



BOSCH

Invented for life

讓您發揮 無限烹飪創意。

專業廚師機



Bosch 
Cooking
EFFORTLESSLY DELICIOUS

在您的廚房裡， 我們的廚師機令您更得心應手。

Bosch精心研發的專業廚師機 — 滿足您對產品極致的追求。



大容量

如果您希望成為家裡的烹飪大師，而且只有最好的工具才能滿足您嚴謹的要求，專業級廚師機配備強大的摩打，加上特大的攪拌碗容量，以及擁有高達120種功能的配件，讓您發揮無限的烹飪創意。



中容量

如果您認為炮製一頓美味的大餐都只不過是一個簡單的任务，多功能廚師機將為您提供實用的操作功能和配件，以及多款賞心悅目的顏色選擇，助您輕鬆準備各樣食材，更享受充滿樂趣的烹飪過程。



小容量

如果您希望提昇烹飪技巧，「烘焙易」廚師機將成為您最好的開始。機身輕巧的廚師機能助您磨練烹飪手藝，成為您值得信賴的好助手。

MUM Series 4 廚師機，時尚注目。

MUM Series 4 擁有 EasyArm Lift 多功能活動摩打臂和 MultiMotion Drive 全方位攪拌系統，絕對是創新「煮」意的最佳之選。

**1000
Watt**

實力非凡

1000W 的強勁摩打，還有全新技術展示強勁實力和更快的攪拌速度。能均勻地搓揉出麵糰，更快速方便地處理麵糰、蛋白和忌廉等。



靈活使用

EasyArm Lift 多功能活動摩打臂能自由上下調動，摩打臂上的三個配件接口，可接駁不同配件使用。



全方位攪拌

配備 MultiMotion Drive 全方位攪拌系統使攪拌附件可成橢圓形全方位攪拌，可接觸到攪拌碗內的每個角落，更均勻攪拌所有食材。



大容量攪拌碗

3.9 公升不鏽鋼攪拌碗，附透明防濺蓋，可處理達 2 公斤混合食材。



安全可靠

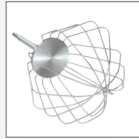
為安全起見，MUM Series 4 廚師機只會在所有配件妥善接駁才會啟動，以預防錯誤操作，確保安全。



掃描 QR 碼
觀看影片介紹



隨機配件發揮完美的煮食效果。



不鏽鋼打蛋器(可調校高度)

打蛋器能發打輕盈完美的蛋白，專業打蛋器亦適合處理海綿蛋糕等麵糰，即使發打不同的份量，都可調較打蛋器的高低，以達到最佳的效果。



專業Flexi多用途攪拌槳

矽樹脂邊攪拌槳能全面伸延至攪拌碗邊的每一個角落，均勻攪拌食材和蛋白，猶如軟刮刀。



特製麵糰鉤

特別設計的麵糰鉤能全方位搓揉麵糰，媲美人手搓揉效果但無需花費一點力氣。



碎肉器配件

可迅速絞碎肉類、魚類等。



連續切片/切絲配件

連接式切割器及一共3片不鏽鋼刀片，提供5種功能，包括：切片(厚/薄)、切絲(粗/幼)、磨碎。



攪拌機配件(1.25公升)

可快速製作濃湯、醬料、果汁及沙冰等，發揮完美的效果。



柑橘類榨汁器

可榨任何柑橘類水果。

MUM Series 4

多功能廚師機



型號	MUM58M59	MUM58020	MUM58K20
產品資料			
摩打功率(W)	1000	1000	1000
外殼物料	塑膠	塑膠	塑膠
外殼顏色	鋼灰色 / 銀色	湖藍色 / 銀色	粉紅色 / 銀色
攪拌碗物料	不鏽鋼	不鏽鋼	不鏽鋼
攪拌碗容量(公升)	3.9	3.9	3.9
製作蛋糕建議重量(公斤)*	2.7	2.7	2.7
製作麵糰建議重量(公斤)*	1.9	1.9	1.9
製作麵糰建議重量 — 甜包(公斤)	1.0	1.0	1.0
製作蛋白數量	1-6隻	1-6隻	1-6隻
透明防濺蓋	✓	✓	✓
速度選擇	7段 + 點動	7段 + 點動	7段 + 點動
產品尺寸(毫米) (闊 x 深 x 高)	280 x 271 x 282	280 x 271 x 282	280 x 271 x 282
淨重(公斤)	7.5	6.4	6.4
產品連包裝重量(公斤)	8.8	7.6	7.6
工具			
不鏽鋼麵糰鉤	✓	✓	✓
不鏽鋼打蛋器(可調校高低)	✓	✓	✓
專業Flexi多用途攪拌槳	✓	✓	✓
已附配件			
攪拌機器皿容量上限(公升)	1.25	1.25	1.25
攪拌機器皿物料	塑膠	塑膠	塑膠
碎肉器配件	✓	-	-
連續切片 / 切絲配件	✓	✓	✓
刀片數量 / 功能	3片 / 5種	3片 / 5種	3片 / 5種
切片刀片 — 厚 / 薄	專業Supercut雙面刀片	✓	✓
切絲刀片 — 粗 / 幼	✓	✓	✓
磨碎刀片 — 中度	✓	✓	✓
柑橘類榨汁器	✓	-	✓
配件收納袋	✓	✓	✓
食譜(光碟)	-	✓	✓

安全功能 為確保安全，廚師機會於以下情況自動停止操作：

- 處理過量的食材
- 配件接口保護蓋未蓋上

告別繁瑣工序。 輕鬆融入您的廚房。

適用於少量及中量的食材：MUM Series 2 除了擁有細小的機身，更有多功能活動摩打臂和MultiMotion Drive全方位攪拌系統。



3D全方位攪拌系統

配備MultiMotion Drive全方位攪拌系統使攪拌附件可成橢圓形全方位攪拌，可接觸到攪拌碗內的每個角落，更均勻攪拌所有食材。



靈活使用

EasyArm Lift多功能活動摩打臂能自由上下調動，摩打臂上的三個配件接口，可接駁不同配件使用。



reddot winner 2021



隨機配件發揮完美的煮食效果。

多功能配件滿足您各種需求。



不鏽鋼打蛋器

打蛋器能發打輕盈完美的蛋白，專業打蛋器亦適合處理海綿蛋糕等麵糰，能發打不同的份量，達到卓越的效果。



優質攪拌器

不鏽鋼攪拌器能攪勻食材，特別適合打碎牛油，製作鬆餅。



特製麵糰鈎

特別設計的麵糰鈎能全方位搓揉麵糰，媲美人手搓揉效果但無需花費一點力氣。



碎肉器配件

可迅速絞碎肉類、魚類等。



攪拌機配件(1公升)

可快速製作濃湯、醬料、果汁及沙冰等，發揮完美的效果。



連續切片/切絲配件

一共3片不鏽鋼刀片，提供5種功能，包括：切片(厚/薄)、切絲(粗/幼)、磨碎。



MUM Series 2 「烘焙易」廚師機



型號	MUMS2EW30	MUMS2EB01	MUMS2VM00
產品資料			
摩打功率(W)	700	700	900
外殼物料	塑膠	塑膠	塑膠
外殼顏色	白色	黑色	黑色 / 銀色
攪拌碗物料	不鏽鋼	不鏽鋼	不鏽鋼
攪拌碗容量(公升)	3.8	3.8	3.8
製作蛋糕建議重量(公斤)*	2.4	2.4	2.4
製作麵糰建議重量(公斤)*	1.7	1.7	1.7
製作麵糰建議重量 — 甜包(公斤)	1.0	1.0	1.0
製作蛋白數量	1-6隻	1-6隻	1-6隻
透明防濺蓋	✓	✓	✓
速度選擇	4段	4段	7段
產品尺寸(毫米) (闊 x 深 x 高)	2665 x 277 x 266	266 x 277 x 266	266 x 277 x 266
淨重(公斤)	6.3	5.1	4.3
產品連包裝重量(公斤)	7.6	6.0	5.3
工具			
特製麵糰鉤	✓	✓	✓
不鏽鋼打蛋器	✓	✓	✓
多用途攪拌漿	✓	✓	✓
已附配件			
攪拌機器皿容量上限(公升)	1.25	-	-
攪拌機器皿物料	塑膠	-	-
連續切片 / 切絲配件	✓	✓	-
刀片數量 / 功能	3片 / 5種	3片 / 5種	-
切片刀片 — 厚 / 薄	✓	✓	-
切絲刀片 — 粗 / 幼	✓	✓	-
磨碎刀片 — 中度	✓	✓	-
碎肉器	✓	-	-

安全功能 為確保安全，廚師機會於以下情況自動停止操作：

- 處理過量的食材
- 配件接口保護蓋未蓋上

MUM Series 2 & Series 4 廚師機

配件概覽			Serie 2	Serie 4	售價
	雪糕製作配件(1公升)	可製作雪糕及雪芭 (1公升容量，製作最多550克雪糕)	MUZ S2EB	MUZ 5EB2	HK\$ 900
	不鏽鋼攪拌碗(3.9升)	可處理高達0.75公斤的麵粉及食材	MUZ S2ER	MUZ 5ER2	HK\$ 750
	攪拌機器皿(1.25升)	可調勻果汁及濃湯、製作果泥和蔬菜泥、沙律醬；攪碎水果、果仁或冰粒	MUZ 5MX1	MUZ 5MX1	HK\$ 670
	食物處理器	可切碎香草、蔬菜、蘋果和肉類；磨碎甘筍、蘿蔔、芝士、果仁和朱古力塊	MUZ 5MM1	MUZ 5MM1	HK\$ 890
	柑橘類榨汁器	可榨橙汁、檸檬汁和西柚汁等	MUZ 5ZP1	MUZ 5ZP1	HK\$ 260
	切粒器	可將火腿、蔬果、芝士切成粒 (2塊刀片：9x9毫米、13x13毫米)	MUZ 5CC2'	MUZ 5CC2	HK\$ 1,380
	專業意粉配件(千層麵)	可製千層麵皮(9種厚度)	MUZ 5NV1	MUZ 5NV1	HK\$ 690
	專業意粉配件(寬麵條)	可將麵皮切成寬麵條(7毫米)	MUZ 5NV2	MUZ 5NV2	HK\$ 690
	專業意粉配件(意粉)	可將麵皮切成意粉或中式麵條(1.6毫米)	MUZ 5NV3	MUZ 5NV3	HK\$ 690
	碎肉器	可絞碎肉類、魚類、內臟、蔬菜和芝士等	MUZ S2FWW	MUZ 5FW1	HK\$ 720
	Tasty Moments 5合1多功能研磨組合	一共5個功能：攪拌、研磨、切碎、儲存和外攪杯功能	MUZ45XTM1	MUZ45XTM1	HK\$ 998
以下配件需配合切碎器附件使用：					
	亞洲蔬菜切絲	可把蔬果切絲，適用於亞洲菜式	MUZ 45AG1	MUZ 45AG1	HK\$ 220
	薯仔切條	可將生薯切成粗條狀	MUZ 45PS1	MUZ 45PS1	HK\$ 200
	薯仔切片/切絲刀片		MUZ 45KP1	MUZ 45KP1	HK\$ 160
	粗磨刀片	可把果仁、朱古力、芝士等磨成粗粒	MUZ 45RS1	MUZ 45RS1	HK\$ 120
以下配件需配合碎肉器MUZ 5FW1使用：					
	碎肉器配件：小孔(3毫米)、大孔(6毫米)	可將肉類切碎成2種粗度：幼(3毫米)及粗(6毫米)，可製作精緻的小食	MUZ 45LS1	MUZ 45LS1	HK\$ 300
	壓榨果汁配件	用於壓榨的蔬果，可自動去除果毒的莖和種子(紅莓除外)，可製作蕃茄蓉和玫瑰果蓉等	MUZ 45FV1	MUZ 45FV1	HK\$ 1,130
	曲奇餅模配件	金屬曲奇餅模，可製4款不同造型的曲奇餅	MUZ 45SV1	MUZ 45SV1	HK\$ 420
	磨碎器	可磨碎果仁、杏仁、朱古力和麵包屑至粗粒狀	MUZ 45RV1	MUZ 45RV1	HK\$ 370

港式菠蘿包



材料：

甜包部份

高筋粉	400 克
糖	80 克
奶粉	12 克
吉士粉	12 克
酵母	8 克
蛋	1 隻
牛油	40 克
牛奶	100 克
水	100 克

菠蘿皮部份

固體菜油	110 克
麵粉	200 克
糖	90 克
奶粉	20 克
梳打粉	1 克
臭粉	1 克
蛋	8 克
淡奶	8 克

製法：

甜包部份

1. 先將高筋麵粉、糖、奶粉、吉士粉、牛油及酵母放入廚師機內以 1 度拌勻。
2. 加入蛋、牛奶、水，以 1 度拌勻後，再以中速將麵糰打約 25 分鐘至麵糰表面光滑。
3. 包圓後發酵至 2 倍大。
4. 放氣、搓形，再發酵至 2 倍大。

菠蘿皮部份

1. 將低筋麵粉、糖、奶粉、梳打粉及臭粉以 1 度拌勻。
2. 加入固體菜油、蛋及淡奶以中速拌勻即可。
3. 分成跟甜包數量同等份。
4. 壓平放在甜包上，掃上蛋漿。
5. 放入焗爐以攝氏 180°C 焗約 20 分鐘。

Bosch Galleria

香港中環雪廠街16號西洋會所大廈1樓

(另設入口於都爹利街)

電郵: bosch.hk.showroom@bshg.com

客戶服務中心

香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室

客戶服務熱線: 2626 9655

www.bosch-home.com.hk

www.facebook.com/boschhomeHK

www.youtube.com/boschhomeHK

www.instagram.com/boschhomehongkong/



Official Site
官方網頁



Bosch Home HK
Facebook 專頁



Bosch Home HK
YouTube 頻道



Bosch Home HK
Instagram 帳號

本目錄中所用的產品圖像僅供參考；出售之型號可能有差異。

型號和規格僅供參考，如有改動，恕不另行通知。

Bosch 致力改進其電器之規格、設計和製作，因此可能會定期做出修改。

所有描述和安裝圖示僅用作指導。關於其他技術資訊、完整尺寸和安裝詳情，請參閱電器隨附的使用說明書。

電源與燃氣連接應按照政府有關部門的指引進行。

博西華家用電器有限公司保留更改本目錄冊的產品功能之權利。

產品實物之顏色可能與相片有輕微差異。

經銷商可為您提供可靠的資訊。

©2021 博西華家用電器有限公司。所有權利保留。

本目錄冊所載的全部內容和資料均屬博西華家用電器有限公司所有，且受版權保護。

任何人士如未獲得博西華家用電器有限公司事先給予書面許可，不得複製、

轉載、發放或擅用本目錄冊的任何內容或資料。

香港印刷 [09.2021]