

Presseinformation

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

www.vorwerk.de

So einfach und lecker war es noch nie

Thermomix – ein (Koch-)Partner für jede Lebenslage

Wuppertal, April 2024. Der Thermomix® TM6 ist der Star in jeder Küche und passt sich jeder Lebenssituation und jedem Bedürfnis an. Egal, ob Rookie oder absoluter Kochprofi – das Multitalent bietet allen Koch-Begeisterten immer genau die Unterstützung, die sie gerade brauchen. Mit seinen rund 30 Funktionen und Modi ersetzt er viele Küchengeräte. Das spart nicht nur jede Menge Platz, sondern auch Zeit. Und mit den über 95.000 internationalen Rezepten im integrierten Rezept-Portal Cookidoo® sind Kochspaß und Genuss garantiert, von der schnellen Alltagsküche bis zu sternewürdigen Kreationen.

Für all diejenigen, die gerade mit dem Kochen beginnen, liefert der Thermomix TM6 perfekte Starthilfe in der Küche: Mit seinen Basic-Funktionen und -Modi bietet er alles, um schnell und einfach frisches und leckeres Essen zu zaubern. Schritt für Schritt führt der Thermomix mit seiner Guided-Cooking-Funktion durch die Rezepte hindurch, auf dem Display steht exakt, was der nächste Kochschritt ist. Kein Anbrennen, kein Überkochen – so entspannt kann Kochen sein!

Die Basic-Funktionen:

Kochen: Der Thermomix führt die einzelnen Zubereitungsschritte über den großen, intuitiven Touchscreen aus und sorgt dank seiner Guided-Cooking-Rezepte immer für perfektes Gelingen. In vielen Fällen reicht allein der Mixtopf, um ein leckeres Gericht zuzubereiten. Der Thermomix kann dabei mit Guided-Cooking-Funktion oder auch rein manuell genutzt werden.

Dampfgaren: Beim Thermomix wird für diese nährstoffschonende Zubereitungsmethode der Varoma® genutzt. Entweder wird der Mixtopf mit Wasser gefüllt oder aber im Mixtopf gart bereits die Sauce bzw. eine Suppe, während im Varoma gegart wird. So wird effizient auf mehreren Ebenen gleichzeitig gekocht.

Mahlen: Ob selbst gemachtes Mehl, duftendes Kaffeepulver oder Puderzucker – mit seinem kraftvollen Motor mahlt der Thermomix alles ganz fein. Auch hartes Brot, Hülsenfrüchte, Nüsse und Gewürze sind in Sekunden pulverisiert.

Rühren: Die Geschwindigkeit zum Rühren ist beim Thermomix nach Bedarf einstellbar. Während bei Kuchenteigen gerne etwas schneller gerührt werden darf, imitiert die „Sanftrührstufe“ das vorsichtige Rühren mit der Hand, zum Beispiel bei Eintopf, Milchreis oder Risotto.

Schlagen: Cremes, Sahne oder Eischnee sind ruckzuck mit dem Rühraufsatz (Schmetterling) geschlagen. Auch Eis und Sorbets werden auf diese Weise schön cremig. Und das Kartoffelpüree – einfach lecker!

Vermischen: Auch beim Vermischen von Zutaten ist der Thermomix unschlagbar. Ob Crêpe-Teig, Quarkspeisen oder Brotaufstriche – alle Zutaten verbinden sich in Windeseile zu einer geschmeidigen, homogenen Mischung.

Die Basic-Modi:

Eier kochen: Mit diesem Modus gibt es nie mehr Streit um das perfekte Frühstücksei. Egal ob hart, weich oder mit flüssigem Kern – mit der passenden Kochzeit gelingen bis zu sechs Eier auf einmal genau wie gewünscht.

Erwärmen: Dieser Modus ermöglicht es, dick- oder dünnflüssige Lebensmittel ganz einfach gleichmäßig auf eine beliebige Temperatur zu erwärmen. Ob Babynahrung, Gemüsecremesuppe oder heiße Schokolade – alles punktgenau.

Kneten: Während das Kneten von Teigen für viele andere Küchenmaschinen ein wahrer Kraftakt ist, zaubert der Thermomix mit seinem speziellen Knet-Modus im Nu einen geschmeidigen Teig für süßes oder herzhaftes Backwerk, aber auch für Frikadellen und Hackbraten

Vorspülen: Ob Teigreste oder andere Verschmutzungen – mit dem Vorspül-Modus wird der Mixtopf ganz schnell wieder sauber.

Wasser erhitzen: Mit diesem Modus wird der Thermomix zum Wasserkocher. Ideal, um Tee oder Kaffee zuzubereiten oder Kochwasser für Kartoffeln, Nudeln oder Reis zu erhitzen.

Wiegen: Die integrierte Waage des Thermomix ermöglicht genaues Arbeiten nach Maß. Werden Rezepte mit Guided-Cooking-Funktion verwendet, schaltet sich die Waage beim entsprechenden Arbeitsschritt automatisch ein.

Zerkleinern: Ob Schnippeln, Hacken oder Mahlen – diese mühevollen Küchenarbeiten übernimmt der Thermomix. Je nach Zutat einfach die voreingestellte Kombination aus Zeit und Drehzahlstufe wählen und perfekte Ergebnisse erzielen.

Thermomix Modi und Funktionen für Fortgeschrittene

Sind die Basics zur alltäglichen Routine geworden, wird es Zeit, die nächste Stufe zu erklimmen. Wer den Spaß an selbst gemachten Köstlichkeiten entdeckt hat, wird sich jetzt vielleicht an noch kreativere Gerichte wagen und noch weitere tolle Funktionen und Modi des Thermomix TM6 für sich entdecken.

Anbraten: So ist es zum Beispiel mit der Guided-Cooking-Funktion möglich, mit bis zu 160 °C herrliche Röstaromen beim Anbraten zu erzeugen. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – vollmundiger Genuss ist garantiert, und dabei kann wirklich nichts schiefgehen.

Andicken: Damit die passende Sauce schön sämig wird, ist der Andicken-Modus die perfekte Hilfe. Einfach alle Zutaten temperaturunabhängig in den Mixtopf geben, die Temperatur auf 80 bzw. 100 °C einstellen und den Wähler zum Start drehen – fertig! So gelingen cremige Saucen-Klassiker wie Sauce Béarnaise, Hollandaise und Co. einfach immer perfekt.

Reis kochen: Der Modus „Reis kochen“ macht die sogenannte Quellmethode möglich, für aromatischen Reis oder andere Getreidebeilagen wie Bulgur oder Hirse. Dabei übernimmt der Thermomix die komplette Zubereitung und passt Garzeiten automatisch an.

Peelen: Dieser Modus befreit mit dem entsprechenden Zubehör **Thermomix Welle mit Peeler** Kartoffeln und anderes Gemüse mühelos von der Schale, so dass sie noch schneller und einfacher zu Suppen, Pürees und Aufläufen weiterverarbeitet werden können.

Pürieren: Wer samtige Suppen, frische Smoothies oder cremige Pürees liebt, wird den Modus „Pürieren“ mögen! Einfach die Zeit einstellen und die maximale Drehzahlstufe wählen. Den Rest erledigt Thermomix.

Turbo: Im Turbo-Modus beschleunigt das Mixmesser in kürzester Zeit auf bis zu 10.700 Umdrehungen pro Minute.

Zucker karamellisieren: Wer sich schon einmal an ein Rezept mit Karamell gewagt hat, weiß, was für eine heikle Angelegenheit das sein kann. Dank der Guided-Cooking-Rezepte für den Modus „Zucker karamellisieren“ sind Karamellsaucen, Bonbons und Krokant aber kein Hexenwerk mehr.

Höchste Kochkunst – auch für Profis

Auch wenn es manchmal heißt, der Thermomix sei für Menschen gedacht, die eigentlich nicht kochen können, hat das Multitalent längst Einzug in die Profi- und Sterneküchen auf der ganzen Welt gehalten. Und das aus gutem Grund. Dank seiner Power und ausgeklügelten Technologie können auch die Besten unter den Kochprofis nicht auf den genialen Küchenhelfer verzichten.

Thermomix Funktionen und Modi für die Profis:

Emulgieren: Mit dieser Funktion gelingt die frische Mayonnaise genauso gut und zuverlässig wie ein cremiges Salatdressing.

Fermentieren: Kimchi, Joghurt oder italienisches Ciabatta können dank des Modus ganz einfach in der eigenen Küche hergestellt werden.

Slow-Cooking: Mit dem Slow-Cooking-Modus bereitet sich himmlisches Pulled Pork und saftiges Gulasch fast von allein zu. Denn das stundenlange Köcheln mit regelmäßigem Umrühren und Kontrollieren der Temperatur kann getrost dem Thermomix überlassen werden.

Sous-vide-Garen: Neben vielen anderen Küchengeräten ersetzt der Thermomix TM6 u. a. auch ein Sous-vide-Gerät. Damit können vakuumiertes Fleisch, Fisch und Gemüse genau auf den Punkt im Wasserbad gegart werden. So wird alles saftig, zart und aromatisch – wie in der Sterneküche.

Darüber hinaus können die Profi-Modi durch das erhältliche Zubehör noch erweitert werden: Zusammen mit dem **Thermomix Gemüse Styler** sorgt der Modus „Reiben“ für perfekte Raspel in Salaten, Gemüsepfannen oder Pizza. Gleichmäßige Scheiben ermöglicht der Modus „Schneiden“. Das neueste Zubehör für den Thermomix TM6 ist der **Thermomix Sensor**, der die Thermomix Gelinggarantie auf die gesamte Küche erweitert, indem er sich über Bluetooth mit dem Multitalent verbindet: Sobald der perfekte Garpunkt von Kuchen, Broten, Fleisch oder Fisch in Ofen, Pfanne oder Grill erreicht ist, gibt der Thermomix Sensor ein Signal an den Thermomix oder das Smartphone – ganz nach Wunsch.

Übrigens: Die Ansicht der Modi auf dem Thermomix Display lässt sich ganz einfach personalisieren. So lassen sich die Favoriten ganz vorne platzieren. Weniger oder nicht benötigte Modi können nach hinten sortiert oder sogar komplett ausgeblendet werden.

Mit seinen außergewöhnlichen Funktionen und Modi bietet der Thermomix alles, was kochbegeisterte Menschen brauchen – egal, auf welchem Level. In Kombination mit dem digitalen Rezept-Portal Cookidoo und dem eigens entwickelten Zubehör bleiben kaum noch Wünsche offen, um mühelos, zeitsparend und professionell köstliche Gerichte zu zaubern. Auf Wunsch erläutern die passionierten Thermomix Repräsentantinnen und Repräsentanten alle Möglichkeiten dieses außergewöhnlichen Kocherlebnisses mit Thermomix und Cookidoo.

Über Thermomix

Thermomix ist ein Geschäftsbereich der Vorwerk Gruppe mit Stammsitz in Wuppertal/Deutschland, der im Jahr 2021 rund 50 % des Gesamtumsatzes erzielte. Ziel der multifunktionalen Küchenmaschine Thermomix TM6 ist, das tägliche Kochen zu vereinfachen. Dafür steht eine besondere Kombination aus zahlreichen Kochfunktionen und Modi zur Verfügung, die über stetige Updates erweitert werden. Zudem liefert das bereits integrierte Rezept-Portal Cookidoo einen großen Mehrwert: Alle Rezepte sind exakt auf den Thermomix zugeschnitten und verfügen über die sogenannte Guided-Cooking-Funktion, d. h., der Thermomix führt auf Wunsch Schritt für Schritt durch den Kochvorgang. Insgesamt stehen derzeit mehr als 95.000 internationale Rezepte mit Gelinggarantie zur Verfügung. Der Verkauf des Küchenallrounders erfolgt über den Direktvertrieb: Rund 74.000 Thermomix Repräsentantinnen und Repräsentanten führen den TM6 weltweit in Form eines Erlebniskochens bei Kundinnen und Kunden zu Hause vor. Über die Thermomix „MySites“ ist es seit 2021 möglich, online in Kontakt mit Thermomix Repräsentantinnen und Repräsentanten zu treten, auch, um dort den Thermomix im Basis-Paket digital zu erwerben. Alle Kundinnen und Kunden profitieren nach dem Erwerb von einem individuellen und persönlichen Service vor Ort. Der Geschäftsbereich Thermomix ist in 16 Ländern in Europa, Asien und Nordamerika mit eigenen Landesgesellschaften aktiv; darüber hinaus verfügt Thermomix über mehr als 40 Distributoren. Weitere Informationen unter www.thermomix.de

MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland

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

Markus Laux, Telefon +49 (0) 202 564-1240

thermomix@presse.vorwerk.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar/Link erbeten