

L'Assistent[®] l'Original



l'histoire

En 1940, l'Assistent[®] l'Original a été lancé par le fabricant d'électroménager suédois Electrolux.

La Seconde guerre mondiale a obligé les ménages suédois à restreindre leurs dépenses et à cuisiner de plus en plus. Ils ont recommencé à faire leurs propres confitures, brioches ...

Pour cela ils ont eu besoin d'un robot de cuisine robuste et fiable « l'Assistent ».

Des « recettes de crise » accompagnaient chaque Assistent Original pendant les premières années.

A l'époque, cet appareil conçu par le designer Alvar Lenning possédait un moteur de 250 W et était de couleur beige. Les ventes n'ont cessé de progresser depuis cette époque et L'Assistent original est devenu l'élément incontournable de toutes les cuisines suédoises.

En 1969 la production a été déplacée de Motola à Ankarsrum où sont toujours fabriquées les pièces aluminium ainsi que le moteur électrique.

Depuis cette époque, l'Assistent[®] l'Original n'a cessé de s'améliorer tant dans la conception que dans la diversité des couleurs et des accessoires.



Assistent® AKM6220



AKM6220W



AKM6220C



AKM6220R



AKM6220PG



AKM6220PB



AKM2120PP



AKM6220BM

Robot Assistent

L'Assistent® Original vous aide à réaliser toutes vos envies culinaires, même les plus ambitieuses en vous proposant un pétrissage optimal ainsi qu'un contrôle de la vitesse continu et une fonction « minuteur ».

Chaque Assistent® comprend un récipient de capacité 7 litres, un dispositif de verrouillage, un cône à pâte, un couteau à pâte, une spatule, un crochet à pâte et un double fouet avec bol plastique de 3,5 litres.

Une large gamme d'accessoires complète l'Assistent® et le transforme en véritable « centre culinaire », multifonctions.



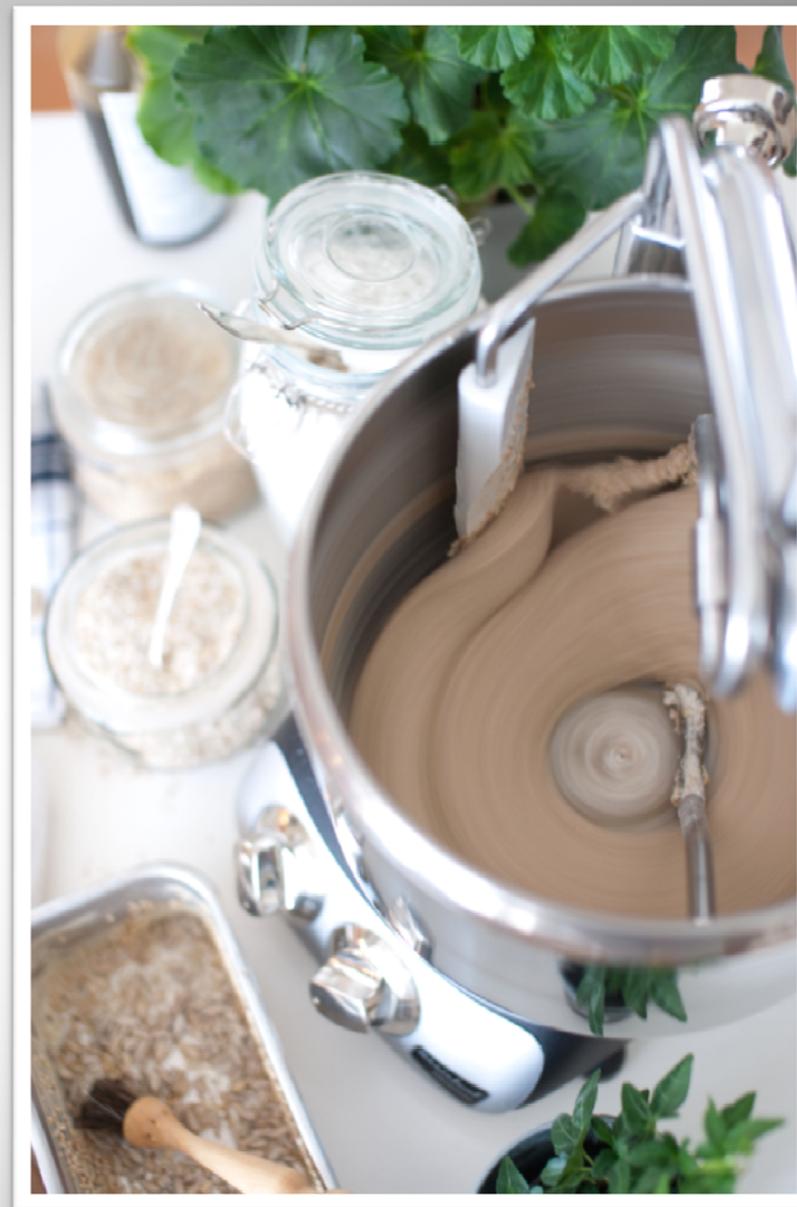
BASE PATISSIERE

L'Assistant® Original est livré avec un crochet pour les pâtes à pain



Un rouleau pour les pâtes à gâteau, les pâtes à brioches, les pâtes à pizza ...

Un batteur double et un cuve de 3.5 L pour les blancs en neige, les émulsions, les mayonnaises ...



5 KILO DE PATE FINIE !

LES INDISPENSABLES

Hachoir à viande

Livré avec un grille 4 mm
2 embouts à saucisses
Pour réaliser pâtés, terrines, viandes hachées...
REF : MM6120



Tranchoir à légumes

Livré avec un cylindre à râper moyen, un cylindre à râper gros, un cylindre à trancher
REF : VS6120



Option 3 râpes
supplémentaires
Réf : ED6120

Pour bien commencer la journée

Un bon petit-déjeuner permet de bien démarrer la journée. Grâce à des accessoires tels que le moulin à muesli, le blender et presse-agrumes, vous pouvez préparer des jus de fruits frais, smoothies aux baies et du muesli riche en fibres.

Idée recette : Smoothie

Coupez une demi banane, ajoutez deux cuillères à soupe de noisettes, deux dl de fraises, framboises ou myrtilles, un dl de yaourt nature et une cuillère à café de miel.

Mélangez les ingrédients grâce au blender jusqu'à ce que le smoothie soit lisse.

Servez garni de baies fraîches.

Blender : REF : Blend6120

Presse agrumes REF : CP6120

Moulin à farine REF GM6120



Préparation du café frais

Le broyeur à café (moulin à grains) vous permettra d'obtenir un café fraîchement moulu, à partir de vos grains de café.

Petit lexique du café :

Espresso : 2 à 4 cl de café noir recouvert d'une mousse ferme.

Café au lait : Café et lait chaud en proportions égales.

Cappuccino : Espresso, lait fumant et mousse de lait en proportions égales.

Caffé Latte : 1/3 d'espresso, 2/3 de lait fumant en proportions égales.

Caffé mocha : Espresso, chocolat chaud et lait fumant en proportions égales.

Broyeur à grain: BG6120



COULIS ET COMPOTES

Les fruits et légumes les plus sains sont ceux qui proviennent de votre jardin. Si vous voulez être sûrs de pouvoir en profiter tout au long de l'année, il suffit d'en faire de la purée, de les emballer ou les congeler.

Ce qui est désormais réalisable avec la passoire à coulis pour fruits et légumes.

NB : Il existe plusieurs méthodes pour la conservation des compotes et confitures, nous préférons le faire sans accessoires supplémentaires. Faites cuire les bocaux et couvercles 20 minutes. Retirez-les à l'aide d'une pince . Remplissez les bocaux de purée de fruits ou confiture, posez le couvercle et attendez que vos bocaux refroidissent.

Accessoire Passoire réf S6120



PATES AL DENTE

Grâce à l'accessoire à pâtes de votre robot Assistant® Original, vous obtiendrez très simplement tous types de pâtes, épaisses ou fines auxquelles vous pourrez ensuite donner la forme souhaitée.



**Accessoire à pâtes
PD6120**



**Râpe à parmesan
chocolat ... REF: G6120**

