

KitchenAid

Alice Broeksma



[1]

AWARDS



2018 Iconic Fridge



2018 Iconic Fridge
2011 Chef Touch systeem



2012 Artisan mixer/keukenrobot

Vertigo [1]

Josephine Cochrane en haar vaatwasser [2]

Inbouwapparatuur van nu [3]

Chef Sign [4]

MERK

KitchenAid bestaat dit jaar een eeuw. Beroemd door de iconische mixer/keukenrobot uit Amerika. Maakt ook ovens, wijn- en koelkasten, vaatwasmachines, magnetrons, kleine huishoudapparaten en keukentoebehoren met tijdloos design met de keukenrobot als inspiratie. Gebruikte pr-teksten als 'One stand mixer endless possibilities' voor dit apparaat en 'Voor alles wat je wilt maken,' met nadruk op minder werk. Richt zich op ambachtelijke kwaliteit en professioneel resultaat in de keuken thuis. Hanteert het concept 'Serious About Food.' Voor de producent staat dit voor een manier van leven: als 'eten' meer is dan koken, een passie is voor lekker eten en ontdekking van de wereld met de zintuigen. Met eigen stijl in de keukens en het plezier dat met anderen te delen. KitchenAid heeft bij de productontwikkeling altijd advies gevraagd aan de beroepswereld. Alle apparaten zijn bedacht, ontworpen en ontwikkeld samen met professionele chefs zodat de klant thuis professioneel kan werken. De machines zijn robuust en duurzaam, zien er ook zo uit en voelen ook zo.

BEDRIJF

KitchenAid wordt in 1986 gekocht door de Whirlpool Corporation, 's werelds grootste producent van huishoudelijke apparatuur. Onder deze groep vallen onder meer ook Bauknecht, Indesit, Hotpoint, Maytag en Jenn-Air, met een jaaromzet van 21 miljard dollar. KitchenAid is een van de flagshipmerken. Hoofdkwartier voor Europa gevestigd in Pero, Italië. Fabrieken bij Cassinetta en Melano. Hier worden de grote huishoudelijke apparaten en inbouwapparatuur gemaakt. De keukenrobot/mixer wordt bijna volledig in Amerika gefabriceerd; sommige onderdelen worden elders gemaakt. Zo kan de kom uit Azië komen, maar het totaal wordt geassembleerd in de KitchenAid-fabriek in Greenville, Ohio. De kleine huishoudelijke apparaten worden daarna rechtstreeks uit Amerika naar Brussel verzonden en van daaruit gedistribueerd in Europa. Voor KitchenAid werkt in Europa ongeveer 120 man personeel. Wereldomzet: bijna een miljard dollar.



INNOVATIES

- 1919 H-5 mixer voor huishoudelijk gebruik
- 1949 KD-10 vaatwasser
- 2007 Full Kitchen Resource – volledige serie inbouwapparaten
- 2010 Chef Touch kookstelsel met vacuümtechniek, stoomoven en Shock Freezer
- 2018 Chef Sign: oven en fornuis in één

GESCHIEDENIS

- 1886 Josephine Cochrane doet revolutionaire uitvinding: haar gepatenteerde ontwerp zou uitgroeien tot de hedendaagse vaatwasmachine.
- 1919 Herbert Johnson, ingenieur in Ohio, vindt de H5 uit, de eerste eierklopper die een grote rol gaat spelen in keukens
- 1927 Opvolger van de H5 valt in de smaak bij Amerikaanse bekendheden, zoals Ginger Rogers en Henry Ford
- 1936 Visionair Egmont Arens ontwerpt drie baanbrekende KitchenAid-modellen: zijn bekroonde 'K' is nu als cultobject in musea te vinden. De mixers/keukenrobots van nu lijken nog steeds op de modellen van Arens.
- 1941 Introductie van K5A
- 1949 KD-10 vaatwasmachine in wit en roze
- 1955 De wereld van keukentoebehoren is nog wit, maar de keukenrobot verschijnt in kleuren: roze, zonnegeel, groen, satijnchroom en antiek koper
- 1994 Nieuwe modellen in keizerrood, kobaltblauw, appelgroen, pastelgeel, antracietgrijs, oranje
- 2003 Eerste gecombineerde lijn kleine en grote huishoudapparaten. Onder de professionele lijn vallen acht grote apparaten zoals een rvs vaatwasser.



- 2003 Roze collectie wordt gelanceerd door samenwerking met de Susan G. Komen-organisatie tegen borstkanker, die een deel van de opbrengst krijgt. Naam van de campagne: Cook for the Cure.
- 2007 Grote huishoudelijke apparaten en volledige reeks inbouwproducten voor het hogere marktsegment in Europa – eerst op de Franse en Italiaanse markt.
- 2008 KitchenAid betreedt de UK en de Benelux met deze reeks; in de twee jaren die volgen ook Duitsland en Scandinavië
- 2009 90-jarig bestaan gevierd met receptenboek met foto's van Belg Tony Le Duc. Mixer/keukenrobot als verzamelobject in appelrood.
- 2012 Introductie van Artisan mixer/keukenrobot van 6,9 liter met 1,3 pk motor
- 2013 Vertigo, nieuwe lijn koel- en wijnkasten, grote en kleine huishoudapparaten: foodprocessors, elektrische waterkoker, draadloze mixer, broodroosters
- 2015 Facelift voor grote apparaten, introductie van de Artisan Cookprocessor
- 2016 Oprichting Serious Food Council, orgaan van experts, pioniers en vernieuwers. Kennis wordt wereldwijd verzameld. Online magazine met kooktips
- 2017 Iconic Fridge
- 2019 Brengt voor eeuwfeest onder meer limited edition keukenrobot Heritage uit, met een van de eerste kleuren (pastel), en een vrijstaande magnetron



TIJDLIJN

H-5 MIXER 1919

Herbert Johnson, ingenieur in Ohio, ziet een bakker aan het werk en vindt de H5 uit, de eerste eierklopper die een grote rol gaat spelen in keukens. Tijdens de testfase zegt de vrouw van een bedrijfsleider dat het apparaat de beste 'kitchen aid' keukenhulp is die ze ooit heeft gehad. De naam is geboren.



1949 VAATWASSER

KitchenAid ziet de potentie van Josephine Cochrane's vaatwasser, verbetert de prestaties en ontwerpt de KD-10 vaatwasmachine in wit en roze. De fabrikant blijft het apparaat ontwikkelen; de volledig geïntegreerde versie van nu is stil (41 dB), heeft eco-programma's en projecteert de looptijd op de vloer.

SHOCK FREEZER 2010

Binnen minuten voedsel afkoelen of invriezen, waardoor vocht wordt omgezet in microkristallen zonder dat de structuur wordt aangetast. Ook voedingsstoffen en smaken blijven zo behouden. Drie functies: harde en zachte blast chilling en fast freezing. Het eerste koelt voedsel uit de oven snel af en brengt die terug tot 3° in minder dan anderhalf uur: voor vlees, lasagne en soep. Aan het eind schakelt het apparaat over naar de bewaarmodus. Bij zachte blast chilling koelt voedsel uit de oven langzaam af met dezelfde instellingen als het 'harde' programma; dit is geschikter voor delicate etenswaren.



2010 KOLOMKAST

KitchenAid heeft twee modellen gemaakt van de roestvrijstalen Chef Touch kolomkast. De combisteamer kan er samen in met de vacuümmachine (voor sous vide) en de Shock Freezer. Of een Chef Touch met een heteluchtoven en een warmhoudlade voor het bereiden van meer gangen tegelijk.

VACUÛMMACHINE 2010

Voor het in speciale zakken zonder lucht verpakken van verse, rauwe ingrediënten met kruiden en ook vloeistoffen zonder geknoei. Vier automatische programma's. Zeer sterke vacuümkracht waardoor de druk in het zakje wordt teruggebracht tot 5 mbar in plaats van de 350 t/m 500 mbar bij standaard huishoudelijke vacuümmachines: ideaal voor langdurige versheid. Eenvoudig te gebruiken door intuïtief led-bedieningspaneel.



ARTISAN MIXER 2012

Roestvrijstalen kom van 6,9 liter. Motor met hoog rendement van 1,3 pk en directe aandrijving. Origineel planetair kneedsysteem. Eén hulpstuk aansluiting. Professioneel design met in hoogte verstelbare kom. Volledig metalen constructie, metalen precisietandwielen en metalen knoppen. Er is ook een versie met een kleinere kom van 4,8 liter. Veel accessoires: van slow juicer tot pastaroller en raviolimaker.



2013 VERTIGO WIJNKAST

Vertigo koelt wijn en doet meer. Door de nauwkeurige temperatuur- en vochtigheidscontrole is het bewaren & rijpen-compartiment geschikt voor verfijnde rode wijnen. Kurken en wijnen kunnen er goed door ontwikkelen, net zoals in een wijnkelder. Het antivibratiesysteem minimaliseert trillingen en biedt zo veilige bewaaromstandigheden voor zelfs delicate flessen wijn.

COOK PROCESSOR 2015

Alles-in-één kooktoestel met kooktemperaturen van 40 °C tot 140 °C. Zes automatische kookmodi: koken, bakken, stoven, stomen, pureren, deeg. Gratis kookboek, Smart app microsite. Dikke aluminium plaat kan worden ingesteld tot op hoge en precieze kooktemperatuur (140 °C). Stijlvolle roestvrijstalen kookpot van 4,5 liter met een brede basis, ergonomische handgrepen, een scharnierend deksel en een vulopening. In keizerrood, amandelwit, tingrijs of vulkaanzwart.



2017 ICONIC FRIDGE

Bekroond ontwerp in drie kleuren: keizerrood, amandelwit en onyx zwart. Met volledig metalen deur en bovenkant, verchromde voetlijst en verchromde handgreep met merknaam die doet denken aan de Artisan mixer. Digitale touchbediening en Sensor Fresh-technologie die de temperatuur en vochtigheidsgraad constant controleert, zodat producten langer vers blijven. Ruime netto-capaciteit van 230 liter en met laag maximaal geluidsniveau van 38 dB. Er zijn ook andere koelkastmodellen zoals de grote Combi Tall koel/vriescombinatie en de dubbeldeurs Side by Side.

2018 CHEF SIGN

Inductiesysteem met professionele kookpannen en vijf bereidingswijzen met één apparaat: om te stomen, koken/pocheren, braden, frituren en garen. De twee inductieplaten hebben elk een maximaal vermogen van 1400 W en kunnen samen of apart worden gebruikt. Geavanceerder koken in minder tijd en met lager energieverbruik door snelle werking, evenredige warmteverdeling en minimaal warmteverlies. De temperatuur wordt nauwkeurig afgesteld. Alleen de pannen worden heet, oppervlak en handgrepen blijven koel. Ook veilig door de vergrendelfunctie en indicator voor restwarmte. Touchpaneel en schuifbediening met 16 standen.

