



Thermomix® TM7

Presse-Dossier

thermomix
VORWERK



Eine kulinarische **Revolution**

Unser unerschütterliches Engagement für herausragende Leistungen ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Aufgabe bei Vorwerk. Dieses Engagement treibt unsere Leidenschaft für Innovationen an und inspiriert uns dabei, Produkte zu entwickeln, die einen Unterschied machen. Aus diesem Grund haben wir uns auf den Weg gemacht, unser neuestes Modell, den Thermomix® TM7, zu entwickeln.

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 nahtlos modernste Hardware mit dem digitalen Cookidoo® Ökosystem und bietet ein einheitliches, intuitives Erlebnis, das den Kochprozess in einer kulinarischen Welt, die sich ständig weiterentwickelt, neu definiert.

Heute ist Thermomix® weit mehr als nur ein Gerät; es ist ein integriertes Ökosystem, das modernste Hardware und das Thermomix® Rezeptportal Cookidoo® kombiniert, eingebettet in die Thermomix® Community.





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 Donnemains-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 kleinste und intelligenteste Küchengerät der Welt ist jetzt **so praktisch** wie nie zuvor

Intuitives und intelligentes Guided-Cooking

Umfangreiche Funktionen und Modi

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

Intelligente Konnektivität:

Wi-Fi und Bluetooth®

10 Zoll Multi-Touch-Display

mit personalisiertem Startbildschirm

Schnelles Onboarding und

Online-Benutzerhandbuch

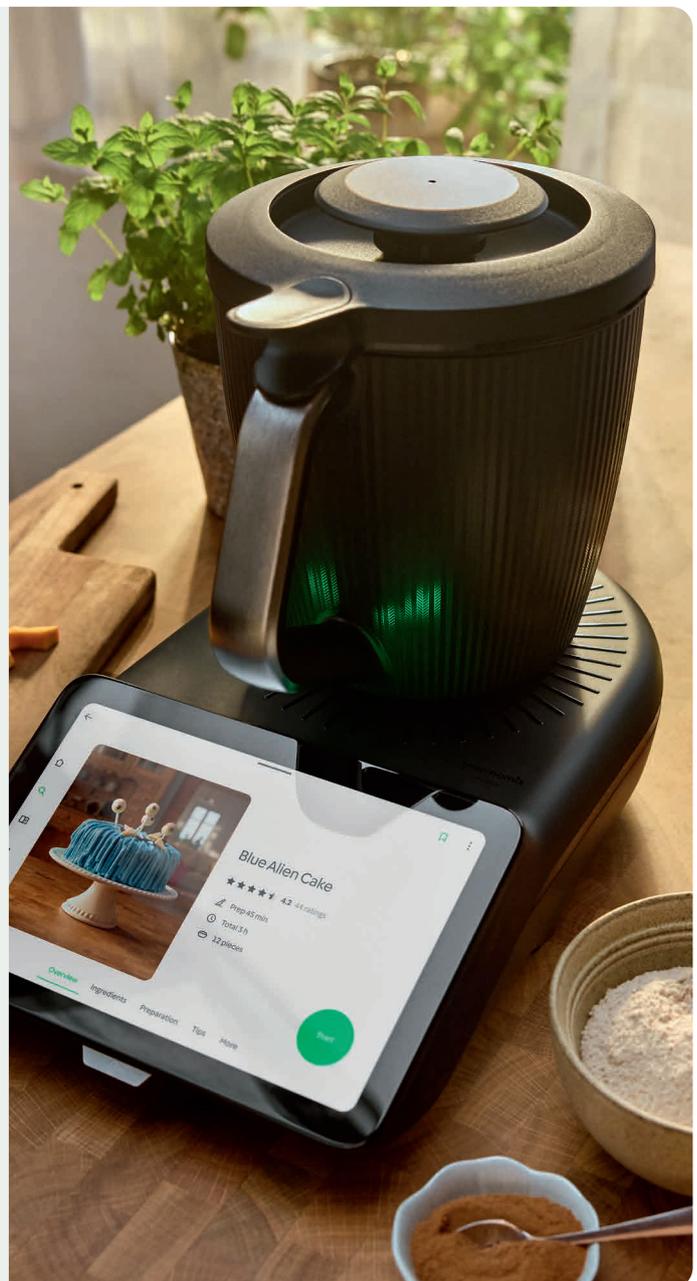
für einfachen Zugang

Erleben Sie eine faszinierende Reise

mit Schritt-für-Schritt-Rezeptvideos

Mit mehr als 100.000 geführten Kochrezepten

mit Gelinggarantie in über 20 Sprachen







Thermomix® TM7: Ein technisches Wunderwerk

Wir glauben, dass Leidenschaft die Quelle unseres Fortschritts ist, und wir bestärken Menschen darin, sie jeden Tag aufs Neue zu leben. Das ist unser Ziel bei Vorwerk, und dieses gilt nicht nur für unsere Beraterinnen und Berater, sondern auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In Laaken, Wuppertal, dem Sitz von Vorwerk Engineering im Westen Deutschlands, arbeitet eine Vielzahl von Ingenieuren an der siebten Generation des Thermomix®.

Können Sie es hören?

Der Thermomix® TM7 verfügt über einen wartungsfreien Vorwerk Synchronmotor mit einem großen Drehzahlbereich von 40 bis 10.700 U/min. Die Leistung ist bei jeder Drehzahl garantiert effizient. Aber das ist noch nicht alles: Unser Motor ist leistungsstark und leise zugleich! Er ist mit Abstand der leiseste Motor, den wir je entwickelt haben. Sie brauchen einen Beweis? Hören (oder nicht hören) heißt glauben. Ihr Thermomix® TM7 erledigt die harte Arbeit im Hintergrund, während Sie zwischen den Zubereitungsschritten fernsehen, mit Ihren Kindern kuscheln oder ein Buch lesen – für ein ruhigeres Zuhause.



Wir haben etwas vor Ihnen versteckt!

Sicherheit hat bei uns oberste Priorität, deshalb sind Mixtopf und Deckel bei Bedarf sicher verriegelt. Eine Kombination aus exzellentem Design und technischem Know-how führte zur Entwicklung eines versteckten Verschlusssystems, das das Grundgerät, den Mixtopf und den Deckel in einem Zug verschließt.

Anfassen erlaubt!

Der Edelstahl-Mixtopf ist mit einem integrierten Heizsystem sowie Temperatursensoren ausgestattet und wird mit einer Isolierung geliefert, die ein sicheres Anfassen des Mixtopfes ermöglicht. Dank des innovativen Mixmesser-Verriegelungshebels lassen sich das Mixmesser, der Mixtopf und die Mixtopf-Isolierung außerdem leicht abnehmen, zusammenbauen und reinigen.



Ein neuer Deckel und Verriegelungsmechanismus!

Der neue Mixtopfdeckel ist Teil des neuen Verriegelungsmechanismus. Der Deckel ist so konzipiert, dass er vom Mixtopf erkannt und während des Kochvorgangs auf dem „digitalen Zwilling“ angezeigt wird. Ist das nicht clever? Die Mixtopfdeckel-Kappe sollte während des Kochens immer oben auf den Deckel aufgesetzt werden, um mögliche Spritzer zu vermeiden. Beim Kochen mit dem Varoma® brauchen Sie die Deckelkappe natürlich nicht aufsetzen.

Was steckt im **Thermomix® TM7?**

Der Thermomix® TM7 ist für eine Vielzahl von Aufgaben bestens gerüstet. Hier finden Sie einen kurzen Überblick und eine Erklärung der Eigenschaften, Funktionen und Modi des TM7.

Kochfunktionen

Der Thermomix® ist eine kulinarische Revolution: Er kann mixen, dämpfen, aufschlagen, kneten und vieles mehr! Entdecken Sie mit neuen und aufregenden Rezepten neue kulinarische Horizonte, bereiten Sie mit der innovativen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingsichere Gerichte zu oder entdecken Sie das manuelle Kochen.

Die Rezepte des Guided-Cooking – jetzt in einem völlig neuen Look – bieten ein umfassendes Kocherlebnis mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen inklusive Gelinggarantie. Erleben Sie eine kulinarische Liebesreise mit dem „digitalen Zwilling“ des Mixtopfs und verschaffen Sie sich über das Cooking Center oder über Ihr Smartphone einen sofortigen Überblick über Ihren Rezept-Fortschritt.

Beim manuellen Kochen können Sie einen der Modi und Zutatenvoreinstellungen frei wählen und so Ihre Gerichte individuell zubereiten.

Über den individuell gestaltbaren Startbildschirm haben Kundinnen und Kunden sofortigen Zugriff auf die Kochfunktionen und -inhalte. Sie können zwischen drei Vorlagen für einen individuellen Startbildschirm wählen:

- Ich mag tägliche Inspiration
- Ich organisiere gerne selbst
- Ich habe meine Werkzeuge gern griffbereit

Dadurch wird das Thermomix® Erlebnis noch individueller. Jede Vorlage bietet Zugriff auf das, was für die kulinarische Reise der Kundinnen und Kunden am wichtigsten ist – seien es Lieblingsrezepte, am häufigsten verwendete Modi oder bereits geplante Gerichte.

Die nahtlose Integration mit Cookidoo® ermöglicht das Verfolgen von Tutorials und erstellten Rezepten, sodass Sie Ihre Kochkünste auf die nächste Ebene heben können.



Modi und Voreinstellungen für Zutaten

Der Thermomix® TM7 ist ein wahres Kraftpaket in puncto Software.

Sie bietet intelligente Unterstützung bei allen Arten von Koch- und Zubereitungsvorgängen – als hätte man einen zuverlässigen kleinen Souschef in der Küche.

20+ Modi verfügbar: Modus Manuelles Kochen, Offenes Kochen, Anbraten, Dämpfen, Teig kneten, Mischen, Eierkochen, Wasserkocher, Eindicken, Reiskocher, Slow-Cooking-Modus, Sous-vide, Fermentation, Aufwärmen, Turbo und Vorspülen. Außerdem gibt es Modi, die Zubehör erfordern: Schäler, Reiben, Schneiden, Spiralschneiden sowie den Thermomix® Sensor. Und zu guter Letzt: den Modus „Zucker karamellisieren“ für Ihre perfekten Karamellträume, exklusiv in Guided-Cooking.

Genießen Sie die Freiheit des manuellen Kochens mit Zutatenvoreinstellungen, die bequeme, vordefinierte Einstellungen für perfekt zerkleinerte und gedämpfte Zutaten bieten, damit Sie die richtigen Einstellungen für häufig verwendete Zutaten nicht erraten müssen.



Cookidoo®

Sie haben Hunger und wissen nicht, was Sie kochen sollen? Brauchen Sie eine kleine Inspiration? Cookidoo® hat genau das, was Sie brauchen!

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®, der Sie bei jedem Schritt inspirieren und begleiten soll. Entdecken Sie eine Welt von Rezepten, die auf Ihren Geschmack, Ihre Ernährungsbedürfnisse und Ihren Kochstil zugeschnitten sind. Ganz gleich, ob Sie ein schnelles Abendessen unter der Woche oder ein besonderes Festmahl planen, Cookidoo® bietet personalisierte Rezeptvorschläge, eine einfache Mahlzeitenplanung und Guided-Cooking, damit Ihnen jedes Gericht gelingt. Kochen sah noch nie so gut aus! Wenn Sie ein neues Gerät auf Ihrem Cookidoo® Konto aktivieren oder Ihr Konto auf einem neuen Gerät registrieren, erhalten Sie ein kostenloses 3-monatiges Probe-Abo.

Entdecken Sie globale Aromen und saisonale Favoriten, und genießen Sie die Freiheit, Ihre Rezepte zu erstellen, zu ändern und zu teilen. Mit Cookidoo® kochen Sie intelligenter, schneller und kreativer – nur einen Fingertipp entfernt. Tauchen Sie ein in die Welt der außergewöhnlichen hausgemachten Speisen!

Tausende von Rezepten. So wie nie zuvor.

Cookidoo® Funktionen auf einen Blick

Cookidoo® ist das Tor zu einem maßgeschneiderten Kocherlebnis. Egal, ob Sie Kochanfängerin oder -anfänger, erfahrene Köchin oder erfahrener Koch sind: Cookidoo® passt sich Ihren Bedürfnissen an und bietet ein einzigartiges Kocherlebnis, das Ihren Vorlieben und Ihrem Stil entspricht.

The screenshot shows the Cookidoo app interface. At the top, it says "Hab einen schönen Tag, Thermomix® Fan". Below this, there are two main sections: "Beliebte Rezepte für dich" and "Süßes für dich". Each section displays four recipe cards. The first card in "Beliebte" is "Kräuter-Roggen-Mischbrot" with a 5.0 star rating and 14 h 30 min. The second is "Vegane Pilz-Gemüse-Bowl" with a 4.5 star rating and 1 h 20 min. The first card in "Süßes" is "Vegane Crème Brûlée" with a 4.0 star rating and 4 h 45 min. The second is "Tarte mit roten Beeren" with a 4.5 star rating and 5 h. A sidebar on the left contains icons for home, search, calendar, share, and a menu. At the bottom, there is a section for "Alltagsrezepte für dich" with several recipe thumbnails.

Personalisieren

Richten Sie Ihr Cookidoo® Profil ein, um Ihre Vorlieben festzulegen und mit Ihrer Zustimmung personalisierte Empfehlungen zu erhalten, die auf Ihren Geschmack und Lebensstil zugeschnitten sind. Je mehr Sie kochen, desto raffinierter werden Ihre Vorschläge und desto einfacher ist es, neue Favoriten zu entdecken. Feiern Sie am Ende des Jahres mit Cookidoo® serviert – eine unterhaltsame Zusammenfassung Ihrer persönlichen Kochreise des vergangenen Jahres.

Inspizieren lassen

Genießen Sie unsere redaktionellen Artikel, Tutorials, Anleitungen und Rezeptvorschläge. Sie helfen Ihnen, den Thermomix® kennenzulernen, sich über Ernährungstrends oder neue Funktionen auf dem Laufenden zu halten und neue Ideen zum Kochen zu finden.

Suchen

Finden Sie mit intelligenten Filtern genau das, wonach Sie suchen. Verfeinern Sie die Suche nach Sprache, Land, Kategorie, Zutat, Ernährungsbedürfnissen und mehr, um Rezepte zu finden, die Ihren Bedürfnissen entsprechen oder neue Ideen liefern.

Setzen Sie Lesezeichen für Ihre Lieblingsrezepte, erstellen Sie personalisierte Sammlungen und halten Sie Ihre Inspirationen organisiert. Verwalten Sie alles in „**Meine Rezepte**“, planen Sie Mahlzeiten in „**Meine Woche**“ und vereinfachen Sie den Einkauf mit einer gemeinsam nutzbaren **Einkaufsliste**.

Ändern Sie Zutaten, Schritte und Portionsgrößen, fügen Sie Ihre Bilder hinzu oder erstellen Sie mit „**Meine Kreationen**“ Ihre eigenen Rezepte von Grund auf. Teilen Sie dann Ihre Rezepte auf sozialen Medien und inspirieren Sie andere mit Ihren Kreationen!

Cookidoo® ist über die mobile App, die Webplattform und Ihr Gerät zugänglich, sodass Sie auch unterwegs immer in Verbindung und organisiert bleiben können.

Organisieren & Planen

Anpassen & Teilen

Zugriff von überall

Was ist in **der Box**?

Der Thermomix® TM7 hat alles, was Sie zum Kochen Ihrer Lieblingsrezepte brauchen.



- 1 Varoma® Set**

Es besteht aus einem Varoma-Deckel, dem Varoma-Behälter und dem Varoma-Einlegeboden und bietet durch die rechteckige Form 45 Prozent mehr Platz bei gleichem Außenmaß. Varoma® ist ideal zum schonenden und einfachen Dämpfen von Gemüse, Fleisch, Fisch, Kuchen und Brot.
- 2 Mixtopfdeckel-Kappe**

Die Mixtopfdeckel-Kappe ersetzt das bisherige Zubehör und gewährleistet eine einfache Handhabung, um mögliche Spritzer zu vermeiden. Setzen Sie sie mit einer kleinen Drehung auf den Mixtopf auf, so wie Sie den Deckel eines Glases schließen würden, um sie richtig zu platzieren. Sie wird immer auf den Mixtopfdeckel gelegt, außer bei der Verwendung des Varoma® oder beim Reinigen des Mixtopfdeckels und der Mixtopfdeckel-Kappe. Seien Sie beim Abnehmen der Mixtopfdeckel-Kappe für die Verwendung des Varoma® vorsichtig, da Mixtopfdeckel und Deckelkappe beim Kochen sehr warm werden.
- 3 Mixtopfdeckel**

Der neu gestaltete Mixtopfdeckel des TM7 wird automatisch erkannt und ermöglicht neue Kochmöglichkeiten: Offenes Kochen ohne Drehzahl bis 100 °C und Manuelles Kochen bis Drehzahl 2 und bis 120 °C. Er ist sicher verriegelt, wenn die Drehzahl 2 überschreitet.
- 4 Gareinsatz**

Die im Gareinsatz gegarten Speisen werden vom Mixmesser ferngehalten und können so perfekt gedämpft oder gekocht werden. Der Gareinsatz-Deckel lässt sich für zusätzliche Sicherheit schließen. Mit dem Spatelhaken lässt sich der heiße Gareinsatz sicher herausnehmen und mit der Spatelspitze lässt sich der Deckel leicht öffnen.
- 5 Mixmesser**

Das effiziente, vielseitig einsetzbare Mixmesser ist das Herzstück des Thermomix®. Ein einziges Messer rührt bei niedriger Geschwindigkeit, mischt bei mittlerer und zerkleinert oder mahlt bei höherer Geschwindigkeit. Der Linkslauf ermöglicht auch das Rühren oder Zerkleinern mit der stumpfen Seite des Mixmessers.
- 6 Thermomix® TM7 Mixtopf**

Der Thermomix® verfügt über einen robusten Mixtopf aus Edelstahl mit integriertem Heizsystem und isoliertem Mixtopfdeckel, der eine sichere Handhabung gewährleistet.
- 7 Mixmesser-Verriegelungshebel**

Erleichtert das Aufsetzen und Abnehmen des Mixtopfs, da sich seine Bestandteile leicht ver- und entriegeln lassen.
- 8 Thermomix® Grundgerät**

Das neu gestaltete flache Grundgerät ist die Halterung für den Thermomix® TM7 Mixtopf. Er erkennt automatisch den Mixtopf und den Mixtopfdeckel und verriegelt beide, wenn die Geschwindigkeit 2 überschreitet. Der eingebaute Gleiter unter dem Sockel ermöglicht eine einfache Manövrierbarkeit.
- 9 Spatel**

Ein facettenreiches, vielseitiges und effizientes Design, das nicht nur die Entnahme und Portionierung von Lebensmitteln erleichtert, sondern auch das einfache Abnehmen des Gareinsatzes ermöglicht. Ein integrierter Spatel-Auflagepunkt verhindert, dass der Deckel die Arbeitsfläche berührt. Mit dem Messerdreher im Spatelgriff lässt sich der Teig mühelos entfernen: Einfach den Mixtopf umdrehen und mit dem Messerdreher im Spatelgriff das Mixmesser kontinuierlich drehen.
- 10 Rühraufsatz**

Dieser vielseitige Rühraufsatz wird zum Aufschäumen von Saucen und Mousse, zum Schlagen von Eiweiß, zum Aufschlagen von Sahne, zum Herstellen von selbst gemachter Butter und zum effizienten Rühren verwendet.
- 11 10 Zoll Multi-Touch-Display**

Das große 10 Zoll Multi-Touch-Display ist ein immersives Fenster zu Cookidoo®, um Rezepte zu entdecken und ein optimiertes Guided-Cooking-Erlebnis zu bieten. Die LED-Lichtleiste über dem Display zeigt an, dass Ihr Thermomix® in Betrieb ist und spiegelt die Temperaturveränderung wider.
- 12 Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor**

Der Motor ist eine Sensation: Er zeichnet sich sowohl durch Präzision bei hoher Geschwindigkeit als auch durch Kraft bei niedriger Geschwindigkeit aus, mit einem großen Drehzahlbereich von 40 bis 10.700 U/min und einer adaptiven Leistungsregelung. Ob Sie sanft rühren oder kraftvoll mixen möchten, er bewältigt sowohl feine als auch feste Zutaten mit Leichtigkeit. Und das Beste ist, dass Sie die Stille genießen können: Bei niedriger Geschwindigkeit ist er so leise, dass Ihre Küche ruhig ist.

Das **Innenleben**



Technische Daten des Thermomix® TM7

Motor	Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor 500 W Antriebsleistung Drehzahl einstellbar von 40 bis 10.700 U/min Spezielle Drehzahleinstellung (Wechselbetrieb) für die Teigzubereitung Besonderes Sicherheitsmerkmal: elektronischer Motorschutz gegen Überlastung Lautstärke bei Stufe 1: 30 dB(A) im Vergleich zum TM6 bei Stufe 1: 63 dB(A), Lautstärke bei Stufe 4,5: 50 dB(A) im Vergleich zum TM6 bei Stufe 4,5: 75 dB(A), gemessen im leeren Mixtopf
Heizsystem	1.000 W Leistung, geschützt gegen Überhitzung
Integrierte Waage	bis zu Geschwindigkeit 2 Messbereich von 1 bis 3000 g Messbereich von -1 bis -3000 g
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelgeeignet
Mixtopf	Edelstahl-Mixtopf, integriertes Heizsystem und Temperatursensoren Maximales Fassungsvermögen 2,2 Liter
Prozessor	Multi-Core-Prozessor
Leistung	220-240 V 50/60 Hz (automatische Anpassung)* Maximale Leistungsaufnahme 2.000 W** 1 m ausziehbares Kabel
Abmessungen Grundgerät (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Abmessungen Edelstahl-Mixtopf (BxTxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Abmessungen Grundgerät einschließlich Mixtopf (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Abmessungen Varoma® (BxTxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Gewicht Grundgerät	6500 g
Gewicht Edelstahl-Mixtopf	2100 g
Gewicht Varoma®	840 g

* Nur in Ländern mit 230 V. Bei Ländern mit 120 V gibt es einen Unterschied. ** Bitte berücksichtigen Sie die in ihrer lokalen Bedienungsanleitung oder auf dem Typenschild angegebenen Werte.

Die Highlights im Überblick

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

Hardware-Highlights

Schlankes und modernes flaches Design

Großes 10 Zoll-Multi-Touch-Display für ein besseres Kocherlebnis

Vorwerk Motor mit großem Drehzahlbereich für leise und effiziente Leistung bei empfindlichen und harten Zutaten

Isolierter Edelstahl-Mixtopf, der den EU-Sicherheitsvorschriften entspricht

Mixmesser-Verriegelungshebel zum einfachen (Wieder-)Aufsetzen des Mixtopfs

Gleiter für einfache Beweglichkeit des Grundgeräts

Modernes rechteckiges Design des Varoma® Behälters für optimierten Platz und einen vielseitigen, multifunktionalen und effizienten Spatel mit breiter Oberfläche und Messerdreher im Spatelgriff um z. B. Teige zu lösen

Software-Highlights

Vielfältige Modi und Funktionen gepaart mit der nahtlosen Nutzung von Cookidoo® in einer kulinarischen Welt, die sich ständig weiterentwickelt

Individueller Startbildschirm als Herzstück, der auf Ihr Kochverhalten zugeschnitten ist

Mit aufregenden Modi wie Manuelles Kochen, Offenes Kochen, Anbraten, Dampfgaren, Teig-Modus, Turbo-Modus, Mischen, Eier kochen, Wasser erhitzen, Aufwärm-Modus, Andick-Modus, Reis-Modus, Vorseifen, Peeler-Modus, Reibe-Modus, Schneide-Modus, Spiral-Modus, Thermomix® Sensor-Modus, Slow-Cooking-Modus, Sous-vide-Modus, Fermentier-Modus und Zucker karamellisieren (exklusiv in Guided-Cooking)

Mit diesen Modi können Sie wiegen, hacken, reiben, (auf-)schlagen, pürieren, zerkleinern, mahlen, rühren, mischen, emulgieren, vermengen, kneten, erhitzen, kochen, dämpfen, sautieren, bräunen, karamellisieren, vorseifen, kochen, sous-vide garen, langsam garen, fermentieren, Reis kochen, andicken, Eier kochen, aufwärmen, schälen, schneiden und spiralschneiden

Intuitive Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit direktem Zugriff auf die Waage, automatischer Erkennung des Mixtopfdeckels und einprägsamen Videos

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

Einfaches und schnelles Onboarding in die Bedienung des Gerätes

Technik

Deutsche Ingenieurskunst in Design und Funktionalität

Einfach zu montierender Edelstahl-Mixtopf mit Isolierung, Heizsystem und Temperatursensoren

Wi-Fi-Konnektivität ermöglicht Rezept-Updates, neue Modi, Software-Updates mit Verbesserungen und neuen Funktionen

Bluetooth®-Technologie für die Integration mit 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-group.de

Pressekontakt

impact Agentur für Kommunikation GmbH
Stefan Watzinger
Tel.: +69 955264-23
Email: s.watzinger@impact.ag

