



Le meilleur pour votre famille



L'APPAREIL MULTIFONCTIONNEL

Thermomix TM 31



Thermomix

Vorwerk – le meilleur pour votre famille !

Le Thermomix tient parole avec un produit réfléchi de haute qualité. Le Thermomix vous donnera plus de temps pour les belles et importantes choses dans la vie : plus de temps pour vous et pour votre famille. Le Thermomix est votre partenaire fiable dans la cuisine. Avec lui vous préparez sans peine des repas appétissants et sains avec des ingrédients frais et ceci jour après jour. Génial avec Thermomix : c'est la combinaison de hacher, remuer et cuire. Robot de cuisine, balance, râpe, coquetière, mixeur, moulin, autocuiseur et minuterie ont fait leur temps. Le Thermomix peut tout faire et cela très rapidement, dans le même bol avec uniquement 1 couteau.



Thermomix Rapide et bon pour le santé

Les possibilités infinies du Thermomix ouvrent une nouvelle dimension dans la cuisine: rapide, saine, appétissante.

- Crudités en 10 secondes
- Soupes fraîches en 10 – 15 minutes
- Recettes bain-marie comme le sabayon et la sauce hollandaise en 5 minutes
- Pâtes pour tartes en 15 secondes
- Pâte à pain à la levure ou au levain 2 – 3 minutes
- Confitures de fruits frais en 10 minutes
- Boisson de vitamines en 25 secondes, liqueur d'advocat en 8 minutes
- Repas complet en 30 minutes avec le varoma, exemple : asperges, pommes de terre et sauce hollandaise



Thermomix – L'appareil multifonctionnel dans la cuisine


Monter au fouet Des blancs d'œufs sont montés en neige avec le fouet. Des desserts crémeux comme les mousses au chocolat sont très simples à réaliser. La crème fouettée monte très vite et devient très légère.

Cuire à la vapeur Manger des aliments, plein de saveurs avec toutes leurs vitamines et sans graisse, en utilisant le varoma ou panier vapeur. Les couleurs et les goûts sont maintenus intacts.

La balance Tous les ingrédients sont pesés sur ou dans le Thermomix, il n'y a plus besoin de peser à part et ce qui fait gagner du temps et de la place.

Cuisson La température toujours exacte, rien ne peut déborder ni coller. Le détecteur électronique de température permet d'atteindre et de garder la température souhaitée. Vous programmez la température avec le temps de cuisson.

La purée Tous les aliments de bébé, les purées de pommes de terres ou de légumes, les soupes crémeuses se font au Thermomix vite, mais surtout avec un résultat de texture unique.

Pétrir Les pains se font au Thermomix en appuyant sur le bouton pétrissage . Toutes les pâtes à pizza, les brioches et les pâtes spéciales ont un résultat unique grâce à cette fonction.

Moudre Le Thermomix moud toutes les graines, même huileuses comme des noix, le lin et le sésame. Vous réaliserez votre propre farine d'épeautre ou de sarrasin et gardez ainsi, le goût et les vitamines.


Mixer Réaliser des jus de fruits frais ou des smoothies et cocktails avec de la glace pilée... c'est très facile pour le Thermomix.




Hacher Le Thermomix hache des oignons, de l'ail, des herbes, de la viande... Même en toutes petites quantités.

Pulvériser En quelques secondes le sucre devient du sucre glace, pur ou aromatisé avec de la vanille ou de la cannelle.

Râper Le thermomix fait toutes les crudités en quelques secondes avec juste la texture souhaitée. Une spécialité du Thermomix !

Râper finement Tout fin ou grossier: le parmesan ou la panure se rape dans les quantités souhaitées en quelques secondes.

Nettoyage Nettoyage rapide: versez simplement de l'eau et un peu de vaisselle liquide dans le bol, vitesse 5 et appuyer plusieurs fois sur le bouton sens inverse . Pour un nettoyage plus profond vous pouvez passer le bol, le couteau, le varoma et tous les accessoires au lave vaisselle.

Mijoter Rester au fourneau et mélanger lentement, ce temps est fini. La fonction mijotage  mélange les ingrédients comme fait à la main. Même les nourritures délicates (comme le riz ou les pâtes) resteront intactes surtout quand la fonction mijotage  se combine avec la fonction sens inverse .

Emulsionner Préparer les mayonnaises, aioli ou vinaigrettes avec les ingrédients choisis selon votre goût. L'émulsion se fait très simplement !



Thermomix – Recettes rapides et exemplaires





Aïoli

- Hacher 3 gousses d'ail
3 sec / vitesse 5
- Rajouter 1 œuf, 25 gr de moutarde, ½ cuillère à café de sel et un peu de poivre:
10 sec / vitesse 5
- Puis rajouter 250 gr d'huile, vitesse 3,5 par le trou du couvercle sans enlever le petit gobelet.

Confiture de fruits rouges

- Mélanger 200 gr de fruits rouges
2 sec / vitesse 5
- Rajouter 100 gr de sucre à gélifiant 2 : 1 et cuire 5 min / 100 °C / vitesse 1
- Remplir les pots de confiture et fermer avec un couvercle hermétique


Soupe légumes et nouilles

- Mixer 1 oignon et 1 gousse d'ail pendant
2 sec / vitesse 5
- Rajouter 25 gr huile d'olive :
2 min / varoma / vitesse 1
- Rajouter ½ tomate et 120 gr de poivron jaune : mixer 3 sec / vitesse 4
- Rajouter 750 gr eau, 1 à 2 cubes de bouillon de légumes, sel, poivre et 120 gr de brocolis : 11 min / 100 °C /  / .
- Rajouter 80 à 100 gr de petites nouilles:
7 min / 100 °C /  / .

Asperges avec pommes de terre nouvelles

- Mettre 750 gr de petites pommes de terre nouvelles dans le panier
- Mettre 1 kg d'asperges dans le varoma
- Remplir le bol avec 500 gr d'eau et du sel et poser le panier dans le bol
- Poser le varoma sur le bol : cuire
30 min / varoma / vitesse 1

Pâtes à pain ou baguette

- Moudre 100 gr de blé: 1 min / vit. 10
- Rajouter 400 gr de farine, une cuillère à café de sel, 270 gr eau tiède, 40 gr d'huile, 1 bloc de levure, un peu de sucre: 2 min / vitesse .
- Sortir la pâte du bol et former 2 baguettes, inciser légèrement et cuire dans un four non préchauffé pendant environs 30 min. à 200 °C.

Salade de crudités

- 350 gr de légumes / fruits (p. ex. carottes, pommes,...), 15 gr huile, 15 gr jus de citron, ½ cuillère à café de sel aux herbes, poivre:
hacher 4 - 5 sec / vitesse 5

Fonctions spéciales intégrées



Tourner
à l'envers



touche
pétrissage



touche
mijotage



Et quelle est votre profession ?

Vorwerk – Le meilleur pour votre famille

Depuis la fondation en 1883, le bien-être familial fut le point central chez Vorwerk. Cette idée fait évoluer Vorwerk avec 500.000 collaborateurs, experts et conseillers partout dans le monde. A ce jour, Vorwerk est représenté dans plus de 50 pays avec des produits nobles pour le ménage actuel et moderne et des produits de bien-être pour le corps. La formule du succès chez Vorwerk est simple et efficace : par le contact direct et intensif Vorwerk connaît les besoins et souhaits des clients.

Thermomix – Nous soutenons le manager de la famille

Chacun essaye chaque jour d'élaborer des plats sains, simples et rapides. Avec le Thermomix il est simple de réaliser ce défi. Le Thermomix possède les fonctions de 12 autres appareils de cuisine. Ainsi, cuisiner devient un vrai plaisir. Il y a plus de 4 millions de machines dans le monde qui tournent à plein rendement. Et d'avantage chaque jour!

Succès – Nous vous offrons des perspectives professionnelles

Nous proposons aux personnes actives hommes ou femmes des perspectives professionnelles. Ainsi ils peuvent transmettre leur enthousiasme et remporter plein de succès.

Nous vous offrons une activité qui :

- Vous permet de diversifier vos sources de revenu. Vous déterminez vous-même l'importance de vos revenus complémentaires : quelques heures, à mi-temps ou à temps plein.
- Vous permet de vous agrandir, sans risque financier, sans investissement, de manière autonome.
- Lors des formations gratuites, vous permet de développer vos aptitudes pratiques, de nouvelles compétences ainsi que de renforcer votre affirmation et votre confiance en vous.
- Vous donne en tant que conseillère, une collaboration chaleureuse avec vos collègues et avec nous.
- Quelque soit votre formation ou vos activités professionnelles, ne limite en rien votre croissance.

Avons-nous éveillé chez vous le désir à d'épanouissement personnel et à d'indépendance financière? Souhaitez-vous le succès, le développement et de la reconnaissance? Nous vous montrons avec plaisir vos possibilités individuelles de conseiller(ère) pour le Thermomix lors d'une conversation détaillée et personnalisée.

Thermomix – Exploitez votre talent!



Thermomix – La technologie de pointe qui enthousiasme

Le moteur

- Moteur Vorwerk réductant qui ne nécessite aucun entretien, puissance de seulement 500 W
- Sélecteur progressif de 40 à 10.200 tours / min
- Touche spéciale à intervalle, vitesse intermittente pour la fabrication de pains et pâtes
- Protection du moteur, automatique et électronique contre surcharge
- Sens de rotation inverse (gauche / droite)

Chauffage

- Puissance 1000 W
- Réglable de 37 à 100 °C
- Démarrage progressif pour une température au dessus de 60 °C
- Indication de température et chaleur restante
- Protection en cas de surchauffe

Varoma

- Matière haut de gamme

Balance intégrée

- Pesée de 5 à 100 gr en étape de 5 gr
- 100 à 2000 gr par en étape de 10 gr
- Bouton de tare

Bol

- Matière tout en inox
- Système de chauffage intégré et capteur de température
- Capacité maximale de remplissage: 2 litres

Alimentation secteur

- Courant alternatif 220 - 240 V
- Totale max d'énergie consommée: 1500 W
- Longueur maximale du câble de raccordement jusqu'à 1 m.

Dimensions et poids (sans le Varoma)

- Hauteur 30,0 cm
- Largeur 28,5 cm
- Profondeur 28,5 cm
- Poids 6,3 kg

La démonstration THERMOMIX : intéressante pour tout le monde!

Nous préparons ensemble avec vous et vos invités un menu délicieux pour que vous puissiez, sans obligation d'achat, tester le Thermomix. En remerciement pour cette organisation vous recevrez un beau cadeau.

Votre conseiller / conseillère Thermomix

