

Presseinformation

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

www.vorwerk.de

Neues Zubehör: der Thermomix Sensor

Thermomix erweitert erstmals Gelinggarantie und Guided-Cooking-Funktion auf Ofen, Pfanne und Grill

Wuppertal, 8. Januar 2024. Die gesamte Küche zum Thermomix® machen – ein Traum von Millionen Fans des beliebten Multitalents von Vorwerk wird wahr: Mit dem neuen Thermomix® Sensor ist es erstmals möglich, Guided-Cooking-Funktion und Gelinggarantie auch außerhalb des Thermomix zu nutzen. So gelingen Gerichte künftig nicht nur im Thermomix garantiert, sondern Nutzerinnen und Nutzer treffen auch im Ofen, in der Pfanne oder auf dem Grill immer den perfekten Garpunkt.

Im Alltag, am Wochenende oder auch zu besonderen Anlässen haben Thermomix Fans mit dem Thermomix Sensor nun einen noch besseren Überblick in der Küche und erzielen mühelos perfekte Ergebnisse. Knusprige Brote, luftig-lockere Kuchen, Fleisch und Fisch in Perfektion gegart: Dank des neuen Thermomix Zubehörs verpasst niemand mehr einen Garpunkt und jeder und jede kann kulinarischer Experimentierfreude freien Lauf lassen.



„Zum allerersten Mal erweitern wir dank des Thermomix Sensors unsere Gelinggarantie über den Thermomix Topfrand hinaus und ermöglichen unseren Kundinnen und Kunden noch komfortablere Kocherlebnisse mit Ofen, Pfanne und Grill im Zusammenspiel mit unserem Thermomix. Genial!“, sagt Sido Jan Hofman, Vorstand Vorwerk Deutschland.

Der Thermomix Sensor verbindet sich über Bluetooth® mit dem Thermomix TM6 sowie der neuen Cooking Center App und übermittelt während des Garprozesses kontinuierlich Daten. Er hat zwei Messeinheiten, den Kerntempersensordaten sowie den Umgebungstemperaturesensordaten:

1. Der Kerntempersensord befindet sich ca. zwei Zentimeter von der Spitze entfernt und misst die Kerntemperatur des Garguts. Die Kerntemperatur ist die Temperatur, die im Inneren des Garguts mittig vorliegt. Die maximale Kerntemperatur, die gemessen werden kann und nicht überstiegen werden darf, beträgt 100 °C.
2. Im oberen Bereich des Sensors befindet sich der Umgebungstempersensord, der die Umgebungstemperatur misst, also die Temperatur z. B. im Backofen oder Grill. Der Thermomix Sensor kann bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von 275 °C verwendet werden.

Mit dem smarten neuen Zubehör verwandelt sich somit die komplette Küche in einen Thermomix – und das im Handumdrehen: Einfach den akkubetriebenen Thermomix Sensor aus der Ladestation nehmen, mit dem Thermomix TM6 verbinden, Modus „Sensor“ auswählen und den Sensor in der Mitte von Kuchen, Broten, Fleisch oder Fisch platzieren. Die vom Thermomix Sensor gemessene Kerntemperatur wird im Cooking Center auf dem Thermomix TM6 Display sowie in der Cooking Center App, erhältlich für iOS sowie Android Systeme, angezeigt. Sobald das Gargut aus dem Ofen, vom Grill oder vom Herd genommen werden muss, gibt es eine Mitteilung.

Mit dem neuen Zubehör löst das Ingenieurs- und Softwareentwicklungsteam von Europas größtem Direktvertriebsunternehmen Vorwerk wieder einmal sein Versprechen ein, das es 2019 bei der Einführung des smarten Multitalents gegeben hatte: Damals hieß es, der Thermomix TM6 solle stetig verbessert und via Software-Updates um neue Funktionen erweitert werden. Nach spannenden Funktionen wie etwa der Möglichkeit, Kartoffeln und weiteres Gemüse zu peelen, Eier auf den Punkt zu kochen, eigene Rezepte im integrierten Thermomix Rezept-Streaming-Portal Cookidoo zu erstellen und Gemüse in Scheiben und Raspeln zu schneiden, gelang es nun erstmals, mit dem Thermomix Sensor die Gelinggarantie zu erweitern. Der Thermomix TM6 ist und bleibt durch die Möglichkeit, ihn over-the-air erweitern zu können, in deutschen Küchen das Must-have aus dem Hause Vorwerk.

Der Thermomix Sensor ist bei allen Thermomix Repräsentantinnen und Repräsentanten erhältlich sowie im Online-Shop zum Preis von 149 Euro.

Fazit: Wer leidenschaftlich kocht und backt, weiß, dass nur mit der richtigen Kerntemperatur ein perfektes Ergebnis garantiert ist. Diese im Blick zu behalten, übernimmt jetzt auch der Thermomix TM6. Ob knuspriges Brot, saftige Steaks oder ein ganzer Fisch – mit dem Thermomix Sensor, dem Thermomix TM6 und der Cooking Center App wird jedes Gericht eine Punktlandung!

www.thermomix-sensor.de

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 80.000 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