

Die wesentlichen Unterschiede

sind folgende Funktionen des Thermomix TM6 gegenüber dem TM5:

- **genaueres Wiegen in 1 Gramm Schritten** mit dem TM6 statt wie bisher 5 Gramm beim TM5
- kontrolliertes Erhitzen **bis 160 Grad** (statt bis 120 Grad wie beim TM5)
- **Anbraten**: durch die 160 Grad ist es nun möglich Röstaromen zu erzeugen!
- **Karamellisieren**
- **Sous-vide-Garen**
- **Fermentieren**
- **Pürieren**
- **Slow-Cooking**

Hier schlägt der Thermomix TM6 den TM5 im Vergleich klar, denn insbesondere für Grill-Freunde sind dies entscheidende Funktionen.

Sous-Vide ist ideal für saftiges Steak, Fermentieren und Karamellisieren toll z.B. für Barbecue Saucen. Und Slow-Cooking hilft Dir, wenn Du nicht bei jedem Wetter draußen grillen magst. 😊

Kerstin Strutz-Reif

DT 776955, Thermomix Repräsentantin
Meusweg 6, 47608 Geldern

Telefon: +49 (0)2831-9738890

Mobil: +49 (0)171-1965081

E-Mail: kerstin.strutz@gmx.net

Web: <https://koch-mit-kerstin.de>