

Ulasan Lengkap Kenwood Cooking Chef (pendapat saya & kode promo eksklusif)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers l'indonésien, tout en conservant intact le HTML : Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 aksesoris gratis untuk pembelian Cooking Chef / Link afiliasi.
2. Beberapa minggu lalu, saya berkesempatan menerima Cooking Chef terbaru dari Kenwood.
3. Ini adalah robot pastry multifungsi tetapi tidak hanya itu; juga dapat memasak langsung dalam baskomnya (memasak dengan induksi), menghangatkan persiapan, mengocok, mencampur, menguleni.
4. robot pastry yang sangat ditingkatkan berkat memasak induksinya.
5. Detail lain yang tidak sepele, juga bisa menimbang langsung dalam baskom, sangat praktis untuk menambahkan bahan seiring dengan persiapan.
6. Tentu saja, Cooking Chef juga dapat mengocok krim chantilly atau membuat adonan manis sederhana untuk tart.
7. Ketika saya menerimanya, saya langsung ingin menguji fungsi tempering coklat untuk membuat coklat Paskah; ini adalah tempering dengan inseminasi, yang hanya membutuhkan beberapa menit dan memungkinkan mendapatkan coklat siap untuk dicetak untuk membuat cetakan, tablet, permen coklat, lapisan.
8. Tempering ini adalah salah satu resep dasar yang termasuk dalam "robot", dalam versi putih, susu atau hitam, dengan persiapan pastry lainnya (brownie, biskuit, kuki, kue, cake, brioche).
9.) tetapi juga banyak persiapan asin (pizza, quiche, risotto, pasta, resep ikan atau daging, resep vegetarian, roti.
10.).
11. Ini sudah memungkinkan berbagai pilihan untuk memulai dan memahami robot dengan baik sebelum menambahkan resep sendiri.
12. Tentu saja, dalam mode "manual" robot dapat digunakan untuk membuat banyak resep, seperti misalnya flan pâtissier: bahkan tidak perlu panci lagi, robot mengurus membuat krim pastry (dan tentu saja adonan manis juga), Anda hanya perlu menggulung adonan dan memanggang untuk menikmatinya. Selain robot itu sendiri, Kenwood menawarkan berbagai macam aksesoris yang kompatibel yang memungkinkan memperluas persiapan yang mungkin: mesin es krim, pemeras jeruk, penggiling, mesin ravioli, blender, centrifuge dan banyak lagi!
13. Dalam hal operasi, robot berfungsi melalui wifi, kita hubungkan dengan aplikasi di ponsel yang memungkinkan untuk menambahkan resep meskipun ada sejumlah yang sudah termasuk dalam robot.
14. Saya baru memilikinya beberapa hari, tetapi sejauh ini saya bisa mengatakan bahwa saya sangat senang: robot ini sangat serbaguna, memungkinkan untuk memasak dan tidak hanya pastry (berbeda dengan Chef Titanium saya yang saya beli pada tahun 2017 dan hanya digunakan untuk pastry), tidak terlalu berisik atau terlalu besar meskipun memiliki baskom besar lebih dari iter.