

KitchenAid®

Mixer 5K5SS/5KPM5



Planetaria Professionale, interamente realizzato in metallo, robusto, stabile e durevole, movimento planetario originale dotato di accessori per l'impasto duro, morbido e per montare uova, panna ecc.

Gli accessori in dotazione:



GANCIO PER IMPASTARE: Adatto per mescolare e impastare paste lievitate, quali: Pane, Panini, Dolci a pasta morbida, Focacce, Pan di Spagna, ciambelle etc..



FRUSTA PER MONTARE IN ACCIAIO INOX: Adatta per preparati che devono incorporare aria, quali: Uovo, Albumi, Panna, Glasse cotte, maionese, alcune caramelle etc..



FRUSTA PIATTA: Adatta per preparati normali o pesanti, quali: Torte, Glasse cremose, Caramelle, Biscotti, Crostate, Focaccine dolci, Pasticcini, Polpettoni, Purè di patate etc..

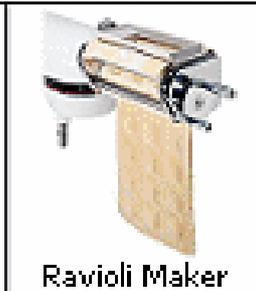
Gradazione della velocità:

- **1 - AGITARE**: Per i casi in cui serve agitare lentamente, unire diversi ingredienti, passare verdure: è la velocità iniziale di tutte le preparazioni. Da usare per aggiungere farina e ingredienti asciutti all'impasto; per aggiungere liquidi a ingredienti in polvere, e per mescolare impasti pesanti.
- **2 - MESCOLARE LENTAMENTE**: Per mescolare lentamente, passare, agitare più rapidamente. Da usare per mescolare impasti pesanti e caramelle; per cominciare a passare patate ed altre verdure, per tagliare, impastare e aggiungere condimenti alla farina, battere composti liquidi o poco consistenti, mescolare e impastare preparati lievitati. Da usare con l'accessorio apriscatole.
- **4 - MESCOLARE, BATTERE**: Per mescolare impasti semi-pesanti, come biscotti. Da usare per montare a crema lo zucchero con il burro e/o altri grassi e per aggiungere lo zucchero agli albumi nella preparazione delle meringhe. Velocità media per dolci. Da usare con i seguenti accessori: tritatutto, Grattugia/affettatrice, passaverdure.
- **6 - BATTERE, MONTARE A CREMA**: Per battere o montare a crema a velocità media. Da usare per finire di mescolare dolci, ciambelle e altri preparati. Alta velocità per preparati per torte confezionati. Da usare con l'accessorio spremiagrumi.
- **8 - BATTERE RAPIDAMENTE, MONTARE**: Per montare panna, albumi e glasse cotte.
- **10 - MONTARE RAPIDAMENTE**: Per montare piccoli quantitativi di panna e albumi. Usare con gli accessori per la pasta e macina cereali.

ACCESSORI OPTIONAL:



Ice Cream Maker



Ravioli Maker



Pasta Cutter



Pasta Roller



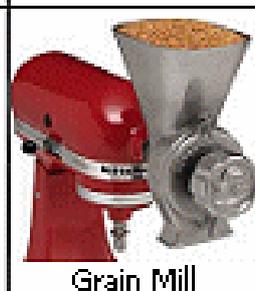
Food Tray



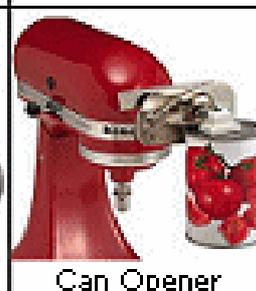
Food Grinder



Citrus Juicer



Grain Mill



Can Opener



Pasta Maker



Sausage Stuffer



Rotor Slicer Shredder



Fruit & Vegetable Strainer & Grinder



Mixer Cloth Covers



Want More?
See The Index