



thermomix

**Großartiges
Einfach. Selbst.
Gemacht.**

Der neue Thermomix® TM6



Ab jetzt mit Thermomix®!

Was braucht man für das perfekte Gericht? Ein gutes Rezept ist auf jeden Fall schon einmal die Basis. Dann macht Kochen glücklich, das Essen schmeckt – und mit der Familie und Freunden später noch am Tisch zu sitzen und zu plaudern, ist der reinste Balsam für die Seele. Der Thermomix® TM6 – weil Kochen Freude macht, wenn alles super klappt und das Ergebnis begeistert!



Weil Kochen Freude macht

- **Natürlich** – Kochen mit frischen Zutaten
- **Kreativ** – Freiheit in der Küche
- **Zeit sparen** – Den Moment leben
- **Einfach** – Hilfe in der Küche und darüber hinaus
- **Nachhaltig** – Gezielt einkaufen, weniger Abfall



Thermomix® TM6

Das Multitalent

Nach einem anstrengenden Arbeitstag möchte man nicht mehr lange in der Küche stehen. Ihr Thermomix® unterstützt Sie auch hier und übernimmt viele sonst lästige Aufgaben in der Küche.

Neu und nur im Thermomix® TM6:
Anbraten, Slow Cooking, Fermentieren
und das Entdecken neuer Rezepte direkt am **großen Display** des Thermomix® TM6!

Köstliche Gerichte, Dips und Saucen, Eis sowie Desserts gelingen ohne Mühe und machen die Zubereitung von Mahlzeiten zum reinsten Vergnügen. Aber der Thermomix® kann noch mehr. Entdecken Sie die Vielfalt der Möglichkeiten direkt am Thermomix®, lassen Sie sich inspirieren!

Pürieren

Immer die perfekte Konsistenz für vitamingeladene Smoothies, samtige Suppen oder fabelhafte Cocktails.

Mixen

Mixen mit dem Thermomix® geht einfach und schnell. Es dauert nur wenige Sekunden, einen Rührteig oder einen Dip zu mixen.

Emulgieren

Mit dem Thermomix® ist die Herstellung einer emulgierten Salatsauce oder Mayonnaise mehr als einfach.

Dampfgaren

Garen Sie im Varoma® verschiedenste Lebensmittel auf mehreren Ebenen, während Sie eine Suppe oder einen Eintopf im Mixtopf kochen. Durch das schonende Dampfgaren bleiben die Nährstoffe erhalten.

Wiegen

Dank der integrierten Waage des Thermomix® brauchen Sie kein weiteres Gerät, um Zutaten für Rezepte exakt abzuwiegen. Egal, ob Sie ganze Gerichte kochen, einen Kuchen backen oder nur schnell die gewünschte Menge Reis oder Nudeln abwiegen möchten.

Mahlen

Nie mehr Vollkornmehl, bereits zerkleinerte Nüsse oder geriebenen Parmesan kaufen! Denn der leistungsstarke Thermomix® Motor und das hochwertige Mixmesser mahlen bzw. pulverisieren Nüsse, Getreide, Hartkäse oder Zucker im Nu.

Rühren

Am Herd stehen und rühren – dafür fehlt vielen Menschen die Zeit und die Geduld. Wie gut, dass der Thermomix® diese Aufgabe für Sie übernimmt. So gelingen perfekte Saucen, Risotto oder Milchreis ohne Stress.

Schlagen

Mit dem Rühraufsatz können Sie schnell und einfach Obers aufschlagen, Eiweiß steif schlagen oder eine perfekte Zabaglione herstellen.

Zerkleinern

In sekundenschnelle Zutaten perfekt zerkleinern: Der leistungsstarke Thermomix® zerkleinert Zwiebeln, Nüsse, Kräuter, Fleisch, Karotten, Erdäpfel und vieles mehr.

Erhitzen

Das im Mixtopf integrierte Heizsystem regelt die Temperatur präzise. Ideal für knifflige Zubereitungen: eine konstante Temperatur für Sauce Hollandaise, ohne dass das Ei gerinnt, für das Schmelzen von Schokolade oder für die Herstellung von selbst gemachtem Joghurt.

Kochen

Der Thermomix® Mixtopf kann nicht nur zum Mixen und Zerkleinern verwendet werden: Er ersetzt auch Ihren Kochtopf. Erwärmen, erhitzen, kochen oder dünsten – der Thermomix® kocht mit präzise eingestellter Temperatur und den richtigen Rühreinstellungen. So erhalten Sie immer ein perfektes Ergebnis.

Kneten

Der Teigmodus imitiert das professionelle Kneten von Teig mit den Händen durch abwechselndes Kneten im und gegen den Uhrzeigersinn. Pizzateig kann so in wenigen Minuten geknetet werden!





Die technischen Details

Zusätzlicher Spritzschutz

Waage auf Gramm genau

Spatel mit flexibler, weicher Komponente

Größeres Display von 6,8 Zoll (15,24 cm)

Neuer Drehknopf

Neuer Messbecher

Motor

Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100 – 10.700 Umdrehungen/Minute (Sanfrührstufe: 40 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

Messbereich 1 bis 3000 g
Messbereich -1 bis -1000 g

Gehäuse

Hochwertiger Kunststoff

Mixtopf

Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.

Anschlusswerte

Nur für Wechselspannung von 220 – 240 V 50/60 Hz (-1).
Max. Leistungsaufnahme 1.500 W.
Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.

Angaben zu Konnektivität

2,4 GHz: IEEE Std 802.11 b/g/n™
5 GHz: IEEE Std 802.11n/a/ac™
Bluetooth® Specifications Version 4.2
Bluetooth® Low Energy Specifications Version 4.2

Abmessungen Grundgerät

34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Höhe x Breite x Tiefe)

Abmessungen Varoma®

13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Höhe x Breite x Tiefe)

Gewicht Grundgerät

7,95 kg

Gewicht Varoma®

0,80 kg

Preis Thermomix® TM6 Paket:


EUR 1.359,-



cookidoo.at

Thermomix® & Cookidoo® das perfekte Duo

Thermomix® und Cookidoo® unterstützen Sie in der Küche – egal für welchen Anlass. Nutzen Sie Cookidoo® zur perfekten Planung und Organisation Ihrer Gerichte. Ihr Thermomix® passt zu jeder Lebenssituation: vom Kochanfänger bis zum Profikoch, vom Single bis zur großen Familie.



Cookidoo® ist das digitale Rezeptportal, das Sie von überall aufrufen können – ob auf dem Display des Thermomix® TM6 oder unter **cookidoo.at** auf Ihrem Computer, Tablet oder Smartphone.

Ob Sie nur ab und zu oder täglich kochen, ob Sie alles vom Speiseplan bis zur Einkaufsliste genau planen oder lieber improvisieren, Gerichte variieren und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchten – Cookidoo® bietet Ihnen stets die passenden Rezepte.



Cookidoo®

Unser Premium Service für Sie



Willkommens Service



Kochworkshops



Schauen Sie auch im Thermomix®
Online-Shop vorbei. Hier finden Sie Zubehör,
Bücher, Specials und vieles mehr:
thermomix.vorwerk.at/shop



Willkommensbuch



Show
Kochen
by thermomix

Teilen Sie Ihre Leidenschaft für den Thermomix®

Sie kochen für Ihr Leben gerne und noch lieber in geselliger Runde? Dann sind das die richtigen Zutaten zum Verdienen eines eigenen Thermomix®. Alles was Sie dafür tun müssen ist, was Ihnen ohnehin Spaß macht: Geben Sie Ihre Begeisterung für den Thermomix® weiter und schon nach wenigen Verkäufen gehört ein Thermomix® Ihnen.

Und falls Sie auf den Geschmack kommen, können Sie Ihre Leidenschaft für Kulinarik zum Beruf machen und wie bereits mehr als 1.000 Thermomix® BeraterInnen in ganz Österreich Teil unseres Thermomix® Teams werden.

Appetit?

- Beruflicher Wiedereinstieg
- Beruf und Familie
- Erfolg und Karriere
- Thermomix® verdienen



MEINEN THERMOMIX® HAB
✱ *ich mir verdient.* ✱
UND VERDIENT HABE ICH IHN AUCH.



Thermomix® TM6 passt zu Ihnen



Weil Kochen Freude macht

- **Natürlich** – Kochen mit frischen Zutaten
- **Kreativ** – Freiheit in der Küche
- **Zeit sparen** – Den Moment leben
- **Einfach** – Hilfe in der Küche und darüber hinaus
- **Nachhaltig** – Gezielt einkaufen, weniger Abfall



Unser Premium Service für Sie

- Willkommens Service
- Willkommensbuch
- Cookidoo®
- Kochworkshops
- Show Kochen



Ihr Weg zum Thermomix®

- Bequem auf Rechnung
- Maßgeschneidert finanzieren
- Verdienen Sie sich Ihren Thermomix®

Mehr Informationen **Online:**
thermomix@vorwerk.at

Folgen Sie uns auch auf :



thermomix.Oesterreich



thermomix.Austria

Herausgeber
Vorwerk Austria GmbH & Co KG
Schäfferhofstraße 15, 6971 Hard
Telefon: +43 505 800

Für welchen Weg entscheiden Sie sich?
Ich berate Sie gerne und freue mich auf Ihren Anruf.

