

Presseinformation Thermomix® Österreich

Vorwerk Austria
GmbH
& Co. KG, Thermomix®
Handelskai 92/
Rivergate
1200 Wien

www.thermomix.at

Die neue Thermomix® Messerabdeckung

Das Küchen-Multitalent kann nun auch Kartoffeln schälen

Ob Püree, Gratin, Puffer oder Auflauf – die Kartoffel gehört zu den wichtigsten und beliebtesten Grundnahrungsmitteln. Kein Wunder, ist sie doch außergewöhnlich vielfältig und überzeugt durch Geschmack sowie Nährwerte. Geht es allerdings ums Schälen, braucht man viel Geduld und Zeit. Doch hier schafft die Allrounder Küchenmaschine Thermomix® nun große Abhilfe. Das bereits vorhandene Zubehör „Welle“ wurde optimiert und mit einem Peeler erweitert: die neue Thermomix® Welle mit Peeler schützt daher nicht nur das Gargut bei Slow Cooking und Sous-vide-garen, sondern befreit ab sofort auch mühelos und in wenigen Minuten Kartoffeln von ihrer Schale. Seit dem 2. November 2021 ist das neue Hilfsmittel bei den Thermomix® Berater*innen, im Onlineshop und in den drei Vorwerk Stores in Wien, Vösendorf und Pasching erhältlich.

[Wien, 11.11.2021] Perfekt gegartes Fleisch und saftigen Fisch dank Sous-vide- und Slow Clooking-Modus brachte die Thermomix® Messerabdeckung „Welle“ mit der Einführung vor zwei Jahren: Was sonst nur Profiköch*innen gelang, konnte plötzlich komfortabel zu Hause im Thermomix® zubereitet werden. Nun wurde dieses Zubehör weiterentwickelt. Die neue Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann als zusätzliche Funktion ohne Aufwand und Chaos in der Küche Kartoffel schälen. Zusätzliches Plus: Dadurch, dass sich die Schale besonders dünn abtragen lässt, bleiben mehr von den dicht unter der Außenhaut sitzenden Nährstoffen erhalten.

Ein Extra, drei Funktionen

Vor zwei Jahren wurde die Messerabdeckung „Welle“ eingeführt, um neue Kochmethoden wie Sous-vide oder Slow Cooking ausprobieren und so noch mehr aus den Thermomix® holen zu

können. Durch die Abdeckung wurde das Gargut geschützt, wodurch vor allem ganze Fleischstücke perfekt gegart werden konnten. Die Vorwerk Ingenieur*innen haben die Welle nun komplett neu erschaffen – neues Material, neues Design. Sie vereint jetzt mehrere Funktionen: Sous-vide, Slow Cooking und seit neuestem auch Peelen. „Kartoffel schälen gehört wahrscheinlich zu einer der lästigeren Arbeiten in der Küche. Wir haben hier nun den Life Hack. Denn mit dem Peeler befreit man im Handumdrehen, oder besser gesagt per Knopfdruck, die Knolle von der Schale“, sagt Filippo Traù, Geschäftsführer von Vorwerk Österreich

Fact Sheet:

- Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler eignet sich für den Thermomix® TM6 (Modus „Peeler“) und TM5 (nur mit manueller Einstellung möglich)
- Max. Leistung: bis zu 800g Kartoffeln können gepeelt werden, Dauer: ca. vier Minuten
- Eine Messerabdeckung, drei Funktionen: Peeler-Funktion im Rechtslauf, Slow Cooking und Sous-vide-Garen im Linkslauf
- Die Thermomix® Welle mit Peeler bereitet Kartoffeln zur Weiterverarbeitung vor, wie z.B. Pürees, Gratins oder Puffer
- Erhältlich seit 02. November 2021
- Preis: 39,90 Euro

Kartoffeln schälen in wenigen Schritten

Warum Kartoffeln schälen, wenn es nicht sein muss? Dank der neuen Messerabdeckung mit Peeler schält der Thermomix TM5 und TM6 Kartoffeln und Wurzelgemüse mühelos.

- Die Messerabdeckung mit Peeler wird über das Messer gesetzt. Dafür am mittleren Plastikeinsatz halten und den Schaft mit dem Peeler in die richtige Position bringen, bis es einrastet. Dann das Gemüse (max. 800 g) in den Mixtopf geben. Für optimale Ergebnisse Gemüse von der gleichen Größe verwenden.
- Unabhängig von der Gemüsemenge, 600 g Wasser, optional 1 Teelöffel Öl gegen Schaumbildung, hinzufügen
- Beim Thermomix® TM6 den Mixtopfdeckel und Messbecher fest verschließen, dann den „Peeler“-Modus starten.
- Beim Thermomix® TM5 statt den Messbecher den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel setzen und das Gemüse 4 Minuten bei Stufe 4 schälen.
- Wenn der Modus beendet ist, das geschälte Gemüse abtropfen lassen (das nährstoffreiche Wasser kannst du zum Gießen deiner Pflanzen verwenden) und weiter nach gewünschtem Rezept zubereiten.

Bilder honorarfrei abdruckbar © Vorwerk

Bild 01-02: Mit dem Peeler können Schalen von Kartoffeln ganz mühelos und in wenigen Minuten direkt im Mixtopf entfernt werden

Bild 03-04: Die neue Thermomix®-Messerabdeckung

ÜBER VORWERK

Die Vorwerk & Co. KG ist ein 1883 in Deutschland gegründetes Familienunternehmen. Die Kerngeschäfte umfassen die Produktion und den weltweiten Vertrieb hochwertiger Haushaltsprodukte. In Österreich zählen dazu vorwiegend die Geschäftsbereiche Thermomix®, die multifunktionale Küchenmaschine, die mit zwölf Funktionen und vielen verschiedenen Modi in einem Gerät sowie mehr als 70.000 zugeschnittenen Rezepten auf der Rezeptplattform Cookidoo® das tägliche Kochen vereinfacht. Das Angebot von Vorwerk umfasst außerdem die Raumpflege- und Reinigungssysteme von Kobold, die für ein rundum sauberes Zuhause sorgen und vor allem für eines stehen: Innovation, Qualität und Langlebigkeit. Das Herzstück des Unternehmens ist der direkte Kontakt zum Kunden, dabei stehen Service und Beratung im Fokus. Der Verkauf der vielseitigen Haushaltsgeräte erfolgt in Österreich in drei Vorwerk Stores, im offiziellen Online Shop und über den nach wie vor wichtigsten Verkaufskanal, den Direktvertrieb: Rund 2.500 Thermomix®- und Kobold Berater*innen sind österreichweit und rund 600.000 weltweit für das Unternehmen Vorwerk im Einsatz. Weitere Informationen unter corporate.vorwerk.com/at/, thermomix.vorwerk.at und kobold.vorwerk.at

RÜCKFRAGEHINWEIS

Magdalena Blümel

Vorwerk Austria GmbH & Co KG

Handelskai 92/Rivergate, 1200 Wien

+43 664 8823 8236

magdalena.bluemel@vorwerk.at

Angelika Deuretzbacher

Himmelhoch GmbH

Wohllebeng. 4/6+7, 1040 Wien

+43 676 37 38 848

angelika.deuretzbacher@himmelhoch.at