

Quel cookeo Moulinex choisir pour vos recettes ?



Connaissez-vous cet appareil de cuisson : le cookeo. Il en existe 3 modèles différents.

Le cookeo pour ceux qui le découvre est un multi cuiseur simple à utiliser et qui vous fait gagner du temps pour cuisiner.

Cookeo 100 recettes :

1° 6 modes de cuisson :

- Vapeur
- Sous pression
- Dorer
- Mijoter
- Réchauffage
- Maintien au chaud
- **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO BLANC C'EST ICI**

2° Le cookeo ne nécessite pas de surveillance vous préparez votre recette, vous ajoutez les ingrédients, vous le programmez, vous fermez

le couvercle et puis il commence la cuisson. Vous pouvez faire autre chose pendant ce temps là.

3° Ce multi cuiseur est facile à utiliser et la cuve peut se laver au lave vaisselle.

4° 100 recettes sont programmées il vous suffit de suivre les instructions pour réussir vos recettes.

5° Il existe la fonction ingrédients qui vous donne les temps de cuisson en fonction du poids des aliments (viandes, poissons, fruits, légumes, riz et céréales)

6° L'interface digitale est très intuitive, il est simple de suivre les instructions

Le cookeo USB

Le cookeo USB présente les mêmes fonctions que le cookeo blanc classique mais vous pouvez ajouter grâce à une clé USB vendue par Moulinex des recettes. Pour le moment 3 types de clés USB existent :

- Recettes tradition
- Recettes du monde
- Recettes méditerranéennes
- **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO USB C'EST ICI**

Le cookeo connect

Un appareil à la pointe de la technologie qui vous permet d'ajouter 150 recettes de l'application mon cookeo . La connexion s'établit par Bluetooth smart.

- **POUR PLUS D'INFO SUR LE COOKEO CONNECT C'EST ICI**

