



Einfach perfekt kochen! Bosch präsentiert Serie 8 FlexInduction-Kochfelder mit intuitivem TFT-Touchdisplay jetzt auch in 60 cm Breite

August 2017

PI 8775-0817

- ▶ Komfortabel und attraktiv: Hochauflösendes TFT-Touchdisplay in Serie 8 Kochfeldern mit FlexInduction
- ▶ NEU: Jetzt auch in einer Breite von 60 cm – ideal für kleinere Küchen
- ▶ Bedienung per Fingertipp: Full-Touch-Technologie erlaubt schnellen Zugriff auf alle Funktionen.
- ▶ Intuitive Bedienung: Attraktive Bildwelten sagen mehr als tausend Worte.
- ▶ Bosch Assist: der einfachste Weg zum perfekten Ergebnis.
- ▶ Hochentwickelte Sensorik: PerfectCook Kochsensor und PerfectFry Bratsensor verhindern Koch-Pannen und sorgen für optimale Resultate.
- ▶ Vernetzbarkeit: dank Home Connect jederzeit überprüfen, ob das Kochfeld ausgeschaltet ist.
- ▶ Kochfeldbasierte Haubensteuerung: In Verbindung mit den neuen dekorativen Dunstabzugshauben der Serien 8 und 6 können deren Funktionen über das TFT-Touchdisplay des Kochfelds bedient werden.

München. Komplexe Technik in Hausgeräten ist schon lange nichts Besonderes mehr. Komplexe Technik, die sich innerhalb von Sekunden verstehen und stolperfrei nutzen lässt, schon. Mit dem intuitiven TFT-Touchdisplay der Serie 8 Kochfelder mit FlexInduction hat Hausgerätespezialist Bosch eine Innovation entwickelt, die speziell auf eine möglichst einfache, unkomplizierte Bedienung abzielt – für noch angenehmere und sichere Kocherlebnisse. Nach der Markteinführung des Produkts in großzügiger 80 cm Breite präsentiert Bosch das Kochfeld mit intuitivem TFT-Touchdisplay nun auch im 60 cm-Format. So kommen selbst kleinere Haushalte oder solche mit beschränktem Platzangebot in der Küche in den Genuss der zukunftsweisenden Technologie.

Das Menü fürs Traum-Menü

Die glänzende Oberfläche des großformatigen Touchscreens ist der

Schlüssel zu allen Funktionen, die das Gerät zu bieten hat. Dazu zählen neben den flexibel nutzbaren Induktionskochfeldern vor allem die integrierte Brat- und Kochsensorik von Bosch mit präziser Temperaturkontrolle in Topf oder Pfanne sowie der Bosch Assist. Das hochauflösende TFT-Touchdisplay überzeugt durch gestochen scharfe Bilder und brillant leuchtende Farben. Gesteuert und ausgewählt wird sanft, schnell und eindeutig – mit der Fingerspitze. Ansprechende, einprägsame Visualisierungen, angelehnt an die Bildsprache, die in den Backöfen der Serie 8 zum Einsatz kommt, führen selbsterklärend durch das Menü – und damit sicher zum Traum-Menü.

Präzise zu perfekten Ergebnissen

Für perfekte Ergebnisse muss man bei Bosch zum Glück kein Meisterkoch sein. Stattdessen sorgen sensible Sensoren für präzise Temperaturkontrolle in Topf und Pfanne: Beim Braten mit dem PerfectFry Bratsensor gibt es fünf Temperaturbereiche für ganz konkrete Anwendungssituationen: von Stufe 1 „sehr niedrig“ für Saucen und Chutneys bis hin zu Stufe 5 „hoch“ für Bratkartoffeln oder scharf angebratene Steaks. Auch beim Einsatz des Kochsensors PerfectCook wählt man die gewünschte Stufe einfach im TFT-Touchdisplay aus. Während des Kochens wird die vom Sensor gemessene Temperatur an die elektronische Steuerung übertragen – diese passt den Energieaufwand entsprechend an. Egal, ob man bei 170 Grad frittieren, bei 100 Grad Pasta kochen, oder bei 70 Grad Speisen warm halten möchte: Das Kochfeld mit dem PerfectCook Kochsensor hält die jeweils optimale Temperatur perfekt.

Ein Assistent, der noch mehr kann

Noch einen Schritt weiter geht der Bosch Assist: Egal ob Fleisch, Gemüse oder Beilage – mit der durchdachten Funktion lässt sich der Kocherfolg buchstäblich vorprogrammieren. Dazu muss man lediglich die gewünschte Speise über das Menü des TFT-Touchdisplays auswählen, und der Assistent schlägt automatisch die passende Temperaturstufe sowie den Einsatz des PerfectFry Bratsensors oder des PerfectCook Kochsensors vor. Noch einfacher geht es kaum, zumal Töpfe und Pfannen dank FlexInduction während des Koch- oder Bratvorgangs flexibel und bedarfsgerecht auf den beiden FlexInduction-Zonen aufgestellt werden können – auch in Kombination mit den Sensoren. Bei der FlexInduction werden jeweils die zwei Kochzonen auf einer Seite zu einer durchgehenden Fläche verbunden. Diese Fläche kann auf Wunsch noch einmal erweitert werden und bietet dann 20 Prozent mehr Platz – zum Beispiel für extra große Töpfe.

Home Connect trifft kochfeldbasierte Haubensteuerung

Mit vernetzbaren Kochfeldern und Dunstabzugshauben vervollständigt Bosch sein Angebot an Home Connect-Geräten quer durch alle Produktkategorien. So kann zum Beispiel der On/Off-Status der neuen Kochfelder mit TFT-Touchdisplay über die App Home Connect von überall aus überprüft werden. Ein besonderes Maß an Komfort bietet darüber hinaus die kochfeldbasierte Haubensteuerung: Neben den Funktionen des Kochfelds können auch die Funktionen der Dunsthaube bequem über das TFT-Touchdisplay gesteuert werden – so hat man zwei Geräte auf einmal perfekt im Griff.

Pressebilder: 8775_01 - 02

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.