

Thermomix® : LE robot multifonction qui fait tout

Thermomix TM6:
la Perfection en toute simplicité.
Cuisiner devient un plaisir.



Laissez le
THERMOMIX
vous régaler!



thermomix

plus de 50 ans
d'expertise
pour vous
simplifier la vie !

Fabriqué en France*



POLYVALENT ET INNOVANT

Cuire, mixer, peser, hacher, émulsionner, mélanger, moudre, broyer, cuire à la vapeur ou sous-vide, rissoler, fouetter, réchauffer, pétrir... il sait tout faire ! Sauces, cuisson du riz, caramel, sorbets... sont inratables !

INSPIRANT ET ÉVOLUTIF

Le Thermomix  est équipé de **Cookidoo **, la plateforme connectée aux près de 7000 recettes en pas à pas et aux multiples fonctions :
 cran tactile couleur de 6,8 pouces
De nouvelles recettes mises en ligne chaque semaine
Des fonctions mises à jour régulièrement
Cookidoo  vous permet également de gérer facilement vos menus et vos listes de courses

UN SERVICE PERSONNALISÉ

Un réseau de 6800 conseillers à votre écoute, dans toute la France
Un service clients et un service après-vente "confort" dédiés, en France : un appel-un diagnostic-un service sur mesure

VORWERK



Thermomix: une prouesse technologique.

Avec Thermomix®, vous disposez non seulement d'un robot culinaire parmi les plus polyvalents et les plus innovants du marché, mais vous bénéficiez en plus d'une expérience de 60 ans en matière de design et d'ingénierie.

Le Thermomix®TM6 intègre une multitude d'innovations de pointe telles que:

- ✓ l'écran tactile (innovation pionnière amenée avec le TM5 en 2014), qui a fait basculer la cuisine simple et conviviale vers l'ère numérique;
- ✓ La plateforme de recettes Cookidoo associée à votre Thermomix par wifi et qui donne accès à des milliers de recettes (à suivre sur votre écran), vous permet de créer votre semainier de recettes et même extraire vos listes de courses!
- ✓ la balance intégrée qui fait la tare, même en cours de cuisson ou de mixage et permet une pesée au gramme près;
- ✓ un puissant moteur à reluctance de 500W performant et fiable;
- ✓ un système de chauffe unique avec capteur intégré intelligent qui permet de sélectionner des températures de cuisson spécifiques entre 37 et 160°C. Ainsi la chaleur est diffusée directement aux aliments avec un minimum de perte de chaleur.

Atelier de Découverte du Thermomix TM6



Qu'est-ce qu'un Atelier Découverte ?

La meilleure façon de vous faire découvrir et tester les nombreuses fonctions d'un Thermomix est de préparer ensemble un repas complet composé de recettes simples et délicieuses. Vos papilles seront bluffées !

Si vous êtes curieux, vous serez ravis ! Ces ateliers culinaires sont des moments conviviaux de découverte, de gourmandise et de partage.

Et croyez-moi, c'est un sacré atout de pouvoir tester le Thermomix®, dans votre cuisine, avant de vous décider à passer commande.

Combien de temps dure un Atelier découverte & Comment l'organiser ?

Comptez 3h pour profiter d'une présentation complète (*explications diverses + questions/réponses + réalisation des plats choisis*).



Réunissez quelques proches et laissez-vous emporter dans l'univers Thermomix®. L'atelier se déroule idéalement dans le confort de votre Cuisine (donc j'amène mon Thermomix et vous fournissez les ingrédients nécessaires à la réalisation du Menu que vous aurez sélectionné).



Si vous conviez 2 personnes qui n'ont pas encore de Thermomix® et qui n'ont jamais assisté à une démonstration, en qualité d'hôtesse, vous recevrez un cadeau (à choisir parmi des livres de recettes ou un accessoire thermomix).

Autres options d'Atelier découverte :

- ❖ Si vous n'avez pas envie d'inviter du monde – mais que votre décision d'achat est déjà prise - pas de souci, vous bénéficierez de la même qualité de prestation. Nous convenons d'une date de livraison et je viens à votre domicile installer et mettre en route votre Thermomix. Et pour le tester nous réalisons ensemble le Menu découverte que nous aurons défini ensemble.
- ❖ Vous voulez d'abord assister à un Atelier avant de prendre une décision – sans pour autant vouloir accueillir une séance chez vous ? Pas de soucis ! j'organise régulièrement des séances de groupe chez moi (Raha beach, Al Muneera). Manifestez-vous et je vous inviterai à ma prochaine session, à laquelle vous pourrez aussi convier des amies curieuses de découvrir le Thermomix en action.

Qu'allons-nous préparer ? Que dois-je prévoir ?

Le but d'une démonstration est de vous faire découvrir en peu de temps quelques unes des nombreuses fonctionnalités du Thermomix®. Je vais vous expliquer le Mode de fonctionnement mais aussi vous faire participer pour que vous testiez la cuisine simple et intuitive au Thermomix.

Pour cela je vous propose un « Menu à la carte » en fonction de vos goûts ou de vos besoins particuliers. Choisissez 3 recettes & je vous envoie la liste des ingrédients nécessaires

Catégorie BOISSON :

- ❖ Lemon mint
- ❖ Jus vitaminé orange, carotte et citron
- ❖ Smoothie vert
- ❖ Café frappé, ou Capuccino

Catégorie PAIN :

- ❖ Baguette
- ❖ Baguettes apéritives « Les Olivettes » (aux olives et emmental)
- ❖ Focaccia aux flocons de sel et romarin;
- ❖ Pain Cocotte (pain boule)
- ❖ Petits pains cheddar & basilic
- ❖ Naan (pain indien)

Catégorie PLAT PRINCIPAL:

- ❖ Soupe petits pois gingembre, Saumon citronné et Brocolis vapeur (plat en cuisson simultanée sur plusieurs niveaux) ;
- ❖ Lasagnes à la bolognaise ;
- ❖ Saumon, riz basmati et sauce crémeuse à l'aneth avec brocolis vapeur ;
- ❖ Curry de poulet à la noix de coco, avec riz vapeur ;
- ❖ Pâtes crémeuses au poulet et tomates séchées (« one pot pasta » recipe) ;
- ❖ Risotto au Saumon (avec zestes de citron et d'orange) ou aux Champignons.

Catégorie DESSERT :

- ❖ Crème cacao et lait de coco (sans produits laitier)
- ❖ Mousse glacée aux fruits rouges (avec des fruits congelés);
- ❖ Sorbet ou Glace aux fruits (surgelés)
- ❖ Sorbet Pinacolada (ananas, lait de coco et citron vert);
- ❖ Iles Flottantes.

Catégorie DIVERS :

- ❖ Tapenade de Marseille (olives noires)
- ❖ Pesto de roquette, safran et pistaches
- ❖ Dip aux dattes et curry
- ❖ Salade asiatique de carottes, canneberges et coriandre
- ❖ Salade brocoli, poivron rouge et pignons
- ❖ Gratin de choux-fleur
- ❖ Concombre Tatziki
- ❖ Guacamole
- ❖ Haricots verts dorés (avec mode cuisson haute température)

Lorsque vous aurez fait votre choix de menu, vous recevrez la liste des ingrédients à prévoir pour le jour de la démonstration.



Comment programmer un Atelier Découverte ?

Rien de plus simple, il suffit de me contacter !

A très bientôt,

Cordialement

thermomix

Sylvie Viviano Chehouri 050 731 26 27

Thermomix Consultant

SylvieThermomixAdvisor@gmail.com

Facebook pages: "Et si nous thermomixions ensemble à AD?" & "Thermi Story"

Instagram "Mixing_Fun_in_Abu_Dhabi "



Achat du Thermomix aux EAU

Distribué par HEALTHY OPTIONS GENERAL TRADING LLC, le Thermomix® est vendu aux particuliers **AED 6 190** avec une **garantie de 2 ans** ainsi qu'une **livraison et installation à domicile** par moi-même, Sylvie, votre conseillère à Abu Dhabi ou Dubai. Vous pouvez aussi l'acheter directement en ligne sur le site Thermomix Middle East mais vous n'y trouverez aucun avantage prix et surtout une conseillère – que vous n'aurez pas choisie – vous sera attribuée d'office. Le règlement est possible par :

- ✓ Carte bancaire (envoi d'un lien de paiement sécurisé Stripe par whats app)
- ✓ Par chèque à l'ordre de HEALTHY OPTIONS GENERAL TRADING (sur compte local en AED);
- ✓ En espèces en AED
- ✓ Par virement bancaire mais les fonds doivent être reçus AVANT la livraison.

Pour réserver votre Thermomix, rien de plus simple: appelez-moi **S Y L V I E** au **0 5 0 7 3 1 2 6 2 7** ou **Sylviethermomixadvisor@gmail.com** afin de fixer une date de livraison. J'ai en général du stock sur Abu Dhabi donc la disponibilité immédiate.!

ENTRE NOUS:

Certes Thermomix France propose parfois de meilleures offres spéciales, qui ne sont hélas pas applicables aux EAU. Sachez cependant que si vous ramenez un Thermomix neuf de France, la garantie ne sera pas applicable ici. Si durant le transport international votre balance se dérègle par exemple vous perdrez vite les économies réalisées pour la faire recalibrer ici.

Possibilité de Paiement en 2 ou 4 mensualités



Payment Options



Paiement comptant: AED 6 190

Carte de crédit, Espèces ou Chèque à la livraison - ou virement bancaire avant la livraison.

Crédit sur 2 mois: AED 6 290

Règlement AED 3 300 à la livraison (Espèces ou virement bancaire) + 1 chèque (sur compte local) de AED 2 990 daté à 1 mois de décalage.

Crédit sur 4 mois: AED 6 490

Règlement AED 2 140 à la livraison (Espèces ou virement bancaire) + 3 chèques de AED 1 450 (sur compte local) datés à 1 mois de décalage.

**Ce financement n'est possible que si vous êtes titulaire d'un compte local en AED;
tous les chèques doivent être remis le jour de la livraison. Plus une copie de votre ID Card.**

INCLUS DANS VOTRE ACHAT

① Le Thermomix TM6 et ses accessoires de base:

- Le Bol, son couvercle et son gobelet doseur (anti-bruit)
- La spatule
- Le panier cuisson
- Le Fouet
- La Varoma, son plateau, son couvercle
- Le couvercle haute température



Note: les 3 accessoires suivants ne sont pas inclus (détail en page suivante)

- **Couvre-lame éplucheur**
- **Découpe-minute & le spiralizer (ce dernier n'est pas encore disponible aux EAU)**
- **Le Sensor**

② Abonnement de 3 mois à la plateforme de recettes connectée « Cookidoo » (ensuite cela coûte 60€/an ou USD 65/an (si vous avez souscrit à la plateforme internationale)

③ Livre « Basic Cookbook » (avec l'équivalent en français en ligne)

④ Garantie de 2 ans

⑤ Livraison et installation à domicile, avec formation lors d'un Atelier découverte (soit en groupe soit individuel lors de la livraison)



DETAIL DES 3 ACCESSOIRES

NON-INCLUS DANS LE PRIX DE BASE de AED 6 030.

Le COUVRE-LAME EPLUCHEUR (valeur AED 170 ou Offert en cadeau d'hôtesse ou de parrainage)

Ce disque en acier inoxydable (qui se place sur les couteaux) vous permet d'éplucher vos légumes racines sans effort et réussir vos cuissons lentes et sous-vide:

- Épluche jusqu'à 800g de pomme de terre (ou autres légumes racine) en seulement 4 min;
- Protège les aliments à cuire des couteaux
- Préserve les vitamines et minéraux des aliments grâce à la cuisson lente ou sous-vide.



Le DECOUPE-MINUTE (valeur AED 600).

Vous pouvez aussi l'obtenir:

- En cadeau d'hôtesse: AED 300 si la démo chez vous génère 1 vente ou pour AED 350 si elle ne génère pas de vente.
- En cadeau de parrainage: à AED 400.



Réalise 4 types de découpes : râpé fin, râpé épais, rondelles fines ou rondelles épaisses. A vous les parfaites carottes râpées! Adapté à de nombreux ingrédients (fruits et légumes, mais aussi fromages et charcuterie), il procure un gain de temps dans la réalisation de vos recettes.

Facile à nettoyer, il passe au lave-vaisselle et ne salit pas votre bol Thermomix®.

Compatible avec les modèles Thermomix® TM5 et TM6.

Thermomix® Sensor : sonde de cuisson connectée qui mesure en temps réel la température à cœur.

Valeur: AED 600. Vous pouvez aussi l'obtenir:

- En cadeau d'hôtesse: AED 450 si la démo chez vous génère 1 vente ou pour AED 500 si elle ne génère aucune vente.
- En cadeau de parrainage: à AED 450.



Le Thermomix® Sensor se compose de trois éléments :

Thermomètre de cuisine avec précision

La sonde de cuisson se connecte via Bluetooth® au Thermomix® TM6 ainsi qu'à la nouvelle application Cooking Center. Le Thermomix® Sensor transmet continuellement des données pendant le processus de cuisson. Il possède deux unités de mesure, le capteur de température à cœur et le capteur de température ambiante.

Station de charge

Elle charge le Sensor et amplifie le signal provenant du Sensor. Son boîtier magnétique permet une fixation pratique sur la porte du four pendant la cuisson.

Support

Le support en silicone peut être fixé sur les parois du moule, ce qui permet de positionner et maintenir le Sensor lors de la cuisson de plats liquides.

Anatomie du TM6



Le Thermomix® TM6 vous ouvre un monde tout en saveurs



Gagnez du temps

- ✓ Planifier vos repas
- ✓ Générer votre liste de courses
- ✓ Créer des listes personnalisées à VOS goûts



Remplace plus de 20 appareils

- ✓ Des innovations technologiques continues : mode sous vide, cuisson des oeufs ...
- ✓ 12 fonctions et 9 modes qui vous surprendront !



Plus de 8 000 recettes françaises

- ✓ Trouvez de l'inspiration chaque jour avec nos 8 000 recettes françaises
- ✓ Explorez de nouveaux horizons culinaires grâce aux avis



Recettes inratables

- ✓ Cuisine guidée : Avec ses instructions clairement affichées sur son écran, le Thermomix® vous guide pas-à-pas
- ✓ Des vidéos tutoriels "Tour de main" vous guident tout au long de la recette



Simple – 1 bouton et 3 réglages

- ✓ Grand écran tactile
- ✓ Unique bouton
- ✓ Nettoyage facile grâce au mode de pré-nettoyage

thermomix



**CRAQUEZ ENFIN
POUR LE
THERMOMIX®**

VORWERK



Thermomix® TM6 : 4 raisons de lui dire OUI

1.

OUI

au robot multifonction qui fait tout : polyvalent et compact, il remplace à lui seul plus de 20 appareils et propose 12 fonctions pour réussir toutes vos préparations de l'entrée au dessert.

2.

OUI

à une cuisine fait maison au quotidien, rapide, saine, ludique et gourmande.

3.

OUI

à l'inspiration culinaire permanente : plus de 8 000 recettes Cookidoo®, un magazine dédié, une communauté de passionnés.

4.

OUI

à un produit durable, de haute qualité et récompensé.
Découvrez les différents avis Thermomix®.

Les 28 appareils et ustensiles que remplace le Thermomix

Pour la cuisson



Réchaud



Cocotte



Couscoussière



Marmite à
confiture



Casserole



Cuit vapeur

Ustensiles « à main »



Cuillères



Couteaux



Maryse



Sonde à
température



Passoire

Pour la mesure



Bol doseur



Minuteur

« A la force du poignet »



Moulin à
purée



Pilon



Fouet



Râpe



Barrate



Balance



Saucier

Les appareils électriques



Kachoir



Broyeur



Pétrin



Batteur



Sorbetière



Mixeur



Bras
plongeur
à soupe



Blender

thermomix

12 Fonctions/ 9 modes

La plus petite cuisine du monde : compact et polyvalent le Thermomix® TM6 remplace à lui seul plus d'une vingtaine d'appareils.

Il exécute **12 fonctions** pour moudre, hacher, mijoter, fouetter, peser, émulsionner, cuire à la vapeur, mixer, réchauffer, cuire, pétrir, mélanger.

Ces fonctions sont complétées par **9 modes** en accès direct; ce sont des fonctions automatiques qui vous facilitent la cuisine en mode manuel:

- ✧ Balance (par palier de 1g à 1 g jusqu'à 6 kg)
- ✧ Turbo (Pour hacher des ingrédients durs, pendant une durée très courte et une vitesse maximale)
- ✧ Pétrin (Pour pétrir les pâtes lourdes & pâtes levées)
- ✧ Nettoyage (Avec 1-2 litres d'eau, une goutte de produit vaisselle ou un peu de vinaigre, permet le pré-nettoyage du bol après la réalisation de préparation type pâtes, caramel ou lorsque les couteaux sont bloqués par des résidus)
- ✧ Bouilloire (Pour chauffer jusqu'à 1800 g d'eau à une température comprise entre 37-100°C. Idéal par exemple pour la préparation du thé ou des pâtes.)
- ✧ Mixage
- ✧ Cuisson lente (Pour la cuisson d'un maximum de 800 g de viande jusqu'à 8 heures de temps à une température comprise entre 37 et 98°C. Idéal pour les ragoûts et mijotés.)
- ✧ Sous-vide (la cuisson sous-vide des viandes, poissons, fruits et légumes pendant 0-12 heures à une température comprise entre 40 et 85°C permet un résultat tendre et juteux)
- ✧ Fermentation (Ce mode permet la fermentation de yaourts ou la pousse de pâtes.)

LES 12 FONCTIONS DU TM6



Mélanger vitesses 3-5

Thermomix® mixe vos préparations facilement, rapidement et sans effort. Quelques secondes suffisent pour réaliser une sauce ou une pâte.



Mixer vitesses 6-10

Thermomix® assure à toutes vos préparations culinaires une texture idéale: soupes veloutées, purées mousseline, smoothies onctueux.



Emulsionner

Avec Thermomix®, émulsionner une vinaigrette ou une mayonnaise à la perfection est un jeu d'enfant.



Peser

Thermomix® dispose d'une balance digitale intégrée et pèse pour vous les ingrédients au fur et à mesure de la réalisation de la recette.



Cuisson vapeur

Le Varoma vous permet d'optimiser les quantités et de cuire à la vapeur sur 3 niveaux tout en faisant cuire une soupe dans le bol. Vos aliments conserveront ainsi leurs valeurs nutritives.



Moudre et broyer

Moudre ou broyer s'avère enfantin grâce à la puissance du moteur et à la qualité des couteaux du Thermomix®. Fruits à coque, sucre ou fromage à pâte dure, rien de leur résiste.



Mijoter

Pour des plats mijotés à la perfection, les couteaux du Thermomix® mélangent continuellement les ingrédients pour vous.



Fouetter

Besoin de monter des blancs en neige, une crème en chantilly ou un sabayon onctueux ? Insérez le fouet sur les couteaux du Thermomix® et fouettez vitesses 2-4.



Hacher

Thermomix® émince ou hache pour vous, en quelques secondes, oignons, fruits à coque, herbes et légumes.



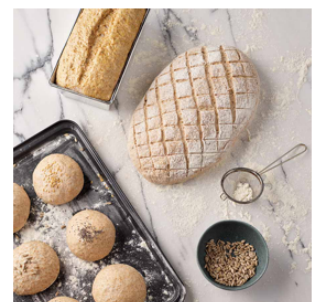
Mets délicats

Réchauffer des mets délicats entre 37 et 95°C : cette fonction s'avère particulièrement utile pour les cuissons nécessitant des températures spécifiques comme la sauce hollandaise ou encore pour faire fondre le chocolat



Cuire

Le bol de mixage du Thermomix® remplace votre casserole en inox pour chauffer, réchauffer, cuire ou rissoler. Thermomix® vous offre une température précise et une vitesse de rotation constante pour des résultats parfaits



Pétrir

Imitez les gestes du boulanger en alternant pétrissage dans le sens des aiguilles d'une montre puis dans le sens inverse. La pâte à pizza est travaillée en deux minutes, sans avoir à vous salir les mains.

Et 9 Modes en Accès direct,

qui sont des fonctions automatiques facilitant la cuisine manuelle au Thermomix.

+ **Balance**

+ **Turbo**

+ **Pétrin**

+ **Nettoyage**

+ **Bouilloire**

+ **Mixage**

+ **Cuisson lente**

+ **Sous-vide**

+ **Fermentation**



Les Accessoires du Thermomix (inclus dans l'achat)



Tous les accessoires passent au lave-vaisselle.

Désassemblez toujours le bol de mixage pour le laver, que ce soit à la main ou au lave-vaisselle. Séchez-le soigneusement en prenant particulièrement garde aux broches à la base avant de le réassembler pour votre prochain repas. Ne JAMAIS remettre le Bol sur la base sans l'avoir réassemblé (Bol + couteaux + base).

- 1- Bloc moteur
- 2 – Base (ou Socle) du Bol
- 3- Broches de contact
- 4- Bol de mélange
- 5- Couteaux avec bague d'étanchéité
- 6- Couvercle du Bol
- 7- Gobelet doseur (qui se fixe sur le couvercle)

Pourvu de marques à 100 ml et 50 ml, il est parfois utilisé pour mesurer les ingrédients liquides. Conçu en matériaux absorbant, il réduit efficacement le bruit de l'appareil. En outre, il s'enclenche dans le couvercle afin d'éviter les cliquetis pendant le fonctionnement (notamment en mode Pétrin ou mixage à hautes vitesses).

- 8 – Garde-boue (anti-splash guard)
- 9- Panier
- 10- Varoma (large panier ovale qui sert à cuire à la vapeur)
- 11- Plateau du Varoma
- 12 - Couvercle du Varoma
- 13- Spatule, utilisée pour racler les parois intérieures du Bol ou pour retirer le Panier grâce à son encoche.
- 14- Fouet , utilisé pour donner du volume (idéal pour les transformer les sorbets en mousse, pour la crème fouettée ou monter les blancs d'œufs en neige).

NE JAMAIS UTILISER LE FOUET A VITESSE SUPERIEUR à 4.

Pour l'insérer:

- Placez le fouet entre les lames et faites-le tourner un quart de tour pour bien le fixer.
- Assurez-vous que le fouet est correctement fixé et ne se détache pas lorsque vous le tirez vers le haut.

FICHE TECHNIQUE

Le bloc moteur :

- Matière plastique de haute qualité

Le bol de mixage :

- Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés
- Capacité maximale de 2,2 litres

Le processeur

- Processeur Quad Core
- 16 GB Flash
- 1GB DDR RAM

Dimensions et poids (sans le varoma)

- Hauteur: 33.5cm
- Largeur: 33.3cm
- Profondeur: 32.6cm
- Poids: 7.7kg

Alimentation secteur:

- 240 V
- Puissance totale: 1500 W
- Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 m

FICHE TECHNIQUE

- Moteur à reluctance sans entretien, puissance 500 W
- Vitesse de rotation progressive des couteaux de 100 à 10 700 tours/ min (vitesse Mijotage 40 tours/min)
- Vitesse intermittente pour le pétrissage
- Dispositif de sécurité : disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur
- Mijotage de 40 tours/min

Le moteur

Le système de chauffe :

- Puissance absorbée de 1000 W
- Protection en cas de surchauffer

La balance intégrée

- Pesée de 5 à 3000 g par tranche de 1 g (avec un poids maximum de 6kgs)

Qu'est-ce que COOKIDOO?

La plateforme de recettes COOKIDOO est une bibliothèque virtuelle de recettes. C'est un extraordinaire outil d'organisation et planification ainsi qu'une incroyable source d'inspiration avec l'accès à plus de 80 000 recettes (testées & validées par Thermomix) dans le monde entier (la plateforme française propose plus de 8 000 recettes mais vous pouvez accéder – par un système de filtres de recherche – aux recettes proposées sur les plateformes des autres pays). Grâce à Cookidoo vous pouvez:

- créer votre propre bibliothèque de recettes et l'organiser par thèmes;
- organiser votre planning de menu en semainier;
- extraire une liste de courses selon vos sélections de recette pour l'imprimer ou la partager en ligne;
- suivre directement sur l'écran de votre TM5 ou TM6 les recettes sélectionnées par vous, et les exécuter ainsi en cuisine guidée.

La création d'un compte Cookidoo est gratuite. Au moment de votre inscription vous recevez en cadeau de bienvenue un accès illimité à toutes les recettes pendant 30 jours.

Lorsque vous connectez pour la 1^o fois votre Thermomix à votre compte Cookidoo, 3 mois supplémentaires vous sont offerts.

Pour maintenir ensuite votre accès à la plateforme à l'issue des 4 mois offerts, un abonnement annuel de 60€ (ou 65 USD si vous êtes abonné sur la plateforme internationale) vous est proposé. Vous pouvez décliner cette offre, mais alors vous devrez cuisiner en « mode manuel » (par opposition à la cuisine guidée qui vous permet de suivre les instructions sur l'écran de votre TM6)

Au quotidien, accédez à Cookidoo® où que vous soyez, directement sur l'écran de votre Thermomix® TM6 ou via smartphone ou tablette (iOS et Android). Vous trouverez exactement la recette que vous aimez, plus rapidement que jamais. Des filtres de recherches ont été ajoutés pour une version optimisée.

Comment ça marche ?

1. Créez votre compte sur cookidoo France <https://cookidoo.fr/foundation/fr-FR> (abonnement annuel 60€) ou bien sur la plateforme internationale <https://cookidoo.international/foundation/en/membership> (dans ce cas l'abonnement vous sera facturé USD 64). Un mois d'accès vous est offert.
2. Connectez votre Thermomix® TM6 (ou activez votre [Cook-Key® sur votre Thermomix® TM5](#)) pour activer [vos 6 mois supplémentaires offerts](#).
3. Accédez à Cookidoo®, naviguez entre les recettes et laissez-vous inspirer ... Dès que vous allumez votre TM6, il met à jour les données de votre compte Cookidoo et vous pouvez ainsi suivre vos recettes à l'écran en mode CUISINE GUIDÉE.



Cuisine en MODE MANUEL

En cuisine manuelle – et par opposition au mode cuisine guidée - vous effectuez vos recettes en les suivant sur une tablette, un livre ou un cahier posé à côté de votre Thermomix.

Et vous actionnez vous même les Icones de Temps / Température / Vitesse pour réaliser la recette.



MODE CUISINE GUIDÉE

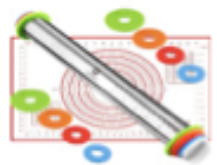
Par opposition à la cuisine en mode manuel, vous exécutez vos recettes en suivant directement les instructions depuis l'écran de votre Thermomix. Vous réalisez alors des recettes sélectionnées au préalable depuis votre compte Cookidoo.

- ✧ Soit vous accédez à l'écran « Cookidoo » en faisant glisser votre doigt vers la droite, et alors vous recherchez directement la recette que vous voulez réaliser. Vous tapez le nom d'une recette, ou vous utilisez le système des filtres pour affiner votre recherche.
- ✧ Soit vous allez dans « Menu », « Semaine » et vous retrouvez votre semainier et son planning de menu (tel qu'alimenté sur votre compte Cookidoo depuis votre téléphone ou tablette). Alors vous cliquez sur la recette que vous voulez cuisiner et suivez les instructions.

Ce mode de cuisine est très intuitif, convivial... et addictif!

VOS CADEAUX À LA CARTE

En acceptant d'accueillir chez vous une DEMO (avec au moins 2 participants pas encore équipés d'un Thermomix) – ou si vous nous recommandez un client - vous avez droit à un cadeau ou à une réduction significative sur l'achat d'un accessoire.

	Item	Description	Selling Price	Discounted Host Price No Sale*	Host price when guest buys TM	Referral Discounted Price
Option 1		Complete Mixing Bowl	AED 1,300	N/A	AED 1,000 1 guest buys AED 800 2 guests buy	AED 1,100
Option 2		Glass Jars for Varoma & Storage	AED 120	FREE	FREE	FREE
Option 3		Sous vide bags and vacuum	AED 250	AED 100	FREE	FREE
Option 4		Travel Bag	AED 390	200	105	195
Option 5		Thermo server	AED 315	200	105	157
Option 6		Thermo server	AED 315	200	105	157
Option 7		Blade cover & Peeler	AED 170	FREE	FREE	FREE
Option 8		Rolling pin	AED 120	FREE	FREE	FREE

Vous êtes déjà équipé? Qu'à cela ne tienne. Vous pouvez choisir d'accueillir chez vous un Atelier, avec vos amis, juste pour le plaisir de passer un bon moment.

Alors j'aurai le plaisir de vous offrir un cadeau d'hôtesse.

A vous de choisir ce qui vous ferait plaisir!

Option 9		The apron	AED 105	FREE	FREE	FREE
Option 10		The cutter	AED 600	AED 350	AED 300	AED 400
Option 11		Choice of a Cookbook / Recipe Chip / Thermomix Brush with Booklet Some of these cookbooks are in French language	AED 200 - 230	FREE	FREE	FREE
Option 12		Thermomix sensor	AED 600	AED 500	AED 450	AED 450
Option 13		Thermomix Japanese knives	AED 120	FREE	FREE	FREE
Option 14		Frying pan 26 cm	AED 580	AED 480	AED 430	AED 430
Option 15		Braise pan 28 cm with lid	AED 785	AED 685	AED 635	AED 635
Option 16		Square pan 28 cm with lid	AED 885	AED 785	AED 735	AED 735

Parce que Cuisiner n'a jamais été aussi simple: Craquez enfin pour le Thermomix.



Votre conseillère Thermomix à Abu Dhabi depuis 2016
SYLVIE VIVIANO CHEHOURI 050 731 26 27

Est là pour vous guider dans votre décision d'achat
(atelier découverte gratuit à la demande) et vous former
à l'utilisation du TM6.

Sylvie Thermomix Advisor@gmail.com

Pages Facebook « Et si nous thermomixions ensemble à
Abu Dhabi? » ou « Thermi Story Abu Dhabi » en anglais
Compte Instagram « Mixing_fun_in_abu_dhabi »

thermomix

Thermomix®, élue Meilleure Marque 2022

Après avoir été élu produit de l'année en 2020, puis reçu le prix des étoiles des Numériques la même année, Thermomix® a reçu une nouvelle distinction avec l'obtention du trophée de "Meilleure Marque 2022". dans la catégorie "robot multifonction ». Le prix vise à récompenser les marques les plus estimées et plébiscitées par les Français.

