

Le nouveau robot multifonction **Cooking Chef Gourmet** peut atteindre 180°C (pour rissoler, saisir ou caraméliser) et propose 24 programmes automatiques.

Son large écran digital permet d'afficher simultanément la température au degré près, le temps et les instructions pour réaliser vos recettes.

Il est fourni avec une balance et son moteur est garanti à vie.

D'autres différences sont indiquées sur le tableau comparatif ci-dessous :

<p><b>Tableau comparatif</b></p> <p><b>PRODUIT</b></p>	 <p><b>COOKING CHEF Gourmet</b></p>	 <p><b>COOKING CHEF PREMIUM</b></p>
Capacité du bol	6,7 L	6,7 L
Poids	13,6 Kg	13,6 Kg
Dimensions H x L x P	38 x 41 x 33,5	38 x 41 x 33,5
Moteur	1500 W	1500 W

Corps	Métal	Métal
Touche marche / arrêt	Oui	Non
Bol ouvert pendant la préparation	Oui	Oui
<b>CUISSON</b>		
Induction	Oui	Oui
Puissance	<b>1500 W</b>	1100 W
Affichage digital de la température	Oui	Oui
Température minimale	20°C	20°C
Température maximale	<b>180°C</b>	140°C
Précision	Affichage au degré près	Affichage au degré près
Cuisson vapeur	Oui	Oui

<b>MINUTERIE</b>		
Affichage digital du temps	Oui	Oui
Temps maximum de programmation	<b>8 heures</b>	3 heures
<b>VITESSES</b>		
Vitesse minimale	22 tours / min	22 tours / min
Vitesse maximale	13 800 tours / min	13 800 tours / min
Touche turbo / Pulse	Oui	Oui
Vitesses intermittentes	<b>9 + en continu</b>	2
<b>FONCTIONS ET MODES DE CUISSON</b>		
Fonctions	<b>15</b> <b>Mélanger, mixer, remuer, moudre, battre, émulsionner, pétrir, hacher, fouetter, râper extra fin, fin et gros, émincer fin et gros, réaliser des juliennes.</b>	<b>15</b> Mélanger, mixer, remuer, moudre, battre, émulsionner, pétrir, hacher, fouetter, râper extra fin, fin et gros, émincer fin et gros, réaliser des juliennes.

Nombre de modes de cuissons	8	5
<b>PROGRAMMES</b>	<b>Cuisson lente basse et haute température, cuire à la vapeur, saisir, rissoler, mijoter, faire bouillir et frire</b>	Cuire à basse température, cuire à la vapeur, rissoler, mijoter et faire bouillir
Nombre de programmes automatiques	24	0
<b>AUTRES</b>		
Pesage	<b>Balance incluse</b>	Non
Garantie	<b>3 ans + Moteur à vie</b>	3 ans
Livre de recettes	Oui	Oui
Accessoires complémentaires	Oui	Oui

Le Cooking Chef est souvent comparé au Thermomix, alors que ce sont 2 robots multifonctions très différents.

Le Cooking Chef Gourmet est un robot multifonction en métal et de large capacité pour pouvoir pétrir de grandes quantités de pâtes sans risque de surchauffe ou de déplacement de l'appareil.

Il peut atteindre 180°C, température indispensable en cuisine pour de nombreuses recettes.

Sa cuisson induction permet de cuire au degré près, rapidement et économiquement.

Ses programmes automatiques et ses nombreux accessoires en option (laminoir à pâtes, hachoir à viande, centrifugeuse, presse agrumes ...) permettent de tout réaliser en cuisine sans avoir à s'équiper d'autres appareils.

D'autres différences importantes sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

### Tableau comparatif

Données recueillies sur les sites Internet des marques

### PRODUIT

	 <b>COOKING CHEF</b> <i>Gourmet</i>	 <b>THERMOMIX</b>
Capacité du bol	6,7 L	2,2 L
Poids	13,6 Kg	7.95 Kg
Dimensions H x L x P	38 x 41 x 33,5	34.1 x 32.6 x 32.6

Moteur	1500 W	500 W
Corps	Métal	Plastique
Bol ouvert pendant la préparation	Oui	Oui
<b>CUISSON</b>		
Induction	Oui	Non
Puissance	<b>1500 W</b>	1000 W
Affichage digital de la température	Oui	Oui
Température minimale	20°C	37°C
Température maximale	<b>180°C</b>	120°C (avec le Varoma)
Précision	Affichage au degré près	de 5 en 5 degrés
Cuisson vapeur	Oui	Oui

<b>MINUTERIE</b>		
Affichage digital du temps	Oui	Oui
Temps maximum de programmation	<b>8 heures</b>	1 heure 29 minutes
<b>VITESSES</b>		
Vitesse minimale	22 tours / min	40 tours / min
Vitesse maximale	13 800 tours / min	10 700 tours / min
Touche turbo / Pulse	Oui	Oui
Vitesses intermittentes	<b>9 + en continu</b>	1
<b>FONCTIONS ET MODES DE CUISSON</b>		
Fonctions	<b>15</b> Mélanger, mixer, remuer, moudre, battre, émulsionner, pétrir, hacher, fouetter, râper extra fin, fin et gros, émincer fin et gros, réaliser des juliennes.	<b>10</b> Mélanger, mixer, peser, remuer, moudre, battre, émulsionner, fouetter, pétrir, hacher.

Nombre de modes de cuissons	8  <b>Cuisson lente basse et haute température, cuire à la vapeur, saisir, rissoler, mijoter, faire bouillir et frire</b>	4  Cuire à la vapeur, faire chauffer, cuire à basse température et mijoter
<b>PROGRAMMES</b>		
Nombre de programmes automatiques	24	0
<b>AUTRES</b>		
Pesage	<b>Balance incluse</b>	Oui
Garantie	<b>3 ans + Moteur à vie</b>	2 ans
Livre de recettes	Oui	Oui + carte SD
Accessoires complémentaires	Centrifugeuse Hachoir à viande Presse agrumes Laminoir et filières à pâtes Appareil à brunoise Sorbetière	Non

## VRAI – FAUX ?

« Le Thermomix et le Cooking Chef offrent le même nombre de fonctions ? »

FAUX : Le Cooking Chef Premium est livré avec 6 disques pour râper et émincer. De plus,



les accessoires en option comme la centrifugeuse, le presse-agrumes ou les appareils à pâtes fraîches permettent de réaliser des préparations supplémentaires. Le Cooking Chef est évolutif.

« Le Cooking Chef est un appareil uniquement pour les professionnels »

FAUX : La marque Kenwood est leader mondial en préparation culinaire, grâce notamment à ses robots sur socle. Le Cooking Chef a été conçu pour le grand public, pour faciliter la réalisation de recettes qui nécessitent parfois une plus grande maîtrise du geste, de la température ou du temps.

« La grande capacité du bol du Cooking Chef n'apporte pas grand-chose »

FAUX : La capacité du bol du Cooking Chef est de 6.7 L. Il suffit de comparer chez vous la capacité de vos faitouts, cocottes ou casseroles pour comprendre que 6.7 L sont adaptés pour des préparations pour 6, 8 voire 10 personnes.