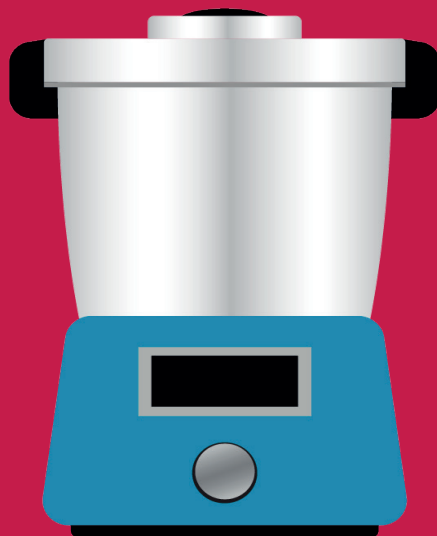


---

# Choisir mieux son robot culinaire :

---



UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

**Il se divise en deux grandes catégories :**

**Le robot pâtissier ou kitchen machine** dont la fonction première est de réaliser des pâtisseries ; il permet de mélanger, pétrir et malaxer les pâtes à gâteaux, pain, crêpes ou pizzas. En plus d'un fouet, d'un crochet et d'un batteur, il est souvent doté de multiples accessoires spécialisés ;

**Le robot multifonctions** permet de hacher, mixer, émulsionner, pétrir... sa polyvalence permet de réaliser de multiples recettes et certains sont même chauffants !

## COMMENT MIEUX CHOISIR SON ROBOT CULINAIRE ?

### Quelle capacité ?

Optez pour un volume de bol adapté à votre famille, 1 litre suffit pour 2 personnes, on parle de grande capacité à partir de 3 litres.

### Quelle vitesse ?

Il existe des robots avec variateur ou sans variateur de vitesse. Dans certains cas, la vitesse s'adapte automatiquement selon le programme sélectionné.

### Une fonction cuisson ?

Certains robots multifonctions permettent de cuire automatiquement la préparation réalisée. Ils peuvent aussi laisser la possibilité de maîtriser ses recettes grâce aux programmes manuels

**Quelle puissance ?** De 200 à 1550 Watts.

### Quelle ergonomie ?

L'appareil doit être facile à utiliser. Le changement des accessoires et leur nettoyage doivent être aisés. Certains modèles sont équipés d'un tiroir de rangement pour les accessoires.

### Quels accessoires ?

Ils peuvent être multiples en fonction du modèle choisi. Renseignez-vous sur les équipements fournis avec l'appareil dès l'achat et ceux que vous pourrez acquérir par la suite. Certains accessoires permettent de transformer un robot multifonction en blender, centrifugeuse ou presse-agrumes.

### L'appareil est-il connecté ?

De plus en plus de robots sont proposés en version connectée et permettent l'ajout régulier de recettes mais également d'échanger avec une communauté d'utilisateurs et de recevoir des conseils d'utilisation du fabricant. Selon l'appareil, ce mode permet la transmission automatique des paramètres de la recette, l'envoi d'alertes et notifications pour des résultats toujours parfaits !

### Quelle facilité de nettoyage ?

Pour une hygiène irréprochable de votre appareil, vérifiez la facilité de nettoyage de ses accessoires. Certains appareils sont livrés avec des goupillons de nettoyage et peuvent être placés en lave-vaisselle.