

Kumpletong Pagsusuri ng Kenwood Cooking Chef (aking opinyon at eksklusibong promo code)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Code promo : ILETAITUNGATEAU / 3 accessories libre para sa pagbili ng isang Cooking Chef / Lien affilié.
2. Ilang linggo na ang nakalipas, nagkaroon ako ng pagkakataong matanggap ang pinakabagong Cooking Chef robot ng Kenwood.
3. Isa itong multifunction pastry robot ngunit hindi lamang iyon; sa katunayan, nagbibigay-daan ito sa pagluluto nang direkta sa sisidlan nito (pagluluto gamit ang induction), pag-init ng mga paghahanda, paghahalo, pagsasama, pagmamasa.
4. isang lubos na pinahusay na pastry robot salamat sa kanyang induction cooking.
5. Isa pang detalye na hindi maliit, nagbibigay-daan din ito na magtimbang nang direkta sa sisidlan, napaka praktikal para sa pagdaragdag ng mga sangkap habang gumagawa ng paghahanda.
6. Siyempre, pinapayagan din ng Cooking Chef na gawin ang whipped cream o gumawang ng simpleng pagmamasa ng matamis na tart.
7. Nang matanggap ko ito, agad kong nais na subukan ang function sa tempering ng tsokolate para gumawa ng mga tsokolate para sa Easter; ito ay isang seeding tempering, na tumatagal lamang ng ilang minuto at nagbibigay-daan na magkaroon ng tsokolate na handang hulmahan para sa paggawa ng mga molde, tabletas, chocolates, coating.
8. Ang tempering ay bahagi ng mga pangunahing recipe na kasama "sa" robot, sa puti, gatas o madilim na bersyon, kasama ang iba pang pabor sa pastry (brownie, cookies, biscuits, cakes, brioche.
9.) ngunit maraming savory na pagkain din (pizzas, quiches, risottos, pasta, isda o karne, vegetarian na recipe, tinapay...).
10. Nagbibigay ito ng malawak na hanay upang magsimula at maikling makasanayan ang robot bago idagdag ang sarili mong mga recipe.
11. At syempre, sa mode na "manual" ang robot ay maaaring magsilbing gumawa ng maraming mga recipe, gaya ng halimbawa ang flan pâtissier : wala nang kahit anong kailangan ng kawali, ang robot ay magkakaroon ng cream (at syempre ang matamis na pastry din), kailangan lang na ilatag ang masa at i-bake ito upang mag-enjoy Bukod sa robot mismo, nag-aalok ang Kenwood ng malawak na hanay ng mga accessory na tugma at nagpapahintulot na palawakin pa ang mga posibleng preparasyon: ice cream maker, juicer, pasta roller, ravioli maker, blender, centrifugal juicer at marami pang iba!
12. Sa mga tuntunin ng pagpapatakbo, ang robot ay gumagana sa wifi, ikonekta ito sa isang application sa telepono na nagbibigay-daan sa pagdaragdag ng mga recipe kahit mayroon nang ilang bilang na kasama sa robot.
13. Kamakailan ko lamang ito hawak, ngunit para sa ngayon, masasabi ko na ako ay nasiyahan: ang robot na ito ay napaka-eksperimental, pinapayagan ang pagluluto at hindi lamang sa pastry (salungat sa aking Chef Titanium na binili ko noong 2017 na nagsisilbi lamang sa pastry), hindi ito masyadong maingay o masyadong malaki sa kabila ng malaking sisidlan na higit sa itro.