

Gli elettrodomestici Bosch



BOSCH
Tecnologia per la vita

Programma 2020





**EUROPE'S
BRAND NO.1***

Bosch n. 1 in Europa

Bosch opera nel settore degli elettrodomestici sin dal 1933. Quell'anno segnò l'inizio di una storia di successi che prese il via da un frigorifero elettrico presentato alla Fiera di Lipsia. Al tempo Bosch vantava già proprie filiali in molti paesi europei come azienda terzista dell'industria automobilistica. In poco tempo furono tanti i consumatori che dalla Norvegia all'Italia non vollero più rinunciare ai molteplici vantaggi e all'alta qualità degli elettrodomestici firmati Bosch. Oggigiorno Bosch è il marchio che registra le maggiori vendite di grandi elettrodomestici in Europa.

* Per grandi elettrodomestici.

Fonte: Euromonitor 2018 in base al numero di pezzi

«La tecnologia è progettata e creata per aiutare l'intera umanità ad ottenere sempre il massimo dalla propria vita.»

Robert Bosch

Tecnologia per la vita.

Qualità da toccare con mano

Qualità che potete riconoscere con tutti i vostri sensi grazie a un design essenziale e una sapiente scelta dei materiali.

Risultati ottimali

Grazie a sensori come PerfectBake tutti possono cucinare come dei professionisti. La tecnologia dei sensori integrati sorveglia continuamente il vostro piatto, il ciclo di lavaggio o i vostri alimenti, garantendo sempre risultati perfetti.

Soluzioni sorprendentemente semplici

Non è mai stato così semplice prendersi cura della casa. I programmi automatici selezionano da soli la temperatura e la durata ideali. Che si tratti di dolci, grigliate o bucato, tutto riesce alla perfezione.

Bosch ha un obiettivo: conservare più a lungo, sprecare meno.

Uno dei maggiori contributi che possiamo dare per prenderci cura delle generazioni future consiste nel ridurre gli sprechi di cibo: ogni anno, il 45% di tutti i prodotti ortofrutticoli e circa un terzo della produzione alimentare mondiale destinata al consumo umano si perde o viene sprecato.*

I frigoriferi Bosch, progettati con estrema precisione, aiutano a ridurre gli sprechi alimentari. Come? Con tutte le caratteristiche che sono state progettate proprio per questo scopo: temperature prossime a 0 °C per conservare in modo igienico pesce e carne in un apposito cassetto e la tecnologia **VitaFresh** per mantenere frutta e verdura fresche più a lungo. In altre parole: cibo più buono da gustare, meno spreco alimentare.

Non ci fermiamo certo qui però, visto che puntiamo molto più in alto: con la nostra tecnologia **VitaFresh** vogliamo sostenere il movimento Zero food waste attraverso la nostra iniziativa **«ZERO IS HERO»**. Perché intendiamo davvero contribuire al cambiamento nella vita di ciascuno di noi. Perfettamente in stile Bosch.



*Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, 2019, SAVE FOOD: Iniziativa Globale per la Riduzione delle Perdite e degli Sprechi Alimentari, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>, 28th January, 2019

Le cose stanno così:

tenendo conto allo spreco di cibo che causiamo, dobbiamo mettere fondamentalmente in discussione il nostro stile di vita.

Ecco perché, per contrastare questa situazione, è nato un movimento che sta prendendo piede in tutto il mondo: Zero Waste, ovvero «zero sprechi». La Zero Waste International Alliance (ZWIA)* descrive così la filosofia Zero Waste:

La conservazione di tutte le risorse mediante la produzione, il consumo, il riutilizzo e il recupero responsabili di tutti i prodotti, gli imballaggi e i materiali, senza bruciarli ed evitando dispersioni nel terreno, nell'acqua o nell'aria di sostanze che costituiscono una minaccia per l'ambiente o la salute umana.

Quindi che cosa possiamo fare nel nostro piccolo a riguardo? Semplicemente iniziare dai piccoli grandi gesti della vita quotidiana: è qui che si registrano gli sprechi di cibo maggiori. Ad esempio, frutta e verdura. La nostra tecnologia **VitaFresh** aiuta a conservare gli alimenti nelle migliori condizioni, mantenendoli freschi più a lungo, così da avere più cibo da gustare e meno da sprecare.

Ecco perché Bosch tiene all'iniziativa «**ZERO IS HERO**»: è un modo di dare il nostro piccolo contributo a una grande causa. Riteniamo che ridurre a zero gli sprechi di cibo non sia solo un'utopia da perseguire, ma un obiettivo che può essere effettivamente raggiunto.

45%

di tutta la produzione ortofrutticola mondiale va sprecato*





Sono i piccoli passi a fare una grande differenza.

Facendo vostro lo stile di vita **«ZERO IS HERO»**, potete contribuire a ridurre gli sprechi legati al consumo dai 95 ai 115 kg all'anno a persona. Alla fin fine, sono sempre i piccoli cambiamenti a fare una grande differenza.

E poi fa bene a voi e all'ambiente: conservando correttamente il vostro cibo, preservate anche le vitamine in esso contenute: per uno stile di vita sano e sostenibile al tempo stesso.

Quindi per conservare gli alimenti freschi più a lungo avete a disposizione vari metodi, tra cui la stagionatura, l'essiccazione e la conservazione sottovuoto. Ma è solo refrigerando e congelando che potete mantenere le proprietà dei cibi come sapore, aroma e forma quasi del tutto inalterate. Ecco perché è particolarmente importante conservare i vostri alimenti freschi in condizioni ottimali. Una temperatura di conservazione bassa risulta decisiva in questo caso: specialmente se gli alimenti sono facilmente deperibili. Ragion per cui il processo di deterioramento viene rallentato o addirittura bloccato con un frigorifero Bosch dotato di VitaFresh Pro: più gusto e meno sprechi.

Ancora più consigli e suggerimenti per ridurre gli sprechi alimentari.

Evitare di sprecare cibo è più facile di quanto possa sembrare a volte: basta un piccolo consiglio per andare nella giusta direzione. Unitevi subito alla nostra iniziativa **«ZERO IS HERO»**.

Alcuni esempi di come potete ridurre gli sprechi di cibo ogni giorno:



Fidatevi dei vostri sensi

Seguite il vostro naso e vedrete. Nella maggior parte dei casi, gli alimenti meno freschi assumono un aspetto e un odore diverso rispetto a quando erano freschi. Infatti è molto probabile che se un alimento non è più fresco avrà un odore più intenso e un aspetto assai diverso. Perciò è piuttosto facile capire se un determinato prodotto è fresco o meno: non buttate via nulla prima di controllare, anche se la data di scadenza è già passata.



Gli avanzi sono i vostri migliori amici

Il cibo avanzato costituisce un quarto degli sprechi alimentari. Eppure può essere riutilizzato come gustoso ingrediente per altre ricette da preparare. Ad esempio: ogni volta che vi avanzano dei pezzi di verdura come porro, carote, pomodori o prezzemolo, metteteli nel congelatore in un sacchetto ermetico riutilizzabile e utilizzateli quando ne avete bisogno.



Le etichette sono un'ottima cosa

Etichettare gli alimenti è molto utile. Specialmente in caso di riutilizzo. Per esempio, se aprite un cartone di latte è opportuno scrivere la data di apertura, in modo da poter calcolare di conseguenza la data di scadenza. L'etichettatura è importante anche quando congelate gli alimenti. Congelate porzioni piccole e indicate sulla confezione la data di preparazione.

Quindi, in poche parole: rompete gli indugi e unitevi all'iniziativa **«ZERO IS HERO»** insieme a Bosch, per il bene di tutti.



Potete fidarvi dei nostri prodotti. E dei nostri servizi.



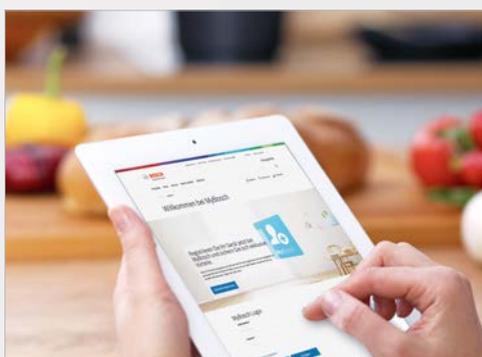
Consulenza personalizzata

I nostri consulenti non sono solo perfettamente aggiornati, ma sono anche perfettamente in grado di consigliarvi al meglio nei nostri showroom di Geroldswil, Berna, Crissier e Bioggio.



Dimostrazione di cucina

Prima provare, poi concedersi questo piacere ogni giorno: gli apparecchi da cucina Bosch. Con le dimostrazioni di cucina gratuite nei nostri showroom potete vedere in azione i nostri apparecchi prima di acquistarli. È possibile consultare tutti gli eventi su Bosch-eventicucina.ch.



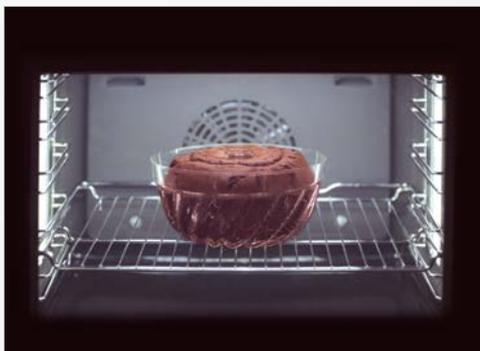
MyBosch

Registratevi una volta – divertitevi sempre. Con il vostro account MyBosch avete sempre accesso a informazioni importanti sui vostri prodotti e alla possibilità di estendere la garanzia online. Approfittate di ogni ordine nel nostro Shop con uno sconto del 10%.



Dimostrazioni a domicilio

A casa è ancora più bello. Ed ora è anche più buono. Se lo desiderate, possiamo venire a trovarvi per farvi vedere direttamente nella vostra cucina come poter ottenere il massimo dagli elettrodomestici Bosch.



Corsi di cucina

Vi trasformiamo in un fornaio d'eccezione, «appena sfornato»! Con i nostri corsi imparerete a conoscere tutti i trucchi del vostro forno, quelli che non avete ancora scoperto nei primi 3 a 6 mesi. Risultato: un fornaio provetto. Almeno a casa vostra. È possibile consultare tutti gli eventi su Bosch-eventicucina.ch



Online-Shop

Divertitevi ancora di più in cucina con la versatilità dei nostri accessori. Ordinate per esempio un set barbecue-grill per lo spiedo, un accessorio Teppan Yaki, un detergente o un pezzo di ricambio comodamente con un click e approfittate di uno sconto del 10% con MyBosch.



Garanzia

La nostra garanzia del produttore è valida per 2 anni, con la possibilità di estenderla fino a 5. Sui motori EcoSilence Drive e sugli aspirapolvere con motori a cilindri offriamo addirittura 10 anni di garanzia del produttore. Così siamo sempre a vostra disposizione: garantito. Anche quando non siamo fisicamente vicini a voi. Potete estendere la garanzia in modo semplice e veloce su MyBosch.



Assistenza

Dietro ogni apparecchio perfetto, c'è un servizio perfetto. Con Bosch, se ne avete bisogno, ricevete anche un supporto professionale. Il servizio assistenza elettrodomestici Bosch è sempre a disposizione. Per tutta la vita dell'apparecchio.

Tecnica innovativa. La bellezza dell'estetica nel design. La bellezza della facilità nell'utilizzo.

La tecnologia intuitiva non deve solo essere facile da capire, ma deve anche essere invitante. Deve essere divertente. Per Bosch, funzionamento semplice e design essenziale sono inseparabili. La Serie 8 ne è la dimostrazione e non siamo i soli a pensarlo.



reddot award 2015
best of the best



reddot award 2015
winner



reddot award 2015
design team of the year



Red dot award best of the best: tutti i forni Serie 8 versione ColorGlass nero vulcano; **Red dot award winner:** tutti i forni Serie 8 in acciaio inox e versione ColorGlass bianco polare; **Red dot award design team of the year:** Robert Sachon & Bosch Home Appliances Design Team; **interior innovation award Best of Best:** tutti i forni Serie 8 versione ColorGlass nero vulcano; **iF Design Award:** tutti i forni Serie 8 in acciaio inox e versioni ColorGlass bianco polare e nero vulcano; **German Design award:** tutti i forni Serie 8 in acciaio inox

Invertite i ruoli: lasciatevi servire dai vostri elettrodomestici. Aspettatevi prodotti che pensano insieme a voi. Naturalmente anche in questo caso sono necessarie le vostre indicazioni iniziali. Ma sarà il vostro elettrodomestico a capirvi, in modo che non siate voi a doverlo capire.

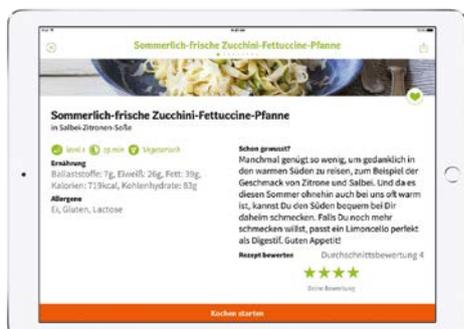
Ad esempio, grazie a Bosch Assist non è necessario sapere a quanti gradi, con che tipo di riscaldamento e per quanto tempo sia necessario prolungare la cottura. Basta solo sapere che cosa volete cucinare.



Una casa connessa con partner di qualità.

Crediamo che la collaborazione renda la vita più facile a tutti. Ecco perché, tramite Home Connect, sempre più elettrodomestici Bosch sono collegati non solo tra loro, ma anche con un numero sempre crescente di apparecchi e servizi intelligenti offerti dai nostri partner selezionati. Come piattaforma aperta, Home Connect è sempre pronta ad accogliere nuovi partner che renderanno la vostra casa ancora più intelligente. Non solo oggi, ma anche in futuro.





Cucina innovativa

Con i partner di Home Connect, non solo potete trovare con rapidità e semplicità idee creative e fantastiche ricette, ma grazie al controllo digitale degli elettrodomestici Bosch le realizzerete alla perfezione senza alcuno sforzo.

kitchen stories

ANYONE CAN COOK



Connessione Smart Home

Gli elettrodomestici Bosch funzionano in perfetta armonia con le soluzioni Smart Home di casa vostra, per renderla ancora più pratica e sicura. È possibile integrare, controllare e azionare gli elettrodomestici Bosch tramite le soluzioni Smart Home che desiderate.



Gestione dell'energia

L'elettricità prodotta dal vostro impianto fotovoltaico viene utilizzata principalmente per alimentare la vostra casa invece di essere immessa nella rete di distribuzione. Gli elettrodomestici si accendono automaticamente quando il sole splende e viene prodotta energia sufficiente.



Innovative modalità di controllo

Controllate i vostri elettrodomestici Bosch semplicemente con la voce, tramite delle regole di controllo da voi definite o anche dalla vostra auto. Così potete controllare la casa senza nemmeno dover premere un pulsante.





 **PerfectAir**

Regola automaticamente la potenza di aspirazione in base al vapore di cottura.

 **PerfectFry**

Per una cottura arrosto uniforme e impeccabile.



 **PerfectCook**

Per evitare di cuocere troppo o di bruciare le vostre creazioni.

 **VitaFresh^{pro}**

Mantiene freschi gli alimenti fino a 3 volte più a lungo.



 **SensorControl Plus**

Pasta perfetta, panna perfetta. Basta premere un pulsante.



Voi ci mettete la creatività, al resto pensiamo noi.

La tecnologia non vi chiede di entusiasmarvi, ma semplicemente di sfruttarla. Affidatevi a sensori che rilevano automaticamente ciò di cui non dovete più preoccuparvi. Sensori che consentono di reagire ai cambiamenti garantendo così continuità. Sensori che rilevano sempre il perfetto punto di cottura. Per voi è il modo più semplice per ottenere un risultato perfetto e avere tempo per essere creativi in cucina.

 **PerfectDry**
Asciuga e risciacqua
perfettamente anche
la plastica.

 **PerfectRoast**
A puntino. Per
arrosti perfetta-
mente riusciti.

 **PerfectBake**
Cottura al forno
ottimale. In modo
del tutto automatico.



 **PerfectBake**

Cottura al forno
ottimale. In modo
del tutto automatico.



Tutto riesce alla perfezione – basta premere un tasto.

Con un forno della Serie 8 dotato delle funzioni PerfectBake e PerfectRoast, la preparazione di pietanze non conosce limiti. Grazie alla combinazione ideale delle due funzioni guidate dal sensore, il vostro forno è continuamente a conoscenza dell'esatto grado di cottura e provvede a impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata ideali. Ogni piatto riesce automaticamente alla perfezione – dall'arrosto di manzo alla torta al limone. Non dovete più controllare continuamente la cottura. A meno che non vediate l'ora di assaggiare il vostro piatto.



PerfectBake

Cuocere al forno non è mai stato così semplice: con PerfectBake, il sensore di eccezionale precisione, il vostro forno misura permanentemente il grado di umidità delle pietanze e regola automaticamente il processo di cottura. Non dovete mai più impostare il tipo di riscaldamento, né la durata o la temperatura, a meno che non lo desideriate. Ci pensa il sensore PerfectBake per voi. L'unica cosa che dovete fare è scegliere il tipo di pietanza giusto, p. es. «Torta», e premere su Start. Per il resto, il forno fa tutto da solo. Il risultato: pane, torte e quiche alla perfezione.



PerfectRoast

Con il termometro per arrosto PerfectRoast tutto vi riuscirà come un professionista: il tacchino per il Giorno del Ringraziamento, l'agnello pasquale o il salmone per la cena di Natale. Solo con molto meno lavoro. Il termometro calcola la temperatura interna della pietanza tramite la misurazione di diversi punti estremamente sensibili, con una precisione al grado e al secondo. La massima precisione dei dati garantisce risultati di cottura assolutamente perfetti. Un altro vantaggio: il termometro per arrosto si può utilizzare anche con il microonde e la cottura a vapore.



Aria calda 4D

Con la modalità Aria calda 4D potete mettere le teglie a piacere sui livelli da 1 a 4 – il risultato sarà sempre perfetto. Ci pensa la nostra nuova ventola che cambia direzione durante il funzionamento e distribuisce il calore in modo omogeneo su tutti i livelli. E non è tutto: con l'aria calda 4D si possono cuocere arrosto e pane contemporaneamente su quattro livelli. Otterrete risultati eccellenti dalla prima all'ultima teglia.



Forno e vaporiera in un unico elettrodomestico.



Funzionamento combinato a vapore

Aggiungendo vapore al tipo di riscaldamento classico, il pane viene dorato perfettamente e gli arrosti risultano succosi all'interno e piacevolmente croccanti all'esterno. Il vapore può essere combinato con aria calda 4D, grill ventilato, riscaldamento superiore/inferiore e scaldavivande.



Cottura a vapore

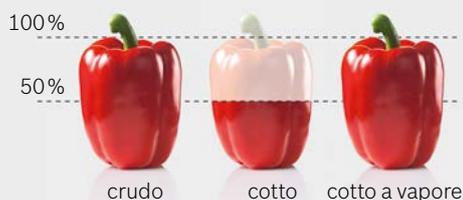
Preparazione particolarmente delicata come nella classica vaporiera con vapore caldo a 30–100 °C. Il colore, l'aroma e le vitamine del cibo rimangono inalterati. Questo rende superfluo qualsiasi condimento aggiuntivo e vi permette di cucinare con molto meno sale. È possibile preparare anche un pasto completo su 3 livelli contemporaneamente. Ad esempio salmone con contorno di patate e spinaci. Grazie all'umidità presente nell'aria, i gusti non interferiscono gli uni con gli altri.



Funzione getto di vapore

Usando la cottura con i classici tipi di riscaldamento, le vostre pietanze riusciranno ancora meglio se aggiungete di tanto in tanto un po' di umidità. Ed è proprio quello che fa automaticamente la funzione getto di vapore. Che sia per riscaldare qualcosa, far lievitare l'impasto, cuocere o arrostiti, basta impostare dall'inizio semplicemente la funzione automatica getto di vapore. Questa funzione si può attivare anche a mano e regolarne l'intensità a piacere.

Quantità di minerali



Preservare vitamine e minerali

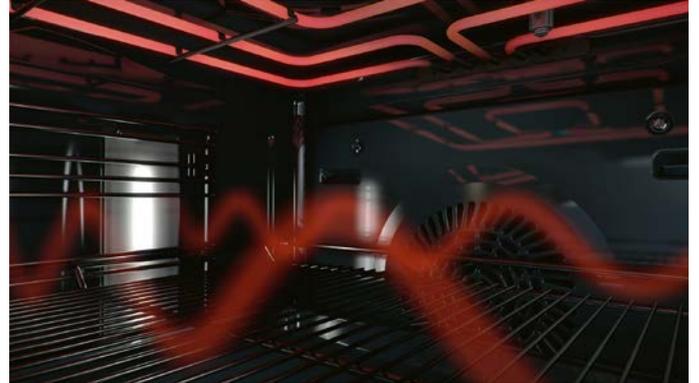
Nel vapore caldissimo gli alimenti conservano perfettamente non solo le vitamine e i minerali, bensì anche tutto il loro gusto naturale. Per questo non è necessario aggiungere molto condimento e potete cucinare con meno sale. In poche parole: i cibi non sono solo sani, ma anche buonissimi!

Finalmente è arrivato chi pulisce con piacere.



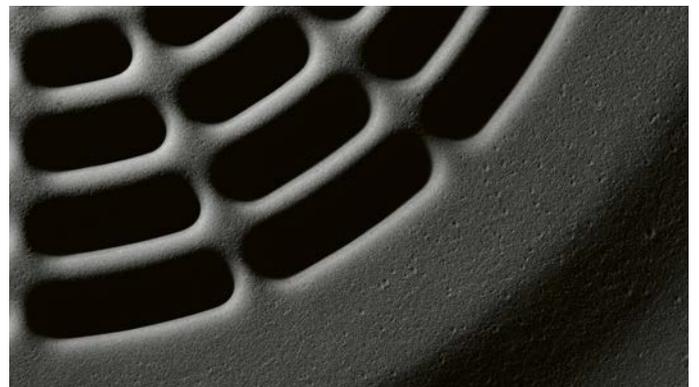
Modalità combinata microonde

Con i nostri forni a microonde della Serie 8, dotati di display TFT ad alta risoluzione, potete scaldare, scongelare, stufare e grigliare davvero tutto. Ci pensano i 900 watt con cinque livelli di potenza nella funzione microonde oppure 1300 watt con tre livelli di potenza nella funzione grill. Il programma automatico AutoPilot vi aiuta inoltre a ottenere sempre il miglior risultato in assoluto. Dovete solo mettere in forno la pietanza da cuocere, inserire il peso e selezionare il programma adeguato nel menu dei comandi. Il resto va da sé. Con la massima perfezione.



EcoClean Direct e EcoClean Direct Plus

Lo speciale rivestimento presente all'interno del forno, a diretto contatto e composto da finissime perle di ceramica, assorbe grasso e residui di cibo eliminandoli per ossidazione durante la cottura. Con EcoClean Direct Plus, si devono pulire solo la base del forno e la porta interna in vetro. Con EcoClean Direct anche le pareti laterali. Il rivestimento diretto si rigenera ad ogni riscaldamento e si mantiene per tutta la vita utile dell'elettrodomestico. In caso l'apparecchio sia molto sporco, basta attivare il programma di pulizia EcoClean Direct.



Pirolisi

Con la funzione di pirolisi attivata, il forno si scalda a 480° C e distrugge ogni residuo di cibo incrostato, grassi e oli. Resta solo un po' di cenere che potete eliminare senza fatica con un panno da cucina. A seconda del grado di sporco, scegliete uno dei tre programmi di pulizia e premete Start – al resto ci pensa automaticamente il vostro forno. Le teglie, i supporti e le guide estraibili sono resistenti alla pirolisi e possono quindi rimanere nel forno durante il processo di autopulizia.



Sistemi di guide estraibili e tipologie di illuminazione

Le nostre guide telescopiche possono essere completamente estraibili su tre livelli – una soluzione ideale per inserire ed estrarre le teglie comodamente. Tutte le guide sono inoltre resistenti alla pirolisi e adatte per la cottura a microonde o a vapore. A seconda del modello, i forni della Serie 8 sono dotati della nostra classica illuminazione alogena o della nuova illuminazione a LED. LED è attualmente la luce più chiara in assoluto presente sul mercato; garantisce un'illuminazione perfetta, un consumo estremamente basso di energia nonché la massima durata.



Belli da vedere già da soli. Combinati ancora meglio. Gli elettrodomestici da incasso della Serie 6.



Dei comandi che vi fanno fare tutto correttamente

Serie | **8**



Pannello comandi con touchscreen TFT

L'anello rotante intuitivo e l'ampio touchscreen TFT ad alta risoluzione, con testo in chiaro e tasti a selezione diretta, semplificano l'utilizzo di questi elettrodomestici. Le illustrazioni e i testi in chiaro vi guidano attraverso tutte le opzioni del programma. In qualsiasi momento avete la visione completa delle funzioni e il controllo totale del vostro forno.



Pannello comandi con display TFT

L'anello rotante intuitivo e il display TFT ad alta risoluzione, con testo in chiaro e tasti a selezione diretta, facilitano l'utilizzo del forno. I pratici simboli e i testi all'interno dell'anello rotante visualizzano tutte le principali informazioni a colpo d'occhio. Così avete sempre la situazione sotto controllo e la preparazione delle pietanze non vi sfugge mai di mano.

Serie | **6**



Display LCD bianco con manopole a scomparsa push-pull

Dal display è possibile visualizzare la temperatura di cottura, la modalità di riscaldamento, la funzione AutoPilot e il programma di pulizie scelti, in modo semplicissimo.

Serie | **4**



Display LCD rosso con manopole standard

Con orologio elettronico integrato per controllare tutte le funzioni del forno in modo semplice e intuitivo.

Forni – panoramica dei modelli.

Serie | 8

Touchscreen TFT a colori ccon testi in chiaro					
					
	Touchscreen TFT Forno Combi Vapore	Touchscreen TFT Forno Combi Vapore	Touchscreen TFT Forno Combi Vapore	Touchscreen TFT Forno con microonde	Touchscreen TFT Forno con microonde
Numero d'articolo	HSG656XS1	HSG636ES1	HSG636BB1 (Nero) HSG636BS1 (Acciaio inox)	HNG6764B6	HMG636RS1
Home Connect				●	
Numero di riscaldamenti	14	12	12	14	12
PerfectBake	●	●		●	●
PerfectRoast	●	●		●	●
Bosch Assist			●	●	●
Sistema d'estrazione	Guida telescopica a 3 livelli	accessorio opzionale	accessorio opzionale	Guida telescopica a 1 livello	Guida telescopica a 1 livello
Pulizia	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct	EcoClean Direct	Pirolisi	EcoClean Direct
Illuminazione	LED	LED	LED	LED	LED
Efficienza energetica	A+	A+	A+		
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 3'520.-	CHF 3'070.-	CHF 2'720.-	CHF 4'150.-	CHF 2'890.-

Touchscreen TFT a colori ccon testi in chiaro				
				
	Touchscreen TFT Forno compatto a vapore	Touchscreen TFT Forno compatto a vapore	Touchscreen TFT Forno compatto a vapore	Touchscreen TFT Forno compatto con microonde
Numero d'articolo	CSG656RB7 (Nero) CSG656RS7 (Acciaio inox)	CSG656BS2	CSG636BS3	CMG676BB1 (Nero) CMG676BS1 (Acciaio inox)
Home Connect	●			
Numero di riscaldamenti	14	12	12	12
PerfectBake	●			
PerfectRoast	●			
Bosch Assist	●	●	●	AutoPilot
Sistema d'estrazione	Guida telescopica a 1 livello	accessorio opzionale	accessorio opzionale	
Pulizia	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	Pirolisi
Illuminazione	LED	LED	LED	LED
Efficienza energetica	A+	A+	A+	
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 3'180.-	CHF 2'620.-	CHF 2'420.-	CHF 2'480.-

Prodotti supplementari		
		
	Display TFT	Scaldavivande
	Macchina da caffè	
Numero d'articolo	CTL636EB6 (Nero) CTL636ES6 (Acciaio inox)	BIC630NB1 (Nero) BIC630NS1 (Acciaio inox)
Home Connect	●	
Numero di riscaldamenti		
PerfectBake		
PerfectRoast	Gruppo di riscaldamento amovibile autoMilk Clean calc'n Clean	
Bosch Assist		
Sistema d'estrazione		
Pulizia		
Illuminazione		
Efficienza energetica		
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 3'680.-	CHF 830.-

Touchscreen TFT a colori e con testi in chiaro			Display a colori TFT con funzione DirectTouch		
					
Touchscreen TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT
Forno con getto di vapore	Forno	Forno	Forno	Forno	Forno
HBG676EB6 (Nero) HBG676ES6 (Acciaio inox)	HBG676ES1C	HBG656ES6	HBG675BB1 (Nero) HBG675BS1 (Acciaio inox)	HBG655BB1C (Nero) HBG655BS1C (Acciaio inox) HBG655BW1C (Bianco)	HBG634BB1 (Nero) HBG634BS1 (Acciaio inox)
•		•	•	•	
13	13	13	13	13	13
•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	
•	•	AutoPilot	AutoPilot	AutoPilot	
accessorio opzionale	accessorio opzionale	accessorio opzionale	accessorio opzionale	accessorio opzionale	accessorio opzionale
Pirolisi	Pirolisi	EcoClean Direct	Pirolisi	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct
LED	LED	LED	LED	Alogena	Alogena
A+	A+	A+	A+	A+	A
CHF 2'690.-	CHF 2'570.-	CHF 2'310.-	CHF 1'930.-	CHF 1'550.-	CHF 1'380.-

Display a colori TFT con funzione DirectTouch				
				
Display TFT	Display TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT	Touchscreen TFT
Vaporiera	Forno compatto con microonde	Forno	Microonde	Microonde
CDG634BB1 (Nero) CDG634BS1 (Acciaio inox)	CMG633BB1 (Nero) CMG633BS1 (Acciaio inox)	CBG635BS3	BEL634GS1 bandiera sinistra BER634GS1 bandiera destra	BFL634GS1 bandiera sinistra BFR634GS1 bandiera destra
4	6	13	5	5
LED	LED	Alogena	LED	LED
CHF 1'960.-	CHF 1'770.-	CHF 1'470.-	CHF 1'190.-	CHF 1'070.-

Forni e cucine – panoramica dei modelli.

Serie | 6 | 4

Forni					
					
	LCD-Display Control	Display LCD		Display LCD	Display LCD
	Forno	Forno	Forno	Microonde con funzione vapore	Forno con microonde
Numero d'articolo	HBA5784B0 (Nero) HBA5784S0 (Acciaio inox)	HBA553BA0 (Nero) HBA553BR0 (Acciaio inox)	HBA510BR0	COA565GB0 (Nero) COA565GS0 (Acciaio inox)	CMA585MB0 (Nero) CMA585MS0 (Acciaio inox)
Home Connect					
Numero di riscaldamenti	10	5	5	5	5
PerfectBake					
PerfectRoast					
Bosch Assist				AutoPilot	AutoPilot
Sistema d'estrazione	Guida telescopica a 2 livelli	accessorio opzionale			
Pulizia	Pirolisi	EcoClean Direct Plus			
Illuminazione	Alogena	Alogena	Alogena	LED	LED
Efficienza energetica	A	A	A	A	A
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'580.-	CHF 1'290.-	CHF 1'130.-	CHF 1'960.-	CHF 1'450.-

Cucine			
			
	Display LCD	Display LCD	
	Cucina	Cucina	Cucina
Numero d'articolo	HEH557BS1C	HET557BB1C (Nero) HET557BS1C (Acciaio inox) HET557BW1C (Bianco)	HEA510BA0C (Nero) HEA510BR0C (Acciaio inox) HEA510BV0C (Bianco)
Home Connect			
Numero di riscaldamenti	7	7	5
PerfectBake			
PerfectRoast			
Bosch Assist	AutoPilot	AutoPilot	
Sistema d'estrazione	Carrello		
Pulizia	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	
Illuminazione	Alogena	Alogena	Alogena
Efficienza energetica	A	A	A
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'700.-	CHF 1'510.-	CHF 1'010.-

Il piacere è preprogrammato.

I nostri piani cottura a induzione sono stati progettati per facilitare il più possibile la cottura e la frittura. E qui ci viene in aiuto la tecnologia a sensori di Bosch. Così potete cimentarvi anche con le ricette più impegnative senza particolare sforzo, e con grande soddisfazione!

✔ PerfectCook

Per evitare di cuocere troppo o di bruciare le vostre creazioni.



Touchdisplay TFT e Bosch Assist: il successo in cucina è programmato.

Touchdisplay TFT

Ecco la soluzione per avere sempre sotto controllo tutte le pentole, le padelle e le impostazioni mentre cucinate. Abbiamo progettato il nostro touchdisplay TFT in modo tale che possiate navigare nel menu con la massima facilità e mantenere sempre il controllo su tutto, ad esempio per selezionare e attivare con facilità altre funzioni. I testi dai caratteri in chiaro e le immagini inserite vi aiutano a orientarvi velocemente anche quando a volte siete di fretta.

Bosch Assist funziona molto facilmente



Con il touchdisplay TFT ad alta risoluzione non dovete fare altro che selezionare il tipo di pietanza e poi cercare il piatto desiderato.



Il piano cottura propone automaticamente l'impostazione giusta per il vostro piatto e vi fornisce consigli pratici.



A questo punto confermate con un tocco la proposta che preferite e la preparazione può iniziare.



Cappa controllata automaticamente dal piano cottura

Piano cottura e cappa lavorano in perfetta sincronia: non appena il piano cottura si attiva, si accende anche la cappa grazie al sistema di controllo automatico della cappa in base alle impostazioni del piano cottura, perché sia il piano cottura a induzione che la cappa sono dotati del modulo WiFi e possono pertanto interagire. I fastidiosi vapori di cottura saranno così aspirati sin dall'inizio. La cappa continua a funzionare anche dopo la fine del processo di cottura per garantire che tutti gli odori residui svaniscano. Ovviamente la cappa può essere impostata anche manualmente: basta toccare il pannello di comando del piano cottura per attivare la modalità manuale. Con i comandi presenti sul piano cottura potete anche regolare i livelli di potenza della cappa e l'intensità delle luci.

Quando si tratta di comandi, i nostri display hanno un tatto molto spiccato.

Belli da vedere e da toccare: DirectSelect Premium, DirectSelect Classic, DirectSelect e TouchSelect.



DirectSelect Premium

Grazie all'interfaccia DirectSelect Premium lunga 30 cm, gestire il piano di cottura sarà molto più semplice per voi. Sia i livelli di temperatura che tutte le altre funzioni possono essere selezionati con un solo tocco delle dita. Quando è spento, il pannello di comando non si vede e il piano di cottura acquisisce un aspetto omogeneo ed elegante.



DirectSelect Classic

Il nostro classico con un nuovo design. Con l'innovativa logica di comando è possibile scegliere in modo rapido e comodo le singole zone di cottura. È sufficiente premere delicatamente un tasto. Scegliete direttamente il singolo livello di potenza desiderato; sono possibili anche regolazioni intermedie.



DirectSelect

Facile da comprendere, ancora più facile da utilizzare. Grazie al comando intuitivo è possibile selezionare in modo molto semplice le zone di cottura e impostare individualmente il livello di temperatura desiderato.



TouchSelect

Basta il tocco di un pulsante per attivare le funzioni: il nuovo comando TouchSelect vi consente di controllare facilmente la zona di cottura desiderata. Dovete solo impostare il livello di potenza necessario.

Impostazioni precise, proprio come vi aspettavate.

Grazie a un funzionamento semplice e a funzioni pensate apposta per voi, sbagliare è assolutamente impossibile. Senza contare poi che un elettrodomestico così intelligente ha anche un'estetica elegante.



InduzioneFlex

Sia che abbiate una o più pentole e che le posizionate l'una dietro l'altra o l'una accanto all'altra – con InduzioneFlex avete libertà di scelta. Potete utilizzare il vostro piano di cottura come un tradizionale piano di cottura a induzione con quattro zone separate o, premendo un tasto, trasformarlo in due grandi zone continue. In questo modo ottenete una zona di cottura ininterrotta da 40 x 24 cm e avete più spazio per posizionare ad esempio un grande tegame per arrosti.



Zona InduzioneFlex espandibile

Così anche le pentole più grandi troveranno posto sul vostro piano di cottura: la zona InduzioneFlex espandibile può accogliere pentole con diametro fino a 30 cm e tegami lunghi fino a 40 cm offrendovi ancora più flessibilità. Come nella classica zona InduzioneFlex, anche qui potete unire due zone di cottura creando una superficie ininterrotta. E avete la possibilità di rendere questa superficie ancora più grande grazie alla zona InduzioneFlex espandibile. Così acquistate il 20% di spazio in più – la soluzione perfetta per le pentole molto grandi.



Piano di cottura InduzioneFlex con MoveMode

MoveMode consente di cucinare in modo intuitivo e comodo. Nei piani di cottura tradizionali eravate voi a regolare la temperatura, impostando ad esempio il livello 9 per far bollire la zuppa, il livello 5 per farla cuocere lentamente e infine il livello 1 per farla riposare. Nelle zone InduzioneFlex con MoveMode è il piano di cottura a fare tutto ciò al posto vostro. Dopo l'attivazione del MoveMode, la zona InduzioneFlex si suddivide in tre parti con i livelli di cottura preimpostati 9, 5 e 1. In questo modo non solo cucinate più comodamente, ma come dei veri professionisti.



Incasso a filo

Il piano di cottura s'inserisce in modo armonioso nel piano di lavoro in pietra o granito ed è facile da pulire. L'incasso in altri piani di lavoro è possibile utilizzando accessori speciali.



Cornice perimetrale

Il design classico; cornice piatta in acciaio inox che corre lungo tutto il perimetro.



Profilo comfort

Elegante design senza decorazioni, con profilo laterale molato e listelli metallici laterali. Raffinato e lineare, abbinabile al programma Domino.

Sensore di cottura PerfectCook

Cuoce tutto, ma non troppo.

Scegliere la temperatura giusta è fondamentale per ottenere un risultato di cottura perfetto. Grazie al sensore di cottura PerfectCook è possibile controllare la temperatura della pentola durante la cottura e regolarla automaticamente, senza che nulla stracucisca, si bruci o fuoriesca.

Il sensore di cottura PerfectCook funziona molto facilmente:



Fissate l'anello piatto, magnetico e lavabile in lavastoviglie esternamente a una pentola adatta alla cottura a induzione.



Fissate facilmente il sensore di cottura PerfectCook, anch'esso magnetico, all'anello. Questo può essere tolto altrettanto facilmente quando non serve più.



Attivate il sensore di cottura PerfectCook premendo un tasto e confermate sul piano di cottura. Quando la temperatura giusta è stata raggiunta, un segnale acustico vi avviserà e il piacere di cucinare potrà avere inizio.



Quando si cucina, può capitare di farsi prendere dalla fretta. È importante quindi potersi affidare al sensore di cottura PerfectCook che fa in modo che la temperatura nella pentola sia sempre ideale e che nulla stracucisca, bruci o fuoriesca. Per garantire tutto ciò è sufficiente selezionare una sola volta il livello di temperatura desiderato. Il sensore controlla la temperatura durante la cottura e la regola automaticamente.



5 livelli di temperatura per un risultato perfetto:



1 60-70 °C
Ideale per scongelare, riscaldare e mantenere in caldo



2 80-90 °C
Perfetta per fare rapprendere o rinvenire



3 90-100 °C
Adatta per cuocere a fuoco vivo o basso



4 110-120 °C
Ottimale per cuocere con una pentola a pressione



5 170-180 °C
Per friggere alla perfezione

Sensore di arrostitura PerfectFry

Regolazione e cottura al punto giusto.

Il sensore di arrostitura PerfectFry controlla costantemente la temperatura della padella durante la cottura e la regola con precisione se necessario. Così potrete gustare la vostra bistecca come meglio preferite: leggermente al sangue, di media cottura o ben cotta.

Ecco come funziona il sensore di arrostitura PerfectFry:



1°: Attivate il sensore di arrostitura PerfectFry facilmente tramite i comandi.

2°: Selezionate il livello di temperatura ottimale. La padella si riscalderà quindi raggiungendo il livello desiderato e la temperatura sarà regolata automaticamente.

3°: Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il piano di cottura emetterà dei segnali visivi e acustici: a questo punto la bistecca può essere cotta alla temperatura ottimale.



Mantenere l'olio alla temperatura giusta durante la cottura di una bistecca è fondamentale per un buon risultato. Il nuovo sensore di arrostitura PerfectFry vi aiuta controllando automaticamente la temperatura durante la cottura e adattandola all'occorrenza. Considerando che la cottura perfetta di una bistecca inizia dalla scelta della temperatura giusta e che i vari tipi di olio hanno diversi punti di fumo, se non si regola la temperatura scrupolosamente, bruciare l'olio è facile. Grazie al sensore di arrostitura PerfectFry, un segnale vi avverte quando la temperatura ideale è stata raggiunta; dopodiché potrete versare l'olio nella padella.



I 5 livelli di temperatura del sensore di arrostitura PerfectFry per un risultato perfetto:



1 Molto basso
Ideale per fare addensare le salse



2 Basso
Adatto ad es. per cuocere con olio extravergine d'oliva per le omelette



3 Medio-basso
Per cuocere alla perfezione pesce, polpette di carne o salsicce



4 Medio-alto
Per cuocere alla perfezione bistecche (cottura media o ben cotte), spezzatino o verdure



5 Alto
Perfetto per cuocere patate arrosto o bistecche al sangue

Il meglio dei nostri piani cottura e delle nostre cappe aspiranti: panoramica.



PerfectCook

Basta scegliere una volta la temperatura desiderata, poi il sensore di cottura la controlla e regola automaticamente durante la preparazione dei piatti. Così ogni ricetta viene preparata nelle condizioni ottimali, senza correre il rischio di cuocere male o troppo a lungo.

FlexInduction

Che ci sia solo una pentola oppure più pentole anche una dietro l'altra, avete libertà assoluta di scelta. Utilizzate il piano cottura a induzione con quattro zone di cottura separate o create due grandi zone contigue con il semplice tocco di un pulsante per fare più spazio alle pentole di maggiori dimensioni.



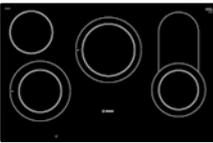
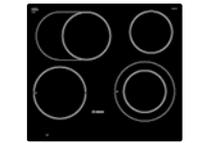
PerfectFry

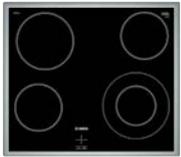
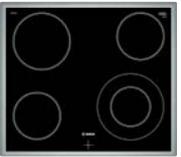
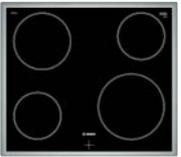
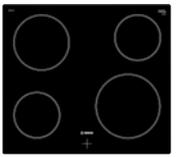
Il sensore PerfectFry controlla costantemente la temperatura della padella durante la cottura e la adatta in maniera precisa in base alle esigenze. Così per voi è facilissimo preparare delle ricette sempre perfette, cotte a puntino.

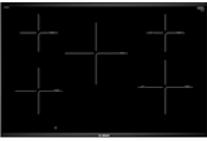
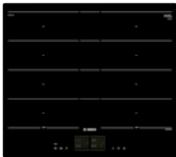
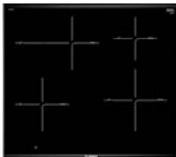


Piani di cottura – panoramica dei modelli.

	Induzione 90 cm		Induzione 80 cm		
					
Incasto a filo	PXV901DV1E	PXY801KW1E	PXY875DW4E	PXE801DC1E	-
Profilo comfort	PXV975DV1E	PXY875KW1E	PXY801DW4E	PXE875DC1E	-
Cornice	-	-	-	-	PXE845FC1E
Home Connect	•	•	•	-	-
HobHood Control	•	•	•	-	-
Comando	DirectSelect Premium	FullTouch TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect
Sensore PerfectFry	•	•	•	•	•
Sensore PerfectCook	-	•	•	-	-
Bosch Assist	-	•	-	-	-
MoveMode	•	•	•	-	-
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'750.-	CHF 3'050.-	CHF 2'550.-	CHF 2'140.-	CHF 1'990.-

	Piani di cottura in vitroceramica 80cm		Piani di cottura in vitroceramica 60cm		
					
Incasto a filo	PKC801DP1C	PKN601DP1C	-	-	-
Profilo comfort	-	PKN675DP1C	-	-	-
Cornice	PKC845FP1C	-	PKF645FP1C	PKE645FP1C	PKE645CA1E
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Comando	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect	Manopole superiori
Sensore PerfectFry	-	-	-	-	-
Sensore PerfectCook	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'510.-	1'210.-	1'040.-	980.-	740.-

	Piani di cottura per cucine				
					
Incasto a filo	-	-	-	-	NKE601GA1C
Profilo comfort	-	-	-	-	-
Cornice	NKN645BA2C	NKF645BA2C	NKF645GA1C	NKE645GA1C	-
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Comando	tramite il forno	tramite il forno	tramite il forno	tramite il forno	tramite il forno
Sensore PerfectFry	-	-	-	-	-
Sensore PerfectCook	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'010.-	CHF 830.-	CHF 780.-	CHF 650.-	CHF 650.-

Induzione 80 cm		Induzione 60 cm			
					
-	PXY601JW1E	PXX601DC1E	PIF675DC1E	-	-
PIV875DC1E	PXY675JW1E	PXX675DC1E	-	-	-
	-	-	-	PIF645FB1E	PIE645FB1E
	•				
DirectSelect Premium	Fulltouch-TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect
•	•	•	•		
	•				
	•	•			
CHF 1'870.-	CHF 2'530.-	CHF 2'040.-	CHF 1'630.-	CHF 1'420.-	CHF 1'330.-

Piani di cottura in vitroceramica 30cm		
		
-	-	-
PIB375FB1E	PKF375FP1E	PKF375CA1C
-	-	-
DirectSelect Classic	DirectSelect Classic	Manopole superiori
CHF 1'060.-	CHF 700.-	CHF 590.-

Piani di cottura a gas 60cm	
	
PRP6A6D70	PBP6B5B80 (Inox)
FlameSelect	Manopole superiori
CHF 1'360.-	CHF 530.-



 **PerfectAir**

Regola automaticamente la potenza di aspirazione in base al vapore di cottura.

La perfezione dell'aria pulita.

Le cappe aspiranti Bosch non solo eliminano odori e particelle di grasso dalla vostra cucina in modo rapido ed efficace. Offrono anche altre prestazioni eccellenti e pratiche funzioni supplementari. Ad esempio, le cappe aspiranti con modulo CleanAir in modalità ricircolo riescono a eliminare gli odori quasi come quelle con espulsione dell'aria all'esterno. Con le nostre cappe aspiranti la progettazione della cucina acquisisce grande flessibilità e con la nuova tecnologia a sensori per voi non ci sono limiti mentre cucinate: la potenza di aspirazione si regola automaticamente in base al vapore di cottura. E così l'aria della vostra cucina è di nuovo pulita.



PerfectAir

Grande attenzione alla cottura: il sensore dell'aria PerfectAir controlla costantemente l'aria e in modalità automatica regola da solo e con precisione la potenza di aspirazione in base agli odori e al vapore di cottura. In questo modo viene ridotta anche la rumorosità, dato che si attiva soltanto il minimo livello di aspirazione necessario. Anche le impronte sui comandi appartengono al passato.



Comando cappa dal piano cottura

Non appena il piano cottura viene attivato, la cappa aspirante si accende automaticamente anche grazie al comando della cappa nel piano cottura. Così i vapori fastidiosi vengono aspirati fin dall'inizio. Quando la cottura è terminata, la cappa aspirante rimane accesa finché non spariscono completamente tutti gli odori. Naturalmente la cappa aspirante può essere comandata anche manualmente.



EcoSilence Drive™

Grazie all'impiego di una ventola ad alte prestazioni, con la tecnologia EcoSilence Drive™, una nuova cappa aspirante Bosch risparmia oltre l'80% di energia all'anno* rispetto a una cappa convenzionale.



Filtro CleanAir Plus

Rispetto alle soluzioni standard, la forma lamellare del filtro a lunga durata riduce al minimo i rumori fastidiosi fino a 5 dB, riduce gli odori di oltre il 90% e aumenta la potenza fino a 100 m³/h.



Antiallergenico

Anche chi soffre di allergie può respirare facilmente. Il polline e la polvere vengono assorbiti in modo affidabile dal nostro filtro CleanAir Plus e dall'aria nella stanza viene rimosso il 99% di tutto il polline.

Le caratteristiche di cui sopra non sono incluse in tutti gli apparecchi.

* In condizioni di funzionamento medio della ventola di un'ora al giorno al livello 2 e illuminazione di 2 ore al giorno.

Scopritevi più liberi nel progettare.

La soluzione giusta per ogni desiderio.

Una cappa aspirante è perfetta se si integra perfettamente in cucina. Visto che non conosciamo la vostra cucina, offriamo un'ampia gamma di forme e design diversi. Che si tratti di una cappa aspirante per montaggio a muro o di una cappa telescopica da piano. Grande, piccola, aperta o chiusa, non importa: abbiamo la soluzione giusta per la cucina che state progettando.





Piano cottura con cappa integrata

Per darvi massima libertà e flessibilità nel progettare la vostra cucina, abbiamo integrato la cappa aspirante direttamente nel piano cottura. In tal modo il piano cottura a induzione unisce la tecnologia all'avanguardia dei sensori PerfectCook e PerfectFry con la superiore tecnologia di ventilazione del sensore di qualità dell'aria PerfectAir, per cucinare in completo relax.



Cappa da tavolo estraibile

Quando entra in funzione, la cappa aspirante sale dal piano e aspira il vapore direttamente dal retro del piano cottura. Oltre a fungere da paraschizzi e fonte di illuminazione. Quando non è in funzione, la cappa aspirante scompare agevolmente nel piano di lavoro.



Cappa aspirante a soffitto

La cappa aspirante a sospensione libera si installa con quattro viti sul soffitto della cucina e dispone di una notevole potenza di aspirazione grazie a due potenti ventole, oltre ad essere una fonte di illuminazione ideale con strisce luminose a LED e funzione varialuce. La cappa aspirante a soffitto integrata si inserisce in un soffitto in grado di sostenerne il peso e garantisce non solo aria pulita, ma anche un'illuminazione ottimale della zona di cottura.



Cappa aspirante per montaggio a muro

Che si tratti di una cappa inclinata, piatta, cubica, squadrata o a forma spiovente: installate tra i pensili sopra il piano cottura, le cappe da parete uniformano armoniosamente i vari componenti della vostra cucina.



Cappa aspirante per montaggio a isola

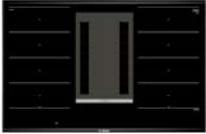
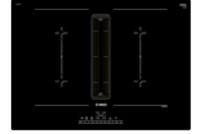
Le cappe per montaggio a isola a sospensione libera devono essere posizionate direttamente sopra l'isola di cottura e sono estremamente versatili.



Cappe aspiranti telescopiche

La soluzione ideale per una cucina completamente integrata, a portata di mano grazie alle cappe aspiranti telescopiche. Si estraggono con grande semplicità quando serve e dopo la cottura scompaiono discretamente nel pensile, in modo da non interferire con l'estetica della cucina. Senza contare poi che il pensile può essere utilizzato anche come portaspezie.

Cappe aspiranti – panoramica dei modelli.

Piano cottura con cappa integrata				
				
Numero d'articolo	PXX875D34E (Profilo comfort) PXX801D34E (Incasso a filo)	PXX875D67E (Profilo comfort) PXX801D67E (Incasso a filo)	PVS845F11E (Cornice perimetrale) PVS801F11E (Incasso a filo)	PVQ711F15E (senza Cornice)
Forma di costruzione	Piano cottura con cappa integrata			
Larghezza in cm	80	80	80	70
Home Connect		•		
Controllo della cappa tramite piano cottura				
Comando	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect
Aspirazione nei bordi	•	•	•	•
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir	•			
Illuminazione LED				
SoftLight				
Potenza di espulsione	Livello normale: 550m ³ /h Livello intensivo: 690m ³ /h	Livello normale: 550m ³ /h Livello intensivo: 700m ³ /h	Livello normale: 550m ³ /h Livello intensivo: 690m ³ /h	Livello normale: 550m ³ /h Livello intensivo: 700m ³ /h
Livello sonoro min./max.	58/75 dB 70 dB	70 dB	42/75 dB 70 dB	70 dB
Efficienza energetica	A	A	A	A
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 4'280.-	CHF 3'950.-	CHF 3'530.-	CHF 3'120.-

Cappa da tavolo estraibile	
	
Numero d'articolo	DDD96AM60
Forma di costruzione	Cappa da tavolo estraibile
Larghezza in cm	90
Home Connect	
Controllo della cappa tramite piano cottura	
Comando	DirectSelect
Aspirazione nei bordi	•
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir	
Illuminazione LED	•
SoftLight	•
Potenza di espulsione	Livello normale: 430m ³ /h Livello intensivo: 690m ³ /h
Livello sonoro min./max.	59 dB
Efficienza energetica	B
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'870.-

Cappe a camino			
			
Numero d'articolo	DWF97RV60	DWF97KQ60	DWK98PR60
Forma di costruzione	Cappa piatta	Cappa piatta	Cappa inclinata
Larghezza in cm	90	90	90
Home Connect	•	•	•
Controllo della cappa tramite piano cottura	•	•	•
Comando	TouchControl	TouchControl	DirectSelect
Aspirazione nei bordi	•	•	•
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir	•	•	•
Illuminazione LED	•	•	•
SoftLight	•	•	•
Potenza di espulsione	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 730m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 730m ³ /h	Livello normale: 500m ³ /h Livello intensivo: 840m ³ /h
Livello sonoro min./max.	43/57 dB	43/57 dB	43/55 dB
Efficienza energetica	B	A	A+
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'470.-	CHF 2'140.-	CHF 2'660.-

Cappe a camino					
					
Numero d'articolo	DWB98JQ50	DWB97LM50	DWB67LM50	DWQ96DM50	DWQ66DM50
Forma di costruzione	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino
Larghezza in cm	90	90	60	90	60
Home Connect					
Controllo della cappa tramite piano cottura					
Comando	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Aspirazione nei bordi					
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir	•	•	•	•	•
Illuminazione LED	•	•	•	•	•
SoftLight	•	•	•	•	•
Potenza di espulsione	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 790m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 620m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 620m ³ /h	Livello normale: 380m ³ /h Livello intensivo: 610m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 610m ³ /h
Livello sonoro min./max.	46/55 dB	45/55 dB	47/61 dB	48/61 dB	50/62 dB
Efficienza energetica	A	A	A	A	A
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'700.-	CHF 1'160.-	CHF 1'060.-	CHF 1'060.-	CHF 970.-

Cappe a soffitto		
		
DRC99PS20	DRC97AQ50	DRR16AQ20
Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto Plug & Play
90	90	105
•	•	•
•	•	•
Controllo remoto con infrarossi	Controllo remoto con infrarossi	Controllo remoto con infrarossi
•	•	•
•	•	•
•	•	•
Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 900m ³ /h	Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 760m ³ /h	Livello normale: 409m ³ /h Livello intensivo: 580m ³ /h
41/70 dB	41/68 dB	68/76 dB
A	A	
CHF 3'510.-	CHF 2'590.-	CHF 3'280.-

Cappe a isola	
	
DIB98JQ50	DIB97IM50
Cappa a isola	Cappa a isola
90	90
TouchControl	TouchControl
•	
•	•
•	
Livello normale: 430m ³ /h Livello intensivo: 810m ³ /h	Livello normale: 430m ³ /h Livello intensivo: 720m ³ /h
44/54 dB	45/68 dB
A+	B
CHF 2'230.-	CHF 1'700.-

Cappe a camino					
					
DWK98JQ20	DWK98JQ60	DWK97HM20	DWK97HM60	DWK87EM60	DWB98PR50
Cappa inclinata	Cappa inclinata	Cappa inclinata	Cappa inclinata	Cappa inclinata	Cappa a camino
90	90	90	90	80	90
					•
					•
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
Livello normale: 490m ³ /h Livello intensivo: 840m ³ /h	Livello normale: 490m ³ /h Livello intensivo: 840m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 680m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 680m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 790m ³ /h
45/56 dB	45/56 dB	48/58 dB	50/66 dB		46/55 dB
A+	A+	B	B	B	A+
CHF 2'340.-	CHF 2'340.-	CHF 1'810.-	CHF 1'810.-	CHF 1'260.-	CHF 2'060.-

Cappe a camino					
					
DWB97FM50	DWB67FM50	DWB97IM50	DWB67IM50	DWB96BC50	DWB66BC50
Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino	Cappa a camino
90	60	90	60	60	60
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	Tasti	Tasti
•	•	•	•	•	•
Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 710m ³ /h	Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 720m ³ /h	Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 710m ³ /h	Livello normale: 450m ³ /h Livello intensivo: 720m ³ /h	Livello normale: 590m ³ /h	Livello normale: 590m ³ /h
52/65 dB	52/64 dB	52/65 dB	52/64 dB	49/70 dB	48/69 dB
B	B	B	B	B	B
CHF 980.-	CHF 880.-	CHF 870.-	CHF 780.-	CHF 630.-	CHF 540.-

Cappe aspiranti – panoramica dei modelli.

Cappe aspiranti telescopiche

					
Numero d'articolo	DFS097K50	DFS097A50	DFR067T50	DFS067A50	DFM064A50C
Forma di costruzione	Cappa telescopica	Cappa telescopica	Cappa telescopica	Cappa telescopica	Cappa telescopica
Larghezza in cm	90	90	60	60	60
Home Connect					
Controllo della cappa tramite piano cottura					
Comando	TouchControl	Tasti	Tasti	Tasti	Tasti
Aspirazione nei bordi					
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir					
Illuminazione LED SoftLight	•	•	•	•	•
Potenza di espulsione	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 700m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 720m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 700m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h Livello intensivo: 740m ³ /h	Livello normale: 270m ³ /h Livello intensivo: 420m ³ /h
Livello sonoro min./max.	40/56 dB	42/54 dB	40/56 dB	41/54 dB	49/62 dB
Efficienza energetica	A	A	B	B	A
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'590.-	CHF 880.-	CHF 890.-	CHF 700.-	CHF 620.-

Cappe aspiranti

				
Numero d'articolo	DHL885C	DHL785C	DHL575C	DHL555BL
Forma di costruzione	Cappa aspirante	Cappa aspirante	Cappa aspirante	Cappa aspirante
Larghezza in cm	80	70	50	50
Home Connect				
Controllo della cappa tramite piano cottura				
Comando	Tasti	Tasti	Tasti	Interruttore a scorrimento
Aspirazione nei bordi	•	•	•	
Sensore di qualità dell'aria PerfectAir				
Illuminazione LED SoftLight	•	•	•	•
Potenza di espulsione	Livello normale: 630m ³ /h Livello intensivo: 730m ³ /h	Livello normale: 630m ³ /h Livello intensivo: 730m ³ /h	Livello normale: 560m ³ /h Livello intensivo: 610m ³ /h	Livello normale: 420m ³ /h Livello intensivo: 650m ³ /h
Livello sonoro min./max.	38/56 dB	39/55 dB	50/67 dB	38/56 dB
Efficienza energetica	C	C	C	C
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'110.-	CHF 980.-	CHF 850.-	CHF 620.-

Cappe aspiranti telescopiche	
	
DFT63AA50C	DFM064W50C
Cappa telescopica	Cappa telescopica
60	60
Interruttore a scorrimento	Interruttore a bilanciere
Halogen	•
Livello normale: 340m ³ /h Livello intensivo: 390m ³ /h	Livello normale: 400m ³ /h
68 dB	60/67 dB
C	C
CHF 500.-	CHF 410.-

Cappa murale integrata	Cappe per pensili			
				
DBB66AF50	DEM63AC00	DHU965EL	DHU665EL	DUL62FA21
Cappa murale integrata	Cappa aspirante	Cappa aspirante sotto pensile	Cappa aspirante sotto pensile	Cappa aspirante sotto pensile
60	60	90	60	60
Manopola a scomparsa	Comando tramite pulsanti a pressione	Tasti	Tasti	Interruttore a scorrimento
•	•	•	•	•
Livello normale: 594m ³ /h Livello intensivo: 620m ³ /h	Livello normale: 360m ³ /h	Livello normale: 360m ³ /h	Livello normale: 360m ³ /h	Livello normale: 250m ³ /h
50/70 dB	48/62 dB	48/69 dB	48/69 dB	53/68 dB
A	D	D	D	D
CHF 590.-	CHF 430.-	CHF 650.-	CHF 590.-	CHF 220.-



 **BOSCH**

 **BOSCH**

-18° 0' 04"

ZERO IS HERO

aFresh^{pro} 0°C

#ZEROISHERO con VitaFresh.

Visto che il cibo è un bisogno quotidiano, ridurre gli sprechi è un imperativo che ci accompagna ogni giorno della nostra vita. Suona minaccioso? Niente affatto: i nostri frigo-congelatori con sistema **VitaFresh** sono stati sviluppati per mantenere gli alimenti freschi più a lungo.

In poche parole, ecco come funziona: il sistema freschezza di **VitaFresh Pro** offre due diverse zone climatiche che consentono di conservare gli alimenti fino a 3 volte più a lungo. Grazie alle nostre nuove opzioni di regolazione e a un cassetto a chiusura ermetica, **VitaFresh Pro** garantisce sempre condizioni di conservazione perfette, indipendentemente dal resto del frigorifero: la temperatura è di circa 0 °C. Questo vi permette di osservare più facilmente un'alimentazione equilibrata e sana, ogni giorno.

Quindi, meno sprechi, più cibo da gustare.



«ZERO IS HERO» con VitaFresh

Una zona **VitaFresh** mantiene una bassa temperatura di circa 0 °C, per poter conservare pesce e carne in modo igienico in un cassetto separato. Ciò impedisce la commistione di odori e batteri. Il cassetto grande è stato progettato appositamente per frutta e verdura, in modo da evitare la perdita di umidità. Grazie alla sua speciale chiusura ermetica, l'interno del cassetto mantiene sempre un'umidità ottimale. Il grado di umidità può essere regolato in base al grado di freschezza desiderata tramite due impostazioni. Ciò significa che **VitaFresh** è la soluzione ottimale per i vostri alimenti ed è un valido alleato per mangiare più spesso cibo fresco e sano.





Un'idea pratica e fresca.

Tecnologia innovativa, prestazioni eccellenti, efficienza da brividi.

Con noi le tecnologie più moderne sono in primo piano, mentre le bollette si abbassano sempre di più. Questo è il piacevole risultato della massima efficienza. Grazie alle loro caratteristiche, i nostri frigoriferi garantiscono cibi freschi, massimi volumi e la migliore efficienza energetica.



VitaFresh Pro e VitaFresh Plus

Con il sistema freschezza VitaFresh Pro, la temperatura viene mantenuta esattamente a 0°C in una zona separata del frigorifero grazie alla tecnologia 0°C. Un cassetto asciutto garantisce condizioni ottimali di conservazione ed è possibile selezionare 3 diversi livelli di umidità per carne, pesce, frutta, verdura e carichi misti, con un anello di selezione rotante. In questo modo gli alimenti rimangono freschi fino a 3 volte più a lungo. Il sistema freschezza VitaFresh Plus offre anche un cassetto ancora più capiente per conservare frutta e verdura. Con un apposito dispositivo di regolazione è possibile impostare il giusto grado di umidità in base ai prodotti. In questo modo gli alimenti rimangono freschi fino a 2 volte più a lungo.



Funzione Home Connect

Il vostro frigorifero con Home Connect vi semplifica la vita. Persino quando non siete in casa e al supermercato non vi ricordate se in frigorifero è rimasto o meno dello yogurt. Grazie a due telecamere integrate nel frigorifero, potete semplicemente verificare con il vostro smartphone. Oppure potete utilizzare da remoto la funzione congelamento rapido quando ancora state comprando le pizze surgelate. Per garantire le migliori condizioni di congelamento per i prodotti acquistati.



Illuminazione a LED premium

Grazie a una striscia luminosa a LED alta 36 cm e a vari punti LED nei cassetti VitaFresh Pro, l'interno del frigorifero è perfettamente illuminato. Le luci si accendono gradualmente all'apertura del frigorifero. Queste efficienti luci a LED durano per tutta la vita utile dell'apparecchio.



NoFrost

In un modello NoFrost l'umidità dell'aria non condensa più nell'elettrodomestico o sugli alimenti, ma viene raccolta all'esterno del vano congelatore nell'evaporatore centrale a lamelle. Questo dispositivo generatore di freddo si sbrina automaticamente ogni tanto. La condensa che si forma viene convogliata all'esterno ed evapora in una speciale vaschetta di raccolta sfruttando il calore proveniente dal compressore. Attraverso questa soluzione tecnica, l'umidità dell'aria nell'elettrodomestico scende e non si forma quasi più brina.

Frigoriferi e congelatori – panoramica dei modelli.

VitaFresh Pro



Numero d'articolo	KIF86PF30	KIF87PF30	KIF82PF30	KIF81PF30H	KIF51AF30
Altezza della nicchia in mm	1775	1775	1775	1775	1400
Home Connect					
Efficienza energetica	A++	A++	A++	A++	A++
Consumo energetico kWh/anno	232	226	220	131	124
Capienza utile totale in l	223	238	269	284	222
Capienza netta frigorifero in l	156	176	254	284	222
Sistema freschezza	VitaFresh Pro				
Capienza netta congelatore in l	67	62	15		
NoFrost					
Illuminazione	LED	LED	LED	LED	LED
Porta ammortizzata	●	●	●	●	●
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'580.-	CHF 2'400.-	CHF 2'340.-	CHF 2'280.-	CHF 1'870.-

VitaFresh Plus



Numero d'articolo	KIS86HD40	KIS87AD40	KIS87AD31H	KIL82AD40	KIL82AD31H
Altezza della nicchia in mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	●				
Efficienza energetica	A+++	A+++	A++	A+++	A++
Consumo energetico kWh/anno	151	149	225	146	209
Capienza utile totale in l	260	269	270	285	286
Capienza netta frigorifero in l	186	208	209	251	252
Sistema freschezza	VitaFresh Plus				
Capienza netta congelatore in l	74	61	61	34	34
NoFrost					
Illuminazione	LED	LED	LED	LED	LED
Porta ammortizzata	●	●	●	●	●
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'570.-	CHF 2'300.-	CHF 2'000.-	CHF 2'220.-	CHF 1'910.-

VitaFresh Pro



KIF41AF30

1225

A++

120

187

187

VitaFresh Pro

LED



CHF 1'690.-

VitaFresh Plus



KIR81AD30

1775

A++

116

319

319

VitaFresh Plus

LED



CHF 1'910.-



KIS77AD30H

1580

A++

201

230

169

VitaFresh Plus

61

LED



CHF 1'890.-



KIL72AD40

1580

A+++

130

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'940.-



KIL72AD31H

1580

A++

196

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'650.-



KIL52AD40

1400

A+++

122

228

213

VitaFresh Plus

15

LED



CHF 1'690.-



KIR51AD40

1400

A+++

72

247

247

VitaFresh Plus

15

LED



CHF 1'690.-

Frigoriferi e congelatori – panoramica dei modelli.

VitaFresh Plus



Numero d'articolo	KIL42AD40	KIL42AD31H / KIL42AE31H	KIR41AD40	KIL32SD30	KIR31SD30
Altezza della nicchia in mm	1225	1225	1225	1025	1025
Home Connect					
Efficienza energetica	A+++	A++	A+++	A++	A++
Consumo energetico kWh/anno	114	172	69	157	100
Capienza utile totale in l	195	195	211	154	172
Capienza netta frigorifero in l	180	180	211	139	172
Sistema freschezza	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
Capienza netta congelatore in l	15	15		15	
NoFrost					
Illuminazione	LED	LED	LED	LED	LED
Porta ammortizzata	●	●	●	●	●
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 1'550.-	CHF 1'250.-	CHF 1'550.-	CHF 1'160.-	CHF 1'160.-

Side-by-side



Numero d'articolo	KAD92SB30	KAD90VI30	KAN92LB35	KAN93VIFP	KAN99VW30
Altezza della nicchia in mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	●				
Efficienza energetica	A++	A++	A++	A++	A++
Consumo energetico kWh/anno	348	341	385	373	356
Capienza utile totale in l	541	533	592	573	583
Capienza netta frigorifero in l	368	370	375	373	346
Sistema freschezza	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus		VitaFresh
Capienza netta congelatore in l	173	163	202	200	237
NoFrost	●	●	●	●	●
Illuminazione	LED	LED	LED	LED	LED
Porta ammortizzata					
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 5'880.-	CHF 5'500.-	CHF 4'890.-	CHF 3'940.-	CHF 2'856.-

VitaFresh Plus	
	
KIR21AD40	KIL22AD31H
880	880
A+++	A++
65	148
144	124
144	109
VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
	15
LED	LED
●	●
CHF 1'390.-	CHF 1'100.-

Sotto piano

KUL15A65CH
820
A++
140
125
110
15
LED
●
CHF 1'170.-

Congelatori	
	
GIV21AD30	GIV11AD30
880	720
A++	A++
157	144
97	72
97	72
LED	LED
●	●
CHF 1'170.-	CHF 1'050.-

Pretendete un'asciugatura perfetta. Anche per la plastica.

L'asciugatrice sotto la lavastoviglie.

Dall'apertura porta automatica fino alla tecnologia PerfectDry con Zeolith®: con queste lavastoviglie avrete sempre massima praticità e risultati brillanti.



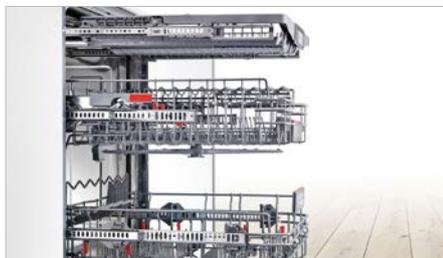
 **PerfectDry**
Asciuga e risciacqua
perfettamente anche
la plastica.





PerfectDry con Tecnologia Zeolith®

L'aria calda circola in maniera uniforme e asciuga in modo potente ma delicato grazie al flusso dell'aria 3D. Le lavastoviglie PerfectDry con Zeolith® catturano l'umidità trasformandola in aria calda. Così le vostre stoviglie, persino quelle di plastica, vengono asciugate perfettamente e risplendono di pulito, per tutta la vita utile dell'apparecchio.



Rackmatic su tre livelli

Massima flessibilità nel riporre le stoviglie, siano esse tazzine da caffè o pentole: grazie a un sistema di regolazione in altezza su tre livelli, il cestello superiore può essere abbassato o alzato fino a 5 cm oppure estratto completamente.



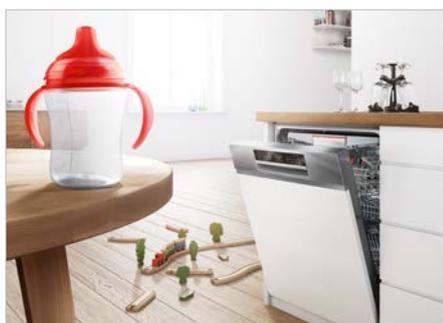
TimeLight/InfoLight

Il dispositivo TimeLight, presente nelle lavastoviglie a scomparsa totale, proietta sul pavimento le informazioni più importanti e lo stato di avanzamento del programma senza rovinare l'estetica del frontale.



OpenAssist: apertura semplificata senza impugnatura

L'apertura automatica della porta OpenAssist apre le lavastoviglie ActiveWater completamente integrate attraverso un semplice tocco sulla parte frontale del mobile. La porta si apre leggermente ed è quindi possibile caricare e scaricare la lavatrice in modo semplice. La parte frontale senza impugnatura si integra in modo ottimale nelle moderne cucine di design con parti frontali dei mobili universali, senza dover rinunciare al comfort di comando.



IgienePlus

La nuova funzione speciale IgienePlus può essere attivata in diversi cicli di lavaggio e garantisce elevate prestazioni d'igiene grazie a un lavaggio antibatterico. Questo risultato si ottiene aumentando il livello della temperatura fino a 70°C durante il risciacquo e mantenendolo a lungo. IgienePlus è pertanto ideale per tutti coloro che esigono standard di massima d'igiene, p.es. in caso di bambini piccoli o persone allergiche.



Cerniere Vario

La soluzione ad incasso perfetta per le tendenze più moderne in cucina. Fino ad ora, l'installazione a colonna di lavastoviglie a scomparsa totale era possibile solo lasciando molto spazio tra i pannelli dei mobili. Grazie alle cerniere Vario questi limiti non esistono più: il pannello del mobile a scomparsa totale si sposta leggermente verso l'alto contemporaneamente all'apertura della lavastoviglie. Così la distanza tra unità si riduce sensibilmente all'interno della colonna.

swiss | edition



BBQ 70° (programma grill)

Un programma speciale come la Svizzera! Grazie al programma intensivo BBQ 70° potrete rilassarvi comodamente anche dopo aver preparato la vostra grigliata. Esso rimuove infatti i residui di grasso e sporco ostinato dagli accessori usati per grigliare.

I cestelli per lavastoviglie. Sistema a cestelli VarioFlex Pro.

Grazie ai **punti touch rossi** potete individuare immediatamente gli elementi ribaltabili e le leve del sistema Rackmatic. Con **applicazioni in metallo** di alta qualità

Sistema a cestelli VarioFlex Pro con cassetto

Cassetti Vario Pro

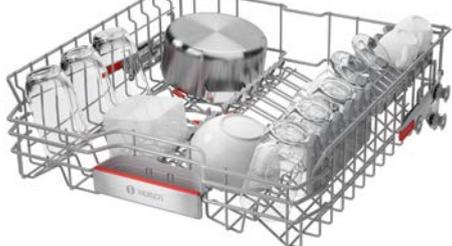


- ❶ Spazio per posate più grandi o stoviglie di piccole dimensioni.
- ❷ Tenuta sicura per le posate con manico largo grazie alle punte pieghevoli.



- ❸ Spazio aggiuntivo per posate più grandi o stoviglie di piccole dimensioni grazie alle aree di custodia abbassabili su entrambi i lati esterni.

Cestello superiore

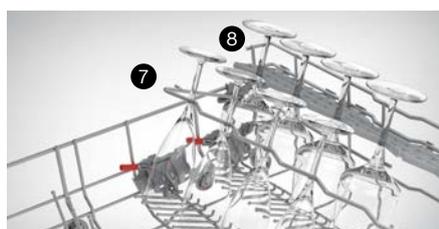


- ❹ I 2 vassoi pieghevoli offrono maggiore spazio per riporre gli utensili da cucina.
- ❺ Il cestello superiore si regola in altezza in modo flessibile grazie al triplo Rackmatic.

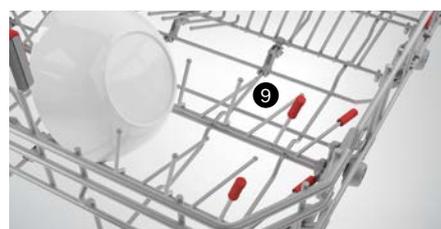


- ❻ Le 6 file di punte pieghevoli forniscono un ampio spazio per ciotole o pentole di piccole dimensioni.

Cestello inferiore



- ❽ Tenuta sicura per un massimo di 12 bicchieri per calici, grazie al supporto d'appoggio pieghevole e ai vassoi per tazze ❹.



- ❾ Per un posizionamento perfetto delle scodelle o dei piatti di pasta extra-fondi, ogni seconda punta può essere ripiegata in avanti. Per conservare pentole di grandi dimensioni o ciotole, è possibile ripiegare tutte le file di punte.

Sistema a cestelli VarioFlex Pro senza cassetto

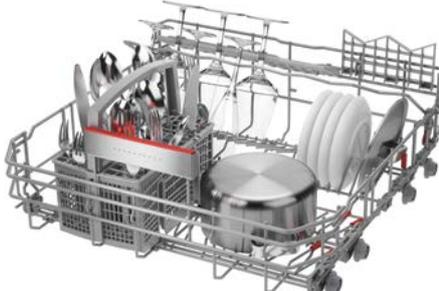
Cestello superiore

con portaposate



Cestello inferiore

con portaposate Vario (a posizionamento flessibile)



Sistema a cestelli VarioFlex.

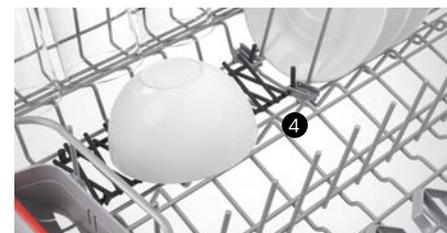
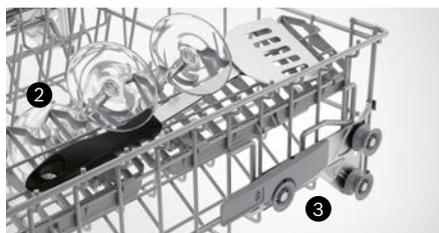
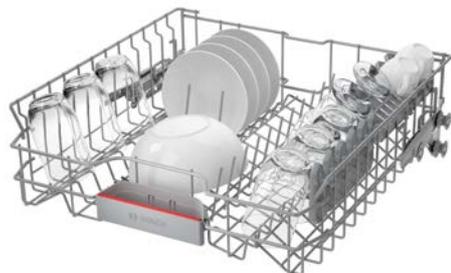
Sistema a cestelli VarioFlex con cassetto

Cassetto vario.



- ❶ La parte centrale del cassetto è estremamente profonda e pertanto fornisce spazio per posate più grandi o stoviglie di piccole dimensioni, come ad esempio tazze da caffè espresso.

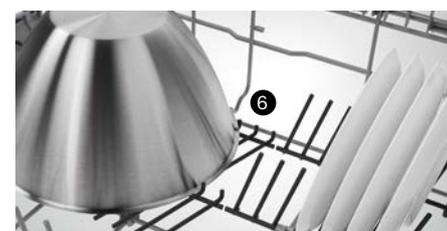
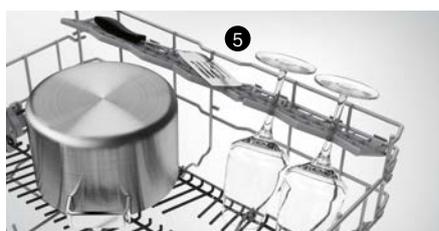
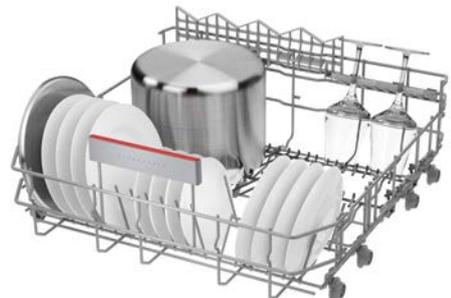
Cestello superiore



- ❷ I 2 vassoi pieghevoli offrono maggiore spazio per riporre gli utensili da cucina.
 ❸ Il cestello superiore si regola in altezza in modo flessibile grazie al triplo Rackmatic.

- ❹ Maggiore stabilità per ciotole o pentole di piccole dimensioni, grazie alle 2 file di punte pieghevoli in avanti.

Cestello inferiore

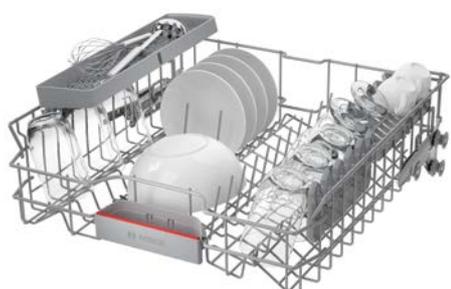


- ❺ I 2 vassoi per tazze pieghevoli offrono maggiore spazio e stabilità per i bicchieri per calici.

- ❻ Ciotole e piatti trovano lo spazio giusto nella parte posteriore del cestello, grazie alle due file separate di punte pieghevoli.

Sistema a cestelli VarioFlex senza cassetto

Cestello superiore con portaposate



Cestello inferiore con portaposate Vario (a posizionamento flessibile)

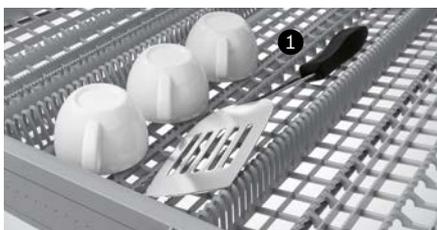
con portaposate Vario (a posizionamento flessibile)



Sistema a cestelli Vario.

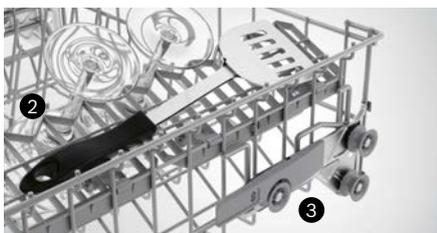
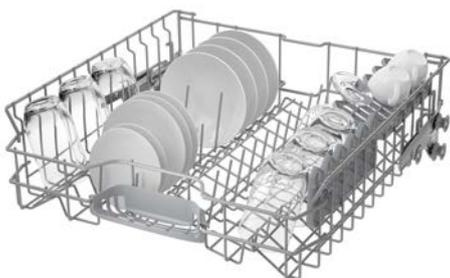
Sistema a cestelli VarioFlex con cassetto

Cassetto vario.



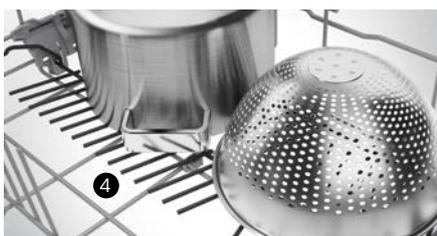
- ❶ La parte centrale del cassetto è estremamente profonda e pertanto fornisce spazio per posate più grandi o stoviglie di piccole dimensioni, come ad esempio tazze da caffè espresso.

Cestello superiore



- ❷ I 2 vassoi per tazze pieghevoli offrono maggiore spazio per riporre gli utensili da cucina.
 ❸ Il cestello superiore può essere flessibile (grazie al triplo Rackmatic) o è semplicemente regolabile in altezza.¹

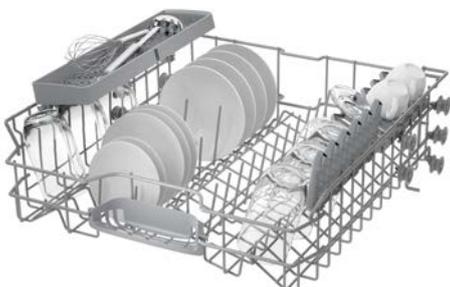
Cestello inferiore



- ❹ Grazie alle due file posteriori di punte pieghevoli, le pentole di grandi dimensioni o le ciotole trovano lo spazio ottimale.

Sistema a cestelli VarioFlex senza cassetto

Cestello superiore con portaposate



Cestello inferiore con portaposate (in posizione fissa)

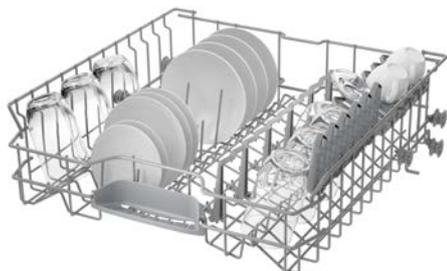


¹ A seconda del modello

Sistema a cestelli normale.

Sistema a cestelli normale

Cestello superiore



1 I 2 vassoi per tazze pieghevoli forniscono maggiore spazio per riporre gli utensili da cucina. Inoltre, viene garantita una maggiore stabilità per i bicchieri per calici.

Cestello inferiore

con portaposate (in posizione fissa)



Cestello per posate Vario (SMZ5100*)

Il cestello per posate Vario è incluso di serie nei modelli che hanno un sistema a cestelli VarioFlex senza cassetto Vario e può essere collocato nel cestello inferiore con grande flessibilità.



Cestello lavabicchieri per calici (SMZ5300*)

Con il particolare cestello lavabicchieri per calici si possono lavare in tutta sicurezza e con risultati brillanti i calici da vino e da spumante nelle lavastoviglie Bosch dotate del sistema a cestelli VarioFlex, VarioFlex Plus o VarioFlex Pro. Il cestello lavabicchieri per calici viene sistemato nel cestello inferiore e può contenere 4 calici. Il dispositivo di arresto con una semplice rotazione assicura un sostegno rapido e stabile, mentre il nuovo programma di lavaggio dei bicchieri a 40° garantisce risultati brillanti. Il nuovo cestello lavabicchieri per calici di Bosch.



* in vendita come accessorio opzionale

Lavastoviglie – panoramica dei modelli.

Integrabili 60 cm

					
Altezza 81,5–87,5 cm	SMI88US36E	SMI68PS01H	SMI46IS00H	SMI46JB00H	SMI46IW00H
Altezza 86,5–92,5 cm			SBI46IS00H		
Home Connect	•				
Efficienza energetica	A+++10%	A+++	A++	A++	A++
Coperti standard	13	13	13	13	13
Consumo d'acqua in l	7.5	9.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Asciugatura Zeolith®	•				
Livello sonoro in dB	42	44	44	44	44
Sistema di cestelli	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex	VarioFlex
CassettoVario	Pro				
Comando	Display TFT a colori ad alta definizione	TouchSelect	Tasti	Tasti	Tasti
Programmi e opzioni	8 / 6	8 / 5	6 / 4	6 / 4	6 / 4
EmotionLight	•				
TimeLight					
InfoLight					
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
Cerniera Vario					
OpenAssist					
swiss edition		•	•	•	•
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'210.–	CHF 1'600.–	CHF 1'460.–	CHF 1'370.–	CHF 1'370.–

Scomparsa totale 60 cm

					
Altezza 81,5–87,5 cm	SMA88TD16E	SMV88UX36E	SMV68TX00H	SMV68MD02E	SME46NX23E
Altezza 86,5–92,5 cm	SBA88TD16E	SBV88UX36E	SBV68TX00H	SBV68MD02E	SBE46NX23E
Home Connect	•	•			
Efficienza energetica	A+++	A+++	A+++	A++	A++
Coperti standard	13	13	14	14	14
Consumo d'acqua in l	9.5	7.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Asciugatura Zeolith®	•	•	•		
Livello sonoro in dB	41	42	42	42	44
Sistema di cestelli	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex
CassettoVario	Pro	Pro	Pro	•	•
Comando	Display TFT a colori ad alta definizione	Display TFT a colori ad alta definizione	TouchSelect	TouchSelect	Tasti
Programmi e opzioni	8 / 6	8 / 6	8 / 5	8 / 5	6 / 4
EmotionLight	•	•	•		
TimeLight	•	•	•	•	
InfoLight					•
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
Cerniera Vario					•
OpenAssist	•				
swiss edition			•		
Prezzo consigliato IVA incl.	CHF 2'470.–	CHF 2'210.–	CHF 1'790.–	CHF 1'730.–	CHF 1'520.–

Integrabili 45 cm	
	
SPI46IS01E	SPI46MW01E
A+	A+
9	10
8.5	9.5
44	44
VarioFlex	VarioFlex
Tasti	Tasti
6 / 4	6 / 4
•	•
CHF 1'370.-	CHF 1'340.-

Incasso compatte 60 cm	
	
SMU46JS03E	SMD50E82CH
A++	A+
13	13
9.5	12
44	48
VarioFlex	Vario
Tasti	Tasti
6 / 3	5 / 2
•	
CHF 1'390.-	CHF 1'310.-

Scomparsa totale 60 cm

SMV46JX00H SBV46JX00H
A++
13
9.5
44
VarioFlex
Tasti
6 / 4
•
•
•
CHF 1'460.-

Scomparsa totale 45 cm	
	
SPV66TX00E	SPV24CX00E
A++	A+
10	9
9.5	8.5
44	48
VarioFlex Pro	Vario
Tasti	TouchSelect
6 / 4	4
•	
CHF 1'520.-	CHF 1'160.-

Lavastoviglie compatta 45 cm

SKE52M65EU
A+
6
8
47
Tasti
5 / 2
CHF 1'300.-

Finalmente una lavatrice
che fa tutto da sola, in modo
totalmente automatico.





i-DOS con il programma automatico rileva il carico, il tipo di tessuto e riconosce il grado di sporco del bucato.



Sulla base dei dati raccolti e della durezza dell'acqua già preimpostata, i-DOS seleziona automaticamente il programma di lavaggio ottimale.



Infine, i-DOS dosa l'esatta quantità di detersivo e ammorbidente: preciso al millilitro.

Lavare con i-DOS: non potrebbe essere più facile

i-DOS è il modo più semplice per avere un bucato impeccabile:

i-DOS rileva il carico e il grado di sporco, quindi dosi l'esatta quantità di detersivo e di acqua. Utilizzabile per programmi di lavaggio standard, come ad esempio quello per il cotone.

i-DOS, se abbinato a un programma automatico, rileva il carico, il tipo di tessuto e il grado di sporco. Sulla base dei dati trasmessi, i-DOS dosa la giusta quantità di detersivo e acqua e seleziona automaticamente il programma di lavaggio adatto.

Rispetto al dosaggio manuale, è possibile risparmiare fino al 38% di detersivo utilizzando il sistema di dosaggio intelligente i-DOS.¹ Grazie alla massima precisione nel dosare il detersivo, i-DOS evita la formazione di schiuma in eccesso e quindi consente di risparmiare acqua in fase di risciacquo. Così i-DOS protegge automaticamente non solo il vostro bucato, ma anche l'ambiente.

¹ Risparmio medio di detersivo liquido sulla base di un confronto tra tecnologia di dosaggio di precisione e dosaggio manuale. International Journal of Consumer Studies 38 (2014), 265 ss.

Sistema 4D Wash. Risultati di lavaggio eccezionali, anche a pieno carico.



Lavaggio efficace del bucato, anche a pieno carico

L'innovativo sistema 4D Wash garantisce risultati perfetti anche con un carico massimo di 9 kg per ciclo.

Con il suo efficientissimo sistema 4D Wash, Bosch offre ai propri clienti una dimensione del pulito completamente nuova: la quarta dimensione. L'acqua e il detersivo penetrano nel bucato in modo ancora più capillare, i tessuti risultano molto più puliti e le macchie scompaiono del tutto.

Una pompa di circolazione supplementare e un ugello aggiuntivo, grazie a cui acqua e detersivo sono convogliati al centro del cestello che ruota ad una maggiore velocità, garantiscono un lavaggio efficace del bucato. Acqua e detersivo vengono distribuiti uniformemente seguendo i canali che si formano man mano all'interno del cestello. Così la forza detergente del detersivo viene sfruttata al massimo e il bucato risulta ancora più pulito in meno tempo.



Il sistema di lavaggio 4D in breve:

- ▶ Risultati di lavaggio eccezionali, anche a pieno carico
- ▶ Utilizzo ottimale di acqua e detersivo
- ▶ Penetrazione più rapida nei tessuti
- ▶ In tutte le lavatrici HomeProfessional e Serie | 8



ActiveOxygen. Rinfrescare i capi senz'acqua.



**Active
Oxygen**

ActiveOxygen Refresh: rinfrescare i capi senz'acqua

I vestiti che non sono sporchi, ma che hanno perso la fragranza del pulito, riacquistano la loro piena freschezza in 45 minuti grazie all'opzione ActiveOxygen Refresh. Il programma è adatto anche ai tessuti più delicati che non possono essere lavati. Così l'opzione ActiveOxygen Refresh vi fa risparmiare tempo ed energia, rispettando allo stesso tempo i tessuti.

Grazie a questa opzione che utilizza l'ossigeno attivo, il processo di lavaggio viene ottimizzato in modo tale da preservare i colori dei materiali delicati ed evitare che il vostro bucato si restringa. Così potete dare una rinfrescata anche al vostro cappotto di cashmere.



ActiveOxygen in breve:

- ▶ Lavaggio particolarmente delicato dei tessuti, quindi molto indicato per tessuti poco resistenti
- ▶ Rinfresca senza lavaggio con ActiveOxygen Refresh



Il modo più intelligente per ottenere un bucato perfetto.

Grazie a SmartDry di Home Connect, scegliere il programma di asciugatura più adatto al vostro bucato non è mai stato così facile.

Con le asciugatrici a pompa di calore Bosch dotate di SmartDry di Home Connect, il programma di asciugatura viene selezionato automaticamente in base alle informazioni dell'ultimo ciclo di lavaggio. La tecnologia all'avanguardia permette alla lavatrice e all'asciugatrice di comunicare attraverso una rete wireless senza bisogno di un dispositivo esterno o di un'app. La scelta del programma di asciugatura dipende dal carico, dal tipo di tessuto e dal livello di umidità residua; inoltre l'asciugatrice regola persino la durata prevista. Una delicata asciugatura di precisione in modo del tutto automatico: il modo più intelligente per ottenere risultati perfetti.



CONNECTED BY

Home Connect





La prima asciugatrice priva di filtro allo sportello grazie alla rimozione automatica della lanugine.



AutoClean

L'asciugatura ha raggiunto nuove frontiere con Bosch. Le nostre asciugatrici di precisione **AutoClean** con tecnologia di rimozione automatica della lanugine rimuovono automaticamente la lanugine dopo ogni ciclo: così non dovete farlo voi. Potete dire addio alla pulizia del filtro per lanugine dopo ogni carico.



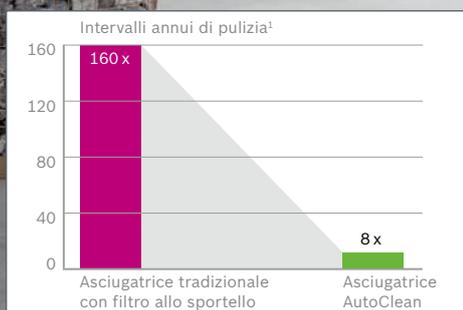
Asciugare il bucato non è mai stato così semplice

Quando si tratta di asciugare il bucato, Bosch apre nuovi orizzonti grazie all'ultima novità: AutoClean è il sistema più comodo per eliminare la lanugine che rimane nell'asciugatrice. Le asciugatrici AutoClean non hanno più un filtro per porta convenzionale che deve essere pulito dopo ogni ciclo di asciugatura. Grazie a un ingegnoso sistema, la lanugine viene indirizzata verso un serbatoio separato. Tale serbatoio deve essere svuotato soltanto ogni 20 cicli di asciugatura, ovvero circa otto volte l'anno se si considera un utilizzo medio. I sensori intelligenti indicano quando è il momento di svuotarlo.



SelfCleaning Condenser

Con il SelfCleaning Condenser brevettato abbiamo creato un nuovo elisir di lunga vita per le asciugatrici. Grazie a questa tecnologia eccezionale, il condensatore viene pulito fino a 4 volte in modo completamente automatico durante il processo di asciugatura e si mantiene efficiente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio. Il sistema autopulente permanente non solo vi risparmia la noiosa operazione di rimozione dei pelucchi dal condensatore, ma impedisce persino che la resa sia ridotta a causa degli intasamenti, che i tempi di asciugatura si allungano e che si consumi più energia.



AutoClean in breve:

- ▶ Non è più necessario pulire il filtro allo sportello grazie alla tecnologia AutoClean
- ▶ Rimozione dei depositi di lanugine solo ogni 20 cicli di asciugatura
- ▶ Massima facilità di utilizzo senza bisogno di faticose operazioni di pulizia
- ▶ Fabbisogno energetico costante per tutta la vita utile dell'apparecchio



¹ In caso di 160 cicli/anno con un programma per cotone standard in conformità con il Regolamento UE 392/2012. I dati possono variare in base all'effettivo utilizzo.

Sono le piccole cose che rendono perfetto ogni piatto.

I piccoli elettrodomestici da cucina Bosch offrono la migliore qualità, una tecnologia innovativa e 65 anni di esperienza.

VitaMaxx

Frullatore e accessorio sottovuoto in 1
37000 giri/min
Programmi automatici

MaxoMixx e ErgoMixx

Motore da 1000 watt
Accessorio per sottovuoto
Impugnatura ergonomica



**Migliore
impastatrice**
Stiftung Warentest
in Germania



OptiMUM

Sensore per la consistenza degli impasti
Movimento planetario
Bilancia e timer integrati

L'aiutante domestico perfetto per te.

Delicato sul parquet, rimuove completamente i peli di animali, maneggevole e a basso consumo di energia. L'aspirapolvere Bosch!



UNLIMITED

Batteria Bosch sostituibile
Tempo di funzionamento illimitato
Vari accessori

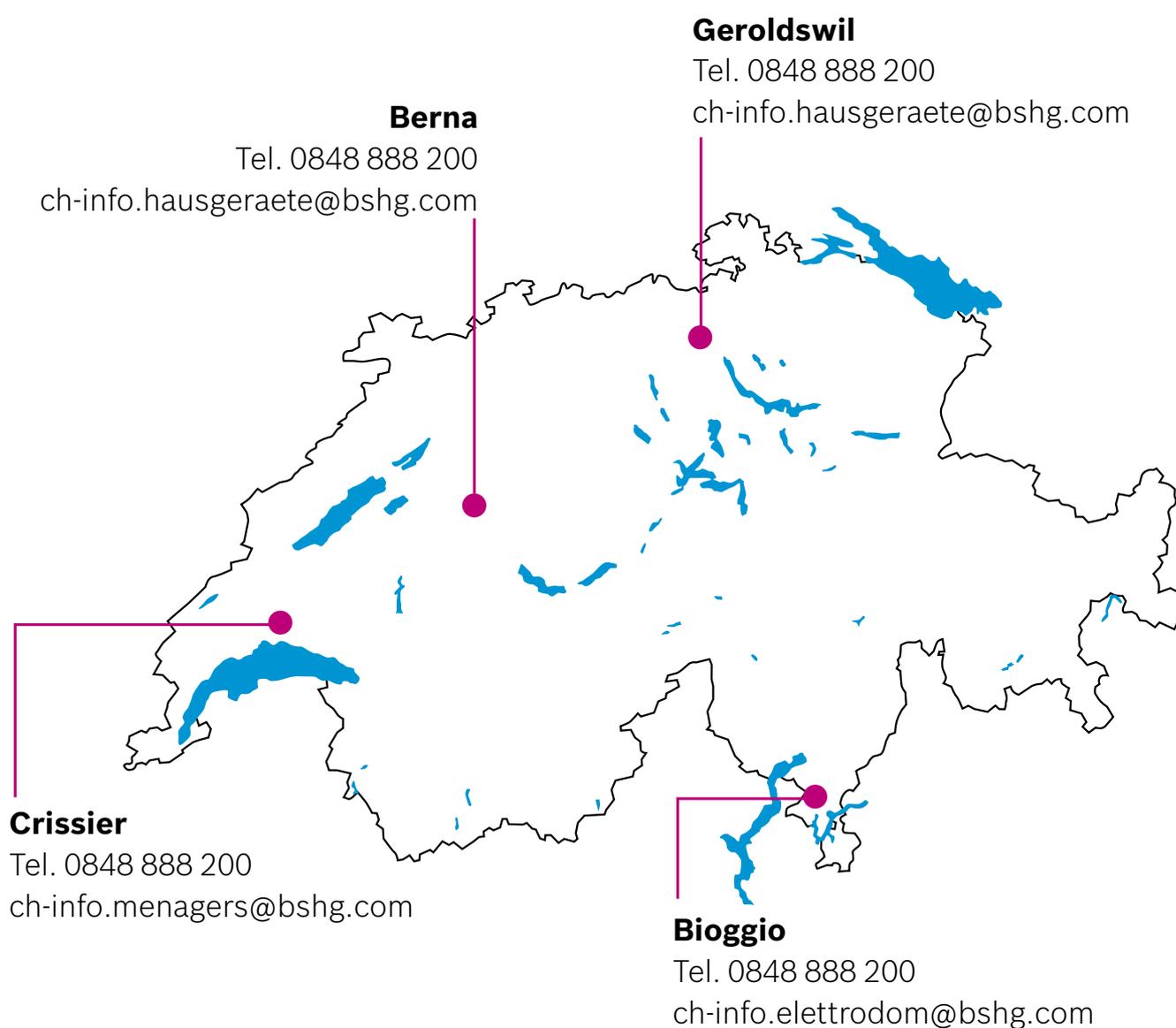


ROXXTER

Forte potenza di aspirazione
Sensore a infrarossi
Specialista degli angoli
Spazzola innovativa

Visitate i nostri showroom.

Nelle nostre esposizioni di Bioggio, Geroldswil, Berna e Crissier potete informarvi sugli ultimi modelli di elettrodomestici Bosch. Visitate le nostre esposizioni durante gli orari di visita indicati. Per una consulenza personale vi preghiamo invece di telefonare per fissare un appuntamento.



Volete saperne di più?
Andate dal vostro rivenditore. Telefonateci.
Venite nei nostri showroom. O visitate il
nostro sito web.

I migliori consigli ve li danno i nostri rivenditori

Scoprite in prima persona i vantaggi degli elettrodomestici innovativi e a basso consumo energetico di Bosch prima dell'acquisto – naturalmente dal vostro rivenditore. Chiedete una consulenza competente e personalizzata. Il vostro rivenditore specializzato vi aspetta. Potrete trovare il rivenditore più vicino con la funzione di ricerca su www.bosch-home.ch

Una cosa è certa

Potete contare sulla nostra assistenza. Il cordiale team di Bosch vi fornisce un'assistenza competente e affidabile.

Tel. 0848 888 200

E-mail servizio riparazioni:

ch-service@bshg.com

E-mail pezzi di ricambio e accessori:

ch-spareparts@bshg.com

Sempre aggiornati online

Consultate comodamente online interessanti informazioni dettagliate sui nostri prodotti e sull'azienda storica Bosch, ma anche accessori e prodotti di manutenzione: sul nostro sito web quasi tutti i giorni c'è qualcosa di nuovo da scoprire. www.bosch-home.ch

Benvenuti da MyBosch

Iscrivendovi a MyBosch potete usufruire di svariati consigli utili, per esempio su come avviare per la prima volta il vostro apparecchio, e avrete accesso a diversi servizi speciali durante l'intero ciclo di vita del vostro elettrodomestico. Con la registrazione, inoltre, riceverete sempre il giusto accessorio e importanti informazioni su i vostri elettrodomestici Bosch. Registratevi subito su www.bosch-home.ch

Quanto siete soddisfatti di noi?

Aiutateci a migliorare ulteriormente i nostri prodotti: scrivete subito una recensione sul vostro elettrodomestico Bosch sul sito www.bosch-home.ch ed esprimete il vostro grado di soddisfazione. La vostra opinione aiuterà anche altri consumatori a trovare l'elettrodomestico giusto. Come ringraziamento vi attendono ogni mese fantastici premi.



BOSCH

Tecnologia per la vita

BSH Hausgeräte AG

Fahrweidstrasse 80
CH-8954 Geroldswil

Tel. 0848 888 200

BSH Electroménager SA

Chemin de Mongevon 4
CH-1023 Crissier

BSH Elettrodomestici SA

Via Campagna 30
CH-6934 Bioggio

www.bosch-home.ch

Q8A0010872 – 12/19 – I prezzi indicati s'intendono in franchi svizzeri IVA inclusa / IVA esclusa. In tutti i prezzi non è inclusa la tassa di riciclaggio anticipata (TRA) obbligatoria. I prezzi stampati sono prezzi indicativi non vincolanti; i nostri distributori sono liberi di definire i prezzi. Salvo variazioni di modello, colore e prezzo (dati aggiornati a dicembre 2019). © Copyright by BSH Hausgeräte AG, Geroldswil.