

ANKARSRUM®



H O M E . M A D E .



QUALITÉ SUÉDOISE
DEPUIS 1940.

VOUS ALLEZ AIMER METTRE LA MAIN À LA PÂTE !



Utilisez toujours le rouleau avec le racloir. Versez d'abord le liquide, puis ajoutez la farine progressivement.

« Fait maison », une expression qui vous évoque l'odeur du pain et des gâteaux sortant du four, qui vous transporte ailleurs, dans le temps et l'espace. Une expression également associée à l'amour du travail artisanal. Le même amour qui est à la base de notre propre savoir-faire : le robot **Ankarsrum Assistent Original**. Le robot de cuisine qui vous accompagne étape par étape, du pétrissage de la pâte à la cuisson, en passant par le levage et le façonnage.

L'aventure a commencé pour nous en 1940. Et c'est depuis 1969 que nous fabriquons nos robots à Ankarsrum, un petit village de la région du Småland, dans le sud de la Suède. Les gens du Småland ont pour réputation d'être économes. C'est ainsi que pour rester fidèles à cet esprit, nous fabriquons des robots de cuisine qui non seulement vous simplifient la tâche, mais aussi sont conçus pour durer. Les robots Ankarsrum Assistent Original sont résistants, équipés de moteurs 1500 W garantis 7 ans que nous fabriquons nous-mêmes. Nous savons que le robot Ankarsrum Assistent devra résister à tout, à commencer à la fabrication de pains et de gâteaux. Il peut pétrir jusqu'à 5 kg de pâte en une fois, soit l'équivalent de 150 petits pains ou de cinq miches de pain. Un sacré boulot, avouons-le.

Petits pains à la cannelle, 150 pièces

125 g de levure de boulanger
250 g de beurre ramolli
1,5 litre de lait
225 g de sucre
1 cuill. à c. de sel
2,4 kg de farine

Garniture :
250 g de beurre ramolli
5 cuill. à s. de cannelle
225 g de sucre

Pour la dorure et la décoration :
2-3 œufs
Sucre en grains

1. Émiettez la levure dans le bol.
2. Chauffez le lait à 37°C et versez-le sur la levure.
3. Montez le racloir et le rouleau sur le robot et faites tourner à petite vitesse.
4. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre ramolli et la quasi-totalité de la farine (réservez-en un peu pour le façonnage).
5. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse avec le rouleau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux bords du bol.
6. Si vous réduisez les quantités, vous pourrez laisser la pâte reposer et lever dans le bol sous le couvercle pendant environ 45 minutes. Mais avec cette recette, vous aurez besoin d'un plus grand récipient.
7. Déposez la pâte sur une surface enfarinée et divisez-la en huit pâtons.
8. Abaissez chaque pâton au rouleau pour former des rectangles.
9. Beurrez, saupoudrez de cannelle et de sucre puis roulez dans le sens de la longueur.
10. Coupez chaque rouleau pour obtenir 18 pièces de 2 cm de large.
11. Disposez-les avec le côté coupé vers le haut sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
12. Préchauffez le four à 250°C.
13. Laissez les petits pains lever sous un torchon pendant environ 30 minutes.
14. Appliquez l'œuf battu au pinceau sur les petits pains et parsemez de sucre en grains.
15. Enfournes à mi-hauteur et laissez cuire environ 8 minutes jusqu'à ce que les petits pains prennent une jolie couleur dorée.
16. Laissez-les refroidir sur une grille en les recouvrant d'un torchon.



Facilitant l'ajout des ingrédients, le bol ouvert permet de voir et de ressentir la pâte.



INSPIRATION ET PLAISIR EN CUISINE.

Il y a 75 ans de cela, à l'époque où nous avons commencé, il était indispensable de savoir faire sa propre confiture, ses jus, ses conserves et son pain. Aujourd'hui, on peut acheter pratiquement tout tout prêt et s'en satisfaire. Mais l'on passe aussi à côté de beaucoup de choses ! Cuisiner est devenu synonyme d'inspiration, d'expériences, de créativité et de plaisir. C'est surtout l'occasion de passer un délicieux moment en cuisine.

Avec notre robot, rien n'est plus facile que de pétrir, hacher, râper, mélanger, couper, mixer et presser. Même à petite vitesse le résultat est exceptionnel. Avec un moteur et une transmission logés dans sa base, le robot Ankarsrum Assistent Original reste stable, même lorsqu'il tourne à plein régime.

Une panoplie de 16 accessoires vous permet de préparer saucisses, hamburgers, pains, pâtes, purées, smoothies et bien plus encore. Seule votre imagination fixe les limites de ce que vous pouvez accomplir avec votre robot Ankarsrum Assistent Original.



AKM6230.

« Un moteur robuste avec une transmission extrêmement puissante fait de cet appareil un assistant de cuisine durable, prêt à accomplir les tâches les plus astreignantes. »



Facilitant l'ajout des ingrédients, le bol ouvert permet de voir et de ressentir la pâte.

Capacité de 7 litres/5 kg dans le bol en acier inoxydable.
~40-140 tr./min.

Corps en aluminium moulé.
Disponible dans plus de 14 coloris.

Le moteur 1500 W (600W/120V) et la transmission logés dans la base en font un robot puissant et robuste.

Le bol tourne sur la machine.

Rotation du blender :
~3500-12 000 tr./min.

Marche/Arrêt/
Minuteur 12 min.
Vitesse sans palier.
Boutons en métal.

Hauteur : 360 mm
Largeur : 268 mm
Profondeur : 400 mm

Poids : 8,9 kg
Puissance : 1500 W sur 220-240 V
600 W sur 110-120 V

Capacité de pâte liquide : 7 L
Capacité de pâte finie : 5 kg

ROBUSTE ET CONÇU POUR DURER.

« Nos traditions sont profondément ancrées dans le terroir du Småland. Chaque robot Ankarsrum Assistent Original renferme un véritable savoir-faire et des heures de travail pour créer un appareil qui dure toute une vie. C'est pourquoi ce robot est un élément essentiel des cuisines suédoises depuis plus de 75 ans. »



Lorsque nous nous sommes lancés dans la fabrication de robots de cuisine, notre objectif était double : faciliter les tâches ménagères et proposer un produit de qualité. Aujourd'hui, nous sommes conscients de l'importance accrue que revêt la durabilité et savons que la cuisine est devenue un moyen de se détendre et de tisser des liens. Nous avons toujours pour mission de fabriquer des machines qui répondent exactement à vos besoins, associant puissance et durabilité. Par exemple, pour pétrir 5 kg de pâte, un moteur résistant à une utilisation intensive et prolongée est nécessaire.

En faisant l'acquisition d'un robot Ankarsrum Assistent Original, vous investissez dans la qualité. Nous moulons et fabriquons nous-mêmes les pièces du mécanisme, pour une durabilité complète.



TOUJOURS INCLUS.

- AKM6230
- BOL EN INOX
- CROCHET PÉTRISSEUR
- ROULEAU À PÂTE
- RACLOIR
- SPATULE
- BOL À BATTEUR
- FOUETS
- FEUILLES
- COUVERCLE



DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES, POUR LAISSER LIBRE COURS À VOTRE IMAGINATION.



HACHOIR À VIANDE



GRILLES POUR HACHOIR,
2.5 / 4.5 / 6 / 8 mm



RÂPE



ACCESSOIRE À COMPOTES ET
COULIS



PRESSE À BISCUITS



Nouveau, à
partir de mai/
juin 2018

BLENDER



PRESSE-AGRUMES



ROULEAU À PÂTES (LASAGNES)



ROULEAU À PÂTES (FETTUCCINE)



Hachoir complet.



TRANCHOIR À LÉGUMES



CYLINDRES SUPPLÉMENTAIRES



ROULEAU À PÂTES (SPAGHETTI)

Pour la gamme complète
d'accessoires et les
différents kits, consultez
ankarsrum.com.



MOULIN À FARINE



MOULIN À CÉRÉALES

UN ROBOT ANKARSRUM QUI VOUS CORRESPOND - DISCRET OU DISTINCTIF.



Que votre robot de cuisine soit capable d'accomplir les tâches astreignantes en cuisine est une chose. Mais cela ne veut pas dire qu'il ne doit pas le faire en beauté ! Faire l'acquisition d'un robot Ankarsrum, c'est illuminer votre cuisine ! Pas seulement parce que cela devient un plaisir de faire du pain et des pâtisseries, mais aussi parce qu'il s'intègre bien dans la décoration.

Blanc minéral, orange, rouge, crème ou noir chrome ? Vous avez le choix parmi plus de 14 coloris. Choisissez la couleur qui correspond à votre personnalité. Ou à votre cuisine. Ou une couleur complètement différente !

Mais surtout, choisissez la couleur qui illuminera votre journée !

Consultez Ankarsrum.com
pour la gamme complète de
couleurs.





Laissez Ankarsrum
entrer dans votre vie ;
ensemble, vous ferez
des merveilles !





Laissez le robot sur le plan de travail et utilisez le très pratique bol à batteur. Vous pourrez faire votre pâte à crêpes ou de la crème fouettée en un tournemain.

PÂTISSER DEVIENT UNE PARTIE DE PLAISIR.

Il n'a jamais été aussi facile, voire amusant, de pâtisser qu'avec un robot Ankarsrum. Fourni avec une pléthore d'accessoires, il vous aide à réussir vos viennoiseries, pains, gâteaux et pâtes à crêpes.

Avec les fouets, vos crèmes seront immanquablement aérées et vos meringues toujours parfaites. Pour confectionner de délicieux biscuits et des pâtisseries plus croquantes que vous ne pouvez l'imaginer, utilisez plutôt les feuilles. Par ailleurs, plus besoin de pétrir votre pâte à la main. Grâce au rouleau et au crochet du robot, vous obtenez une pâte parfaite. Avec le couvercle, la pâte reste humide et lève de manière uniforme. Il ne vous reste plus qu'à vous occuper du plus amusant : le façonnage, la cuisson et la dégustation ! À vous de jouer !



Biscuits aux pépites de chocolat

200 g de beurre ramolli (DOIT être complètement malléable)
225 g de sucre
200 g de sucre roux
2 œufs
1 cuill. à c. de vanille
450 g de farine
1 cuill. à c. de levure chimique
1 cuill. à c. de bicarbonate de soude
1,5 cuill. à c. de sel
260 g de pépites de chocolat
120 g de noix de coco râpée ou de noix concassées

1. Montez le bol à double batteur sur le robot (utilisez les feuilles).
2. Travaillez le beurre, le sucre et le sucre roux pour obtenir un appareil granuleux.
3. Ajoutez les œufs et la vanille et malaxez bien.
4. Dans un petit saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporez ensuite dans le mélange crémeux à petite vitesse.
5. Ajoutez la noix de coco et les pépites de chocolat et mélangez bien.

6. Préchauffez le four à 175°C.
7. Formez de petites boules de pâtes à l'aide d'une cuillère à soupe et disposez-les sur une plaque de cuisson en ne serrant pas trop.
8. Passez au four 9-11 minutes ou jusqu'à ce que le dessus semble sec. Ne cuisez pas trop.
9. Laissez refroidir les biscuits pendant 5 minutes. Retirez-les de la plaque.



HACHER, ÉMINCER.



Grilles pour hachoir
en acier inoxydable
2,5, 4,5, 6 and 8 mm.

Avec un hachoir à viande en cuisine, vos préparations prennent une toute autre dimension. Et le poisson ne sera pas en reste !

En plus du corps du hachoir avec sa trémie pour faciliter le hachage, vous disposerez de tout le nécessaire pour confectionner vos propres saucisses ! Avec pas moins de trois tubes à saucisses différents, vous pourrez faire des hot dogs, chipolatas, toulouses et merguez, et pourquoi pas des saucisses de poisson ou des falafels ?

Avec la possibilité de doser parfaitement les ingrédients, vous pouvez décliner vos plats préférés. Lancez-vous dans la préparation de savoureux pâtés de poisson ou de saucisses maison aromatisées ; et pourquoi pas de vos propres hamburgers en hachant des morceaux de premier choix ? Vous allez griller toute l'année !

Hachoir petit.



Saucisses maison

4,5 kg de viande de bœuf désossée
1 kg de viande de porc désossée
1,25 kg de graisse de porc
3 cuill. à s. de sel
1 cuill. à s. de poivre
2 cuill. à s. de graines de coriandre
1 cuill. à s. de clous de girofle moulus
1 cuill. à s. de cumin
10 cl de vinaigre
Boyaux

1. Torréfiez les graines de coriandre dans une poêle.
2. Broyez toutes les épices dans un moulin à épices ou dans un mortier.
3. Découpez la viande en cubes de 3x3 cm.
4. Roulez la viande dans le mélange d'épices, puis hachez avec le disque de 4,5 mm ou 6 mm.
5. Ensuite, prenez le disque de 8 mm pour hacher la graisse de porc.
6. Mélangez la graisse de porc et le vinaigre avec la viande hachée.
7. Goûtez - pour vérifier l'assaisonnement, faites cuire une petite boule à la poêle.
8. Rincez soigneusement le boyaux à l'eau froide.
9. Fixez l'embout à saucisses sur le hachoir. Engagez le boyaux sur l'embout.
11. Déposez la chair à saucisse dans le hachoir et faites tourner à petite vitesse. Veillez à ne pas créer de poches d'air dans la saucisse. Si cela était le cas, arrêtez l'appareil et pressez délicatement pour extraire l'air vers l'arrière à travers la rainure de l'embout.
12. Si vous souhaitez faire de plus petites saucisses faites des nœuds plus rapprochés, autrement vous obtiendrez une longue saucisse à couper au couteau.
13. Conservez les saucisses au réfrigérateur pendant 24 heures avant de les griller ou de les cuire à la poêle.

DU VERT POUR RAVIR AUTANT LES YEUX QUE LES PAPILLES.

Invitez les fruits et les légumes à votre table ! Avec le robot Ankarsrum, profitez de toutes les vitamines contenues dans les fruits et les légumes. Vous pourrez même élaborer de délicieux plats végétariens. Râpez, pressez, broyez, émincez à votre guise !

À votre disposition : un presse-agrumes, pas moins de six cylindres différents pour râper et trancher les légumes pour toutes sortes de préparations, allant du röstli au coleslaw, et un tamis pour vos coulis et compotes. Quant au blender, il fonctionne avec un moteur suffisamment puissant pour mixer tout le contenu du bol, et résistant à une utilisation prolongée. Le robot Ankarsrum est conçu pour tout faire en cuisine, de la glace pilée au houmous en passant par les smoothies – aussi souvent et autant que vous le voulez !

Vos enfants sont difficiles ? Parfait, le robot deviendra le meilleur ami de la famille. Préparez ensemble de délicieux jus et smoothies – vous pourrez même glisser discrètement quelques morceaux de carottes finement râpées dans la sauce de la viande hachée. Promis, nous ne dirons rien !



Smoothie de fruits, 2 personnes

1 pomme verte
1 poire
1 orange
1 banane
250 g de raisin
10 cl de jus de mangue ou d'ananas (ou plus pour obtenir la texture souhaitée)

1. Coupez la pomme et la poire en quatre et placez les morceaux dans le blender. Il n'est pas nécessaire de les évider, car le cœur est riche en nutriments.

2. Ajoutez les autres ingrédients et mixez à la vitesse la plus rapide pendant 1 minute.

Utilisez le couvercle intérieur pour mixer les petites quantités.

Lorsque vous utilisez le blender, retirez la protection de l'axe de son entraînement et placez-la sur l'axe d'entraînement normal.



PASTA D'AMORE – DU SMÅLAND.

Vous impressionnez vos invités en leur servant des pâtes maison. Vous leur offrirez une véritable expérience gustative, et bien plus facilement que vous ne l'imaginez !

Nos rouleaux à pâtes proviennent de la société italienne Marcato, établie depuis plus de 80 ans. Les disques ont une largeur de 145 mm et une épaisseur comprise entre 0,6 mm et 4,8 mm. Ils vous permettront de réaliser facilement vos lasagnes, ravioli, tortellini, spaghetti et toutes sortes de pâtes encore. Il existe également un rouleau spécial pour confectionner des fettuccine parfaites.

Il n'existe pas une forme de pâtes qui n'ait pas de nom en italien. Confectionner des pâtes maison pour votre famille, ce n'est pas de la cuisine, c'est une preuve d'amour !

Lasagne



Fettuccine



Spaghetti



Pâtes aux œufs

1 kg de farine de blé dur
12 gros œufs
10 cl d'huile

1. Montez le rouleau à pâte et le couteau et versez la farine dans le bol.
2. Faites fonctionner l'appareil à petite vitesse et ajoutez les œufs. Positionnez le rouleau à pâte à 1-2 cm du bord du bol et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte élastique (environ 5 minutes). Vous pouvez ajouter de l'huile si vous le souhaitez.

3. Travaillez la pâte à la main sur une surface enfarinée.
4. Mettez la pâte dans un sac et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

En l'inclinant sur le côté, vous
pourrez étendre les fonctions
de la machine, comme ici avec
un rouleau à pâtes.



HOME. MADE.

Pourquoi est-ce meilleur quand c'est maman ou papa qui le fait ? Il est difficile de répondre à cette question, mais une chose est sûre : cela a certainement plus à avoir avec les souvenirs qu'avec la recette.

Chez Ankarsrum, nous sommes convaincus que les plats préparés à la maison sont meilleurs. C'est aussi simple que cela. Nous pensons également que nos ustensiles doivent être durables, résistants et de la plus haute qualité.

Il est toujours gratifiant de confectionner soi-même de bons petits plats pour ses amis et sa famille. C'est ce qui fait la convivialité, et crée de nouveaux souvenirs. Tout comme les souvenirs de la cuisine de vos parents se sont gravés dans votre esprit.

Ankarsrum Assistent Original

Fait maison.



CONTACT.

ANKARSRUM, SMÅLAND

Ankarsrum est une petite localité de la municipalité de Västervik, Småland, dans le sud de la Suède. Les origines du village remontent à 1430. Sa position entre deux lacs rendait possible l'utilisation de l'énergie hydraulique. En 1655, l'atelier métallurgique d'Ankarsrum fut créé pour la fabrication de produits en fonte, de cuisinières et de baignoires.

C'est là que se trouvent aujourd'hui les ateliers de fabrication du robot de cuisine Assistant Original®, et ce depuis les années 1960. Dans la même zone industrielle se trouvent également deux sociétés sœurs : Ankarsrum Motors, qui développe et fabrique des moteurs électriques, et Ankarsrum Diecasting, qui fabrique des composants en aluminium coulés sous haute pression. Les trois sociétés sont présentes à l'international.

Site Web : www.ankarsrum.com

E-mail : info@ankarsrum.com

Facebook : facebook.com/ankarsrum

Instagram : [@ankarsrum](https://instagram.com/ankarsrum)



 **ANKARSRUM®**

ANKARSRUM®



Distributeur Ankarsrum : Wismer
Zone Inova 3000 - 88150 Capavenir Vosges

03 29 82 27 71
contact@wismer.fr
wismer.fr

**QUALITÉ SUÉDOISE
DEPUIS 1940.**