

Invented for life



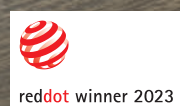
BOSCH

Sự hoàn hảo chưa bao giờ đẹp đến thế.

accent|line – dòng sản phẩm nhà bếp cao cấp của Bosch



accent|line
carbon **black**



Dòng lò nướng Series 8 mới

Nấu & nướng lành mạnh như chuyên gia.

Với các tính năng thông minh và sáng tạo của dòng lò nướng Series 8 mới, việc đạt được kết quả hoàn hảo giờ đây dễ dàng hơn bao giờ hết, đặc biệt là khi bạn muốn nấu ăn và làm bánh một cách lành mạnh và nhẹ nhàng.

Nhiệt kế nướng thịt PerfectRoast Plus
Cảm biến PerfectBake
PerfectBrowning



Air Fry: Chiên lành mạnh với ít dầu hơn

Việc chiên bằng luồng khí nóng giúp món ăn trở nên giòn ngon hơn, đồng thời giảm lượng dầu mỡ và calo so với cách chiên truyền thống. Nhờ đó, chế độ làm nóng Air Fry rất phù hợp cho lối sống nấu ăn lành mạnh tại nhà. Ngoài ra, gian bếp cũng sạch sẽ hơn và không còn mùi dầu chiên ám lại.



Màn hình cảm ứng TFT-Touchdisplay Pro với vòng điều khiển kỹ thuật số

Nhờ bảng điều khiển hiện đại, việc nấu nướng trở nên dễ dàng hơn bao giờ hết. Tất cả cài đặt của lò nướng có thể được điều chỉnh thuận tiện chỉ với một vòng xoay nhẹ trên vòng điều khiển kỹ thuật số lớn. Màn hình cảm ứng TFT-Touchdisplay 6,8 inch độ phân giải cao hiển thị rõ ràng hình ảnh và thông tin hướng dẫn chi tiết, giúp bạn thao tác từng bước qua mọi tùy chọn chương trình.



Nhiệt kế nướng thịt PerfectRoast Plus

Nấu một món quay hoàn hảo đòi hỏi kinh nghiệm – đó là lý do bạn cần đến nhiệt kế PerfectRoast Plus. Thiết bị này đo nhiệt độ lõi của miếng thịt tại ba điểm khác nhau. Khi đạt đến nhiệt độ mong muốn, món quay sẽ được nướng chín hoàn hảo. Nhờ trí tuệ nhân tạo, bạn còn biết chính xác còn bao nhiêu phút nữa là hoàn tất.



Thông tin

Dòng lò nướng Series 8 mới có hai kích thước: cao 60 cm và 45 cm.



Camera lò nướng với nhận diện món ăn

Nhờ trí tuệ nhân tạo, lò nướng có thể tự động nhận diện đến 100 món ăn thông qua camera tích hợp, ví dụ như măng tây, bánh mì, pizza, thịt gà và nhiều món khác. Sau đó, thiết bị sẽ đề xuất thiết lập chế độ phù hợp nhất để chế biến món ăn. Tính năng nhận diện món còn tích hợp với các chương trình đặc biệt và chức năng như cảm biến nướng, vi sóng, hấp v.v. — để luôn đảm bảo kết quả nấu ăn hoàn hảo.



PerfectBake Plus

Nướng bánh chưa bao giờ dễ đến thế. Chỉ cần chọn món, ví dụ như “bánh trong khuôn” hoặc “bánh muffin”, rồi nhấn “Start”. Phần còn lại, lò nướng sẽ tự xử lý. Điều tuyệt vời nhất: cảm biến nướng liên tục đo độ ẩm bên trong khoang lò và sử dụng trí tuệ nhân tạo để tính toán chính xác thời gian còn lại cho đến khi bánh chín hoàn hảo.



4D Hot Air

Bạn có thể đặt món ăn ở bất kỳ vị trí nào từ tầng một đến tầng bốn – nhiệt lượng sẽ được phân bố đều khắp mọi tầng. Nhờ đó, bạn có thể nướng hoặc chế biến đồng thời trên tối đa bốn tầng cùng lúc.

Lò nướng hơi nước

Dù là mẫu nào, các lò nướng hơi nước dòng accent|line đều cho phép chế biến nhẹ nhàng các món ăn thơm ngon, giàu dinh dưỡng, phù hợp với lối sống lành mạnh.

Lò nướng có thêm hơi nước

- Lý tưởng để nướng bánh mì
- Một chế độ nhiệt tạo môi trường hơi nước
- Khay nước (250 ml)

Lò nướng có bổ trợ hơi nước

- Lý tưởng để nướng bánh, quay, nướng vỉ và hâm nóng bằng hơi nước
- Bình nước (1 lít) nằm sau bảng điều khiển
- Hỗ trợ hơi nước với 3 mức cường độ.
- Chức năng: Cảm biến hơi nước Perfect Steam, Bổ sung hơi nước theo yêu cầu.

Lò nướng có bổ trợ hơi nước và chức năng hấp

- Lý tưởng để hấp, cũng như nướng bánh, quay, nướng vỉ và hâm nóng bằng hơi nước
- Bình nước (1 l) nằm sau bảng điều khiển
- Hỗ trợ hơi nước với 3 mức cường độ
- Chức năng: Cảm biến hơi nước Perfect Steam, Bổ sung hơi nước theo yêu cầu, hấp lên tới 120 °C.

Cảm biến hơi nước Perfect Steam

Chức năng hấp Plus



Hơi nước bổ sung theo yêu cầu

Việc bổ sung hơi nước nhanh và mạnh ngăn không cho món ăn bị khô trong quá trình chế biến. Với chức năng bổ sung hơi nước theo yêu cầu, có thể đưa vào lò tối đa mười luồng hơi riêng lẻ theo nhu cầu.

Nhờ đó, các món như thịt quay, bánh mì v.v. sẽ giòn bên ngoài và mềm, ẩm bên trong.

Cách dễ dàng để có món ăn hoàn hảo.

Nhiều người nội trợ mơ ước có một chiếc lò nướng tích hợp đầy đủ tính năng hỗ trợ để tạo ra những món ăn hoàn hảo. Nhưng trên thực tế, việc điều chỉnh các chế độ lại dễ khiến người dùng cảm thấy quá tải. Hầu hết mọi người đơn giản là không có thời gian hoặc động lực để tìm hiểu chương trình nào phù hợp nhất cho từng món ăn.

Giờ đây, với chiếc lò nướng mới của chúng tôi, sự phức tạp đó không còn nữa. Giao diện được thiết kế lại thông minh và trực quan giúp việc nấu nướng trở nên dễ dàng hơn bao giờ hết. Bạn chỉ cần nhập món ăn muốn chế biến, và lò sẽ hướng dẫn bạn đến ngay thiết lập lý tưởng. Việc chuẩn bị một bữa ăn hoàn hảo trở nên đơn giản, mượt mà và thú vị hơn.

Ngay khi bạn bật thiết bị, màn hình lớn sẽ mời bạn nhập món ăn muốn nấu. Ngay lập tức, lò nướng sẽ đề xuất thiết lập phù hợp nhất để đạt kết quả tối ưu. Bạn vẫn có thể tùy chỉnh – mọi lựa chọn đều được hiển thị rõ ràng và dễ thao tác. Sau khi nhấn “bắt đầu”, lò sẽ tự động quản lý toàn bộ quá trình nấu. Khi món ăn đã sẵn sàng, bạn sẽ nhận được thông báo ngay trên lò hoặc thông qua ứng dụng kết nối. Sau đó, lò sẽ tự động tắt – không còn nguy cơ nấu quá lửa. Và để tiện lợi hơn nữa, chương trình bạn vừa sử dụng sẽ được lưu lại và hiển thị sẵn trên màn hình khởi động lần sau.





Chức năng Assist Plus

Sau khi nhập tên món ăn, chế độ làm nóng, nhiệt độ và thời gian lý tưởng sẽ được cài đặt tự động.

Nhập tên món ăn – lò sẽ lo phần còn lại.

Bạn biết mình muốn nấu món gì, nhưng lại không chắc nên chọn chế độ nào?

Chức năng Assist Plus sẽ hỗ trợ bạn. Chỉ cần nhập tên món ăn bạn định chế biến trên màn hình cảm ứng TFT Touch Display Pro, lò sẽ đề xuất ngay chế độ làm nóng, nhiệt độ và thời gian phù hợp nhất.

Bạn muốn thay đổi đề xuất đó? Tất cả các tùy chọn đều hiển thị rõ ràng để bạn dễ dàng điều chỉnh theo nhu cầu – và phần còn lại, lò sẽ xử lý. Bạn thậm chí còn được thông báo khi món ăn đã sẵn sàng – thông qua lò hoặc ứng dụng Bosch Home Connect. Và khi món ăn xong, lò sẽ tự động tắt để tránh cháy khét.

Chương trình bạn vừa dùng sẽ được lưu lại và hiển thị sẵn trên màn hình khởi động lần sau.

Đó chính là: “Nấu ăn dễ như chơi.”

Tip

Chỉ cần nhập tên món ăn trên giao diện người dùng. Chức năng Assist Plus sẽ tự động chọn chế độ làm nóng, nhiệt độ và thời gian phù hợp nhất.



Tính năng Assist Plus mới

Lò nướng hiện đại nhất của chúng tôi – tự động hoàn toàn, dễ dùng tối đa.

Chỉ cần nhập món ăn, Cook Assist sẽ lo mọi thiết lập còn lại. Không cần điều chỉnh phức tạp.

Tính năng Assist Plus mới – nay đã có mặt trên lò nướng dòng Series 8 accent|line với màn hình cảm ứng TFT Touch Display Pro



Máy hút mùi kính tích hợp

Vẻ đẹp của một không gian trong lành.

Máy hút mùi kính tích hợp đạt giải thưởng thiết kế là giải pháp thông gió lý tưởng: mạnh mẽ, tiết kiệm năng lượng – phù hợp cho bếp nấu rộng 80 cm với tối đa năm vùng nấu.



reddot winner 2020

Thông tin

Khi tắt, tấm kính sẽ tự động ẩn xuống mặt bếp.

Hiệu ứng đèn

Luồng khí định hướng & Bộ lọc CleanAir Plus



Luồng khí định hướng (Guided air)

Để đảm bảo hơi nước bốc lên từ tất cả các vùng nấu – đặc biệt là các vùng phía trước – được hút hiệu quả, một luồng không khí hình chữ V được tạo ra phía sau tấm kính. Nhờ đó, hiệu suất hút mùi được tăng cường và vận hành êm ái hơn.

Bộ lọc CleanAir Plus

Lý tưởng cho người bị dị ứng. Bộ lọc hiệu suất cao này loại bỏ tới 90% mùi và lọc đến 99% phấn hoa trong không khí.



Hiệu ứng đèn

Hệ thống đèn LED hiệu ứng giúp nâng tầm không gian bếp. Với ứng dụng Home Connect, bạn có thể lựa chọn từ toàn bộ dải màu RGB.

Bếp từ với hệ thống hút mùi tích hợp

Kết hợp thông minh. Tích hợp hoàn hảo.

Sự kết hợp tuyệt vời giữa bếp nấu và máy hút mùi – tích hợp hoàn hảo trong một thiết bị duy nhất: nó hút hơi và mùi ngay tại nơi chúng phát sinh. Nhờ đó, bạn có thể hoàn toàn thoải mái tập trung vào việc nấu ăn.



Thông tin

Bếp từ mang lại nhiều ưu điểm so với các loại khác như bếp gas hay bếp hồng ngoại.

+ Tốc độ

Bếp từ nấu nhanh hơn nhờ truyền nhiệt trực tiếp vào đáy nồi. Nhiệt sinh ra đúng chỗ – tại đáy nồi, giúp món ăn chín nhanh và đều.

+ Khả năng kiểm soát

Thay đổi nhiệt độ nhanh chóng (giúp tránh trào), mà không cần nhắc nồi khỏi bếp.

+ An toàn

Bề mặt bếp không nóng lên quá nhiều, giúp giảm nguy cơ bị bỏng.

+ Dễ vệ sinh

Nhiệt được truyền trực tiếp vào đáy nồi nên bề mặt bếp không quá nóng – nhờ đó không bị cháy bẩn, kể cả khi có trào thức ăn.

+ Hiệu năng

Năng lượng được truyền thẳng vào đáy nồi. Nhờ đó tiết kiệm đến 30% điện năng (so với bếp hồng ngoại).



PerfectAir

Cảm biến chất lượng không khí PerfectAir liên tục kiểm soát luồng khí lưu thông. Khi bạn chọn chế độ tự động, bếp sẽ tự điều chỉnh công suất hút theo mức độ hơi và mùi nấu ăn một cách mượt mà và chính xác. Nhờ đó, tiếng ồn cũng được giảm thiểu.



FlexInduction

Dù bạn dùng một nồi hay nhiều nồi, đặt dọc hay ngang – với FlexInduction, bạn có toàn quyền linh hoạt. Bếp có thể hoạt động như bếp từ thông thường với các vùng nấu riêng biệt, hoặc chỉ với một nút bấm, kết hợp hai vùng nấu thành một vùng nấu lớn. Nhờ vậy, bạn có được một vùng nấu liền mạch kích thước 40 x 24 cm – lý tưởng cho các dụng cụ nấu cỡ lớn như khay nướng.

Dòng bếp accent|line của chúng tôi với các tính năng sáng tạo

Điều khiển bếp của chúng tôi trở nên đặc biệt:

Cảm biến chiên PerfectFry Plus

Khi nhiệt độ quá cao, món ăn có thể bị chín quá nhanh hoặc cháy khét. Với cảm biến chiên PerfectFry Plus, những vấn đề đó sẽ không còn nữa. Thiết bị giúp ngăn thực phẩm bị cháy bằng cách liên tục theo dõi và duy trì nhiệt độ của chảo. Nhờ đó, không sinh ra các chất có hại cho sức khỏe và đảm bảo tiết kiệm năng lượng bằng cách chỉ sử dụng đúng mức công suất cần thiết. Có thể lựa chọn giữa 11 mức nhiệt độ cài sẵn, từ 70 °C đến 220 °C.

Điều khiển Direct Select

Nhờ bảng điều khiển trực quan và dải đèn hỗ trợ, bạn có thể sử dụng Direct Select để chọn vùng nấu và cài đặt mức công suất hoặc mức nhiệt độ PerfectFry Plus một cách nhanh chóng, đơn giản và hiển thị rõ ràng.

Easy Flex Zones

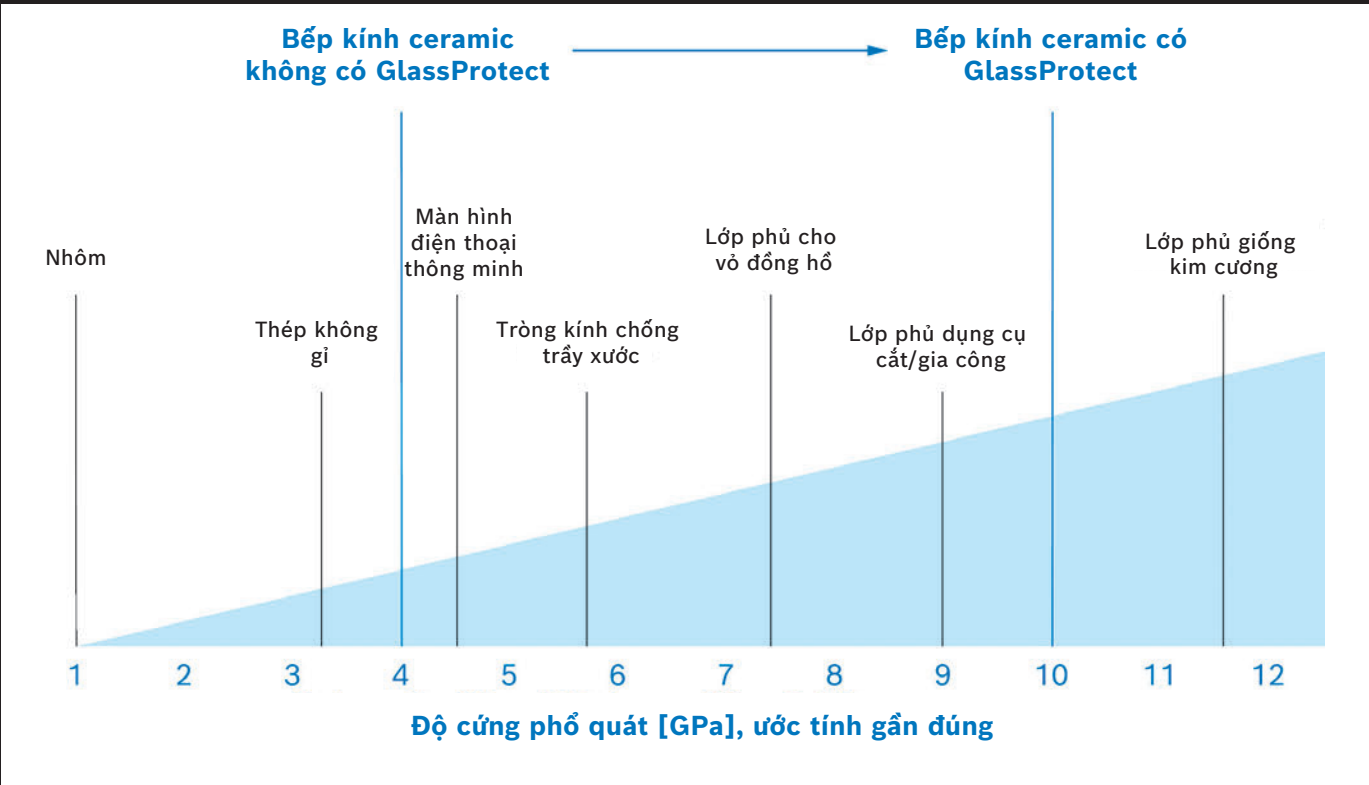
Việc điều chỉnh vùng nấu giờ đây trở nên cực kỳ dễ dàng – ngay cả khi bạn di chuyển nồi/chảo. Bếp sẽ nhận diện vị trí và kích thước của dụng cụ nấu, sau đó tự động điều chỉnh vùng nấu phù hợp. Ngay khi bạn đặt nồi/chảo vào một vị trí mới trên bề mặt bếp, các cài đặt vùng nấu trước đó sẽ được chuyển sang vị trí mới chỉ sau một thao tác xác nhận ngắn gọn.



GlassProtect.
Gần như cứng như kim cương.

Chúng tôi có giải pháp chống trầy xước. GlassProtect.

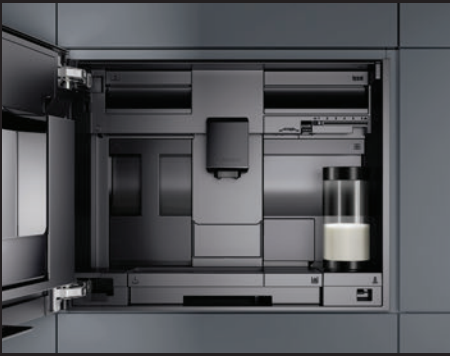
Công nghệ GlassProtect đột phá kết hợp độ bền và tính thẩm mỹ hoàn hảo với các bếp nấu thuộc dòng accent line của Bosch. Lớp xử lý bề mặt đặc biệt này giúp tăng cường đáng kể khả năng chống chịu của mặt bếp kính ceramic, nhờ đó chống lại các tác động thường ngày như đánh rơi dụng cụ nấu hay sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn. Với độ cứng gấp ba lần thép không gỉ và gần như tiệm cận độ cứng của kim cương, GlassProtect thiết lập tiêu chuẩn mới về khả năng chống trầy xước và độ bền – để mặt bếp của bạn luôn đẹp như ngày đầu tiên.



Máy pha cà phê tự động âm tủ

Món cà phê yêu thích? Chỉ với một nút bấm ngay trong bếp của bạn.

Cappuccino hay Latte Macchiato?
Với máy pha cà phê tự động âm tủ, bạn có thể thưởng thức đồ uống yêu thích chỉ với một lần nhấn nút. Công nghệ Barista của Bosch đảm bảo hương thơm đậm đà và lớp bọt mịn hoàn hảo.



Làm sạch hệ thống sữa tự động

Việc làm sạch cũng đơn giản như pha món đồ uống yêu thích của bạn. Sau mỗi lần pha cà phê có sữa, hệ thống sữa sẽ được làm sạch tự động bằng một luồng hơi nước. Thiết bị tự động đảm nhiệm toàn bộ việc vệ sinh hệ thống sữa hàng ngày. Nhờ vậy, bạn có thể toàn tâm tận hưởng tách cà phê yêu thích của mình.



Aroma Select

Thưởng thức espresso đúng theo sở thích của bạn. Với Aroma Select, bạn có thể điều chỉnh độ đậm của cà phê hoàn toàn theo khẩu vị. Chỉ cần chọn một trong ba mức độ hương vị: nhẹ, cân bằng hoặc đậm đà.



Coffee World

Dù là Café Cortado của Tây Ban Nha hay Ristretto kiểu Ý – với Coffee World, bạn có thể dễ dàng pha các loại cà phê đặc trưng quốc tế chỉ với một lần nhấn nút. Có thể lựa chọn giữa 20 biến tấu cà phê đến từ 8 quốc gia khác nhau. Trong ứng dụng Home Connect, bạn chỉ cần chọn loại cà phê mong muốn. Phần còn lại, máy pha cà phê tự động âm tủ sẽ lo liệu.



Nhận diện lượng sữa tự động

Để sữa không bị hết trong quá trình pha chế, hệ thống nhận diện lượng sữa tự động sẽ kiểm tra xem bình đựng đi kèm hoặc hộp sữa bạn đang sử dụng có đủ lượng dự trữ hay không.

accent|line

Tận hưởng từng khoảnh khắc trong căn bếp của bạn.



Bosch Website:

Công ty TNHH Đồ Gia Dụng BSH (Việt Nam)
<https://www.bosch-home.com.vn/>



Bosch Facebook:

<https://www.facebook.com/BoschHomeVietnamOfficial/>



Bosch Youtube:

<https://www.youtube.com/@BoschHomeVNOOfficial>



15 năm đảm bảo cung cấp linh kiện thay thế

Được phát triển để sẵn sàng cho tương lai:

Theo đúng cam kết về độ bền và tính bền vững của chúng tôi, chúng tôi đã mở rộng thời gian cung cấp linh kiện chất lượng cao cho các thiết bị gia dụng lớn lên đến 15 năm.