



thermomix

**Einfach.
Selbst.
Gemacht.**

VORWERK

Jetzt direkt auf
das Thermomix®
Rezept-Portal
Cookidoo® vom
Thermomix® TM6
zugreifen.





Thermomix® TM6

Einfach. Selbst. Gemacht.

Thermomix® passt sich ganz individuell deinen Wünschen und deiner Ernährung an. Liebst du Küchenklassiker oder probierst du gerne Foodtrends aus? Ernährst du dich gerne bewusst, um fit und gesund zu bleiben? Bist du Kochmuffel oder ist die Küche dein Hobbyraum?

Thermomix®, das Original von Vorwerk, nimmt dir dank seiner zahlreichen Funktionen wie Kochen, Rühren, Zerkleinern und Wiegen Arbeit ab. Optisch ganz nah an seinem Vorgänger, überzeugt der Thermomix® TM6 nun mit ergänzenden Kochfunktionen wie etwa Anbraten und Karamellisieren.

Der Thermomix® TM6 begeistert durch innovative Technik und erstklassigen Service. Lass dich von tausenden Rezepten mit Gelinggarantie inspirieren und mach dein Leben leckerer!





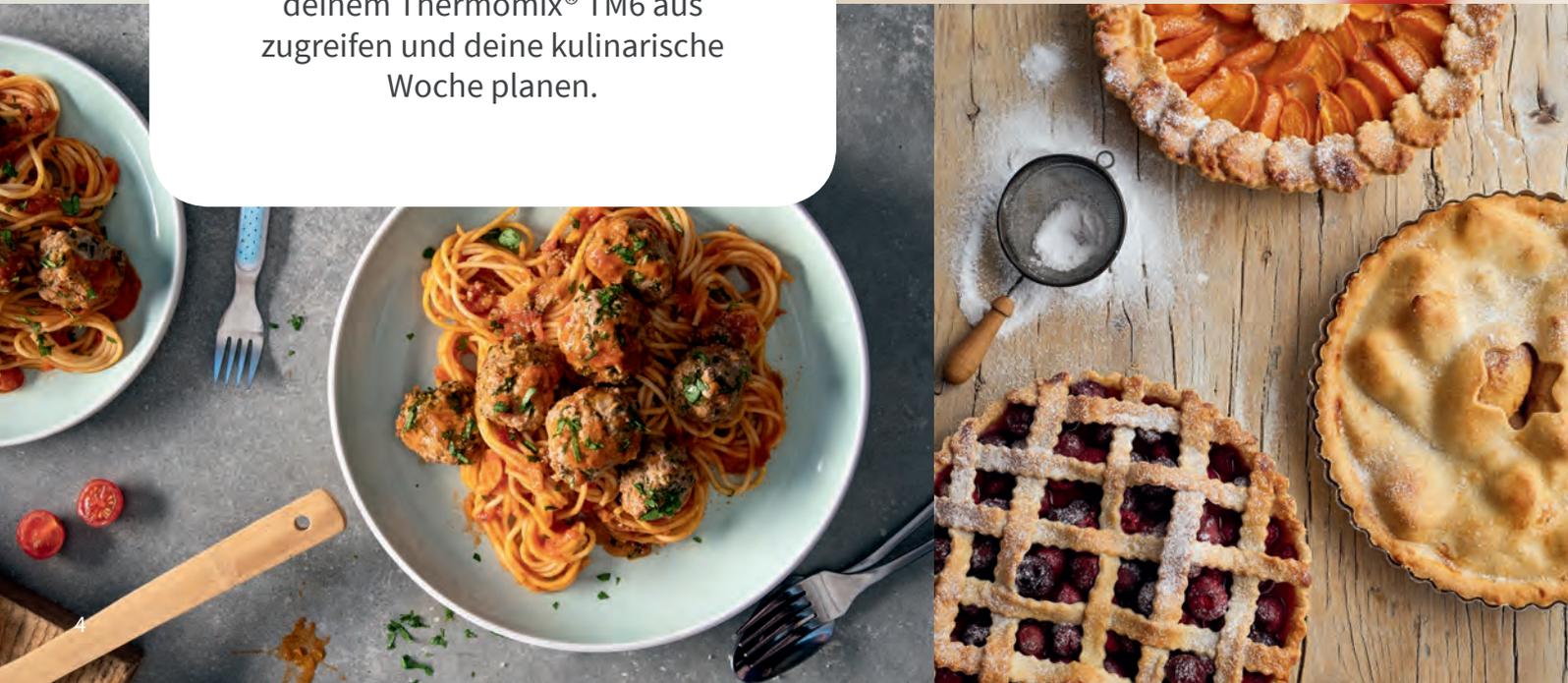
Directly in the Thermomix® TM6
cook.





Gelingt immer.

Egal, wie deine persönlichen Vorlieben beim Kochen aussehen, auf die tägliche Küchenfrage „Was koche ich heute?“ liefert das **digitale Thermomix® Rezept-Portal Cookidoo®** tausende Rezepte für jeden Anlass und Geschmack, die du im Thermomix® mit der Guided-Cooking-Funktion gelingsicher zubereiten kannst. Und das Beste: Auf Cookidoo® kannst du direkt von deinem Thermomix® TM6 aus zugreifen und deine kulinarische Woche planen.



Direkt am
Thermomix® TM6
Rezepte
aussuchen.

VORWERK

thermomix



Mit der Cookidoo® App für iOS und Android hast du auch alle Rezepte und Funktionen „to go“ für spontane Einkäufe unterwegs parat. Mit dem Cookidoo® Jahres-Abo für nur 3,00 € monatlich kannst du dich von einem Rezept-Schatz aus rund 42.000 internationalen Rezepten inspirieren lassen. So ist leckeres Essen ganz **einfach selbst gemacht.**



www.cookidoo.de



Kochen. Wiegen. Rühren.

Wiegen

Exaktes Wiegen und Zuwiegen von Zutaten in 1-Gramm-Schritten ohne Umfüllen erleichtert alle Zubereitungen und spart Platz und Zeit.

Mixen, Schlagen und Pürieren

Sahne und Eischnee schlagen, fruchtige Smoothies, Sorbets, Eis oder Cocktails – auf Wunsch mit gecrushtem Eis – mit Thermomix® im Handumdrehen gemacht. Im Modus „Pürieren“ erhöht Thermomix® TM6 selbstständig die Umdrehungszahl für samtige Suppen und Cremes.

Mahlen & Zerkleinern

Alle Getreidesorten, Schokolade, Zucker, Nüsse, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan, Kräuter, Obst und Gemüse – Thermomix® zerkleinert alle Lebensmittel so grob oder fein, genau wie du es wünschst.

Kneten

Hefeteig, Rührteig, Mürbeteig, Brandteig – Thermomix® knetet – auch schwere Teige – für Kuchen, Pizza, Quiche und Brot.

Vermischen & Rühren

Am Herd stehen und rühren? Die Zeiten sind passé. Selbst empfindlichste Speisen wie rote Grütze oder Risotto rührt der Thermomix® ganz sanft. Dressings, Dips und Desserts werden luftig, cremig und sind ruck, zuck fertig.

Kochen & Dampfgaren

Voll im Trend: Vitamin- und nährstoffreich essen und fettarm genießen. Fleisch oder Fisch mit Gemüse und Kartoffeln, dazu eine leckere Sauce – im Thermomix® und dem Varoma® mühelos gemacht. Eintopf, Suppe, Reis, Pudding, Eier – Thermomix® kocht alles mit Gelinggarantie.

Fermentieren

Joghurt selber machen? Thermomix® TM6 macht's möglich. Milch mit etwas Joghurt in Gläschen füllen und in den Varoma® stellen. Der Modus „Fermentieren“ hält die eingestellte Temperatur zwischen 37°–95°C für eine Zeit von bis zu 12 Std.

Emulgieren

Mayonnaise, Aioli oder Salatdressings mit Zutaten und Gewürzen nach eigener Wahl.

Kontrolliert Erhitzen

Immer die richtige Temperatur, von 37°–160°C. Nichts läuft über, nichts brennt an. Der Thermomix® TM6 hält präzise die gewählte Temperatur. So gelingen beispielsweise Milchreis oder Wasserbadgerichte wie Sauce Hollandaise oder Schokoladenglasur perfekt. Die exakte Temperaturführung des Thermomix® TM6 ermöglicht noch mehr ...

Zucker karamellisieren: Zucker wird mit Wasser verflüssigt und erhält eine schöne Karamellbräune. Das Karamell ist vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bonbons oder eine köstliche Dessertsauce nach eigenem Geschmack.

Sous-vide-Modus: Vakuumierte Zutaten wie Fisch oder Fleisch werden auf 40°–85°C bis zu 5 Stunden gegart, behalten so ihr Aroma und bleiben saftig und zart.



Wiegen



Mixen & Schlagen



Vermischen & Rühren



Mahlen & Zerkleinern



Emulgieren



Kochen & Dampfgaren



Fermentieren



Kontrolliert Erhitzen

Anbraten: Auf 160°C können Sie Fleisch und Gemüse wie Zwiebeln im Thermomix® TM6 anbraten und damit Röstaromen zaubern.

Slow cooking: Bis zu 800 g Fleisch mit Sauce bedecken, die Garzeit zwischen 1–8 Stunden und Temperatur zwischen 37°–95°C einstellen. Der Modus „Slow cooking“ rührt und hält die Temperatur eigenständig.

Wasser kochen: In diesem Modus wird das Wasser auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Der Signalton ertönt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Vorspülen: Dieser Modus arbeitet mit unterschiedlichen Temperaturen und Geschwindigkeiten, um beim Reinigen von Hand oder im Geschirrspüler ein besseres Ergebnis zu erhalten.



Kneten



Sous-vide-Garen



Technik, die überzeugt.

Maße

Höhe = 34,1 cm, Breite = 32,6 cm, Tiefe = 32,6 cm

Gewicht

7,95 kg

Material

hochwertiger Kunststoff und 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)

Messer

vier Klingen, wartungsfrei geschliffen, korrosionsgeschützter Edelstahl

Mixtopf

2,2 Liter Fassungsvermögen, integriertes Heizsystem und Temperatursensor

Prozessor

Datenspeicher und Arbeitsspeicher wie bei einem Smartphone, Zugriff auf Cookidoo® per WLAN.

- Quad-Core-Prozessor (Vier-Kern-Prozessor)
- 16 GB Flash, 1 GB DDR RAM

Funktionen durch regelmäßige Over-the-air Software-Updates erweiterbar

Display

6,8 Zoll, Farbe, mit hoher Auflösung

Zubehör

Varoma® mit Einlegeboden (Fassungsvermögen von 3,3 Liter)

Rühraufsatz, Messbecher, Spatel mit flexiblem Schaber, **Gareinsatz** mit Deckel, Basiskochbuch „Einfach. Selbst. Gemacht.“

Preis

1.359,00 €



Wünsch dir was.

Den Thermomix® TM6 muss
man einfach live erleben.



Dein Wunschrezept.



- Ein Hauptgericht?
- Eine Suppe?
- Etwas zum Backen?
- Ein Dessert?
- Einen Aufstrich?
- Einen Snack?



Dein Wunschmenü.

Lade drei Gäste ein und werde Gastgeber*in eines Thermomix® Erlebniskochens. Ein*e Repräsentant*in kommt zu dir und bereitet Köstlichkeiten mit Thermomix® zu. Wähle aus drei Wunschmenüs „Klassiker“, „Lieblinge“ oder „Trends“ deinen Favoriten aus. Es darf auch vegetarisch oder vegan sein.



Wir beschenken unsere Gastgeber*in mit einer Prämie von 60,00 € bei Kauf des Thermomix® TM6 oder einem Präsent aus unserem wechselnden Gastgebersortiment.



Oder möchtest du den Thermomix® lieber solo in der Küche kennenlernen? Dann such dir eines unserer Wunschrezepte aus, das die/der Repräsentant*in bei dir zubereitet.



Dein 5-Sterne-Service



Persönliche Ansprechpartner
Dein*e Repräsentant*in ist für dich da.



Thermomix® live erleben
Thermomix® ganz persönlich zu Hause kennenlernen.

Rezepte mit Gelinggarantie
Immer ein perfektes Ergebnis – dank der Thermomix® Rezeptentwicklung.



Thermomix® Kochkurs
Gemeinsam mit Thermomix® Fans erhältst du Tipps & Tricks sowie Kostproben aus dem Thermomix®.



Community
Fans treffen sich auf Facebook, YouTube, Pinterest, Instagram und in der Rezeptwelt.



THERMOMIX® Magazin & Kochbücher

Unser Team professioneller Rezeptentwickler kreiert Thermomix® Rezepte für unsere Kochbücher, Cookidoo® und das THERMOMIX® Magazin. Hol dir mit dem THERMOMIX® Magazin regelmäßig exklusiv und druckfrisch die neuesten, saisonalen Rezepte direkt nach Hause und sichere dir mit dem THERMOMIX® Magazin Abonnement 6 Mal im Jahr für nur 18 € Jahresbeitrag Lesegenuss und Inspiration. Wer gerne in Kochbüchern schmökert, findet eine breite Auswahl zu den unterschiedlichsten Themen, wie zum Beispiel „Low carb durch den Tag“, „Fit mit Thermomix®“, „Glutenfrei kochen und backen“, „We Are Family“, „Pizza & Pasta“, „Brot backen“ und viele mehr. Unser gesamtes Büchersortiment findest du im Online-Shop unter thermomix.vorwerk.de.

Mit Thermomix® gelingt alles

WER DEN
THERMOMIX®
— *liebt* —
WIRD DIESEN
JOB LIEBEN

Du kochst für dein Leben gerne und noch lieber mit anderen? Du suchst einen Job, der sich deinem Leben anpasst und nicht umgekehrt? Dann komme in unser Team: mehr unter www.thermomix.de/loveyjob



Vollzeit-Mama
und Erlebnisköchin?
Beides geht!



Den Thermomix®
kaufen? Es geht
auch anders.

„Dazuverdienen und trotzdem viel Zeit mit den Kids verbringen, bis vor Kurzem für mich undenkbar! Jetzt bin ich Repräsentantin bei Thermomix® und bestimme selbst, wann und wie viel ich arbeiten will.“ **Julia, 37 – Thermomix® Repräsentantin**

„Nette Leute treffen und gemeinsam kochen, das mache ich schon immer gerne. Damit habe ich mir zuerst den Thermomix® verdient und inzwischen bin ich sogar Gruppenleiter.“ **Dominik, 24 – Thermomix® Gruppenleiter**



Karriere kann
auch richtig Spass
machen.



Man ist nie zu alt,
um hier neu
anzufangen.

„Selbständigkeit war mir immer wichtig. Schon früher in meinem eigenen Schneideratelier. Heute bin ich Vollblutunternehmerin bei Thermomix® mit einem wirklich tollen Team an meiner Seite.“ **Melanie, 50 – Thermomix® Gruppenleiterin**

„Als ich mit 50 einen neuen Job gesucht habe, schüttelten viele Personalchefs nur den Kopf. Nicht bei Thermomix®. Hier kann ich richtig durchstarten – und auch das Einkommen passt.“ **Beate, 52 – Thermomix® Gruppenleiterin**

Herzlich willkommen in der Thermomix® Welt



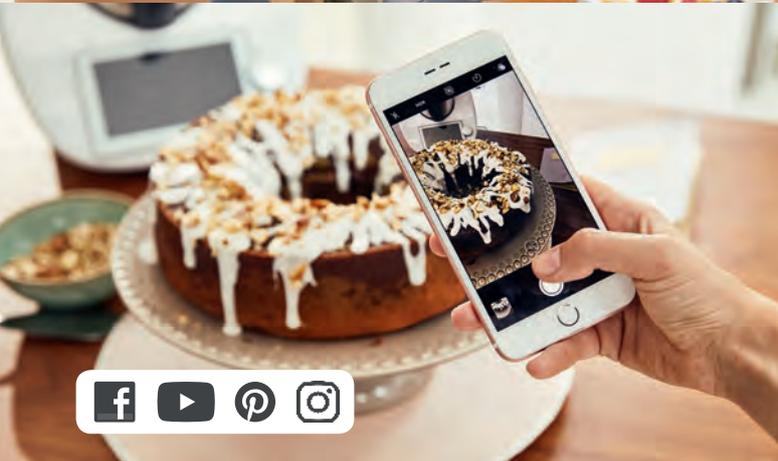
Thermomix® live erleben:

- Besuche einen Thermomix® Kochkurs
- Lade dein*e Repräsentant*in zum Thermomix® Erlebniskochen mit drei Gästen ein
- Koche mit deiner/deinem Repräsentant*in ein Wunschrezept in deiner Küche



Drei Wege zum Thermomix®:

- Bequem auf Rechnung
- Maßgeschneidert finanzieren
- Verdiene dir den Thermomix®



Mehr über Thermomix® TM6 erfahren:

- thermomix.vorwerk.de
- www.cookidoo.de
- www.rezeptwelt.de
- thermomix.vorwerk.de/ideenreich/
- thermomix.vorwerk.de/shop/
- www.facebook.com/ThermomixDeutschland
- www.youtube.com/einfachthermomix
- www.pinterest.com/ThermomixDE
- www.instagram.com/thermomix_de

Mehr Informationen unter: thermomix.vorwerk.de
oder per Telefon: +49 202 564-3000

Dein*e Repräsentant*in berät dich gerne persönlich:

Herausgeber
© Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Thermomix®
Mühlenweg 17 – 37, 42270 Wuppertal
Stand: Mai 2019