

Uchunguzi Kamili wa Kenwood Cooking Chef (maoni yangu & msimbo wa punguzo wa kipekee)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / Vifaa 3 vya ziada vinavyotolewa kwa ununuzi wa Cooking Chef / Kiungo cha ushirika.
2. Wiki chache zilizopita, nilikuwa na bahati ya kupokea Cooking Chef mpya kabisa ya Kenwood.
3. Ni roboti ya kuoka keki yenye kazi nyingi lakini si tu; kwa kweli, inaruhusu kupika moja kwa moja kwenye chombo chake (kupika kwa induction), kupasha joto maandalizi, kuchanganya, kuchanganya, kukanda... roboti ya kuoka keki iliyoimarishwa kwa kiasi kikubwa kutokana na upikaji wake wa induction.
4. Maelezo mengine muhimu, pia inaruhusu kupima moja kwa moja katika chombo, ni rahisi sana kuongeza viungo wakati wa maandalizi.
5. Hakika, Cooking Chef pia inaruhusu kupiga cream ya maziwa au hata kuandaa unga wa keki rahisi kwa tart.
6. Nilipoipokea, nilitaka mara moja kujaribu utendaji wa kuyeyusha chokoleti ili kufanya chokoleti za Pasaka; ni kuyeyusha kwa kuotesha, ambayo haichukui muda mwingi na inakuruhusu kuwa na chokoleti tayari kwa kufinyanga ili kutengeneza maandalizi, vikombe, pipi za chokoleti, kuifunika... Kuyeyusha ni sehemu ya mapishi ya msingi iliyo ndani ya roboti, katika toleo la nyeupe, maziwa au nyeusi, na maandalizi mengine ya kuoka (brownie, biskuti, cookies, keki, mkuu, brioches...) lakini pia maandalizi mengi ya chumvi (pizzas, quiches, risottos, pasta, mapishi ya samaki au nyama, mapishi ya mboga, mikate...).
7. Hii tayari inaruhusu uchaguzi mpana kuanza na kuelewa vizuri roboti kabla ya kuongeza mapishi yake mwenyewe.
8. Na bila shaka, katika hali ya "mwongozo" roboti inaweza kutumiwa kutayarisha mapishi mengi, kama mfano flan ya keki : hata hakuna haja ya sufuria, roboti inachukua hatua ya kufikia krimu ya maziwa (na kwa kawaida unga wa keki pia), inabaki tu kunyoosha unga na kuoka ili kufurahia Mbali na roboti yenyewe, Kenwood inatoa anuwai ya vifaa vinavyofaa na ambavyo vinapanua maandalizi yanayowezezana: mashine ya sorbeti, juicer, laminator, mashine ya ravioli, blender, cheddar na mengi zaidi!
9. Kuhusu uendeshaji, roboti inafanya kazi kwa wifi, tunaunganisha na programu kwenye simu ambayo inaruhusu kuongeza mapishi hata ingawa tayari kuna idadi fulani ndani ya roboti.
10. Nimekuwa nayo kwa siku chache tu, lakini kwa sasa ninaweza kusema kuwa nimefurahishwa sana: roboti hii ni hodari sana, inaruhusu kupika na si tu kuoka (tofauti na Chef Titanium yangu ambayo ilinunuliwa mwaka wa 2017 na inatumiwa hasa kwa kuoka), haiko na kelele nyingi wala si kubwa sana ingawa ina chombo kikubwa zaidi ya lita 6.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com