

Démonstrations Thermomix et Ateliers de cuisine

Démonstration Thermomix

La cuisine est un moyen , à la fois de se retrouver en famille mais également de partager des moments de loisir , de convivialité et de gourmandises réconfortantes.

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? C'est le moment, offrez-le-vous et grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles...Facilement transportable, le Thermomix vous permettra de profiter pleinement de vos vacances. Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée.

Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos repas de tous les jours comme de vos menus de fêtes! Découvrez une petite partie de ses possibilités en vidéo en fin d'article...

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison (pour les TM6)!

Vous désirez assister à une démonstration gourmande? Alors appelez-moi au **0477 57 11 98**



Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent à Waterloo. Je peux également me déplacer chez vous.

Je peux vous proposer des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois
d'Avril 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre
demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur Thermomix (plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple

démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98** (y compris le week end et jours fériés).

gourmantissimes@gmail.com

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Au mois d'Avril 2025, vous profitez des promotions suivantes

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais (uniquement pour le TM6)!

· Au mois d'Avril 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou passez une précommande pour le TM7 qui sortira mi avril 2025

1/ Pour le TM6



TM6

▪ Contenu



Thermomix® blanc (valeur € 1.499)



1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)



1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)



1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)



1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)



1 x Thermomix® Spiralizer (valeur € 29)



2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)



€1 499 (au lieu de € 2 306) – € 807

de CADEAU

Possibilité de payer en 2 ou 3 mensualités sans frais (seulement pour le TM6)!

2/ Pour les précommandes du TM7

Etant conseillère agréer Thermomix vous pouvez uniquement précommander et acheter le nouveau Thermomix® de Vorwerk en me contactant soit au 0477 57 11 98 soit par mail à gourmantissimes.com.



Quoi de neuf avec le Thermomix® TM7 ? En quoi diffère-t-il du TM6 ?

Le nouvel appareil présente un design moderne et mince, une isolation thermique, un moteur très silencieux, un bel écran tactile de 10 pouces et un Varoma® avec 45 % d'espace vapeur en plus.

Il vous offre une toute nouvelle expérience de cuisine guidée. Le mode dorage est également disponible en cuisson manuelle avec le nouveau Thermomix® TM7, tandis que dans le TM6 il n'est disponible qu'avec les recettes existantes, en Cuisson Guidée utilisant le réglage haute température.

Le prix du TM7 est de 1549 euros

Pourquoi commander maintenant ?

Si vous souhaitez être parmi les premiers à découvrir la

cuisine du futur, nous vous recommandons de commander dès maintenant le nouveau Thermomix® TM7. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.

Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement peut être effectué par virement bancaire. Je vous donnerais toutes les informations pour la commande et paiement de votre TM7.

Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons débuteront à partir du 7 avril. En raison de la forte demande, le délai de livraison peut varier. Commandez maintenant pour sécuriser votre exemplaire lors de la première vague de livraisons. Les livraisons seront effectuées dans l'ordre de la commande.





TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking

6.8" screen

Powerful motor

Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl

Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes

17 modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,279 (UK) €1,499 (IRE)
£1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)

Special Offer

Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover & Peeler for FREE.

Single payment
(includes free extended warranty)

Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit

Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest

Delivery within 3-5 working days

Improved, smarter Guided Cooking

10" screen

Powerful, but silent motor

Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot

Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download

20 modes, including new Open Cooking, Steaming and open Browning modes

3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®

£1,349 (UK) €1,599 (IRE)
£1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)

Single payments only

Delivery within 14 weeks

Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, Christophe Michalak...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes

- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit génie de la cuisine:



risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



Agneau et sa crème d'ail
(Recette TM6, cuisson sous
vide)



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par

Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands...

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés)**.

gourmantissimes@gmail.com

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Commandez directement au 0477 57 11 98...N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Au mois de mai 2024,

1/ Le Thermomix TM6 Blanc

The image is a promotional advertisement for the Thermomix TM6 Blanc. It features a white Thermomix TM6 blender in the center, with a small booklet titled 'TM6: Het beste allemaal in één model' (TM6: The best of all in one model) placed next to it. The background shows a plate of food, including what looks like dumplings and a bowl of soup, suggesting the machine's culinary capabilities. The text 'thermomix' and 'since 1978' is visible in the top left corner of the image area.

PROMO AVRIL

Thermomix TM6 (blanc) + TM6 Modes Booklet* **GRATUIT**

*Libre choix de la langue du livre - NL & FR

€1499,00

Thermomix TM6 (blanc)
 1 x Thermomix® Sensor
 gratuit (au lieu de 149,00€)
 1 x Thermomix® Cutter
 gratuit (au lieu de 125,00€)
 Thermomix TM6 blanc
 1499,00€ au lieu de 1733,00€

Avec le **Sensor Thermomix**, vous n'avez plus besoin de deviner les températures de cuisson idéales pour cuire du pain et des gâteaux ou préparer du poisson et de la viande. Profitez d'une précision sans effort et améliorez votre expérience culinaire avec des relevés de température en temps réel directement sur votre centre de cuisson TM6 ou via l'application mobile Cooking Center Thermomix. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**



Thermometre Sensor

Le **Cutter** offre des options de coupe et de râpage en deux épaisseurs. Que vous ayez besoin de fines tranches de concombre ou d'épaisses tranches de pommes de terre pour le gratin Dauphinois, le Cutter le fait pour vous en quelques secondes. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

Émincer, râper et trancher vos ingrédients devient simple et rapide. Fini les corvées !



LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

LE THERMOMIX®

- Deux nouveaux modes intégrés à l'appareil : découper et râper
- Une sélection de recettes Cookidoo® dédiées

Compatible avec TM5 et TM6

Organisez votre atelier culinaire avec vos ami(e)s et gagnez des cadeaux

Invitez vos ami(e)s et vos proches chez vous pour expérimenter et déguster ensemble des recettes gourmandes Thermomix en apprenant à maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes.com

Lors du mois de mai 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **30/01/2024** si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois de mai 2024

un Cutter (une fois par une hôtesse/hôte)

Pourquoi me choisir comme conseillère?

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une très grande expérience de l'appareil.
- Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutien et des conseils en cuisine même après l'achat de votre Thermomix
- Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années
- Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx...)
- Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés
- Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Voici quelques témoignages:

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Pas d'attente de livraison...Votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98!

Danielle Lions

0477 57 11 98

gourmantissimes@gmail.com

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

Et quelques recettes personnelles réalisées en toute facilité grâce à ce petit génie de la cuisine:



Bûche Moka



Moules au curry rouge et
coriandre (recette
Thermomix) au curry rouge



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Bœuf asiatique et ses petits
légumes (recette Thermomix
TM6)



soupe poireaux menthe

Thermomix



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Velouté fruitée de céleri (recette Thermomix)



Poulet provençal (recette Thermomix)



Mousse au chocolat sans œuf
(recette Thermomix)



Agneau et sa crème d'ail
(Recette TM6, cuisson sous vide)



Pain nuage Thermomix



Sauce verte



TM6