

Thermomix®-Kochanlässe

Gerne erinnere ich euch nochmals an unsere anstehenden Kochkurse.

1001 Nacht – Magische Reise in den Orient

8. Oktober

14.00 – 17.30 Uhr

Im KochAtelier Vreny Dörig, Lüchingen

In diesem Kochkurs gehen wir auf eine kulinarische Reise durch ferne, orientalische Länder. Gemeinsam entdecken wir diese exotische Gewürzwelt und zaubern mit Hilfe des Thermomix® aromatisch-intensiv duftende Köstlichkeiten aus 1001 Nacht. Tauche ein in die orientalische Genusswelt und lass dich verzaubern!

All-in One Kochkurs

«Genuss und Inspiration aus dem Thermomix®»

5. November

14.00 – 17.30 Uhr

Im KochAtelier Vreny Dörig, Lüchingen

Wie kreativ nutzt du deinen Thermomix®? Profitierst du vielleicht schon vom ganzen Können deines vielseitigen Küchengerätes? Hat das All-in-One Kochen eventuell schon seinen fixen Platz in deinem Menüplan? Oder fragst du dich allenfalls gerade: «Was ist All-in-One Kochen?»

In diesem Kurs bereiten wir verschiedenste Speisen (Vor-, Haupt- und Nachspeisen) ausschliesslich im Thermomix® zu. Du erhältst inspirierende und wertvolle Tipps und Tricks, welches dein All-in-One Kochrepertoire ergänzt.

Kurskosten und Anmeldeöglichkeit direkt unter www.genussteam.ch/veranstaltungen

Das gab es in der Schweiz noch nie!



Bezahle deinen Thermomix® in 6 Raten ohne Zinsgebühren. Für je CHF 266.50 pro Monat gehört der Thermomix® dir! Weiter bekommt jede Kundin oder Kunde bis Ende Oktober als Geschenk die Messerabdeckung Plus als Geschenk dazu.

Messerabdeckung Plus «der Peeler»

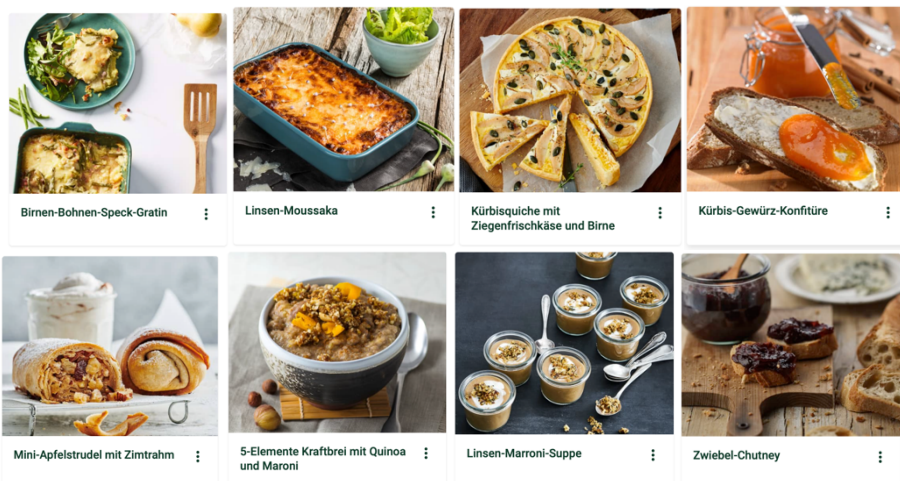
Diese Messerabdeckung vereint drei Funktionen:

Sous-vide-garen: Die Thermomix® Messerabdeckung Plus kann im Linkslauf fürs sous-vide-garen von Fleisch, Fisch und Gemüse eingesetzt werden. Saftige Ergebnisse durch langes Garen im Vakuum-Beutel bei niedrigen Temperaturen – das ist Genuss auf höchstem Level. Durch die gewölbte Oberfläche der Messerabdeckung Plus wird das Gargut sanft bewegt und gleichmässig gegart.

Slow Cooking: Auch bei der Zubereitung von köstlichem Pulled Pork oder leckerem Gulasch unterstützt dich die Thermomix® Messerabdeckung Plus: Im Linkslauf während dem beliebten Modus Slow Cooking!

Schälen: Im Rechtslauf kommt die raue Seite zum Einsatz und entfernt die Schale von Kartoffeln. Und das direkt im Mixtopf! Geschälte Kartoffeln eignen sich besonders zur Weiterverarbeitung zu Kartoffelstock oder -gratin.

Herbstideen – für jeden was dabei



Ich freue mich über deine Nachricht.

Thermomix® Tipp Oktober



Quelle Bild: tmix.info