

Der Thermomix TM6: Großartiges in der Küche einfach selbst gemacht

VORWERK DEUTSCHLAND
STIFTUNG & CO. KG,
GESCHÄFTSBEREICH
THERMOMIX

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Tel. +49 202 564-1267

Fax +49 202 564-1239

Wuppertal, Jan. 2020. Smartes Kochen mit Erfolgsgarantie, dafür steht Thermomix Jahren. Im März 2019 hat Vorwerk mit dem Thermomix® TM6 erstmals ein Modell mit neuen Kochfunktionen auf den Markt gebracht: Anbraten, Karamellisieren, Fermentieren, Sous-vide-Garen, Slow Cooking - die Liste an hinzugekommenen Möglichkeiten ist lang. Optisch nur leicht verändert, begeistert das Multitalent mit neuester Technik und viel zusätzlichem Komfort. Das Rezept-Portal Cookidoo® ist nun direkt im Thermomix TM6 integriert, lässt sich über das vergrößerte, hochauflösende Display bedienen und sorgt mit inzwischen über 50.000 internationalen Rezepten für pure Inspiration.

Ob Hausmannskost oder Haute Cuisine: Der Thermomix TM6 sorgt für noch mehr Spaß, Individualität und Abwechslung in der Küche. So ist das schonende Sous-vide-Garen (Vakuulgaren) von Gemüse, Fisch oder Fleisch, das bei vielen Kochfans immer beliebter wird, nun mühelos möglich. Insbesondere seit Vorwerk im September 2019 als Produkterweiterung die Messerabdeckung „Welle“ herausgebracht hat. Auch Slow Cooking – langsames Garen bei Niedrigtemperatur – gehört zu den aktuellen Features. Damit lässt sich beispielsweise ein saftig-aromatisches Pulled Pork unkompliziert zubereiten.

Endlich Röstaromen – darauf haben viele Kunden gewartet

Ergänzend zu den Gar-Funktionen ist das Erreichen hoher Temperaturen ein Highlight des Thermomix TM6. Wer bislang den Duft von Röstaromen vermisst hat, wird sich besonders freuen: Die wohl bahnbrechendste Neuerung des aktuellen Thermomix Modells ist das Anbraten von Fleisch und Gemüse. Und bei 160 Grad Celsius eröffnen sich noch weitere Kochwelten; im Handumdrehen lassen sich etwa köstliche Karamellsaucen oder verführerische Bonbons herstellen. Der Thermomix kann aber noch mehr: Freunde von Joghurt oder Kimchi kommen nun in den Genuss, mühelos selbst zu fermentieren.

Und das ist nur der Anfang – anders als seine Vorgänger ist das Modell Thermomix TM6 kein in sich fertiges System, sondern kann über Software-Updates ständig erweitert, ergänzt und verändert werden. So kamen bereits

die Modi „Reis kochen“ und „Andicken“ im Dezember 2019 für viele Reis-Sorten, perfekte Soßen und Puddings hinzu.

SEITE
2/3

Rezept-Portal Cookidoo erstmals integriert

Auch das Rezept-Portal Cookidoo lässt keinerlei Wünsche offen: Es wurde inklusive WLAN-Zugang direkt im Thermomix TM6 integriert – ein Cook-Key® ist somit nicht mehr notwendig. Das deutlich größere 6,8“ Display ermöglicht eine komfortable Rezeptsuche mit optimierten Suchfiltern. Über 50.000 Rezepte aus allen Länder-Portalen stehen den Nutzern zur Verfügung. Die Guided-Cooking-Funktion führt auf Wunsch komfortabel schrittweise durch die Rezepte. Optisch neu ist neben dem größeren Display der flachere Wähler, ansonsten hält Vorwerk beim Design aus gutem Grund an der bewährten Form fest. In Anlehnung an die innovativen Funktionen wurde das Thermomix Zubehör mit einem Spritzschutz sowie einem Gareinsatz mit Deckel sinnvoll erweitert und optimiert. Der Thermomix wiegt nun auch in 1-Gramm-Schritten.

Millionen Fans lieben den Thermomix - und dank des Thermomix TM6 ist er nun in eine noch höhere Kochliga aufgestiegen.

Zitate zur Einführung im März 2019:

Michael Tziallas, Director Sales Thermomix Deutschland:

„Mit dem neuen Thermomix möchten wir unseren Kunden sowohl neueste Küchentechnik als auch eine riesige Rezeptinspiration zur Verfügung stellen – dies vereint nun unser TM6 und unterstreicht erneut unsere Rolle als Vorreiter im Bereich smarterer Küchengeräte.“

Verena Lütke Uhlenbrock, Marketingleitung Thermomix Deutschland:

„Wir haben insbesondere die Wünsche unserer Kunden aufgegriffen und diverse Kochfunktionen für den neuen Thermomix entwickelt, die sie sich schon lange gewünscht haben. Außerdem setzen wir künftig verstärkt auf Individualität – jeder soll so kochen und essen können, wie es zu seinen Lebensgewohnheiten passt. Dafür haben wir unser Rezept-Portal Cookidoo komplett erneuert und mit intelligenten Suchfiltern ausgestattet. Mit dieser Kombination an neuen Kochfunktionen und einer riesigen exakt auf den Thermomix zugeschnittenen Rezeptvielfalt sind wir fit für die Zukunft.“

Weitere Informationen auf www.thermomix.de.



Über Thermomix

Thermomix ist ein Geschäftsbereich der Vorwerk Gruppe mit Stammsitz in Wuppertal/Deutschland. Das Kerngeschäft des 1883 gegründeten Familienunternehmens ist der Direktvertrieb hochwertiger Produkte. Dazu gehört die multifunktionale Küchenmaschine Thermomix, die seit mehr als 50 Jahren das tägliche Kochen vereinfacht. Die besondere Kombination von verschiedenen Kochfunktionen und Modi in einem Gerät, die sich über stetige Updates erweitern lassen, und tausenden auf den Thermomix zugeschnittenen Rezepten mit Gelinggarantie begeistert inzwischen rund acht Millionen Nutzer weltweit. Der Verkauf des kompakten Küchenhelfers und seines Zubehörs erfolgt über den Direktvertrieb: Mehr als 45.000 RepräsentantInnen weltweit führen Thermomix in Form eines Erlebniskochens bei Kunden Zuhause vor. Diese profitieren auch nach dem Kauf von einer individuellen, persönlichen Betreuung vor Ort. Die Division Thermomix ist in insgesamt 14 Ländern in Europa, Asien und Nordamerika mit eigenen Landesgesellschaften aktiv. Darüber hinaus verfügt Thermomix über zahlreiche Distributoren. Weitere Informationen unter www.thermomix.de.

MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland – Thermomix

Anika Wichert, PR-Managerin, Telefon +49 (0) 202 564 1267

presse-thermomix@vorwerk.de

Pressebüro Thermomix

c/o JULIANE DAHLHOFF PR

Juliane Dahlhoff, Telefon +49 (0) 0173 5178788

juliane@dahlhoff-pr.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar erbeten