

thermomix™ TM6

Koken. Wegen. Roeren.

Wegen

Exact wegen van ingrediënten in stappen van 1 gram zonder extra recipiënten maakt alle voorbereidingen eenvoudiger en bespaart ruimte en tijd.

Mixen, Hakken & Pureren

Opgeklopt room en eiwit, fruitige smoothies, sorbets, ijs, of cocktails - indien gewenst met gecrushed ijs - zijn met de Thermomix® in een handomdraai gemaakt. In de 'blend'-modus verhoogt de Thermomix® TM6 zelf zijn snelheid tot het bekomen van fluweel zachte soepen en cremes.

Malen & Hakken

Ontbijtgranen, chocolade, suiker, noten, ui, knoflook, Parmezaan, kruiden, fruit, groenten... de Thermomix® hakt deze zo grof of zo klein als u zelf maar wenst.

Kneden

Gistdeeg, zanddeeg, kruimeldeeg, bladerdeeg... de Thermomix® kneed - zelfs zwaar deeg - voor gebak, pizza, quiche en brood.

Mengen & Roeren

Bij het fornuis staan roeren? Deze tijden zijn voorbij. Zelfs de meest gevoelige gerechten zoals risotto worden in de Thermomix® heel voorzichtig klaar gemaakt. Dressings, dips en desserts zullen luchtig zijn.

Koken & Stomen

Mee met de trends: genieten van vitamine- en voedingsstoffenrijke gerechten. Vlees of vis met groenten en aardappelen met een heerlijke saus worden moeiteloos klaar gestoomd in de Thermomix® Varoma. Stoofpotjes, soep, rijst, puddings... de Thermomix® kookt alles met garantie op succes.

Fermenteren

Uw eigen yoghurt maken? De Thermomix® TM6 maakt dit mogelijk. Melk met wat yoghurt in een glazen pot vullen en fermenteren in de Varoma. De 'fermentatie' modus houdt de temperatuur tussen 37°C en 95°C en dit gedurende maximum 12 uur.

Emulgeren

Mayonaise, aioli of saladedressings met ingrediënten en kruiden volgens uw eigen smaak.

gecontroleerd warmen

Altijd de juiste temperatuur, van 37°C tot 160°C. Niets loopt over, niets brandt aan. De Thermomix® TM6 behoudt nauwkeurig de geselecteerde temperatuur. Zo slaagt u er altijd in om heel eenvoudig rijstpudding, hollandaise saus, chocolade glazuur... perfect te maken. De exacte temperatuurregeling van de TM6 maakt nog meer mogelijk...

Suiker karameliseren: Suiker wordt vloeibaar gemaakt met water en wordt zo een mooie karamelkleur. Karamel is veelzijdig: snoepjes, dessertsaus, ... geheel volgens eigen smaak.

'Sous-vide' Modus: Ingrediënten zoals vis of vlees die tussen 40°C en 85°C vacuüm gegaard worden gedurende maximum 5 uur behouden hun aroma's en blijven sappig en zacht.

Hoge Temp.: Bij 160°C kunt u vlees en groenten zoals uien in de Thermomix® schroeien of fruiten om zo te genieten van heerlijke gebradaaroma's.

Slow cooking: Tot 800 g vlees met saus bedekken, de kooktijden tussen 1 en 8 uur instellen en de temperatuur tussen de 37°C en 95°C. De 'Slow Cooking' modus roert op constante temperatuur.

Water koken: In deze modus zal water tot de gewenste temperatuur worden verwarmd. De pieptoon klinkt wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Reinigen: Deze modus werkt met verschillende temperaturen en snelheden om een perfect resultaat te bekomen. De mengbeker is mooi gereinigd.



Technologie die overtuigt.

Afmetingen

Hoogte = 34,1 cm, Breedte = 32,6 cm, Diepte = 32,6 cm

Gewicht

7,95 kg

Materiaal

hoogwaardig kunststof en roestvrij staal

Motor

Onderhoudsvrije Vorwerk reluctantiemotor, nominaal vermogen 500 W. Traploze toerentalinstelling van 100 tot 10700 toeren per minuut (langzaam roeren: 40 toeren per minuut).

Mes

vier messen, onderhoudsvrije grond, corrosiebestendig roestvrij staal

Mengbeker

2,2L Capaciteit, geïntegreerd verwarmingssysteem en temperatuursensor

Processor

Gegevensopslag en geheugen zoals een smartphone, Toegang tot Cookidoo® via WLAN.

- quad-coreprocessor (vierkernprocessor)
 - 16 GB Flash, 1 GB DDR RAM
- Funcities uitbreidbaar via regelmatige software-updates via de ether

Display

6,8 inch, kleur, hoge resolutie

Toebehoren

Varoma® met tray (inhoud 3,3L)
Mengbeker, Maatbeker, Spatel met flexibele schraper, Kookmandje met deksel, Basis kookboek „Het Basiskookboek.“

Prijs

1.269,00€ BE/NL - 1.229,00€ LUX



Wegen

Mixen & Opkloppen

Malen & Mengen

Malen & Hakken

Kneden



Emulgeren

Koken & Stomen

Fermenteren

Gecontroleerd warmen

Sous-vide koken