



Thermomix®-Fact Mai

Der Peeler ist endlich da!!

Ab dem 5. Mai ist der Peeler (oder auch Messerabdeckung Plus) bei uns in der Schweiz erhältlich.



Online unter www.vorwerk.ch

Der Peeler vereint 3 Funktionen:

Peelen: Im Rechtslauf kommt die raue Seite zum Einsatz und peelt die Schale von Kartoffeln direkt im Mixtopf. Gepeelte Kartoffeln eignen sich besonders zur Weiterverarbeitung, wie etwa Pürees oder Gratins.

Sous-vide-garen: Weiterhin kann die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler im Linkslauf Fleisch, Fisch und Gemüse sous-vide-garen. Saftige Ergebnisse durch langes Garen im Vakuum-Beutel bei niedrigen Temperaturen – das ist Genuss auf höchstem Level. Sanft wird dabei der Beutel durch die Messerabdeckung bewegt.

Slow Cooking: Auch köstliches Pulled Pork oder Gulasch zaubert der Thermomix® dank Messerabdeckung mit Peeler weiterhin im Linkslauf: Im beliebten Modus Slow Cooking!

Wir bereiten gemeinsam einen Brunch zu!

Wie wäre es mit einer Thermomix® Vorführung am Morgen? Und gemeinsam mit deinen Gästen bereiten wir Köstliches für einen Brunch zu?



Wähle 3 bis 4 dieser Köstlichkeiten aus und gemeinsam zaubern wir einen feinen Brunch. Wenn du im Monat Mai eine Vorführung mit drei Gästen planst, dann erhältst du als Gastgeber neben dem Bon von 100.- auch noch 6 Monate Cookidoo® dazu.

Muttertags Geschenk: Zeit mit dir

Besucht gemeinsam unseren Summer-Kochkurs: Lasst euch gemeinsam von tollen Sommerrezepten inspirieren und genießt die zubereiteten Speisen bei einem feinen Glas Wein.



Anmelden dürft ihr euch direkt bei mir oder über unsere Webseite www.genussteam.ch.

Muttertags Essen geplant?

Lass dich für einen Brunch von den obigen Rezeptideen inspirieren. Auf der Suche nach etwas anderem? Dann lass dich von diesen drei Kollektionen zum Thema Muttertag inspirieren:

