



Het beste voor uw familie



DE ALLESKUNNER

Thermomix TM 31



Thermomix

Vorwerk – Het beste voor uw familie

De Thermomix komt deze belofte na doordat de TM31 u meer tijd geeft voor de mooie en belangrijke dingen in het leven; meer tijd voor uzelf en uw familie. De Thermomix is, met dit bekroonde design, uw betrouwbare partner in de keuken. Met de Thermomix zet u moeiteloos lekkere en gezonde gerechten, gemaakt met verse ingrediënten, op tafel en dit dag na dag. Het geniale aan de Thermomix is de combinatie van fijnmaken, roeren en garen in één toestel. Keukenrobot, weegschaal, rasp, mixer, graanmolen, stoomkoker en kookwekker hebben hun tijd gehad. De Thermomix kan alles, zonder ombouwen, alles in 1 pot en met slechts 1 mes.



Thermomix snel, gezond en lekker

Door de veelzijdige mogelijkheden van de Thermomix wordt koken nog leuker:

- Tuinverse rauwkost in 10 seconden
- Verse soepen in 10-15 minuten
- Bain-marie gerechten zoals sabayon en hollandaise saus in 5 minuten
- Pizzadeeg in 4 minuten
- Gist- en volkorendeeg in 2-3 minuten
- Jam van vers fruit in 10 minuten
- Vitamedrank in 25 seconden
- Volledig gerecht in 30 minuten, bijv. asperges met aardappelen en hollandaisesaus



Thermomix – Van A tot Z


Opkloppen met de vlinder De vlinder wordt gebruikt om ingrediënten, bijv. eiwit of slagroom, luchtig te mengen of op te kloppen. Romige desserts, zoals chocolademousse, worden hierdoor lekker licht en luchtig.

Stoomgaren Vitaminerijk en gezond eten, vetarm genieten. Stoomgaren is van deze tijd. Met de Thermomix en de Varoma zet u moeiteloos een volledig en gezond menu op tafel.

Wegen Ingrediënten precies volgens het recept wegen en toevoegen. Wegen en bijwegen zonder overgieten, dit spaart plaats en tijd.

Garen Steeds de juiste temperatuur, niets loopt over, niets brandt aan. Per druk op de knop kiest u het aantal graden en de kooktijd. De gekozen temperatuur wordt door de temperatuursensor precies aangehouden.

Pureren Babyvoeding, broodbeleg, aardappel- en groentepurees, dips en roomsoepen kan u met de Thermomix snel en lekker klaarmaken.

Kneden Koeken en brood naar eigen smaak snel zelf bakken en daarbij geld sparen. Op de deegstand  kneedt de Thermomix zelfs moeiteloos zware degen voor brood en koeken.

Malen Degen uit vers gemalen granen zijn rijk aan voedingsstoffen en zeer gezond. De Thermomix maalt alle granen en olieachtige zaden zoals noten en sesam.

Mixen Fruitsorbets of cocktails naar wens met gemalen ijs – een kleinigheid voor de Thermomix.




Hakken De Thermomix hakt bliksemsnel uien, knoflook, kruiden, vlees – ook in kleine hoeveelheden.

Verpulveren Suiker wordt in seconden poedersuiker – puur of gearomatiseerd met kaneel- of vanillestokken.

Raspen Fit door de dag met verse groenten en fruit. De Thermomix raspt alles in de gewenste grootte.

(Fijn)raspen Grof of fijn in seconden: parmezaan, aardappelen of paneermeel steeds vers in de gewenste hoeveelheid.

Reinigen Spoelen met een druk op de knop – een droom wordt waar. Voor een grondige reiniging kan u de mengbeker, de Varoma en alle toebehoren in de vaatwasser zetten.

Roeren Aan het fornuis staan en roeren : deze tijd is voorbij. Op de stand  wordt zachtjes geroerd zoals met de hand. Ook meer delicate ingrediënten (zoals bijv. noedels en vlees) blijven geheel, in het bijzonder wanneer de stand zachtjes roeren  gecombineerd wordt met de stand linksom werken .

Emulgeren Bereid mayonaise, aioli of saladedressings met de ingrediënten en de kruiden volgens uw smaak.



Thermomix – Voorbeeldrecepten



Aioli

- 3 teentjes knoflook fijnmaken
3 sec / stand 5
- 1 ei, 25 gr mosterd, ½ koffielepel zout en 1 snuifje peper toevoegen
10 sec / stand 5
- Daarna 250 gr olie op stand 3,5 langzaam door de opening in het deksel gieten zonder het maatbekertje weg te nemen.

Bessenjam

- 200 gr gemengde verse bessen fijnmaken 2 sec /stand 5
- 100 gr geleersuiker 2:1 toevoegen en 5 min / 100°C / stand 1 koken.
- Overgieten in een zuiver glas met schroefdeksel.


Bonte groenten-noedel-soep

- 1 ui en 1 teentje knoflook fijnmaken
2 sec / stand 5
- 25 gr olijfolie toevoegen en alles stoven
2 min / Varoma /stand 1
- 1 halve tomaat en 120 gr gele paprika toevoegen en grof vermalen
3 sec / stand 4
- 750 gr water, 1-2 blokjes groentebouillon, 1 koffielepel zout, 1 snuifje peper en 120 gr broccoliroosjes toevoegen en koken 11 min / 100°C /  / stand 
- 80-100 gr kleine noedels toevoegen en 7 minuten / 100°C /  /stand  garen.

Asperges met nieuwe aardappelen

- 750 gr kleine, nieuwe aardappelen in het gaarmandje doen.
- 1 kg asperges in de Varoma leggen.
- 500 gr water en ½ koffielepel zout in de mengbeker doen, het gaarmandje inzetten.
- De Varoma erop zetten en ongeveer 30 min / Varoma / stand 1 garen.

Broodjes- of baguette-deeg

- 100 gr tarwegranen malen
1 min /stand 10
- 400 gr bloem, 1-1½ koffielepel zout, 270 gr lauw water, 40 gr olie, 1 blokje gist, 1 snuifje suiker toevoegen en kneden
2 min /stand 
- Uit het deeg de broodjes of 2 baguettes vormen, insnijden en in een niet-voorverwarmde oven bakken gedurende ongeveer 30 minuten op 200°C.

Rauwkostsalade

- Ongeveer 350 gr groenten/fruit (bijv. wortelen, appels), 15 gr olie, 15 gr citroensap, ½ koffielepel kruidenzout en 1 snuifje peper fijnmaken
4-5 sec / stand 5

Geïntegreerde speciale functies



linksom werken



deegstand



zachtjes roeren



En wat doet u zo beroepsmatig?

Vorwerk – Het beste voor uw familie

Sinds de oprichting in 1883 staat bij Vorwerk het familiale welzijn centraal. Deze visie wordt door Vorwerk in de ganse wereld uitgedragen via meer dan 500.000 medewerkers, vaklui en vertegenwoordig(st)ers. Op vandaag is Vorwerk vertegenwoordigd in meer dan 50 landen met hoogwaardige producten voor het moderne huishouden en de lichaamsverzorging. De succesformule is eenvoudig en effectief: door het directe en intensieve contact kent Vorwerk de wensen en de noden van de klant.

Thermomix – Wij ondersteunen de manager van het gezin

Ieder van ons probeert elke werkdag snel en eenvoudig een gezond gerecht op tafel te toveren. Met de Thermomix wordt deze uitdaging een makkie. De Thermomix verenigt meer dan 12 keukentoestellen. Zo wordt koken een waar genoegen. Wereldwijd draaien meer dan 4 miljoen Thermomix-toestellen op volle toeren. En dagelijks worden het er meer.

Succes – Wij bieden u aantrekkelijke beroepsperspectieven

Wij bieden actieve vrouwen en mannen een beroepsperspectief. Zo kunnen zij hun begeestering voor de Thermomix doorgeven en daarmee succesvol worden.

Wij bieden u een activiteit waarbij u:

- van uw hobby uw beroep kunt maken waarin u erkenning en zelfbevestiging vindt.
- de grootte van uw inkomen zelf bepaalt: als halftijds-vertegenwoordig(st)er of als volbloedonderne(e)m(st)er.
- tijdens gratis opleidingen en in de praktijk uw capaciteiten kunt ontwikkelen.
- als vertegenwoordig(st)er een hartelijk samenwerken met uw collega's beleeft.
- zonder financieel risico zelfstandig uw zaak kunt op- en uitbouwen.
- aan uw loopbaan geen grenzen hoeft te stellen, ongeacht uw opleiding en voorafgaande beroepsactiviteiten.

Hebben wij bij u de wens naar persoonlijke ontplooiing en financiële onafhankelijkheid gewekt? Verlangt u naar ontwikkeling, succes en erkenning?

We tonen u graag, tijdens een uitgebreid gesprek, uw individuele mogelijkheden bij Thermomix.

Thermomix – Gebruik uw mogelijkheden!



Thermomix – Spitstechnologie die begeistert

Motor

- Vorwerk reluctantiemotor die geen onderhoud behoeft en met slechts 500 W nominale spanning
- Traploze toereninstelling van 40 tot 10.200 omwentelingen
- Speciale toerentalstand (interval) voor deegbereiding
- Elektronische motorbescherming tegen overbelasting
- Rechtsom / linksom werken

Verwarming

- Vermogen 1.000 W
- Regelbaar van 37°C tot 100°C
- Soft start boven de 60°C
- Langzame verwarmingsstand
- Temperatuur- en restwarmteaanduiding
- Beschermd tegen oververhitting

Behuizing en Varoma

- Hoogwaardige kunststof

Geïntegreerde weegschaal

- Meetbereik 5 tot 100 gr in 5 gr-stappen
- 100 tot 2.000 gr in 10 gr-stappen
- Tarra-toets

Mengbeker

- Roestvrij edelstaal
- Geïntegreerde verwarming en temperatuursensor
- Maximale vulcapaciteit: 2 liter

Voeding

- Wisselstroom 220-240 V
- Maximum stroomverbruik 1.500 W
- Aansluitsnoer uittrekbaar tot 1 meter

Afmetingen en gewicht (zonder de Varoma)

- Hoogte 30,0 cm
- Breedte 28,5 cm
- Diepte 28,5 cm
- Gewicht 6,3 kg

De Thermomix-voorstelling : voor iedereen interessant!

Wij bereiden samen met u en uw gasten een lekker menu waarbij u de Thermomix zonder verplichtingen kunt uitproberen. Als dank voor deze demonstratie bekommt u van ons een mooi geschenk.

Uw Thermomix-vertegenwoordig(st)er

