

Kenwood Cooking Chef -täydellinen testi (mielipiteeni & eksklusiivinen alennuskoodi)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Alennuskoodi: ILETAITUNGATEAU / isävarustetta ilmaiseksi ostaessasi Cooking Chefin / Affiliate-linkki.
2. Muutama viikko sitten minulla oli onni saada uusi Kenwoodin Cooking Chef -keittiörobotti.
3. Se on monitoiminen leivontarobotti, mutta ei pelkästään; se voi nimittäin kypsentää suoraan kulhossaan (induktiokeitto), lämmittää seoksia, vatkata, sekoittaa, vaivata.
4. leivontarobotti, jota on parannettu merkittävästi induktiokypsennyksellä.
5. Toinen tärkeä ominaisuus on se, että se voi myös punnita ainekset suoraan kulhossa, mikä on erittäin kätevää, kun haluat lisätä ainekset valmistuksen aikana.
6. Tietenkin Cooking Chef pystyy myös vatkaamaan kerman kermavaahdoksi tai valmistamaan yksinkertaisen makean taikinan piirakkaa varten.
7. Kun sain sen, halusin heti testata suklaan temperointitoimintoa ja tehdä pääsiäissukklaita; se on siemenellä tapahtuva temperointi, joka vie vain muutaman minuutin ja jolla saadaan suklaa valmiiksi muottiin laitettavaksi valmistettavaksi muotteja, levyjä, suklaa-karkkeja, päällystämistä varten.
8. Temperointi sisältyy robotin perusresepteihin, ja se on saatavilla valkoisena, maito- tai tumma-versiona sekä muina leivontavalmisteluina (brownies, keksit, pikkuleivät, kakut, pullat...) mutta myös monia suolaisia valmisteita (pizzat, piirakat, risotot, pastat, kala- tai lihareseptit, kasvisreseptit, leivät...).
9. Tämä tarjoaa laajan valikoiman aloittaa ja tutustua robottiin ennen omien reseptien lisäämistä.
10. Ja tietenkin "manuaalisessa" tilassa robotti voi valmistaa lukemattomia reseptejä, kuten esimerkiksi vanukastäyteen : ei enää tarvita kattilaa, robotti huolehtii itse vaniljakastikkeeseen (ja tietenkin myös makean taikinan) valmistamisesta, sinun tarvitsee vain levittää taikina ja paistaa, jotta siinä voi nauttia Robottin lisäksi Kenwood tarjoaa laajan valikoiman yhteensopivia lisävarusteita, jotka lisäävät valmistusmahdollisuuksia: jäätelökone, sitruspuserin, pastakone, raviolikone, tehosekoitin, mehulinko ja monet muut!
11. Toiminnallisuuden suhteen robotti toimii wlanilla, ja siihen liitetään puhelinsovellus, jonka avulla voi lisätä reseptejä, vaikka robottiin sisältyykin jo useita reseptejä.
12. Minulla se on ollut vain muutaman päivän, mutta toistaiseksi voin sanoa, että olen todella tyytyväinen: tämä robotti on erittäin monipuolinen, sillä voi kokata eikä pelkästään leipoa (toisin kuin vuonna 2017 ostamani Chef Titanium, jota käytän vain leipomiseen), se ei ole kovin meluisa eikä liian suuri, vaikka sillä on yli itran kulho.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com