

innovation

Moulinex®

cuisine companion robot cuiseur



découpe
prépare et cuit



innovation

Moulinex®

cuisine companion robot cuiseur



le robot cuiseur

découpe



prépare



et cuit



Cuisine Companion, le robot cuiseur qui vous accompagne pour tout réussir en cuisine. Il découpe, prépare et cuit tous les plats : de l'entrée au dessert.

Une cuisine savoureuse au bout des doigts.

innovation



5 accessoires

Moulinex / 3

prise en main rapide

1
Marche - Arrêt



2
Choisir
l'accessoire



3
Verser
les ingrédients



➤ **Choisissez le mode manuel pour des réglages personnalisés de la vitesse, température et durée de cuisson.**

4

Sélectionner
le programme



Sauce



Soup



Slowcook



Steam



Pastry



Dessert

5

Démarrer
le programme



6

Résultat



Une question ? Appelez MOULINEX SERVICE CONSOMMATEUR FRANCE au 0 974 50 10 14 prix d'un appel non surtaxé. Le tarif dépend de votre opérateur et des conditions de votre abonnement.

les accessoires



Le couteau hachoir affûté **ultrablade**

est l'accessoire idéal et polyvalent pour hacher, mixer de nombreux ingrédients : mixer des soupes ou des compotes, hacher des légumes, des herbes, de la viande ou du poisson.

La forme et l'affûtage spécifique du couteau hachoir **ultrablade**  permettent de hacher et mixer de manière efficace, homogène et rapidement, de petites comme de grandes quantités.

Combinez son utilisation à la cuisson, pour préparer un velouté de légumes ou une sauce Bolognaise.



 Ultra blad

les accessoires



Le batteur de Cuisine Companion est indispensable pour battre les œufs ou la crème, émulsionner la mayonnaise et les sauces, rendre les préparations mousseuses et aérées.

Sa forme permet de piéger facilement l'air lors du mélange afin de donner un volume maximum et une consistance ferme aux ingrédients fouettés.

En utilisant ce batteur en même temps que la chauffe, vous préparerez des îles flottantes, crèmes desserts ou même une polenta.



les accessoires



Le mélangeur est l'accessoire à utiliser pour mélanger les ingrédients, même les plus délicats, sans les abîmer ou remuer doucement une préparation.

Ce mélangeur épouse la forme du bol pour remuer ou mélanger sans que les ingrédients ne brûlent ou n'accrochent.

Particulièrement utile pour la préparation de plats cuisinés, il sert également à mélanger des préparations sucrées, à faire fondre du beurre ou du chocolat harmonieusement.



les accessoires



Le couteau pour pétrir et concasser est un accessoire polyvalent à utiliser aussi bien pour pétrir les pâtes lourdes (pâtes à pain, brioches) que mélanger les pâtes légères (pâtes à gâteaux, crêpes, gaufres) mais également pour concasser les fruits secs ou encore piler la glace.

Sa forme très particulière alliée à l'action de la lame crantée est idéale pour hacher les aliments durs de manière homogène.

Pour réussir à coup sûr vos pains, brioches, pâtisserie ou même un sorbet !



les accessoires



Pour une cuisson gourmande, saine, légère et naturelle, **le panier vapeur** permet de cuire vos aliments à la vapeur.

Il s'insère, dans le bol du robot cuiseur et permet de cuire à la vapeur les légumes, les poissons, les viandes et même certains desserts.

Réalisé en acier inoxydable, il répartit la chaleur de façon régulière pour une cuisson homogène.

Cuisine Companion vous permet de combiner la réalisation d'une préparation dans le bol, comme une sauce, en même temps que la cuisson vapeur : un plat complet en un rien de temps.



les programmes



les SAUCES

Les sauces révèlent les saveurs des aliments.

Cuisine Companion invite à des moments de plaisir dans vos menus quotidiens, d'un simple geste.

Le secret pour réussir les sauces même les plus délicates : la combinaison d'une cuisson maîtrisée et d'un mélange régulier.

Sublimez vos plats sans contrainte.





les programmes



les SOUPES

Les saisons guident vos envies culinaires et celles de vos proches.

Cuisine Companion vous fait redécouvrir le plaisir des plats de saison au quotidien.

Le programme soupe cuit puis mixe pour préparer de délicieux veloutés ou soupes moulinées.



2 sous programmes

Soupe P1 : Velouté

Soupe P2 : Mouliné



les programmes



Le risotto est un des plats qui nécessite un véritable coup de main.

Cuisine Companion vous ouvre les portes de l'Italie grâce au programme mijotage : la combinaison du rissolage, d'une vitesse intermittente, d'une cuisson maîtrisée et d'un accessoire adapté aux mets délicats.

Réussissez ce classique de la cuisine italienne et entamez un savoureux voyage !



Mijoté P1 : Étuvée de légumes

Mijoté P2 : Mijoté

Mijoté P3 : Risotto



les programmes



La préparation de menus savoureux et équilibrés devient un jeu d'enfant avec Cuisine Companion.

Un poisson cuit dans le panier accompagné de légumes : vous allez aimer cuisiner à la vapeur !



les programmes



les pâtes

La confection des pains, pizza, pâtisseries nécessite un pétrissage ou mélange spécifique.

Cuisine Companion vous aide à révéler votre créativité et vos talents pour confectionner de délicieuses recettes.



3 sous programmes

Pâte P1 : Pain

Pâte P2 : Brioche

Pâte P3 : Cake



les programmes



les desserts

Un dessert digne des tables gastronomiques ?

Cuisine Companion transforme vos recettes favorites en un jeu d'enfant grâce à son programme dédié aux desserts.

Il mélange, émulsionne et cuit en même temps vos crèmes (chocolat, citron) ou encore îles flottantes.



les programmes



mode manuel

Le mode manuel permet d'ajuster l'ensemble des paramètres pour personnaliser ou créer vos propres recettes :



3 réglages



Réglage de la vitesse :
12 vitesses dont 2 intermittentes lentes



Réglage de la température :
de 30° à 130°C



Réglage du temps :
de 5 secondes à 120 minutes



caractéristiques du produit

Moulinex®

cuisine **companion** robot cuiseur



puissance

1550W

tableau
de commandes

6 programmes automatiques :
sauce, soupe, mijotage,
vapeur, pâtisserie et dessert.
Mode manuel : réglage
de la vitesse, du temps,
de la température
Fonctions pulse et turbo

capacité

4,5 litres
(capacité utile : 2,5 litres)
jusqu'à 6 personnes

vitesses

12 vitesses
fonctions pulse et turbo

minuterie

de 5 secondes à 120 minutes

température

réglable de 30°C à 130°C,
par pas de 5°C

accessoires

couteau hachoir **ultrablade** 
couteau pour pétrir / concasser,
mélangeur, batteur,
panier vapeur en acier
inoxydable (2 litres)

nettoyage

bol, couvercle, bouchon
et accessoires passent
au lave vaisselle

poids net

7,06 Kg

dimensions
produit

longueur 350 mm
largeur 310 mm
hauteur 320 mm

recettes

livre de cuisine
1 million de menus

Moulinex®

cuisine companion robot cuiseur



www.cuisinecompanion.moulinex.fr

plus de saveurs sur facebook  / moulinex.france



Ref ITS : GSMARCOMPA13025