



KitchenAid

TILLEGGSUTSTYR
2013-2014



Den originale

Innhold

TILLEGGSUTSTYR FOR ARTISAN KJØKKENMASKIN	5
Tilleggsutstyr for baking og bakst	9
Ballongvisp, eltekrok og flatvisper	
Tilleggsutstyr for kjøtt	27
Kjøttkvern og pølsetilsats	
Tilleggsutstyr for grønnsaker og frukt	33
Presse for frukt og grønnsaker, grønnsakssnitter og rivjern, valgfri trommel og sitruspresse	
Omnifood tilbehørsett FPPC	43
Kjøttkvern, presse for frukt og grønnsaker og grønnsakssnitter og rivjern	
Sommertilbehør	45
Iskremmaskin	
Pastatilbehør	49
Sett med pastavalse og kutter, raviolimaskin, pastapresse og tørkestativ for pasta	
Boller	61
4,8L Artisan bolle, 6,9L Artisan bolle, 4,3L bolle, 3L bolle, 4,8L glassbolle og 4,8L frostet glassbolle	
Annet valgfritt tilleggsutstyr	73
Kornkvern, sprutdeksel, plastlokk og mikserhette	
Tekniske data	77





Tilleggsutstyr for Artisan kjøkkenmaskin

"Kulinariske gleder oppnås med en blanding av kreativitet, kunnskap, en følelse av harmoni og riktig verktøy." Siden matlaging er en prosess, har vi gjort Artisan kjøkkenmaskin om til en uerstattelig "kjøkkenhjelper" – nøyaktig det den ble laget for – som lar deg bruke en lang rekke forskjellige tilleggsutstyr og tilbehør som kun trenger å settes på plass for å være klare til bruk. Tilleggsutstyr for Artisan kjøkkenmaskin -bedre matlagingskvalitet og redusert arbeidsmengde.



Artisan kjøkkenmaskin med vippehode



Det unike og ikoniske designet på kjøkkenmaskinen gjør den til en forlengelse av hendene dine, fantasien din og evnene dine. Med kombinert allsidighet og fleksibilitet kan den inspirere deg og hjelpe deg med å skape noe virkelig spesielt – hver gang. Kjøkkenmaskinen med vippehode er kledd i livlige og delikate farger og vil gå hånd i hånd med dine utviklende behov og smaker.



Artisan kjøkkenmaskin med bolleløft



Større bolle, forbedret ytelse, kraftigere motor. For den profesjonelle som stiller høyere krav til seg selv og vil være en bedre vert. For den som trenger kraften i fingertuppene til å skape enda mer.



Tilleggsutstyr for baking og bakst **Ballongvisp, eltekrok og flatvisper**

Ingenting viser frem dine ekte Artisan-ferdigheter som å bake ditt eget brød og lage din egen bakst. Her finnes det ingen snarveier eller måter å skjule feilgrep. Alt ligger i detaljene.

En deilig dessert er toppen av kransekaken for mange gastronomiske opplevelser. Du kan kun utmerke deg i dette hvis du har de riktige verktøyene, som Artisan kjøkkenmaskin, som er et anerkjent hovedverktøy for dine kulinariske mesterverk.

KitchenAid har utviklet en rekke blandevertøy sammen med den nye vispen med fleksibel kant som garanterer deg pålitelige resultater hver gang.



Ballongvisp K45WW

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle kjøkkenmaskiner med vippehode.

Brukes til å blande inn luft i egg, eggehviter, pisket krem og dipper (f.eks. majones).

Laget av rustfritt stål (tråder) og aluminium (hode).
Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin!



Elliptisk visp med 11 tråder 5K7EW

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle kjøkkenmaskiner med bolleløft.

11-tråds visp i rustfritt stål har et elliptisk design for å maksimere bollerekkevidden og å gjøre vispingen av store mengder like rask og enkel som med mindre mengder.

Den har akkurat riktig form og størrelse for å optimalisere visperesultatet.

Rustfritt stål.

Kan vaskes i oppvaskmaskin.



Eltekrok K45DH

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle kjøkkenmaskiner med vippehode.

Brukes til å mikse og kna gjærdeig, som f.eks. brød, pizzadeig og pastadeig.

Laget av aluminium og dekket av klebefri nylon.
Kan vaskes i oppvaskmaskin.



PowerKnead spiralformet eltekrok 5K7SDH

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskiner med bolleløft.

Brukes til å blande og elte gjærdeig, som f.eks. brød, pizzadeig og pastadeig.

Rustfritt stål.

Kan vaskes i oppvaskmaskin.



Artisan flatvisp K5THCB

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskiner med vippehode.

Brukes til normal til tung røre, f.eks kaker, glasur, småkaker og potetmos.

Laget av aluminium og dekket av klebefri nylon.
Kan vaskes i oppvaskmaskin.



Artisan flatvisp 5K7SFB

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskiner med bolleløft.

Brukes til normal til tung røre, f.eks kaker, glasur, småkaker og potetmos.

Rustfritt stål.

Kan vaskes i oppvaskmaskin.



Fleksibel kantvisp 5KFE5T

Valgfritt ekstrautstyr

Brukes til normal til tung røre, f.eks kaker, glasur, småkaker og potetmos.

Den fleksible kanten garanterer raskere miksing, uten at du behøver å stanse motoren og bruke slikkepott.

Dekket metall med silikonside.

Kan vaskes i oppvaskmaskin.



Fleksibel kantvisp 5KFE7T

Valgfritt tilleggsutstyr som passer alle 6,9 L kjøkkenmaskiner med bolleløft.

Brukes til normal til tung røre, f.eks kaker, glasur, småkaker og potetmos.

Den fleksible kanten garanterer raskere miksing, uten at du behøver å stanse motoren og bruke slikkepott.

Dekket metall med silikonside.

Kan vaskes i oppvaskmaskin



Tilleggsutstyr for kjøtt **Kjøttkvern og pølsetilsats**

Hvor nøye er du med å velge riktig kjøttstykke?

Et godt stykke kjøtt krever mye omtanke, spesielt når det skal kvernes.

Det er viktig å beholde den delikate strukturen i fibrene. Hvis kverningen er for rask eller for finmalt, kan saften og strukturen i kjøttet gå tapt.

Det som ser ut som en vanlig matbehandling er faktisk en finstemt operasjon. KitchenAid brukte den ekstra lille omtanken som krevdes under utviklingen av tilleggsutstyrssettet for kjøtt, slik at du kan utmerke deg med velsmakende burgere, kjøttpuddinger eller pølser.



Kjøttkvern 5FGA

Valgfritt ekstrautstyr

Brukes til å male og kverne kjøtt, fisk, grønnsaker, tørt brød, nøtter, frukt med fast fruktkjøtt og ost. Kjøttet bør være ekstremt kaldt, selv delvis frossent, for best mulig behandling.

Leveres med: en 2-sidet, selvslipende kniv av rustfritt stål med 4 knivblader, en grov og en fin mateskive av rustfritt stål samt stapper/skrunøkkel.

Valgfritt matbrett med stor kapasitet (5FT).



Pølsetilsats 5SSA

Valgfritt ekstrautstyr

Må brukes sammen med 5FGA (kjøttkvern)!
Brukes til å lage alle slags pølser.

Leveres med: 2 rør (10 og 16 mm).



Tilleggsutstyr for grønnsaker og frukt **Presse for frukt og grønnsaker, grønnsakssnitter** **og rivjern, valgfri trommel og sitruspresse**

Enten du er vegetarianer eller ei, er grønnsaker og frukt en del av din gastronomiske diett. Når du tenker på helsen, vet du at grønnsaker og frukt er helt nødvendig. Skjæring og kutting av grønnsaker og frukt kan være den mest tidkrevende delen av mange tilberedelser. Hver rett krever en bestemt type skjæring og kutting, og hver av dem har sitt eget bestemte navn. Kvaliteten og nøyaktigheten på skjæringen og kuttingen kan være avgjørende for om retten blir en suksess.

Heldigvis har KitchenAid utviklet en rekke tilleggssutstyr for Artisan kjøkkenmaskin som vil gjøre livet ditt mye lettere når du tilbereder sunne grønnsaker og frukter.



Presse for frukt og grønnsaker 5FVSP

Valgfritt ekstrautstyr

Må brukes sammen med 5FGA (kjøttkvern)!

En pressekjegle, et matebrett og et spruteskjold kan monteres på kjøttkvernen for å behandle/presse myke frukter og kokte grønnsaker for å tilberede mat som syltetøy, puré, eplemos, sauser og babymat.

Den moser maten til puré og skiller ut kjerner, stilker og skall. Så det er ikke nødvendig å skrelle eller fjerne kjernen på varen før du legger den i kvernen.



Grønnsakssnitter og rivjern MVSA

Valgfritt ekstrautstyr

Til skjæring og riving av røtter og rå grønnsaker, poteter, løk, all slags frukt, nøtter og sjokolade til pynt.

Leveres med: en middels og en grov rivetrommel, samt skivetrommel. Tromlene er laget av rustfritt stål.





Valgfrie tromler EMVSC

Valgfritt ekstrautstyr

Tre ekstra rivetromler for bruk med MVSA.
Leveres med: en trommel for å lage puré, en julienne-trommel
og en trommel for finriving.

Tromlene er laget av rustfritt stål.





Sitruspresse 5JE

Valgfritt ekstrautstyr

Til å lage frisk juice.
Presser alle sitrusfrukter. Siler ut fruktkjøttet.



Omnifood tilbehørsett FPPC

**Kjøttkvern 5FGA, presse for frukt og grønnsaker 5FVSP
og grønnsakssnitter og rivjern MVSA**

Som en aspirerende artisan — når du nå eier en Artisan kjøkkenmaskin — ønsker du å utforske oppskriftene i KitchenAids kokebok. Navet på fremsiden av mikseren avslører at det er mye mer matlagingsmoro og glede man kan ha med din Artisan kjøkkenmaskin. Det er åpenbart: din Artisan kjøkkenmaskin gjør mye mer enn bare å mikse. Den er en ekte partner. For alle som ønsker å ta sitt første steg mot malagingsparadiset, er OmniFood tilbehørsett en god start og et langvarig valg. Dette dekker de fleste nåværende matlagings-teknikkene. KitchenAid har utviklet dette settet for at det skal vare, så når du kjøper det, vil du kunne bruke det i lang tid fremover. En varig investering for den høyeste matbehandlingskvaliteten på markedet.

For mer informasjon om innholdet, se på sidene 29, 35 og 37.



Sommertilbehør

Iskremmaskin

Hva er vel mer forfriskende enn iskrem eller sorbet på en varm sommerdag eller -kveld? Italienerne har gjort laging av iskrem og sorbet til en kunst. Smaken av fersk hjemmelaget iskrem eller sorbet er usammenlignbar. Det er den perfekte belønning for artisaner som liker å skjemme bort seg selv og sine gjester. KitchenAid har utviklet et tilleggsutstyr som vil gjøre mikseren din om til en italiensk "gelateria" og "sorbeteria". Du kan kanskje bli den alle dine venner misunner med denne Iskremmaskinen.



Iskremmaskin 5KICA0WH

Valgfritt ekstrautstyr
(Kun til bruk på alle europeiske stativmikser)

Produserer opp til 1,9L myk iskrem, sorbet eller
frosne delikatesser og desserter på 20-30 minutter.

Væsken inne i de doble veggene til denne innovative frysebollen
besørger grundig og jevn innfrysing gjennom hele blandeprosessen.

Frysebollen er ikke egnet for oppvaskmaskin!



Pastatilbehør

Sett med pastavalse og kutter, raviolimaskin, pastapresse og tørkestativ for pasta

Italienerne er eksperter på å gjøre mel, vann og egg om til et overraskende mangfold av deilig pasta. Men, noe så enkelt kan være omstendelig. Hver pastatype har sin egen konsistens. Sin egen form, stil og tekstur. Ikke for tykk, og ikke for tynn. Når du lager pasta på italiensk vis, er det lite rom for feil. KitchenAid utviklet tilleggsutstyr for Artisan kjøkkenmaskin som vil gjøre mikseren din om til en kompakt, italiensk pastafabrikk.



Sett med pastavalse og kutter 5KPRA

Valgfritt ekstrautstyr

Sett i 3 deler, laget av slitesterkt, rustfritt stål: En valse til å lage inntil 140 mm brede pastaplater samt 2 skjærere til å lage frisk tagliatelle eller spaghetti.

Settet med pastavalse og kutter drives av kjøkkenmaskinen, slik at du har begge hender ledige til å arbeide med pastaen.

Pastadeigen vales gjennom den justerbare pastavalsen ved lav innstilling, 1 eller 2, for å elte og kjevle den. Ved høyere innstillinger, 3 til 8, kjevler pastavalsen deigen ytterligere ut for en rekke andre bruksområder, som tykk for eggnudler, medium for lasagneplater og tynn for linguinipasta.

NYTT: Fra i dag av kan pastamaskinen (ref. 5KPSPA) også kjøpes separat. Bruk pastamaskinen til å kna og flattrykke perfekte, formede pastaplater.





Raviolimaskin 5KRAV

Valgfritt ekstrautstyr

Supplerer pastatilsats 5KPRA. Produserer 3 brede rader med ravioli. De skulpterte valsene danner store lommer og krøller og forseglr raviolien.

Brukes til å fylle din yndlingspasta med ditt favorittfyll. Enten det er kjøtt, ost eller spinat, fører hopperen fyllet inn mellom pastaplaten, og de spesialdesignede valsene kniper igjen og forseglr fyllet inne i store lommer for en utsøkt ravioli.

Laget av slitesterkt, forkrommet metall.



Pastapresse 5KPEXTA

Valgfritt ekstrautstyr

Denne pastapressen er ideell for å lage fersk, hjemmelaget pasta. Pastapressen leveres med et kombinasjonsverktøy, en tilbehørsboks, en rengjøringsbørste og et sett med 6 pastaplater til å lage pasta i forskjellige lengder, bredder og former.

Hver plate er sammensatt av en metallramme og to plastinnlegg.





Tørkestativ for pasta 5KPDR

Valgfritt ekstrautstyr.

Etter at du har slått ut bena, sprer du armene i en tørkespiral som gir over 3 meter tørkelengde (16 armer på 20,32 cm hver).

Bruk staven, som er praktisk plassert i det midterste røret i tørkestativet, til å fange opp tagliatelle eller spaghetti som kommer ut av pastapressen. Deretter plasserer du den ferske pastaen i tørkestativet.

Tørkestativet er plassbesparende og sørger for en rask og jevn tørking.





Boller

**4,8L Artisan bolle, 6,9L Artisan bolle, 4,3L bolle, 3L bolle,
4,8L glassbolle og 4,8L frostet glassbolle**

Mikse, piske, røre, kveile. Trodde du at du noensinne kunne få gjort alt dette uten en mengde med boller? Som enhver ekte artisan — som ikke eier kun én verktøystype — og hvis du virkelig er lidenskapelig opptatt av matlaging, men ønsker å være effektiv og organisert – ønsker du å nyte matlagingen i stedet for å bruke tid på å rengjøre den samme bollen om igjen og om igjen mens du skaper dine mirakler: du trenger bare det riktige utstyret. Ingen forsinkelser, få komplikasjoner.

Du kan ganske enkelt ikke ha nok boller hvis du er en lidenskapelig baker og tilbereder av smakfulle nytelser. KitchenAid har utviklet en serie med boller for hvert bruk, som gjør livet ditt som en entusiastisk og spennende kokk mye lettere.



4,8L Artisan bolle 5K5THSBP

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskiner med vippehode ref. 5KSM150PS.

Bolle av polert rustfritt stål med ergonomisk håndtak.



6,9L Artisan bolle 5KR7SB

Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskin med bolleløft.

Den høypolerte 6,9L bollen i rustfritt stål kan enkelt håndtere 3,6 kg potetmos, 8 brød på 450 g hver og til og med 16 pizzaer.



4,3L bolle 5K45SBWH og 3L bolle 5KB3SS

Valgfritt tilleggsutstyr for kjøkkenmaskin med vippehode.

Supplerer standardbollen på 4,8 L, til bruk når du skal blande mindre mengder.

Bollen på 4,3 liter har håndtak, det har ikke bollen på 3 liter. Begge bollene er laget av polert rustfritt stål.



4,8L glassbolle 5K5GB

Valgfritt tilleggsutstyr for kjøkkenmaskin med vippehode.

Laget av solid herdet glass. Lettleste målemerker for ingredienser støpt inn i siden av bollen.

Silikonlokk – kan festes på bollen når du hever deig, som pizzaskorper og rundstykker. Hjelper også med å holde bollen ren når stativmikseren ikke er i bruk. Den formstøpte helletuten gjør det lett å helle røren, med minimalt søl og drypping.

Den spesielle bollebasen fester bollen til kjøkkenmaskinen. Denne blande-bollen tåler både oppvaskmaskin, fryser og mikrobølgeovn.



4,8L frostet glassballe 5K5GBF

Valgfritt tilleggsutstyr for kjøkkenmaskin med vippehode.*

Laget av solid herdet glass.

Lettleste målemerker for ingredienser støpt inn i siden av bollen.
Denne blandeollen tåler både oppvaskmaskin, fryser
og mikrobølgeovn.

Leveres med silikonlokk.

* Standardtilbehør som følger med modellen 5KSM156FP.



Annet valgfritt tilleggsutstyr



Kornkvern 5KGM

Valgfritt ekstrautstyr

Til å male hvete, havre, ris, mais, bygg, bokhvete, hirse og annet korn med lav fuktighet som ikke inneholder olje. Den kan innstilles til å male alt fra mel til grovknuste korn.

Alle deler av metall.



Sprutdeksel 5KN1PS*

Valgfritt tilleggsutstyr for kjøkkenmaskin med vippehode.

Tilleggsutstyr til to formål i én del som forhindrer spruting. Helletuten lar deg enkelt legge til ingredienser mens du mikser. Laget av gjennomsiktig plast, slik at du kan se alle ingrediensene i bollen. Tåler ikke oppvaskmaskin.



Sprutdeksel 5K7PS**

Valgfritt tilleggsutstyr for 6,9 L kjøkkenmaskin med bolleløft.



Plastlokk KBC90N

Valgfritt tilleggsutstyr for kjøkkenmaskin med vippehode.

Et ikke-forseglende bolledeksel. Passer på følgende boller: Artisan 4,8L bolle (5K5THSBP), 4,3L bolle (5K45SBWH) og 3L bolle (5KB3SS). Pakket parvis.



Mikserhette KMCC1WH

Valgfritt ekstrautstyr.

Denne hetten av 100% polyesterbomull kan vaskes og holder mikseren fri for støv og fett. Den har en praktisk ytre lomme med plass til kokebøker, kjøkkensaker og annet.



* Standard tilleggsutstyr inkludert i kjøkkenmaskiner med vippehode 5KSM150PS. Passer til alle boller unntatt glassbolle 5K5GB og frostet glassbolle 5K5GBF.

** Standard tilleggsutstyr inkludert i alle Artisan kjøkkenmaskiner med bolleløft.



Tekniske data

Referanse	Bruttovekt kg	Mål gaveeske H x L x B	EAN-kode	Anbefalt hastighet
5FGA	1.2	20 x 21.5 x 11 cm	54 13184 400309	Hastighet 4
5FVSP	0.7	16.5 x 26 x 9.5 cm	54 13184 400804	Hastighet 4
5FVSFGA	1.6	24.5 x 17.5 x 18.5 cm	54 13184 400705	Hastighet 4
5FT	0.5	18 x 31 x 8 cm	54 13184 400606	-
FPPC	3.745	25 x 43.5 x 30 cm	54 13184 403003	-
MVSA	1.2	24 x 41 x 12 cm	54 13184 402808	Hastighet 4
EMVSC	0.55	19 x 36 x 9 cm	54 13184 402907	Hastighet 4
5SSA	0.12	8 x 22.5 x 8 cm	54 13184 402709	Hastighet 4
5KPRA	3.5	26 x 19 x 10.5 cm	54 13184 403102	Hastigheter 2 til 4
5KRAV	2.5	15 x 32 x 18 cm	54 13184 410209	-
5KPEXTA	2.2	32.5 x 22.5 x 21 cm	54 13184 410902	-
5KPDR (svart)	0.9	62.5 x 27.5 x 49 cm	54 13184 501037	-
5KICA0WH	3.095	28 x 26 x 26 cm	54 13184 410704	-
5JE	0.5	23 x 17 x 12.5 cm	54 13184 401009	-
K45DH	0.3	19 x 12 x 12 cm	54 13184 401306	-
5K7SDH	0.47	11.5 x 11.5 x 18.5 cm	54 13184 690069	-
K45WW	0.22	19 x 12 x 12 cm	54 13184 401603	-
5K7EW	0.385	17 x 15.5 x 16 cm	54 13184 690045	-
K5THCB	0.23	19 x 12 x 12 cm	54 13184 403508	-
5K7SFB	0.62	17 x 15.5 x 16 cm	54 13184 690052	-
5KFEST	0.28	19 x 18 x 4.5 cm	54 13184 403607	-
5KFE7T	0.5	20 x 4 x 22 cm	54 13184 690106	-
5KGM	2.18	22 x 22 x 14 cm	54 13184 410117	Hastighet 10
5KN1PS	0.364	8.5 x 29 x 23 cm	54 13184 410803	-
5K7PS	0.3	29 x 23,5 x 8,5 cm	54 13184 690090	-
KBC90N	0.36	3 x 26 x 26 cm	54 13184 401900	-
KMCC1WH	0.22	4 x 32 x 24 cm	54 13184 401702	-

Referanse	Bruttovekt kg	Mål gaveeske H x L x B	EAN-kode	Annen informasjon
5K5THSBP	1.1	21 x 24.5 x 24.5 cm	54 13184 403409	Indre Ø 21,5 cm Indre H = 16 cm H bolle = 19 cm
5KR7SB	1.46	28,5 x 25,5 x 21,5 cm	54 13184 690038	Indre Ø 21 cm Indre H = 18 cm H bolle = 19 cm
5KB3SS	0.75	20 x 24.5 x 24.5 cm	54 13184 401801	Indre Ø 21,5 cm Indre H = 11 cm H bolle = 14 cm
5K45SBWH	0.85	20 x 24.5 x 24.5 cm	54 13184 401504	Indre Ø 21,5 cm Indre H = 14 cm H bolle = 17 cm
5K5GB	2.695	24 x 28.5 x 28.5 cm	54 13184 410124	Indre Ø 21,5 cm Indre H = 16 cm H bolle = 19 cm
5K5GBF	2.71	24 x 28.5 x 28.5 cm	54 13184 690014	Indre Ø 21,5 cm Indre H = 16 cm H bolle = 19 cm

Ingen del av denne publikasjonen må bli reprodusert
og/eller publisert på trykk, gjennom fotokopiering,
på mikrofilm eller på noen annen måte, uten skriftlig
samtykke fra KitchenAid.

Trykking: Symeta/Belgium

Fotografi: Tony le Duc; Studio Ferrazzini Bouchet;
Carlo Magnoli; Stojan + Voumard sa

© 2013 KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever

Norsk Importør :
HOWARD AS
Hanstensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30
www.howard.no
www.KitchenAid.no