Saiba como passar um dia com o Chef Kiko e garantir uma experiência inesquecível[(a)].

A sua frase:

Nome

Morada

C.P.

Email

Telefone

a) Para participar, envie este cupão com uma frase criativa, que indique porque deveria ser "você" o nosso convidado especial. Junte uma cópia da fatura (por favor oculte o preço constante da fatura, por ex. riscando o mesmo), até ao dia 8/01/2018 data dos CTT, e envie para:
Dpt. Marketing, Campanha BOSCH 'Um dia com o Chef Kiko'
BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. Rua Alto do Montijo, 15, 2790-012 Carnaxide
Campanha é válida na compra de qualquer forno, placa, exaustor, máquinas de lavar loiça, máquina de lavar roupa, secador de roupa ou frigorífico Bosch, efetuada entre 15/10/2017 a 31/12/2017, nos estabelecimentos aderentes em Portugal Continental, Ilhas e limitada ao stock existente e apenas uma participação por fatura. Não dispensa a consulta do regulamento do passatempo "Um dia com o Chef Kiko" em www.bosch-home.pt.

1) Tratamento de Dados Pessoais
1. Ao aderir à campanha mediante o envio do cupão preenchido com os seus dados pessoais, o titular está a consentir a recolha dos seus dados pessoais e o seu tratamento automático pela BSHP - Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. para o envio de informação tendo em vista fins promocionais ou de marketing dos produtos e equipamentos das marcas comercializadas pela BSHP, bem como dos serviços por esta prestados e das campanhas por esta promovidas, e ainda a realização de inquéritos de satisfação referentes aos produtos comercializados e aos serviços prestados pela BSHP.
2. A empresa responsável pelo tratamento dos dados pessoais é a BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda.
3. Os dados pessoais recolhidos (Primeiro Nome, Último Nome, número de telemóvel, número de telefone, endereço de Email e morada completa) são indispensáveis à execução da campanha.
4. A BSHP compromete-se a guardar confidencialidade dos dados e a tratar os mesmos em conformidade com a Lei de Proteção de Dados em vigor.
5. O titular dos dados pessoais tem o direito de aceder aos seus dados pessoais e solicitar a sua retificação ou eliminação na seguinte morada: Departamento de Marketing, BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. Rua Alto do Montijo nº15, 2790-012 Carnaxide.

BOSCH
Tecnologia para a vida

A forma mais simples para resultados perfeitos

Saiba como passar um dia com o Chef Kiko consultando o interior deste folheto.

Passe **um dia** com o Chef Kiko

Aceite o nosso convite e descubra alguns dos segredos da cozinha de um grande Chef.

Deixe-se envolver pelos cheiros e sabores de um mercado pela manhã e saiba como selecionar e combinar os melhores ingredientes.

Saiba mais neste folheto >

Um dia com o Chef Kiko com jantar para dois.

Passe um dia com chef Kiko que culminará com um jantar, para 2 pessoas, num dos seus restaurantes. Desde as compras no mercado, ao planeamento das ementas, distribuição de tarefas numa cozinha profissional ou organização de um restaurante...tudo como nunca antes viu.

E para que o seu dia possa terminar na perfeição, a Bosch oferece-lhe uma experiência única e inesquecível

Paral tal, basta adquirir um dos eletrodomésticos Bosch em campanha e que escreva uma frase criativa, que indique porque deveria ser "você" o nosso convidado especial.
Passe um dia perfeito com Bosch!

No caso dos vencedores deste campanha residirem fora da zona da grande Lisboa, o transporte e alojamento para 2 pessoas, serão da responsabilidade da marca Bosch.

Saiba mais online em www.bosch-home.pt

BOSCH
CHEF KIKO

PerfectBake

O sensor mede constantemente o **nível de humidade** no interior do forno, regulando automaticamente o processo de cozedura.

PerfectRoast

A termosonda determina a **temperatura no interior** do alimento, a cada grau e segundo, garantindo um resultado perfeito.

PerfectCook

Regula automaticamente a temperatura no recipiente, **evitando** que os **alimentos se queimem.**

PerfectFry

Ajusta e mantém a temperatura do azeite para que os alimentos fiquem sempre **no ponto**.

PerfectAir

Adapta o nível de extração do exaustor às necessidades do momento de forma progressiva e **reduz o consumo** de energia e o **nível de ruído**.

PerfectDry

Seca tão perfeitamente quanto lava: máquinas de lavar loiça zeolíticas para **resultados de secagem perfeitos**, mesmo em loiça de plástico.

PerfectRoast

O perú de Natal, o cabrito na Páscoa ou os assados de Domingo – com a termosonda PerfectRoast, ficarão sempre perfeitos. Tal como um Chef profissional, mas com total comodidade e de forma fácil. Através dos 3 pontos de medição altamente sensíveis, a termosonda determina a temperatura no interior do alimento, a cada grau e segundo, garantindo um excelente resultado do assado. Outro benefício: pode utilizar a termosonda quando cozinha a vapor.

PerfectBake

Cozinhar nunca foi tão fácil. O sensor PerfectBake oferece uma precisão única, medindo constantemente o nível de humidade no interior do forno e regulando automaticamente o processo de cozedura. Agora já não precisa de definir o modo de aquecimento, o tempo ou a temperatura – o sensor PerfectBake tem tudo sob controlo. Basta selecionar o tipo de prato, como por exemplo, “bolo”, e pressionar a tecla “Start”. O seu forno fará o resto. O resultado: pão, bolo ou quiche confecionados na perfeição.

PerfectCook

A temperatura certa é fundamental para alcançar resultados de cozedura perfeitos. Alguns graus de temperatura a mais e o risoto pode queimar-se ou o leite ferver em demasia. Se cozinhar com o sensor PerfectCook, é efetuada uma monitorização e regulação automática da temperatura no interior do recipiente, e que evita que os alimentos se queimem ou fervam demasiado.
Cozinhar com PefectCook é cozinhar tranquilamente e com resultados perfeitos.

O mais elevado grau culinário: a perfeição.

Na cozinha, é fácil perder o controlo a qualquer momento. Graças ao sensor PerfectCook que regula a temperatura dos tachos automaticamente, poderá contar com resultados sempre perfeitos e de forma tranquila.

Um prato cozinhado na perfeição depende da sua temperatura. PerfectCook ajuda-o a cozinhar com a temperatura correta. Apenas tem que selecionar o nível de temperatura pretendida. Durante o precesso, o sensor monitoriza a temperatura e regula-a automaticamente, para que não tenha que ajustá-la sucessivamente. O sensor também previne que os alimentos cozam ou fritem em demasia.

O sensor PerfectCook é anexado magneticamente ao recipiente e transfere as informações necessárias para a placa. Tudo o que é preciso para ativar PerfectCook é um simples pressionar de botão no sensor e confirmar na placa. Um sinal é dado quando a temperatura ajustada for alcançada.

Utilizar o PerfectCook é tão simples como:

Um anel magnético, passível de ir à máquina de lavar loiça é anexado ao exterior de um recipiente apto para indução.

O sensor PerfectCook, que também é magnético, pode ser facilmente ligado ao anel.
Quando não for necessário, é possível removê-lo de forma simples.

O sensor PerfectCook é ativado com um simples toque de botão.

Alcançar resultados perfeitos com os cinco níveis de temperatura PerfectCook:

1 **60-70°C**
Ideal para descongelar alimentos, aquecer ou mantê-los quentes.

2 **80-90°C**
Perfeito para estufar ou fazer infusões.

3 **90-100°C**
Adequado para ferver ou escaldar.

4 **110-120°C**
Ótimo para cozinhar num recipiente a vapor.

5 **170-180°C**
Para fritar na perfeição.

Panna cotta

1 Coloque o sensor no recipiente, depois adicione: as natas, o açúcar, o açúcar baunilhado e raspa de uma vagem de baunilha. Tape o recipiente e, de seguida, deixe cozinhar como descrito abaixo.

2 Entretanto, derreta a gelatina de acordo com as instruções na embalagem.

3 Retire o creme do recipiente e passe-o por um passador fino. Adicione a gelatina derretida ao creme quente até dissolver.

4 Encha as formas previamente untadas com a panna cotta ainda morna e deixar arrefecer.

5 Adoce a gosto com as framboesas e o açúcar em pó.

Definições:
Cozinhar o creme (ponto 1):
PerfectCook no nível 3
Cozinhe durante 10 minutos após o sinal

Dica:
Pode esmagar as framboesas e servi-las como um molho de fruta. Adoce também com açúcar em pó.

Ingredientes para 6 porções:
800 ml de natas
100 g de açúcar
1 pacote pequeno de açúcar baunilhado
1 vagem de baunilha
1 pacote pequeno de gelatina em pó
300 g de framboesas
Açúcar em pó q.b.

Há muitas formas de fazer um bom bife. Deixamos uma dica.

PerfectFry

O que pode ser melhor do que um bife perfeito: cozinhado exatamente como gosta, no ponto. Mas para saborear um bom bife, não precisa apenas de um bom e fresco pedaço de carne. A temperatura correta para grelhar ou fritar é essencial. Se o bife for alto, mesmo o melhor bife pode cozinhar muito rápido ou mesmo queimar.

Mas seja qual for a forma como gosta do bife, mal, médio ou bem passado, frito ou grelhado o bife ao seu gosto é agora incrivelmente fácil.
O sensor PerfectFry monitoriza constantemente a temperatura e ajusta-a com precisão conforme seja necessário. Portanto, um bife perfeito é sempre garantido.

BARBECUE
BOSCH

Programado para a perfeição. Preparado com a máxima consistência.

Graças ao novo sensor PerfectFry, com monitorização automática da temperatura, os resultados dos seus grelhados serão sempre perfeitos.

Para começar a fritar de forma correta, é necessário obter a temperatura ideal do óleo/azeite, uma vez que cada tipo óleo/azeite tem diferentes pontos de fumo. E sem a gestão exata da temperatura, o óleo/azeite pode queimar facilmente. Por exemplo, o ponto de fumo do óleo de girassol é 210-225°C, enquanto que o do azeite virgem é apenas 130-180°C. O PerfectFry indica-lhe a temperatura ideal para que possa adicionar o óleo/azeite à frigideira.

O visor TFT touch mostra convenientemente o progresso do aquecimento. Ou seja, consegue sempre saber quando e que a temperatura desejada na frigideira ou no grelhador é alcançada.

É assim que o PerfectFry funciona:

Selecione a zona de cozinhar desejada.

Active o PerfectFry através do visor.

De seguida, selecione um dos 5 níveis de temperatura. O recipiente é então aquecido para o nível desejado e a temperatura regulada automaticamente. A placa emite um alerta visual e sonoro quando a temperatura desejada for alcançada: o alimento pode ser então adicionado à frigideira na altura certa.

Alcançar resultados perfeitos com os cinco níveis de temperatura PerfectFry:

1 **Muito baixo**
Ideal para ferver molhos.

2 **Baixo**
Adequado para fritar com azeite virgem ou para fazer omeletes, por exemplo.

3 **Médio-baixo**
Para fritar peixe, salgados ou enchidos.

4 **Médio-alto**
Para bifes (médio ou bem passado) ou legumes salteados.

5 **Alto**
Perfeito para batatas fritas ou bifes mal passados.

Rolinhos de peito de frango recheado

1 Lave ligeiramente o peito de frango com água fria e seque com um pano de cozinha. Corte-o de modo a ficar com uma grande peça plana.

2 Corte a courgete longitudinalmente em fatias de aprox. 5 mm de espessura e tempere com sal e pimenta.

3 Encha o peito de frango com presunto serrano e fatias de courgette e forme um rolo.

4 Corte o rolo em cerca de oito fatias de 2 cm de espessura e fixe cada uma com um palito.

5 Aqueça a frigideira conforme as definições. Após o sinal, adicione o óleo à frigideira e frite os rolinhos durante 12-15 minutos, virando-os ocasionalmente.

6 Retire-os e sirva.

Definições:
Com PerfectFry, nível 2
Fritar por 12-15 minutos após o sinal.

Dica:
Experimente com um molho a gosto.

Ingredientes para 2 porções
1 filete de peito de frango, 150-200 g
1 courgete
6 fatias de presunto serrano
1 colher de sopa de azeite
Sal e pimenta preta q.b.

Ar limpo, com o design mais vanguardista para a sua cozinha.

PerfectAir

Localizado na saída de ar do motor, o sensor PerfectAir mede a densidade e a qualidade dos vapores. Permite selecionar um modo de funcionamento totalmente automático que, em conjunto com o nosso motor EcoSilence, adapta o nível de extração do exaustor às necessidades do momento de forma progressiva. Além disso, reduz o consumo de energia e o nível de ruído na sua cozinha.

A BOSCH coloca ao seu dispor um serviço de aconselhamento na seleção do seu exaustor.
Contacte-nos através do e-mail: bsh.exaustores@bshg.com

Muitas máquinas lavam plástico.

Não importa se são lancheiras, saladeiras ou biberões - a loiça de plástico é muito apropriada e utilizada no dia-a-dia. Mas, por mais útil que seja, lavá-la na máquina de lavar loiça significa, normalmente, mais trabalho: na maioria das vezes a loiça continua molhada e precisa ser seca à mão. Com a máquina de lavar loiça zeolítica PerfectDry pode colocar a loiça de plástico diretamente no armário depois de lavada sem ter que a secar à mão.

As nossas, até o deixam seco.

PerfectDry

A sua máquina de lavar loiça PerfectDry faz o trabalho por si com uma performance de secagem perfeita, através do forte e suave fluxo de ar 3D. As máquinas de lavar loiça zeolíticas PerfectDry retiram a humidade do ar e transformam-na em ar quente. Adicionalmente, a opção ExtraDry aumenta a potência de secagem, se necessário. Para que a sua loiça , até a de plástico, fique perfeitamente lavada e seca. PerfectDry com base no sistema zeolítico oferece resultados perfeitos durante toda a vida útil da sua máquina de lavar loiça Bosch.

Bosch é a marca número 1 no mundo em máquinas de lavar loiça.
*Fonte: Euromonitor, volume de vendas, 2016.

PerfectAir

Ajusta automaticamente o nível de exaustão ao volume de vapor no ar.

PerfectFry

Basta indicar como prefere o seu bife: médio, mal ou bem passado.

PerfectCook

Controla o cozinhado, evitando que os alimentos se queimem.

Apresentamos-lhe a cozinha perfeita Bosch.

PerfectDry
Seca com a mesma perfeição com que lava - até plásticos.

PerfectRoast
Assados, no ponto, de forma automática.

PerfectBake
Garante resultados perfeitos para bolos, pão e tartes.

Visite a sua cozinha
perfeita online.

Consulte a gama completa de eletrodomésticos Bosch em **www.bosch-home.pt.**