



Thermomix-Fact Februar

Der Varoma-Kamin



Damit der Dampf grosszügig im ganzen Varoma verteilt wird, kann ein sogenannter Kamin verwendet werden. Ihr braucht dafür kein weiteres Accessoire, sondern findet sicher was passendes in eurer Küche:

Beispiele für mögliche Kamine:



Guetzliformen



Speisering

Neue Abkühlphasen nach Update

Bisher hatten wir immer eine Abkühlzeit von 8 Sek., sobald wir eine Temperatur eingestellt hatten. Die Abkühlzeiten wurden angepasst:

Temperatur Kochvorgang	Abkühlphase im Mixtopf TM6®
bis 60 °C	Abkühlzeit entfällt
60 °C bis 95 °C	unveränderte 8 Sekunden
über 95 °C	neue Abkühlzeit 20 Sekunden

Dein Geschenk im Februar

Erhalte beim Kauf eines Thermomix TM6® die Messerabdeckung und weitere 6 Monate Cookidoo geschenkt.

Für was du die Messerabdeckung brauchen kannst?

Dank der Messerabdeckung erhältst du unter anderem bei der Zubereitungsart „Sous-Vide“ mehr Platz und kannst grössere Mengen zubereiten.



Den Thermomix® weiterempfehlen



Wer mit seinem Küchenhelfer zufrieden ist, erzählt das gerne weiter. Schliesslich möchte man, dass auch Bekannte, Familie und Freunde ganz einfach schmackhafte Gerichte zaubern können, oder? Momentan werdet ihr fürs Weitersagen auch noch belohnt! Jede Empfehlung ist uns 50 Franken wert. Die Promotion ist gültig bis zum 28. Februar 2021. Der Bonus wird nach Zahlungseingang versandt und kann innerhalb eines Jahres eingelöst werden.

Rezeptideen

Der Valentinstag steht in diesem Monat an. Leider können wir unsere Partnerin oder unseren Partner nicht zum Essen in ein Restaurant entführen... deshalb ist selber kochen angesagt. Hier drei Kollektions-Empfehlungen von Cookidoo:



Hast du das „Must have“ zum Backen schon in der Küche? - Ein selbst gemachtes Backtrennmittel darf nicht fehlen!

Bei www.mix-dich-gluecklich.de/backtrennmittel/ findest du das Rezept dazu!

Vielen Spass beim Nachmachen!

Ich freue mich über deine Nachricht

Martina