



IMAGE • SON • MULTIMEDIA • TELEPHONIE • ELECTROMENAGER

**PRO&Cie**  
le Réflexe *Gentillesse*

Votre robot  
culinaire



# Comprendre votre robot culinaire



## La Puissance

Exprimée en Watt, elle traduit la puissance du moteur. Plus elle sera élevée plus le moteur sera rapide et efficace.



## La capacité du Bol

Exprimée en Litre, choisissez un bol assez haut pour éviter les éclaboussures, soit environ 3 L.

Certains bols sont même équipés d'un capot anti éclaboussures, très pratique pour ne pas transformer votre cuisine en chantier.



## Les Inserts

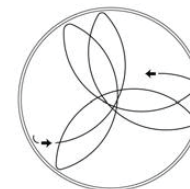
Appelés lames ou encore disques, ce sont des accessoires en Inox qui vous permettent de raper, émincer, hacher, etc...



## Bon à savoir...

Il existe, sur le marché des robots culinaires, différentes options qui peuvent vous faciliter la vie comme :

- Le bol anti-dérapant : pour plus de sécurité et de confort.
- Le mixeur ou blender : pour réaliser vos soupes, cocktails, smoothies, compotes,... Il est fourni avec certains modèles.
- La cheminée XL : vous permet d'introduire des aliments de grande taille sans avoir à les pré-découper.
- La centrifugeuse : fournie avec certains modèles pour réaliser des mousses et autres gourmandises.
- Le batteur à blancs : fouets spéciaux pour monter les blancs en neige.
- Le rangement facile : dans un tiroir à la base de l'appareil ou directement dans le bol.
- Le mouvement planétaire : mouvement spécifique du bras de l'appareil:





# Le Robot Culinaire



Puissance (Watt)	700	1000	550	700	400	1000	650	550
Capacité du bol (Litre)	2,1	3	3	1,5	1,7	3,4	2,6	3
Couteaux métal	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Disque émulsionneur	Oui	Non	Non	Oui	Non	Oui	Non	Non
Inserts Inox	-	-	3	3	2	3	2	3
Pétrin	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Presse agrumes	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
Le +	Tiroir de rangement	Centrifugeuse	Centrifugeuse	Mixer acrylique 1,5 L	Batteur à blancs	Centrifugeuse	Batteur à blancs	2 fouets



Puissance (Watt)	650	500	500	500	650	950	800	1200
Capacité du bol (Litre)	2,6	4,6	4,6	4,6	2,6	3	4,6	2,8
Couteaux métal	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Non	Oui
Disque émulsionneur	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui
Inserts Inox	4	-	-	-	4	4	-	1
Pétrin	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Presse agrumes	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Le +	BlenderMix	Mouvement planétaire	Mouvement planétaire	Mouvement planétaire	Boîte de rangement	Boîte de rangement	Mouvement planétaire	Livre de recette offert

**A**: - de 70€

**B**: de 70 à 130€

**C**: de 130 à 170€

**D**: de 170 à 220€

**E**: de 220 à 350€










**F**: de 350 à 450€

**G**: + de 450€



# Le Robot Culinaire

lien - équilibre  
santé - équilibre  
force  
lien - équilibre  
santé - équilibre  
5

	 18434 <b>F</b>	 18531 <b>F</b>	 FP14DCE <b>F</b>	 YY8504 <b>F</b>	 18534 <b>F</b>	 KMC560 <b>G</b>	 5KSM150E <b>G</b>	 KMM760 <b>G</b>
Puissance (Watt)	950	1100	1400	1200	1100	1000	300	1200
Capacité du bol (Litre)	3	3,6	3,3	5	3,6	4,6	4,9	6,7
Couteaux métal	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Non	Non
Disque émulsionneur	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Inserts Inox	4	2	1	-	4	-	-	-
Pétrin	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Presse agrumes	Non	Oui	Non	Non	Oui	Non	Non	Non
Le +	Boîte de rangement	Boîte de rangement	Mouvement planétaire	Mouvement planétaire	Livre de recette	Mouvement planétaire	Plus de 15 coloris 	Kit pâtisserie fournit

**A**: - de 70€

**B**: de 70 à 130€

**C**: de 130 à 170€

**D**: de 170 à 220€

**E**: de 220 à 350€

**F**: de 350 à 450€

**G**: + de 450€



## Vous êtes...



### Parent

Si votre cuisine est déjà trop encombrée à votre goût, choisissez un appareil qui possède un tiroir de rangement ou encore un appareil où les accessoires peuvent être rangés dans le bol de l'appareil

Enfin, pour plus de simplicité préférez un modèle compatible avec le lave vaisselle.



### Sénior

Choisissez la rapidité avec un appareil doté d'une puissance minimum de 500 W pour réaliser rapidement vos préparations et obtenir un résultat irréprochable.

De plus, la plupart des appareils sont équipés d'un bol anti-dérapant pour plus de confort.



### Jeune actif

Seul, vous souhaitez avoir un appareil simple et efficace. Alors le produit qu'il vous faut est un appareil d'une puissance supérieure à 500 W pour préparer rapidement vos repas.

Equipé d'un bol d'au moins 3 L vous pourrez préparer vos recettes sans contraintes.



### Perfectionniste

Sans aucune hésitation, l'investissement dans un appareil de haute qualité est nécessaire.

Certains modèles sont des références dans le milieu professionnel.