Technik fürs Leben

BOSCH

Der Cookit.

Ein Gerät. Alle Freiheiten.

Kochen #LikeA**Bosch**





Ein Gerät.

Schnippeln, rühren, heiß anbraten – während dein Cookit für dich in der Küche steht, erntest du die Lorbeeren für dein neues Selbstgemacht. Ab sofort lautet dein Motto: Er die Arbeit, du das Vergnügen.

Tools, Funktionen und Kocharten **Seite 4**

Rezeptwelt **Seite 8**

Smarte Vernetzung **Seite 11**

Alle Freiheiten.

Ob frei nach Gusto, Omas Lieblingsrezept oder eines der mittlerweile über 3.000 Rezepte[1] auf unseren Plattformen – der Cookit von Bosch macht wirklich alles möglich.

Echtes Anbraten **Seite 12**

3 Liter XL-Topf **Seite 13**

Simply Cookit Community **Seite 18**

1) Davon mind. 1.700 Guided Cooking Rezepte. Stand 03/2023

Hat viel dabei. Und du mehr drauf.

7 PROFI-TOOLS INKLUSIVE

Mit 7 Tools zum ultimativen Kocherlebnis.

Geht nicht, gibt’s nicht – mit dem Cookit hast du immer das richtige Equipment zur Hand. Das große Gesamtpaket enthält nicht nur grenzenlosen Kochspaß, sondern 7 spülmaschinengeeignete Profi-Tools, die den Cookit zu einem wahren Alleskönner machen.



1. **Universalmesser** aus rostfreiem Edelstahl mit Spezialschliff: Perfekt zum Kneten von Kuchen- und Brotteig, Hacken von Zwiebeln und Pürieren von Suppen

2. **3D-Rührer:** Sorgt für gleichmäßiges Anbraten und Rühren über die gesamte Zubereitungszeit hinweg

3. **Zwillings-Rührbesen:** Schlägt Kaltes und Warmes perfekt schaumig

4. **Zerkleinerungsaufsatz** mit **Wendeschneidscheibe**
5. und **Wenderaspelscheibe** aus rostfreiem Edelstahl: Raspelt und schneidet direkt im Topf – auch während des Kochvorgangs

6. **Dampfgaraufsatz** mit Zwischenboden und
7. **Dampfgareinsatz:** Gemüse, Fisch, Fleisch und Desserts auf drei Ebenen dampfgaren

Hier die Vollausstattung für deine Küche kennen lernen.

Macht hungrig auf Neues. Und du immer alles richtig.

Dank 27 Funktionen.
Die vielseitigen Funktionen des Cookit erlauben dir stressfreies Zubereiten von cremigen Suppen, aromatischem Steak, lockerem Brot oder süßen Desserts auf Knopfdruck. Erreiche ganz einfach das neue Level von Selbstgemacht.



- Scheiben schneiden
- Zerkleinern/Hacken
- Raspeln
- Verrühren
- Kaltes/Warmes schlagen
- Teig kneten
- Pürieren
- Vermischen/Vermengen
- Teige gehen lassen
- Fermentieren
- Schmelzen
- Karamellisieren
- Slow Cooking
- Kochen
- Aufkochen lassen
- Pochieren
- Simmern
- Quellen lassen
- Sous-Vide garen
- Dampfgaren/Dämpfen
- Köcheln lassen
- Schmoren
- Anbraten
- Rösten
- Wiegen
- Warmhalten/Aufwärmen

Macht alles lecker. Und dich ganz locker.

3 Kocharten für mehr Freiheiten.

Kochen bedeutet für dich Leidenschaft, doch manchmal ist der Alltag zu voll, um lange in der Küche zu stehen. Der Cookit ist die perfekte Unterstützung – genau so, wie du sie heute brauchst. Ob geführt, ganz frei oder im Automatikprogramm, das entscheidest allein du.

Guided Cooking nach Schritt-für-Schritt-Anleitung
- Auswahl aus mittlerweile 1.700 Guided Cooking Rezepten[1]
- Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Voreingestellte Werkzeugauswahl, Geschwindigkeiten, Kochtemperaturen und -zeiten

Automatikprogramme als Helfer für große Aufgaben
- 31 Automatikprogramme für die einfache Zubereitung von Beilagen, wie z.B. Reis oder Nudeln
- Hilfe bei speziellen Kochmethoden wie Sous-Vide-Garen, Teig kneten und Dampfgaren

Manuelles Kochen, genau nach deinem Geschmack
- Parameter flexibel einstellbar
- Anbraten bei bis zu 200 °C



1) Stand 03/2023



Dein Cookit. Dein eigenes Kochbuch.

Deine eigenen Kreationen auf Knopfdruck mit Mein Rezept.

Es gibt Rezepte, die sind einfach persönlich. Mit der Funktion Mein Rezept ganz eigene Kreationen abspeichern und als Schritt-für-Schritt Rezepte nachkochen.

Dein Lieblingsrezept, egal woher
Lass dich überall inspirieren und sammle deine Rezeptideen.

Rezeptkreation in der App
Speichere in der Home Connect App alle Zutaten, Rezeptschritte und Einstellungen ab.

Eigene Rezepte auf dem Cookit speichern und teilen
Übertrage per Klick dein eigenes Rezept auf deinen Cookit und koche es Schritt für Schritt nach.





Cookit smart.

Verbindet Handy mit Küche.
Und Genuss mit Entspannung.

Smart, smarter, Cookit. Neben Simply Cookit mit viel Inspiration für deine Rezeptplanung und jeder Menge Tipps und Tricks rund um den Cookit, ist die Home Connect App die ideale Ergänzung für die Bedienung deines Cookit.

Home Connect App

Über die App ist dein Cookit immer auf dem neuesten Stand mit automatischen Software Updates.

Mit der Funktion „Mein Rezept“ lassen sich deine Lieblingsrezepte in der App speichern und mit anderen Nutzern teilen. Umgekehrt erhältst du Zugriff auf eine Vielzahl persönlicher Rezepte anderer Nutzer.

Die App ermöglicht dir eine smarte Steuerung des Cookit, z. B. über deine Fitbit oder per Sprachsteuerung mit Amazon Alexa.

Cookit heiß.

Mit 200 °C richtig einheizen.
Ohne heiß zu laufen.

Der Cookit ist einfach heißer. Mit seiner Brattemperatur von bis zu 200 °C und der optimalen Temperaturführung verleiht er nicht nur Fleisch eine schöne Oberflächenbräunung und feine Röstaromen. Wähle dabei ganz einfach zwischen manuellem Kochen oder dem Anbraten im Automatikprogramm. Egal ob Popcorn, Gemüse oder Fleisch – mit dem Cookit erreichst du Perfektion auf Knopfdruck.





Cookit groß.

3 Liter für mehr Portionen.
Und mehr Sensationen.

Mit dem extragroßen 3 Liter XL-Topf hast du extraviel Platz für noch mehr Genuss. Ob du deine Familie pappsatt machen möchtest, deinen Freundeskreis mit einem Drei-Gänge-Menü begeistern willst oder einfach gerne clever vorkochst – der 3 Liter XL-Topf bietet dir alle Freiheiten, für bis zu 8 Personen groß aufzutischen.

3L
Größtes Volumen mit 3 Litern

Einfachstes Einfüllen

Smart Sensor Technologie

Alles spülmaschinengeeignet

Dein perfekteres Gesamtpaket.

Gönn dir den Cookit.

- **Bosch Qualität:** Hochwertiges Gerät, in Deutschland entwickelt
- **Mehr inklusive:** 7 Profi-Zubehöre im Preis enthalten
- **Smarter vernetzt:** Home Connect Anbindung
- **Mehr Inspiration:** Zugang zur Simply Cookit Community und Rezeptwelt
- **Maßgeschneiderte Beratung:** Persönliche Beratung durch fachkundige Experten



Immer das passende Rezept für dich.

Von Apfelstrudel bis Zwiebelsuppe, wähle dein Lieblingsrezept.

In der großen Cookit Rezeptwelt ist für jeden etwas dabei. Finde immer das richtige Rezept – in der Home Connect App, oder auf der Simply Cookit Website. Auch deine eigenen Rezepte sind im Handumdrehen aus deinem Kochbuch auf den Cookit übertragen. Koche dir die Welt, wie sie dir gefällt!

Home Connect App
Hier findest du regelmäßig die neuesten Guided Cooking Rezepte und profitierst immer von unseren Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Simply Cookit Rezeptplattform
Die Simply Cookit Website ist deine Plattform rund um den Cookit. Hier findest du immer das passende aus mittlerweile über 3.000 Rezepten[1], hilfreiche Tipps und Tricks zur Vor- und Zubereitung mit dem Cookit sowie leckere Rezeptsammlungen zu verschiedenen Themen und Rezeptbewertungen.

Mein Rezept
Speichere deine eigenen Rezepte als geführte Cookit Rezepte in der Home Connect App ab und lade sie anschließend auf deinen Cookit herunter oder teile sie mit anderen Cookit Nutzern.

Stöbere doch schon mal auf der Rezeptplattform Simply Cookit!







1) Davon mind. 1.700 Guided Cooking Rezepte. Stand 03/2023



Willkommen in der Welt des guten Geschmacks.

Du schaust gern über deinen eigenen Tellerrand, kennst immer die neuesten Trends und möchtest dich mit anderen Cookit Besitzern austauschen? Dann werde Teil der großen Simply Cookit Community!

Simply Cookit auf Social Media
Du suchst neue Impulse und leckere Rezepte und möchtest keine News zum Cookit verpassen? Dann besuche Simply Cookit auf Social Media!

In unserer Simply Cookit Facebook-Gruppe kannst du dich außerdem mit anderen Kochbegeisterten und Cookit Profis austauschen. Dein Weg zur Extraportion Cookit Content.

Auch das findest du in der Simply Cookit Facebook-Gruppe:

- aktuelle Produktnews
- Aktionen und Gewinnspiele
- Tipps rund um das Kochen mit dem Cookit und Wissenswertes zu Lebensmitteln
- Schau gleich mal vorbei und werde Teil unserer Gruppe Simply Cookit DE von Bosch

Cookit erleben
Nicht nur gucken, sondern anfassen: In unseren Live-Events kannst du den Cookit mit all seinen Funktionen hautnah erleben. Mehr dazu findest du auf unserer Website: **www.cookit.de**

Deine ganze Küche…

Beim Cookit stimmt nicht nur die Optik, sondern auch die inneren Werte – mit ihm holst du dir die geballte Ladung Koch-Innovation in deine Küche.

Maximale Leistung	1.750 W
Temperaturrange	37–200 °C
Home Connect App	•
Automatikprogramme	24
Integrierte Waage	bis 5 kg Maximalgewicht 1 g genaue Anzeige
Touch Display	•
Lieferumfang	Cookit, 7 Profi-Tools, Kochbuch, Spatel, 12 Sticker, Gebrauchs-anweisung
Abmessungen (bei geschlossenem Deckel)	31,1 × 34,1 × 45,7 cm
BPA-frei und spülmaschinengeeignet	•
EAN-Code	4242005144617
VIB-Nummer	MCC9555DWC

reddot winner 2020

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
Bosch Cookit
MCC9555DWC
SEHR GUT 94,2 %
Vergleichstest
3 Küchenmaschinen mit Kochfunktion
07/2022
2 × sehr gut, 1 × gut
www.etm-testmagazin.de

…in einem Gerät.

Selbstverständlich kannst du das Zubehörpaket deines Cookit individuell ergänzen. Das Zubehör kannst du ganz einfach in unserem Webshop erwerben.



Cookit XL-Topf
Zweiter Topf für noch mehr Freiheiten und Zeitersparnis.
MCCA1BO



Cookit Deckel
Kompletter Bosch Cookit Deckel, inklusive Messbecher. MCCA1LI



Feine Reibscheibe
Reibscheibe für besonders feine Ergebnisse. MUZ9FG1



Asia-Gemüse-Scheibe
Raspelt und schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen. MUZ9AG1



SuperCut Scheibe
Für exakten Schnitt bei weichen und faserigen Lebensmitteln.
MUZ9SC1



Crushmesser
Für die Zerkleinerung von gefrorenen oder harten Zutaten.
MCCA1CK



Cookit Zuberhörtasche
Praktische Aufbewahrung für Zubehöre. MCCA1TB



Cookit Umfüllhilfe
Für einfaches Topf-Handling.
MCCA1PA



Bereit den Cookit kennenzulernen?

Wir bieten dir die Beratung, die am besten zu dir passt – egal ob bei einem netten Gespräch per Telefon, einer ausgedehnten Beratung bei einem unserer Cookit Experts oder einem Fachpartner direkt in deiner Nähe.

Cookit kennenlernen
Mit individueller Beratung bringt dir unser Cookit Expert aus deiner Region das gesamte Produkterlebnis auch gern direkt nach Hause und berät dich in deinen eigenen vier Wänden. Vereinbare gleich einen Termin für ein Kochevent bei dir zuhause. Entdecke den Cookit und lass dich von seinen Vorteilen persönlich überzeugen.

Kompetent beraten lassen
Für alle Fragen rund um den Cookit kontaktiere unser kompetentes Team der Bosch Produktberatung telefonisch oder im Chat direkt über den Button auf unserer Website unter www.cookit.de. Hier findest du auch alle Cookit Experts und Fachpartner in deiner Nähe.

Unsere Produktberatung erreichst du Mo. bis Fr. 08:30 – 17:30 Uhr

+49 40 51 40 24 80

Bye bye, Stress!

Du bist Feuer und Flamme und hättest gerne eine Kostprobe? Mit unserer flexiblen Ratenzahlung genießt du die maximale Freiheit.

Braten auf Raten
- Mit der flexiblen Ratenzahlung
- Ohne zusätzliche Finanzierungskosten
- Kostenfreier Versand innerhalb von Deutschland

Weitere Details zur Ratenzahlung findest du in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder unter www.cookit.de



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Postfach 83 01 01
D-81701 München
Deutschland
www.bosch-home.de

Bestellnr. BMUDE00409 05/2023, vorbehaltlich Verfügbarkeit und technischer Änderungen. Gedruckt in Deutschland. Farbabweichungen können aus drucktechnischen Gründen auftreten. Papier aus 100 % chlorfrei gebleichtem Zellstoff, umweltverträglich produziert. © Copyright by Robert Bosch Hausgeräte GmbH, München. Ein Nachdruck dieses Dokuments, auch auszugsweise, ist nur mit Genehmigung des Herausgebers zulässig.

Du hast Fragen zum Cookit oder möchtest dich beraten lassen? Ruf uns gern an!

Wir sind für **dich** da!

Montag bis Freitag 08:30 – 17:30 Uhr

Telefon: +49 40 51 40 24 80
E-Mail: kleingeraete-produktberatung@bosch-home.com

Keine Infos verpassen
mit unserem Cookit Newsletter!