

TM5 vs TM7

Beitrag von „Kiggie“ vom 18. November 2025 15:02

Zitat von Seph

Das kann ich gut nachvollziehen und die Leidenschaft zum Kochen ist der Grund, keinen TM zu beschaffen 😊

Es gibt Gründe, warum in vielen Sterneküchen ein TM zum Einsatz kommt.

Ich koche auch gerne, heißt aber nicht, dass ich deswegen auf meinen TM verzichten möchte.

Ich mache damit Rohkostsalate schneller als wenn ich von Hand schnibbel.

Risotto kocht sich großartig darin, weil es gerührt wird.

Ich mahle damit Getreide für Brot und Schokolade, Nüsse etc für die Keks und Kuchenproduktion.

Es ist einfach ein Helfer. Aber auch das Guided Cooking hilft mir im stressigen Alltag doch auch mal schnell/einfacher nen Eintopf auf den Tisch zu bringen.

Zitat von Klinger

Immerhin kann der TM7 mit bis zu 160°C "braten".

Da würde ich auch immer die Bratpfanne bevorzugen. Für nen Eintopf die Zwiebeln anschwitzen, das kann der TM5 auch.

Zitat von s3g4

Vielleicht so generell. Was kann man denn gebrauchen?. Mehr als Backofen, Töpfe und Pfannen verwende ich gar nicht.

Ich habe neben dem Thermomix noch zwei Küchenmaschinen und einen Zauberstab. Ist alles im Einsatz.