KitchenAid

NOUVEAU COOK PROCESSOR ARTISAN AVEC BALANCE INTÉGRÉE

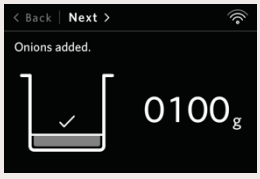
Cinq ans après le lancement de son tout premier robot cuiseur, la marque KitchenAid offre un nouveau design et des innovations à son Cook Processor ! Avec sa nouvelle balance intégrée, ses 100 recettes préprogrammées et son assistance pas à pas digitalisée, les novices tout comme les passionnés pourront étendre à l'infini leur champ d'exploration culinaire.

Préparateur culinaire/cuiseur tout-en-un afin de révéler les talents de chacun et préparer rapidement une multitude de recettes élaborées, le Cook Processor est un véritable commis de cuisine car il effectue le travail de plusieurs appareils : il hache, pétrit, émince, râpe, tranche, émulsionne, fouette, mélange et propose plusieurs modes de cuisson (bouillir, rissoler, mijoter, cuire à la vapeur, préparer des purées, réaliser des pâtes).

Avec ses 100 recettes préprogrammées et sa balance intégrée, il sera facile de réaliser de A à Z des recettes, des plus simples aux plus sophistiquées. Grâce à ses fonctions simples et facilement identifiables sur les touches, un nombre incalculable de recettes pourront ainsi être préparées avec l'aide du livre de recettes, de l'application, du site internet, en complément des nombreuses recettes préprogrammées dans l'appareil. Il autorise également une totale liberté à son utilisateur avec la possibilité d'un contrôle manuel des fonctions principales pour mieux maîtriser sa recette, ajouter sa touche personnelle, ou proposer des alternatives aux recettes habituelles intégrées dans l'appareil. Le Cook Processor est idéal pour un couple comme pour une famille qui, après une journée de travail, peuvent compter sur lui pour préparer le repas, et ainsi vaquer à d'autres activités. Après le repas, tous les accessoires et la cuve passent facilement au lave-vaisselle pour un entretien simple et rapide !

La balance intégrée

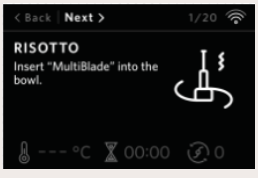
Plus besoin de sortir sa balance ou son verre mesureur, la balance intégrée mesure tous les ingrédients avec précision directement dans la cuve.



Programmable en plusieurs langues dont Français

Une assistance étape par étape

Son assistance digitalisée permet de guider, étape par étape, son utilisateur à travers les recettes, avec des conseils simples, pour permettre aux plus novices de préparer d'excellents repas fait maison. Le contrôle manuel reste accessible à tout moment.



Programmable en plusieurs langues dont Français

Disponible en Rouge Pomme d'Amour et Truffe Noire – Prix Public Indicatif : 1199€

KitchenAid

Le Cook Processor se transforme en véritable commis grâce à :

- La balance intégrée
- L'assistance digitalisée avec ses 100 recettes préprogrammées
- Une cuve épaisse en aluminium à fond plat permettant une ébullition plus rapide, des cuissons plus homogènes, un brunissement uniforme
- Un bol de 4,5 L pour un volume utile de 2,5 L
- Une tige-mélangeur innovante (qui reproduit le mouvement de la cuillère dans la casserole) spécialement conçue pour mélanger et retourner les aliments avec précision, sans les éclater ni les écraser
- Une lame polyvalente pour hacher uniformément, avec une grande régularité
- Un fouet pour obtenir une consistance d'une parfaite onctuosité
- Un pétrin pour préparer son pain
- Un mini bol avec lame adaptée pour réaliser des petites quantités
- 2 paniers vapeurs dont un grand sur 2 niveaux pour cuire sainement une importante quantité d'aliments (poissons, crustacées, légumes, raviolis…)
- Un couvercle à charnière, avec bouchon doseur, pour l'ajout d'ingrédients pendant la cuisson
- Une conception en métal coulé en fait un appareil robuste et stable
- Un design unique
- Un bol tranchoir-râpe en accessoire optionnel

Les recettes :

Avec une application digitale, un site internet recensant plus de 750 recettes, 100 recettes préprogrammées dans l'appareil, et un nouveau livre avec 130 recettes, trouver l'inspiration pour cuisiner selon ses envies devient un jeu d'enfants ! Choisissez la recette qui vous convient en fonction du mode de cuisson, du niveau de compétence requis, du temps de cuisson, de besoins diététiques spéciaux ou simplement par rapport à des ingrédients spécifiques.

VISUELS : https://bit.ly/2VFUTbZ

Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr

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