

Tecnologia per la vita



BOSCH

Semplicemente, una cucina più sana.

I nuovi forni Serie 8 di Bosch.





Display tattile TFT con anello di controllo digitale.

Cucinare è ancora più facile con l'innovativo pannello di controllo. Tutte le impostazioni del forno possono essere regolate facilmente con una leggera rotazione dell'anello di controllo digitale. Il display tattile TFT ad alta risoluzione assicura una grande facilità d'uso: Illustrazioni chiare e semplici e testi esplicativi spiegano tutti i programmi passo dopo passo. In questo modo è possibile avere sempre tutte le funzioni del forno sott'occhio e perfettamente sotto controllo. L'intuitivo display tattile TFT è disponibile in 3 diverse dimensioni: display tattile TFT Pro, display tattile TFT Plus e display tattile TFT.



Display tattile TFT Pro

Funzionamento tramite grande anello di controllo digitale e display da 6,8 pollici a tutta superficie e ad alta risoluzione

Semplicemente, una cucina sana.

Con i nuovi forni della Serie 8, ora è ancora più facile ottenere risultati perfetti e cucinare in modo sano e leggero. Con la nuova funzione Vapore Plus cuocere al vapore è ancora più rapido e sano. La nuova modalità di riscaldamento Air Fry consente di friggere in modo sano e con pochi grassi. Grandi innovazioni per uno stile di vita sano e per divertirsi di più in cucina.



Display tattile TFT Plus

Funzionamento tramite grande anello di controllo digitale



Display tattile TFT

Funzionamento tramite anello di controllo digitale

Estetica impeccabile.

I modelli della nuova Serie 8 sono espressione dell'evoluzione coerente dell'iconico design Bosch. Il nuovo anello di controllo digitale, che è perfettamente integrato nel pannello di vetro, mette insieme il mondo digitale e quello analogico per creare una modalità operativa davvero speciale. Le superfici in vetro sono proposte in una tonalità nero scuro, mentre la sottile maniglia in acciaio inossidabile si inserisce elegantemente nell'armonioso quadro d'insieme.



Forno alto 60 cm combinato con forno compatto alto 45 cm e cassetto scaldavivande alto 14 cm



Forno alto 60 cm combinato con macchina da caffè completamente automatica da incasso, forno compatto alto 45 cm e cassetto scaldavivande alto 14 cm



Forno alto 60 cm combinato con
forno compatto da incasso alto 45 cm



Forno alto 60 cm combinato con
microonde alto 38 cm

La strada maestra per preparare piatti gustosi e salutari.

Funzione vapore Plus

Le verdure cotte al vapore rimangono molto croccanti e anche il pollame e il pesce sono delicati e teneri al palato. Inoltre, il cibo cotto a vapore non solo conserva il suo aroma pieno e naturale, ma preserva anche più vitamine e sostanze nutritive. Con la nuova funzione vapore Plus i piatti vengono preparati a una temperatura che può raggiungere i 120°C. Questo riduce i tempi di preparazione dei piatti e permette di preservare fino al 54% in più di sostanze nutritive.*

*Funzione vapore Plus - Cottura a vapore fino a 120°C rispetto alla cottura in acqua bollente convenzionale, Università di Hohenheim - Risultati dei test del 5/2022 e del 10/2022.







L'ingrediente speciale per una cottura perfetta: il vapore.

Cosa c'è di meglio dell'odore del pane appena sfornato, con una crosta croccante e una mollica soffice? O di un perfetto arrosto della domenica, succoso dentro e croccante fuori? Presto detto, presto fatto, con le funzioni vapore dei nostri forni.



Added Steam.

Added Steam con 3 livelli di intensità assicura che la quantità esatta di vapore venga dosata con estrema precisione al momento giusto all'interno e all'esterno, donando una consistenza ottimale agli alimenti e risultando quindi assolutamente perfetto per la cottura a vapore. Aggiungendo vapore alla modalità di riscaldamento classica, gli arrosti risultano succosi all'interno e piacevolmente croccanti all'esterno. Added Steam può essere combinata con aria calda 4D, riscaldamento superiore/inferiore, grill ventilato e modalità scaldavivande. Basta riempire il serbatoio dell'acqua: il forno farà il resto.

Perfect Steam.

I nostri forni con sensore Perfect Steam integrato rendono la cottura al forno e arrosto ancora più pratiche. Non appena si seleziona Perfect Steam, il sensore si attiva e garantisce automaticamente l'erogazione della quantità ottimale di vapore. Indipendentemente dal cibo da cuocere, il sensore Perfect Steam garantisce il grado di umidità ideale all'interno del forno. Il pollo arrosto rimarrà così croccante all'esterno e tenero e succoso all'interno.



Funzione Steam Boost: vapore à la carte.

Il pane fatto in casa è il più buono. Un rapido e intenso getto di vapore dà esattamente quel tocco in più alla panificazione. La funzione Steam Boost può quindi essere utilizzata proprio a tale scopo. Una volta che il vapore è pronto per essere utilizzato, è possibile rilasciare getti di vapore in forno in base alle proprie necessità. Così il pane resta croccante all'esterno e soffice e saporito all'interno.



Friggere in modo più sano. Con meno grassi.

Quando si frigge con l'aria calda, è possibile preparare piatti deliziosi e croccanti con meno grassi e calorie rispetto alla frittura tradizionale. La modalità di riscaldamento Air Fry è dunque perfetta per cucinare a casa in modo sano. Inoltre, la cucina rimane pulita e si evita lo sgradevole odore di fritto.



Air Fry.

Che ne dite di patatine fritte fatte in casa? Oppure chips di verdure? Basta mettere gli ingredienti sulla vassoio Air Fry&Grill*, aggiungere un filo d'olio e selezionare la modalità di riscaldamento „Air Fry“. Dopo pochissimo tempo puoi metterti comodo davanti alla televisione con il tuo spuntino. Ancora una cosa: Il vassoio Air Fry&Grill* può essere utilizzata anche per preparare pietanze alla griglia.

*Disponibile come accessorio opzionale





Cuocere al forno e arrosto come dei veri professionisti. In nome di gusti genuini, con semplicità.

Grazie alla tecnologia dei sensori Bosch, è sempre possibile ottenere risultati perfetti. Il momento giusto per ottenere un piatto perfettamente riuscito dipende da molti fattori e finora non ha mai potuto essere previsto con precisione. Con i nuovi forni della Serie 8 di Bosch, l'intelligenza artificiale viene utilizzata anche per determinare il punto di cottura ideale per la torta o l'arrosto. Maggiore è l'intensità e la frequenza di utilizzo del forno, migliore è il calcolo.



CONNECTED BY

Home Connect



Termometro per arrosti PerfectRoast Plus.

Cucinare un arrosto come si deve richiede molta esperienza, oppure ci si affida a PerfectRoast Plus. Il termometro per arrosti misura la temperatura del cibo in tre diversi punti. Ciò che conta è la temperatura più bassa misurata: quando la temperatura interna selezionata viene raggiunta, la carne è cotta a puntino.

E grazie all'intelligenza artificiale, sai esattamente quanti minuti ci vogliono per cuocere l'arrosto alla perfezione. Così è più facile portare in tavola tutte le portate contemporaneamente.



BakingSensor PerfectBake Plus.

Cuocere al forno non è mai stato così semplice. Basta scegliere una ricetta, ad esempio "Cupcakes" o "Muffins", e premere "Start". Il resto lo fa il forno. Il bello è che il sensore di cottura misura costantemente l'umidità all'interno del forno e utilizza l'intelligenza artificiale per determinare quanti minuti ci vorranno prima che il piatto sia pronto.

Ancora più comodo e pratico con Home Connect.

App Home Connect.

Vuoi sfruttare tutto il potenziale del tuo elettrodomestico? Basta collegare il forno al tuo account Home Connect registrato (www.home-connect.com) per controllarlo da remoto. – quando, come e dove vuoi. Cogli le allettanti possibilità offerte dalla nostra ampia rete di partner commerciali. Avvia e interrompi le funzioni di cottura, modifica le impostazioni e gestisci le tue impostazioni preferite individuali, anche quando non sei in cucina. App e forno sono perfettamente sincronizzati. Quando il programma finisce ricevi una notifica push. Scaricando i software regolarmente, puoi mantenere aggiornato il tuo forno.



Controllo a distanza.

"Ho spento il forno a casa?" ecco una domanda che affligge costantemente gli chef tra le mura domestiche. I forni con controllo remoto e monitoraggio Home Connect eliminano qualsiasi dubbio, così puoi stare tranquillo. Basta richiedere lo stato del tuo forno con il tuo dispositivo mobile e utilizzare l'app Home Connect per il controllo e il monitoraggio a distanza. Per poter sempre controllare il tuo forno, anche quando sei in viaggio. Quindi puoi uscire di casa tranquillo e avere la certezza che tutto è in ordine.



Assistente forno.

A volte non sai quale sia il programma giusto per i tuoi piatti? Chiedi al tuo assistente. Dì al tuo forno quale ricetta vuoi preparare utilizzando l'app Home Connect o il controllo vocale Amazon Alexa. L'assistente del forno suggerisce le impostazioni o i programmi corretti e imposta automaticamente il forno: una funzione davvero comoda.



CONNECTED BY

Home Connect

Bosch Assist.

Non sai come impostare il forno? L'assistente del forno giunge in tuo soccorso. Basta selezionare un piatto sul pannello di controllo e il tuo forno farà il resto: la modalità di riscaldamento ideale, la temperatura e il tempo di preparazione vengono impostati automaticamente. La perfezione al tocco di un pulsante.

Preferiti*.

Per non dover inserire continuamente le impostazioni per il tuo piatto preferito, puoi salvarle in "Preferiti". Così sono immediatamente disponibili nell'app Home Connect, in qualsiasi momento.

*Per poter utilizzare questa funzione è sufficiente collegare il forno al proprio account Home Connect registrato.

Il tuo forno è un fedele alleato per arrostitire e cuocere al forno.

Nella maggior parte dei libri di cucina e delle ricette tramandate in famiglia non troverai informazioni veramente precise su temperatura e tempo di cottura. Nessun problema per i forni Bosch. Grazie alle impostazioni automatiche del forno, non dovrai più preoccuparti di eventuali informazioni mancanti. Basta selezionare il piatto desiderato, e il tuo forno imposterà automaticamente la modalità di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura ideali. Se invece preferisci impostare il forno manualmente, ovviamente puoi farlo. Con grande semplicità.



Il mondo delle ricette*.

Home Connect ti dà accesso a un mondo infinito di spunti creativi in cucina. Puoi trovarli nell'app Home Connect. Home Connect invia le impostazioni appropriate per la ricetta selezionata direttamente al tuo forno. Usa il tuo dispositivo mobile per selezionare il piatto che desideri. Il forno imposta automaticamente la modalità di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura.

Consigli e suggerimenti in cucina*.

Rimanere al passo con le ultime novità gastronomiche può richiedere molto tempo e impegno. Con Home Connect puoi farlo senza fatica. Con l'app hai accesso diretto a tecniche di cottura e preparazione innovative, comodamente dal tuo smartphone o tablet. Mai prima d'ora è stato così facile e pratico imparare a cucinare ancora meglio.



Finisci in un baleno: nemmeno il tempo di apparecchiare.

Nella vita di tutti i giorni non sempre rimane abbastanza tempo per cucinare. Con i forni con funzione microonde, i tuoi piatti si inseriscono perfettamente nel calendario dei tuoi impegni. Se devi arrostiti, cuocere o riscaldare rapidamente, la funzione microonde, che potrai attivare con grande facilità, si combina con le modalità di riscaldamento convenzionali e ti permette di avere piatti cotti alla perfezione nel più breve tempo possibile. Così risparmi non solo il 50% del tempo, ma anche energia. Mentre il gusto rimane inalterato al 100%. E per pappe veloci, pasti precotti o surgelati da riscaldare, è ovviamente possibile utilizzare anche la classica funzione microonde.

Oltre ai forni con funzione microonde, è possibile scegliere tra forni compatti con funzione microonde o forni a microonde classici.



Grill superficie grande.

Grigliare nel microonde e ottenere risultati uniformi e perfetti?

L'ampia superficie della griglia garantisce una distribuzione uniforme del calore, in modo che il cibo venga rosolato perfettamente e in modo uniforme. Grazie al rivestimento autopulente e alla struttura a nido d'ape, la griglia è facilissima da pulire.



Funzione Boost.

Non sei sicuro di quale sia il livello di potenza giusto?

Basta inserire il wattaggio esatto: per i piatti pronti di solito si trova sulla confezione. Il wattaggio più alto viene chiamato "Boost".

Tecnologia Inverter.

Riscaldare i pasti nel microonde preservando il gusto?

Con i modelli ad inverter, l'energia viene continuamente erogata al livello di potenza desiderato.

Ciò garantisce che il cibo venga riscaldato delicatamente in modo uniforme.

A volte le migliori idee finiscono in un cassetto.

I nostri cassetti scaldavivande Serie 8 possono fare molto di più che mantenere caldi cibi e piatti. Sono perfetti anche per cuocere lentamente la carne, scongelare cibi, sciogliere il cioccolato, disidratare la frutta e far lievitare gli impasti. A tutti coloro che hanno bisogno di più spazio in cucina consigliamo i nostri pratici cassetti per accessori, pensati proprio per questo. Teglie e utensili da cucina possono essere riposti comodamente e sono sempre a portata di mano.



Scaldavivande Serie 8.

I cassetti scaldavivande Serie 8 possono essere installati separatamente o abbinati ai nostri forni Serie 8, forni compatti e macchine da caffè da incasso. Il pratico meccanismo push-pull lo rende inoltre particolarmente facile da aprire, anche se non si hanno le mani libere. Perfetto per mantenere il cibo caldo o preriscaldare i piatti.



Cassetto accessori Serie 8.

Il cassetto porta accessori Serie 8 è inoltre abbinabile ai forni Serie 8, ai forni compatti e alle macchine da caffè da incasso. Gli ampi spazi interni offrono molto spazio per utensili da cucina come teglie, stoviglie, libri di cucina e strofinacci. Così hai sempre tutto il necessario per cucinare, tenuto in modo ordinato e a portata di mano.

Home Connect per scaldavivande.

Non sei ancora a casa, ma vuoi preriscaldare i piatti? Basta controllare il versatile cassetto scaldavivande con WiFi tramite l'app Home Connect. Ad esempio, è possibile controllare lo stato del programma di riscaldamento, impostare il timer e definire le tue impostazioni individuali, ovunque tu sia. Puoi inoltre selezionare altri programmi di riscaldamento, ad esempio per scongelare una bistecca. Decidi tu come vuoi usare il tuo cassetto scaldavivande. Per poter utilizzare questa funzione è sufficiente collegare il cassetto scaldavivande al proprio account Home Connect registrato.



CONNECTED BY

Home Connect



Cottura a fuoco lento.

Preferisci i piatti delicati? La cottura lenta di carne tenera, pollame o verdure riesce meglio nel cassetto scaldavivande. La cottura avviene a temperatura bassa costante con riscaldamento superiore e inferiore. Puoi impostare tu la temperatura o selezionare il programma di cottura lenta. Prova!

Preriscaldare i piatti.

Ti piacciono i cibi caldi? Il cibo da portare in tavola rimane caldo più a lungo su un piatto preriscaldato. Seleziona il programma giusto dal tuo dispositivo o sull'app Home Connect. In alternativa, se lo desideri, puoi impostare una temperatura compresa tra 30 °C e 80 °C. I tuoi piatti verranno preriscaldati in pochissimo tempo.

Preriscaldamento tazze.

Il tuo espresso si raffredda troppo velocemente? Allora è il caso di preriscaldare le tazzine. Seleziona il programma giusto dal tuo dispositivo o sull'app Home Connect. In alternativa, se lo desideri, puoi impostare una temperatura compresa tra 30 °C e 80 °C. Le tazzine verranno preriscaldate in pochissimo tempo.

Perché il caldo non è tutto uguale.

Per ottenere risultati di cottura e arrosti davvero perfetti, non è necessaria solo la temperatura ideale, ma anche la modalità di riscaldamento appropriata. Ecco perché i forni Bosch offrono una varietà di modalità di riscaldamento pensate per pietanze specifiche: dall'aria calda 4D all'essiccazione. Risultati straordinari garantiti: dall'alta cucina alla cucina casalinga.



Aria calda 4D.

Ancora più flessibilità durante la cottura: con l'aria calda 4D, il calore viene distribuito in modo rapido e uniforme in tutto il forno. Non importa quale dei quattro livelli viene utilizzato per la teglia o la griglia, il risultato è sempre perfetto. E non è tutto: con l'aria calda 4D, i biscotti possono essere cotti su quattro livelli contemporaneamente, per ricette che riescono sempre alla perfezione.



Aria calda gentile.

Con l'aria calda gentile, abbiamo migliorato la modalità di riscaldamento più utilizzata in cucina. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno e consente inoltre di risparmiare energia. Il preriscaldamento non è necessario quando si cuoce su un solo livello, come in caso di piccoli prodotti da forno, torte in stampi o in teglia.



Aria calda 3D.

I dolci, come ad esempio i biscotti, ora possono essere cotti su tre livelli (3, 1, 4) contemporaneamente. L'aria calda 3D garantisce una distribuzione del calore rapida e uniforme in tutto il forno.



Funzione vapore Plus.

Verdure, carne e pesce vengono cotti a vapore delicatamente a una temperatura compresa tra 100°C e 120°C, così si conservano più vitamine e si riduce il tempo di cottura.



Air Fry.

Cottura croccante su un livello con aria calda e pochi grassi. Particolarmente indicato per pietanze che vengono solitamente fritte nell'olio, come ad esempio le patatine fritte. La ventola permette all'aria riscaldata dalla resistenza grill di circolare velocemente attorno ai cibi da friggere.



Calore superiore/inferiore.

La classica modalità di riscaldamento per cuocere e arrostiti in modo tradizionale su un livello. Ideale per torte ripiene e per sformati.



Riscaldamento superiore/inferiore delicato.

Oltre al classico calore superiore e inferiore, è disponibile anche questa variante. Potrai sfornare piccoli prodotti da forno, pane e panini davvero perfetti con questa modalità di riscaldamento. A seconda del cibo e della modalità di preparazione, puoi anche risparmiare energia.

**Cottura a fuoco lento.**

Per la preparazione lenta e delicata di verdure particolarmente tenere o pollame a bassa temperatura, ad es. a 85°C.

**Riscaldamento inferiore.**

Questo calore mirato è particolarmente adatto per i piatti che vengono cotti a bagnomaria o dorati dal basso.

**Calore intenso.**

La combinazione di riscaldamento superiore e riscaldamento inferiore molto intenso permette di ottenere risultati di cottura eccezionali, con una base croccante e un ripieno morbido, ad esempio per tarte flambée o cheesecake.

**Grill ventilato.**

Una volta raggiunta la temperatura desiderata la ventola si accende e garantisce una distribuzione ottimale dell'aria calda, soprattutto per piatti di grande dimensione ideale per arrosti, pollame e pesce intero con una crosta perfetta e croccante.

**Livello pizza.**

La combinazione di riscaldamento inferiore e aria calda è particolarmente adatta per la preparazione di prodotti surgelati come pizze, senza nulla togliere a quelle appena lievitate.

**Grill superficie piccola.**

Soprattutto per piccole quantità di cibo da grigliare, ad es. bistecche, salsicce o toast o adatto anche per gratinare.

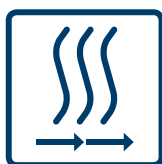
**Grill superficie grande.**

Particolarmente adatto per grigliare grandi quantità, come bistecche, salsicce, pesce o verdure.

**Essiccazione.**

La nostra funzione di riscaldamento per disidratare propone una sana alternativa alla frutta secca del supermercato. Che si tratti di mele secche per muesli o pomodori secchi per antipasti, tutto può essere preparato in forno.

La differenza si sente e puoi essere certo di non ingerire additivi come lo zolfo.

**Riscaldamento rapido.**

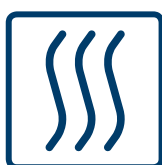
Il riscaldamento rapido garantisce tempi di preriscaldamento fino al 30% più brevi, con lo stesso consumo di energia.

**Preriscaldamento.**

Con questa funzione, i piatti possono essere preriscaldati alla temperatura perfetta in modo che il cibo rimanga caldo il più a lungo possibile dopo essere stato portato in tavola.

**Scongellamento.**

Per scongelare delicatamente carne, pollame, pesce, pane e dolci.

**Tenere in caldo.**

Con questa funzione è possibile tenere in caldo le pietanze, ad esempio durante la preparazione di più portate.

Il tuo bar preferito ora è aperto 24 ore su 24.

Espresso, Cappuccino o Latte Macchiato? Con la macchina da caffè completamente automatica da incasso puoi concedere a te stesso e ai tuoi ospiti il piacere di una bevanda a scelta al tocco di un pulsante. La tecnologia barista Bosch garantisce un aroma corposo e una crema perfetta, per specialità a base di caffè proprio come quelle del tuo bar preferito.



Aroma Select.

Goditi il tuo espresso proprio come piace a te. Con Aroma Select, l'intensità del caffè può essere regolata in base alle tue preferenze. Basta scegliere tra tre diversi profili aromatici: delicato, equilibrato o caratteristico.



Coffee World.

Che si tratti di un cortado spagnolo o di un ristretto italiano, con Coffee World puoi preparare facilmente specialità di caffè internazionali, semplicemente premendo un pulsante. Puoi scegliere tra 20 miscele di caffè da 8 paesi diversi. Seleziona la specialità di caffè che desideri sull'app Home Connect. La tua macchina da caffè da incasso fa il resto.



Pulizia automatica del sistema latte.

Pulire l'apparecchio è facile come preparare la tua bevanda preferita. Dopo aver preparato una specialità a base di caffè con latte, il sistema latte viene pulito automaticamente con un getto di vapore. L'apparecchio si occupa della cura quotidiana completa del sistema latte. E puoi dedicarti completamente a gustare il tuo cappuccino o latte macchiato.





Nessun forno ti viene più incontro.

La praticità di cucinare al forno si vede quando bisogna inserire e togliere le teglie. Con i forni Bosch, le guide possono essere montate su qualsiasi livello con un semplice gesto.



Sportello a cerniera con Soft Open e Soft Close.

Lo sportello del forno è diventato ancora più comodo: uno speciale meccanismo di ammortizzazione impedisce che lo sportello si chiuda sbattendo. Se lo sportello viene chiuso con cura, si fermerà a un

certo angolo di apertura e si chiuderà da solo: delicato e silenzioso. Ciò garantisce una lunga vita utile del forno e dello sportello. Quando lo sportello viene aperto, scorre dolcemente nella sua posizione finale tramite Soft Open.

Sicurezza bambini.

Per proteggere le mani dei bambini, la temperatura degli sportelli dei nostri forni rimane al di sotto di un valore massimo specificato. La sicurezza bambini vi dà più serenità. Impedisce l'apertura dello sportello e la modifica delle impostazioni del programma.



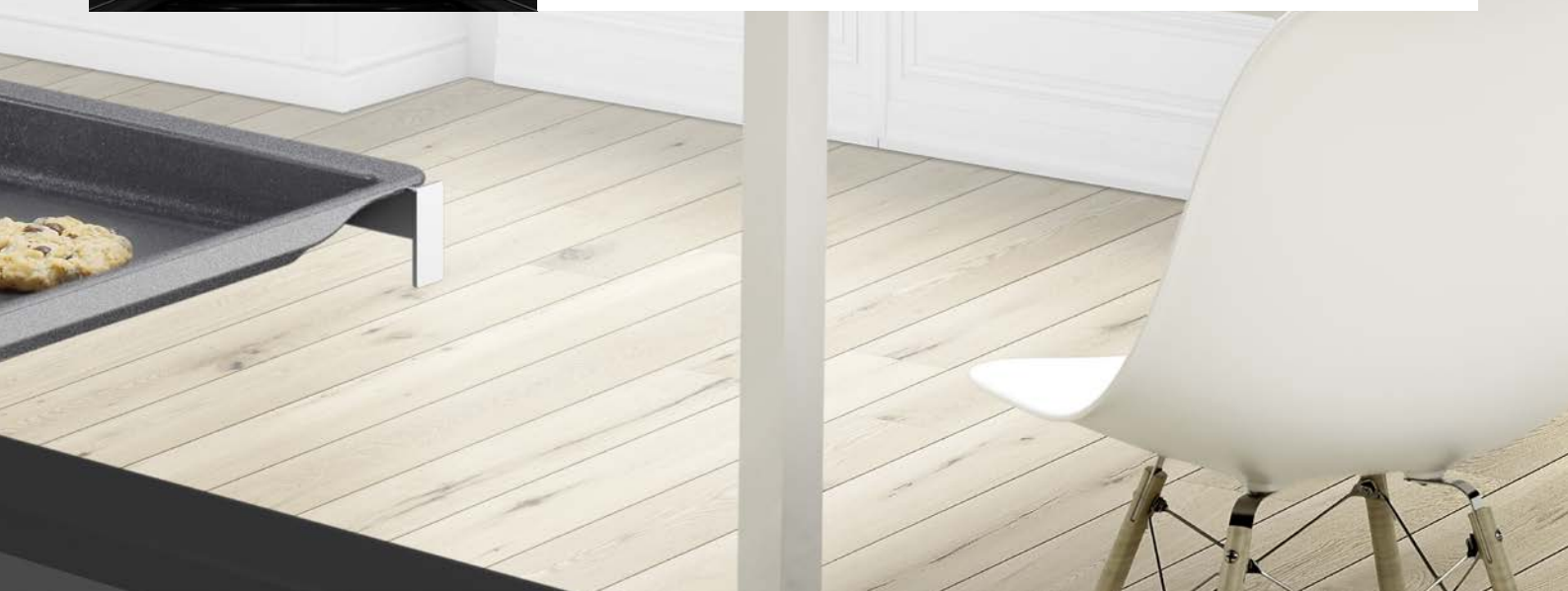
Estrazione totale telescopica a ogni livello.

Le tue guide telescopiche sono fissate al ripiano più basso, anche se preferisci cuocere al secondo livello? Normalmente, le guide telescopiche sono fissate a un certo livello. Non è così per i nuovi forni Serie 8. Con l'estrazione totale telescopica a ogni livello, puoi decidere tu a quale altezza devono essere posizionate le guide. Le guide possono essere facilmente bloccate al livello desiderato. Grazie allo speciale rivestimento, il sistema di estrazione è resistente alla pirolisi e adatto al funzionamento a vapore.



Doppia illuminazione a LED.

A volte vorresti vedere meglio che cosa stai cucinando in forno? Due LED nella parte superiore del forno lo illuminano uniformemente e garantiscono massima visibilità.



Spegnimento di sicurezza.

Ti è mai capitato di lasciare il forno acceso? Questo non è un problema per i forni Bosch. Grazie allo spegnimento di sicurezza, il forno si spegne automaticamente dopo un certo periodo di funzionamento.

Sportello del forno a temperatura controllata.

I forni Bosch soddisfano i più elevati standard di sicurezza: i nostri sportelli si riscaldano solo fino a un massimo di 30°C*. Così anche i bimbi più curiosi non rischiano di scottarsi. Questa maggiore sicurezza è resa possibile da una ventilazione più efficiente del 30%. Questo ti dà la bellissima sensazione che con i forni Bosch non può succedere nulla di male.

Indicatore di calore residuo.

Non è necessario utilizzare le mani per controllare se il forno è ancora troppo caldo dopo la cottura: te lo dice il display del calore residuo del forno.

*Misurazione al centro del vetro dopo 1 ora a una temperatura di 180°C con riscaldamento superiore e inferiore.

Finalmente in casa c'è qualcuno felice di pulire.

Chiunque abbia pulito il proprio forno a mano sa quanto possa essere lungo e faticoso. Grazie all'autopulizia pirolitica e a EcoClean Direct, questo è ormai un ricordo del passato. E grazie allo speciale rivestimento antiaderente in ceramica della leccarda, anche le teglie sono di nuovo pulite in un batter d'occhio. Anche lo sportello del forno si smonta facilmente per una pulizia particolarmente accurata. Questo riduce al minimo la fatica di pulire e ti dà più tempo per cucinare e cuocere al forno.



Autopulizia pirolitica.

Con i nostri forni con autopulizia pirolitica, ora puoi risparmiare un sacco di tempo. Basta selezionare la funzione pirolisi e premere "Avvio". A seconda del grado di sporco, il forno si riscalda fino a 480°C e brucia grassi e residui di cibo, senza sostanze chimiche. Rimane solo un po' di cenere, che puoi rimuovere facilmente una volta che il forno si è raffreddato. Ed è tutto.



Eco Clean Direct.

Pulire il forno è facilissimo con Eco Clean Direct. Lo speciale rivestimento delle pareti e della parte superiore del forno in microsfere di ceramica elimina gli schizzi durante la cottura. Tutto quello che devi fare è pulire la base del forno e lo sportello di vetro. Per una pulizia particolarmente accurata è sufficiente attivare di tanto in tanto il ciclo di rigenerazione. Il resistente rivestimento consente di risparmiare tempo ed energia.



Supporto per pulizia.

Il tuo forno è poco sporco e necessita di una pulizia rapida? Metti circa 400 ml di acqua e una goccia di detersivo per piatti sulla base del forno e seleziona il programma di pulizia appropriato. Con questo processo di pulizia ecologico, i residui bruciati vengono sciolti e possono quindi essere rimossi molto più facilmente.



Leccarda con rivestimento antiaderente in ceramica.

Oltre alla classica leccarda, ora Bosch offre anche una leccarda con rivestimento antiaderente in ceramica. Grazie a questo speciale rivestimento antiaderente, la superficie è facile da pulire. Il rivestimento in ceramica ha anche un altro vantaggio: la teglia non deve più essere rivestita con carta da forno e non deve essere unta, così cucinare e pulire diventa semplicissimo.



Sportello facile da pulire.

La pulizia della maggior parte degli sportelli dei forni Bosch è molto semplice e rapida. Il vetro frontale è spesso imbullonato allo sportello vero e proprio. In alcuni modelli, tuttavia, è possibile toglierlo allentandolo con la pressione delle dita a destra e a sinistra e quindi rimuovendolo dallo sportello per pulirlo. Non è più necessario allentare le viti.



Per tutte le esigenze esiste la forma giusta.

Abbiamo gli accessori giusti per preparare ogni piatto. Teglie di diverse profondità e larghezze per cuocere al forno, arrostiti, grigliare e cuocere a vapore in forme rotonde, rettangolari e quadrate: Bosch le ha tutte.



Vassoio Air Fry & Grill.

Grazie allo speciale design del vassoio Air Fry & Grill, l'aria calda può circolare liberamente attraverso le aperture del vassoio. Si consiglia di inserire il vassoio al livello 3 e la leccarda al livello 1 per raccogliere l'umidità.



Leccarda sottile.

Le leccarde strette sono perfette per preparare due versioni dello stesso piatto. Sono ideali anche per piccole quantità. Per preparare ad es. delle patate in una leccarda e pomodori ripieni nell'altra. La cottura in contenitori separati evita che il liquido di cottura del pomodoro venga a contatto con le patate.

Se le pietanze devono essere raffreddate prima o dopo la cottura, è possibile mettere le pentole nei frigoriferi Bosch - e vanno anche in lavastoviglie.



Pietra refrattaria con pala in legno.

La pietra refrattaria in ceramica è ideale per cuocere pane, focacce, tarte flambée, pizza e molto altro ancora. Grazie all'elevata temperatura della pietra refrattaria, i prodotti da forno diventano particolarmente croccanti. Con la pala in legno è particolarmente facile spingere la pizza su un piatto, ad esempio, quasi come fanno al ristorante italiano dietro l'angolo.



Serie 8 Forni e elettrodomestici compatti

Forni con funzione microonde.

Forni con funzione vapore.

Forni tradizionali.

Forni compatti con funzione microonde o vapore.

Vaporiera compatta.

Forni a microonde da incasso.

Macchina automatica da caffè da incasso.

Cassetto per accessori e scaldavivande.

I nuovi forni Serie 8 Premium di Bosch: Assortimento

	Colore	Prezzi di catalogo incl. IVA	Altezza apparec- chio in cm	Classe di effi- cienza energetica	Modalità di riscaldamento	Display tattile TFT Pro	Display tattile TFT Plus	Display tattile TFT	Home Connect	PerfectRoast Plus	Bosch Assist	Air Fry	Funzione Crisp	Funzione vapore Plus	Added Steam	PerfectBake Plus	Autopulizia pirolitica	Eco Clean Direct Plus	Eco Clean Direct
Forno CombiVapore da incasso																			
HSG7584B1	Nero	3'950,-	60	A+	23	●			●	●	●	●		●	●	●		●	
HSG7364B1	Nero	3'440,-	60	A+	21		●		●	●	●	●		●	●	●			●
Forno da incasso con funzione microonde																			
HMG778NB1	Nero	4'050,-	60		22	●			●	●	●	●	●			●	●		
HMG7361B1	Nero	3'000,-	60		20		●		●		●	●	●						●
Forno da incasso																			
HBG7784B1	Nero	3'090,-	60	A+	14	●			●	●	●	●	●			●	●		
HBG7764B1C	Nero	2'800,-	60	A+	14		●		●	●	●	●	●			●	●		
HBG7741B1	Nero	2'270,-	60	A+	14			●	●		●	●					●		
HBG7541B1C	Nero	1'860,-	60	A+	14			●	●		●	●						●	
HBG7341B1	Nero	1'650,-	60	A+	14			●	●		●	●							●
Forno combinato a vapore da incasso																			
CSG7584B1	Nero	3'620,-	45	A+	23	●			●	●	●	●		●	●	●		●	
CSG7361B1	Nero	2'980,-	45	A+	21		●		●		●	●		●	●				●
CDG714XB1	Nero	2'320,-	45		4			●	●										
Forno compatto da incasso con funzione microonde																			
CMG778NB1	Nero	3'550,-	45		22	●			●	●	●	●	●			●	●		
CMG7761B1	Nero	2'930,-	45		20		●		●		●	●	●				●		
CMG7241B1	Nero	2'150,-	45		16			●	●		●	●							
BFR7221B1	Nero	1'270,-	38		1			●											
BFL7221B1	Nero	1'270,-	38		1			●											
Forno compatto da incasso																			
CBG7341B1	Nero	1'800,-	45	A+	12			●	●		●	●							●
Macchina automatica da caffè da incasso																			
CTL7181B0	Nero	3'950,-	45	B		●			●										
Scaldavivande multifunzione da incasso																			
BIC7101B1	Nero	990,-	14						●										
Cassetto accessori																			
BIE7101B1	Nero	650,-	14																

* I prezzi riportati sono in franchi svizzeri incl. IVA. I prezzi non includono la tassa di riciclaggio anticipata dovuta per legge (TRA).
I prezzi indicati non sono vincolanti; i nostri rivenditori hanno completa libertà nella definizione del prezzo di vendita.

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
CH-8954 Geroldswil

BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
CH-1023 Crissier

Tel. 0848 888 200
www.bosch-home.ch

