



KitchenAid

Batteur à main 6 vitesses avec batteurs à bord flexible

5KHM6118



- **Batteur compact, léger et puissant avec démarrage progressif**
Idéal pour les préparations quotidiennes
Tous les ingrédients peuvent être mélangés de la vitesse lente au battage rapide, pour obtenir la consistance souhaitée, sans éclaboussures
Facile à utiliser
- **6 vitesses adaptées à la tâche à accomplir**
Pour incorporer lentement les ingrédients en morceaux, tels que des noix ou des pépites de chocolat, à la vitesse 1 et pour monter des blancs d'œufs en neige ou une crème épaisse à la vitesse 6
- **Les batteurs à bord flexible spécialement conçus* couvrent deux fois plus de surface et sont davantage en contact avec le bol pour de meilleures performances de mélange**
Conçus pour les robots pâtisseries multifonctions KitchenAid**
Pour un mélange plus rapide et plus homogène
Réduisent la nécessité de racler le bol par rapport aux batteurs en métal
Réduisent le bruit et les vibrations lors du mélange***
- **Fouet professionnel**
Pour des textures légères et moelleuses
Battez facilement des blancs en neige ou sublimez n'importe quel dessert avec une délicate crème fouettée
- **Cordon arrondi blocable**
Pour travailler les ingrédients facilement sous n'importe quel angle
Facile à nettoyer
- **Bouton d'éjection du batteur**
Pour éjecter les fouets facilement d'une seule main
Facile à manipuler
- **Attache de rangement intégrée qui se fixe sous le batteur**
Pour ranger en toute sécurité tous les accessoires au même endroit
Évite d'utiliser des récipients et/ou des boîtes de rangement encombrants



ROUGE EMPIRE



NOIR ONYX

* En comparaison avec les accessoires des fouets Turbo métalliques pour le mélange de pâtes à gâteau.

Également vendus séparément en tant qu'accessoires en option.

**Peuvent être utilisés avec les modèles de robots pâtisseries multifonctions KitchenAid suivants :

*5KHM5, *5KHM6, *5KHM7, *5KHM9, et *5KHMB7.

*** Par rapport à nos accessoires pour batteur en métal.

Batteur à main 6 vitesses KitchenAid avec batteurs à bord flexible 5KHM6118

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		60 W
Moteur		Courant continu
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50/60 Hz
Curseur de commande du batteur		Interrupteur mécanique
Nombre de vitesses		6
Tours par minute (vitesse 1 à 6)		De 184 à 1560 tr/min*
Matériau du corps de l'appareil		Plastique
Dimensions du produit	H x L x P	15,2 x 5 x 20,3 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	23,5 x 19,7 x 13,8 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	21,6 x 29,2 x 24,9 cm
Poids net (produit avec accessoires)		0,9 kg
Poids brut (produit complet)		1,36 kg
Poids brut du suremballage		2,9 kg
Suremballage		2 unités
Longueur du cordon (couleur)		152,4 cm (gris)
Origine du produit		Chine
Fentes d'aération		OUI
Reposoir		OUI
Poignée ergonomique antidérapante		NON

RÉFÉRENCES

5KHM6118EER
5KHM6118EOB

COLORIS

EMPIRE RED
ONYX BLACK

EAN

5413184907235
5413184907259

SUREMBALLAGE EAN (2 unités)

5413184907242
5413184907266

ACCESSOIRES STANDARD



2 batteurs à bord flexible

Couvre deux fois plus de surface pour un mélange plus rapide et plus efficace** : Les batteurs à bord flexible sont davantage en contact avec le bol et réduisent la nécessité de s'arrêter et de racler manuellement les ingrédients qui s'accrochent au bol. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) pour un nettoyage facile.



2 batteurs à bord flexible 5KHMFE2

Couvre deux fois plus de surface pour un mélange plus rapide et plus efficace** : Les batteurs à bord flexible sont davantage en contact avec le bol et réduisent la nécessité de s'arrêter et de racler manuellement les ingrédients qui s'accrochent au bol. Passe au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement) pour un nettoyage facile.



Fouet professionnel à 8 fils

Fouettez facilement les ingrédients légers. Compatibilité lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).



Attache de rangement

Rangez les accessoires en toute sécurité grâce à l'attache de rangement spéciale qui se fixe sous le batteur, et évitez ainsi d'utiliser des récipients et/ou des boîtes de rangement encombrants.



*Ces mesures peuvent varier de plus ou moins 10 %

**En comparaison avec les accessoires des fouets Turbo métalliques pour le mélange de pâtes à gâteau.