



74

VORWERK Thermomix TM31

Cocina de forma tradicional mediante el uso de resistencias. Todos sus accesorios se pueden desmontar y lavar en lavavajillas, incluidas las cuchillas.

980 euros



Los robots sustituyen a varios pequeños electrodomésticos

Thermomix se impone

A pesar de su elevado precio, Thermomix es el robot de cocina líder y obtiene el mejor resultado de nuestro análisis.

Estos aparatos cuentan con fieles seguidores y con detractores que los consideran intrusos de la cocina tradicional. En todo caso, los robots de cocina están pensados para facilitar la labor culinaria tanto a cocineros inexpertos como a profesionales. Una de las ventajas de estas máquinas es que realizan las funciones de varios pequeños electrodomésticos. En España el robot de cocina más popular es Thermomix de Vorwerk (en Portugal o Italia se comercializa como «Bimby», pues el nombre ya estaba registrado para otros aparatos domésticos). En parte, el éxito de Thermomix se debe al trato personalizado, a su sistema de venta a través de una red de vendedores que te visitan en casa para hacerte una demostración, lo que ayuda a sacar más partido de la compra. Mycook de Taurus, el principal competidor, utiliza un sistema de venta tradicional.

🎯 PRUEBA PRÁCTICA



Claras al punto de nieve



Nata montada



Masa para bizcocho



Picar avellanas, perejil y cebolla



Picar hielo

VORWERK TM31



TAURUS Mycook



mix e

Todo depende de la combinación de tiempo, velocidad de giro y temperatura

En ambos robots los alimentos pueden ser pesados, mezclados, picados, triturados, emulsionados, amasados y cocinados. Funciones que se consiguen ajustando el tiempo, la velocidad y la temperatura.

Los accesorios de los dos aparatos son muy similares entre sí, aunque tengan nombres diferentes. Algunos se guardan dentro del propio vaso para ahorrar espacio. Los dos cuentan con un recipiente adicional («varoma» en Thermomix y «bandeja» en Mycook) que permite cocinar al vapor al tiempo que se preparan otros alimentos en el vaso o jarra.

Vienen acompañados de un recetario, más amplio el de Thermomix, y es fácil encontrar nuevas recetas consultando foros y redes sociales. Las recetas son intercambiables con unas pequeñas adaptaciones.

Hasta 381 euros de diferencia

Eso sí, los robots de cocina no son baratos. Por ello no es recomendable comprarlos para un uso esporádico. Precisamente, el principal punto negativo de Thermomix es su precio: 980 euros (febrero de 2014); aunque se admite el pago en varios plazos sin intereses. Mycook, sin embargo, es más competitivo en este aspecto. Optar por la máquina de Taurus puede suponer un ahorro considerable de hasta 381 euros.



61

TAURUS Mycook

Destaca su relación calidad-precio. Con ligeras diferencias en nuestro análisis respecto a su competidor, pero ofrece buenos resultados. Cocina por inducción.

599-810 euros



Todas las recetas de Thermomix son adaptables a Mycook



Rallar queso y zanahorias



Elaborar smoothies, zumos y papillas



Cocinar arroz con leche



Cocinar ternera Stroganoff



Cocinar sopa

