

A sua frase:

Nome

Morada

C.P.

Email

Telefone

Para ganhar um dia com o Chef Kiko incluindo um almoço ou jantar para 2 pessoas, escreva uma frase original com as palavras “Kiko” e “Bosch” indique o motivo pelo qual quer passar um dia com o Chef.

Envie o cupão, junto com uma cópia da fatura (por favor oculte o preço constante da fatura, por ex. riscando o mesmo), até ao dia 15/06/2017 data dos CTT, para:

Dpt. Marketing, Campanha BOSCH Integráveis 'Um dia com o Chef Kiko'

BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda.

Rua Alto do Montijo, 15, 2790-012 Carnaxide

Esta campanha é válida para compras efetuadas entre 01/04/2017 a 01/06/2017, nas lojas aderentes e limitada ao stock existente. Não dispensa a consulta do regulamento do passatempo “Um dia com o Chef Kiko” em www.bosch-home.pt.

1) Tratamento de Dados Pessoais

1. Ao aderir à campanha mediante o envio do cupão preenchido com os seus dados pessoais, o titular está a consentir a recolha dos seus dados pessoais e o seu tratamento automático pela BSHP - Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. para o envio de informação tendo em vista fins promocionais ou de marketing dos produtos e equipamentos das marcas comercializadas pela BSHP, bem como dos serviços por esta prestados e das campanhas por esta promovidas, e ainda a realização de inquéritos de satisfação referentes aos produtos comercializados e aos serviços prestados pela BSHP.

2. A empresa responsável pelo tratamento dos dados pessoais é a BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda.

3. Os dados pessoais recolhidos (Primeiro Nome, Último

Nome, número de telemóvel, número de telefone, endereço de Email e morada completa) são indispensáveis à execução da campanha.

4. A BSHP compromete-se a guardar confidencialidade dos dados e a tratar os mesmos em conformidade com a Lei de Proteção de Dados em vigor.

5. O titular dos dados pessoais tem o direito de aceder aos seus dados pessoais e solicitar a sua retificação ou eliminação na seguinte morada: Departamento de Marketing, BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. Rua Alto do Montijo nº15, 2790-012 Carnaxide.



BOSCH
Tecnologia para a vida



A forma mais simples
para resultados perfeitos.

Ganhe
um dia
com o Chef
Kiko

O mais elevado grau culinário: a **perfeição**.

Eletrodomésticos com funções muito intuitivas e que tornam cada momento na sua cozinha mais saboroso e descontraído.



PerfectBake

O sensor mede constantemente o **nível de humidade** no interior do forno, regulando automaticamente o processo de cozedura.

PerfectCook

Regula automaticamente a temperatura no recipiente, **evitando** que os **alimentos se queimem**.

PerfectAir

Adapta o nível de extração do exaustor às necessidades do momento de forma progressiva e **reduz o consumo** de energia e o **nível de ruído**.

PerfectRoast

A termosonda determina a **temperatura no interior** do alimento, a cada grau e segundo, garantindo um resultado perfeito.

PerfectFry

Ajusta e mantém a temperatura do azeite para que os alimentos fiquem sempre **no ponto**.





Função **Assist**: o melhor assistente que um verdadeiro Chef pode ter.

Quantas vezes procurou, nos livros de receitas da família ou nos livros de culinária, e sem nunca encontrar, informações sobre a temperatura ou os tempos de cozedura para os seus pratos favoritos?

Graças à função Assist, não tem que se preocupar mais com esses detalhes: basta selecionar o prato desejado no

painel de controlo e o seu forno define automaticamente o modo de aquecimento, temperatura e período de tempo mais adequado.

Se preferir, pode continuar a fazer a seleção manualmente, passo a passo...





PerfectCook

A temperatura certa é fundamental para alcançar resultados de cozedura perfeitos. Alguns graus de temperatura a mais e o risoto pode queimar-se ou o leite ferver em demasia. Se cozinhar com o sensor PerfectCook, é efetuada uma monitorização e regulação automática da

temperatura no interior do recipiente, e que evita que os alimentos se queimem ou ferverem demasiado. Cozinhar com PerfectCook é cozinhar tranquilamente e com resultados perfeitos.

O mais elevado grau culinário: a perfeição.

Na cozinha, é fácil perder o controlo a qualquer momento. Graças ao sensor PerfectCook que regula a temperatura dos tachos automaticamente, poderá contar com resultados sempre perfeitos e de forma tranquila.



Um prato cozinhado na perfeição depende da sua temperatura. PerfectCook ajuda-o a cozinhar com a temperatura correta. Apenas tem que selecionar o nível de temperatura pretendida. Durante o processo, o sensor monitoriza a temperatura e regula-a automaticamente, para que não tenha que ajustá-la sucessivamente. O sensor também previne que os alimentos cozam ou friteem em demasia.



O sensor PerfectCook é anexado magneticamente ao recipiente e transfere as informações necessárias para a placa. Tudo o que é preciso para ativar PerfectCook é um pressionar o botão no sensor e confirmar na placa. Um sinal é dado quando a temperatura ajustada for alcançada.

Utilizar o PerfectCook é tão simples como:



Um anel magnético, passível de ir à máquina de lavar loiça é anexado ao exterior de um recipiente apto para indução.



O sensor PerfectCook, que também é magnético, pode ser facilmente ligado ao anel. Quando não for necessário, é possível removê-lo de forma simples.



O sensor PerfectCook é ativado com um simples toque de botão.

Alcançar resultados perfeitos com os cinco níveis de temperatura PerfectCook:



1 60-70°C
Ideal para descongelar alimentos, aquecer ou mantê-los quentes.



2 80-90°C
Perfeito para estufar ou fazer infusões.



3 90-100°C
Adequado para ferver ou escaldar.



4 110-120°C
Ótimo para cozinhar num recipiente a vapor.



5 170-180°C
Para fritar na perfeição.



Panna cotta

1 Anexe o sensor ao recipiente e adicione as natas, o açúcar, o açúcar baunilhado e raspa de uma vagem de baunilha. Coloque a tampa e, de seguida, deixe cozinhar como descrito abaixo.

2 Entretanto, derreta a gelatina de acordo com as instruções na embalagem.

3 Retire o recipiente com o creme e passe-o por um passador fino. Adicione a gelatina derretida ao creme quente até dissolver.

4 Encha as formas previamente untadas com a panna cotta ainda morna e deixar arrefecer.

5 Adoce a gosto com as framboesas e o açúcar em pó.

Definições:

Cozinhar o creme (ponto 1): PerfectCook no nível 3

Cozinhe durante 10 minutos após o sinal

Dica:

Pode esmagar as framboesas e servi-las como um molho de fruta. Adoce também com açúcar em pó.

Ingredientes para 6 porções:

800 ml de natas
100 g de açúcar
1 pacote pequeno de açúcar baunilhado
1 vagem de baunilha
1 pacote pequeno de gelatina em pó
300 g de framboesas
Açúcar em pó q.b.

Há muitas formas de fazer um bom bife. Deixamos uma dica.

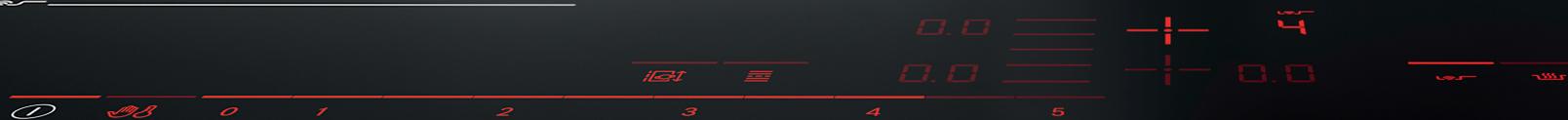
PerfectFry

O que pode ser melhor do que um bife perfeito: cozinhado exactamente como gosta, no ponto. Mas para saborear um bom bife, não precisa apenas de um bom e fresco pedaço de carne. A temperatura correta para grelhar ou fritar é essencial. Se o bife for alto, mesmo o melhor bife pode cozinhar muito rápido, ou mesmo queimar.

Mas seja qual for a forma como gosta do bife, mal, médio ou bem passado, frito ou grelhado o bife ao seu gosto é agora incrivelmente fácil.

O sensor PerfectFry monitoriza constantemente a temperatura e ajusta-a com precisão conforme seja necessário.

Portanto, um bife perfeito é sempre garantido.



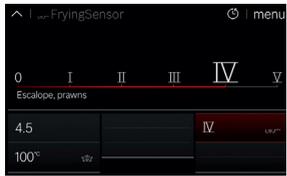
 **BOSCH**

Programado para a perfeição. Preparado com a máxima consistência.

Graças ao novo sensor PerfectFry, com monitorização automática da temperatura, os resultados dos seus grelhados serão sempre perfeitos.



Para começar a fritar de forma correta, é necessário obter a temperatura ideal do óleo/azeite, uma vez que cada tipo de óleo/azeite tem diferentes pontos de fumo. E sem a gestão exata da temperatura, o óleo/azeite pode queimar facilmente. Por exemplo, o ponto de fumo do óleo de girassol é 210-225°C, enquanto que o do azeite virgem é apenas 130-180°C. O PerfectFry indica-lhe a temperatura ideal para que possa adicionar o óleo/azeite à frigideira.



O visor TFT touch mostra convenientemente o progresso do aquecimento. Ou seja, consegue sempre saber quando e que a temperatura desejada na frigideira ou no grelhador é alcançada.

É assim que o PerfectFry funciona:



Selecione a zona de cozinhar desejada.



Active o PerfectFry através do visor.



De seguida, selecione um dos 5 níveis de temperatura. O recipiente é então aquecido para o nível desejado e a temperatura regulada automaticamente. A placa emite um alerta visual e sonoro quando a temperatura desejada for alcançada: o alimento pode ser então adicionado à frigideira na altura certa.

Alcançar resultados perfeitos com os cinco níveis de temperatura PerfectFry:



1 Muito baixo
Ideal para ferver molhos.



2 Baixo
Adequado para fritar com azeite virgem ou para fazer omeletes, por exemplo.



3 Médio-baixo
Para fritar peixe, salgados ou enchidos.



4 Médio-alto
Para bifes (médio ou bem passado) ou legumes salteados.



5 Alto
Perfeito para batatas fritas ou bifes mal passados.



Rolinhos de peito de frango recheado

- 1 Lave ligeiramente o peito de frango com água fria e seque com um pano de cozinha. Corte-o de modo a ficar com uma grande peça plana.
- 2 Corte a courgette longitudinalmente em fatias de aprox. 5 mm de espessura e tempere com sal e pimenta.
- 3 Encha o peito de frango com presunto serrano e fatias de courgette e forme um rolo.
- 4 Corte o rolo em cerca de oito fatias de 2 cm de espessura e fixe cada uma com um palito.
- 5 Aqueça a frigideira conforme as definições. Após o sinal, adicione o óleo à frigideira e frite os rolinhos durante 12-15 minutos, virando-os ocasionalmente.
- 6 Retire-os e sirva.

Definições:

Com PerfectFry, nível 2
Fritar por 12-15 minutos após o sinal.

Dica:

Experimente com um molho a gosto.

Ingredientes para 2 porções

- 1 filete de peito de frango, 150-200 g
- 1 courgette
- 6 fatias de presunto serrano
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta preta q.b.



Ar limpo, com o design mais vanguardista para a sua cozinha.

PerfectAir

Localizado na saída de ar do motor, o sensor PerfectAir mede a densidade e a qualidade dos vapores. Permite selecionar um modo de funcionamento totalmente automático que, em conjunto com o nosso motor EcoSilence, adapta

o nível de extração do exaustor às necessidades do momento de forma progressiva. Além disso, reduz o consumo de energia e o nível de ruído na sua cozinha.



Apresentamos-lhe a cozinha perfeita Bosch

PerfectRoast **PerfectBake Assist**



HSG636XS6
HSG656RS1
HSG636BS1



HBG6764S1
HBG676ES1



CSG656BS1

PerfectCook **PerfectFry**



PIV975DC1E



PXY875DE4E



PIF675DE1E



PIF675FC1E



PVS775FC1E



PIE651FC1E

PerfectAir



DWK97RV60



DWK98PR20



DWK98PR60

Passe um dia com o Chef Kiko!

Habilite-se a ganhar um dia com o Chef Kiko!

Para isso, preencha o formulário presente neste folheto. Escreva uma frase sobre a Bosch que inclua o Chef Kiko e a razão pela qual deseja passar um dia conosco.

