

KitchenAid



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE
NOUVEAUTÉS KITCHENAID 2020**

La marque KitchenAid lance de nouveaux coloris et bols en céramique pour ses robots pâtissiers multifonctions, fidèle à sa stratégie historique d'offrir la palette chromatique la plus riche du marché, mais aussi dans le but de favoriser de plus en plus la personnalisation !

Les nouveaux coloris de la gamme Artisan 175

Chaque année, KitchenAid sort de nouvelles couleurs pour son légendaire robot pâtissier multifonction Artisan. Une spécificité historique, véritable signature de la marque, qui lui permet aujourd'hui de proposer une palette sophistiquée d'environ 25 coloris uniques et originaux !

La marque offre ainsi à tous la possibilité de choisir un robot compatible avec sa personnalité, qui s'intègre à son intérieur et qui peut être fièrement exhibé sur le plan de travail de sa cuisine.

En ce début 2020, la gamme Artisan 175 revêt les nouveaux coloris Bleu Encre, Rose Poudré et Bleu Brume ! Le Rose Poudré, tendre et délicat dans sa finition mate, nous rappelle les douceurs de notre enfance. Cette teinte féminine et romantique, apportera une note apaisante et facile à associer dans la cuisine. Le coloris Bleu Encre, avec sa finition satinée mate, évoque les calligraphies à l'encre de Chine et nous permet de nous évader vers de nouveaux horizons. Tonalité dense et profonde, elle est une alternative au noir et donnera une touche très raffinée à votre intérieur. Quant au Bleu Brume, avec sa nuance délicate de gris, il est propice à la rêverie et au bien-être ! On pourra l'associer facilement tant aux cuisines claires que foncées.



Robot pâtissier multifonction 5KSM175PS - PPI* 699€

Le robot pâtissier multifonction, icône de la marque, est doté du système de rotation à mouvement planétaire qui lui permet de produire un taux de foisonnement inégalé. Il est compatible avec une vingtaine d'accessoires optionnels qui en font un appareil extrêmement polyvalent. L'Artisan 175 est proposé avec un bol à poignée de 4.8 L en acier inoxydable et son couvercle verseur-protecteur, un fouet, un batteur plat, un crochet pétrisseur, un batteur plat à bord flexible qui fait office également de maryse, pour racler les bords du bol pendant le mélange et ainsi d'obtenir des résultats parfaitement homogènes, enfin un bol additionnel de 3 L en acier inoxydable afin de réaliser plusieurs préparations à la fois, sans avoir à laver le bol entre le montage de la meringue et le fouettage de la crème chantilly.



Des nouveaux bols en option pour personnaliser son robot pâtissier multifonction

Pour faire de son robot pâtissier multifonction un objet de design unique dans la cuisine, ces nouveaux bols en céramique et acier inoxydable arborent de nouveaux coloris et motifs de saison. Choisissez celui qui se mariera à la perfection avec le coloris de votre robot et aiguïsera votre esprit créatif ! Compatibles avec les robots pâtissiers de 4,3L et 4,8L.

Bols céramiques de 4,7 Dentelé de sirène blanc, Lancer de Confettis, Gardénia Blanc et Fleurs Scandinaves (en photo sur le robot) – PPI*: 99€ :



Bols métalliques de 4,8L Blanc, Martelé et Matelassé – PPI*: 99€ :



*prix public indicatif

Commencez votre journée en douceur avec le nouveau set petit déjeuner Macaron Pistache

Envie d'appareils aux couleurs printanières qui s'harmoniseront facilement à une cuisine claire comme foncée ? Un rêve exaucé avec le nouveau set petit déjeuner Artisan au coloris Macaron Pistache ! Cette couleur année 50, vintage, douce, apaisante et intemporelle fera de votre petite déjeuner un moment de détente privilégié. En harmonie parfaite avec le robot pâtissier multifonction Macaron Pistache.

La bouilloire Artisan permet l'obtention d'un thé parfaitement infusé grâce à sa jauge et son réglage précis de la température de 50° à 100°. Sa double paroi garde l'eau à température idéale un peu plus longtemps. Le grille-pain Artisan tout automatique permet, quant à lui, fait tout à votre place avec son capteur automatique pour abaisser et relever vos toasts, et son maintien au chaud trois fois d'affilé sans lever le petit doigt.

Bouilloire Artisan Macaron Pistache - PPI*: 199 €

Grille-pain Artisan deux tranches Macaron Pistache - PPI*: 299 €



VISUELS : [CLIQUEZ ICI](#)

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

*prix public indicatif