



Thermomix®-Fact Dezember

Rund um den sauberen Mixtopf

Klebrige Zutaten vom Mixmesser lösen

Um klebrige Zutaten, z.B. Teig zu lösen, könnt ihr die Turbo-Funktion (oder Stufe 6-10) verwenden, um die Reste an den Mixtopfrand zu schleudern.

Den Thermomix® Spatel nutzen

Der Thermomix® Spatel passt optimal zur Mixtopfform. Damit kannst du alles einfach aus dem Mixtopf entfernen, nachdem du den Trick „an den Rand schleudern“ angewendet habt.

Den Mixtopf trocknen

Wenn du einen ganz trockenen Mixtopf brauchst, der gerade gespült wurde oder aus der Spülmaschine kommt: Einfach Turbo-Funktion mehrmals anwenden und alle Wassertropfen können bequem vom Mixtopf abgetrocknet werden. Oder verwende ein Abtrocknungstuch. Lege das Tuch für 10 Sek. | Linkslauf | Stufe 2 in den Mixtopf und reibe den Mixtopf damit trocken. Danach kannst du das Tuch wieder entfernen. Puderzucker gelingt so einwandfrei.

Vorspülmodus

Bei den Modi des Thermomix® TM6 findest du neu 5 verschiedene Stufen des Vorspülens («Kurz» ist neu hinzugekommen)

Kurz: dauert max. 2 Minuten. Ideal, wenn es schnell gehen soll.

Teig: besonders hilfreich bei klebrigen Teigen

Basis: entfernt Stärke und Speisereste

Fett und Karamell: nach der Zubereitung von Karamell oder fettigen Speisen

Reinigung+: besonders hilfreich gegen braune Stellen am Mixtopfboden, dieses Programm nur mit Essig verwenden

Angebot für alle Neukunden

Bis am 31. Dezember erhält man beim Kauf eines Thermomix® die praktische grüne Gerätetasche dazu. Die grüne Version ist eine limitierte Ausführung. Für einen Aufpreis von CHF 249.- kann man sich oder auch Thermomix® Fans in seinem Umfeld gleich noch Weihnachtsgeschenke dazu kaufen: Einen weiteren Mixtopf, die Messerabdeckung Plus („Peeler“) und den limitierten grünen Spatel.

Weihnachtsgeschenk gesucht?

Seit bald 4 Jahren stellt die Valida in St. Gallen Schweizer Thermomix® Gleitbretter her. Die Valida beschäftigt Personen mit einer Beeinträchtigung und die Herstellung von Gleitbrettern ist ein perfekter Arbeitsauftrag für sie. Bestellungen können direkt über den Onlineshop www.genussteam.ch aufgegeben werden.

Verschenke oder lass dir einen Gutschein für einen Thermomix® Kochkurs schenken. Es sind schon einige Kurse für das Jahr 2023 geplant. So zum Beispiel die zweite Durchführung der Kurse „1001 Nacht – magische Reise in den Orient“ oder „All-in-one Thermomix® Kochkurs“. Interesse an einem Gutschein? Die Kursleitung der entsprechenden Kurse hilft dir gerne dabei. Mehr Infos zu den Kursen findest du unter www.genussteam.ch/veranstaltungen.

Rezeptidee

Alkoholfreier Weisses Glühwein

PORTIONEN: 5 TASSEN À 2,5 DL

Zutaten

7,5 dl Rimus Dry Bianco	3 EL Rohrzucker
400 g Apfelsaft naturtrüb	2 Zimtstangen
200 g Orangensaft	2 Sternanis
Schale einer halben Zitrone	6 Nelken
Schale einer halben Orange	2 Scheibchen Ingwer

Zubereitung

1. Flüssigkeiten in den Mixtopf einwiegen.
2. Gareinsatz in den Mixtopf einhängen und restliche Zutaten in den Gareinsatz geben.
3. Mixtopf verschliessen und 40 Min./85°C/Stufe 1 erwärmen.
4. Gareinsatz mit Hilfe des Spatels entfernen.
5. Glühwein auf 5 Tassen aufteilen und geniessen.

Ich freue mich über deine Nachricht.

