

De voordelen en nadelen van de Philips Air Cooker volgens LucianasKitchen

| | Zijn er voldoende mogelijkheden van bereiden? | Is de bediening makkelijk en begrijpelijk? | Is het ruimtebesparend? | Zijn de accessoires handig? | Is het apparaat makkelijk schoon te maken? | Voor wie is dit apparaat aan te raden? |
|-------------------|--|---|---|--|---|--|
| Voordelen: | <p>In apparaat nodig voor verschillende bereidingsmogelijkheden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stomen 2. Luchtstoom 3. Langzaam garen 4. Sous-vide 5. Bakken 6. Braden/roosteren 7. Opwarmen Ontdooien <p>De hete lucht techniek is niet even goed als die van de Airfryer, zou dat gelijk zijn dan heb je een Airfryer met extra bereidingsmogelijkheden.</p> <p><i>Laten we hopen dat in de toekomst Philips dit apparaat gaat doorontwikkelen naar een apparaat die zowel de Airfryer als de Aircoker in 1 apparaat integreert.</i></p> | <p>Philips heeft goed nagedacht over de bediening. De samenwerking tussen de Philips NutriU app en het apparaat is goed. Je hoeft niet te kunnen koken om maaltijden of gerechten te bereiden. Allerlei bereidingen die normaal gesproken al hoog gegrepen zijn, is nu voor iedereen te maken als je de aanwijzingen volgt in de receptuur. Het werken via ingrediënt werk ook makkelijk, een keuze maken en het apparaat stelt alles juist in. Idem als je kiest voor een bepaalde kookmethode. Je kunt altijd pauzeren, of als je niet tevreden bent met het resultaat extra tijd ingeven. Handmatig koken is makkelijk, zowel tijdsduur, temperatuur en vochtigheid kun je instellen, het is experimenteren met je gerechten. Het apparaat is in de Nederlandse taal in te stellen.</p> <p>Groot voordeel van het apparaat is dat het bijna geen geluid maakt, vrijwel stil vergeleken met een airfryer.</p> | <p>Ja, je kunt complete maaltijd in 1 apparaat bereiden.</p> <p>Dit scheelt afwas, dit scheelt tijd. Ook kun je veel bereidingsmogelijkheden toepassen met dit apparaat. Vlees en Vis, of gevogelte, geen probleem, rijst, graansoorten of aardappels geen probleem en ook allerlei soorten groente alles uit 1 apparaat.</p> <p>Ook zie ik veel voordelen voor alleenstaanden zoals ouderen. De bediening kan vrij eenvoudig zijn met de vele voor geprogrammeerde bereidingen. Minder afwas, met weinig toestellen toch toegankelijk om vers te koken, juist als je alleen bent. Werkt op stroom dus veiliger. Ook voor studenten op kamers een uitkomst elke dag vers koken zonder de beschikking te hebben over een oven.</p> | <p>Standaard zit in de de standaarddoos alleen de onderste bakplaat waar je bv een kip op kunt grillen en het mandje.</p> <p>Beiden accessoires zijn prima, eerlijkheidshalve je verwacht voor zo'n apparaat dat de kookpot en dubbele laag er standaard bij zou zitten.</p> <p>De Kookpot is erg handig, rijst, granen en soep kan er prima in worden bereid. En ze zijn van goede non-stick materialen dus makkelijk schoon te maken.</p> | <p>Ja zowel de binnenzijde van het apparaat als de onderdelen zijn van een anti aanbak laag voorzien. De onderdelen laten zich makkelijk schoonmaken met een sopje. Daarnaast zijn er 2 schoonmaakinstellingen van het apparaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Easy clean-programma • Schoonsoepen/spoelprogramma • Ontkalken | <p>Voor mensen die weinig tijd hebben om te koken of je wel of niet gezond wilt koken, het gemak is groot. Je hebt weinig potten/pannen schoon te maken. Je kunt aardgas vrij koken. Je hebt in feite geen fornuis nodig dus als je klein behuist bent is dit ook aan te raden.</p> <p>Voor mensen die ipv veel keukenapparaten hebben veelzijdig veel willen kunnen doen met 1 apparaat.</p> <p>Ook mensen die gezond willen eten is dit zeker een aanrader, 90% van de vitamines blijft behouden in de ingrediënten, naast gezond is het veel smaakvoller, je proeft de groente ook er echt uit, geen laffe smaken.</p> <p>Als je al in het bezit bent van een Airfryer dan is dit apparaat zeer de moeite waard om naast de Airfryer aan te schaffen. Ik zou dan mijn vleessoorten gewoon in de Airfryer blijven bakken/grillen, en ook mijn frietjes. Voor alle andere bereidingen zou ik de Philips Air Cooker gebruiken. Als je geen grote eters hebt, heb je de fornuis dan in principe niet nodig.</p> |
| Nadelen: | <p>4 porties is de max.</p> <p>Voor grote gezinnen is het een uitdaging te koken met dit apparaat, zeker als je gezinsleden uit grote eters bestaat. De huidige capaciteit kan iets te klein zijn.</p> <p>Het is jammer dat de temperatuur van het apparaat ligt tussen 40 graden en 160 graden, dichtschroeven van rood vlees gaat daarom niet, en ook bereiding van bv verse friet is zo erg lastig. Daar zou ik dan toch de Airfryer voor pakken.</p> <p><i>Laten we hopen dat in de toekomst volgende versies in meerdere formaten op de markt komt, zoals het met de ontwikkeling van de Airfryer is gegaan.</i></p> | <p>Het is jammer dat er een vertaalfout is gemaakt in de bediening. Wil je handmatig iets bereiden, dan zie je de foto van een hand, er staat handleiding, de directe vertaling manual. Dit moet natuurlijk worden vertaald handmatig. Dan zit er nog een vertaalfout bij de foto van een steeksleutel, daarbij staat het woord onderdelen, vertaald uit het engels Tools. De juiste vertaling voor deze knop moet zijn instellingen. Hierdoor zit je onnodig te zoeken naar hoe je iets handmatig bereid, je verwacht niet dat dat achter handleiding staat, maar je begrijpt dat wel meteen als daar handmatig bereiden zou staan of alleen handmatig.</p> <p><i>Laten we hopen dat er van Philips snel een update komt die deze foute instelling kan repareren.</i></p> | <p>Je moet de intentie hebben om er dagelijks mee te kopen, anders is het zonde. Als je in een kast gaat opbergen bestaat de kans dat die ook echt in de kast blijft zitten.</p> <p>Vergeleken met een multicooker of crockpot kan de inhoud tegenvallen. Er past geen grote bak in van een paar liter. Een bakje waarin vloeistoffen in gaat kan maximaal 1,5 liter bevatten. Als je hier voor de aanschaf niet bewust van bent, kan het tegenvallen.</p> | <p>De inhoud valt tegen als je veel wilt maken. Zelfs voor 4 personen zijn de hoeveelheden aan de krappe kant.</p> <p>De dubbele laag heeft een smal opstaand randje. Vocht die afkomt van vlees/vis valt hierdoor niet van het plaatje af. Echter als het warm eruit komt en het vocht staat tot de rand, dan is het toch wel een uitdaging om niet te morsen of je vingers te verbranden. Je ovenhandschoenen kunnen nat worden. Philips had wel een hoger randje kunnen vervaardigen, of standaard siliconen handgreepjes kunnen meegeven zodat het verwijderen van de dubbele laag makkelijker en veiliger gaat.</p> | <p>Als je last hebt van veel kalk in het water, dan zie je bij elk gebruik onder in de bak kalkvlekken. Zowel Easy cleanprogramma als Schoonsoepen/spoelprogramma lossen dat niet op. Gelukkig helpt citroensap uit een flesje door wat sap erop te gieten, even laten intrekken en met een schoon keukenpapiertje af te nemen.</p> | <p>De prijs is hoog en is niet voor iedereen te betalen, Philips moet proberen het apparaat in deze tijd voor iedereen betaalbaar te maken door bv het apparaat ook in termijnen te laten betalen of iets aan de prijs te doen. Ook zouden alle accessoires voor die prijs er best bij mogen zitten.</p> <p>Een ander nadeel is de capaciteit. Zeker voor mensen die af komen van koken met een multicooker kan ik mij voorstellen dat ze teleurgesteld zullen zijn dat ze ipv een 5 liter pot maaltijd moeten bereiden in een mand of bak met een capaciteit van 1,5 liter. Gelukkig kun je er ook vlees/vis, andere soorten groentes bovenop leggen met een extra accessoire waardoor je de kookoppervlakte kunt uitbreiden. Wellicht iets voor een volgende doorontwikkelde versie dat de inhoud ook groter gaat worden.</p> <p>Alleen geschikt voor 4 kleine eters.</p> |