

ACCESORIOS INCLUIDOS



Bol : Incluye el eje y anillo de bloqueo. Con una capacidad de 4,5L, de los cuales 2,5L son útiles. Se puede cocinar hasta para seis comensales. Su gran capacidad es un atractivo a la hora de decidirnos por este robot.



Tapón de Vapor:

Si n tapón

Prescindiremos del tapón a la hora de cocinar cuando queramos hacer un **sofrito** o alguna elaboración que requiera la salida total de vapor o la entrada de aire. Por ejemplo, si queremos sofreír verdura, o **saltear** carne etc y lo hacemos con el tapón, se nos cocerá por la condensación de vapor dentro del bol, por lo tanto, no nos interesa puesto que no es lo que buscamos, y lo haremos siempre sin tapón. También a la hora de **montar claras o nata** no lo pondremos, puesto que necesitamos que entre el aire por el agujero de la tapa para

esta técnica.

Con tapón

Como habréis podido apreciar, el tapón tiene dos posiciones,

pondremos el tapón.

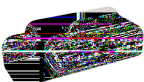
ventilados. Es el accesorio al que recurriremos para montar la nata o las claras a punto de nieve, o para hacer el puré de patatas. Cuando estamos cocinando en el bol mucha cantidad por ejemplo de arroz, podemos utilizar el batidor en lugar del accesorio mezclador, y así nos removerá mejor los ingredientes. El accesorio batidor sólo se puede utilizar como máximo a velocidad 9, nunca por encima de esta velocidad.



Mezclador: Accesorio para mezclar los ingredientes, incluso los más delicados, sin estropearlos o remover suavemente un preparado. El accesorio ideal para conseguir que no se peguen los sofritos.



Cesto de Vapor: De acero inoxidable, reparte el calor de manera uniforme para conseguir una cocción homogénea. Nos permite combinar la realización de un preparado en el bol, como una salsa, u otra elaboración que genere vapor, y al mismo tiempo aprovechar y cocinar otra cosa en el cestillo. Para hacer al vapor sin cocinar en el bol, añadir agua hasta la marca de 0,7L como mínimo.



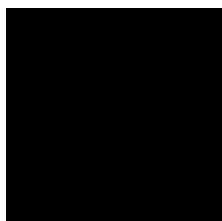
Caja para guardar las cuchillas: Este accesorio es de gran utilidad para guardar las cuchillas y tenerlas de forma ordenada en nuestra cocina. Los primeros robots que salieron a la venta, no lo traían de serie, pero ahora ya viene dentro de

La caja cuando compramos nuestro robot Companion o i-Companion. Si estáis interesados en comparlo, podéis contactar con el servicio técnico y os informarán de cómo conseguirlo.



Espátula y cepillo de limpieza: Al comprar nuestro robot, otros de los elementos que encontramos al abrir la caja, es una espátula de silicona, con la que podremos remover si lo necesitamos o servir nuestras elaboraciones; y un cepillo redondo que viene genial para limpiar las cuchilla, la parte por donde se acoplan al eje. En los primeros robot que salieron a la venta, este cepillo no estaba incluido, aunque puedes comparlo en la web de [Home&Cook](#).

NUEVOS ACCESORIOS



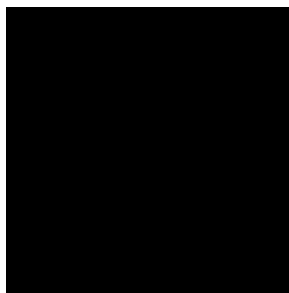
Accesorio Vapor: Tendrás más versatilidad a la hora de cocinar cualquier alimento y elaborar platos más saludables. Se pueden cocinar alimentos en dos niveles, en la cesta principal, y en una bandeja que se coloca encima(b c9 ondamos

ejemplo, en el bol podemos preparar una crema de calabaza, en el cestillo unas patatas y después, colocar esta vaporera sobre la tapadera con un salmón y en la parte superior unas verduras. Así, llegaremos a la mesa y habremos preparado el menú del día de una forma sana y eficiente, logrando un primer plato caliente, y un segundo acompañado de guarnición. Además, incorpora un colector de jugos exclusivo, que evita que los jugos se mezclen con las otras preparaciones, quedando recogidos en esta bandeja sin llegar a caer en el bol.



Accesorio Cortador: El nuevo accesorio cuenta con 3 discos que se adaptan perfectamente a la cesta de vapor. Tiene 5 funciones de corte: rebanar/rallar grueso, rebanar/rallar fino y rallar textura parmesano.

OTROS ACCESORIOS



Mango Extraíble: Otro accesorio que nos puede servir de mucha ayuda es este mango extraíble. Nos hará mucho más sencillo el servir los alimentos y el vaciar el bol cuando esté muy lleno. De esta manera, el bol de la Companion quedará como un cazo normal, con su mango, y nos facilitará mucho las cosas. El que nosotras utilizamos es de Tefal, si queréis adquirirlo, podéis visitar el enlace que hay en el noble de mango extraíble, coloreado en rojo. Se acopla perfectamente con un clic y está preparado para soportar el peso del bol y su contenido.

Y en resumen, estos son todos los accesorios que encontramos, tanto incluidos con nuestro Companion, como los que a día de hoy podemos comprar si nos interesa tener.

Si se nos rompiera alguno, o por accidente lo estraviáramos, a través de la web de [Home&Cook](#), podemos encontrar recambios para todos ellos, desde el bol, a las cuchillas hasta la goma de la tapadera o la del eje central.