

**COMPARATIF**

**MAGIMIX COOK EXPERT**

**THERMOMIX TM 5**

**THERMOMIX TM 31**



	<b>Cook Expert MAGIMIX</b>	<b>Thermomix TM5 VORWERK</b>	<b>Thermomix TM31 VORWERK</b>
<b>Capacité utile</b>	2,5 L (cuve métal THERMO)	2,2 L	2 L
<b>Fonctions</b>			
Cuisson vapeur	✓ panier inox intégré + étage	✓ 2 paniers plastique : intégré + Varoma	✓ 2 paniers plastique : intégré + Varoma
Battre les blancs, fouetter la crème	✓	✓	✓
Mixer, mélanger, émulsionner	✓ + petites quantités dans mini cuve	✓	✓
Mijoter, cuire les mélanges délicats	✓ 2 vitesses lentes intermittentes + cuisson sans tourner	✓ 1 vitesse inversée	✓ 1 vitesse inversée
Pétrir	✓	✓	✓
Hacher au couteau	✓ couteau métal	X	X
Emincer, râper	✓ 4 fonctions + disques optionnels	X	X
Centrifuger	optionnel	X	X
Presser des agrumes	optionnel	X	X
<b>Ecran digital couleur</b>	✓ <b>12 programmes AUTO</b> soupe moulinée, soupe veloutée, vapeur, mijotage, pain/brioche, pâte/gâteau, blancs en neige, smoothie, glace pilée, desserts glacés, robot, rinçage	✓ Recettes pas à pas clés recettes	X Petit écran LCD + boutons
<b>Type cuisson</b>	induction	résistances	résistances
<b>Température</b>	30 à 140°C (précision 1°C)	37° à 120°C (précision 5°C)	37° à 120°C (précision 5°C)
<b>Maintien au chaud</b>	✓ cuve THERMO	X	X
<b>Vitesses rotation</b>	250 à 6 000 trs / min	40 à 10 700 trs / min	40 à 10 200 trs / min
<b>Programme Rinçage</b>	✓	X	X
<b>Balance</b>	externe (précision 2g)	intégrée (précision 5g)	intégrée (précision 5g)
<b>Vision 360°</b>	✓	X	X
<b>Recettes</b>	livre + 300 recettes MARABOUT	livre + Clé 200 recettes	livre
<b>Application</b>	✓ 100% gratuite + recettes internautes	✓ achats intégrés	✓ achats intégrés
<b>Garantie</b>	Moteur : 30 ans / 3 ans pièces & 2 ans m.o	2 ans	2 ans
<b>Distribution</b>	vente en magasin + internet spécialistes	vente à domicile	vente à domicile
<b>Coloris</b>	chrome, rouge ou noir	blanc	blanc



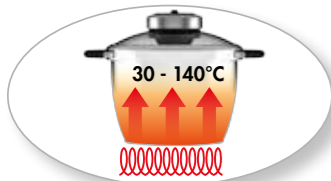
# Robot Cuiseur Multifonction

## programmes auto

## pour tout réussir

## de l'entrée au dessert

Le robot Cuiseur Multifonction, vous aide à cuisiner rapidement et en toute simplicité... tous vos plats de l'entrée au dessert !



Induction



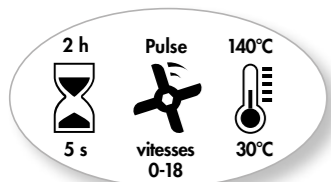
4/10 personnes



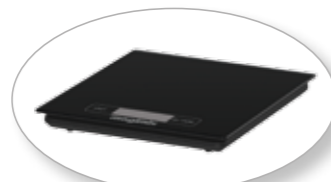
12 programmes auto



3 cuves 1



Réglages précis



Balance



Rinçage auto



Plus de 900 recettes



\*selon législation en vigueur



Velouté



Soupe moulinée



Mijoté



Vapeur



Purée Sauces



Risotto



Bébé



Boulangerie



Blancs



Pâtisserie



Glace



Smoothie



Glace pilée



Râpés Émencés Mixés



Cuve Thermo



Panier vapeur



Batteur à blancs



Outil universel



Cuves Multifonction



Mini cuve



Râper Emincer



Couteau

