



Schritt für Schritt zum exzellenten Menü Für passionierte Hobbyköche und Einsteiger: Der AutoCook ist der beste Partner in jeder Küche

August 2017

PI 8791-0817

- ▶ Der erste Multikocher von Bosch
- ▶ Perfekter Allrounder mit 50 Programmen im Temperaturbereich von 40 °C bis 160 °C, für Backen, Dampfgaren, Sous-Vide, sanftes Frittieren, Joghurt-Zubereitung, Aufwärmen und vieles mehr
- ▶ 100 internationale Rezepte für jeden Geschmack im beigelegten Kochbuch plus kontinuierlich neue Rezepte in der Web-App, die zur IFA mit zwei cleveren Zusatz-Features ausgestattet wird
- ▶ In der Pro Version inklusive Induktion für besonders schnelle und schonende Zubereitung mit der Schnellkochtopf-Funktion über Dampfdruck

München. Kochen ist angesagt wie nie: Laut einer repräsentativen Umfrage des deutschen Online-Portals für Statistik, Statista, stimmten 76 Prozent der Befragten der Aussage „Kochen macht mir Spaß“ voll und ganz bzw. überwiegend zu¹. Kein Wunder, denn galt Kochen vor wenigen Jahren noch als klassische (Haus)Frauentätigkeit, begeistern sich heute auch immer mehr Männer dazu, den Kochlöffel zu schwingen und kulinarische Trends am eigenen Herd auszuprobieren. Eine Eigenschaft, die sich auch auf das Ansehen auswirkt: Knapp 80 Prozent aller Frauen einer Umfrage² gaben an, Männer, die kochen, besonders attraktiv zu finden.

Egal, ob männlich oder weiblich, Bosch präsentiert für alle Kochbegeisterten den ultimativen Küchenhelfer: den AutoCook – einen Multikocher, mit dessen Unterstützung selbst Haute Cuisine zum Kinderspiel wird. Ausgestattet mit 50 Programmen, darunter unter anderem die Schnellkochfunktion sowie Sous-Vide-Garen, revolutioniert der AutoCook die Geschichte des Kochens. Bereit für eine neue Ära des Zubereitens exzellenter Speisen?

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/305822/umfrage/umfrage-in-deutschland-zum-spas-am-kochen/>

² von ElitePartner in Kooperation mit dem Marktforschungsinstitut Fittkau & Maaß

Der AutoCook – digitaler Helfer für analogen Hochgenuss

Butterweiches, zartes Steak, das förmlich im Mund zerfällt? Eine Gaumenfreude par excellence, die jedem Gourmet ein glückseliges Lächeln ins Gesicht zaubert. Passionierte (Hobby-)Köche wissen: Mit Sous-Vide-Garen, dem sogenannten Vakuumgaren, wird der Traum von eben diesem auf den Punkt zubereiteten Steak Realität. Dazu ein Risotto, cremig-sämig mit bissfesten Reiskörnern. Und das Beste: Ab sofort lassen sich solche Köstlichkeiten (und unzählige weitere) im Handumdrehen mithilfe des AutoCook zubereiten. Denn der erste Multikocher von Bosch beherrscht insgesamt 50 automatische Zubereitungsarten in einem Temperaturbereich von 40 Grad Celsius bis 160 Grad Celsius. Das reicht von verschiedenen Kochprogrammen über Dampfgaren, Schnellkochen, Anbraten, Joghurtzubereitung, Backen und sanftem Frittieren bis hin zu Sous-Vide.

Schneller zum perfekten Menü dank Schnellkochfunktion und Induktion

Soll es einmal schneller gehen als gewöhnlich, kann die von der leistungsstarken Induktionstechnologie perfekt unterstützte Schnellkochfunktion gewählt werden: Da bei dieser Garmethode kein Wasserdampf entweicht, wird im AutoCook ein Absolut-Druck in Höhe von 1,8 bar erzeugt. Und dieser Überdruck wiederum hat zur Folge, dass sich die Siedetemperatur des Kochwasser effektiv auf 116 Grad erhöht. Ein Verfahren, durch das sich die Garzeit um bis zu 70 Prozent reduziert. Doch das ist nicht der einzige Vorteil: viele wichtige Vitamine bleiben im Gargut erhalten, da Gemüse, Fleisch und Co. per Wasserdampf gegart werden und gar nicht erst mit dem kochenden Wasser in Kontakt geraten. Schnell zum gesunden Genuss – und obendrein auch noch ressourcenschonend: Bis zu 50 Prozent weniger Energie werden dank der integrierten Schnellkochfunktion benötigt. Gut für die Umwelt – gut für den Geldbeutel.

Ohne Umwege zu einfachen und gesunden kulinarischen Genüssen

Angebrannte Gerichte? Gehören beim AutoCook der Vergangenheit an. Beim Kochen mit dem Multikocher wird alles perfekt gegart – nichts brennt an, nichts kocht über. Das ständige Umrühren von Risotto, Milchreis oder Grießbrei ist damit passé. Über diese (neue) Freiheit beim Zubereiten des Mittag- oder Abendessens freuen sich nicht nur Eltern, die während des Garprozesses mit dem Nachwuchs spielen können. Oder aufräumen. Oder beides. Denn der AutoCook gart alle Gerichte auf den Punkt und signalisiert abschließend mit einem Piepen „Essen ist fertig!“ Die wenigen per Hand auszuführenden Arbeitsschritte werden in einfachen und leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen erklärt – zum Großteil sogar als Videobeitrag. So erhält der Koch gleichzeitig wertvolle Tipps. Das Ergebnis? Kann sich sehen und schmecken lassen. Versteckte Zusatzstoffe, wie sie

häufig in industriell hergestellten Fertiggerichten eingesetzt werden, sucht man bei Menüs Marke Selfmade schließlich vergebens.

Familien profitieren darüber hinaus von der speziellen Warmhalte- und Aufwärmfunktion, die mühelos ein zeitversetztes Essen möglich macht. Ohne Aromenverluste. Praktisch: Auch das Reinigen ist spielend einfach – Topf und Frittierkorb müssen nicht per Hand gewaschen, sondern können einfach in die Spülmaschine gegeben werden.

Kreative und leckere Rezepte – von echten Profis für echte Genießer

Keine Idee, was heute auf dem Teller landen soll? Kein Problem: Das beiliegende Kochbuch enthält mehr als 100 internationale Köstlichkeiten mitsamt passender Rezepte, die alle exklusiv aus der Feder eines Profikochs stammen und perfekt auf den AutoCook und seine Programme abgestimmt wurden. Vom Frühstück mit hausgemachtem Joghurt über Mandelbiskuit für die Kaffeezeit bis hin zum Abendessen. Selbstverständlich sind eben diese Rezepte auch in der ständig aktualisierten Rezept-App zu finden, die kostenfrei unter www.autocook-app.com zur Verfügung steht und als Bookmark auf dem Home-Bildschirm von allen Smartphone- und Tabletmodellen installiert werden kann. Sowohl Rezeptbuch als auch App führen Kochanfänger wie auch Profis in einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen ganz easy zum gewünschten kulinarischen Wunschgericht. So wird das Kochen mit dem Allrounder AutoCook so einfach wie nie zuvor!

Neue Features, die begeistern

Mithilfe der App, die kontinuierlich weiterentwickelt wird und ständig neue Funktionen sowie Rezepte erhält, kann das Abendessen zudem schon auf dem Heimweg geplant werden. Einfach Rezepte in der App per Share-Funktion mit dem Partner oder den Freunden teilen und genaue Verabredungen treffen. Alle Mahlzeiten lassen sich ab sofort jederzeit und von jedem Ort aus planen. Sogar der smarte Einkaufszettel schreibt sich dann wie von selbst: Müssen bestimmte Lebensmittel noch gekauft werden, einfach ein Häkchen in der Zutatenliste setzen. Die Einkaufsliste erstellt sich im Anschluss vollautomatisch. Im Supermarkt können – wie bei einem klassischen Einkaufszettel – die Einkäufe anschließend direkt digital abgehakt werden, auch ohne Netzzugang.

Neuester Clou: Die FlavorPrint-Funktion, dank der es möglich ist, seinen ganz eigenen persönlichen FlavorPrint kennenzulernen. Grundlage hierfür sind 34 verschiedene Aromen – von salzig über fruchtig und hölzern hin zu blumig, nussig und kühlend – die jedem Gericht von den Bosch Profis im Vorfeld zugeordnet wurden. Die gewählten Rezepte können vom jeweiligen User gelikt oder mit einem „Dislike“ versehen werden. Anhand dieser Parameter erhält jeder dann perfekt zu den persönlichen kulinarischen Vorlieben passende Rezeptvorschläge, kann au-

Berdem Neues kennenlernen sowie spielerisch die Welt der Rezepte erkunden. Clever!

Auch der Traum der smarten Küche wird mithilfe der völlig überarbeiteten App immer realer: Alle, die schon im Besitz eines Kühlschranks von Bosch sind, in dem eine Kamera installiert ist und diesen bei Home Connect registriert haben, können mithilfe der Camera-in-the-Fridge-Funktion Artikel in der Einkaufsliste der AutoCook Web-App mit dem Inhalt seines Kühlschranks abgleichen. So kann direkt überprüft werden, welche Lebensmittel schon vorhanden sind. Die entsprechende Einkaufsliste lässt sich mit dieser neuen Zusatzfunktion noch weiter präzisieren. Und Doppelkäufe werden vermieden.

Produkt	Typennummer	Farbe	Ausstattung	UPE
Bosch AutoCook	MUC28B64DE	Silber/schwarz	<ul style="list-style-type: none"> • 900 W • 48 Programme • Herausnehmbarer 5-Liter-Aluminium Topf mit Keramikbeschichtung • Metalldeckel mit Fenster 	269,00 €
Bosch AutoCook Pro	MUC88B68DE	Silber/schwarz	<ul style="list-style-type: none"> • 1.200 W • 50 Programme • Induktionstechnologie • Schnellkochfunktion mit Dampfdruck • Herausnehmbarer 5-Liter-Edelstahltopf mit Teflon-Beschichtung • Metalldeckel 	469,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Programme inkl. Sous-Vide-Programm und zwei individuellen Speicherplätzen • Exklusives Kochbuch mit über 100 internationalen Rezepten sowie kostenfreie Web-App • Temperatur 40-160 °C; 5-Grad-Schritte • LED Display mit Druckknöpfen • Inklusive Frittierkorb, Messbecher, zweistöckigem Dämpfeinsatz, Pfannenwender und Löffel 				

Pressebilder: 8791-01 - 09

Journalistenkontakt:

Svenja Schulkinis

+49 (0)89 4590 3224

presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus. Mehr Informationen unter www.bosch-home.de.