

NIEUW

thermomix

Nieuwste functies en modi op de TM6 in één oogopslag.



Nieuw: TM6 Video's

Informatieve video's zijn beter dan enkel foto's.

- Hulp in beeld bij recepten
- Inspirerende en instructie video's in Cookidoo®



Nieuw: Ei Kook Modus

Eieren naar ieders voorkeur.

- Stel eenvoudig het gewenste kookpunt in
- 2-6 eieren maat M, koud uit de koelkast kunnen direct in de mengbeker worden gekookt (zonder kookmandje).



Nieuw: Opwarm Modus

Melk of room verwarmen zonder overkoken.

- Babyvoeding gelijkmatig verwarmen à 37°C
- Soepen, sauzen, crèmes opnieuw opwarmen zonder aanbranden of in stukken te maken



Verbeterd: Reiniging Modus

Voor nog betere reiningsresultaten.

- De klant kiest tussen vier verschillende variaties, afhankelijk van de vervuiling (deeg, universeel, vet & karamel en bruin worden), waardoor het reiningsresultaat efficiënter wordt

VORWERK

Official Distributor

SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

N.V. CNUUDE

www.thermomixbenelux.com

TM6 UPDATE

TM6 verbetert zichzelf continu en dat heeft hij opnieuw bewezen op dinsdag 22 september 2020. Die dag werd wereldwijd de 2.0 software update in gang gezet. Maar wat konden we van deze update verwachten?

Hierbij een overzicht:



Nieuw TM6 Video's:

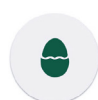
Vanaf deze nieuwe update zal het mogelijk zijn om video's direct op het scherm van de TM6 te bekijken. Ja, maar welke video's?

Recept stappen:

bij het volgen van een recept via Guided cooking uit Cookidoo zullen er nu en dan stappen in video worden uitgelegd. Niet alle stappen zijn in video beschikbaar enkel deze die volgens Vorwerk meer uitleg vragen. De klant kan zelf kiezen of hij de video wenst te bekijken of deze wil overslaan. Deze worden online gestreamd en dus niet op de Thermomix gedownload. Deze video's zullen, om taal problemen te vermijden, ook geen geluid hebben en zijn enkel zichtbaar op het scherm van de Thermomix TM6!

Recept:

op Cookidoo zijn er al enkele inspiratieve video's beschikbaar (zie thema pagina's en artikels); De 2.0 update zal mogelijk maken om deze alsook direct op het scherm van de Thermomix TM6 te bekijken (dus web, app en TM6!). Deze zijn zoals de recept stappen video's online gestreamd op het toestel en niet gedownload maar hebben hier dan wel geluid (dus ook specifieke taal!)



Nieuw Ei kook modus

Een nieuwe modus om nog eenvoudiger eieren te koken naar ieders voorkeur!

Voordelen:

- De klant kan het aantal eieren zelf kiezen (tussen 2 en 6 - maat M)
- Het water hoeft geen precieze temperatuur te hebben
- Klant kiest eenvoudig zijn gewenste kookpunt in : zacht, medium zacht, medium, medium hard of hard. Het kookpunt kan worden aangepast terwijl modus loopt, weliswaar niet van bv. hard naar zacht natuurlijk!

Voorwaarden:

- Eieren moeten uit de koelkast komen
- Gebruik enkel Medium eieren (53-63 g)
- Water hoeveelheid moet na het plaatsen van de eieren worden aangevuld tot het 1L teken van de mengbeker.

SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

globe www.sapidum-kookworkshops.be



Nieuw Opwarm modus:

Voor het eenvoudig en gelijkmatig opwarmen van vloeistoffen en crèmes zonder overkoken of aan branden (niet voor droge voeding zoals pasta of rijst). Ideaal dus voor sauzen, soepen, babyvoeding, sappen, melk,...

Voordelen:

Kies de gewenste temperatuur en de Thermomix berekent zelf de tijd die hij moet instellen

Voorwaarden:

De vlinder is niet verplicht maar wel aanbevolen, zeker bij hoeveelheden meer dan 250 g en dikkere bereidingen, zodat de warmte verdeling efficiënter is. De vlinder is ook aanbevolen bij het opwarmen van gerechten met kleine stukken.



Verbeterde: Reiniging Modus

Deze reeds bestaande modus werd lichtjes aangepast voor een nog beter resultaat!

Voordelen:

De klant kan kiezen tussen 4 verschillende variaties, afhankelijk van hoe vuil de mengbeker is : deeg, universeel, vet&karamel, bruin. De Thermomix past zijn modus aan volgens deze variaties.

Voorwaarden:

- Plaats 1L water met 1 el azijn en een druppel afwasproduct in de mengbeker alvorens de modus te starten.
- Voor de 'bruin' variatie, plaats enkel azijn OF afwasproduct en niet beiden. Doordat de Thermomix voor deze variatie tot 105°C gaat, kan er zich te veel schuim vormen wanneer de 2 producten worden gebruikt.
- Gebruik de vlinder en kookmandje enkel bij variaties deeg en universeel.
- Gebruik steeds de maatbeker bij het reinigen

SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

globe www.sapidum-kookworkshops.be