genussmix.ch

Ausgabe 58
Juni 2021

# Genussmix Newsletter

FACTS

**Thermomix®-Fact Juni**

**50 Jahre Thermomix® Teil 2**

**Das Menü unserer neuen Vorführung**

Focaccia mit Tomaten
oder
Pizzateig z.B. für Flammkuchen

***

Brokkolisalat mit Pinienkernen
oder
Rohkostsalat
***

Poulet mit Zucchetti-Karotten-Reis
oder
Hackbällchen mit Tomatensauce
***

Fruchtglace

(Einige Sachen erkennt ihr sicherlich wieder. Bewährtes wollten wir unbedingt beibehalten ☺. Natürlich haben wir auch vegetarische, vegane oder laktosefreie Alternativen)

## Neue Vorführung!

Ab dem 1. Juni bieten wir Thermomix® BeraterInnen eine neue Vorführung in der Schweiz an! Konntest du mit deiner Freude und Begeisterung für den Thermomix® schon deine Freunde und Bekannten anstecken? – Dann lass uns eine Vorführung planen und profitiere von einem Gastgebergeschenk*.

(*im Moment noch bieten wir anstatt den bisherigen CHF 100.- Bon für den Gastgeber, den Empfehlungsbon an)

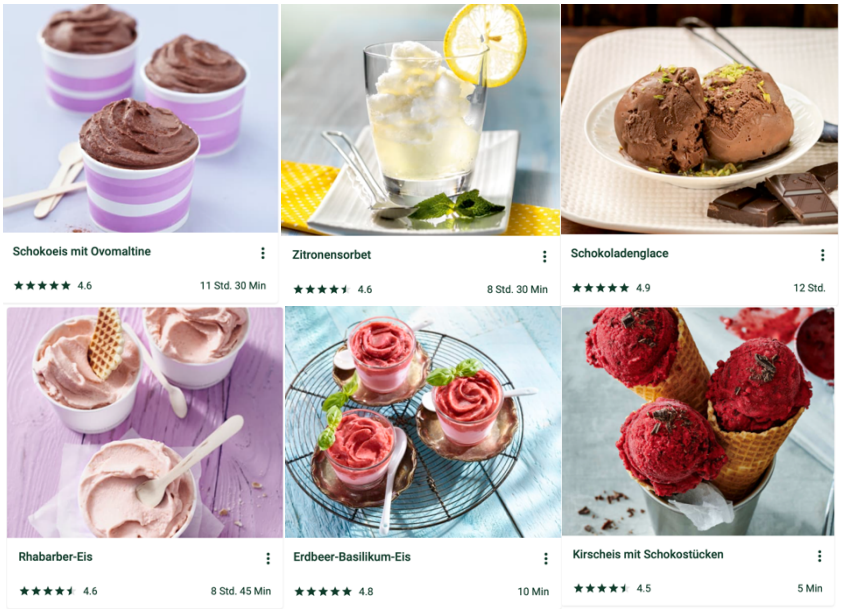
## Software-Update 2.11 für TM5

Das Software-Update 2.11 wird ab dem 25.05.2021 weltweit für alle mit Cook-Key® verbundenen und in Cookidoo® registrierten (auch ohne gültiges Abo) TM5 ausgeliefert. Die Auslieferung erfolgt weltweit nach Zufall, das bedeutet es kann bis zu 3 Wochen dauern, bis das Update auf dem TM5 erscheint. Wir bitten daher um etwas Geduld.
Was beinhaltet das Update? –

- Automatisches Abkühlen: Wie beim TM6 wird auch beim TM5 die Abkühlzeit in zukunft direkt in die Kochzeit integriert und je nach Temperatur und Menge automatisch die letzten 8-20 Sek. zum Abkühlen genutzt. Für Rezepte mit Temperaturen unter 60°C oder geringen Zeiten ist keine Abkühlzeit mehr notwendig.
- Vorspülmodus: Der Modus schliesst sich nun automatisch nach der Verwendung, damit er nicht versehentlich erneut gestartet wird.
- Anzeige von Thermomix® Friend® Rezepten wurde verbessert.

## Sommerzeit-Glacezeit!

Endlich stimmt das Wetter und die Temperatur mit der Jahreszeit überein! Da darf man sich schon das ein oder andere Glace gönnen oder zumindest schon mal die leckeren Glacerezepte für den Hochsommer abspeichern. Hier einige Rezeptvorschläge:




Martina Mattes– mattesmartina@bluewin.ch – 079 587 25 47