

Kompletny test Kenwood Cooking Chef (moja opinia i ekskluzywny kod promocyjny)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promotionnel : ILETAITUNGATEAU / 3 akcesoria gratis przy zakupie Cooking Chef / Link afiliacyjny.
2. Kilka tygodni temu miałam okazję przetestować nowego robota Cooking Chef od Kenwood.
3. To nie tylko wielofunkcyjny robot kuchenny; umożliwia gotowanie bezpośrednio w misie (gotowanie indukcyjne), podgrzewanie potraw, ubijanie, mieszanie, zagniatanie.
4. to znacznie ulepszony robot kuchenny dzięki indukcyjnemu gotowaniu.
5. Kolejny szczegół, który jest bardzo istotny, to możliwość gotowania bezpośrednio w misie, co jest niezwykle praktyczne do dodawania składników w trakcie przygotowywania potraw.
6. Oczywiście, Cooking Chef umożliwia również ubijanie mietany na bit i mietan tłub przygotowanie prostej s odkiej tarty do tarty.
7. Kiedy go otrzymałam, od razu chciałam przetestować funkcję temperowania czekolady, aby zrobić wielkanocne czekoladki; to temperowanie przez zaszczepianie, co zajmuje tylko kilka minut i pozwala na uzyskanie czekolady gotowej do formowania do tworzenia form, tabliczek, pralin, polew.
8. Temperowanie to jedna z podstawowych receptur zawartych w robocie, w wersji białej, mlecznej lub ciemnej, z innymi wypiekami (brownie, ciastka, ciasteczka, ciasta, bułki).
9.) ale tak jest z wieloma innymi daniami (pizze, tarty, risotta, makarony, przepisy na ryby lub mięsa, przepisy wegetariańskie, na chleb.
10.).
11. Oferuje to już szeroki wybór na początek i dobre opanowanie robota przed dodaniem własnych przepisów.
12. Oczywiście, w trybie „manualnym” robot może być używany do przygotowywania niezliczonych przepisów, jak na przykład ciasto francuskie : Nie potrzeba już garnka, robot jest odpowiedzialny za przygotowanie kremu cukierniczego (i oczywiście tak jest ciasta s odkiego), wystarczy rozwałkować ciasto i włożyć je do piekarnika, aby cieszyć się nim ! Oprócz samego robota, Kenwood oferuje szeroką gamę kompatybilnych akcesoriów, które pozwalają jeszcze bardziej poszerzyć możliwości przygotowania: maszyna do lodów, wyciskarka do cytrusów, laminator, maszyna do ravioli, blender, sokowirówka i wiele innych!
13. Jeśli chodzi o działanie, robot działa w wifi, można go połączyć z aplikacją na telefonie, która umożliwia dodawanie przepisów, nawet jeśli kilka jest zawartych w robocie.
14. Mam go tylko od kilku dni, ale jak na razie mogę powiedzieć, że jestem bardzo zadowolona: ten robot jest bardzo wszechstronny, pozwala na gotowanie i nie tylko pieczenie (w przeciwieństwie do mojego Chef Titanium, którego kupiłam w 2017 roku i używam tylko do pieczenia), nie jest zbyt głośny ani zbyt duży mimo dużej miski o pojemności ponad 1 litra.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com