

Volledige test van de Kenwood Cooking Chef (mijn mening & exclusieve kortingscode)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 accessoires offerts pour l'achat d'un Cooking Chef / Lien affilié.
2. Een paar weken geleden had ik het geluk om de gloednieuwe Cooking Chef-robot van Kenwood te ontvangen.
3. Het is een multifunctionele keukenmachine, maar niet alleen; hij kan rechtstreeks in zijn kom koken (inductiekoken), voorbereidingen verwarmen, kloppen, mengen, kneden.
4. een sterk verbeterde keukenmachine dankzij de inductiekookfunctie.
5. Een ander detail dat belangrijk is, is dat hij ook direct in de kom kan wegen, wat erg handig is om ingrediënten geleidelijk toe te voegen tijdens de bereiding.
6. Uiteraard kan de Cooking Chef ook room stijfkloppen of simpel zoet deeg bereiden voor een taart.
7. Toen ik hem ontving, wilde ik meteen de chocoladetemperfunctie testen om Paaseitjes te maken; het is een zaaitempering, die slechts een paar minuten duurt en die ervoor zorgt dat de chocolade klaar is om te worden gegoten voor het maken van vormen, tabletten, chocoladesnoepjes, omhulsels.
8. Het tempereren maakt deel uit van de basisrecepten die in de robot zijn opgenomen, in de versie wit, melk of puur, samen met andere banketbakkersvoorbereidingen (brownies, koekjes, biscuits, taarten, cakes, brioches.
9.) maar ook veel hartige bereidingen (pizza's, quiches, risotto's, pasta, vis- of vleesgerechten, vegetarische recepten, broodrecepten.
10.).
11. Dit biedt al een ruime keuze om te beginnen en vertrouwd te raken met de robot alvorens je eigen recepten toe te voegen.
12. En natuurlijk kan de robot in "handmatige" modus worden gebruikt om een groot aantal recepten te maken, zoals bijvoorbeeld de banketbakkersroom : geen pan meer nodig, de robot zorgt voor de banketbakkersroom (en natuurlijk ook voor het zoet deeg), vervolgens rest er alleen nog het deeg uit te rollen en te bakken om te genieten. Naast de robot zelf, biedt Kenwood een breed scala aan compatibele accessoires die de mogelijke bereidingen nog verder uitbreiden: ijsmachine, citruspers, deegroller, raviolimachine, blender, sapcentrifuge en nog veel meer!
13. Wat de werking betreft, de robot werkt via wifi en is verbonden met een app op de telefoon waarmee recepten kunnen worden toegevoegd, hoewel er al een aantal in de robot zijn opgenomen.
14. Ik heb hem pas een paar dagen, maar voor nu kan ik zeggen dat ik er erg blij mee ben: deze robot is zeer veelzijdig, hij stelt je in staat om te koken en niet alleen te bakken (in tegenstelling tot mijn Chef Titanium die ik in 2017 heb gekocht en die ik alleen voor de bakkerij gebruik), hij is niet erg lawaaiig of te omvangrijk ondanks een grote kom van meer dan 1 liter.