



Communiqué de presse

Janvier 2016

Les fours de la Série 8 de Bosch: la technologie de pointe au service d'un résultat parfait

- Les fours de la Série 8 de Bosch: une gamme de fours exceptionnelle comprenant de nombreux équipements innovants
- Capteur de cuisson PerfectBake: il éteint le four lorsque le gâteau est cuit
- Thermomètre à rôti PerfectRoast: rôtir une viande ou du poisson en contrôlant avec précision la température en trois points

Pour s'assurer que la cuisson d'un plat est «juste à point», les chefs cuisiniers utilisent leurs yeux, leur nez, leur bouche et parfois même le bout de leurs doigts. Cela est pénible, parfois dangereux et pas toujours fiable. C'est une bonne chose que Bosch, le spécialiste des appareils électroménagers, ait commercialisé une gamme de fours dotés de capteurs sophistiqués qui se chargent de ce travail. Qu'il s'agisse d'un rosbif ou d'un soufflé, d'un gâteau ou d'une volaille, l'avenir de la cuisson et du rôtiage au four est avant tout une chose: totalement serein.

Une technologie ultramoderne

Les fours de la Série 8 sont équipés de capteurs à la pointe de la technologie. Les sondes électroniques travaillent de façon totalement autonome et ne requièrent aucune surveillance. Elles répondent donc au double souhait d'un résultat parfait et d'une utilisation aussi simple que possible. Avec leur multitude de fonctions et leurs solutions pratiques qui simplifient la vie, les fours de la Série 8 sont pour l'utilisateur le moyen le plus direct pour aboutir au résultat optimal souhaité.

Avec le capteur de cuisson PerfectBake, adieu le test de cuisson avec la lame d'un couteau

Là où, auparavant, il fallait enfoncer un cure-dent ou un pic à brochette en bois dans le gâteau pour en vérifier la cuisson – s'il ne ressortait pas propre, le gâteau n'était pas encore tout à fait cuit –, le capteur de cuisson breveté PerfectBake mesure désormais en permanence et sans contact l'humidité à l'intérieur de l'espace de cuisson et, en fonction, ajuste automatiquement le processus de

cuisson. Lorsque le mets est cuit, le four s'éteint automatiquement. Cela vaut pour toutes les sortes de pâtisseries, qu'il s'agisse de gâteaux, de quiches, de pain ou de pizzas. Il suffit de sélectionner le type de pâtisserie et d'appuyer sur «Start». Bosch se charge du reste. Et les gâteaux pas assez cuits à l'intérieur ou trop secs font désormais partie du passé, tout comme le test avec la lame d'un couteau.

Le rôti parfait: et le plat délicat à réussir devient la recette préférée

Avant, pour préparer un rôti, il fallait: enfourner la viande, régler le temps de cuisson, entailler le rôti pour en vérifier la cuisson. Pour le chef cuisinier, c'était souvent un pari à l'issue incertaine. Dorénavant, avec la version moderne façon Bosch, il suffit: d'introduire le thermomètre à rôti PerfectRoast dans le mets à cuire, d'allumer le four et, à la fin du rôtiage, de retirer du four le rôti cuit à la perfection. Le thermomètre à rôti PerfectRoast optimise la cuisson des viandes, volailles et poissons de façon décisive, en mesurant la température au cœur de la pièce à rôtir, et ce, non pas uniquement en un seul point, mais en trois points différents. Cela permet d'éliminer les valeurs erronées dues à des mesures relevées dans des cavités ou dans la farce, et d'obtenir un mets cuit à point.

Air pulsé 4D et vapeur

Tous les fours de la Série 8 sont dotés du nouveau mode air pulsé 4D développé par Bosch. Dans cette variante du mode air pulsé, l'air chaud est réparti de façon particulièrement uniforme dans le four grâce à un ventilateur spécial. L'utilisateur n'a ainsi plus de difficultés à déterminer la bonne hauteur d'enfournement pour obtenir un résultat impeccable, il peut utiliser à sa guise les quatre niveaux de cuisson. La nouvelle fonction jet de vapeur est un autre de leurs atouts: elle fait en sorte que les plats soient croustillants à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Bien entendu, Bosch propose également des fours combi-vapeur de la Série 8 qui fonctionnent soit en mode vapeur, soit en mode air pulsé ou combinent les deux modes de cuisson.

Intuitifs, élégants, connectés

Les fours de la Série 8 de Bosch possèdent encore de nombreuses autres fonctions et caractéristiques, telles que le nouvel écran tactile TFT qui permet de naviguer de façon intuitive dans le menu et le système de réglage automatique Assist de Bosch. En outre, leur design séduit autant les cuisiniers amateurs que les spécialistes: la gamme encastrable a en effet remporté le *German Design Award 2015*. L'association du bandeau de commande en acier inoxydable de haute qualité, de la bague de commande intégrée et du verre confère à la cuisine un caractère moderne et une finition haut de gamme. De plus, lorsque les appareils sont juxtaposés, d'élégantes baguettes de finition en acier inoxydable de haute qualité donnent à l'ensemble un visuel homogène. Bosch propose de

nombreux modèles avec façade plein verre dans les teintes noir volcan et blanc polaire. La version noire a remporté le célèbre *Interior Innovation Award 2015*.

La possibilité de connecter certains modèles à Internet contribue également à simplifier la cuisson, tout en assurant un résultat parfait. Ils peuvent être pilotés à l'aide d'une application, via un réseau Wi-Fi, depuis des terminaux mobiles, tels qu'une tablette ou un smartphone.

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.