

Disque cuisson – Thermomix® TM6

Le disque cuisson est un accessoire du Thermomix® TM6 qui protège les aliments à cuire de tous contacts avec les couteaux.

Il permet de cuire à basse température avec les modes « **sous-
vide** » et « **cuisson lente** »



La cuisson lente permet aux arômes de se révéler et de conserver les qualités des aliments et d'obtenir des cuissons justes, tendres et savoureuses. Ce mode est adapté aux recettes nécessitant une cuisson prolongée des aliments.

Mode cuisson lente



La cuisson sous-vide garantit une cuisson homogène des aliments, les saveurs et les qualités nutritionnelles sont préservées. C'est une méthode idéale pour préparer les aliments les plus délicats nécessitant une cuisson à température contrôlée sans risque de sur-cuisson.



Les aliments (viandes, poissons, légumes) sont placés au préalable dans un sac hermétique dont l'air a été ôté de préférence à l'aide d'une machine à vide d'air. Le sac hermétiquement fermé est plongé dans l'eau. Les aliments sont cuits dans l'eau à basse température.

Mode sous-vide

Disque cuisson – Thermomix® TM6

Les bénéfices produit

- Utilisation du volume total du bol (2,2L)
- Homogénéité de la température de l'eau
- Transmission plus rapide de la chaleur vers les aliments



Caractéristiques

- Prix de vente : 19€
- Composition : Polyphthalamide renforcé de 30% de fibres de verre
- Se pose sur les couteaux (accessoire non réversible)
- Compatible avec le Thermomix® TM6 uniquement



Disque cuisson



Couteaux

Les bonnes utilisations du disque cuisson

- Le disque cuisson doit être positionné dans le **bon sens**
- Utiliser impérativement la fonction **SENS INVERSE** de votre Thermomix® TM6
- Utiliser uniquement la **Vitesse 1**
- Ne pas utiliser le disque cuisson avec des températures supérieures à **100°C**
- Utiliser uniquement **des sacs compatibles avec la cuisson sous-vide** et inférieurs à 20 x 30 cm
- Ne pas utiliser le disque cuisson avec **des aliments congelés**
- Ne pas utiliser de bocaux en verre (ex: le Parfait)
- Ne pas utiliser d'autres accessoires en même temps que le disque cuisson (fouet, panier cuisson)
- **Laisser l'orifice du couvercle du bol dégagé** afin de permettre à la vapeur de s'échapper
- **Respecter le volume d'eau indiqué dans les recettes** ou dans le tableau des cuissons du livret d'utilisation fourni avec le disque cuisson
- En cuisson sous-vide, ajouter à l'eau de cuisson de l'acide citrique ou du jus de citron (permet d'éviter l'apparition de points de rouille)