



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN PLUS

KitchenAid

**Robot pâtissier multifonction :
une silhouette, de multiples versions !**

Le robot pâtissier multifonction de KitchenAid est, depuis plus de 100 ans, un objet culte et intemporel, son design n'ayant quasiment pas changé depuis le début des années 30. En effet, son concepteur Egmont Arens dessina à cette époque 3 modèles simples et fonctionnels pour s'adapter au budget et à la taille des foyers américains. Mais si en apparence son profil iconique reste le même, il a en vérité beaucoup évolué au fil des années pour devenir de plus en plus performant et pour s'adapter aux exigences culinaires de chaque époque.

C'est ainsi qu'à la fin des années 30, il se dote de nombreux accessoires interchangeables pour devenir un appareil polyvalent et multifonction ; dans les années 50, il se pare de nouveaux coloris et va jusqu'à proposer, dans les années 90, les nuances chromatiques les plus exclusives et sophistiquées du marché. Le robot joue aussi sur les textures avec des finitions variées : lisses, satinées, mates ou encore grainées.



Dans le même temps et jusqu'à aujourd'hui, sa panoplie d'accessoires optionnels ne cesse de s'enrichir : pour hacher la viande, pour tailler les fruits et légumes, pour confectionner des pâtes fraîches, pour faire son pain « maison », pour réaliser de savoureux desserts glacés, pour peser et tamiser. Sans compter, la riche collection de bols en verre, en acier inoxydable et même en bois qui permet de personnaliser son robot en le rendant unique !

Précurseur de l'introduction de la couleur dans l'univers du petit électroménager, KitchenAid devient au fil du temps une vraie marque lifestyle qui cherche à insuffler de nouvelles tendances. C'est à ce titre, qu'en 2019 elle décide de lancer, à l'échelle internationale, sa « Couleur de l'Année » pour faire de la cuisine un lieu toujours plus inspirant et créatif. C'est ainsi que se sont succédés, depuis lors, 8 coloris emblématiques et inédits.

En résumé, si le robot pâtissier multifonction Artisan conserve son design au fil des années, il n'en demeure pas moins qu'il ne cesse de se réinventer pour s'adapter aux tendances culinaires et aux exigences des passionnés de cuisine de chaque décennie. Les innovations technologiques proposées sont basées sur des études consommateurs, et des retours d'usage, afin de leur apporter plus de confort, plus de précision. L'idée est de proposer une solution pour répondre à un besoin. Et non pas d'inventer un besoin. C'est dans cette dynamique que la marque lance, en 2026, le nouvel Artisan Plus dans une gamme de 11 coloris.

Robot pâtissier multifonction Artisan Plus : une icône revisitée !

Conçu pour durer et imaginé pour accompagner au mieux la création culinaire, l'Artisan Plus constitue un trait d'union entre passé, présent et futur.

Avec des fonctionnalités exclusives telles qu'un éclairage LED du bol, un contrôle précis de la vitesse, un batteur plat à double bord flexible et une nouvelle palette de coloris, l'Artisan Plus à tête inclinable propose en 2026 encore **plus** de précision et de confort. Ces innovations viennent servir un design intemporel qui séduit, rassure et s'inscrit dans la durabilité.

De plus, dans une démarche éco-responsable, son packaging ne contient aucun emballage en polystyrène, conformément aux nouvelles normes.



- 1 Éclairage LED du bol**
Offre une meilleure visibilité pour des mesures plus exactes et un mélange homogène.
- 2 Deux modes de contrôle de la vitesse**
- 10 vitesses pré-réglées pour un réglage facile, ou une boîte de vitesse avec montée linéaire (bouton de commande à faire glisser simplement pour activer le contrôle précis de la vitesse).
- 1/2 vitesse d'incorporation pour ajouter en douceur les ingrédients très délicats.
- 3 Batteur plat à double bord flexible en silicone**
Racle le bol pendant le mélange, ce qui empêche d'arrêter le robot pour avoir à racle le bol manuellement.
- 4 Accessoires en acier inoxydable**

Caractéristiques techniques

Carrosserie en métal coulé / Made in USA / 10 vitesses pré-réglées + Vitesse de précision avec montée linéaire + 1/2 vitesse d'incorporation / Système de rotation à mouvement planétaire pour un taux de foisonnement exceptionnel / Puissant moteur à courant alternatif avec des engrenages tout métal pour plus de durabilité / Consommation d'énergie réduite (325 Watts).

Le robot pâtissier multifonction permet de pétrir, fouetter, battre, et affiche son extrême polyvalence grâce à sa large panoplie d'accessoires en option (plus d'une quinzaine).



Référence 5KSM150PKV

Livrée avec un bol en acier inoxydable brossé de 4,7 L repensé avec une poignée soudée, un couvercle verseur/protecteur, 4 accessoires en acier inoxydable (battEUR à pâtisserie, battEUR plat à double bord flexible, crochET pétrisseur, fouet à 6 fils). L'ensemble des accessoires fournis passe au lave-vaisselle.

Une palette de 11 coloris

(dont 4 exclusifs) :

Bronze,

Avoine,

Rose Plume,

Tomate Confite,

Bleu Myrtille,

Vert Sapin,

Mint Julep,

Blanc Porcelaine,

Truffe Noire,

Gris Étain,

Genévrier.

Robot pâtissier multifonction Artisan Plus : 869 €* (disponible à partir de mai 2026)

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.

Garantie produit : 5 ans

Garantie réparabilité : 15 ans

*Prix Public Indicatif.



Lien visuels :

<https://bit.ly/ArtisanPlusKitchenAid>

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