

Brandneues Zubehör für den Thermomix®: Die Welle – Kochen wie ein Profi

VORWERK DEUTSCHLAND
STIFTUNG & CO. KG,
GESCHÄFTSBEREICH
THERMOMIX
Mühlenweg 17-37
42270 Wuppertal
Tel. +49 202 564-1619
Fax +49 202 564-1239
www.thermomix.de

Wuppertal, September 2019. Rindersteaks, die auf der Zunge zergehen, auf den Punkt gegarte Entenbrust, saftiger Fisch: Was sonst eigentlich nur Profiköchen exzellent gelingt, lässt sich mit dem Thermomix® jetzt ganz komfortabel zu Hause zubereiten. Für Sterneküche in den eigenen vier Wänden sorgt ab sofort die Welle, das neue Zubehör für das Multitalent.

Gut ein halbes Jahr nach dem Launch des Thermomix TM6 präsentieren die Ingenieure aus Wuppertal eine Produkterweiterung, die alle Thermomix Fans und Gourmets begeistern wird: Die Welle, benannt nach ihrer wellenartigen Form, perfektioniert das Sous-vide-Garen und Slow Cooking im Thermomix.

Wie funktioniert's?

Bei Niedrigtemperatur geschmortes Pulled Pork? Auf den Punkt vakuumgegartes Filet? Klingt kompliziert? Kein Problem mit der Welle!

Das neue Zubehör wird direkt auf das Mixmesser gesetzt und deckt die vier Klingen des Messers ab. So lässt sich das Volumen des Mixtopfes beim Sous-vide-Garen viel besser ausschöpfen; ein Gareinsatz ist überflüssig. Einfach die Welle aufsetzen, loskochen – und den Wow-Effekt genießen!



Auch Sternekoch Andi Schweiger ist Fan der Welle

SEITE
2/4



„Besonders begeistert mich an dem brandneuen Equipment für den TM6, der Welle, dass man wahnsinnig viele Möglichkeiten hat, wie zum Beispiel Sous-Vide zu garen oder Slow Cooking. Das heißt, jetzt ist es auch möglich Gemüse oder Fleisch mit dem TM6 ganz langsam über längere Zeit zu garen. Diese Möglichkeit eröffnet komplett neue Türen. Im Sommer kann man wunderbar Fleisch über mehrere Stunden vorgaren, um es dann auf dem Grill zu finalisieren, ein bisschen wie Sterneküche für zu Hause.“

„Mit der Welle können wir unseren Kunden einen echten Mehrwert bieten“, so Verena Lütke Uhlenbrock, Marketingleitung Vorwerk Deutschland. „Viele Thermomix Fans lieben es, neue Gerichte auszuprobieren. Wir arbeiten daher immer daran, den Thermomix weiterzuentwickeln und neue Möglichkeiten für unsere Kunden zu schaffen, die das Kochen noch vielfältiger und komfortabler machen. Mit der Welle können wir nun eine Produkterweiterung anbieten, mit der man ganz nah an die Profiküche heranreicht. Die Bandbreite des Thermomix wird somit immer größer - vom Familienessen bis zur Sterneküche für zuhause.“

Inspiration vom Sternekoch – direkt auf Cookidoo®

SEITE
3/4

Die passenden Rezepte bietet das Thermomix Rezept-Portal Cookidoo mit kreativen Kollektionen speziell zu den Genussthemen „Sous-vide-Garen“ und „Slow Cooking“. Ebenfalls dort zu finden ist eine eigene Kollektion von Andi Schweiger mit tollen Rezepten des beliebten TV-Sternekochs, speziell für den Thermomix. Kochen wie die Profis war noch nie so einfach!

Diese und mehr als 49.000 weitere Rezepte aus aller Welt: www.cookidoo.de

FACT SHEET

- Die Welle ist das neue Zubehör für den Thermomix® TM6 und Thermomix TM5
- Sie macht Sous-vide-Garen und Slow Cooking ganz einfach: Für auf den Punkt gegartes Fleisch und Fisch sowie knackiges Gemüse
- Ab sofort kann die Welle beim Erlebniskochen als [exklusives Gastgeber-Präsent](#) ausgewählt werden.

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 neun Millionen Nutzer weltweit. Der Verkauf des kompakten Küchenhelfers und seines Zubehörs erfolgt über den Direktvertrieb: Mehr als 44.500 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 15 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

Kim Lobert, PR-Managerin, Telefon +49 (0) 202 564 1619

Claudia Blum, PR-Managerin, Telefon + 49 (0) 202 564 1518

presse-thermomix@vorwerk.de



Pressebüro Thermomix
c/o JULIANE DAHLHOFF PR
Juliane Dahlhoff
Telefon +49 (0) 173 5178788
juliane@dahlhoff-pr.de

www.thermomix-presse.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar erbeten

SEITE
4/4