

Kompleta testo de Kenwood Cooking Chef (mia opinio & ekskluziva rabat-kodo)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Rabato Kodo: ILETAITUNGATEAU / 3 akcesora oj ofertitaj por la a eto de Cooking Chef / Ali ita ligilo.
2. Anta kelkaj semajnoj, mi havis la ancon ricevi la tute novan kuirilon Cooking Chef de Kenwood.
3. Temas pri multifunkcia frapilo sed ne nur; efektive, i ebligas kuiri rekte en sia kuvo (induccuira o), varmigi preparadojn, bati, miksi, knedi.
4. plibonigita frapilo danke al sia induclkuira o.
5. Alia detalo kiu ne estas malgrava, i anka ebligas pezi rekte en la kuvo, tre praktika por aldoni la ingrediencojn dum la preparado.
6. Kompreneble, la Cooking Chef anka ebligas prepari bati "chantilly" a e prepari simplan dol an paston por torto.
7. Kiam mi ricevis in, mi tuj volis testi la okoladan temperaturo-funkcion por fari paskajn okoladojn; temas pri temperaturo per semado, kiu da ras nur kelkajn minutojn kaj ebligas havi okoladon pretan esti muldita por fari mulda ojn, tabelojn, okoladajn bombonojn, kovrada on.
8. La temperaturado estas parto de la bazaj receptoj inkluzivitaj "en" la roboto, en blanka, lakta a malhela versio, kun aliaj bakitaj preparo oj (brownie, biskvitoj, kukoj, tortoj, brio oj.
9.) sed anka multaj salaj preparadoj (picoj, kukoj, rizotoj, pastoj, fi a oj a karneaj receptoj, vegetaraj receptoj, panaj.
10.).
11. i tio jam permesas lar an elekton por komenci kaj bone kompreni la roboton anta ol aldoni siajn proprajn receptojn.
12. Kaj kompreneble, en "mana" re imo, la roboto povas esti uzata por fari multajn receptojn, kiel ekzemple la kazeokuko : jam ne necesas kazo, la roboto prizorgas fari la kazeokukan kremon (kaj kompreneble anka la dol an paston), restas nur ruli la paston kaj baki por ui Krome de la roboto mem, Kenwood proponas vastan gamon da kongruaj akcesora oj, kiuj pliricigas la eblajn preparo ojn: glacia ofara o, citrusa premoilo, pastoma ino, ravioloma ino, miksilo, centrifugilo kaj multaj aliaj!
13. La funkciado, la roboto funkcias per wifi, oni konektas in per aplika o en telefono, kiu permesas aldoni receptojn e se estas jam konsiderinda nombro inkluzivita en la roboto.
14. Mi havas in nur de kelkaj tagoj, sed is nun mi povas diri ke mi tre kontentas: i tiu roboto estas tre multflanka, ebligas kuiri kaj ne nur bakadi (kontraste al mia Chef Titanium kiun mi a etis en 2017 kaj kiu servas nur por bakado), i ne estas tre brua nek tro peza malgra granda kuvo de pli ol itroj.