

KitchenAid®

MÉLANGEUR À ENTRAÎNEMENT MAGNÉTIQUE

TORRENT™



Visitez KitchenAid.ca

NOTRE HISTOIRE

La marque KitchenAid® est née en 1919. Depuis, une gamme complète d'électroménagers à rendement élevé a été créée avec la même minutie, qualité de fabrication, technologie de pointe et conception intemporelle.

GARANTIE LIMITÉE DE 7 ANS

Si le mélangeur Torrent™ tombe en panne dans les sept années suivant son acquisition, KitchenAid® vous livrera à domicile un appareil identique ou comparable gratuitement et fera le nécessaire pour que le mélangeur original soit retourné.



GARANTIE LIMITÉE DE REMPLACEMENT DE 7 ANS

Visitez KitchenAid.ca pour les détails complets de la garantie.



KITCHENAID® PRÉSENTE LE MÉLANGEUR TORRENT™



Le premier **MÉLANGEUR À ENTRAÎNEMENT MAGNÉTIQUE** pour un usage domestique combinant une puissance inégalée, un style sophistiqué avec un effort minimal. Le mélangeur Torrent™ a été développé en privilégiant l'idée d'une expérience optimale pour l'utilisateur. Il est doté d'un moteur de 1,8 hp et de programmes novateurs de recettes prédéfinies, qui facilitent leur préparation pour toute occasion.

La technologie à entraînement magnétique vous permet de placer et retirer le pichet sans effort en le faisant simplement glisser.



MOTEUR DE 1,8 HP

Le moteur de 1,8 hp du mélangeur Torrent™ est suffisamment puissant pour pulvériser les ingrédients les plus difficiles. La capacité d'atteindre à la fois des vitesses élevées et faibles dans le même programme assure la texture idéale du mélange sans votre intervention. Cette combinaison de puissance et de vitesse offre de nouvelles possibilités pour les créations de recettes maison.

ENTRAÎNEMENT MAGNÉTIQUE

Le pichet se verrouille magnétiquement dans une position sécurisée pour un mélange facile. Il se place et se retire facilement, tout comme une cafetière, pour une conception à profil bas s'adaptant facilement sous les placards de votre cuisine.

COMPOSANTS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

Le pichet de 60 onces, le couvercle, l'entonnoir, et le bouchon pour ingrédients sont sans BPA et 100 % lavables au lave-vaisselle.

CADRAN AVEC RECETTES PRÉPROGRAMMÉES



Le mélangeur Torrent™ est conçu pour une utilisation facile grâce à des programmes de recettes prédéfinies. Vous pouvez préparer des boissons fouettées, jus de fruits, soupes, sauces, laits frappés, et bien plus encore au simple toucher d'un bouton. Chaque programme est conçu avec des vitesses et des durées variables en fonction de chaque recette.



MARCHE / PAUSE

Mise en marche et arrêt au simple toucher d'un bouton.



SOUPES / SAUCES

SOUPES / SAUCES

Pour mélanger les ingrédients chauds, comme les sauces pour pâtes faites maison ou la soupe de tomate.



PULSIONS

Contrôle précis de la durée et de la fréquence du mélange, et personnalisation des recettes telles que les soupes et les sauces texturées.



MILKSHAKES

LAITS FRAPPÉS

Puissant mélange à une vitesse faible pour créer une consistance lisse et uniforme lors de la préparation de laits frappés décadents.



JUS

Programme de mélange à vitesse élevée idéale pour créer la texture optimale des recettes riches en fibres ou en graines.



ICY DRINKS / SMOOTHIES

BOISSONS GLACÉES / FOUETTÉES

La fonction de pulsions décalées rapides et puissantes permet de concasser de grandes quantités d'aliments surgelés ou de glaçons pour préparer une succulente boisson fouettée.

UNE GAMME
DE COULEURS ÉLÉGANTES



ROUGE POMME D'AMOUR



NOIR ONYX



ARGENT PERLE DE SUCRE

DIMENSIONS

EMBALLAGE

Hauteur : 19,5 po

Largeur : 16 po

Profondeur : 10 po

Poids : 25,5 lb

PRODUIT

Hauteur : 16 po

Largeur : 7,5 po

Profondeur : 13 po

Poids : 21,8 lb

KITCHENAID® PRÉSENTE LE MÉLANGEUR TORRENT™



SYSTÈME DE MÉLANGE À TOURBILLON

Grâce à son système unique de mélange à tourbillon, le mélangeur à base losange offre un rendement exceptionnel.

- Le système de lames est en acier inoxydable et bénéficie d'une conception pointue monopièce pour plus de solidité et durabilité.
- Les lames sont positionnées sur des axes différents pour un mélange rapide, en profondeur et homogène.
- Elles mélangent avec précision, même les recettes les plus difficiles.



L'efficacité des lames, combinée au moteur de 1,8 hp, assure que tous les ingrédients se mélangent rapidement et en douceur. Du début à la fin du processus, le système de mélange à tourbillon du modèle Torrent™ forme un puissant vortex pour un mélange rapide et en profondeur au simple toucher d'un bouton.



TECHNOLOGIE INTELLI-SPEED®

En optimisant automatiquement les différentes vitesses, la technologie Intelli-Speed® vous permet de réduire les légumes en purée, de préparer des laits frappés très épais, de piler de la glace et plus encore. Cette conception perfectionnée de KitchenAid® maintient une vitesse de mélange optimale pour chaque programme de recette prédéfinie, même si la densité change lorsque des ingrédients additionnels sont incorporés. Le capteur intégré surveille les différentes vitesses pour détecter la résistance des ingrédients et les règle automatiquement puis maintient la vitesse choisie du programme de recette prédéfinie.

AJOUT D'INGRÉDIENTS PENDANT LE MÉLANGE

Vous pouvez facilement ajouter des ingrédients pendant le processus du mélange en soulevant simplement le bouchon pour ingrédients lavable au lave-vaisselle. Ajoutez des glaçons, des fruits frais, ou autres ingrédients tout en mélangeant. Utilisez les mesures graduées sur le bouchon pour plus de précision.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Les programmes de recettes prédéfinies favorisent la circulation de l'ensemble des ingrédients tandis que le mélangeur Torrent™ crée un vortex puissant pour ramener les ingrédients vers les lames. Cela minimise le besoin de maintenir le couvercle fermé manuellement.



KitchenAid®

MÉLANGEUR À ENTRAÎNEMENT MAGNÉTIQUE

TORRENT™

RECETTES





BOISSONS FRAPPÉES

DÉLICE AU SOJA, CRÈME ET FRUITS ROUGES

- 2 tasses de fruits rouges surgelés
- 1 boîte (14 onces) de mûres avec leur jus
ou 1 tasse de mûres fraîches
- 1 tasse de lait de soja ou d'amande
- 1 tasse de jus de pommes
- ½ tasse (4 onces) de tofu mou

Préparation :

- 1 Placer les fruits rouges surgelés, les mûres, le lait de soja, le jus de pommes et le tofu dans le pichet du mélangeur Torrent™ KitchenAid®. Couvrir et mélanger en utilisant le réglage pour boissons glacées / frappées (Icy Drinks/Smoothies).
- 2 Verser dans deux verres et servir immédiatement.

Donne 2 portions

COCKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE

Tranches de citron vert

Gros sel

- 2 tasses de glaçons
- 4 onces de téquila
- 2 onces de triple sec
- 2 onces de jus de citron vert ou jaune frais
- Tranches de citron vert additionnelles

Préparation :

- 1 Frotter les bords de deux verres avec les tranches de citron vert ; plonger dans le sel
- 2 Placer les glaçons, la téquila, le triple sec et le jus de citron dans le pichet du mélangeur Torrent™ KitchenAid®. Couvrir et mélanger en utilisant le réglage pour boissons glacées / frappées (Icy Drinks/Smoothies).
- 3 Verser dans les verres préparés. Garnir avec les tranches de citron. Servez immédiatement.

Donne 2 portions

Margarita aux fraises surgelées : préparer des verres comme indiqué dans l'étape 1, si désiré. Placer 1 tasse de fraises surgelées, 1 tasse de glaçons, la téquila, le triple sec et le jus de citron dans le pichet du mélangeur. Couvrir et mélanger en utilisant le réglage pour boissons glacées / frappées (Icy Drinks/Smoothies). Verser dans les verres préparés; garnir avec les tranches de citron et des fraises.





SOUPES

SOUPE ITALIENNE AUX CHAMPIGNONS

½ tasse de cèpes séchés (environ 1/2 once)

1 tasse d'eau bouillante

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 tasses d'oignons hachés

8 onces de creminis, et un peu plus pour garnir

2 gousses d'ail émincées

¼ cuillère à thé de thym séché

¼ tasse de farine tout usage

4 tasses de bouillon de légumes

½ tasse de crème épaisse

⅓ tasse de vin marsala (facultatif)

Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 Placer les champignons séchés dans un petit bol; verser l'eau bouillante sur les champignons. Laisser reposer pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

2 Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajouter les oignons; cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, en remuant de temps en temps. Ajouter 8 onces de cremini, l'ail et le thym; cuire pendant 8 minutes en remuant occasionnellement. Incorporer la farine en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Incorporer le bouillon et les cèpes avec leur eau. Amener à ébullition. Réduire le feu à moyen-bas, faire mijoter pendant 10 minutes.

3 Transférer la soupe dans le pichet du mélangeur Torrent™ KitchenAid®. Couvrir et mélanger en utilisant le réglage pour soupes et sauces (Soups/Sauces). Remettre dans la poêle, incorporer la crème et le vin, si désiré. Réchauffer sur feu moyen à doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Garnir avec des creminis additionnels.

Donne 6 à 8 portions



**PUISSANCE
INÉGALÉE**

**STYLE
SOPHISTIQUE**

**EFFORT
MINIMAL**