

ACCUEIL	BEAUTÉ ▾	MODE ▾	DÉCO	CUISINE	FAMILLE ▾	CULTURE & LOISIRS ▾	CODES RÉDUCTIONS
---------	----------	--------	------	---------	-----------	---------------------	------------------

## PRÉPAREZ DE BONS PETITS PLATS POUR BÉBÉ AVEC LE MULTICHEF 5 EN 1



Il n'est pas toujours évident de trouver LE robot idéal pour préparer les petits pots dans cette jungle de la puériculture. J'ai faillit me tourner vers un grand classique très connu puis on m'a proposé de tester le **multichef** que je ne connaissais que de nom.

Le **multichef 5 en 1** nous est proposé par la marque **dBb Remond**, une marque qui a su se faire une place dans le monde de la puériculture. **5 en 1** pourquoi ? Parce que celui-ci fait bien plus que de cuire et mixer les aliments, il **décongèle, stérilise, réchauffe, cuit à la vapeur, mixe et hache**.



### Quelles sont les options du Multichef 5 en 1 ?

Alors personnellement, je vous parlerais principalement de la fonction **cuisson et mixage** car c'est ce que je recherchais avec un tel robot, mais les autres options restent réellement un gros plus ! Ainsi, vous pouvez utiliser cet appareil dès la naissance pour **stériliser ou réchauffer les biberons**.

Parlons de l'appareil en lui même, il comprend un **écran LCD lumineux** pour une meilleure visibilité, un tableau de commande digital avec le symbole des fonctions, un hublot pour vérifier le niveau de l'eau. Son **grand bol** à poignée possède une capacité de **1L** extensible grâce aux 2 petits bols secondaires de 350 et 150ml, soit une **capacité totale de 1,5L !**



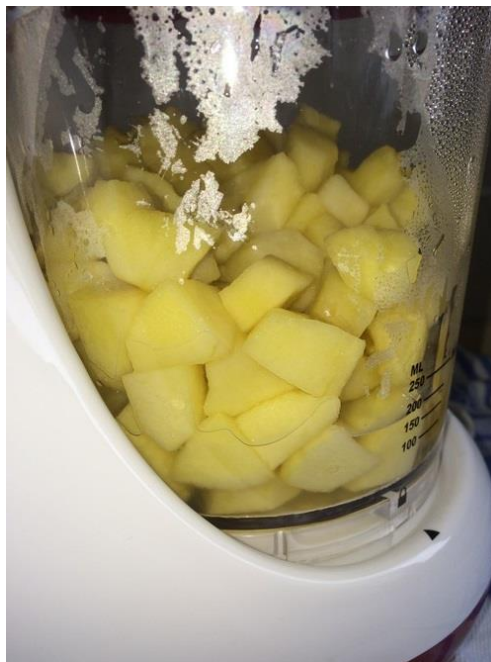
Ses **3 bols** vous permettront donc au choix d'avoir une **grande capacité de cuisson** (c'est ce que j'apprécie particulièrement) mais également de cuire **3 aliments séparément** car les bols sont séparables par une petite grille. Dans les accessoires nous trouvons également une petite cuillère et un couvercle anti-projections qui peuvent directement se ranger dans un petit tiroir prévu sous l'appareil.

### Mon avis

J'ai donc commencé mon test avec des purées de carottes et je peux vous dire qu'avec l'utilisation des 3 bols, je fais très facilement 6/7 pots de grandes contenance en une seule fois (comptez environ 20 minutes de cuisson pour la plupart des aliments). Même maintenant que ma fille a grandi et mange plus, je fais encore beaucoup de petits pots en une seule fois, j'y ajoute parfois du poisson qui cuit ainsi avec les légumes.



Ce que j'aime particulièrement avec ce robot, c'est que le **mixage n'est pas manuel**, vous avez **2 vitesses de rotation**, selon la texture que vous souhaitez et une fois le cycle lancé, l'appareil mixe lui même en plusieurs fois pour plus d'efficacité. Regardez ci-dessous mes pommes après la cuisson:



Et voici mes pommes juste après le mixage, c'est ce que j'aime avec ce robot, il nous donne des purées et compotes bien **lisses**.



**Le prix conseillé de ce super robot multifonctions est de 99,00€.**

En résumé, je suis juste RAVIE de ce produit que je ne connaissais pas, il est devenu un **indispensable** pour moi et je pense que sa **facilité d'utilisation** est motivante pour moi car je fais quasiment tous les petits pots de ma fille maison depuis que je le connais !

Alors, ce robot vous donne t'il envie de cuisiner maison un peu plus pour vos enfants ?

Pour ne rien rater de notre actualité, suivez-nous sur [Facebook](#), [Twitter](#) et [Google +](#) et abonnez-vous à notre [Newsletter](#).

*Crédits photos : dBb Remond, Sara Mariette pour Femmes Références.*