

Checklist d'achat : Choisir le meilleur robot pâtissier rapport qualité/prix

1. Moteur et Performance

- Privilégier un moteur à transmission directe pour une meilleure efficacité énergétique.
- Vérifier la puissance : entre 800W et 1200W est idéal pour un usage domestique polyvalent.
- S'assurer de la présence d'un variateur de vitesse progressif pour éviter les projections au démarrage.

2. Stabilité et Construction

- Poids de l'appareil : un robot stable doit peser au moins 6 à 8 kg pour ne pas bouger lors du pétrissage.
- Matériaux : privilégier le métal coulé (fonte d'aluminium) au plastique pour une durabilité accrue.
- Vérifier la présence de pieds antidérapants ou de ventouses sous la base.

3. Accessoires et Polyvalence

- Vérifier la présence du kit pâtisserie de base : fouet, batteur plat (feuille) et crochet pétrisseur.
- Privilégier les accessoires en acier inoxydable, plus résistants et compatibles lave-vaisselle.
- Vérifier la compatibilité avec des accessoires optionnels (blender, hachoir, râpe) pour faire évoluer le robot.

4. Ergonomie et Entretien

- Vérifier le système d'ouverture : tête basculante ou bol élévateur selon vos préférences d'utilisation.
- S'assurer que le bol possède une poignée ergonomique pour faciliter la manipulation.
- Vérifier la présence d'un couvercle anti-projection avec ouverture pour ajouter des ingrédients.

5. SAV et Fiabilité

- Vérifier la durée de la garantie constructeur (minimum 2 ans).
- Rechercher la durée de disponibilité des pièces détachées (critère essentiel pour le rapport qualité/prix sur le long terme).
- Consulter les avis utilisateurs sur la fiabilité du moteur après plusieurs mois d'utilisation intensive.