



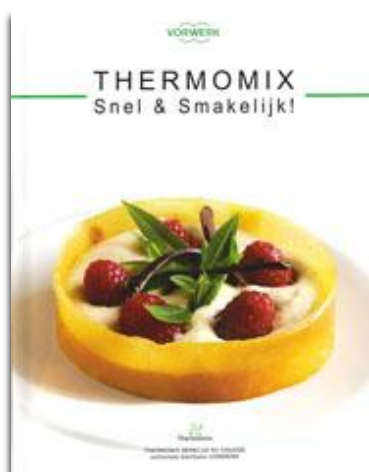
De Thermomix van Vorwerk zorgt voor een ware revolutie op het gebied van keukenwerk. De ongeëvenaarde, innovatieve, twaalfvoudig gepatenteerde keukenrobot combineert op unieke wijze meer dan twintig kookkunsten. Een snelle, eenvoudige en gezonde bereiding van schotels en drankjes in één toestel. De Thermomix is in staat om veruit alles voor je te doen, en dit in een razendsnel tempo: wegen, hakken, mixen, kloppen, snijden, malen, raspen, kneden, mengen en hij kookt (indien gewenst met stoom) en wast zichzelf nagenoeg automatisch. Het enorme gebruiksgemak maakt van de Thermomix de essentiële keukenpartner. Snel en gebruiksvriendelijk, dat is overtuigend.

De Thermomix assisteert u met alles wat uw hart en ziel verlangt: Van starters, soepjes, hoofdgerechten, dressings, (dip)sausjes, desserts, banket tot drankjes. Zelfs gewaagde *au-bain-marie*-bereidingen zoals bearnaisesaus, chocoladeschuim of sabayon lukken in één keer, en dit zonder verklontering, verschroeïng en overkoken. Het is niet enkel creatief genieten, het is bovendien gezond.

Vandaag weten we dat een evenwichtige voeding de voornaamste gezondheidsfactor is. Door de nutriënt-besparende bereiding blijven alle voedselbestanddelen optimaal tijdens het koken. Daarom is Thermomix-koken uitermate geschikt voor alle diëten en voeding voor baby's en kinderen.

Als je naar Thermomix kijkt, dan zie je de combinatie van een strak design plus ingenieuze, multi-gepatenteerde functies tot in het geringste detail uitgewerkt. Deze eigenschappen maken de keukenrobot uitermate gebruiksvriendelijk. Alle schotels worden bereid in één kom en je kan de Thermomix bedienen met enkel drie knoppen: duur, temperatuur en snelheid. Hierdoor is de bereiding van dagelijkse maaltijden veel gemakkelijker en meer tijds besparend. Zelfs de afwas is kleiner omdat de Thermomix zich nagenoeg zelf reinigt.





Meer dan twintig keukengereedschappen gecombineerd in één toestel dat niet groter is dan een koffiezetapparaat. Dat is ruimtebesparend, dat is Thermomix.



Bij aankoop van een Thermomix krijgt u een Gratis Thermomix kookboek "Snel en smakelijk". Alle thema's komen aan bod: basisrecepten, sauzen, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts, allemaal samengesteld door ervaren chefs en zelfs buitenlandse consultants. Tussen de veelal supermakkelijke en stap-voor-stap recepten vindt u ook bijdragen van gerenommeerde chefs die hun keukengeheimen prijsgeven in de vorm van gastronomische gerechten, die voor een groot deel bereid zijn in de Thermomix.

De prijs van een volledig uitgeruste Thermomix TM31 met varoma, vlinder en een Thermomix kookboek bedraagt **1.078,50 EURO - 50,00 EURO korting, dwz: 1.028,50 EURO inclusief BTW** (850,00 EURO exclusief BTW)

Cook & Style bvba - Officieel Thermomix Benelux dealer

Mixen	Fruitsorbets of cocktails naar wens met gemalen ijs - een kleinigheid voor de Thermomix.
Hakken	De Thermomix hakt bliksemsnel uien, knoflook, kruiden, vlees...
Verpulveren	Suiker wordt in seconden poedersuiker - puur of gearomatiseerd met kaneel- of vanillestokken.
Raspen	Verse groenten en fruit. De Thermomix raspt alles in de gewenste grootte.
Fijnraspen	Grof of fijn in seconden: Parmezaan, aardappelen of paneermeel steeds vers!.
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.
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 le granen en olieachtige zaden zoals noten en sesam.