

# Où acheter un Thermomix TM7 en Belgique promotion Septembre 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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 grand 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!**



TM7

**Impatient? Commandez directement au 0477 57 11 98...**

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.

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

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

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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM7( 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...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

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

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)**

**Au mois de septembre 2025 le TM7 à  
1549 euros**

**Possibilité de paiement en 3 fois  
sans frais**

**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

**Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?**

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

**Quand vais-je recevoir mon TM7 ?**

Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





# 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

**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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



**Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.**

Un cadeau devenu indispensable. Avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée, la cuisson des œufs parfaite, la variété des recettes et la créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de temps! Ce que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ». Un enthousiasme partagé

Filipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

**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



Bavaoisi 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'électrocution.

---

# Comment acheter un Thermomix TM7 en Belgique promotion Aout 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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!**



TM7

**Impatient? Commandez directement au 0477 57 11 98...**

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.

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

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

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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM7( 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...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

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

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)

**Au mois d'aout 2025 le TM7 à 1549  
euros**

**Possibilité de paiement en 3 fois  
sans frais**

**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

**Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?**

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

**Quand vais-je recevoir mon TM7 ?**

Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





# TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	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®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p><b>Special Offer</b> Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover &amp; Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

**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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



**Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.**

Un cadeau devenu indispensable Installée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée. Cuisine maison et créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de temps Ce que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ». Un enthousiasme partagé Filipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

**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



Bavaoisi 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 dom

---

## **Tableau des températures de cuisson pour la cuisson sous vide basse température au Thermomix**

Le mode de cuisson sous vide basse température est une mode de cuisson qui va vous permettre de cuisiner comme un professionnel.

Et bien sûr votre TM7, ce fantastique robot culinaire ( ainsi que l'ancien TM6) possède le programme « Sous vide » qui va vous permettre de faire des cuissons fabuleuses , comme un grand chef.

### **Qu'est ce que la cuisson sous vide basse température**

C'est une méthode de cuisson sous vide basse température

révolutionnaire, utilisée par les chefs de restaurants depuis déjà quelques années.

Peu à peu elle arrive dans nos cuisines ménagères et c'est un plus extraordinaire dont il serait vraiment dommage de se passer.

La technique est en fait assez simple: l'aliment est mis dans un sachet sous vide à l'aide d'une machine à emballer sous vide et cuit dans un bain marie dont on peut régler la cuisson au degré près. Cette cuisson s'effectuant à des températures beaucoup plus faibles ( en général aux alentours de 55 à 65 ° pour les viandes et poissons, 85° pour les légumes plus durs - carottes, pommes par exemple-) elle nécessite un temps plus long mais contrôlé. Un peu de patience dans ce monde de vitesse mais quel résultat au final!

Il faut savoir que cuisson sous vide, cuisson sous vide basse température sont des qualifications qui désignent exactement ce même mode de cuisson.

Pour plus d'explication sur cette cuisson particulière cliquez [ici](#).

### **De quel matériel avez -vous besoin?**

Bien sur une sous videuse pour mettre vos aliments sous vide. je vous conseille la marque « Foodsaver »



FoodSaver Machine Sous Vide avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter, fonction marinade, inclus sacs de mise sous vide assortis et adaptateur intégré [FFS017X ]

Mais également un disque spécial , le couvre lame éplucheur , à placer dans le bol- sur les lames de coupe. Vous pouvez l'acheter en ligne sur le site officiel Thermomix Belgique en cliquant [ici](#).

**Exemples de recettes que vous pouvez réaliser avec ce mode de cuisson. Cliquez sur les noms pour accéder aux recettes**

Thon basse température et espuma de chou romanesco

Carpaccio surprise d'ananas

Roulé de dinde ail des ours et oignon confit

Poire, crumble chocolat et crème anglaise

## LES TABLEAUX de TEMPERATURES

Vous êtes très nombreux à rechercher les températures en fonction des aliments pour la cuisson sous vide basse température à l'aide de votre Thermomix . Voici donc des tableaux indicatifs:

### Volaille

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de poulet	2,5 cm	63	1,5 h	3 h
Cuisse de poulet	Entière	74	2 h	6 h
Cuisse de poulet (effilochée)	Cuisse entière	74	6 h	8 h

### Fruits de mer

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Gambas	Entier	58	30 min	1 h
Calamar	Entier	60	45 min	1,5 h
Homard (queue)	Entier	54	45 min	1,5 h
Moules	Entier	85	30 min	1 h

## Bœuf

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Steak (bien cuit)	2,5 cm	65	1,5 h	2 h
Steak (à point)	2,5 cm	54	1,5 h	2 h
Steak (saignant)	2,5 cm	50	1,5 h	2 h
Burger	2 cm	58	45 min	1,5 h
Boulette de viande	150 g	65	1 h	2 h
Côte de bœuf (à point)	3 cm	54	1,5 h	3 h
Ragoût de bœuf	500 g	78	12 h	12 h

## Légumes

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Pomme de terre	2–3 cm	90	90 min	2 h
Asperge	2 cm	85	45 min	1,5 h
Betterave	Entière	85	3 h	3 h
Brocoli (fleurettes)		85	30 min	1 h
Haricots verts	Entier	85	45 min	1,5 h
Carotte	1–2 cm	85	1 h	2 h

## Poisson

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Filet de cabillaud	2,5 cm	54	30 min	1 h
Filet de saumon (bien cuit)	2,5 cm	52	45 min	1,5 h
Filet de saumon (mi-cuit)	2,5 cm	46	45 min	1,5 h

## Porc

Type	Épaisseur/Poids	Temp. (°C)	Temps	Temps max.
Poitrine de porc	500 g	80	12 h	12 h
Côtelette	2,5 cm	60	1 h	2 h
Filet mignon	2,5 cm	60	1 h	2 h
Épaule de porc (effilochée)	750 g	74	12 h	12 h
Joue de porc	500 g	82	12 h	12 h

---

# Où acheter un Thermomix TM7 en Belgique promotion juin 2025

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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!**



TM7

**Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! 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.

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

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

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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM7( 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...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

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

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)**

## **Au mois de juin 2025 le TM7**

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

## Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

## Quand vais-je recevoir mon TM7 ?

Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





# TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	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®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p><b>Special Offer</b> Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover &amp; Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

**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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



**Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.**

Un cadeau devenu indispensable Installée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée. Cuisine maison et créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de temps Ce que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ». Un enthousiasme partagé Filipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

**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 dom

---

## **Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Mai 2025**

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM7 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!**



TM7

**Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous (uniquement pour les TM6)! 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.

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

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

**APPAREILS DE STOCK (TM6) donc pas de délai de livraison ou commandez dès maintenant le nouveau TM7 !**

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).

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 ( 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...

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

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

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).

**Au mois de Mai 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou optez pour le tout nouveau TM7!**

## **1/ Pour le 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 leTM7**

**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

**Quels moyens de paiement sont acceptés pour la commande TM7 ?**

Le paiement doit être réalisé par virement bancaire.

**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. Les livraisons seront effectuées par ordre des commandes.





# TM6 VSTM7 Comparison



Step-by-step Guided Cooking	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	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®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p><b>Special Offer</b> Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover &amp; Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

**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:

Filipa, maman active, mise sur son Thermomix® en cuisine



**Filipa, 35 ans, d'origine portugaise et installée au Luxembourg depuis la petite enfance, est maman active et passionnée de cuisine. Depuis près de 10 ans, elle ne jure plus que par son Thermomix® en cuisine. Entre simplicité, rapidité et créativité, elle partage son quotidien culinaire avec le TM6.**

Un cadeau devenu indispensable Installée à Waldbillig avec son mari et leurs deux enfants, Filipa mène une vie bien remplie entre famille et travail dans le secteur de l'emploi. Elle a découvert le Thermomix® grâce à une amie : « Je voyais tout ce qu'elle préparait facilement, cela m'a tout de suite intéressée ». En 2014, pour ses 25 ans, son mari lui offre le TM5 : « Ce cadeau a vraiment changé ma manière de cuisiner », confie-t-elle. L'arrivée de son premier enfant un an plus tard a renforcé son attachement à l'appareil, parfait pour les soupes, purées et plats maison. Du TM5 au TM6 En juin 2023, séduite par les nouvelles fonctionnalités, Filipa adopte le TM6 accompagné du Thermomix® Friend. « J'utilise tous les jours le TM6 avec son deuxième bol. J'ai même revendu mon TM5 », explique-t-elle. Filipa apprécie particulièrement la cuisson vapeur pour les légumes des enfants, ainsi que la balance intégrée. Cuisine maison et créativité



Avant d'avoir le Thermomix®, Filipa aimait cuisiner, mais manquait souvent de temps ou d'inspiration. « Aujourd'hui, je fais du pain, des glaces, des jus, des beignets maison... facilement. Sans Thermomix®, je n'aurais jamais pensé à toutes ces recettes ». Ses enfants raffolent de ses créations : pancake, gâteau à l'orange, pâtes, soupes veloutées... « Mon fils adore la soupe de brocoli après son entraînement de foot », confie Filipa.

Un vrai gain de temps Ce que Filipa apprécie le plus ? La liberté : « Quand je rentre du travail, je lance une recette et je peux m'occuper des enfants pendant que l'appareil cuisine. Cela me fait gagner un temps précieux ! » Elle ajoute avec enthousiasme : « Emincer des restes de poulet en quatre secondes, sans effort, c'est vraiment génial. Avant, cela me prenait beaucoup plus de temps ». Un enthousiasme partagé Filipa a convaincu amies et proches : « Toutes mes amies l'ont acheté après avoir vu à quel point il simplifiait ma vie en cuisine au quotidien. Et même ma mère veut s'en acheter un ! », confie-t-elle. Concernant le prix, Filipa est catégorique : « Quand on l'utilise autant que moi, l'appareil vaut chaque centime ».

**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.

---

**Découvrez le nouveau TM7 dans mon atelier culinaire et laissez-vous séduire par ses capacités uniques**

**Découvrez le nouveau TM7 en exclusivité dans mon atelier culinaire et laissez-vous séduire par ses capacités uniques.**

Pour cela contactez moi vite au 0477 57 11 98 ou sur [gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)

Choisissez le jour et l'heure à votre convenance , je m'adapte à vos horaires y compris le week end.

Après des mois d'attente et de nombreuses spéculations, Vorwerk dévoile son tout dernier bijou technologique : le Thermomix TM7. Ce nouveau modèle incarne une véritable révolution culinaire grâce à ses nombreuses innovations.



### Pourquoi choisir le TM7 ?

- **Design élégant et compact** : Plus raffiné que jamais, il s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines modernes.
- **Performance accrue** : Un moteur plus puissant et une technologie avancée pour des préparations rapides et précises.
- **Silence remarquable** : Profitez d'un appareil ultra-silencieux, idéal pour cuisiner à toute heure sans

déranger votre entourage.

- **Écran XXL tactile** : Avec une interface intuitive et entièrement tactile, même les doigts mouillés ne sont plus un obstacle.

Six ans après le succès du TM6, le Thermomix TM7 redéfinit les standards des robots-cuiseurs haut de gamme.

**Rejoignez-moi pour révolutionner votre cuisine !**

Avec le Thermomix TM7, préparez facilement des plats sains, variés et gourmands sans effort ni surveillance. Faites un pas vers une alimentation équilibrée tout en gagnant du temps au quotidien.

Réservez votre place dès maintenant pour découvrir le futur de la cuisine avec Vorwerk !

---

## **Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Avril 2025**

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 ? 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!**

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

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).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

**.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 TM6 ( 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)**

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  
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**

### 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](mailto: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	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	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®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p><b>Special Offer</b> Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover &amp; Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

**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.

---

**Comment acheter un Thermomix  
en Belgique, Démonstrations  
et ateliers culinaires en**

# Mars 2025

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 ? 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!**

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

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).

Si vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

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

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 ( 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)**

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 Mars 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue pour le TM6! Ou passez une précommande pour le TM7 qui sortira en avril 2025**

## **1/ Pour le 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](mailto: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	Improved, smarter Guided Cooking
6.8" screen	10" screen
Powerful motor	Powerful, but silent motor
Includes Varoma®, spatula and stainless-steel bowl	Includes larger Varoma®, improved spatula, mixing bowl with insulation cover and built-in slider foot
Includes 120 free pre-loaded Guided Cooking recipes	Includes 200+ free Guided Cooking recipes to download
17 modes	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®	3-month free Cookidoo® trial and access to over 100,000 recipes on Cookidoo®
<p>£1,279 (UK) €1,499 (IRE) £1,065.83 (GU) £1,119.12 (JER)</p> <p><b>Special Offer</b> Buy the TM6 and get the Cutter, Spiralizer, mixing bowl and Blade Cover &amp; Peeler for FREE.</p>	<p>£1,349 (UK) €1,599 (IRE) £1,124.17 (GU) £1,180.38 (JER)</p>
<p>Single payment (includes free extended warranty)</p> <p>Interest-free payment plan up to 12 months with £1/€1 deposit</p> <p>Novuna finance up to 36 months (UK only) at 14.9% interest</p>	Single payments only
Delivery within 3-5 working days	Delivery within 14 weeks

**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.

---

**Vous l'attendiez tous! Et le  
voici enfin dévoilé...Le tout  
nouveau TM7**

Vous l'attendiez tous! Et le voici enfin dévoilé...



**Où puis-je acheter un TM7 ?**

**Etant conseillère agréée 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](mailto: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. La balance intégrée pèse jusqu'à 3000 g.

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. Nous nous attendons à un délai de livraison plus long. 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.

## **Quand puis-je espérer une livraison ?**

Vous pouvez suivre l'état de livraison de votre TM7 une fois votre commande confirmée. L'e-mail de confirmation de votre commande contient un lien qui vous amène vers une page Web où vous pouvez suivre le délai de livraison.





# 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

thermomix  
VORWERK

