



LE FOUR TWELIX ARTISAN.

KitchenAid



Le four Twelix Artisan fait partie de cette nouvelle génération de fours qui garantissent des résultats de cuisson dignes des plus grands professionnels. Son nouveau design met en valeur l'alliance parfaite entre la performance et le souci du détail.

UN NOUVEAU DESIGN

Les fours KitchenAid apportent, selon les modèles, des solutions de cuisson adaptées aux besoins de chacun. Ils ont été conçus en collaboration avec de grands chefs afin de conjuguer des qualités essentielles : la précision et la perfection des résultats.

Le nouveau design adapté par KitchenAid sur sa gamme de fours va permettre de valoriser ces performances et sublimer les talents culinaires des gourmets.

Une poignée texturée avec finesse dans un très bel acier inoxydable, pour une prise en main plus ergonomique ; **un médaillon rouge** minutieusement ouvragé, symbole d'une fabrication de qualité ; **une interface de navigation avec affichage blanc** pour une meilleure lisibilité des fonctions et options de cuisson et **une vitre teintée élargie de 30% rehaussée d'une bordure biseautée chromée** permettant de suivre l'évolution des cuissons. Le tout rehaussé d'une **plaque métallique estampillée** au logo de la marque qui signera la cuisson parfaite de vos plats.

Manger sainement est l'une des préoccupations majeures des consommateurs. Une véritable prise de conscience qui les pousse plus que jamais à faire attention à ce qu'ils mettent dans leurs assiettes, à se renseigner sur la composition et la provenance de ce qu'ils achètent. L'aliment est donc, sans aucun doute, un facteur déterminant pour s'assurer une hygiène de vie équilibrée, ce qui implique également de bien choisir ses appareils de cuisson.

Pour préserver sa santé et son bien-être, il semble donc indispensable d'équiper sa cuisine d'appareils qui respectent la qualité des aliments. Un bon four se doit de distribuer la chaleur de façon homogène, d'assurer un contrôle précis, adéquat et constant des températures, afin de permettre aux ingrédients de conserver toutes leurs propriétés organoleptiques. Par ailleurs, assurer des cuissons lentes et délicates, accentuer les saveurs gustatives d'un mets sans rajouter de graisse, sont évidemment des atouts indéniables.

Et pour cela rien de tel qu'un four mixte vapeur !

LE FOUR TWELIX ARTISAN allie polyvalence et précision avec 38 modes de cuisson. En proposant à la fois des fonctions professionnelles, des fonctions plus traditionnelles, des options de cuisson basse température, le choix de cuissons assistées à la vapeur ou pure vapeur, ce four peut répondre à toutes les exigences et met les technologies les plus avancées au service de la créativité culinaire pour des résultats dignes des plus grands professionnels de la gastronomie. Sa vaste cavité de 73 litres et son système de convection unique Twelix lui permettent en outre de réaliser à la perfection des cuissons homogènes sur 3 niveaux.

KitchenAid

SYSTÈME DE CONVECTION TWELIX

Le four Twelix Artisan a été conçu avec un système de convection unique Twelix composé de deux résistances en demi-cercle placées à l'arrière du four, pouvant fonctionner de façon indépendante. Elle permet ainsi d'optimiser le flux d'air à l'intérieur de la cavité et assure une distribution homogène et constante de la chaleur dans toutes les parties du four, en fonction du mode de cuisson sélectionné. Grâce à cette technologie Twelix unique, le four est très performant car il **réduit les temps de préchauffage**, et assure ainsi gain de temps et économies d'énergie. Enfin, ce système de convection spécifique permet surtout de réaliser avec succès des **cuissons multi-niveaux exceptionnelles**. En pâtisserie par exemple, il est donc possible de cuire simultanément plusieurs plaques de macarons ou biscuits avec un résultat de cuisson parfaitement homogène à chaque niveau et dans toutes les parties du four (**3 niveaux de cuisson possibles dans une cavité de 73L équipée de 2 rails télescopiques**).

Associées à ce système particulier de convection, deux fonctions spécifiques :

Le mode Tweli-base assure une bonne cuisson de la base et une cuisson progressive de la garniture pour éviter de la dessécher (ex : quiche, flan, tartes), ce qui évite la précuisson des pâtes.

Le mode Tweli-gril permet de gratiner simultanément et uniformément deux plats à la même température afin de les servir en même temps.



POLYVALENCE ET PRECISION MAXIMALE

Avec **38 modes de cuisson**, le four mixte vapeur Twelix Artisan offre aux passionnés un champ d'exploration culinaire très étendu.

16 fonctions inspirées des fours professionnels qui recréent les conditions de cuisson des fours utilisés par les chefs en boulangerie et pâtisserie : pour réaliser de la baguette, du pain classique ou complet, des pizzas, des viennoiseries, des pâtes à gâteaux...

7 fonctions traditionnelles, dont préchauffage rapide, chaleur tournante, chaleur pulsée, Turbogril, Tweli-Gril...

9 fonctions spéciales qui permettent d'effectuer des **cuissons lentes et à basse température** avec une extrême précision pour notamment décongeler, déshydrater, faire lever des pâtes, réaliser des yaourts...

5 fonctions assistées à la vapeur préprogrammées qui sélectionnent automatiquement la température idéale, ainsi que l'intensité de vapeur requise selon le plat cuisiné. Les poissons ne seront ainsi plus desséchés et les viandes seront à la fois croustillantes, tendres et juteuses.

Grâce à **la fonction vapeur manuelle**, il est possible de sélectionner soi-même température de cuisson et injection de vapeur nécessaire afin de personnaliser ses cuissons.



DES ACCESSOIRES POUR DES RESULTATS PARFAITS

Pour cuisiner sainement et offrir aux aliments l'occasion d'exprimer pleinement leur saveur originelle, leur texture, leurs couleurs et qualités nutritionnelles, **la fonction Pure Vapeur** permet de réaliser des cuissons sans matière grasse, grâce au **cuit-vapeur** fourni. Une cuisson à la vapeur lente et douce qui offre des résultats spectaculaires, notamment pour les poissons, les crustacés et les légumes. Il suffit de remplir d'eau la partie inférieure du cuit-vapeur, puis de le connecter à l'arrière du four. L'eau produira ainsi une vapeur à 100°C. L'accessoire peut également être utilisé pour les fonctions mixte-vapeur préprogrammées.

Soucieuse d'offrir des performances dignes des cuisines professionnelles, la marque KitchenAid a équipé son four d'une **sonde à cœur**. Un outil de précision indispensable pour maîtriser à la perfection la cuisson des rôtis, des poissons ou les cuissons à la vapeur. Une fois insérée dans l'aliment à cuire, la sonde affiche le degré de température en cours en son cœur sur l'écran digital du four qui s'arrêtera automatiquement lorsque la température désirée est atteinte, en émettant un signal.

Enfin, la **pyrolyse** permet un entretien facile du four.

KitchenAid: for the way it's made.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FOUR TWELIX ARTISAN

KOASP 60600

- Nouveau design extérieur 2015
- Façade en Inox Easyclean antitaches
- 16 fonctions professionnelles (Boulangerie /Pâtisserie / Rôtissoire)
- 9 fonctions basse température et cuisson lente (dont Tweli Base, Déshydratation, Yaourt, Levage de pâte...)
- 7 fonctions traditionnelles (dont Tweli Gril, Préchauffage rapide, Chaleur Tournante, Chaleur Pulsée...)
- 6 fonctions vapeur pure et mixte
- Accessoire cuit-vapeur (contenance 1L)
- Sonde à coeur et tournebroche
- 2 rails télescopiques
- Volume cavité : 73 L
- Classe énergétique : A+
- Fermeture douce
- Dimensions produit (H x L x P) : 595 x 595 x 558 mm
- **PPI : 2 355 €**



Infos lecteurs : **0 969 320 500** – www.kitchenaid.fr

Retrouvez toutes nos recettes et conseils sur le blog KitchenAid : www.seriousaboutfood.fr



Contact presse : Nathalie Lavirotte
22 rue de Vintimille – 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65 – Email : nlavirotte@wanadoo.fr

KitchenAid