

## Der Thermomix TM6 – Was ist neu?

**Wuppertal, 2020. Immer wieder lassen sich die Wuppertaler Ingenieure rund um den Thermomix® TM6 etwas Neues einfallen – von Erweiterungen der Kochfunktionen bis zu ergänzendem Zubehör. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen! Was ist neu? Wir haben es zusammengefasst:**

**VORWERK DEUTSCHLAND  
STIFTUNG & CO. KG,  
GESCHÄFTSBEREICH  
THERMOMIX**  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Tel. +49 202 564-1267  
Fax +49 202 564-1239  
[www.thermomix.de](http://www.thermomix.de)

- ✓ **Im Dezember 2019 neu hinzugekommen:** Die Koch-Modi „Reis kochen“ und „Andicken“. Der Reis-Modus ermöglicht das automatische Kochen von Langkornreis, Basmatireis, Wildreis oder Bulgur. Der Modus „Andicken“ ermöglicht einfaches Kochen von Saucen, Puddings und Cremedesserts, die mit Eiern, Mehl oder Stärke gebunden werden.
- ✓ **Seit Oktober 2019 rocken vier Steingutformen von Thermomix deutsche Küchen:** Die hochwertige Steingut-Serie ist exakt auf die Guided-Cooking-Rezepte aus dem Thermomix Rezept-Portal Cookidoo zugeschnitten und sorgt für kulinarische Highlights mit Wow-Effekt.
- ✓ **Die „Welle“ ist seit September 2019 das neue Zubehör:** Gut ein halbes Jahr nach dem Launch des Thermomix TM6 präsentiert Vorwerk eine Produkterweiterung, die Fans und Gourmets begeistert: Die Welle, benannt nach ihrer wellenartigen Form, perfektioniert das Sous-vide-Garen und Slow Cooking im Thermomix.
- ✓ **Im März 2019 wird der neue Thermomix TM6 angekündigt:** Es ist seit Jahren der erste Thermomix mit neuen Kochfunktionen. Beim Thermomix TM5 im Jahr 2014 wurde Wert auf Design und Digitalisierung gelegt. Beim Thermomix TM6 haben wir das Innere überarbeitet und bieten Ihnen spannende neue Kochmöglichkeiten.
- ✓ **Anbraten, Karamellisieren, Fermentieren, Sous-vide-Garen, Slow Cooking** – und das ist nur der Anfang: Anders als bei seinen Vorgängern ist der Thermomix TM6 kein in sich fertiges Produkt,

sondern kann über Software-Updates stetig erweitert, verändert und ergänzt werden.

SEITE  
2/2

- ✓ **Erhitzen bis 160 Grad** – köstliche Röstaromen garantiert!
- ✓ **Cookidoo® ist direkt im Thermomix** integriert, als größtes Kochbuch der Welt mit über 42.000 Rezepte – ein Cook-Key® ist nicht mehr notwendig.
- ✓ **Vergrößerter Touchscreen** mit hoher Auflösung: 6,8“ Display für mehr Möglichkeiten, wie erläuternde Step-Bilder.
- ✓ **Prozessor und Speicherkapazität wie bei einem hochwertigen Smartphone:** Quad-Core-Prozessor (Vier-Kern-Prozessor), 16 GB Flash, 1 GB DDR Ram
- ✓ **Neue Waage** mit 1-Gramm-Schritten
- ✓ **Neues Zubehör:** Spritzschutz - verhindert bei hohen Temperaturen das Herausspritzen von heißer Flüssigkeit, zum Beispiel bei der Herstellung von Karamell oder beim Anbraten von Fleisch.
- ✓ **Optimiertes Zubehör:** flexibler Spatel, Messbecher mit besonderer Dämpfung, Gareinsatz mit Deckel für noch bessere Ergebnisse, neuer Wähler.
- ✓ **Preis:** 1.359 Euro

#### MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland – Thermomix

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

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

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar erbeten