

Thermomix TM 31 – König unter den Küchenmaschinen

In vielen Haushalten ist er längst nicht mehr wegzudenken: Der Thermomix TM 31. Längst regiert der Alleskönner der Firma Vorwerk die deutschen Küchen. Kochen, dämpfen oder rühren – für viele ohne den Thermomix unvorstellbar. Doch hält die Wundermaschine, die Hausfrauen-Herzen höher schlagen lässt, auch das, was sie verspricht? Das PIROL Magazin hat den Thermomix TM 31 bei einem Vorführaabend ausführlich getestet.

Schon beim ersten Anblick sticht der Thermomix mit seinem preisgekrönten Design heraus. Dennoch lässt die Maschine mit einer Breite von 28,5 cm und einer Höhe von 30 cm kaum vermuten, welche innovative Technik in ihr steckt. Denn: mehr als 12 einzelne Küchenmaschinen kann der Alleskönner ersetzen! Die Vielfalt der Funktionen spricht für sich. Ob Eis crushen, Teig kneten, hacken, mixen, schneiden, schroten, mahlen, rühren oder dämpfen - der Thermomix TM31 ist die perfekte Kombination aus Küchenmaschine, Dampfgarer, Reibe, Mixer und vieles mehr. Pulverisieren und emulgieren kein Problem. Durch die vielseitigen Funktionen und Einsatzmöglichkeiten lassen sich im Handumdrehen gesunde Gerichte zubereiten oder leckere Variationen kreieren, wie die Thermomix-Repräsentantin eindrucksvoll demonstriert. So lassen sich „fünf Gerichte in 35 Minuten“ fast kinderleicht herstellen – vom Vollkornbrötchen über den Brotaufstrich bis hin zur Gemüsesuppe. Wiegen, Lauch schneiden, Möhren raspeln, Zwiebeln hacken oder Brühe aufgießen – alles geschieht in einem Topf. Das spart nicht nur diverse Küchenutensilien wie Schneebesen, Kochlöffel oder Rührschüssel, sondern auch jede Menge Zeit. Während sich Temperatur und Dauer einstellen lassen, kündigt ein Signalton das Ende der Garzeit an. Die Heizung schaltet automatisch ab. Anbrennen und Überkochen sind somit ausgeschlossen, eine Beaufsichtigung ist während der gesamten Kochzeit nicht nötig. Dank der Selbstreinigungsfunktion werden leichte Verschmutzungen anschließend sogar von selbst beseitigt.

Selbst Kaffeebohnen mahlen, Kirschen entsteinen, Eier kochen oder schonend dampfgaren kann das Gerät, wie die Repräsentantin vorführt. Mit dem Varoma Dampfgaraufsatz lässt sich Gemüse sogar vitaminschonend, kalorienarm und geschmackvoll zubereiten.

Fazit: 5/5 Sternen

Der Thermomix TM31 hat sich seinen Ruf als derzeit wohl weltbeste Küchenmaschine zurecht verdient! Leckere Gerichte können einfach, schnell und preiswert zubereitet werden. Tolle „Rezeptideen mit Gelinggarantie“ garantieren den gewünschten Erfolg.

Der Thermomix ist nicht nur eine echte Hilfe bei der Küchenarbeit, sondern spart auch Platz und Zeit und ist einfach in der Handhabung. Aufgrund der kurzen Kochzeiten ist das Gerät zudem stromsparend. Durch seine Vielfalt macht der Alleskönner Einzelanschaffungen mehr als überflüssig.

Weitere Informationen:

www.thermomix.de