

KITCHENAID



KITCHENAIDs fabrik grundades 1919 i Michigan, USA, och köptes 1987 av Whirlpool. Fabriken tillverkade till en början professionella köksmaskiner och utvecklade samtidigt världens första köksmaskin för hushållsbruk och lite senare även en blender.

KitchenAid har funnits på den professionella köksmarknaden i Europa i över 20 år, men köksmaskinen för hushållsbruk introducerades först 1991 i Frankrike.

KITCHENAIDs köksmaskin fick 1937 en ny design av den amerikanska designern Egmont Arens. Den har belönats med flera designpriser och är utställd på Museum of Modern Art i New York och San Francisco.

Detta är en köksmaskin med suverän kvalitet och en genomsnittlig livslängd på 30 år. Den har en stark direkt-drivande motor med 10 hastigheter och en unik planetarisk blandarrörelse – utvecklad och patenterad av KITCHENAID. Hela maskinen är tillverkad av metall, och är därför både hållbar och står stabilt. En rad mångsidiga tillbehör finns till maskinen – alla med samma tillbehörsfäste.

KITCHENAIDs Artisan blender har även den en stark motor. En elektronisk sensor säkrar konstant rörelse av de starka knivbladen. Motordelen är helt av metall, så att blendern står stadigt.

Sortimentet från KITCHENAID omfattar även bl a foodprocessor, toaster, espressomaskin och utmärkta, gedigna köksredskap. Under våren/sommaren 2013 introduceras en del nyheter, varav de allra flesta visas i denna katalog.

PRODUKTINFO

BLENDER ARTISAN

- Kraftig, tystgående transmissionsmotor
- Tättslutande lock med måttbägare
- Blenderglaskanna (1,5 L) med unik form
- Extra polykarbonatbehållare (0,75 L) för mindre jobb
- Soft start™-funktion
- Intelli-speed™-kontroll
- Grundlig och enhetlig blandning
- Perfekt för t ex iskrossning
- Enkel att använda – enkel att rengöra
- Robust, stabil och hållbar
- Handbyggd i USA
- Kokbok på svenska (beställningsformulär medföljer maskinen)
- **3 års garanti**

KÖKSMASKIN ARTISAN

- Kraftfull, tystgående transmissionsmotor
- Marknadens bästa utkraft för 5 L (4,2 Nm*) och 7 L maskiner – (7,4 Nm*)
- Låg strömförbrukning på endast 300 watt* (4,8 L) och 500 watt (6,9 L)
- 10 hastigheter
- Unikt planetariskt rörsystem
- Multifunktionell med många tillbehör
- Lång livslängd
- Enkel användning – enkel rengöring
- Elegant design – i många färger
- Metallkonstruktion - står säkert
- Handbyggd i USA
- Designikon från 1937
- Kokbok på svenska (beställningsformulär medföljer maskinen)
- **5 års garanti**

* Se textparti: WATT ÄR INTE DETSAMMA SOM RÅSTYRKA

>>



FOODPROCESSOR ARTISAN

- Unikt "exact-slice"-system för extern reglering av skivtjocklek – från riktigt tunna till tjocka.
- Robust, stabil och hållbar metallkonstruktion.
- Effektiv, tystgående induktionsmotor på 650 watt
- 3-i-1 matarrör - extra brett med möjlighet att skiva både horisontellt och vertikalt
- 2 hastigheter
- Tättslutande silikonförsegling vid lock och kniv - inget spill under användning
- 3 skålar i varandra -1L, 2,4L och 4L.
- Citruspress
- Tillbehörset för tärning
- Kompakt förvaringslåda för tillbehören
- **10 års garanti på motor - 3 år på övriga delar**

TOASTER ARTISAN

- Autosensor med varmhållningsfunktion
- Automatisk sänk- och lyft av bröd
- Formgjuten metall med extra breda fack
- 7 rostinställningar med LED-nedräkningsfunktion
- Upptiningsfunktion
- Bagelfunktion
- Sandwich-hållare medföljer
- **5 års garanti**

VATTENKOKARE ARTISAN

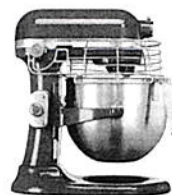
- Formgjuten metallkonstruktion med bra handtag
- Dubbelväggig konstruktion – tyst
- Temperaturen kan justeras från 50°C till 100°C.
- Temperaturmätare-kontroll av vattnets aktuella temperatur.
- **3 års garanti**

* WATT ÄR INTE SAMMA SAK SOM RÄSTYRKA OCH HÅLLBARHET!

Det är ett faktum att det inte är antal watt som gör en köksmaskin stark, utan däremot dragkraften – även känt som moment. Watt är däremot uteslutande ett uttryck för hur mycket ström maskinen använder när den är maxbelastad – dvs. det du kan avläsa på din elmätare. När en KitchenAid 4,8 L köksmaskin blandar en vanlig deg, förbrukar den i snitt mellan 60 och 70 watt. Så det är långt kvar upp till de 300 watt som maskinen nyttjar vid högsta belastning.

Vid en jämförelse mellan olika köksmaskiner är det betydligt mer intressant att veta hur stort momentet/dragkraften är. KitchenAids Artisan köksmaskin 4,8 L har en solid dragkraft på hela 4,2 Newtonmeter (Nm) och för KitchenAids Artisan köksmaskin 6,9 L är dragkraften på 7,4 Nm. Maskinerna klarar därför enkelt alla jobb med hård belastning – från fullkornsbröd till hård mordeg.

Moment: Anges i Newtonmeter: Beskriver den kraft (Nm) som krävs för att påverka ett objekt. Om man skall vrida locket av en syltburk är momentet den kraft (Nm) man vrider med för att övervinna lockets motstånd.



	Artisan 4,8 L skål	Artisan 6,9 L skål	Heavy Duty, 6,9 L skål	Professional, 6,9 L skål
Specifikationer				
Watt (Strömförbrukning, ström in)	300 watt	500 watt	500 watt	500 watt
Hästkraft, hk (Kraft ut)	0,3 hk	1,3 hk	1,3 hk	1,3 hk
Newton Meter, Nm (Kraft ut, i skål)	4,2 Nm	7,4 Nm	7,4 Nm	7,4 Nm
Bruttovikt	11,9 kg	14,4 kg	13,9 kg	14,8 kg
Nettovikt	10,7 kg	12,6 kg	12,2 kg	13,0 kg
Hastigheter	10	10	10	10
Motor	AC (alternative current)	DC (direct current)	DC (direct current)	DC (direct current)
Kapacitet				
Mjöl	1 kg (800 g fullkornsmjöl)	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg
Ägg	12 (medium)	19 (medium)	19 (medium)	19 (medium)
Grädd	1,0 L	1,9 L	1,9 L	1,9 L
Kaka	2,7 kg	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg
Potatismos	3,2 kg	3,6 kg	3,6 kg	3,6 kg
Småkakor	108 stk	168 stk	168 stk	168 stk
Bröddeg	2000 g	3800 g	3800 g	3800 g
Standard tillbehör				
Skål	Blank stål 5K5THSBP	Blank stål 5KR7SB	Borstat stål 5KC7SB stapelbar/kan hänga	Borstat stål 5KC7SB stapelbar/kan hänga
Visp rostfri stål	K45WW	5K7EW	5K7EW	5K7EW
Flatblandare	Nylonbelagd alu. K5THCB	Rostfritt stål 5K7SFB	Nylonbelagd alu. 5K7FB	Rostfritt stål 5K7SFB
Degkrok	Nylonbelagd alu. K45DH	Rostfritt stål 5K7SDH	Nylonbelagd alu. 5K7DH	Rostfritt stål 5K7SDH
Stänkskydd	Konstmateriel 5KN1PS	Konstmateriel 5K7PS	Konstmateriel 5K7PS	Metallgaller W10308292
Extra tillbehör				
Flatblandare med flexkant	5KFE5T	5KFE7T	5KFE7T	5KFE7T
Köttkvarn FGA	•	•	•	•
Purépress FVSP	•	•	•	•
Korvhorn SSA	•	•	•	•
Grönsaksrivare MVSA	•	•	•	•
Trummor till MVSA EMVSC	•	•	•	•
Citruspress JE	•	•	•	
Låda T/FGA och FVSP FT	•	•	•	•
Mjölquarn 5KGM	•	•	•	•
Glasskål KICA	•	•	•	•
Pastatrummor 3 stk KPRA	•	•	•	•
Ravioli KRAV	•	•	•	•
Short pasta 6 skivor 5KPEXTA	•	•	•	
Extra skål	3,0 L KB3SS 4,8 L glas m/mått 5K5GBH			
Garanti				
Garanti/reklamationsrätt	5 år	5 år	2 år detalj (1 år B2B)	2 år detalj (1 år B2B)