

Von Dampfunterstützung bis AutoPilot: Bosch präsentiert neue Backöfen und Herde der Serien 6 | 4 | 2 – erstmals mit ausgewählten Premium-Features

August 2017

PI 8774-0817

- ▶ Optimale Unterstützung beim Braten und Backen nun auch in der Sortimentstiefe
- ▶ Ideale Ergebnisse: bis zu 40 Automatikprogramme (AutoPilot), Dampfunterstützung und Kerntemperaturmessung (Bratenthermometer)
- ▶ Jetzt auch vernetzt: erster Herd der Serie 6 mit Home Connect Funktion
- ▶ Entlastung im Alltag: Reinigungssysteme nach Maß und komfortable Auszugssysteme
- ▶ Modellvielfalt: unterschiedliche Feature-Kombinationen für individuelle Ansprüche
- ▶ Drei Farbvarianten: Schwarz, Weiß sowie Edelstahl – passend zu jeder Küche
- ▶ Moderne, hochwertige Designsprache mit klaren Akzenten, harmonisch abgestimmt auf andere Bosch Hausgeräte

München. Bosch entwickelt Hausgeräte für Menschen, die ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit sowie tägliche Unterstützung im Alltag erwarten. Dabei setzen die Haushalte je nach Größe und Lebenssituation ganz unterschiedliche Prioritäten. Deshalb präsentiert das Unternehmen jetzt neue Backöfen und Herde der Serien 6 | 4 | 2, die der Vielfalt der individuellen Ansprüche gerecht werden und gleichzeitig exzellente Qualität bieten: Zahlreiche Modelle mit ausgewählten Features, die man bisher nur aus dem Premium-Segment von Bosch kennt, punkten durch Präzision und Klasse bis ins Detail, ein hochwertiges, stringentes Design sowie überzeugende Komfortmerkmale. In der Vielfalt dieser Modelle wird jeder Haushalt fündig, egal wo seine Schwerpunkte liegen.

Optimale Ergebnisse – schon ab der Serie 2

Bei der Entwicklung der neuen Gerätereihen hat sich Bosch klar an den

häufigsten Wünschen und Herausforderungen der Verbraucher beim Backen und Braten orientiert. Eine vom Unternehmen in Auftrag gegebene Studie* ergab, dass 82 Prozent der befragten Konsumenten, den Koch- und Backprozess stetig kontrollieren, um ein ideales Ergebnis zu erzielen. 79 Prozent bedienen sich sogar verschiedener Zubereitungstricks, die meist aufwändig, aber wenig zuverlässig sind. Vor diesem Hintergrund hat Bosch seine neuen Backöfen und Herde je nach Modell mit Assistenzfunktionen, Bratenthermometer und Dampfunterstützung ausgestattet. Die bis zu 40 Automatikprogramme des AutoPilot bestimmen selbständig Temperatur, Heizart und Garzeit für ein zuvor ausgewähltes Gericht. So sind ideale Ergebnisse ohne jedes Nachkontrollieren garantiert – unabhängig von der individuellen Kocherfahrung. Die Dampfunterstützung wiederum verleiht zahlreichen Gerichten, etwa Braten oder Brot, eine knusprige Kruste, während innen alles saftig und zart gelingt. Und wer beim Festtagsbraten nie mehr ein Risiko eingehen will, wird sich über das Bratenthermometer freuen: Es misst kontinuierlich und präzise die Kerntemperatur des Fleischstücks und signalisiert den richtigen Garzustand. Darüber hinaus sorgt eine Vielfalt an Heizarten für die jeweils beste Zubereitungsart. Darunter ist auch die exzellente 3D Heißluft von Bosch, bei der sich die Wärme besonders schnell und gleichmäßig im Backofen verteilt. So kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gegart werden, ganz ohne Geschmacksübertragungen.

Backofenreinigung leicht gemacht – für alle!

Für viele Verbraucher sind ideale Ergebnisse aber nur ein Teil des Ganzen. Ein anderer beginnt erst, wenn alles vorbei ist: Rund 51 Prozent der im Rahmen einer Studie befragten Konsumenten** finden die Reinigung ihres Backofens von Fettspritzern und Eingebrenntem mehr als lästig. Dass das nicht sein muss, beweisen die neuen Bosch Geräte. Hier haben die Verbraucher die Wahl unter mehreren Varianten: Bei der Pyrolyse-Selbstreinigung heizt sich der Backofen auf bis zu 480°C auf und verbrennt sämtliche Fett- und Schmutzrückstände. Übrig bleibt nur etwas Asche, die mit einem Wisch entfernt werden kann. Ebenfalls deutlich leichter wird die Backofenreinigung dank der EcoClean Keramik-Beschichtung, entweder der gesamten Backofenwände (EcoClean Direct Plus) oder nur der Backofenrückwand (EcoClean Direct). EcoClean baut Fett bereits während des Bratvorgangs ganz natürlich mithilfe von Sauerstoff ab. Zudem sorgt die Antihftbeschichtung der Universalpfanne und des Backblechs für

* Concept Test Einbau-Backöfen 2016, Robert Bosch Hausgeräte GmbH

** Studie „Einbau-Backöfen: Evaluation von Reinigungssystemen 2015“, Juli 2016, Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Entlastung: Auf Fett oder Backpapier kann bei der Zubereitung komplett verzichtet werden – und die Reinigung benötigt nur Sekunden.

Überraschend komfortabel

Auch die Bedienung ist ein wichtiges Thema für viele Verbraucher. Deshalb hat Bosch seine neuen Backöfen und Herde mit unterschiedlichen Bediensystemen und Displays ausgestattet, die eins gemeinsam haben: Sie sind einfach, komfortabel und unmissverständlich zu bedienen. In der Serie 6 ermöglichen intuitive TFT-Touchdisplays mit Klartextanzeige eine schnelle, intuitive Anwahl der Funktionen – einige Herde sind zudem vernetzbar und können mit Home Connect von überall aus gesteuert werden. In anderen Modellen dieser Werteklasse führen übersichtliche LCD-Displays komfortabel durch die Optionen, während in der Serie 4 die roten LED-Displays für ein hohes Maß an Bedienkomfort sorgen. Die Ausstattung passt sich ebenfalls dem Wunsch nach einfacher Handhabung an. Neben dem klassischen Teleskopauszug ist jetzt in vielen Modellen eine ebenenunabhängige Version erhältlich, die das stabile und kippsichere Herausnehmen des heißen Backblechs oder Rostes aus dem Backrohr ermöglicht und auf allen fünf Einschubhöhen zum Einsatz kommen kann. Wieder andere Modelle überzeugen mit dem klassischen Backwagen, bei dem alle Ebenen in einem Schritt herausgezogen werden.

Küche in Harmonie

Seit jeher verfolgt Bosch das Ziel, hochwertiges Design nicht nur in der Premiumklasse zu realisieren, sondern es allen Haushalten zugänglich zu machen. Eine moderne Designsprache in Glas und Edelstahl verleiht den neuen Backöfen und Herden der Serien 6 | 4 | 2 ein klares, charakteristisches Erscheinungsbild. Unterschiedliche Farbausführungen – neben Edelstahl auch Varianten in Vulkan Schwarz und Polar Weiß – passen sich nahezu allen Küchenstilen an. Mit Elementen wie der schlanken Bedienblende, dem Clip aus glänzendem Chrom und dem geprägten Bosch Schriftzug wird geschickt die Verbindung zu anderen Bosch Geräten hergestellt. Dank dieser wiederkehrenden Elemente können insbesondere die neuen dekorativen Dunstabzugshauben, aber auch Wärmeschubladen, Kühl-Gefrier-Kombinationen und andere Geräte harmonisch mit den neuen Backöfen und Herden kombiniert werden – vertikal oder horizontal.

Serie 6 erstmals vernetzt

Zudem verfolgt Bosch mit seinen neuen Herden und Backöfen die Strategie, Schritt für Schritt immer mehr Geräte zu vernetzen, konsequent weiter: Erstmals kommt nun auch in der Serie 6 ein Herd mit Home

Connect Funktion auf den Markt, welcher sich von überall aus per Smartphone oder Tablet bedienen lässt. „Alle Ausstattungsmerkmale und Lösungen der neuen Modelle sind Antworten auf zentrale Verbraucherbedürfnisse“, betont Bosch Geschäftsführer Harald Friedrich. „Unser Anliegen war es, in allen Geräteklassen den Wunsch nach optimalen Ergebnissen, nach Entlastung und Komfort zu erfüllen: und zwar je nach den Prioritäten, die jeder Haushalt für sich setzt.“

Pressebilder: 8774_01 - 11

Journalistenkontakt:

Astrid Zászló

+49 (0)89 4590 2906

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.