KitchenAid
Batteur 9 vitesses 5KHM9212

- **Commandes électroniques précises : choix de 9 vitesses avec démarrage lent (Soft Start)**
  Tous les ingrédients peuvent être mélangés de la vitesse lente au battage rapide, pour obtenir la consistance souhaitée, sans éclaboussures
- **Moteur à courant continu silencieux et puissant**
  Offre un meilleur contrôle à chaque vitesse
- **Fouets Turbo en acier inoxydable spécialement conçus ; fouet à fils, deux crochets pétrisseurs et pied mélangeur**
  Pour travailler les préparations épaisses, fouetter et réaliser facilement des pâtes levées, des smoothies et des sauces
- **Poignée ergonomique antidérapante, indicateur LED de vitesse et bouton éjecteur**
  Pour éjecter les fouets facilement d'une seule main
  Facile à manipuler
- **Cordon arrondi blocable**
  Pour travailler les ingrédients facilement sous n'importe quel angle
  Facile à nettoyer et à utiliser

ROUGE EMPIRE

NOIR ONYX

CRÈME

GRIS ARGENT

MACARON PISTACHE

www.kitchenaid.fr www.kitchenaid.eu

© 2022 KitchenAid. Tous droits réservés.

KitchenAid

Batteur 9 vitesses KitchenAid 5KHM9212

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		85 W
Moteur		Courant continu
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50/60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 9)		De 230 à 1300 tr/min
Matériau du corps de l'appareil		Plastique
Dimensions du produit	H × L × P	15 × 8 × 20 cm
Dimensions de l'emballage	H × L × P	21 × 13,5 × 23,5 cm
Dimensions du suremballage	H × L × P	22 × 24,5 × 29 cm
Poids net (produit avec accessoires)		1,4 kg
Poids brut (produit complet)		1,7 kg
Poids brut du suremballage		3,7 kg
Suremballage		2 unités
Longueur du cordon		154,9 cm
Origine du produit		Chine

RÉFÉRENCES	COLORIS	EAN	SUREMBALLAGE EAN (2 UNITÉS)
5KHM9212EER	EMPIRE RED	5413184911539	5413184911546
5KHM9212EOB	ONYX BLACK	5413184911553	5413184911560
5KHM9212EAC	ALMOND CREAM	5413184911515	5413184911522
5KHM9212ECU	CONTOUR SILVER	5413184911492	5413184911508
5KHM9212EPT	PISTACHIO	5413184906559	5413184906566

ACCESSOIRES STANDARD

2 fouets Turbo en acier inoxydable
Pour réaliser de la pâte à biscuits ou à gâteaux.

Fouet à 16 fils
Pour réaliser de la crème fouettée, des blancs en neige, des sauces mousselines et des crèmes desserts.

Pied mélangeur
Pour préparer des smoothies, milkshakes, sauces et vinaigrettes.

2 crochets pétrisseurs
Pour faire lever la pâte à pain.

Sac de rangement en coton
Rangement des accessoires

KitchenAid