

1919 **1000** 2019

KitchenAid



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE KITCHENAID
GAMME CAFÉ 2019**

Pour cette fin d'année 2019, la marque lance un nouvel infuseur à café innovant qui permet d'étoffer sa gamme existante.

À chaque cuisine sa machine à café, pour boire un bon café à n'importe quel moment de la journée !

Nouvel Infuseur à café filtre



Pour déguster un excellent café infusé et démarrer sa journée du bon pied, la marque américaine a mis au point une nouvelle machine automatisée et programmable. Disposant d'une technologie perfectionnée, elle offre aux buveurs invétérés de café les mêmes qualités aromatiques qu'un café infusé manuellement. Une très belle façon d'allier la tradition à la modernité, le tout dans un appareil au design élégant et vintage, reconnaissable de tous.

Contrairement à une cafetière filtre « classique », cette machine à café KitchenAid dispose d'un bloc d'injection unique à 29 trous qui sature uniformément le café moulu. L'eau va se déverser telle une petite pluie par intermittence sur les grains, afin de le laisser infuser de manière optimale. L'intensité, la quantité et le maintien au chaud du café peuvent se régler facilement, offrant au quotidien une légèreté, tel le nuage de lait dans une tasse à café !

À toute heure de la journée, à domicile ou sur leur lieu de travail, les amateurs de cafés apprécieront l'exigence que s'est imposée KitchenAid pour se rapprocher au plus près de la méthode ancestrale d'infusion manuelle tout en conservant l'intensité des arômes.

Verseuse en verre de 1,7 L (12 tasses) et filtre permanent réutilisable doré inclus.

Infuseur à café filtre Classic (sans programmes de préparation automatique), disponible dès Octobre - PPI*: 119€. Disponible en Blanche et Noir

Infuseur à café filtre KitchenAid, disponible dès Octobre - PPI*: 139€. Disponible en Noir Mat et Gris Mat.

Machine à Espresso Artisan

Pour les amoureux du petit café au comptoir, la machine à Espresso Artisan allie esthétique et performance. Elle a été conçue pour laisser une entière autonomie à l'utilisateur en lui permettant de devenir un véritable « artisan » du café. Facile d'utilisation, elle répond aux exigences des Baristas avec son design en métal coulé, son percolateur et ses deux chauffe-eau pour le café et pour la mousse de lait. Parce que les passionnés le savent : préparer un bon espresso est avant tout un art, et le meilleur café est souvent celui que l'on prépare soi-même.

Les étapes : prenez le percolateur, insérez le filtre, positionnez une dosette papier ou sélectionnez du café moulu (à votre goût), tassez et tournez la poignée comme un Barista. Vous pouvez ajouter la mousse de lait pour un Cappuccino onctueux ou réaliser d'autres recettes maison à base d'espresso.



Machine à Espresso Artisan - PPI*: 849 €
Disponible en Rouge Empire, Noir Onyx et Crème



Moulin à café Artisan

Chaque méthode d'infusion exige une mouture précise pour une extraction optimale du café. Que ce soit pour la machine à Espresso, l'infuseur à froid ou le nouvel infuseur à filtre, le moulin à café Artisan vous accompagnera au quotidien. Avec ses 15 niveaux de mouture, de très fine pour un espresso à plus grosse pour l'infuseur à froid, il vous permettra de réaliser des cafés sur mesure adaptés à vos envies.

Moulin à café Artisan - PPI*: 239 €
Disponible en Rouge Empire, Noir Onyx et Crème



Bouilloire bec col de cygne

Cette bouilloire à double usage vous permet de contrôler avec précision le versement de l'eau pour obtenir un café préparé façon pour-over (slow coffee). Cette manière de verser l'eau manuellement en cercle sur le café moulu permet d'obtenir un café sublimé à son goût. Avec son corps en acier inoxydable poli, son design sophistiqué et ses courbes élégantes, elle saura trouver sa place sur une très belle table !

Bouilloire bec col de cygne - PPI*: 179 €

Infuseur à froid

Envie de délicieuses boissons ou de desserts à base de concentré de café ou thé ? Cet appareil design et facilement transportable, conçu de verre et d'acier inoxydable, permettra de réaliser du concentré de café ou de thé tout au long de l'année.

Très simple d'utilisation, il s'agit d'un système d'infusion à froid pour un résultat délicat et parfaitement équilibré, ni trop acide, ni trop amer contrairement à un café glacé. Il suffit de verser les grains de café fraîchement moulus dans l'infuseur, d'ajouter de l'eau froide progressivement en effectuant des mouvements circulaires sur la mouture, puis d'attendre 12 à 24h que le café soit infusé. Même processus avec des feuilles de thé pour obtenir un concentré de thé ultra parfumé en 6 à 12h.

Infuseur à froid - PPI*: 149 €



Cet appareil pour infusion à froid permet de préparer environ 840 ml de concentré de café et 960 ml de concentré de thé. L'appareil trouve facilement sa place dans le réfrigérateur et peut y rester jusqu'à 2 semaines.

Infos lecteurs : 00 800 3810 4026 – www.kitchenaid.fr



Contact presse :

Nathalie Lavirotte Communication

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr