**Guide de référence rapide pour l’achat d’un robot culinaire**

**Table des matières**

1. Qu’est-ce qu’un robot culinaire?
2. En quoi un robot culinaire est-il différent d’un mélangeur?
3. Décomposition des fonctions d’un robot culinaire (et explication de leur utilisation)
4. Quels sont les avantages d’un robot culinaire?
5. Les types de robots culinaires
6. Caractéristiques à rechercher dans un robot culinaire

**Qu’est-ce qu’un robot culinaire?**

Un robot culinaire est un petit appareil de cuisine doté de deux lames angulaires en « S », orientées dans des directions opposées. Elles peuvent hacher, broyer, émincer, réduire en purée, mélanger, râper, trancher et pétrir à l’aide de différents accessoires et disques. Le robot culinaire est muni d’ouvertures pour insérer des aliments coupés, comme des fruits, des légumes, des noix et plus encore, généralement avec des actions de mélange ou de pulsation faibles ou élevées.

Contrairement aux hachoirs, les robots culinaires sont plus grands, plus puissants et sont offerts avec différentes

lames.

**En quoi un robot culinaire est-il différent d’un mélangeur?**

Les mélangeurs sont dotés de lames fixes et conviennent mieux à la création de plats qui peuvent être versés, comme des boissons frappées et des sauces, tandis qu’un robot culinaire peut produire des résultats plus fermes et travailler avec des ingrédients secs sans avoir besoin de liquide.

Décomposition des fonctions d’un robot culinaire (et explication de leur utilisation)

À l’aide des divers disques et lames de fixation inclus (ou en option), un robot culinaire peut exécuter une variété de fonctions.

Couper – coupez des fruits et des légumes durs pour des plats comme les soupes, les salades, les sauces, les sautés et plus encore.

Hacher/émincer – hachez la viande pour les hamburgers ou les boulettes de viande, préparer du riz au chou-fleur, de la chapelure maison et plus encore.

Réduire en purée – transformez les fruits ou les légumes cuits pendant une minute pour obtenir une consistance lisse pour les boissons frappées, les desserts, le beurre de noix maison et la nourriture pour bébé, ou pour émulsifier la vinaigrette.

Mélanger – un peu comme un mélangeur, utilisez le robot culinaire pour préparer de la vinaigrette, des trempettes et d’autres plats similaires.

Râper – à l’aide de disques distincts, déchiquetez les légumes durs, les pommes de terre ou le fromage à travers un tube d’alimentation pour râper la mozzarella pour la pizza, les carottes pour le gâteau aux carottes, etc.

Trancher – créez des coupes parfaitement uniformes pour une salade, une planche à charcuterie, des pommes de terre en tranches, en sélectionnant l’épaisseur voulue à l’aide de disques de fixation.

Pétrir – utilisez la lame de pétrissage pour pétrir la pâte pour faire du pain ou de la pizza maison ou coupez le beurre et ajoutez-le à de la farine pour obtenir des pâtisseries au beurre.

**Quels sont les avantages d’un robot culinaire?**

Nombreux sont les avantages à avoir un robot culinaire dans la cuisine.

**Permet de gagner du temps** : vous passez moins de temps à préparer, que ce soit couper, râper, pétrir ou essayer de trancher manuellement de façon précise.

**Encourage une alimentation plus saine** – vous pourriez être plus enclin à manger plus sainement lorsqu’il est simple de couper des légumes, des fruits et d’autres ingrédients en appuyant simplement sur un bouton.

**Conserve la saveur et la consistance** – les noix conservent plus de saveur et d’humidité lorsqu’elles sont achetées fraîches plutôt que précoupées, ce qui se traduira par des repas plus savoureux.

**Permet d’obtenir des résultats plus fermes** – obtenez des plats plus fermes, comme de la salsa et du guacamole, par rapport à la consistance lisse que vous obtenez d’un mélangeur.

**Décompose les aliments solides** – il n’est pas nécessaire d’utiliser du liquide, vous pouvez tout de même décomposer les aliments solides en utilisant des ingrédients secs seuls.

**Les types de robots culinaires**

Les robots culinaires sont offerts dans toutes les tailles et avec des moteurs variés, des plus petits pour les tâches simples et peu fréquentes aux plus grands, avec beaucoup d’accessoires pour préparer différentes recettes et divers plats. Ils sont également offerts en une tonne de couleurs pour s’agencer à n’importe quel décor de cuisine.

**Caractéristiques à rechercher dans un robot culinaire**

Avant de choisir un robot culinaire, tenez compte de ces aspects importants.

**Taille** – choisissez la bonne taille en fonction de l’espace de comptoir ou de rangement disponible, de la taille de la famille, de la taille et des types de repas que vous voulez préparer, et si vous recevez souvent.

**Puissance** – une puissance plus élevée peut s’avérer pratique malgré le fait que les appareils plus puissants aient tendance à être aussi plus gros.

**Réglages et accessoires** – assurez-vous que le robot culinaire est muni de tous les réglages que vous souhaitez utiliser et, plus important encore, qu’il est fourni avec les accessoires nécessaires pour accomplir les tâches que vous avez en tête.

**Disques différents** – si vous voulez trancher des aliments à différentes épaisseurs ou même couper des aliments comme des frites, assurez-vous que la machine dispose des bons disques.

**Taille de la goulotte** – elles varient d’étroite à très large, ces dernières pouvant accueillir des morceaux plus gros, ce qui peut entraîner moins de précoupe et ainsi permettre de gagner plus de temps.

**Caractéristiques du bol et de la poignée** – les caractéristiques pratiques comprennent une poignée et un bec verseur ou un petit trou pour ajouter de l’huile pendant que la machine fonctionne, des indicateurs de mesures sur le côté du bol et des composants allant au lave-vaisselle.

**Autres caractéristiques** – vous pourriez vouloir une fonction émulsifiante et des accessoires spéciaux comme un coupe-spirale. Les modèles sans fil vous permettent de vous déplacer librement dans la cuisine.