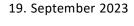
Medienmitteilung



So einfach kann gesundes Kochen sein: die neuen Premium-Backöfen der Serie 8 mit Dampf-Funktion Plus von Bosch





- Gesündere Zubereitungsmethoden, mehr Vitaminschonung, bessere Ernährung: Entspannt kochen und geniessen dank der Dampf-Funktion Plus (Dampfgaren mit bis zu 120 Grad)
- ► Gesund frittieren mit der neuen Heissluftfrittier-Funktion Air Fry
- ► Verbesserte Sensorik für exaktes Garen inklusive Garzeitvorhersage sowie zusätzliche Unterstützung mit der Home Connect App
- ► Einfach Premium: Serie 8 Backöfen von Bosch im neuen Design mit digitalem Bedienring und grossem TFT-Touch-Display

Wie ernähren wir uns gesund? Ist Veggie besser als Mischkost? Bio wichtiger als regional? Sind Fertigessen in Ordnung, wenn's mal schnell gehen muss? Diese und viele weitere Fragen beschäftigen uns täglich. Die richtige Wahl aus der Vielfalt an Ernährungsweisen, Zutaten, Rezepten und Zubereitungsmöglichkeiten zu treffen, ist eine echte Herausforderung. Umso wichtiger ist es Hausgerätehersteller Bosch, Lösungen zu entwickeln, die zumindest die Zubereitung der Mahlzeiten selbst erleichtern. Und mit deren Hilfe man ohne grossen Aufwand Genuss und Gesundheit miteinander verbinden kann. Die neuen Premium-Backöfen der Serie 8 lösen diesen Anspruch in besonderer Weise ein.

Vitamine bewahren

Essen soll Freude machen, gut schmecken und zugleich unseren Körper optimal mit Nährstoffen versorgen. Moderne Bosch-Backöfen verfügen deshalb über sanfte, schonende Zubereitungs- und Heizarten. Jetzt kommt eine neue Garmethode hinzu, die bestimmte Lebensmittel noch schneller und besonders nährstoffschonend gart: die Dampf-Funktion Plus. Diese clevere Kombination aus bis zu 120 Grad warmer Heissluft und Dampf bereitet zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Linsen oder Bohnen um bis zu 35 Prozent schneller als beim reinen Dampfgaren zu. Dabei bewahrt sie Aussehen, Makround Mikro-Nährstoffe sowie die Konsistenz der Speisen. Mit dieser Garmethode werden bis zu 54 Prozent mehr Nährstoffe erhalten.¹

Gesund frittieren

Viele Menschen lieben knusprig Frittiertes – auf das Fett würden sie jedoch gerne verzichten. Möglich ist das beim Frittieren mit Heissluft unter Verwendung von sehr wenig Öl, auch Air Fry genannt. Doch bisher musste man dafür in der Regel ein eigenes Gerät anschaffen und aufstellen – und nicht jede Küche hat so viel Platz. Bei den neuen Bosch Backöfen der Serie 8 ist die Heizart Air Fry integriert. Es ist ganz einfach: Man gibt das vorbereitete Gargut, ganz egal ob Süsskartoffelpommes, Chicken Wings oder Gemüse, auf das eigens entwickelte und als Zubehör erhältliche Air Fry & Grillblech. Dann wählt man über den digitalen Bedienring die Heizart Air Fry und gibt die gewünschte Temperatur an. So gelingen Speisen, die bisher viel Fett in der Zubereitung benötigten, auch ohne viele Extra-Kalorien knusprig und aromatisch.

Der perfekte Garmoment

Eines der wichtigsten Kriterien für Geschmack und Gesundheitswert unserer Mahlzeiten ist der richtige Garzeitpunkt. Bei der Zubereitung von Braten, Fisch und Geflügel sorgt das verbesserte Bratenthermometer PerfectRoast Plus von Bosch mit seinen drei Messpunkten für ein akkurates Ergebnis. Es ist auch mit der Mikrowellen- und der Dampffunktion kombinierbar und ermöglicht – bei vorgewählter Endtemperatur – dank der Home Connect App sogar die Vorhersage des voraussichtlichen Garzeitendes. Aber auch wer keine Zieltemperatur definiert hat, kann den Garfortschritt mithilfe des Bratenthermometers kontinuierlich verfolgen. Die perfekte Ergänzung zu PerfectRoast Plus stellt das weiterentwickelte PerfectBake Plus dar. Ein hochsensibler Sensor misst dabei stetig den Sauerstoffgehalt in der Backofenluft. Dieser wiederum gibt Aufschluss über die verdunstende Feuchtigkeit von Kuchen, Quiche & Co. – und damit über ihren Garzustand. Sobald der Kuchen fertig ist, beendet der Ofen den Backvorgang dank automatischer Abschaltfunktion. In Kombination führen PerfectRoast Plus und PerfectBake Plus nahezu immer zu einem idealen Endergebnis, und das ganz ohne Stress und Kontrollen.

¹

Entspannt perfekt geniessen

Wer seinen neuen Premium Backofen zusammen mit der Home Connect App nutzt, hat noch weitere Möglichkeiten. Die beste Einstellung für das Backen von Muffins oder das Garen von Fisch? Der Backofenassistent findet schnell und einfach das richtige Programm – passend zu den Funktionen des neuen Backofens. Und das sowohl in der Home Connect App als auch per Alexa Sprachsteuerung. Zudem lassen sich direkt aus den vielfältigen Rezepten in der App mit einem Klick die zugehörigen Einstellungen auf dem Ofen starten. Von unterwegs aus kann man den Backvorgang in der App überwachen und steuern. Künstliche Intelligenz ist der Schlüssel zu einer noch genaueren Vorhersage des Garzeitendes bei der Nutzung von PerfectRoast Plus oder PerfectBake Plus. Auf Basis eines kontinuierlichen Datenabgleichs mit Tausenden von Garvorgängen weltweit wird der voraussichtliche Endzeitpunkt alle 30 Sekunden aktualisiert. So lässt sich zum Beispiel ein Essen mit einem grossen Braten optimal planen und ohne Zeitdruck vorbereiten. Damit tragen die neuen Premium-Backöfen der Serie 8 von Bosch auch zur vielleicht wichtigsten Voraussetzung für gesunden Genuss bei: Entspannung.

Premium bei Design und Bedienung

Auch in puncto Komfort und Design setzen die neuen Premium-Backöfen Massstäbe: Auf den ersten Blick sticht das neue grosse TFT-Touch-Display mit dem facettierten digitalen Bedienring ins Auge. Dieser stellt eine Weiterentwicklung des bisherigen Bedienrings dar. Beides zusammen, Touch-Display und digitaler Bedienring, erlauben eine besonders einfache und intuitive Bedienung des Geräts. Das ist wichtig, denn nur so kann das ganze Potenzial des Premium-Modells ausgeschöpft werden: Über den Bedienring lassen sich alle verfügbaren Gerätefunktionen auswählen. Und mithilfe des grossen TFT-Displays hat man immer den optimalen Überblick, welche Funktion gerade aktiv ist. Fingerabdrücke muss man nicht fürchten: Sowohl die Vollglas-Oberfläche des Displays als auch der Bedienring lassen sich mit einem Wisch reinigen.

Produkt	Gerätenummern VIB	Verkaufsstart	UVP
Einbau-Dampfbackofen Serie 8	HSG7584B1	Januar 2024	CHF 3'950
Einbau- Kompaktdampfbackofen Serie 8	CSG7584B1	Januar 2024	CHF 3'620

Pressebilder: https://we.tl/t-ypxlc9tdct

Über Bosch

Der Name Bosch steht weltweit für herausragende Qualität und Verlässlichkeit. Seit nunmehr 85 Jahren lösen auch die Hausgeräte diesen Anspruch ein: Bosch ist Europas führender Hausgerätehersteller. Seine Produkte orientieren sich ausschliesslich an den realen Bedürfnissen moderner Haushalte. Dank fortschrittlicher Technologien und überraschend einfacher Lösungen erzielen sie mühelos perfekte Ergebnisse und entlasten im Alltag. Zugleich sorgen hochwertige, präzise verarbeitete Materialien und ein zeitloses, international ausgezeichnetes Design für wahrnehmbare Qualität und Nachhaltigkeit. Eine anerkannt hohe Servicequalität bestätigt das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in die Marke und untermauert den Bosch Leitgedanken «Technik fürs Leben». Mehr Informationen unter www.bosch-home.ch

Über BSH Hausgeräte AG Schweiz

Die BSH Hausgeräte AG ist das Schweizer Unternehmen der BSH Hausgeräte Gruppe mit Hauptsitz in München. Die BSH Hausgeräte Gruppe ist mit einem Umsatz von rund 15,9 Mrd. Euro im Jahr 2022 und 62.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein weltweit führendes Unternehmen der Hausgerätebranche. Die BSH produziert in 41 Fabriken und ist in rund 50 Ländern vertreten.

In der Schweiz umfasst das Markenportfolio die weltweit bekannten Hausgerätemarken Bosch, Siemens und Gaggenau, die Ökosystemmarke Home Connect sowie verschiedene Servicemarken, darunter Kitchen Stories und WeWash. Nebst dem Hauptsitz in Geroldswil ist die BSH mit weiteren Standorten in Bern, Crissier und Zürich vertreten und beschäftigen schweizweit rund 300 Mitarbeitende.

Pressestelle BSH Hausgeräte AG

OPPENHEIM & PARTNER GmbH Tina Olivia Seiler Telefon +41 44 515 65 00 Mobile +41 76 529 97 56 ts@oppenheim-partner.ch www.oppenheim-partner.ch