



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES ACCESSOIRES POUR ROBOTS PÂTISSIERS  
MULTIFONCTIONS  
UN SEUL APPAREIL POUR DES PRÉPARATIONS À L'INFINI !

# **KitchenAid**

Le premier robot pâtissier conçu par KitchenAid il y a plus de 100 ans était destiné à faciliter le travail du pétrissage des boulangers. Ce modèle a ensuite été adapté à un usage domestique par le designer Egmont Arens en 1937, qui propulsa l'appareil de simple robot pâtissier en un robot multifonction esthétique et ultra-polyvalent. En effet, un moyeu de fixation unique à l'avant de la tête du robot permet d'y greffer des accessoires pour faciliter la préparation culinaire. Au fil des années, la marque américaine n'a cessé de développer une large gamme d'extensions afin de permettre, à toutes les générations détentrices de son iconique robot pâtissier à travers le monde, de donner libre cours à leur créativité culinaire sans limites.

Plus besoin d'accumuler et de multiplier sur le plan de travail machine à pain, balance, laminoir à pâte, hachoir, sorbetière et autres petits appareils ménagers, **les accessoires en option imaginés par KitchenAid s'adaptent sur TOUS ses modèles de robots pâtissiers, quels que soient le modèle, la capacité ou l'année de production\***.

Ainsi, le nouveau coupe lanières de fruits & légumes pourra se fixer tant sur le modèle hérité de notre grand-mère, que sur le Mini Artisan, le classique 4,7 L ou encore le robot à bol relevable grande capacité 6,6 L.

Chaque robot pâtissier multifonction Artisan est livré, selon le modèle, avec sa panoplie d'accessoires standards, généralement composée d'un ou deux bols de capacité variable, d'un fouet, d'un crochet pétrisseur, d'un ou plusieurs types de batteurs et parfois d'un couvercle verseur-protecteur. À chacun, par la suite, de personnaliser son robot en fonction de sa manière de cuisiner, de ses goûts et influences culinaires.

Le robot devient ainsi un véritable commis qui pourra s'adapter à vos progrès en cuisine, faciliter vos préparations, vous faire gagner du temps et vous aider à vous épanouir.

KitchenAid vous propose de découvrir ses 11 principaux accessoires optionnels, classés en 5 catégories, et qui font de son robot pâtissier Artisan, un des appareils les plus créatifs et polyvalents.

\*Exceptés le bol à pain et la sorbetière, qui ne sont pas compatibles avec tous les modèles, voir pages dédiées.





## La viande dans tous ses états

### Hachoir à viande avec poussoir à saucisse

Tout en métal, il permet de hacher de la viande fraîche, dans le respect des règles d'hygiène élémentaires, pour confectionner saucisses, boulettes, farces et hamburgers. Il peut aussi hacher les fromages à pâte dure, des légumes ou des herbes, ainsi que produire de la chapelure, etc.

**Livré avec 3 grilles de hachage** : fine, moyenne et épaisse ; 2 tubes à farcir les saucisses et une brosse de nettoyage.



Hachoir à viande avec poussoir à saucisse (5KSMMGGA) : 169€\*  
Garantie produit : 2 ans  
\*Prix public indicatif.

## La taille des fruits et légumes

### Robot multifonction

Pour émincer, râper, tailler en dés pour les brunoises ou en julienne, avec cet unique accessoire, la découpe des fruits & légumes devient un jeu d'enfant et vous fera gagner un temps précieux !

**Équipé du système ExactSlice** : réglage de l'épaisseur de découpe grâce à un levier externe.

**Livré avec** : 3 disques, un kit de découpage en cubes, un poussoir.



Robot multifonction (5KSM2FPA) : 259€\*  
Garantie produit : 2 ans  
\*Prix public indicatif.



### Râpe multifonction avec trois cylindres

Cette râpe aux trois cylindres interchangeable permet par exemple de trancher des concombres, de râper des carottes ou du fromage, le tout pour confectionner des salades de légumes et/ou de fruits express, ou pour préparer toutes sortes de gratins.

**Elle peut également être équipée d'un pack de 3 autres cylindres supplémentaires en option**, afin d'obtenir des résultats de coupe encore différents - purée, julienne et râper fin.



Râpe multifonction avec 3 cylindres (5KSMVSA) : 139€\*  
Livrée avec un poussoir  
3 autres cylindres supplémentaires en option (5KSMEMVSC) : 109€\*  
Garantie produits : 2 ans  
\*Prix public indicatif.



## Coupe lanières de fruits et légumes

Conçu en métal, l'accessoire permet de transformer fruits et légumes en bandes larges, fines ou épaisses, pour imaginer de nouvelles façons de les déguster.

Deux lames en acier inoxydable vont découper des lanières d'épaisseurs variables, en fonction des recettes, permettant ainsi de revisiter les cannellonis, les wraps, les rolls, les desserts... à partir de fruits et légumes frais de saison.

Coupe lanières de fruits et légumes (5KSMSCA) : 159 €\*  
Garantie produits : 2 ans

\*Prix public indicatif.



## Spiralizer

Les adeptes d'une cuisine végétarienne y verront un moyen de varier les plaisirs, car il permet de réaliser des recettes très créatives et innovantes à base de fruits et légumes !

Neuf combinaisons pour tailler en spirales, découper en ruban, trancher, peler et évider.

### Fourni avec 5 lames :

- Lame pour spirales fines (4 mm) : spaghettis vegan faciles et rapides
- Lame pour spirales moyennes (6 mm) : tartes et gratins de légumes colorés
- Lame pour rondelles avec évideur de 12 mm : rubans de fruits et légumes frais de 4 mm d'épaisseur tels que de la courgette ou de la betterave
- Lame pour rondelles avec évideur de 23 mm : rubans de fruits et légumes frais de 4 mm d'épaisseur tels que les pommes avec un cœur assez large
- Lame-économe pour éplucher automatiquement et sans effort. Cette lame peut s'utiliser seule ou combinée avec les lames à évideur.

Spiralizer (5KSM1APC) : 159 €\*  
Garantie produit : 2 ans

\*Prix public indicatif.



## Les pâtes à toutes les sauces

### Presse pâtes avec 6 disques emporte-pièces

Cet accessoire permet de confectionner des pâtes « maison » de différentes formes grâce aux 6 disques emporte-pièces à visser facilement sur l'embout : spaghettis, bucatinis, rigatonis, gros macaronis, petits macaronis et fusillis.



Presse pâtes avec 6 disques emporte-pièces (5KSMPEXTA) : 239 €\*  
Garantie produit : 2 ans

\*Prix public indicatif.



### Machine à pâtes

Ce set se compose de 3 laminoirs en acier inoxydable permettant de confectionner des feuilles de pâte atteignant 140 mm de large pour les lasagnes, cannellonis et autres pâtes farcies, et/ou de les découper ensuite pour préparer des tagliatelles ou des fettuccine. Un accessoire made in Italie pour déguster des pâtes fraîches « maison ».

1 laminoir, 1 rouleau découpeur tagliatelle, 1 rouleau découpeur fettuccine, 1 brosse de nettoyage.

À noter : le laminoir à pâtes se vend également seul et peut sortir des feuilles de pâtes d'une largeur de 14 cm, avec 8 réglages d'épaisseur personnalisés.

Machine à pâtes (5KSMPPRA) : 229 €\*  
Laminoir à pâtes seul (5KSMPSA) : 139 €\*  
Garantie produit : 2 ans

\*Prix public indicatif.



# Pains et pâtisseries

## Bol à pain

Un seul accessoire pour mélanger, pétrir, faire lever et cuire la pâte. Rien de plus facile pour réussir du pain « maison », des baguettes, des brioches, de la pâte à pizza, etc. en les passant du robot au four !

Ce bol robuste et durable, conçu en céramique renforcée au titane, est garanti 5 ans contre les fissures. Son couvercle retient la vapeur lors de la cuisson, comme une cocotte, pour recréer un environnement similaire à celui d'un four vapeur traditionnel, lui conférant ainsi tout à la fois une croûte bien dorée et une mie au moelleux incomparable. Il passe au congélateur, au micro-ondes, au lave-vaisselle et au four jusqu'à 260°C.

Contenance : jusqu'à 525 g de farine, soit pour réaliser entre 455 g et 680 g de pain.

---

Bol à pain\* (5KSM2CB5BGS) : 179€\*\*  
Garantie produit : 5 ans

\*Compatible uniquement avec les modèles de robots pâtisseries à tête relevable 4,7L.

\*\*Prix public indicatif.



## Balance et tamis

Cet accessoire permet d'obtenir une pâte parfaitement homogène, légère et aérée en incorporant progressivement dans le bol du robot la farine pesée, puis tamisée.

La balance numérique intégrée mesure avec précision les ingrédients au gramme près, facteur important d'une préparation réussie. La goulotte, quant à elle, incorpore petit à petit dans le bol, les ingrédients secs tels la farine, le sucre, la semoule..., après les avoir tamisés. Cette dernière opération, essentielle en pâtisserie ou boulangerie notamment, permet un mélange homogène et aéré pour des résultats incomparables : la mie du pain sera ainsi légère et la brioche bien gonflée !

---

Balance et tamis (5KSMSFTA) : 179€\*

Garantie produit : 2 ans

\*Prix public indicatif.





## Des desserts givrés

### Sorbetière

Préparer et déguster des glaces « maison » à tout moment, mais surtout aux beaux jours, seul ou pour toute la famille ? Rien de plus facile avec ce bol sorbetière qui permet de confectionner rapidement une glace ou un sorbet en 30 minutes seulement (temps de mélange dans le robot) ! Auparavant, il aura fallu tout de même avoir placé son bol au congélateur pendant 16h. Après l'étape de mélange, il suffit de placer la crème glacée au congélateur pendant 2 à 4h pour la maturation.

Ce magnifique bol blanc rainuré à poignées garantit une meilleure conservation du froid, une texture

uniforme de la glace grâce à la nouvelle pale et plus de facilité pour retirer la préparation du bol. Ces innovations offriront l'immense plaisir de savourer une crème glacée maison, épaisse et crémeuse à souhait. Bol à crème glacée 1,9L, une pale et son module d'entraînement.

Sorbetière\* (5KSMICM) : 169€\*\*  
Garantie produit : 2 ans

\*S'adapte sur tous les robots pâtisseries à tête inclinable (sauf modèles 5KSM3310X-5KSM3311X) et à bol relevable (sauf modèles 5KPM et 5K5).

\*\*Prix public indicatif.



## Râpe à glace

L'accessoire à râper la glace a été imaginé pour préparer des desserts et boissons givrés à la texture légère et aérienne, contrairement à la texture ferme et croquante d'un cône de glace. L'accessoire produira de la glace râpée légère comme de la neige pour concocter de somptueux Kakigoris, ou pour sublimer toutes sortes de desserts et boissons. Afin de rajouter un peu de fantaisie, nul besoin de s'en tenir à l'eau congelée, on peut congeler du jus de fruit, du café, du thé ou du lait pour donner encore plus de goût à son mélange. Une préparation givrée en 3 étapes rapides et simples : congelez, râpez et créez !

Garnir le tout de sirop, sauce, fruits, crème glacée ou mochis pour parachever et personnaliser sa création. Les deux lames interchangeable incluses permettent d'opter pour une texture fine ou grossière. Cet accessoire est également fourni avec quatre moules, pour conserver sa glace au congélateur, prête à l'emploi à tout moment.

Livré avec 2 lames et 4 moules.

Râpe à glace (5KSMSIA) : 149€\*

Garantie produit : 2 ans

\*Prix public indicatif.



---

**Infos lecteurs :**

00 800 3810 4026

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

**Contact presse :**



NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : [info@nathalielavirotte.fr](mailto:info@nathalielavirotte.fr)

---

**KitchenAid**