

# KitchenAid ARTISAN Robot multifunzione con cottura 5KCF0104



- **La spessa base in alluminio raggiunge temperature di cottura elevate e precise (140 °C)**  
Ciò permette una cottura più uniforme e a temperature più elevate  
Rilevamento preciso della temperatura e riscaldamento più rapido quando si incorporano alimenti freddi
- **Elegante ciotola di cottura da 4,5 L in acciaio inox con ampia base, manici ergonomici, coperchio a cerniera e foro di riempimento**  
Consente di preparare facilmente un pasto saporito per famiglie grandi o piccole (fino a 6 porzioni)  
Il coperchio a cerniera e il foro di riempimento facilitano l'aggiunta di ingredienti ed erbe aromatiche durante la cottura
- **Elettrodomestico per cottura tutto in uno dotato di un'ampia gamma di accessori standard e di temperature di cottura (da 40 °C a 140 °C)**  
Effettua il lavoro di svariati elettrodomestici semplicemente premendo un pulsante: trita, frantuma, sminuzza, frulla, miscela, monta, emulsiona, impasta, cuoce a vapore, bolle, stufa e frigge
- **6 modalità automatiche: bollire, friggere, stufare, cuocere a vapore, ridurre in purea e impastare**  
Programmazione semplice per cucinare facilmente e risparmiare tempo prezioso
- **Libro di cucina, app smart e microsito gratuiti**  
Guida dettagliata all'uso quotidiano in cucina; app smart e microsito con ricette aggiornate regolarmente, a cura di chef e sponsor locali
- **Accessorio "StirAssist" appositamente progettato**  
Rivolta e miscela delicatamente gli ingredienti per una cottura omogenea con un risultato "come fatto a mano"
- **Design di altissima qualità: corpo in metallo pressofuso, manopola e leve in metallo e finiture di alta qualità in vari colori**  
Robusto, stabile, realizzato per durare a lungo e facile da pulire



ROSSO IMPERIALE



ROSSO MELA  
METALLIZZATO



CREMA



GHISA NERO

# Robot multifunzione con cottura KitchenAid ARTISAN 5KCF0104

## DATI TECNICI

Potenza massima	1500 W
Potenza motore	450 W
Potenza resistenza	1050 W
Frequenza	50/60 Hz
Giri al minuto (lama)	da 100 a 2300
Capacità recipiente	4,5 L
Livello massimo riempimento	2,5 L
Materiale corpo	Metallo pressofuso
Materiale coperchio	Plastica senza bisfenolo A
Intervallo di temperature	da 40 °C a 140 °C
Incrementi di temperatura	5 °C
Dimensioni prodotto	A x L x P 41,1 x 31,4 x 34,2 cm
Dimensioni imballaggio	A x L x P 43 x 43,5 x 46 cm
Dimensioni master pack	A x L x P 44 x 44,5 x 47 cm
Peso netto	10,14 kg
Peso lordo	12,4 kg

Peso lordo master pack	13,3 kg
Master pack	1 unità
Lunghezza cavo	100 cm
Paese di origine	Progettato negli Stati Uniti - Montato in Cina

## RIFERIMENTI

## COLORI

## EAN

Su richiesta. I riferimenti e i codici EAN per i colori variano in base al mercato di vendita.

## ACCESSORI STANDARD



### Libro di cucina e app smart GRATUITI

Libro di cucina e app con contenuto intuitivo e dettagliato per principianti e ricette classiche di uso quotidiano.



### Mescolatore "StirAssist" 5KZSA12

Rivolta e miscela delicatamente gli ingredienti per una cottura omogenea e per incorporare meglio gli ingredienti.



### Frustra 5KZEW11

Per montare rapidamente gli albumi per meringhe, mousse, soufflé e dessert.



### Coperchio Chef a cerniera 5KZLA12

Apertura centrale, bicchiere graduato soft-touch, doppia chiusura. Nuovo modello con vista a 360° delle preparazioni durante la cottura. Per aggiungere facilmente gli ingredienti senza aprire il coperchio.

Lavabile in lavastoviglie.



### Bicchiere graduato 5KZMC12

Pratico strumento per misurare in tazze e ml (50-75-100) durante la lavorazione.



### Contenitore superiore e inferiore della vaporiera con coperchio 5KZSB11

Posizionato sopra alla ciotola di cottura, cuoce a vapore un piccolo contorno o un pasto completo tutto in una volta.

#### Alcune raccomandazioni:

#### Contenitore superiore della vaporiera:

per 3-4 pesci piccoli

#### Contenitore inferiore della vaporiera:

per 500 g di verdure tritate o affettate

per 3-4 patate grandi

per 6-8 patate piccole



#### Contenitore interno della vaporiera: 5KZIS11

per 6-8 gamberi di media dimensione



### Lama per impastare 5KZDB11

Per impastare tutti i tipi di impasti lievitati (pane, pizza, brioche, ecc.).



### Mini ciotola e lama "Mini MultiBlade" 5KZMA12

Inserisci la mini ciotola e la lama "Mini MultiBlade" nella ciotola di cottura per miscelare piccole quantità di ingredienti (erbe aromatiche, frutta secca, pesto, alimenti per neonati, ecc.).

La mini ciotola è realizzata in plastica senza bisfenolo A e la lama "Mini MultiBlade" è in acciaio inox.



### Lama "MultiBlade" 5KZMB11

La lama "MultiBlade" è lo strumento perfetto per sminuzzare, tritare, miscelare e ridurre in purea. Da utilizzare nella ciotola di cottura principale per lavorare grosse quantità di ingredienti. Realizzata in acciaio inox.



### Ciotola di cottura esclusiva ed elegante in acciaio inox da 4,5 L con ampia base e manici ergonomici 5KZCP12

Per creare qualsiasi piatto, dai più semplici a quelli più elaborati. Consente di preparare facilmente un pasto saporito per famiglie grandi e piccole.



### Custodia

La frusta, il mescolatore "StirAssist", la lama per impastare e la lama "MultiBlade" si collocano in questa piccola e pratica custodia.

## ACCESSORIO OPZIONALE



### Kit di accessori food processor 5KZFP11

Questa ciotola aggiuntiva consente di modificare lo spessore degli alimenti semplicemente ruotando la manopola. È dotata di un disco per affettare regolabile manualmente (7 spessori diversi) e di un disco per grattugiare reversibile (a grana fine e media).

Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.

**KitchenAid**