

SLOWCOOKER SPECIAL

Duidelijk overzicht van
goede slowcookers met
voordelen en nadelen



WELKE SLOWCOOKER IS DE BESTE KEUZE?

Het kiezen van een slowcooker kan best lastig zijn. Er zijn inmiddels zoveel verschillende merken, modellen en types...

En dan is het ook nog eens afhankelijk van je eigen gezinssituatie natuurlijk. Hieronder bespreek ik een aantal slowcookers met je, inclusief de voordelen en nadelen ervan.

Vergeet je ook niet [dit artikel nog even te lezen](#)? Daar vind je nog veel meer informatie voor het maken van de beste keuze.

Succes met je keuze!

MamsatWork.nl

SLOWCOOKERS

DE BESTE KEUZE

"Delicious and homemade meals with ease."

BESTE

Regelmatig krijg ik de vraag welke slowcooker de beste keuze is, vandaar dat ik hieronder de slowcookers heb aangegeven waarvan ik weet dat ze prettig zijn in het gebruik.

KEUZE

Ik geef wat voordelen en nadelen aan en ook de grootte van de pan, zodat je voor je eigen situatie de beste keuze kan maken. Via de link kan je ze ook eventueel bestellen als je wilt. ps... mijn persoonlijke favoriet is de Russel Hobbs Maxicook.



RUSSEL HOBBS MAXICOOK

- Inhoud 6 liter (lekker groot voor soepen, spareribs en flinke stoofpotten)
- Goede prijs-kwaliteit
- Doorzichtige deksel
- Met timer
- Aluminium binnenpan is lekker licht
- Eventueel vlees aanbraden vooraf op gas of elektrisch is mogelijk
- Warmhoudfunctie (automatisch)
- Heel veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? Niet dat ik weet



RUSSEL HOBBS COOK@HOME

- Inhoud 3,5 liter (4 porties)
- Aluminium binnenpan, lekker licht
- Eventueel vlees aanbraden vooraf op gas of elektrisch is mogelijk
- Doorzichtige deksel
- Warmhoudfunctie (handmatig)
- Veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? Deze heeft geen timer

MOA SLOWCOOKER SC65D



- Inhoud 6,5 liter
- Doorzichtige deksel
- Met timer
- Aluminium binnenpan is lekker licht
- Eventueel vlees aanbraden vooraf op gas of elektrisch is mogelijk
- Warmhoudfunctie
- Veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? Kortste tijd voor slowcooken is 6 uur, dat vind ik persoonlijk te lang, tijd is lastig in te stellen én gebruiksaanwijzing klopt niet altijd. Binnenpan heeft geen handvatten om zo vast te pakken.

TRISTAR VS-3915



- Inhoud 3,5 liter
- Doorzichtige deksel
- Keramische binnenpan
- Warmhoudfunctie
- Relatief goedkoop
- Heel veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? De binnenpan is keramisch, dat is zwaar en vlees aanbraden kan niet in deze pan. Pan heeft geen timer en kan maar 30 min automatisch warmhouden.

CROCKPOT 5,7 LITER NEXT GEN



- Inhoud 5,7 liter
- Doorzichtige deksel
- Met digitale timer
- Keramische binnenpan
- Warmhoudfunctie (automatisch)
- Veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? Vrij prijzig, keramische binnenpan, energieverbruik ligt wat hoger

Russel Hobbs Good to Go



- Inhoud 6,5 liter
- Doorzichtige deksel
- Met timer
- Aluminium binnenpan is lekker licht
- Multicooker met meerdere functies, dus ook aanbraden vooraf
- Warmhoudfunctie
- Veel positieve reviews
- [Meer informatie lees je hier](#)

Nadelen? De pan heeft een bijzondere integratie met het bedieningspaneel, die schuif je erin. Is even wennen.

Een vliegende start maken?

Ga aan de slag met mijn slowcooker e-books boordevol heerlijke gerechten.

In mijn 5 **e-books vind je in totaal 172 overheerlijke recepten**, die al duizenden keren door anderen met plezier gekookt zijn.

Laat je inspireren door mijn heerlijke recepten en kook met het grootste gemak lekkere en gezonde maaltijden!



[Lees hier meer informatie](#)

Leren koken met de slowcooker



Wil jij tijd besparen en toch heerlijke en gezonde maaltijden op tafel zetten?

Mijn *online cursus* '**Leren experimenteren met de slowcooker**' geeft je alle informatie en tips om chefkok te worden van je eigen keuken! *Leer in 15 modules met 49 lessen en 17 video's alles over:*

- de **beste kooktijden** voor vlees, vis en groenten
- het **verschil tussen harde en zachte groenten**
- hoe je **vocht gebruikt** in de slowcooker
- wat je doet als je gerecht té vochtig is (**inbinden**)
- de **basiskruiden en mixen**
- heerlijke **sausjes en marinades**
- gebruik van **kaas** in de slowcooker
- **pasta, rijst** en **granen** in de slowcooker
- **snelle** en **makkelijke** recepten
- **bestaande recepten aanpassen** naar slowcooker recepten

Daarnaast krijg je ook nog:

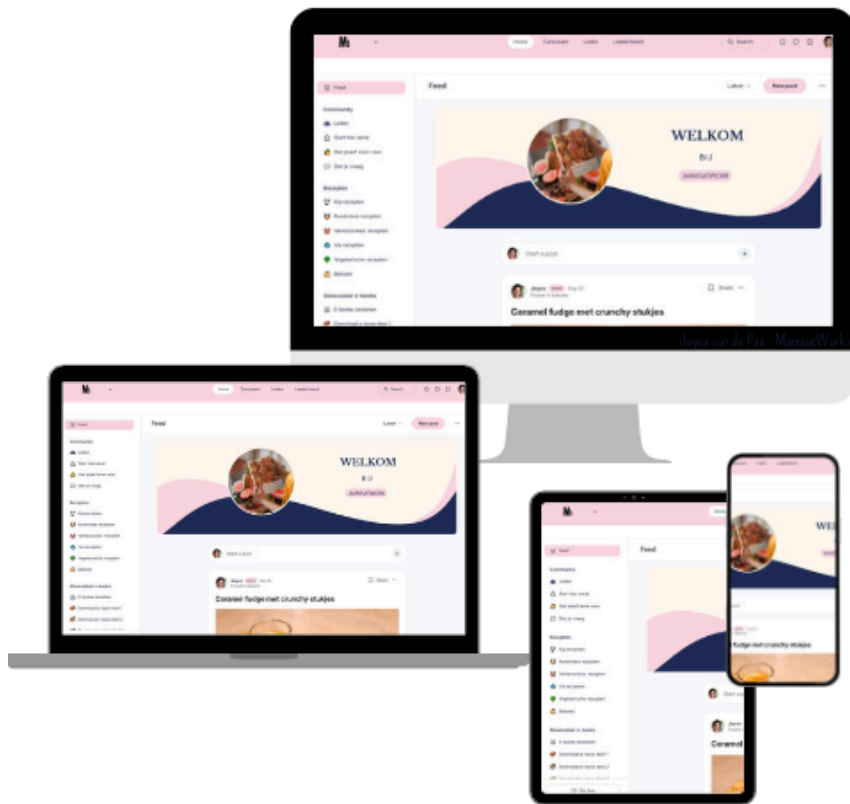
- **gratis 1 jaar toegang tot exclusieve slowcooker community** met weekmenu's, kookvideo's, recepten en meer.
- je kan al je vragen stellen

Reviews



[Lees hier meer informatie](#)

Word lid van dé Slowcooker Community



Ben jij het beu om altijd maar te moeten bedenken wat je zal gaan eten?
I feel you, ik had dat vroeger ook!

Word lid van mijn **exclusieve Slowcooker Community** en je hoeft niet meer na te denken over wat je wilt eten, want in mijn community vind je:

- Complete **weekmenu's**
- **Heerlijke recepten**, delen van recepten én eenvoudig terugvinden
- Ontvang toegang tot **exclusieve kookvideos** en tips
- Stel **al je vragen** aan slowcooker experts
- Ontvang **cheet-sheets**, **planners** en **mealprep tips**
- Doe mee aan **toffe challenges** en **winacties**

[Lees hier meer informatie](#)