



*Au commencement, il y a d'excellents ingrédients,*

*et puis, une passion infinie,*

*une technologie révolutionnaire et un design emblématique.*

*Mais surtout, il y a vous, passionné de cuisine ou amoureux du design,*

*qui aimez vivre et partager avec tous ceux que vous aimez*

*des expériences culinaires extraordinaires.*

**KitchenAid**



**KitchenAid**  
 The Finest Made  
 KitchenAid Division • THE HOBART MANUFACTURING COMPANY, TROY, OHIO  
 World's Oldest and Largest Manufacturer of Dishwashing, Food and Kitchen Machines

**THE WHOLE FAMILY LOVES THE KitchenAid**  
 FOOD PREPARER

"Such pastries, sauces, salad dressings, cheese surprises, fluffy potatoes!" KitchenAid's big, powerful single beater travels 'round inside the bowl, thoroughly mixing *all* ingredients. Whip, stir, blend—with no effort at all. And KitchenAid attachments grind meats, juice fruits, open cans, do dozens of time-consuming chores in a jiffy. See KitchenAid, "the finest made," at your dealer's, or write KitchenAid Electric Housewares Div., Dept. K.D. The Hobart Manufacturing Co., Troy, Ohio. In Canada: 175 George St., Toronto 2.

**KitchenAid**  
 The Finest Made...by *KitchenAid*

World's Largest Manufacturers of Food, Kitchen and Dishwashing Machines

*Out of this Background...*

BAKERIES SCHOOLS RESTAURANTS  
 HOSPITALS HOTELS

**the Finest Kitchen Machines for the Home**

**KitchenAid**  
 HOME BLENDERS FOOD MIXERS COFFEE MILLS

It's just natural that KitchenAid Automatic Home Dishwashers, Food Preparers and Electric Coffee Mills are the "finest made." Why?

Because KitchenAid products are built by Hobart, the world's oldest and largest manufacturer of dishwashers, food and kitchen machines. For more than 60 years, Hobart has been building commercial machines for the world's finest hospitals, hotels, restaurants, food stores, schools, clubs, bakeries and institutions.

It's only natural that out of this background of experience would come a home dishwasher... a home food mixer and electric coffee mill for the home, with features and advantages that seem agree are unsurpassed in performance... efficiency... dependability.

Naturally, the KitchenAid Home Dishwasher would have the convenient front-opening door and exclusive independently sliding racks... the superior efficiency of the Hobart rotating wash and rinse... circulated steam hot air drying... the plate warmer feature.

Naturally, only the KitchenAid Home Food Preparer would have the widest range of practical attachments... would have Hobart "round the bowl" mixing, that mixes, stirs, whips, blends, bakes and batters with the same true-to-recipe results demanded by reacting chefs and bakers.

Out of a background of years of experience in building commercial coffee mills, came the KitchenAid Electric Coffee Mill for the home. True-to-recipe, cub-nutted, freshly ground coffee in pour at the touch of a switch.

For more information, write KitchenAid, Dept. K.D., The Hobart Manufacturing Co., Troy, Ohio

**KitchenAid**  
 The Finest Made...by *KitchenAid*

World's Largest Manufacturer of Food, Kitchen and Dishwashing Machines

as the most up-to-date, KitchenAid also does—makes pastries—bakes eggs—stirs shortening into flour—kneads bread—whips cream—mixes meat—grinds fresh—grinds meat or just for pure—stirs meat—grinds coffee... smooth—blends milk... mix—blends fruit... vegetables... extracts—mixes—stirs—grinds—grinds—grinds... All these things and more.

KitchenAid has a beautiful leather finish... is compact and sturdy... fits in snugly and easily handled... occupies only one space foot of space. KitchenAid plugs into any electrical wall and operates at a cost of but one cent an hour... may be purchased with or without cabinet.

The new model KitchenAid was introduced recently. If you wish to read its fascinating story... and are interested in knowing of our unusually liberal Household Budget Plan, mail the coupon below to The KitchenAid Manufacturing Company, 502 Olive Street, Troy, Ohio. Subsidiary of The Hobart Mfg. Co., builders of food preparing equipment for 30 years.

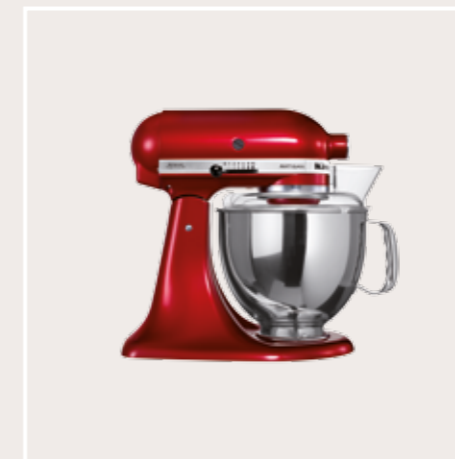
Distributing Agencies: 175 King Street, E., Toronto, Canada, 58 Charterhouse Street, London, E. C. 1, England. Sales agencies in principal cities—consult telephone directory.

I am interested in knowing more about KitchenAid. Please send me your literature. Name \_\_\_\_\_ Address \_\_\_\_\_ City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

**KitchenAid**  
 Electrical Food Preparer for the Home

**L'HISTOIRE**

Depuis 1919, la marque KitchenAid est restée fidèle à son engagement : concevoir des appareils électroménagers performants inspirés du monde professionnel, avec d'excellentes qualités, utilisant des technologies d'avant-garde permettant d'offrir des résultats professionnels chez soi. Chaque développement d'appareil est étudié en collaboration avec des Chefs et des Experts - fabriqués à partir des meilleurs matériaux tout en y apportant un soin méticuleux. Ils se distinguent par un design emblématique, unique et intemporel.



Le premier appareil KitchenAid a été créé en 1919. A cette époque, un ingénieur américain de l'Ohio, Herbert Johnston, observe un boulanger en train de préparer sa pâte avec une vieille cuillère en fer. Il trouve le procédé laborieux. Une fois rentré chez lui, il s'installe devant sa table à dessin et il conçoit un robot électrique qui permet à tous les boulangers d'avoir un instrument efficace pour bien préparer leur pain. Une fois lancée sur le marché, cette invention rencontre un succès commercial immédiat.

le nom de Modèle H-5. Tout était alors prêt pour le lancement, il suffisait seulement de trouver le nom du produit. Sans le vouloir, il fut trouvé par l'épouse d'un dirigeant de la Société Johnston. En effet, missionnée pour tester les prototypes, l'une des dames résuma l'opinion générale dans une phrase restée culte et s'exclama avec enthousiasme : « *Peu m'importe comment vous l'appellez : c'est l'aide la plus précieuse que j'ai jamais eue en cuisine (kitchen aid)* ».

Face au succès immense du premier robot professionnel, notre ingénieur a une autre idée, tout aussi révolutionnaire : concevoir un modèle plus petit utilisant les mêmes performances que celui destiné aux professionnels, mais pour un usage domestique.

Une marque est née et le premier robot sur socle KitchenAid révélé.

C'est ainsi, qu'est né le robot sur socle qui prend

Depuis plus de 95 ans la marque ne cesse d'innover. En 1949, une autre grande innovation voit le jour avec la conception du tout premier lave-vaisselle domestique qui va ensuite améliorer grandement le quotidien de millions de passionnés de cuisine dans le monde.



*sensations*

INGRÉDIENTS  
EXCEPTIONNELS



Tous les appareils électroménagers KitchenAid sont conçus avec les mêmes technologies et qualités héritées du monde professionnel. La marque n'hésite pas à impliquer de grands chefs et experts dans les différentes étapes de la conception de ses produits pour se nourrir de leurs expériences.

Des méthodes de cuisson plus traditionnelles à celles plus innovantes, KitchenAid a le produit parfait pour réaliser tout ce que votre créativité est capable d'imaginer.

*Les appareils KitchenAid sont destinés à tous les passionnés de cuisine et aux amoureux du design. Avec leurs textures raffinées, leurs finitions parfaites, leurs performances de pointe, nos appareils sont conçus pour ceux dont l'innovation et la création culinaire riment avec la convivialité et l'envie de partager les bons moments de la vie avec ceux qu'ils aiment.*



*partager*

Grâce à notre collection complète d'appareils électroménagers inspirée des cuisines professionnelles, KitchenAid est votre meilleur allié en cuisine. Que vous soyez novice ou expérimenté, notre ambition : vous faire passer maître dans l'art de cuisiner.

PASSION  
INFINIE

*Imaginez votre cuisine comme la scène de théâtre, le goût, le talent et l'inspiration culinaire n'auront pas de limite : vous serez surpris de toute l'originalité que vous réussirez à donner à vos recettes, qui iront de façon magistrale au-delà de toutes vos attentes.*



*toucher*

DESIGN  
EMBLÉMATIQUE

KichenAid s'est toujours inspiré des nouvelles tendances dans le domaine culinaire et du design pour imaginer des appareils capables d'intégrer des nouveaux espaces et d'initier des nouveaux styles de vie.

Le soin apporté au détail perfectionne son essence. C'est la raison pour laquelle la collection de grands appareils électroménagers se pare d'un nouveau design : distinctif, raffiné et doté d'une âme intemporelle qui donne une touche de personnalité à votre cuisine.

*Authenticité, sélection des matériaux les plus nobles, polyvalence, flexibilité et un nouveau design élégant rendent l'intégralité de la collection plus séduisante et captivante.*





*KitchenAid a toujours su marier avec brio des technologies très performantes aux savoir-faire traditionnels de la cuisine pour satisfaire les besoins des chefs, des passionnés de cuisine et des amoureux du design, tous ceux qui aiment réinventer les traditions, innover, chercher des saveurs et des associations inédites. Pour offrir ce très haut niveau de performance, chaque détail compte, y compris le design qui est un atout majeur de la marque KitchenAid.*

*En 2015, KitchenAid imagine un nouveau design remarquable qui vient habiller la collection de grands appareils ménagers. Inspirée de l'emblématique et iconique Robot Artisan, cette nouvelle esthétique est le fruit d'un mariage parfait entre histoire et innovation - technologie et élégance pour donner vie à une cuisine raffinée.*

UNE TOUCHE DE COULEUR,  
DES MATÉRIAUX NOBLES,  
DES FINITIONS RAFFINÉES,  
UN DESIGN ÉLÉGANT.

#### LE MÉDAILLON ROUGE

C'est avec un rouge intense que la marque KitchenAid vient signer sa nouvelle collection de grands appareils électroménagers. Un signe distinctif et chic qui rappelle avec élégance le nom et l'année de création (1919) de l'iconique et incontournable robot artisan. Véritable symbole d'expression d'une cuisine chaleureuse, lieu où la création et l'expérimentation culinaire se partagent avec amour.

#### DES POIGNÉES ET BOUTONS TEXTURÉS

Un signe distinctif - inspiré des appareils électroménagers professionnels doté d'un traitement sophistiqué antidérapant qui assure une meilleure préhension en toute sécurité. Les nouveaux boutons de commandes et les poignées sont redessinées pour plus de robustesse et la délicate note de rouge vernis, sublime l'ensemble.

#### DE LARGES VITRES TEINTÉES

A quoi bon dissimuler derrière des vitres opaques les bons petits plats concoctés avec attention ? KitchenAid augmente d'un tiers l'espace vitré en les teintant et les rehaussant d'un joli cadre chromé à bordure biseauté. L'objectif étant de révéler au grand jour toute la magie de la création culinaire. Les pâtes à gâteaux qui gonflent, les cookies qui brunissent, un gratin qui dore sous l'effet du gril : il n'aura jamais été aussi facile d'observer les différentes étapes de cuisson de vos préparations.

#### L'HARMONIE PARFAITE DES MATÉRIAUX

Un travail de la matière, tout en finesse et un style raffiné jouent l'association harmonieuse entre le chrome ultra-contemporain et le style industriel de l'acier brossé. L'ensemble se marie parfaitement avec l'aspect pratique et fonctionnel que tous les chefs et passionnés de cuisine aiment utiliser au quotidien.

#### UNE INTERFACE DE NAVIGATION RAFFINÉE

KitchenAid a imaginé une nouvelle interface de navigation très élégante avec un affichage en blanc sur fond noir. Plus clair, plus lisible et résolument plus moderne, cet affichage change des standards que l'on retrouve habituellement en cuisine. Les fonctions boulangerie, pâtisserie, déshydratation... sont à portée de main.

#### LA SIGNATURE KITCHENAID

KitchenAid a choisi de signer sa nouvelle collection de grands appareils ménagers avec une élégante plaque métallique arborant le logo KitchenAid en relief. Tel un poinçon sur un bijou précieux, cette plaque estampillée sur chaque appareil est un véritable gage de qualité et d'intemporalité.







*collection*





## CONSERVATION

*Le secret d'un plat réussi réside dans la sélection minutieuse des aliments qui composent le mets. Que ce soient les chefs ou les gourmets, chacun apporte un soin particulier à la sélection des produits et exige la qualité et la fraîcheur. De la pièce de viande au poisson frais proposé par les meilleurs artisans du goût, en passant par de succulents fruits et légumes de saison ou encore les fromages AOC, tous ces aliments coûteux et prestigieux seront conservés dans les meilleures conditions dans un de nos modèles Vertigo.*

*Vous avez la certitude que tous vos précieux trésors conserveront leur fraîcheur, leur goût originel, ils ne perdront en rien de leur saveur, texture et ils resteront frais plus longtemps.*

L'ART  
DE CONSERVER  
LA FRAÎCHEUR



Ceux qui souhaitent vivre une expérience unique en cuisine savent que la sélection des meilleurs ingrédients est absolument nécessaire pour réussir une recette. C'est pour cette raison que KitchenAid considère la conservation comme un art raffiné qui est en mesure de préserver parfaitement toute la qualité, la fraîcheur, le goût des aliments comme s'ils venaient juste d'être achetés.

La prestigieuse collection de réfrigérateurs et de caves à vin Vertigo garantit d'excellentes

conditions de conservation, des fonctionnalités remarquables, sans oublier le design exclusif propre à la marque avec d'innombrables possibilités d'agencements selon le style de votre cuisine.

Notre collection Vertigo vous garantit les meilleures conditions de réfrigération dignes des appareils professionnels. Les réfrigérateurs ont une capacité exceptionnelle de 460 litres et les caves à vin offrent les conditions de conservation optimales de vos meilleurs crus.



capacité



#### LA TECHNOLOGIE "MULTIFLOW"

Elle assure une circulation de l'air parfaitement homogène à l'intérieur de l'appareil grâce à un système de ventilation qui assure une distribution uniforme de l'air froid. Cette technologie vous permet de conserver aliments et boissons à une température régulière et idéale à tous les niveaux.



DESIGN CONÇU POUR SATISFAIRE TOUTES LES EXIGENCES.  
ESPACES INTERNES PERSONNALISABLES.  
FONCTIONS INTELLIGENTES POUR LE CONTRÔLE  
DE LA TEMPÉRATURE ET DU BON DEGRÉ D'HUMIDITÉ.

La collection Vertigo offre ce qu'il a de meilleur avec des technologies de conservation très pointues. Elle apporte également une grande richesse en terme d'agencement intérieur. Les clayettes amovibles sont réglables en hauteur en fonction de la taille des aliments, plats et bouteilles.

Grâce au compartiment inférieur à température variable, vous pouvez également choisir selon vos besoins du moment entre différentes fonctions de

conservation : un espace réfrigéré supplémentaire, un espace congélateur ou un espace dédié à la fraîcheur, idéal pour les aliments frais et délicats 'Dynamic 0'.

Vos aliments seront frais et croquants plus longtemps, grâce aussi au traitement spécial de la cavité interne du Vertigo : un inox absolument hygiénique, évitant la prolifération des germes et des bactéries.

#### COMPARTIMENT "DYNAMIC 0°C"

CE COMPARTIMENT À DOUBLE TIROIR EST SPÉCIALEMENT DESTINÉ À LA CONSERVATION DES PRODUITS DÉLICATS ET FRAIS, TELS QUE VIANDES, POISSONS, LAITAGES, MAIS AUSSI LÉGUMES ET FRUITS. GRÂCE À UNE GESTION PARFAITE DU TAUX D'HUMIDITÉ ET DE LA TEMPÉRATURE QUE VOUS POUVEZ RÉGLER ENTRE -2°C ET +2°C, IL OFFRE LES CONDITIONS DE CONSERVATION IDÉALE. LA FRAÎCHEUR ET LA TEXTURE DES ALIMENTS SONT PARFAITEMENT PRÉSERVÉES SANS AUCUNE DÉTÉRIORATION DE LEURS QUALITÉS NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES.



## UN SYSTÈME DE CONSERVATION IMAGINÉ POUR RÉPONDRE À TOUTES LES EXIGENCES D'INSTALLATION, S'INTÉGRER ET EMBELLIR CHAQUE ESPACE.

La nouvelle collection Vertigo est à l'image de KitchenAid, polyvalente et modulaire, mais aussi extrêmement élégante avec ses poignées texturées, ses larges vitres teintées et chromées, sans oublier le médaillon rouge, nouveau signe distinctif et chic qui signe la marque. Tous ces éléments décoratifs apportent à l'ensemble de cette collection le raffinement.

La collection Vertigo peut s'intégrer parfaitement dans toutes les configurations de cuisines : réfrigérateur double, cave à vin seule, réfrigérateur et cave à vin combinés, le tout agencé suivant vos attentes et vos goûts. Des appareils posables, intégrables ou entièrement encastrables.

Les charnières à double mouvement vous permettent un encastrement affleurant pour une intégration parfaite dans votre cuisine.

Les caves à vin de la collection Vertigo sont parfaites pour la conservation et l'affinement de 81 bouteilles. Grâce au contrôle parfait de la température et de l'humidité et de ses deux zones de température, elles permettent de faire vieillir certains vins, d'en conserver ou d'en mettre d'autres à température de dégustation. Equipées d'un système *antivibration*, les conditions sont réunies pour conserver vos meilleurs crus.



CES CHARNIÈRES BREVETÉES À DOUBLE MOUVEMENT MARIENT L'INNOVATION TECHNOLOGIQUE ET LE DESIGN. ELLES APPORTENT UNE FLEXIBILITÉ ILLIMITÉE PERMETTANT L'AGENCEMENT DE LA CUISINE SELON SES CRITÈRES ESTHÉTIQUES ET SES CONTRAINTES PERSONNELLES. LA CONFIGURATION À FLEUR ASSURE LA PARFAITE INTÉGRATION DE CHAQUE MODÈLE VERTIGO AUX MEUBLES DE CUISINE, AUX MEUBLES SUSPENDUS ET AUX ARMOIRES, DONNANT À VOTRE CUISINE UNE ALLURE SOBRE ET UN ALIGNEMENT PARFAIT. UN PRODUIT SOLIDE ET QUI DURE LONGTEMPS, CE SONT DES CARACTÉRISTIQUES INCONTOURNABLES POUR KITCHENAID. C'EST POURQUOI KITCHENAID A CHOISI POUR LES PORTES DE VERTIGO DES CHARNIÈRES CARACTÉRISÉES PAR UN SYSTÈME D'AUTOÉQUILIBRAGE QUI GARANTIT UNE STABILITÉ ET DES PERFORMANCES EXCELLENTES MÊME APRÈS DES MILLIERS D'OUVERTURES ET FERMETURES.



*performance*





**FRAIS, CROQUANTS ET PARFAITEMENT CONSERVÉS :**  
**LES RÉFRIGÉRATEURS KITCHENAID PRENNENT SOIN DE VOS**  
**INGRÉDIENTS. INSPIRÉS DES CUISINES PROFESSIONNELLES,**  
**ILS COMBINENT DES DÉTAILS INGÉNIEUX ET DE QUALITÉ**  
**À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE, POUR CONSERVER AU**  
**MIEUX VOS ALIMENTS.**

#### TECHNOLOGIE SENSOR

Des capteurs intelligents détectent et corrigent toute variation brutale de température : une porte mal fermée, une coupure de courant, un chargement excessif... pour rétablir les valeurs optimales 5 fois plus rapidement qu'un réfrigérateur classique.



#### FROID VENTILÉ NO-FROST\*

Le système de Froid ventilé No-Frost\* évite toute condensation et toute formation de givre, éliminant ainsi définitivement la contrainte du dégivrage.  
 \* Pas de givre.

#### TIROIR FRAÎCHEUR À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

Ce tiroir est spécialement destiné à accueillir les produits sensibles, tels que viandes et poissons. Il se situe dans la zone la plus froide du réfrigérateur (0 - 4 °C). La fraîcheur et la texture des aliments seront parfaitement préservées.

#### COMPARTIMENT « DYNAMIC 0°C »

Ce compartiment est spécialement destiné à conserver les produits délicats et frais, tels que viandes, poissons, laitages, mais aussi légumes et fruits grâce à une gestion parfaite du taux d'humidité et de la température comprise entre -2°C et +2°C.

#### ÉCLAIRAGE LED

Les points de luminosité distribués et orientés stratégiquement dans l'appareil optimisent l'éclairage, tout en réduisant la consommation d'énergie.

KitchenAid propose une gamme de réfrigérateurs Combinés et Armoires avec de très belles finitions et aux dimensions variées. Ils répondent à toutes les exigences en matière de conservation : ils disposent de compartiments spécifiques permettant de garantir les conditions optimales de conservation.

Quelle que soit la nature de vos ingrédients, ils pourront être conservés plus longtemps, tout en gardant leur saveur. KitchenAid a imaginé également une très belle collection d'accessoires hauts de gamme et fonctionnels que vous ne retrouvez nulle part ailleurs.

Cette nouvelle ligne d'accessoires a été fabriquée à partir de matériaux nobles comme le chêne ou l'acier chromé. Vous disposez d'une étagère modulable qui vous permet de conserver les aliments délicats dans la boîte fraîcheur et de stocker les bouteilles dans l'espace dédié.

Mais l'idée ingénieuse de KitchenAid, c'est cette étagère permettant d'offrir plusieurs types de configurations de stockage et d'utilisation. Gérez l'espace comme vous le souhaitez et en fonction de vos besoins.



POUR VOS SOIRÉES, L'ÉTAGÈRE SE TRANSFORME EN UN ESPACE DÉDIÉ POUR LES BOUTEILLES. POUR VOS DINERS, ELLE SERVIRA DE PLATEAU À FROMAGE ET PEUT ÊTRE SERVIE À TABLE. ENFIN, POUR CONSERVER LES PRODUITS LAITIERS, LA CHARCUTERIE, LES FRUITS, LES LÉGUMES ET DESSERTS... LA BOÎTE FRAÎCHEUR PEUT SE RANGER SOIT AU-DESSUS OU EN DESSOUS DE L'ÉTAGÈRE EN CHÊNE.

*réfrigération*



## CHEF TOUCH

*KitchenAid invente Chef Touch, le 1er système de cuisson sous-vide à usage domestique jusqu'à présent utilisé par les meilleurs restaurants du monde. Découvrez cette innovation exclusive qui sublime les saveurs et les textures et permet d'obtenir, chez vous, des résultats dignes des plus grandes tables.*



LE MEILLEUR  
DES SAVEURS



### L'EXALTATION DES SAVEURS

Grâce au système Chef Touch de KitchenAid, vous obtiendrez toujours des résultats extraordinaires, particulièrement pour des plats gastronomiques qui nécessitent une attention spéciale et un toucher professionnel.

Pendant la cuisson, les aliments gardent leur tendreté, ils ne dessèchent pas et conservent tous les minéraux ... de quoi vous mettre l'eau à la bouche.





# Chef Touch



LA CUISSON SOUS-VIDE, TECHNIQUE EXCLUSIVE QUI PERMET D'OBTENIR UNE CUISSON DÉLICATE, À BASSE TEMPÉRATURE, DE TRÈS BELLE QUALITÉ.

## SYSTÈME CHEF TOUCH

C'est le 1er système de cuisson *sous-vide* à usage domestique, une méthode qui, jusqu'à présent, était exclusivement réservée aux meilleurs restaurants.

Il est composé de 3 produits : la Machine sous-vide (pour conserver les aliments avec la technique du sous-vide), le Four Vapeur

(pour cuire ou réchauffer les aliments) et le Shock Freezer pour un refroidissement ou une surgélation ultrarapide.

C'est l'instrument indispensable pour développer sa créativité culinaire, atteindre l'excellence du goût et devenir un vrai chef à domicile !



LE CONCEPT EST UNIQUE ET LE PROCÉDÉ VRAIMENT SIMPLE À UTILISER. IL SUFFIT DE MÉLANGER DES INGRÉDIENTS FRAIS PRÉALABLEMENT ASSAISONNÉS DANS UN SACHET SPÉCIAL, D'EN EXTRAIRE L'AIR, PUIS DE CUIRE CETTE PRÉPARATION À LA VAPEUR SANS JAMAIS DÉPASSER 100 °C. SAVOUREZ ENSUITE UN PLAT GOÛTEUX, SAIN ET DÉLICIEUX. SINON, CONSERVEZ-LE AU RÉFRIGÉRATEUR OU AU CONGÉLATEUR ET DÉGUSTEZ-LE PLUS TARD.





### 1ÈRE ÉTAPE : EMBALLER AVEC LA CELLULE DE MISE SOUS-VIDE

C'est la 1ère étape du procédé de mise sous-vide qui est très simple à utiliser. Il suffit d'introduire les aliments frais ou crus préalablement assaisonnés dans un sachet sous-vide livré avec l'appareil. Remettre ensuite le sachet à l'intérieur de la machine - en positionnant le côté ouvert sur la barre servant à le fermer hermétiquement. Fermez ensuite le couvercle et sélectionnez l'option « Cycle Bag ». Le vide d'air se crée à 99%, la pression résiduelle à l'intérieur du sachet atteindra 5 mbars seulement, équivalent aux performances des machines sous-vide professionnelles. Lorsque la phase de mise sous-vide est terminée, le sachet sera fermé hermétiquement. La méthode sous-vide prolonge la durée de conservation des aliments en bloquant leurs activités biologiques et enzymatiques. L'imperméabilité du sachet évite la perte ou la pénétration d'humidité. Les aliments mis sous-vide peuvent être cuits au four vapeur et consommés immédiatement, ou conservés au réfrigérateur ou au congélateur.

### 2ÈME ÉTAPE : CUIRE AU FOUR VAPEUR

Une fois les préparations mises sous-vide, les aliments peuvent être cuits avec le four vapeur ou combiné vapeur. Ils sont dotés d'un contrôle de la température extrêmement précis et possèdent chacun 10 fonctions spécifiques de cuisson sous-vide. En fonction de l'aliment que vous êtes en train de préparer (viandes, volailles, poissons, fruits de mer, légumes, fruits) vous choisissez le mode de cuisson adapté : *pure vapeur* ou *combinée vapeur*. Le four pure vapeur permet une cuisson 100% vapeur, alors que le four combi vapeur permet de choisir plusieurs modes de cuisson (vapeur, chaleur pulsée, chaleur pulsée + vapeur). Vos ingrédients seront cuits avec une extrême délicatesse et conserveront leur saveur, leur couleur et leur texture. Les Fours Vapeur disposent également de deux fonctions pour réchauffer les aliments sous-vide ayant été conservés au réfrigérateur ou au congélateur. Par ailleurs, équipés du programme exclusif "Recettes Assistées", ils proposent un choix de fonctions pré-programmées permettant de réaliser 71 types de plats différents.

### 3ÈME ÉTAPE : CONSERVER AVEC LE SHOCK FREEZER

Le Shock Freezer est une cellule de refroidissement et de surgélation rapide. Il dispose d'une technologie jusqu'à présent réservée aux professionnels, qui permet à des aliments cuits ou crus d'être conservés dans les meilleures conditions, sans altération de leur goût, de leurs arômes ni de leurs valeurs nutritives. Le *Shock Freezer* permet de refroidir et de surgeler très rapidement des plats cuits sous-vide et de multiplier par trois leur durée de conservation. Son mode surgeler fait passer la température de 90°C à -18°C en maximum 4 heures, ce qui évite la formation de bactéries et optimise les qualités nutritives et gustatives. Et pour faire rafraîchir rapidement une bouteille de champagne, en 20 minutes seulement elle sera à la bonne température de dégustation.



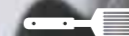
*Le système Chef Touch de KitchenAid est le système de cuisson idéal pour les amoureux de la cuisine.*



## LES FOURS

*A l'image des cuisines professionnelles, KitchenAid a conçu en collaboration avec de grands chefs, une collection de fours adaptés à chaque mode de cuisson. Chaque modèle de nos fours vous feront passer maître dans l'art culinaire.*

NOURRIR  
LE BIEN-ÊTRE,  
AVEC UN ŒIL  
SUR LE FUTUR







## TROIS MODES DE CUISSON EN UN SEUL FOUR : TRADITIONNEL, PURE VAPEUR ET MIXTE VAPEUR.

Le four Twelix Artisan offre un champ infini de possibilités en terme de mode de cuisson : *traditionnel, pure vapeur ou mixte vapeur*. Il se caractérise par des détails qui peuvent vraiment faire la différence en cuisine, comme par exemple la sonde à cœur qui est directement branchée dans la cavité du four et qui permet de contrôler la température interne des aliments au cours de la cuisson. Cet outil intelligent commande l'arrêt automatique du four dès qu'il atteint la température programmée. Ainsi la précision d'une viande "bleue", "saignante", "à point" ou "bien cuite" sont des options à la carte qui ne dépendent que de vous. La porte du four à fermeture douce ou encore ses 2 rails télescopiques apportent une facilité d'utilisation. Le four Twelix Artisan a été développé en collaboration avec des experts, testé et plébiscité par de nombreux chefs de renom.

### TECHNOLOGIE TWELIX

Grâce à ce système de convection unique, composé de deux résistances en demi-cercles placées à l'arrière du four et pouvant fonctionner de façon indépendante, la chaleur est distribuée de manière homogène dans l'ensemble de la cavité. Ainsi la température reste constante dans toutes les parties du four. Par ailleurs, elle réduit les temps de préchauffage et vous pouvez réaliser des cuissons sur trois niveaux (deux étant habituellement la norme). Vous obtiendrez par exemple trois plaques de macarons cuits à la perfection dans un laps de temps où normalement vous n'auriez pu faire cuire qu'une seule plaque !

### FONCTION PURE VAPEUR

Choisissez cette fonction si vous souhaitez une cuisson 100 % vapeur. Pour cela, il suffit de placer les ingrédients dans l'accessoire cuit-vapeur, d'ajouter de l'eau et de le brancher à l'intérieur du four. L'eau sera chauffée et produira une vapeur à 100°C, qui se diffusera lentement et uniformément. Grâce à ce type de cuisson, viandes, poissons, crustacés, langoustines, gambas, seront toujours cuits à la perfection. Vous serez agréablement surpris par le résultat obtenu pour la cuisson de vos légumes de saison. La cuisson vapeur permet de conserver le goût originel des aliments et toutes leurs qualités nutritionnelles, sans ajouter de matières grasses.

### FONCTION MIXTE VAPEUR

Le four Twelix Artisan offre 6 fonctions mixte vapeur préprogrammées (qui combinent chaleur pulsée et vapeur), en fonction des ingrédients du plat que vous cuisinez (viande, volaille, poisson, légumes). Une fois la fonction choisie, le four sélectionne automatiquement la bonne température, il ne vous reste plus qu'à insérer la quantité d'eau requise. Une cinquième fonction vapeur manuelle, vous permet de sélectionner la température et l'intensité de la vapeur nécessaire pour personnaliser vos cuissons.



*Si nous souhaitons manger sainement avec une alimentation équilibrée cela nécessite de posséder les outils qui permettent de recréer les conditions optimales pour une parfaite cuisson saine. Parmi celles-ci, la vapeur est la meilleure, qu'il soit.*



## GRANDE CAVITÉ DE 73 LITRES

Accessoire cuit-vapeur  
Sonde à Cœur.

### 6 FONCTIONS VAPEUR

pure vapeur  
mixte vapeur

### 8 FONCTIONS BASSES TEMPÉRATURE (DÈS 30°C)

décongeler, déshydrater,  
faire lever une pâte à pain ou brioche,  
cuisson lente, maintenir un plat  
au chaud...

### 13 FONCTIONS PROFESSIONNELLES

pâtisserie et boulangerie

### ACCESSOIRE CUIT-VAPEUR

Il permet de recréer les conditions optimales pour une cuisson parfaite  
Mixte Vapeur ou Pure Vapeur.



## RÔTI AUX AGRUMES

### 6 PERSONNES

1 kg de noix de veau  
2 cuillères d'herbes aromatiques hachées  
3 oranges  
1 branche de romarin  
1 petite cuillère de fécule de pomme de terre  
Huile d'olive extra vierge  
Sel et poivre

Ficelez la viande.  
Faites revenir les herbes aromatiques hachées  
dans une casserole avec 4 cuillères d'huile.  
Placez-y ensuite la viande et faites-la rissoler  
de façon uniforme.  
Arrosez avec le jus des oranges et quelques cuillères d'eau,  
ajoutez le romarin et mettez au four Twelix à 200°C.  
Arrosez régulièrement le rôti avec le jus de cuisson  
jusqu'à ce qu'il soit cuit.  
Passez au tamis le fond de cuisson et, s'il est trop liquide,  
liez-le avec une petite cuillère de fécule dissoute  
dans un peu d'eau.  
Servez le rôti tiède avec la sauce et les rondelles d'orange  
pelées à vif.







UNE MAISON PLEINE  
D'AMIS QUI DÉGUSTENT  
TOUS ENSEMBLE  
UNE BRIOCHE PARFUMÉE  
À PEINE SORTIE DU FOUR.  
RÊVE OU RÉALITÉ ?

C'est bien une réalité, grâce au four Twelix et à ses 3 niveaux de cuisson, ses 16 fonctions professionnelles, qui font toute la différence. Elles permettent effectivement de recréer les conditions de cuisson des fours les plus utilisés par les chefs : la rôtisserie, le four à pain, le four à pâtisserie, ....

Son secret est la distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur de la cavité qui est obtenue grâce au système exclusif Twelix. Vous pourrez cuire sur plusieurs niveaux en même temps comme par exemple, trois plaques de macarons cuits à la perfection dans un laps de temps où normalement vous n'auriez pu faire cuire qu'une seule plaque. Le four Twelix vous réserve aussi de belles surprises en vous permettant de confectionner et cuire vous même votre propre pain, yaourt, faire lever les pâtes à brioche dès 30°C.... Il ne reste plus qu'à l'adopter !



#### FONCTION TWELI-BASE

*Idéale pour une cuisson progressive et une cuisson de sol parfait pour les œufs cocottes, les flans....*

#### FONCTION TWELI-GRILL

*Permet de faire gratiner plusieurs plats simultanément sur deux niveaux, pour un résultat exceptionnel.*

#### RAILS TÉLESCOPIQUES

*Permettent d'insérer et de retirer avec facilité les plateaux pendant la cuisson, afin que vous puissiez goûter, contrôler et ajuster l'assaisonnement du plat que vous êtes en train de cuisiner.*

*gourmand*



## LES TABLES DE CUISSON ET LES HOTTES

*De nos jours, cuisiner est synonyme d'intuition, de maîtrise, de créativité et d'esthétique. C'est pourquoi KitchenAid a mis au point un ensemble de tables de cuisson et de hottes alliant conception artisanale de grande tradition et de technologies de pointe issues du monde professionnel offrant la précision, la performance, l'efficacité et la sécurité. Vous pouvez faire votre choix parmi un large éventail de tailles de tables et de sources de chaleur : Gaz, Induction, Teppanyaki et Wok, et trouver la configuration qui s'adapte le mieux à votre plan de travail. Vos recettes les plus sophistiquées deviennent un moment agréable de création et notre nouvelle collection de hottes apportera un souffle d'air frais sur votre créativité culinaire.*

VOS CUISSONS  
SERONT TOUJOURS  
PARFAITES



La cuisson est la phase la plus délicate en cuisine, surtout lorsqu'il faut concocter plusieurs préparations en même temps qui exigent des températures différentes. Le choix de la table de cuisson et les fonctionnalités qu'elle offre permettront d'exalter la magie de votre créativité et vos performances culinaires.

Les tables de cuisson KitchenAid vous offrent d'incroyables possibilités d'exprimer toute votre créativité et de réaliser des performances dignes des plus grands chefs, chez vous. Nos tables à induction KitchenAid sont dotées par exemple, de fonctions intelligentes qui vont

vous simplifier la vie et vous permettre d'obtenir un réglage précis de la température pour maîtriser les différentes techniques de cuisson comme par exemple : le mijotage, le chauffage doux, le maintien à température, l'ébullition rapide ou encore la fonction spéciale gril.

Elles offrent également des zones de cuisson modulables à volonté pour tout cuisiner. En revanche, si vous préférez la source de chaleur plus conventionnelle comme le gaz, nos tables seront à la hauteur de vos exigences grâce à leurs nombreuses fonctionnalités héritées du monde professionnel.





*modularité*



INDUCTION, GAZ OU DOMINO :  
QUALITÉ ET PRESTATIONS  
EXCEPTIONNELLES,  
DESIGN ÉLÉGANT ET  
TECHNOLOGIES DE POINTE.

DÉCOUVREZ LE MODÈLE QUI  
VOUS CORRESPOND LE MIEUX.

La cuisson à l'induction est une expérience unique et surprenante : elle offre un maximum de possibilités qui font la différence en cuisine. Des surfaces conçues pour garantir un maximum de liberté de mouvement. En plus d'être très rapide, l'induction est à ce jour le mode de cuisson le plus économe et le moins énergivore. Sa puissance et son rendement exceptionnels permettent de cuire les aliments 30% plus rapidement<sup>1</sup> et ainsi d'économiser jusqu'à 40% d'énergie par rapport aux autres modes de cuisson<sup>2</sup>.

À ces nombreuses qualités s'ajoute aussi un contrôle précis de la température grâce à 9 niveaux de puissance. Le temps de réponse est instantané pour faire varier les degrés de cuisson.


Les plaques à induction KitchenAid sont le mode de cuisson le plus sûr qui soit grâce à leur set de 9 sécurités : antidébordement, antisurchauffe, chaleur résiduelle.... Vous cuisinerez en toute tranquillité.

KitchenAid propose également une collection d'accessoires qui s'adaptent parfaitement aux modèles induction. La plaque Teppanyaki ou la casserole Wok. Grâce à la combinaison de la fonction grill et de la poêle grill associée, KitchenAid vous offre la possibilité de réaliser les plus belles grillades, cuites à la perfection.

(1) Tests internes réalisés en comparant le temps nécessaire pour porter à ébullition 2 litres d'eau avec l'induction par rapport au gaz et à la vitrocéramique

(2) Par rapport aux tables gaz KitchenAid





**HOTTE  
PLAN DE TRAVAIL 90 CM**  
*Hauteur maximum 30 cm  
offre 4 vitesses d'aspiration  
dont 1 intensive.*

**FONCTION GRIL  
+ POÊLE**

*La combinaison de ces deux outils vous assure des grillades saisies à la perfection grâce au préchauffage de la plaque et au maintien de la bonne température. Goûter avec KitchenAid à la saveur unique des vraies grillades sur une table de cuisson à induction.*

**ZONE DE CUISSON  
MODULABLE**

*Permet d'accueillir de très grandes cocottes. Cette zone peut également être utilisée comme deux zones de cuisson indépendantes pour cuisiner deux plats différents en même temps.*

## INSPIRÉES DU MONDE PROFESSIONNEL. SPÉCIALEMENT POUR VOUS.

### LES TABLES DE CUISSON GAZ

De la cuisson lente pour les rôtis à celle plus rapide pour les soupes ou les sauces, les tables de cuisson gaz KitchenAid sont conçues pour vous offrir les meilleures performances de cuisson. Si vous optez pour un système traditionnel de cuisson, vous devez savoir que de nombreux chefs choisissent de cuisiner au gaz, afin d'avoir un meilleur contrôle et une distribution uniforme de la chaleur.

C'est en s'inspirant des appareils utilisés par les professionnels que KitchenAid a imaginé des tables de cuisson dotées de grilles en fonte extrêmement solides qui couvrent toute la surface de la table gaz. Poêles, sauteuses et casseroles peuvent ainsi se déplacer facilement d'un feu à l'autre sans aucun danger. La nouvelle table de cuisson de 90 cm va vous fasciner par ses performances : elle est dotée de 5 brûleurs à gaz - dont un de 6 kW à double couronne et double injecteur, une puissance proche de celle

utilisée par les professionnels. Enfin, pour une sécurité maximum les brûleurs sont équipés d'un thermocouple sécurité coupe-gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

### LES HOTTES

KitchenAid soigne le moindre détail. C'est pourquoi les hottes sont aussi un élément iconique pour la cuisine : elles sont dotées d'un design unique et distinctif qui s'intègre parfaitement à chaque style de cuisine. Elles sont fabriquées avec des matériaux d'excellente qualité et représentent un élément central de votre espace.

La hotte *plan de travail* de KitchenAid s'intègre complètement dans le plan de travail, elle apparaît sur commande dès qu'il s'agit d'aspirer et regagne son espace de rangement dès que les cuissons sont achevées et l'air purifié. Elle permet une ventilation de l'espace sans perte de place et se fond dans n'importe quel décor, même le plus minimaliste.



LA FONCTION GRIL ASSURE UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE POUR GRILLER PARFAITEMENT VIANDE, POISSON OU TOUT AUTRE ALIMENT DE VOTRE CHOIX. LA POÊLE GRIL - ACCESSOIRE INCLUS AVEC LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION - ATTEINT IMMÉDIATEMENT LA TEMPÉRATURE PARFAITE (230°C) ET UN SIGNAL SONORE VOUS PRÉVIENT LORSQUE VOUS POUVEZ COMMENCER À CUISINER. LA TABLE DE CUISSON GÈRE AUTOMATIQUÉMENT LA TEMPÉRATURE SUR LA POÊLE GRIL PENDANT TOUT LE PROCESSUS DE CUISSON ET RÉGLE LE NIVEAU DE CHAUFFE DE LA PLAQUE AFIN DE RÉALISER UNE CUISSON PARFAITE.





#### TEPPANYAKI

Toute la créativité que vous souhaitez grâce au domino Teppanyaki : poissons, viandes, crustacés et bien plus encore. Des aliments toujours croquants et cuits de façon uniforme.

LA CUISINE EST L'ENDROIT OÙ VOUS PARTAGEZ VOS REPAS ET PASSEZ DU TEMPS AVEC LES PERSONNES QUE VOUS AIMEZ. POURQUOI NE PAS LA CONCEVOIR SELON VOTRE STYLE DE VIE ?

Vous qui aimez cuisiner, qui êtes exigeant et souhaitez être le propre concepteur de votre cuisine, KitchenAid vous offre la possibilité de concevoir le plan de travail de vos rêves.

C'est pourquoi nous avons développé une nouvelle collection de dominos qui vous offre le choix entre plusieurs modules de cuisson : gaz et induction (1 ou 2 foyers), teppanyaki, wok ... tous les modèles s'alignant harmonieusement à votre convenance. Les casseroles pourront passer d'un module à l'autre sans rencontrer d'obstacles et avec une extrême simplicité.

Le domino teppanyaki, vous permet de cuire, sur une même plaque et à des températures différentes, plusieurs sortes d'ingrédients. Idéal pour griller, dessécher, faire revenir des légumes, il donne une dimension théâtrale et conviviale à vos exploits culinaires. La cuisson au wok permet d'obtenir une chaleur diffusée de manière uniforme et d'atteindre la température idéale pour faire sauter des morceaux de viande, de poisson, ainsi que des légumes ou des nouilles.

À la manière d'un grand couturier, KitchenAid vous confectionnera une cuisine sur mesure.



#### BOULETTES EN SAUCE

4 PERSONNES

1/2 kg de viande de bœuf hachée  
3 tranches de pain de mie  
1 œuf  
Un brin de persil  
2 cuillères de parmesan râpé  
Le zeste d'un demi-citron râpé  
Une pincée de cannelle  
5 dl de coulis de tomates  
2 petits oignons blancs  
4 feuilles de basilic  
Huile d'olive extra vierge  
Sel

Préparez la sauce : faites revenir dans une casserole les oignons hachés, ajoutez le coulis de tomates et assaisonnez avec le sel ; laissez cuire pendant 5 minutes et parfumez avec le basilic émietté, baissez le feu de la table de cuisson KitchenAid et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Mettez dans un bol la viande, les tranches de pain de mie baignées dans un peu de lait et ajoutez le persil, le parmesan, le zeste de citron, la cannelle et l'œuf. Assaisonnez avec le sel, mélangez et formez ensuite des boulettes. Passez-les dans la farine et faites-les dorer dans une poêle avec un demi-verre d'huile. Retirez-les, séchez-les sur du papier absorbant et placez-les dans la sauce tomate. Laissez cuire pendant quelques minutes, à feu doux, et servez-les tièdes.



#### LE WOK

Diffuse la chaleur de manière uniforme pour atteindre la température idéale pour une authentique cuisson au wok. Faire revenir les morceaux de viande, de poisson, de volaille, de légumes et des nouilles





*étincelant*

## LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLES

*KitchenAid a conçu une collection de lave-vaisselle spacieux, aux performances inspirées des cuisines professionnelles. Ils fonctionnent en silence, vous donnent la possibilité d'organiser l'espace de lavage comme bon vous semble et prennent soin de votre vaisselle la plus délicate.*

PLUS DE TEMPS  
POUR VOUS  
ET POUR VOS AMIS



Le dîner a été un succès, vos invités l'ont apprécié dans les moindres détails : de la table parfaitement dressée aux délicieuses recettes, des vins de grande qualité sélectionnés avec soin aux discussions insouciantes. Mais voilà, après ce somptueux dîner, il reste à tout nettoyer et retrouver une vaisselle étincelante en toute simplicité.

Ne désespérez pas et profitez du reste de la soirée avec votre famille : les lave-vaisselle intégrables KitchenAid sont conçus pour fournir l'aide et les performances que vous attendez.

Ils offrent un large éventail de choix de programmes et de fonctions adaptés à chaque problématique de nettoyage. De puissants jets d'eau éliminent les résidus les plus incrustés. Pour un nettoyage facile et parfait, des accessoires verres à pied sont fournis, enfin pour les plus pressés, l'option « Speedboost » permet de réduire de 50% le temps de lavage sans compromis sur l'efficacité.

Et une fois que tout est parfaitement propre, l'option « Séchage dynamique » redonne à la vaisselle son éclat originel.





## LE CONFORT D'UN LAVAGE PERFORMANT ET D'UN SÉCHAGE IMPECCABLE.

KitchenAid a imaginé un nouveau lave-vaisselle au design intérieur robuste, qui va vous fournir des performances exceptionnelles de lavage et de séchage irréprochable tout en consommant un minimum d'énergies. Il vous permet également, la plus grande flexibilité de chargement grâce à des accessoires et paniers modulables.

### OPTION « DYNAMIC DRY »

L'option « Séchage dynamique » est un système de séchage actif ultraperformant. La vaisselle est étincelante prête à être rangée.

### OPTION « SPEEDBOOST »

Un lavage performant en un temps record.  
L'option « Speedboost » réduit de 50% les temps de lavage, tout en conservant les performances de lavage.  
Cette option est compatible avec les programmes Sensor, Professionnel et Eco.

### OPTION PRO-CLEAN ET MODULARITÉ RENFORCÉE

Notre puissant système de nettoyage vous évitera de désincruster vos plats à la main tout en économisant eau et produit vaisselle. Les 28 jets à haute pression à l'arrière détruisent les salissures persistantes des larges accessoires tels que les lèchefrites, les filtres de hottes et les larges assiettes. Celles-ci peuvent être placées verticalement, permettant ainsi de gagner 30% d'espace supplémentaire à chaque lavage.

### PROGRAMME « PROFESSIONNEL »

C'est un programme de lavage ultra-intensif qui, grâce à des cycles de pré-lavage et de rinçage haute température renforcés, permet de venir à bout des résidus les plus incrustés.

### 4 BRAS DE LAVAGE EN ACIER INOXYDABLE

Ils offrent un puissant système de nettoyage grâce à 13 jets haute pression (40% de jets en plus par rapport à un appareil classique) et permettent une performance de lavage supérieure.

### ACCESSOIRES VERRES À PIED

Ils sont composés de 3 supports déployables permettant de positionner jusqu'à 18 verres à pied de 25 cm de hauteur maximum. Combiné au programme « fragile », cet accessoire ultra pratique vous garantit des verres étincelants en toute sécurité.

### POIGNÉES CHROMÉES

Les paniers sont dotés de poignées ergonomiques très design et robustes qui assurent une meilleure préhension lorsqu'il s'agit de les faire glisser.

### ÉCRAN LCD

L'écran LCD permet un accès simple et rapide aux informations et une gestion précise des fonctions grâce à un interface tactile.





# nouvelles icônes



*Les grands appareils électroménagers KitchenAid : une combinaison qui apporte à votre cuisine la signature de la tradition et le chic d'un design iconiques.*

## FOURS

Conçus en collaboration avec de grands chefs, les fours KitchenAid sont élaborés avec le plus grand soin. Leurs technologies héritées du monde professionnel vous garantissent des résultats dignes des meilleurs restaurants : les rôtis sont à la fois dorés et tendres à cœur, les pains croustillants et moelleux, les pâtisseries réussies à la perfection. Tous les appareils sont pourvus d'un grand choix de fonctions, offrant ainsi à votre créativité un immense espace de liberté. De plus, ils sont équipés d'une sonde à cœur qui vous aide à obtenir des résultats sensationnels.

## MICRO-ONDES

Les micro-ondes KitchenAid, alliance de simplicité, de rapidité et de haute technologie. Certains vous offrent toute la simplicité que vous recherchez. Ils remplissent à merveille leur mission de micro-ondes et leur fonction gril garantit le dorage parfait de vos préparations. D'autres vous séduiront par leur grande polyvalence. Permettant de réaliser cuissons combinées, micro-ondes ou traditionnelles, ces instruments de précision vous feront gagner un temps précieux.

## TABLES DE CUISSON

KitchenAid a mis au point un ensemble de tables de cuisson alliant conception artisanale de grande tradition et technologie de pointe. Vous pourrez faire votre choix parmi un large éventail de sources de chaleur, gaz, induction, Wok et Teppanyaki. Grâce à KitchenAid et son vaste choix de tailles, de design et de technologies, vous êtes certain de trouver la configuration qui s'adapte le mieux à vos désirs.

## HOTTES

KitchenAid donne du caractère à votre cuisine grâce à une collection de hottes puissantes qui sont de véritables icônes dans la cuisine. De la hotte aspirante qui s'intègre au plan de travail, à la hotte murale, ou îlot. Elles sont l'alliance parfaite entre la performance et l'élégance.

## RÉFRIGÉRATION

KitchenAid propose une gamme de réfrigérateurs aux fonctions et dimensions variées répondant à toutes les exigences en matière de prestations et de capacité de stockage. Des finitions soignées – carrosserie en inox, intérieures inox et chromé éclairage par LED – étagère en chêne multifonction. Les appareils KitchenAid sont équipés de fonctions uniques tels que des compartiments à températures variables ou spécifiques à 0°C pour garantir une conservation optimale pour chaque type d'aliments.

## PRODUITS SPÉCIAUX

KitchenAid développe aussi des produits qui sont directement issus de l'univers professionnel et les met à votre disposition chez vous. La cellule de refroidissement ou la fabrique à glaçons en sont l'exemple parfait.

## LAVE-VAISSELLE

Les lave-vaisselle intégrables KitchenAid sont conçus pour fournir des performances exceptionnelles. Ils sont silencieux, sûrs et vous permettent d'économiser eau et électricité. Construits avec des matériaux de la plus haute qualité, leurs finitions intérieures extrêmement soignées, leurs multiples choix de programmes et de fonctions spécifiques en font les champions des tâches les plus difficiles.



# fours

ACCESSOIRE Cuit-Vapeur



## FOURS PYROLYSE 60 CM



*Four Classique*  
KOHCP 60600



*Four Expert*  
KOHSP 60601



*Four Lab*  
KOLSP 60600



*Four Twelix*  
KOTSP 60600



*Four Twelix Artisan*  
KOASP 60600

## FOUR 45 CM



*Four 45 cm*  
KOCXC 45600

## FOUR 90 CM



*Four 90 cm*  
KOFCS 60900

- Classe A+
- Volume cavité 73 litres
- + 12 fonctions dont : 6 traditionnelles, 6 basse température : yaourts (45°C), levage pâte (30°C), 2 cuissons lentes (poisson et viande), décongélation et maintien au chaud (60°C)
- 1 fonction Pain/Pizza

945,00€ TTC

- + Sonde à cœur
- + 1 Rail télescopique

1.120,00€ TTC

- + 16 fonctions professionnelles (6 boulangerie, 5 pâtisserie, 5 rôtissoire)

1.530,00€ TTC

- + Cuisson Twelix (Tweli-Gril, Tweli-Base)
- + 2 Rails télescopiques
- + 1 fonction de déshydratation (fruits, légumes, champignons)
- + Tournebroche

1.765,00€ TTC

- + 6 fonctions pure & mixte vapeur (avec accessoire)
- + Accessoire cuit-vapeur

2.355,00€ TTC

- Volume cavité 40 litres
- 28 fonctions de cuisson : 5 traditionnelles (chaleur pulsée, gril...), 16 professionnelles (boulangerie, pâtisserie, rôtissoire)
- 7 fonctions micro-ondes (combinées et spéciales)
- Sonde à cœur
- Lèchefrite en verre

1.940,00€ TTC

- Grande cavité 89 litres
- 5 fonctions de cuisson traditionnelles et 3 spéciales
- 3 rails télescopiques
- Fermeture douce
- Tournebroche

1.940,00€ TTC

Tous nos fours sont dotés au minimum des 12 fonctions de cuisson suivantes : 6 traditionnelles, 6 basse température (yaourts (45°C), levage pâte (30°C à 40°C), 2 cuissons lentes (poisson et viande), décongélation et maintien au chaud (60°C)) et 1 fonction Pain/Pizza.

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.



# fours

## FOURS VAPEUR 45 CM



*Pure Vapeur*  
KOSCX 45600



*Combiné Vapeur*  
KOQCX 45600

- Volume cavité 34 litres
- Cuisson vapeur 40-100°C
- 14 fonctions de cuisson sous-vide dont 2 de réchauffage
- 7 fonctions basse température
- Sonde à cœur

1.710,00€ TTC

- + Chaleur pulsée
- + Fonction vapeur & chaleur pulsée

2.000,00€ TTC

## FOURS MICRO-ONDES



*38 cm Solo*  
KMMXX 38600

- Volume cavité 31 litres
- 2 fonctions spéciales (décongélation, réchauffage)

885,00€ TTC



*38 cm Combiné*  
KMQCX 38600

- + 5 fonctions spéciales (dont faire fondre, ramollir)
- + Cuisson Crisp & Chaleur pulsée Gril/Turbo Gril + 20 recettes automatiques

1.000,00€ TTC



*45 cm Gril*  
KMMGX 45600

- Volume cavité 40 litres
- 6 fonctions spéciales (dont décongélation, réchauffage, faire fondre, ramollir)
- Cuisson Vapeur (avec accessoire)
- Gril

1.180,00€ TTC



*45 cm Combiné*  
KMQCX 45600

- + 11 fonctions spéciales
- + Cuisson Crisp, Chaleur Pulsée, Gril / Turbo Gril'

1.475,00€ TTC

*Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.*



# produits complémentaires

# tables induction

## MACHINE A CAFÉ 45CM



Machine à café 45 cm  
KQXXX 45600

- Pression 15 bars
- Fonction cappuccino
- Programmateur électronique
- Fonction Vapeur
- Moulin à café intégré (7 niveaux de mouture)
- Réglage puissance arôme, niveau d'eau, température et dureté de l'eau

2.475,00€ TTC

## TIROIRS CHAUFFANTS



Hauteur 14 cm  
KWXXX 14600

- 6 couverts
- 1 résistance chauffante
- Plage température : 30°C à 85°C
- 20 litres

815,00€ TTC



Hauteur 29 cm  
KWXXX 29600

- 12 couverts
- 2 résistances chauffantes (inférieure & latérale)
- Plage température : 30°C à 70°C
- 44 litres

1.000,00€ TTC

## ENCASTREMENT STANDARD



65 cm (cadre inox biseauté)  
KHID3 65510

- Puissance totale 7,2kW
- 3 foyers (dont 1 de 28 cm Triple Zone)
- Booster 3,4kW
- 3 minuteurs
- Commandes sensibles slider

765,00€ TTC



65 cm (cadre inox biseauté)  
KHIP3 65510

- Puissance totale 7,2kW
- 3 foyers (dont 1 de 30 cm Triple Zone)
- 1 Zone Combinable
- Booster 5kW
- 4 fonctions intelligentes dont Sensor

945,00€ TTC



65 cm (cadre inox biseauté)  
KHID4 65510

- Puissance totale 7,2kW
- 4 foyers (dont 2 zones flexibles avec auto-détection)
- Auto-détection
- Booster 4kW
- 2 fonctions intelligentes
- Commandes sensibles, contrôles individuels, 4 minuteurs

1.000,00€ TTC

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.



# tables induction

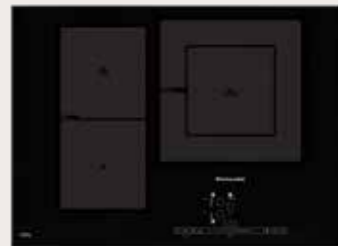
ACCESSOIRE

Poêle Gril

KAHT GD0



## ENCASTREMENT STANDARD



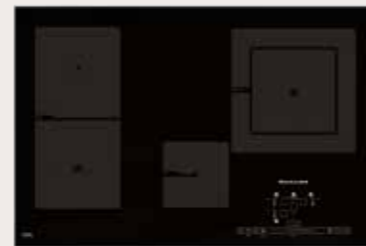
70 cm

KHIP3 70510 (cadre inox biseauté)

- Puissance totale 7,2kW
- 3 foyers (dont 1 de 30 cm Double Zone)
- 1 Zone Combinable
- Booster 5kW
- 5 fonctions intelligentes dont Sensor et fonction Gril
- Touche Pause
- Slider
- Poêle Gril fournie

1.180,00€ TTC

## GRANDE LARGEUR



77 cm

KHIP4 77510 (cadre inox biseauté)  
KHIP4 77511 (cadre neutre pour alignement à fleur ou avec un domino)

- Puissance totale 7,4kW
- 4 foyer (dont 1 de 28cm)
- Double Zone
- 1 zone combinable
- Booster 3,7 kW
- 5 fonctions intelligentes dont Sensor et fonction Gril
- Touche Pause
- Commandes sensibles
- Poêle Gril fournie

1.530,00€ TTC

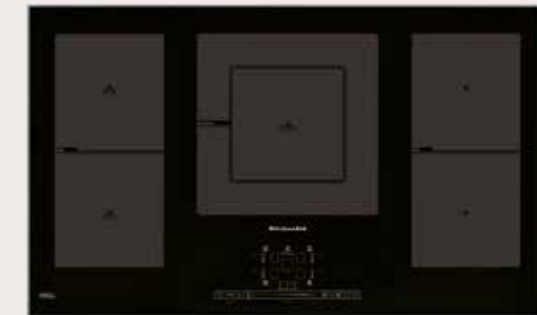


90 cm

KHIP3 90400 (cadre inox biseauté)

- Puissance totale 7,4kW
- 3 foyers (dont 1 de 30 cm Double Zone)
- Booster 5,4kW
- 3 fonctions intelligentes dont Sensor
- Commandes sensibles
- Slider
- Profondeur : 35 cm

1.180,00€ TTC



90 cm

KHIP5 90510 (cadre inox biseauté)  
KHIP5 90511 (cadre neutre pour alignement à fleur ou avec un domino)

- Puissance totale 10kW
- 5 foyers (dont 1 de 30 cm)
- Double Zone
- 2 zones combinables
- Booster 5kW
- 5 fonctions intelligentes dont Sensor et fonction Gril
- Touche Pause
- Commandes sensibles
- Slider
- Poêle Gril fournie

2.000,00€ TTC

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.

Câble électrique fourni avec chaque produit.



# tables gaz

## INOX



77 cm  
KHSP5 77510

- 5 brûleurs
- Puissance totale de 13 kW
- 1 brûleur double-couronne et double-injecteur 6kW
- Adaptateur Wok
- Installation standard / à fleur

1.410,00€ TTC



90 cm  
KHSP5 86510

- 5 brûleurs
- Puissance totale 13 kW
- 1 brûleur double-couronne et double-injecteur 6kW
- Adaptateur Wok
- Installation standard / à fleur

1.530,00€ TTC

## DOMINO GAS



Gaz 38 cm  
KHDP1 38510

- 1 brûleur double-couronne et double-injecteur 6kW
- Adaptateur Wok
- Installation standard / à fleur

840,00€ TTC



Gaz 38 cm  
KHDD2 38510

- 2 brûleurs : 1kW et 3kW
- Installation standard / à fleur

880,00€ TTC

## DOMINO INDUCTION



Induction 38 cm  
KHYD1 38510

- 1 foyer
- Booster 3,3kW
- Installation standard / à fleur

1.000,00€ TTC



Induction 38 cm  
KHYD2 38510

- 2 foyers double zone
- 2 boosters
- Booster 2,8kW
- Installation standard / à fleur

940,00€ TTC



Teppanyaki 38 cm  
KHTD2 38510

- 2 foyers
- Puissance totale 2,8kW
- Revêtement Inox
- Installation standard / à fleur

2.000,00€ TTC



Wok 38 cm  
KHWD1 38510

- Emplacement wok
- Puissance totale 2,8kW
- Installation standard / à fleur

2.120,00€ TTC

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.



# hottes

## GROUPE FILTRANT



60 cm  
KEBES 60010

- Evacuation ou recyclage
- Débit d'air : 603 m<sup>3</sup>/h
- 52 à 70 dB
- 4 vitesses dont 1 intensive
- Filtres permanents lavables
- Pression sortie d'air : 460 Pa
- Classe C

590,00€ TTC

## VERTICALE



80 cm  
KEWVP 80010

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 581 m<sup>3</sup>/h
- Evacuation ou recyclage
- 42 à 64 dB
- 6 vitesses dont 1 intensive
- Pression sortie d'air : 529 Pa
- Classe A

1.540,00€ TTC

## MURALE



90 cm  
KEWPP 90010

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 603 m<sup>3</sup>/h
- Evacuation ou recyclage
- 56 à 66 dB
- 4 vitesses dont 1 intensive
- Pression sortie d'air : 545 Pa
- Classe A

1.650,00€ TTC

## ILOT



120 cm  
KEIPP 12020

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 603 m<sup>3</sup>/h
- Evacuation ou recyclage
- 56 à 66 dB
- 4 vitesses dont 1 intensive
- Pression sortie d'air : 545 Pa
- Classe A

2.530,00€ TTC

## PLAN DE TRAVAIL



90 cm  
KEBDS 90020

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 450 m<sup>3</sup>/h
- Evacuation ou recyclage
- Touches sensibles
- Bandeau verre
- 38 à 61 dB
- 4 vitesses dont 1 intensive
- Pression sortie d'air : 469 Pa
- Classe C

2.710,00€ TTC

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.



# hottes

# lave-vaisselle

ACCESSOIRE

Supports  
verres à pied



## HOTTES PLAFOND



100 cm  
KEICD 10010

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 800 m<sup>3</sup>/h
- 42 à 63 dB
- 4 vitesses
- Pression sortie d'air : 563 Pa
- Télécommande
- Moteur interne
- Classe D

1.765,00€ TTC



120 cm  
KEICD 12030

- Aspiration périmétrale
- Débit d'air : 1,140 m<sup>3</sup>/h
- 55 à 67 dB
- 4 vitesses dont 1 intensive
- Pression sortie d'air : 446 Pa
- Télécommande
- Classe A

5.660,00€ TTC  
Incluant moteur déporté (KEMXX 00000) 1.540,00€ TTC

## INTÉGRABLE 60 CM



Classique  
KDSCM 82130

- 13 couverts
- A++ / 9L / 42 dB
- 7 programmes
- Option *SpeedBoost*
- 4 bras de lavage acier inoxydable

885,00€ TTC



Expert  
KDSCM 82140

- 14 couverts
- A++ / 9L / 42 dB
- 8 programmes
- Écran LCD
- 3<sup>ème</sup> tiroir à couverts
- 1 Support verres à pied (6 verres)

1.000,00€ TTC



Lab  
KSDSM 82130

- 13 couverts
- A+++ / 10L / 44 dB
- 9 programmes
- Séchage dynamique
- 3 Supports verres à pied (18 verres)

1.180,00€ TTC

Tous nos lave-vaisselle sont équipés des fonctions et technologies suivantes : Sensor, départ différé, indicateur lumineux Infolight, nettoyage dynamique «Pro Clean», option Speed Boost, cycle Professionnel et Fragile, 4 bras de lavage en acier inoxydable (13 jets). En option : porte façade Inox EasyClean antitraçage avec poignée nouveau design 600€ TTC.



# réfrigérateurs

## ACCESSOIRE

Boîte fraîcheur chêne



Etagère modulable chêne



## COMBINÉS 177 CM



KCBDR 18600



KCBDR 18601



KCBCR 18600

- Classe A+
- Congélateur Less Frost
- Capacité : 195L+80L
- 35 dB

1.060,00€ TTC

- Classe A++
- Congélateur Less Frost
- Defrost' Minute,
- Capacité : 195L+80L
- Etagère chêne multifonction
- Boîte fraîcheur chêne
- 35 dB

1.410,00€ TTC

- Classe A++
- Congélateur No Frost
- Froid ventilé
- Capacité : 195L+80L
- Compartiment *Dynamic 0°C*
- Etagère multifonction chêne
- Boîte fraîcheur chêne
- 38 dB

1.650,00€ TTC

Tous nos modèles de réfrigérateurs combinés sont équipés des technologies et fonctions suivantes : Air brassé Sensor, fonctions spéciales : vacances, refroidissement rapide, gestion électronique de la température et de l'humidité, capacité de congélation : 6kg/24H, balconnets premium, bandeau tactile.

## COMBINÉS 193 CM



KCBCR 20600

- Classe A+
- Congélateur No Frost
- Capacité : 237L+63L
- Eclairage latéral *Diamant*
- Etagère chêne multifonction
- Boîte fraîcheur chêne
- 38 dB

1.650,00€ TTC

## ARMOIRES



122 cm  
KCBNR 12600



122 cm  
KCBMR 12600



122 cm  
KCBNS 12600

- Classe A++
- Tout utile : 209L
- 35 dB

825,00€ TTC

- Classe A++
- Capacité : 171L + 18L
- Congélateur : 4\*
- 35 dB

825,00€ TTC

- Classe A++
- Tout utile 210L
- Fermeture douce
- Charnières pantographes
- 35 dB

1.120,00€ TTC

Toutes nos armoires sont équipés des technologies et fonctions suivantes : A++, Air Brassé Sensor, éclairage LED, gestion électronique de la température et de l'humidité, balconnets premium, bandeau tactile.



# réfrigérateurs

## ARMOIRES 177 CM



177 cm  
KCBMR 18600



177 cm  
KCBNS 18600

- Classe A++
- Capacité : 264L + 32L
- Etagère chêne multifonction (produits frais, bouteilles...)
- Boîte fraîcheur chêne
- 37 dB

1.410,00€ TTC

- Classe A++
- Tout utile 320L
- Tiroir 0-4°C
- Fermeture douce
- Charnières pantographes
- Etagère chêne multifonction (produits frais, bouteilles...)
- Boîte fraîcheur chêne
- 37 dB

1.650,00€ TTC

## ACCESSOIRE

Boîte fraîcheur chêne



Etagère modulable chêne



## SIDE BY SIDE EUROPÉEN *disponibilité octobre 2015*



Réfrigérateur + Congélateur  
Semi-carrossé intégrable  
KCBPX 18120



Réfrigérateur + Congélateur  
Carrossé posable  
KCFPX 18120

### Pour le réfrigérateur

- Classe A+++
- Réfrigérateur : 367L
- Finition intérieure premium (tiroirs, porte-bouteilles, balconnets, accessoires chêne)
- Compartiment *Dynamic 0°C*
- Eclairage colonne et diamant

4.710,00€ TTC

### Pour le congélateur

- Classe A++
- Congélateur : 260L
- No Frost
- Finition intérieure premium (tiroirs, accessoire glaçons)
- Compartiment Shock Freeze

5.880,00€ TTC

*Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.*

*Collection de side by side premium, disponible en version semi-carrossée ou carrossée. Capacité totale : 623 litres dont 367 litres pour le réfrigérateur et 260 litres pour le congélateur. D'une profondeur de caisse de 645 cm et d'une largeur de 120 cm.*



## CAVE À VIN ENCASTRABLE avec porte inox



Cave à Vin 60 cm

KCZWX 20600R (Charnières à droite)  
KCZWX 20600L (Charnières à gauche)

- Capacité 45 bouteilles
- 2 zones de température
- Partie inférieure : compartiment à température variable
- 44 dB

10.000,00€ TTC



Cave à Vin 90 cm

KCZWX 20900L (Charnières à gauche)

- Capacité 81 bouteilles
- 2 zones de température
- Partie inférieure : compartiment à température variable
- 44 dB

11.765,00€ TTC

## RÉFRIGÉRATEUR ENCASTRABLE avec porte inox



Réfrigérateur combiné 90 cm

KCZCX 20900R (Charnières à droite)  
KCZCX 20900L (Charnières à gauche)

- Réfrigérateur : 360L
- Total No Frost
- Technologie Sensor
- Système de ventilation *Airflow*
- Refroidissement et congélation rapides
- Partie inférieure 96L : compartiment à température variable
- Fabrique de glaçons interne
- 44 dB

10.000,00€ TTC



Réfrigérateur combiné 90 cm

KCZCX 20901R (Charnières à droite)  
KCZCX 20901L (Charnières à gauche)

- + Double tiroir *Dynamic 0°* de 113L

11.180,00€ TTC

## CAVE À VIN INTÉGRABLE sans porte inox



Cave à Vin 60 cm

KCVWX 20600R (Charnières à droite)  
KCVWX 20600L (Charnières à gauche)

- Capacité 45 bouteilles
- 2 zones de température
- Partie inférieure : compartiment à température variable
- 44 dB

10.000,00€ TTC



Cave à Vin 90 cm

KCVWX 20900L (Charnières à gauche)

- Capacité 81 bouteilles
- 2 zones de température
- Partie inférieure : compartiment à température variable
- 44 dB

11.765,00€ TTC

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.



## RÉFRIGÉRATEUR INTÉGRABLE *sans porte inox*



Réfrigérateur combiné 90 cm  
KCVCX 20900R (Charnières à droite)  
KCVCX 20900L (Charnières à gauche)



Réfrigérateur combiné 90 cm  
KCVCX 20901R (Charnières à droite)  
KCVCX 20901L (Charnières à gauche)

- Réfrigérateur : 360L
- Total No Frost
- Technologie Sensor
- Système de ventilation *Airflow*
- Refroidissement et congélation rapides
- Partie inférieure 96L : compartiment à température variable
- Fabrique de glaçons interne
- 44 dB

10.000,00€ TTC

- + Double tiroir *Dynamic 0°* de 113L

11.180,00€ TTC

## KIT POUR INSTALLATION *version posable*



Kit pour Cave à Vin 60 cm  
KARV 0060

1.765,00€ TTC



Kit pour Cave à Vin + Réfrigérateur  
60 cm + 90 cm  
KARV 9060

1.765,00€ TTC



Kit pour Réfrigérateur  
90 cm  
KARV 0090

2.355,00€ TTC



Kit pour Réfrigérateur + Réfrigérateur  
90 cm + 90 cm  
KARV 9090

2.355,00€ TTC

KIT D'ENCADREMENT INOX POUR CONFIGURATION POSABLE.  
*S'utilise avec des appareils encastrables. Une fixation est nécessaire au mur.*



# produits spéciaux

## MACHINE SOUS-VIDE



KVXXX 44600

- Mise sous-vide à 99%
- 2 types de pochettes fournies (congélation ou cuisson)
- Pression résiduelle de 0 à 5 mbars
- En option : porte façade Inox EasyClean antitrace avec poignée nouveau design KAVDX 44600  
600,00€ TTC

3.530,00€ TTC

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT



KCBSX 60600

- 2 fonctions de refroidissement : de +65°C à +3°C en max 90min
- Fonction surgélation *Shock Freezing* : de +65°C à -18°C en max 270 min
- Commandes sensibles
- Réglage du temps et de la température & fonction bouteille
- Sonde

6.000,00€ TTC

## FABRIQUE À GLAÇONS



KCBIX 60600

- 10kg de glace en 24h
- Réserve de glaçons : 8 kg
- Branchement arrivée d'eau et vidange nécessaire

2.700,00€ TTC

## CAVE À VIN 70 CM



KCBWX 70600R (*Charnières à droite*)  
KCBWX 70600L (*Charnières à gauche*)

- Capacité 36 bouteilles
- 2 zones de température possibles
- Gestion électronique de la température
- Etagères en chêne anti-vibration
- Vitre anti-UV
- 42 dB

2.650,00€ TTC

## COLONNE CHEF TOUCH



- Colonne Inox Chef Touch KVIC 1830
- Niche Supérieure 45cm : Four Combiné Vapeur KOQCX 45600 ou Four Pure Vapeur KOSCX 45600
- Niche centrale 45 cm : Machine sous-vide KVXXX 44600 et façade KAVDX 44600
- Niche Inférieure 60 cm : Shock Freezer KCBSX 60600

14.830,00€ / 14.540,00€ TTC  
selon le Four Vapeur choisi

Ces prix sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement les prix.





*La cuisine est faite pour ceux qui veulent créer et partager leurs créations culinaires, recettes, afin de délecter, de surprendre, d'aimer. C'est pourquoi KitchenAid conçoit des appareils électroménagers qui prennent soin de vos précieux ingrédients, qui vous aident à chaque instant de la préparation et qui font de votre maison un espace vraiment convivial.*

Venez découvrir notre univers sur

[WWW.KITCHENAID.FR](http://WWW.KITCHENAID.FR)



**Contacts :**

**Service consommateurs**

**Grands Appareils Ménagers :**

T 0969 320 500

Nos conseillers sont à votre écoute  
du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00  
et le samedi de 9h00 à 17h00  
(prix d'un appel local).

**Service Administration  
des Ventes**

T 0820 160 660

**Website**

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

**Blog**

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



**Design Graphique**  
mmgdesign.it

**Direction Artistique**  
Carlo Magnoli

**Photographie**  
Max Zambelli, Eolo Perfido

**Stylisme**  
Elena Caponi

**Stylisme Culinaire**  
Gino Fantini



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2015. All rights reserved.

Catalogue exclusivement destiné aux revendeurs professionnels.

Les prix figurant dans ce catalogue sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement leurs prix de revente. Ces prix s'entendent hors éco-participation pour collecte et recyclage en fin de vie.

Soucieux d'améliorer continuellement la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier, à tout moment, les caractéristiques.

En cas d'impossibilité de fournir tel ou tel produit, il ne pourrait être réclamé de dommages et intérêts. Les caractéristiques indiquées dans nos catalogues sont données à titre purement indicatif. La couleur effective du produit livré peut être légèrement différente de celle du catalogue: ceci est dû au procédé d'impression. Photos non contractuelles.

Les pièces indispensables au bon fonctionnement des produits figurant dans ce catalogue seront disponibles pendant 10 ans à compter de la date d'achat du produit par le consommateur, la facture faisant foi.

Nos appareils sont prévus pour un usage non professionnel.

La forme du mixeur/robot de cuisine est une marque déposée de KitchenAid, USA KitchenAid est une marque déposée de KitchenAid, USA



