

Thermomix TM5 al detalle



Sistema de cierre
Automático y seguro

Pantalla digital
Un único selector
Pantalla táctil

Motor
Más potencia
Menos ruido
Hasta 120°C

Libro digital
Más de 200 recetas en un
pequeño dispositivo
con cocina quiada

Vaso
De acero inoxidable
2,2 litros de capacidad con
calentamiento integrado

Nuevos accesorios
Nuevo cubilete
Nueva espátula
Nueva tapa

Varoma
Cocina al vapor en dos niveles
Capacidad de 3,3 l.



Novedades Thermomix TM5

Cocina Guiada

Los libros digitales son la principal novedad de este nuevo modelo. Introduzca el libro en el puerto lateral y navegue por la pantalla táctil. De una forma sencilla podrá escoger la receta que desee preparar. Simplemente deberá introducir los alimentos que le indiquen. Su Thermomix TM5 se encargará de todo lo demás.

Panel de control tácil con un sólo control

La pantalla táctil le permitirá controlar de una forma sencilla y cómoda la velocidad, temperatura y tiempo de sus recetas. Y si en vez de programar su Thermomix prefiere utilizar alguna receta del libro digital simplemente debe seguir los pasos que verá en la pantalla.

Tiempos, temperaturas...

El tiempo máximo de programación pasa de 60 minutos a 90 minutos. Además aparecen nuevas temperaturas: 98°C, 105°C, 110°C, 115°C y 120°C. Además el modo de calentamiento, dependiendo de la velocidad, podrá seleccionarse entre suave, estándar y varoma... siendo más lento o más rápido dependiendo del modo.

El mismo tamaño, más capacidad

El tamaño externo no ha sufrido grandes incrementos pero las capacidades sí. El vaso ha pasado de 2l. de capacidad a 2,2 (una ración más) y el varoma ha pasado a tener un 10% más de capacidad (3,3l.).

Nuevos accesorios

La tapa ha sido modificada para tener una mayor seguridad, el cubilete tiene un nuevo diseño y permite un perfecto cierre y la espátula tiene un acabado más suave en la pala para poder arrastrar mejor todos los alimentos adheridos a la pared del vaso. Además la mariposa tiene un nuevo diseño para mover mejor los alimentos dentro del vaso.

Más seguridad

El nuevo sistema de seguridad del cierre de la tapa lo convierte en el robot más seguro del mercado. Este bloqueo de la tapa asegura la tapa durante la preparación de la receta, detecta intentos de aperturas inesperadas durante el funcionamiento e impide trabajar sin el conjunto tapa + junta. Además la salida de aire posterior permite una mejor refrigeración de la Thermomix evitando sobrecalentamientos.



Cocina Guiada

La forma más fácil para conseguir una preparación perfecta con su nueva Thermomix es utilizar la Cocina Guiada.

Para ello es necesario insertar uno de los libros digitales en el orificio del lateral izquierdo de su Thermomix. Una vez introducido simplemente debe navegar desde su pantalla indicando primero la búsqueda de la receta y después seleccionando la receta que se quiere elaborar.

Sólo tendrá que introducir los alimentos en las cantidades que se le indican. Cuando acabe de introducir una cantidad se le indicará el siguiente alimento y la cantidad, mostrando en la pantalla la báscula para que vea el peso exacto. Una vez que haya terminado de introducir los alimentos, Thermomix le indicará la velocidad que debe seleccionar, con el control indique la velocidad y cuando llegue a el su Thermomix se activará programando la temperatura, la velocidad y el tiempo. Así de fácil.

Olvídese por completo de programar cada paso. Una vez que termine el paso, Thermomix le avisará indicando el siguiente paso con sus ingredientes.





todo
tmx.com

Más información...
Más vídeos...
Más fotografías...
Más Thermomix...

www.todotmx.com