

## Hintergrundinformation

**Vorwerk Deutschland  
Stiftung & Co. KG**  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Deutschland

[www.vorwerk.de](http://www.vorwerk.de)

## Thermomix TM6: Zahlen, Daten und Fakten

Wuppertal, Mai 2023.

### **HARDWARE Thermomix®**

#### **Äußere Maße und Motor der Hardware**

**Maße:** Höhe = 34,1 cm, Breite = 32,6 cm, Tiefe = 32,6 cm

**Gewicht:** 7,95 kg

**Material:** hochwertiger Kunststoff, rostfreier Edelstahl,

**Motor:** wartungsfreier Reluktanzmotor (500 W Nennleistung), stufenlose Drehzahleinstellung von Stufe 1 (100 U/min) bis Stufe 10 (10.700 U/min), Sanfrührstufe (40 U/min), Rechtslauf (zerkleinern), Linkslauf (Rückwärtsdrehung, zum Rühren ohne zerkleinern), Intervallbetrieb für Teig (Teigknet-Modus)

**Mixmesser:** Vier Klingen, wartungsfrei geschliffen, rostfreier Edelstahl

**Mixtopf:** 2,2 Liter Fassungsvermögen, integriertes Heizsystem und Temperatursensor

**Prozessor:** Datenspeicher und Arbeitsspeicher wie bei einem Smartphone

- Quad-Core-Prozessor (Vier-Kern-Prozessor)
- 16 GB Flash
- 1 GB DDR Ram

Features und Funktionen durch regelmäßige Over-the-air Software-Updates erweiterbar

**6,8" Display:** Display mit hoher Auflösung, intuitive Bedienung

Das Rezept-Portal Cookidoo® ist im Thermomix integriert: Rezeptsuche, Stöbern, Kochen und Planen direkt über den Touchscreen

**Heizung:** Temperatur über integrierte Sensoren stufenweise einstellbar von 37° bis 120°, über Rezepte bis 160°C, so lässt sich eine exakte Temperatur im Mixtopf halten

**Waage:** Die integrierte Waage ermöglicht ein exaktes Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf mit einer Genauigkeit von einem Gramm. Bis zu 3 kg Zutaten lassen sich somit präzise und in einem Schritt abwiegen.

## **FUNKTIONEN**

**Modi:** Modi sind Kochfunktionen, die das tägliche Kochen noch mehr erleichtern. Der Thermomix wird stetig um neue Modi erweitert.

### **Bewährte 12 Funktionen:**

mixen, mahlen, zerkleinern, vermischen, schlagen, rühren, kneten, kochen, dampfgaren, wiegen, kontrolliert erhitzen, emulgieren

### **Guided-Cooking:**

Die Guided-Cooking-Funktion führt Nutzende Schritt für Schritt durch das Rezept. Dank voreingestellter Temperatur und Zeit und verständlicher Anleitungen für jeden Rezept-Schritt können auch anspruchsvolle Rezepte von weniger erfahrenen Köchinnen und Köchen ganz einfach zubereitet werden.

### **Sicherheit:**

Der automatische Verriegelungsmechanismus erkennt die Geschwindigkeit des Mixmessers sowie die Wärme des Gargutes und ermöglicht ein Öffnen des Mixtopfdeckels erst nach Beenden des jeweiligen Arbeitsschrittes sowie ausreichend Abkühlungszeit des Gargutes. Die Sicherheitshinweise auf dem Display sind leicht verständlich.

## **LIEFERUMFANG**

**Varoma®:** Der Varoma wird aufgesetzt, um frisches Gemüse, Fleisch, Fisch oder Süßes sanft und einfach im Dampf zu garen. Er hat ein Fassungsvermögen von 3,3 l.

**Rühraufsatz:** zum Aufschlagen von Saucen und Cremes oder zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß

**Spatel:** Spatel aus flexiblem Material für beste Handhabung

**Gareinsatz:** Gareinsatz mit Deckel zum Garen von z. B. Kartoffeln und Reis

**Rezept-Portal Cookidoo:**

Über das direkt im Thermomix TM6 integrierte Rezept-Streaming-Portal Cookidoo erhalten Nutzerinnen und Nutzer Zugriff auf das größte Kochbuch der Welt: aktuell mehr als 90.000 internationale leckere Rezepte mit Gelinggarantie lassen sich über Cookidoo direkt auf das Display des Thermomix TM6 streamen. Das Rezept-Portal lässt sich sowohl online über den Browser als auch in den Apps für iOS und Android nutzen und bietet neben vielfältigen Rezept-Inspirationen auch verbesserte Suchfilter – vom einfachen Gericht für den Alltag bis zum anspruchsvollen Menü. Praktische Services wie der Wochenplaner und die Rezeptlisten lassen sich je nach Geschmack oder besonderen Ernährungsanforderungen personalisieren und helfen bei der Organisation des Alltags. Auch eigene Rezept-Kreationen können im persönlichen Cookidoo Profil gespeichert werden – so sind alle Lieblingsrezepte an einem Ort.

**Service:** Über 20.000 Repräsentantinnen und Repräsentanten sind deutschlandweit persönlich ansprechbar, Kochkurse in Thermomix Studios, tausende mehrfach getestete Rezepte mit Gelinggarantie, Thermomix Rezept-Portal Cookidoo, offizielle Thermomix App für Android und iOS, THERMOMIX Magazin, Kochbücher, Rezepthefte, Newsletter

**Preis:** Der Thermomix TM6 ist für 1.399 Euro erhältlich, inklusive Basis-Kochbuch für Thermomix TM6, drei Gratis-Ausgaben des THERMOMIX Magazins, Thermomix Kochkurs, sechs Monate Probe-Abo Cookidoo, rund 260 vorgespeicherten Guided-Cooking-Rezepten sowie einer umfassenden Einweisung und Beratung durch eine Thermomix Repräsentantin oder einen Repräsentanten.

## ZUBEHÖR

### **Thermomix Welle „Peeler“:**

Die Thermomix Welle mit Peeler schützt nicht nur das Gargut bei Slow Cooking und Sous-vide-garen, sondern befreit jetzt auch mühelos Gemüse von der Schale. Allein die Vorstellung ist fast zu schön, um wahr zu sein: Kartoffelpüree, -gratin oder -puffer, ohne vorher mühsam Kartoffeln zu schälen – diese lästige Vorarbeit übernimmt nun die praktische Thermomix Welle mit Peeler – ganz einfach in wenigen Minuten direkt im Thermomix Mixtopf. Aus Edelstahl gefertigt, ist sie sowohl für den Thermomix TM6 als auch für den TM5 geeignet.

### **Thermomix Friend®:**

Mit dem Thermomix Friend gibt es eine ideale Ergänzung zum Thermomix:

- Noch mehr Zeitersparnis und Flexibilität durch paralleles Kochen
- Kompatibel und optimal abgestimmt auf den Thermomix TM6 und auch TM5
- Speziell entwickelte Rezepte für tolle Menüs und raffinierte Rezepte auf Cookidoo

**Website:** [www.thermomix.de](http://www.thermomix.de)

**Social-Media-Links:** [www.facebook.com/ThermomixDeutschland](https://www.facebook.com/ThermomixDeutschland)  
[www.youtube.com/einfachthermomix](https://www.youtube.com/einfachthermomix)  
[www.pinterest.com/ThermomixDE](https://www.pinterest.com/ThermomixDE)  
[www.instagram.com/thermomix\\_de](https://www.instagram.com/thermomix_de)  
[www.rezeptwelt.de](http://www.rezeptwelt.de)

## **MEDIENKONTAKT**

Vorwerk Deutschland

Anika Wichert, PR-Managerin, Telefon +49 202 564 – 1267  
Markus Laux, PR-Manager, Telefon +49 202 564 – 1240



E-Mail [presse-thermomix@vorwerk.de](mailto:presse-thermomix@vorwerk.de)

*Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar/Link erbeten*