

Reseña completa del Kenwood Cooking Chef (mi opinión y código promocional exclusivo)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 accesorios gratis por la compra de un Cooking Chef / Enlace afiliado.
2. Hace unas semanas, tuve la suerte de recibir el nuevo robot Cooking Chef de Kenwood.
3. Es un robot multifunción de repostería, pero no solo eso; de hecho, permite cocinar directamente en su bol (cocción por inducción), calentar preparaciones, batir, mezclar, amasar.
4. un robot de repostería ampliamente mejorado gracias a su cocción por inducción.
5. Otro detalle que no es menor, también permite pesar directamente en el bol, muy práctico para agregar los ingredientes a medida que se preparan.
6. Evidentemente, el Cooking Chef también permite montar nata o incluso preparar una masa dulce sencilla para una tarta.
7. Cuando lo recibí, quise probar inmediatamente la función de temperado de chocolate para hacer chocolates de Pascua; se trata de un temperado por siembra, que solo toma unos minutos y permite tener un chocolate listo para moldear y realizar figuras, tabletas, bombones de chocolate, cobertura.
8. El temperado forma parte de las recetas básicas incluidas "en" el robot, en versión blanco, leche o negro, con otras preparaciones de repostería (brownie, galletas, galletitas, pasteles, bizcochos, brioches.
9.) pero también muchas preparaciones saladas (pizzas, quiches, risottos, pastas, recetas de pescado o carne, recetas vegetarianas, de panes.
10.).
11. Esto ya permite una amplia selección para empezar y familiarizarse con el robot antes de agregar tus propias recetas.
12. Y por supuesto, en modo "manual" el robot puede servir para realizar una gran cantidad de recetas, como por ejemplo el flan pastelero : ya no necesitas una cacerola, el robot se encarga de preparar la crema pastelera (y por supuesto también la masa dulce), solo queda extender la masa y hornear para disfrutar. Además del propio robot, Kenwood ofrece una amplia gama de accesorios compatibles que permiten ampliar aún más las preparaciones posibles: máquina para hacer sorbetes, exprimidor, laminador, máquina de ravioles, licuadora, centrifugadora y muchos más.
13. En cuanto al funcionamiento, el robot funciona con wifi, se conecta con una aplicación en el teléfono que permite agregar recetas incluso si ya hay un cierto número de ellas incluidas en el robot.
14. Solo lo tengo desde hace unos días, pero hasta ahora puedo decir que estoy muy contenta: este robot es muy versátil, permite cocinar y no solo hacer repostería (a diferencia de mi Chef Titanium que compré en 2017 y que utilizo únicamente para repostería), no es muy ruidoso ni demasiado grande a pesar de un gran bol de más de litros.