

Cuisine Companion

A mudança para um robot de cozinha

Começar a cozinhar com um robot de cozinha é tão desafiante como começar a cozinhar com as tradicionais panelas. Com toda a variedade que existe no mercado é necessário estudar bem as opções e decidir o que nos traz mais conforto, simplicidade e melhores resultados. O método da preparação da receita não é inteiramente igual à preparação tradicional, existem rotinas que necessitam adaptação, como escolher programas, velocidades e tempo, mas com o tempo torna-se uma tarefa bem mais fácil do que parece.

A escolha de um robot de cozinha

As prioridades que damos ao escolher um robot de cozinha são um pouco subjectivas, no entanto saliento as que tiveram mais peso na escolha da Cuisine Companion.



- Capacidade da taça – Com uma taça com capacidade maior é possível cozinhar para mais que 4 pessoas numa só vez.
- Robustez – É importante ter em mãos material de boa qualidade que nos garanta o rendimento do investimento feito e a manutenção do robot, caso algum dia seja necessário.

- Simplicidade dos menus programados – Os menus pré-programados servem para a maioria dos cozinhados e são facilmente visíveis no visor de grande dimensão.
- Temperatura – Os robots que existem no mercado têm diferentes limites de temperatura. A Cuisine Companion vai dos 30º aos 130º.
- Trabalho silencioso – Os robots têm multi funções, cozer, bater, triturar, misturar, amassar e para uma utilização frequente, é um factor que incomoda. A CC tem um bom nível de ruído.
- Qualidade versus preço – Ter material com garantia de marca reconhecida e um preço competitivo é um factor determinante.

A descoberta das potencialidades da Cuisine Companion é quase diária, com novos resultados que sempre surpreendem na rapidez, na adaptação das receitas a partir de outros robots e tem-se revelado uma surpresa bem positiva no paladar.