



Thermomix-Fact Mai

Rund um den Gebrauch des „Varoma“:

Hauptsächlich wird er zum Dämpfen von Nahrungsmitteln (wie Gemüse, Fisch, Poulet, Knödel, Kuchen usw.) benötigt. Dafür immer Wasser in den Mixtopf geben und die höchste Temperatur wählen („Varoma“). Damit Garflüssigkeit nicht heruntertropft, kann man ein Backpapier in den Einlegeboden einlegen, darauf achten, dass die seitlichen Dampfschlitze frei bleiben (Backpapier lässt gut formen, wenn man es nass macht).

Der Einlegeboden kann auch als Knöpflisieb, der Varoma als Sieb oder mit Deckel als „Salatschleuder“ verwendet werden.

Auf Cookidoo finde man einige Kochbuch-Kollektionen rund um den Einsatz des Varoma's. Im Thermomix® Onlineshop werden extra Varomaförmchen angeboten, diese kann man aber auch durch Einmachgläsern (wie z.B. Weckgläser) ersetzen.



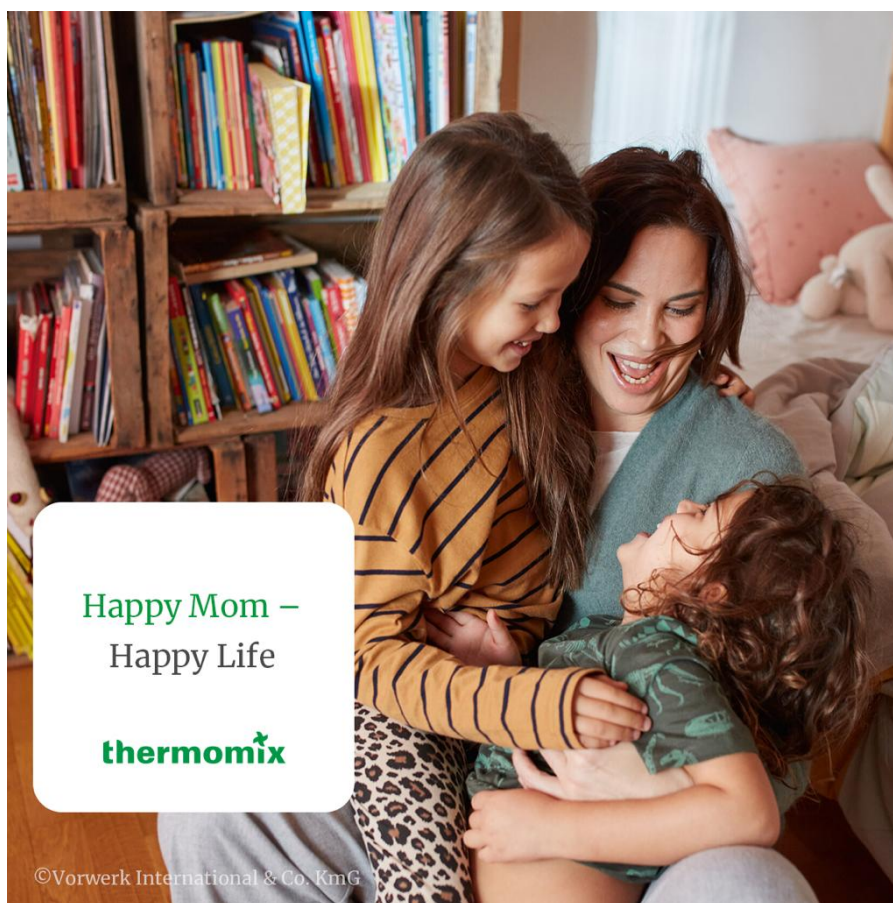
Bestandteile des Varoma®s – Foto: Kathrin Knoll

Und weiter geht's

Der Mixtopf kann weiterhin für 199.- anstatt 299.- im Shop bezogen werden. Zum Kauf eines Thermomix® TM6® erhält man das Kochbuch „En Guete, Schwiiz“ gratis dazu und weiterhin dürfen wir für jede Weiterempfehlung des Thermomix® einen CHF 50.- Gutschein ausstellen.

Bald ist Muttertag

Wie wäre es mit einem Thermomix® zum Muttertag? Ich leite dies gerne für dich in die Wege!



Happy Mom –
Happy Life

thermomix

©Vorwerk International & Co. KG

1:1 Vorführungen sind wieder erlaubt

In den letzten Wochen durften auch wir Thermomix®-Repräsentantinnen nicht mehr zu euch nach Hause kommen, um den Thermomix® zu demonstrieren.

Ab dem 11. Mai dürfen wir wieder für 1:1 Vorführungen zu euch nach Hause kommen, dies natürlich unter Einhaltung von bestimmten Schutzmassnahmen. Weiterhin werden wir auch Online-Beratungen und Vorführungen für euch durchführen. Sehr gerne stehe ich euch für weitere Informationen zur Verfügung.

Ich freue mich über deine Nachricht.