



*Het beste voor uw familie*

## Ontdek de Thermomix TM31 bij U thuis.

### Vorwerk

*Het beste voor uw familie*

Sinds de oprichting in 1883 staat het familiale welzijn centraal bij Vorwerk. Dit idee drijft Vorwerk samen met 46.400 medewerkers, vakkundigen en contactpersonen in de ganse wereld. Op vandaag is Vorwerk met hoogwaardige producten voor het moderne huishouden vertegenwoordigd in meer dan 50 landen. De succesformule van Vorwerk is eenvoudig en effectief: door het directe en intensieve contact kent Vorwerk de wensen en noden van de klant. De dagelijkse ondervindingen van de vakkundigen en contactpersonen dragen toe tot de ontwikkeling en voortdurende verbetering van de Vorwerk-producten. Ook de Thermomix TM 31 is het geslaagd resultaat van deze nauwe samenwerking tussen mensen in de verkoop en de techniek.

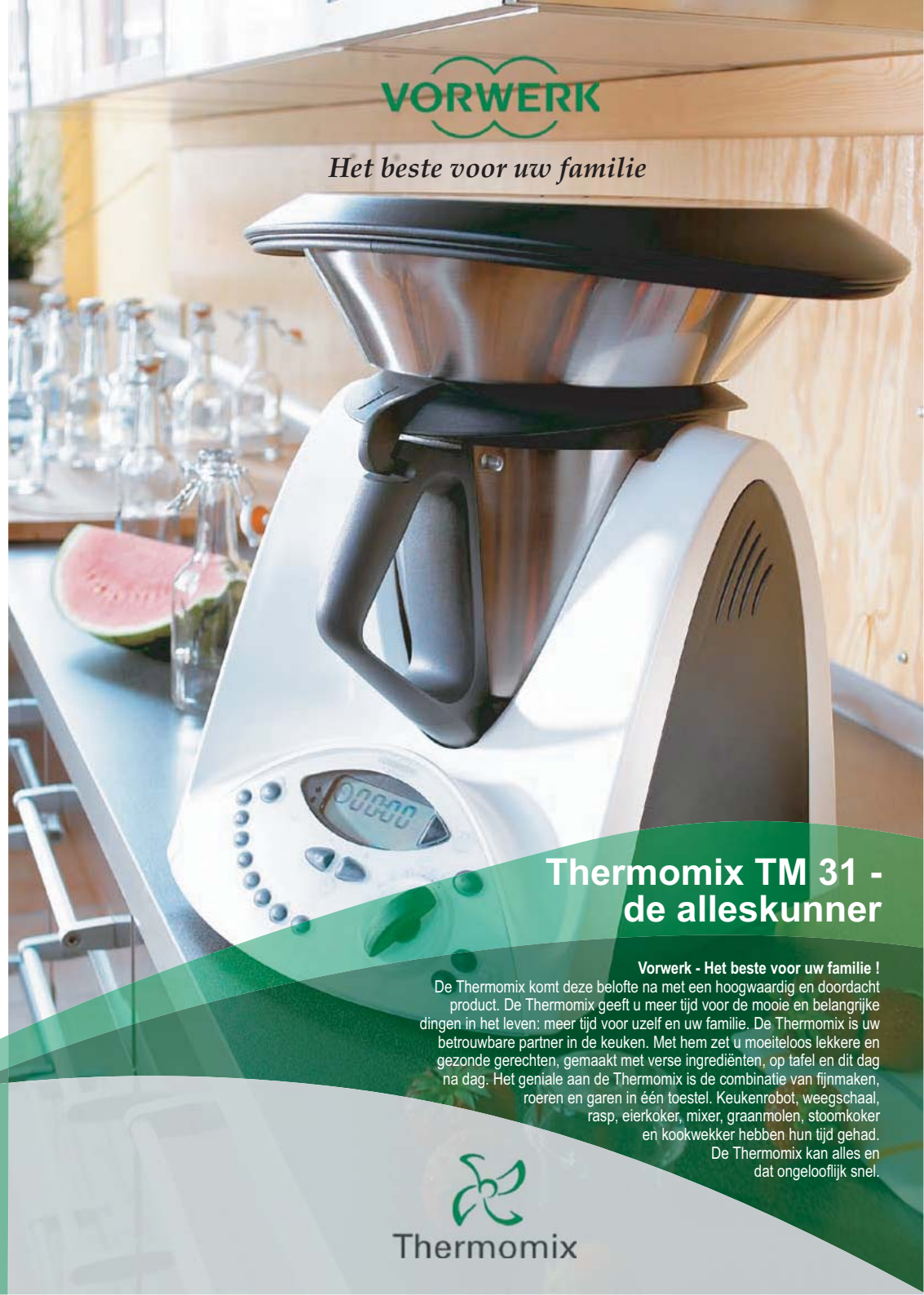
### Thermomix

*Zo kookt de manager van het gezin*

De vrouw of soms de man probeert iedere werkdag snel en eenvoudig een gezond gerecht op tafel te toveren dat iedereen smaakt. Met de Thermomix kan zij of hij deze uitdaging met gemak meester. Deze concurrentieloze keukenhulp brengt op unieke wijze de functies van meer dan 12 keukentoeestellen samen en staat steeds voor u klaar. Zo wordt koken een waar genoegen. Wereldwijd draaien reeds 1,5 miljoen Thermomix-toestellen op volle toeren. En dagelijks worden het er meer door het deskundige advies van onze contactpersonen.



*Het beste voor uw familie*



## Thermomix TM 31 - de alleskunner

**Vorwerk - Het beste voor uw familie !**

De Thermomix komt deze belofte na met een hoogwaardig en doordacht product. De Thermomix geeft u meer tijd voor de mooie en belangrijke dingen in het leven: meer tijd voor uzelf en uw familie. De Thermomix is uw betrouwbare partner in de keuken. Met hem 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, eierkoker, mixer, graanmolen, stoomkoker en kookwekker hebben hun tijd gehad. De Thermomix kan alles en dat ongelooflijk snel.





## Thermomix- Een nieuwe dimensie in de keuken

De veelzijdige mogelijkheden van de Thermomix openen een nieuwe dimensie in het koken: snel, gezond, lekker en zuiver.

- ▶ Tuinverse rauwkost in 10 seconden
- ▶ Verse soepen in 10-15 minuten
- ▶ Bain-marie gerechten zoals hollandaise saus en sabayon in 5 minuten
- ▶ Deeg voor gebak in 15 seconden
- ▶ Gist- en volkorendeeg in 2-3 minuten
- ▶ Jam en confituur uit vers fruit in ongeveer 10 minuten
- ▶ Vitamedrank in 25 seconden, advocaat in 8 minuten
- ▶ Compleet gerecht in 30 minuten met de Varoma, bv. zeetongrolletjes in witte wijnsaus

## Elke dag genieten - snelle reepten

### Vruchtensap

80 gr griessuiker **10 sec./snelheid 10** verpulveren. Ongeveer 350 gr gemengd fruit/groenten in stukken en 30 gr citroensap toevoegen en **1 min./snelheid 9** pureren. Ongeveer 750 gr koud water toevoegen en **5 sec./snelheid 3-4 mengen**.

### Bonte groenten-noedel-soep

1 ui en 1 teentje knoflook **2 sec./snelheid 5** fijnmalen. 25 gr olijfolie toevoegen en **2 min./Varoma/snelheid 1** stoven. 1 gehalveerde tomaat en 120 gr gele paprika toevoegen en **3 sec./snelheid 4** grof vermalen. 750 gr water, 1-2 blokjes groentebouillon, 1 koffielepel zout, 1 snuifje peper en 120 gr broccoli toevoegen en **11 min./100°/snelheid 8** koken. 80-100 gr kleine noedels toevoegen en **7 min./100°/snelheid 8** garen.

### Broodjes- of baguette-deeg

100 gr tarwegraan **1 min./snelheid 10** malen. 400 gr bloem, 1-1.5 koffielepel zout, 270 gr warm water, 40 gr olie, 1 blokje gist, 1 snuifje suiker toevoegen en **2 min./snelheid 8** kneden. Uit het deeg de broodjes of 2 baguettes vormen, insnijden en in een niet-voorverwarme oven bakken gedurende ongeveer 30 minuten op 200°C.

### Bessenjam

200 gr gemengde verse of ontdoide bessen **2 sec./snelheid 5** kleinmalen. 100 gr geleersuiker 2:1 toevoegen en **ongeveer 3-5 min./100°/snelheid 1** koken. Een geleerproef uitvoeren en in een weckpot overgieten.

### Rauwkostsalade

Ongeveer 350 gr groenten/fruit (b.v. wortelen, selder, prei, appels), 15 gr olie, 15 gr citroensap, ½ koffielepel kruidenzout, 1 snuifje peper en 1 snuifje suiker ongeveer **4-5 sec./snelheid 5** fijnmalen.

### Een ui fruiten

1 ui **4 sec./snelheid 5** fijnmalen. 20 gr olijfolie toevoegen en **2 ½ min./Varoma/snelheid 1** fruiten.

### Mayonaise

1 ei, 10 gr citroensap, 1 koffielepel mosterd, 1 snuifje peper en ¼ koffielepel zout in de mengbeker doen. De Thermomix op **snelheid 3,5** instellen en 250 gr olie langzaam door de dekselopening toevoegen zonder daarbij de beker weg te nemen.

### Babyvoeding (voor baby's van 2 jaar)

100 gr groenten naar keuze, 30 gr vlees en 50 gr aardappelen in stukjes gedurende **4 sec./snelheid 5** fijnmalen en in het gaarmandje doen. 400 gr water in de mengbeker doen, het gaarmandje aanbrengen en garen gedurende **15 min./Varoma/snelheid 1**. Het gaarmandje uitnemen en het gaarvocht opvangen. 60 gr gaarvocht, de inhoud van het gaarmandje, 40 gr sinaassap en 1 eetlepel raapolie in de mengbeker doen en **2 x ongeveer 15 sec./snelheid 8** pureren. Eventueel de pap tussen de 2 mengingen in met de spatel naar beneden schuiven.

### Fruïtdroom

60 gr suiker in de mengbeker doen en **10 sec./snelheid 10** verpulveren. 300 gr diepgevroren vruchten toevoegen en **10 sec./snelheid 8** fijnmalen. 1 eiwit toevoegen en **45 sec./snelheid 5** tot een softijs omroeren.

### 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/snelheid 1** garen.

## Thermomix - De alleskunner in de keuken

### (Fijn)raspen

Raspen van fruit en groenten - grof of fijn – voor b.v. rauwkost of éénpansgerechten in enkele seconden.

### Raspen

Aardappelen, paneermeel of parmezaanse kaas steeds vers geraspt in de gewenste hoeveelheid, grof of fijn.

### Malen

De Thermomix maalt alle granen en olieachtige zaden zoals noten en sesam. Naargelang de maaltijd bekomt u grof gemalen graan of meel. De grote Thermomix-plus: u maalt het graan, voegt daarna de overige deegingrediënten toe en kneedt het ovenklare deeg.

### Verpulveren

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

### Hakken

Eindelijk geen tranen meer. De Thermomix hakt uien, knoflook, kruiden, vlees – ook in kleine hoeveelheden.

### Pureren

Babyvoeding, broodbeleg, aardappel- en groentepurees, dips en roomsoepen – ook uit groentenrestjes – worden snel gemaakt met de Thermomix.

### Mixen

Verse fruitsappen en cocktails – naar wens met gemalen ijs – vormen voor de Thermomix een kleinigheid: fruit en/of groenten pureren, daarna melk of water toevoegen en mixen.

### Roeren met de vlinder

Geklopt eiwit en slagroom worden met de vlinder stijf opgeklopt. Ook andere vloeibare en zeer zachte levensmiddelen worden met de vlinder luchtig vermengd, zo ontstaan b.v. romige desserts zoals chocolademousse.

### Linksom werken

Het mixmes kan door een eenvoudige druk op een knop zowel in wijzerszin als linksom draaien. Bij het linksom werken draait de stompe mesachterkant door het voedsel in de mengbeker zodat niets fijngehakt wordt. Zo is b.v. een nagerecht van rode vruchtensap met ganse bessen perfect mogelijk.

### Kneden op deegstand

U giet alle ingrediënten in de mengbeker, drukt op de toets "deegstand" en de Thermomix kneedt gistdeeg of ook zware brooddegen.

### Stand "zacht roeren"

Aan het fornuis staan en roeren – deze tijd is voorbij. Op de stand "zacht roeren" wordt de massa zachtjes omroert zoals met de hand. Ook de zachtste levensmiddelen blijven geheel, in het bijzonder wanneer de stand "zacht roeren" gecombineerd wordt met het linksom werken. Zelfs de noedels in het éénpansgerecht blijven geheel.

### Emulgeren (emulsie)

Bij het emulgeren worden afstotende vloeistoffen zoals water en olie tot een homogene massa omroert. De Thermomix toert u b.v. mayonaise of aioli (fijne knoflooksaus) met de ingrediënten en kruiden die u wenst.

### Garen

De Thermomix verwarmt tot op de per druktoets gekozen temperatuur. De elektronische temperatuursensor zorgt ervoor dat de gewenste temperatuur bereikt en behouden wordt. De Thermomix toont aan welke temperatuur er in de mengbeker heerst. De restwarmte wordt getoond, zelfs wanneer u de mengbeker wegneemt, leegt en weer aanbrengt. Wanneer de gewenste kooktijd is afgelopen, hoort u een signaal: het eten is klaar!

### Stoomgaren

De Thermomix-plus voor voedingsbewuste personen: u kunt in het gaarmandje en in de Varoma stoomgaren. Dit spaart de voedingsstoffen en behoudt de vormen en kleuren van de levensmiddelen. Vetten komen er niet mee aan te pas, de natuurlijk smaak van de ingrediënten komt volop tot haar recht. Met de Thermomix en de Varoma zet u moeiteloos een volledig menu op tafel.

### Weegschaal

De Thermomix heeft een geïntegreerde weegschaal. U vult de mengbeker direct met de ingrediënten. Met de tarra-toets wordt de weegschaal op nul gezet, zo kunt u het volgende ingrediënt afwegen. Een onschatbaar voordeel, vooral bij het bakken.

### Reinigen

Snelreiniging: gewoon water en een drupje spoelmiddel in de mengbeker gieten, **snelheid 5** instellen en meermaals op de rechtsom/linksom - knop drukken zodat het water heen- en weerdraait. De mengbeker zonder het mes, de Varoma en alle toebehoren kunnen voor een grondige reiniging in de vaatwasser gezet worden.

## Techniek die begeestert

### Motor

- ▶ Onderhoudsvrije Vorwerk reluctantiemotor, 500 W nominale spanning
- ▶ Traploze toereninstelling van 40 tot 10.200 omwentelingen
- ▶ Speciale toerental snelheid (interval) voor deegbereidingen
- ▶ Rechtsom/linksom werken
- ▶ Elektronische motorbescherming tegen overbelasting

### Verwarming

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

### Geïntegreerde weegschaal

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

### Behuizing

- ▶ Hoogwaardige kunststof

### Mengbeker

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

### Varoma

- ▶ Roestvrij edelstaal
- ▶ Hoogwaardige kunststof

### Aansluiting

- ▶ Uitsluitend voor 230 V wisselstroom
- ▶ Maximum stroomverbruik 1.500 W
- ▶ Aansluitsnoer uittrekbaar tot 1 meter

### Maten en gewichten (zonder Varoma)

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

## De Thermomix-voorstelling: voor iedereen interessant!

Ondervind samen met uw gasten hoe u met de Thermomix dagelijks tijd en geld spaart. Uw contactpersoon dankt u voor uw gastvrijheid met een mooi geschenk.

**NV CNUUDE - THERMOMIX BENELUX**  
Authorised distributor VORWERK

UW ADVISOR:  
Christophe Vandendriessche  
www.culimangaro.be  
Tel. 049710.48.16 // 056 72.92.78  
e-mail: culimangaro@skynet.be