

## Die können mehr als nur heiße Luft

Die neuen Backöfen der Serie 4 und Serie 6 von Bosch überzeugen mit Dampfunterstützung und Air Fry

4. September 2024  
9010-0924

- ▶ Die Heizart Air Fry macht die gesündere Zubereitung frittierter Gerichte ganz einfach.
- ▶ Mit der Dampfunterstützung gelingen Brote, Braten und weitere Gerichte problemlos.
- ▶ Alle Backöfen der Serie 4 und Serie 6 von Bosch verfügen über die Energieeffizienzklasse A+.

München. Gesunde Ernährung ist wichtig und kann so lecker und einfach gelingen! Die neuen Backöfen der Serie 4 und Serie 6 sind mit der Heizart Air Fry sowie einer Dampfunterstützung ausgestattet. Mit Air Fry gelingen leckere Gerichte wie beispielsweise Gemüsechips, Chicken Wings oder Fischstäbchen im Handumdrehen. Die Dampfunterstützung hilft bei der Zubereitung von leckeren Broten und saftigen Braten. Darüber hinaus arbeiten die Geräte mit der Energieeffizienzklasse A+ sehr energieeffizient.

### Air Fry – viel mehr als nur heiße Luft

Knusprig und goldgelb – so sollten Pommes Frites sein. Mit den neuen Backöfen der Serie 4 und Serie 6 können in der eigenen Küche jetzt die perfekten Pommes und mehr zubereitet werden. Einfach die vorbereiteten Kartoffeln auf dem speziellen Blech verteilen und mit der Heizart Air Fry backen. Air Fry kommt mit deutlich weniger Fett beim Frittieren aus. Die zubereiteten Speisen sind dadurch kalorienärmer und eine gesündere Alternative zu herkömmlichen Zubereitungsarten wie Frittieren oder in der Pfanne braten. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig: neben Pommes Frites gelingen mit Air Fry auch knusprige Hähnchenflügel, Gemüsechips, Fischstäbchen, Rösti und vieles mehr.

### Außen knusprig und innen fluffig dank Dampfunterstützung

Wer noch mehr Vielfalt auf dem Speiseplan möchte, nutzt die Dampfunterstützung der neuen Backöfen. Über einen integrierten Wassertank mit 220 ml Kapazität kann in

Kombination mit der Heizart 3D Heißluft zusätzlich die Dampfgabe über das Display ausgewählt werden. Das ist zum Beispiel praktisch beim Brotbacken und Garen von saftigem Krustenbraten. Die Handhabung ist besonders einfach und intuitiv und auch während des Backprozesses kann ganz unkompliziert Wasser nachgefüllt werden, ohne dass die Backofentür geöffnet werden muss. Die Reinigung ist dank Pumpensystem besonders komfortabel: Restwasser wird in den Wassertank zurückgepumpt und verbleibt so nicht im Dampfsystem.

### **Mit 15 Automatikprogrammen und Stil zum besten Ergebnis**

Die Backöfen der Serie 4 und Serie 6 verfügen über 15 Automatikprogramme für unterschiedliche Gerichte wie beispielsweise Weizenbrot, Hähnchen oder Rinderrouladen. Davon sind fünf Automatikprogramme mit Dampfzugabe ausgestattet. Mit Hilfe dieser gelingt zum Beispiel die Zubereitung von Fladen- und Weizenbrot, das Aufwärmen von Gerichten und Pizza sowie die Gärung von Teig perfekt. Die Automatikprogramme sowie alle weiteren Einstellungen können unkompliziert über das komfortable Touch-Display ausgewählt werden. Mit ihrem schwarzen Design sind die Backöfen außerdem eine stilvolle Ergänzung für moderne Küchen.

### **Auf den Punkt braten dank vier Sensoren**

Alle, die sich noch mehr Features beim Kochen und Braten wünschen, rüsten ihre Küche mit dem kabellosen PerfectRoast Bratenthermometer auf. Dieses misst mit seiner extra dünnen Nadel über vier Sensoren präzise die Kerntemperatur von Fleisch oder Fisch und sorgt so für hervorragende Ergebnisse. Mit einem Durchmesser von nur 4,3 Millimeter ist es besonders dünn. Das PerfectRoast Bratenthermometer ist vielfältig einsetzbar und kann sowohl im Ofen, in der Bratpfanne als auch auf dem Barbecue-Grill im Garten verwendet werden und das bei Temperaturen bis zu 300 °C. Das Gerät lässt sich zudem via Bluetooth mit der Home Connect App<sup>1</sup> mit dem Smartphone verbinden. Ist das geschehen, können Verwender die gewünschte Kerntemperatur eingeben und sich entspannt zurücklehnen: Ist der perfekte Garpunkt erreicht, erhalten sie eine Benachrichtigung auf dem Display des Smartphones und der Backofen schaltet sich automatisch aus<sup>1</sup>. Im Lieferumfang ist eine Ladestation für das PerfectRoast Bratenthermometer enthalten. Einmal geladen, kann das Gerät bis zu 16 Stunden genutzt werden.

Die neuen Backöfen der Serie 4 und Serie 6 von Bosch sind ab Oktober 2024 im Handel erhältlich. Das kabellose PerfectRoast Bratenthermometer ist seit September im Handel erhältlich und kann in allen Backöfen sowie auf allen Kochfeldern eingesetzt werden.

---

<sup>1</sup> Einige der Funktionen können nur genutzt werden, wenn das Gerät über das Internet mit einem Home-Connect-Account und einem SingleKey-ID-Account verbunden ist. Home Connect ist ein Service der Home Connect GmbH. Weitere Informationen zu Home Connect gibt es auf [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Pressebilder:** 9010-01 – 9010-05

© Bosch Hausgeräte. Abdruck honorarfrei.

**Journalistenkontakt:**

Maria Beltrán

Große Hausgeräte

+49 (0)89 4590 3465

[presse.bosch@bshg.com](mailto:presse.bosch@bshg.com)

*Der Name Bosch steht weltweit für herausragende Qualität und Verlässlichkeit. Seit über 90 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.de](http://www.bosch-home.de).