



Nom produit : Robot cuiseur MOULINEX I-COMPANION XL - HF906B10
Code Rav : 30703318

www.ravate.com



Description :

I-Companion XL de Moulinex va devenir votre plus fidèle allié dans votre cuisine !

C'est un **robot cuiseur multifonction connecté** qui vous amusera et facilitera votre quotidien en vous faisant gagner du temps. Le tout à distance !

Vous devez simplement suivre les recettes et il s'occupe de tout ! **Préparez, lancez le programme et le tour est joué.** Et pendant qu'il se charge de tout, vous pouvez aller donner le bain à votre enfant, prendre l'apéritif avec vos amis, visionner un film...

Connecté, tout devient possible et disponible à tout moment et n'importe où depuis votre tablette ou smartphone iOS et Android !

Robot cuiseur connecté :

Equipé de la connexion Bluetooth Low Energy, i-Companion XL est un produit connecté ! Il est compatible avec **votre tablette ou smartphone iOS et Android.**

Téléchargez gratuitement l'application "Companion" et retrouvez plus de 650 recettes (ajout de recettes tous les mois) pour ne jamais être en manque d'inspiration.

Grâce à cette application, vous pouvez ainsi suivre l'avancement d'une recette à distance, gérer et planifier vos repas quotidiens, transmettre les paramètres nécessaires (vitesse, durée, température...), gérer votre liste de courses et bien plus encore, mais aussi personnaliser et partager les recettes avec votre entourage !

L'application Companion est compatible avec les appareils Apple et Android :

- Apple
- Android

Capacité et puissance :

Le robot cuiseur connecté HF906B10 est doté d'une puissance de **1550 watts** et sa capacité totale est de **4,5 litres pour cuisiner jusqu'à 10 personnes.**



Nom produit : Robot cuiseur MOULINEX I-COMPANION XL - HF906B10
Code Rav : 30703318

www.ravate.com

Affichage digital et tableau de commandes intuitif :

Pratique, l'écran digital vous garantit une utilisation conviviale et intuitive. Laissez-vous guider par l'affichage ! Son **tableau de commandes électronique** vous facilite les réglages et rend l'utilisation du i-Companion aisée.

Il vous propose **10 programmes et sous programmes automatiques** :

- **mode Pâtes** : 3 sous programmes : pâte à pain / pâte à brioche / cake.
- mode Soupe : 2 sous programmes : veloutée / moulinée. L'appareil cuit puis mixe les ingrédients pour obtenir des veloutés ou des soupes moulinées délicieuses. Adaptez vos recettes au fil des saisons !
- **mode Mijoté** : 3 sous programmes : étuvée de légumes / mijoté / risotto). Étonnez vos convives en leur proposant un risotto savoureux qui les fera voyager en Italie !
- **mode Vapeur** : 2 sous programmes : cuisson vapeur douce / cuisson vapeur forte. Prendre soin de son alimentation et manger sainement est indispensable. Ces programmes sont faits pour préparer des menus équilibrés et aux saveurs retrouvées. A vous les poissons et les légumes !

A cela s'ajoute un **mode manuel** pour prendre le contrôle et personnaliser vos recettes :

- **13 vitesses** au choix + fonction **pulse**.
- **température réglable de 30 à 150°C** par pas de 5°C.
- **temps réglable** de 5 secondes à 120 minutes.

- **maintien au chaud automatique** jusqu'à 45 minutes.

Préparez aussi une multitudes de plats grâce aux différents programmes automatiques proposés qui vous aident lors de la préparation de vos recettes en seulement 1 clic : vitesse, température et durée pré-programmée selon le programme choisi.

Pratique :

Pour plus de praticité et de facilité, le bol, le couvercle et les accessoires sont **compatibles au lave-vaisselle**.

Accessoires :

I-Companion XL est livré avec de multiples accessoires qui vous permettent de réaliser tous types de recettes.

- **couteau hachoir en inox** : idéal pour hacher légumes, herbes, viande, poisson et mixer soupes et compotes de manière homogène et rapidement. Associé à la cuisson, il permet de réaliser des soupes et des sauces.
- **couteau en inox pour pétrir et concasser** : son utilisation est dédiée au pétrissage des pâtes lourdes (pâte à pain, pâte brisée, pains spéciaux), au mélange des pâtes légères (pâte à crêpes, gaufres...) ou levées (kouglof, brioche...), au concassage des fruits secs ou à coques, et au pilage de la glace pour déguster un sorbet maison.
- **batteur** : il est conçu pour battre les œufs ou la crème, émulsionner la mayonnaise et les sauces en rendant les préparations mousseuses et aérées, réaliser des garnitures comme des écrasés de pommes de terre ou de la polenta.
- **mélangeur** : utilisez-le pour mélanger les ingrédients sans les abîmer puisqu'il effectue une action douce. De plus, il épouse parfaitement la forme du bol pour éviter de brûler les ingrédients ou qu'ils n'accrochent. C'est l'accessoire indispensable pour les plats cuisinés tels que ratatouilles, chutneys, risottos..., les préparations sucrées ou pour faire fondre du beurre ou du chocolat.
- **panier vapeur en inox** : il permet de cuire les aliments à la vapeur pour des plats gourmands, sains, légers et naturels. Légumes, poissons, viandes et desserts... à vous de choisir ! En acier inoxydable, il répartit de façon homogène la chaleur pour une cuisson parfaite. Vous pouvez associer le panier vapeur avec une autre préparation comme une sauce.

- **accessoire découpe légumes** : vous permet de réaliser facilement vos préparations râpées et tranchées, directement dans le bol de cuisson. Il possède **3 disques réversibles pour 5 fonctions** : trancher/râper fin et gros, ou gratter les



Nom produit : Robot cuiseur MOULINEX I-COMPANION XL - HF906B10
Code Rav : 30703318

ingrédients durs.
www.ravate.com

Pratique avec son couvercle à double goulotte et son support de rangement.

- **accessoire fond plat** : grâce à cet accessoire et à la cuisson bol ouvert, il vous permet de profiter de toute la surface du bol pour cuire et dorer de grosses pièces de viande et poisson.(escalope de dinde, filet de poulet, pavés de saumon, médaillon de lotte...).

- **bouchon doseur** : il permet de réguler l'extraction de la vapeur. En position « petite vapeur » vous gagnez un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour les cuissons vapeur. Il évite également d'éclabousser votre plan de travail lors du mixage des ingrédients. En position « grande vapeur », vous laissez échapper la condensation pour des plats ou des sauces à la consistance parfaite (idéal pour les risottos, les crèmes desserts...).

Produit fabriqué en France.

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Puissance : | De 1500 à 1999W |
| Couleur : | |
| Couleur principale : | Blanc |
| Type (cuiseurs) : | Multicuiseurs |
| Capacité (du bol robot) : | Plus de 1.5L |
| Retrait en magasin : | oui |