RECENZE | 30.4.2021

Recenze - kuchyňský robot Masterchef Gourmet Baking with kids QB51K138 – pečení s dětmi od @fit_stebystep



Tento kuchyňský robot jsem si od prvního okamžiku oblíbila. Patří neodmyslitelně do naší domácnosti. Je to pomocník, kterého si zaslouží mít v domácnosti každý.

Zadělat těsto například na kynuté buchty dá opravdu hodně zabrat, díky **robotu Masterchef Gourmet** stačí odměřit ingredience, otočit kolečkem, nastavit si vhodnou rychlost a stačí se dívat na to, jak robot těsto sám zadělá. To samé platí při šlehání bílků či krému – držet ruční šlehač v ruce několik minut, není nic příjemného, zde stačí opět pouze dát do nádoby ingredience a otočit kolečkem.



(Díky plastovému víku, které se zacvakne na robot, se nemusíte bát, že by vám například šlehačka vystříkla ven. Já osobně toto víko vůbec nesundávám, slouží i jako taková pro mě dětská ochrana, jelikož se mnou pokaždé vaří moje 3letá dcera – mám tak jistotu, že nestrčí ručičku do háků).

Balení + Vzhled

Velmi mě nadchlo balení kuchyňského robota, konkrétně dětská sada na pečení. Já i dcera jsme z ní nadšené. Součástí dětské sady na pečení jsou dětská razítka na sušenky, zvířátkové silikonové formičky na muffinky, různá zdobítka a také obrázková kuchařka pro ty nejmenší včetně barevných odměrek. Vše krásně uspořádané ve speciálním pouzdru. Dcera to doslova miluje. Uložila si ji do spodního šuplíku v kuchyni (tak aby na něj dosáhla) a vždy když jdeme péct, tak si ho pyšně vyndá a vše nachystá.



Součástí balení jsou 3 metly. Na šlehání šlehačky či bílků, na hnětení těsta a na míchání řidších těst nebo třeba na různé krémy či pomazánky.

Vzhled samotného robotu je jednoduchý, bílý s nerezovou nádobou, hodí se tak do každé domácnosti. Navíc mám pocit – že je i menší oproti jiným robotům, takže nezabere tolik místa na lince.


Tefal


Tefal
Tefal
Tefal




Let's bake
Little colorful animals
180°C
30 sec
30 sec
20 min

Závěr

Co na robotu oceňuji nejvíce?

Jednoduchý vzhled a to, že za mě udělá těžkou práci v kuchyni … – to je jasný, ale mimo jiné ještě tyto funkce, které mi chyběli u předchozího robotu.

Planetární pohyb metel – Během pohybu metel v míse, šlehač rotuje opačným směrem, čímž dodává optimální pokrytí celé míse. To znamená, že získáte lepší konzistenci těsta rychleji. A co je nejlepší, že už nemusíte zastavovat proces a stírat ingredience ze stěn mísy -> za mě obrovské plus.

Technologii Flex Whisk – díky tomu zvládne robot vyšlehat i pouze jeden bílek – to můj starý robot také nedokázal.

Zdá se to jako maličkosti, ale proč se v dnešní době spokojit s dobrým robotem, když za vcelku nízkou/příznivou cenu můžu mít skvělého robota.

Recenze od: **@fit_stebystep** Eliška Bodišová

Recept na Loupáčky v kuchyňském robotu Masterchef Gourmet Baking with kids QB51K138