

---

## Utilizzo kenwood ... help

Posted by maruccia - 2008/04/02 00:33

---

Ciao

Mi hanno regalato un robot da cucina kenwood multipro con tanti accessori.

Posso utilizzarlo per l'impasto delle torte? E per impastare la pizza? Con quali accessori?

Grazie a chi mi aiuterà

---

## Re:Utilizzo kenwood ... help

Posted by Peter - 2008/04/04 16:11

---

Ciao Mariuccia!

è molto probabile che si riesca a fare tutto quello che hai detto e anche di più :)

potresti dire di che modello si tratta?

ciao e buon weekend :)

---

## Re:Utilizzo kenwood ... help

Posted by maruccia - 2008/04/07 17:27

---

Ciao Peter

ieri ho impastato una frolla con la lama tagliente (ero indecisa per quella di plastica).

Comunque mi pare che abbia funzionato bene lo stesso.

Il modello è kenwood MULTIPRO 1000 W (non è una planetaria) ma un semplice robot.

Ho provato a farmi una centrifuga di verdure, è uscito un bel bicchierone di succo ma è rimasto molto scarto, è normale? :dry:

Vorrei fare l'impasto per una torta tipo ciambella ma mi pare di capire che le frustine posso usarle solo per impasti molto morbidi (chiare d'uovo a neve, panna montata) ma allora che attrezzo devo usare ? Sempre la lama tagliente ?

Nel bicchiere del frullatore posso tritare anche pezzetti di carne per fare il ripieno dei tortellini ?

Dammi qualche dritta Peter perchè io ho paura di rompere qualcosa o di usarlo impropriamente e di surriscaldarlo.

Un bacione e grazie :)

---

## Re:Utilizzo kenwood ... help

Posted by lunablu48 - 2008/04/17 22:47

---

posso risponderti? visto che anch'io ho il multipro della Ken - (a proposito io ho il "920" tu quale? )

per impastare (ad es per le torte) solo quello tutto di plastica - le lame servono per tagliare, quindi puoi fare del macinato (esempio) -

i frullini per montare panna, bianchi d'uovo - burro - ecc.

ti sconsiglio di usare il frullatore per la carne . usalo oltre che per fare frullati anche per fare passati di verdura o di fagioli - miscela molto bene -

comincia sempre a bassi giri, poi aumenta le velocità -

spero di esserti stata utile -

a presto <http://www.fantasygif.it/CibiBevande/490.gif>

---

## Re:Utilizzo kenwood ... help

Posted by maruccia - 2008/04/18 00:21

---

:dry: Grazie Lunablu per i consigli che mi hai dato. Posso farti un'altra domanda? Per l'impasto della pizza o per la frolla uso sempre l'aggegio di plastica? Per quanto tempo faccio impastare? Sono anch'io una nonna, :unsure: non ancora in pensione, e non ho mai avuto un robot, ho sempre fatto tutto a mano per questo non so da che parte cominciare. Ho paura di rompere tutto o di fondere il motore.:blush:

Ciao e grazie ancora per tutti i consigli che vorrai darmi, sempre graditi e utili.

Un abbraccio

---

