





// Cette histoire commence avec une lueur qui surgit d'un esprit créatif. C'est l'histoire de moments intemporels consacrés à une véritable passion qui se transforme en une création artistique délicieuse. //

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.

Les gestes d'un cuisinier sont des ingrédients invisibles. Ils transforment l'inspiration en émotions, et les émotions en chef-d'oeuvre. Tout est une question d'artisanat, c'est pourquoi nous y attachons tant d'importance.





L'art est la seule chose sérieuse qui existe au monde.
Et l'artiste est la seule personne à ne jamais être
sérieuse.

Oscar Wilde

*Serious about food**

Nous cuisinons avec passion

Nous avons un point commun.
Nous prenons les aliments au sérieux.
Pour nous, cela ne signifie pas uniquement créer des nouvelles technologies ou de nouveaux designs.
Cela signifie fabriquer des outils qui permettent d'ajouter votre touche personnelle à votre cuisine, des outils grâce auxquels vous ajoutez un soupçon de « recherche de la perfection absolue » à chaque recette que vous réalisez.
Un simple coup de fouet, plus rapide ou plus lent, peut tout changer.
La différence entre un bon plat et un plat exceptionnel ne réside pas uniquement dans la précision, c'est également une question de passion.



* Nous prenons les aliments au sérieux



Ce n'est pas le matériel que l'on utilise qui est si important, mais le fait de maîtriser ce matériel.

Sam Abell

Nous cuisinons avec passion

Et nous prenons le matériel au sérieux

Pour Charles Baudelaire, l'art pur consiste à créer une magie suggestive contenant à la fois l'objet et le sujet, le monde extérieur à l'artiste et l'artiste lui-même.

La marque KitchenAid a été conçue pour représenter le monde extérieur et servir votre créativité culinaire.

Cet engagement repose sur trois piliers, telles les trois notes d'une harmonie des performances professionnelles, une qualité artisanale et un design emblématique. Ces piliers soutiennent votre passion et vous soutiennent dans toutes vos expériences culinaires avec les appareils électroménagers KitchenAid. KitchenAid. Bien pensé, bien fabriqué.

⊙ *Performances professionnelles*

⊙ *Qualité artisanale*

⊙ *Design emblématique*



Un hectare de performance
équivalent à un monde de promesses
Red Auerbach



⊙ Performances professionnelles

KitchenAid sait que le pouvoir de l'imagination requiert des outils à la hauteur de ce qui l'inspire. Nous sommes inspirés par ce qui nourrit la passion pour la cuisine et ceci nous pousse à dépasser nos limites en permanence. Nous sommes inspirés par les grands chefs, leurs techniques et leurs secrets. Nous sommes inspirés par les outils professionnels et les résultats que l'on peut observer dans les cuisines des restaurants étoilés : acier inoxydable, cuisson sous-vide, fours vapeur... Chez KitchenAid, nous aimons décoder le talent des grands chefs pour vous aider à apporter de la créativité dans votre cuisine. Chaque appareil KitchenAid naît de cette volonté.

Nous nous efforçons d'atteindre des performances professionnelles pour mettre à l'honneur une passion. Votre passion.



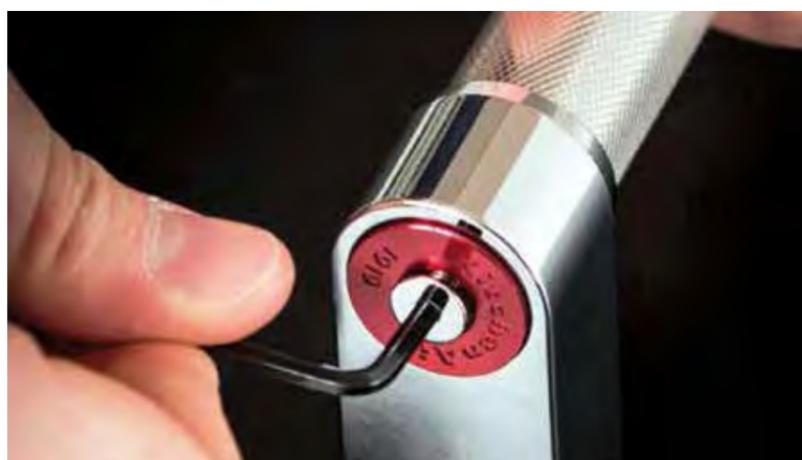


🎯 *Qualité artisanale*

L'artisanat nous passionne. Pour nous, la technologie doit simplifier le travail de l'homme et non le remplacer. Développer les meilleures technologies ne nous suffit pas. Pour créer des chefs-d'oeuvre, nos artisans s'engagent pleinement et se soucient du moindre détail. Voilà le facteur le plus important : le facteur humain.

Vous êtes novice ou expérimenté, vous adorez créer des plats et vous concentrer sur chaque détail. De même, les appareils électroménagers KitchenAid sont fabriqués d'une main experte par nos artisans. Chaque appareil est minutieusement conçu pour parvenir à l'excellence et atteindre le plus haut degré de performance afin de vous donner entière satisfaction.

Nous sommes convaincus que c'est la touche humaine de nos produits qui les rend uniques. Les personnes qui choisissent KitchenAid apportent passion et expérience à chacun de leurs gestes, comme pour créer un plat parfait. C'est également ce qui caractérise KitchenAid.



L'excellence n'est pas un acte,
mais une habitude.

Aristote



🎯 *Design emblématique*

Le concept de beauté est un mystère. Nous l'abordons uniquement par l'effet produit sur nous-même. Notre fascination pour la beauté est essentiellement due au fait que l'on peut la trouver dans les endroits les plus inattendus. C'est pourquoi nous la recherchons en permanence.

En 1936, Herbert Johnston, le fondateur de KitchenAid, a demandé au designer Egmont Arens d'intégrer la beauté dans ses appareils. L'association de moteurs parfaitement conçus et d'un design intemporel a donné naissance à trois nouveaux modèles K qui ont, par la suite, remportés plusieurs prix. En 1997, le musée d'art moderne de San Francisco a choisi le robot sur socle KitchenAid comme symbole du design américain.

Cette fusion entre la beauté brute et la fonctionnalité est une référence pour tous les produits KitchenAid. Nous donnons vie à cette fusion pour répondre à votre quête de la perfection. Nous savons qu'avoir le meilleur appareil dans sa cuisine n'est pas uniquement une question de mécanique, c'est également une question de sentiments.



Il y a trois réactions possibles face à un objet de design : oui, non, et WOW ! Wow est la réaction que vous devez rechercher.

Milton Glaser



1893

L'ILLUMINATION

Après avoir observé un boulanger travailler, Herbert Johnston conçoit le premier robot ménager.

1919

LA NAISSANCE

Le robot sur socle H-5 est présenté pour la première fois. Pendant un test produit, la femme d'un employé s'exclame : « Peu importe comment vous l'appellez, c'est l'aide la plus précieuse que je n'ai jamais eue en cuisine ! » *(kitchen aid, en anglais). La marque « KitchenAid » était née.



I don't care what you call it, it's the best kitchen aid I've ever had!



1949

1936

UN CHEF-D'ŒUVRE INTEMPOREL

C'est l'année du lancement de l'emblématique modèle K, conçu avec l'aide d'Egmont Arens, un des designers les plus créatifs du siècle dernier. Grâce à son design exceptionnel, il est devenu un des premiers appareils électroménagers à être exposé dans les musées d'art moderne.



COUP DE GÉNIE

Suite à la brillante idée brevetée par Josephine Cochrane en 1893, KitchenAid conçoit le lave-vaisselle KD-10 et introduit ce produit innovant dans les foyers américains, qui ne le quitteront plus.

UNE FAMILLE DE CUISINIERS

KitchenAid entre dans le groupe Whirlpool Corporation. Tout est prêt pour faire de KitchenAid une marque internationale.

1989

CRÉATIVITÉ SANS FRONTIÈRES

Après avoir conquis les États-Unis, les produits KitchenAid séduisent l'Europe. Le premier siège officiel de la marque en Europe est établi en Belgique.



2007

PLUS D'AIDE POUR LA CUISINE

KitchenAid lance le concept « Full Kitchen Resource » et propose une gamme complète d'appareils électroménagers intégrés pour le marché européen.



2010

LE SUMMUM DE L'INNOVATION

Un système de cuisson révolutionnaire qui inclut une technique de cuisson sous-vide professionnelle, un four vapeur et une cellule de refroidissement : le système « Chef Touch » remporte le Red Dot Award.

2013

L'ÉLÉMENT FROID

KitchenAid présente Vertigo, une nouvelle gamme de réfrigérateurs et caves à vin combinés. Le style met à l'honneur le vin, devenu composant essentiel d'un repas exquis.



2015

NOUVEAU DESIGN

Un tout nouveau look pour l'ensemble de la collection des grands appareils électroménagers KitchenAid.

2017

LA PASSION PREND FORME

Cette année, KitchenAid présente le nouveau concept de plan de travail sur mesure, la Collection Black Steel et l'Iconic, la nouvelle icône de la marque.

Authenticité en cuisine depuis 1919

Qui serions-nous sans notre histoire, sans ces moments qui, même s'ils sont courts, se diffusent et définissent avec une précision mystérieuse ce qu'il adviendra dans le futur ? Notre passé fait de nous ce que nous sommes réellement. Notre passé contient les graines de nos découvertes futures.



*Collection
2017-2018*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



La passion pour la cuisine est la prise de conscience qu'il existe tout un univers dans chaque petit détail.

Table des matières

- ⊙ 20 *Plan de travail sur mesure*
- ⊙ 24 *Chef Collection*
- ⊙ 34 *Collection Black Steel*
- ⊙ 44 *Produits spéciaux*
- ⊙ 64 *Fours*
- ⊙ 102 *Tables de cuisson*
- ⊙ 134 *Hottes*
- ⊙ 148 *Conservation*
- ⊙ 210 *Lave-vaisselle*
- ⊙ 228 *L'univers KitchenAid*

Plan de travail sur mesure

Organiser l'espace autour de la passion

La passion est probablement le trait de caractère qui nous unit tous. Tout comme vous, nous aimons l'exprimer par le souci du détail, la recherche de mouvements précis et l'amour pour les créations et les matériaux qui transmettent notre personnalité et nos émotions. Encouragée par cet enthousiasme partagé, KitchenAid est fière de présenter son nouveau concept de plan de travail sur mesure en acier inoxydable : des espaces équipés des dernières technologies, conçus dans le souci du détail et qui laissent votre passion s'exprimer.

Des lignes épurées forment des surfaces harmonieuses en acier inoxydable avec toutes les fonctionnalités dont vous rêvez. En associant des mains expertes et des processus artisanaux, nous donnons vie à des projets uniques : le plan de travail sur mesure réunit vos idées et notre qualité principale, notre dévouement.

C'est ce que signifie notre slogan : KitchenAid. For the way it's made.*



Si je suis un grand cuisinier, c'est parce que je n'achète pas mes sauces.

Alain Ducasse



PLAN DE TRAVAIL SUR MESURE

Fonctions exceptionnelles



Nous réunissons deux passions, la vôtre et la nôtre. Nous donnons vie à votre vision personnelle de la cuisine idéale. Nous transformons votre idée en un style unique qui résiste à l'épreuve du temps. Nous exploitons tout notre savoir-faire pour donner forme à un concept. Voilà comment nous créons votre plan de travail sur mesure en acier inoxydable KitchenAid.

● *Personnalisation*

Le plan de travail sur mesure KitchenAid peut être entièrement personnalisé. Choisissez la taille et la forme de votre plan de travail parmi différentes options possibles. Trouvez la solution qui correspond à votre conception de la cuisine idéale. Ajoutez ensuite les appareils électroménagers dont vous avez besoin pour que vos rêves deviennent réalité : tables de cuisson, hottes, nouveau module de cuisson 5 en 1, ou encore évier intégré. Complétez votre plan de travail avec de superbes accessoires en bois tels que des porte-couteaux, porte-bouteilles...

● *Matériaux*

L'acier inoxydable utilisé pour le plan de travail sur mesure KitchenAid a été spécialement conçu pour résister à la corrosion et aux effets des substances nocives. Avec une faible teneur en carbone et une teneur en nickel et en chrome élevée, comme dans les cuisines professionnelles, notre acier inoxydable brossé élaboré avec soin restera toujours élégant.

● *Design unique*

Un plan de travail fait sur mesure par KitchenAid est un objet de design moderne et unique dans votre maison, un concept qui réunit la passion, le savoir-faire, l'innovation et qui représente deux marques : KitchenAid et vous.

Pour plus d'informations sur les projets sur mesure, veuillez vous adresser à votre référent commercial.

CHEF
COLLECTION



Je ferme les yeux et je veux
comprendre où je suis.
La cuisine, c'est l'émotion,
la culture, l'amour, la mémoire.
Massimo Bottura

Chef Touch

Fonctions exceptionnelles



Chez KitchenAid, nous croyons au pouvoir de fascination de l'intuition culinaire. C'est pourquoi nous avons créé le système Chef Touch, un système au potentiel culinaire impressionnant inspiré du milieu professionnel et qui associe trois appareils de haut niveau.

Machine sous-vide

L'intuition commence ici. Essayez un ragoût de canard au marsala et au radis cuit à basse température dans des sachets sous-vide pour décupler le goût de vos préparations maison. Puis préparez-en davantage pour les consommer plus tard car les aliments mis sous-vide conservent leur goût et leurs propriétés nutritionnelles plus longtemps.

Four vapeur

La magie se poursuit ici. Outre les fonctions standards d'un four vapeur KitchenAid, le four vapeur du système Chef Touch propose un éventail de fonctions spéciales pour la cuisson sous-vide. Comme pour les systèmes sous-vide professionnels, la température du four ne dépasse jamais 100 °C. Ainsi, les plats préparés à l'aide de cette technique développent et conservent une saveur riche et exquise tout en préservant leur valeur nutritionnelle.

Shock Freezer

Pour faire durer le plaisir. Un plat ne doit pas nécessairement être dégusté immédiatement après avoir été préparé. Grâce au Shock Freezer, vous pouvez refroidir ou congeler rapidement un plat juste après l'avoir préparé. Ainsi, vous pouvez arrêter la cuisson et congeler rapidement des ingrédients et des plats cuisinés pour les conserver.

Et comme nous savons que vous aimez faire des expériences et progresser, vous pouvez varier l'ordre d'utilisation des éléments : tous à la suite, ou un seul à la fois.

J'ai énormément de mal à prédire l'avenir ;
je suis seulement capable d'observer le présent et
d'écouter mon intuition.

Rem Koolhaas

CHEF TOUCH

FOUR COMBINÉ VAPEUR 45 CM



KOQCX 45600 | 2 000 € TTC

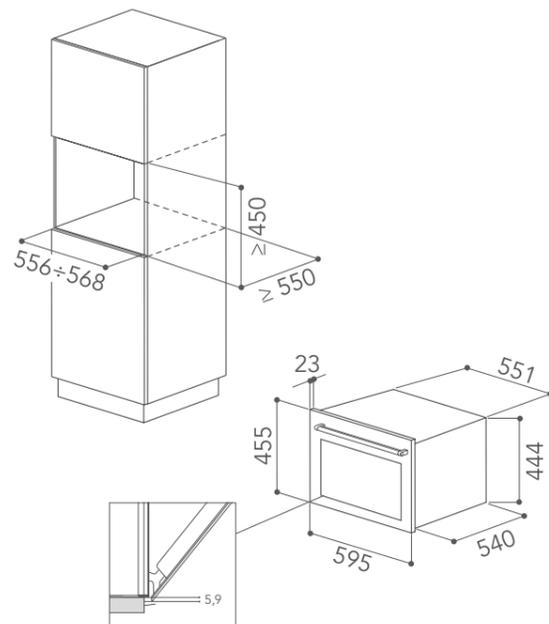
10 fonctions de cuisson sous-vide
2 fonctions de réchauffage sous-vide

4 fonctions spéciales
5 fonctions traditionnelles
Nettoyage vapeur

Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur

Écran numérique

Sonde à cœur



Spécifications techniques page 99

MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE 45 CM



KVXXX 44600 | 3 530 € TTC

Volume cavité : 17 litres

Mise sous-vide de sachets et récipients

Pack de sachets pour la cuisson sous-vide (mm) :
150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
Pack de sachets pour la conservation sous-vide (mm) :
150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
Récipients sous-vide : 0,70 L et 1,4 L (en option)

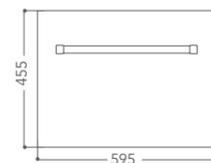
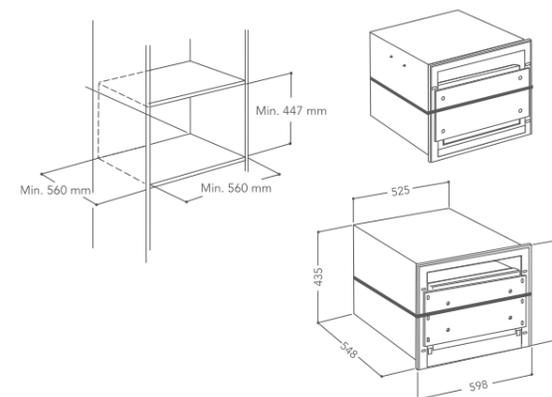
Panneau de commande tactile

Couvercle en verre

Puissance : 350 W

Compatible avec le système Chef Touch

Acier inoxydable anti-traces



Spécifications techniques page 60

FACADE EN OPTION
KAVDX 44600 | 600 € TTC

SHOCK FREEZER 60 CM



KCBSX 60600 | 6 000 € TTC

Refroidissement rapide ou congélation rapide (+3° à -18°)
Fonction de refroidissement des boissons

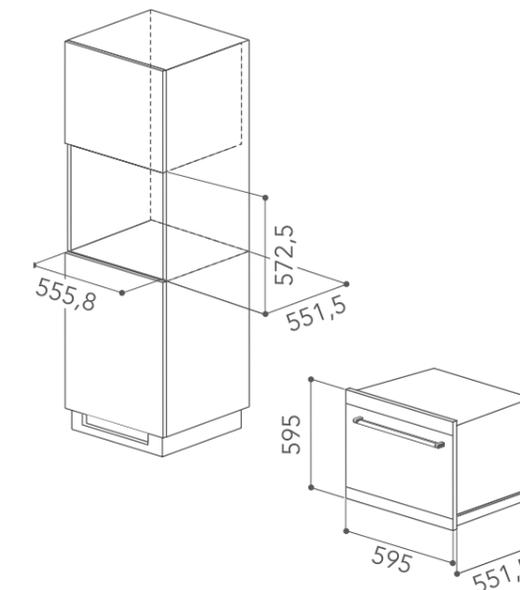
Contrôle de la durée et de la température

Écran et commandes tactiles

Sonde à cœur avec arrêt automatique

Compatible avec le système Chef Touch

Acier inoxydable anti-traces



Spécifications techniques page 60

Chef Sign

5 façons d'exprimer votre créativité



La créativité peut avoir une infinité de formes différentes. Le module de cuisson Chef Sign change d'identité selon vos envies. Il s'adapte à vous et à vos délicieuses créations. Agnolotti aux asperges vertes, tempura de légumes, rôti de bœuf aux fines herbes ou mijoté de poulet, vous n'avez qu'à laisser parler votre créativité.

● *Bouillir / Pocher*

Une des méthodes de cuisson parmi les plus populaires et pratiques, désormais simplifiée grâce au module de cuisson Chef Sign. En outre, les accessoires spécialement conçus permettent d'égoutter facilement les pâtes et les légumes.

● *Rôtir*

Grâce à un contrôle direct et précis de la température, les plats généralement rôtis au four peuvent être rôtis directement dans le plat multi-usages.

● *Frir*

Avec le panier à frir en acier, lavable au lave-vaisselle, vos aliments sont légers et croustillants, cuits uniformément.

● *Cuire à la vapeur*

Les surfaces utilisées pour les paniers-vapeur sont idéales pour conserver le goût des aliments, leur odeur et leur texture, tout en conservant presque toutes leurs vitamines et leurs minéraux.

● *Cuisson à basse température*

La technologie KitchenAid permet de régler la température avec une grande précision, même lorsqu'elle est basse, et maintenir la température que vous souhaitez. Cette cuisson extrêmement uniforme permet de préserver la valeur nutritionnelle et la texture des aliments.



Tout ce que vous voyez, je le dois
aux spaghettis.

Sophia Loren

CHEF SIGN

CHEF SIGN 45 CM



À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL

KHCMF 45000 | 2 900 € TTC

STANDARD

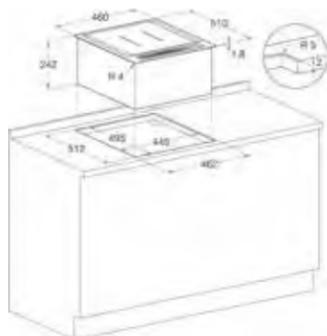
KHCMS 45000 | 2 900 € TTC

5 modes de cuisson : vapeur, bouillir, rôtir, frire, basse température
1 zone modulable

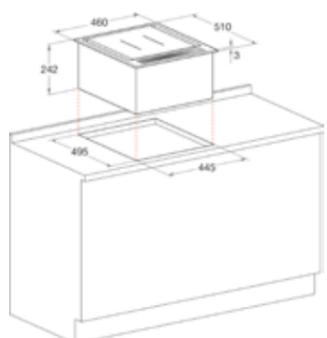
2 zones d'induction
Puissance totale : 2,8 kW

Commandes tactiles
Système de verrouillage des commandes

Installation
à fleur de plan
de travail



Installation standard



Spécifications techniques page 130

KIT EN OPTION : GRAND BAC KATCS 35000 | 1 000 € TTC



COLLECTION
BLACK STEEL

Dans le théâtre du ciel, la lumière joue sur
une scène noire.

Andrea Gentilini

Collection Black Steel

*Se distinguer dans l'univers
de la cuisine.*

Rien n'est plus spécial, unique et fascinant dans l'univers que les trous noirs. Un seul trou noir, tel que celui au centre de la voie lactée, peut déplacer une galaxie entière. Un esprit brillant peut passer une vie entière à étudier ces mystères. Ces corps célestes noirs poussent notre passion de la connaissance à un niveau artistique, poétique.

Lorsque nous cherchions comment exprimer votre passion pour la cuisine afin qu'elle se rapproche de cette limite, nous n'avons pas hésité. Nous avons choisi le noir. Pas comme une couleur, mais comme une synthèse de cette magie, un symbole de distinction dans l'univers de la cuisine. Nous avons créé cette nouvelle gamme d'appareils électroménagers en acier inoxydable noir avec la technologie PrintShield™ qui les préserve des traces de doigts. Vous retrouverez tout ce qui rend les appareils KitchenAid uniques, avec un plus : un design noir opaque. La couleur qui entoure le soleil et les autres étoiles, pour apporter une nouvelle dimension à votre passion.

Le doute est le commencement de la sagesse.

Socrate

COLLECTION BLACK STEEL

Fonctions exceptionnelles



Lorsque vous explorez l'univers de la gamme en acier inoxydable noir de KitchenAid, vous faites un pas dans un monde différent. C'est comme vivre dans une cinquième dimension, où le design intemporel de ces nouveaux appareils, leurs caractéristiques innovantes et leurs formes raffinées rendent votre cuisine unique et originale.

◦ *Design original*

Faites preuve d'originalité : osez le noir. Le design de cette nouvelle gamme d'appareils KitchenAid est exceptionnel, audacieux et raffiné. Chaque appareil offre à la fois des performances professionnelles, un design emblématique et la qualité artisanale à laquelle vous êtes habitué. Vous trouverez un nouveau terrain de jeu original pour vivre votre passion de la cuisine.

◦ *Texture noire opaque*

Ce n'est pas une question de couleur. C'est une question de matière. L'acier inoxydable noir brossé apporte un effet unique et chaleureux. C'est une question d'élégance et de style, une façon de repousser les limites de la beauté traditionnelle.

◦ *Technologie PrintShield™*

Mais le noir a ses limites : il est facile de laisser des traces de doigts sur une surface noire. La technologie unique PrintShield™ est un traitement innovant qui protège vos appareils des traces de doigts et des tâches. Ainsi, votre cuisine est facile à nettoyer et toujours prête à servir votre passion.

La cuisine est une science ;
c'est le cuisinier qui la transforme en art.

Gualtiero Marchesi



COLLECTION BLACK STEEL

FOUR TWELIX ARTISAN INOX NOIR 60 CM



PYROLYSE
KOASPB 60600 | 3 060 € TTC

Fonction de cuisson pure vapeur
4 fonctions de cuisson mixte vapeur

11 fonctions professionnelles (boulangerie et pâtisserie)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR TWELIX INOX NOIR 60 CM



PYROLYSE
KOTSPB 60600 | 2 470 € TTC

16 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR 2 EN 1 COMPACT INOX NOIR 45 CM



KOCCXB 45600 | 2 120 € TTC

18 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
7 fonctions spéciales (dont micro-ondes)
2 fonctions traditionnelles

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 40 litres

Classe énergétique : A+

Porte froide hermétique avec triple vitrage

Écran numérique

Sonde à cœur

FOUR COMBINÉ VAPEUR INOX NOIR 45 CM



KOQCXB 45600 | 2 350 € TTC

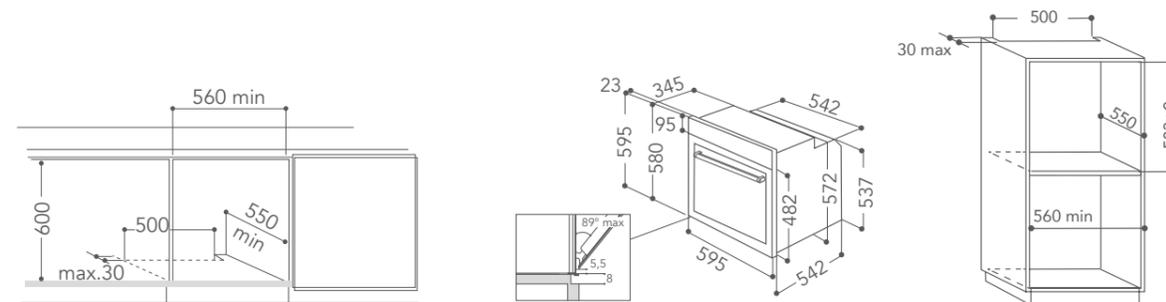
10 fonctions de cuisson sous-vide
2 fonctions de réchauffage sous-vide

4 fonctions spéciales
5 fonctions traditionnelles
Nettoyage vapeur

Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur

Écran LCD

Sonde à cœur

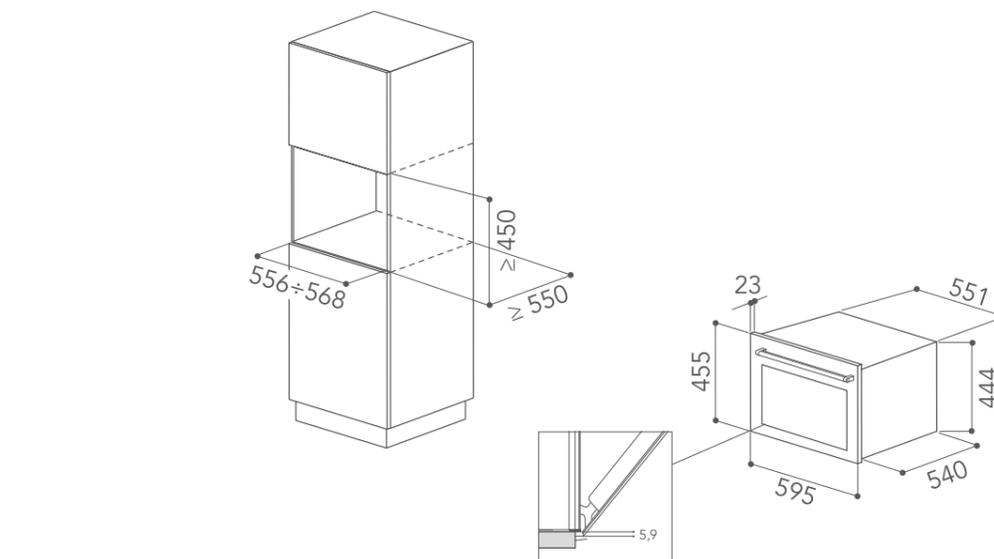


Spécifications techniques page 92

Spécifications techniques page 92



ACCESSOIRE CUIT-VAPEUR INCLUS



Spécifications techniques page 98

Spécifications techniques page 99

COLLECTION BLACK STEEL

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ INOX NOIR 45 CM



KMQCXB 45600 | 1 880 € TTC

8 fonctions spéciales
4 fonctions traditionnelles

Écran LCD

Système combiné
Fonction Crisp

Acier inoxydable noir anti-traces
Volume cavité : 40 litres
Plateau tournant de 36 cm

TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM



KWXXXB 14600 | 999 € TTC

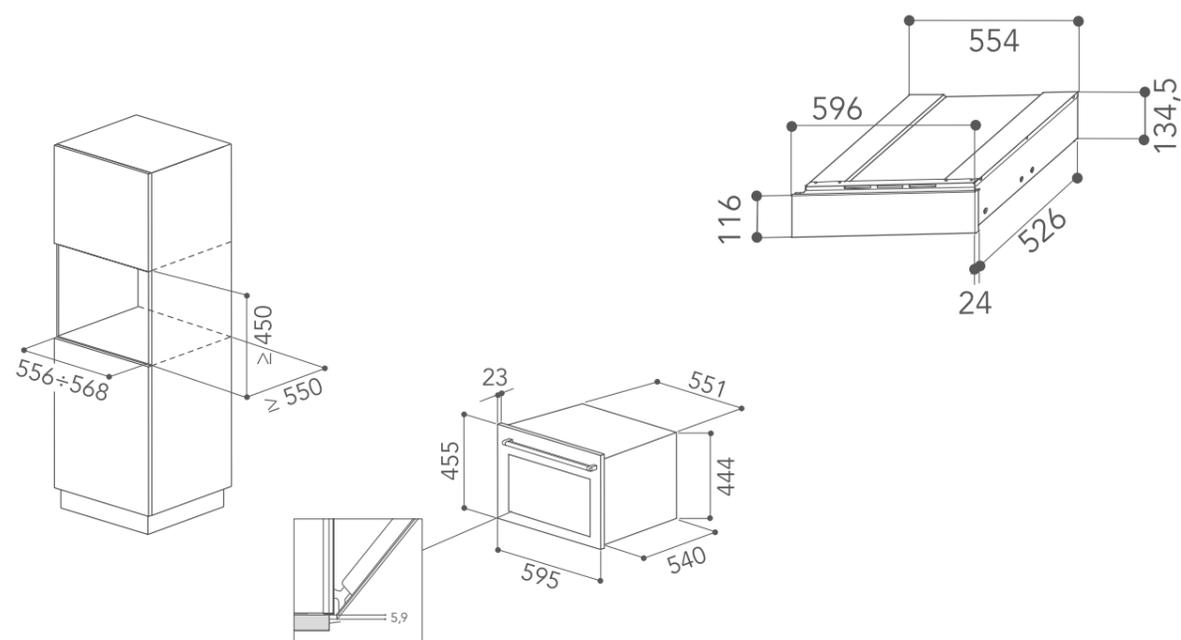
6 couverts

Élément chauffant et ventilateur pour réchauffer des plats
ou maintenir des assiettes au chaud
Plage de température : 40 °C à 70 °C

Charge maximum : 25 kg

Peut être utilisé en complément d'un four et d'un four
micro-ondes (hauteur 45 cm)

Volume : 16 L
Acier inoxydable noir anti-traces



Spécifications techniques page 100

Spécifications techniques page 63

PRODUITS
SPÉCIAUX



Trouver son style,
c'est comme assembler
les pièces d'un puzzle.
Lara Spencer



Le voyage fait partie de l'expérience.
C'est une expression du sérieux de l'intention
d'une personne. On ne prend pas un train
express pour aller à La Mecque.

Anthony Bourdain

Produits spéciaux

Sublimez le style avec le goût

Dans un morceau de jazz, chaque musicien apporte son style personnel avec son propre instrument. C'est ce qui permet d'apporter de la magie. Lorsqu'une trompette rejoint un trio, cela change tout. Il en va de même lorsqu'un dîner improvisé est agrémenté d'un ragoût de bœuf conservé grâce au Shock Freezer, ou un brunch agrémenté d'asperges cuites sous-vide.

Les produits spéciaux de KitchenAid ont été créés pour que vous puissiez apporter votre touche personnelle à tous les plats dont vous rêvez. Le Shock Freezer, la machine sous-vide, le tiroir chauffe-plats... Tous ces éléments ont été conçus pour que vous apportiez votre propre style. Car nous savons que c'est votre style qui fait toute la différence.

SHOCK FREEZER

KCBSX 60600 | 6 000 € TTC



Refroidissement rapide ou congélation rapide (+3° à -18°)
Fonction de refroidissement des boissons

Contrôle de la durée et de la température

Écran et commandes tactiles

Sonde à cœur avec arrêt automatique

Compatible avec le système Chef Touch

Acier inoxydable anti-traces



KCBSX 60600

Shock Freezer

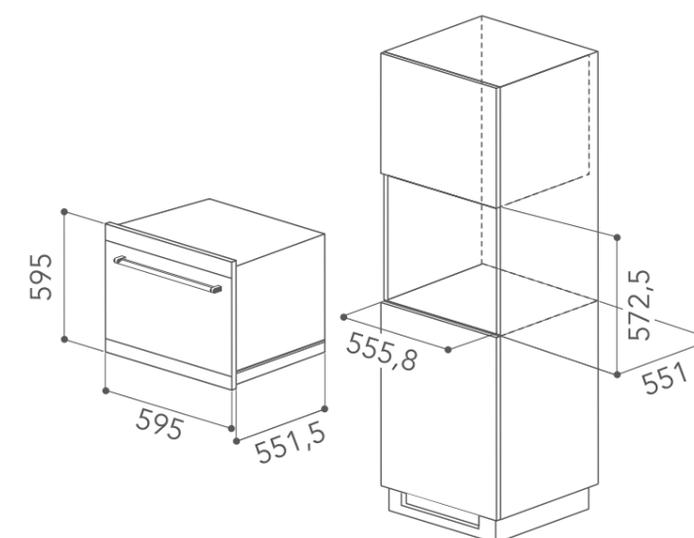
Arrêter le temps et trouver de nouvelles idées pour l'avenir. N'est-ce pas une des raisons qui nous poussent à créer ? La puissance de la créativité est infinie. C'est pourquoi nous avons conçu notre Shock Freezer avec deux fonctions qui vous permettent d'obtenir exactement le résultat que vous souhaitez.

● **Refroidissement rapide**

Le refroidissement rapide est une fonction qui permet de faire baisser la température à cœur des aliments cuits au four à +3 °C en moins de 90 minutes, ralentissant ainsi la croissance des bactéries et le dessèchement.

● **Congélation rapide**

Grâce à cette fonction, le Shock Freezer de KitchenAid fait baisser la température à cœur des aliments à -18 °C. L'air froid transforme l'eau qui se trouve dans les aliments en microcristaux sans modifier leur structure organique. Ainsi, les aliments conservent leur fermeté et leur goût même après décongélation.



Spécifications techniques page 60



KVXXX 44600 - KVXXX 29600

Machine sous-vide

Il existe des émotions que nous souhaiterions pouvoir ressentir à nouveau dès que l'on en a envie. Conserver les émotions que vous exprimez dans vos plats préférés, tel est le principe qui nous a poussé à créer notre machine sous-vide et ses fonctions exceptionnelles.

Grande puissance

Grâce à sa puissance exceptionnelle (elle réduit la pression à 5 mbar par rapport aux 350-500 mbar des appareils de mise sous-vide traditionnels), la machine sous-vide garantit des conditions de conservation idéales et une fraîcheur durable, dignes des exigences des grands chefs.

Commandes tactiles

La machine sous-vide est dotée d'un bandeau de commande à LED intuitif qui facilite l'emballage. Il suffit d'appuyer sur « Cycle pour sachet » pour mettre sous-vide les sachets spéciaux KitchenAid, ou sur « Cycle pour boîte hermétique » si vous utilisez des récipients.

MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE 44 CM

KVXXX 44600 | 3 530 € TTC



Volume cavité : 17 litres

Mise sous-vide de sachets et récipients

Pack de sachets pour la cuisson sous-vide (mm) : 150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
 Pack de sachets pour la conservation sous-vide (mm) : 150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
 Récipients sous-vide : 0,70 L et 1,4 L (en option)

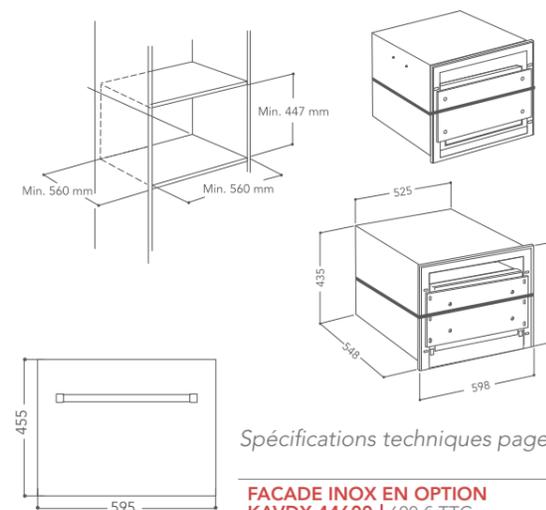
Panneau de commande tactile

Couvercle en verre

Puissance : 350 W

Compatible avec le système Chef Touch

Acier inoxydable anti-traces



MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE 29 CM

KVXXX 29600 | 2 989 € TTC



Volume cavité : 7,65 litres

4 cycles : 2 pour les sachets et 2 pour les récipients

Pack de sachets pour la cuisson sous-vide (mm) : 150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
 Pack de sachets pour la conservation sous-vide (mm) : 150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
 Récipients sous-vide : 0,70 L (en option)

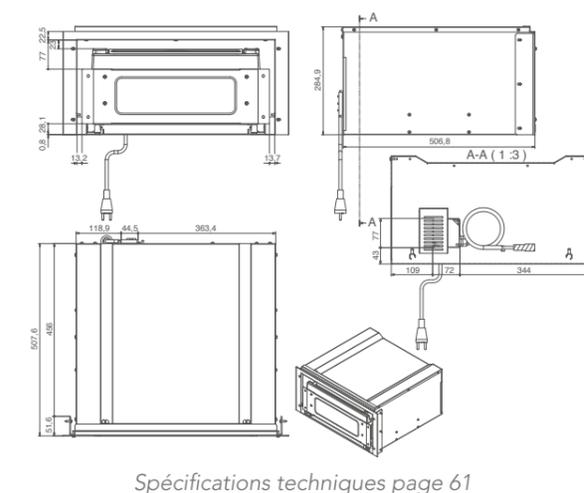
Panneau de commande tactile

Couvercle en verre

Puissance : 350 W

Compatible avec le système Chef Touch

Acier inoxydable anti-traces



FABRIQUE À GLAÇONS 45 CM*

KCBIX 60600 | 2 710 € TTC



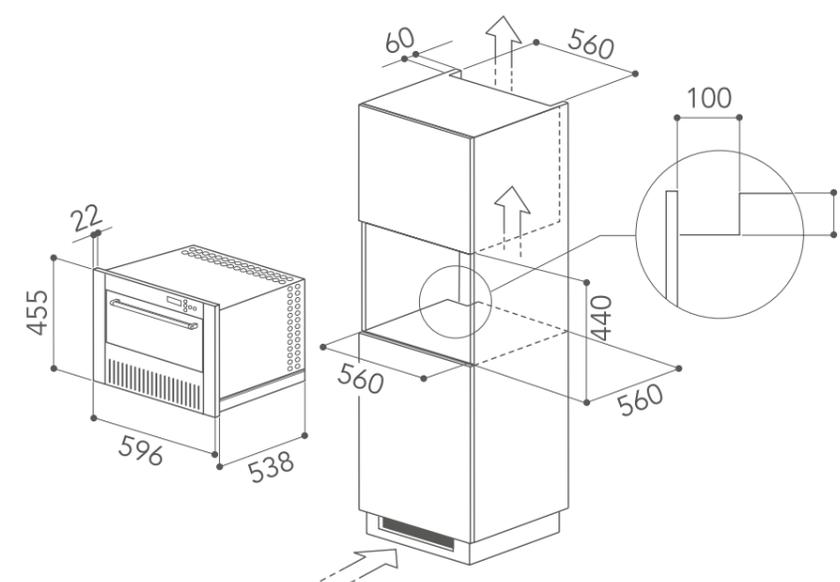
Jusqu'à **10 kg** de glaçons de haute qualité toutes les **24 heures** ; cycles de **35-40** minutes, chaque cycle produit **12** glaçons de haute qualité.
2 modes : par heure de début/fin ou par nombre de glaçons.
 Le bac isolé peut stocker jusqu'à **8 kg** de glaçons

Rails télescopiques pour installation encastrée de **45 cm**

Interface utilisateur électronique programmable avec écran

Acier inoxydable anti-traces

* Ce produit nécessite un détartrage annuel, à la charge du consommateur. Cette action doit être effectuée par un technicien.



Spécifications techniques page 61



KCBIX 60600

Fabrique à glaçons

Une fête. Un des moments où de grandes idées naissent. Tout comme « Gatsby le Magnifique » de Francis Scott Fitzgerald, dont l'idée est née du reflet froid d'un glaçon dans un verre de gin tonic. Que serait une fête sans glaçons ? Même dans les choses simples comme une fabrique à glaçons, KitchenAid aime ajouter ce qui compte le plus pour les esprits créatifs : l'inspiration.

● **Pureté**

Produits sans air, les glaçons de la fabrique KitchenAid sont parfaits : leur forme est unique, ils sont complètement transparents, ils ne contiennent aucune impureté et n'ont aucun goût ou odeur déplaisante.

● **Cycle rapide**

La machine à glaçons KitchenAid fabrique environ un demi-kilo de glaçons en une heure et demie, et jusqu'à 10 kilos de glaçons par jour.



MACHINE À CAFÉ ENCASTRABLE 45 CM

KQXXX 45600 | 2 475 € TTC



Fonction cappuccino automatique
Fonction espresso

- 15 degrés d'intensité et température réglable
- 3 réglages pour la quantité d'eau
- 5 positions de puissance d'arôme («extra-léger» à «extra-fort»)
- 5 niveaux de longueur d'eau («court» à «long»)

Commandes tactiles
Commandes électroniques avec écran LCD

Démarrage automatique
Arrêt automatique

7 réglages de mouture

Réservoir d'eau amovible de 1,8 L
Programme de détartrage

Acier inoxydable anti-traces

KQXXX 45600

Machine à café

● **Moulin à café automatique**

Les grains de café fraîchement moulus sont tout simplement essentiels pour réaliser le café parfait. Le moulin à café automatique intégré dans la machine vous permet de choisir parmi sept réglages de mouture différents, de la plus fine à la plus grossière, afin de s'adapter à vos besoins et vos goûts.

● **Émulsionneur de lait**

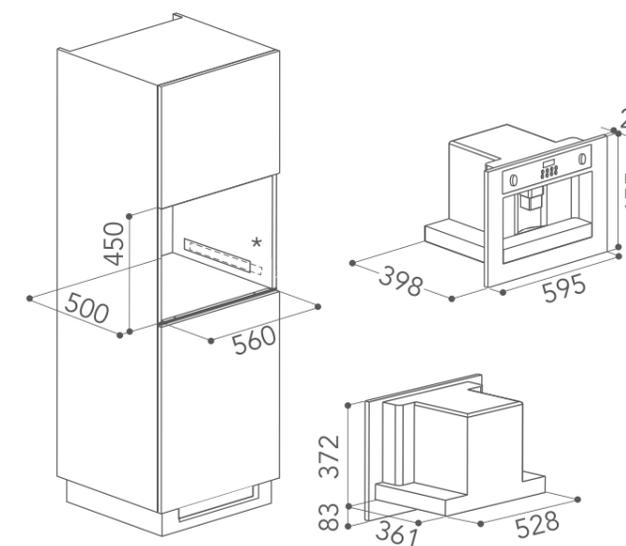
Grâce à cette fonction polyvalente pour chauffer le lait, vous pouvez déguster un cappuccino crémeux, un délicieux café crème ou un chocolat chaud réconfortant.

● **Programme détartrage**

Cette fonction spéciale détecte automatiquement le moment où votre machine à café doit être nettoyée afin de continuer à fonctionner parfaitement et à vous offrir de délicieuses boissons chaque jour.

Le ton avec lequel on prononce ou on entend le mot « bonjour » le matin a un effet particulier sur notre créativité. KitchenAid a conçu une machine à café avec de nombreuses fonctions pour que votre café égaye votre matinée ou ravisse vos invités après un dîner exquis.

* Livrée avec des rails pour l'installation



Spécifications techniques page 62

TIROIR CHAUFFE-PLATS 29 CM

KWXXX 29600 | 1 000 € TTC



12 couverts

Deux éléments chauffants et ventilateur pour réchauffer des plats ou maintenir des assiettes au chaud
Plage de température : 40 °C à 70 °C

Charge maximum : 25 kg

Peut être utilisé en complément d'un four et d'un four micro-ondes (hauteur 38 cm)

Volume : 48 L
Acier inoxydable anti-traces

TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM

KWXXXB 14600 (INOX NOIR) | 999 € TTC
KWXXX 14600 | 815 € TTC



6 couverts

Élément chauffant et ventilateur pour réchauffer des plats ou maintenir des assiettes au chaud
Plage de température : 40 °C à 70 °C

Charge maximum : 25 kg

Peut être utilisé en complément d'un four et d'un four micro-ondes (hauteur 45 cm)

Volume : 16 L
Acier inoxydable anti-traces

KWXXX 29600

KWXXXB 14600 - KWXXX 14600

Tiroir chauffe-plats

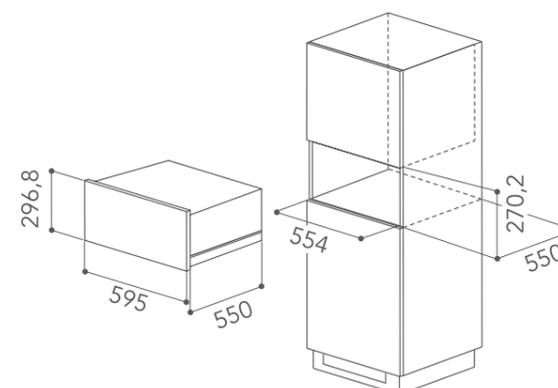
Comme dit le proverbe, il faut battre le fer tant qu'il est chaud. Le feu de la passion doit être entretenu. Chez KitchenAid, nous souhaitons que la passion que vous exprimez dans vos plats arrive encore brûlante sur la table, c'est pourquoi nous avons créé les tiroirs chauffe-plats.

● **Garder les plats au chaud**

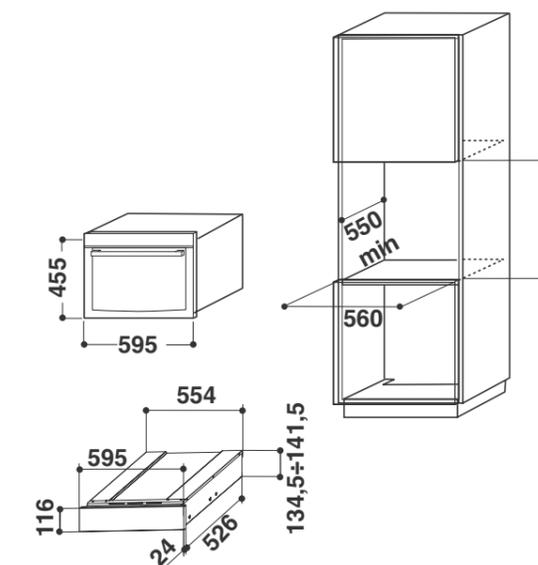
Les tiroirs chauffe-plats de KitchenAid vous aident à servir des plats toujours chauds. Ils sont également d'une aide précieuse pour ne pas que vos aliments se refroidissent lorsque vous préparez une sauce délicate, que vous garnissez vos assiettes ou simplement lorsque vous parlez avec vos invités.

● **Plusieurs tailles**

Disponibles en deux tailles différentes, les tiroirs chauffe-plats KitchenAid peuvent contenir jusqu'à 12 couverts et les maintenir au chaud à une température maximum de 70 °C aussi longtemps que nécessaire.



Spécifications techniques page 62



Spécifications techniques page 63



KAXCC 00000 - KAXCX 00000

Colonne Chef Touch

Selon la légende, l'avertissement « Non plus ultra » était gravé sur les piliers d'Hercule, à la limite avec le monde inconnu. Plus rien au-delà. Chez KitchenAid, nous savons que ce qui inspire vraiment les créatifs, c'est d'aller au-delà, de faire face à l'inconnu et à l'inattendu. C'est pourquoi nous avons créé deux modèles de colonnes Chef Touch. Car au-delà du monde de la cuisine que vous connaissez, il y a un monde inconnu qui vous attend.

● Colonne Chef Touch

Découvrez de nouvelles et incroyables saveurs en cuisinant avec le four vapeur Twelix Artisan, la machine sous-vide et le Shock Freezer.

● Colonne avec tiroir chauffe-plats

Choisissez la colonne avec tiroir chauffe-plats si vous aimez recevoir et cuisiner pour plusieurs invités. Votre four à chaleur tournante et vos tiroirs chauffe-plats seront de véritables alliés.

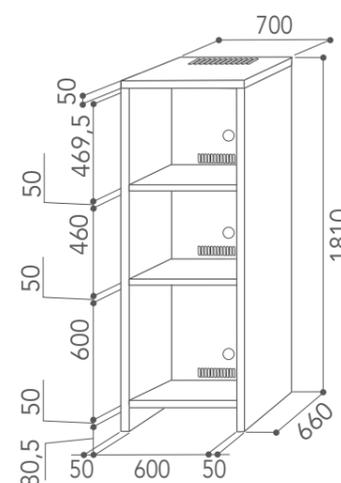
COLONNE CHEF TOUCH

KAXCC 00000 | 3 530 € TTC



Hauteur : 181 cm

Hauteur niche supérieure : 45 cm
Hauteur niche centrale : 45 cm
Hauteur niche inférieure : 60 cm



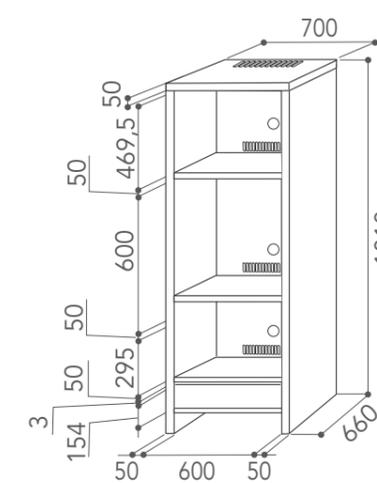
COLONNE AVEC TIROIR CHAUFFE-PLATS

KAXCX 00000 | 3 530 € TTC



Hauteur : 181 cm

Hauteur niche supérieure : 45 cm
Hauteur niche centrale : 60 cm
Hauteur niche inférieure : 29 cm



PRODUITS SPÉCIAUX • INFORMATIONS TECHNIQUES

SHOCK FREEZER KCBSX 60600

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid
Type d'écran	Écran tactile avec affichage blanc

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Refroidissement rapide (de 90 °C à +3 °C)	○
Congélation rapide (de 90 °C à -18 °C)	○
Refroidissement des boissons	○
Mode temps de fonctionnement	○
Mode température de fonctionnement	○
Indicateur de fin de cycle	○

ACCESSOIRES

Sonde à cœur	○
--------------	---

INFORMATIONS TECHNIQUES

Nombre de grilles	2
Classe énergétique	N
Type de gaz	R404a
Absorption (A)	3,4
Volume (L)	41
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 551,5
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	730 X 670 X 680
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	575 X 560 X 560
Poids net (kg)	56
Poids brut (kg)	60

MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE 44 CM KVXXX 44600

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid
Type d'écran	Écran tactile intuitif

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sous-vide	○
-------------------	---

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Durée cycle mise sous-vide	3 min
Matériau de la chambre	Injection thermoplastique
Corps	Acier inoxydable galvanisé AISI430
Finition	Inox
Couvercle	○ - Couvercle en verre
Barre de soudage (mm)	306
Température barre de soudage (°C)	130

SACHETS

Matériau (cuisson)	OPA/PP (Polyamide / Polypropylène)
Température max. (°C)	120
Pression finale (mbar)	2 - 4
Dimensions max. sachets (mm)	300 X 400
Tailles disponibles (mm) - Cuisson	150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300
Tailles disponibles (mm) - Conservation	150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300

ACCESSOIRES

Kit sachets de conservation	○ - 75
Kit sachets de cuisson	En option 0,7 L et 1,4 L
Récipients sous-vide	En option 0,7 L et 1,4 L
Grille	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50
Puissance max. connexion électrique (W)	350
Vitesse max. moteur (rpm)	2 800
Volume (L)	17,1
Extension max. tiroir (mm)	510
Dimensions cavité H x L x P (mm)	187 X 355 X 365
Dimensions produit H x L x P (mm)	435 X 525 X 548
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 710 X 670
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	450 X 560 X 560
Poids net (kg)	44
Poids brut (kg)	54

MACHINE SOUS-VIDE ENCASTRABLE 29 CM KVXXX 29600

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid
Type d'écran	Écran tactile intuitif

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Cuisson sous-vide	○
-------------------	---

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Durée cycle mise sous-vide	1min30
Matériau de la chambre	Injection thermoplastique
Corps	Acier inoxydable galvanisé AISI430
Finition	Inox
Couvercle	○ - Couvercle en verre
Barre de soudage (mm)	260
Température barre de soudage (°C)	130

SACHETS

Matériau (cuisson)	OPA/PP (Polyamide / Polypropylène)
Température max. (°C)	120
Pression finale (mbar)	2 - 4
Dimensions max. sachets (mm)	250 x 350
Tailles disponibles (mm) - Cuisson	150 X 250 ; 200 X 200 ; 250 X 350
Tailles disponibles (mm) - Conservation	150 X 200 ; 200 X 200 ; 250 X 300

ACCESSOIRES

Kit sachets de conservation	○ - 75
Kit sachets de cuisson	En option 0,7 L et 1,4 L
Récipients sous-vide	En option 0,7 L
Grille	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50
Puissance max. connexion électrique (W)	350
Vitesse max. moteur (rpm)	2 800
Volume (L)	7,65
Extension max. tiroir (mm)	510
Dimensions cavité H x L x P (mm)	110 X 303 X 293
Dimensions produit H x L x P (mm)	229 X 554 X 520
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	450 X 450 X 650
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	240 X 555 X 520
Poids net (kg)	28,9
Poids brut (kg)	33

FABRIQUE À GLAÇONS 45 CM KCBIX 60600

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid
Type d'écran	Écran tactile intuitif

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Capacité stockage glaçons (kg)	8
Production en 24 h (kg)	10
Poids moyen des glaçons (g)	22
Durée moyenne d'un cycle (min)	35 - 40 min / 12 glaçons
Nombre moyen de glaçons en 24 h	454

ACCESSOIRES

Rails coulissants	○
Pelle à glaçons	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe climatique	T
Type de gaz	R134a
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 X 596 X 560
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	570 X 670 X 685
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	450 X 560 X 570
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	450 X 560 X 570
Poids net (kg)	40
Poids brut (kg)	46

PRODUITS SPÉCIAUX • INFORMATIONS TECHNIQUES

MACHINE À CAFÉ ENCASTRABLE 45 CM KQXXX 45600

ESTHÉTIQUE	
Finition	Acier KitchenAid
Type d'écran	Écran tactile intuitif
FONCTIONS	
Distribution d'eau chaude	<input type="checkbox"/>
Système pour pré-moudre	<input type="checkbox"/>
Préparation de 2 tasses à la fois	<input type="checkbox"/>
Démarrage automatique	<input type="checkbox"/>
Arrêt automatique	<input type="checkbox"/>
Émulsionneur de lait pour cappuccino	<input type="checkbox"/>
Broyeur à café	<input type="checkbox"/>
Espresso	<input type="checkbox"/>
Production de vapeur	<input type="checkbox"/>
Fonction spéciale cappuccino	<input type="checkbox"/>
Fonction pause	<input type="checkbox"/>
Réglage de la mouture	7
Niveaux/Longueur de café	5
Capacité tasse (ml)	20 - 180
Température du café	3 niveaux (de 80 °C à 85 °C)
Réglage de la dureté de l'eau	4 niveaux
ACCESSOIRES	
Pot à lait	<input type="checkbox"/>
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
Auto-nettoyage	<input type="checkbox"/>
Cycle détartrage	<input type="checkbox"/>
Réservoir d'eau	<input type="checkbox"/>
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Classe énergétique	N/A
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
Puissance (W)	1 350
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 X 595 X 398
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	450 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	525 X 650 X 495
Poids net (kg)	26
Poids brut (kg)	28

TIROIR CHAUFFE-PLATS 29 CM KWXXX 29600

ESTHÉTIQUE	
Finition	Acier KitchenAid
Ouverture tiroir	Push
Installation	Intégration parfaite
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES	
Voyant niveau puissance	<input type="checkbox"/>
Voyant « ON »	<input type="checkbox"/>
Préchauffage de plats	<input type="checkbox"/>
Préchauffage de tasses à café	<input type="checkbox"/>
Maintien au chaud	<input type="checkbox"/>
Décongélation	<input type="checkbox"/>
Levage de pâte	<input type="checkbox"/>
Cuisson délicate à 70 °C	<input type="checkbox"/>
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Température réglable (°C)	40 - 70
Hauteur intérieure de la cavité (cm)	22
Diamètre de référence des assiettes	26
Capacité de la cavité (L)	48
Puissance connexion électrique (W)	800
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
Éléments chauffants	Sur le côté
Dimensions produit H x L x P (mm)	297 X 595 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	360 X 650 X 650
Poids net (kg)	17,2
Poids brut (kg)	19,6

TIROIR CHAUFFE-PLATS INOX NOIR 14 CM KWXXXB 14600

ESTHÉTIQUE		TIROIR CHAUFFE-PLATS 14 CM KWXXX 14600
Finition	Acier inoxydable noir	Acier KitchenAid
Ouverture tiroir	Push	Push
Installation	Intégration parfaite	Intégration parfaite
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Voyant niveau puissance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voyant « ON »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préchauffage de plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préchauffage de tasses à café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maintien au chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décongélation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Levage de pâte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuisson délicate à 70 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Température réglable (°C)	40 - 70	40 - 70
Hauteur intérieure de la cavité (cm)	7,5	7,5
Diamètre de référence des assiettes	26	26
Capacité de la cavité (L)	16	16
Puissance connexion électrique (W)	400	400
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Éléments chauffants	Sur le côté	Sur le côté
Dimensions produit H x L x P (mm)	130 X 595 X 550	134,5 X 595 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	205 X 650 X 650	205 X 650 X 650
Poids net (kg)	13,5	13,5
Poids brut (kg)	15,6	15,6

F O U R S

MULTIFONCTION

VAPEUR

MICRO-ONDES

L'inspiration c'est transformer quelque chose sans forme en une forme d'art.



Chacun peut être magicien et atteindre son but, s'il sait réfléchir, s'il sait attendre, s'il sait jeûner.

Hermann Hesse

Fours

Trouvez l'inspiration et transformez-la en plaisir

KitchenAid sait que donner vie à des idées est une des activités les plus difficiles et les plus fascinantes que l'on peut expérimenter dans la vie. Cette activité consiste en partie à apprendre à transformer les défis en occasions d'apprendre. C'est ce sentiment qui transforme l'inspiration en plaisir. Elle devient une émotion. Ce que vous cuisinez est bon car vous vous sentez bien.

Les fours KitchenAid ont été créés pour donner une forme aux émotions et leur ajouter un autre sens, le goût. Votre goût. C'est ce qui nous motive pour créer en permanence de nouvelles fonctions et vous offrir de nouvelles possibilités. Nous innovons dans nos systèmes de cuisson en développant de nouveaux accessoires afin que chaque nuance de votre créativité devienne réalité.

FOURS



FOUR 90 CM
+ Four 90 cm large
+ Écran numérique
+ Hauteur 48 cm
STANDARD KOFCS 60900
page 78



FOUR 2 EN 1 COMPACT 45 CM
+ Four 2 en 1 compact 45 cm
+ Fonction micro-ondes
+ Sonde à coeur
STANDARD KOCCX 45600
Également disponible en version noire
KOCCXB 45600
page 81



FOUR MULTIFONCTION
60 CM
+ Écran numérique
+ Fonctions basse température
+ Catalyse
CATALYSE KOHCC 60600
page 80



FOUR MULTIFONCTION
60 CM
+ Écran numérique
+ Fonctions basse température
+ Fermeture douce
PYROLYSE KOHSP 60602
page 80



FOUR TWELIX ARTISAN
60 CM
+ Écran LCD
+ Cuisson Twelix (Tweli-Grill / Tweli-Base)
+ Cuisson Vapeur (pure vapeur / mixte)
PYROLYSE KOASP 60602
page 78
Également disponible en version noire KOASPB 60600
page 74



FOUR TWELIX
60 CM
+ Écran LCD
+ Cuisson Twelix
(Tweli-Grill / Tweli-Base)
+ Fonctions professionnelles
PYROLYSE KOTSP 60602
page 78
Également disponible en version
noire KOTSPB 60600
page 75



FOUR MULTIFONCTION
60 CM
+ Écran LCD
+ Fonctions professionnelles
+ Sonde à coeur
PYROLYSE KOLSP 60602
page 79



FOUR MULTIFONCTION
60 CM
+ Écran numérique
+ Fonctions basse température
+ Sonde à coeur
STANDARD KOHSP 60604
page 79

CHOISISSEZ
VOTRE
FORME
D'ART

FOURS MULTIFONCTION

Fonctions exceptionnelles



Chaque création est caractérisée par la myriade de détails qui la rend unique. Chaque four multifonction KitchenAid offre une multitude de fonctions pour chaque facette de votre esprit créatif et garantit d'excellents résultats à chaque utilisation, comme lorsque vous vous lancez le défi de réaliser un soufflé parfait.

● *Cuisson sur plusieurs niveaux*

Avec les fours KitchenAid, vous pouvez placer des plats sur trois niveaux différents, ils cuiront tous uniformément et doront parfaitement.

● *Sonde à cœur*

L'accessoire indispensable pour tout cuisinier sérieux. La température à cœur des aliments est visible en permanence sur l'écran LCD du four et une fois que vous avez choisi celle que vous souhaitez, votre four KitchenAid la conserve avec une précision absolue. Une fonction parfaite pour obtenir un filet de bœuf « saignant » par exemple.

● *Rails télescopiques*

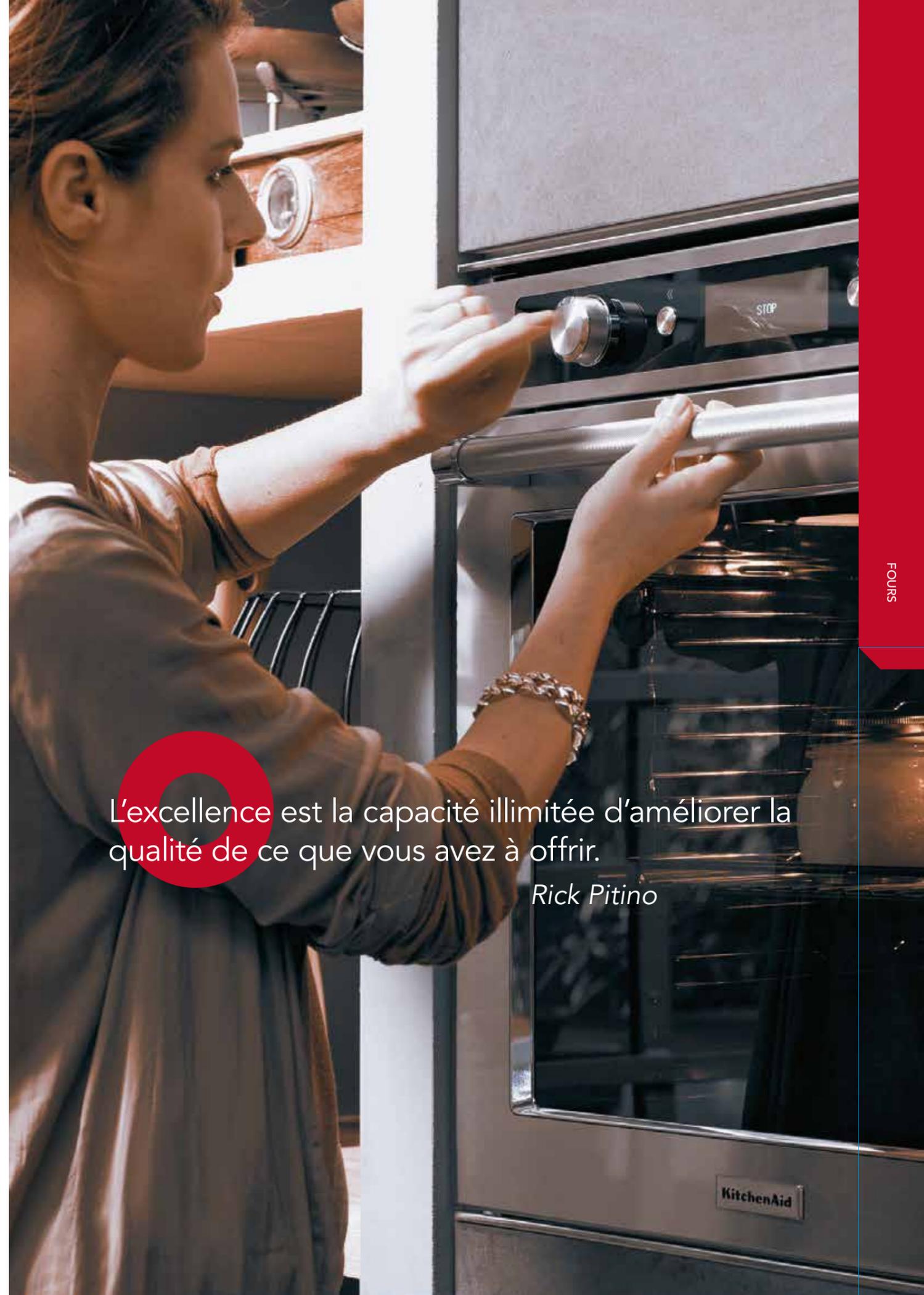
La majorité des fours KitchenAid sont dotés de rails télescopiques qui permettent de vérifier la cuisson facilement et de goûter vos plats à tout moment.

● *Acier inoxydable anti-traces*

Tous les fours KitchenAid sont traités spécialement pour empêcher les traces de doigt afin de faciliter le nettoyage de votre four.

● *Fonction pyrolyse*

Gagnez du temps et simplifiez-vous la vie avec la fonction pyrolyse. Atteignant plus de 500 °C, l'intérieur du four sera complètement propre, sans aucun résidu de graisse ou d'aliments et sans aucune odeur. Le cycle de pyrolyse express vous permet de gagner encore plus de temps avec un nettoyage complet en 1h15.



L'excellence est la capacité illimitée d'améliorer la qualité de ce que vous avez à offrir.

Rick Pitino

Twelix Artisan

Un seul objet,
trois formes d'expression



Selon Arthur Schnitzler, l'harmonie, l'intensité et la continuité sont les trois critères qui définissent une œuvre d'art. Ces trois critères sont également les principes qui ont inspiré KitchenAid pour créer le four Twelix Artisan et vous permettre de préparer des plats parfaits.

● Chaleur tournante Twelix

La technologie Twelix™ permet de cuire uniformément et de dorer parfaitement les plats sur plusieurs niveaux. Vous pourrez ainsi obtenir des performances qui n'étaient jusqu'alors disponibles que dans les cuisines professionnelles.

● Pure vapeur

Lorsqu'un plat est cuit à la vapeur, il conserve ses propriétés nutritionnelles ainsi que l'intensité de ses arômes. Ce type de cuisson permet également de préserver les belles couleurs des ingrédients que vous avez sélectionnés. Lorsque vous utilisez la fonction vapeur et l'accessoire cuit-vapeur spécial, la température du four ne dépassera jamais 100 °C, vous permettant de préparer des plats délicieux, juteux et sains.

● Vapeur chaleur tournante

Grâce à la cuisson alternée vapeur chaleur tournante, possible grâce aux 5 fonctions « mixte vapeur », donnez à vos plats la couleur, le goût et la texture exacte que vous souhaitez et apportez leur des arômes de plats rôtis.

C'est la capacité de voir quelque chose de simple avec un nouveau regard qui fait qu'une idée devient de l'art. C'est pourquoi le four Twelix Artisan est équipé de fonctions professionnelles supplémentaires pour la pâtisserie, de 17 fonctions spéciales et traditionnelles, et d'une contenance de 73 litres. Tout ce qu'il faut pour laisser libre cours à votre passion.



J'ai une réelle admiration pour les chefs qui ont toujours une longueur d'avance et qui trouvent encore de nouvelles idées après de nombreuses années.

Daniel Boulud

FOURS

FOUR TWELIX ARTISAN INOX NOIR 60 CM



PYROLYSE
KOASPB 60600 | 3 060 € TTC

Fonction de cuisson pure vapeur
4 fonctions de cuisson mixte vapeur

11 fonctions professionnelles (boulangerie et pâtisserie)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR TWELIX ARTISAN 60 CM



PYROLYSE
KOASP 60600 | 2 355 € TTC

Fonction de cuisson pure vapeur
4 fonctions de cuisson mixte vapeur

11 fonctions professionnelles (boulangerie et pâtisserie)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR TWELIX INOX NOIR 60 CM



PYROLYSE
KOTSPB 60600 | 2 470 € TTC

16 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR TWELIX 60 CM



PYROLYSE
KOTSP 60600 | 1 765 € TTC

16 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

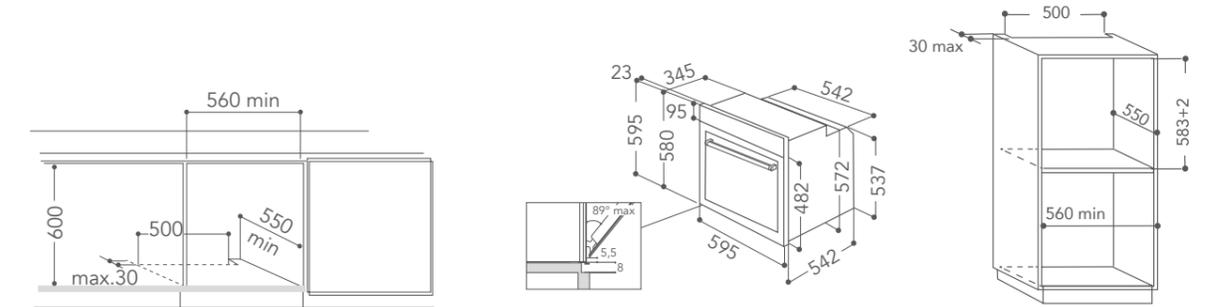
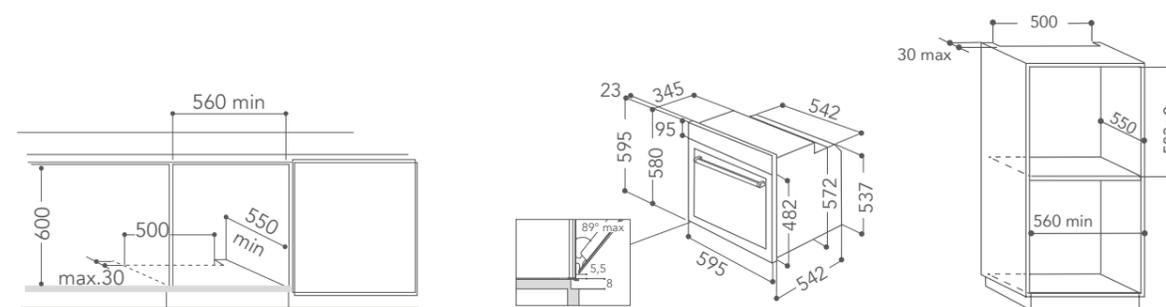
Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation



Spécifications techniques page 92

ACCESSOIRE CUIT-VAPEUR INCLUS



Spécifications techniques page 92

ACCESSOIRE CUIT-VAPEUR INCLUS

Spécifications techniques page 92

Spécifications techniques page 93

FOURS

FOUR LAB 60 CM



PYROLYSE
KOLSP 60600 | 1 530 € TTC

- 16 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
- 6 fonctions spéciales
- 7 fonctions traditionnelles
- Nettoyage automatique

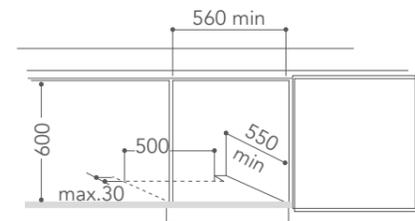
Écran LCD

Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
1 rail télescopique autobloquant à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation



Spécifications techniques page 93

FOUR EXPERT 60 CM



PYROLYSE
KOHSP 60601 | 1 120 € TTC

- 6 fonctions spéciales
- 7 fonctions traditionnelles
- Nettoyage automatique

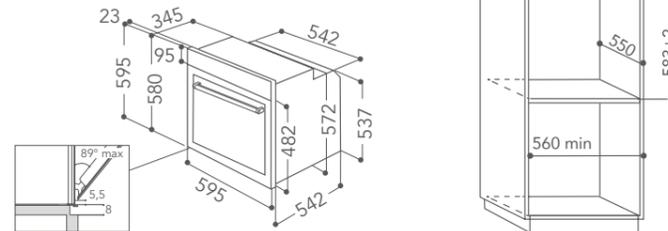
Écran numérique

Sonde à cœur

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
1 rail télescopique autobloquant à sortie totale

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation



Spécifications techniques page 94

FOUR CLASSIQUE 60 CM



PYROLYSE
KOHCP 60600 | 945 € TTC

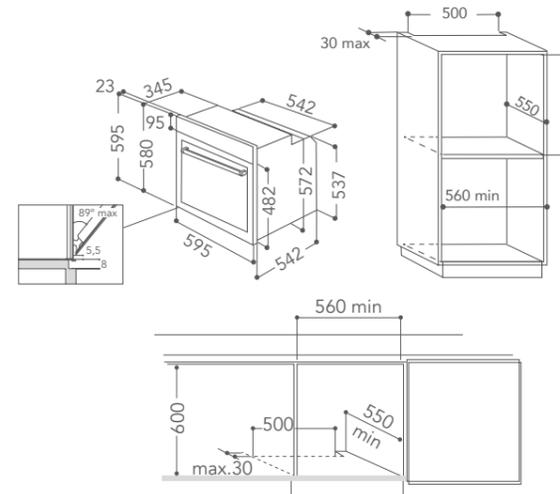
- 5 fonctions spéciales
- 5 fonctions traditionnelles
- Nettoyage automatique

Écran numérique

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation



Spécifications techniques page 94

FOUR 90 CM



STANDARD
KOFCS 60900 | 1 940 € TTC

- 1 fonction spéciale
- 3 fonctions traditionnelles

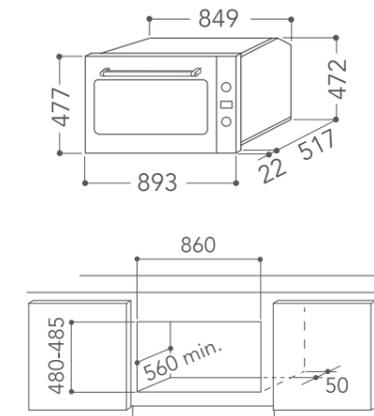
Écran numérique

Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 89 litres

Classe énergétique : A

Porte froide hermétique avec triple vitrage



Spécifications techniques page 95

KIT EN OPTION : REVÊTEMENT CATALYTIQUE

FOURS

FOUR TWELIX ARTISAN 60 CM **NOUVEAU**



PYROLYSE
KOASP 60602 | 2 355 € TTC

Fonction de cuisson pure vapeur
4 fonctions de cuisson mixte vapeur

11 fonctions professionnelles (boulangerie et pâtisserie)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale
2 ampoules halogènes

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR TWELIX 60 CM **NOUVEAU**



PYROLYSE
KOTSP 60602 | 1 825 € TTC

11 fonctions professionnelles (boulangerie et pâtisserie)
9 fonctions spéciales
8 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-base
Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
2 rails télescopiques autobloquants à sortie totale
2 ampoules halogènes

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR LAB 60 CM **NOUVEAU**



PYROLYSE
KOLSP 60602 | 1 590 € TTC

16 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
6 fonctions spéciales
7 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

Écran LCD

Tweli-grill
Sonde à cœur
Tournebroche

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
1 rail télescopique autobloquant à sortie totale
2 ampoules halogènes

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR EXPERT 60 CM **NOUVEAU**



PYROLYSE
KOHSP 60604 | 1 175 € TTC

6 fonctions spéciales
7 fonctions traditionnelles
Nettoyage automatique

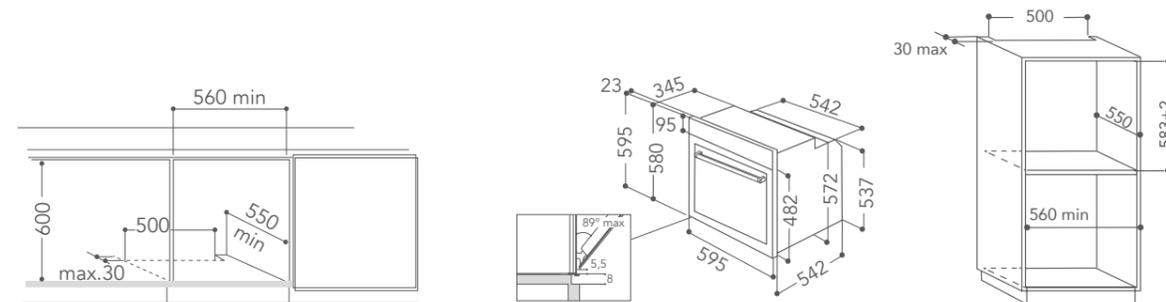
Écran numérique

Sonde à cœur

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : 73 litres (5 niveaux de cuisson)
1 rail télescopique autobloquant à sortie totale

Classe énergétique : A+

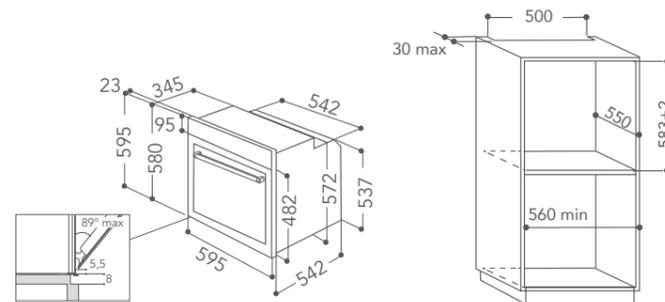
Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation



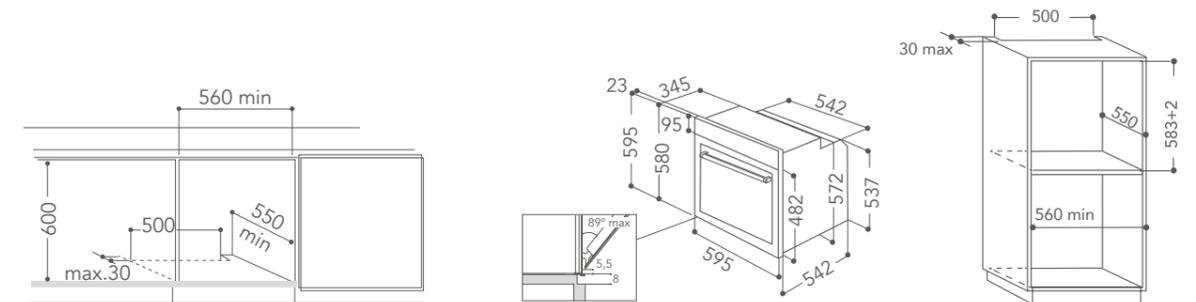
Spécifications techniques page 96



ACCESSOIRE CUIT-VAPEUR INCLUS



Spécifications techniques page 96



Spécifications techniques page 97

Spécifications techniques page 94

FOURS

FOUR CLASSIQUE 60 CM **NOUVEAU**



PYROLYSE
KOHSP 60602 | 999 € TTC

- 5 fonctions spéciales
- 5 fonctions traditionnelles
- Nettoyage automatique

Écran numérique

Acier inoxydable anti-traces
Charnières à fermeture douce
Volume cavité : **73 litres** (5 niveaux de cuisson)
1 ampoule halogène

Classe énergétique : A+

Porte froide avec quadruple vitrage et système de ventilation

FOUR MULTIFONCTION 60 CM **NOUVEAU**



CATALYSE
KOHCC 60600 | 920 € TTC

- 5 fonctions spéciales
- 5 fonctions traditionnelles

Écran numérique

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : **73 litres**
1 ampoule halogène

Classe énergétique : A+

Porte froide hermétique avec triple vitrage

FOUR 2 EN 1 COMPACT INOX NOIR 45 CM



STANDARD
KOCCXB 45600 | 2 120 € TTC

- 18 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
- 7 fonctions spéciales (dont micro-ondes)
- 2 fonctions traditionnelles

Écran numérique

Sonde à cœur

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : **40 litres**

Classe énergétique : A+

Porte froide hermétique avec triple vitrage

FOUR 2 EN 1 COMPACT 45 CM



STANDARD
KOCCX 45600 | 1 940 € TTC

- 18 fonctions professionnelles (boulangerie, pâtisserie et rôtissoire)
- 7 fonctions spéciales (dont micro-ondes)
- 2 fonctions traditionnelles

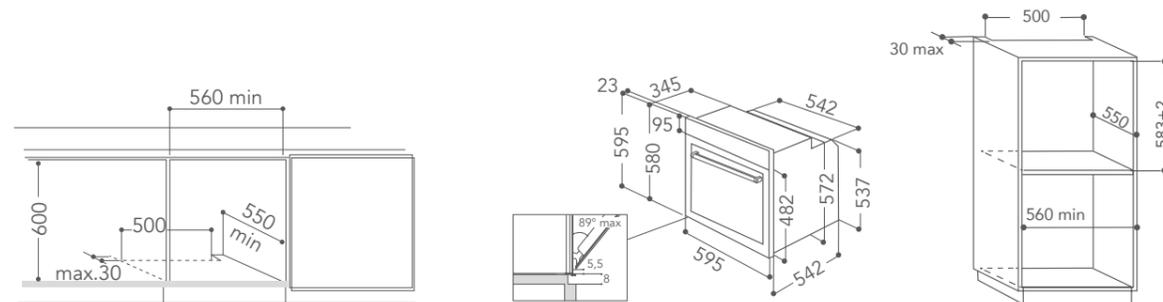
Écran numérique

Sonde à cœur

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : **40 litres**

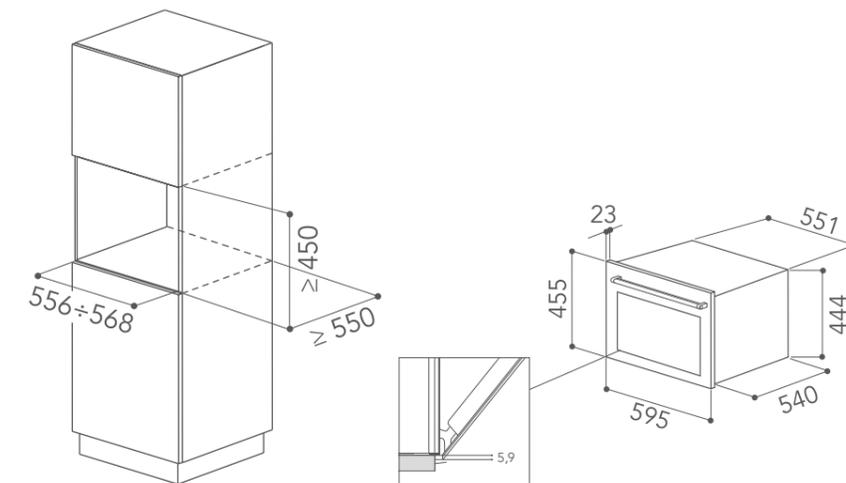
Classe énergétique : A+

Porte froide hermétique avec triple vitrage



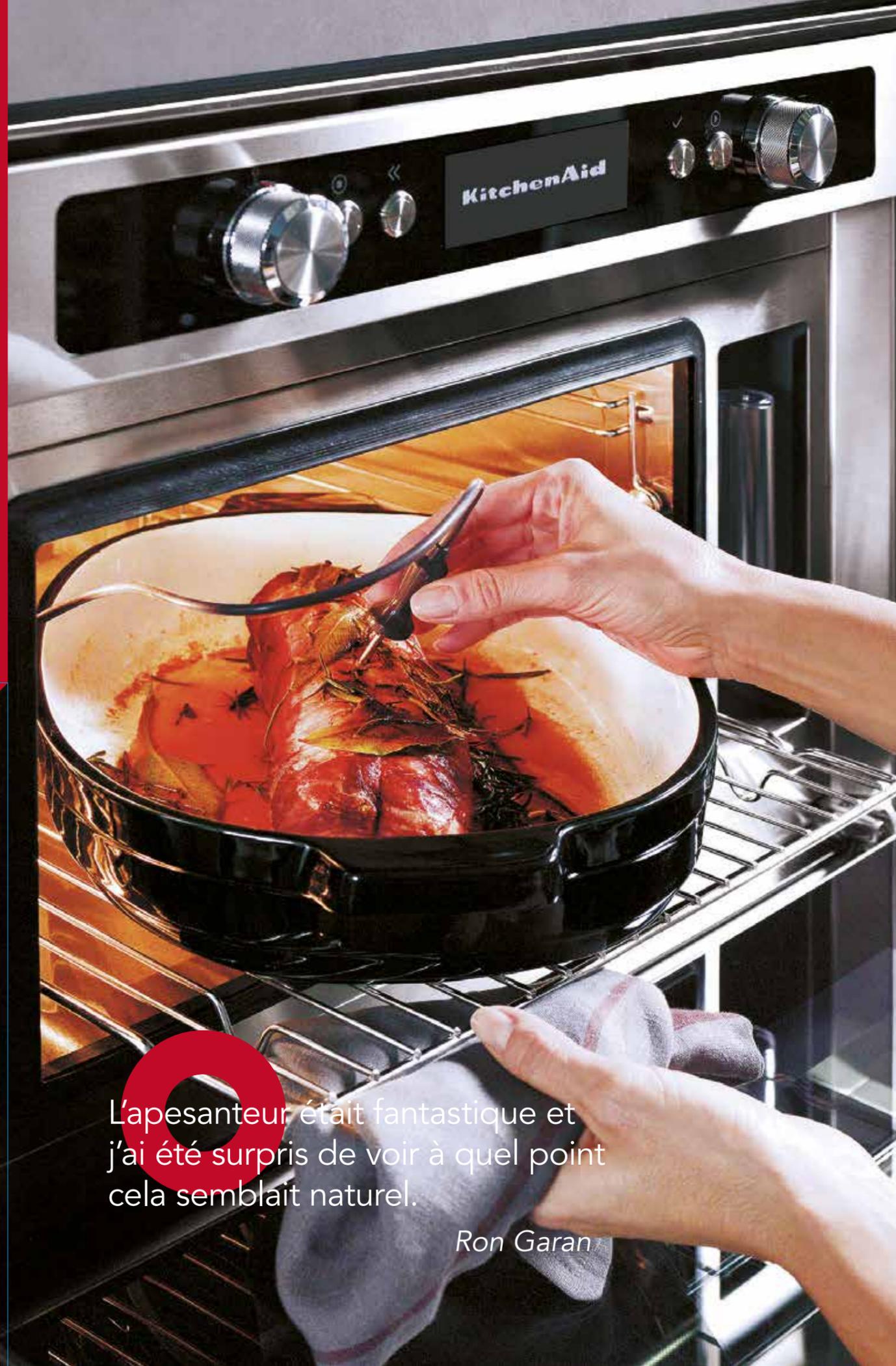
Spécifications techniques page 97

Spécifications techniques page 97



Spécifications techniques page 98

Spécifications techniques page 98



L'apesanteur était fantastique et j'ai été surpris de voir à quel point cela semblait naturel.

Ron Garan

FOURS VAPEUR

Fonctions exceptionnelles



Samuel Taylor Coleridge adorait se tourner vers la science pour trouver de nouvelles métaphores pour ses poèmes immortels. En observant la matière changer d'état, il voyait la magie de la nature. Même aujourd'hui, la magie de l'eau se transformant en vapeur fascine ceux qui voient de la poésie dans des endroits inattendus. Grâce à ses nombreuses fonctions, le four vapeur KitchenAid est l'un de ces endroits où la poésie rencontre la créativité, où la tradition rencontre l'innovation, où vous créez de nouvelles expériences culinaires.

● Pure vapeur

La vapeur pure générée par un réservoir d'eau situé sur le côté du four enveloppe la nourriture tel un nuage, apportant à vos plats une nouvelle saveur et permettant de conserver leurs propriétés nutritionnelles.

● Recettes sous-vide

Le four est équipé d'une fonction multiple de recettes pour la cuisson sous-vide avec 10 modes que vous pouvez utiliser pour explorer de nombreux styles de cuisine.

● Vapeur chaleur tournante

Grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière, le four combiné vapeur KitchenAid peut également associer la vapeur et la chaleur pulsée. Vos viandes sont alors succulentes et parfaitement cuites : dorées à point à l'extérieur et bien tendres à l'intérieur. Et grâce aux quatre niveaux d'injection de vapeur, vous avez le contrôle en permanence.

● Sonde à cœur

L'accessoire indispensable pour tout cuisinier sérieux. La température à cœur des aliments est visible en permanence sur l'écran LCD du four et une fois que vous avez choisi celle que vous souhaitez, votre four KitchenAid la conserve avec une précision absolue. Une fonction parfaite pour préparer une volaille de Bresse au vin jaune, par exemple.

● Acier inoxydable anti-traces

Tous les fours KitchenAid sont traités spécialement pour empêcher les traces de doigt afin de faciliter le nettoyage de votre four.

FOURS VAPEUR

FOUR COMBINÉ VAPEUR INOX NOIR 45 CM



KOQCXB 45600 | 2 350 € TTC

10 fonctions de cuisson sous-vide
2 fonctions de réchauffage sous-vide

4 fonctions spéciales
5 fonctions traditionnelles
Nettoyage vapeur

Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur

Écran LCD

Sonde à cœur

FOUR COMBINÉ VAPEUR 45 CM



KOQCX 45600 | 2 000 € TTC

10 fonctions de cuisson sous-vide
2 fonctions de réchauffage sous-vide

4 fonctions spéciales
5 fonctions traditionnelles
Nettoyage vapeur

Chaleur pulsée
Chaleur pulsée + vapeur

Écran LCD

Sonde à cœur

FOUR PURE VAPEUR 45 CM



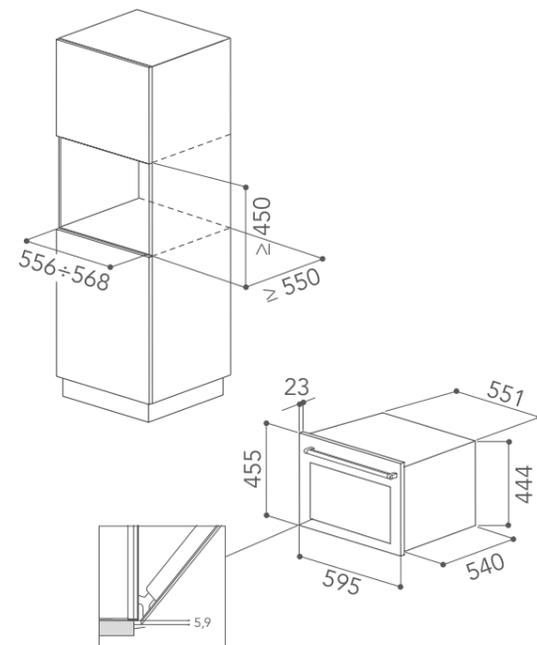
KOSCX 45600 | 1 710 € TTC

10 fonctions de cuisson sous-vide
2 fonctions de réchauffage sous-vide

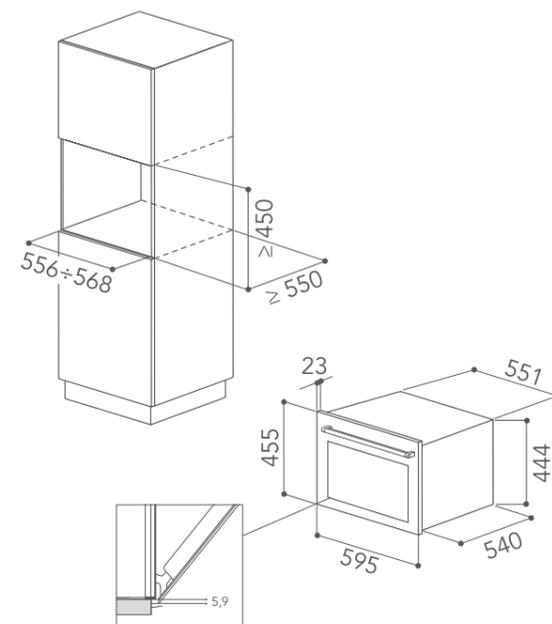
4 fonctions spéciales
3 fonctions traditionnelles
Nettoyage vapeur

Écran LCD

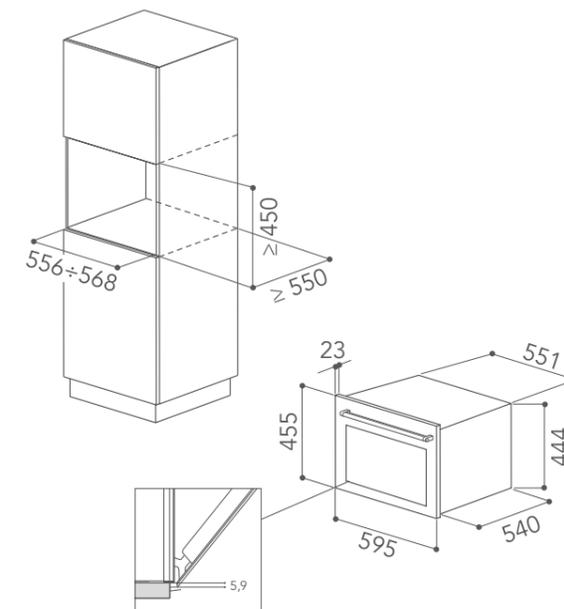
Sonde à cœur



Spécifications techniques page 99



Spécifications techniques page 99



Spécifications techniques page 99

FOURS MICRO-ONDES

Fonctions exceptionnelles



Selon le brillant inventeur Nikola Tesla, si l'on regarde l'univers en termes d'énergie, de fréquence et de vibration, on acquiert une vision nouvelle qui peut nous emmener vers un avenir où nous sommes connectés à nos propres désirs, pas seulement au hasard. L'énergie des micro-ondes KitchenAid est un partenaire idéal pour une telle vision, elle se met au service de votre créativité grâce à ses grandes capacités technologiques.

● *Sensor Cook, cuisson par capteurs*

Le partenaire idéal, toujours là pour améliorer la saveur de vos plats. Sélectionnez le type de plat que vous souhaitez cuire et le capteur, qui fonctionne pendant l'intégralité de la cuisson, ajuste automatiquement la puissance et le temps de cuisson du micro-ondes.

● *Fonction intelligente de cuisson vapeur*

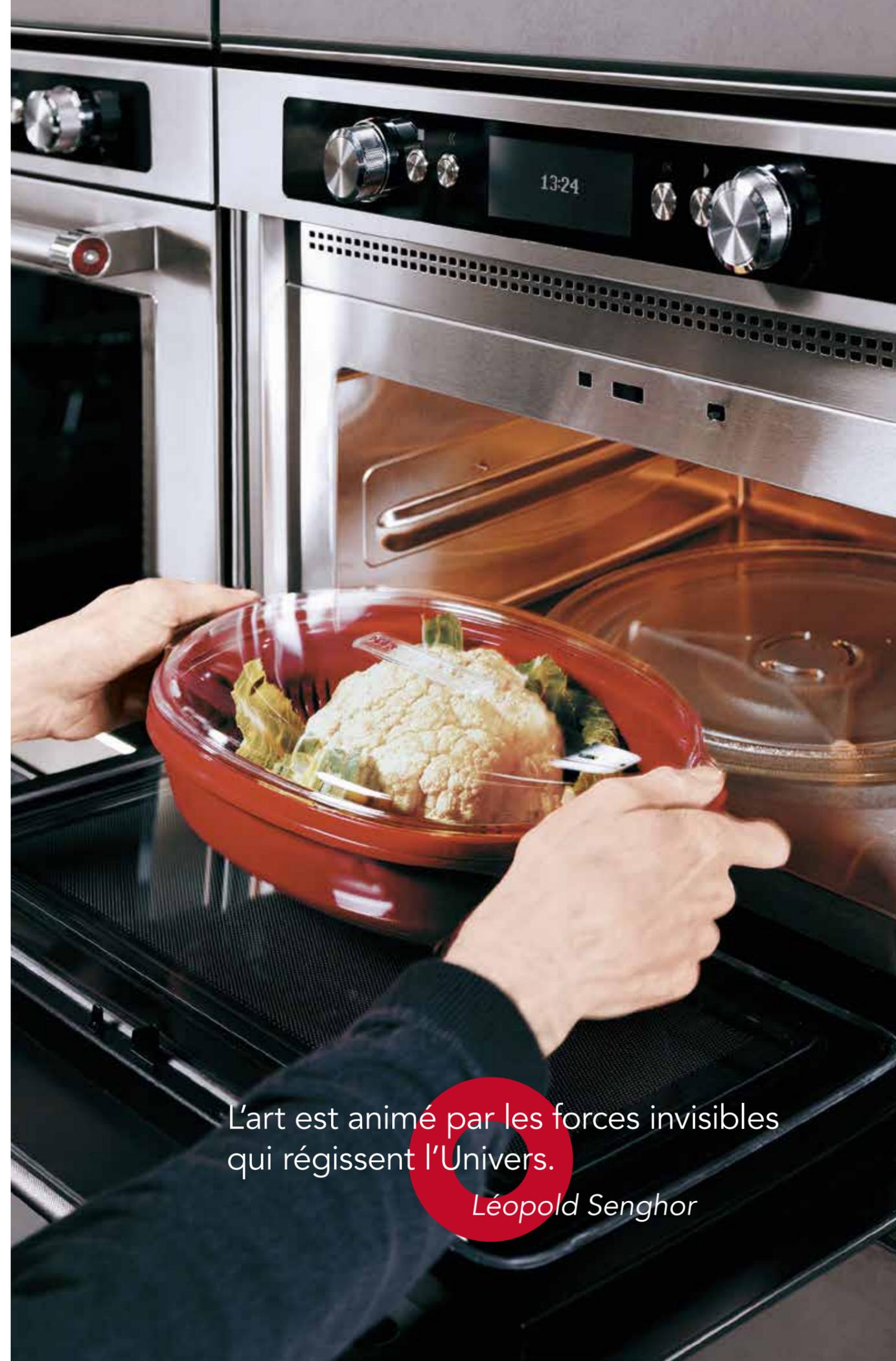
La fonction parfaite pour cuisiner à la vapeur dans votre four micro-ondes KitchenAid. Le four KitchenAid s'ajuste automatiquement pour diriger ses ondes vers le cuit-vapeur, accessoire fourni, afin que vous exploriez l'univers des recettes saines, comme le saumon à la vapeur.

● *Technologie Crisp*

Cette technologie permet de faire cuire ou griller vos plats quatre fois plus rapidement, grâce à une combinaison de trois sources de chaleur à votre disposition : le micro-ondes, le plat Crisp, qui atteint 210 °C en moins de deux minutes, et le grill.

● *Système 3D de diffusion des ondes*

Le système 3D de diffusion des ondes, breveté par KitchenAid, permet au four d'émettre des ondes depuis différents points afin de garantir une cuisson homogène de l'intérieur et de l'extérieur de vos plats.



L'art est animé par les forces invisibles
qui régissent l'Univers.

Léopold Senghor

FOURS MICRO-ONDES

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ INOX NOIR 45 CM



KMQCXB 45600 | 1 880 € TTC

8 fonctions spéciales
4 fonctions traditionnelles

Écran LCD

Système combiné
Fonction Crisp

Acier inoxydable noir anti-traces
Volume cavité : 40 litres
Plateau tournant de 36 cm

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ 45 CM



KMQCX 45600 | 1 475 € TTC

8 fonctions spéciales
4 fonctions traditionnelles

Écran LCD

Système combiné
Fonction Crisp

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 40 litres
Plateau tournant de 36 cm

FOUR MICRO-ONDES + GRILL 45 CM



KMMGX 45600 | 1 180 € TTC

3 fonctions spéciales
3 fonctions traditionnelles

Écran LCD

Micro-ondes + grill

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 40 litres
Plateau tournant de 36 cm

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ 38 CM



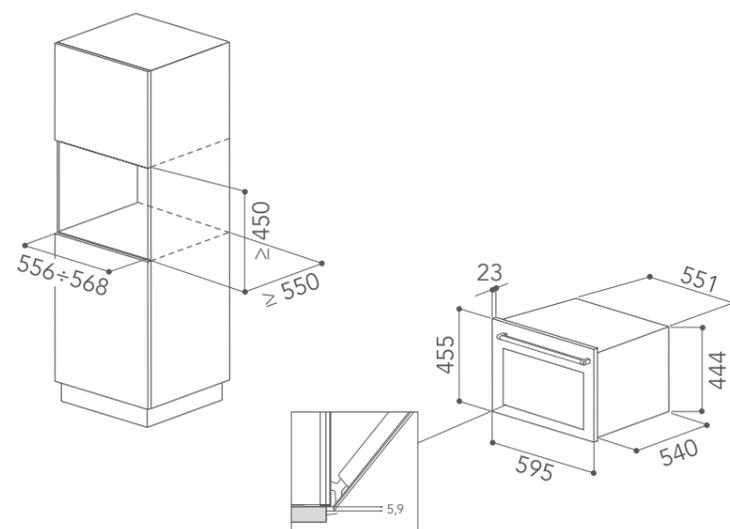
KMQCX 38600 | 1 000 € TTC

5 fonctions spéciales
4 fonctions traditionnelles

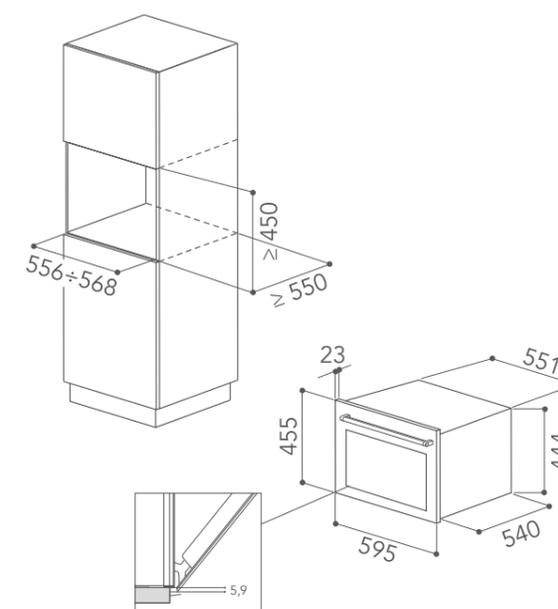
Écran numérique

Système combiné
Fonction Crisp

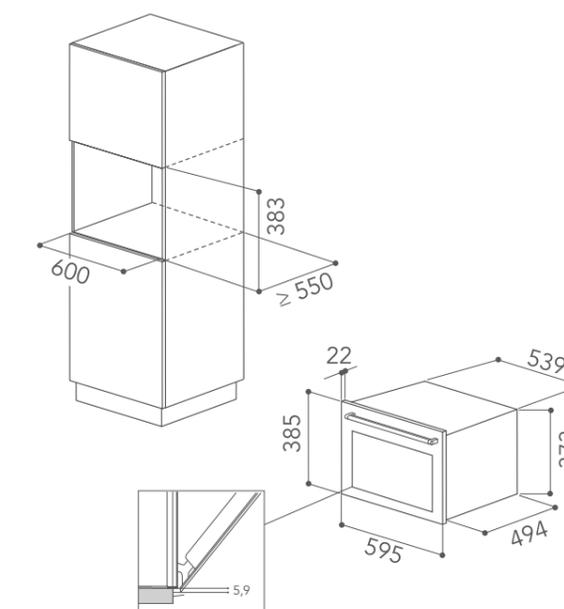
Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 31 litres
Plateau tournant de 32,5 cm



Spécifications techniques page 100



Spécifications techniques page 100



Spécifications techniques page 101

FOURS MICRO-ONDES

FOUR MICRO-ONDES 38 CM

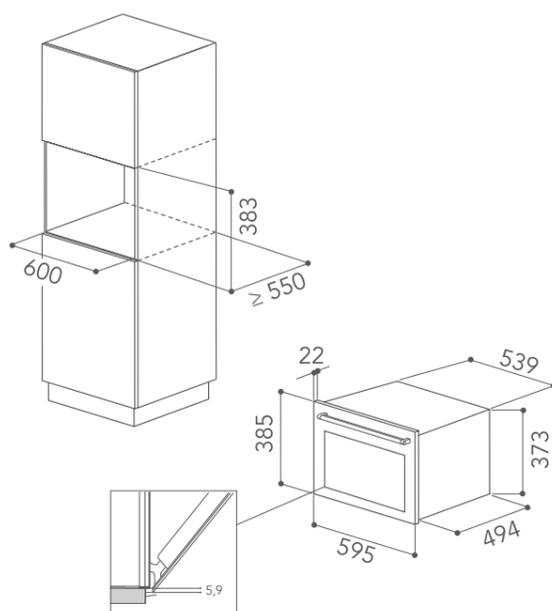


KMMXX 38600 | 885 € TTC

2 fonctions spéciales
3 fonctions traditionnelles

Écran numérique

Acier inoxydable anti-traces
Volume cavité : 31 litres
Plateau tournant de 32,5 cm



Spécifications techniques page 101



FOURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	FOUR TWELIX ARTISAN INOX NOIR 60 CM PYROLYSE KOASPB 60600	FOUR TWELIX ARTISAN 60 CM PYROLYSE KOASPB 60600	FOUR TWELIX INOX NOIR 60 CM PYROLYSE KOTSPB 60600
ESTHÉTIQUE			
Finition	Acier inoxydable noir	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable noir
Écran interface utilisateur	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
SYSTÈME DE NETTOYAGE			
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Système Twelix	○	○	○
Accessoire cuit-vapeur	○	○	-
Cuisson vapeur	○	○	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	○	○
Fermeture douce	○	○	○
FONCTIONS PROFESSIONNELLES			
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	4	4	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	6	6	6
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	5	5	5
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	-	-	5
FONCTIONS SPÉCIALES			
Séchage	○	○	○
Tweli-base (W)	○	○	○
Éco chaleur pulsée	○	○	○
Décongélation	○	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	○	○
Déshydratation (fruits, légumes, champignons)	○	○	○
Yaourt (50 °C)	○	○	○
Levage de pâte (40 °C)	○	○	○
Cuisson lente (viande et poisson)	○	○	○
FONCTIONS STANDARD			
Nettoyage automatique	○	○	○
Convection naturelle	○	○	○
Préchauffage rapide	○	○	○
Chaleur pulsée	○	○	○
Grill	○	○	○
Convection naturelle	○	○	○
Turbo grill	○	○	○
Tweli-grill	○	○	○
Favoris	○	○	○
ACCESSOIRES			
Sonde à cœur	○	○	○
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	2 / 2	2 / 2	1 / 2
Lèche-frite(s)	-	-	1
Grille de déshydratation	○	○	○
Tournebroche	○	○	○
Rails/glissières	Télescopiques (2 rails à dégagement total)	Télescopiques (2 rails à dégagement total)	Télescopiques (2 rails à dégagement total)
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○	○
Éclairage intérieur	1 ampoule halogène	1 ampoule halogène	1 ampoule halogène
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○	4 / ○
Volume de la cavité (L)	73	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 300	2 300
Puissance du grill (W)	2 450	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	53,4 / 56,4	53,4 / 56,4	40,9 / 42,9
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650	3 650

	FOUR TWELIX 60 CM PYROLYSE KOTSP 60600	FOUR LAB 60 CM PYROLYSE KOLSP 60600
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable anti-traces
Écran interface utilisateur	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
SYSTÈME DE NETTOYAGE		
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Système Twelix	○	-
Accessoire cuit-vapeur	-	-
Cuisson vapeur	-	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	○
Fermeture douce	○	○
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	6	6
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	5	5
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	5	5
FONCTIONS SPÉCIALES		
Séchage	○	-
Tweli-base (W)	○	-
Éco chaleur pulsée	○	○
Décongélation	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	○
Déshydratation (fruits, légumes, champignons)	○	-
Yaourt (50 °C)	○	○
Levage de pâte (40 °C)	○	○
Cuisson lente (viande et poisson)	○	○
FONCTIONS STANDARD		
Nettoyage automatique	○	○
Convection naturelle	○	○
Préchauffage rapide	○	○
Chaleur pulsée	○	○
Grill	○	○
Convection naturelle	○	○
Turbo grill	○	○
Tweli-grill	○	-
Favoris	○	○
ACCESSOIRES		
Sonde à cœur	○	○
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	1 / 2	2 / 1
Lèche-frite(s)	1	1
Grille de déshydratation	○	-
Tournebroche	○	○
Rails/glissières	Télescopiques (2 rails à dégagement total)	Télescopiques (1 rail à dégagement total)
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A+
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○
Éclairage intérieur	1 ampoule halogène	1 ampoule halogène
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○
Volume de la cavité (L)	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 300
Puissance du grill (W)	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	40,9 / 42,9	40,9 / 42,9
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650

FOURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	FOUR EXPERT 60 CM PYROLYSE KOHSP 60601	FOUR EXPERT 60 CM PYROLYSE KOHSP 60604
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable / anti-traces
Écran interface utilisateur	2 boutons, écran numérique	2 boutons, écran numérique
SYSTÈME DE NETTOYAGE		
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco: 1h15 Standard: 2h
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Système Twelix	-	-
Accessoire cuit-vapeur	-	-
Cuisson vapeur	-	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	○
Fermeture douce	○	○
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	-	-
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	-	-
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Séchage	-	-
Tweli-base (W)	-	-
Éco chaleur pulsée	○	○
Décongélation	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	○
Déshydratation	-	-
Yaourt (50 °C)	○	○
Levage de pâte (40 °C)	○	○
Cuisson lente (viande et poisson)	○	○
FONCTIONS STANDARD		
Nettoyage automatique	○	○
Convection naturelle	○	○
Préchauffage rapide	○	○
Chaleur pulsée	○	○
Grill	○	○
Convection naturelle	○	○
Turbo grill	○	○
Tweli-grill	-	-
Favoris	○	○
ACCESSOIRES		
Sonde à cœur	○	○
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	1 / 1	1 / 1
Lèche-frite(s)	1	1
Grille de déshydratation	-	-
Tournebroche	-	-
Rails/glissières	Télescopiques (1 paire installée)	1 rail télescopique à dégagement total
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A+
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○
Éclairage intérieur	1 ampoule halogène	2 ampoules halogène
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○
Volume de la cavité (L)	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 000	2 000
Puissance du grill (W)	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	40,9 / 42,9	40,9 / 42,9
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650

	FOUR CLASSIQUE 60 CM PYROLYSE KOHCP 60600	FOUR 90 CM STANDARD KOFCS 60900
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable anti-traces
Écran interface utilisateur	2 boutons, écran numérique	2 boutons, écran numérique
SYSTÈME DE NETTOYAGE		
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Standard
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	-
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Système Twelix	-	-
Accessoire cuit-vapeur	-	-
Cuisson vapeur	-	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	-
Fermeture douce	-	○
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	-	-
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	-	-
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Séchage	-	-
Tweli-base (W)	-	-
Éco chaleur pulsée	-	-
Décongélation	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	-
Déshydratation	-	-
Yaourt (50 °C)	○	-
Levage de pâte (40 °C)	○	-
Cuisson lente (viande et poisson)	○	-
FONCTIONS STANDARD		
Nettoyage automatique	○	-
Convection naturelle	-	-
Préchauffage rapide	○	-
Chaleur pulsée	○	○
Grill	○	○
Convection naturelle	○	○
Turbo grill	-	-
Tweli-grill	-	-
Favoris	○	-
ACCESSOIRES		
Sonde à cœur	-	-
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	1 / 1	2 / 1
Lèche-frite(s)	1	-
Grille de déshydratation	-	-
Tournebroche	-	○
Rails/glissières	Grilles	Télescopiques
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	50 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○
Éclairage intérieur	1 ampoule halogène	1 lampe à incandescence
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	2 / -
Volume de la cavité (L)	73	89
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 000	-
Puissance du grill (W)	2 450	2 850
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	477 X 893 X 538
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	478 X 860 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	560 X 980 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	40,9 / 42,9	43,2 / 46
Puissance connexion électrique (W)	3 650	2 900

FOURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	FOUR TWELIX ARTISAN 60 CM PYROLYSE KOASP 60602	FOUR TWELIX 60 CM PYROLYSE KOTSP 60602
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable anti-traces
Écran interface utilisateur	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
SYSTÈME DE NETTOYAGE		
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Système Twelix	○	○
Accessoire cuit-vapeur	○	-
Cuisson vapeur	○	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	○
Fermeture douce	○	○
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	4	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	6	6
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	5	5
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Séchage	○	○
Tweli-base (W)	○	○
Éco chaleur pulsée	○	○
Décongélation	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	○
Déshydratation	○	○
Yaourt (50 °C)	○	○
Levage de pâte (40 °C)	○	○
Cuisson lente (viande et poisson)	○	○
FONCTIONS STANDARD		
Nettoyage automatique	○	○
Convection naturelle	○	○
Préchauffage rapide	○	○
Chaleur pulsée	○	○
Grill	○	○
Convection naturelle	○	○
Turbo grill	○	○
Tweli-grill	○	○
Favoris	○	○
ACCESSOIRES		
Sonde à cœur	○	○
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	2 / 2	1 / 2
Lèche-frîte(s)	-	1
Grille de déshydratation	○	○
Tournebroche	○	○
Rails/glissières	Télescopiques (2 rails à dégagement total)	Télescopiques (2 rails à dégagement total)
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A+
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○
Éclairage intérieur	2 ampoules halogène	2 ampoules halogène
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○
Volume de la cavité (L)	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 300
Puissance du grill (W)	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	53,4 / 56,4	40,9 / 42,9
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650

	FOUR LAB 60 CM PYROLYSE KOLSP 60602	FOUR CLASSIQUE 60 CM PYROLYSE KOHSP 60602	FOUR MULTIFONCTION 60 CM CATALYSE KOHCC 60600
ESTHÉTIQUE			
Finition	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable anti-traces	Acier inoxydable anti-traces
Écran interface utilisateur	2 boutons, LCD	2 boutons, écran numérique	2 boutons, écran numérique
SYSTÈME DE NETTOYAGE			
Pyrolyse/Standard/Catalyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Catalyse
Cycle pyrolyse	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	Express / Eco : 1h15 Standard : 2h	-
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Système Twelix	-	-	-
Accessoire cuit-vapeur	-	-	-
Cuisson vapeur	-	-	-
Cuisson sur plusieurs niveaux	○	○	-
Fermeture douce	○	○	-
FONCTIONS PROFESSIONNELLES			
Fonctions cuisson vapeur (type d'aliments, cuisson vapeur personnalisée, pure vapeur, artisan)	-	-	-
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	6	-	-
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	5	-	-
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	5	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES			
Séchage	-	-	-
Tweli-base (W)	-	-	-
Chaleur pulsée Eco	○	-	-
Décongélation	○	○	○
Maintien au chaud (65 °C)	○	○	○
Déshydratation	-	-	-
Yaourt (50 °C)	○	○	○
Levage de pâte (40 °C)	○	○	○
Cuisson lente (viande et poisson)	○	○	○
FONCTIONS STANDARD			
Nettoyage automatique	○	○	-
Convection naturelle	○	-	-
Préchauffage rapide	○	○	○
Chaleur pulsée	○	○	○
Grill	○	○	○
Convection naturelle	○	○	○
Turbo grill	○	-	-
Tweli-grill	-	-	-
Favoris	○	○	○
ACCESSOIRES			
Sonde à cœur	○	-	-
Grille(s) / Plaque(s) de cuisson	2 / 1	1 / 1	1 / 1
Lèche-frîte(s)	1	1	1
Grille de déshydratation	-	-	-
Tournebroche	○	-	-
Rails/glissières	Télescopiques (1 paire installée)	Grilles	Grilles
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60	220 - 240 / 50 - 60
Température réglable (°C)	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Système de verrouillage de porte	○	○	○
Éclairage intérieur	2 ampoules halogène	1 ampoule halogène	1 ampoule halogène
Porte en verre / Porte froide	4 / ○	4 / ○	3 / -
Volume de la cavité (L)	73	73	73
Puissance de la résistance circulaire (W)	2 300	2 000	2 000
Puissance du grill (W)	2 450	2 450	2 450
Dimensions produit H x L x P (mm)	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564	595 X 595 X 564
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550	583 X 560 X 550
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650	690 X 630 X 650
Poids net / Poids brut (kg)	40,9 / 42,9	40,9 / 42,9	38,5 / 39,4
Puissance connexion électrique (W)	3 650	3 650	3 650

FOURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	FOUR 2 EN 1 COMPACT INOX NOIR 45 CM STANDARD KOCCXB 45600	FOUR 2 EN 1 COMPACT 45 CM STANDARD KOCCX 45600
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier inoxydable noir	Acier KitchenAid
Écran interface utilisateur	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Style	Four à cuisson rapide	Four à cuisson rapide
Système 3D de diffusion des ondes	-	-
Capteur Dynamic	-	-
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Boulangerie (pain traditionnel, pain à la farine de malt, pizza épaisse, pizza fine, cake salé, baguette)	6	6
Pâtisserie (pâte à choux, croissant, génoise, cake aux fruits, pâte brisée)	5	5
Rôtissoire (veau, porc, rôti de bœuf saignant ou à point, poulet rôti, dinde rôtie)	7	7
FONCTIONS SPÉCIALES		
Fonction Crisp	-	-
Sensor Cooking	○ Réchauffer ○ Décongeler	○ Réchauffer ○ Décongeler
Fonctions automatiques		
Cuisson Vapeur intelligente	-	-
Mode maintien au chaud (60°)	○	○
Levage de pâte (35°)	○	○
Cuisson lente	○	○
Grill	○	○
Turbo grill	○	○
Grill + micro-ondes	○	○
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
Réchauffage automatique	○	○
Démarrage rapide	○	○
Préchauffage rapide	-	-
Décongélation rapide	-	-
ACCESSOIRES		
Plateau tournant en verre (diamètre)	-	-
Grille grill	-	-
Grille chaleur pulsée	-	-
Plat Crisp	-	-
Poignée Crisp	-	-
Cuit-vapeur	-	-
Couvre-plats	○	○
Grille à pâtisserie	○	○
Plaque en verre	○	○
Plaque à pâtisserie	○	○
Sonde à cœur	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Tension (V)	230	230
Fréquence (Hz)	50	50
Prise électrique fournie	Non - Kit prise type F	Non - Kit prise type F
Classe énergétique	A+	A+
Système de verrouillage des touches	○	○
Éclairage intérieur	○	○
Volume de la cavité (L)	40	40
Puissance max micro-ondes (W)	850	850
Nombre de niveaux de puissance	7	7
Puissance du grill (W)	1 600	1 600
Puissance chaleur pulsée (W)	1 200	1 200
Type de grill	Élément chauffant	Élément chauffant
Puissance totale (W)	2 800	2 800
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 X 595 X 560	455 X 595 X 560
Dimensions cavité H x L x P (mm)	210 X 450 X 420	210 X 450 X 420
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	560 X 707 X 707	560 X 707 X 707
Poids brut (kg)	37	37
Poids net (kg)	35	35

	FOUR COMBINÉ VAPEUR INOX NOIR 45 CM STANDARD KOCCXB 45600	FOUR COMBINÉ VAPEUR 45 CM STANDARD KOCCX 45600	FOUR PURE VAPEUR 45 CM STANDARD KOSCX 45600
ESTHÉTIQUE			
Type d'affichage	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
Finition	Acier inoxydable noir	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
NETTOYAGE ET ENTRETIEN			
Détartrage	○	○	○
Désinfection	○	○	○
Nettoyage vapeur	○	○	○
Vidange	○	○	○
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Style	Combi-vapeur	Combi-vapeur	Pure vapeur
Cuisson sur plusieurs niveaux - 3 niveaux parfaitement plats	○	○	○
FONCTIONS SPÉCIALES			
Levage de pâte (30°)	○	○	○
Yaourt (40 °C)	○	○	○
Conservation	○	○	○
Cuisson assistée	○	○	○
FONCTIONS TRADITIONNELLES			
Chaleur pulsée	○	○	-
Chaleur pulsée + vapeur	○	○	-
Vapeur	○	○	○
Réchauffage automatique	○	○	○
Décongélation vapeur	○	○	○
FONCTIONS DE RÉCHAUFFAGE SOUS-VIDE			
Aliments congelés	○	○	○
Aliments réfrigérés	○	○	○
FONCTIONS DE CUISSON SOUS-VIDE			
Viande entière	○	○	○
Viande - tranches	○	○	○
Volaille	○	○	○
Poisson	○	○	○
Mollusques / fruits de mer	○	○	○
Fruits / légumes	○	○	○
Desserts	○	○	○
Crèmes salées	○	○	○
ACCESSOIRES			
Sonde à cœur	○	○	○
Éponge	○	○	○
Grilles	1	1	1
Lèche-frites	1	1	1
Égouttoir	○	○	○
Grille à pâtisserie	○	○	-
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Température réglable (°C)	40 - 230	40 - 230	40 - 230
Tension (V)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50	50	50
Mode ECO	○	○	○
Système de verrouillage des touches	○	○	○
Démarrage différé	○	○	○
Éclairages intérieurs	○	○	○
Réservoir d'eau (capacité)	○ - 2 L	○ - 2 L	○ - 2 L
Dimensions cavité H x L x P (mm)	236 X 372 X 390	236 X 372 X 390	236 X 372 X 390
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	460 X 556 X 550	460 X 556 X 550	460 X 556 X 550
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	460 X 568 X 550	460 X 568 X 550	460 X 568 X 550
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 X 595 X 560	455 X 595 X 560	455 X 595 X 560
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	585 X 668 X 688	585 X 668 X 688	585 X 668 X 688
Poids net (kg)	31	31	31
Poids brut (kg)	34	34	34
Puissance totale (W)	1 450	1 450	1 450
Puissance chaleur pulsée (W)	1 400	1 400	-

FOURS ◦ INFORMATIONS TECHNIQUES

	FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ INOX NOIR 45 CM KMQCXB 45600	FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ 45 CM KMQCX 45600	FOUR MICRO-ONDES + GRILL 45 CM KMMGX 45600
ESTHÉTIQUE			
Matériau de la cavité	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Type d'écran	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD	2 boutons, LCD
Finition	Acier inoxydable noir	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Style	Micro-ondes combiné	Micro-ondes combiné	Micro-ondes grill
Système 3D de diffusion des ondes	○	○	○
Capteur Dynamic	○	○	○
FONCTIONS SPÉCIALES			
Fonction Crisp	○	○	-
Sensor Cooking	Réchauffer / Crisp Vapeur	Réchauffer / Crisp Vapeur	Réchauffer Vapeur
Fonctions automatiques	○	○	-
Cuisson Vapeur intelligente	○	○	○
Mode maintien au chaud	○	○	-
Levage de pâte	-	-	-
Cuisson lente	-	-	-
Grill	○	○	○
Turbo grill	○	○	-
Grill + micro-ondes	○	○	-
FONCTIONS TRADITIONNELLES			
Réchauffage automatique	○	○	○
Démarrage rapide	○	○	○
Préchauffage rapide	○	○	-
Décongélation rapide	○	○	○
ACCESSOIRES			
Plateau tournant	○	○	○
Grille grill	○	○	○
Grille chaleur pulsée	○	○	-
Plat Crisp	○	○	-
Poignée Crisp	○	○	-
Cuit-vapeur	○	○	○
Couvre-plats	○	○	○
Grille à pâtisserie	-	-	-
Plaque en verre	-	-	-
Plaque à pâtisserie	○	○	-
Sonde à cœur	-	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Tension (V)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50	50	50
Prise électrique fournie	Non - Kit prise type F	Non - Kit prise type F	Non - Kit prise type F
Système de verrouillage des touches	○	○	○
Éclairage intérieur	○	○	○
Volume de la cavité (L)	40	40	40
Puissance max micro-ondes (W)	900	900	900
Nombre de niveaux de puissance	7	7	7
Puissance du grill (W)	1 600	1 600	1 600
Puissance chaleur pulsée (W)	1 200	1 200	-
Type de grill	Élément chauffant	Élément chauffant	Élément chauffant
Puissance totale (W)	2 800	2 800	2 800
Dimensions produit H x L x P (mm)	455 X 595 X 560	455 X 595 X 560	455 X 595 X 560
Dimensions cavité H x L x P (mm)	210 X 450 X 420	210 X 450 X 420	210 X 450 X 420
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	561 X 669 X 685	561 X 669 X 685	561 X 669 X 695
Poids net (kg)	35	35	35
Poids brut (kg)	37	37	37

	FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ 38 CM KMQCX 38600	FOUR MICRO-ONDES 38 CM KMMXX 38600
ESTHÉTIQUE		
Matériau de la cavité	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Type d'écran	2 boutons, écran numérique	2 boutons, écran numérique
Finition	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Style	Micro-ondes combiné	Solo
Système 3D de diffusion des ondes	○	○
Capteur Dynamic	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Fonction Crisp	○	-
Sensor Cooking	Réchauffage automatique / Cuisson automatique / Crisp automatique	Réchauffage automatique / Cuisson automatique
Fonctions automatiques	○	○
Cuisson Vapeur intelligente	-	-
Mode maintien au chaud	-	-
Levage de pâte	-	-
Cuisson lente	-	-
Grill	○	-
Turbo grill	-	-
Grill + micro-ondes	○	-
FONCTIONS TRADITIONNELLES		
Réchauffage automatique	○	○
Démarrage rapide	○	○
Préchauffage rapide	○	-
Décongélation rapide	○	○
ACCESSOIRES		
Plateau tournant	○	○
Grille grill	○	-
Grille chaleur pulsée	○	-
Plat Crisp	○	-
Poignée Crisp	○	-
Cuit-vapeur	-	-
Couvre-plats	○	○
Grille à pâtisserie	-	-
Plaque en verre	-	-
Plaque à pâtisserie	-	-
Sonde à cœur	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Tension (V)	230	230
Fréquence (Hz)	50	50
Prise électrique fournie	Non - Kit prise type F	Non - Kit prise type F
Système de verrouillage des touches	○	○
Éclairage intérieur	○	○
Volume de la cavité (L)	31	31
Puissance max micro-ondes (W)	1 000	1 000
Nombre de niveaux de puissance	7	7
Puissance du grill (W)	800	-
Puissance chaleur pulsée (W)	1 200	-
Type de grill	Grill quartz	-
Puissance totale (W)	2 300	1 800
Dimensions produit H x L x P (mm)	385 X 595 X 514	385 X 595 X 514
Dimensions cavité H x L x P (mm)	200 X 405 X 380	200 X 405 X 380
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	445 X 656 X 630	445 X 656 X 630
Poids net (kg)	30	30
Poids brut (kg)	32	32

TABLES DE CUISSON

GAZ

INDUCTION

DOMINO

Ce sont les petits détails qui font qu'un plat est terminé. Vous pouvez tout changer dans les dernières secondes.

Mario Batali



En fin de compte, c'est votre créativité,
peut-être même votre démesure,
qui détermine le résultat de vos plats.

Bobby Flay

Tables de cuisson

Enflammez la curiosité avec de nouvelles saveurs

Le feu met les choses en mouvement : la vie, l'univers, tout. Quelle que soit sa source, sa puissance est si grande qu'il faut non seulement de la précision pour le contrôler, mais aussi une réelle persévérance. Alors, seulement, la chaleur peut déclencher la créativité. Qu'est-ce qui vous inspire le plus en cuisine ? La chaleur de la flamme, l'électricité ou les deux à la fois ?

Les tables de cuisson KitchenAid répondent à cette question et à toutes les autres. Parce que nous savons que la réaction de Maillard ne concerne pas uniquement les sucres et les acides aminés. Elle agit sur l'éveil de la curiosité et la satisfaction que procure le résultat.

TABLES DE CUISSON À GAZ

Fonctions exceptionnelles



Selon Plutarque, l'esprit n'est pas un récipient à remplir mais plutôt un feu qu'il faut allumer. Une fois qu'il est allumé, il devient passionnant d'apprendre et de comprendre comment faire pour ne pas qu'il s'éteigne. Chaque table de cuisson à gaz KitchenAid est conçue pour disposer de toutes les fonctions nécessaires pour attiser votre passion.

● *Brûleurs à couronnes multiples*

Grâce aux foyers concentriques, les brûleurs à couronnes multiples garantissent une diffusion uniforme, puissante et réglable de la chaleur sur une large surface. Il suffit d'ajouter un dessous-de-plat spécial pour les utiliser comme des brûleurs triple couronne et préparer de délicieuses recettes.

● *Adaptateur Wok*

L'adaptateur Wok garantit une bonne répartition de la chaleur et une excellente stabilité de la poêle wok utilisée pour une cuisson uniforme et réussie. Composé d'une seule pièce, il est facile à mettre en place sur le foyer central et à nettoyer.

● *Installation standard ou à fleur de plan de travail*

Les tables de cuisson KitchenAid peuvent être installées au même niveau que votre plan de travail afin de créer des solutions élégantes, en harmonie avec le style de votre cuisine. Selon vos préférences et l'agencement de votre espace de cuisson, elles s'adaptent à tous types de matériaux et plans de travail.

● *Grilles en fonte à dégagement total*

Les grilles de cuisson KitchenAid peuvent être lavées au lave-vaisselle, ce qui vous permet de gagner du temps et de fournir moins d'efforts.

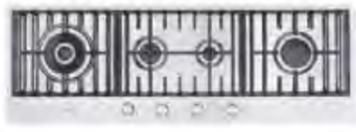


C'est une histoire d'amour la cuisine.
Il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font.

Alain Ducasse

TABLES DE CUISSON À GAZ

TABLE GAZ 113 CM

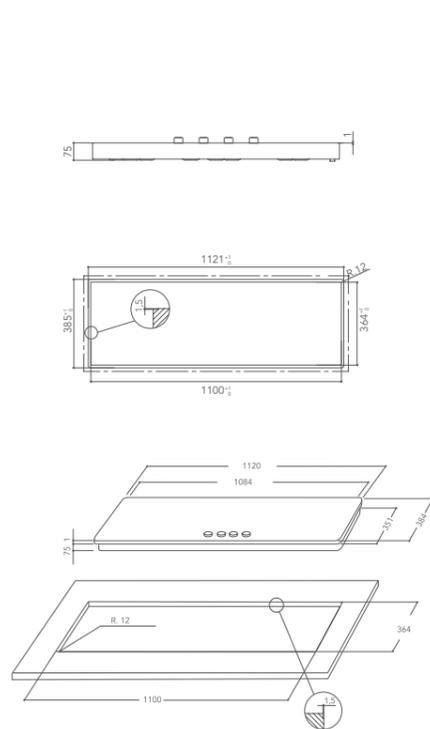


KHSD4 11380 | 1 880 € TTC

4 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 4 kW
Installation standard ou à fleur de plan de travail

Adaptateur Wok

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle



Spécifications techniques page 126

TABLE GAZ 86 CM

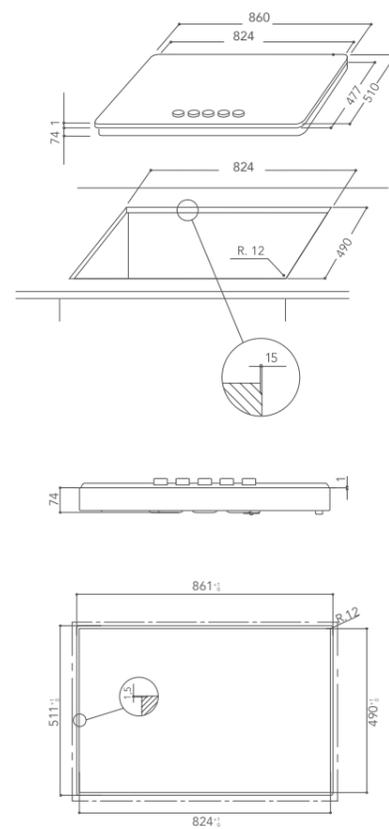


KHSP5 86510 | 1 530 € TTC

5 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 6 kW
Installation standard ou à fleur de plan de travail

Adaptateur Wok

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle



Spécifications techniques page 126

TABLE GAZ 77 CM

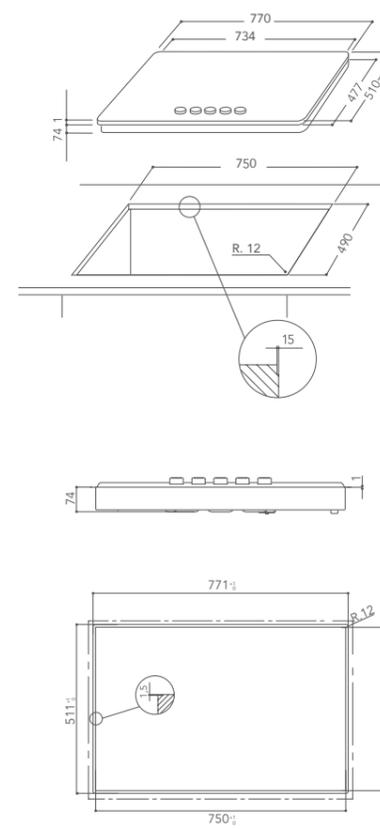


KHSP5 77510 | 1 410 € TTC

5 brûleurs à gaz
1 brûleur spécial double couronne double-injecteur 6 kW
Installation standard ou à fleur de plan de travail

Adaptateur Wok

Brûleurs en laiton
Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle



Spécifications techniques page 126

INDUCTION

RÉVEILLENZ VOTRE INSPIRATION



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 65 CM

- + Installation standard
- + 3 zones
- + Booster 3,4 kW

STANDARD KHID3 65510
page 117



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 65 CM

- + Installation standard
- + 4 zones
- + Booster 2,4 kW

STANDARD KHID4 65510
page 117



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 65 CM

- + Installation standard
- + 3 zones
- + Booster 5,4 kW

STANDARD KHIP3 65510
page 116



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 90 CM

- + 5 zones
- + Booster 5 kW

Installation :
À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL
KHIP5 90511
STANDARD KHIP5 90510
page 114



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 90 CM

- + Installation standard
- + 3 zones
- + Booster 5,4 kW

KHIP3 90400
page 114



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 77 CM

- + 4 zones
- + Booster 4,2 kW

Installation :
À FLEUR DE PLAN DE
TRAVAIL KHIP4 77511
STANDARD KHIP4 77510
page 115

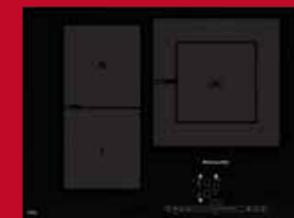


TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 70 CM

- + Installation standard
- + 3 zones
- + Booster 5,4 kW

STANDARD KHIP3 70510
page 115



TABLE DE CUISSON
À INDUCTION 77 CM

- + Installation standard
- + 4 zones
- + Booster 5,4 kW

STANDARD KHID4 77510
page 116



La créativité c'est penser à de nouvelles choses.
L'innovation c'est faire de nouvelles choses.

Theodore Levitt

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

Fonctions exceptionnelles



Il est facile d'éveiller la curiosité d'un esprit créatif. Mais cette curiosité doit être nourrie de nouvelles idées. Ainsi, les tables à induction KitchenAid sont conçues avec un éventail complet de fonctions, pour votre plus grande satisfaction.

● *Fonction Sensor*

Standard sur la plupart des tables de cuisson KitchenAid, cette fonction permet de détecter avec précision le point d'ébullition de l'eau dans une casserole. Elle vous avertit grâce à un signal sonore, puis elle règle automatiquement le niveau de puissance afin de réduire la consommation d'énergie tout en maintenant la température.

● *Fonctions intelligentes de cuisson*

Les fonctions spéciales pour faire mijoter et fondre vous apportent la précision nécessaire pour obtenir un résultat parfait avec des ingrédients délicats, tels que le beurre ou le chocolat. La fonction de maintien de la température garde votre préparation au chaud pendant que vous servez. Idéal pour vos nappages de chocolat.

● *Zone combinable*

Cette option vous permet de rassembler deux zones attenantes afin de cuisiner plus facilement avec de grands récipients, parfait pour préparer un délicieux plat pour toute la famille par exemple. Les zones s'activent grâce à un système spécial qui reconnaît lorsque les deux surfaces sont suffisamment recouvertes par une casserole.

● *Fonction Booster*

La fonction booster accélère l'ébullition de l'eau en augmentant la puissance jusqu'à 3,7 kW (ou même 5,4 kW sur certains modèles) jusqu'à l'ébullition afin que vos pâtes maison soient parfaitement al dente.

● *Contrôle de la puissance*

La technologie spéciale de contrôle de la puissance de votre table de cuisson à induction KitchenAid vous permet de régler la puissance maximum en fonction de l'alimentation électrique de votre cuisine.

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM



À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL
 KHIP5 90511 | 2 000 € TTC
STANDARD
 KHIP5 90510 | 2 000 € TTC

5 zones d'induction
 2 zones combinables
 Très grande zone d'induction : 30 cm

Booster 5 kW
 5 fonctions spéciales

Poêle Grill fournie

Puissance totale : 10,2 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM



STANDARD
 KHIP3 90400 | 1 180 € TTC

3 zones d'induction
 1 double zone
 Très grande zone d'induction : 30 cm

Booster 5,4 kW
 3 fonctions spéciales

Puissance totale : 7 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM



À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL
 KHIP4 77511 | 1 530 € TTC
STANDARD
 KHIP4 77510 | 1 530 € TTC

4 zones d'induction
 1 zone combinable
 Très grande zone d'induction : 28 cm

Booster 4,2 kW
 5 fonctions spéciales

Poêle Grill fournie

Puissance totale : 8 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 70 CM



STANDARD
 KHIP3 70510 | 1 180 € TTC

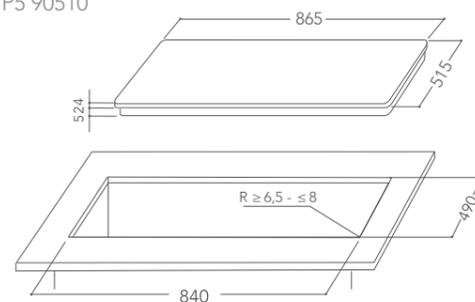
3 zones d'induction
 1 zone combinable

Booster 5,4 kW
 5 fonctions spéciales

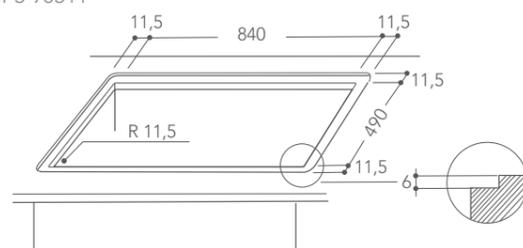
Poêle Grill fournie

Puissance totale : 7,4 kW

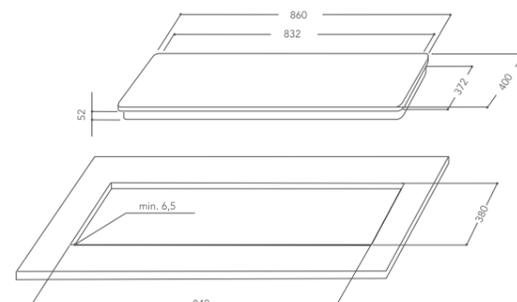
KHIP5 90510



KHIP5 90511

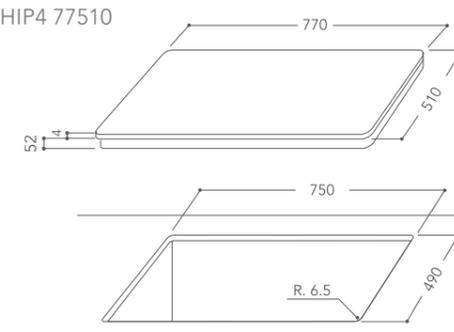


Spécifications techniques page 127

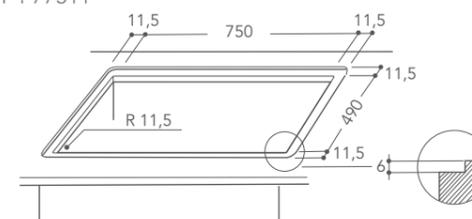


Spécifications techniques page 127

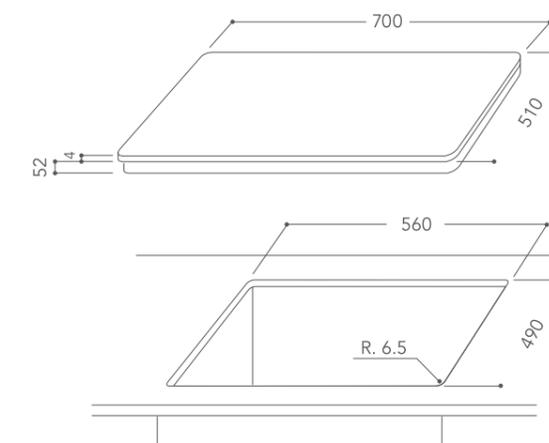
KHIP4 77510



KHIP4 77511



Spécifications techniques page 127



Spécifications techniques page 128

TABLES DE CUISSON À INDUCTION

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM



STANDARD
KHIP3 65510 | 880 € TTC

3 zones d'induction
1 zone combinable

Booster 5,4 kW
3 fonctions spéciales

Puissance totale : 7,4 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM



STANDARD
KHID4 77510 | 1 410 € TTC

4 zones d'induction
1 zone flexible auto-détection

Booster 5,4 kW

Puissance totale : 7,2 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM



STANDARD
KHID4 65510 | 1 000 € TTC

4 zones d'induction
2 zones flexibles auto-détection

Booster 2,4 kW
4 fonctions spéciales

Puissance totale : 7,2 kW

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM

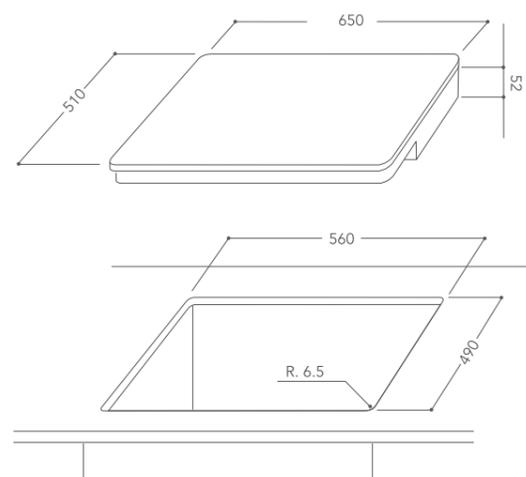


STANDARD
KHID3 65510 | 765 € TTC

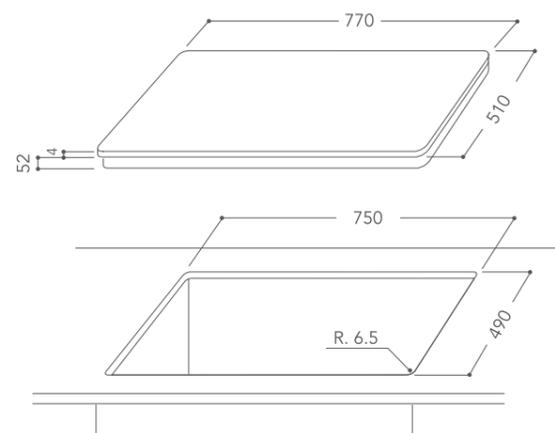
3 zones d'induction

Booster 3,4 kW

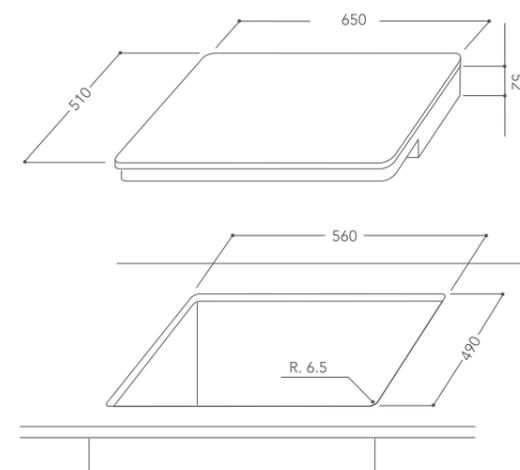
Puissance totale : 7 kW



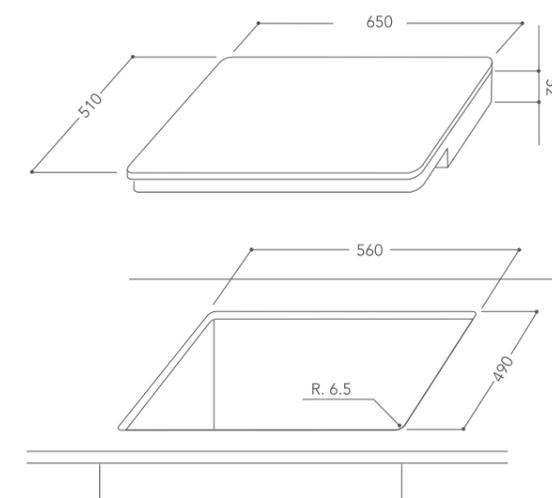
Spécifications techniques page 128



Spécifications techniques page 129



Spécifications techniques page 129



Spécifications techniques page 129

DOMINO

FAITES
MARCHER
VOTRE
INSPIRATION



38 CM DOMINO GAZ

- + Table domino Gaz
- + 2 brûleurs
- + Installation à fleur de plan de travail / Standard

KHDD2 38510
page 125



38 CM DOMINO GAZ

- + Table domino Gaz
- + 1 brûleur 6 kW
- + Installation à fleur de plan de travail / Standard

KHDP1 38510
page 124



38 CM DOMINO INDUCTION

- + Table domino induction
- + 2 zones
- + Installation à fleur de plan de travail / Standard

KHYD2 38510
page 124



MODULE DE CUISSON CHEF SIGN 45 CM

- + 5 modes de cuisson
- + 2 zones induction modulables

Installation :
À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL
KHCMF 45000
STANDARD KHCMS 45000
page 122



TABLE DOMINO INDUCTION WOK 38 CM

- + Table domino induction Wok
- + Booster 2,3 kW
- + Installation à fleur de plan de travail / standard

KHWD1 38510
page 122



TABLE DOMINO INDUCTION TEPPANYAKI 38 CM

- + Table domino induction Teppanyaki
- + 2 zones d'induction
- + Installation à fleur de plan de travail / standard

KHTD2 38510
page 123



TABLE DOMINO INDUCTION 38 CM

- + Table domino induction
- + 1 zone
- + Installation à fleur de plan de travail / standard

KHYD1 38510
page 123

DOMINO

Fonctions exceptionnelles



En 1948, l'architecte Le Corbusier a créé Modulor, un système de proportions pour concevoir des espaces à échelle humaine. Aujourd'hui, grâce aux modules de cuisson Domino de KitchenAid conçus pour vous proposer différentes combinaisons, vous pouvez concevoir votre cuisine idéale selon vos besoins spécifiques.

● *Teppanyaki*

Elle vous apporte les résultats professionnels tant convoités. Idéale si vous voulez saisir rapidement des ingrédients finement tranchés avant d'y ajouter une sauce épaisse ou une marinade, mais également si vous souhaitez l'utiliser comme une plancha espagnole pour cuire du poisson, de la viande, des coquillages ou des omelettes à l'authentique mode méditerranéenne.

● *Wok*

La chaleur est distribuée uniformément sans risque de brûlure afin de fournir les températures extrêmement élevées nécessaires pour faire sauter de la viande, du poisson, de la volaille, des légumes coupés finement et des nouilles de façon authentique et rapide.

● *Installation standard ou à fleur de plan de travail*

Les tables de cuisson KitchenAid peuvent être installées au même niveau que votre plan de travail afin de créer des solutions élégantes, en harmonie avec le style de votre cuisine. Selon vos préférences et l'agencement de votre espace de cuisson, elles s'adaptent à tous types de matériaux et plans de travail.



La vie est trop courte pour
ne pas bien manger.
Oscar Farinetti

DOMINO

MODULE DE CUISSON CHEF SIGN 45 CM



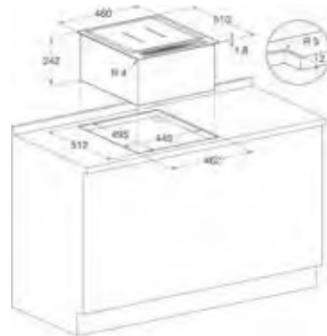
KHCMF 45000 | 2 900 € TTC
KHCMS 45000 | 2 900 € TTC

5 modes de cuisson : vapeur, bouillir, rôtir, frire, basse température
1 zone modulable

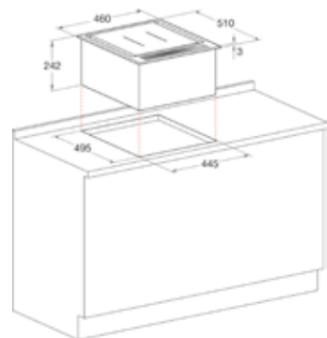
2 zones d'induction
Puissance totale : 2,8 kW

Commandes tactiles
Système de verrouillage des commandes

Installation à fleur de plan de travail



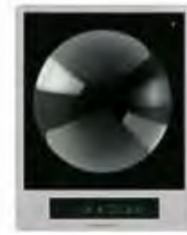
Installation standard



Spécifications techniques page 130

KIT EN OPTION KATCS 35000 | 1 000 € TTC

TABLE DOMINO INDUCTION WOK 38 CM

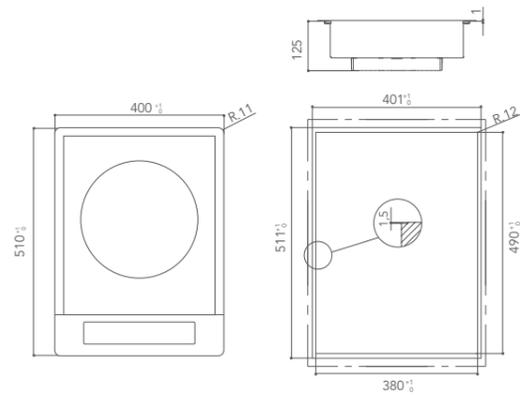
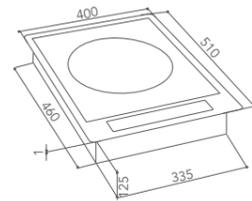


KHWD1 38510 | 2 120 € TTC

Zone d'induction (30 cm) pour wok

Puissance totale : 3 kW

Commandes tactiles
Système de verrouillage des commandes



Spécifications techniques page 130

TABLE DOMINO INDUCTION TEPPANYAKI 38 CM

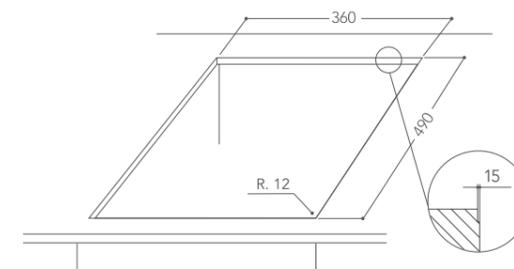
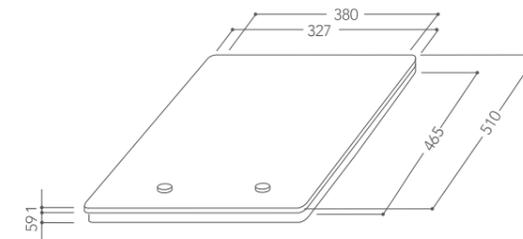


KHTD2 38510 | 2 000 € TTC

Plaque à induction teppanyaki

2 zones d'induction
Puissance totale : 2,8 kW

Commandes tactiles



Spécifications techniques page 130

TABLE DOMINO INDUCTION 38 CM

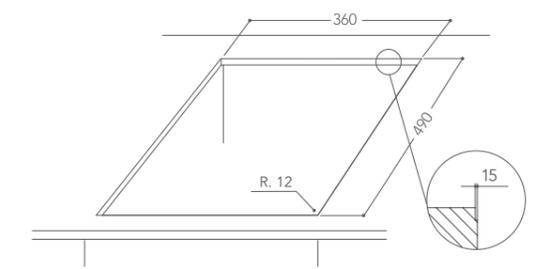
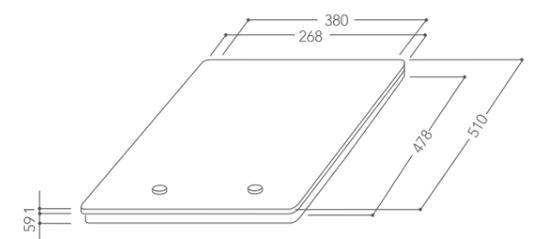


KHYD1 38510 | 1 000 € TTC

1 zone d'induction

Puissance totale : 3 kW

Commandes tactiles
Système de verrouillage des commandes



Spécifications techniques page 131

DOMINO

TABLE DOMINO INDUCTION 38 CM

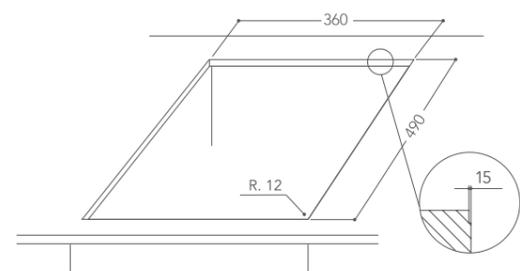
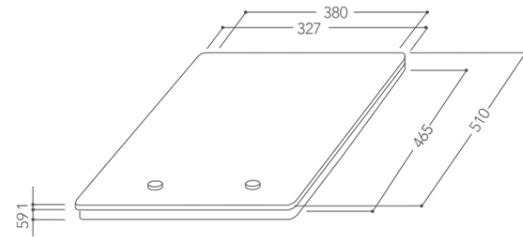


KHYD2 38510 | 940 € TTC

2 zones d'induction

Puissance totale : 3,4 kW

Commandes tactiles
Système de verrouillage des commandes



Spécifications techniques page 131

TABLE DOMINO GAZ 38 CM

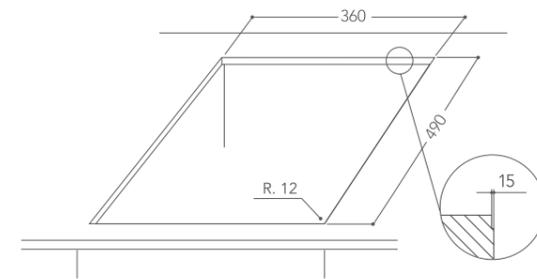
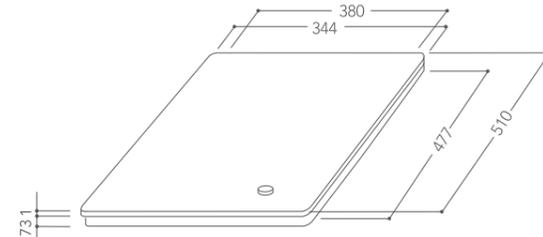


KHDP1 38510 | 940 € TTC

1 brûleur double-couronne 6 kW

Adaptateur wok

Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle
Brûleur en laiton



Spécifications techniques page 132

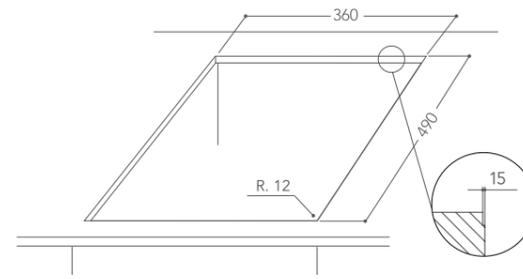
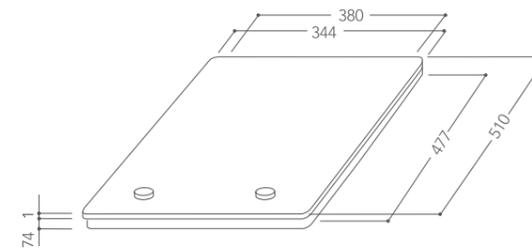
TABLE DOMINO GAZ 38 CM



KHDD2 38510 | 880 € TTC

2 brûleurs : 1 semi-rapide et 1 auxiliaire

Grilles en fonte à dégagement total lavables au lave-vaisselle
Brûleurs en laiton



Spécifications techniques page 132

TABLES DE CUISSON • INFORMATIONS TECHNIQUES

	TABLE GAZ 113 CM KHSD4 11380	TABLE GAZ 86 CM KHSP5 86510	TABLE GAZ 77 CM KHSP5 77510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Gaz sur métal	Gaz sur métal	Gaz sur métal
Nombre de zones de cuisson	4 brûleurs à gaz	5 brûleurs à gaz	5 brûleurs à gaz
PERFORMANCES			
1ère zone de cuisson			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Type de brûleurs	Double couronne - Double injecteur - Laiton	Auxiliaire - Laiton	Auxiliaire - Laiton
Dimension (mm)	125	36	36
Puissance (W)	4 200	1 000	1 000
2ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone gauche du milieu	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Type de brûleurs	Semi-rapide - Laiton	Rapide - Laiton	Rapide - Laiton
Dimension (mm)	60	87	87
Puissance (W)	1 750	3 000	3 000
3ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone droite du milieu	Zone arrière droite	Zone arrière droite
Type de brûleurs	Auxiliaire - Laiton	Semi-rapide - Laiton	Semi-rapide - Laiton
Dimension (mm)	36	60	60
Puissance (W)	1 000	1 750	1 750
4ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone avant droite	Zone avant droite	Zone avant droite
Type de brûleurs	Rapide - Laiton	Semi-rapide - Laiton	Semi-rapide - Laiton
Dimension (mm)	87	60	60
Puissance (W)	3 000	1 750	1 750
5ème zone de cuisson			
Emplacement	-	Zone du milieu	Zone du milieu
Type de brûleurs	-	Double couronne Double injecteur - Laiton	Double couronne Double injecteur - Laiton
Dimension (mm)	-	125	125
Puissance (W)	-	6 000	6 000
ACCESSOIRES			
Adaptateur wok	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Puissance totale (kW)	-	-	-
Installation	À fleur de plan de travail / Standard	À fleur de plan de travail / Standard	À fleur de plan de travail / Standard
Finition	Inox	Inox	Inox
Type de commandes	Manettes frontales	Manettes frontales	Manettes frontales
Système d'allumage	Bouton	Bouton	Bouton
Support de cuisson	3 supports en fonte émaillée	3 supports en fonte émaillée	3 supports en fonte émaillée
Grilles lavables au lave-vaisselle	○	○	○
Puissance raccordement électrique (W)	-	-	-
Puissance raccordement gaz (W)	9 750	13 500	13 500
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100	100
Courant (A)	0,2	0,2	0,2
Installation triphasée	○	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	190 X 1 185 X 450	190 X 961 X 580	185 X 825 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	75 X 1 120 X 384	75 X 860 X 510	75 X 770 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 1 098 X 364	30 X 749 X 490	30 X 749 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	70 X 1 100 X 364	70 X 750 X 490	70 X 750 X 490
Poids net (kg)	18,3	17,9	17,9
Poids brut (kg)	21	20,1	20,1

TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM		TABLE DE CUISSON À INDUCTION 90 CM	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM
À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL KHIP5 90511	STANDARD KHIP5 90510	STANDARD KHIP3 90400	À FLEUR DE PLAN DE TRAVAIL KHIP4 77511

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Induction		Induction
Nombre de zones de cuisson	5 zones d'induction		3 zones d'induction
Zones combinables / modulables	2 zones combinables		1 zone combinable
FONCTIONS SPÉCIALES			
Capteur Dynamic	Capteur		Capteur
Programmes automatiques	○		○
Fonction Gril	○		○
Fondre - Mijoter - Maintenir au chaud	○ / ○ / ○		○ / ○ / ○
PERFORMANCES			
1ère zone de cuisson			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone gauche du milieu	Zone avant gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	180	180
Puissance - Booster (W)	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500
2ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone du milieu au milieu	Zone arrière gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	180	180
Puissance - Booster (W)	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500
3ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone arrière droite	Zone droite du milieu	Zone arrière droite
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	300	280
Puissance - Booster (W)	1 850	2 800 - 5 400	2 300 - 4 200
4ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone avant droite	-	Zone du milieu
Type de brûleurs	Zone d'induction	-	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	-	145
Puissance - Booster (W)	1 850	-	1 400 - 2 300
5ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone du milieu	-	-
Type de brûleurs	Double zone d'induction	-	-
Dimension (mm)	300	-	-
Puissance - Booster (W)	2 800	-	-
ACCESSOIRES			
Adaptateur wok	○		○
Poêle Gril	○		○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Puissance totale (kW)	10,2		7,0
Installation	À fleur de plan de travail	Standard	Standard
Finition	Verre		Verre
Type de commandes	Commandes frontales - Slider		Commandes frontales - Slider
Puissance raccordement électrique (W)	8 000		7 000
Tension (V)	220 - 240		220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60		50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100		100
Courant (A)	34,4		30,4
Installation triphasée	○		○
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	205 X 965 X 615		205 X 955 X 605
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 X 865 X 515		56 X 865 X 405
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 838 X 490		38 X 840 X 380
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 X 840 X 490		60 X 842 X 380
Poids net (kg)	19		12,5
Poids brut (kg)	21		14

TABLES DE CUISSON • INFORMATIONS TECHNIQUES

	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 70 CM STANDARD KHIP3 70510	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM STANDARD KHIP3 65510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES		
Type de combustible	Induction	Induction
Nombre de zones de cuisson	3 zones d'induction	3 zones d'induction
Zones combinables / modulables	1 zone combinable	1 zone combinable
FONCTIONS SPÉCIALES		
Capteur Dynamic	Capteur	Capteur
Programmes automatiques	○	○
Fonction Gril	○	-
Fondre - Mijoter - Maintenir au chaud	○ / ○ / ○	○ / ○ / -
PERFORMANCES		
1ère zone de cuisson		
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500
2ème zone de cuisson		
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180	180
Puissance - Booster (W)	1 850 - 2 500	1 850 - 2 500
3ème zone de cuisson		
Emplacement	Zone droite du milieu	Zone droite du milieu
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	300	300
Puissance - Booster (W)	2 800 - 5 400	2 800 - 5 400
4ème zone de cuisson		
Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
5ème zone de cuisson		
Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-
ACCESSOIRES		
Adaptateur wok		
Poêle Gril	○	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Puissance totale (kW)	7,4	7,4
Installation	Standard	Standard
Finition	Verre	Verre
Type de commandes	Commandes frontales - Slider	Commandes frontales - Slider
Puissance raccordement électrique (W)	7 400	7 400
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100
Courant (A)	32,2	32,2
Installation triphasée	○	○
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	220 X 875 X 610	220 X 875 X 610
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 X 705 X 515	56 X 655 X 515
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 560 X 490	30 X 560 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 X 562 X 490	60 X 562 X 490
Poids net (kg)	14	14
Poids brut (kg)	15	15

	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 77 CM STANDARD KHID4 77510	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM STANDARD KHID4 65510	TABLE DE CUISSON À INDUCTION 65 CM STANDARD KHID3 65510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES			
Type de combustible	Induction	Induction	Induction
Nombre de zones de cuisson	4 zones d'induction	4 zones d'induction	3 zones d'induction
Zones combinables / modulables	1 zone modulable	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES			
Capteur Dynamic	-	○	-
Programmes automatiques	-	-	-
Fonction Gril	-	-	-
Fondre - Mijoter - Maintenir au chaud	-	- / ○ / ○	-
PERFORMANCES			
1ère zone de cuisson			
Emplacement	Zone avant gauche	Zone avant gauche	Zone avant gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180/230	180/230	145
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	1 750 - 2 400	1 200 - 1 800
2ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche	Zone arrière gauche
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	180/230	180/230	210
Puissance - Booster (W)	1 750 - 2 400	1 750 - 2 400	2 200 - 3 400
3ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone arrière droite	Zone arrière droite	Zone droite du milieu
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	210	180/230	280
Puissance - Booster (W)	2 200 - 5 400	1 750 - 2 400	2 400 - 3 400
4ème zone de cuisson			
Emplacement	Zone du milieu au milieu	Zone avant droite	-
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction	-
Dimension (mm)	145	180/230	-
Puissance - Booster (W)	1 200 - 1 800	1 750 - 2 400	-
5ème zone de cuisson			
Emplacement	-	-	-
Type de brûleurs	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-
Puissance - Booster (W)	-	-	-
ACCESSOIRES			
Adaptateur wok			
Poêle Gril	-	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Puissance totale (kW)	7,2	7,2	7
Installation	Standard	Standard	Standard
Finition	Verre	Verre	Verre
Type de commandes	Commandes frontales	Commandes frontales	Commandes frontales
Puissance raccordement électrique (W)	7 200	7 200	7 000
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Longueur du cordon d'alimentation (cm)	100	100	100
Courant (A)	31,3	31,3	30,4
Installation triphasée	○	○	○
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	140 X 860 X 595	140 X 855 X 600	140 X 850 X 600
Dimensions produit H x L x P (mm)	56 X 775 X 515	56 X 655 X 515	56 X 655 X 515
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 750 X 490	30 X 560 X 490	30 X 560 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	60 X 752 X 490	60 X 562 X 490	60 X 562 X 490
Poids net (kg)	15	13,3	12,5
Poids brut (kg)	16,2	14,5	13,5

TABLES DE CUISSON • INFORMATIONS TECHNIQUES

MODULE DE CUISSON
CHEF SIGN 45 CM
KHCMF 45000 KHCMS 45000

TABLE DOMINO INDUCTION
WOK 38 CM
KHWD1 38510

TABLE DOMINO INDUCTION
TEPPANYAKI 38 CM
KHTD2 38510

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Zones combinables / modulables	1 zone modulable	-	2 zones modulables
Booster	○	○	-

ESTHÉTIQUE

Couleur et finition	Inox	Inox	Inox
Type de commandes	Commandes frontales	Commandes frontales	Commandes frontales
Nombre de zones de cuisson	2 zones d'induction	1 zone à induction wok	2 zones à induction teppanyaki

PERFORMANCES

1ère zone de cuisson

Emplacement	Zone avant	Zone entière	Zone avant
Type de brûleurs	Plaque à induction	Plaque à induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	150	300	149 x 189
Puissance (W)	610 - 1 400	2 300	1 400 (de 50 °C à 220 °C)

2ème zone de cuisson

Emplacement	Zone arrière	-	Zone arrière
Type de brûleurs	Plaque à induction	-	Zone d'induction
Dimension (mm)	150	-	149 x 189
Puissance (W)	610 - 1 400	-	1 400 (de 50 °C à 220 °C)

3ème zone de cuisson

Emplacement	-	-	-
Type de brûleurs	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-

4ème zone de cuisson

Emplacement	-	-	-
Type de brûleurs	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-

5ème zone de cuisson

Emplacement	-	-	-
Type de brûleurs	-	-	-
Dimension (mm)	-	-	-
Puissance (W)	-	-	-

ACCESSOIRES

Adaptateur wok	-	-	-
----------------	---	---	---

INFORMATIONS TECHNIQUES

Puissance totale (kW)	2,8		3	2,8
Installation	À fleur de plan de travail	Standard	À fleur de plan de travail / Standard	À fleur de plan de travail / Standard
Support de cuisson	-	-	-	-
Grilles lavables au lave-vaisselle	-	-	-	-
Puissance raccordement électrique (W)	2,8		3	3
Puissance raccordement gaz	-		-	-
Tension (V)	220 - 240		220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50		50 - 60	50 - 60
Courant (A)	13		13	12
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	325 X 495 X 550		190 X 445 X 575	190 X 445 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	241 X 460 X 510		126 X 400 X 510	60 X 380 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	241 X 460 X 510		30 X 380 X 490	30 X 360 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	241 X 460 X 510		40 X 381 X 490	70 X 361 X 490
Poids net (kg)	9		9	9,9
Poids brut (kg)	10,4		10,4	11,8

TABLE DOMINO INDUCTION
38 CM
KHVD1 38510

TABLE DOMINO INDUCTION
38 CM
KHYD2 38510

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Zones combinables / modulables	-	-
Booster	○	○

ESTHÉTIQUE

Couleur et finition	Verre	Verre
Type de commandes	Commandes frontales	Commandes frontales
Nombre de zones de cuisson	1 zone d'induction	2 zones d'induction

PERFORMANCES

1ère zone de cuisson

Emplacement	Zone du milieu	Zone avant droite
Type de brûleurs	Zone d'induction	Zone d'induction
Dimension (mm)	260	160
Puissance (W)	2 300	1 400

2ème zone de cuisson

Emplacement	-	Zone arrière gauche
Type de brûleurs	-	Zone d'induction
Dimension (mm)	-	160
Puissance (W)	-	1 400

3ème zone de cuisson

Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-

4ème zone de cuisson

Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-

5ème zone de cuisson

Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-

ACCESSOIRES

Adaptateur wok	-	-
----------------	---	---

INFORMATIONS TECHNIQUES

Puissance totale (kW)	3	3,4
Installation	À fleur de plan de travail / Standard	À fleur de plan de travail / Standard
Support de cuisson	-	-
Grilles lavables au lave-vaisselle	-	-
Puissance raccordement électrique (W)	3	3
Puissance raccordement gaz	-	-
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Cordon d'alimentation inclus	○	○
Courant (A)	13	12
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	60 X 380 X 510	60 X 380 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	70 X 361 X 490	70 X 361 X 490
Poids net (kg)	6	6
Poids brut (kg)	7	7

TABLES DE CUISSON • INFORMATIONS TECHNIQUES

	TABLE DOMINO GAZ 38 CM KHDP1 38510	TABLE DOMINO GAZ 38 CM KHDD2 38510
CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES		
Zones combinables / modulables	-	-
Booster	-	-
ESTHÉTIQUE		
Couleur et finition	Inox	Inox
Type de commandes	Manettes frontales	Manettes frontales
Nombre de zones de cuisson	1 brûleur à gaz	2 brûleurs à gaz
PERFORMANCES		
1ère zone de cuisson		
Emplacement	Zone du milieu	Zone avant
Type de brûleurs	Double couronne - Laiton - Double injecteur	Double couronne - Laiton - Double injecteur
Dimension (mm)	125	36
Puissance (W)	6 000	1 000
2ème zone de cuisson		
Emplacement	-	Zone arrière
Type de brûleurs	-	Rapide - Laiton
Dimension (mm)	-	87
Puissance (W)	-	3 000
3ème zone de cuisson		
Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
4ème zone de cuisson		
Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
5ème zone de cuisson		
Emplacement	-	-
Type de brûleurs	-	-
Dimension (mm)	-	-
Puissance (W)	-	-
ACCESSOIRES		
Adaptateur wok	○	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Puissance totale (kW)	6	4
Installation	À fleur de plan de travail / Standard	À fleur de plan de travail / Standard
Support de cuisson	1 support en fonte émaillée	1 support en fonte émaillée
Grilles lavables au lave-vaisselle	○	○
Puissance raccordement électrique	-	-
Puissance raccordement gaz	6 000	4 000
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Cordon d'alimentation inclus	○	○
Courant (A)	0,2	0,2
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	190 X 445 X 575	190 X 445 X 575
Dimensions produit H x L x P (mm)	80 X 380 X 510	75 X 380 X 510
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	30 X 360 X 490	30 X 360 X 490
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	70 X 370 X 490	70 X 370 X 490
Poids net (kg)	9,8	9,3
Poids brut (kg)	11,4	10,6



HOTTES

Chaque jour a une couleur, un arôme.
Chitra Banerjee Divakaruni





La vie est une combinaison de magie
et de pâtes.

Federico Fellini

Hottes

L'arôme de l'inspiration

Comme se plaisait à dire Franz Liszt, le célèbre pianiste romantique, pour jouer pianissimo il faut avoir des doigts d'acier. Ce compositeur prolifique du dix-neuvième siècle mêlait une passion dévorante et une légèreté onirique dans ses poèmes symphoniques, ses sonates et ses rhapsodies. Ses accords étaient tels des ouragans et ses notes, tel le battement des ailes d'un oiseau.

Le silence et l'acier sont également les deux éléments fondamentaux des hottes KitchenAid. Ils fusionnent pour créer un style emblématique et puissant qui répond toujours à vos attentes. Parce que nous pensons que votre cuisine est comme une salle de concert, où la seule odeur doit être celle de l'inspiration et de vos créations exceptionnelles.

HOTTES

HOTTE PLAFOND 120 CM



KEICD 12030 | 4 120 € TTC

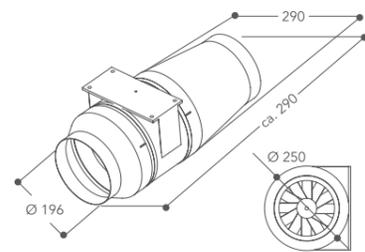
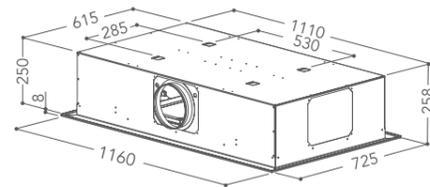
Débit d'air maximum : **1140** m³/h
Aspiration périmétrale

4 vitesses
1 filtre à graisse
Mode évacuation

Contrôle à distance
Filtres lavables
3 ampoules halogènes

Acier inoxydable anti-traces

Moteur externe en option



Spécifications techniques page 144

ACCESSOIRE EN OPTION KEMXX 00000 Moteur | 1 530 € TTC

HOTTE PLAFOND 100 CM



KEICD 10010 | 1 765 € TTC

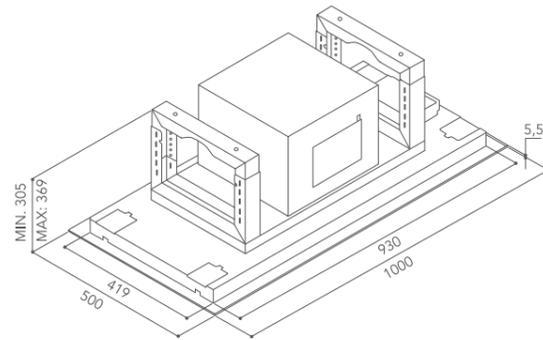
Débit d'air maximum : **647** m³/h
Aspiration périmétrale

3 vitesses
2 filtres à graisse
Mode évacuation

Contrôle à distance
Filtres lavables
4 ampoules LED

Acier inoxydable anti-traces

Moteur externe en option



Spécifications techniques page 144

HOTTE PLAN DE TRAVAIL 90 CM



KEBDS 90020 | 2 710 € TTC

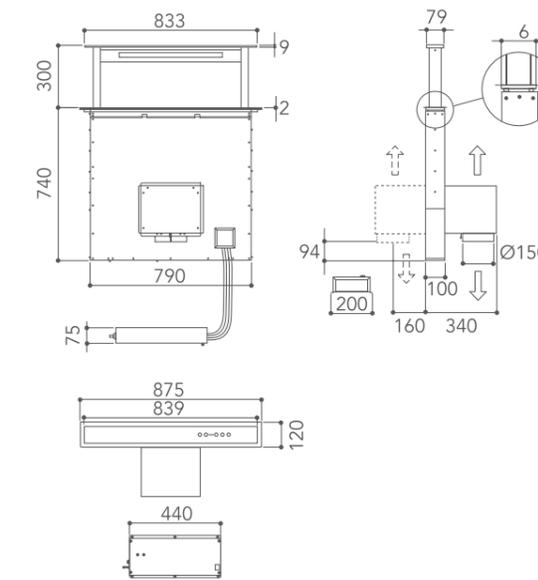
Débit d'air maximum : **480** m³/h
Aspiration périmétrale

4 vitesses
1 filtre à graisse
Mode recyclage

Filtre lavable
1 néon

Acier inoxydable anti-traces

Moteur externe en option



Spécifications techniques page 145

ACCESSOIRE EN OPTION KDF 9010 Filtre à charbon - voir page 142

HOTTE DESIGN 80 CM



KEWVP 80010 | 1 530 € TTC

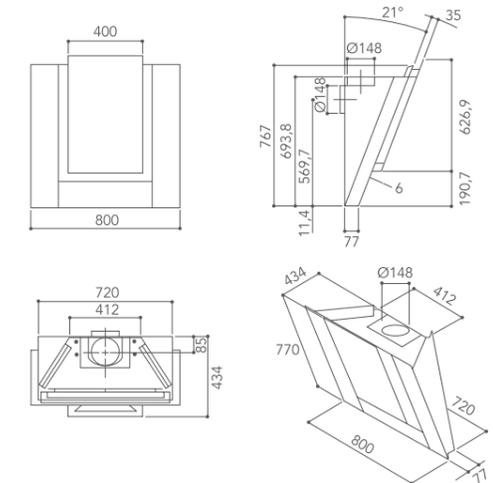
Débit d'air maximum : **581** m³/h
Aspiration périmétrale

6 vitesses
1 filtre à graisse
Mode aspiration convertible

Filtre lavable
2 ampoules LED

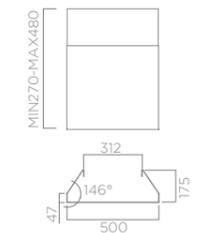
Acier inoxydable anti-traces

Kit cheminée en option



ACCESSOIRE EN OPTION

KIT CHEMINÉE KAECX 00000 | 286 € TTC



Spécifications techniques page 145

ACCESSOIRE EN OPTION FIL 950/1 Filtre à charbon - voir page 142

HOTTES

HOTTE MURALE 90 CM



KEWPP 90010 | 1 650 € TTC

Débit d'air maximum : **603** m³/h
Aspiration périmétrale

4 vitesses
1 filtre à graisse
Mode aspiration convertible

Filtre lavable
2 ampoules LED

Acier inoxydable anti-traces

HOTTE ÎLOT 120 CM



KEIPP 12020 | 2 530 € TTC

Débit d'air maximum : **603** m³/h
Aspiration périmétrale

4 vitesses
2 filtres à graisse
Mode aspiration convertible

Filtre lavable
4 ampoules LED

Acier inoxydable anti-traces

HOTTE MURALE 90 CM



KEWTP 90010 | 999 € TTC

Débit d'air maximum : **581** m³/h
Aspiration périmétrale

3 vitesses
1 filtre à graisse
Mode aspiration convertible

Filtre lavable
2 ampoules halogènes

Acier inoxydable anti-traces

HOTTE ASPIRANTE ENCASTRABLE 60 CM



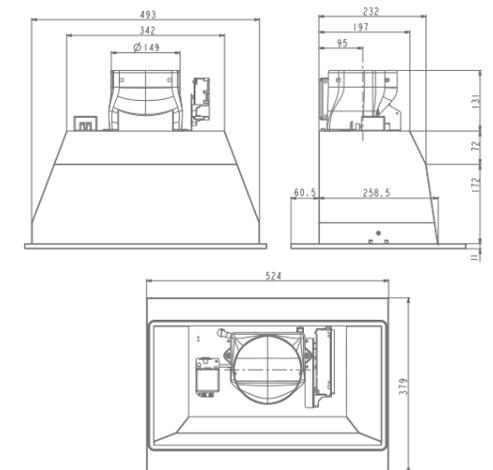
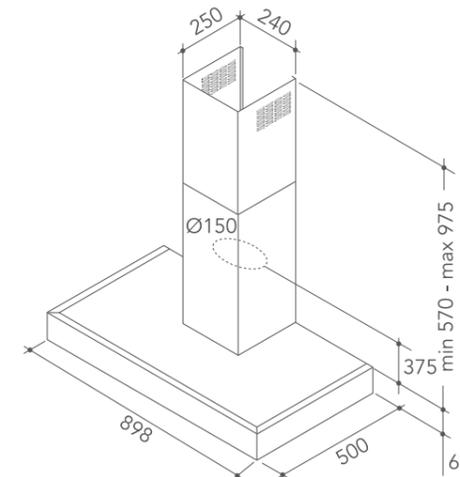
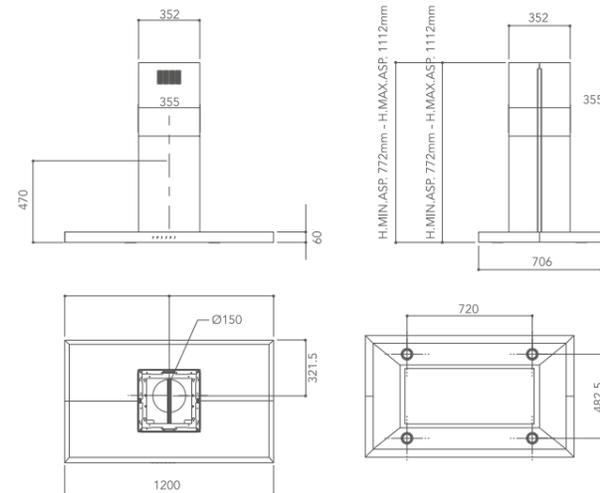
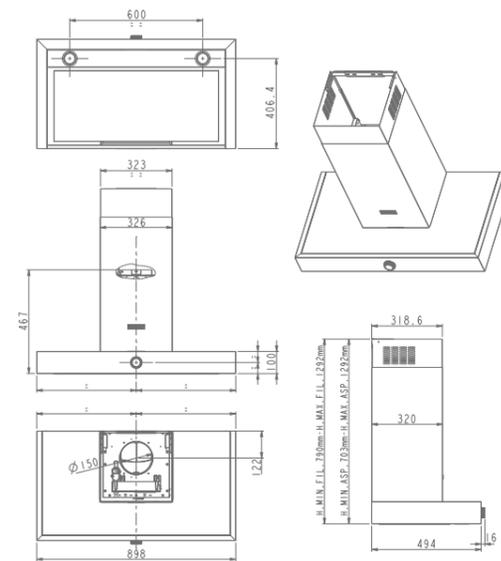
KEBES 60010 | 590 € TTC

Débit d'air maximum : **581** m³/h
Aspiration périmétrale

4 vitesses
1 filtre à graisse
Mode aspiration standard

Filtre lavable
2 ampoules halogènes

Acier inoxydable anti-traces



Spécifications techniques page 146

Spécifications techniques page 146

Spécifications techniques page 147

Spécifications techniques page 147

ACCESSOIRE EN OPTION CHF 57 Filtre à charbon - voir page 142

ACCESSOIRE EN OPTION CHF 57 Filtre à charbon - voir page 142

ACCESSOIRE EN OPTION CHF 15/1 Filtre à charbon - voir page 142

ACCESSOIRE EN OPTION CHF 57 Filtre à charbon - voir page 142

HOTTES

FILTRE À CHARBON

FILTRE À CHARBON CHF 15/1 | 25 € TTC



Compatible avec :
KEWTP 90010

FILTRE À CHARBON

FILTRE À CHARBON FIL 950/1 | 30 € TTC



Compatible avec :
KEWVP 80010

FILTRE À CHARBON

FILTRE À CHARBON CHF 57 | 25 € TTC



Compatible avec :
KEWPP 90010 ; KEIPP 12020 ; KEBES 60010

FILTRE À CHARBON

FILTRE À CHARBON KDF 9010 | 110 € TTC



Compatible avec :
KEBDS 90020



HOTTES • INFORMATIONS TECHNIQUES

HOTTE PLAFOND
120 CM
KEICD 12030 - KEMXX 00000

HOTTE PLAFOND
100 CM
KEICD 10010

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Hotte plafond	Hotte plafond non professionnelle
Installation	Plafond	Plafond

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
Interface utilisateur	Contrôle à distance	Contrôle à distance

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Nombre de niveaux de vitesse	4	3
Nombre de filtres à graisse/matériau	1	2
Filtres lavables	○	○
Type d'aspiration	Périmétrale	Périmétrale
Filtre anti-odeurs inclus	-	-
Nombre de filtres anti-odeurs	0	0
Contrôle à distance	○	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	C	C
Type et nombre d'ampoules	3 halogènes	4 LED
Puissance totale de l'éclairage (W)	84	10
Débit d'aspiration booster (m³/h)	1 310	N/A
Débit d'aspiration maximum (m³/h)	1 140	647
Débit d'aspiration minimum (m³/h)	400	256
Niveau sonore booster (dBA)	70	N/A
Niveau sonore au débit max. (dBA)	67	72
Niveau sonore au débit min. (dBA)	55	49
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Puissance connexion (W)	264	270
Emplacement du moteur	Moteur externe	Dans le corps
Moteur déporté	○	-
Nombre de moteurs	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	180	260
Fonctionnement	Évacuation de l'air uniquement	Évacuation de l'air uniquement
Emplacement de l'évacuation	À l'arrière	À l'arrière
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	149	99
Classe énergétique lumière	G	A
Classe énergétique filtres à graisse	F	C
Diamètre de l'évacuation (mm)	200	150
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - pas de prise	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 180 X 725 X 250	369 X 1 000 X 500
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	895 X 1 390 X 390	700 X 1 102 X 515
Poids net (kg)	60	20
Poids brut (kg)	80	25

HOTTE PLAN DE
TRAVAIL 90 CM
KEBDS 90020

HOTTE DESIGN
80 CM
KEWVP 80010

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Escamotable	Hotte verticale
Installation	Plan de travail	Mur

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
Interface utilisateur	Tactile	Tactile

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Nombre de niveaux de vitesse	4	6
Nombre de filtres à graisse/matériau	1	1
Filtres lavables	○	○
Type d'aspiration	Périmétrale	Périmétrale
Filtre anti-odeurs inclus	○	-
Nombre de filtres anti-odeurs	2	2
Contrôle à distance	-	-

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	B	A
Type et nombre d'ampoules	1 néon	2 LED
Puissance totale de l'éclairage (W)	14	5
Débit d'aspiration booster (m³/h)	713	801
Débit d'aspiration maximum (m³/h)	480	581
Débit d'aspiration minimum (m³/h)	175	195
Niveau sonore booster (dBA)	68	73
Niveau sonore au débit max. (dBA)	60	64
Niveau sonore au débit min. (dBA)	37	42
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50
Puissance connexion (W)	289	305
Emplacement du moteur	Dans le corps	Dans le corps
Moteur déporté	-	-
Nombre de moteurs	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	275	300
Fonctionnement	Recyclage de l'air uniquement	Convertible
Emplacement de l'évacuation	À l'arrière	En haut
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	68	56
Classe énergétique lumière	E	A
Classe énergétique filtres à graisse	E	D
Diamètre de l'évacuation (mm)	200	150
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - Type F	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	740 X 875 X 120	818 X 800 X 434
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	880 X 1 010 X 440	555 X 963 X 963
Poids net (kg)	37	31,8
Poids brut (kg)	48,5	41,9

HOTTES • INFORMATIONS TECHNIQUES

HOTTE MURALE
90 CM
KEWPP 90010

HOTTE ÎLOT
120 CM
KEIPP 12020

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Hotte murale en forme de T	Hotte en forme de T pour îlots
Installation	Mur	Îlot

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
Interface utilisateur	Bouton électronique	Bouton électronique

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Nombre de niveaux de vitesse	4	4
Nombre de filtres à graisse/matériau	1	2
Filtres lavables	○	○
Type d'aspiration	Périmétrale	Périmétrale
Filtre anti-odeurs inclus	-	-
Nombre de filtres anti-odeurs	2	2
Contrôle à distance	-	-

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A	A
Type et nombre d'ampoules	2 LED	4 LED
Puissance totale de l'éclairage (W)	5	10
Débit d'aspiration booster (m³/h)	779	779
Débit d'aspiration maximum (m³/h)	603	603
Débit d'aspiration minimum (m³/h)	368	368
Niveau sonore booster (dBA)	72	72
Niveau sonore au débit max. (dBA)	66	66
Niveau sonore au débit min. (dBA)	56	56
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Puissance connexion (W)	305	310
Emplacement du moteur	Dans la partie cheminée	Dans la partie cheminée
Moteur déporté	-	-
Nombre de moteurs	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	300	300
Fonctionnement	Convertible	Convertible
Emplacement de l'évacuation	En haut	En haut
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	58	58
Classe énergétique lumière	A	A
Classe énergétique filtres à graisse	E	E
Diamètre de l'évacuation (mm)	150	150
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - Type F	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	703 X 898 X 500	643 X 1 200 X 706
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	570 X 980 X 435	815 X 1 295 X 560
Poids net (kg)	23,6	40,8
Poids brut (kg)	31,9	51,9

HOTTE MURALE
90 CM
KEWTP 90010

HOTTE ASPIRANTE
ENCASTRABLE 60 CM
KEBES 60010

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Hotte en forme de T	Hotte Elibloc
Installation	Mur	Réfrigérateurs encastrables

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid	Acier KitchenAid
Interface utilisateur	Boutons sensitifs	Tactile

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Nombre de niveaux de vitesse	3	4
Nombre de filtres à graisse/matériau	1	1
Filtres lavables	○	○
Type d'aspiration	Périmétrale	Standard
Filtre anti-odeurs inclus	-	-
Nombre de filtres anti-odeurs	1	2
Contrôle à distance	-	-

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	D	C
Type et nombre d'ampoules	2 halogènes	2 halogènes
Puissance totale de l'éclairage (W)	40	40
Débit d'aspiration booster (m³/h)	N/A	669
Débit d'aspiration maximum (m³/h)	581	581
Débit d'aspiration minimum (m³/h)	240	228
Niveau sonore booster (dBA)	N/A	74
Niveau sonore au débit max. (dBA)	67	70
Niveau sonore au débit min. (dBA)	46	56
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60	50 - 60
Puissance connexion (W)	215	315
Emplacement du moteur	Dans la partie cheminée	Dans le corps
Moteur déporté	-	-
Nombre de moteurs	1	1
Puissance totale des moteurs (W)	175	275
Fonctionnement	Convertible	Convertible
Emplacement de l'évacuation	En haut	En haut
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	111	119
Classe énergétique lumière	F	E
Classe énergétique filtres à graisse	D	B
Diamètre de l'évacuation (mm)	150	150
Longueur tuyau (cm) - Prise	150 - Type F	150 - Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	975 X 898 X 500	379 X 524 X 379
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	650 X 980 X 630	405 X 595 X 470
Poids net (kg)	18,85	6,8
Poids brut (kg)	22,7	8,7

C O N S E R V A T I O N

ICONIC

VERTIGO

SIDE-BY-SIDE EUROPÉEN

ARMOIRE

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

CAVES À VIN

J'aimerais retrouver cette fraîcheur de vision
qui est caractéristique de l'extrême jeunesse,
quand le monde entier est tout neuf.

Henri Matisse



Connaître les autres, c'est sagesse.
Se connaître soi-même, c'est sagesse
supérieure.

Lao Tseu

Conservation

Apportez de la fraîcheur à vos idées

Une idée, c'est comme une lueur. Notre visage s'éclaire lorsqu'une nouvelle idée germe dans notre esprit. Nous en faisons l'expérience chaque fois qu'une nouvelle idée nous traverse l'esprit grâce à un mystérieux éclair. Mais chaque idée émane d'ingrédients qui existaient déjà en nous, tapissés dans l'ombre en attendant que cette lueur les expose en plein jour, dans toute leur fraîcheur.

KitchenAid sait que certaines idées apparaissent soudainement au moment où vous ouvrez votre réfrigérateur. Vous apercevez des artichauts, de la morue et de la poutargue et vous les imaginez réunis dans un velouté exquis. C'est pourquoi nous apportons à nos réfrigérateurs toutes les qualités nécessaires pour conserver vos précieux ingrédients plus longtemps et dans les meilleures conditions possibles.

ICONIC

Fonctions exceptionnelles



Qu'est-ce que l'Ampelmann (bonhomme des feux de signalisation en Allemagne), la célèbre cabine téléphonique rouge du Royaume-Uni et la cafetière italienne Moka ont en commun ? Ce sont des emblèmes. C'est aussi le cas du robot Artisan KitchenAid, une icône connue dans le monde entier qui représente l'identité et l'appartenance. Ceci nous a poussé à créer le réfrigérateur Iconic, un nouvel emblème qui représente un sentiment d'appartenance au monde de la passion pour la cuisine. Le réfrigérateur Iconic est destiné à devenir un symbole avec ses détails fascinants, ses proportions harmonieuses et sa beauté classique et intemporelle : c'est un véritable bijou.

● *Nouveau design révolutionnaire*

Pour KitchenAid, le design est l'un des aspects les plus importants dans la création de nouveaux appareils électroménagers. Du tout premier robot Artisan au dernier appareil électroménager, nous nous efforçons de préserver ce design emblématique. Le nouveau réfrigérateur Iconic a été conçu dans cette tradition. Disponible en trois couleurs magnifiques, rouge empire, crème et noir onyx, le réfrigérateur Iconic deviendra le nouvel emblème de votre cuisine.

● *Détails emblématiques*

Avec sa porte entièrement en métal, sa poignée chromée qui arbore notre logo et évoque le design du robot Artisan, et son socle chromé, le réfrigérateur Iconic KitchenAid transformera votre cuisine en galerie d'art moderne.

● *Excellence et originalité*

Le réfrigérateur Iconic KitchenAid est unique. Sa porte est entièrement en métal, ce qui le rend plus durable. À l'intérieur, vous trouverez les caractéristiques exceptionnelles qui font du réfrigérateur Iconic un appareil unique. Les commandes électroniques et l'interface tactile facilitent l'utilisation. La technologie ProAir surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Sa capacité est de 221 litres et son niveau sonore de 39 dB maximum.



RÉFRIGÉRATEUR ARMOIRE 4*



**ICONIC
ROUGE EMPIRE**

KCFME 60150R | 1 650 € TTC

KCFME 60150L | 1 650 € TTC

Capacité : 230 L (réfrigérateur : 205 L - congélateur : 25 L)

Technologie Pro Air

Refroidissement rapide

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++

RÉFRIGÉRATEUR ARMOIRE 4*



**ICONIC
CRÈME**

KCFMA 60150R | 1 650 € TTC

KCFMA 60150L | 1 650 € TTC

Capacité : 230 L (réfrigérateur : 205 L - congélateur : 25 L)

Technologie Pro Air

Refroidissement rapide

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++

RÉFRIGÉRATEUR ARMOIRE 4*



**ICONIC
NOIR ONYX**

KCFMB 60150R | 1 650 € TTC

KCFMB 60150L | 1 650 € TTC

Capacité : 230 L (réfrigérateur : 205 L - congélateur : 25 L)

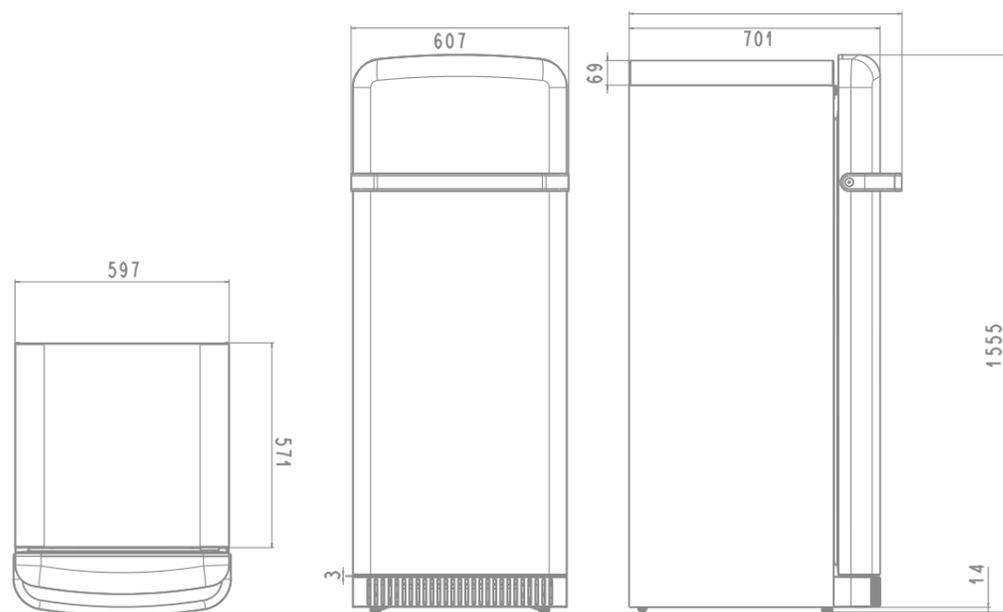
Technologie Pro Air

Refroidissement rapide

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 196

Spécifications techniques page 196

Spécifications techniques page 196

VERTIGO



CAVE À VIN INTEGRABLE
60 CM

- + Cave à vin 60 cm
- + Tiroir multi-température
- + Capacité 45 bouteilles

DROITE
KCVWX 20600R
GAUCHE
KCVWX 20600L
page 164



CAVE À VIN INTEGRABLE
90 CM

- + Cave à vin 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + Capacité 81 bouteilles

GAUCHE
KCVWX 20900L
page 164



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 75 CM

- + Réfrigérateur 75 cm
- + Tiroir multi-température
- + 2 tiroirs à légumes

DROIT
KCVCX 20750R
GAUCHE
KCVCX 20750L
page 163



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 90 CM

- + Réfrigérateur 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + 2 tiroirs à légumes

DROIT
KVCX 20900R
GAUCHE
KVCX 20900L
page 163



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 90 CM

- + Réfrigérateur 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + Compartiment Dynamic 0°

DROIT
KVCX 20901R
GAUCHE
KVCX 20901L
page 162



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 90 CM

- + Réfrigérateur 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + Compartiment Dynamic 0°

DROITE
KCZCX 20901R
GAUCHE
KCZCX 20901L
page 160



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 90 CM

- + Réfrigérateur 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + 2 tiroirs à légumes

DROIT
KCZCX 20900R
GAUCHE
KCZCX 20900L
page 160



RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 75 CM

- + Réfrigérateur 75 cm
- + Tiroir multi-température
- + 2 tiroirs à légumes

DROITE
KCZCX 20750R
GAUCHE
KCZCX 20750L
page 161



CAVE À VIN ENCASTRABLE 90 CM

- + Cave à vin 90 cm
- + Tiroir multi-température
- + Capacité 81 bouteilles

GAUCHE
KCZWX 20900L
page 161



CAVE À VIN ENCASTRABLE 60 CM

- + Cave à vin 60 cm
- + Tiroir multi-température
- + Capacité 45 bouteilles

DROITE
KCZWX 20600R
GAUCHE
KCZWX 20600L
page 162

RÉVEILLEZ
VOTRE
INSPIRATION

VERTIGO

Fonctions exceptionnelles



Polyvalence, performance et design unique. Voici les éléments qui font du réfrigérateur Vertigo une source d'inspiration idéale.

● **Tiroir à température variable**

Cette fonction permet de programmer le tiroir en mode réfrigérateur, congélateur ou Dynamic 0°. Ainsi, cet espace polyvalent préserve au mieux tous les ingrédients que vous souhaitez cuisiner.

● **Clayettes réglables**

Modifiez facilement l'agencement intérieur de votre Vertigo en plaçant les clayettes comme vous le souhaitez.

● **Intérieur en acier inoxydable**

Pour garantir une meilleure hygiène et une plus grande résistance, l'intérieur du Vertigo est en acier inoxydable, comme dans les cuisines professionnelles.

● **Charnières à double mouvement**

Ce système breveté par KitchenAid facilite l'installation, qu'elle soit traditionnelle ou encastrée.

● **Fabrique à glaçons**

Chaque modèle Vertigo est équipé d'une fabrique à glaçons directement reliée à l'alimentation en eau de votre maison et fonctionnant avec un filtre spécialement conçu. Ainsi, impossible de rater le bain-marie glacé de votre sabayon.

● **Système Total No-Frost**

Le système Total No-Frost des modèles Vertigo est entièrement automatique. Grâce à lui, vous n'aurez plus jamais besoin de dégivrer votre réfrigérateur, le compartiment Dynamic 0° ou le tiroir à température variable.

● **Conserver et faire vieillir le vin**

Grâce au contrôle parfait de la température et de l'humidité, ce compartiment est idéal pour conserver et faire vieillir vos meilleurs crus. Il est équipé d'étagères en bois qui absorbent les vibrations. Idéal pour servir les vins qui accompagneront à merveille votre repas.



J'aime parler de la cuisine, des ingrédients et de la façon d'adapter des recettes. C'est un dialogue fascinant.

Yotam Ottolenghi

VERTIGO

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM



DROITE
KCZCX 20901R | 11 180 € TTC
GAUCHE
KCZCX 20901L | 11 180 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **429 L** (réfrigérateur : **220 L** - congélateur : **96 L** - tiroir : **113 L**)

Dynamic 0°

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

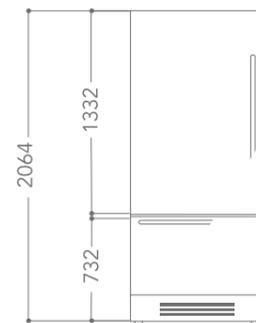
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 197

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 90 CM



DROITE
KCZCX 20900R | 10 000 € TTC
GAUCHE
KCZCX 20900L | 10 000 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **456 L** (réfrigérateur : **360 L** - congélateur : **96 L**)

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

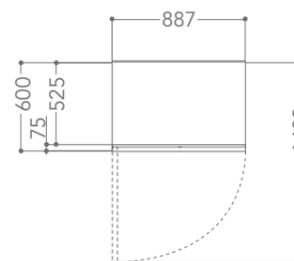
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 197

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ ENCASTRABLE 75 CM



DROITE
KCZCX 20750R | 8 799 € TTC
GAUCHE
KCZCX 20750L | 8 799 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **360 L** (réfrigérateur : **275 L** - congélateur : **85 L**)

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

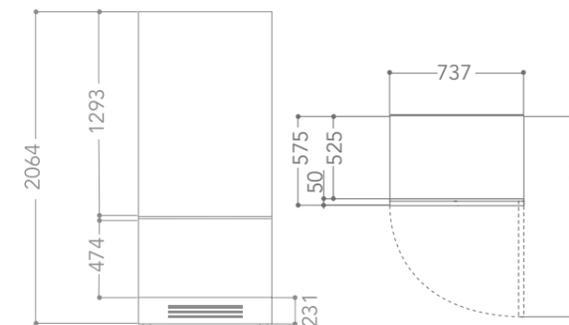
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 197

CAVE À VIN ENCASTRABLE 90 CM



GAUCHE
KCZWX 20900L | 11 765 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Contient jusqu'à **81** bouteilles

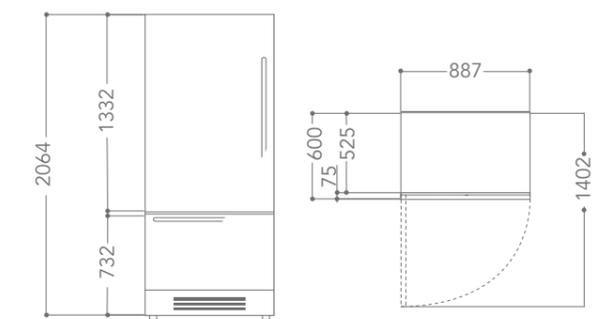
2 zones de température indépendantes : mise en température et conservation

Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 198

VERTIGO

CAVE À VIN ENCASTRABLE 60 CM



DROITE
KCZWX 20600R | 10 000 € TTC
GAUCHE
KCZWX 20600L | 10 000 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Contient jusqu'à **46** bouteilles

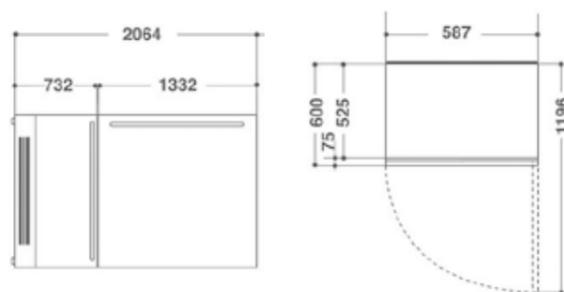
2 zones de température indépendantes : mise en température et conservation

Refroidissement rapide et congélation rapide

Etagères en bois anti-choc

Éclairage LED

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 198

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTEGRABLE 90 CM



DROITE
KCVCX 20901R | 11 180 € TTC
GAUCHE
KCVCX 20901L | 11 180 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **429** L (réfrigérateur : **220** L - congélateur : **96** L - tiroir : **113** L)

Dynamic 0°

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

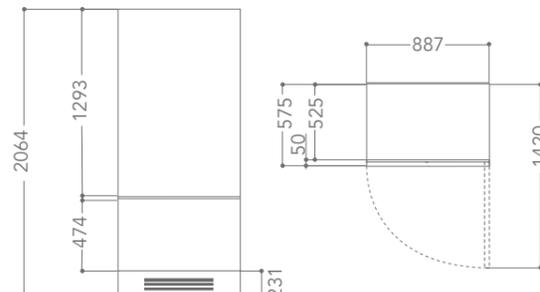
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 198

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTEGRABLE 90 CM



DROITE
KCVCX 20900R | 10 000 € TTC
GAUCHE
KCVCX 20900L | 10 000 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **456** L (réfrigérateur : **360** L - congélateur : **96** L)

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

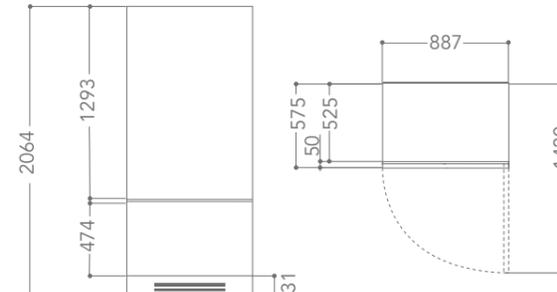
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 199

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ INTEGRABLE 75 CM



DROITE
KCVCX 20750R | 7 999 € TTC
GAUCHE
KCVCX 20750L | 7 999 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Technologie Total No-Frost

Capacité : **360** L (réfrigérateur : **275** L - congélateur : **85** L)

Tiroir à température variable

Fabrique à glaçons automatique

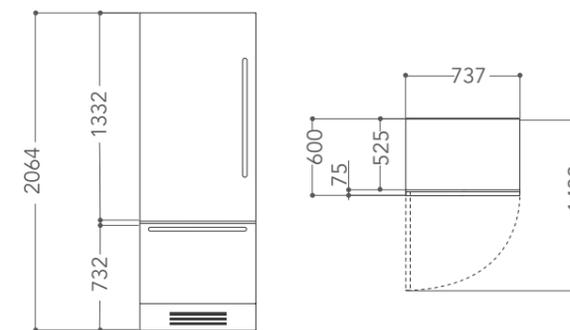
Refroidissement rapide et congélation rapide

Intérieur en acier inoxydable

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 199

VERTIGO

CAVE À VIN INTEGRABLE 90 CM



GAUCHE
KCVWX 20900L | 11 765 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Contient jusqu'à **81** bouteilles

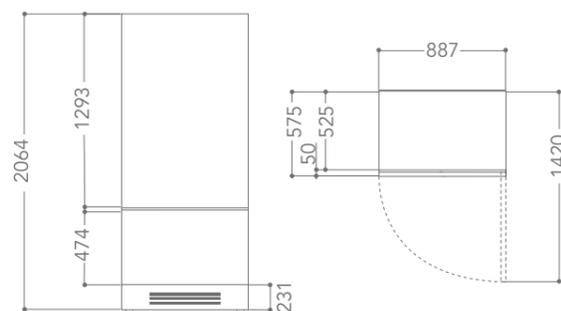
2 zones de température indépendantes : mise en température et conservation

Refroidissement rapide et congélation rapide

Etagères en bois anti-choc

Éclairage LED

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 199



DROITE
KCVWX 20600R | 10 000 € TTC
GAUCHE
KCVWX 20600L | 10 000 € TTC

Charnières à double mouvement pour encastrement à fleur

Contient jusqu'à **45** bouteilles

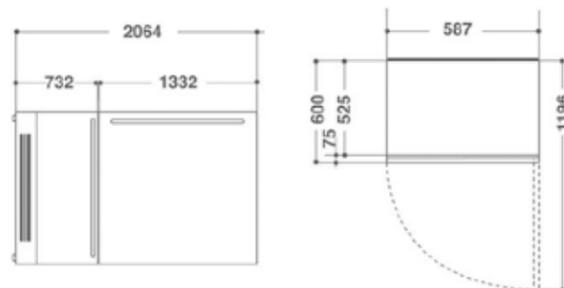
2 zones de température indépendantes : mise en température et conservation

Refroidissement rapide et congélation rapide

Etagères en bois anti-choc

Éclairage LED

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 199



Kit pour cave à vin 60 cm
KACKX 00060 | 1 765 € TTC



Kit pour cave à vin 60 cm + réfrigérateur 90 cm
KACKX 09060 | 2 355 € TTC



Kit pour réfrigérateur 90 cm
KACKX 00090 | 1 765 € TTC



Kit pour réfrigérateur 90 cm + réfrigérateur 90 cm
KACKX 09090 | 2 355 € TTC



KIT D'ENCASTREMENT INOX POUR CONFIGURATION POSABLE.
S'UTILISE AVEC DES APPAREILS ENCASTRABLES. UNE FIXATION EST NECESSAIRE AU MUR.

KACKX 90675 – Kit d'assemblage pour 3 appareils posables : élément supérieur
(90 + 60 + 75 cm) + 2 kits centraux | 2 499 € TTC

KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL

KACLS 00000 – Kit d'assemblage central pour modèles intégrables (gris) | 415 € TTC

KACLW 00000 – Kit d'assemblage central pour modèles encastrables (blanc) | 415 € TTC

Les modèles et les prix indiqués n'incluent pas les appareils.

Kit pour réfrigérateur 75 cm

KACKX 00075 | 1 765 € TTC

Kit pour cave à vin 60 cm + réfrigérateur 75 cm

KACKX 07560 | 2 120 € TTC

Kit pour réfrigérateur 90 cm + réfrigérateur 75 cm

KACKX 07590 | 2 120 € TTC



KIT D'ENCASTREMENT INOX POUR CONFIGURATION POSABLE.

S'UTILISE AVEC DES APPAREILS ENCASTRABLES. UNE FIXATION EST NECESSAIRE AU MUR.

KACKX 90675 – Kit d'assemblage pour 3 appareils posables : élément supérieur

(90 + 60 + 75 cm) + 2 kits centraux | 2 499 € TTC

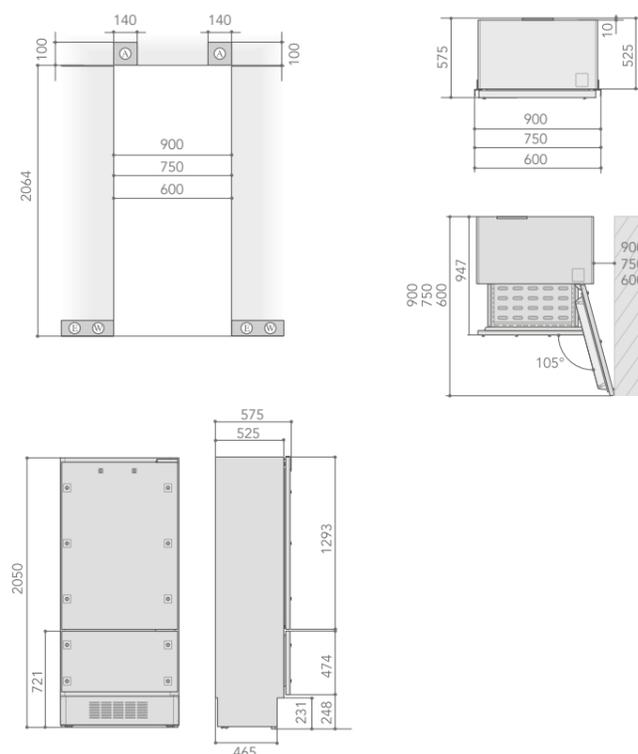
KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL

KACLS 00000 – Kit d'assemblage central pour modèles intégrables (gris) | 415 € TTC

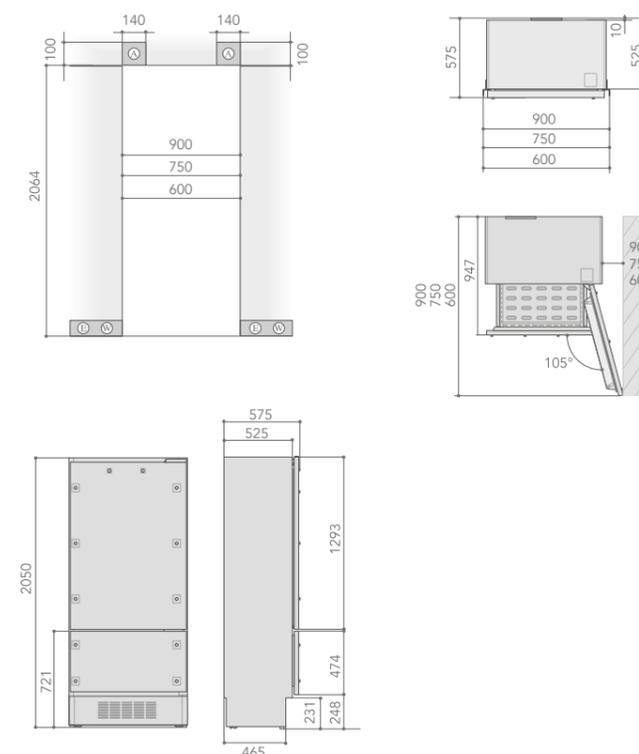
KACLW 00000 – Kit d'assemblage central pour modèles encastrables (blanc) | 415 € TTC

Les modèles et les prix indiqués n'incluent pas les appareils.

Réfrigérateurs posables



Réfrigérateurs encastrables



Largeur pour les réfrigérateurs encastrables

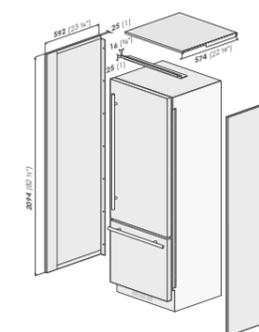
	KIT D'ASSEMBLAGE LATÉRAL (mm)	APPAREIL (mm)	KIT D'ASSEMBLAGE CENTRAL (mm)	APPAREIL (mm)	KIT D'ASSEMBLAGE LATÉRAL (mm)	LARGEUR TOTALE (mm)
90 cm + 60 cm	6,5	887	13	587	6,5	1 500
90 cm + 90 cm	6,5	887	13	887	6,5	1 800

Le kit d'assemblage latéral est inclus avec l'appareil. | Kit d'assemblage central KACLW 00000

Kit posable

MODÈLES	LARGEUR AVEC KIT POSABLE
60 cm	650 mm
90 cm	950 mm
90 cm + 60 cm	1 550 mm
90 cm + 90 cm	1 850 mm

Le kit d'assemblage latéral est inclus avec l'appareil. | Kit d'assemblage central KACLS 00000



IMPORTANT

L'appareil doit être placé contre le mur, en tenant compte du fait que la porte doit pouvoir être ouverte à 90° afin de pouvoir ouvrir et tirer les tiroirs. La distance entre le côté du réfrigérateur et le mur est nécessaire uniquement afin de pouvoir ouvrir la porte complètement (105°).

SIDE-BY-SIDE EUROPÉEN

Fonctions exceptionnelles



Les réfrigérateurs Side-By-Side Européens KitchenAid sont spécialement conçus pour les cuisines européennes. Ils possèdent toutes les fonctions dont vous pouviez rêver.

● **Shock Freezer**

La cellule de refroidissement rapide (Shock Freezer) de KitchenAid tient la promesse de la marque de vous offrir des performances professionnelles. Il refroidit ou congèle les aliments en préservant leurs arômes, saveurs et valeurs nutritionnelles grâce à ses deux fonctions professionnelles : le refroidissement rapide et la congélation rapide. Le refroidissement rapide permet de faire baisser la température d'un plat cuit au four à +3 °C, ce qui est idéal pour les recettes qui requièrent d'arrêter la cuisson des ingrédients immédiatement. La congélation rapide fait baisser la température à cœur des aliments à -18 °C, ce qui est idéal pour conserver leur texture, leur goût, leurs propriétés nutritionnelles et leur couleur lorsque vous les cuisinez par la suite.

● **Technologie Pro Fresh**

La technologie Pro Fresh surveille en permanence la température et le niveau d'humidité dans votre réfrigérateur. Lorsque la porte est laissée ouverte ou lorsque vous remplissez le réfrigérateur avec vos courses pour la semaine, la technologie détecte un changement de température et d'humidité et fait rapidement circuler de l'air froid pour rétablir la bonne température et le niveau d'humidité adéquat.

● **Intérieurs en bois**

Les deux nouveaux accessoires magnifiques de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, plexiglas de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence.

● **Dynamic 0°**

Le compartiment Dynamic 0° garantit que tous vos produits frais, viandes, poissons et laitages sont conservés dans des conditions optimales. Idéal pour préserver vos ingrédients précieux comme les fruits de mer, lorsque vous souhaitez préparer des beignets de calamar au citron et à l'aïoli safrané.

SIDE-BY-SIDE ENCASTRABLE



KCBPX 18120 | 5 520 € TTC

Installation sans débord

Technologie No-Frost

Capacité du réfrigérateur : **363 L**
Capacité du congélateur : **252 L**

Compartiment Dynamic 0°

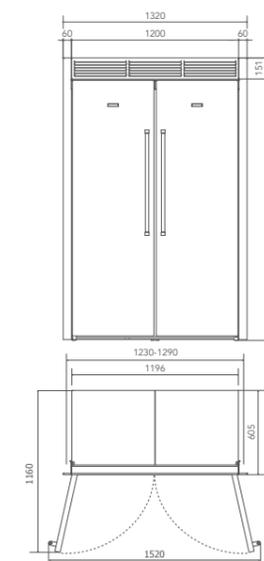
Compartiment Shock Freezer

Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 200

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

SIDE-BY-SIDE POSABLE



KCFPX 18120 | 6 095 € TTC

Installation sans débord

Technologie No-Frost

Capacité du réfrigérateur : **363 L**
Capacité du congélateur : **252 L**

Compartiment Dynamic 0°

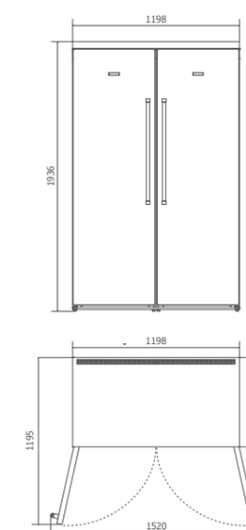
Compartiment Shock Freezer

Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 200

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

SIDE-BY-SIDE EUROPÉEN

CONGÉLATEUR ARMOIRE 177 CM



KCBFS 18602 | 1 880 € TTC

ARMOIRE 177 CM



KCBNS 18602 | 1 999 € TTC

Installation sans débord

Technologie Total No-Frost

Capacité : **203 L**

Shock freezer

Éclairage LED

Classe énergétique : A++

Installation sans débord

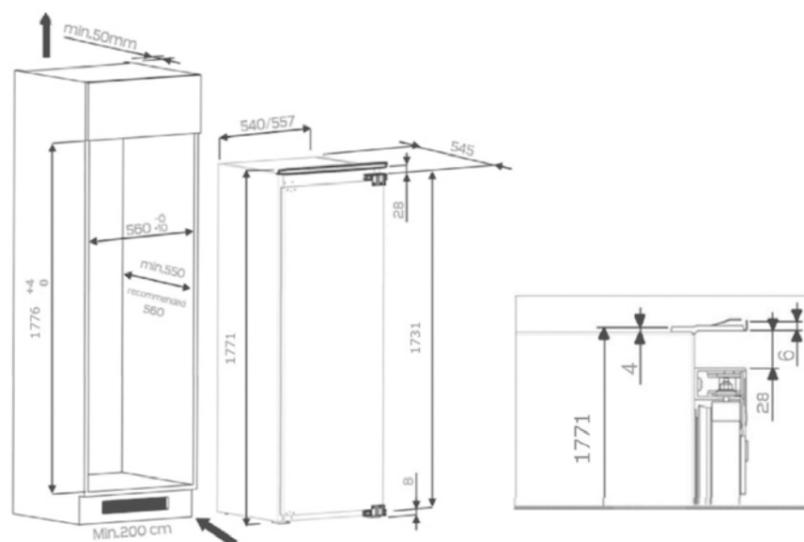
Technologie Pro Fresh

Capacité : **318 L**

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A+++



Spécifications techniques page 201

Spécifications techniques page 201

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC



ARMOIRE



ICONIC NOIR ONYX

- + 230 L - A++
- + Noir Onyx
- + Finitions chrome et métal

KCFMB 60150R
KCFMB 60150L
Noir Onyx

Également disponible en :
Rouge Empire
Crème
page 154-155



ARMOIRE 102 CM

- + Niche 102 cm
- + Réfrig. 182 L
- + Fixation pantographe

KCBNS 10600
page 184



ARMOIRE 122 CM

- + Niche 122 cm
- + Réfrig. 172 L / Congél. 18 L
- + Fixation par glissières

KCBMR 12600
page 184



ARMOIRE 122 CM

- + Niche 122 cm
- + Capacité réfrig. : 210 L
- + Fixation par glissières

KCBNR 12600
page 183



ARMOIRE 122 CM

- + Niche 122 cm
- + Capacité réfrig. : 210 L
- + Fixation pantographe

KCBNS 12600
page 183



CONGÉLATEUR ARMOIRE 177 CM

- + Niche 177 cm
- + Capacité congél. : 203 L
- + Fixation pantographe

KCBFS 18602
page 180



ARMOIRE 177 CM

- + Niche 177 cm
- + Capacité réfrig. : 318 L
- + Fixation pantographe

KCBNS 18602
page 180



ARMOIRE 177 CM

- + Niche 177 cm
- + Capacité réfrig. : 318 L
- + Fixation par glissières

KCBNR 18602
page 181



ARMOIRE 177 CM

- + Niche 177 cm
- + Réfrig. 262 L / Congél. 30 L
- + Fixation pantographe

KCBMS 18602
page 181



ARMOIRE 177 CM

- + Niche 177 cm
- + Réfrig. 262 L / Congél. 30 L
- + Fixation par glissières

KCBMR 18602
page 182



ARMOIRE 139 CM

- + Niche 139 cm
- + Capacité réfrig. : 240 L
- + Fixation pantographe

KCBNS 14600
page 182

CHOISISSEZ
VOTRE
FORME
D'ART

ARMOIRE

Fonctions exceptionnelles



Tout comme le temps, l'espace est relatif. N'oubliez pas qu'entre deux centimètres, il existe un nombre infini de distances, comme l'a observé le philosophe Zénon. Les réfrigérateurs armoires de KitchenAid ont été conçus avec cette idée, afin de proposer plus de caractéristiques exceptionnelles dans un espace relativement petit.

◉ *Commandes électroniques avec affichage numérique*

Les commandes intuitives vous permettent de régler les options du réfrigérateur facilement et rapidement, en particulier l'écran LCD intégré, très pratique.

◉ *Dynamic 0°*

Le compartiment Dynamic 0° garantit que tous vos produits frais, viandes, poissons et laitages sont conservés dans des conditions optimales. Vos ingrédients sont toujours prêts pour que vous exprimiez votre passion, en réalisant par exemple une salade de fruits de mer à la citronnelle et au vinaigre de figues balsamique.

◉ *Technologie de capteurs*

La technologie de capteurs détecte tout changement de température et rétablit rapidement la température optimale. La vitesse de circulation de l'air froid augmente automatiquement pour rétablir la bonne température cinq fois plus rapidement qu'un réfrigérateur classique.

◉ *Intérieurs en bois*

Les deux nouveaux accessoires magnifiques de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, plexiglas de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence. La boîte à fromage est extrêmement polyvalente : elle peut être placée sur ou sous l'étagère en chêne et peut être utilisée pour conserver différents aliments comme des produits laitiers, de la charcuterie ou des fruits.

◉ *Technologie LED*

La technologie LED est une solution durable à faible entretien pour un excellent éclairage à l'intérieur de votre réfrigérateur.

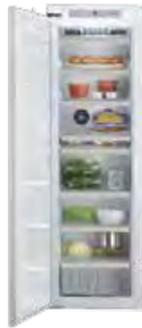


Une recette n'a pas d'âme, vous en tant que cuisinier devez apporter âme à la recette.

Thomas Keller

ARMOIRES

CONGÉLATEUR ARMOIRE 177 CM



KCBFS 18602 | 1 880 € TTC

Capacité : 203 L

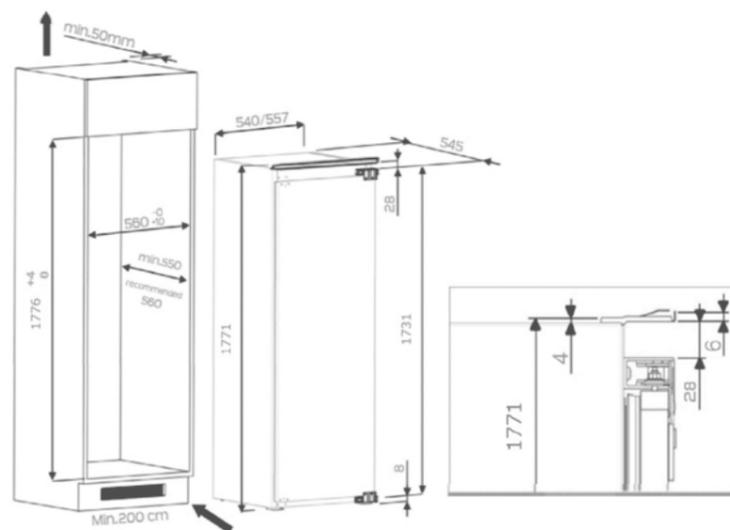
Technologie No Frost

Fermeture douce

Éclairage LED

Compartment Shock Freezer

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 202

ARMOIRE 177 CM



KCBNS 18602 | 1 999 € TTC

Capacité : 318 L

Étagère en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+++

Spécifications techniques page 202

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

ARMOIRE 177 CM



KCBNR 18602 | 1 885 € TTC

Capacité : 318 L

Étagère en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

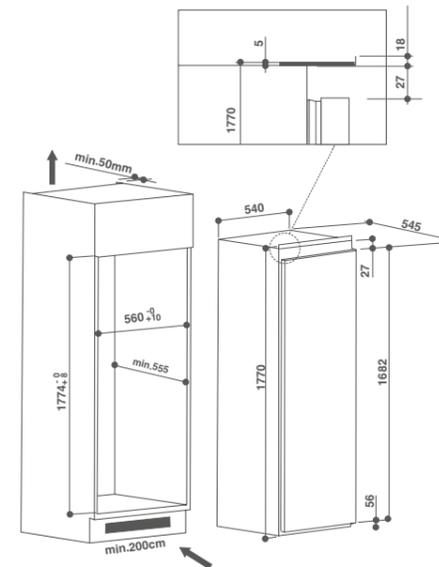
Écran tactile

Technologie Pro Fresh

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+++



Spécifications techniques page 202

ARMOIRE 177 CM



KCBMS 18602 | 1 765 € TTC

Capacité : 290 L (réfrigérateur : 260 L, congélateur : 30 L)

Étagère en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

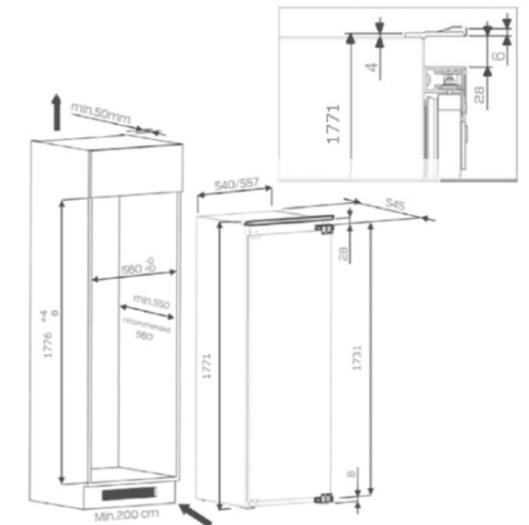
Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+++



Spécifications techniques page 203

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

ARMOIRE

ARMOIRE 177 CM



KCBMR 18602 | 1 650 € TTC

Capacité : 290 L (réfrigérateur : 260 L, congélateur : 30 L)

Étagère en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

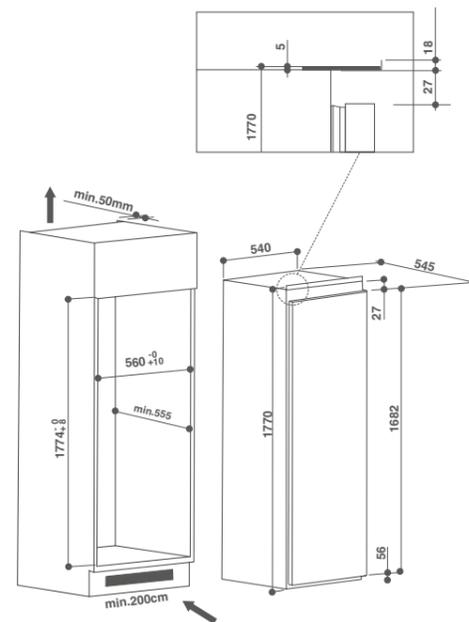
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+++



Spécifications techniques page 203

ARMOIRE 139 CM



KCBNS 14600 | 1 295 € TTC

Capacité : 240 L

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

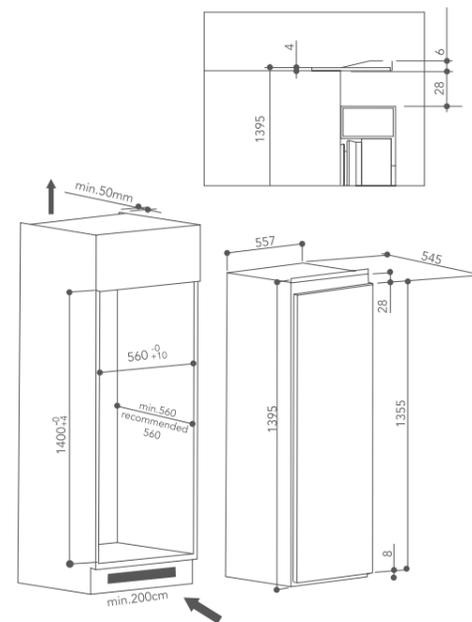
Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 203

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

ARMOIRE 122 CM



KCBNS 12600 | 1 180 € TTC

Capacité : 210 L

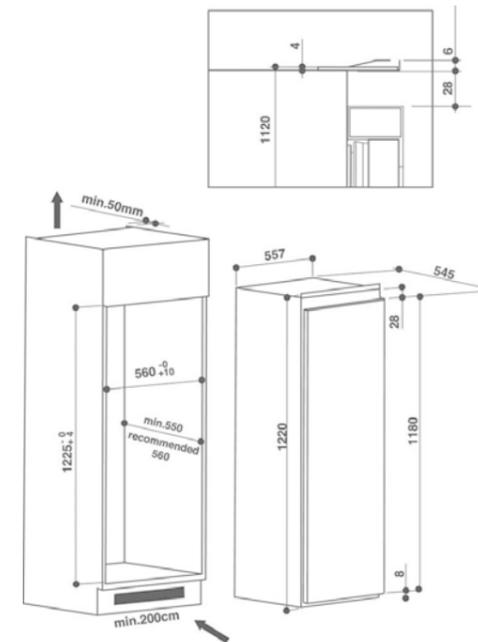
Écran tactile

Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 204

ARMOIRE 122 CM



KCBNR 12600 | 825 € TTC

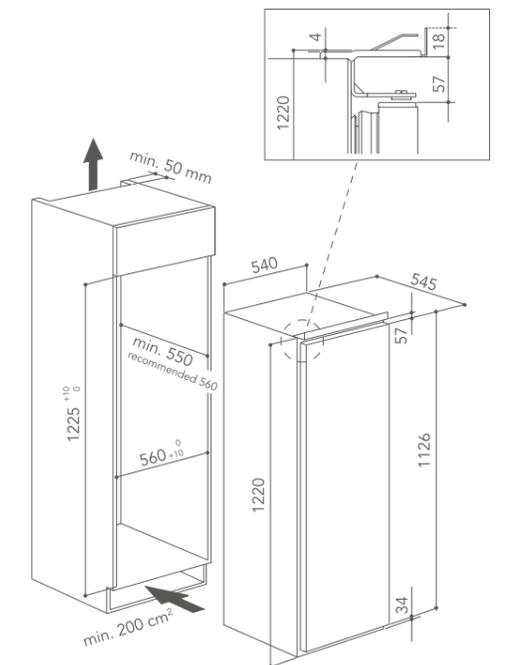
Capacité : 210 L

Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 204

ARMOIRES

ARMOIRE 122 CM



KCBMR 12600 | 825 € TTC

Capacité : **190 L** (réfrigérateur : **172 L**, congélateur : **18 L**)

Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Classe énergétique : **A++**

ARMOIRE 102 CM



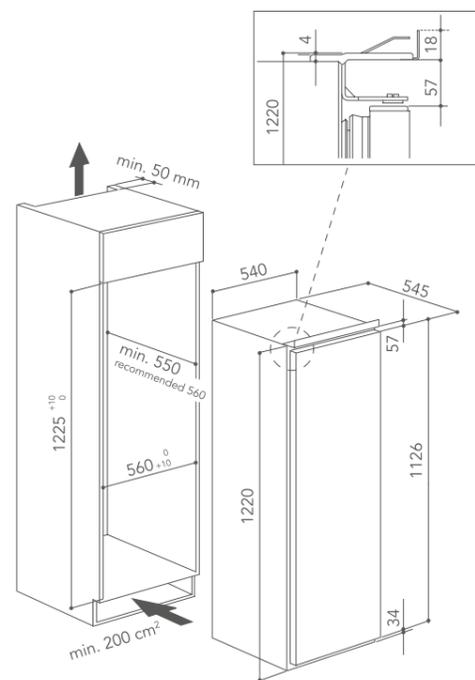
KCBNS 10600 | 999 € TTC

Capacité : **182 L**

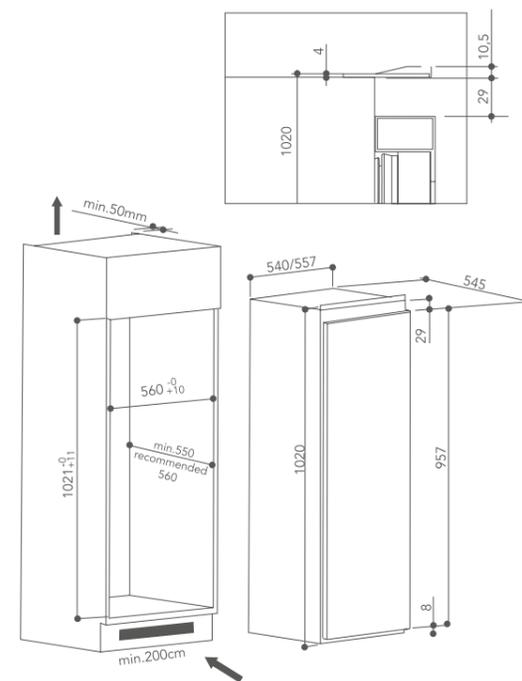
Éclairage LED

Clayettes réglables

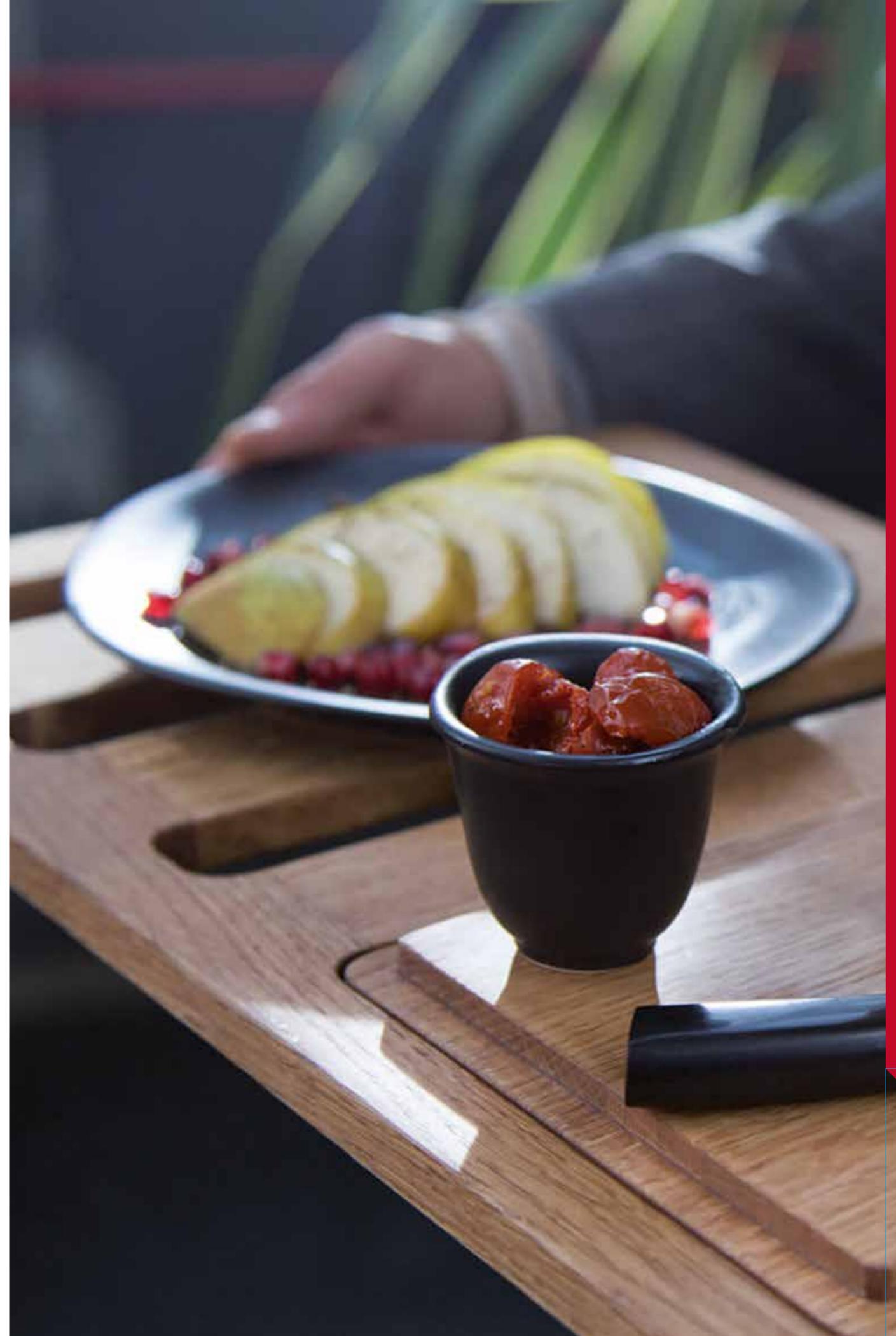
Classe énergétique : **A++**



Spécifications techniques page 205



Spécifications techniques page 205



COMBINÉS

AU SERVICE
DE VOTRE
CRÉATIVITÉ



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
+ Niche 177 cm
+ Fixation par glissières
KCBDR 18600
page 192



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 193 CM
+ Niche 193 cm
+ Congélateur No-Frost
+ Fixation pantographe
KBCBS 20600
page 189



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
+ Niche 177 cm
+ Congélateur Stop Frost
+ Fixation par glissières
KCBDR 18601
page 191



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 193 CM
+ Niche 193 cm
+ Congélateur No-Frost
+ Fixation par glissières
KBCBR 20600
page 189



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
+ Niche 177 cm
+ Stop Frost /
Compartiment Dynamic 0°
+ Fixation par glissières
KCBDR 18602
page 192



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ NO-FROST
177 CM
+ Niche 177 cm
+ Congélateur No-Frost /
Compartiment Dynamic 0°
+ Fixation pantographe
KBCBS 18600
page 190



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
+ Niche 177 cm
+ Stop Frost
+ Fixation pantographe
KCBDS 18601
page 191



RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ NO-FROST
177 CM
+ Niche 177 cm
+ Congélateur No-Frost /
Compartiment Dynamic 0°
+ Fixation par glissières
KBCBR 18600
page 190

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

Fonctions exceptionnelles

Nous sommes conscients que c'est ici que tout commence, ici que l'inspiration prend forme. C'est pourquoi nous avons conçu les réfrigérateurs combinés de façon à ce que vous trouviez des ingrédients frais et parfaitement rangés chaque fois que vous ouvrez la porte.

● **Technologie LED**

La technologie LED est une solution durable à faible entretien pour un excellent éclairage à l'intérieur de votre réfrigérateur.

● **Dynamic 0°**

Le compartiment Dynamic 0° garantit que tous vos produits frais, viandes, poissons et laitages sont conservés dans des conditions optimales. Vos ingrédients sont toujours prêts pour que vous exprimiez votre passion, en réalisant par exemple une salade de fruits de mer à la citronnelle et au vinaigre de figues balsamique.

● **Technologie No-Frost**

Ce système contrôle la circulation de l'air froid dans votre réfrigérateur. Il garantit un niveau d'humidité idéal tout en évitant la condensation ou la formation de givre sur vos aliments et sur les surfaces internes du réfrigérateur.

● **Technologie de capteurs**

La technologie de capteurs détecte tout changement de température et rétablit rapidement la température optimale. La vitesse de circulation de l'air froid augmente automatiquement pour rétablir la bonne température cinq fois plus rapidement qu'un réfrigérateur classique.

● **Intérieurs en bois**

Les deux nouveaux accessoires magnifiques de votre réfrigérateur, une étagère et une boîte à fromage, sont fabriqués en bois de chêne, plexiglas de haute qualité et acier chromé. Ces matériaux de choix incarnent l'amour de KitchenAid pour le design, la fonctionnalité et la polyvalence. La boîte à fromage est extrêmement polyvalente : elle peut être placée sur ou sous l'étagère en chêne et peut être utilisée pour conserver différents aliments comme des produits laitiers, de la charcuterie ou des fruits.

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM



KCBCS 20600 | 1 880 € TTC

Technologie No-Frost

Capacité : 300 L (réfrigérateur : 237 L, congélateur : 63 L)

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

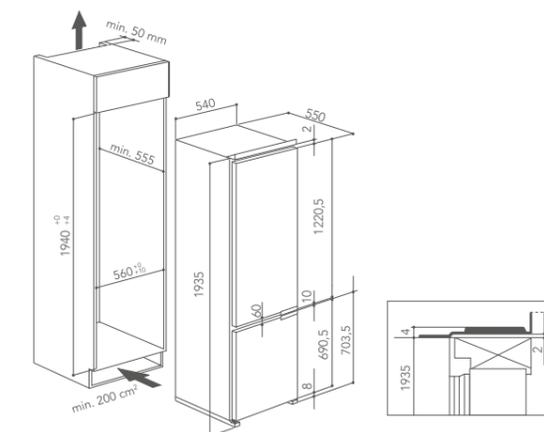
Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 206

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM



KCBCR 20600 | 1 650 € TTC

Technologie No-Frost

Capacité : 300 L (réfrigérateur : 237 L, congélateur : 63 L)

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

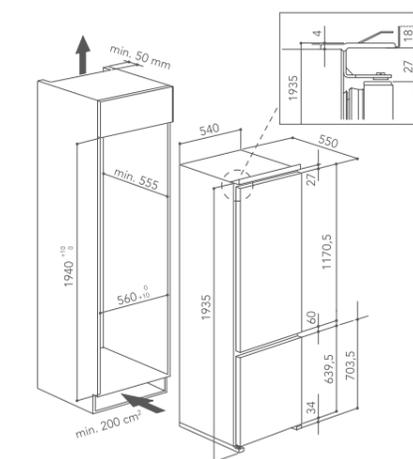
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : A+



Spécifications techniques page 206

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBCS 18600 | 1 840 € TTC

Technologie No-Frost

Capacité : **258 L** (réfrigérateur : **195 L**, congélateur : **63 L**)

Compartment Dynamic 0°

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

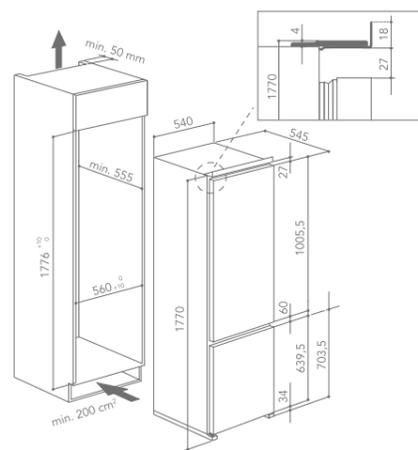
Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 206

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBCR 18600 | 1 650 € TTC

Technologie No-Frost

Capacité : **258 L** (réfrigérateur : **195 L**, congélateur : **63 L**)

Compartment Dynamic 0°

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

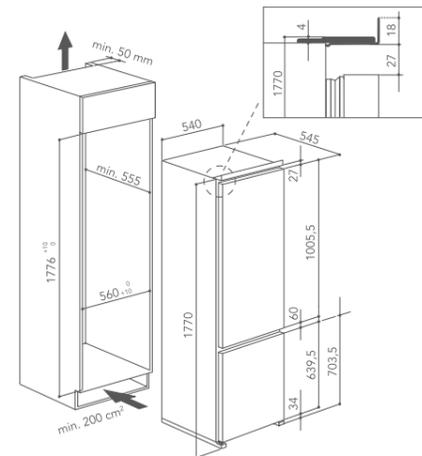
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 207

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBDS 18601 | 1 600 € TTC

Système Stop Frost

Capacité : **269 L** (réfrigérateur : **189 L**, congélateur : **80 L**)

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

Technologie Pro Fresh

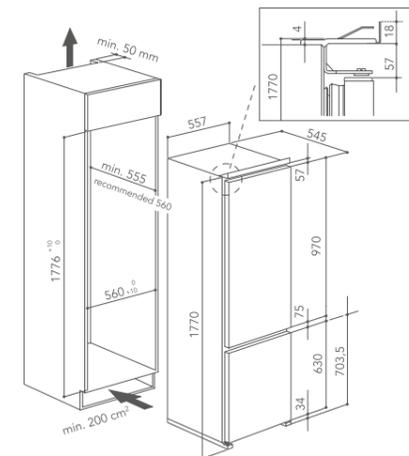
Fermeture douce

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A++**



Spécifications techniques page 207

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBDR 18601 | 1 410 € TTC

Système Stop Frost

Capacité : **275 L** (réfrigérateur : **195 L**, congélateur : **80 L**)

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

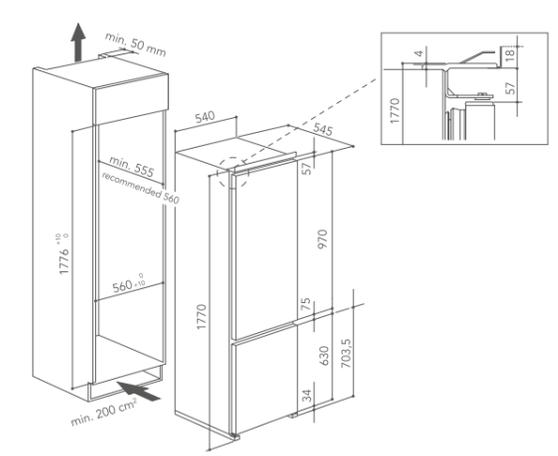
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A++**



Spécifications techniques page 208

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBDR 18602 | 1 495 € TTC

Système Stop Frost

Capacité : **269 L** (réfrigérateur : **189 L**, congélateur : **80 L**)

Compartment Dynamic 0°

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

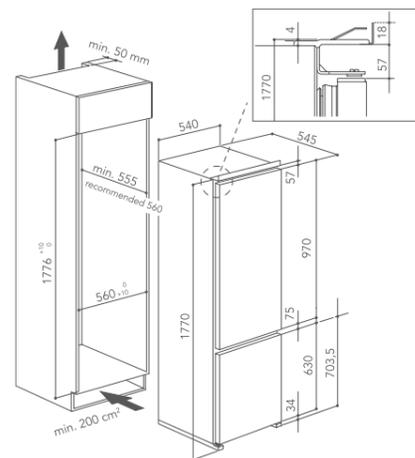
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A++**



Spécifications techniques page 208

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM



KCBDR 18600 | 1 060 € TTC

Système Stop Frost

Capacité : **275 L** (réfrigérateur : **195 L**, congélateur : **80 L**)

Compartment Dynamic 0°

Étagère à vin en bois, boîte à fromage et boîte fraîcheur

Écran tactile

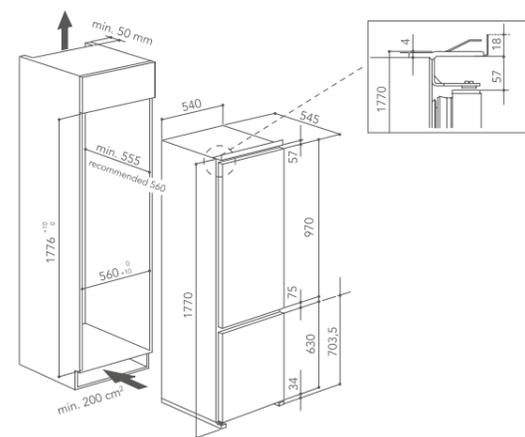
Technologie Pro Fresh

Éclairage LED

Clayettes réglables

Filtre antibactérien

Classe énergétique : **A+**



Spécifications techniques page 208

ACCESSOIRE EN OPTION KARG F001 Filtre antibactérien | 12 € TTC



CAVES À VIN

Fonctions exceptionnelles



Le vin est le partenaire idéal de l'art et de la bonne cuisine. La cave à vin KitchenAid est l'outil parfait pour les mettre tous deux en valeur. C'est pourquoi chaque cave à vin offre toutes les fonctions nécessaires à une conservation parfaite de vos bouteilles.

● Zones de température

Les zones de température différentes permettent de conserver, refroidir ou faire vieillir différents types de vins à la température idéale dans la même cave à vin.

● Intérieurs en bois

Les caves à vin sont équipées d'un système spécial qui protège les bouteilles des vibrations afin de garantir des conditions de conservation optimales. Ce système crée une barrière qui empêche les bouteilles d'être exposées à toute vibration pouvant endommager le vin.

● Ventilation naturelle avec filtres à charbon actif

L'air filtré circule en permanence autour de vos bouteilles pour empêcher toute moisissure ou odeur désagréable.

● Porte à triple vitrage

Pour protéger vos bouteilles du soleil, et plus particulièrement de ses rayons UV qui peuvent abîmer rapidement et irréversiblement vos vins en raison de l'oxydation des tanins.

● Contrôle automatique de l'humidité

Cette fonction contrôle l'hygrométrie pour garantir que l'humidité est constante à l'intérieur de la cave à vin, une condition essentielle pour conserver vos plus grands crus.



CAVE À VIN ENCASTRABLE 70 CM



KCBWX 70600R | 2 650 € TTC
KCBWX 70600L | 2 650 € TTC

Contient jusqu'à **36** bouteilles

Porte en verre avec protection contre les rayons UV

Étagères en bois

Classe énergétique : A

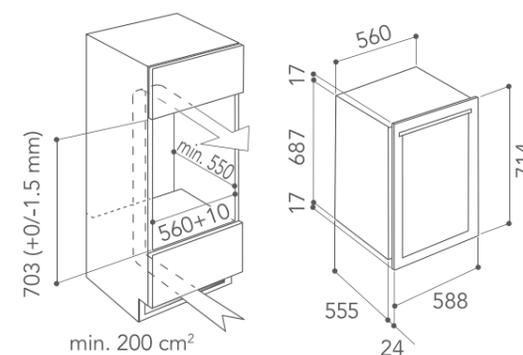
Écran numérique

2 zones de température

Plage de température : de **6 °C** à **18 °C**

Contrôle automatique de l'humidité avec système de réglage automatique

Acier inoxydable facile à nettoyer



Spécifications techniques page 209

CAVE À VIN ENCASTRABLE 45 CM



KCBWX 45600 | 1 765 € TTC
Disponible à partir de mai 2017

Contient jusqu'à **24** bouteilles

Porte en verre avec protection contre les rayons UV

Système anti-vibration

Étagères en bois

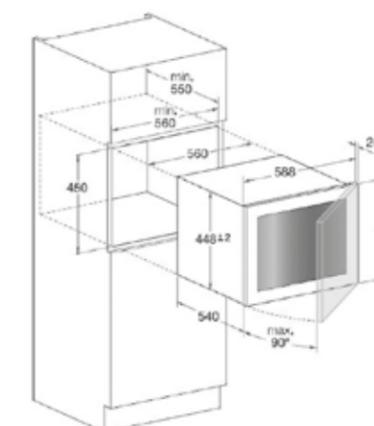
Classe énergétique : A

Écran numérique

Plage de température : de **4 °C** à **18 °C**

Contrôle automatique de l'humidité avec système de réglage automatique

Acier inoxydable facile à nettoyer



Spécifications techniques page 209

RÉFRIGÉRATEURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

RÉFRIGÉRATEUR ICONIC
ROUGE EMPIRE
KCFME 60150R KCFME 60150L

RÉFRIGÉRATEUR ICONIC
CRÈME
KCFMA 60150R KCFMA 60150L

RÉFRIGÉRATEUR ICONIC
NOIR ONYX
KCFMB 60150R KCFMB 60150L

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Compartiment Dynamic 0°	-	-	-
Technologie Pro Air	○	○	○
Fermeture douce	-	-	-

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Panneau de commande	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
Couleur de l'intérieur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○	○
Filtre antibactérien	○	○	○
Type de clayettes	KAD VBL	KAD VBL	KAD VBL
Tiroirs réfrigération	-	-	-
Mode vacances	○	○	○
Alarme porte ouverte	○	○	○
Nombre de clayettes	3	3	3
Nombre de clayettes réglables	3	3	3
Nombre de tiroirs plus froids	1	1	1
Nombre de balconnets réglables	3	3	3
Type de balconnets	KAD VBL	KAD VBL	KAD VBL

ACCESSOIRES SPÉCIAUX

Étagère gastronomique - Chêne	-	-	-
Boîte à fromage - Chêne	-	-	-

ACCESSOIRES STANDARD

Clayette à bouteilles standard	-	-	-
Balconnet pour les bouteilles	○	○	○
Porte-bouteilles	○	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○	○
Bac à œufs	○	○	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A++	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED (4 sur les côtés)	LED (4 sur les côtés)	LED (4 sur les côtés)
Charnières à double mouvement	Pas de DX	Pas de DX	Pas de DX
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4	4
Classe climatique	SN-T	SN-T	SN-T
Température ambiante max. (°C)	43	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10	10
Puissance connexion (W)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Niveau sonore (dBA)	38	38	38
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	205	205	205
Capacité brute du réfrigérateur (L)	206	206	206
Capacité nette du congélateur (L)	25	25	25
Capacité brute du congélateur (L)	26	26	26
Pieds réglables	○	○	○
Prise électrique fournie	Type F	Type F	Type F
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 550 X 608 X 762	1 550 X 608 X 762	1 550 X 608 X 762
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 626 X 644 X 845	1 626 X 644 X 845	1 626 X 644 X 845
Poids net (kg)	74	74	74
Poids brut (kg)	77	77	77

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 90 CM
DROITE GAUCHE
KCZCX 20901R KCZCX 20901L

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 90 CM
DROITE GAUCHE
KCZCX 20900R KCZCX 20900L

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
ENCASTRABLE 75 CM
DROITE GAUCHE
KCZCX 20750R KCZCX 20750L

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Réfrigérateur combiné Encastrable	Réfrigérateur combiné Encastrable	Réfrigérateur combiné Encastrable
Système anti-givre	Total No-Frost	Total No-Frost	Total No-Frost
Compartiment Dynamic 0°	○	-	-
Fermeture douce	○	○	○
Compartiment spécial	Compartiment légumes	Compartiment légumes	Compartiment légumes

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier inoxydable KitchenAid	Acier inoxydable KitchenAid	Acier inoxydable KitchenAid
Type de commandes	Tactile	Tactile	Tactile

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Tiroir convertible réfrigérateur/congélateur	○	○	○
Nombre de zones de température différente	3	2	2
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur	○	○	○
Fonction refroidissement rapide et congélation rapide	○	○	○
Capteur Dynamic	○	○	○
Matériau des clayettes	Verre et acier inoxydable	Verre et acier inoxydable	Verre et acier inoxydable
Contrôle de l'humidité	○	-	-
Mode vacances / Mode fête	○	○	○
Indicateur porte réfrigérateur / congélateur ouverte	○	○	○
Alarme dysfonctionnement de la température	○	○	○
Nombre de compartiments / balconnets du réfrigérateur	3	3	3
Tiroirs réfrigération/congélation	1	1	1
Nombre de clayettes	3	3	3
Balconnet pour les bouteilles	○	○	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Système de verrouillage des commandes	-	-	-
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Nombre de systèmes de refroidissement indépendants	2	2	2
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe	Fixe
Type de charnières	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes
Thermostat réfrigérateur/congélateur	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	18	18	18
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4	4
Plage de température extérieure (°C)	min. 10 - max. 43	min. 10 - max. 43	min. 10 - max. 43
Puissance connexion (W)	367	367	240
Niveau sonore (dBA)	44	44	44
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Profondeur avec porte ouverte à 90° (mm)	1 435	1 435	1 285
Distance côté-mur avec porte ouverte à 90° (mm)	80	80	80
Système de ventilation	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil
Pieds réglables (mm)	○ - max. 25 - tous	○ - max. 25 - tous	○ - max. 25 - tous
Nombre de patins réglables	2	2	2
Capacité nette du réfrigérateur (L)	220	360	275
Capacité brute du réfrigérateur (L)	230	-	280
Capacité brute du congélateur (L)	96	96	85
Capacité compartiment Dynamic 0° (L)	113	-	-
Capacité nette de la cave à vin (L)	-	-	-
Capacité du réfrigérateur (bouteilles)	-	-	-
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 050 X 887 X 575	2 050 X 887 X 575	2 050 X 737 X 575
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 230 X 950 X 800	2 230 X 950 X 800	2 230 X 750 X 800
Poids net (kg)	205	205	170
Poids brut (kg)	225	225	190

RÉFRIGÉRATEURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

CAVE À VIN ENCASTRABLE
90 CM
GAUCHE
KCZWX 20900L

CAVE À VIN ENCASTRABLE
60 CM
DROITE GAUCHE
KCZWX 20600R KCZWX 20600L

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 90 CM
DROITE GAUCHE
KCVCX 20901R KCVCX 20901L

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 90 CM
DROITE GAUCHE
KCVCX 20900R KCVCX 20900L

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ
INTEGRABLE 75 CM
DROITE GAUCHE
KCVCX 20750R KCVCX 20750L

CAVE À VIN INTEGRABLE
90 CM
GAUCHE
KCVWX 20900L

CAVE À VIN INTEGRABLE
60 CM
DROITE GAUCHE
KCVWX 20600R KCVWX 20600L

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Type de produit	Cave à vin Encastrable	Cave à vin Encastrable	Réfrigérateur congélateur Complètement intégré
Système anti-givre	Total No Frost	Total No Frost	Total No Frost
Compartiment Dynamic 0°	-	-	○
Fermeture douce	○	○	○
Compartiment spécial	Compartiment vieillissement	Compartiment vieillissement	Compartiment légumes

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier inoxydable KitchenAid	Acier inoxydable KitchenAid	-
Type de commandes	Tactile	Tactile	Tactile

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Tiroir convertible réfrigérateur/congélateur	○	○	○
Nombre de zones de température différente	3	3	3
Température réglable dans le réfrigérateur et le congélateur	○	○	○
Fonction refroidissement rapide et congélation rapide	○	○	○
Capteur Dynamic	○	○	○
Matériau des clayettes/étagères	Chêne	Chêne	Verre et acier inoxydable
Contrôle de l'humidité	○	○	○
Mode vacances / Mode fête	○	○	○
Indicateur porte réfrigérateur / congélateur ouverte	○	○	○
Alarme dysfonctionnement de la température	○	○	○
Nombre de compartiments / balconnets du réfrigérateur	-	-	3
Tiroirs réfrigération/congélation	0 / 2	0 / 2	2 / 2
Nombre d'étagères/de clayettes	9	9	3
Balconnet pour les bouteilles	-	-	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Système de verrouillage des commandes	-	-	-
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Nombre de systèmes de refroidissement indépendants	2	2	2
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe	Fixe
Type de charnières	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes
Thermostat réfrigérateur/congélateur	○	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	18	18	18
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4	4
Plage de température extérieure (°C)	min. 10 - max. 43	min. 10 - max. 43	min. 10 - max. 43
Puissance connexion (W)	367	240	367
Niveau sonore (dBA)	44	44	44
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Profondeur avec porte ouverte à 90° (mm)	1435	1135	1435
Distance côté-mur avec porte ouverte à 90° (mm)	80	80	80
Système de ventilation	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil	Via aération cuisine ou sous l'appareil
Pieds réglables (mm)	○ - max. 25 - tous	○ - max. 25 - tous	○ - max. 25 - tous
Nombre de patins réglables	2	2	2
Capacité nette du réfrigérateur (L)	-	-	220
Capacité brute du réfrigérateur (L)	-	-	230
Capacité brute du congélateur (L)	96	55	96
Capacité compartiment Dynamic 0° (L)	-	-	113
Capacité nette de la cave à vin (L)	220/113	147/73	-
Capacité du réfrigérateur (bouteilles)	81	45	-
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 050 X 887 X 575	2 050 X 587 X 575	2 050 X 887 X 575
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 230 X 950 X 800	2 230 X 650 X 800	2 230 X 950 X 800
Poids net (kg)	215	175	205
Poids brut (kg)	235	195	225

Réfrigérateur combiné	Réfrigérateur combiné	Cave à vin	Cave à vin
Total No Frost	Total No Frost	Total No Frost	Total No Frost
-	-	-	-
○	○	○	○
Compartiment légumes	Compartiment légumes	Compartiment vieillissement	Compartiment vieillissement
-	-	-	-
Tactile	Tactile	Tactile	Tactile
○	○	○	○
3	3	3	3
○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
Verre et acier inoxydable	Verre et acier inoxydable	Chêne	Chêne
-	-	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
3	3	-	-
1	1	1	1
3	3	9	9
○	○	-	-
A+	A+	A+	A+
220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
50	50	50	50
-	-	-	-
LED	LED	LED	LED
2	2	2	2
Fixe	Fixe	Fixe	Fixe
Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes	Spéciales - Affleurantes
○	○	○	○
18	18	18	18
4	4	4	4
min. 10 - max. 43			
367	240	367	260
44	44	44	44
R600a	R600a	R600a	R600a
1 435	1 285	1 435	1 135
80	80	80	80
Via aération cuisine ou sous l'appareil			
○ - max. 25 - tous			
2	2	2	2
360	275	-	-
-	280	-	-
96	85	96	55
-	-	220/113	147/73
-	-	81	45
2 050 X 887 X 575	2 050 X 737 X 575	2 050 X 887 X 575	2 050 X 587 X 575
2 230 X 950 X 800	2 230 X 750 X 800	2 230 X 950 X 800	2 230 X 650 X 800
205	170	215	175
225	190	235	195

RÉFRIGÉRATEURS ◦ INFORMATIONS TECHNIQUES

SIDE-BY-SIDE ENCASTRABLE
60 CM
KCBPX 18120

SIDE-BY-SIDE POSABLE
60 CM
KCFPX 18120

ESTHÉTIQUE

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	◦	◦
Boîte à fromage - Chêne	◦	◦
Type d'affichage	Tactile	Tactile

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Technologie No-Frost	◦	◦
Compartiment Dynamic 0°	◦	◦
Technologie Pro Fresh	◦	◦

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Indicateur listeria	◦	◦
Filtre antibactérien	◦	◦
Matériau des clayettes	Verre	Verre
Alarme porte ouverte	◦	◦
Bacs à légumes	2	2
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	3	3
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	3	3
Balconnets réglables	5	5
Tiroir de congélation	7	7
Shock freezer	◦	◦
Performance (kg-heures)	2 - 4	2 - 4

ACCESSOIRES

Clayette à bouteilles standard	-	-
Balconnet pour les bouteilles	◦	◦
Porte-bouteilles	◦	◦
Bac à œufs	◦	◦
Contrôle de l'humidité	◦	◦
Bac à glaçons	◦	◦

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique du réfrigérateur	A++	A++
Classe énergétique du congélateur	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	LED
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4
Puissance connexion (W)	160	160
Niveau sonore réfrigérateur (dBA)	38	38
Niveau sonore congélateur (dBA)	41	41
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	363	363
Capacité brute du réfrigérateur (L)	366	366
Capacité nette du congélateur (L)	252	252
Capacité brute du congélateur (L)	291	291
Capacité nette totale (L)	615	615
Capacité brute totale (L)	657	657
Dimensions produit H x L x P (mm)	2 027 X 1 200 X 605	1 936 X 1 198 X 641
Dimensions produit avec côtés H x L x P (mm)	2 027 X 1 320 X 605	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 130 X 1 480 X 760	2 130 X 1 480 X 760
Poids net (kg)	180	180
Poids brut (kg)	220	220

CONGÉLATEUR ARMOIRE
177 CM
KCBFS 18602

ARMOIRE
177 CM
KCBNS 18602

ESTHÉTIQUE

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	-	◦
Boîte à fromage - Chêne	-	◦
Type d'affichage	-	Tactile

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Type de produit	Congélateur armoire	Armoire
Compartiment Dynamic 0°	-	-
Technologie Pro Fresh	-	◦
Fermeture douce	◦	◦

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Couleur	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	-	◦
Filtre antibactérien	-	◦
Refroidissement rapide	-	-
Matériau des clayettes	-	Verre
Bacs à légumes	-	-
Mode vacances	-	◦
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	-	-
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	-	7
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	-	6
Nombre de bacs à légumes	-	2
Nombre de balconnets réglables	-	5
Shock freezer	◦	-

ACCESSOIRES

Balconnet pour les bouteilles	-	◦
Porte-bouteilles	-	◦
Séparateur de bouteilles	-	◦
Bac à œufs	-	◦

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A++	A+++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	4 LED
Système d'installation de la porte	Pantographe	Pantographe
Charnières à double mouvement	-	◦
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	23	0
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10
Puissance connexion (W)	130	80
Niveau sonore (dBA)	38	37
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	-	318
Capacité brute du réfrigérateur (L)	-	311
Capacité nette du congélateur (L)	203	-
Capacité brute du congélateur (L)	241	-
Pieds réglables	-	-
Type de prise	Type F	Type F
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 X 596 X 608	1 840 X 596 X 608
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 771 X 557 X 545	1 771 X 557 X 545
Poids net (kg)	57	68
Poids brut (kg)	59	70

RÉFRIGÉRATEURS ◦ INFORMATIONS TECHNIQUES

	CONGÉLATEUR ARMOIRE 177 CM KCBFS 18602	ARMOIRE 177 CM KCBNS 18602	ARMOIRE 177 CM KCBNR 18602
ESTHÉTIQUE			
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	-	◦	◦
Boîte à fromage	-	◦	◦
Type d'affichage	-	Tactile	Tactile
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Type de produit	Congélateur armoire	Armoire	Armoire
Compartment Dynamic 0°	-	-	-
Technologie Pro Fresh/Pro Freeze	Pro Freeze	ProFresh	ProFresh
Fermeture douce	◦	◦	◦
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Couleur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	◦	◦	◦
Filtre antibactérien	-	◦	◦
Refroidissement rapide	-	-	-
Matériau des clayettes	-	Verre	Verre
Bacs à légumes	-	-	-
Mode vacances	-	◦	◦
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	-	-	-
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	-	7	7
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	-	6	6
Nombre de bacs à légumes	-	2	2
Nombre de balconnets réglables	-	5	5
Shock freezer	◦	-	-
ACCESSOIRES			
Balconnet pour les bouteilles	-	◦	◦
Porte-bouteilles	-	◦	◦
Séparateur de bouteilles	-	◦	◦
Bac à œufs	-	◦	◦
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A++	A+++	A+++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED	4 LED	4 LED
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe	Coulissante
Charnières à double mouvement	◦	◦	◦
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	23	0	0
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	Automatique	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10	10
Prise électrique fournie	Type F	Type F	Type F
Puissance connexion (W)	130	80	80
Niveau sonore (dBA)	38	37	37
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	-	318	318
Capacité brute du réfrigérateur (L)	-	319	319
Capacité nette du congélateur (L)	203	-	-
Capacité brute du congélateur (L)	241	-	-
Pieds réglables	-	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 X 596 X 608	1 840 X 596 X 608	1 835 X 584 X 600
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 771 X 557 X 545	1 771 X 557 X 545	1 770 X 540 X 545
Poids net (kg)	58	68	68
Poids brut (kg)	60	70	70

	ARMOIRE 177 CM KCBMS 18602	ARMOIRE 177 CM KCBMR 18602	ARMOIRE 139 CM KCBNS 14600
ESTHÉTIQUE			
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	◦	◦	-
Boîte à fromage	◦	◦	◦
Type d'affichage	Tactile	Tactile	Tactile
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Type de produit	Armoire avec comparti- ment congélateur	Armoire avec comparti- ment congélateur	Armoire
Compartment Dynamic 0°	-	-	-
Technologie Pro Fresh/Pro Freeze	ProFresh	ProFresh	ProFresh
Fermeture douce	◦	-	◦
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Couleur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	◦	◦	◦
Filtre antibactérien	◦	◦	◦
Refroidissement rapide	-	-	◦
Matériau des clayettes	Verre	Verre	Verre
Bacs à légumes	-	-	◦
Mode vacances	◦	◦	◦
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	-	-	-
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	5	5	6
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	4	4	4
Nombre de bacs à légumes	2	2	2
Nombre de balconnets réglables	5	5	3
Shock freezer	-	-	-
ACCESSOIRES			
Balconnet pour les bouteilles	◦	◦	◦
Porte-bouteilles	◦	◦	◦
Séparateur de bouteilles	◦	◦	◦
Bac à œufs	◦	◦	◦
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+++	A+++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	4 LED	4 LED	LED
Système d'installation de la porte	Fixe	Coulissante	Fixe
Charnières à double mouvement	◦	◦	◦
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	14	14	0
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10	10
Prise électrique fournie	Type F	Type F	Type F
Puissance connexion (W)	80	80	120
Niveau sonore (dBA)	35	35	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	260	260	240
Capacité brute du réfrigérateur (L)	261	261	241
Capacité nette du congélateur (L)	30	30	-
Capacité brute du congélateur (L)	30	30	-
Pieds réglables	-	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 X 596 X 608	1 840 X 596 X 608	1 468 X 596 X 608
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 771 X 557 X 545	1 771 X 540 X 545	1 395 X 557 X 545
Poids net (kg)	62	62	45
Poids brut (kg)	64	64	46

RÉFRIGÉRATEURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	ARMOIRE 122 CM KCBNS 12600	ARMOIRE 122 CM KCBNR 12600
ESTHÉTIQUE		
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	-	-
Boîte à fromage	○	-
Type d'affichage	Tactile	Boutons
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Type de produit	Armoire	Armoire
Compartment Dynamic 0°	-	-
Technologie Pro Fresh/Pro Freeze	-	ProFresh
Fermeture douce	○	-
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Couleur	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○
Filtre antibactérien	-	-
Refroidissement rapide	-	○
Matériau des clayettes	Verre	Verre
Bacs à légumes	○	○
Mode vacances	○	-
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	-	-
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	5	5
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	4	4
Nombre de bacs à légumes	1	1
Nombre de balconnets réglables	4	4
Shock freezer	-	-
ACCESSOIRES		
Balconnet pour les bouteilles	○	○
Porte-bouteilles	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○
Bac à œufs	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	LED
Système d'installation de la porte	Fixe	Coulissante
Charnières à double mouvement	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	0	0
Nombre d'étoiles (congélateur)	Automatique	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10
Prise électrique fournie	Type F	Type F
Puissance connexion (W)	75	75
Niveau sonore (dBA)	35	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	210	209
Capacité brute du réfrigérateur (L)	211	210
Capacité nette du congélateur (L)	-	-
Capacité brute du congélateur (L)	-	-
Pieds réglables	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 293 X 596 X 608	1 293 X 596 X 608
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 220 X 557 X 545	1 220 X 540 X 545
Poids net (kg)	40	38
Poids brut (kg)	41	39

	ARMOIRE 122 CM KCBMR 12600	ARMOIRE 102 CM KCBNS 10600
ESTHÉTIQUE		
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	-	-
Boîte à fromage	-	-
Type d'affichage	Boutons	Boutons
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Type de produit	Armoire avec comparti- ment congélateur	Armoire
Compartment Dynamic 0°	-	-
Technologie Pro Fresh/Pro Freeze	ProFresh	-
Fermeture douce	-	-
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Couleur	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○
Filtre antibactérien	-	-
Refroidissement rapide	○	-
Matériau des clayettes	Verre	Verre
Bacs à légumes	○	-
Mode vacances	-	-
Alarme porte ouverte (sonore et pas visuelle)	-	-
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	4	4
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	3	3
Nombre de bacs à légumes	1	1
Nombre de balconnets réglables	4	4
Shock freezer	-	-
ACCESSOIRES		
Balconnet pour les bouteilles	○	○
Porte-bouteilles	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○
Bac à œufs	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A++	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	LED
Système d'installation de la porte	Coulissante	Fixe
Charnières à double mouvement	○	○
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	12	0
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	Automatique
Température ambiante max. (°C)	43	43
Température ambiante min. (°C)	10	10
Prise électrique fournie	Type F	Type F
Puissance connexion (W)	80	70
Niveau sonore (dBA)	36	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	172	182
Capacité brute du réfrigérateur (L)	173	183
Capacité nette du congélateur (L)	18	-
Capacité brute du congélateur (L)	18	-
Pieds réglables	-	-
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 293 X 596 X 608	1 106 X 596 X 608
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 220 X 540 X 545	1 020 X 557 X 545
Poids net (kg)	38	36
Poids brut (kg)	39	37

RÉFRIGÉRATEURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM KCBCS 20600	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 193 CM KBCR 20600	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM KCBCS 18600
ESTHÉTIQUE			
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	○	○	○
Boîte à fromage - Chêne	○	○	○
Type d'affichage	Tactile	Tactile	Tactile
FONCTIONS PARTICULIÈRES			
Type de produit	Réfrigérateur congélateur en bas	Réfrigérateur congélateur en bas	Réfrigérateur congélateur en bas
Système anti-givre	No-Frost	No-Frost	No-Frost
Compartiment Dynamic 0°	-	-	○
Technologie Pro Fresh	○	○	○
Fermeture douce	○	-	○
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES			
Couleur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○	○
Filtre antibactérien	○	○	○
Matériau des clayettes	Verre	Verre	Verre
Alarme porte ouverte	○	○	○
Bacs à légumes	1	1	1
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	5	5	4
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	4	4	3
Balconnets réglables	4	4	4
Tiroirs de congélation	3	3	3
ACCESSOIRES			
Clayette à bouteilles standard	-	-	-
Balconnet pour les bouteilles	○	○	○
Porte-bouteilles	○	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○	○
Bac à œufs	○	○	○
Contrôle de l'humidité	○	○	○
Bac à glaçons	○	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES			
Classe énergétique	A+	A+	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Prise électrique fournie	Type F	Type F	Type F
Système d'installation de la porte	Fixe	Coulissante	Fixe
Charnières à double mouvement	○	○	○
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4	4
Puissance connexion (W)	160	160	160
Niveau sonore (dBA)	38	38	38
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	237	237	195
Capacité brute du réfrigérateur (L)	238	238	204
Capacité nette du congélateur (L)	63	63	63
Capacité brute du congélateur (L)	78	78	78
Capacité nette totale (L)	300	300	258
Capacité brute totale (L)	316	316	282
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 935 X 540 X 550	1 935 X 540 X 550	1 770 X 540 X 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	2 000 X 580 X 608	2 000 X 580 X 608	1 840 X 580 X 608
Poids net (kg)	58	58	59,2
Poids brut (kg)	62	62	62

	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM KBCR 18600	RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ 177 CM KCBCS 18601
ESTHÉTIQUE		
Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	○	○
Boîte à fromage - Chêne	○	○
Type d'affichage	Tactile	Tactile
FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Type de produit	Réfrigérateur congélateur en bas	Réfrigérateur congélateur en bas
Système anti-givre	No-Frost	Stop Frost
Compartiment Dynamic 0°	○	-
Technologie Pro Fresh	○	○
Fermeture douce	-	○
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		
Couleur	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○
Filtre antibactérien	○	○
Matériau des clayettes	Verre	Verre
Alarme porte ouverte	○	○
Bacs à légumes	0	1
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	4	4
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	3	3
Balconnets réglables	4	3
Tiroirs de congélation	3	3
ACCESSOIRES		
Clayette à bouteilles standard	-	-
Balconnet pour les bouteilles	○	○
Porte-bouteilles	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○
Bac à œufs	○	○
Contrôle de l'humidité	○	○
Bac à glaçons	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+	A++
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Type d'éclairage	LED	LED
Prise électrique fournie	Type F	Type F
Système d'installation de la porte	Coulissante	Fixe
Charnières à double mouvement	○	○
Nombre d'étoiles (congélateur)	4	4
Puissance connexion (W)	160	140
Niveau sonore (dBA)	38	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	195	189
Capacité brute du réfrigérateur (L)	204	197
Capacité nette du congélateur (L)	63	80
Capacité brute du congélateur (L)	78	80
Capacité nette totale (L)	258	269
Capacité brute totale (L)	282	277
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 770 X 570 X 580	1 770 X 557 X 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 X 580 X 608	1 840 X 596 X 608
Poids net (kg)	59,2	55,5
Poids brut (kg)	62	57,2

RÉFRIGÉRATEURS • INFORMATIONS TECHNIQUES

RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
KCBDR 18601

RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
KCBDR 18602

RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ 177 CM
KCBDR 18600

ESTHÉTIQUE

Étagère gastronomique / bouteilles - Chêne	○	○	-
Boîte à fromage - Chêne	○	○	-
Type d'affichage	Tactile	Tactile	Tactile

FONCTIONS PARTICULIÈRES

Type de produit	Réfrigérateur congélateur enbas	Réfrigérateur congélateur en bas	Réfrigérateur congélateur en bas
Système anti-givre	Stop Frost	Stop Frost	-
Compartiment Dynamic 0°	-	○	-
Technologie Pro Fresh	○	○	○
Fermeture douce	-	-	-

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Couleur	Blanc	Blanc	Blanc
Indicateur listeria	○	○	○
Filtre antibactérien	○	○	○
Matériau des clayettes	Verre	Verre	Verre
Alarme porte ouverte	○	○	○
Tiroirs plus froids	0	1	1
Clayettes dans le compartiment du réfrigérateur	5	4	5
Clayettes réglables dans le compartiment du réfrigérateur	4	3	4
Balconnets réglables	3	3	3
Tiroirs de congélation	3	3	3

ACCESSOIRES

Clayette à bouteilles standard	-	-	-
Balconnet pour les bouteilles	-	○	○
Porte-bouteilles	○	○	○
Séparateur de bouteilles	○	○	○
Bac à œufs	○	○	○
Contrôle de l'humidité	○	○	○
Bac à glaçons	○	○	○

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A++	A++	A+
Tension (V)	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50	50
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Prise électrique fournie	Type F	Type F	Type F
Système d'installation de la porte	Coulissante	Coulissante	Coulissante
Charnières à double mouvement	-	-	-
Prestations (nombre d'étoiles)	4	4	4
Puissance connexion (W)	140	140	140
Niveau sonore (dBA)	35	35	35
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a	R600a
Capacité nette du réfrigérateur (L)	195	189	195
Capacité brute du réfrigérateur (L)	197	197	197
Capacité nette du congélateur (L)	80	80	80
Capacité brute du congélateur (L)	80	80	80
Capacité nette totale (L)	275	269	275
Capacité brute totale (L)	277	277	277
Dimensions produit H x L x P (mm)	1 770 X 540 X 545	1 770 X 540 X 545	1 770 X 540 X 545
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	1 840 X 580 X 608	1 840 X 580 X 608	1 840 X 580 X 608
Poids net (kg)	50,6	50,6	50,6
Poids brut (kg)	52,2	52,2	52,2

CAVE À VIN ENCASTRABLE
70 CM
KCBWX 70600R KCBWX 70600L

CAVE À VIN ENCASTRABLE
45 CM
KCBWX 45600

ESTHÉTIQUE

Finition	Acier KitchenAid	Inox
Type de commandes	Électronique	Écran numérique

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Nombre de zones de température différente	2	1
Matériau des étagères	Chêne	Bois
Capacité cave à vin	36 bouteilles	24 bouteilles
Contrôle de l'humidité	○ - Automatique	○ - Automatique
Nombre d'étagères	5	3
Plage de température (°C)	6 à 18	4 à 18
Matériau porte	Verre avec protection rayons UV	Verre avec protection rayons UV

INFORMATIONS TECHNIQUES

Classe énergétique	A	A
Type d'éclairage	LED	LED
Système d'installation de la porte	Fixe	Fixe
Puissance connexion (W)	65	75
Tension (V)	220 - 240	220 - 240
Fréquence (Hz)	50	50
Niveau sonore (dBA)	42	45
Type de gaz dans le circuit	R600a	R600a
Pieds réglables	-	-
Capacité brute de la cave à vin (L)	101	66
Capacité nette de la cave à vin (L)	83	64
Dimensions produit H x L x P (mm)	687 X 560 X 555	448 X 560 X 555
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	785 X 679 X 715	590 X 718 X 680
Dimensions d'encastrement H x L x P (mm)	687 X 560 X 555	450 X 560 X 560
Poids net (kg)	39,5	30,5
Poids brut (kg)	44	30,5
Poids de l'emballage en carton	4,5	-

LAVE - VAISSELLE

Si vous ne réalisez pas vos rêves,
qui le fera ?

Emeril Lagasse



Lave-vaisselle

Ne cessez jamais de rechercher l'excellence

Quel pouvoir se cache derrière une feuille de papier blanche, une toile vierge, un orchestre qui attend la première note ? Un océan de possibilités pour les personnes assez courageuses pour se lancer. Être capable de repérer ce pouvoir dissimulé, tel est le don de l'artiste. Une casserole propre dans laquelle vous vous apprêtez à exprimer votre créativité ou un plateau que vous allez dresser renferment ce même pouvoir.

Un lave-vaisselle KitchenAid n'est pas seulement conçu pour « faire le travail ingrat » après un dîner parfait. Il est destiné à renouveler à l'infini la source des véritables passions : l'inspiration. Car voir votre reflet dans votre inspiration est la seule façon d'atteindre l'excellence.

Le mystère créé l'émerveillement et l'émerveillement est à la base du désir de comprendre de l'Homme.

Neil Armstrong

LAVE-VAISSELLE

Fonctions exceptionnelles



Renouveler l'inspiration n'a jamais été aussi simple.

Nettoyage Dynamic Clean

Cette technologie à jets haute pression offre des résultats professionnels. Elle permet d'enlever les traces de saleté les plus récalcitrantes. Les jets arrières permettent de placer les casseroles et les poêles à la verticale et de laisser ainsi plus d'espace pour le reste de votre vaisselle, sans compromettre l'efficacité de votre lave-vaisselle.

Séchage Dynamic

L'option séchage dynamique garantit un séchage parfait tout en consommant 30% d'énergie en moins et réduisant de 35 minutes le cycle. Quoi de mieux que des verres étincelants pour servir votre meilleur cru ?

Support pour verres à pied

Accessoire indispensable pour les amateurs de beaux verres, il peut contenir jusqu'à 6 verres à vin. Il est réglable en hauteur, selon le type de verres, jusqu'à une hauteur maximale de 25 cm pour un lavage en toute sécurité. Le panier inférieur peut accueillir jusqu'à 3 supports modulaires, soit 18 verres à pied.

Speed Boost

L'option Boost permet de réduire le temps du cycle de nettoyage de 50 % tout en garantissant une efficacité professionnelle. Idéal lorsque vous avez besoin de laver vos ustensiles rapidement avant de pouvoir vous attaquer à votre prochaine recette.

Bras de lavage à quatre jets

Les lave-vaisselle KitchenAid sont équipés de quatre bras de lavage élégants en acier inoxydable qui permettent de nettoyer la saleté la plus incrustée pour un résultat impeccable.

Socle bas

Grâce à son installation facile et ultra dynamique, ce type de lave-vaisselle est idéal pour les cuisines modernes. Avec son socle bas (max. 2,5 cm), il est en phase avec les dernières tendances de design intérieur.

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM



KDSDM 82130 | 1 180 € TTC

13 couverts

44 dBA

Troisième panier

Option séchage Dynamic
Option Dynamic Clean
Option Speed Boost
Option démarrage différé
Option tablettes tout-en-un

Double bras de lavage

3 supports pour verres à pied

9 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Classe énergétique : A+++

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM



KDSCM 82140 | 1 000 € TTC

14 couverts

Très silencieux : 42 dBA

Troisième panier

Option Dynamic Clean
Option Speed Boost
Option démarrage différé
Option tablettes tout-en-un

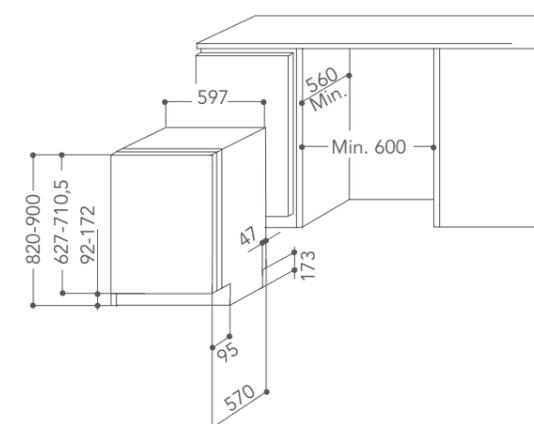
Double bras de lavage

1 support pour verres à pied

8 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 224

Spécifications techniques page 224

FACADE INOX EN OPTION KADDX 00000 | 600 € TTC

FACADE INOX EN OPTION KADDX 00000 | 600 € TTC

LAVE-VAISSELLE

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM



KDSCM 82130 | 885 € TTC

FAÇADE INOX FACILE À NETTOYER 60 CM



KADDX 00000 | 600 € TTC

13 couverts

Très silencieux : 42 dBA

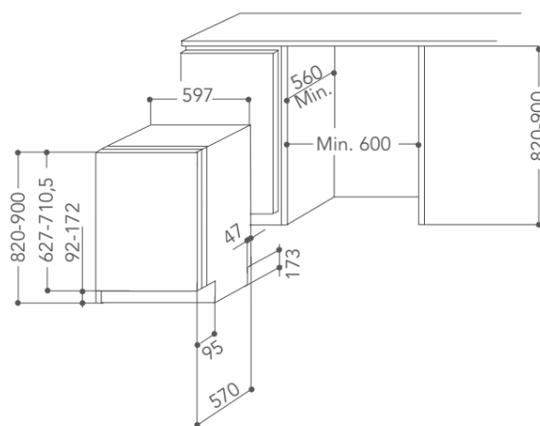
Option Dynamic Clean
Option Speed Boost
Option démarrage différé
Option tablettes tout-en-un

Double bras de lavage

7 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

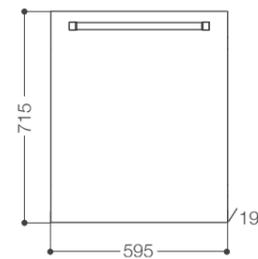
Classe énergétique : A++



Spécifications techniques page 225

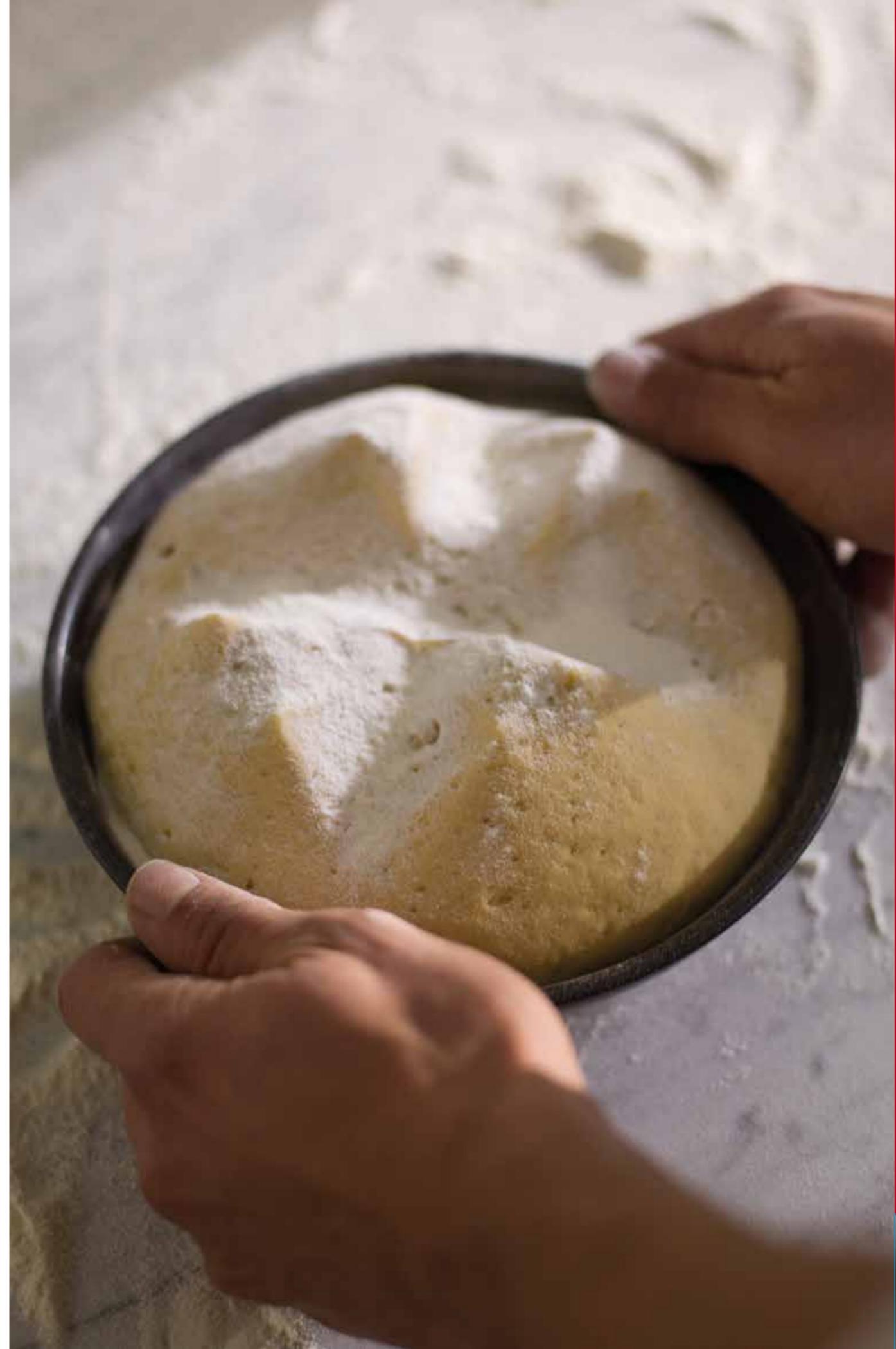
FAÇADE INOX EN OPTION POUR :
LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM

KDSDM 82130
KDSCM 82140
KDSCM 82130



KADDX 00000

FAÇADE INOX EN OPTION KADDX 00000



NOUVELLE
GAMME DE
LAVE-VAISSELLE



LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM

- + A++ - 44 dB
- + Nettoyage Dynamic ProClean
- + Option Speed Boost

KDSCM 82141
page 223



LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
PORTE A GLISSIERES 60 CM

- + A+++(-10%) - 43 dB
- + 3ème tiroir - Éclairage intérieur (4 LED)
- + Séchage Dynamic

KDSDM 82143
page 222

AU SERVICE
DE VOTRE
CRÉATIVITÉ



LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM

- + A++ - 41 dB
- + Nettoyage Dynamic ProClean
- + Option Speed Boost

KDSCM 82142
page 223



LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
PORTE A GLISSIERES 60 CM

- + A+++ - 43 dB
- + 3ème tiroir - Éclairage intérieur (2 LED)
- + Séchage Dynamic

KDSDM 82142
page 222

NOUVELLE GAMME DE LAVE-VAISSELLE

Fonctions exceptionnelles

Plus nous avons d'imagination, plus nous avons besoin d'équipements puissants pour lui donner vie. C'est dans cet esprit que nous avons créé de nouveaux lave-vaisselle puissants avec des fonctionnalités améliorées, afin que tout ce que vous imaginez puisse devenir réalité.

● *Nettoyage Dynamic ProClean*

Le bras de lavage supplémentaire avec des jets d'eau au design modifié garantit une meilleure couverture de la zone de nettoyage ainsi qu'une efficacité sans faille grâce au capteur dynamique.

● *Zone Dynamic Clean*

Comme votre inspiration n'a pas de limites, cette caractéristique permet d'obtenir 30% d'espace supplémentaire et davantage de confort lorsque vous nettoyez de grands plats grâce à une meilleure stabilité. Elle offre également une plus grande flexibilité et de nombreuses options de chargement.

● *Séchage Dynamic*

Séchage professionnel, même pour les objets en plastique ; séchage efficace et rapide grâce à la chaleur générée dans la cavité ; l'humidité est récupérée dans un circuit fermé et évacuée.

● *Cycle professionnel*

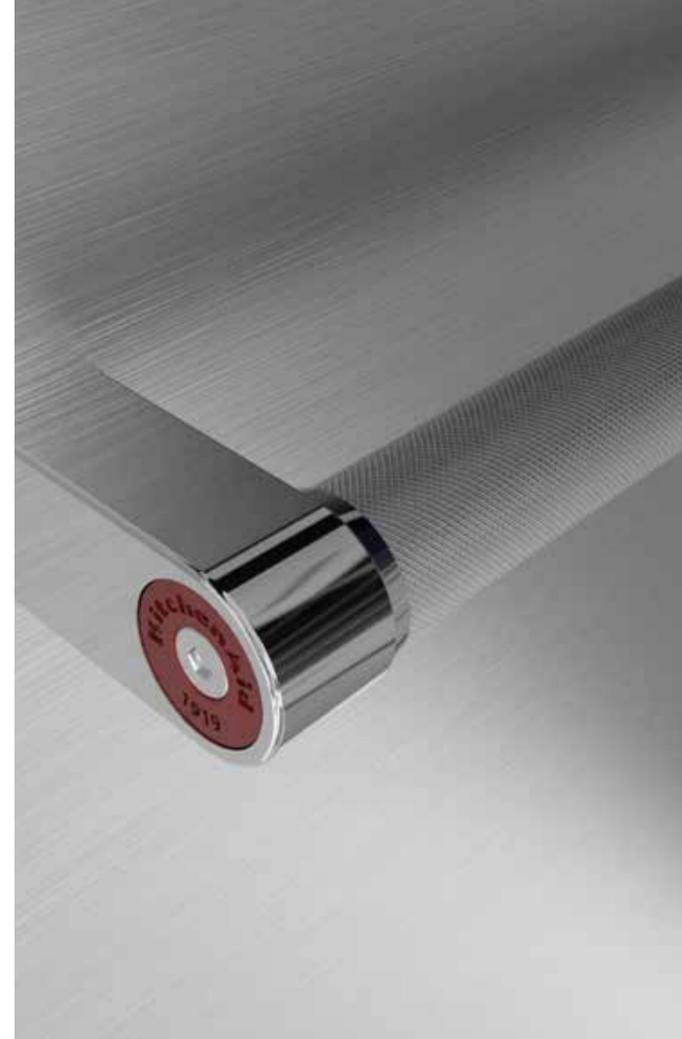
Nettoyage professionnel en moins de 2h30.

● *Option Super Boost*

L'option Super Boost permet de réduire le temps du cycle de nettoyage jusqu'à 67% tout en garantissant une efficacité professionnelle. Idéal lorsque vous avez besoin de laver vos ustensiles rapidement avant de pouvoir commencer votre prochaine recette.

● *Plinthe basse*

Grâce à son installation facile et ultra dynamique, ce type de lave-vaisselle est idéal pour les cuisines modernes. Avec son socle bas (max. 2 cm), il est en phase avec les dernières tendances de design intérieur.



NOUVELLE GAMME DE LAVE-VAISSELLE

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE PORTE A GLISSIÈRES 60 CM



KDSDM 82143 | 1 650 € TTC
Disponible à partir du 2ème semestre 2017

14 couverts

43 dBA

Troisième panier

Option séchage Dynamic
Option nettoyage Dynamic ProClean
Option Super Boost
Option démarrage différé
Option tablette

Support pour verres à pied intégré dans le panier

Écran LCD

11 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Plinthe basse (20 mm)

Classe énergétique : A+++ -10 % AA

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE PORTE A GLISSIÈRES 60 CM



KDSDM 82142 | 1 410 € TTC
Disponible à partir du 2ème semestre 2017

14 couverts

43 dBA

Troisième panier

Option séchage Dynamic
Option nettoyage Dynamic ProClean
Option Super Boost
Option démarrage différé
Option tablette

Support pour verres à pied intégré dans le panier

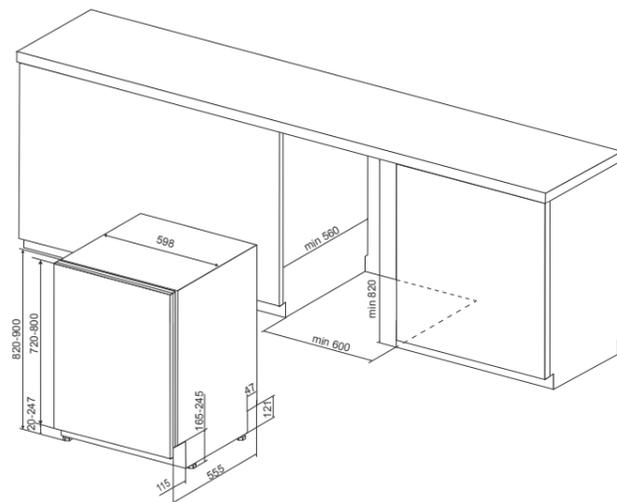
Écran LCD

9 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Plinthe basse (20 mm)

Classe énergétique : A+++ AA



Spécifications techniques page 226

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM



KDSCM 82142 | 1 060 € TTC
Disponible à partir du 2ème semestre 2017

14 couverts

Très silencieux : 41 dBA

Option nettoyage Dynamic ProClean
Option Speed Boost
Option démarrage différé
Option tablette

Support pour verres à pied intégré dans le panier

Interface utilisateur numérique et tactile

8 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Classe énergétique : A++ AA

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE 60 CM



KDSCM 82141 | 940 € TTC
Disponible à partir du 2ème semestre 2017

14 couverts

44 dBA

Option nettoyage Dynamic ProClean
Option Speed Boost
Option démarrage différé
Option tablette

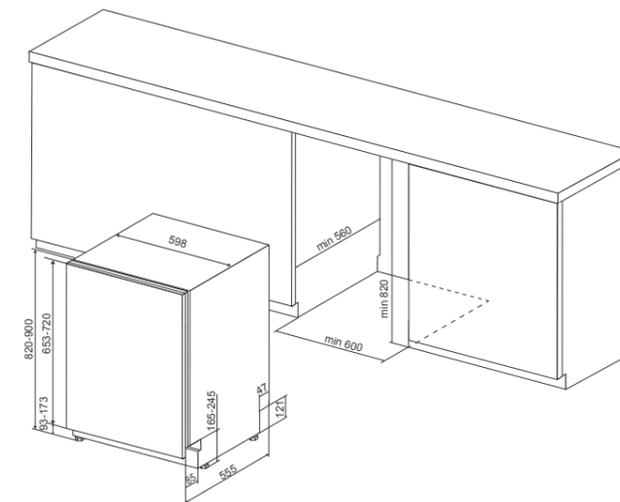
Support pour verres à pied intégré dans le panier

Interface utilisateur numérique + boutons

8 programmes de lavage

Témoin lumineux au sol

Classe énergétique : A++ AA



Spécifications techniques page 227

Spécifications techniques page 227

LAVE-VAISSELLE • INFORMATIONS TECHNIQUES

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM
KDSDM 82130

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM
KDSCM 82140

FONCTIONS PARTICULIÈRES		
Accessoires verres à pied	○ - 3	○ - 1
4 bras de lavage acier inoxydable	○	○
ESTHÉTIQUE		
Finition	Acier KitchenAid - Façade en option	Acier KitchenAid - Façade en option
Type d'écran	Tactile	Tactile
FONCTIONS PROFESSIONNELLES		
Option Boost	○	○
Cycle professionnel (intensif)	○	○
Nettoyage Dynamic Clean	○	○
Séchage Dynamic	○	-
FONCTIONS STANDARD		
Normal (60 °C)	-	○
Eco (50 °C)	○	○
Rapide (45 °C)	○	○
Verres (40 °C)	○	○
Prélavage (froid)	○	○
Professionnel (70 °C)	○	○
Silence (50 °C)	○	-
Intensif (70 °C)	○	○
Dynamic Sensor (40-70 °C)	○	○
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES		
Témoin lumineux au sol	○	○
Temps max. départ différé (h)	24	24
Départ différé	○	○
Indicateur niveau de sel	○	○
Voyant lumineux niveau de sel	○	○
Indicateur niveau de liquide de rinçage	○	○
Voyant lumineux niveau liquide de rinçage	○	○
Option rinçage hygiène	-	○
Options départ différé	○	○
Système de séchage	Actif	Statique
Option Dynamic Sensor	○	○
Option de lavage par zone	Multizone	Multizone
Lavage un seul panier	Inférieur ou supérieur	Inférieur ou supérieur
ACCESSOIRES		
Troisième panier	○	○
Panier à couverts	○	○
Panier inférieur	6 zones pliables	6 zones pliables
Panier supérieur	4 zones pliables, 2 rabats métalliques	4 zones pliables, 2 rabats métalliques
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Classe énergétique	A+++	A++
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 230 / 50	220 - 230 / 50
Prise électrique fournie	Type F	Type F
Nombre de couverts	13	14
Nombre de programmes	9	8
Consommation d'eau (L)	10	9
Niveau sonore (dBA)	44	42
Système de protection contre les fuites d'eau	Arrêt d'eau mécanique + bouchon	Arrêt d'eau mécanique + bouchon
Température max. arrivée d'eau (°C)	60	60
Pieds réglables	○ - à l'avant	○ - à l'avant
Option tablette	○	○
Installation colonne	○	○
Plinthe	Haute	Haute
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	840 X 640 X 660	840 X 640 X 660
Dimensions produit H x L x P (mm)	820 X 597 X 555	820 X 597 X 555
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	900 X 600 X 560	900 X 600 X 560
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	900 X 600 X 560	900 X 600 X 560
Réglage max. pieds (mm)	80	80
Poids brut / Poids net (kg)	42,2 / 41	42,2 / 41

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM
KDSCM 82130

FONCTIONS PARTICULIÈRES	
Accessoires verres à pied	-
4 bras de lavage acier inoxydable	○
ESTHÉTIQUE	
Finition	Acier KitchenAid - Façade en option
Type d'écran	Boutons
FONCTIONS PROFESSIONNELLES	
Option Boost	○
Cycle professionnel (intensif)	○
Nettoyage Dynamic ProClean	○
Séchage Dynamic	-
FONCTIONS STANDARD	
Normal (60 °C)	○
Eco (50 °C)	○
Rapide (45 °C)	○
Verres (40 °C)	○
Prélavage (froid)	○
Professionnel (70 °C)	○
Silence (50 °C)	-
Intensif (70 °C)	-
Dynamic Sensor (40-70 °C)	○
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	
Témoin lumineux au sol	○
Temps max. départ différé (h)	24
Départ différé	○
Indicateur niveau de sel	○
Voyant lumineux niveau de sel	○
Indicateur niveau de liquide de rinçage	○
Voyant lumineux niveau liquide de rinçage	○
Option rinçage hygiène	○
Options départ différé	○
Système de séchage	Statique
Option Dynamic Sensor	○
Option de lavage par zone	Multizone
Lavage un seul panier	Inférieur ou supérieur
ACCESSOIRES	
Troisième panier	-
Panier à couverts	○
Panier inférieur	2 zones pliables
Panier supérieur	2 zones pliables, 2 rabats métalliques
INFORMATIONS TECHNIQUES	
Classe énergétique	A++
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 230 / 50
Prise électrique fournie	Type F
Nombre de couverts	13
Nombre de programmes	7
Consommation d'eau (L)	9
Niveau sonore (dBA)	42
Système de protection contre les fuites d'eau	Arrêt d'eau mécanique + bouchon
Température max. arrivée d'eau (°C)	60
Pieds réglables	○ - à l'avant
Option tablette	○
Installation colonne	○
Plinthe	Haute
Dimensions produit emballé H x L x P (mm)	840 X 640 X 660
Dimensions produit H x L x P (mm)	820 X 597 X 555
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	900 X 600 X 560
Dimensions d'encastrement min. H x L x P (mm)	900 X 600 X 560
Réglage max. pieds (mm)	80
Poids brut / Poids net (kg)	42,2 / 41

NOUVELLE GAMME DE LAVE-VAISSELLE • INFORMATIONS TECHNIQUES

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
PORTE A GLISSIERES 60 CM
KDSM 82143

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
PORTE A GLISSIERES 60 CM
KDSM 82142

ESTHÉTIQUE		
Modèle	Intégrable	Intégrable
Couleur et finition	Verre	Verre
Type d'écran	Écran LCD	Écran LCD
OPTIONS SPÉCIALES		
Option Super Boost	○ (jusqu'à 67 %)	○ (jusqu'à 67 %)
Tablette	○	○
Démarrage différé (24 h)	○	○
Multizone	○	○
Nettoyage Dynamic ProClean	○	○
Rinçage extra	○	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Capteur Dynamic	○	○
Éclairage intérieur	4 LED	2 LED
Fonctions spéciales nettoyage	Nettoyage Dynamic ProClean	Nettoyage Dynamic ProClean
Plinthe	Basse (20 mm)	Basse (20 mm)
Voyant fin de cycle	○	○
Accessoire verres à pied	intégré dans le panier	intégré dans le panier
Support pour verres à pied indépendant	en option	en option
CYCLES		
Normal 60 °C	○	○
Eco (50 °C)	○	○
Rapide 30 min	○	○
Verre 45 °C / Fragile	○	○
Prélavage (froid)	○	○
Silencieux (-1 db par rapport à ECO)	○	-
Dynamic Intensif	○	-
Capteur Dynamic 40-70	○	○
Professionel	○	○
Cycle d'auto-nettoyage	○	○
Lavage et séchage en 1h	○	○
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Système de séchage	Séchage Dynamic (Power Dry)	Séchage Dynamic (Power Dry)
Classe énergétique	A+++ -10% AA	A+++ AA
Niveau sonore (dBA)	43	43
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50	220 - 240 / 50
Prise électrique fournie	Type F	Type F
CONFIGURATION DES PANIERS		
Couverts	3 paniers	3 paniers
Couverts	14	14
Panier du haut		
Rails	○	○
Panier à couverts flexible	○	○
Poignée	Logo métallique uni	Logo métallique uni
Matériau du panier	Plastique	Plastique
Panier du milieu		
Rails	○	○
Picots rabattables	Tiges pliables	Tiges pliables
Poignée	Logo KA métallique	Logo KA métallique
Flaps escamotable	○	○
Bras de lavage	○	○
Panier inférieur		
Poignée	Logo KA métallique	Logo KA métallique
Picots rabattables	8	8
Panier à couverts	○	○
Matériau du panier	Plastique	Plastique
Bras de lavage	Revêtement en acier inoxydable	Revêtement en acier inoxydable
Rails	Roulettes	Roulettes
Dimensions produit H x L x P (mm)	820 X 598 X 555	820 X 598 X 555
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	820 X 600 X 560	820 X 600 X 560

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM
KDSM 82142

LAVE-VAISSELLE INTÉGRABLE
60 CM
KDSM 82141

ESTHÉTIQUE		
Modèle	Intégrable	Intégrable
Couleur et finition	Acier inoxydable noir	Acier inoxydable
Type d'écran	Numérique tactile	Numérique + boutons
OPTIONS SPÉCIALES		
Option Boost	○ (jusqu'à 50 %)	○ (jusqu'à 50 %)
Tablette	○	○
Démarrage différé (24 h)	○	○
Multizone	○	○
Nettoyage Dynamic ProClean	○	○
Rinçage extra	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES		
Capteur Dynamic	○	○
Éclairage intérieur	-	-
Fonctions spéciales nettoyage	Nettoyage Dynamic ProClean	Nettoyage Dynamic ProClean
Plinthe	Haute	Haute
Voyant fin de cycle	○	○
Accessoire verres à pied	intégré dans le panier	intégré dans le panier
Support pour verres à pied indépendant	en option	en option
CYCLES		
Normal 60 °C	○	○
Eco (50 °C)	○	○
Rapide 30 min	○	○
Verre 45 °C / Fragile	○	○
Prélavage (froid)	○	○
Silencieux (-1 db par rapport à ECO)	-	-
Dynamic Intensif	○	○
Capteur Dynamic 40-70	○	○
Professionel	○	○
Cycle d'auto-nettoyage	-	-
Lavage et séchage en 1h	-	-
INFORMATIONS TECHNIQUES		
Système de séchage	Séchage statique	Séchage statique
Classe énergétique	A++ AA	A++ AA
Niveau sonore (dBA)	41	44
Tension (V) / Fréquence (Hz)	220 - 240 / 50	220 - 240 / 50
Prise électrique fournie	Type F	Type F
CONFIGURATION DES PANIERS		
Couverts	2 paniers	2 paniers
Couverts	14	14
Panier du haut		
Rails	-	-
Panier à couverts flexible	-	-
Poignée	-	-
Matériau du panier	-	-
Panier du milieu		
Rails	○	○
Picots rabattables	Tiges pliables	Tiges pliables
Poignée	Logo KA métallique	Logo KA métallique
Flaps escamotable	○	○
Bras de lavage	○	○
Panier inférieur		
Poignée	Logo KA métallique	Logo KA métallique
Picots rabattables	8	8
Panier à couverts	○	○
Matériau du panier	Plastique	Plastique
Bras de lavage	Revêtement en acier inoxydable	Revêtement en acier inoxydable
Rails	Roulettes	Roulettes
Dimensions produit H x L x P (mm)	820 X 598 X 555	820 X 598 X 555
Dimensions d'encastrement max. H x L x P (mm)	820 X 600 X 560	820 X 600 X 560

L'UNIVERS
KITCHENAID

La vie est abondante, la vie est belle. Et notre
planète est un bel endroit, si l'on en prend soin.

Alice Walker

KitchenAid

Service client



Un voyage à partager

KitchenAid sait qu'un passionné de gastronomie adore sa cuisine, son espace, et qu'il ne fait confiance qu'aux meilleurs pour la rendre unique. C'est pourquoi KitchenAid propose des appareils performants mais aussi un service professionnel de la plus haute qualité, pour répondre à toutes vos questions et à tous vos besoins. C'est une promesse et une réalité que l'on peut résumer en quelques points :

Notre service consommateur

KitchenAid a mis en place un Service Après-Vente avec un numéro unique et prioritaire pour toute demande d'information et de réparation : le 0 969 320 500 (du lundi au vendredi de 8h00 à 20h00 et le samedi de 9h00 à 17h00 - prix d'un appel local).

Nos conseillers proposent une solution immédiate à vos clients qui sont contactés par l'un de nos partenaires service en moins de 12 heures, pour une proposition de rendez-vous sous 48 heures.

Vos clients peuvent également être rappelés par l'un de nos experts produits KitchenAid pour toute question liée à l'utilisation de nos appareils.



KitchenAid

Web & Réseaux sociaux

Si vous êtes passionné(e) de cuisine et que vous aimez observer et toucher un produit avant de l'acheter, rendez-vous sur notre site web pour trouver l'école de cuisine équipée d'appareils KitchenAid la plus près de chez vous. Notre magazine en ligne « Serious about Food » propose des articles passionnants sur la cuisine, le design et d'autres thèmes lifestyle ainsi que de nombreuses recettes appétissantes créées par les ambassadeurs de notre marque.

Rendez-vous sur notre site Internet : www.kitchenaid.fr



Retrouvez-nous également sur la plateforme BIM : <http://bimobject.com/kitchenaid>

Les prix figurant dans ce catalogue sont purement indicatifs. Il appartient à nos revendeurs de fixer librement leurs prix de vente. Ces prix s'entendent hors éco-participation pour collecte et recyclage en fin de vie. Soucieux d'améliorer continuellement la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier, à tout moment, les caractéristiques. En cas d'impossibilité de fournir tel ou tel produit, il ne pourrait être réclamé de dommages et intérêts. Les caractéristiques des produits indiquées sur nos supports sont données à titre purement indicatif. La couleur effective du produit livré peut être légèrement différente. Ceci est dû au procédé d'impression. Photos non contractuelles. Les pièces indispensables au bon fonctionnement des produits de marque KitchenAid seront disponibles pendant 10 ans** à compter de la date d'achat du produit par le consommateur, la facture faisant foi. Nos appareils sont prévus pour un usage non professionnel. La forme du mixeur/robot de cuisine est une marque déposée de KitchenAid, USA. KitchenAid est une marque déposée de KitchenAid, USA. Crédit photos KitchenAid.



KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.*

Contacts Service consommateurs

Grands Appareils Ménagers : T 0969 320 500

Nos conseillers sont à votre écoute du lundi au vendredi de 8h00 à 20h00 et le samedi de 9h00 à 17h00 (prix d'un appel local)

Service Administration des Ventes : T 0820 160 660

Site internet www.kitchenaid.fr Blog Seriousaboutfood.fr

Timbre revendeur

© 2017. Tous droits réservés. La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. Les fonctions et les spécifications techniques des produits peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

*Bien pensé, bien fabriqué.