



Thermomix

VORWERK





Crème brûlée van ganzenlever



Bloemkoolsoep met St. Jacobsvrucht



Vol au vent



Risotto met prei en zeebaarbeel

EEN HEUSE HULPKOK IN UW KEUKEN!



FUNCTIES

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.

EMULGEREN

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

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.

(FIJN)RASPEN

Raspen van fruit en groenten, grof of fijn in enkele seconden. Aardappelen, paneermeel of parmezaanse kaas steeds vers geraspt in de gewenste hoeveelheid, grof of fijn

VERPULVEREN

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

HAKKEN

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

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.

LINKSOM OMDRAAIEN

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.

REINIGT ZICHZELF

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 weer draait. De mengbeker zonder het mes, de Varoma en alle toebehoren kunnen voor een grondige reiniging in de vaatwasser gezet worden.

EN NOG ZOVEEL MEER...





Mosselen met een rode curry espuma



Mini pizza's



Minestrone



Chocolademousse met melkschuim

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MOTOR

- ▶ Onderhoudsvrije Vorwerk reluctantiemotor, 500 W nominale spanning
- ▶ Traploze toereninstelling van 40 tot 10.200 omwentelingen per minuut
- ▶ 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 restwarmteaanduiding
- ▶ Beschermd tegen oververhitting

VAROMA

- ▶ Hoogwaardige kunststof

MENGBEKER

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

GEÏNTEGREERDE WEEGSCHAAL

- ▶ Meetbereik 5 tot 100 gr in '5 gr - stappen'
- ▶ 100 tot 2000 gr in '10 gr - stappen'
- ▶ Tarra-toets

AANSLUITING

- ▶ Uitsluitend voor 230 V wisselstroom
- ▶ Maximum stroomverbruik 1500 W
- ▶ Aansluitsnoer uittrekbaar tot 1 meter

BEHUIZING

- ▶ Hoogwaardige kunststof

MATEN EN GEWICHTEN

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



PERSOONLIJKE THERMOMIX DEMONSTRATIE

Voor een persoonlijke Thermomix TM 31-demonstratie bij jou thuis, contacteer mij via email of telefonisch.

THERMOMIX BENELUX: Cnudde N.V.
authorised distributor



Uw advisor:

Christophe Vandendriessche
www.culimangaro.be
tel: 0497/10 48 16
e-mail: culimangaro@skynet.be





STERRENRESTAURANTS (2009) DIE WERKEN MET DE THERMOMIX

BELGIË

★★★★

De Karmeliet
Hof van Cleve

★★★

Bruneau
Comme Chez Soi
Danny Horseele
Hostellerie Le Fox
Hostellerie St-Nicolas

L'Air du Temps
Pastorale
Sea Grill Radisson SAS
't Zilte

★

Aan Tafel Bij Luc Bellings
Apriori
Arenberg
Auberge de Herborist
Auberge du moulin Hideux
Bartholomeus
Bistro Novo
Bon Bon
Chateau Du Mylord
C-Jean
Clandestino
Couvert Couvert
Cuisinemoi
De Jonkman
De Koopvaardij
De Oosthoek
De Schone Van Boskoop
Den Gouden Harynck
Dimitri
Dôme
Eyckerhof
Follietz
Heliport
Hertog Jan
Hof Ter Eycken
Hof Ter Hulst
Hoeve St. Paul
Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry
Hostellerie Vivendum
In De Wulf

Jacques Marit
Jardin Tropical
Kasteel Diependael
Kasteel Withof
La Durée
La Frairie
La Paix
Le Chalet De La Forêt
Le Chateau De Strainchamps
Le Cor De Chasse
Le Passage
L'Eau Vive
L'Eveil Des Sens
Lijsterbes
Michel
Orangerie
Lemonnier
Slagmolen
Senza Nome
San Daniele
Sans Cravate
Terborght
't Fornuis
't Huis van Lede
't Overhamme
't Stoveke
't Truffeltje
The Paddock
Zur Post

NEDERLAND

★★★★

De Librije
Oud Sluis

★★★

't Brouwerskolkje
Da Vinci
De Leest
De Leuf

★

Aubergine
Brienen aan de Maas
Chalet Royal
Cordial
Culinaire Verwennerij Bij Jef
De Karpendonkse Hoeve
De Kromme Dissel

De Lindehof
De Treeswijkhoeve
De Vrienden van Jacob
Hermitage
Librije's Zusje
Seinpost
Wolfslaar

LUXEMBURG

★★★

Mosconi

★

Favaro
Lea Linster
Le Bouquet Garni
Les Roses (H. Casino 2000)



DE THERMOMIX VOOR IEDEREEN!

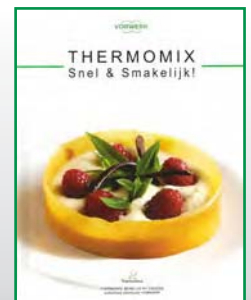
De Thermomix is ook uitstekend voor banketbakkers, chocolatiers, vishandels, cateraars, productontwikkelaars, ... Tal van professionals hebben zelf 1, 2 of meerdere apparaten ter beschikking.

THERMOMIX BOEK

Bij aankoop van een Thermomix wordt sinds november 2008 gratis een prachtig boek bijgeleverd! Hieraan werkten 12 professionele chefs aan mee.

THERMOMIX MAGAZINE

Een exclusief magazine boordevol Thermomix recepten! Voor de prijs van 20 EUR krijgt u 4 magazines toegestuurd.
REF. TMAjaargang 1 - REF. TMCjaargang 2



THERMOMIX BENELUX:
authorised distributor



Cnudde N.V.

Uw advisor:

Christophe Vandendriessche

www.culimangaro.be

tel: 0497/10 48 16

e-mail: culimangaro@skynet.be