

Thermomix TM6: Zahlen, Daten und Fakten

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)
Messer:	Vier Klingen, wartungsfrei geschliffen, rostfreier Edelstahl
Mixtopf:	2,2 Liter Fassungsvermögen, integriertes Heizsystem und Temperatursensor

NEU: 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

NEU: 6,8“ Display vergrößertes Display mit höherer Auflösung, noch intuitivere Bedienung

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

**VORWERK DEUTSCHLAND
STIFTUNG & CO. KG**
Mühlenweg 17-37
42270 Wuppertal
Telefon +49 (0)202 564-1267
Fax +49 (0)202 564-1239
www.vorwerk.de

NEU: Heizung

Temperatur über integrierte Sensoren stufenweise (1-Grad-Stufen) einstellbar von 37° bis 160°C, so lässt sich eine exakte Temperatur im Mixtopf halten

PAGE
2/5

NEU: Waage

Die verbesserte integrierte Waage ermöglicht ein noch exakteres Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf mit einer Genauigkeit von einem Gramm. Bis zu 3 kg Zutaten lassen sich so präzise und in einem Schritt abwiegen.

FUNKTIONEN**NEU: Erweiterte Kochfunktionen**

- Erhitzen bis 160°C eröffnet neue Koch-Möglichkeiten: Röstaromen (z.B. beim Anbraten von Fleisch, Fisch oder Zwiebeln)
- Karamellisieren von Zucker
- Sous-vide-Garen (für zartes Fleisch, Fisch oder Gemüse)
- Fermentieren (z.B. von Joghurt oder Kimchi)
- Slow Cooking (für saftiges Fleisch und schonendes Einkochen von Obst)
- außerdem neue Modi zum Wasser erhitzen und Vorspülen
- Pürrier-Modus

Bewährte 12 Funktionen

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

Guided-Cooking

Die Guided-Cooking-Funktion führt den Nutzer Schritt für Schrittdurch das Rezept. Dank voreingestellter Temperatur und Zeit und verständlicher Anleitungen für jeden Rezept-Schritt können auch anspruchsvolle

Rezepte von wenig erfahrenen Köchen ganz einfach gekocht werden.

PAGE
3/5

Sicherheit

Der automatische Verriegelungsmechanismus erkennt die Geschwindigkeit des Mixmessers und ermöglicht ein Öffnen des Mixtopfdeckels erst nach Beenden des jeweiligen Arbeitsschrittes. Die Sicherheitshinweise auf dem Display sind leicht verständlich. Eine Kindersicherung lässt sich mit Hilfe eines vierstelligen Sicherheitscodes einstellen.

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
- Mixtopfdeckel:** In den Mixtopfdeckel lässt sich der Messbecher einsetzen
- NEU: Messbecher** verbesserter Messbecher für komfortablere Handhabung (sitzt fester auf dem Mixtopfdeckel)
- NEU: Spatel** Spatel aus flexiblerem Material für bessere Handhabung
- NEU: Gareinsatz** verbesserter Gareinsatz mit Deckel

Rezept-Portal Cookidoo

- NEU:** **Cookidoo jetzt direkt im Thermomix TM6 integriert**
- Über das Rezept-Portal Cookidoo erhält der Nutzer Zugriff auf das größte Kochbuch der Welt: aktuell mehr als 42.000 leckere Rezepte mit Gelinggarantie lassen sich über Cookidoo direkt auf das Display des Thermomix TM6 streamen. Das Rezept-Portal Cookidoo 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 Such-Filter, 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 Ernährungs-Anforderungen personalisieren und helfen bei der Organisation des Alltags.

Service: Über 13.000 Repräsentant*innen als persönliche Ansprechpartner deutschlandweit vor Ort, Kochkurse in Thermomix Studios, tausende mehrfach getestete Rezepte mit Gelinggarantie, Thermomix Rezept-Portal Cookidoo, offizielle Thermomix App für Android und iOS, THERMOMIX Magazin für Abonnenten, Kochbücher, Rezepthefte, Newsletter

Vertrieb: Direktvertrieb (Thermomix), Online-Shop (Zubehör, Thermomix Kochbücher), Cookidoo (Abo, Cook-Key)

Preis: Der Thermomix TM6 ist für 1.359 Euro erhältlich, inklusive Basis-Kochbuch für Thermomix TM6, drei Gratis-Ausgaben des THERMOMIX Magazins, Thermomix Kochkurs, sechs Monaten Probe-Abo Cookidoo, rund 260 vorgeschichteten Guided-Cooking-Rezepten sowie einer umfassenden Einweisung und Beratung durch eine Thermomix Repräsentant*in.

Website: www.thermomix.de

Social-Media-Icons:

www.facebook.com/ThermomixDeutschland

www.youtube.com/einfachthermomix

www.pinterest.com/ThermomixDE

www.instagram.com/thermomix_de

www.rezeptwelt.de



PAGE

5/5

MEDIENKONTAKT

Vorwerk Deutschland – Thermomix

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

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

presse-thermomix@vorwerk.de

Veröffentlichung kostenfrei – Belegexemplar erbeten