

Presseinformation

Cookit vs. Thermomix – Wer wird zum Hauptgewinn?

Hamburg, 17. Dezember 2020 – Weihnachten steht vor der Tür. Das Fest der Liebe wird bereits sehnsüchtig erwartet. Doch das Weihnachtsfest ist auch mit einer Menge Stress verbunden. Vor allem in der Küche. Alle erwarten wie jedes Jahr die Festtagsgans, den Weihnachtsbraten oder die Rouladen von Oma. Und natürlich soll es dazu Beilagen und Saucen noch und nöcher geben. Heiß sollte dann alles bei Fertigstellung auch noch sein. Da kommt der Küchenchef auch mal schnell ins Rotieren. Doch muss dieser Stress wirklich sein? Die Experten von Küche&Co wissen: Nein, natürlich nicht! Denn nicht umsonst haben bereits mehrere Hersteller diverse Küchenmaschinen auf den Markt gebracht, die tatkräftige Unterstützung bei der Essenszubereitung versprechen. Küche&Co hat sich die beiden führenden Produkte, den Thermomix von Vorwerk und den Cookit von Bosch, einmal genauer angeschaut. Und Achtung, Spoiler-Alarm: Der Gewinner ist auch der Hauptpreis des laufenden Instagram-Adventskalendergewinnspiels von Küche&Co!

Unterschiede zeigen sich erst bei genauerer Betrachtung

Betrachtet man zunächst die Funktionen der beiden Geräte, stellt man keine großen Unterschiede fest. Beide Küchenmaschinen zeichnen sich durch eine Vielzahl von Kochfunktionen aus, die in verschiedenen Modi eingesetzt werden können. Auch preislich liegen beide Modelle sehr nah beieinander. Der Thermomix schlägt mit 1.325 Euro (laut Herstellerangaben) zu Buche, der Cookit liegt mit 1.266 Euro (laut Herstellerangaben) nur leicht darunter. Wie aber soll man sich nun für eine der beiden Maschinen entscheiden? Die Küche&Co Experten haben Vor- und Nachteile der kostspieligen Küchenhelfer zusammengetragen und geben einen Überblick:

Stellt man Thermomix und Cookit nebeneinander, fällt zunächst auf, dass der Cookit ein um einiges höheres Fassungsvermögen mitbringt. Ganze 3 Liter passen in den Topf, der Thermomix hingegen fasst nur 2,2 Liter. Außerdem besitzt der Cookit zwei klassische Topfgriffe und nicht nur einen wie der Thermomix. Er lässt sich damit also besser tragen und zubereitete Gerichte leichter umfüllen. Eine Menge Zubehör gibt es bei beiden Geräten: Sowohl Thermomix als auch Cookit kommen mit Messer, Garaufsätzen und Röhreinsätzen. Der Cookit hat aber auch hier die Nase vorn, denn er bringt noch einen 3D-Rührer mit und einen Aufsatz, um auch Raspel oder Scheiben zu schneiden. Das kann der Thermomix nicht, hier gibt es nur die Möglichkeit des Zerkleinerns. Dafür schaffen die Messer vom Thermomix auch sehr harte Lebensmittel, wie Kaffeebohnen oder Getreide, was die etwas weicheren Messer des Cookit nicht bewerkstelligen. Aber auch hier reicht es für leicht angetautes Tiefkühl-Obst.

Nimmt man beide Küchenmaschinen in Betrieb, fällt einem auf: Sie sind laut! Ab 80 Dezibel empfinden Menschen Geräusche als Lärm. Der Cookit von Bosch liegt hier noch einmal drüber: 90 Dezibel erreicht die Maschine in Betrieb. Eine Unterhaltung ist so nur mit erhobener Stimme möglich. Der Thermomix liegt allerdings noch einmal 10 Dezibel höher und macht dementsprechend noch eine ganze Menge mehr „Krach“.

Seit dem neuesten Modell der Thermomix-Reihe kann dieser auch Fleisch anbraten. Vorher waren die dafür notwendigen Temperaturen nicht erreichbar. Jetzt schafft der Thermomix 160°C. Der Cookit legt hier noch einmal eine Schippe drauf: Direkt 200°C sind möglich. Damit werden die so geliebten Röstaromen beim Fleischbraten ermöglicht.

Cookidoo ist die Rezeptplattform des Thermomix. Diese beinhaltet mittlerweile um die 40.000 Rezepte. Eine riesige Genuss-Datenbank also. Beim Cookit sind es nach Launch im Juni 2020 bisher um die 500 Rezepte, also nur ein Bruchteil. Der entscheidende Vorteil: Cookidoo ist kostenpflichtig, die Rezepte des Cookit sind kostenfrei. Immerhin spart man hiermit 36€ pro Jahr, die einen das Abo von Cookidoo zusätzlich zum Thermomix kostet. Die Rezepte lassen sich per WLAN und Home Connect-App ganz einfach auf den Cookit übertragen. Zusätzlich

kann der Cookit mit der hauseigenen Alexa gekoppelt werden und so auch über Sprachbefehle gesteuert werden.

Fazit der Küche&Co Experten: Cookit toppt Thermomix

Daraus ziehen die Küche&Co Experten ein klares Fazit: Gewinner ist der Cookit von Bosch! Damit wird er auch zum Hauptpreis im Küche&Co Gewinnspiel auf Instagram. Wenn Sie auch Interesse haben, den Cookit zu gewinnen, schauen Sie ganz schnell beim [Instagram Account](#) von Küche&Co vorbei.

Live erleben kann man den Cookit bei Küche&Co übrigens auch. In den teilnehmenden Küche&Co Studios wird der Cookit mit sämtlichem Zubehör und Funktionen unter anderem im Rahmen von Kochvorführungen vorgestellt. Auf Wunsch kann die Küchenmaschine von Bosch dort auch online bestellt werden. Steffen Salemski, Inhaber des Küche&Co Studios in Braunschweig, ist nur einer von vielen, der schwer begeistert ist: „Der Cookit kommt bei unseren Kunden super an! Die limitierten Plätze unserer Kochabende, die wir natürlich unter Einhaltung der Corona-Verordnungen durchführen, sind immer ruckzuck weg, wenn wir den Cookit rausholen. Das Kochen wird so super einfach und entspannt zugleich.“

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCow

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Friederike Utecht, Tel.: (040) 3868-7464, friederike.utecht@ziegfeld-enterprise.de