



LES NOUVEAUTÉS RENTRÉE 2021
BOL À PAIN & BOLS CÉRAMIQUES

KitchenAid





Qui n'a jamais rêvé d'un accessoire pour confectionner son pain maison facilement ?

Aujourd'hui, KitchenAid exauce les vœux des amateurs comme des passionnés de cuisine grâce au lancement de son premier bol à pain compatible avec le robot pâtissier multifonction ! Il aidera aussi bien au pétrissage de la pâte qu'à la cuisson d'un pain à la saveur et texture incomparables. La marque continue de développer la personnalisation de son robot iconique en proposant deux nouveaux bols céramique pour la fin d'année : Colonne et Pierre Mouchetée.





L'accessoire bol à pain avec couvercle de cuisson pour robot pâtissier multifonction

Le pain, aliment traditionnellement préféré des français, est un **indispensable du quotidien** qui peut-être dégusté à toute heure de la journée. Si auparavant la quantité de pain consommée était privilégiée, aujourd'hui les familles préfèrent la qualité et se lancent dans la confection de pain fait maison. Par ailleurs, les intolérances alimentaires s'étant accentuées ces dernières années, faire son pain soi-même est devenu une alternative permettant de varier les plaisirs et les goûts avec l'utilisation de farines de substitution. C'est dans ce contexte que KitchenAid a développé **un bol à pain, nouvel accessoire du robot Artisan**, qui permettra d'obtenir facilement et rapidement des pains maison dignes d'un artisan boulanger !

À partir de recettes traditionnelles, tirées de votre imagination, ou encore à base de son, seigle, céréales, etc. **La préparation du pain devient maintenant un jeu d'enfant.**





Ce bol tout-en-un, compatible avec la base du robot pâtissier multifonction 4,8L, permet de **mélanger et pétrir** directement les ingrédients dans le bol, de faire lever et/ou reposer la pâte, puis de la faire cuire directement dans un four. Le couvercle retient la vapeur lors de la cuisson du pain comme une cocotte pour recréer un environnement similaire à un four vapeur traditionnel, lui conférant ainsi tout à la fois une croûte bien dorée et une mie au moelleux incomparable.

En céramique, cet accessoire est robuste, durable et permettra de déguster du pain fait-maison à chaque repas !

Brioches, pains, pâtes à pizza, pains au lait, toutes les recettes confectionnées à partir d'une pâte levée pourront être réalisées avec une grande simplicité et avec la garantie d'un résultat parfait. **Transformez votre quotidien en des moments conviviaux et mémorables**, en proposant de belles baguettes chaudes au petit déjeuner ou une belle tarte au sucre pour le goûter !



Accessoire bol à pain pour robot pâtissier multifonction : 150€*
Garantie 5 ans. Compatible avec les robots 4,3L et 4,8L uniquement.
*Prix public indicatif.



2

**Laissez lever
la pâte**

1

**Mélangez
et
pétrissez**





3

Cuire au four



4

Servez
et
dégustez !



Les nouveaux bols céramiques

Pour faire de son robot pâtissier multifonction un objet de décoration unique dans la cuisine, KitchenAid lance fin 2021 des bols en céramique blancs arborant de nouveaux design. Ces bols **Pierre Mouchetée et Colonne**, aux formes néo-classiques, sont un éloge à l'architecture antique. D'une **grande sobriété et simplicité**, ils se marieront très facilement avec la palette de **27 coloris qu'offre aujourd'hui le robot pâtissier multifonction**, de quoi enchanter les personnes rêvant d'une cuisine aussi esthétique que fonctionnelle !

Très légers, **leur conception en céramique a été renforcée au titane pour résister aux fissures, aux craquelures et aux tâches**. Compatibles four micro-ondes, four, congélateur et lave-vaisselle.

Bols céramiques de 4,7L : Colonne et Pierre Mouchetée 99 €*
Compatibles avec les robots pâtissiers multifonction de 4,3L et 4,8L.
*Prix public indicatif.



Lien visuels :

<https://bit.ly/3glm59m>

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@nathielavirotte.fr

KitchenAid