

KitchenAid



LES NOUVELLES SUITES COULEURS
NOËL 2020



En cette fin d'année, avec une palette de coloris la plus large du marché, l'ADN de KitchenAid est fièrement mis à l'honneur avec le lancement de nouvelles séries de produits, à assortir dans des teintes exclusives, pour personnaliser sa cuisine et en faire un lieu convivial à notre image !

Un hiver culinaire placé sous le signe des couleurs !

La gamme Artisan KitchenAid compte dorénavant pas moins d'une dizaine d'appareils, du robot pâtissier multifonction au nouveau robot cuiseur Cook Processor, en passant par le nouveau blender K400, les sets petit déjeuner, le mixeur plongeant, les produits autour du café, les robots ménagers et le mini hachoir. Cette vaste collection pour la préparation culinaire permet aux gourmets passionnés, des plus novices aux plus expérimentés, d'avoir une cuisine bien équipée et de laisser s'exprimer leur créativité sans limites ! Aujourd'hui, la marque va encore plus loin en proposant des coloris exclusifs sur plusieurs mêmes appareils de sa gamme. La cuisine devient ainsi une vraie pièce à vivre, un endroit convivial où l'on peut à la fois recevoir, échanger, partager, cuisiner, tout en arborant des produits au

design distinctif qui matchent avec la décoration d'intérieure. Une envie de frais dans une cuisine foncée ? La suite **Macaron Pistache** ressortira parfaitement et apportera une touche rétro. Une préférence pour un coloris chic et foncé ? Le **Bleu Encre**, à la tonalité dense et apaisante, sera une jolie alternative au noir pour un résultat très raffiné. Quant à la teinte **Vert Sapin**, profonde et mystérieuse dans sa belle finition mate texturée, elle apportera une note dynamique ! Enfin, les suites couleurs plus classiques **Pomme d'Amour**, **Rouge Empire**, **Truffe Noire** et **Crème** sauront se marier avec tous les styles de cuisine, clairs comme foncés. Grâce à ces nouvelles suites, fini les fautes de goût, les appareils sont assortis pour former une belle harmonie !

Robot pâtissier multifonction, Blender K400, Grille-pain et Bouilloire Artisan disponibles dans les suites : Vert Sapin, Vert Pistache, Bleu Encre, Crème, Truffe Noire, Rouge Pomme d'Amour, et Rouge Empire



Le Robot pâtissier multifonction 4,8L Artisan :

l'icône de la marque, il est doté du système de rotation à mouvement planétaire qui lui permet de produire un taux de foisonnement inégalé. Ce robot est compatible avec une vingtaine d'accessoires optionnels qui en font aussi un préparateur culinaire extrêmement polyvalent.

Prix public indicatif : 699€

Le Blender K400 Artisan

Reconnaisable par son design très vintage, il arbore un socle robuste en métal coulé et un bol gradué en verre d'1,4 L. Avec ses 5 vitesses, sa touche Impulsion et ses trois programmes automatiques (boissons glacées, glace pilée et smoothies), les mélanges obtenus seront non seulement parfaitement homogènes, mais les résultats gustatifs seront incomparables ! Plus qu'un simple blender, il se transforme également en mixeur multifonction grâce à ses trois accessoires optionnels : gourde nomade, presse-agrumes, petits pots bébé et/ou petites quantités.

Prix public indicatif : 329€ - Accessoires en option gourde nomade, petits pots, presse-agrumes – 59€ pièce

La bouilloire 1,5L Artisan

Pour un thé infusé dans les règles de l'art, la bouilloire Artisan sera une alliée fiable grâce à sa jauge et à son réglage précis de la température de 50° à 100°C. Sa double paroi garde l'eau à la température idéale plus longtemps.

Prix public indicatif: 199€

Le grille-pain Artisan

Conçu en métal coulé et tout automatique, ce grille-pain est totalement autonome : son capteur abaisse et relève les toasts de bon matin, et permet en outre un maintien au chaud trois fois de suite, sans avoir à lever le petit doigt. Sa double paroi sécurise le contact avec la chaleur. Ses 7 degrés de brunissement, ses fonctions sandwich, bagel, décongélation, en font le partenaire idéal des petits-déjeuners ou brunchs en famille !

Prix public indicatif : 299€



Des bols pour encore plus de personnalisation

Pour faire de son robot pâtissier multifonction un objet de design unique dans la cuisine, les nouveaux bols en céramique et acier inoxydable arborent des coloris et motifs de saison. L'acier inoxydable pour des finitions métalliques uniques ; la céramique pour de jolies formes de coquillage ou polie dans de magnifiques teintes inspirées par la nature.

Compatibles avec les robots pâtissiers multifonction de 4,3L et 4,8L.
Prix public indicatif : 99€

Bols céramiques de 4,7L : Coquillage blanc, Coquillage noir, Saugé et Terre Cuite. Beaucoup plus légers que leurs prédécesseurs, leur conception en céramique a été renforcée au titane pour une résistance aux fissures, aux craquelures, au fendillement et aux taches.

Bols en acier inoxydable de 4,8L : Doré Satiné, Velours Noir et Marron Glacé pour un effet de style garanti. Avec leur poignée ergonomique et leur légèreté, ils sont très faciles à manipuler pour plus de liberté !



VISUELS : <https://bit.ly/2QRaRNG>