Communiqué de presse

Deux technologies parfaites réunies en un seul appareil: le plan de cuisson à induction Bosch avec hotte intégrée

Avril 2017

- Plan de cuisson à induction sophistiqué de la Série 8, commandé par des capteurs avec puissant module d'aspiration intégré tout aussi efficace qu'une hotte aspirante séparée
- Développé spécialement pour les îlots de cuisson et les cuisines ouvertes: offre une vue dégagée sans gêner la communication
- Exclusivité Bosch: la première table de cuisson à induction qui combine une hotte aspirante complète avec les avantages de FlexInduction, de la commande DirectSelect Premium ainsi que du capteur de rôtissage PerfectFry et du capteur de cuisson PerfectCook
- Capteur de qualité de l'air PerfectAir: régule l'intensité de la hotte aspirante de manière entièrement automatique

Depuis plusieurs années, la tendance est aux cuisines ouvertes. Avec ce type de configuration, le plan de cuisson se trouve généralement au centre de la cuisine. Il est souvent intégré à un îlot ou à une surface de travail tournée vers la pièce. Celui qui y cuisine veut se trouver au centre et non à part, tout en profitant d'une vue sur la pièce à vivre pour pouvoir communiquer avec la famille ou les invités en toute convivialité. Une hotte aspirante de grand format serait gênante. Pour contourner cet obstacle, Bosch, le spécialiste des appareils électroménagers, présente pour la première fois une solution adaptée: le nouveau plan de cuisson à induction de la Série 8 avec hotte intégrée. Polyvalent, il allie une technologie d'aspiration ultramoderne commandée par capteurs à la technologie FlexInduction contemporaine et à des capteurs de cuisson et de rôtissage très aboutis. Il s'adapte discrètement, mais en toute élégance, à chaque design de cuisine. Il offre ainsi de nouvelles perspectives pour cuisiner, mais aussi pour planifier la cuisine. Bien qu'il représente une véritable alternative à la hotte placée à hauteur de tête dans toutes les situations de pose, il est surtout recommandé dans les cuisines où le design doit être perturbé le moins possible.

Compétences en induction associées à des capteurs de pointe

Pour que les utilisateurs ne doivent pas faire de compromis sur les performances, Bosch a doté l'appareil de caractéristiques techniques uniques. Ainsi, le capteur

BSH Electroménager SA
Fahrweidstr. 80
8954 Geroldswil

Service presse:
PRfact AG

E-mail: bosch@prfact.ch
Téléphone 043 322 01 10
www.bosch-home.ch

de cuisson PerfectCook et le capteur de rôtissage PerfectFry garantissent une préparation des plats parfaite et en douceur. On bénéficie par ailleurs d'une extrême flexibilité dans le positionnement des casseroles et des poêles sur les deux surfaces FlexInduction. Le module d'aspiration se trouve au milieu entre les deux zones de cuisson, à l'endroit précis où la vapeur est générée. Il aspire les vapeurs de cuisson, libère l'atmosphère des odeurs et particules de graisse et renvoie en douceur l'air propre dans la pièce via le socle du meuble bas. La variante avec évacuation permet de renvoyer l'air directement vers l'extérieur.

Régulation de puissance entièrement automatique

Il n'est plus nécessaire de régler le niveau de puissance manuellement grâce au capteur de qualité d'air PerfectAir, qui assure une aspiration parfaite en fonctionnement normal et intensif. Il mesure l'intensité de la vapeur et adapte parfaitement sa puissance en fonction. Combiné au filtre de recyclage d'air CleanAir éprouvé et au moteur EcoSilenceDrive à faible friction, l'appareil réduit les odeurs désagréables de manière rapide, puissante et silencieuse. Même les molécules odorantes complexes, qui résultent par ex. de la cuisson de poissons, sont éliminées sans problème par le système de filtre CleanAir.

Cuisiner et vivre sans compromis

Avec son esthétique tout en retenue, le nouveau plan de cuisson avec module d'aspiration intégré arbore un design épuré. Pas étonnant qu'il se soit vu décerner le Red Dot Product Design Award 2016. La commande DirectSelect Premium permet d'accéder directement à toutes les fonctions, de la puissance du ventilateur ou du plan de cuisson à la fonction PowerBoost en passant par les capteurs. Par ailleurs, l'ensemble du plan de cuisson est très facile d'entretien: premièrement, grâce au capteur de rôtissage PerfectFry et au capteur de cuisson PerfectCook, pratiquement plus rien ne déborde. Deuxièmement, plus rien ne brûle sur la vitrocéramique grâce à la technologie à induction. Autrement dit, un coup de chiffon suffit à tout nettoyer. Le filtre à graisse entièrement amovible ainsi que le bac de récupération pour liquides lavable au lave-vaisselle rendent le nettoyage du module d'aspiration incroyablement simple. Le plan de cuisson innovant est disponible au choix en version à fleur de plan ou avec le ProfilConfort décoratif. Dans tous les cas, il garantit des expériences culinaires sans souci.

L'entreprise Bosch

Depuis des générations, le nom de Bosch est synonyme de technologie porteuse d'avenir et de qualité hors du commun. Les appareils électroménagers de Bosch sont fidèles à cette réputation depuis plus de 80 ans: Bosch est la marque d'appareils électroménagers leader en Europe. Pour les consommateurs du monde entier, elle évoque une fonctionnalité efficace, une qualité fiable et un design exceptionnel à l'échelle internationale. Le respect de l'homme et de la nature qui se reflète notamment dans la devise «Des technologies pour la vie» est une évidence pour Bosch. Il s'exprime entre autres à travers des produits durables et des processus ménageant les ressources.
Plus d'informations sur www.bosch-home.ch.