

# Où acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Mars 2023

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? 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... 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 menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

**Appelez-moi au 04 77 57 11 98**

**Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!**

Si les dates proposées pour ce mois ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également 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).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

- lundi 27 février à 18h30
- mardi 28 février à 18h30
- mercredi 29 février à 18h 30
- lundi 6 mars à 18h30
- mardi 7 mars à 18h30
- mercredi 8 mars à 18h30
- jeudi 9 mars à 18h30
- vendredi 10 mars à 18h30
- samedi 11 mars à 12h
- lundi 13 mars à 18h30
- mardi 15 mars à 18h30
- mercredi 16 mars à 18h30
- jeudi 17 mars à 18h30
- lundi 20 mars à 18h30
- mardi 21 mars à 18h30
- mercredi 22 mars à 18h30
- jeudi 23 mars à 18h30
- vendredi 24 mars à 18h30
- undi 27 mars à 18h30
- mardi 28 mars à 18h30
- mercredi 29 mars à 18h30
- jeudi 30 mars à 18h30
- vendredi 31 mars à 18h30

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](mailto: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.**

**De plus en Mars 2023, vous profitez de la promotion suivante**

**OPTION 2: AVEC L'ACHAT DE 1 x TM6 => BOL DE MIXAGE SUPPLEMENTAIRE A LA MOITIÉ DU PRIX**

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 1399,00€)
- ▶ 1x Thermomix® bol de mixage (d'une valeur de 245,00€) à moitié prix (= €122,50 supplémentaire)

**@ 1521,50€ au lieu de €1644,00**

**OPTION 1: AVEC L'ACHAT DE 2X TM6 => 1 FRIEND GRATUIT\***

- ▶ 2 x Thermomix® TM6 avec livre (d'une valeur de 2798,00€)
    - ▶ 1x Thermomix® Friend (d'une valeur de 420,00€)
- @ 2798,00€ au lieu de 3218,00€.**

**Si le client ne souhaite pas bénéficier de notre pack, il peut toujours acquérir le Thermomix® TM6 AVEC LIVRE à 1399,00€ ou SANS LIVRE à 1369,00€.**

## **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

**Lors du mois de Mars 2023 les cadeaux sont les suivants:**

**A. Si vous êtes nouveau(elle) client(e) organisant une démo de base chez vous en tant qu'hôte, où sont présents au moins 3 invités de domiciles différents, vous recevrez un bon cadeau de 25,00 € par thermomix vendu (avec un maximum de 3 bons)**

**B. Lorsqu'un client existant (ayant acheté un TM5 ou TM6 auprès de Thermomix Benelux avant le 31/10/2022 inclu) organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités de différents domiciles présents et au moins 1 Thermomix® est vendu, le client existant, durant le mois de janvier, aura **LE CHOIX** entre **DEUX POSSIBILITÉS** :**

**1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)**

**2. OU un CUTTER (une fois par hôte)**

- Avec 1 vente de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte peut acheter le nouveau Cutter\* (d'une valeur de 125 €) avec une remise de 50 %.
- Avec 2 ventes de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte reçoit le nouveau Cutter\* gratuitement.

\*Livraison du cutter possible dès qu'il est en stock au Benelux (estimation de février à mars 2023).

## **TERMES ET CONDITIONS**

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu pendant la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas

\*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du

fromage et plus encore !

# 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

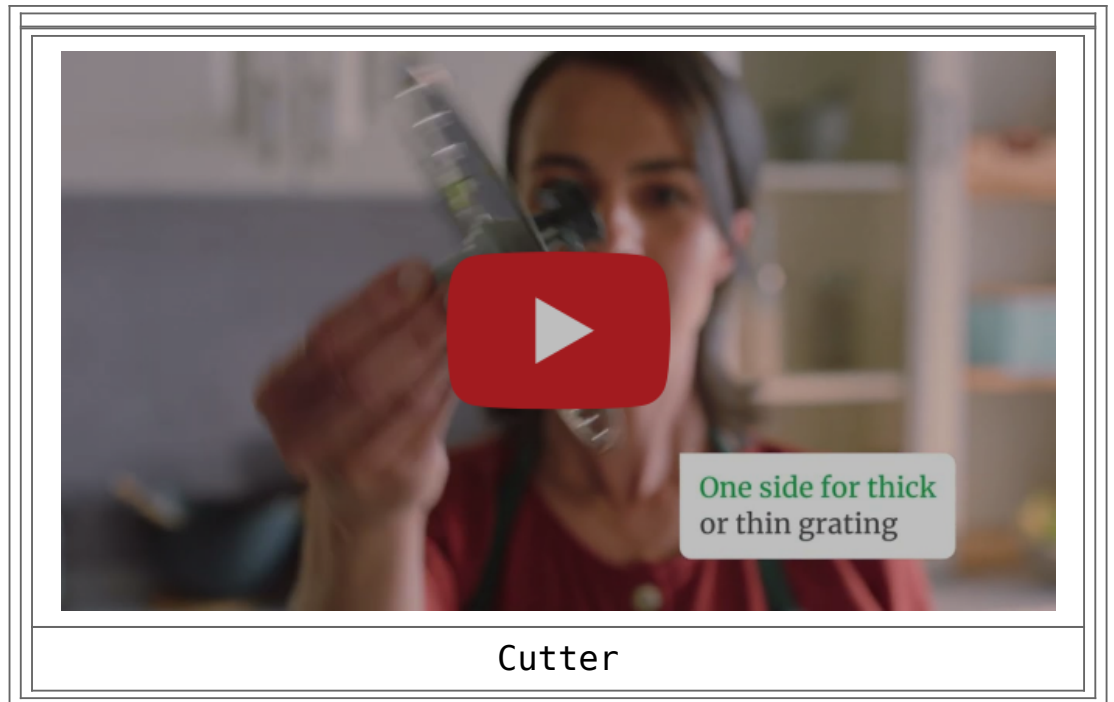
## ● LE BOL DE DÉCOUPE

- 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



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



Bavaois 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.