

NOUVEAU

thermomix

Dernières fonctions et modes du TM6 en un coup d'oeil.



Nouveau: Vidéos TM6

Des vidéos informatives mieux que des images.

- Aide en image dans les recettes
- Vidéos inspirantes et tutoriels dans Cookidoo®



Nouveau: Mode Cuisson de l'oeuf

Des œufs selon les préférences de tous.

- Réglez simplement le point de cuisson souhaité
- 2-6 œufs taille M, froids du réfrigérateur, peuvent être cuits directement dans le bol de mixage (sans panier de cuisson)



Nouveau: Mode Réchauffage

Chauffer du lait ou de la crème sans trop bouillir.

- Chauffer uniformément les aliments de bébé à 37°C
- Réchauffer les soupes, sauces, crèmes sans brûler ni casser les morceaux



Amélioré: Mode Nettoyage

Pour des résultats de nettoyage encore meilleurs.

- Le client choisit entre quatre variantes différentes en fonction de l'état de saleté (pâte, universel, graisse & caramel et rissolage) rendant les résultats de nettoyage plus efficaces

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. CNUDDE

www.thermomixbenelux.com

MISE A JOUR TM6

Le Thermomix TM6 s'améliore continuellement et il le prouvera à nouveau le mardi 22 septembre 2020. Ce jour-là, la mise à jour logicielle 2.0 sera implémentée dans le monde entier. Celle-ci démarrera automatiquement en matinée, mais prendra au moins 24 heures avant d'atteindre tous les fuseaux horaires. Mais à quoi peut-on s'attendre avec cette mise à jour?

Regardons tout cela plus en détails...



Nouveau: vidéos TM6

A partir de cette nouvelle mise à jour, il sera possible de regarder des vidéos directement sur l'écran du TM6. Oui, mais quelles vidéos?

VIDEOS D'ÉTAPES DE RECETTE:

Lorsque vous suivez une recette via Guided Cooking sur Cookidoo, des étapes seront parfois expliquées en vidéo. Toutes les étapes ne sont pas disponibles en vidéo, seules celles qui, selon Vorwerk, nécessitent plus d'explications. Le client peut choisir s'il souhaite regarder la vidéo ou la passer. Ces vidéos sont diués en streaming et ne sont donc pas téléchargés sur le Thermomix. Ces vidéos seront, pour éviter les problèmes de langue, également sans son et ne seront visibles que sur l'écran du Thermomix TM6!

INSPIRATION:

il existe déjà des vidéos inspirantes disponibles sur Cookidoo (voir pages thématiques et articles). La mise à jour 2.0 permettra de visualiser ces vidéos aussi directement sur l'écran du Thermomix TM6 (donc web, app et TM6!). Comme les étapes de la recette, ces vidéos sont diuées en streaming et non téléchargées sur l'appareil, mais ces vidéos d'inspirations ont, à l'inverse de celles d'étapes, un son (donc aussi une langue spécifique!).



Nouveau mode de cuisson de l'œuf

Avantages:

- Le client peut choisir lui-même le nombre d'œufs (entre 2 et 6 - taille M)
- L'eau n'a pas besoin d'avoir une température précise
- Le client sélectionne simplement le point de cuisson souhaité: doux, moyennement doux, moyen, moyennement dur ou dur. Le point d'ébullition peut être ajusté pendant que le mode est en cours d'exécution mais bien entendu pas dans le sens dur à doux mais bien dans l'idée d'allonger le temps de cuisson!

Conditions:

- Les œufs doivent sortir du réfrigérateur
- N'utilisez que des œufs moyens (53-63 g)
- La quantité d'eau doit être augmentée jusqu'au marquage de 1L du bol de mixage après avoir placé les œufs.

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



Nouveau mode réchauffage:

Pour réchauffer simplement et uniformément les liquides et les crèmes sans trop les cuire ni les brûler (pas pour les aliments secs/solides comme les pâtes ou le riz). Idéal pour les sauces, les soupes, la nourriture pour bébés, les jus, le lait, ...

Avantages:

Sélectionnez la température souhaitée et le Thermomix calcule lui-même le temps qu'il doit programmer

Conditions:

Le fouet n'est pas obligatoire, mais fortement recommandé, surtout pour les quantités supérieures à 250 g et les préparations plus épaisses, afin que la répartition de la chaleur soit plus efficace. Le fouet est également recommandé pour réchauffer des plats avec des petits morceaux.



Amélioré: mode nettoyage

Ce mode déjà existant a été légèrement modifié pour un résultat encore plus efficace!

Avantages:

- Le client peut choisir entre 4 variantes différentes, en fonction de la saleté de son bol de mixage: Pâte, Universel, Graisse & Caramel, Rissolage. Le Thermomix ajuste son mode en fonction de ces variations.

Conditions:

- Placez 1L d'eau avec 1 c. à s. de vinaigre et une goutte de détergent dans le bol de mixage avant de démarrer le mode.
- Pour la variante «Rissolage», n'utiliser que du vinaigre OU du produit vaisselle et non les deux. Pour cette variante le Thermomix monte jusqu'à 105°C et trop de mousse pourrait se former lorsque les 2 produits sont utilisés.
- N'utilisez que le fouet et le panier cuisson avec les variantes Pâte et Universel. - Utilisez toujours le gobelet doseur lors du nettoyage

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