

thermomix

VOTRE PARTENAIRE CUISINE MULTIFONCTIONNEL

TM5



Thermomix Belgique/ Luxembourg
Pontstraat 4
B- 8791 Beveren-Leie
Tél. : +32 (0)56 352 320
thermomix@cnudde.com

N.V. CNUUDE
www.thermomixbenelux.com

Thermomix Nederland B.V.
Computerweg 4
NL- 3542DR Utrecht
Tél. : +31 (0)6 22 06 65 46
info@thermomixnederland.nl

5 AVANTAGES QUI VONT CHANGER VOTRE VIE

✦ SAIN

Vous cuisinez avec des ingrédients naturels

✦ CRÉATIF

Votre seule limite est votre imagination!

✦ ÉCONOMIQUE

Vous économisez de l'argent et de l'énergie

✦ SIMPLE

Vous vous simplifiez la

vie

✦ RAPIDE

Vous gagnez beaucoup de temps



✦ SAIN

Le Thermomix vous permet de préparer, en un tour de main, des plats sains à base d'ingrédients naturels.

Le Varoma permet de conserver la forme, la couleur, les nutriments et les arômes de vos aliments préférés.

Et vous pouvez définitivement dire adieu aux matières grasses ajoutées. Last but not least, comme vous cuisinez à base d'ingrédients naturels, vous êtes certain que vos plats ne contiennent aucun additif chimique.

✦ CRÉATIF

Grâce au Thermomix, vous découvrez tous les jours de nouvelles recettes qui vous permettent de préparer des plats variés et épatants. Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination.

✦ ÉCONOMIQUE

Grâce aux économies qu'il vous fait réaliser, le Thermomix est aussi un partenaire financier de choix: les nombreux mets que vous préparez à base de produits frais sont beaucoup moins chers que si vous les achetez tout faits: pains, confitures, smoothies, pâtisseries et pizzas ne demandent que quelques minutes de préparation. Le Varoma en particulier vous permet d'économiser beaucoup d'énergie, ce qui est intéressant à la fois pour votre budget et pour l'environnement.

✦ SIMPLE

Vous cuisinez vos menus de fête avec autant de facilité que vos plats quotidiens. Les livres de cuisine Thermomix offrent des possibilités infinies pour tous les goûts et pour toutes les occasions.

✦ RAPIDE

Vous disposez de peu de temps pour cuisiner? Avec le Thermomix, vous préparez un repas en 30 minutes chrono. Le Thermomix vous libère des tâches routinières ennuyeuses, ce qui vous laisse davantage de temps pour vos loisirs.



UNE TECHNIQUE IMPRESSIONNANTE

Grâce aux dernières technologies, votre Thermomix permet de combiner la gastronomie traditionnelle avec le confort et la facilité du monde numérique.



MOTEUR

- Moteur à reluctance variable ne nécessitant aucun entretien. Puissance nominale de 500 W
- Sélecteur progressif de 100 à 10.700 tours/min. (fonction mijotage : 40 tours/min.)
- Touche spéciale pour la préparation de pains et pâtes avec fonctionnement par intermittence
- Protection électronique du moteur en cas de surcharge

CUISSON

- Puissance 1000 W
- Protection en cas de surchauffe

BALANCE INTÉGRÉE

- Pesée de 5 g à 3000 g., précision 5 g (jusqu'à max. 6 kg)
- Pas plus de 3 kg à la fois

COQUE

- Matériau de synthèse de très haute qualité

BOL MÉLANGEUR

- Bol en acier inoxydable avec système de chauffage intégré et capteur de température
- Capacité maximale de remplissage : 2,2 l

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Courant alternatif 220 - 240 V 50/60 Hz
- Consommation maximale 1500 W
- Long. max. du câble de raccordement jusqu'à 1 mètre

DIMENSIONS ET POIDS

	Base	Varoma
hauteur	33,5 cm	13 cm
largeur	33,3 cm	38,5 cm
profondeur	32,6 cm	27,5 cm
poids	7,7 kg	0,8 kg

VOS PLATS PRÉFÉRÉS, ÉTAPE PAR ÉTAPE

QU'IL S'AGISSE de votre plat traditionnel préféré ou de recettes à la mode, la technologie numérique du Thermomix vous permet de préparer rapidement des plats légers, comme vous l'entendez. Si vous le souhaitez, le Thermomix vous guide pas à pas grâce à sa fonction 'guided cooking' et vous aide à préparer votre recette préférée.

Avec la dernière génération du Thermomix, nous avons réinventé la simplicité!

VAROMA PLATEAU INTÉGRÉ

Le Varoma vous aide à cuisiner des mets nourrissants et sains et vous permet de préparer un repas complet en une fois.

BOL MÉLANGEUR

Le bol est fabriqué à base d'acier inoxydable de la plus grande qualité. Sa capacité de 2,2 l est idéale pour les familles.

CLEF DE RECETTES

Une clé numérique vous permet de stocker toutes vos recettes Thermomix et vous apporte une aide précieuse au moment de leur réalisation.



AFFICHAGE AVEC ÉCRAN TACTILE

L'écran vous donne le poids, le temps, la température et la vitesse. La fonction 'guided cooking' permet d'afficher toute la recette ou les différentes étapes à suivre.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DU COUVERCLE

Un système de verrouillage qui est complètement nouveau.

BOUTON DE COMMANDE

Il vous permet de définir le temps, la température et la vitesse souhaitées.



CUISINER SELON VOTRE BON PLAISIR

Cuisiner avec le Thermomix est un jeu d'enfant. Vous pouvez décider de suivre votre livre de recettes classique et de programmer le Thermomix manuellement. Vous pouvez aussi opter pour la technique unique au monde du 'guided cooking'.



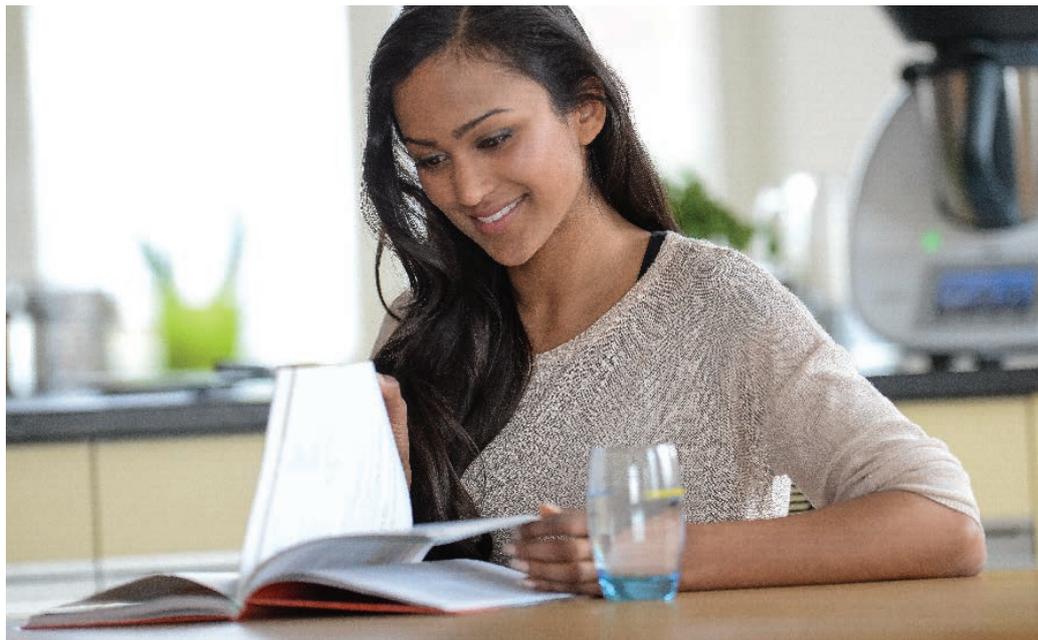
GUIDED COOKING / RECETTES PROGRAMMÉES

Ce programme vous guide pas à pas lors de la réalisation de vos recettes. Vous branchez la clé de recettes sur l'interface de votre Thermomix et c'est parti!

Il vous suffit de prévoir les ingrédients nécessaires. Votre talentueux Thermomix se chargera du reste!

PROGRAMMATION MANUELLE

Si vous préférez utiliser votre livre de recettes, si vous avez vos propres recettes, ou si vous aimez apporter une touche personnelle à vos préparations, il vous suffit de programmer le Thermomix manuellement. Bien entendu, cela vous permet aussi de continuer à préparer toutes les recettes des livres de cuisine du TM31.



UNIVERS NUMÉRIQUE

Avec la plate-forme de recettes Thermomix (base de données), vous pénétrez dans un univers de délicieux repas. Rassemblez toutes vos recettes dans votre bibliothèque numérique, et choisissez chaque jour votre recette préférée.

Votre accès à un univers numérique infini de délicieuses recettes comprend:

UNE CLÉ DE RECETTES: une puce électronique reprend toutes les recettes du 'livre de base'. La clé ainsi que ce livre vous sont livrés avec votre TM5.

PLATE-FORME DE RECETTES: possibilité de se connecter sur la plate-forme (à partir de 2015)

APP RECETTES (à partir de 2015)

VOUS RECEVEZ CHAQUE SEMAINE UNE NOUVELLE RECETTE PAR E-MAIL



— THERMOMIX: L'APPAREIL AUX MULTIPLES FONCTIONS —

Le Thermomix est un partenaire intelligent qui vous aide à préparer des plats délicieux et équilibrés, sans devoir le démonter ou le transformer. Le Thermomix vous permet de...

PESER

Tous les ingrédients peuvent être pesés sur ou dans le Thermomix. Plus besoin de peser vos ingrédients séparément, ce qui vous permet de gagner du temps et de l'espace.

MIXER

Le Thermomix permet de préparer en un tour de main de délicieux smoothies, sorbets, crèmes glacées ou cocktails - avec ou sans glace pilée.

MÉLANGER

Dressings, dips, préparations à base de yaourt, etc. : vous mélangez vos ingrédients préférés à la vitesse souhaitée.

HACHER

Chocolat, sucre, noix, oignons, ail, parmesan, herbes aromatiques, fruits et légumes. Le Thermomix hache tous vos ingrédients comme vous l'entendez : vos crudités ou votre pâte pour des rôtis aux pommes de terre sont prêtes en quelques secondes.

MOUDRE

Toutes les graines, y compris les variétés oléagineuses comme les noix ou le sésame, peuvent être moulues dans le Thermomix. Vos pâtes sont réalisées à base de farine fraîchement moulue et conservent toutes leurs qualités nutritives et gustatives.

PÉTRIR

Pâtes levées, brisées, feuilletées, sablées... le Thermomix pétrir toutes les pâtes dont vous avez besoin pour vos gâteaux, pizzas, quiches et pains. Avec la fonction pétrissage, le Thermomix pétrir sans peine les pâtes les plus lourdes.



FOUETTER

La préparation de desserts légers et crémeux comme de la mousse au chocolat devient un rêve. Avec le fouet, les blancs d'œufs et la crème fraîche sont fouettés en neige ferme ou mélangés avec délicatesse. Le Thermomix vous permet aussi d'émulsionner du lait pour votre cappuccino, des soupes et des sauces.

MIJOTER

Fini le temps où vous passez des heures, debout dans la cuisine, à mélanger dans les casseroles. Avec la fonction mijotage , vos préparations sont mélangées comme à la main. Même des plats délicats comme les spaghetti sont cuits et mélangés doucement par le Thermomix, surtout lorsque l'on combine la fonction 'mijotage' avec la fonction 'sens inverse' .

EMULSIONNER

Vous préparez de la mayonnaise, de l'aïoli ou des vinaigrettes comme vous l'entendez, selon vos préférences.

CUIRE À LA VAPEUR

Manger des aliments savoureux et remplis de vitamines, mais sans les graisses! Combinez le Varoma, le plateau du Varoma et le panier vapeur pour préparer des repas complets à base de produits frais: viande ou poisson aux légumes et aux pommes de terre, agrémentés d'une délicieuse sauce, le tout dans le Thermomix.

La cuisson vapeur fait désormais partie de nos traditions et permet de réaliser des menus sains, rapidement et facilement.

CUIRE

Plats mijotés, soupes, légumes, riz, pudding, œufs... Choisissez le temps, la température et la vitesse et le Thermomix s'occupe du reste !

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Toujours la bonne température, de 37°C à 120°C. Plus rien ne déborde, plus rien ne brûle. Le capteur électronique maintient en permanence la température choisie. Vous pouvez par exemple préparer du riz au lait ou des plats cuits au bain-marie. Préparer une sauce hollandaise ou un sabayon est devenu un jeu d'enfant!

NOTRE SERVICE 5 ÉTOILES POUR VOTRE SATISFACTION



DÉMONSTRATION AVEC CADEAU

Ces démonstrations vous permettent d'obtenir toutes les explications concernant le fonctionnement du Thermomix, et ce, de la meilleure manière possible : CHEZ VOUS. En tant qu'hôte(sse), vous recevrez en outre un beau cadeau si vous organisez une démonstration pour vos amis et connaissances.



SERVICE PERSONNALISÉ

Votre conseiller est votre partenaire privilégié. Il/Elle vous fait découvrir l'univers du Thermomix - aussi et surtout après votre achat.



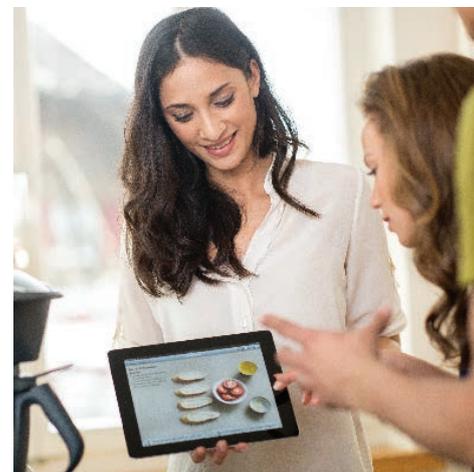
COOKING CLASS

Nous vous invitons à une formation intense qui vous permettra de maîtriser toutes les facettes de votre Thermomix et d'obtenir des réponses à toutes vos questions. En compagnie d'autres fans du Thermomix, vous apprendrez tous les trucs et astuces de votre Thermomix, et vous découvrirez tout son potentiel.



DES MILLIERS DE RECETTES

Les livres de cuisine traditionnels, la clé de recettes, l'app Thermomix et les e-mails hebdomadaires vous offrent une infinité de recettes testées et adaptées au Thermomix. La plate-forme de recettes rassemble et gère toutes vos recettes et vous permet de planifier facilement vos menus de la semaine. Un simple clic vous permet d'obtenir votre liste de courses.



UN UNIVERS EN LIGNE

Vous pouvez commander des livres et des accessoires via notre magasin en ligne sur www.thermomixbenelux.com. Vous pouvez échanger des recettes et des expériences avec d'autres utilisateurs du Thermomix via Facebook ou d'autres réseaux sociaux.

THERMOMIX: LE CHEMIN LE PLUS DIRECT VERS UNE CARRIÈRE INTÉRESSANTE

Vous cherchez une activité qui vous permet de combiner vie de famille et vie professionnelle? Nous vous offrons un travail flexible, des formations et du soutien. Exploitez votre potentiel et rejoignez notre équipe!

GAGNER UN THERMOMIX

Notre programme de débutant est une occasion idéale pour obtenir votre Thermomix gratuitement, en faisant des démonstrations. Vous pourrez ainsi tester si cette carrière est faite pour vous. Contactez-nous pour d'autres informations.

COMBINER VIE PROFESSIONNELLE ET VIE PRIVÉE

C'est vous qui décidez du nombre d'heures que vous souhaitez investir dans votre activité et qui fixez vos horaires de travail. Vous adaptez votre travail à votre vie de famille. Vous pouvez ainsi trouver l'équilibre parfait entre vie professionnelle et vie privée.

RETOURNER SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Vos enfants sont grands et ont quitté le nid? Vous disposez de plus de temps libre? Nous vous offrons l'occasion de retourner sur le marché du travail. Chez Thermomix, vos compétences nous intéressent. En tant que chef de famille, vous avez sans doute déjà fait la preuve de vos capacités d'organisation et vous avez développé de bonnes bases en cuisine.

SUCCÈS ET CARRIÈRE

Pour certains de nos conseillers, cette activité apporte un petit (ou grand) extra. Pour d'autres, elle représente leur principale source de revenus. Chez Thermomix, votre rémunération sera à la mesure de votre engagement.



LA DÉMONSTRATION THERMOMIX: Intéressante pour tout le monde!

Nous préparons avec vos invités un délicieux menu pour que vous puissiez tester le Thermomix, sans obligation d'achat. Pour vous remercier de votre accueil, nous vous offrons un magnifique cadeau.

Votre conseiller/conseillère Thermomix

MBcooking.be

Michel BLAISE

Rue de la Vergette, 7
6761 Chenois (Virton)

+32 (0)496 41 11 13

GSM Belgique 0496 41 11 13

TVA.: BE0695 231 365

michel@mbcooking.be