

THERMOMIX – De perfectie in alle eenvoud



De Thermomix® TM6:
Want koken is genieten

Uw slimme keuken assistent









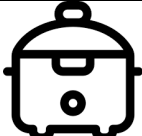
Thermomix® geeft u eindeloze mogelijkheden
die u zich nooit eerder had voorgesteld.

**Een kookassistent die het werk doet van 12 apparaten, waardoor u
enkel nog de leuke dingen hoeft te doen.**

1. Koken	2. Stomen
3. Mixen	4. Hakken
5. Mengen	6. Malen
7. Opkloppen	8. Verwarmen
9. Suddereren	10. Emulgeren
11. Wegen	12. Kneden

Beleef onbeperkte inspiratie met 's werelds grootste kookboek

Koken wordt eenvoudiger dan ooit dankzij de intuïtieve interface

	Tijd besparen	Thermomix® neemt het fijnsnijden, mixen en koken over zodat u meer tijd voor uw tafelgenoten heeft.
	Innovatie	Smart@heart – volgepakt met technische innovaties tovert de nieuwe Thermomix® verrukkelijke gerechten.
	Inspiratie	Laat u dagelijks in vervoering brengen door nieuwe culinaire overheerlijke gerechten uit het grootste kookboek ter wereld.
	Gelukzalig gevoel	Thermomix® begeleidt u stap voor stap doorheen al onze recepten en garandeert succes.
	Creativiteit	Geef uw culinaire fantasieën vrij spel met meer dan 20 functies zoals Hoge temperaturen, Slow Cooking en Fermenteren.
	Nieuw bij TMX6	
	Sous-vide	Dankzij onze nieuwe Sous-Vide functie wordt u expert in gestoofd vlees en vis.
	Hoge temperaturen	Bakaroma's, gebraden vlees en sensationele gekarameliseerde gerechten behoren meteen tot uw Thermomix®-creaties.
	Fermenteren	Met de nieuwe fermenteerfunctie maakt u zelf yoghurt en ervaart u compleet nieuw eetplezier.
	Slow Cooking	Tover nu met de Slow Cooking-functie hemelse pulled pork-gerechten en schitter op de eerstvolgende grillparty.

Probeer het, om het echt te geloven
BOEK EEN DEMO