



**CIOTOLA TERMICA  
CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA.**

**KitchenAid**

Yogurt, cioccolato temperato, impasti per pane, creme e risotti: in genere queste preparazioni fanno parte del repertorio di un grande chef. Oggi però anche gli appassionati di cucina possono cimentarsi nella preparazione di queste prelibatezze, grazie alla **CIOTOLA TERMICA CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA**.

La nuova **ciotola termica con controllo della temperatura** consente di **cuocere e controllare precisamente la temperatura** quando si realizzano ricette impegnative e delicate.

È un pratico accessorio del robot da cucina Artisan, ma può essere utilizzata anche in **modo autonomo**, grazie al cavo di alimentazione separato. Una delle caratteristiche più straordinarie è la sua capacità di **controllo della temperatura con uno scarto massimo di 1 °C**: questo permette di controllare e avere un riscontro esatto della temperatura anche per le ricette più delicate come salse, yogurt, creme, impasti per pane, cioccolato ... a prova di vero chef!



La ciotola, per esempio, è perfetta per temperare il cioccolato: la **modalità “cioccolato temperato”** guida step by step tutto il processo di temperaggio per creazioni croccanti, brillanti e uniformi. Oppure, **è l'ideale per le cotture lente o per mantenere i piatti in temperatura**: può **mantenere** infatti la **temperatura fino a un massimo di 10 ore**.

Grazie poi al **kit di accessori standard** appositamente progettati (gancio impastatore, frusta a filo e frusta piatta con bordo flessibile) **impasta, monta, miscela e mescola mentre cuoce** ... per dare libero sfogo a tutta la tua creatività in cucina!

Utilizzarla è davvero semplice e intuitivo: il **display digitale** con impostazione manuale della temperatura e del tempo consente di impostare facilmente i parametri di cottura desiderati e di adattarli, se necessario.

**La ciotola termica con controllo della temperatura può essere montata sia sul Robot da cucina Artisan 4,8L sia sul Robot da cucina 6,9L** e, oltre al kit di accessori standard, è dotata di **ciotola interna** con manici anticalore e del **coperchio in vetro trasparente** con maniglia, che consente di monitorare in tempo reale il processo di cottura o di mantenimento in caldo.

*Mousse deliziose al cioccolato, freschi yogurt alla frutta, morbidi panini alle erbe per una pausa pranzo al parco ... dai un pizzico di brio alla tavola estiva con i piatti creativi che potrai preparare con la nuova ciotola termica firmata KitchenAid!*



# SCHEDA TECNICA

## CIOTOLA TERMICA CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

### 5KSM1CBEL

- Potenza: 450 W
- Capacità ciotola interna: max 4,7L
- Dimensioni (A x L x P): 24,4 x 26,9 x 30,1 cm
- Prezzo: 349,00 euro.

## KITCHENAID

*Fin dalla nascita del Mixer nel 1919 e della prima lavastoviglie nel 1949, KitchenAid ha pensato a una linea completa prodotti, dagli utensili ai piccoli e grandi elettrodomestici, con prestazioni professionali e progettati per gli appassionati gourmet. KitchenAid, che ha celebrato il suo 90° anniversario nel 2009, fa parte di Whirlpool Corporation, leader mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici, con un fatturato annuale di circa \$ 20 miliardi, 100.000 dipendenti e 70 centri di produzione e ricerca tecnologica in tutto il mondo nel 2014. I brand dell'azienda sono Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint e tanti altri presenti in più di 170 paesi. Il Centro di coordinamento Europeo KitchenAid si trova a Comerio (VA). Per ulteriori informazioni sul marchio KitchenAid, visitare il sito [www.kitchenaid.it](http://www.kitchenaid.it).*

**KitchenAid**