

Fullständig recension av Kenwood Cooking Chef (min åsikt & exklusiv rabattkod)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 tillbehör erbjuds vid köp av en Cooking Chef / Affiliate-länk.
2. För några veckor sedan hade jag turen att få den helt nya Cooking Chef-roboten från Kenwood.
3. Det är en multifunktionell köksrobot men inte bara; den kan faktiskt laga mat direkt i skålen (induktionskokning), värma upp förberedelser, vispa, blanda, knåda.
4. en köksrobot som förbättrats avsevärt tack vare sin induktionskokning.
5. En annan detalj som inte är obetydlig, den kan också väga direkt i skålen, mycket praktiskt för att lägga till ingredienser medan du förbereder.
6. Naturligtvis kan Cooking Chef också vispa grädde och göra en enkel söt pajdeg för en paj.
7. När jag fick den ville jag omedelbart testa chokladtempereringsfunktionen för att göra påskchoklad; det handlar om temperering genom frösättning, vilket tar bara några minuter och ger en choklad som är redo att gutas för att göra gjutningar, chokladkakor, praliner, och överdrag.
8. Temperering är en av de grundläggande recepten "inom" roboten, i vit, mjölk eller mörk version, tillsammans med andra bakverk (brownies, kex, kakor, tårter, kakor, brioche.
9.) men också många salta förberedelser (pizza, quiche, risotto, pasta, fisk- eller köttrecept, vegetariska recept, bröd.
10.).
11. Det ger redan ett brett utbud för att börja och verkligen få grepp om roboten innan du lägger till dina egna recept.
12. Och självklart kan roboten i "manuellt" läge användas för att göra massor av recept, som till exempel vaniljsås paj : inga fler grytor behövs, roboten sköter vaniljkrämen (och naturligtvis även söt pajdeg), du behöver bara kavla ut degen och sätta den i ugnen för att njuta. Förutom själva roboten erbjuder Kenwood ett brett utbud av kompatibla tillbehör som gör att du kan utöka de möjliga förberedelserna ytterligare: glassmaskin, citruspress, pastarullare, raviolimaskin, mixer, juicer och mycket mer!
13. När det gäller funktionalitet fungerar roboten med wifi, den kopplas ihop med en app på telefonen som kan lägga till recept även om det redan finns ett antal inkluderade i roboten.
14. Jag har haft den i bara några dagar, men hittills kan jag säga att jag är mycket nöjd med den: den här roboten är mycket mångsidig och gör det möjligt att laga mat och inte bara baka (till skillnad från min Chef Titanium som jag köpte 2017 och som jag bara använder för bakning), den är inte heller särskilt bullrig eller för stor trots att den har en stor skål på över iter.