Presse-Information

Januar 2020

Mit einem Klick zu langanhaltender Frische: Lebensmittel zubereiten, konservieren und lagern

Das neue ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem verwandelt jeden Bosch ErgoMixx Stabmixer mit nur einem Klick in ein leistungsstarkes Vakuumiersystem. In Verbindung mit den passenden Vakuum-Frischhaltedosen und wiederverwendbaren Frischhaltebeuteln bleiben Lebensmittel länger frisch und können einfach gelagert werden. Das flexible Aufbewahrungssystem hilft, die Verschwendung von frischen Lebensmitteln zu reduzieren.

Immer mehr Menschen legen Wert auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Doch im hektischen Alltag kann es schon einmal passieren, dass eingekaufte Lebensmittel nicht schnell genug verzehrt werden können, bevor sie ihre Reife überschritten haben. So werden alleine in Europa jährlich 88 Millionen Tonnen nicht verzehrte Nahrungsmittel entsorgt. Mehr als 50% davon stammen aus privaten Haushalten und betreffen vor allem Obst und Gemüse.[1] Mit dem neuen Bosch ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem ist es nun ganz einfach, Lebensmittel länger frisch zu halten, Aromen zu konservieren und gleichzeitig einen persönlichen Beitrag zu weniger Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Dank starkem 1000W Motor und dem QuattroBlade Messer des ErgoMixx Stabmixers kann beispielweise Obst und Gemüse zu leckeren Smoothies oder Suppen püriert werden. Anschliessend verwandelt die handliche und mit 500mbar leistungsstarke Vakuumpumpe mit einem Klick den Bosch ErgoMixx Stabmixer in ein sofort einsetzbares Vakuumiergerät. Damit wird Luft aus den speziell entwickelten Vakuum-Frischhaltedosen und -beuteln entfernt und eine luftdichte Versiegelung erzeugt. Der Vakuum-Indikator zeigt dabei an, wenn die Dose luftdicht verschlossen ist. Egal ob Fisch, Käse, Obst oder Kräuter, das Bosch ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem schliesst den Geschmack ein und hält Lebensmittel länger frisch als herkömmliche Methoden. So luftdicht wie möglich versiegelt, wird verhindert, dass Sauerstoff und Feuchtigkeit an die Lebensmittel geraten und sie sind so auch vor Dehydrierung und Gefrierbrand geschützt.

[1] ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en; www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/ZgfdT/ZGFDT_Infobrosch_Deutsch_042018_Ansicht_NEU.pdf

Praktisch, wiederverwendbar und vielseitig – das Bosch Vakuum-Frischhaltezubehör

Die stapelbaren Vakuumbehälter können praktisch im Kühlschrank, Gefrierschrank oder Vorratsschrank verstaut oder dichtsicher mitgenommen werden. Ebenso wie die Vakuumbeutel sind sie frei von BPA und spülmaschinentauglich. Zum einfachen Öffnen und Schliessen sind sie ferner mit einem praktischen Doppelreissverschluss ausgestattet und in zwei verschiedenen Grössen, mit 1,2l und 3,8l Fassungsvermögen, erhältlich. Zudem sind die reissfesten und strapazierfähigen Vakuumbeutel mehrfach wiederverwendbar. Darüber hinaus können Frischhaltedosen und -beutel auch in Verbindung mit dem Bosch VitaMaxx Vakuum-Mixer genutzt werden und sind so vielseitig einsetzbar.

Über Bosch

Der Name Bosch steht weltweit für herausragende Qualität und Verlässlichkeit. Seit nunmehr 85 Jahren lösen auch die Hausgeräte diesen Anspruch ein: Bosch ist Europas führender Hausgerätehersteller. Seine Produkte orientieren sich ausschliesslich an den realen Bedürfnissen moderner Haushalte. Dank fortschrittlicher Technologien und überraschend einfacher Lösungen erzielen sie mühelos perfekte Ergebnisse und entlasten im Alltag. Zugleich sorgen hochwertige, präzise verarbeitete Materialien und ein zeitloses, international ausgezeichnetes Design für wahrnehmbare Qualität und Nachhaltigkeit. Eine anerkannt hohe Servicequalität bestätigt das Vertrauen der Verbraucher in die Marke und untermauert den Bosch Leitgedanken „Technik fürs Leben". Mehr Informationen unter www.bosch-home.ch.

Bildmaterial:

Medienstelle BSH Hausgeräte AG (Schweiz)
Oppenheim & Partner
Tina Seiler
Stockerstrasse 32
8002 Zürich

*Google is a trademark of Google LLC.