélateur (dBA)	41	41
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	363	363
Capacité brute du réfrigérateur (L)	366	366
Capacité nette du congélateur (L)	252	252
Capacité brute du congélateur (L)	291	291
Capacité nette totale (L)	615	615
Capacité brute totale (L)	657	657
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 027 x 1 200 x 605	1 936 x 1 198 x 641
Dimensions produit avec côtés H x L x P (mm)	2 027 x 1 320 x 605	
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 130 x 1 480 x 760	2 130 x 1 480 x 760
Poids net (kg)	180	180
Poids brut (kg)	220	220

	COMBINÉ HAUT 400 KCBDR 20700	COMBINÉ HAUT 400 KCBDR 20701	COMBINÉ HAUT 400 KCBDS 20701
FONCTIONS / CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Indicateur listeria	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A++	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)*	258	258	258
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko	Schuko
Système d'installation de la porte	Coulissante	Coulissante	Fixe
Charnières à double mouvement	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	28	28	28
Capacité de congélation (kg/24 h)	12	12	12
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4	4
Plage de température ambiante	-	-	-
Puissance totale (W)	140	140	140
Niveau sonore (dBA)	35	35	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	299	300	300
Capacité brute du réfrigérateur (L)	300	301	301
Capacité nette du congélateur (L)	101	100	100
Capacité brute du congélateur (L)	102	101	101
Capacité nette totale (L)	400	400	400
Capacité brute totale (L)	402	402	402
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 935 x 690 x 545	1 935 x 690 x 545	1 935 x 690 x 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 014 x 732 x 606	2 014 x 732 x 606	2 014 x 732 x 606
Poids net (kg)	74	74	74
Poids brut (kg)	76	76	76

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

194 CM RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ KCBCS 20600	194 CM RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ KBCR 20600	178 CM RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ KCBCS 18600	178 CM RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ KBCR 18600	178 CM RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ KCBDS 18601
FONCTIONS / CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES				
○	○	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES				
A+	A+	A+	A+	A++
220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
50	50	50	50	50
314	314	294	294	232
LED	LED	LED	LED	LED
Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fixe	Coulissante	Fixe	Coulissante	Fixe
○	○	○	○	○
16	16	16	16	19
6	6	9	9	6
4	4	4	4	4
10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C
160	160	160	160	140
38	38	38	38	35
R600a	R600a	R600a	R600a	R600a
237	237	195	195	189
238	238	204	204	197
63	63	63	63	80
78	78	78	78	80
300	300	258	258	269
316	316	282	282	277
1 935 x 540 x 545	1 935 x 540 x 550	1 770 x 540 x 545	1 770 x 540 x 545	1 770 x 557 x 545
2 000 x 580 x 608	2 000 x 580 x 608	1 840 x 580 x 608	1 840 x 580 x 608	1 840 x 596 x 608
58	58	59,2	59,2	55,5
62	62	62	62	57,2

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM KCBDR 18601	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 178 CM KCBDR 18600
FONCTIONS / CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Indicateur listeria	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A++	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)*	235	299
Type d'éclairage	LED	LED
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko
Système d'installation de la porte	Coulissante	Coulissante
Charnières à double mouvement	Non	Non
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	19	19
Capacité de congélation (kg/24 h)	6	6
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4
Plage de température ambiante	10 °C - 43 °C	10 °C - 43 °C
Puissance totale (W)	140	140
Niveau sonore (dBA)	35	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	195	195
Capacité brute du réfrigérateur (L)	197	197
Capacité nette du congélateur (L)	80	80
Capacité brute du congélateur (L)	80	80
Capacité nette totale (L)	275	275
Capacité brute totale (L)	277	277
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 770 x 540 x 545	1 770 x 540 x 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 x 580 x 608	1 840 x 580 x 608
Poids net (kg)	50,6	50,6
Poids brut (kg)	52,2	52,2

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

	CONGÉLATEUR ARMOIRE 178 CM KCBFS 18602	ARMOIRE 178 CM KCBNS 18602	ARMOIRE 178 CM KCBNR 18602
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Indicateur listeria	○	○	○
Mode vacances	Non	○	○
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	○	Non	Non
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A++	A+++	A+++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)*	237	77	77
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe	Coulissante
Charnières à double mouvement	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (congélateur)	23 h	0 h	0 h
Capacité de congélation (kg/24 h)	22	-	-
Prestations (nombre d'étoiles)	4	Automatique	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43°	43°	43°
Température ambiante min. (°C)	10°	10°	10°
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko	Schuko
Puissance totale (W)	130	130	130
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	-	318	318
Capacité brute du réfrigérateur (L)	-	311	319
Capacité nette du congélateur (L)	203	-	-
Capacité brute du congélateur (L)	241	-	-
Pieds réglables	Non	Non	Non
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 770 x 557 x 545	1 770 x 557 x 545	1 770 x 540 x 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 x 596 x 608	1 840 x 596 x 608	1 840 x 584 x 608
Poids net (kg)	58	51	50
Poids brut (kg)	60	53	52

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

	ARMOIRE 178 CM KCBMS 18602	ARMOIRE 178 CM KCBMR 18602
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Indicateur listeria	○	○
Mode vacances	○	○
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	Non	Non
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A++	A+++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)*	146	220
Système d'installation de la porte	Fixe	Coulissante
Charnières à double mouvement	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (congélateur)	16 h	16 h
Capacité de congélation (kg/24 h)	3	3
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4
Température ambiante max. (°C)	43°	43°
Température ambiante min. (°C)	10°	10°
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko
Puissance totale (W)	130	130
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	262	262
Capacité brute du réfrigérateur (L)	263	263
Capacité nette du congélateur (L)	30	30
Capacité brute du congélateur (L)	30	30
Pieds réglables	Non	Non
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 770 x 557 x 545	1 770 x 540 x 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 x 596 x 608	1 840 x 596 x 608
Poids net (kg)	52	51
Poids brut (kg)	54	53

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

	ARMOIRE 140 CM KCBNS 14600	ARMOIRE 122 CM KCBNS 12600	ARMOIRE 102 CM KCBNS 10600
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Indicateur listeria	○	○	○
Mode vacances	○	○	Non
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	Non	Non	Non
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A++	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)*	107	103	100
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe	Fixe
Charnières à double mouvement	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (congélateur)	-	-	-
Capacité de congélation (kg/24 h)	-	-	-
Prestations (nombre d'étoiles)	-	-	-
Température ambiante max. (°C)	43°	43°	43°
Température ambiante min. (°C)	10°	10°	10°
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko	Schuko
Puissance totale (W)	120	75	70
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	240	210	182
Capacité brute du réfrigérateur (L)	241	211	183
Capacité nette du congélateur (L)	-	-	-
Capacité brute du congélateur (L)	-	-	-
Pieds réglables	Non	Non	Non
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 395 x 557 x 545	1 220 x 557 x 545	1 020 x 557 x 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 468 x 596 x 608	1 293 x 596 x 608	1 106 x 596 x 608
Poids net (kg)	45	40	36
Poids brut (kg)	46	41	37

*Consommation d'énergie par an, basée sur les résultats de tests standards sur 24 heures.
La consommation réelle d'énergie sera fonction de l'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

	ICONIC FRIDGE KCFME 60150R KCFME 60150L	ICONIC FRIDGE KCFMA 60150R KCFMA 60150	ICONIC FRIDGE KCFMB 60150 KCFMB 60150L
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Couleur de l'intérieur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○	○
Type de clayettes	KitchenAid	KitchenAid	KitchenAid
Tiroirs réfrigération	-	-	-
Mode vacances	-	-	-
Alarme porte ouverte	○	○	○
Type de balconnets	KitchenAid	KitchenAid	KitchenAid
ACCESSOIRES SPÉCIAUX			
Étagère gastronomique - Chêne	Non	Non	Non
Boîte à fromage - Chêne	Non	Non	Non
ESTHÉTIQUE			
Couleur	Rouge empire	Crème	Noir onyx
Type d'écran	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A++	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED (4 sur les côtés)	LED (4 sur les côtés)	LED (4 sur les côtés)
Charnières à double mouvement	Non	Non	Non
Autonomie du congélateur en cas de coupure de courant (h)	-	-	-
Prestations (nombre d'étoiles)	4*	4*	4*
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T
Température ambiante max. (°C)	43	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10	10
Puissance connexion (W)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Niveau sonore (dBA)	38	38	38
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	205	205	205
Capacité brute du réfrigérateur (L)	206	206	206
Capacité nette du congélateur (L)	25	25	25
Capacité brute du congélateur (L)	26	26	26
Pieds réglables	○	○	○
Prise électrique fournie	Schuko	Schuko	Schuko
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 555 x 607 x 701	1 555 x 607 x 701	1 555 x 607 x 701
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 626 x 644 x 845	1 626 x 644 x 845	1 626 x 644 x 845
Poids net (kg)	71,03	71,03	71,03
Poids brut (kg)	74	74	74

	CAVE À VIN 70 CM KCBWX 70600R KCBWX 70600L	CAVE À VIN 45 CM KCBWX 45600
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Matériau porte	Verre avec protection rayons UV	Verre avec protection rayons UV
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A	A
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe
Puissance connexion (W)	65 W	62 W
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Niveau sonore (dBA)	42	45
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Pieds réglables	Non	non
Capacité brute de la cave à vin (L)	101	66
Capacité nette de la cave à vin (L)	83	64
Dimensions produit H x L x P (mm)	714 x 560 x 555	448 x 588 x 540
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	785 x 670 x 715	590 x 718 x 680
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	690 x 561 x 560	450 x 560 x 560
Poids net (kg)	39,5	30,5
Poids brut (kg)	44	30,5

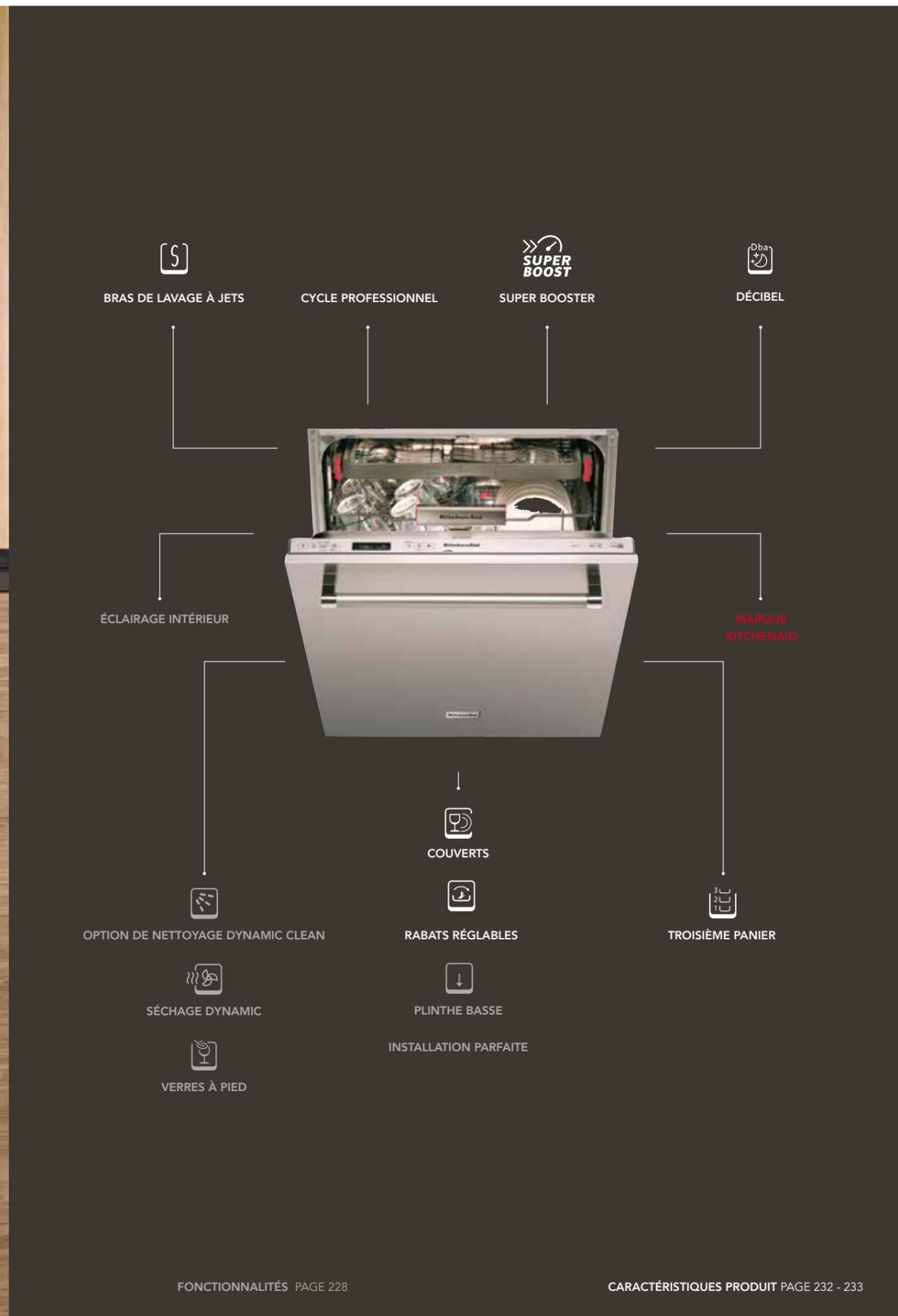
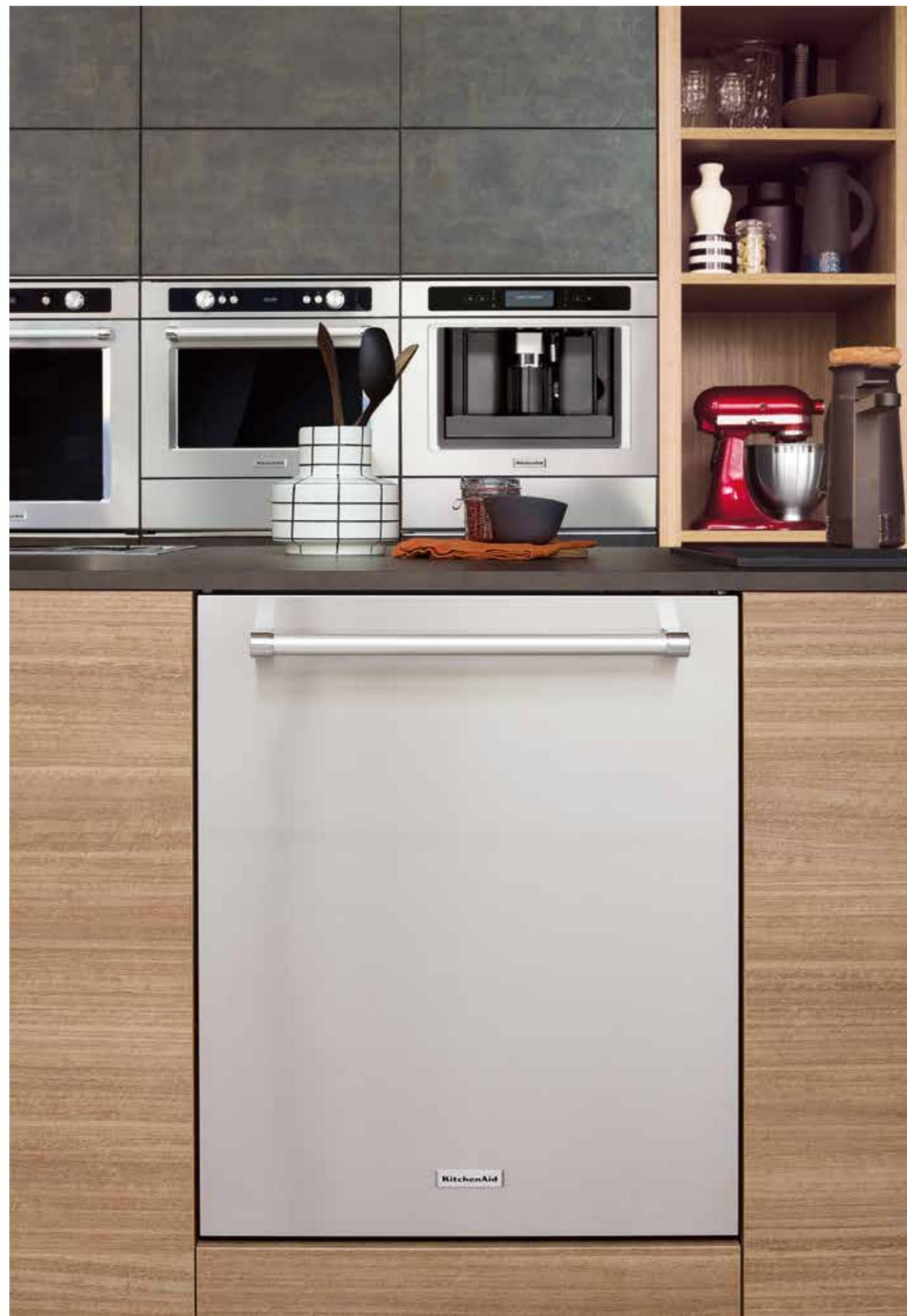


LAVE-VAISSELLE

*La brillance dans
tous ses états*

*Prêts à relever tous les défis,
les lave-vaisselle KitchenAid font
leur travail sans bruit, avec rapidité
et efficacité, nettoyant vos verres et votre
vaisselle délicate avec tout le soin
et le respect qu'ils méritent*







NEW



INSTALLATION FACILE ET INTÉGRATION PARFAITE

Les plaques d'espace montées sur les côtés favorisent un réglage précis lors de l'installation pour une intégration parfaite de l'appareil, tandis que les pieds arrière réglables permettent de le régler en hauteur de manière rapide et efficace. Grâce à ses charnières coulissantes, le point de rotation de la porte ne se rabaisse pas, ce qui vous évite de devoir couper la plinthe et permet une intégration parfaite lors de l'installation.

ACIER INOXYDABLE INTÉRIEURS ET BRAS DE LAVAGE À JETS

Les intérieurs et les bras de lavage en acier inoxydable offrent la garantie d'un appareil robuste, fiable et résistant. Grâce à la puissance des jets d'eau, la performance de lavage est optimale, ce qui vous évite de perdre du temps et de gaspiller de l'eau lors du pre-rinçage de vos plats.

INTERFACE INTUITIVE

L'affichage intuitif vous donne des informations précises sur les cycles ou les phases de lavage, ainsi que sur la durée des programmes et les options sélectionnées.



La puissance silencieuse

Des résultats professionnels en moins de 2 h 30

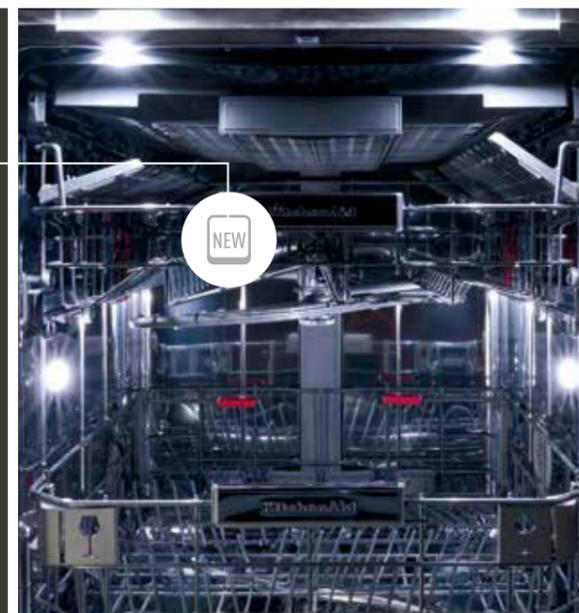
Inspirés par les cuisines professionnelles, nos lave-vaisselle comportent une multitude de fonctionnalités innovantes et de programmes sophistiqués permettant de garantir une brillance hors du commun à chaque utilisation.

NOUVEAUTÉS - ÉCLAIRAGE ET ACCESSOIRES

Nos lave-vaisselle sont désormais équipés d'un nouveau système d'éclairage LED intérieur pour une visibilité accrue, ainsi que d'un voyant qui éclaire le sol à l'avant de l'appareil pour que vous sachiez quand la machine est en marche.

Un nouvel accessoire intégré pour verres à pied garantit un lavage en toute sécurité de vos verres, pour un résultat d'une exceptionnelle brillance.

NEW





SÉCHAGE DYNAMIC

L'option séchage dynamique garantit un séchage parfait tout en consommant 30 % d'énergie en moins et en réduisant le cycle de 35 minutes.

NETTOYAGE DYNAMIC PROCLEAN

Cette technologie à jets haute pression offre des résultats professionnels. Elle permet d'enlever les traces de saleté les plus récalcitrantes. Les jets arrières permettent de placer les casseroles et les poêles à la verticale et de laisser ainsi plus d'espace pour le reste de votre vaisselle, sans compromettre l'efficacité de votre lave-vaisselle.

OPTION SUPER BOOST

L'option Super Boost permet de réduire le temps du cycle de nettoyage jusqu'à 67 % tout en garantissant une efficacité professionnelle.

CYCLE PROFESSIONNEL

Capable de détruire 99,99 % des bactéries en moins de 2 h 30, ce cycle vous offre des résultats de lavage exceptionnels ainsi qu'un niveau d'hygiène incomparable. La solution idéale pour les planches à découper.

ACCESSOIRE ET SUPPORT POUR VERRES À PIED

Accessoire indispensable pour les amateurs de beaux verres, il offre la garantie de verres étincelants à chaque lavage. L'accessoire pour verres à pieds est spécialement conçu pour contenir jusqu'à six verres à vin.

ÉCLAIRAGE LED INTÉRIEUR

Système d'éclairage LED intérieur perfectionné pour une visibilité accrue.

VOYANT AU SOL AVEC STATUT DU CYCLE

Un voyant éclaire le sol à l'avant du lave-vaisselle pour que vous sachiez quand le lave-vaisselle est en marche.



FAIBLE NIVEAU SONORE

Une performance professionnelle se doit d'être silencieuse. À seulement 41 dB, vous pouvez mettre votre lave-vaisselle en marche et rester dans le calme absolu.

RABATS RÉGLABLES

Les rabats en acier inoxydable sur le deuxième panier vous offrent différentes options flexibles et dynamiques pour le chargement de votre lave-vaisselle. Ils peuvent le cas échéant accueillir des petits verres ou des tasses, ou vous pouvez les replier afin de faire de la place pour des verres de taille standard.

PLINTE BASSE

Grâce à son installation facile et ultra dynamique, ce type de lave-vaisselle est idéal pour les cuisines modernes. Avec son socle bas (max. 2 cm), il est en phase avec les dernières tendances de design intérieur.

RABATS POUR LONGS USTENSILES

Le troisième tiroir dispose d'une zone de lavage destinée aux grands ustensiles de cuisine. Pour que disposer vos louches, cuillères ou spatules dans votre lave-vaisselle ne soit plus un souci, KitchenAid a imaginé une solution simple et efficace rien que pour vous.





*Les façades peuvent être achetées séparément

Verre noir
KSDM 82143 € 1.399

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE PLINTE BASSE 60 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Séchage Dynamic
Nettoyage Dynamic ProClean
Super Boost
(jusqu'à 67 % de temps de lavage en moins)
Démarrage différé 24 h
Multizone

Charnières à glissières (20 mm)
Rinçage extra
Voyant fin de cycle
Accessoire verres à pied intégré dans le panier

CYCLES DE LAVAGE

11 cycles de lavage :

- Normal 50 °C
- Eco 50 °C
- Rapide 30 min
- Verre 45 °C / Fragile
- Prélavage (froid)
- Silencieux

(-1 dB par rapport à ECO)
• Dynamic Intensif
• Capteur Dynamic 40 - 70 °C
• **Professionnel**
• Cycle d'auto-nettoyage
• Lavage et séchage en 1 h

ACCESSOIRES

-

Classe énergétique A+++ (-/- 10%)

ESTHÉTIQUE

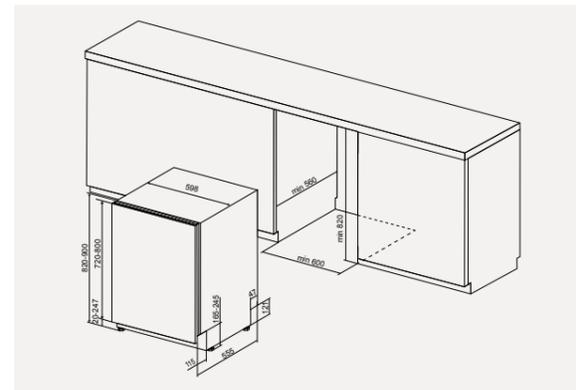
Écran LCD

3 paniers

Couverts : 14

Éclairage intérieur 4 LED
Témoin lumineux au sol
Niveau sonore 43 dBA

Consommation d'eau : 9,50 L
Consommation d'électricité en kWh pour le programme ECO : 0,74 kWh



*Les façades peuvent être achetées séparément

Verre noir
KSDM 82142 NE € 1.299

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Séchage Dynamic
Nettoyage Dynamic ProClean
Super Boost
(jusqu'à 67 % de temps de lavage en moins)
Démarrage différé 24 h
Multizone

Charnières standards
Voyant fin de cycle
Accessoire verres à pied intégré dans le panier

CYCLES DE LAVAGE

9 cycles de lavage :

- Normal 50 °C
- Eco 50 °C
- Rapide 30 min
- Verre 45 °C / Fragile
- Prélavage (froid)
- Capteur Dynamic 40 - 70 °C

• **Professionnel**
• Cycle d'auto-nettoyage
• Lavage et séchage en 1 h

ACCESSOIRES

-

Classe énergétique A+++

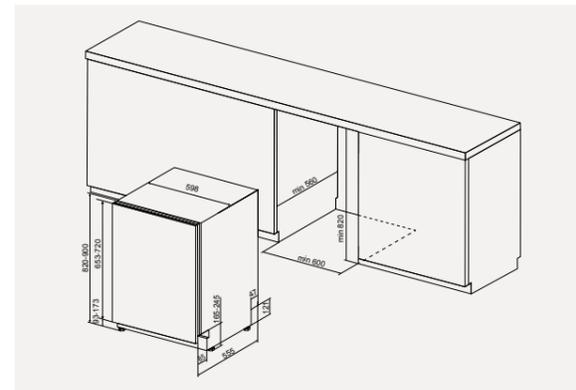
ESTHÉTIQUE

Écran LCD

3 paniers

Couverts : 14

Éclairage intérieur 2 LED
Témoin lumineux au sol
Niveau sonore 43 dBA



*Les façades peuvent être achetées séparément

Verre noir
KDSCM 82142 € 999

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Nettoyage Dynamic ProClean
Option boost
(jusqu'à 50 % de temps de lavage en moins)
Séchage statique
Démarrage différé 24 h
Multizone

Charnières standards
Voyant fin de cycle
Accessoire verres à pied intégré dans le panier

CYCLES DE LAVAGE

8 cycles de lavage :

- Normal 50 °C
- Eco 50 °C
- Rapide 30 min
- Verre 45 °C / Fragile
- Prélavage (froid)
- Dynamic Intensif

• Capteur Dynamic 40 - 70 °C
• **Professionnel**

ACCESSOIRES

Panier à couverts

Classe énergétique A++

ESTHÉTIQUE

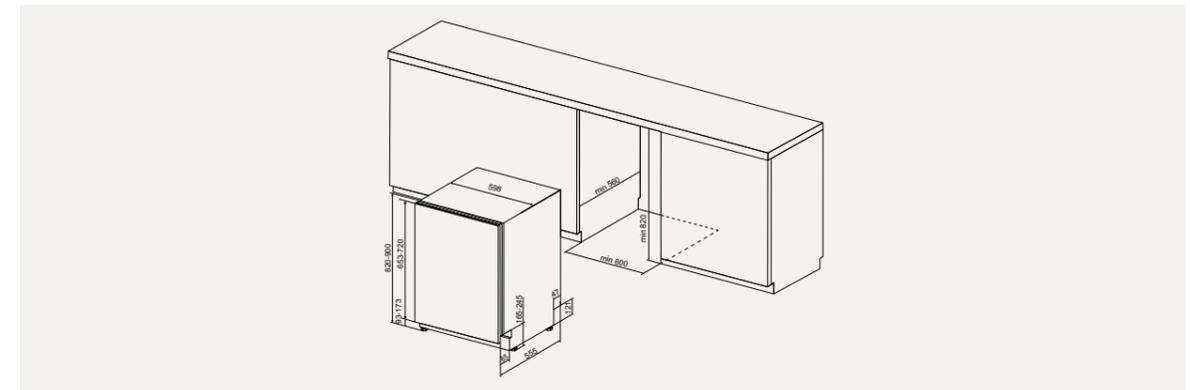
NUMÉRIQUE tactile

2 paniers

Couverts : 14

Niveau sonore 41 dBA
Témoin lumineux au sol

Consommation d'eau : 9 L
Consommation d'électricité en kWh pour le programme ECO : 0,93 kWh



*Les façades peuvent être achetées séparément

KitchenAid Acier inoxydable
KDSCM 82141 € 899

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capteur Dynamic
Nettoyage Dynamic ProClean
Option boost (jusqu'à 50 %)
Séchage statique
Démarrage différé 24 h
Multizone
Charnières standards
Voyant fin de cycle

Support pour verres à pied intégré dans le panier

CYCLES DE LAVAGE

8 cycles de lavage :

- Normal 50 °C
- Eco 50 °C
- Rapide 30 min
- Verre 45 °C / Fragile
- Prélavage (froid)
- Dynamic Intensif

• Capteur Dynamic 40 - 70 °C
• **Professionnel**

ACCESSOIRES

Panier à couverts

Classe énergétique A++

ESTHÉTIQUE

NUMÉRIQUE + boutons

2 paniers

Couverts : 14

Niveau sonore 41 dBA
Témoin lumineux au sol

Consommation d'eau : 9 L
Consommation d'électricité en kWh pour le programme ECO : 0,93 kWh



INTÉGRABLE PLINTHE BASSE 60 CM KDSDM 82143	
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Système de séchage	Séchage Dynamic
Nettoyage	Nettoyage Dynamic
Énergie	A+++ (-/ 10%)
Consommation d'eau (L) / Consommation d'électricité (kWh) pour le programme ECO	9,5 / 0,74
Niveau sonore (dBA)	43
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50
Courant	10 / 13
Prise électrique fournie	Schuko
CONFIGURATION DES PANIERS	
Couverts	14
TIROIR À COUVERTS	
Rails	x
Adaptateurs	x
Poignée	logo métallique uni
Matériau du panier	plastique
PANIER DU HAUT	
Rails	x
Adaptateurs	Tiges pliables
Poignée	Logo KA métallique
Étagère à tasses	x
Bras de lavage	○
PANIER INFÉRIEUR	
Poignée	Logo KA métallique
Tiges pliables	8 tiges
Panier à couverts	x
Matériau du panier	revêtement en acier
Bras de lavage	revêtement en acier inoxydable
Rails	roulettes
Dimensions produit H x L x P (mm)	820 x 598 x 555
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	900 x 600 x 560
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	820 x 600 x 560
Charnières	À glissières

INTÉGRABLE 60 CM KDSDM 82142 NE	INTÉGRABLE 60 CM KDSCM 82142	INTÉGRABLE 60 CM KDSCM 82141
Séchage Dynamic	Séchage statique	Séchage statique
Nettoyage Dynamic	Nettoyage Dynamic	Nettoyage Dynamic
A+++	A++	A++
9,5 / 0,83	9 / 0,93	9 / 0,93
43	41	44
220 - 240 / 50	220 - 240 / 50	220 - 240 / 50
10 / 13	10 / 13	10 / 13
Schuko	Schuko	Schuko
3 paniers	2 paniers	2 paniers
14	14	14
TIROIR À COUVERTS		
x	-	-
x	-	-
logo métallique uni	-	-
plastique	-	-
PANIER DU HAUT		
x	x	x
Tiges pliables	Tiges pliables	Tiges pliables
Logo KA métallique	Logo KA métallique	Logo KA métallique
x	x	x
○	○	○
PANIER INFÉRIEUR		
Logo KA métallique	Logo KA métallique	Logo KA métallique
8 tiges	8 tiges	8 tiges
x	x	x
revêtement en acier	revêtement en acier	revêtement en acier
revêtement en acier inoxydable	revêtement en acier inoxydable	revêtement en acier inoxydable
roulettes	roulettes	roulettes
820 x 598 x 555	820 x 598 x 555	820 x 598 x 555
900 x 600 x 560	900 x 600 x 560	900 x 600 x 560
820 x 600 x 560	820 x 600 x 560	820 x 600 x 560
Standard	Standard	Standard



PLAN DE TRAVAIL SUR MESURE

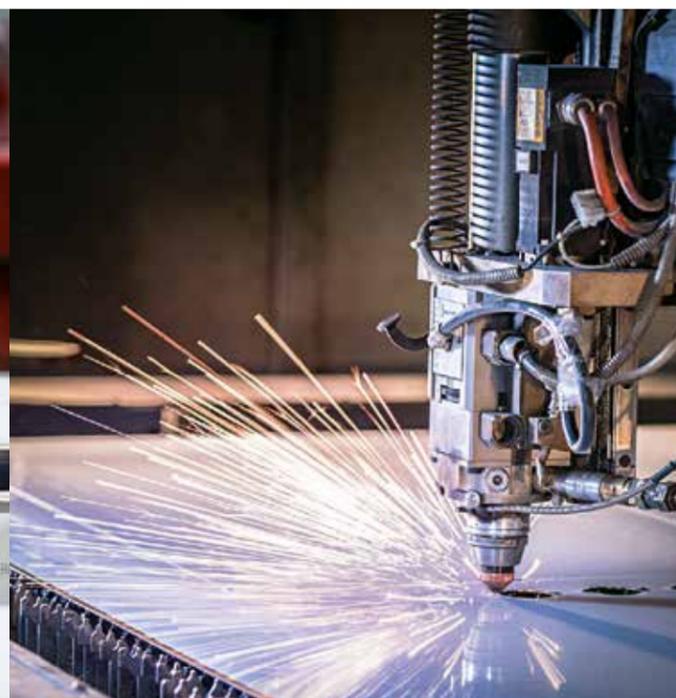
*Conçu
pour vous*

*L'art de transformer vos idées
en solutions uniques et personnalisées.*

Nous réunissons deux passions, la vôtre et la nôtre. Nous donnons vie à votre vision personnelle de la cuisine idéale. Nous transformons votre idée en un style unique qui résiste à l'épreuve du temps. Nous exploitons tout notre savoir-faire pour donner forme à un concept. Voilà comment nous créons votre plan de travail sur mesure en acier inoxydable KitchenAid.



PLAN DE TRAVAIL
SUR MESURE



PLAN DE TRAVAIL SUR MESURE



PERSONNALISATION

Les plans de travail sur mesure KitchenAid peuvent être entièrement personnalisés pour répondre à vos exigences en matière d'espace et d'appareils ménagers.

Choisissez la taille et la forme de votre plan de travail parmi différentes options possibles.

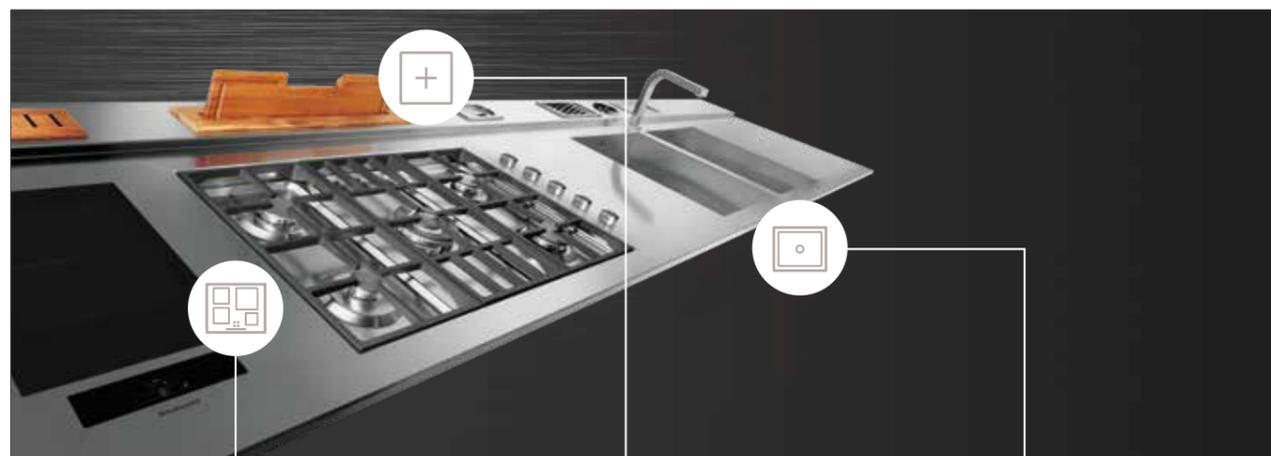
Trouvez la solution qui correspond à votre conception de la cuisine idéale. Ajoutez ensuite les appareils électroménagers dont vous avez besoin pour que vos rêves deviennent réalité : tables de cuisson, hottes, module de cuisson 5 en 1, ou encore évier intégré. Complétez votre plan de travail avec de superbes accessoires en bois tels que des porte-couteaux, porte-bouteilles...

MATÉRIAUX

L'acier inoxydable utilisé pour les plans de travail sur mesure KitchenAid a été spécialement conçu pour résister à la corrosion et aux effets des substances nocives. Avec une faible teneur en carbone et une teneur en nickel et en chrome élevée, comme dans les cuisines professionnelles, notre acier inoxydable brossé élaboré avec soin restera toujours élégant.

DESIGN UNIQUE

Un plan de travail fait sur mesure par KitchenAid est un objet de design moderne et unique dans votre maison, un concept qui réunit la passion, le savoir-faire, l'innovation et l'artisanat, et qui représente deux marques : KitchenAid et vous.



TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Précision du contrôle et chaleur instantanée, efficacité maximale et gestion optimale de l'espace : bienvenue dans le monde de la cuisson par induction de KitchenAid.

ACCESSOIRES

Chaque détail de nos plans de travail sur mesure en acier inoxydable est conçu pour faire la différence en cuisine. Depuis le range planche à découper en bois jusqu'à l'égouttoir en passant par les planches à découper et les porte-couteaux, choisissez les accessoires qui s'accordent à votre style.

ÉVIERS

Les éviers KitchenAid offrent un large choix de design et de gestion de l'espace avec une flexibilité maximale, s'intégrant harmonieusement au sein du plan de travail.



HOTTES

Seules les hottes KitchenAid offrent ce niveau de savoir-faire artisanal, ces matériaux de qualité supérieure, ce design incomparable et cet exceptionnel souci du détail.

CHEF SIGN

L'art de combiner la polyvalence des équipements professionnels à la puissance et au contrôle innovant de la cuisson par induction pour révolutionner le concept de cuisine familiale.

TABLES DE CUISSON À GAZ

Que vous optiez pour une grande ou une petite table de cuisson à quatre ou cinq brûleurs, KitchenAid imagine toujours le meilleur moyen de combiner votre façon de cuisiner avec vos rêves de design.



PRODUITS SPÉCIAUX

246



FOURS

248



TABLES DE CUISSON

250



HOTTES

257



CONSERVATION

259

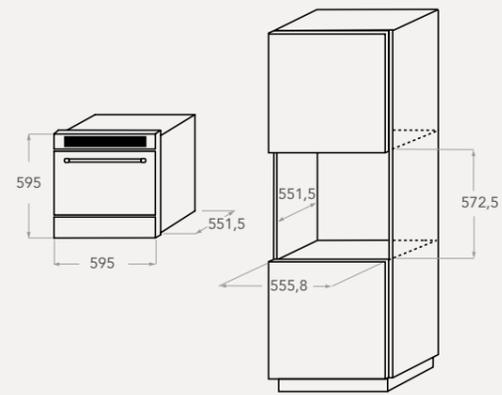


LAVE-VAISSELLE

265

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

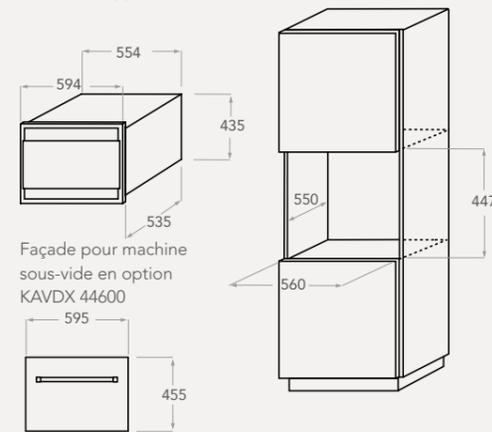
KitchenAid Acier inoxydable
KCBSX 60600



PAGE PRODUIT 31 - 43

MACHINE SOUS-VIDE

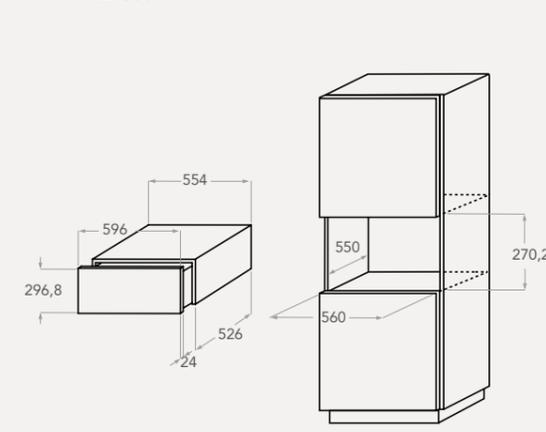
KitchenAid Acier inoxydable
KVXXX 44601



PAGE PRODUIT 30 - 45

TIROIR CHAUFFE-PLATS 29 CM

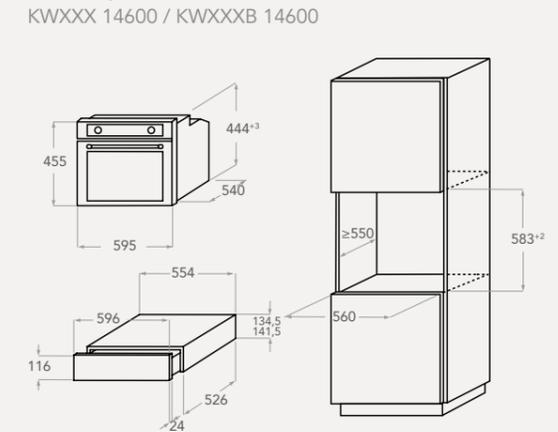
KitchenAid Acier inoxydable
KWXXX 29600



PAGE PRODUIT 51 - 69

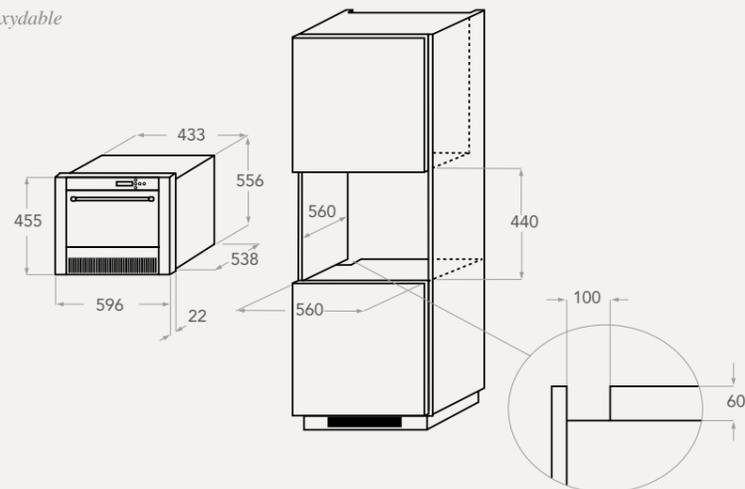
TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM

KitchenAid Acier inoxydable / Acier inoxydable noir
KWXXX 14600 / KWXXXB 14600



FABRIQUE À GLAÇONS

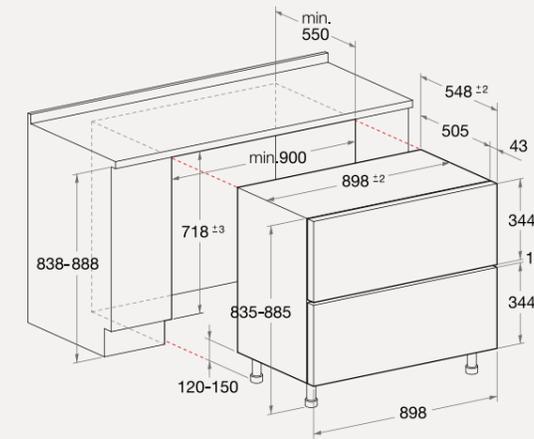
KitchenAid Acier inoxydable
KCBIX 60600



PAGE PRODUIT 47

TIROIR RÉFRIGÉRÉ

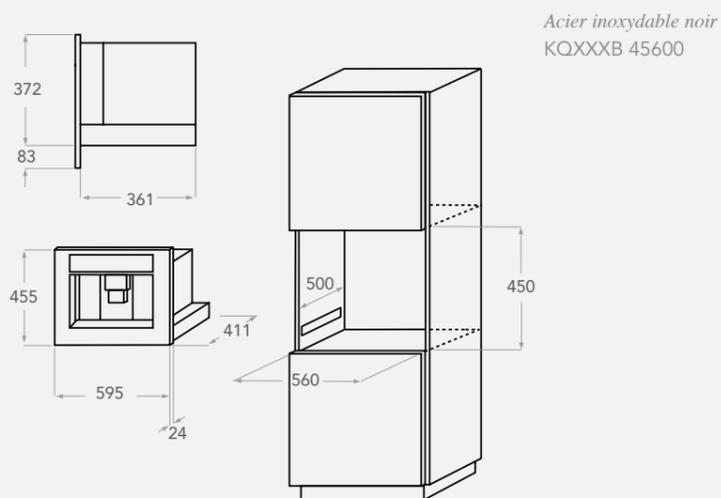
KitchenAid Acier inoxydable
KCBDX 88900



PAGE PRODUIT 53

MACHINE À CAFÉ

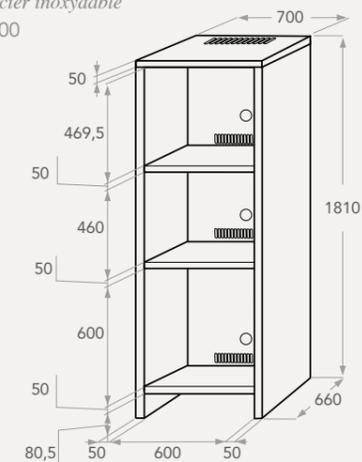
KitchenAid Acier inoxydable
KQXXX 45600



PAGE PRODUIT 49 - 69

COLONNE CHEF TOUCH

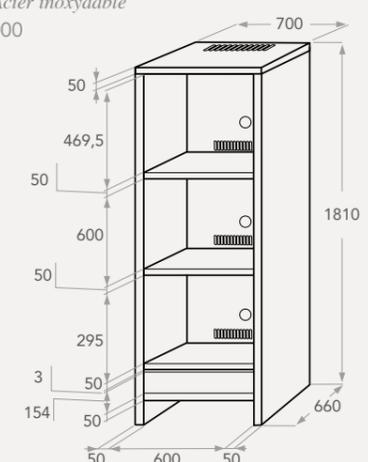
KitchenAid Acier inoxydable
KAXCC 00000



PAGE PRODUIT 55

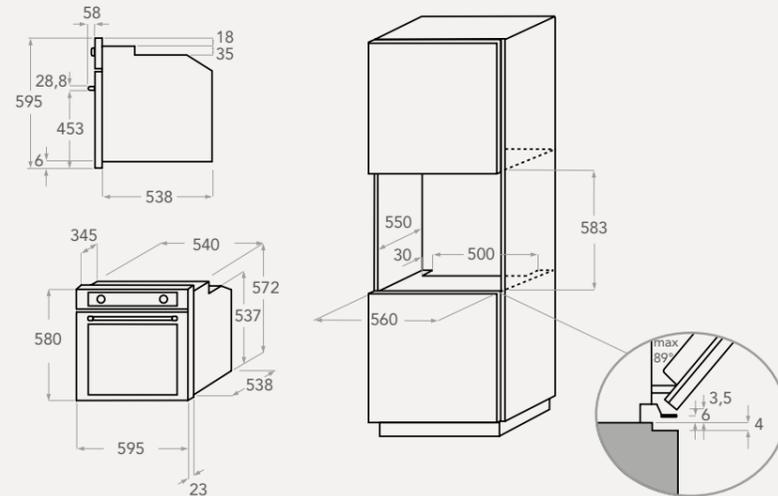
COLONNE AVEC TIROIR CHAUFFE-PLATS

KitchenAid Acier inoxydable
KAXCX 00000



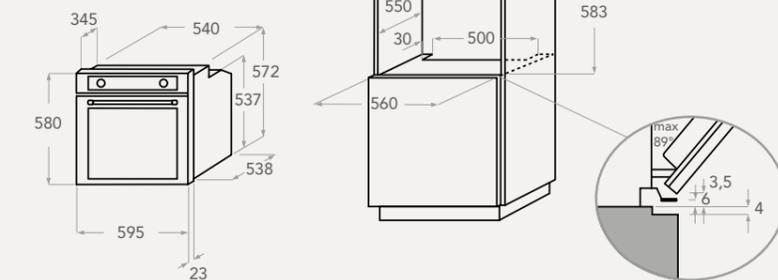
**FOUR À PYROLYSE
TWELIX ARTISAN**

KitchenAid Acier inoxydable
KOASP 60602
Acier inoxydable noir
KOASPB 60600



**FOUR À PYROLYSE
MULTIFONCTION**

KitchenAid Acier inoxydable
KOHSP 60604
KOLSP 60602
KOTSP 60602
Acier inoxydable noir
KOHSPB 60604
KOLSPB 60602
KOTSPB 60600



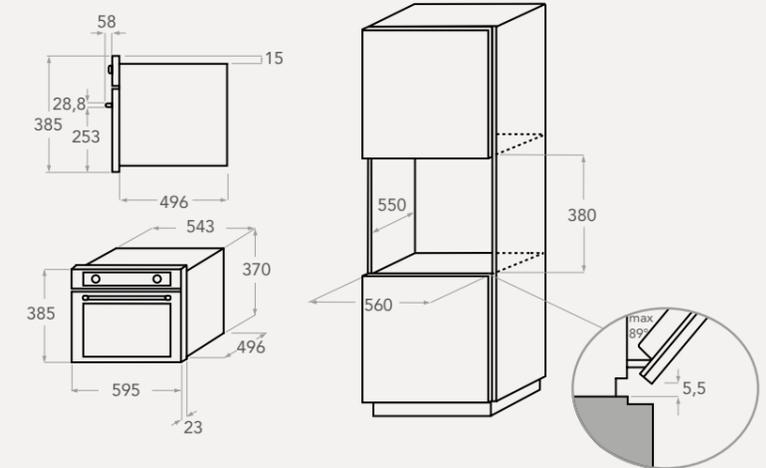
PAGE PRODUIT 64 - 65 - 66 - 86 - 87 - 88

**FOUR MICRO-ONDES
COMBINÉ**

KitchenAid Acier inoxydable
KMQCX 38600

**FOUR MICRO-ONDES
38 CM**

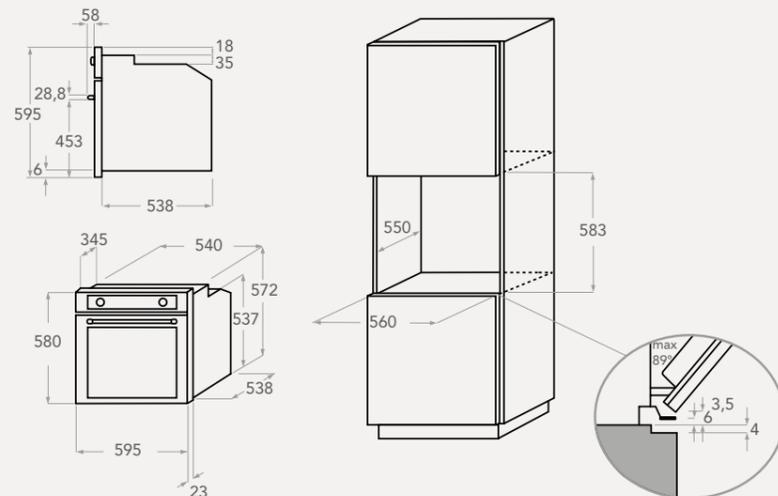
KitchenAid Acier inoxydable
KMMXX 38600



PAGE PRODUIT 103

**FOUR STANDARD
MULTIFONCTION**

KitchenAid Acier inoxydable
KOHSP 60602
KOHSS 60602
KOLSS 60602
KOTSS 60602
Acier inoxydable noir
KOHSSB 60604
KOLSSB 60602
KOTSSB 60600



PAGE PRODUIT 65 - 66 - 67 - 87 - 88 - 89 - 90

FOUR COMBINÉ COMPACT

KitchenAid Acier inoxydable
KOQCX 45600
Acier inoxydable noir
KOQCXB 45600

FOUR PURE VAPEUR

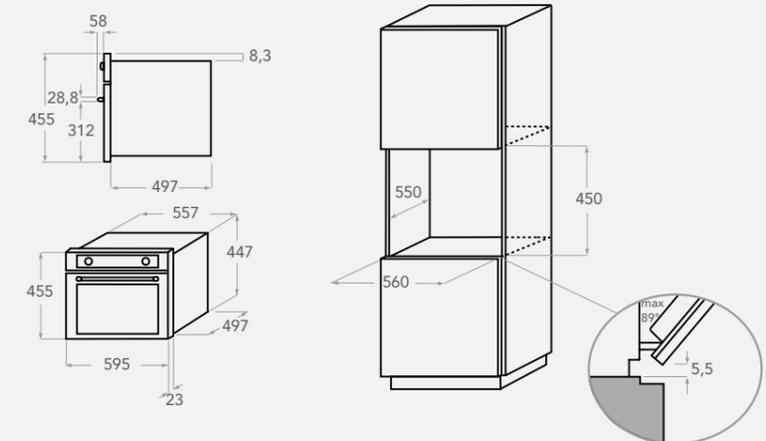
KitchenAid Acier inoxydable
KOSCX 45600

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ

KitchenAid Acier inoxydable
KMQCX 45600
Acier inoxydable noir
KMQCXB 45600

FOUR MICRO-ONDES GRILL

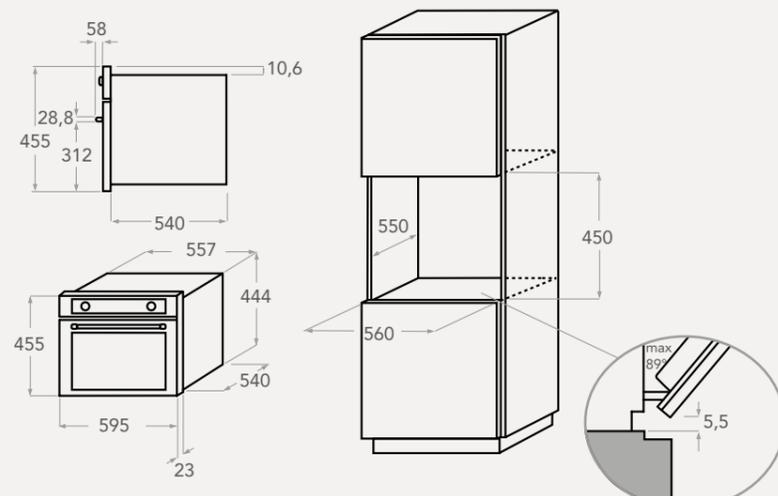
KitchenAid Acier inoxydable
KMMGX 45600



PAGE PRODUIT 30 - 68 - 96 - 102

FOUR À CUISSON RAPIDE

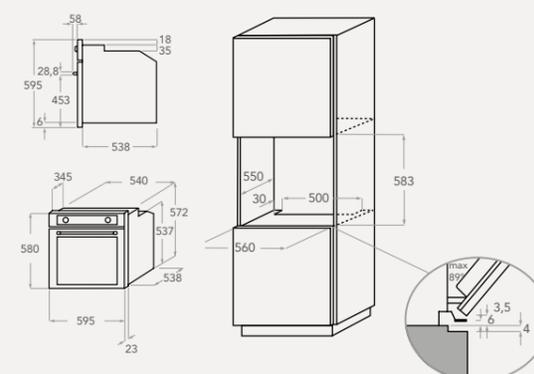
KitchenAid Acier inoxydable
KOCXC 45600
Acier inoxydable noir
KOCXCXB 45600



PAGE PRODUIT 67 - 91

FOUR STANDARD MULTIFONCTION

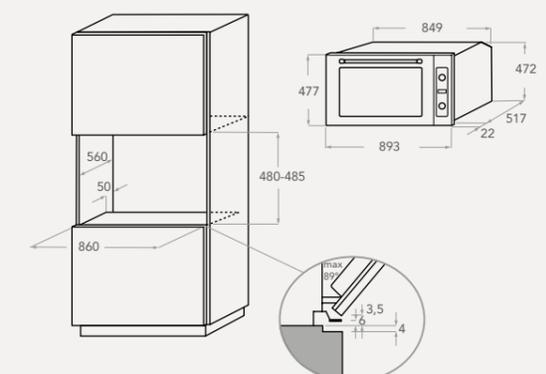
KitchenAid Acier inoxydable
KOGSS 60600



PAGE PRODUIT 90

FOUR STANDARD 90 CM

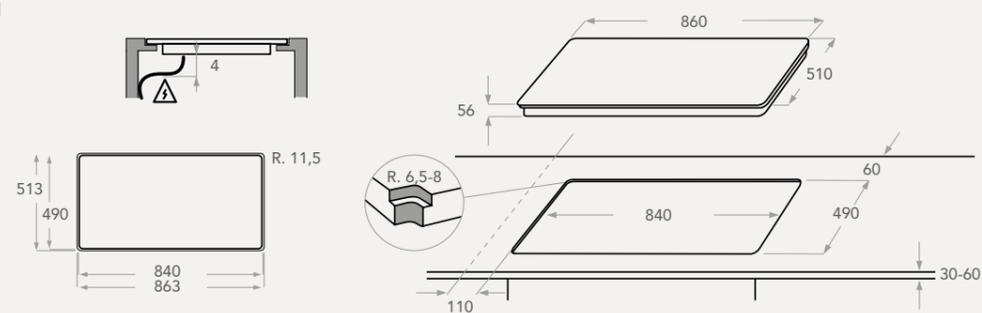
KitchenAid Acier inoxydable
KOFCS 60900



PAGE PRODUIT 91

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM

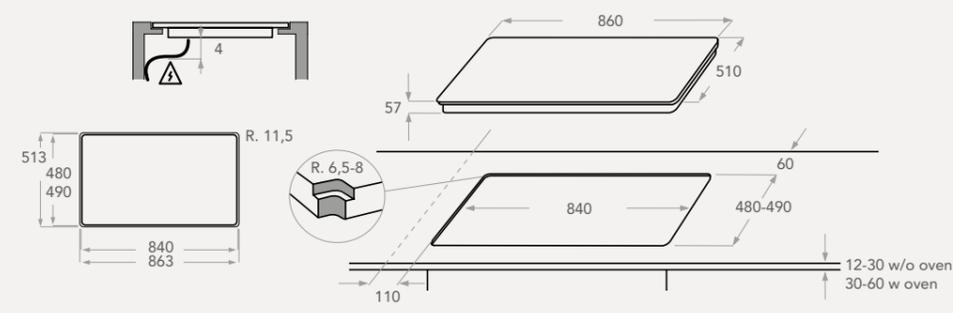
Zwart glas
KHIP5 90511



PAGE PRODUIT 122

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM

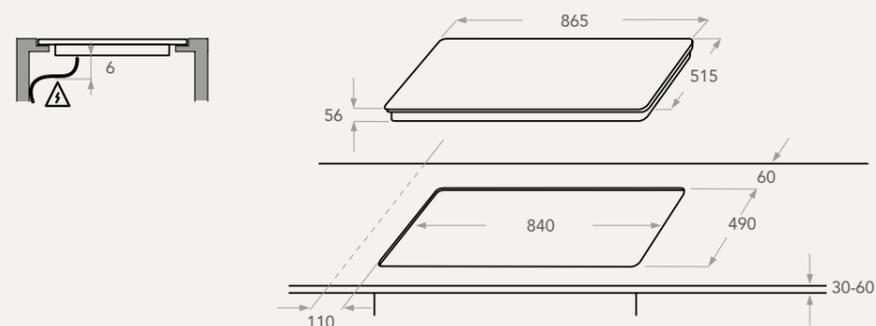
Verre noir iXelium
KHIAF 10900



PAGE PRODUIT 124

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM

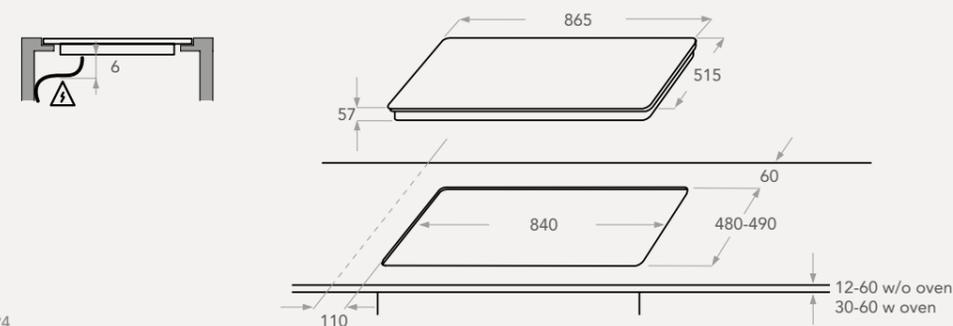
Verre noir
KHIP5 90510



PAGE PRODUIT 122

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM

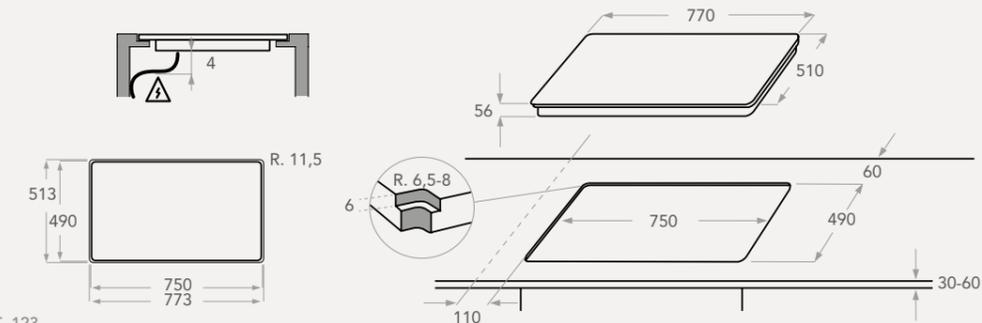
Verre noir iXelium
KHIAF 10900



PAGE PRODUIT 124

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM

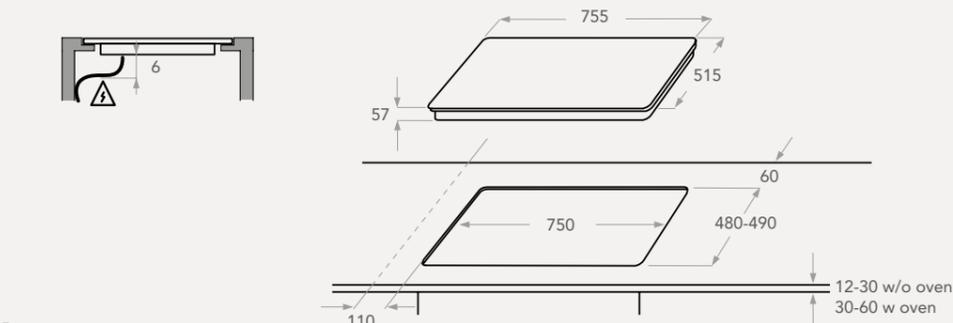
Verre noir
KHIP4 77511



PAGE PRODUIT 123

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM

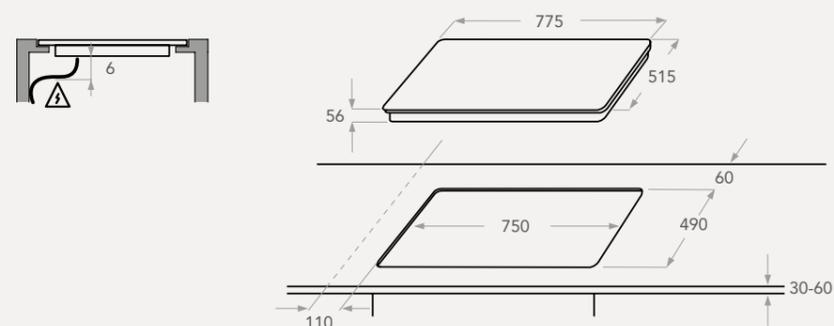
Verre noir iXelium
KHIAF 87700



PAGE PRODUIT 125

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM

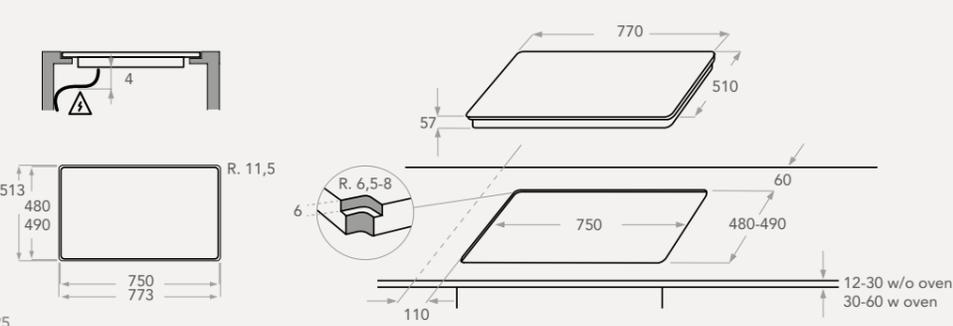
Verre noir
KHIP4 77510



PAGE PRODUIT 123

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM

Verre noir iXelium
KHIAF 87700



PAGE PRODUIT 125

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM

Verre noir
KHIAF 86500

Vitrocéramique noire
KHIMF 66500

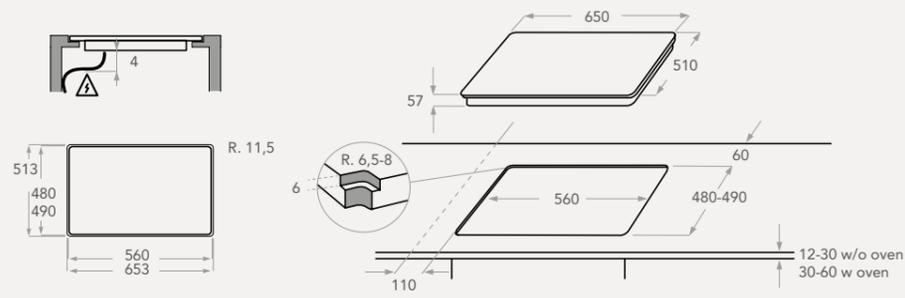


TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM

Verre noir
KHIAF 86500

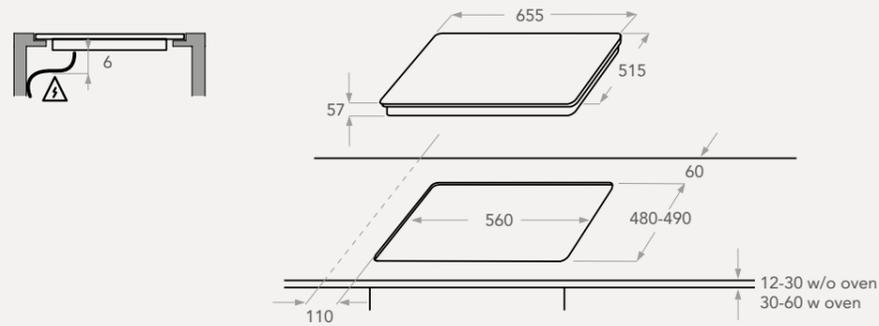


TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM

Vitrocéramique noire
KHIMS 66500

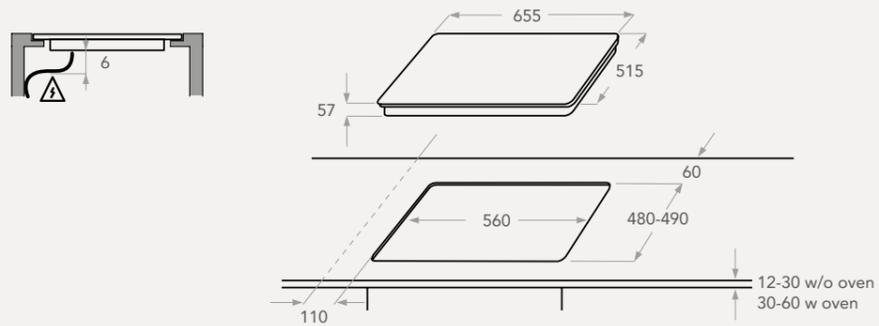


TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM

Verre noir
KHID3 65510
KHID4 65510

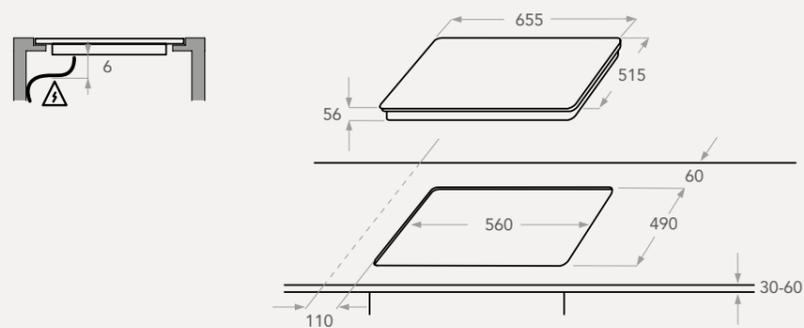


TABLE DE CUISSON VENTILÉE

Vitrocéramique noire
KHIVF 90000

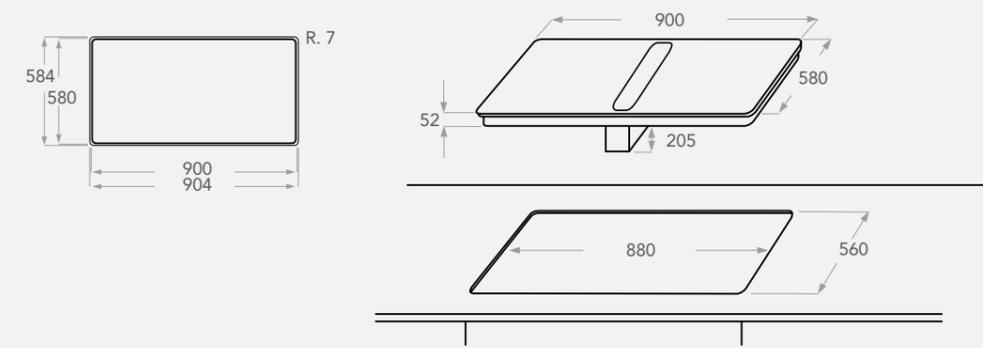


TABLE DE CUISSON À GAZ 60 CM

Inox Ixelum
KHMD4 60510

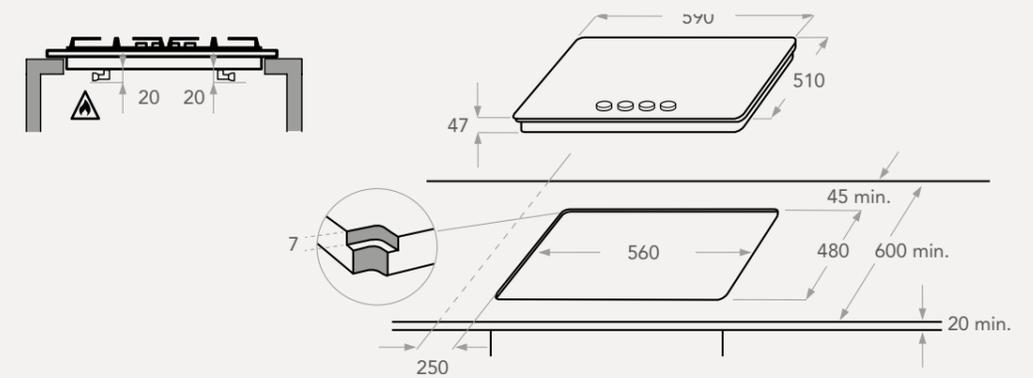


TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM

Inox Ixelum
KHMP5 86510

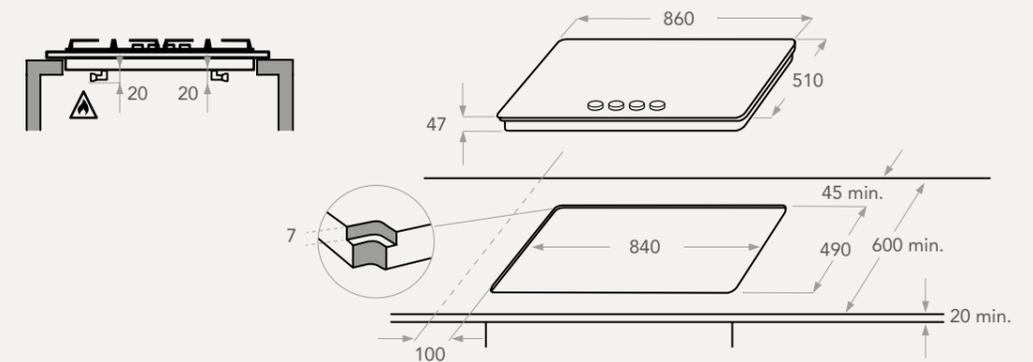
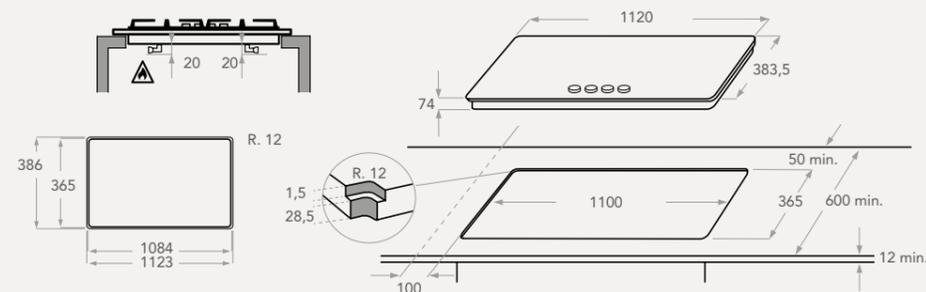


TABLE DE CUISSON À GAZ 113 CM

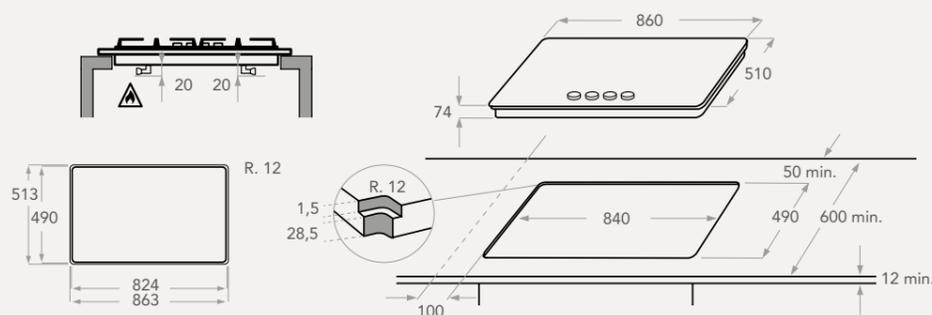
Inox
KHSD4 11380



PAGE PRODUIT 132

TABLE DE CUISSON À GAZ 86 CM

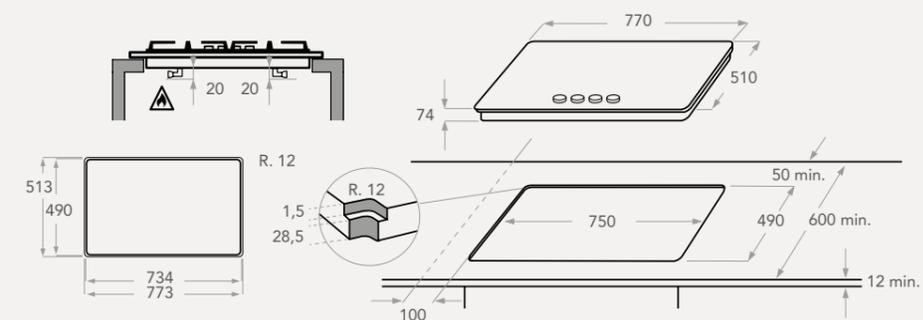
Inox
KHSP5 86510



PAGE PRODUIT 132

TABLE DE CUISSON À GAZ 77 CM

Inox
KHSP5 77510

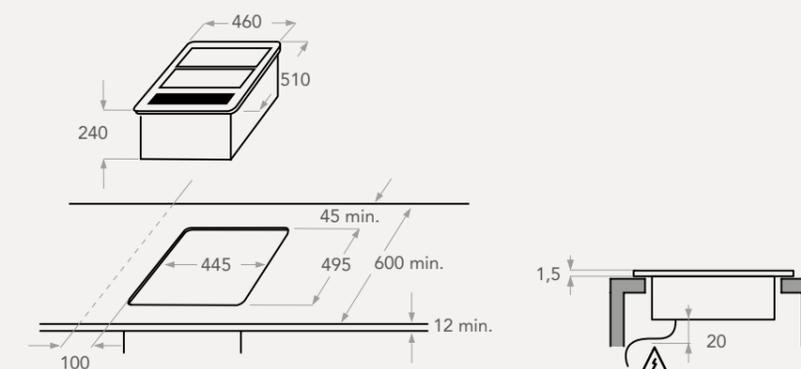


PAGE PRODUIT 133

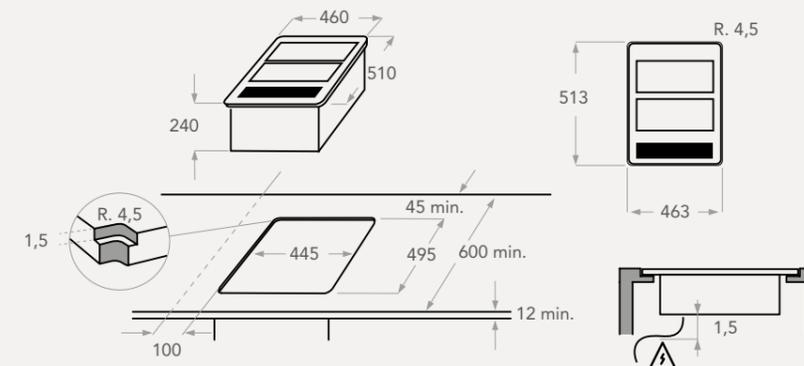
CHEF SIGN 45 CM

Inox
KHCMF 45000
KHCMS 45000

Installation standard



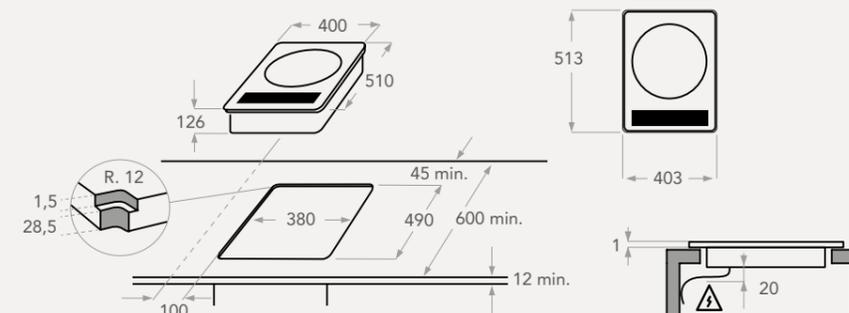
Installation à fleur de plan de travail



PAGE PRODUIT 38 - 138

TABLE DOMINO INDUCTION WOK 38 CM

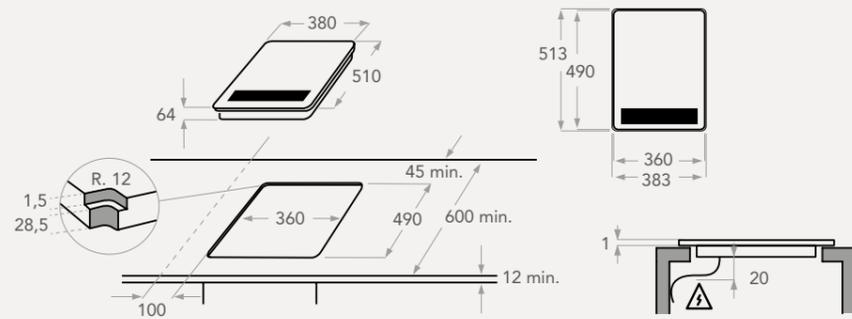
Inox
KHWD1 38510



PAGE PRODUIT 139

TABLE DOMINO INDUCTION TEPPANYAKI 38 CM

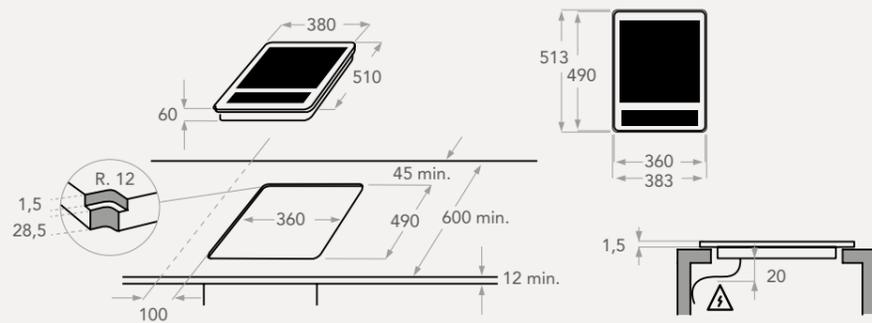
Inox
KHTD2 38510



PAGE PRODUIT 139

TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM

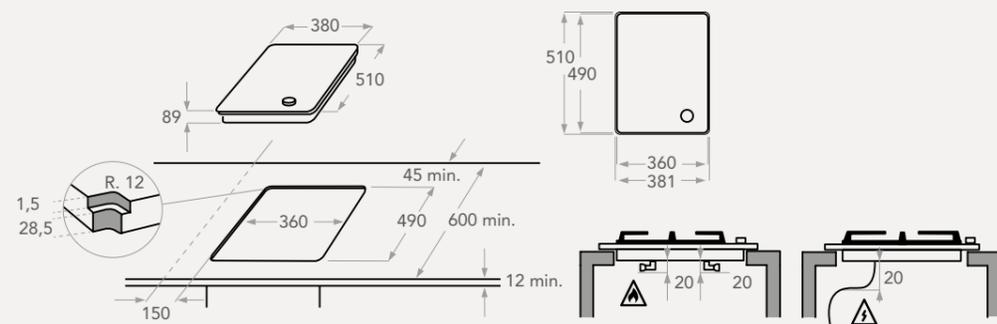
Verre
KHYD1 38510
KHYD2 38510



PAGE PRODUIT 140

TABLE À INDUCTION DOMINO 38 CM

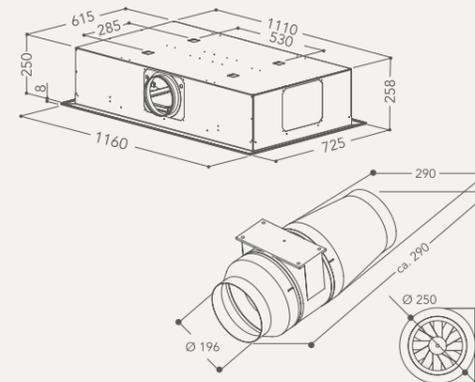
Inox
KHDP1 38510
KHDD2 38510



PAGE PRODUIT 145

HOTTE PLAFOND 120 CM

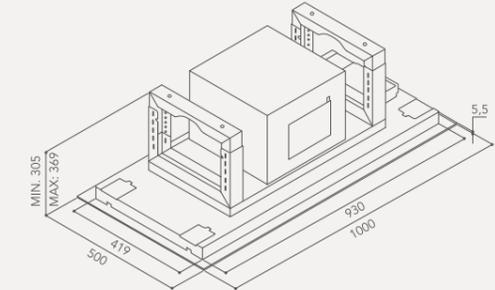
KitchenAid Acier inoxydable
KEICD 12030 - KEMXX 00000



PAGE PRODUIT 158

HOTTE PLAFOND 100 CM

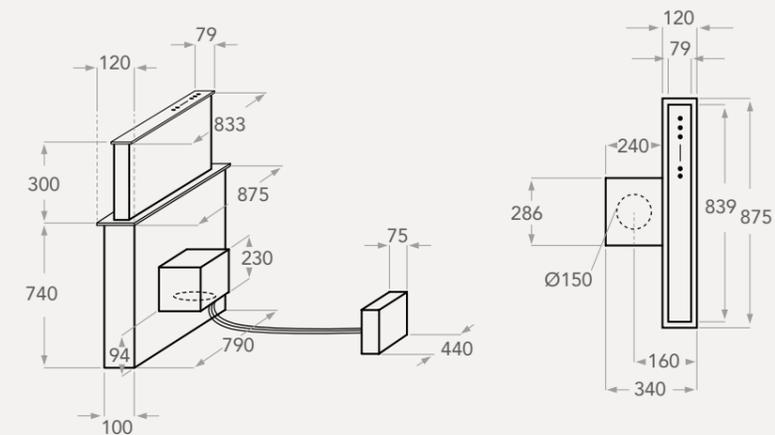
KitchenAid Acier inoxydable
KEICD 10010



PAGE PRODUIT 158

HOTTE ESCAMOTABLE 90 CM

KitchenAid Acier inoxydable
KEBDS 90020

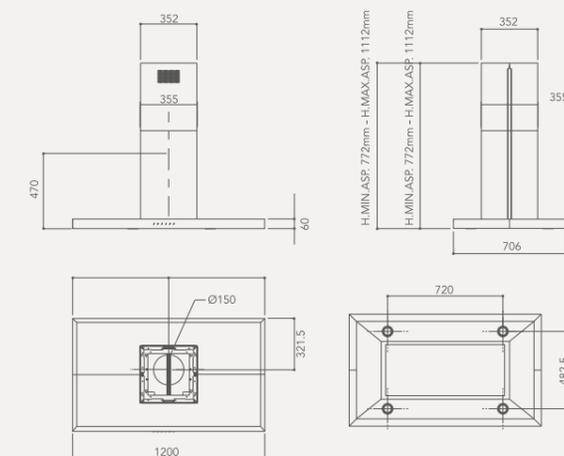


Moteur déporté

PAGE PRODUIT 159

HOTTE ÎLOT 120 CM

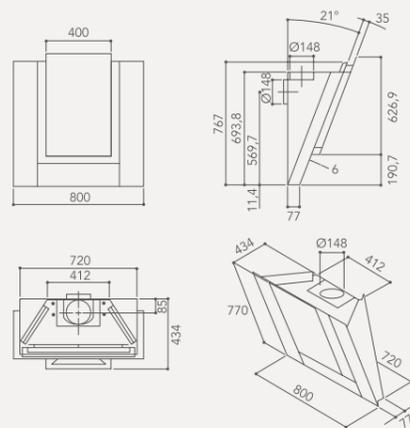
KitchenAid Acier inoxydable
KEIPP 12020



PAGE PRODUIT 160

HOTTE DESIGN 80 CM

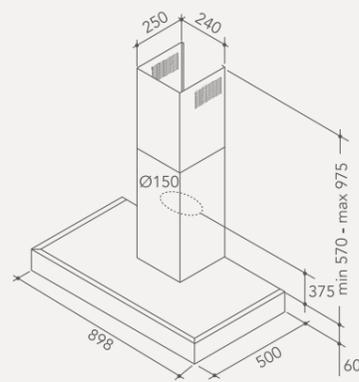
KitchenAid Acier inoxydable
KEWVP 80010



PAGE PRODUIT 159

HOTTE MURALE 90 CM

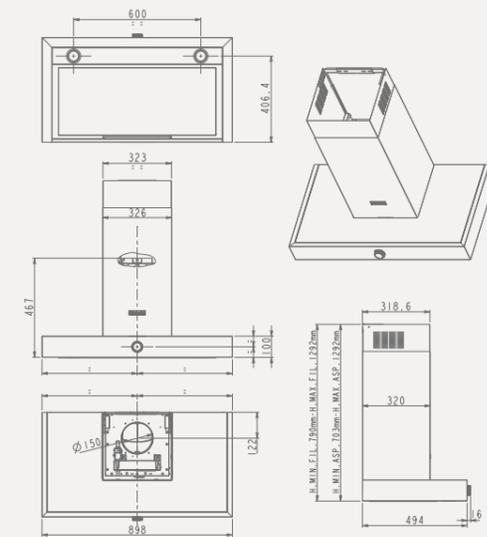
KitchenAid Acier inoxydable
KEWTP 90010



PAGE PRODUIT 161

HOTTE MURALE 90 CM

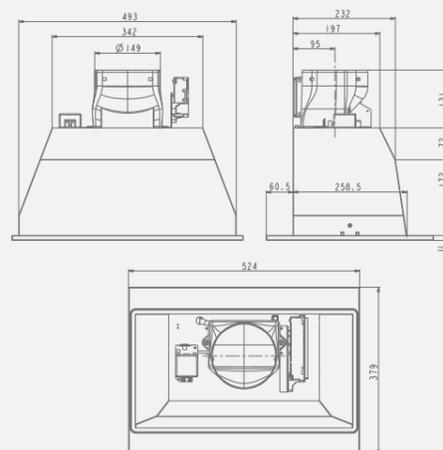
KitchenAid Acier inoxydable
KEWPP 90010



PAGE PRODUIT 160

HOTTE ASPIRANTE ENCASTRABLE 60 CM

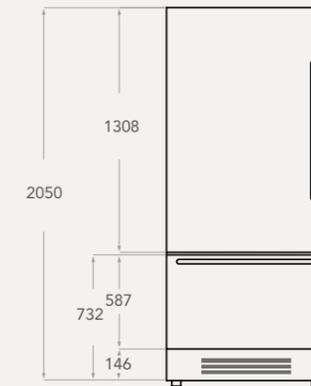
KitchenAid Acier inoxydable
KEBES 60010



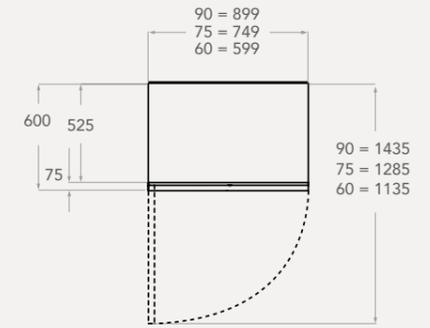
PAGE PRODUIT 161

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTÉGRABLE 90 CM / 75 CM

KitchenAid Acier inoxydable
KCZCX 20901R/L
KCZCX 20900R/L
KCZCX 20750R/L

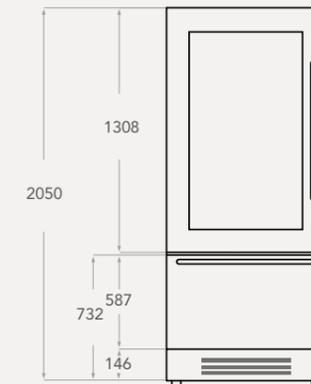


PAGE PRODUIT 174 - 175

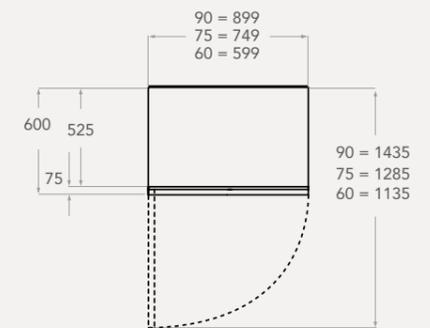


CAVE À VIN INTÉGRABLE 90 CM / 60 CM

KitchenAid Acier inoxydable
KCZWX 20900L
KCZWX 20600R/L

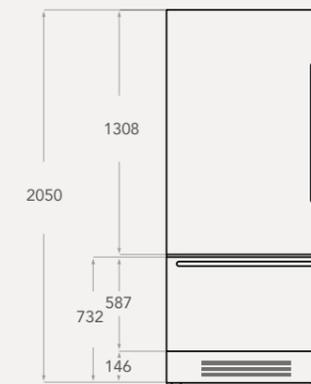


PAGE PRODUIT 176

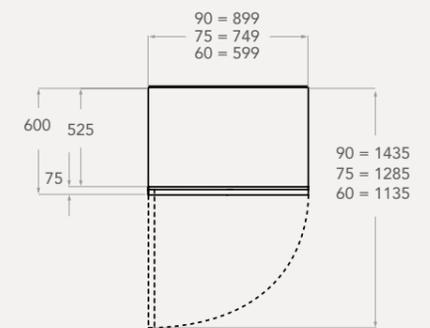


**RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM / 75 CM
CAVE À VIN ENCASTRABLE 90 CM / 60 CM**

KitchenAid Acier inoxydable
KCVCX 20901R/L
KCVCX 20900R/L
KCVCX 20750R/L
KCVWX 20900L
KCVWX 20600R/L

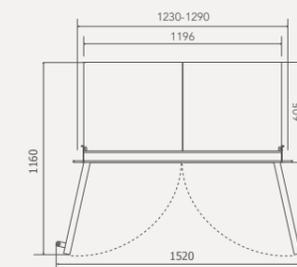


PAGE PRODUIT 177 - 178 - 179

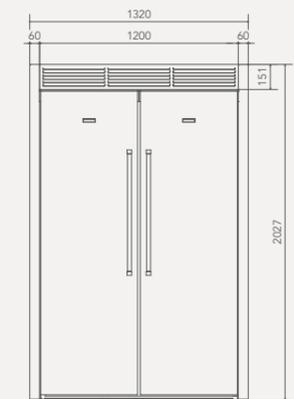


SIDE-BY-SIDE ENCASTRABLE

KitchenAid Acier inoxydable
KCBPX 18120

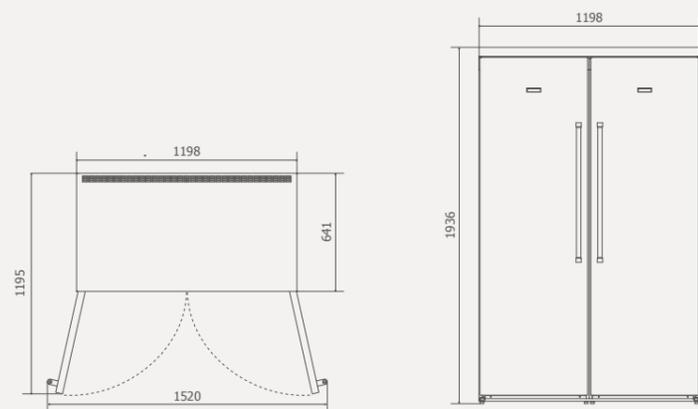


PAGE PRODUIT 188



SIDE-BY-SIDE POSABLE

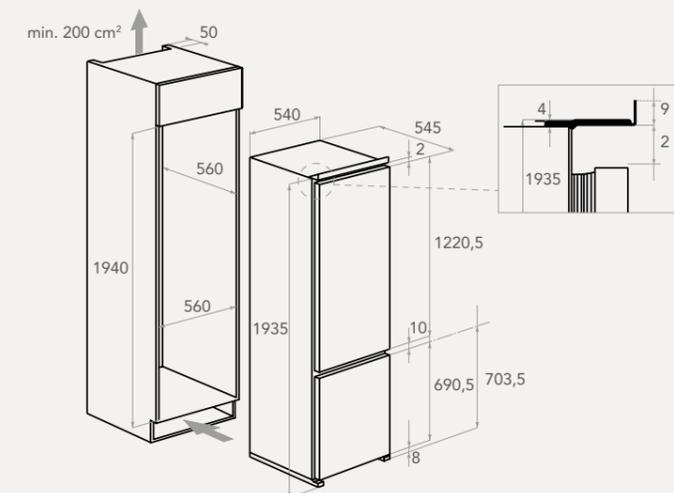
KitchenAid Acier inoxydable
KCFPX 18120



PAGE PRODUIT 189

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM

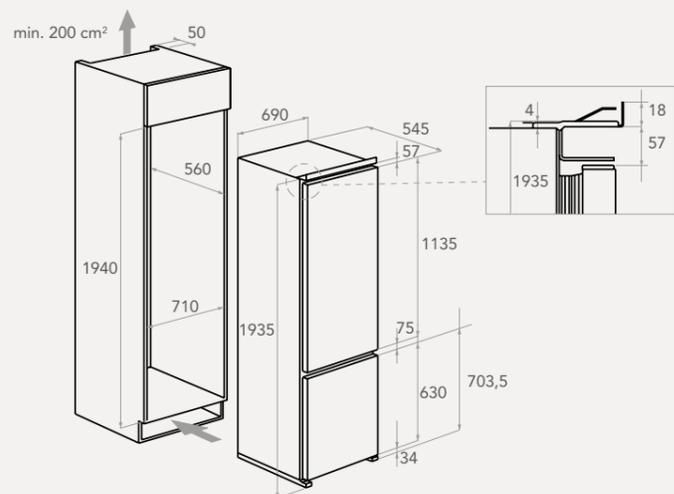
Blanc
KCBCS 20600



PAGE PRODUIT 126

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 400 L

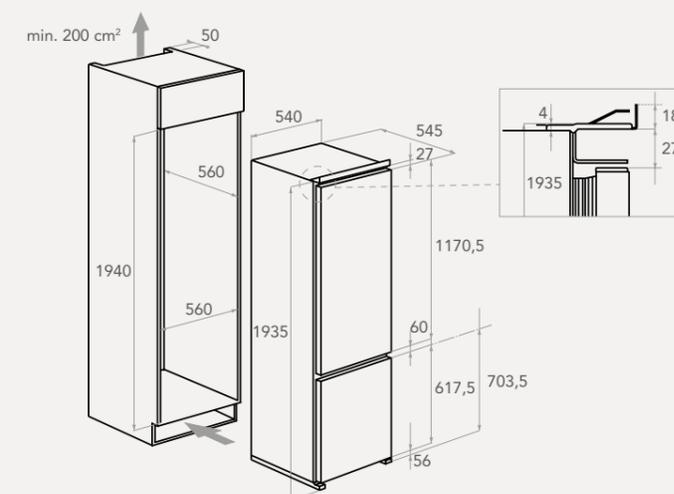
Blanc
KCBDR 20700
KCBDR 20701



PAGE PRODUIT 194

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM

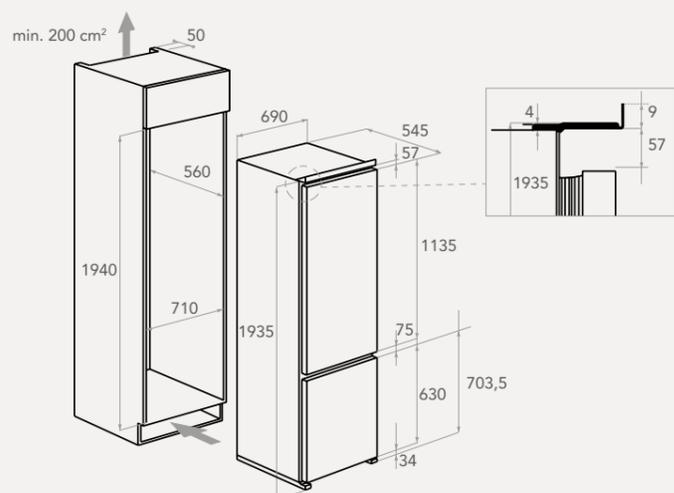
Blanc
KCBCR 20600



PAGE PRODUIT 126

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 400 L

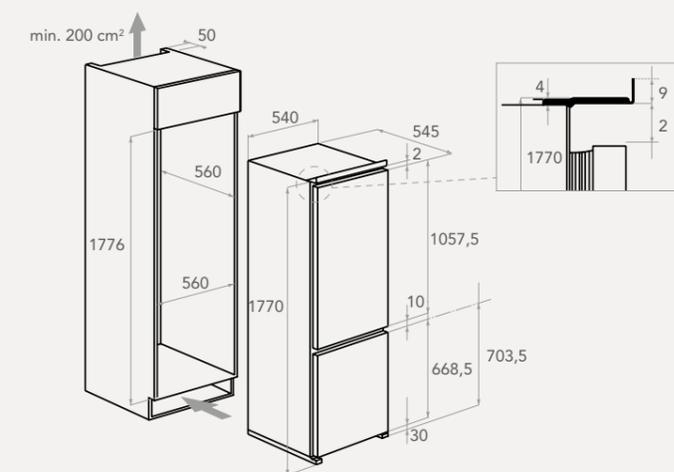
Blanc
KCBDS 20701



PAGE PRODUIT 195

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM

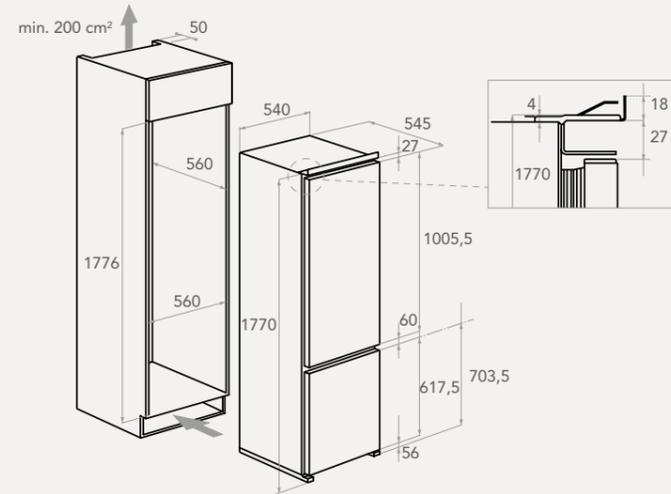
Blanc
KCBCS 18600



PAGE PRODUIT 197

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM

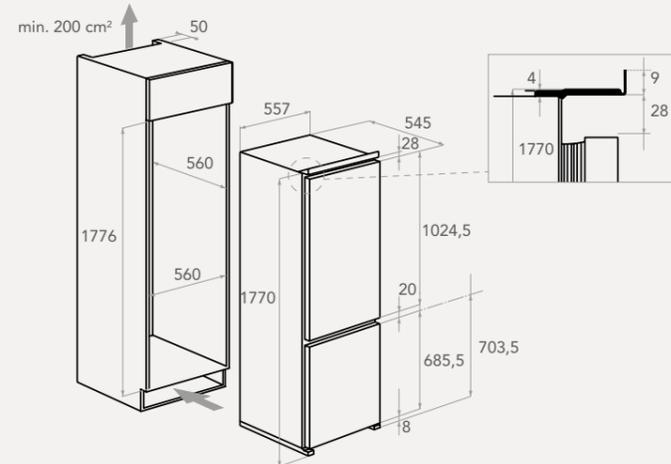
Blanc
KBCBR 18600



PAGE PRODUIT 197

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM

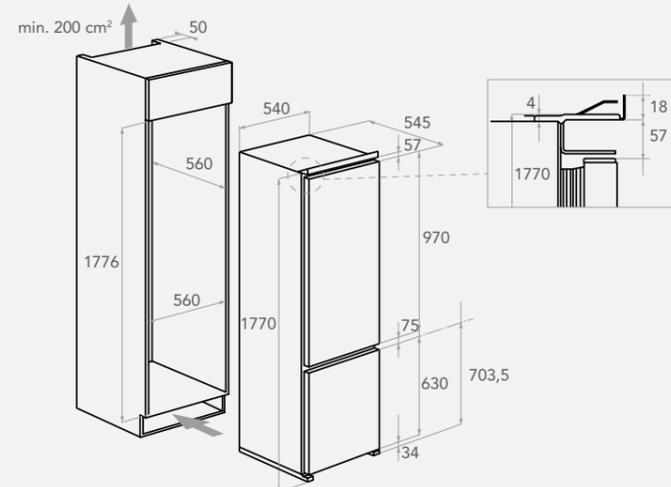
Blanc
KCBDS 18601



PAGE PRODUIT 198

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM

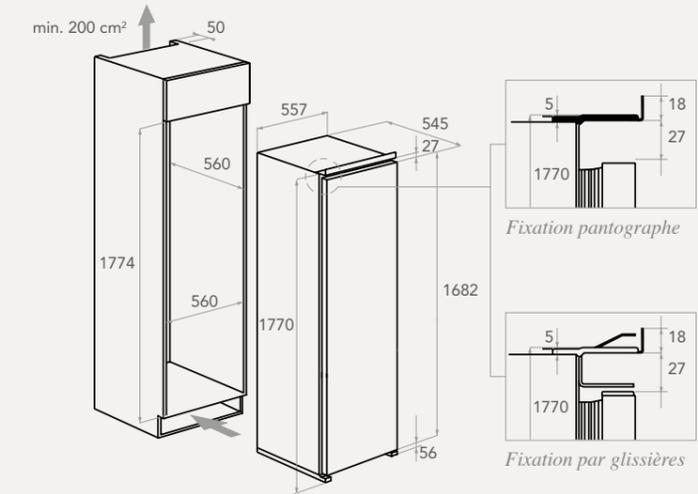
Blanc
KCBDR 18601
KCBDR 18600



PAGE PRODUIT 198 - 199

CONGÉLATEUR ARMOIRE 177 CM

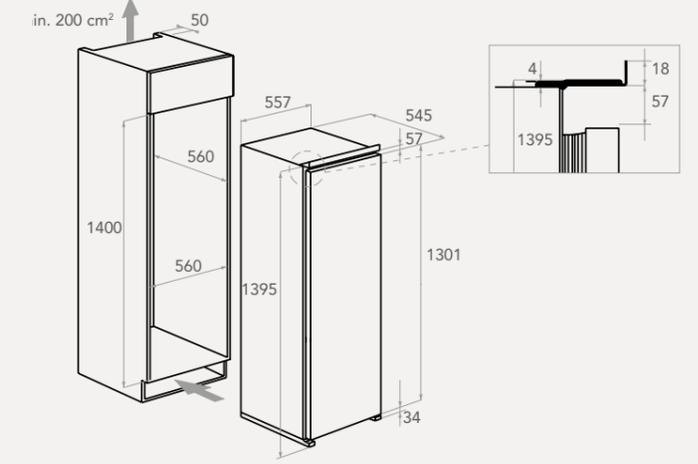
Blanc
KCBFS 18602
KCBNS 18602
KCBMS 18602
KCBMR 18602
KCBNR 18602



PAGE PRODUIT 202 - 203 - 204

ARMOIRE 139 CM

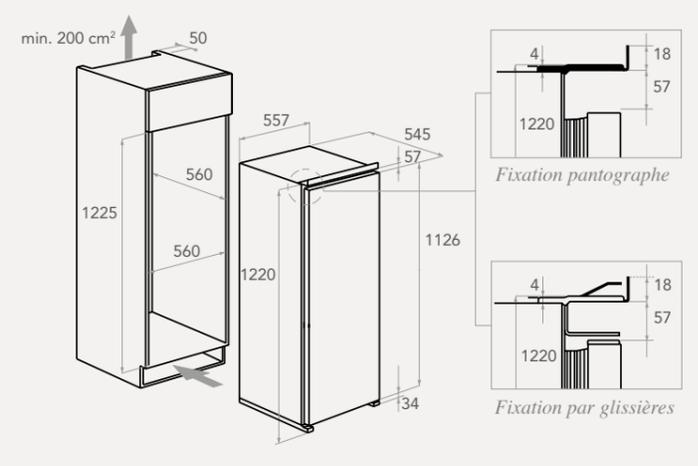
Blanc
KCBNS 14600



PAGE PRODUIT 204

ARMOIRE 122 CM

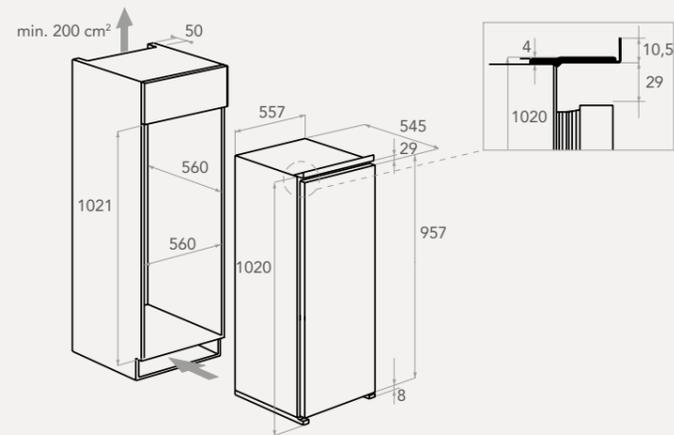
Blanc
KCBNS 12600



PAGE PRODUIT 205

ARMOIRE 102 CM

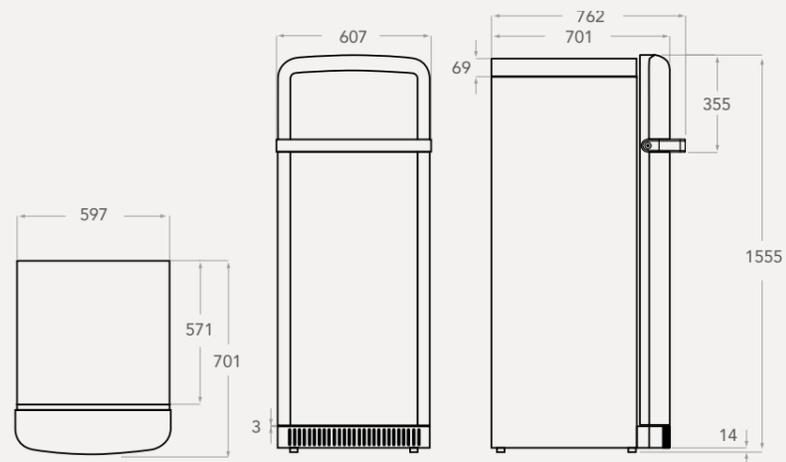
Blanc
KCBNS 10600



PAGE PRODUIT 205

ICONIC FRIDGE

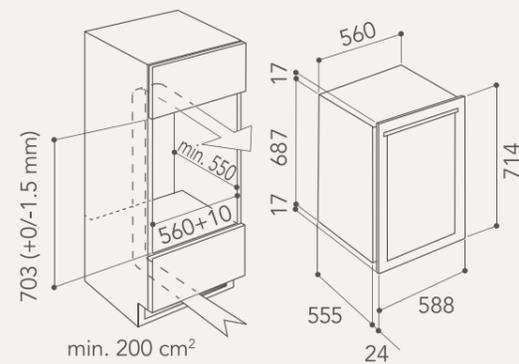
Rouge empire
KCFME 60150R / L
Noir onyx
KCFMB 60150R / L
Crème
KCFMA 60150R / L



PAGE PRODUIT 209

CAVE À VIN 70 CM

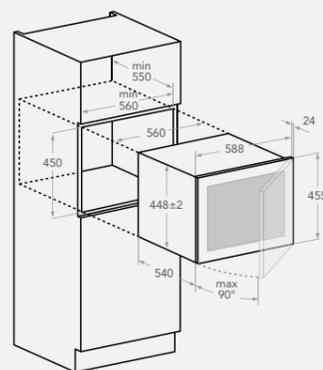
KitchenAid Acier inoxydable
KCBWX 70600R / L



PAGE PRODUIT 214

CAVE À VIN 45 CM

KitchenAid Acier inoxydable
KCBWX 45600



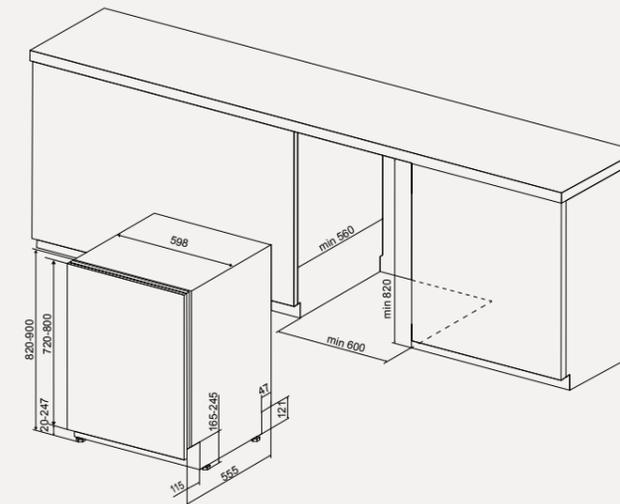
PAGE PRODUIT 214

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

Verre noir
KDSDM 82142 NE
KDSCM 82142

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE PLINTE BASSE 60 CM

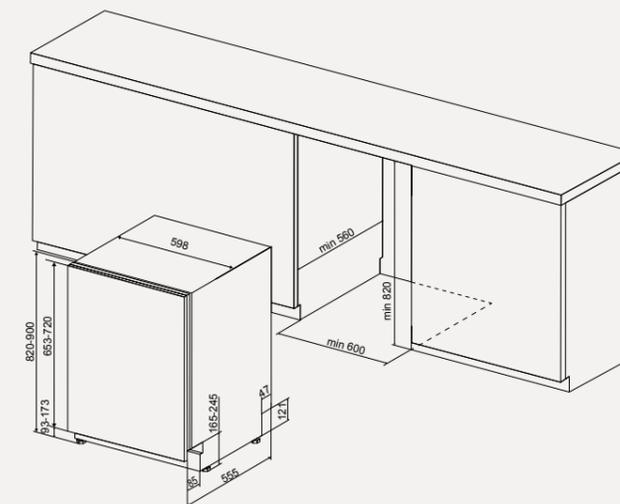
Verre noir
KDSDM 82143



PAGE PRODUIT 236 - 237

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

KitchenAid Acier inoxydable
KDSCM 82141



PAGE PRODUIT 237

PETIT ÉLECTROMÉNAGER

*Créatif,
à chaque instant*

Chaque cuisine a une histoire à raconter. Des moments où l'on retient sa respiration, des expérimentations audacieuses, des éclairs de génie et des réussites triomphales. KitchenAid est fier de faire partie de cette histoire, de célébrer votre passion pour la cuisine tout en nourrissant votre créativité. Nous concevons des appareils ménagers qui vous donnent envie d'aller encore plus loin, pour atteindre l'excellence.



*Le design
emblématique de
KitchenAid
allie simplicité,
contrôle et précision*

COLLECTION 2018 / 2019

**ROBOT PÂTISSIER
MULTIFONCTION
ARTISAN**

Éveillez votre passion



Quelles que soient vos envies de création, nos robots sur socle emblématiques dotés d'une gamme complète d'accessoires, ainsi que notre nouveau robot cuiseur multifonction révolutionnaire sauront vous inspirer à chaque étape de votre voyage culinaire.

ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN

Que vous choisissiez de concocter un somptueux dîner de réception, des gâteaux fondants à souhait ou de délicieux raviolis maison, la gamme de robots sur socle emblématiques

de KitchenAid, avec leur design intemporel et leur large choix d'accessoires, vous permettra de réduire considérablement vos efforts.



Pomme d'amour
5KSM7580XECA € 999

ROBOT SUR SOCLE ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Bol en acier inoxydable de 6,9 L

Un moteur de 1,3 ch. à haut rendement et transmission directe

Action de mélange à mouvement planétaire

Moyeu de fixation unique

ACCESSOIRES

Accessoires standard entièrement en acier inoxydable

ESTHÉTIQUE

Un design professionnel arrondi avec bol relevable

Conception tout en métal coulé, engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal



5KSM7580XEER
Rouge empire € 969



5KSM7580XEOB
Noir onyx € 969



5KSM7580XEFP
Blanc givré € 999



5KSM7580XEMS
Gris étain € 999



Pomme d'amour
5KSM150PSECA € 679

ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Moyeu de fixation polyvalent unique
Moteur à transmission directe haute performance
Bol en acier inoxydable de 4,8 L
Conception tout en métal coulé
Action de mélange à mouvement planétaire
Moyeu de fixation unique

ESTHÉTIQUE

Modèle à tête inclinable au design arrondi emblématique, intemporel et élégant



5KSM150PSEMS
Gris étain € 679



5KSM150PSEER
Rouge empire € 649



5KSM150PSETG
Tangerine € 649



5KSM150PSEGA
Vert pomme € 649



5KSM150PSECL
Bleu lagon € 649



5KSM150PSEAC
Crème € 649



5KSM150PSEWH
Blanc € 649



5KSM150PSEMC
Argent métal € 649



5KSM150PSEOB
Noir onyx € 649





5FGA € 105

HACHOIR

Cet accessoire permet de hacher ou broyer la viande, le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage.



5FT € 35

PLATEAU POUR ALIMENTS

Cet accessoire doit être utilisé en association avec le hachoir (5FGA) ou la passoire à fruits et légumes (5FVSP).



5JE € 49

PRESSE-AGRUMES

Cet accessoire permet de réaliser des jus d'agrumes frais.



5K5THSBP € 99

BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 4,8 L

Bol en acier inoxydable poli muni d'une poignée ergonomique. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5K7SDH € 79

CROCHET PÉTRISSEUR AVEC REVÊTEMENT 6,9 L

Crochet PowerKnead en aluminium avec revêtement en nylon argenté antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5K7SBF € 79

BATTEUR PLAT AVEC REVÊTEMENT 6,9 L

Aluminium avec revêtement en nylon argenté antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.



KIT (5FGA + 5FVSP) € 179

PACK D'ACCESSOIRES

Hachoir 5FGA

Cet accessoire permet de hacher ou broyer la viande, le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage.



Passoire à fruits et légumes 5FVSP

Elle permet de réduire en purée les fruits tendres et les légumes cuits. Elle sépare également tous les pépins, les queues ou les peaux.



5FVSP € 105

PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES

Elle permet de réduire en purée les fruits tendres et les légumes cuits. Elle sépare également tous les pépins, les queues ou les peaux.



5KFE5T € 45

BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE 4,8 L

S'utilise pour les préparations normales à épaisseurs telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre. La conception à bord flexible permet un mixage plus rapide, sans couper le moteur ni utiliser une spatule. Revêtement en métal avec une partie en silicone. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5KFE7T € 49

BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE 6,9 L

Le crochet pétrisseur PowerKnead, en acier inoxydable, assure une couverture optimale de tout l'intérieur du bol de 6,9 L. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5KB3SS € 65

BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 3 L

Ce bol est une variante du bol standard de 4,8 L. Il est adapté au mélange de plus petites quantités. Pas besoin de laver les bols entre deux utilisations. Fabriqué en acier inoxydable poli. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5K45SBWH € 79

BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 4,3 L

Le bol de 4,3L a une poignée. Fabriqué en acier inoxydable.



5K5GB € 105

BOL EN VERRE ET VERRE GIVRÉ DE 4,8 L

Graduations bien lisibles moulées sur le côté du bol. Livré avec un couvercle en silicone. Le bol résiste au lave-vaisselle,



5K5GBF € 105

BOL EN VERRE ET VERRE GIVRÉ DE 4,8 L

au congélateur ainsi qu'au micro-ondes et est conçu dans un verre robuste. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5KGM € 206

MOULIN À CÉRÉALES

Cet accessoire permet de moulin le blé, l'avoine, le riz, le maïs, l'orge, le sarrasin, le millet et les autres céréales non oléagineuses à faible taux d'humidité.



5KICA0WH € 110

SORBETIÈRE 4,8 L

Cet accessoire permet de fabriquer jusqu'à 1,9 L de glace, de sorbet ou de desserts glacés.



5KIDRCL € 35

TACAPASTA - TRANSPARENT

Séchoir à pâtes. Avec support noir.



5KR7SB € 99

BOL EN ACIER INOXYDABLE DE 6,9 L
Bol en acier inoxydable poli, muni d'une poignée pratique. Peut être lavé au lave-vaisselle. Compatible uniquement avec la gamme 5KSM7580.



5KSM1JA € 199

ACCESSOIRE EXTRACTEUR DE JUS
Se fixe aisément au robot pâtissier multifonction pour le transformer en robot ménager multifonction. Système ExactSlice. Kit de découpage en dés avec double lame. Disque à julienne et disque à râper réversible avec racleur séparé. Pièces résistantes au lave-vaisselle, y compris le joint de protection amovible. Coffret de rangement compact pour toutes les pièces interchangeables.



5KSM2FPA € 229

ACCESSOIRE ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION
Cet accessoire permet de réaliser des jus d'agrumes frais.



K45DH € 25

CROCHET PÉTRISSEUR AVEC REVÊTEMENT 4,3 L
S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches. En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.



K45WW € 35

FOUET À FILS ACIER INOX 4,3 L
S'utilise pour incorporer de l'air dans les œufs, les blancs d'œuf, la crème fouettée et les sauces (telles que la mayonnaise). En acier inoxydable (fils) et aluminium (tête). Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.



K5THCB € 25

BATTEUR PLAT AVEC REVÊTEMENT 4,8 L
S'utilise pour les préparations épaisses telles que les gâteaux, les glaçages, les cookies et la purée de pommes de terre. En aluminium avec revêtement en nylon antiadhésif. Peut être lavé au lave-vaisselle.



5KSMPPA € 199

MACHINE À PÂTES ET ROULEAUX DÉCOUPEURS
Un rouleau permettant de confectionner des feuilles de pâte atteignant 140 mm de large et deux couteaux permettant de préparer des tagliatelles ou des spaghetti frais.



5KSMPSA € 89

MACHINE À PÂTES
Pour pétrir et désépaissir la pâte.



5SSA € 25

ACCESSOIRE À FARCIR LES SAUCISSES
Cet accessoire doit être utilisé en association avec le hachoir (5FGA). Il permet de fabriquer de nombreuses sortes de saucisses et est doté de deux tubes (10 mm et 16 mm).



5KRAV € 179

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS
Installez simplement l'accessoire et tournez la manivelle pour confectionner des raviolis frais rapidement et facilement.



5KSMEMVSC € 83

LOT DE 3 CYLINDRES
Des cylindres en option, conçus pour être utilisés en association avec le tranchoir 5KSMVSA. Le lot se compose d'un cylindre pour réduire en purée, d'un cylindre à julienne et d'un cylindre à râper fin. À utiliser pour râper les fromages et découper les légumes.



5KSMSCA € 139

COUPE LANIÈRES DE FRUITS ET LÉGUMES
Utilisez plus de fruits et légumes frais. Créez des lanières de courgettes, de pommes, de concombres, de pommes de terre et d'autres fruits et légumes, et apportez un vent de fraîcheur aux recettes du quotidien.



5KSMFPPC € 259

PACK D'ACCESSOIRES
Cet accessoire permet de hacher ou broyer la viande, le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage (5FGA).



Elle permet de réduire en purée les fruits tendres et les légumes cuits. Elle sépare également tous les pépins, les queues ou les peaux (5FVSP).



Tranchoir/râpe à cylindres. Il est fourni avec un cylindre à râper moyen, un cylindre à râper gros et un cylindre à tranche (5KSMVSA).



KBC90N € 25

2 COUVERCLES POUR BOL 4,3 L / 4,8 L
Adaptable sur les bols suivants : bol Artisan 4,8 L (5K5THSBP), bol 4,3 L (5K45SBWH) et bol 3 L (5KB3SS). Vendus dans un seul emballage par 2.



5KSMCT1ER € 59

HOUSSE POUR ROBOT 4,3 L / 4,8 L



Rouge empire
5KMT4205EER € 399

GRILLE PAIN ARTISAN 4 TRANCHES

FONCTIONS PARTICULIÈRES

- 7 degrés de brunissement avec minuteur LED
- 2 paires de fentes indépendantes
- Capteur automatique avec fonction de maintien au chaud
- Fonction sandwich
- Fonction décongélation
- Fonction Petits pains ronds

ACCESSOIRES

- Porte-sandwich
- Chauffe-viennoiseries

ESTHÉTIQUE

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable
- Conception en métal coulé avec fentes extra larges



Pomme d'amour
5KMT2204ECA € 299

GRILLE PAIN ARTISAN 2 TRANCHES

FONCTIONS PARTICULIÈRES

- 7 degrés de brunissement avec minuteur LED
- Capteur automatique avec fonction de maintien au chaud
- Fonction sandwich
- Fonction décongélation
- Fonction Petits pains ronds

ACCESSOIRES

- Porte-sandwich
- Chauffe-viennoiseries

ESTHÉTIQUE

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable
- Conception en métal coulé avec fentes extra larges



5KMT4205EMS
Gris étain € 399



5KTBW22
Accessoires en option € 29



5KTSR1
Accessoires en option € 29



5KMT2204EAC
Crème € 279



5KMT2204EER
Rouge empire € 279



5KMT2204EMS
Gris étain € 299



5KTSR1
Accessoires en option € 29



5KMT2204EFP
Blanc givré € 279



5KM7T2204EOB
Noir onyx € 279



5KMT2204EBK
Truffe noire € 299



5KTBW22
Accessoires en option € 29



Rouge empire
5KCG0702EER € 869



Rouge empire
5KCG0702EER € 239

MACHINE À ESPRESSO ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Deux chauffe-eau indépendants avec fonction d'arrêt automatique après 30 minutes :

- **Chauffe-eau à espresso**
- **Chauffe-vapeur**

Support de filtre professionnel
Deux grands thermomètres (espresso et vapeur)
Plateau chauffe-tasses

ACCESSOIRES

Accessoires standards

ESTHÉTIQUE

Conception en métal coulé



5KCG0702EAC
Crème € 869



5KCG0702EOB
Noir onyx € 869



Accessoires standards

BROYEUR À CAFÉ ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Meules de précision en acier inoxydable

15 niveaux de finesse de la mouture

Rotation à bas régime

Trémie à grains et réceptacle à café moulu en verre

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Conception en métal coulé



5KFP0702EOB
Noir onyx € 239



5KFP0702EAC
Crème € 239



Pomme d'amour
5KES0503ECA € 399



Pomme d'amour
5KES0504ECA € 459

NESPRESSO

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Contrôle de la quantité et de l'intensité avec six réglages (25-40-60-90-110-130 ml), de « ristretto » à « lungo »
Eau chauffée en moins de 30 secondes et arrêt automatique
Système d'insertion de capsule Nespresso avec levier pratique
Réservoir à eau amovible de 1,4 L

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

La rencontre entre deux références de qualité : la conception en métal coulé KitchenAid et le café Nespresso

NESPRESSO

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Contrôle de la quantité et de l'intensité avec six réglages (25-40-60-90-110-130 ml), de « ristretto » à « lungo »
Choisissez la quantité de café souhaitée avec des notes corsées ou plus légères
Eau chauffée en moins de 30 secondes et arrêt automatique
Système d'insertion de capsule Nespresso avec levier pratique
Réservoir à eau amovible de 1,4 L

ACCESSOIRES

Kit Aeroccino 3

ESTHÉTIQUE

La rencontre entre deux références de qualité : la conception en métal coulé KitchenAid et le café Nespresso



5KES0503EER
Rouge empire € 399



5KES0503EAC
Crème € 399



5KES0503EOB
Noir onyx € 399



5KES0504EER
Rouge empire € 459



5KES0504EOB
Noir onyx € 459



5KES0504EAC
Crème € 459



Noir onyx
5KCM0812EOB € 199

CAFETIÈRE À DÉPRESSION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Processus d'infusion par immersion entièrement automatisé et à une température précise
Couvercle servant à la fois pour infuser et pour verser
Grande **capacité de** 1 L
Goulot extra large avec verrouillage magnétique
Support de la tulipe stable
Filtres réutilisables en acier inoxydable et en tissu

ACCESSOIRES

Filtre en tissu

ESTHÉTIQUE

Conception de qualité en verre avec des touches d'acier inoxydable.



5KCMCLOTH € 12
Filtre en tissu



Accessoires standards



Acier inoxydable
5KCM0512ESS € 119

CAFETIÈRE À PISTON

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cafetière à piston avec balance et minuterie intégrées
Construction double parois
Poignée ergonomique

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Design sans fil et panneau de commande intégré avec écran LCD
Design élégant en acier inoxydable



Pomme d'amour
5KEK1522ECA € 219

BOUILLLOIRE

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Capacité de 1,5 L
Construction double parois
Température réglable, de 50 °C à 100 °C
Indicateur de température

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Design arrondi
Conception en métal coulé avec poignée douce au toucher



5KEK1522EER
Rouge empire € 199



5KEK1522EAC
Crème € 199



5KSB1522EBK
Noir onyx € 199



5KSB1522EMS
Gris étain € 219



5KEK1522EFP
Blanc givré € 219



Acier inoxydable
5KEK1322ESS € 179

BOUILLOIRE-THÉIÈRE 2 EN 1

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Infusion rapide tout-en-un
 Maintien au chaud automatique jusqu'à 30 minutes et bouton de sélection de la température
5 réglages pour le thé/contrôle variable de la température
5 réglages prédéfinis + mode Maintien au chaud
 - Thé vert à 80 °C
 - Thé blanc à 85 °C
 - Thé Oolong à 90 °C
 - Thé noir à 95 °C
 - Infusions/Bouillir à 100 °C
 - Maintien au chaud à 70 °C (jusqu'à 30 min)
 Infuseur de thé amovible en acier inoxydable avec socle portable

ACCESSOIRES

-

ESTHÉTIQUE

Verre épuré de qualité supérieure et design/conception en acier inoxydable



Pomme d'amour
5KHB3581ECA € 299



Gris étain
5KHB3581EMS € 299

MIXEUR PLONGEANT

FONCTIONS PARTICULIÈRES

3 embouts à lame interchangeables en acier inoxydable avec protecteur antirayure amovible
2 axes mélangeurs en acier inoxydable à verrouillage par simple rotation (20 et 33 cm)
 Hachoir, fouet et récipient de **1** L sans BPA
 Moteur puissant à courant continu, **5** vitesses, avec indicateur LED

ACCESSOIRES

Mixeur plongeant sans fil avec batterie li-ion rechargeable de 12 V
 Coffret de rangement pour accessoires

ESTHÉTIQUE

Design ergonomique avec crochet arrière



Accessoires standards



Rouge empire
5KSB5553EER € 229



Pomme d'amour
5KFP1644ECA € 569

BLENDER/MIXEUR ARTISAN

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Grand récipient en verre résistant, spécialement moulé
Lames aiguisées en acier inoxydable
Moteur puissant doté de la commande Intelli-Speed
Fonction de démarrage progressif (« Soft Start »)
Entraîneurs en acier renforcé
Couvercle étanche avec bouchon doseur

ACCESSOIRES

Accessoires standard entièrement en acier inoxydable

ESTHÉTIQUE

Tableau de commande « clean touch » intégré – design arrondi
Socle moulé en métal coulé

ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Moteur à induction hautes performances
Système ExactSlice :
- Épaisseur de tranchage réglable grâce au levier externe exclusif
- Goulot extra large 3 en 1
- Lames aiguisées au design unique et deux vitesses optimisées

ACCESSOIRES

Kit de découpage en dés pour robot ménager multifonction

ESTHÉTIQUE

Conception en métal coulé



5KSB5553EAC
Crème € 229



5KSB5553EMY
Jaune pastel € 229



5KSB5553EPK
Rose € 229



5KSB5553EGA
Vert pomme € 229



5KSB5553EWH
Blanc € 229



5KSB5553EOB
Noir onyx € 229



5KSB5553EMS
Gris étain € 229



5KFP1644EAC
Crème € 539



5KFP1644EER
Rouge empire € 539



5KFP1644EOB
Noir onyx € 539

ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION

Délicieusement fait maison



Pomme d'amour
5KCF0104ECA € 1 029

ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Appareil tout-en-un

Plage de températures (de 40 °C à 140 °C)

6 modes de cuisson automatiques :

bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur, purée et fabrication de pâtes

Livre de recettes

Application Smart

Micro-site

ACCESSOIRES

Accessoires standards

Plaque en aluminium épais garantissant une température de cuisson élevée et précise (140 °C)

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

Mélangeur « StirAssist » de conception brevetée

ESTHÉTIQUE

Conception haut de gamme : corps en métal coulé, boutons et leviers en métal, disponible en plusieurs coloris.



Accessoires standards



5KCF0104EER
Rouge empire € 999



5KCF0104EAC
Crème € 999



5KCF0104EMS
Gris étain € 1 029



5KCF0104EBK
Truffe noire € 1 029

BOUILLOIRES



KTEN20SBER € 130
Rouge empire



KTEN20SBAC € 130
Crème



KTEN20SBOB € 130
Noir onyx



KTST20SBST € 130
Acier inoxydable



KTEN20SBPR € 130
Pyrite

BOUILLOIRES 1,9 L

Extérieur en porcelaine coloré et brillant. Anse ergonomique en acier inoxydable. Couvercle en acier inoxydable et bec

verseur actionnable avec le pouce. Sifflet clair et audible. Design élégant avec belle bande métallique.

FAITOUT EN FONTE



KCPI40CRER € 175
Rouge empire



KCPI40CRAC € 175
Crème



KCPI40CROB € 175
Noir onyx



KCPI60CRER € 215
Rouge empire



KCPI60CRAC € 215
Crème



KCPI60CROB € 215
Noir onyx

FAITOUT EN FONTE 24 / 28 CM

Chauffe uniformément et retient la chaleur. Intérieur en émail vitrifié foncé qui permet de mieux dorer les plats et

d'éviter les tâches. Émail importé de France. Résistant au four jusqu'à 260 °C. Le couvercle fait également grill. Cuisson

à induction. Tous types de surfaces de cuisson. Peut être lavé au lave-vaisselle.



KCI10GPER
Rouge empire € 175



KCI10GPAC
Crème € 175



KCI10GPOB
Noir onyx € 175

GRIL ET PRESSE À PANINI EN FONTE 25 X 25 CM

La fonte permet de faire griller les aliments de manière homogène tout en laissant de jolies marques de

gril, et donne suffisamment de poids à la presse pour garantir un contact maximal entre le plat et la surface de cuisson.

L'intérieur foncé permet de mieux dorer les plats et d'éviter les tâches. Jusqu'à 260 °C.

POÊLE TROIS COUCHES REVÊTEMENT CUIVRE



KC2P10SKCP € 130



KC2P11SKCP € 140



KC2P12SKCP € 150

POÊLE DE 24/28/30 CM

Les bords sont incurvés afin de pouvoir verser les aliments dans les assiettes plus facilement. Elle permet de cuire des

omelettes, des crêpes, des légumes, des steaks, du poisson et de la volaille.



KC2P35EHCP € 180



KC2P15PLCP € 150



KC2P30PLCP € 160

SAUTEUSE DE 24 CM AVEC COUVERCLE

Cette sauteuse est idéale pour faire sauter la viande et les légumes, ou pour saisir du poulet. Sa profondeur vous permet de cuisiner de grandes quantités. Vous pouvez ainsi braiser, faire mijoter, déglacer ou ajouter des ingrédients après avoir fait dorer du riz, du poulet ou de la paella.

CASSEROLE DE 16/18 CM AVEC COUVERCLE

Cette casserole robuste peut être utilisée à l'envie pour préparer des sauces ou du riz, ou pour réchauffer des soupes.



KC2P30EHCP € 160



KC2P60LCCP € 240



KC2P80SCCP € 250

FAITOUT DE 18 CM AVEC COUVERCLE

Cocotte à bords bas permettant de préparer des sauces ou du riz mais aussi des soupes ou des ragoûts.

FAITOUT À BORDS BAS DE 24 CM ET 5,5 L

Idéal pour réaliser de grandes quantités de soupe, de ragoût ou de pot-au-feu. Les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. Sa grande capacité et ses poignées robustes facilitent le service.

MARMITE DE 24 CM ET 7,5 L AVEC COUVERCLE

Idéal pour réaliser de grandes quantités de soupe, de ragoût ou de pot-au-feu. Les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. Sa grande capacité et ses poignées robustes facilitent le service.

POÊLE TROIS COUCHES ACIER INOXYDABLE



KC2T10SKST € 155



KC2T11SKST € 170



KC2T12SKST € 185

POÊLE DE 24/28/30 CM

Les bords sont incurvés afin de pouvoir verser les aliments dans les assiettes plus facilement. Elle permet de cuire

des omelettes, des crêpes, des légumes, des steaks, du poisson et de la volaille.



KC2T10NKST € 115



KC2T12NKST € 130



KC2T10NRST € 199

POÊLE ANTIADHÉSIVE DE 24/30 CM

Les bords sont incurvés afin de pouvoir verser les aliments dans les assiettes plus facilement. Elle permet de cuire des omelettes, des crêpes, des légumes,

des steaks, du poisson et de la volaille. Résistante aux rayures pour de meilleures performances.

GRIL ANTIADHÉSIF 25 X 25 CM

Ce gril polyvalent est idéal pour saisir les aliments tout en laissant de jolies marques de gril. La robustesse de notre revêtement Platinum Plus en Teflon™ garantit en outre une performance antiadhésive longue durée.



KC2T35EHST € 235



KC2T15PLST € 115



KC2T30PLST € 125

SAUTEUSE DE 24 CM AVEC COUVERCLE

Cette sauteuse est idéale pour faire sauter la viande et les légumes, pour saisir du poulet, ou encore faire griller des sandwiches. Sa profondeur vous permet de cuisiner de grandes quantités. Vous pouvez ainsi braiser, faire mijoter, déglacer ou ajouter des ingrédients après avoir fait dorer du riz, du poulet ou de la paella.

CASSEROLE DE 16/18 CM AVEC COUVERCLE

Cette casserole robuste peut être utilisée à l'envie pour préparer des sauces ou du riz, ou pour réchauffer des soupes.



KC2T30EHST € 125



KC2T60LCST € 140



KC2T80SCST € 150

CASSEROLE DE 18 CM AVEC COUVERCLE

Cocotte à bords bas permettant de préparer des sauces ou du riz mais aussi des soupes ou des ragoûts.

FAITOUT À BORDS BAS DE 24 CM ET 5,5 L

Idéal pour réaliser de grandes quantités de soupe, de ragoût ou de pot-au-feu. Les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. Sa grande capacité et ses poignées robustes facilitent le service.

MARMITE DE 24 CM ET 7,5 L

Idéal pour réaliser de grandes quantités de soupe, de ragoût ou de pot-au-feu. Les aliments sont à la fois parfaitement cuits et savoureux. Sa grande capacité et ses poignées robustes facilitent le service.



KC2T15MLST € 99



KC2T35RPST € 99



KC2T13WKST € 199

CASSEROLE DE 16 CM AVEC BECS VERSEURS

Cette casserole robuste peut être utilisée à l'envie pour préparer des sauces ou du riz, ou pour réchauffer des soupes.

PLAT À RÔTIR 25 X 35 CM

Le fond plat en acier inoxydable possède d'excellentes propriétés magnétiques pour la cuisson par induction, et il ne se déforme pas, même après des années d'utilisation.

WOK AVEC COUVERCLE EN VERRE de 33 CM DE DIAMÈTRE

La poêle idéale pour faire frire et sauter de la viande, du poisson et des légumes. Sa profondeur vous permet de cuisiner de grandes quantités. Vous pouvez ainsi braiser, faire mijoter, déglacer ou ajouter des ingrédients après avoir fait dorer du riz, du poulet ou de la paella.



KC2T80SIST € 109

PANIER VAPEUR DE 24 CM

Compatible avec la marmite de 7,5 L en acier inoxydable à trois couches et le faitout à bords bas de 5,5 L, le panier vapeur est idéal pour cuire des légumes ou des raviolis chinois à la vapeur.

COUTEAUX DE CUISINE



KKFMA07OB € 599



KKFMA07CA € 599



KKFMA07AC € 599

COUTEAUX SUR BLOC

Couteaux : Acier au carbone 4116 d'origine allemande (Thyssen-Krupp). Mitre inclinée. Poignée en micarta, grain composite.

Blocs : Superbe bloc en métal coulé (fabriqué à Greenville, Ohio). Support en bois. Disponible dans toutes les couleurs du robot pâtissier multifonction.



KKFT04SKWM € 149



KKFT06SKWM € 199

ENSEMBLE DE COUTEAUX À STEAK PROFESSIONNELS 4/6 PIÈCES

Trancher, hacher, découper. Mais aussi ciseler, désosser et émincer. Tant de

techniques de coupe, avec le bon couteau pour chacune d'elle.



EXPERIENCE STORE
DE LONDRES



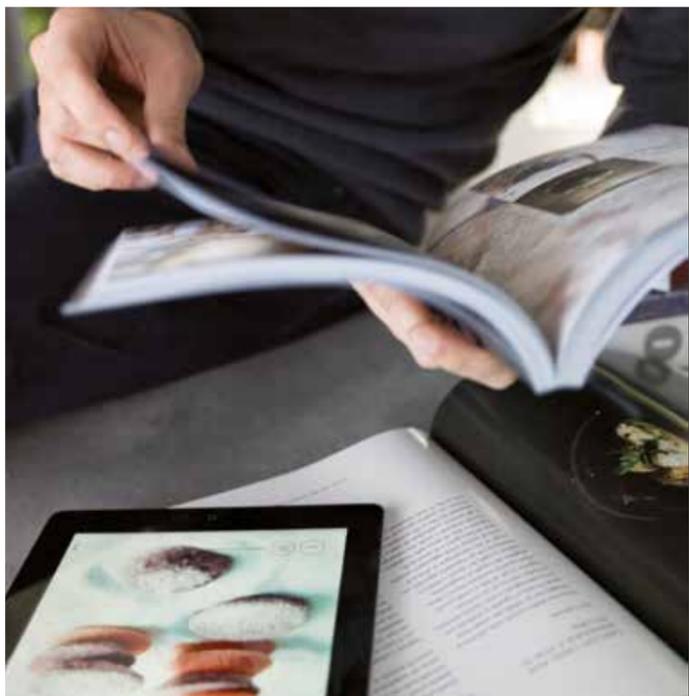
ÉCOLES
DE CUISINE



CHEFS ET
AMBASSADEURS



GARANTIE ET
SERVICE CLIENT



WEB ET RÉSEAUX
SOCIAUX

L'UNIVERS
KitchenAid



KITCHENAID EXPERIENCE STORE DE LONDRES

Agencé sur deux étages dans une atmosphère élégante, notre nouvel Experience Store incarne l'environnement idéal pour inspirer à la fois les designers-cuisinistes, les boulangers en herbe ou les chefs confirmés. Nous vous y présentons non seulement les appareils qui ont fait la légende de KitchenAid, mais également la toute nouvelle gamme d'appareils électroménagers offrant l'équilibre parfait entre design emblématique et performances professionnelles.

EMPLACEMENT

98 Wigmore Street,
Londres W1U 3RN
020 7935 2575



DÉMONSTRATION GRATUITE

Rejoignez-nous dans notre cuisine entièrement fonctionnelle pour une série de démonstrations en magasin présentées par KitchenAid et animées par un panel de spécialistes culinaires et d'intervenants spécialement choisis.



LEÇON DE CUISINE

Venez tester par vous-même les performances professionnelles des appareils KitchenAid au sein de l'école de cuisine de notre Experience Store de Wigmore Street.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

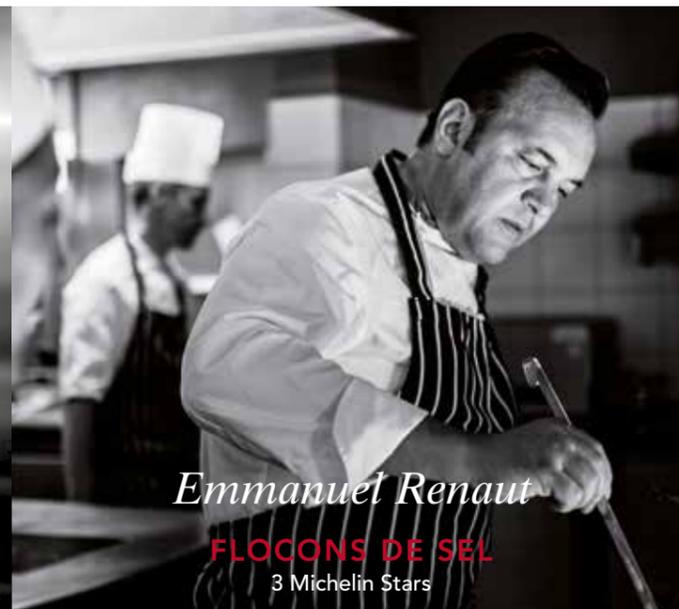
L'Experience Store est le lieu idéal pour organiser un événement professionnel ou privé. Si vous souhaitez que nous organisions votre manifestation, veuillez contacter la boutique par e-mail ou appelez-nous au 0207 935 2575.



CHEFS ET
AMBASSADEURS
KITCHENAID



Edd Kimber
AMBASSADEUR



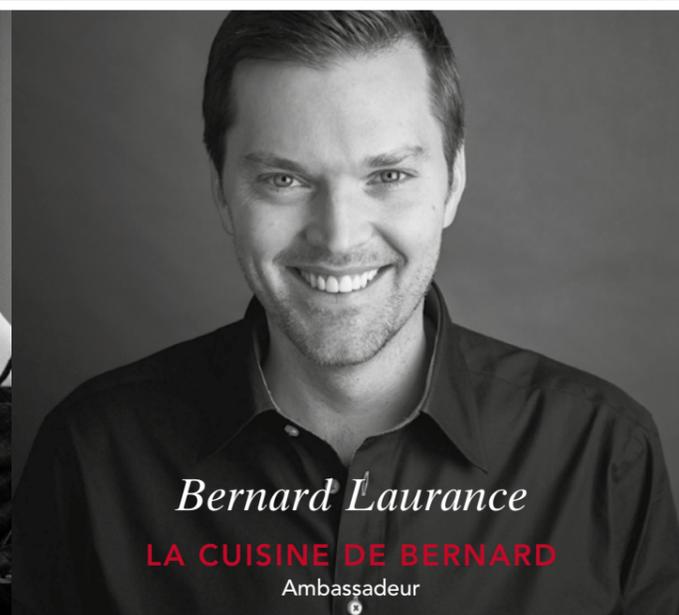
Emmanuel Renaut
FLOCONS DE SEL
3 Michelin Stars



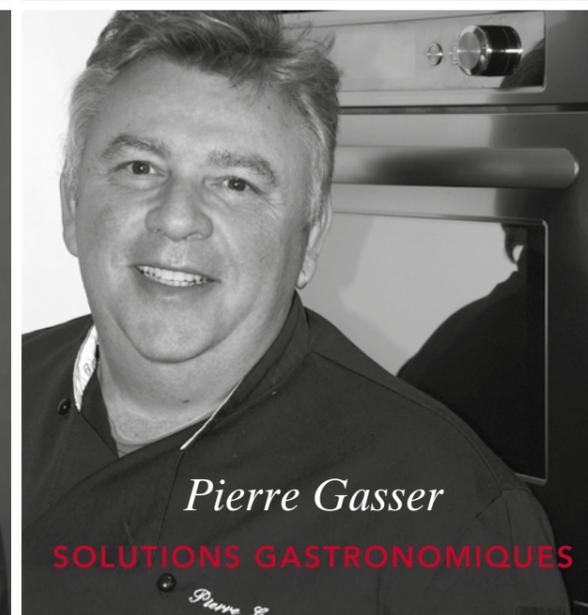
Pascal Martens
VERTES FEUILLES



Dagny Ros Asmundsdottir
AMBASSADEUR



Bernard Laurance
LA CUISINE DE BERNARD
Ambassadeur



Pierre Gasser
SOLUTIONS GASTRONOMIQUES



Robert van Beckhoven
BIJ ROBERT
Maître Boulanger-Pâtissier



Enrico e Bobo Cerea
DA VITTORIO
3 Michelin Stars



Henrik Jyrk
IBU



ÉCOLES DE CUISINE KITCHENAID

KitchenAid vous invite à enrichir votre passion culinaire dans l'une de ses écoles de cuisine partenaires. Des cuisiniers locaux, des spécialistes culinaires et des chefs étoilés au Guide Michelin vous proposent différentes leçons qui vous permettront de savourer pleinement votre amour pour la cuisine.

Vous pourrez utiliser les appareils KitchenAid pour expérimenter un large éventail de techniques et de styles culinaires et concocter des plats aussi délicieux que créatifs, que vous pourrez ensuite recréer chez vous pour le plus grand bonheur de votre famille et de vos amis !

N'attendez plus et contactez l'école de cuisine KitchenAid la plus proche de chez vous pour vous offrir le plaisir d'une authentique expérience gourmande.

VERTES FEUILLES

Chef : Pascal Martens

www.vertes-feuilles.be
info@vertes-feuilles.be

Avenue Des Hauts 18
7912 Saint-Sauveur

0475 461756

KIJK & KOOK

Chef : Jenny De Coninck

www.kijk-en-kook.be
contact@kijk-en-kook.be

Mechelsesteenweg 588A
1800 Vilvoorde

0484 711422

MINISTRONE KOOKLAB

Chef : Tony Leduc

www.minestrone.be
info@minestrone.be

Boomgaardstraat 1
B - 2018 Antwerpen

0474 117093

DE KEYSER & DE KOK

Chef : Klara Libert

www.dekeyserendekok.be
info@dekeyserendekok.be

Kerkstraat 22
9080 Zaffelare

0499 107479





GARANTIE ET SERVICE CLIENTÈLE

KitchenAid sait qu'un passionné de gastronomie adore sa cuisine, son espace, et qu'il ne fait confiance qu'aux meilleurs pour la rendre unique. C'est pourquoi KitchenAid propose des appareils performants mais aussi un service professionnel de la plus haute qualité, pour répondre à toutes vos questions et à tous vos besoins. C'est une promesse et une réalité.

NUMÉRO GRATUIT

0800 932 85

5

ans de garantie

NOUS SOMMES CONVAINCUS DE LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS ET SOUHAITONS PARTAGER CETTE CERTITUDE AVEC NOS CLIENTS ET NOS PARTENAIRES. C'EST POURQUOI VOUS BÉNÉFICIEZ D'UNE GARANTIE PROLONGÉE DE 5 ANS POUR L'ACHAT D'AU MOINS TROIS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS KITCHENAID.

1ÈRE

visite

SOUS 48 HEURES

NUMÉRO

dédié aux problèmes techniques

0800 932 85

VÉRIFICATION

les produits

LORSQUE VOUS APPELEZ
POUR UN SEUL
APPAREIL

DE TÉLÉPHONE GRATUIT

assistance

AFIN DE GARANTIR QUE VOUS BÉNÉFICIEZ DE LA MEILLEURE QUALITÉ ET DE PERFORMANCES PROFESSIONNELLES, KITCHENAID VOUS OFFRE UN SERVICE APRÈS-VENTE RAPIDE ET EFFICACE. NOTRE ÉQUIPE D'EXPERTS S'ENGAGE À VOUS AIDER À TOUT MOMENT EN CAS DE PROBLÈME TECHNIQUE.

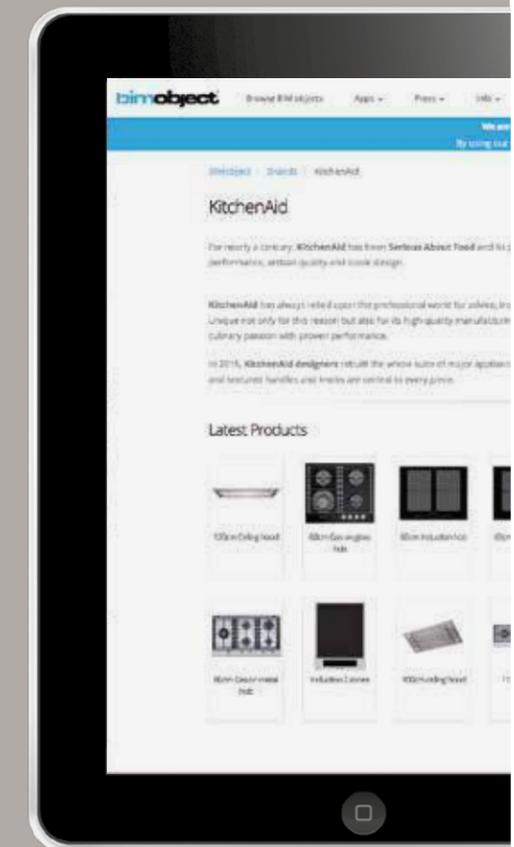


WEB & RÉSEAUX SOCIAUX

Si vous êtes passionné(e) de cuisine et que vous aimez observer et toucher un produit avant de l'acheter, rendez-vous sur notre site web pour trouver l'école de cuisine équipée d'appareils KitchenAid la plus près de chez vous. Notre magazine en ligne « Serious about Food » propose des articles passionnants sur la cuisine, le design et d'autres thèmes lifestyle ainsi que de nombreuses recettes appétissantes créées par les ambassadeurs de notre marque.



WWW.KITCHENAID.BE



bimobject

PLATEFORME BIM

Une plateforme dédiée aux architectes et aux designers, où ces derniers peuvent trouver et télécharger les versions 3D de tous les produits KitchenAid dans chacun des huit formats les plus couramment utilisés pour l'aménagement intérieur.

<http://bimobject.com/kitchenaid>

KitchenAid Belgique
Nijverheidslaan 3/1
1853 Strombeek-Bever

Service Client KitchenAid
T 0800 93285

Site Internet
www.kitchenaid.be

Blog
Seriousaboutfood.be



Direction artistique :
Carlo Magnoli

Photo :
Max Zambelli

Esthétique :
Elena Caponi

Esthétisme alimentaire :
Gino Fantini

Design :
mmgdesign.it

Merci à :

Agustina Bottoni
Birgit Severin
Brook Sigal
Coltellerie Berti
Corrado Corradi
Dechem Studio
Fantini
Francesco Fusillo
Fuga
Ginevra Taccola
Kn Industrie
Laesse Ceramica Di Stefania Vazzoler
Mani Ceramics Di Britta Hermann
Merci Di Culto
Oncemilano
Shoenhuber
Sour Design
Stelton
Vanessa Mitrani
Vud Design



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2018. Tous droits réservés. | La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid aux États Unis et ailleurs.

Tous les tarifs indiqués dans ce catalogue correspondent aux prix au détail conseillés par le fabricant.

Nos partenaires commerciaux sont libres de fixer leurs propres tarifs.

Les fonctions et les spécifications techniques des produits peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

KITCHENAID.BE