

Recensione completa del Kenwood Cooking Chef (la mia opinione & codice promozionale esclusivo)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Codice promozionale: ILETAITUNGATEAU / 3 accessori offerti per l'acquisto di un Cooking Chef / Link affiliato.
2. Alcune settimane fa, ho avuto la fortuna di ricevere il nuovissimo robot Cooking Chef di Kenwood.
3. Si tratta di un robot pasticcere multifunzione ma non solo; infatti, permette di cuocere direttamente nella sua ciotola (cottura a induzione), di riscaldare preparazioni, di montare, mescolare, impastare.
4. un robot pasticcere ampiamente migliorato grazie alla sua cottura a induzione.
5. Altro dettaglio che non è da trascurare, permette anche di pesare direttamente nella ciotola, molto pratico per aggiungere gli ingredienti man mano che si prepara.
6. Ovviamente, il Cooking Chef permette anche di montare una panna in chantilly o di preparare una pasta frolla semplice per una crostata.
7. Quando l'ho ricevuto, ho voluto immediatamente provare la funzione di temperaggio del cioccolato per fare dei cioccolatini di Pasqua; si tratta di un temperaggio per inseminazione, che richiede solo pochi minuti e che permette di avere un cioccolato pronto per essere modellato per realizzare stampi, tavolette, bonbon di cioccolato, rivestimenti.
8. Il temperaggio fa parte delle ricette di base incluse "nel" robot, in versione bianca, al latte o fondente, con altre preparazioni di pasticceria (brownie, biscotti, cookies, torte, cakes, brioches).
9.) ma anche molte preparazioni salate (pizze, quiche, risotti, paste, ricette di pesce o carne, ricette vegetariane, di pane.
10.).
11. Ciò permette già un'ampia scelta per iniziare e prendere confidenza con il robot prima di aggiungere le proprie ricette.
12. E naturalmente, in modalità "manuale" il robot può essere utilizzato per realizzare un'infinità di ricette, come ad esempio il flan pasticciero : non è più necessario utilizzare la casseruola, il robot si occupa di realizzare la crema pasticciera (e ovviamente anche la pasta frolla), resta solo da stendere la pasta e infornare per deliziare. Oltre al robot stesso, Kenwood offre una vasta gamma di accessori compatibili che permettono di ampliare ulteriormente le preparazioni possibili: gelatiera, spremiagrumi, laminatore, macchina per ravioli, frullatore, centrifuga e molti altri!
13. A livello di funzionamento, il robot funziona in wifi, si connette con un'applicazione sul telefono che permette di aggiungere ricette anche se ce ne sono già un certo numero incluse nel robot.
14. Ce l'ho solo da pochi giorni, ma per ora posso dire che sono molto soddisfatta: questo robot è molto versatile, permette di cucinare e non solo di fare dolci (al contrario del mio Chef Titanium che ho acquistato nel 2017 e che uso solo per la pasticceria), non è molto rumoroso né troppo ingombrante nonostante una grande ciotola di oltre litri.