

Hallo, ik ben de **nieuwe Thermomix® TM7**



Prettige dag, Thermomix® chef-kok				
Trending nu		Desserts voor jou		
				
Ragout-knollen met gemengd brood	Veganistische Paddenstoelenkom	Veganistische Crème Brûlée	Kaasvla met rode bessen	
5.0 ★ (1)	4.5 ★ (10)	4.0 ★ (4)	4.5 ★ (4)	
34 uur 30 min	1 uur 20 min	4 uur 45 min	5 uur	
Alledaagse recepten voor jou				



Welkom

Welkom bij de volgende generatie van Thermomix®! Jouw Thermomix® TM7 is hier om je kookervaring te revolutioneren. Het draait allemaal om jou – jouw levensstijl, jouw unieke smaken en jouw kookstijl. De nieuwe Thermomix TM7 is ontworpen om zich aan te passen aan jouw persoonlijke voorkeuren en maakt je dagelijkse routine eenvoudiger. Of je nu snelle maaltijden bereidt of Michelin-waardige gerechten thuis maakt, Thermomix® is er voor jou, je vrienden en je familie.

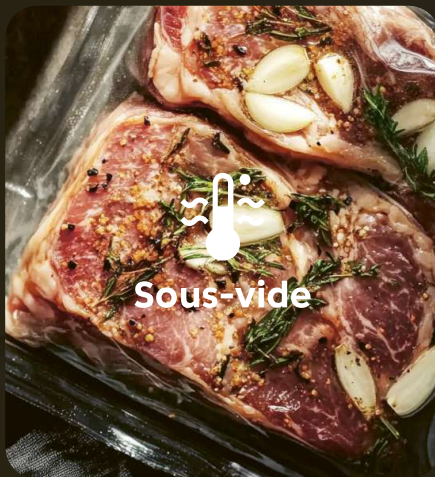
Ze zeggen dat je je familie niet kunt kiezen, maar met Thermomix® kan dat wel. Je bent nu onderdeel van een wereldwijde gemeenschap van gepassioneerde koks, allemaal verbonden door hun liefde voor Thermomix®. Je zult al snel ontdekken dat deel uitmaken van deze gemeenschap en koken met Thermomix® een van de beste keuzes is die je hebt gemaakt. Laat deze pagina's je inspireren en omarm de vreugde van het deel uitmaken van een levendige, nieuwe culinaire wereld.

Ontdek nieuwe mogelijkheden, leer spannende recepten op Cookidoo®, en bereid gerechten waarvan je nooit had gedacht dat je ze onder de knie zou krijgen. Jouw Thermomix® TM7 groeit met je mee en blijft zijn mogelijkheden uitbreiden. Blijf nieuwsgierig en maak je klaar om de "wauw"-factor te ervaren.

Welkom bij jouw nieuwe culinaire avontuur!

A young woman with her hair in a bun, wearing a maroon zip-up jacket, is garnishing a bowl of steaming potatoes. She is in a kitchen with wooden shelves and a window in the background. Another person is visible in the background. The text "Hou jij van koken?" is overlaid on the image.

Hou jij van koken?



Sous-vide



Klaar vanaf de start!



Fermentatie



Jouw
alles-in-één
sous-chef.

Met meer dan
20 modi en
functies.



A woman with dark, wavy hair and freckles is cooking in a kitchen. She is wearing a white, short-sleeved, ribbed top. She is holding a large white pot with a black handle and is stirring the contents with a wooden spoon. Steam is rising from the pot. In the background, there is a kitchen counter with a blue kettle and a white container. The text "Inspiratie nodig? Maak je dagelijks leven eenvoudiger." is overlaid on the image in a white, sans-serif font.

Inspiratie nodig?
Maak je dagelijks leven eenvoudiger.

thermomix
VORWERK

Let's go ... Cookidoo®

De Thermomix® TM7 en Cookidoo® komen samen om de ultieme Thermomix®-ervaring te creëren. Begin je culinaire reis met 200 gratis recepten die inbegrepen zijn in het startpakket en krijg toegang tot meer dan 100.000 extra recepten om te ontdekken. Of je nu de intuïtieve functie voor Begeleid koken stap voor stap volgt of je fantasie de vrije loop laat met freestyle koken, de keuze is aan jou!



Scan de QR-code om direct naar Cookidoo® te gaan



Dit zijn wij. Dit is Thermomix®

Wat jou drijft of **waar je van houdt ...**



We geloven in de kracht van **eigen creaties**



Onze keukens bieden ons een blik op de wereld



A man with a beard, wearing a yellow hoodie, is shown in profile, drinking from a spoon. In the foreground, a dark blue thermal mug is visible. The background features a glass pitcher filled with a brown liquid, a bowl of bread, and a small dish with a spoon, all on a light-colored surface. The text "Met eenvoudige ingrediënten creëren we **magie**" is overlaid in white, with a small "13" to the right.

Met eenvoudige ingrediënten creëren we **magie** 13



Er is altijd een plek aan onze **tafel**





Elk seizoen biedt een overvloed aan
gezonde keuzes



We vieren onze **eigenheid**





Wij schakelen moeiteloos over naar
chef-modus



...Thermomix® staat **aan jouw zijde**





slim
eenvoudig
ontworpen
inspirerend

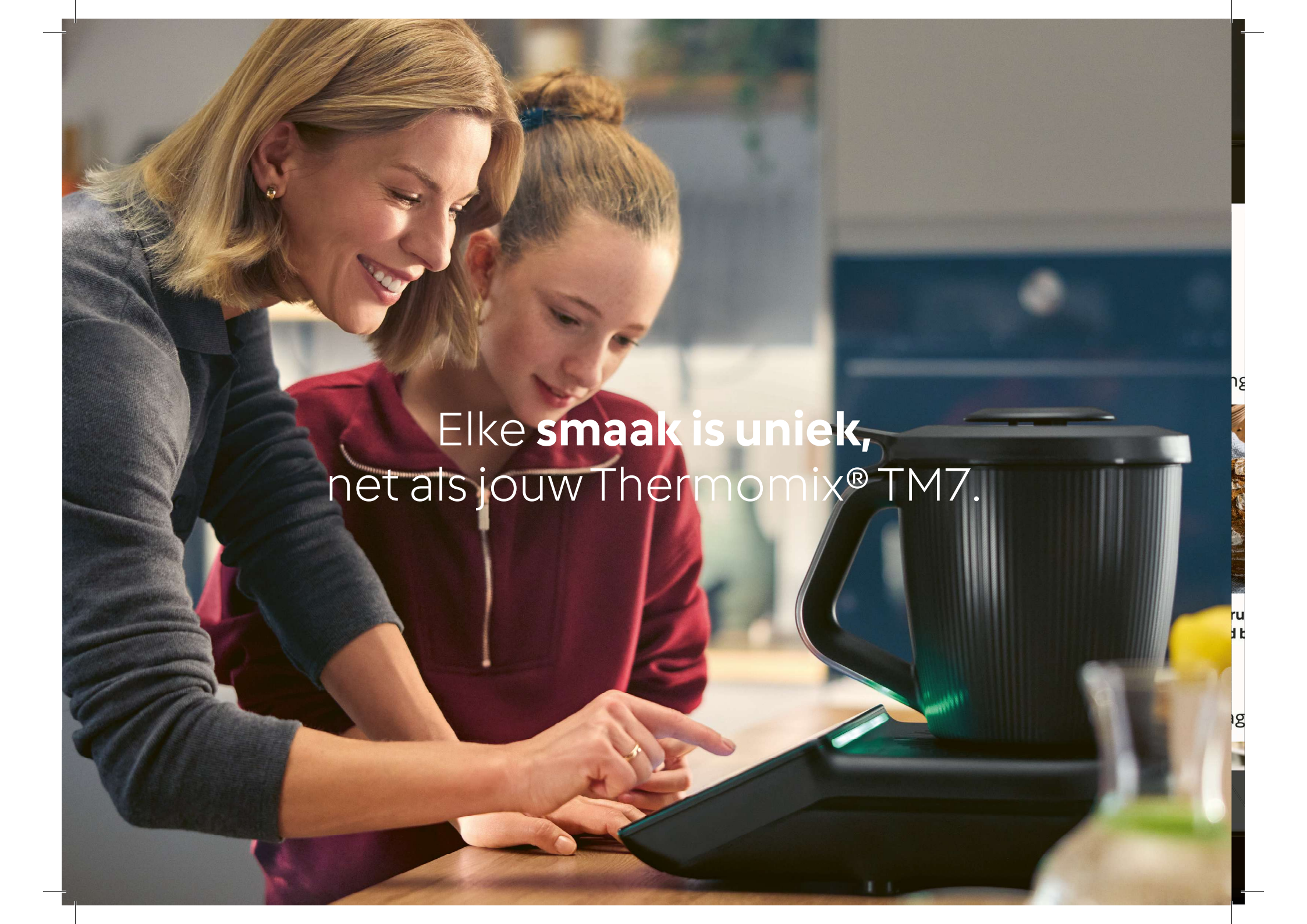
word verliefd op de

nieuwe generatie

als nooit tevoren

verbonden
praktisch
ruim
stil



A woman with blonde hair and a young girl with brown hair tied in a bun are looking at a tablet together. The woman is pointing at the screen. They are in a kitchen setting. To their right is a black Thermomix TM7 blender. The text "Elke smaak is uniek, net als jouw Thermomix® TM7." is overlaid on the image.

Elke **smaak** is uniek,
net als jouw Thermomix® TM7.

Prettige dag,
Thermomix® chef-kok

ng nu

Desserts voor jou



ruiden
d brood

14 uur 30 min



Veganistische
Paddenstoelenkom

4.5 ★ (8) 1 uur 20 min



Veganistische
Crème Brûlée

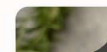
4.0 ★ (4) 4 uur 45 min



Kaastaart met rode
bessen

4.5 ★ (4) 5 uur

agse recepten voor jou



Wat, hoe of wie er ook kookt, al je favorieten zijn gemakkelijk toegankelijk in je gepersonaliseerde omgeving.



mooi in zijn eenvoud

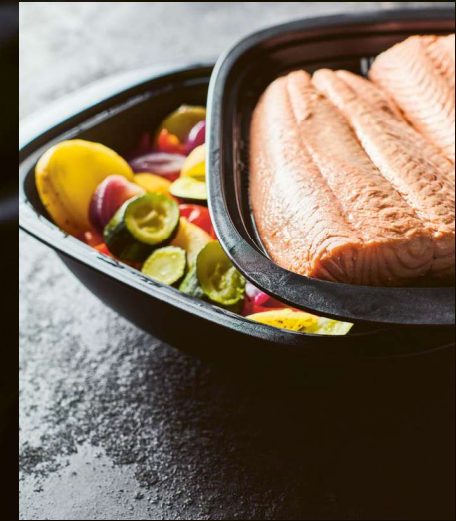


prachtig en **functioneel**



Koken op **een nieuw niveau** –
vier om precies te zijn.

Varoma®



Stomen

behoudt
voedingsstoffen,
versterkt smaken en
zorgt voor gezonde,
heerlijke maaltijden
met minimale
inspanning.





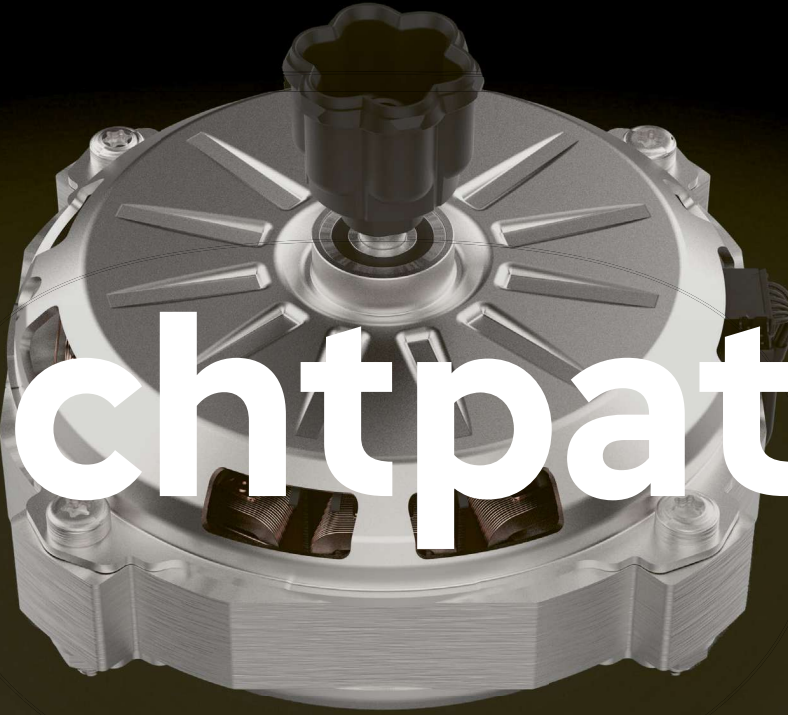
Zonder deksel.
Een naadloze nieuwe ervaring.



neem een kijkje binnenin



stil



krachtpatser



vorm volgt **functie**

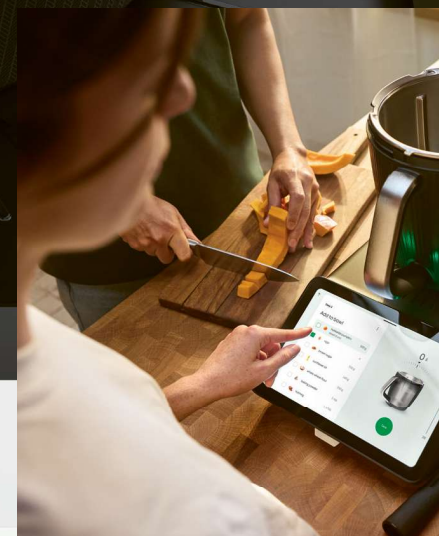
De Thermomix® TM7 spatel is een veelzijdige en multifunctionele keukentool die naadloos samenwerkt met de mengkom. Door zijn vorm, lengte en brede oppervlakte is hij perfect om eenvoudig langs de randen van de mengkom te schrapen. De flexibele punt past zich moeiteloos aan om elke hoek te bereiken en maakt het roeren of verwijderen van voedsel uit de mengbeker eenvoudig.



Timing is alles!

Welkom bij jouw nieuwe Kookcentrum!

01:42 min te gaan



Wafels

Stap 9/14



01:42 min

70° / 70

1

Met Begeleid koken,
het nieuwe
Kookcentrum en de
timer geeft jouw
Thermomix® TM7 je
tijd bij elke kookstap.



Magie in 5 minuten.
Geen poedersuiker in huis?
Maak het zelf!



aardbei
soulfood
dinerideeën
kindermenu
tips
slowcooking

Vind alles op jouw nieuwe



kerst
kruiden
emulgeren
sous-vide
vegetarisch
glutenvrij



Thermomix® TM7 ...

zoeken



Zoek niet – vind!
Met de nieuwe
zoekfunctie op je
Thermomix® TM7 vind je
alles wat je nodig hebt,
maar dan nog sneller.





... of in de **community**

We houden van wat we doen en staan altijd voor je klaar. Onze advisors helpen je op weg met jouw multitalent en delen graag waardevolle tips met je. Onze service gaat verder, zelfs na je aankoop, omdat er nog zoveel te ontdekken is. We inspireren je regelmatig met creatieve recepten en hebben altijd een open oor voor al je vragen.



Deel jouw
passie!



Geweldige lifehacks van de **Thermomix®- community**



Spatel/Mandje

Gebruik de spatel om het kookmandje eenvoudig te plaatsen of te verwijderen dankzij de spatelhaak en de uitsparing in het mandje die speciaal is ontworpen voor eenvoudig gebruik.

Open het hete deksel door de punt van de spatel in de dekselgleuf van het kookmandje te plaatsen.



Weegschaal

De weegschaal van je Thermomix® TM7 is zo slim dat deze automatisch ingrediënten van de lijst afinkt zodra het juiste gewicht is bereikt in recepten uit Begeleid koken. Richt je gewoon op het toevoegen van de volgende ingrediënten voor een perfect resultaat. Je kunt de weegschaal ook handmatig gebruiken om extra ingrediënten af te wegen tijdens het koken.



Dekseldop

Vervangt de vorige maatbeker en het vorige spatdeksel, waardoor de veiligheid wordt verbeterd en spatten worden voorkomen. Hierdoor is het niet meer nodig om het kookmandje op het deksel te plaatsen. Gebruik altijd de dekseldop tijdens het koken, behalve bij gebruik van de Varoma®.



Vlieder

Let op: gebruik nooit een snelheid hoger dan 4 en controleer of de klopper goed vastzit!

max. 4

Gecreëerde recepten

Met deze functie kun je recepten maken, importeren, aanpassen en delen vanuit Cookidoo®, je familiereceptenboeken, favoriete chefs, tijdschriften en blogs – en natuurlijk koken met je Thermomix® TM7.



Recepten tijdelijk opslaan

Als je een recept bekijkt (op je smartphone of de Thermomix® TM7) en het later wilt lezen, druk dan op het "Bladwijzer"-icoon. Hiermee kun je het opslaan in je bladwijzers en het later gemakkelijk terugvinden.



Deeglosmaker

Gebruik de deeglosmaker aan de onderkant van de spatelgreep om het mes te laten draaien en het deeg moeiteloos los te maken. Kantel hiervoor de mengkom ondersteboven, plaats de deeglosmaker van de spatel over het mes en draai totdat het deeg loskomt.



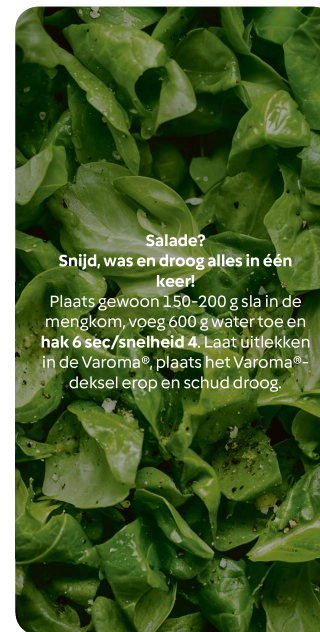
Modus Blenden

Voor een homogeen deeg gebruik je de modus Blenden (max. snelheid 6) om ingrediënten te mixen voordat je gaat kneden.



Ingebouwde schuifregelaar

Deze bevindt zich aan de achterkant onder de basis en zorgt ervoor dat de Thermomix® TM7 eenvoudig over het werkoppervlak kan worden bewogen. Druk gewoon met beide handen op de voorkant van de basis om hem eenvoudig over het werkoppervlak te glijden en verplaatsen.



Salade?

Snijdt, was en droog alles in één keer!

Plaats gewoon 150-200 g sla in de mengkom, voeg 600 g water toe en **hak 6 sec/snelheid 4**. Laat uitlekken in de Varoma®, plaats het Varoma®-deksel erop en schud droog.



Emulgeren

zoeken

Alles wat je nodig hebt vinden

Met de nieuwe zoekfunctie op je Thermomix® TM7 kun je niet alleen naar recepten zoeken, maar ook naar functies, tips en nog veel meer.



Open kokenmodus

Kook tot 100°C zonder mesrotatie, met of zonder deksel. Deze modus is ideaal voor delicate ingrediënten, zoals gehaktballen en schaaldieren, die het best met de spatel handmatig worden doorgeroerd.



Modus Voorreinigen

Vermijd vloeibaar afwasmiddel na gebruik van de modus Bruinen om overtollig schuim uit het deksel te voorkomen. Gebruik in plaats daarvan azijn of afwasmiddel in poedervorm (½ theelepel poeder of ½ tablet).



LED-lichtbalk

Deze zit boven het display en geeft aan wanneer je Thermomix® TM7 in gebruik is en weerspiegelt de temperatuurverandering: groen bij lage temperaturen tot 60°C en rood bij temperaturen hoger dan 80°C. Wanneer de Thermomix® TM7 wordt gebruikt, knippert het licht. Als de mengkom niet op zijn basis staat, gaat het LED-licht uit.

Thermomix® TM7-motor

De motor van de Thermomix® TM7 is volledig nieuw en vanaf de basis ontwikkeld. In tegenstelling tot eerdere Thermomix®-modellen is deze motor zeer stil.



Modus Suikerstadia

Deze modus is alleen beschikbaar via Begeleid koken. Om het succes van recepten met de modus Suikerstadia te garanderen, moeten de gebruikte ingrediënten exact overeenkomen met de hoeveelheid die in het recept wordt aangegeven.



Thermomix® TM7 Varoma®

De nieuwe Varoma® heeft een 25% grotere inhoud zonder tray en een tot 45% grotere inhoud met tray, vergeleken met de Thermomix® TM6 Varoma®.

Totale capaciteit: 6,8 liter (met tray). Zonder tray: 5,8 liter (inclusief deksel). De inhoud van de tray alleen is 3,6 liter, waardoor je grote hoeveelheden voedsel kunt stomen.



Zelfgemaakt paneermeel

Gebruik oud, droog brood om je eigen paneermeel te maken. Mix hiervoor eenvoudig op snelheid 8-10. Voor gekruid paneermeel voeg je knoflook of kruiden toe. Vries je zelfgemaakte paneermeel in en gebruik het naar behoefte zonder te ontdooien.

Modus Bruinen

De modus Bruinen was voorheen alleen beschikbaar via Begeleid koken (modus Hoge temperatuur), maar is nu ook toegankelijk in de Manuele modus. Het biedt 2 opties: intens en zacht.



Snelle toegang

De mengkom en het deksel van de Thermomix® TM7 vergrendelen niet wanneer deze werkt op snelheid 2 of lager. Zo kun je het deksel openen wanneer nodig om de garing te controleren of de inhoud te roeren. Als het mes begint te draaien boven snelheid 2, wordt het deksel automatisch vergrendeld.

er is altijd plaats
voor jouw notities

Handwriting practice area with 10 horizontal dashed lines on a green background.

Blank white rectangular area for drawing or writing.

Light green rectangular area for drawing or writing.

White rectangular area for drawing or writing.

Handwriting practice area with 10 horizontal solid lines on a white background.

Blank white rectangular area for drawing or writing.

Light green rectangular area for drawing or writing.

Handwriting practice area with 10 horizontal solid lines on a light gray background.

Dark green rectangular area for drawing or writing.

Light green rectangular area for drawing or writing.

Dark green rectangular area for drawing or writing.

het **avontuur** begint nu ...

Het is jouw beurt om te spelen! Jouw mooiste verhaal begint ... NU!





Dankwoord

Project manager

Edith Pouchard, Vorwerk International

SVP Global Marketing and Culinary Digital

Matthias Van der Donk

VP Culinary Digital

Ramona Wehlig

Vorwerk International team

Enrica Vitale, Vice President International Marketing & Merchandising

Astrid Bifulco, Brand Marketing Manager

Margarida Ferrador, Head of Recipe Business

Isaac Ramos Pena, Global Recipe Centre Manager

Andrea Aloe, Recipe Product Manager

Katarzyna Sykalo, Britta Müller, Mari-Bel Giorno and Joao Rego,
Recipe Developers, Vorwerk International

Marketingmanagement

Vorwerk France

Manuel David, Product and Recipe Manager en Cathie Lanoë,
Recipe Marketing Manager

Vorwerk Germany

Alex Zucconelli-Serban, Marketing Director en Bettina Graf,
Head of Customer Marketing

Vorwerk Italy

Adrian Graf, Marketing Director en Paolo Nicoletti,
Customer Marketing & Product Manager

Vorwerk Spain

Alberto Arranz, Marketing Director

Vorwerk Portugal

Inês Cirera, Marketing Director

Vorwerk BeNeLux

Bernard Duyver, Marketing Director

Receptontwikkeling

Katarzyna Sykalo, Britta Müller, Mari-Bel Giorno en Joao Rego,
Vorwerk International

Culinaire fotografie en styling

Mowie Kay, Food Photographer, London – U.K. (recepten blz. 4, 9, 10, 11,
12, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 26, 27, 29, 35, 37, 40 en 41 – toepassing blz. 20)

Kathy Kordalis, Food Stylist, London – U.K. (recepten blz. 4, 9, 10, 11, 12,
13, 14, 15, 16, 17, 21, 26, 27, 29, 35, 37, 40 en 41)

Max Robinson, Prop Stylist, London – U.K. (recepten blz. 4, 9, 10, 11, 12, 13,
14, 15, 16, 17, 21, 26, 29, 35, 37, 40 en 41)

Marie Sjørberj, Food Photographer, Barcelona, Spanje (blz. 23
cheesecake met rode vruchten)

Diana Moschitz, Food Photographer en Stylist, Vorwerk International
(blz. 23 - vegan crème brûlée en vegan champignonbowl)

Alex Vera, Photographer, U.S.A. (blz. 34)

Valéry Guedes, Food Photographer, Parijs, Frankrijk (recept blz. 41)

Élisabeth Guedes, Food Stylist, Parijs, Frankrijk (recept blz. 41)

Ana Teixeira, Food Photographer, Nantes, Frankrijk (recept blz. 40)

Sébastien Merdrignac, Food Stylist, Nantes, Frankrijk (recept blz. 40)

Lifestylefotografie en styling

Ogilvy, Creative Agency

Andreas Reimann, Photographer, Hamburg, Duitsland

Thorsten Hülsmann, Food Stylist and Chef, Düsseldorf, Duitsland
(Lifestylefoto's blz. 6, 13, 17, 19, 22, 26, 28, 30, 34, 38, 39, 41 en 45)

Andere foto's en afbeeldingen

Vorwerk Design, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, Wuppertal,
Duitsland (blz. 1, 3, 6, 7, 9, 20, 23, 25, 31, 32, 34, 36, 37, 40, 41)

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Duitsland

Bea Koschel, Promptographer, Essen, Duitsland (blz. 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16,
21, 24, 33, 37, 39, 40)

Editorialteam

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Duitsland
Thermomix Marketing International, Wollerau – Zwitserland

Concept/design lay-out/typografie

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Duitsland

Drukkerij

Mohn Media Mohndruck GmbH, Duitsland

1st edition, April 2025

5 languages

Editor

Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39

CH-8832 Wollerau, Zwitserland

www.vorwerk.com

Copyright 2024 Vorwerk International & Co. KmG.,

Wollerau, Zwitserland

Tekst, ontwerp, fotografie en illustraties door Vorwerk International & Co.

KmG., Wollerau, Zwitserland.

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand,
opgenomen of op welke wijze ook openbaar worden gemaakt zonder
voorafgaande toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.,
Wollerau, Zwitserland.

ID 2025 03 28041 nl-BE

ISBN: 978-3-03844-482-4

