

# thermomix<sup>®</sup> friend

Het  
magisch  
duo



**N.V. CNUDDÉ**

[www.thermomixbenelux.com](http://www.thermomixbenelux.com)

**VORWERK**

Official Distributor

# thermomix

## Friend®

De Thermomix Friend® is het aanvullende accessoire voor uw Thermomix®. Het opent nieuwe horizinten voor u door in parallel te koken met uw Thermomix® dankzij Guided Cooking recepten, en stelt u in staat om nog meer tijd te besparen bij het bereiden van maaltijden voor uw familie en vrienden.

VORWERK

Official Distributor

Ontdek het nieuwe  
complementair  
toestel voor uw  
Thermomix®!



## Verdubbel het wow-effect Halveer de moeite

Besteed minder tijd aan koken en meer tijd aan de dingen waar u van houdt dankzij de nieuwe Thermomix Friend®, het aanvullende apparaat voor Thermomix®.

Boek nu een demonstratie en maak kans op een uniek aanbod om de nieuwe Thermomix Friend® te bekomen.

Magie naast elkaar...



Boek nu een demo en maak kans op een **100,00€ Voucher** voor de nieuwe Thermomix Friend®

**100,00€  
Voucher**

**1/10/2021 tem 31/12/2021**

**Voorwaarden:**

- De demonstratie vindt plaats bij een Thermomix® Benelux bestaande klant die als gastheer(vrouw) de demonstratie organiseert.
- Er moeten minstens 3 gasten met een verschillend domicilieadres de demonstratie bijwonen.
- Er moet minstens 1 Thermomix® verkoop TM6 of TM5 (geen krediet) tijdens de demonstratie afgesloten worden.
- Er moet per deelnemer een volledig leesbaar ingevuld kennismakingsformulier worden ingediend bij de firma N.V. CNUUDE.
- De Thermomix Friend® Voucher heeft een waarde van 100,00€, enkel en alleen online in te ruilen bij de aankoop van een Thermomix Friend® op [webshop.thermomixbenelux.com](http://webshop.thermomixbenelux.com).
- De Thermomix Friend® Voucher is éénmalig te winnen, heeft geen restwaarde, is niet cumuleerbaar, is geldig tot 31/12/2021, is enkel van toepassing bij de aankoop van een Thermomix Friend® en kan niet ingeruild worden voor geld.

## Wat betekent de Thermomix Friend® voor u?

### Meer tijd voor u en uw gezin

Met de Thermomix® en Thermomix Friend® zijn familiediners, week- en feestmaaltijden sneller klaar.

### Bevrijd uw Thermomix®

De Thermomix Friend® kookt, roert, suddert en stoomt terwijl uw Thermomix® vrij is om voor de rest te zorgen.

### Precies & moeiteloos koken

Volg eenvoudig de Guided Cooking recepten zoals ze op het scherm van uw Thermomix® verschijnen.

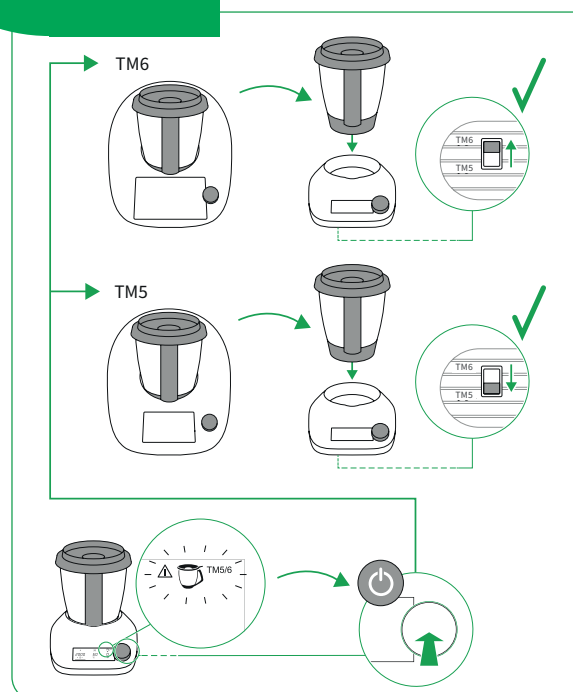
### Innovatie om koken leuk en eenvoudig te houden

Ontdek speciaal voor de Thermomix® en Thermomix Friend® recepten op Cookidoo®.

## Het ideale toebehoren

De Thermomix Friend® ondersteunt bepaalde kookstappen, waardoor de TM6 of de TM5 vrij blijft voor andere receptstappen. Dankzij het geoptimaliseerde parallel koken kunt u nog meer tijd besparen bij het bereiden van maaltijden. De Thermomix Friend® kan worden gebruikt met de Thermomix® TM6 of TM5: verzet gewoon simpel de schakelaar om het type mengbeker in te stellen. De Thermomix Friend® is via Bluetooth® verbonden met de Thermomix® TM6 voor een geheel nieuwe kookervaring, zo kunnen receptstappen automatisch overgedragen worden van de TM6 naar de Thermomix Friend®. De Thermomix Friend® is ook compatibel met de Thermomix® TM5. Natuurlijk raden we ook aan om de Thermomix Friend® regelmatig up te daten om ervoor te zorgen dat deze optimaal functioneert. De respectievelijke software-updates kunnen worden gedownload via uw Thermomix® TM6 of via onze software-update-applicatie voor de TM5.

Stel de Thermomix Friend®-schakelaar in voor de Thermomix® TM6 of TM5 mengbeker



# Verbind uw Thermomix® met de Thermomix Friend®.

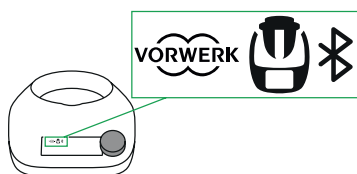
U kunt de Thermomix Friend® rechtstreeks verbinden met uw **Thermomix® TM6 via Bluetooth®**, om **automatisch** receptinstructies van de Thermomix® TM6 naar de Thermomix Friend® te sturen. De software-update bij de opstart van de Thermomix Friend® wordt uitgevoerd via de Thermomix® TM6.

Op uw **Thermomix® TM5** is Bluetooth® niet beschikbaar, de stapinstellingen moeten dus **manueel** op de Thermomix Friend® **worden ingevoerd**. Om de **software** van de Thermomix Friend® te updaten bij gebruik van uw Thermomix® TM5 moet u de **Thermomix Friend® app** gebruiken op uw smartphone en via Bluetooth® verbinden met de Thermomix Friend®.



## Thermomix® TM6

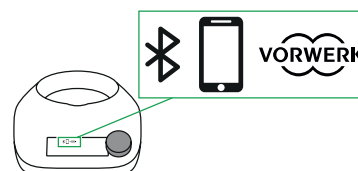
1. Activeer de Bluetooth®-functie in de instellingen van de Thermomix® TM6.
2. Schakel de Thermomix Friend® in.
3. Selecteer uw Thermomix Friend® uit de lijst met apparaten die beschikbaar zijn op de Thermomix® TM6. De aanduiding komt overeen met de laatste zeven cijfers van het serienummer (zie het naamplaatjes van uw Thermomix Friend®).
4. Klik in de lijst op uw Thermomix Friend® om de verbindingsschermen te starten. Een zescijferige code verschijnt op de Thermomix Friend®.
5. Vergelijk de weergegeven code met die van de Thermomix® TM6 en druk op de keuzeschakelaar op de Thermomix Friend® om de verbinding te bevestigen. Uw Thermomix® TM6 zal nu de Thermomix Friend® herkennen en automatisch verbinding maken zodra beide apparaten zijn ingeschakeld. Als de verbinding tot stand is gebracht, verschijnen een Bluetooth® en TM6 symbool op het Thermomix Friend® display boven de tijd.



6. U kunt nu speciale Thermomix Friend® recepten bereiden dankzij de comfortabele overdracht van receptstappen van de Thermomix® TM6 naar de Thermomix Friend®!

## Thermomix® TM5

1. Download de Thermomix Friend®-app via uw smartphone (App Store of Google Play).
2. Zorg ervoor dat de Bluetooth®-functie van uw smartphone is ingeschakeld.
3. Schakel de Thermomix Friend® in.
4. Open de Thermomix Friend®-app en selecteer uw Thermomix Friend® uit de lijst met beschikbare apparaten. De aanduiding komt overeen met de laatste zeven cijfers van het serienummer (zie het naamplaatjes van uw Thermomix Friend®). Een zescijferige code verschijnt op de Thermomix Friend®.
5. Vergelijk de weergegeven code met die van uw smartphone en druk op de keuzeschakelaar op de Thermomix Friend® om de verbinding te bevestigen. De app herkent nu uw Thermomix Friend® en maakt automatisch verbinding zodra beide apparaten zijn ingeschakeld. Als de verbinding tot stand is gebracht, verschijnen een Bluetooth® en smartphone symbool op het Thermomix Friend® display boven de tijd.



6. Gebruik de app om te zien of uw Thermomix Friend® up-to-date is en om de software te downloaden wanneer er een nieuwe update beschikbaar is. Volg de updatestappen op uw scherm en houd uw smartphone bij de Thermomix Friend® tot de update is voltooid.



## Cookidoo® en de Thermomix Friend®

Neem snel  
een kijkje op  
[cookidoo.be](https://cookidoo.be)!

Op Cookidoo® staan reeds Thermomix Friend®-recepten. We hebben het gemakkelijk gemaakt om de recepten te vinden die u nodig heeft, en voegen nog steeds nieuwe Thermomix Friend®-recepten toe. Onze receptontwikkelaars hebben gekookt en gestoomd, geproefd en geroerd en nieuwe recepten voor de Thermomix Friend® ontwikkeld, zodat u nu altijd het juiste recept bij de hand hebt.

U kunt vertrouwen op Cookidoo® om u te helpen vaker lekker te koken.



## Recepten met de Thermomix Friend® en de Thermomix® TM5

De stappen in Guided Cooking voor de Thermomix Friend® en de Thermomix® TM5 zijn gelijk als die met de Thermomix® TM6.

Bluetooth® is niet beschikbaar op de Thermomix® TM5, het enige wat u dus bij de Thermomix® TM5 wel hoeft te doen is de stapinstellingen op uw Thermomix Friend® manueel invoeren.

De begeleide recepten, die worden weergegeven op het Thermomix® TM5-display dankzij de Cook-key, bevatten handige tips waarmee u uw Thermomix Friend® handmatig kunt programmeren.

# Recepten met de Thermomix Friend® en de Thermomix® TM6

## Van Cookidoo® tot het koken met de Thermomix®

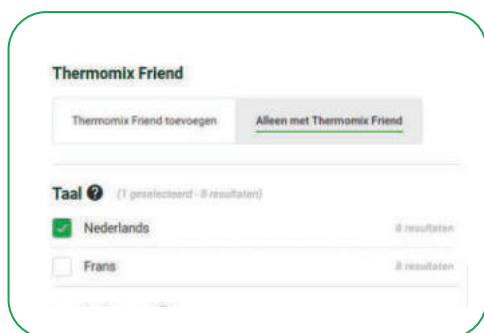
Kook speciale Thermomix Friend®-recepten in continu dankzij de comfortabele receptstappen overdracht van de Thermomix® TM6 naar de Thermomix Friend®.

Geniet van de eenvoud:

1

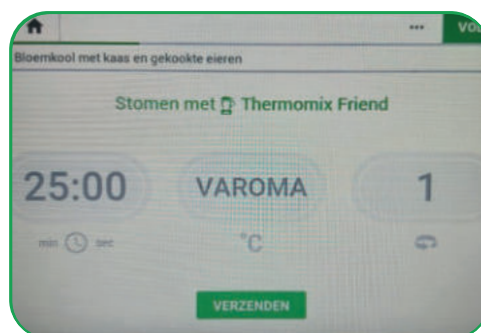
Ga naar de Cookidoo®-zoekbalk op uw Thermomix® TM6. Druk op het vergrootglas-pictogram rechtsboven, klik vervolgens op «Filters» en selecteer de «Thermomix Friend®». Daar gaan we!

Nadat u de filter hebt aangebracht, selecteert u eenvoudig een recept op uw Thermomix® TM6 en klikt u op «Start koken».



2

Volg de handige receptstappen op uw Thermomix® TM6. Voor uw gemoedsrust zal de stap u waarschuwen wanneer u de mengbeker van uw Thermomix® TM6 op de Thermomix Friend® moet plaatsen. Zodra de mengbeker op uw Thermomix Friend® is geplaatst, drukt u op de knop «Verzenden» op uw Thermomix® TM6 om automatisch alle kookinstellingen naar uw Thermomix Friend® over te brengen.



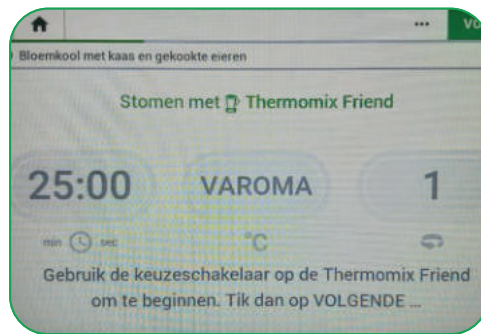
3

Uw Thermomix Friend® vraagt u om te bevestigen dat het deksel op de mengbeker zit. Druk op de Thermomix Friend®-keuzeschakelaar om te bevestigen en druk vervolgens een tweede keer om te starten.



4

Terwijl uw Thermomix Friend® aan het koken is, drukt u op «Volgende» op uw Thermomix® TM6 en gaat u verder met de bereiding.



# Gnocchi met tomaat- mascarponesaus, broccolisalade en fruitsorbet



15 min.



30 min.



Eenvoudig



4 porties

## INGREDIËNTEN

30 g pistachenoten, gepeld,  
ongezouten

### Gnocchi met saus

15 g verse basilicubladeren  
70 g uien, gehalveerd  
1 teentje knoflook  
400 g gehakte tomaten, uit blik  
70 g water  
1½ -2 tl zout, naar smaak  
1 tl gemalen zwarte peper  
800 g gnocchi  
3 el zonnebloemolie

### Fruitsorbet

60-100 g suiker, naar smaak  
500 g bevroren fruit (bijv. ananas, peer,  
mango, gemengde bessen), indien  
nodig in stukken  
2 tl citroensap (optioneel)  
1 eiwit (optioneel)

### Broccolisalade en afwerking saus

1 rode paprika, in stukken (2 cm)  
1 appel, groot, in kwarten  
250 g broccoliroosjes  
30 g pijnboompitten  
25 g plantaardige olie  
15 g azijn  
1 tl honing  
1½ tl mosterd  
1 tl kruidenzout  
½ tl gemalen peper  
6 el mascarpone (250 g)

## BEREIDING

1. Plaats de pistachenoten in de mengbeker in de Thermomix® en hak  
**5 sec/snelheid 6**. Doe over in een kom en zet opzij.

### Gnocchi met saus

2. Plaats de basilicubladeren, uien en knoflook in de mengbeker in de Thermomix® en hak **3 sec/snelheid 5**. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.  
3. Voeg tomaten, water, zout en zwarte peper toe aan de mengbeker in de Thermomix®. Plaats de Varoma-schaal in positie, weeg de gnocchi erin en zet opzij. Giet olie over de gnocchi en vermeng. Verwijder de mengbeker uit de Thermomix® en plaats deze in de Thermomix Friend®. Plaats de Varoma in positie op de Thermomix Friend® en kook **15 min/Varoma/snelheid 1**. Ga ondertussen verder met het fruitsorbet en de broccolisalade.

### Fruitsorbet

4. Plaats de tweede mengbeker in de Thermomix®. Plaats de suiker in de mengbeker en maal **10 sec/snelheid 10**.  
5. Voeg het bevroren fruit, het citroensap en het eiwit toe aan de mengbeker in de Thermomix® en meng met behulp van de spatel **1 min/snelheid 5**. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.  
6. Mix in de Thermomix® **30 sec/snelheid 5**. Doe de fruitsorbet over in een serveerkom en bewaar de sorbet in de diepvries. Reinig en droog de mengbeker. Ga dan door met de broccolisalade.

### Broccolisalade en afwerking saus

7. Plaats rode paprika, appel, broccoli, pijnboompitten, olie, azijn, honing, mosterd, kruidenzout en gemalen peper in de mengbeker in de Thermomix® en hak **6 sec/snelheid 4**. Doe over in een kom en zet opzij.  
8. Zet de Varoma opzij wanneer de Thermomix Friend® rinkelt. Doe de mascarpone in de mengbeker in de Thermomix Friend® en zet de Varoma opnieuw in positie. Kook in de Thermomix Friend® **3 min/100°C/snelheid 2**. Zet de Varoma opzij. Verdeel de gnocchi over 4 borden, lepel de saus erover en bestrooi met de apart gehouden pistachenoten. Serveer als hoofdgerecht met de broccolisalade en het fruitsorbet als dessert.

## Tijdsvoordeel gebruik met of zonder de Thermomix Friend®

|                   |                                                                                     |                                |                             |                                |                          |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Thermomix®        | Fruit sorbet :<br>7 min.                                                            | Broccolisalade :<br>13 min.    | Saus hakken :<br>5 min.     | Koken saus en kip :<br>20 min. | Totale tijd :<br>45 min. |
| Thermomix®        | Saus hakken :<br>5 min.                                                             | Fruit sorbet :<br>7 min.       | Broccolisalade :<br>13 min. | Totale tijd :<br>25 min.       |                          |
| Thermomix Friend® |  | Koken saus en kip :<br>20 min. |                             |                                |                          |

Voordeel 1  
Volledig menu



Scan de QR-code  
om het recept in  
Guided Cooking  
te volgen



# Zalm in champignonroomsaus met aardappelen



25 min.



30 min.



Middelmatig



4 porties

## INGREDIËNTEN

### Zalm en aardappelen

boter, om in te vetten

4 verse zalmfilets, zonder vel  
(120-200 g per stuk, ongeveer 2 cm  
dik)

1 citroen, bij voorkeur biologisch,  
geraspte schil en sap

1½ tl zout

1 snuifje versgemalen peper

500 g water

600 g aardappelen, in stukken  
(2-3 cm)

### Champignonroomsaus

100 g sjalotten, gehalveerd

10 g boter

300 g champignons, in plakjes

50 g droge witte wijn

50 g room

200 g smeerbare kaas (bijv. La vache  
qui rit®) of 200 g roomkaas

2 snuifjes gemalen nootmuskaat zout,  
naar smaak

versgemalen peper, naar smaak

## BEREIDING

### Zalm en aardappelen

1. Vet de Varoma-tray lichtjes in en zet deze in de Varoma-schaal. Kruid de zalmfilets met citroensap, ½ theelepel zout en peper en leg deze op de Varoma-tray. Zet de Varoma opzij.

2. Plaats water en de resterende theelepel zout in de mengbeker in de Thermomix®. Plaats het kookmandje in positie en weeg er de aardappelen in af. Verwijder de mengbeker uit de Thermomix® en plaats deze in de Thermomix Friend®. Zet de Varoma in positie in de Thermomix Friend® en stoom **20 min/Varoma/snelheid 1**. Ga ondertussen verder met de saus.

### Champignonroomsaus

3. Plaats de tweede mengbeker in de Thermomix®. Plaats de sjalotten in de mengbeker en hak **5 sec/snelheid 5**. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.

4. Voeg boter toe aan de mengbeker in de Thermomix® en fruit **2 min/120°C/snelheid 1**.

5. Voeg 150 g champignons, witte wijn, room en smeerbare kaas toe aan de mengbeker in de Thermomix® en kook **5 min/90°C/snelheid 2**.

6. Voeg de resterende 150 g champignons, 1 opgehoopte theelepel geraspte citroenschil, nootmuskaat, zout en peper naar smaak toe aan de mengbeker in de Thermomix® en kook **5 min/90°C/☞/snelheid 1**.

7. Verwijder de Varoma wanneer de Thermomix Friend® rinkelt en verwijder vervolgens het kookmandje met behulp van de spatel, schik de zalmfilets en aardappelen op 4 borden en serveer samen met de saus.

## Tijdsvoordeel gebruik met of zonder de Thermomix Friend®

|                   |                                                                                     |                                         |                                 |                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Thermomix®        | Wegen zalm en aardappelen :<br>5 min.                                               | Stomen zalm en aardappelen :<br>20 min. | Champignonsaus :<br>13 min.     | Totale tijd :<br><b>38 min.</b> |
| Thermomix®        | Wegen zalm en aardappelen :<br>5 min.                                               | Champignonsaus :<br>13 min.             | Totale tijd :<br><b>25 min.</b> |                                 |
| Thermomix Friend® |  | Stomen zalm en aardappelen :<br>20 min. |                                 |                                 |



Scan de QR-code  
om het recept in  
Guided Cooking  
te volgen



# Chili con carne



25 min.



40 min.



Eenvoudig



12 porties

## INGREDIËNTEN

120 g olijfolie  
500 g uien, in vieren gesneden  
8 teentjes knoflook  
1300 g rundergehakt  
800 g gehakte tomaten uit blik  
100 g water  
50 g tomatenpuree  
2 tl suiker  
3 tl zout  
2 tl zoet paprikapoeder  
2 tl gerookt paprikapoeder  
2½ el gedroogde oregano  
1½ tl gemalen komijn  
1-2 tl gemalen cayennepeper, naar eigen smaak  
4 gedroogde laurierbladeren  
4 kruidnagels  
1600 g kidneybonen in blik (4 blikken van 400 g elk)  
60 g donkere chocolade

## BEREIDING

- Plaats 70 g olijfolie, uien en teentjes knoflook in de mengbeker in de Thermomix® en hak **5 sec/snelheid 5**. Verwijder de mengbeker uit de Thermomix®, plaats deze in de Thermomix Friend® en kook **10 min/120°C/snelheid 1**. Ga ondertussen verder met het recept.
- Plaats de tweede mengbeker in de Thermomix®. Plaats 50 g olie en 650 g rundergehakt in de mengbeker. Roer met behulp van de spatel om het vlees kleiner te maken en fruit **5 min/120°C/snelheid 4**. Verwijder de mengbeker uit de Thermomix® en zet opzij.
- Wanneer de Thermomix Friend® rinkelt, verwijdert u de mengbeker uit de Thermomix Friend® en zet u deze in de Thermomix®. Voeg tomaten, water, tomatenpuree, suiker, zout, zoet en gerookt paprikapoeder, oregano, komijn en cayennepeper toe en mix **20 sec/snelheid 4**. Doe de helft van het tomatenmengsel over in de mengbeker met het gesauteerde gehakt, roer om met behulp van de spatel en breek indien nodig de stukken vlees. Plaats de mengbeker in de Thermomix Friend®.
- Plaats 2 laurierbladeren en 2 kruidnagels in de mengbeker in de Thermomix Friend® en kook **30 min/100°C/snelheid 1**. Ga ondertussen verder met de tweede portie.
- Plaats de tweede mengbeker met het tomatenmengsel in de Thermomix®. Voeg resterend 650 g rundergehakt, 2 laurierbladeren en 2 kruidnagels toe. Roer met behulp van de spatel om het vlees kleiner te maken en kook **30 min/100°C/snelheid 4**. Laat ondertussen 2 blikken kidneybonen (elk 400 g) uitlekken. Voeg de opzij gehouden kidneybonen toe wanneer de Thermomix Friend® rinkelt, roer om met behulp van de spatel en verwarm het geheel **3 min/100°C/snelheid 1**.
- Laat 2 blikken kidneybonen (elk 400 g) uitlekken. Voeg donkere chocolade en uitgelekte kidneybonen toe aan de mengbeker in de Thermomix® en kook **3 min/100°C/snelheid 4**. Als de Thermomix Friend® rinkelt, houdt u de gesloten mengbeker op zijn plaats tot de tweede portie klaar is. Doe de chili con carne uit de twee mengbekers over in een serveerkom, roer met de spatel om goed te mengen en dien warm op.

Tijdsvoordeel + XXL portie bij gebruik met of zonder de Thermomix Friend®

|            |                             |                             |                           |                         |                                   |                                      |                                                     |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Thermomix® | Groenten hakken :<br>5 sec. | Groenten koken :<br>10 min. | Vlees fruiten :<br>5 min. | Saus mixen :<br>20 sec. | Saus met vlees koken :<br>30 min. | Groenten en bonen warmen :<br>3 min. | <b>Totale tijd :<br/>49 min.</b><br>(Kleine portie) |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|

|                   |                                                                                     |                             |                                                                                     |                                   |                          |                                                  |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|
| Thermomix®        | Groenten hakken :<br>5 sec.                                                         | Vlees fruiten :<br>5 min.   | Saus mixen :<br>20 sec.                                                             | Saus met vlees koken :<br>30 min. | Bonen warmen :<br>3 min. | <b>Totale tijd :<br/>44 min.</b><br>(XXL portie) |
| Thermomix Friend® |  | Groenten koken :<br>10 min. |  | Saus met vlees koken :<br>30 min. | Bonen warmen :<br>3 min. |                                                  |



Scan de QR-code  
om het recept in  
Guided Cooking  
te volgen



## Thermomix een wereld aan recepten

**Beleef onbeperkte inspiratie  
met 's werelds grootste kookboek!**

Met toegang tot meer dan 60.000 hoogwaardige recepten wereldwijd helpt Cookidoo® u om beter en sneller maaltijden te kiezen.

Daarnaast kan u ook steeds inspiratie opdoen in de Thermomix® kookboeken. Ze zitten vol met heerlijke recepten – iets speciaals voor elk dieet en elke behoefte. Deze recepten, speciaal door chef-koks, foodbloggers en deskundige Thermomix®-gebruikers uitgeschreven, helpen u dagdagelijks inspiratievol te koken.

Ontdek alle  
Thermomix®  
kookboeken  
op onze  
webshop!

**NIEUW**

**Binnenkort!  
CHECK  
WEBSHOP**

**Binnenkort!  
CHECK  
WEBSHOP**



[webshop.thermomixbenelux.com](https://webshop.thermomixbenelux.com)



## Thermomix het plezier om te delen

Met de Thermomix® delen we elke dag lekker eten met onze familie en vrienden.

Deel uw creaties ook met ons via onze sociale media en inspireer zo veel andere Thermomix®-gebruikers!

Ontdek meer video's met recepten en tips & tricks op ons Youtube-kanaal om culinaire inspiratie op te doen.

 [@thermomix.benelux](#)

 [@thermomixbnl](#)

 [Thermomix Benelux TV](#)

## Leuke tools om lekker te koken met de Thermomix®

Thermomix® Benelux is veel meer dan alleen het Thermomix® toestel. Ontdek ons brede assortiment accessoires, maar ook ingrediënten van professionele kwaliteit om eenvoudig te koken.

Bestel de accessoires die u nodig heeft en bereid de meest heerlijke gerechten met uw Thermomix®.

Neem snel een kijkje op onze webshop en ontdek het allemaal!

Neem snel een kijkje op onze webshop!



### Ontdek er **de Thermomix® Blade Cover & Peeler**.

Het perfecte accessoire voor het bereiden van slowcooking en sous-vide gerechten - nu ook snijden, raspen en schillen - zonder rommel en zonder moeite. Schil moeiteloos groenten om uw kooksucces te maximaliseren. Minder tijd, minder moeite, minder afval.



U vindt er ook alle nodige tools om bijvoorbeeld aan Batch Cooking of Meal Prep te doen zodat elke week weer lekker zonder stress verloopt.

Ontdek het unieke vacumeerapparaat met bijhorende vacuum zakken maar ook potten op onze webshop!

Ontdek de Batch Cook & Meal Prep collectie op Cookidoo!



[webshop.thermomixbenelux.com](https://webshop.thermomixbenelux.com)



## kobold

Naast de Thermomix® verdeelt N.V. Cnudde ook Kobold.  
Dit is het uniek schoonmaaksysteem van Vorwerk, die steeds  
garant staat voor een uitmuntende kwaliteit.  
Ontdek op onze website gans het gamma en alle accessoires.



| [www.koboldbelux.com](http://www.koboldbelux.com)

# Maak kennis met ons Thermomix® Benelux *Dream Team*

Word zelf ook Thermomix® advisor!

Maak van uw passie een beroep en geef uw enthousiasme door aan anderen.

Een aantrekkelijk product, opwindende activiteiten en gratis training  
maken het tot een uitstekende carrière keuze!

AMSTELVEEN

*Saskia*

Zelf ben ik docente Spaans en hou van het delen van kennis en van sociale contacten leggen, één van de grootste voordelen als Thermomix® advisor!

OUDENAARDE

*Jan*

Ik ben een gepassioneerd Thermomix® hobbykok en heb van mijn hobby mijn beroep kunnen maken.

WETTEREN

*Megalie*

Van mijn hobby bakken heb ik mijn beroep kunnen maken. En dat doe ik met de beste keukenrobot van de wereld, namelijk de Thermomix®.

KUURNE

*Pascaline*

Door mijn diabetes ben ik bewust met gezonde voeding bezig. Als ervaringsdeskundige heb ik van mijn hobby mijn beroep kunnen maken.

BRASSCHAAT

*Nathalie*

Ik hou ervan om mijn passie over koken te delen, veel nieuwe recepten uit te proberen. Mijn gedrevenheid rond verkoop komt me goed van pas.

BENNEKOM

*Nienke*

Om deze passie te kunnen delen met andere ben ik Thermomix® advisor geworden!



# Altijd welkom in onze offices



## Beveren-Leie

Pontstraat 4  
8791 Beveren-Leie  
+32 (0)56 35 84 15  
thermomix@cnuddede.com



## Vilvoorde

Mechelsesteenweg 586C  
1800 Vilvoorde  
+32 (0)2 447 87 00  
tmbxl@cnuddede.com



## Liège

Rue de Droixhe 7  
Unit A6  
4020 Liège

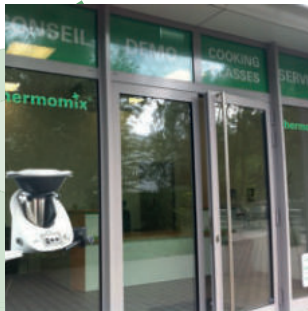


COMING  
SOON



## Windhof

Rue de l'industrie 22  
8399 Windhof  
+352 (0)28 66 05 25  
tmlux@cnuddede.com



## Massen

Op der haart 24  
9999 Wemperhardt  
+352 (0)26 95 80 73  
tmmas@cnuddede.com



# Welkom



## Utrecht

Computerweg 4  
3452 DR Utrecht  
+31 (0)346 21 50 93  
utrecht@cnuddede.com



## Zutphen

Kuiperstraat 70  
7201 HK Zutphen  
+31 (0)6 82 21 90 15  
zutphen@cnuddede.com



## Amstelveen

Schweitzerlaan 80  
1187 JD Amstelveen  
+31 (0)6 13 72 54 83



# thermomix

## THERMOMIX BENELUX

Pontstraat 4  
8791 Beveren-Leie (BE)  
+32 (0)56 352 320  
thermomix@cnudde.com  
www.thermomixbenelux.com  
webshop.thermomixbenelux.com



## N.V. CNUDDE

www.thermomixbenelux.com

