

ТОО «BSH Home Appliances
(БСХ Хоум Апплайансэс)»
ул. Хаджи Мукана, 22/5
БЦ «Хан Тенгри»
050059 Алматы
www.bosch-home.com/kz/

Сохраняет пищу свежей дольше

Дополнительную информацию и полезные советы вы можете найти на сайте:
www.bosch-home.com/kz/



08/20 – Могут вноситься технические изменения.
Любые различия в цвете обусловлены используемой технологией печати.
(RCOM Media/Fibo). © Авторское право Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Мюнхен.
Воспроизведение, даже частичное, запрещено без разрешения издателя.
Мы оставляем за собой право вносить изменения и изменять варианты доставки.

 **BOSCH**
Разработано для жизни

Вакуумная система сохранения свежести



**Сохраняет
свежесть
продуктов
до 2 раз
дольше***

ГЕРМЕТИЗАЦИЯ ЗАПАС
ПОДГОТОВКА

* Хранится в вакуумном контейнере и пакетах в холодильнике, по сравнению с обычными невакуумными методами хранения. Исследование, проведенное независимой лабораторией 09/2018, 06/2019 и 12/2019.

Вакуумная система сохранения свежести от Bosch

Откройте для себя новый способ хранения еды.

Храните продукты свежими до 2-х раз дольше* и поддерживайте здоровое питание с помощью вакуумной системы сохранения свежести от Bosch и получите в 4 раза больше витаминов.



- ▶ Просто превратите свой погружной блендер, стационарный блендер или миксер Bosch 2-в-1 в мощное вакуумное устройство за считанные минуты. С помощью многоразовых **вакуумных контейнеров, вакуумных пакетов и бутылки ToGo** вы сохраните не только вкус, но и текстуру, а также питательные свойства еды и свежих продуктов.

- ▶ Вакуумная система сохранения свежести от Bosch поможет вам сократить количество пищевых отходов, дольше сохраняя продукты свежими, а также открывает новые возможности для повседневной готовки на кухне: **приготовление по методу су-вид**, более ароматное и быстрое маринование, новый уровень **приготовления и замораживания блюд** для последующего использования.

* Хранится в вакуумном контейнере и пакетах в холодильнике, по сравнению с обычными невакуумными методами хранения. Исследование, проведенное независимой лабораторией 09/2018, 06/2019 и 12/2019.

Вакуумная система сохранения свежести от Bosch

Откройте новые возможности для повседневной готовки на кухне

- ▶ **Заготовка еды**
- ▶ **Маринование**
- ▶ **Приготовление по методу су-вид**



Сначала приготовьте еду, а затем продлите срок годности.

Будь то тарелка с вкусной едой во время обеденного перерыва или полезный перекус для детей, приготовление еды не займет у вас много времени. Благодаря вакуумной системе сохранения свежести вы можете продлить срок хранения продуктов в 2 раза, сохранить их вкус и аромат, запечатав в вакууме.



Более быстрое маринование.

При приготовлении в вакуумных пакетах рыба и мясо становятся более нежными.



Отличные результаты и вкус при приготовлении блюд по методу су-вид.

Наслаждайтесь нежным сочным мясом благодаря приготовлению при низкой температуре. Вакуумные пакеты идеально подходят для приготовления по методу су-вид, обеспечивая идеальную консистенцию и сохранение питательных веществ, не теряя приятный аромат и сочность.

6 простых шагов для сохранения продуктов свежими дольше

ВЫБЕРИТЕ ПРИБОР

Превратите один из кухонных приборов Bosch, совместимый с вакуумной системой, в мощное вакуумное устройство...



1

ПРИСОЕДИНИТЕ НАСАДКУ-ПОМПУ

... и используйте его с аксессуарами для вакуумирования.



2

НАПОЛНИТЕ ПРОДУКТАМИ ЕМКОСТЬ

Положите еду или полуфабрикаты в вакуумный пакет или контейнер и плотно закройте.



3

ОТКАЧАЙТЕ ВОЗДУХ

Откачайте воздух из контейнера и создайте вакуумные условия.



4

ХРАНИТЕ ПИЩУ СВЕЖЕЙ

Герметично упакованная еда сохраняется свежей в 2 раза, при хранении в холодильнике.



5

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

Наслаждайтесь свежей едой или полуфабрикатами даже через несколько дней после приготовления!



6

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СОВЕТ:

Повысьте уровень своих кулинарных знаний с помощью вакуумной технологии: су-вид, более быстрое маринование, приготовление еды на всю неделю.



Что такое вакуумная герметизация?

Вакуумная технология часто используется для хранения сухих продуктов в течение длительного периода времени, например, натурального кофе, орехов или сушеной рыбы. В более краткосрочной перспективе вакуумирование не только продлевает сроки хранения свежих продуктов, но и прекрасно сохраняет их цвет, вкус, витамины и полезные свойства. Благодаря вакуумной системе сохранения свежести от Bosch теперь стало проще, чем когда-либо, использовать вакуумирование и сохранять фрукты и овощи свежими до 2-х раз дольше*.

Вакуумирование также имеет другие преимущества: мясо или рыба могут впитывать аромат специй или маринадов намного быстрее, сохраняются питательные вещества и влага. И неважно, какие продукты вы поместили в морозильную камеру – вакуумный пакет защитит их от посторонних запахов и образования кристаллов льда.

* Хранится в вакуумном контейнере и пакетах в холодильнике, по сравнению с обычными невакуумными методами хранения. Исследование, проведенное независимой лабораторией 09/2018, 06/2019 и 12/2019.



Вакуумная герметизация означает удаление кислорода из вакуумных контейнеров или пакетов, создание условий ниже нормального атмосферного давления и сохранение герметичности внутри упаковки.



Без кислорода рост бактерий или грибков ограничен, и поэтому срок хранения продуктов питания может быть увеличен. С вакуумной системой сохранения свежести от Bosch теперь проще, чем когда-либо, **вакуумировать свежие продукты и готовые блюда**: просто поместите продукты в контейнер, прикрепите насадку-помпу к вентиляционному отверстию контейнера, откачайте воздух нажатием кнопки, установите дату и храните запечатанные продукты для последующего использования.

**Сохраните богатство вкуса
и пользу продуктов
с помощью наших
многофункциональных аксессуаров**



Вакуумные контейнеры

С легкостью сохраняйте ваши любимые ингредиенты в холодильнике, морозильной камере или просто в шкафу с помощью наших многофункциональных вакуумных контейнеров. Они изготовлены из тритана, не содержащего бисфенола А, долговечны, устойчивы к пятнам и запахам, а также легко моются в посудомоечной машине. Индикатор вакуума, переключатель даты и зажимы обеспечивают идеальный контроль.



Вакуумные пакеты на молнии

Изготовленные из прочного материала, не содержащего бисфенола А, вакуумные пакеты являются многофункциональными, обеспечивают надежную защиту продуктов от посторонних запахов, удобны для компактного хранения, легко моются, диапазон температур использования рассчитан от -18 °С до +80 °С. Важно помнить, что при использовании вакуумных пакетов с продуктами, которые требуют термической обработки (сырая рыба, мясо, фарш и т. п.), вакуумные пакеты повторному использованию не подлежат.

Погружной блендер ErgoMixx

Вакуумная система сохранения свежести

Обеспечивает идеальный результат смешивания и сохраняет свежесть продуктов.

Вакуумная технология Bosch:

продлевает срок годности продуктов, аромат и вкус сохраняются в 2 раза дольше.

Максимальная мощность мотора 1000 Вт:

для переработки даже твердых ингредиентов и эффективной работы всех насадок.

Технология Quattro Blade:

инновационный нож с 4 острыми лезвиями для получения идеальных результатов.

Регулировка скорости:

12 режимов скорости и функция Турбо для получения идеальной консистенции для любого рецепта.



Аксессуары в комплекте:

- Вакууматор
- Вакуумный контейнер
- Вакуумные пакеты с замком 3 x 1.2 л, 3 x 3.8 л
- Мерная чашка
- Измельчитель
- Венчик



Возможность вакуумирования:

- Продукты дольше хранятся
- Быстрое маринование
- Возможность приготовления су-вид
- Удобное хранения в пакетах (хранение в 2 раза дольше, запахи не смешиваются).

Стационарный блендер VitaMaxx

Вакуумная система
сохранения свежести

Мощный мотор:

1000 Ватт, 37.000 об/мин.

Детали без ВРА-компонентов:

Пластиковые детали, не содержащие ВРА, для здорового и безопасного приготовления блюд.

Легкая очистка:

Автоматическая программа очистки и возможность мыть детали в посудомоечной машине. Благодаря программе очистки кувшин блендера очищается практически полностью одним нажатием кнопки. Лезвие можно просто промыть под проточной водой.

Четыре автоматические программы:

Вакуумное смешивание, вакуум, дробление льда и очистка.

Аксессуары в комплекте:

- 2 вакуумных контейнера объемом 1,5 л и 0,75 л (с удобным индикатором даты на посуде, благодаря которому вы не забудете, когда вы приготовили блюдо)
- Вакуумная бутылка 2Go (0,5 л)
- Книга рецептов

Аксессуары из прочного и легкого материала Тритан:

экологичный, нейтральный к продуктам питания.



Вакуумное смешивание:

- Сохраняется в 4 раза больше витаминов во время смешивания в вакууме.
- Более однородная масса, приятней цвет и вкус.

Вакуумное хранение:

- Хранение в 2 раза дольше.
- Не смешиваются запахи.
- Возможность маринования.



Миксер ErgoMixx

Вакуумная система
сохранения свежести

Максимальная мощность мотора 450 Вт:

обеспечивает оптимальный результат для любых задач смешивания и перемешивания.

Турбо-венчики:

обеспечивают идеальное перемешивание, взбивание и замес теста.

Технология Quattro Blade:

инновационный нож с 4 острыми лезвиями для получения идеальных результатов.

5 уровней мощности:

с различным количеством оборотов плюс режим турбо.

Аксессуары в комплекте:

- Венчик для перемешивания
- Месильная насадка
- Погружной блендер для быстрого смешивания
- стакан блендера с крышкой
- Универсальный измельчитель
- Вакуумные пакеты с замком 3 x 1.2 л, 3 x 3.8 л

Возможность вакуумирования:

- Хранение продуктов в 2 раза дольше.
- Быстрое маринование.
- Возможность приготовления су-вид.
- Удобное хранения в пакетах (хранение в 2 раза дольше, запахи не смешиваются).

