Les Enfants des Deux-Sèvres (Blog Parole de Mamans)

Audience : 2 800 visites/mois

11 Avril 2014

Zoom sur le petit gourmet II ; le robot cuiseur mixeur de chez Terraillon

Tu sais maintenant que je n'ai plus de bébé à la maison puisque ma dernière a commencé à la diversification alimentaire … Terraillon tu connais c'est une grosse marque de cuisine … Elle a créé aussi une marque Petit Terraillon uniquement dédié aux produits de puériculture : humidificateur, veilleuse, pèse-bébé, thermomètre, mouche bébé, stérilisateur, chauffe biberons … et le Petit Gourmet II dont je vais te parler maintenant

il s'agit d'un robot multifonctions (3 fonctions dans 1 seul appareil) :

- *La cuisson à la vapeur* : il cuit tous les aliments comme les légumes, fruits, viandes, poissons, féculents à la vapeur (cuisson plus saine et préservant toutes les vitamines des aliments) ; 2 bols indépendants pour une cuisson séparée

- *Le mixage des aliments* (cuits préalablement dans l'un des bols vapeur) et mixés dans le bol mixeur

- *Le réchauffage des biberons et/ou des petits pots*

Capacité des bols : 600ml

Capacité du mixeur : 700ml

Livré avec une petite notice et un livre de recettes

Prix aux alentours des 100€

Mon avis : *le Petit Gourmet est pratique car il permet de cuire, mixer, réchauffer … Le fait d'avoir 2 bols permet de préparer 2 repas en même temps ce qui est très pratique … vous*

pouvez ainsi faire cuire en même temps la purée dans un bol et la compote dans l'autre pour préparer entièrement en 15 min le repas entier de votre enfant … Un vrai gain de temps !!!

Le mixage est efficace il fait une purée fine et lisse idéale pour le début de la diversification où les bébés n'aiment pas les morceaux (vous pouvez d'ailleurs récupérer le jus de cuisson pour le mixage un plus) … pour avoir essayé plusieurs robots j'apprécie vraiment cette qualité de mixage !!! Avec certains j'étais obligée de refaire cuire une seconde fois certlains légumes pour qu'ils soient bien tendres …

Par contre au niveau de l'entretien je le trouve un peu long à nettoyer … Entre les bols de cuissons, les récupérateurs de jus, le bol mixeur, les couvercles cela fait fait beaucpup trop de nettoyage pour moi !! Vous vous retrouvez avec votre égouttoir de vaisselle rempli. Et à cela il faut aussi nettoyer les cuves en prenant soin de ne pas les mettre dans l'eau à cause des résistances … Mais c'est justement du au fait d'avoir ces 2 bols de cuisson …

Le site internet : http://www.terraillon.fr/univers_puericulture_5.html