

COMPARATIF

MAGIMIX COOK EXPERT

THERMOMIX TM 5

THERMOMIX TM 31



	Cook Expert MAGIMIX	Thermomix TM5 VORWERK	Thermomix TM31 VORWERK
Capacité utile	2,5 L (cuve métal THERMO)	2,2 L	2 L
Fonctions			
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
Ecran digital couleur	✓ 12 programmes AUTO 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
Type cuisson	induction	résistances	résistances
Température	30 à 140°C (précision 1°C)	37° à 120°C (précision 5°C)	37° à 120°C (précision 5°C)
Maintien au chaud	✓ cuve THERMO	X	X
Vitesses rotation	250 à 6 000 trs / min	40 à 10 700 trs / min	40 à 10 200 trs / min
Programme Rinçage	✓	X	X
Balance	externe (précision 2g)	intégrée (précision 5g)	intégrée (précision 5g)
Vision 360°	✓	X	X
Recettes	livre + 300 recettes MARABOUT	livre + Clé 200 recettes	livre
Application	✓ 100% gratuite + recettes internautes	✓ achats intégrés	✓ achats intégrés
Garantie	Moteur : 30 ans / 3 ans pièces & 2 ans m.o	2 ans	2 ans
Distribution	vente en magasin + internet spécialistes	vente à domicile	vente à domicile
Coloris	chrome, rouge ou noir	blanc	blanc

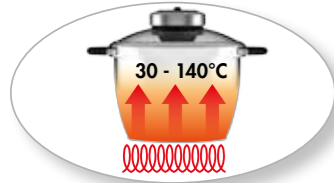
Robot Cuiseur Multifonction

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



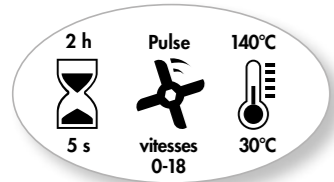
4/10 personnes



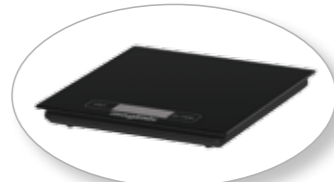
12 programmes auto



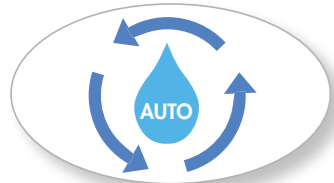
3 cuves 1



Réglages précis



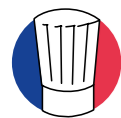
Balance



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

