

Vollständiger Test des Kenwood Cooking Chef (meine Meinung & exklusiver Rabattcode)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 Zubehörteile gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Affiliate-Link.
2. Vor einigen Wochen hatte ich das Glück, den brandneuen Cooking Chef von Kenwood zu erhalten.
3. Es handelt sich um eine multifunktionale Küchenmaschine, aber nicht nur; tatsächlich ermöglicht sie das direkte Kochen in der Schüssel (Induktionskochen), das Erwärmen von Zubereitungen, das Schlagen, Mischen, Kneten.
4. eine stark verbesserte Küchenmaschine dank ihrer Induktionskochfunktion.
5. Ein weiteres Detail, das nicht unwichtig ist, sie ermöglicht auch das direkte Wiegen in der Schüssel, was sehr praktisch ist, um die Zutaten nach und nach hinzuzufügen.
6. Natürlich kann der Cooking Chef auch eine Sahne zu Schlagsahne aufschlagen oder einen einfachen Mürbeteig für eine Tarte zubereiten.
7. Als ich ihn erhielt, wollte ich sofort die Schokoladentemperierfunktion testen, um Osterpralinen herzustellen; es handelt sich um ein Temperieren durch Impfen, das nur wenige Minuten dauert und es ermöglicht, eine Schokolade zu erhalten, die bereit ist, um geformt zu werden, für die Herstellung von Formen, Tafeln, Pralinen, Überzüge.
8. Das Temperieren gehört zu den Grundrezepten, die „im“ Roboter enthalten sind, in der Version weiß, Milch oder dunkel, zusammen mit anderen Backzubereitungen (Brownies, Kekse, Cookies, Kuchen, Kuchen, Brioches.
9.) aber auch vielen herzhaften Zubereitungen (Pizzas, Quiches, Risottos, Pasta, Fisch- oder Fleischrezepte, vegetarische Gerichte, Brote.
10.).
11. Dies bietet bereits eine große Auswahl für den Anfang, um den Roboter gut in den Griff zu bekommen, bevor man eigene Rezepte hinzufügt.
12. Und natürlich kann der Roboter im „manuellen“ Modus eine Vielzahl von Rezepten ausführen, wie zum Beispiel den Konditorpudding : Kein Topf mehr nötig, der Roboter erledigt die Herstellung der Konditorcreme (und natürlich auch des Mürbeteigs), man muss nur noch den Teig ausrollen und backen, um sich zu verwöhnen Neben dem eigentlichen Roboter bietet Kenwood eine breite Palette an kompatibelem Zubehör, das die möglichen Zubereitungen noch weiter erweitert: Eismaschine, Zitruspresse, Nudelmaschine, Raviolimaschine, Mixer, Entsafter und viele mehr!
13. In Bezug auf die Funktionalität funktioniert der Roboter über WLAN, wir verbinden ihn mit einer App auf dem Telefon, die es ermöglicht, Rezepte hinzuzufügen, auch wenn bereits eine Vielzahl im Roboter enthalten ist.
14. Ich habe ihn erst seit einigen Tagen, aber bisher kann ich sagen, dass ich sehr zufrieden bin: Dieser Roboter ist sehr vielseitig, ermöglicht zu kochen und nicht nur zu backen (im Gegensatz zu meinem Chef Titanium, den ich ekaufte und der nur zum Backen dient), er ist nicht sehr laut und trotz seiner großen Schüssel von über 6 Litern nicht zu sperrig.