NOËL 2021

La suite Gris Impérial

KitchenAid

La marque KitchenAid, connue pour sa palette de coloris la plus large du marché, lance pour cette fin d'année une nouvelle teinte mate, un gris chic et raffiné, disponible dans quatre appareils de la gamme Artisan : le robot pâtissier multifonction, le blender K400, la bouilloire et le grille-pain.

La suite Gris Impérial, un gris ferreux mat pour une cuisine sophistiquée

Depuis sa création, et au gré des tendances du moment, la marque KitchenAid, à l'instar des grands couturiers, propose **de nouvelles teintes** pour habiller la carrosserie de son iconique robot Artisan. En offrant une des palettes chromatiques la plus riche du marché (avec pas moins de 29 coloris), la marque permet ainsi "d'assortir" ce précieux partenaire culinaire à la décoration de sa cuisine.

Durant ces dernières années, la marque est allée encore plus loin en proposant **des coloris inédits et exclusifs tels le Bleu Encre, le Macaron Pistache, le Truffe Noire ou le Vert Sapin** sur plusieurs appareils de sa gamme Artisan, créant ainsi des "suites".

En s'équipant d'appareils performants, arborant couleurs et design distinctifs, on fait sans aucun doute de la cuisine sa pièce préférée, un endroit convivial où l'on va adorer à la fois recevoir, partager et cuisiner. Pour cette fin d'année, la marque a choisi de mettre à l'honneur **un splendide Gris Impérial** pour sublimer quatre appareils de sa gamme Artisan. Ce nouveau coloris, **mat et saturé** se rapprochant d'un **gris ferreux**, apportera à la cuisine une touche déco raffinée mais aussi masculine et très industrielle.

Ce coloris, généralement utilisé dans la mode pour créer un style "classique chic" s'accorde parfaitement avec la carrosserie en métal coulé de ces petits appareils électroménager. **Teinte très contemporaine**, elle est aussi appréciée dans le domaine de l'architecture et de l'art, pour faire d'une pièce à vivre un véritable espace de design.

Le Gris Impérial : une couleur consensuelle pour être sûr de faire plaisir !

La suite Gris Impérial :
Robot pâtissier Artisan : 749 €*
Blender K400 : 329 €*
Bouilloire Artisan : 199 €*
Grille-pain Artisan : 299 €*

*prix public indicatif

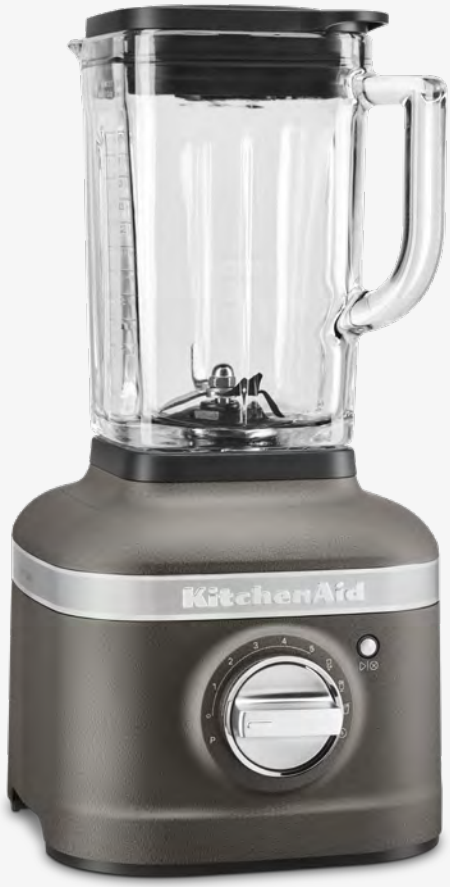
ARTISAN

Le Robot pâtissier multifonction 4,8L Artisan :

Ce robot est doté du système de rotation à mouvement planétaire qui lui permet de produire un taux de foisonnement incomparable. Il permet de pétrir, fouetter, battre des préparations, mais aussi de se transformer en un appareil extrêmement polyvalent grâce à plus de 15 accessoires optionnels comme l'accessoire sorbetière, extracteur de jus, hachoir, machine à pâtes et bien d'autres !

Accessoires inclus avec le robot pâtissier : bols à poignée de 3L et 4.8 L en acier inoxydable, couvercle verseur-protecteur, fouet, batteur plat et crochet pétrisseur.

Robot pâtissier multifonction 4,8L Artisan : 749 €*



Le Blender K400 Artisan :

Avec son socle robuste en métal coulé et un bol gradué en verre d'1,4 L, ce blender permettra de préparer de nombreux mets : farines, sauces, smoothies, purées pour bébé et bien d'autres ! Doté de 5 vitesses, d'une touche Impulsion et de trois programmes automatiques (boissons glacées, glace pilée et smoothies), les mélanges obtenus seront non seulement parfaitement homogènes, mais les résultats gustatifs seront également 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 pour petites quantités.

Le Blender K400 Artisan : 329 €*
Accessoires en option gourde nomade, petits pots, presse-agrumes : 59 €* pièce

*prix public indicatif

Le grille-pain Artisan tout-automatique :

Conçu en métal coulé, ce grille-pain est totalement autonome : son capteur abaisse et relève les toasts automatiquement, et permet 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 !

Grille-pain Artisan tout-automatique : 299€*

La bouilloire 1,5L Artisan :

Ce robot est doté du système de rotation à mouvement planétaire qui lui permet de produire un taux de foisonnement incomparable. Il permet de pétrir, fouetter, battre des préparations, mais aussi de se transformer en un appareil extrêmement polyvalent grâce à plus de 15 accessoires optionnels comme l'accessoire sorbetière, extracteur de jus, hachoir, machine à pâtes et bien d'autres !

Accessoires inclus avec le robot pâtissier : bols à poignée de 3L et 4.8 L en acier inoxydable, couvercle verseur-protecteur, fouet, batteur plat et crochet pétrisseur.

Bouilloire 1,5L Artisan : 199€*

*prix public indicatif

Les nouveaux bols céramiques :

Pour transformer son allié du quotidien en un objet de décoration unique, la marque propose 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. **Avec leur design sobre et raffiné**, ils se marieront très facilement avec la palette des 29 coloris du robot pâtissier multifonction, mais peuvent aussi servir de bol mélangeur au quotidien !

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

*prix public indicatif

Lien visuels :
https://bit.ly/2WS8TDu

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