



Accessoire en option pour robots pâtissiers multifonctions KitchenAid\*

## Accessoire à râper la glace 5KSMSIA\*\*



- **Accessoire à râper la glace alimenté par le robot pâtissier multifonction KitchenAid**

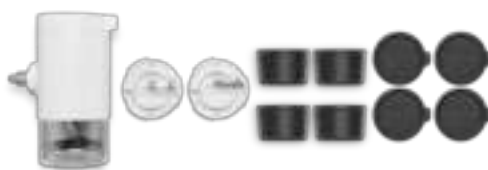
Facile à installer, à utiliser et à nettoyer  
Pour préparer de la glace râpée texturée en moins d'une minute pour tous les parfums, garnitures et coulis  
Râpez sans effort une base de glace aérée et légère

- **Moules à glace inclus**

Pour congeler facilement de l'eau pure ou aromatisée, du jus de fruits frais, du café et de la crème afin d'expérimenter et de créer des associations gustatives uniques à chaque fois que l'envie vous en prend

- **2 lames : pour une glace fine comme de la neige ou épaisse comme avec un râpage manuel**

Pour personnaliser la structure de la glace  
Pour avoir une base de glace homogène car la conception du moule à glace optimise le contact de la lame pour garantir l'uniformité du produit final



5KSMSIA

\* Le robot pâtissier multifonction présenté est vendu séparément.

\*\* S'adapte à tous les robots pâtissiers multifonctions KitchenAid.

# Accessoire en option pour robots pâtisseries multifonctions KitchenAid

## Accessoire à râper la glace 5KSMSIA

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Matériau extérieur du bol		Plastique
Dimensions du produit	H x L x P	22,85 x 15,88 x 11,75 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	14,3 x 28,1 x 34,6 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	30,6 x 29,5 x 36 cm
Poids net		1,22 kg
Poids brut		1,88 kg
Poids brut du suremballage		4,15 kg
Suremballage		2 unités
Origine du produit		États-Unis

RÉFÉRENCE	EAN	SUREMBALLAGE EAN (2 UNITÉS)
5KSMSIA	8003437050183	8003437050190

### ACCESSOIRES STANDARD



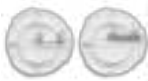
#### 4 moules à glace avec couvercle

Pour découvrir une infinité de saveurs glacées.

1) Congelez : remplissez l'un des 4 moules à glace avec la base de votre choix, de l'eau par exemple. Congelez pendant 12 à 24 heures.

Placez un bloc de glace nature ou de liquide aromatisé précongelé dans l'accessoire.

Passer au lave-vaisselle.



#### 2 lames : fine (neige) ou épaisse (râpage manuel)

2) Râpez : retirez la glace du moule et laissez-la « tempérer\* ».

Choisissez une lame, sélectionnez l'épaisseur et placez le palet de glace (qui devrait être prêt à l'emploi en 10 minutes ou moins) dans le bol de l'accessoire.

Passer au lave-vaisselle.



#### Accessoire à râper la glace

3) Relâchez le levier supérieur et râpez/créez.

Pour personnaliser n'importe quelle création avec un assortiment de sirops savoureux, de fruits et d'autres garnitures délicieuses.



#### Boîte de rangement

Pour ranger facilement et maintenir propres tous les accessoires dans une seule et même boîte.

\* Tempérer : permet à la glace de parvenir à température ambiante jusqu'à ce qu'elle devienne brillante et humide et qu'elle soit uniforme. Le tempérage est une étape importante pour produire une glace râpée d'une légèreté et d'un moelleux incomparables.