

Die perfekte Welle für Thermomix®

- ▶ Mit der Messerabdeckung für Thermomix® TM5 und TM6, der so genannten „Welle“, kannst du neue Kochmethoden wie Sous-vide Garen oder Slow Cooking ausprobieren und so noch mehr aus deinem Thermomix® holen.
- ▶ Die Abdeckung schützt das Gargut – so können vor allem ganze Fleischstücke perfekt gegart, bis zu 500g Nudeln gekocht oder bis zu sechs Stücke Rinderfilet sous-vide gegart werden.
- ▶ Unter dem Stichwort „Messerabdeckung“ oder in den Kollektionen „Die perfekte Welle“ und „Sous-vide-Garen“ findest du viele Rezepte auf Cookidoo® für dieses besondere Zubehör. Gemüsefond, Rinderfond, Sous-vide Apfel oder Lammhälften mit Speckbohnen sind nur Beispiele für die vielen neuen Möglichkeiten.

▶ © Michaela Tinapp | Mix dir Freude

