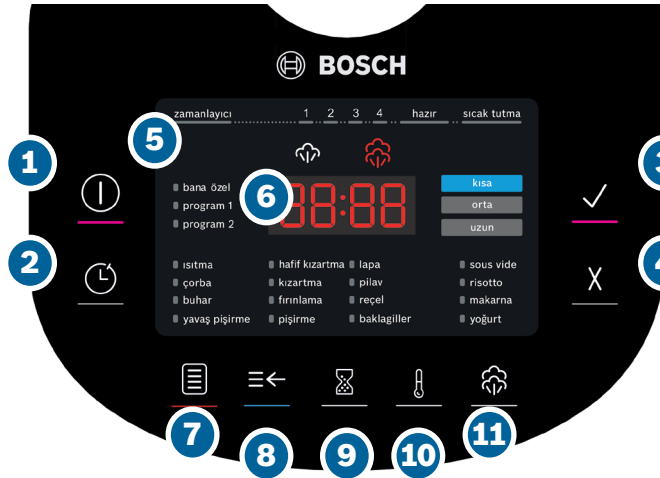


BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
www.bosch-home.com.tr

- 1- Açma/Kapama Tuşu**
2- Gecikmeli Başlatma
12 saate kadar gecikmeli başlatma yapabilirsiniz.
3- Başlat Tuşu
4- Durdur/Iptal
Bir programı durdurmak ya da uzun olarak belirleyebilirsiniz.
5- Bana Özel
Süre ve sıcaklığı manuel olarak ayarlamanızı sağlar.
6- Program 1 ve 2
Favori yemeğinizin pişme süresi ve sıcaklık ayarını hafızaya kaydedebilirsiniz.

- 7- Pişirme Programı Seçim Tuşu**
15 temel programdan birini seçebilirsiniz.
8- Kısa, Orta, Uzun
Pişirme süresini kısa, orta ya da uzun olarak belirleyebilirsiniz.
9- Zamanlayıcı
Pişirme süresini manuel olarak ayarlamanızı sağlar.
10- Manuel Sıcaklık Ayarı
Pişirme sıcaklığını manuel olarak ayarlamanızı sağlar.
11- Dödüklü Tencere Basınç Seçim Tuşu
Yüksek veya düşük basınç seçimi yapabilirsiniz.



AutoCook Pro Çok Fonksiyonlu Profesyonel Pişiricinin Programları:

Fırınlama: 140°C ve üstü kuru ısıda pişirme.

Piştirme: Yaklaşık 100°C'de yemeğin suyunu koruyarak pişirme.

Kızartma: Kızgın yağda eşit şekilde kızartma.

Hafif Kızartma: İnce doğranmış et ya da sebze yemekleri ara ara karıştırarak, kavurarak pişirme.

Reçel: Meyve ve şeker karışımlarını reçel kıvamına getirme.

Baklagil: Baklagiller için özel pişirme.

Makarna: Tüm makarna çeşitleri için uygun pişirme.

Lapa: Ana malzeme olarak sütün kullanıldığı yemekleri fazla kaynatmadan ve yakmadan pişirme.

Pilav: Su buharlaşana kadar pilavın suyunu çekirme.

Risotto: Risotto pişirmek için özel tasarlanmış üç aşamalı pişirme.

Sous vide: Yiyecekleri vakumlama yoluyla havası tamamen alınmış özel vakum torbaları içinde düşük sıcaklıkta uzun süreli pişirme.

Çorba: Çorba ve sulu yemek için uygun olan pişirme.

Buharda Piştirme: Yiyeceklerin vitaminini koruyarak buharda yağsız pişirme.

Yavaş Piştirme: Yiyecekleri yüksek ısıda kavurduktan sonra sıvı ekleyerek yavaş pişirme.

Sıcak Tutma: Yiyecekleri yakmadan belli sıcaklıkta muhafaza etme.

Mayalama: Yoğurt veya hamur mayalamak için ısıyı uzun süre sabit tutma.

Çeşit çeşit yemek yapmanın en kolay yolu: AutoCook Pro

16 farklı pişirme programı, 2 kişiselleştirilmiş program ve kısa-orta-uzun şeklinde 3 farklı pişirme süresi ile **AutoCook Pro**, size yemek pişirmenin keyfini yaşatacak.

Artık üstün teknoloji ürünü, pratik, benzersiz bir otomatik pişiriciniz var.

MUC 88B68 TR
AutoCook Pro
Çok Fonksiyonlu Profesyonel Pişirici

Yeni



Performans

- Güç: 1200 Watt
- Çok fonksiyonlu; pişirme, kızartma, buharda pişirme, yoğurt ve reçel yapma, sous vide pişirme, fırınlama ve çok daha fazlası
- Dödüklü tencere özelliği: Kolay pişen malzemeler için düşük buhar basıncı, zor pişen malzemeler için yüksek buhar basıncı seçme imkânı
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde cihaz hızlı ısınır ve yemeğin her tarafına homojen ısı dağılımı sağlar.
- İdeal ısı ve sürelerin tanımlandığı 50 adet pişirme programı
- 100'den fazla tarifi adım adım anlatan yemek kitabı hediyesi ve mobil uygulama (App) desteği
- İdeal pişirme sonuçları için 5°C'lik hassas aralıklarla manuel pişirme sıcaklığı ayarlayabilme
- Program 1 ve Program 2: Hafıza özelliği ile 2 adet favori tarifinizi ve onların pişirme sürelerini kaydedebilme
- Zamanlayıcı: AutoCook'u daha sonra çalışmak üzere ayarlayabilme

Aksesuarlar

- Yapışmaz özellikli geniş 5 litrelik hazne
- Kızartmalar için fritöz sepeti, spatula, ölçü kabı ve karıştırmak için kaşık
- Bütün aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir

Güvenlik

- Çocuk kilidi
- Yanma risklerini ortadan kaldıran ısı yalıtımlı yüzey
- Kaymayı önleyen kauçuk ayaklar
- Boyutlar (mm): 1160 x 285 x 185

Malzeme ve Tasarım

- Gıda ile temas eden hiçbir yüzey BPA içermez.
- Renk: Metalik/Siyah



Yeni Bosch **AutoCook Pro** çok fonksiyonlu profesyonel pişirici ile mükemmel yemekler pişirmek çok daha keyifli ve kolay.



İster tarif kitabı, ister mobil uygulaması ile her seferinde mükemmel sonuç garanti.

AutoCook uygulamasını indirmek için www.autocook.com.tr'yi ziyaret edebilirsiniz.



Yemek yapmanın en kolay yolu:
AutoCook Pro.



BOSCH
Yaşam için teknoloji

Çorba Programında
Köz Biberli Domates Çorbası



Baklagiller Programında
Mercimek Köftesi



Buhar Programında
Sebze Yatağında Balık Fileto



Yoğurt Programında
Yoğurt



Fırınlama Programında
Brownie



Düdüklü Pişirme Programında
Zeytinyağlı Fasulye



Sous Vide Programında
Pastırmalı Hindi Rulo



Kızartma Programında
Çıtır Mücver

