



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
HIBISCUS
LA COULEUR DE L'ANNÉE 2023

KitchenAid



Chaque année en février, la marque KitchenAid lance SA couleur de l'année. Après Corail, Kyoto Glow, Honey et Betterave, elle vous présente : Hibiscus ! Un fuchsia vif à la finition mate, qui marquera l'année 2023 de son empreinte à la fois féminine et exotique !

Tous les ans, la marque utilise le pouvoir de la couleur et la richesse de sa palette chromatique pour inspirer et créer de nouvelles tendances en cuisine ou même plus globalement en décoration d'intérieur.



L'hibiscus, également appelé Rose de Chine, est connu depuis l'antiquité. Principalement cultivé en Egypte et en Asie du Sud Est, il s'agit d'un arbuste tropical qui se caractérise par ses magnifiques fleurs de 2 à 6 cm de diamètre aux couleurs vives et décoratives, dans un spectre très large allant de nuances de roses aux rouges les plus éclatants. Appréciée pour son caractère ornemental et ses fruits comestibles, la fleur éclose attire le regard. Une aura, une énergie qui a su inspirer la marque au point d'en faire son coloris de l'année 2023. La couleur choisie par KitchenAid est un fuchsia vif avec une pointe de magenta, charismatique, étincelant et captivant, mais aussi terriblement gourmand. En le regardant, on imagine des lèvres pulpeuses maquillées d'un appétissant rouge à lèvres mat qui croquent voluptueusement dans un macaron ou une autre douceur sucrée à base de fruits rouges. Symbolisant le dynamisme, l'amour, l'affection, c'est une tonalité puissante et fouguese qui fédère, engage, rayonne et invite aux festivités ! C'est une couleur à la personnalité forte, confiante et dominante – au sens positif du terme.

« Nous suivons l'évolution de la couleur rose depuis 2017 », a déclaré Brittni Pertijs, responsable de la conception des couleurs, des matériaux et finitions chez KitchenAid. « Cela a commencé par le Millennial Pink qui a basculé dernièrement vers des teintes plus profondes. Le rose représente aujourd'hui l'audace, l'énergie. Nous sommes partis de ce constat pour créer Hibiscus. »



Parmi les 30 000 variétés d'hibiscus, c'est la fleur d'hibiscus Sabdariffa qui est comestible. Elle se consomme essentiellement infusée pour réaliser la fameuse boisson d'origine africaine, le bissap, appelé aussi karkadé. Mais son goût légèrement acidulé se marie très bien avec la vanille, le gingembre et peut agrémenter également crèmes, cheesecakes, tartelettes de fruits ou panna cottas. En gelée, elle accompagnera magret de canard ou gibiers pour le plus grand plaisir des papilles. Une couleur qui incite donc à la créativité et à de nouvelles expériences gustatives.

La fleur d'hibiscus est aussi synonyme d'exotisme, d'évasion et sa couleur chaude et éclatante trouvera une complémentarité idéale avec des teintes plus froides telles que des nuances de bleus, turquoise et verts. Elle contrastera à merveille avec les blancs, gris ou noirs, faisant ainsi ressortir sa rayonnante féminité.

La nouvelle teinte Hibiscus, qui habillera les carrosseries en métal coulé du robot pâtissier multifonction Artisan et du blender K400 Artisan, est à la fois féminine, envoutante, glamour et ultra-fashion. À ce titre, elle sera non seulement une source d'inspiration, mais aussi une pièce maîtresse de la cuisine, sachant capter le regard grâce à l'intensité de son pigment.

Robot pâtissier multifonction Artisan Hibiscus 5KSM195PSEHI

Métal coulé ; made in USA ; 10 vitesses ; doté du système de rotation à mouvement planétaire ; moteur de 0,19 CH avec des engrenages tout métal pour plus de durabilité et une consommation d'énergie réduite (300 W).

Le robot pâtissier multifonction permet de pétrir, fouetter, battre, et affiche son extrême polyvalence grâce à ses accessoires en option (plus d'une quinzaine : machine à pâtes, sorbetière, hachoir à viande, tranchoir/râpe, extracteur de jus, moulin à céréales, etc.).

Capacité 4,7 L, soit 1kg de farine, 2,7 kg de pâte à gâteau, 2 kg de pâte à pain, 1,5 kg de purée de pomme de terre, 1 L de crème fouettée et 108 cookies.



Robot pâtissier multifonction Artisan Hibiscus 5KSM195PSEHI : 849€**

Livré avec un bol en acier inoxydable de 4,7 L à effet brossé et bord poli, un bol en acier inoxydable de 2,8 L, 4 accessoires argentés (bateur à pâtisserie, bateur à bord flexible, crochet pétrisseur, fouet à 6 fils), une spatule et un couvercle verseur/protecteur.

Garantie produit : 5 ans
Garantie réparabilité : 15 ans

**Prix public indicatif.





Blender Artisan K400 1,4L Hibiscus 5KSB4026EH1

Socle robuste en métal ; made in USA ; bol gradué en verre de 1,4L ; 5 vitesses ; touche Impulsion, fonction auto-nettoyage ; trois programmes automatiques (boissons glacées, glace pilée et smoothies) ; fonction auto-nettoyage ; moteur puissant de 1,5CV* pour une consommation énergétique de 1200W ; lame asymétrique en acier inoxydable à 4 angles.

Il permet de pulvériser rapidement et facilement des fruits, légumes ou autres ingrédients, même les plus résistants ou fibreux, pour des résultats veloutés, homogènes et savoureux.

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 bébé et/ou petites quantités.

Blender Artisan K400 1,4L Hibiscus 5KSB4026EH1 : 359€**

Accessoires optionnels : gourde nomade, presse-agrumes, petits pots pour bébé et/ou petites quantités. **69€** pièce**

Garantie produit : 5 ans
Garantie réparabilité : 15 ans

*La puissance du moteur a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs.

**Prix public indicatif.



Lien visuels :

<https://bit.ly/hibiscuskitchenaid>

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

KitchenAid