



Thermomix® TM7

Pressedossier

thermomix
VORWERK



Eine kulinarische **Revolution**

Unser unermüdliches Engagement für herausragende Leistungen ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Aufgabe bei Vorwerk. Dieses Engagement treibt unsere Leidenschaft für Innovationen an und inspiriert uns, Produkte zu entwickeln, die einen Unterschied machen. Aus diesem Grund haben wir unser ganzes Herzblut in die Entwicklung unseres neuesten Modells gesteckt: den Thermomix® TM7.

Der TM7 ist mehr als nur eine Weiterentwicklung. Er ist ein revolutionärer Schritt nach vorn – ein Ausdruck unseres Engagements, den sich ständig ändernden Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden gerecht zu werden. Er kombiniert hochmoderne Technologie mit elegantem Design und bietet Nutzerinnen und Nutzern ein noch intuitiveres und vielfältigeres Kocherlebnis.

Somit ist der Thermomix® TM7 viel mehr als nur ein Küchengerät – er ist ein smartes Ökosystem, das sich ständig weiterentwickelt.





VKM5
1961



VM2000
1971



VM2200
1977



TM3000
1980



TM3300
1982



TM21
1996



TM31
2004



TM5
2014



TM6
2019



TM7
2025

Unser Bekenntnis zum Direktvertrieb

Auch wenn viele Direktvertriebsunternehmen durch die schwierigen Marktbedingungen zunehmend unter Druck geraten, hat Vorwerk in den letzten fünf Jahren ein bemerkenswertes Wachstum erzielt. Das Vorwerk Direktvertriebsmodell ist eine echte Erfolgsgeschichte, die kontinuierlich Erfolge schreibt.

Bei Vorwerk ist der Direktvertrieb nicht nur eine Geschäftsstrategie – er ist das Fundament unserer Community. Indem wir nachhaltige und enge Beziehungen zwischen unseren Kundinnen und Kunden sowie Beraterinnen und Beratern fördern, können wir sicherstellen, dass jede Innovation auch realen Bedürfnissen entspricht – ein entscheidender Faktor für unseren anhaltenden Erfolg.

Entwicklung und Produktion

Wie bei den Vorgängermodellen, werden verschiedene Schlüsselkomponenten wie der Motor und das Mixmesser wie bisher im Vorwerk Stammwerk in Wuppertal-Laaken (Deutschland) gefertigt. Die Endfertigung des Thermomix® TM7 findet weiterhin in Frankreich statt. Neben dem Produktionsstandort in Cloyes-sur-le-Loir wurden dort zusätzliche Produktionskapazitäten durch ein neues Werk geschaffen, das 2023/2024 in Donnemain-Saint-Mamès in unmittelbarer Nähe errichtet wurde. Der Thermomix® TM7 ist damit einmal mehr ein positives Beispiel für die kooperative Zusammenarbeit zwischen den Vorwerk Werken in Deutschland und Frankreich und ein erneutes Bekenntnis von Vorwerk zu den Wirtschaftsstandorten Deutschland, Frankreich und Europa.



Der **Thermomix® TM7** stellt sich vor

Der Thermomix® TM7 ist das intelligenteste Gerät, das wir je entwickelt haben – und dabei haben wir immer unsere Beraterinnen und Berater sowie unsere Kundinnen und Kunden im Blick. Das neue, elegante, schwarze Design wird noch mehr als das seiner Vorgänger zur Ikone, während ein grosses 10 Zoll Multi-Touch-Display das Thermomix® Rezept-Portal Cookidoo® in den Mittelpunkt stellt. Neue Kochmodi sorgen für mehr Abwechslung beim Kochen und neue Funktionen, wie die Voreinstellung für Zutaten, bringen mehr Leichtigkeit und Freude in kulinarische Reisen. Ein neu gestalteter Varoma® und Spatel sowie der neue Mixtopfdeckel sind der Beweis dafür, dass wir auf unserem Erfolg aufbauen und gleichzeitig auf die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden eingehen. Der leise wartungsfreie Vorwerk Synchronmotor und der Verriegelungsmechanismus sind das Ergebnis hervorragender Technik.

Das smarteste Küchengerät
der Welt ist jetzt
noch intuitiver

**Intuitives und smartes
Guided Cooking**

Grosse Auswahl an Funktionen und Modi:

Offenes Kochen, Dampfgaren, Anbraten,
Sous-vide, Fermentieren, Slow Cooking
und vieles mehr

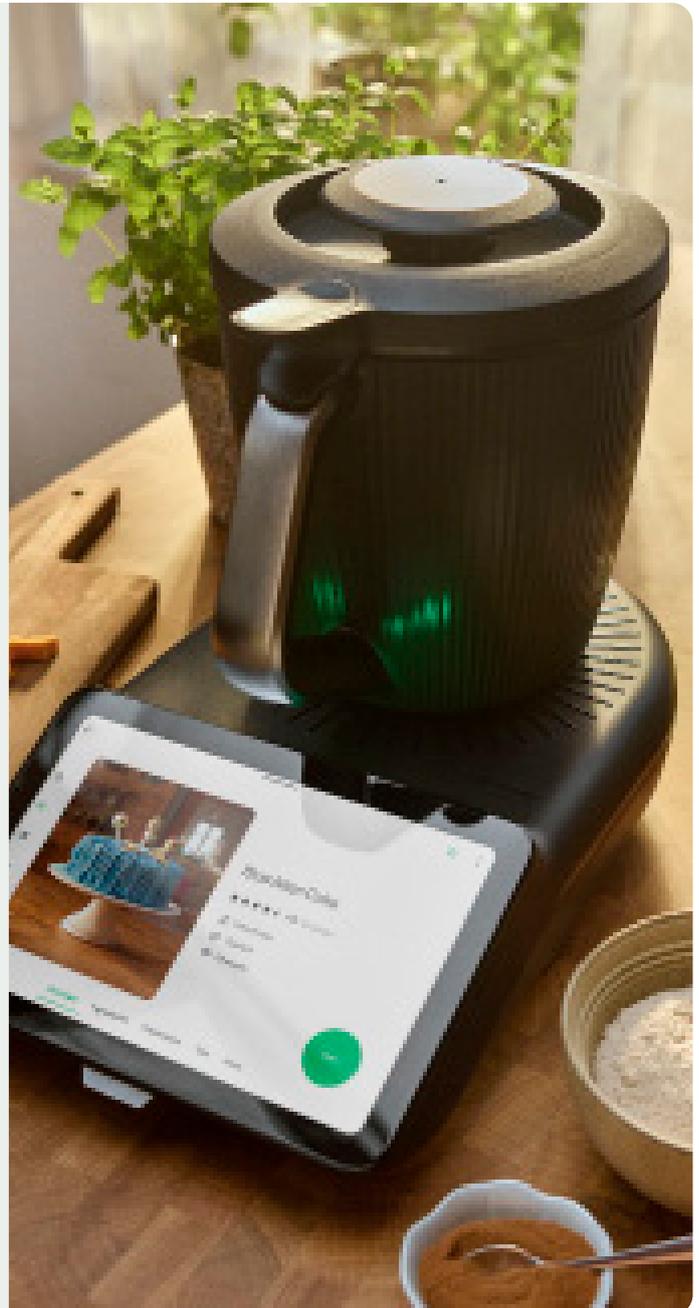
**Konnektivität mit WLAN
und Bluetooth®**

10 Zoll Multi-Touch-Display
mit individuell anpassbarem Startbildschirm

**Schnelle Einführung
und digitale Gebrauchsanleitung**
für einen einfachen Zugang

Bildliche Darstellung
mit angeleiteten Rezeptvideos

Mehr als 100 000 Guided Cooking Rezepte
in über 20 Sprachen mit Gelinggarantie







Ein Wunder der Technik: **der Thermomix® TM7**

Leidenschaft ist unsere treibendste Kraft des Fortschritts und wir befähigen Menschen, sie jeden Tag aufs Neue zu entfachen. Das ist unser Ziel bei Vorwerk, und es gilt nicht nur für unsere Beraterinnen und Berater, sondern auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In Wuppertal, der Heimat von Vorwerk im Westen Deutschlands, haben viele Ingenieurinnen und Ingenieure im Geheimen an der 7. Generation des Thermomix® gearbeitet. Sie haben Herz und Seele in die Entwicklung dieses Geräts gesteckt, weil sie genau wissen, was unsere Millionen von Thermomix® Fans auf der ganzen Welt wollen: Exzellenz, Qualität und Funktionalität made in Germany.

Kannst du ihn hören?

Der Thermomix® TM7 besitzt einen wartungsfreien Vorwerk-Synchronmotor mit einem umfangreichen Drehzahlbereich von 40 bis 10 700. Die Leistung ist bei jeder Geschwindigkeit garantiert effizient. Und das ist noch nicht alles: Unser Motor ist kraftvoll und gleichzeitig leise! Er ist bei Weitem der Leiseste, den wir je entwickelt haben. Möchtest du einen Beweis? Höre genau hin! Dein Thermomix® TM7 erledigt all die schwere Arbeit im Hintergrund, während du gemütlich fernsiehst, mit deinen Kindern kuschelst oder ein Buch liest.



Wir haben etwas vor dir versteckt!

Sicherheit ist unsere oberste Priorität, weshalb der Mixtopf und Mixtopfdeckel sicher verriegelt werden, wenn es nötig ist. Die Kombination aus exzellentem Design und Ingenieurskompetenz führte zur Entwicklung eines versteckten Verriegelungssystems, das Grundgerät, Mixtopf und Mixtopfdeckel auf einmal verriegelt.

Berühren erlaubt!

Der Mixtopf aus Edelstahl verfügt über ein integriertes Heizsystem und Temperatursensoren, sowie eine Isolierung, die es dir ermöglicht, den Mixtopf sicher zu berühren. Darüber hinaus wird das Entnehmen, Zusammenbauen und Reinigen des Mixmessers, Mixtopfs und der Isolierung mit dem innovativen Mixmesser-Verriegelungshebel zum Kinderspiel.



Ein neuer Mixtopfdeckel und Verriegelungsmechanismus!

Der neue Mixtopfdeckel ist Teil des neuen Verriegelungsmechanismus und so konzipiert, dass er vom Mixtopf erkannt und auf dem Display vom digitalen Zwilling angezeigt wird. Die Mixtopfdeckel-Kappe sollte immer auf dem Mixtopfdeckel platziert werden, ausser wenn der Varoma® verwendet wird. Sei vorsichtig, wenn du sie entfernst, denn beim Kochen werden der Mixtopfdeckel und die Mixtopfdeckel-Kappe sehr warm.

Das steckt in deinem **TM7?**

Der Thermomix® TM7 kann eine Vielzahl von Aufgaben übernehmen. Um dir den Einstieg zu erleichtern, findest du hier einen kurzen Überblick und eine Erklärung der Funktionen, Eigenschaften und Modi des TM7.

Kochfunktionen

Der Thermomix® ist eine kulinarische Revolution: Er kann mixen, dämpfen, aufschlagen, kneten und vieles mehr! Erlebe neue kulinarische Möglichkeiten mit spannenden Rezepten, bereite Gerichte mit Gelinggarantie und innovativem Guided Cooking zu oder entdecke das manuelle Kochen.

Die Guided Cooking Rezepte erstrahlen nun in einem völlig neuen Look und bieten dir ein umfassendes Kocherlebnis mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen. So gelingen deine Gerichte garantiert. Mit dem digitalen Zwilling des Mixtopfes erhältst du im Cooking Center Menü deines TM7 oder über das Smartphone einen sofortigen Überblick über deinen Kochfortschritt.

Verwende beim manuellen Kochen einen der Modi und Voreinstellungen für Zutaten, um schnelle Aufgaben zu erledigen.

Über den anpassbaren Startbildschirm erhältst du sofortigen Zugriff auf Kochfunktionen und Inhalte. Wähle aus drei Vorlagen den für dich passenden Startbildschirm:

- «Tägliche Inspiration»
- «Organisieren»
- «Werkzeuge zur Hand»

Und gestalte dein Thermomix® Erlebnis noch mehr nach deinen Bedürfnissen.

Jede Vorlage bietet dir Zugriff auf die Funktionen, die dir am wichtigsten sind – seien es deine Lieblingsrezepte, die am häufigsten verwendeten Modi oder bereits geplante Mahlzeiten.

Zudem ermöglicht dir die nahtlose Integration von Cookidoo® Tutorials anzusehen und es gibt natürlich noch viele weitere Funktionen, die darauf warten, von dir entdeckt zu werden.



Modi und Voreinstellungen für Zutaten

Der Thermomix® TM7 punktet, wenn es um seine Software geht.

Er bietet intelligente Unterstützung für alle Arten von Koch- und Lebensmittelvorbereitungen – ganz so, als hätte man einen zuverlässigen kleinen Souschef, der in der Küche hilft.

Über 20 Modi verfügbar: Manuelle Einstellungen, Offenes Kochen, Anbraten, Dampfgaren, Teig kneten, Pürieren, Eier kochen, Wasser erhitzen, Andicken, Reis kochen, Slow Cooking, Sous-vide, Fermentieren, Erwärmen, Turbo und Vorspülen. Darüber hinaus gibt es weitere Modi für das Thermomix® Zubehör: Schälen, Reiben, Schneiden, Spiralschneiden, Thermomix® Sensor. Und exklusiv im Guided Cooking: Zucker karamellisieren.

Genieße die Freiheit des manuellen Kochens mit Voreinstellungen für Zutaten. Dank praktischen, vordefinierten Einstellungen für perfekt gehackte und gedämpfte Zutaten brauchst du nicht die richtigen Einstellungen für häufig verwendete Zutaten zu erraten.



Cookidoo®

A man and a woman are standing in a kitchen, looking at a tablet computer on a wooden countertop. The woman is pointing at the screen. In the background, there is a Thermomix machine and a wooden shelf with various kitchen items. The scene is warmly lit, suggesting a home kitchen environment.

Du hast Hunger und weisst nicht, was du kochen sollst? Brauchst du etwas Inspiration? Cookidoo® hat genau das, was du brauchst!

Mit mehr als 100 000 Rezepten mit Gelinggarantie in über 20 Sprachen ist das Rezept-Portal Cookidoo® ein integraler Bestandteil der kulinarischen Welt von Thermomix®, das dich bei jedem Schritt inspirieren und begleiten soll. Entdecke eine Welt von Rezepten, die auf deinen Geschmack, deine Ernährungsbedürfnisse und deinen Kochstil zugeschnitten sind. Ganz gleich, ob du ein schnelles Abendessen unter der Woche oder ein besonderes Festmahl planst, Cookidoo® bietet personalisierte Rezeptvorschläge, eine einfache Mahlzeitenplanung und Guided Cooking, damit jedes Gericht gelingt. Kochen sah noch nie so gut aus! Wenn du ein neues Gerät auf deinem Cookidoo® Konto aktivierst oder dein Konto auf einem neuen Gerät registrierst, erhältst du ein kostenloses 3-monatiges Probe-Abo.

Entdecke globale Aromen und saisonale Favoriten, und genieße die Freiheit, Rezepte zu erstellen, zu ändern und zu teilen. Mit Cookidoo® kochst du intelligenter, schneller und kreativer. Tauche ein in die Welt der aussergewöhnlichen hausgemachten Speisen!

Cookidoo® Funktionen auf einen Blick

Koche mit Cookidoo®, wie es zu dir passt. Ob du noch Anfängerin oder Anfänger bist oder bereits auf Sterne-Niveau kochst, Cookidoo® passt sich deinen Bedürfnissen an und bietet ein einzigartiges Kocherlebnis, das deinen Vorlieben und deinem Stil entspricht.

Hab einen schönen Tag, Thermomix® Fan

Beliebte Rezepte für dich

Geplante Rezepte



Kräuter-Roggen-Mischbrot
5.0 ★ (1) 14 Std. 30 Min.



Vegane Pilz-Gemüse-Bowl
4.5 ★ (8) 1 Std. 20 Min.



Vegane Crème Brûlée
4.0 ★ (4) 4 Std. 45 Min.



Tarte mit roten Beeren
4.5 ★ (4) 5 Std.

Alltagsrezepte für dich

Personalisieren

Richte dein Cookidoo® Profil ein, speichere deine Kochvorlieben und erhalte Rezeptempfehlungen, die zu deinem Geschmack und Lebensstil passen. Je mehr du kochst, desto besser werden die Vorschläge. So entdeckst du täglich neue Lieblingsrezepte! Am Ende des Jahres kannst du mit Cookidoo® serviert deine ganz persönliche kulinarische Reise Revue passieren lassen und all die köstlichen Momente in Erinnerung rufen, die du im vergangenen Jahr erlebt hast!

Inspirieren

Mit unseren spannenden Artikeln und Tutorials erfährst du praktische Tipps und Tricks, die dich dabei unterstützen, dich mit deinem Thermomix® vertraut zu machen und neue Funktionen kennenzulernen. Zudem erhältst du jede Menge neue saisonale Rezeptinspiration.

Suchen

Egal, ob du nur auf der Suche nach Inspiration oder einem konkreten Rezept bist, die Cookidoo® Suche hilft dir dabei, das Passende zu finden. Stöbere durch Rezept-Kategorien wie Vorspeisen, Hauptgerichte oder Desserts, schliesse bestimmte Zutaten bei deiner Suche ein oder aus, wähle den Schwierigkeitsgrad der Gerichte sowie die dir zur Verfügung stehende Zeit.

Rezeptlisten helfen dir dabei, deine Lieblingsgerichte und persönlichen Kollektionen zu organisieren und jederzeit zur Hand zu haben. Plane zudem die Gerichte der nächsten Tage im Voraus mit dem praktischen Wochenplaner.

Mit der Funktion «Meine Kreationen» kannst du nicht nur die Anzahl an Portionen berechnen lassen, sondern Rezepte auch an deinen eigenen Geschmack anpassen. Tausche z.B. Apfel gegen Birne und verleihe einem Rezept deine ganz individuelle Note.

Mit Cookidoo® hast du jederzeit Zugriff auf eine Welt voller kulinarischer Inspirationen – über die App auf deinem Smartphone, die Webseite oder direkt auf deinem Thermomix® TM7. Lass dich von dieser Flexibilität begeistern und erlebe, wie einfach und schön Kochen sein kann!

Organisieren

Individualisieren & teilen

Immer zur Hand

Lieferumfang

Der Thermomix® TM7 bietet alles, was du zum Kochen deiner Lieblingsrezepte brauchst.



- 1 Varoma®**
Bestehend aus Varoma® Deckel, Behälter und Einlegeboden. Seine neue rechteckige Form bietet 45% mehr Platz. Mit dem Varoma® lassen sich Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen und Brot auf schonende und einfache Weise dampfgaren.
- 2 Mixtopfdeckel-Kappe**
Die Mixtopfdeckel-Kappe ersetzt frühere Zubehörteile und sorgt für einfache Handhabung, um Spritzer zu vermeiden. Lege sie fest auf den Mixtopf und drehe sie ein wenig, so wie du den Deckel eines Glases schliessen würdest, damit sie richtig sitzt. Die Mixtopfdeckel-Kappe wird immer auf den Mixtopfdeckel gesetzt, ausser wenn der Varoma® verwendet wird oder der Mixtopfdeckel und die Mixtopfdeckel-Kappe gereinigt werden. Sei vorsichtig, wenn du die Mixtopfdeckel-Kappe entfernst um den Varoma® zu verwenden, denn beim Kochen werden der Mixtopfdeckel und die Mixtopfdeckel-Kappe sehr warm.
- 3 Mixtopfdeckel**
Der Mixtopfdeckel des TM7 wird automatisch erkannt und bringt damit neue Möglichkeiten mit sich: den Modus «Offenes Kochen» ohne Messerbewegung bei Temperaturen bis zu 100 °C und das Kochen mit unverriegeltem Deckel bis Stufe 2 bei Temperaturen bis zu 120 °C. In allen anderen Fällen wird der Mixtopfdeckel sicher verriegelt.
- 4 Gareinsatz**
Im Gareinsatz werden Lebensmittel schonend gekocht oder dampfgegart, ohne dabei mit dem Mixmesser in Berührung zu kommen. Wenn der Gareinsatz heiss ist, kannst du ihn mit dem Spatelhaken sicher aus dem Mixtopf herausheben und mit der Spatelspitze einfach öffnen.
- 5 Mixmesser**
Das effiziente Universal-Mixmesser ist das Herzstück des Thermomix®. Ein einziges Messer rührt bei niedriger Stufe, mixt bei mittlerer Drehzahlstufe (2-4) und zerkleinert oder mahlt bei höheren Stufen. Im Linkslauf dreht das Mixmesser mit der stumpfen Seite und sorgt für ein sanfteres Rühren.
- 6 Mixtopf**
Der Thermomix® hat einen Mixtopf aus robustem Edelstahl mit integriertem Heizsystem. Die Mixtopf-Isolierung sorgt für mehr Sicherheit in der Handhabung.
- 7 Mixmesser-Verriegelungshebel**
Erleichtert die Montage und Demontage des Mixtopfs, indem er alle Komponenten einfach ver- und entriegelt.
- 8 Thermomix® Grundgerät**
Das flach gestaltete Grundgerät erkennt den Mixtopf und Mixtopfdeckel automatisch, und verriegelt sie bei Geschwindigkeit über Stufe 2. Der integrierte Gleitfuss ermöglicht das einfache Bewegen auf der Arbeitsfläche.
- 9 Spatel**
Mit seiner besonderen Form und flexiblen Spitze passt sich der Spatel perfekt an den Thermomix® Mixtopf an. Mit seinem Spatelhaken lässt sich zudem der Gareinsatz einfach aus dem Mixtopf heben. Der praktische Spatel-Auflagepunkte sorgt dafür, dass die Spatelspitze beim Ablegen die Arbeitsfläche nicht berührt. Mit dem praktischen Messerdreher im Spatelgriff kann Teig einfach aus dem Mixtopf gelöst werden.
- 10 Rühraufsatz**
Ein vielseitiges Zubehör zum Schlagen von Eischnee und Sahne, lockerem Aufschlagen von Saucen und Puddings sowie zum Zubereiten selbstgemachter Butter.
- 11 10 Zoll Multi-Touch-Display**
Das grosse 10 Zoll Multi-Touch-Display bietet ein optimiertes Guided-Cooking-Erlebnis. Die LED-Lichtleiste oberhalb des Displays zeigt an, dass der Thermomix® in Betrieb ist und spiegelt die Temperaturänderungen wider.
- 12 Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor**
Der Motor überzeugt sowohl durch hochpräzise Geschwindigkeit als auch durch kraftvolle Leistung bei niedrigen Geschwindigkeiten, mit einem umfangreichen Drehzahlbereich von 40 bis 10 700 U/min und adaptiver Leistungssteuerung. Egal, ob sanftes Rühren oder kraftvolles Mischen, er verarbeitet sowohl empfindliche als auch harte Zutaten mit Leichtigkeit. Und das Beste daran: Er ist so leise wie nie zuvor.

Innere Werte



Technische Daten des Thermomix® TM7

Motor	Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor 500 W Nennleistung Drehzahleinstellung von 40 bis 10 700 Umdrehungen/Minute Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus «Teig kneten». Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
Heizung	Leistungsaufnahme 1 000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
Integrierte Waage	Einsatzbereit bis einschliesslich Stufe 2 Messbereich 1 bis 3 000 g Messbereich -1 bis -3 000 g
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff. Lebensmittelverträglich.
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.
Prozessor	Multi-Core-Prozessor
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung). Max. Leistungsaufnahme 2 000 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.
Abmessungen Grundgerät (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Abmessungen Mixtopf (BxTxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Abmessungen Grundgerät inkl. Mixtopf (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Abmessungen Varoma® (BxTxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Gewicht Grundgerät	6 500 g
Gewicht Mixtopf	2 100 g
Gewicht Varoma®	840 g

Die **Highlights** auf einen Blick

Der Thermomix® TM7 ist weit mehr als nur ein Gerät; es ist ein integriertes Ökosystem, das modernste Hardware mit fortschrittlicher Software kombiniert.

Hardware Highlights

Elegantes und modernes flaches Design

Grosses 10 Zoll Multi-Touch-Display für ein besseres Kocherlebnis.

Vorwerk Motor mit umfangreichem Drehzahlbereich, der leise und effiziente Leistung sowohl für weiche als auch harte Zutaten liefert.

Isolierter Mixtopf aus Edelstahl gemäss EU-Sicherheitsvorschriften.

Verriegelung des Mixmessers für ein einfaches Zusammenbauen des Mixtopfs.

Gleitfuss für das leichte Verschieben des Grundgeräts.

Moderner rechteckiger Varoma® für optimierten Platz und vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sowie ein effizienter Spatel mit breiter Oberfläche und Messerdreher im Spatelgriff.

Software Highlights

Vielfalt an Modi und Funktionen gepaart mit Cookidoo® in einer kulinarischen Welt, die sich kontinuierlich weiterentwickelt.

Individueller Startbildschirm, der zu dir und deinem Kochverhalten passt.

Intelligente Modi wie Offenes Kochen, Anbraten, Dampfgaren, Teig kneten, Turbo, Pürieren, Eier kochen, Wasser erhitzen, Erwärmen, Andicken, Reis kochen, Vorspülen, Schälen, Reiben, Schneiden, Spiralschneiden, Thermomix® Sensor, Slow Cooking, Sous-vide, Fermentieren und Zucker karamellisieren (exklusiv im Guided Cooking).

Die Modi und Funktionen ermöglichen es dir, deine Kochkünste auf ein völlig neues Level zu heben.

Intuitives Guided Cooking mit direktem Zugriff auf die Waage, einer automatischen Erkennung des Mixtopfs und Mixtopfdeckels, sowie hilfreichen Videos zu einzelnen Rezeptschritten.

Manuelles Kochen mit direktem Zugriff auf die Waage und die Voreinstellungen für Zutaten.

Einfache und schnelle Einführung direkt auf dem Thermomix®.

Technik

Deutsche Ingenieurskunst und Funktionalität.

Mixtopf aus Edelstahl mit Isolierung und einfacher Verriegelung, Heizsystem und Temperatursensoren.

WLAN-Konnektivität ermöglicht die Aktualisierung von Rezepten, neue Modi, Software-Updates mit Verbesserungen und neuen Funktionen.

Bluetooth® Technologie zur Verbindung mit dem Thermomix® Sensor.



Über Vorwerk

Vorwerk ist das Direktvertriebsunternehmen Nummer 1 in Europa und weltweit führend im Direktvertrieb hochwertiger Haushaltsgeräte. Das international agierende Familienunternehmen wurde 1883 in Wuppertal (Deutschland) gegründet. Das Kerngeschäft von Vorwerk ist die Produktion und der Vertrieb hochwertiger Haushaltsprodukte (Thermomix® Ökosystem mit Cookidoo® Rezeptplattform, Staubsauger Kobold). Vorwerk sucht stets den direkten Kontakt zu seinen Kundinnen und Kunden. Dabei stehen die Beraterinnen und Berater im Mittelpunkt der Aktivitäten und dienen als zentrale Anlaufstelle. Zur Vorwerk Familie gehört ausserdem die akf-Gruppe. Vorwerk erwirtschaftet einen Konzernumsatz von 3,2 Milliarden Euro und ist in mehr als 61 Ländern aktiv.

Weitere Informationen unter: www.vorwerk.ch

Pressekontakt

visàvis Kommunikation AG
Rütistrasse 3
5401 Baden
Telefon: +41 56 2000 555
Email: vorwerk@visavis.ag

