

Τεχνολογία για τη ζωή



BOSCH

Μαγείρεψε υγιεινά #LikeABosch
με τα νέα Air Fryers.



Air Fryer | Σειρά 4 & 6

Πεντανόστιμα πιάτα, πιο γρήγορα από ποτέ!

Γνώρισε τα Bosch Air Fryers και ανακάλυψε
συνταγές που θα σε βοηθήσουν
να απολαύσεις τη γεύση που σου αξίζει.



Ξέχασε την προθέρμανση, ξεκίνα το μαγείρεμα αμέσως.

Με τα Bosch Air Fryers, μαγειρεύεις πιο γρήγορα χωρίς να περιμένεις να προθερμανθεί ο φούρνος. Κερδίζεις χρόνο, εξοικονομείς ενέργεια και απολαμβάνεις νόστιμα γεύματα χωρίς καθυστέρηση.

Μαγειρέψε έως και 65% πιο γρήγορα, με έως 70% λιγότερη ενέργεια*.

Ετοίμασε τα γευμάτά σου πιο γρήγορα και με μικρότερη κατανάλωση ρεύματος. Τα Bosch Air Fryers ψήνουν έως 65% πιο γρήγορα από έναν φούρνο και καταναλώνουν έως 70% λιγότερη ενέργεια, εξοικονομώντας χρόνο και χρήματα.

*Δοκιμασμένα με μεσαίου βάρους φαγητό (300gr.) και σε σύγκριση με τη λειτουργία θέρμανσης πάνω/κάτω ενός συμβατικού φούρνου με ενεργειακή κλάση A+ και χωρητικότητα 71 λίτρων.



Καθάρισε πιο γρήγορα, πιο εύκολα, χωρίς κόπο.

Ξέχασε το τρίψιμο! Τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, για να καθαρίζεις εύκολα και να έχεις περισσότερο χρόνο για σένα.

Air Fryer | Σειρά 6

Ετοίμασε οικογενειακά δειπνα χωρίς κόπο και σε χρόνο μηδέν.

Μαγειρεύε εύκολα τα αγαπημένα σου φαγητά με το Bosch Air Fryer Σειρά 6, χωρητικότητας 7,2 λίτρων, ιδανικό για έως 5 μερίδες. Είτε φτιάχνεις ένα υγιεινό γεύμα, είτε συνοδευτικά, μπορείς να παρακολουθείς την πρόοδο του μαγειρέματος μέσα από το φωτιζόμενο παράθυρο και να απολαμβάνεις γρήγορη προετοιμασία χωρίς να σε απασχολεί ο καθαρισμός.



Φωτιζόμενο
Παράθυρο

7,2 L

Έως 5 μερίδες

7

Ρυθμίσεις

Shake
Alarm

Air Fryer | Σειρά 4

Γρήγορο, πρακτικό και τέλεια σχεδιασμένο για να χωράει στην κουζίνα σου.

Με το Bosch Air Fryer Σειρά 4, χωρητικότητας 6,1 λίτρων, για έως και 4 μερίδες, θα ετοιμάζεις τις αγαπημένες σου συνταγές μέσα στην εβδομάδα γρήγορα και εύκολα. Η διπλή αντίσταση εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο πάνω και κάτω, για τέλεια τραγανά αποτελέσματα κάθε φορά.



Διπλή Θέρμανση
(πάνω & κάτω)

6,1 L

Έως 4 μερίδες

7

Ρυθμίσεις

Λειτουργία
Απόψυξης



Ξεκίνησε το μαγειρικό σου ταξίδι, με απολαυστικές συνταγές, δοκιμασμένες στα νέα Bosch Air Fryers Σειρά 4 & 6.

1. Βασικές – Must Have – Συνταγές

- Χοιρινές μπριζόλες λαιμού με ψητές γλυκοπατάτες: σελ. 11
- Τσιπούρα φιλέτο με αμπελοφάσουλα & λαδολέμονο: σελ. 13
- Μπιφτέκια γαλοπούλας με δροσερή σαλάτα εποχής: σελ. 15
- Γεμιστά μανιτάρια με σπανάκι, κρέμα τυριών και πράσο: σελ. 17
- Πατάτες τηγανητές: σελ. 19

2. Εύκολες συνταγές για φοιτητές

- Tortilla pizza special: σελ. 21
- Σουβλάκι κοτόπουλο μπούτι με σάλτσα “Teriyaki” και ρύζι “Basmati” (μόνο για τη Σειρά 6): σελ. 23
- Κεφτεδάκια με τραγανές πατάτες baby και σάλτσα “BBQ”: σελ. 25
- Mac 'N' Cheese με νιόκι και τραγανό bacon: σελ. 27
- Brownies: σελ. 29

3. Γρήγορα σνακ για τα παιδιά στο σχολείο

- Pizza rolls: σελ. 31
- Τυρόπιτα αρωματική με φέτα χωρίς φύλλο: σελ. 33
- Τραγανές κοτομπουκιές με σάλτσα “Αιολί”: σελ. 35
- Banana bread: σελ. 37
- Soft Cookies με αλεύρι ολικής, μέλι και σοκολάτα: σελ. 39



4. Finger Food

- Cheese garlic bread: σελ. 41
- Chicken Buffalo Wings με sour cream: σελ. 43
- Μπουσκέτες με mozzarella, πολύχρωμα ντοματίνια & pesto βασιλικού: σελ. 45
- Φλογέρες με ζαμπόν, τυρί και sweet chili μαγο: σελ. 47
- Cinnamon rolls με πραλίνα φιστίκι & λευκή σοκολάτα: σελ. 49

5. Ελληνική κουζίνα με twist - Παραδοσιακές συνταγές

- Ιμάμ με καραμελωμένα κρεμμύδια: σελ. 51
- Σαγανάκι τυρί με μέλι, σουσάμι & ρόδι: σελ. 53
- Χορτόπιτα στριφτή με φέτα & μυρωδικά: σελ. 55
- Γεμιστά με πλιγούρι & σταφίδες: σελ. 57
- Κανταΐφι με φιστίκι Αιγίνης & λευκή σοκολάτα: σελ. 59

6. Vegan - Vegetarian

- Τοфу με καραμελωμένα λαχανικά, σιρόπι σφενδάμου & σουσάμι: σελ. 61
- Μπριάμ με φέτα & σάλτσα τομάτας: σελ. 63

7. Εορταστικές Συνταγές

- Χοιρινός λαιμός καραμελωμένος με σάλτσα BBQ & πατάτες baby: σελ. 65
- Σούπα κολοκύθας βελουτέ με αρωματικά κρουτόν & τραγανό bacon: σελ. 67
- Βασιλόπιτα με σταγόνες σοκολάτας: σελ. 69



Χοιρινές Μπριζόλες Λαιμού με Ψητές Γλυκοπατάτες



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 29 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
3-4

Υλικά

Μπριζόλες:

• 700γρ. (3τμχ.) Χοιρινές μπριζόλες λαιμού με κόκκαλο

Μαρινάδα:

- 20γρ. Ελαιόλαδο
- 25γρ. Μέλι
- 15γρ. Σόγια
- 10γρ. Μουστάρδα
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 3γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 1γρ. Πιπέρι
- Αλάτι

Γλυκοπατάτες:

• 600γρ. Γλυκοπατάτες

Μαρινάδα:

- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 1γρ. Πιπέρι
- Αλάτι

Εκτέλεση

1. Ξεφλουδίζουμε και κόβουμε τις γλυκοπατάτες σε μικρούς κύβους.
2. Βάζουμε ένα αντικολλητικό χαρτί στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και ρίχνουμε τις γλυκοπατάτες με τη μαρινάδα τους και ανακατεύουμε.
3. **Ψήνουμε** τις γλυκοπατάτες στους **190°C** για **10'**.
4. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα υλικά της μαρινάδας για τις μπριζόλες και αφού γίνουν μείγμα, το αλείφουμε στις μπριζόλες.
5. Προσθέτουμε πάνω από τις γλυκοπατάτες, τις μπριζόλες και **ψήνουμε** στους **190°C** για **8'**.
6. Τις γυρνάμε ανάποδα και **ψήνουμε** στην ίδια θερμοκρασία για **11'** ακόμη.
7. Σερβίρουμε.


Chef's tip:


Προαιρετικά αφήνουμε τις μπριζόλες στη μαρινάδα τους στο ψυγείο για **4-5** ώρες. Τις αφήνουμε για **20'** εκτός ψυγείου πριν το ψήσιμο. Σε αυτήν την περίπτωση, το αλάτι μπαίνει πριν τις ψήσουμε και όχι μέσα στη μαρινάδα!




Τσιπούρα Φιλέτο με Αμπελοφάσουλα & Λαδολέμονο

MUST HAVE

 Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη

 Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά

 Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 12 λεπτά
(Προσαρμόσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)

 Μερίδες
4

Υλικά

- 600γρ. Τσιπούρα φιλέτο χωρίς κόκκαλο
- 500γρ. Αμπελοφάσουλα
- 20γρ. Ελαιόλαδο
- 3γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- 10γρ. Κρεμμύδι φρέσκο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Λαδολέμονο:

- 30γρ. Μουστάρδα
- 40γρ. Ελαιόλαδο
- 25γρ. Χυμό λεμόνι
- 10γρ. Μέλι

Εκτέλεση

1. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε νερό και όταν πάρει βράση προσθέτουμε τα αμπελοφάσουλα, **τα βράζουμε για 5'** και ύστερα τα σουρώνουμε.
2. Ρίχνουμε τα αμπελοφάσουλα στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**, συμπληρώνουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε.
3. Τοποθετούμε από πάνω τα φιλέτα τσιπούρας και ρίχνουμε το ξύσμα λεμονιού, αλάτι και πιπέρι.
4. **Ψήνουμε** στους **200°C** για **12'**.
5. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το λαδολέμονο σε ένα μπολ και περιχύνουμε στο σερβίρισμα.
6. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι και γαρνίρουμε από πάνω.
7. Σερβίρουμε.



Μπιφτέκια Γαλοπούλας με Δροσερή Σαλάτα Εποχής



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
15 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 18 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4

Υλικά

Μπιφτέκια:

- 300γρ. Κιμά γαλοπούλας
- 100γρ. Κιμά κοτόπουλο μπούτι
- 20γρ. Ελαιόλαδο
- 40γρ. Κρεμμύδι λευκό
- 50γρ. Τομάτα
- 20γρ. Καρότο
- 1 Αβγό μέτριο
- 100γρ. Ψωμί τοστ
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου
- 5γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- 3γρ. Κάρυ
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- Αλάτι
- Πιπέρι

Σαλάτα:

- 500γρ. Σαλάτα εποχής
- 220γρ. Ντοματίνια
- 100γρ. Αγγούρι
- 50γρ. Πράσινο μήλο
- 50γρ. Παρμεζάνα flakes

Dressing:

- 50γρ. Ηλιέλαιο
- 40γρ. Χυμό λεμονιού
- 25γρ. Μουστάρδα
- 25γρ. Μέλι

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά (εκτός από τα 2 είδη κιμά) σε έναν πολυκόπτη και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε τα 2 είδη κιμά και το μείγμα που ετοιμάσαμε και τα ζυμώνουμε.
3. Πλάθουμε και χωρίζουμε σε 4 μπιφτέκια.
4. **Ψήνουμε** στους **185°C** για **15'**.
5. Τα γυρνάμε ανάποδα και **ψήνουμε** στους **200°C** για επιπλέον **3'**.
6. Κόβουμε το μήλο, τα ντοματίνια, το αγγούρι και τα προσθέτουμε μαζί με τη σαλάτα και την παρμεζάνα σε ένα μπολ.
7. Ανακατεύουμε τα υλικά του dressing, τα περιχύνουμε στη σαλάτα και ανακατεύουμε.
8. Σερβίρουμε.



Γεμιστά Μανιτάρια με Σπανάκι, Κρέμα Τυρών και Πράσο



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 15 λεπτά
(Προσαρμόσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
3-4

Υλικά

- 380γρ. (7τμχ.) Porto Bello μανιτάρια
- 200γρ. Κρέμα τυρι
- 50γρ. Mozzarella τριμμένη
- 20γρ. Παρμεζάνα τριμμένη
- 50γρ. Πράσο
- 40γρ. Σπανάκι
- 1γρ. Θυμάρι
- 3γρ. Πελτέ σκόρδου
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- Πιπέρι
- 10γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα των μανιταριών)

Εκτέλεση

1. Βγάζουμε τα κοτσάνια από τα μανιτάρια και με ένα κουτάλι αφαιρούμε από τη μέσα πλευρά το μαύρο μέρος του μανιταριού για να χωρέσει περισσότερη γέμιση.
2. Αφήνουμε στην άκρη 20γρ. τριμμένη mozzarella.
3. Ψιλοκόβουμε το σπανάκι και το πράσο και τα ρίχνουμε σε ένα μπολ. Βάζουμε όλα τα υλικά, εκτός από το ηλιέλαιο, στο μπολ και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
4. Γεμίζουμε τα μανιτάρια μέχρι πάνω και τα τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**.
5. Πασπαλίζουμε από πάνω τη mozzarella που αφήσαμε στην άκρη και ψεκάζουμε με το ηλιέλαιο γύρω γύρω τα μανιτάρια.
6. **Ψήνουμε** στους **190°C** για **15'**.
7. Σερβίρουμε.



Πατάτες Τηγανητές



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
15 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 25 λεπτά
(Προσαρμόσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
3-4

Υλικά

- 700γρ. Πατάτες
- 30γρ. Κορν Φλάουρ
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- Αλάτι
- 25γρ. Ηλιέλαιο
(για το ψέκασμα στις πατάτες)

Εκτέλεση

1. Πλένουμε τις πατάτες πολύ καλά με τη φλούδα και τις κόβουμε σε λεπτές μακρόστενες λωρίδες.
2. Τις βάζουμε σε ένα μπολ και τις καλύπτουμε με νερό και μερικά παγάκια για **5'**. Στραγγίζουμε και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλη μία φορά.
3. Τις απλώνουμε πάνω σε μία πετσέτα και τις στεγνώνουμε πολύ καλά.
4. Τις ρίχνουμε μέσα σε ένα μπολ μαζί με το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε.
5. Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** ρίχνουμε τις πατάτες και ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο. **Τηγανίζουμε** στους **180°C** για **10'**.
6. Ψεκάζουμε ξανά με ηλιέλαιο και τώρα **τηγανίζουμε** στους **200°C** για **10'** ακόμα. Όταν περάσουν τα πρώτα **5'** κάνουμε ένα ανακάτεμα στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**. Ψεκάζουμε πάλι με ηλιέλαιο και **κάνουμε** ένα **τελευταίο τηγάνισμα** στους **200°C** για **5'** ακόμα.
7. Τις ρίχνουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το αλάτι, τη ρίγανη, την πάπρικα και ανακατεύουμε.
8. Σερβίρουμε.

Chef's tip:

Προαιρετικά προσθέτουμε στο σερβίρισμα τριμμένο τυρί της αρεσκείας μας, για να γίνουν πιο λαχταριστές οι πατάτες μας!



Tortilla Pizza Special



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
5 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 12 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
6 Κομμάτια

Υλικά


- 3τμχ. Τορτίγιες μεγάλες
- 100γρ. Σάλτσα τομάτας για πίτσα
- 80γρ. Mozzarella τριμμένη
- 60γρ. Bacon
- 20γρ. Κρεμμύδι κόκκινο
- 20γρ. Πιπεριά πράσινη
- 20γρ. Μανιτάρια φρέσκα
- 2γρ. Ρίγανη αποξηραμένη


Εκτέλεση


1. Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** τοποθετούμε τη μία τορτίγια και απλώνουμε 20γρ. σάλτσα και 20γρ. mozzarella. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλες 2 φορές.
2. Κόβουμε σε λεπτές φέτες όλα τα υλικά και τα τοποθετούμε ομοιόμορφα από πάνω. Τέλος, ρίχνουμε από πάνω το υπόλοιπο τυρί και τη ρίγανη.
3. **Ψήνουμε** στους **195°C** για **12'**.
4. Σερβίρουμε.



Σουβλάκι Κοτόπουλο Μπούτι με Σάλτσα “Teriyaki” & Ρύζι Basmati

 Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη

 Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά

 Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 30 λεπτά

 Μερίδες
4-5

Υλικά

Κοτόπουλο:

- 500γρ. Κοτόπουλο μπούτι φιλέτο

Μαρινάδα:

- 50γρ. Σάλτσα “Teriyaki”
- 10γρ. Κρεμμύδι φρέσκο
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 1γρ. Ξύσμα λεμονιού
- 10γρ. Αλάτι
- 5γρ. Πιπέρι

Ρύζι Basmati:

- 130γρ. Ρύζι basmati
- 340γρ. Νερό ή ζωμό λαχανικών
- 10γρ. Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια.
2. Αφήνουμε στην άκρη 10γρ. σάλτσα “Teriyaki”. Ρίχνουμε την υπόλοιπη σε ένα μπολ μαζί με όλα τα υλικά της μαρινάδας και το κοτόπουλο και ανακατεύουμε.
3. Περνάμε τα κομμάτια κοτόπουλου στις μεταλλικές σουβλές του **Bosch Air Fryer** και τα στήνουμε στο ειδικό εξάρτημα για τα σουβλάκια.
4. Ξεπλένουμε το ρύζι με κρύο νερό και το ρίχνουμε σε ένα μεταλλικό ταψάκι.
5. Ρίχνουμε ζεστό νερό ή ζωμό και όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα. Ανακατεύουμε.
6. Το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο κλείνοντάς το πολύ καλά γύρω γύρω στις άκρες και το τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**.
7. Στήνουμε από πάνω το ειδικό εξάρτημα με τα σουβλάκια.
8. **Ψήνουμε** στους **195°C** για **15'**.
9. Γυρνάμε τα σουβλάκια και με ένα πινέλο αλείφουμε τη σάλτσα “Teriyaki” που αφήσαμε στην άκρη. **Ψήνουμε** στους **195°C** για **15'** ακόμα.
10. Σερβίρουμε.

Σημείωση: Οι μεταλλικές σουβλές και το εξάρτημα για σουβλάκια (grill set) είναι διαθέσιμο σε επιλεγμένα μοντέλα της Σειράς 6.



Κεφτεδάκια με Τραγανές Πατάτες Baby και Σάλτσα BBQ



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 33 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
4

Υλικά

Κεφτεδάκια:

- 300γρ. Κιμά μοσχαρίσιο
- 200γρ. Κιμά χορινό
- 200γρ. Σάλτσα BBQ
- 50γρ. Κρεμμύδι λευκό
- 40γρ. Τομάτα
- 60γρ. Ψωμί του τοστ
- 20γρ. Γάλα φρέσκο πλήρες
- 15γρ. Μουστάρδα
- 4γρ. Σουμάκ
- 5γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- 3γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 3γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 1 Αβγό μέτριο
- 15γρ. Μουστάρδα
- 15γρ. Αλάτι

Πατάτες baby:

- 600γρ. Πατάτες baby
- Μαρινάδα:**
- 50γρ. Βούτυρο
- 20γρ. Μέλι
- 4γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου
- 4γρ. Πιπέρι
- Αλάτι

Εκτέλεση

1. Πλένουμε καλά τις πατάτες baby και τις κόβουμε σε μικρούς κύβους.
2. Βάζουμε ένα αντικολλητικό χαρτί στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και ρίχνουμε τις πατάτες με τη μαρινάδα τους και ανακατεύουμε.
3. **Ψήνουμε** τις πατάτες στους **190°C** για **15'**. Όταν περάσουν τα πρώτα **10'** κάνουμε ένα **ανακάτεμα** στο καλάθι και συνεχίζουμε το **ψήσιμο** για τα υπόλοιπα **5'**.
4. Βάζουμε όλα τα υλικά (εκτός από τα 2 είδη κιμά και την Σάλτσα BBQ) σε έναν πολυκόπτη και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
5. Σε ένα μπολ βάζουμε τα 2 είδη κιμά και το μείγμα που ετοιμάσαμε και τα ζυμώνουμε.
6. Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 45γρ. - 50γρ.
7. Τα βάζουμε πάνω από τις πατάτες και **ψήνουμε** στους **200°C** για **15'**.
8. Με ένα κουτάλι τα γυρίζουμε και **συνεχίζουμε** το **ψήσιμο** στην ίδια θερμοκρασία για **3'** ακόμα.
9. Σερβίρουμε με σάλτσα BBQ.

Chef's tip:

Προαιρετικά κόβουμε σε μικρά κυβάκια gouda και βάζουμε ένα κυβάκι στο κέντρο του κάθε κεφτέ για να γίνουν γεμιστοί!



Μαc 'N' Cheese με Νιόκι και Τραγανό Bacon



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
5 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 18 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4-5

Υλικά

- 500γρ. Νιόκι πατάτας
- 400γρ. Κρέμα γάλακτος
- 200γρ. Bacon
- 200γρ. Cheddar τριμμένο
- 50γρ. Mozzarella τριμμένη
- 10γρ. Κρεμμύδι φρέσκο
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 10γρ. Αλάτι
- 5γρ. Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το bacon σε λεπτές λωρίδες και αφήνουμε τα 100γρ. στην άκρη.
2. Αφήνουμε στην άκρη και 25γρ. από τη mozzarella.
3. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι.
4. Σε ένα αλουμινένιο σκεύος βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από τα νιόκι και **ψήνουμε** στους **180°C** για **10'**.
5. Προσθέτουμε τα νιόκι και ανακατεύουμε το μείγμα.
6. Ρίχνουμε από πάνω το υπόλοιπο bacon και την υπόλοιπη mozzarella.
7. **Ψήνουμε** στους **200°C** για **8'** ακόμα.
8. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και σερβίρουμε.



Brownies



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 4: 16 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
6



Υλικά

- 100γρ. Κουβερτούρα σοκολάτας κλασική
- 115γρ. Βούτυρο
- 200γρ. Ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 2 Αβγά μέτρια
- 80γρ. Αλεύρι γ.ο.χ.
- 55γρ. Κακάο
- 10γρ. Βανίλια εκχύλισμα
- 1γρ. Αλάτι

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο και τη μισή ποσότητα της κουβερτούρας κομμένη σε χοντρά κομμάτια και τη **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων για **20-30 δευτερόλεπτα**.
2. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, τα αβγά, τη βανίλια και τα χτυπάμε με ένα σύρμα χειρός για **1'**.
3. Προσθέτουμε το μείγμα που λιώσαμε και ομογενοποιούμε.
4. Συμπληρώνουμε το αλεύρι, το κακάο, το αλάτι και την υπόλοιπη κουβερτούρα σε χοντρά κομμάτια και ανακατεύουμε απαλά.
5. Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** τοποθετούμε ένα αντικολλητικό χαρτί (με ύψος στα πλάγια) και απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα.
6. **Ψήνουμε** στους **165°C** για **16'**.
7. **Αφήνουμε** το brownie να **κρῶσει**, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Chef's tip:

Σερβίρουμε με παγωτό της αρεσκείας μας!



Pizza Rolls



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
5 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 20 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
7

Υλικά


- 200γρ. Ζύμη σφολιάτας
- 150γρ. Κέτσαπ
- 380γρ. Gouda φέτες
- 350γρ. Γαλοπούλα καπνιστή
- 50γρ. Mozzarella τριμμένη
- 2γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 20γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα στο αντικολλητικό χαρτί)


Εκτέλεση


1. Ανοίγουμε τη ζύμη σφολιάτας. Με ένα πινέλο απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια την κέτσαπ και πασπαλίζουμε τη ρίγανη.
2. Απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια το τυρί και μετά από πάνω τη γαλοπούλα.
3. Τυλίγουμε τη ζύμη για να δημιουργηθεί ένα μεγάλο ρολό και το κόβουμε σε 7 ίσα κομμάτια.
4. Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** τοποθετούμε ένα αντικολλητικό χαρτί. Το ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο και βάζουμε τα ρολάκια με λίγο κενό ανάμεσα τους. Πασπαλίζουμε με την τριμμένη mozzarella.
5. **Ψήνουμε** στους **200°C** για **12'**.
6. **Γυρίζουμε** ανάποδα τα ρολάκια και **ψήνουμε στους 200°C** για **8'** ακόμα.
7. Σερβίρουμε.



Τυρόπιτα Αρωματική με Φέτα χωρίς Φύλλο

 Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη

 Χρόνος Προετοιμασίας
12 λεπτά

 Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 24 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)

 Μερίδες
6

Υλικά

- 150γρ. Φέτα
- 120γρ. Regato τριμμένο
- 100γρ. Γιαούρτι πλήρες
- 100γρ. Γάλα πλήρες
- 100γρ. Αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 Αβγό μέτριο
- 20γρ. Ελαιόλαδο
- 4γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 1γρ. Θυμαρί φρέσκο
- 5γρ. Κρεμμύδι φρέσκο
- 2-3 Φύλλα βασιλικό φρέσκο
- 1-2 Φύλλα δυόσμο φρέσκο
- 2γρ. Σουσάμι λευκό
- 2γρ. Σουσάμι μαύρο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 20γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα στο αντικολλητικό χαρτί)

Εκτέλεση

1. Θρυμματίζουμε τη φέτα και ψιλοκόβουμε τα φρέσκα μυρωδικά.
2. Τα προσθέτουμε σε ένα μπολ και ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το λευκό και μαύρο σουσάμι και 20γρ. από το regato. Τα ανακατεύουμε με σύρμα χειρός, ώστε να ομογενοποιηθούν.
3. Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** τοποθετούμε ένα αντικολλητικό χαρτί (με ύψος στα πλάγια) και ψεκάζουμε το ηλιέλαιο να πάει παντού στα τοιχώματα. Απλώνουμε το μείγμα και πασπαλίζουμε με τα 20γρ. regato και το λευκό - μαύρο σουσάμι.
4. **Ψήνουμε** στους **190°C** για **16'**.
5. **Αναποδογυρίζουμε** και **ψήνουμε** στους **190°C** για **8' ακόμα**.
6. Τη γυρίζουμε από την πλευρά του σουσαμιού, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Chef's tip:

Προαιρετικά προσθέτουμε λίγο μέλι, όσο η τυρόπιτα είναι ζεστή, για μία διαφορετική πινελιά!



Τραγανές Κοτομπουκιές με Σάλτσα “Αίολι”



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
20 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 4: 30 λεπτά για 2 δόσεις*
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4

Υλικά

- 400γρ. Κοτόπουλο φιλέτο στήθος
- 230γρ. Doritos
- 100γρ. Αλεύρι γ.ο.χ.
- 30γρ. Κορν φλάουρ
- 2 Αβγά μέτρια
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 20γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα στις κοτομπουκιές)

Σάλτσα “Αίολι”:

- 150γρ. Μαγιονέζα
- 15γρ. Χυμό λεμονιού
- 10γρ. Ελαιόλαδο
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου
- 3γρ. Μαϊντανό φρέσκο

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λεπτές λωρίδες. Το βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε την πάπρικα, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε.
2. Θρυμματίζουμε τα doritos είτε με τα χέρια μας, είτε με ένα πολυκόπτη και τα βάζουμε σε ένα μπολ.
3. Ανακατεύουμε το αλεύρι με το κορν φλάουρ και τα ρίχνουμε σε ένα δεύτερο μπολ.
4. Χτυπάμε τα αβγά σε ένα τρίτο μπολ.
5. Παιρνουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου ένα ένα και τα περνάμε πρώτα από το αλεύρι, μετά από το αβγό και τέλος από τα doritos.
6. Τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** 7-8 κομμάτια* με κενά μεταξύ τους και τα ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο.
7. **Ψήνουμε** στους **200°C** για **15***.
8. Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό και τον βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με τα υπόλοιπα υλικά για τη σάλτσα “Αίολι” και ανακατεύουμε.
9. Σερβίρουμε με σάλτσα “Αίολι”.

*Η συνταγή θα βγάλει σε 2 δόσεις ψησίματος των 15', από 7-8 κομμάτια η κάθε μία!



Banana Bread



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 30 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
8

Υλικά

- 240γρ. Μπανάνες ώριμες (3τμχ.)
- 2 Αβγά μέτρια
- 50γρ. Ζάχαρη καστανή
- 100γρ. Σταγόνες σοκολάτας
- 80γρ. Κουβερτούρα σοκολάτα κλασική
- 150γρ. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 5γρ. Εκχύλισμα βανίλιας
- 4γρ. Κανέλα σε σκόνη
- 1γρ. Αλάτι
- 10γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα της φόρμας του κέικ)

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζουμε τις μπανάνες και τα αβγά. Με ένα πιρούνι τα ανακατεύουμε και πολτοποιούμε και αφήνουμε μερικά χοντρά κομμάτια μπανάνας.
2. Κρατάμε στην άκρη 20γρ. από τις σταγόνες σοκολάτας.
3. Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια την κουβερτούρα, την προσθέτουμε μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ και ομογενοποιούμε.
4. Στη φόρμα του κέικ ψεκάζουμε το ηλιέλαιο να πάει παντού στα τοιχώματα. Ρίχνουμε το μείγμα και χτυπάμε απαλά τη φόρμα για να απλωθεί.
5. Πάνω από το μείγμα βάζουμε τις υπόλοιπες σταγόνες σοκολάτας που κρατήσαμε.
6. **Ψήνουμε στους 170°C για 30'.**
7. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.



Soft Cookies με Αλεύρι Ολικής, Μέλι και Σοκολάτα



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
15 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 6: 16 λεπτά για 2 δόσεις*
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
12

Υλικά

- 200γρ. Αλεύρι Ολικής
- 120γρ. Σοκολάτα κουβερτούρα κλασική
- 60γρ. Μέλι
- 55γρ. Ζάχαρη καστανή
- 50γρ. Βούτυρο
- 1 Αβγό μέτριο
- 3γρ. Σόδα μαγειρική (σκόνη)
- 3γρ. Εκχύλισμα βανίλιας
- 1γρ. Αλάτι

Εκτέλεση

- 1. Λιώνουμε** το βούτυρο στον φούρνο μικροκυμάτων για **10-15 δευτερόλεπτα**. Το ρίχνουμε σε ένα μπολ.
- 2.** Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να λιώσει.
- 3.** Συμπληρώνουμε το μέλι, τη βανίλια, το αβγό και τη σόδα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 4.** Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια την κουβερτούρα και αφήνουμε στην άκρη 20γρ.
- 5.** Ρίχνουμε στο μπολ το αλεύρι και την υπόλοιπη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά με μία ξύλινη κουτάλα ή μαρίζ το μείγμα. Το σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 5'.
- 6.** Στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** τοποθετούμε ένα αντικολλητικό χαρτί και με ένα scoop παγωτού βάζουμε **6 μερίδες*** από το μείγμα, αφήνοντας κενά μεταξύ τους. Δεν το πατάμε, το μπισκότο θα ανοίξει στο ψήσιμο.
- 7.** Βάζουμε πάνω από κάθε μπισκότο λίγα κομμάτια κουβερτούρας, από αυτήν που είχαμε κρατήσει στην αρχή.
- 8. Ψήνουμε** στους **165°C** για **8'**.
- 9.** Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν (θα σφίξουν μετά το ψήσιμο) και σερβίρουμε.

* Η συνταγή θα βγάλει σε **2 δόσεις ψησίματος των 8'**, από **6 μπισκότα** η κάθε μία!



Cheese Garlic Bread



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 12 λεπτά
(Προσαρμόσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
8-10 Κομμάτια

Υλικά

- 500γρ. Ψωμί χωριάτικο αφράτο

Μαρινάδα:

- 80γρ. Βούτυρο
- 70γρ. Παρμεζάνα τριμμένη
- 70γρ. Γουδα τριμμένο
- 50γρ. Ελαιόλαδο
- 5γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 20γρ. Σκόρδο φρέσκο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο και το **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων **10-15 δευτερόλεπτα**.
2. Κόβουμε το ψωμί σε χοντρές φέτες και την κάθε μία φέτα στη μέση.
3. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το ρίχνουμε μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ που λιώσαμε το βούτυρο και ανακατεύουμε.
4. Ρίχνουμε το μείγμα στο ψωμί φροντίζοντας να απλωθεί ομοιόμορφα.
5. Το τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **180°C** για **6'**.
6. Γυρίζουμε ανάποδα το ψωμί και **ψήνουμε** στους **180°C** για **6'** ακόμα.
7. Σερβίρουμε.



Chicken Buffalo Wings με Sour Cream



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 4: 20 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
3-4

Υλικά

- 1000γρ. Chicken wings
- 10γρ. Πάπρικα καπνιστή
- 100γρ. Sour cream
- 10γρ. Σχοινόπρασο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Buffalo σάλτσα:

- 100γρ. Κέτσαπ
- 20γρ. Σάλτσα sweet chili
- 50γρ. Σάλτσα BBQ
- 5γρ. Σάλτσα Worcestershire

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τις φτερούγες με την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μπολ.
2. Τις τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **180°C** για **10'**.
3. Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για τη σάλτσα buffalo.
4. Αλείφουμε τις φτερούγες με ένα πινέλο με λίγη από τη σάλτσα, τις γυρίζουμε ανάποδα και **ψήνουμε** στους **180°C** για **10'** ακόμα.
5. Στο μπολ με την υπόλοιπη σάλτσα, ρίχνουμε τις ζεστές φτερούγες και ανακατεύουμε.
6. Σερβίρουμε με sour cream και γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο σχοινόπρασο.



Μπρουσκέτες με Mozzarella, Πολύχρωμα Τοματίνια & Pesto Βασιλικού



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
20 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 4 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
8-10 Κομμάτια

Υλικά

Μπρουσκέτες:

- 200γρ. Ψωμί μπαγκέτα
- 120γρ. Τοματίνια πολύχρωμα
- 120γρ. Mozzarella burrata
- 15γρ. Ελαιόλαδο
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη

Pesto Βασιλικού:

- 150γρ. Ελαιόλαδο
- 50γρ. Παρμεζάνα τριμμένη
- 25γρ. Φύλλα βασιλικό φρέσκο
- 20γρ. Φιστίκι Αιγίνης
- 10γρ. Χυμό λεμόνι
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά για το pesto βασιλικού σε ένα multi και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
2. Κόβουμε τα τοματίνια στη μέση και τα ανακατεύουμε μαζί με το pesto.
3. Κόβουμε τη μπαγκέτα σε λεπτές φέτες, ώστε να προκύψουν 8-10 κομμάτια και τα τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**.
4. Ψεκάζουμε με λίγο ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε τη ρίγανη.
5. **Ψήνουμε** στους **200°C** για **2'**.
6. Κόβουμε τη mozzarella σε λεπτές φέτες, την τοποθετούμε πάνω από τις μπρουσκέτες και **ψήνουμε** στους **200°C** για **2'** ακόμα.
7. Πάνω από τις μπρουσκέτες βάζουμε το μείγμα με τα τοματίνια και το pesto που φτιάξαμε.
8. Σερβίρουμε.



Φλογέρες με Ζαμπόν & Τυρί με Sweet Chili Mayo



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
20 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 10 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
10 Κομμάτια

Υλικά

- 200γρ. Γουδα κομμάτι
- 10 Φέτες ζαμπόν
- 3 Φύλλα κρούστας
- 20γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα των φύλλων κρούστας)

Sweet chili mayo:

- 150γρ. Μαγιονέζα
- 20γρ. Σάλτσα sweet chili

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το γουδα σε 10 λωρίδες.
2. Κόβουμε το φύλλο κρούστας σταυρωτά, ώστε να προκύψουν 4 κομμάτια.
3. Παίρνουμε το κάθε ένα κομμάτι από τα φύλλα κρούστας και το ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο.
4. Τυλίγουμε το ζαμπόν γύρω από το γουδα και το τοποθετούμε στην άκρη του φύλλου.
5. Τυλίγουμε τη φλογέρα. Ενδιάμεσα κλείνουμε τις άκρες του φύλλου προς τα μέσα και συνεχίζουμε να τυλίγουμε.
6. Στην άκρη του φύλλου πασπαλίζουμε λίγο νερό για να κολλήσει και να κλείσει η φλογέρα. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα κομμάτια.
7. Τις τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **190°C** για **10'**.
8. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη σάλτσα sweet chili και τη μαγιονέζα.
9. Σερβίρουμε με τη σάλτσα sweet chili mayo.



Cinnamon Rolls με Πραλίνα Φιστίκι & Λευκή Σοκολάτα



Βαθμός Δυσκολίας
Μέτρια



Χρόνος Προετοιμασίας
25 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 25 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
6

Υλικά

- 240γρ. Ζύμη κρουασάν
- 50γρ. Κρέμα γάλακτος
- 80γρ. Πραλίνα φιστικιού
- 50γρ. Μπισκότο τριμμένο

Γέμιση:

- 50γρ. Βούτυρο
- 20γρ. Κακάο
- 240γρ. Καστανή ζάχαρη
- 5γρ. Κανέλα σε σκόνη
- 5γρ. Εκχύλισμα βανίλιας

Frosting:

- 50γρ. Βούτυρο
- 100γρ. Τυρί κρέμα
- 80γρ. Κουβερτούρα σοκολάτα λευκή

Εκτέλεση

Για τη γέμιση:

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο και το **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων **10-15 δευτερόλεπτα**.
2. Μέσα στο μπολ προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά για τη γέμιση και ανακατεύουμε.
3. Ανοίγουμε τη ζύμη για κρουασάν και τη χωρίζουμε σε 3 ίσα μέρη.
4. Μοιράζουμε τη γέμιση στα κομμάτια της ζύμης και την απλώνουμε σε όλη τους την επιφάνεια.
5. Τυλιγουμε τα ζυμάρια, ώστε να δημιουργηθούν ρολάκια και τα κόβουμε στη μέση κάθετα.
6. Σε ένα αλουμινένιο σκεύος βάζουμε τα ρολάκια και περιχύνουμε από πάνω την κρέμα γάλακτος.
7. Τοποθετούμε το αλουμινένιο σκεύος μέσα στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **160°C** για **25'**.

Για το frosting:

1. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο και την κουβερτούρα και τα **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων **20-30 δευτερόλεπτα**.
2. Μέσα στο μπολ προσθέτουμε το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε.
3. Όσο τα cinnamon rolls είναι ζεστά απλώνουμε το frosting, την πραλίνα φιστικιού, στη συνέχεια πασπαλίζουμε με το μπισκότο και σερβίρουμε.



Ιμάμ με Καραμελωμένα Κρεμμύδια



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 42 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
4-5

Υλικά

- 700γρ. Μελιτζάνα
- 300γρ. Σάλτσα τομάτας
- 200γρ. Κρεμμύδι λευκό
- 100γρ. Φέτα
- 10γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- Ζάχαρη
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις μελιτζάνες στη μέση και με ένα μαχαίρι χαράζουμε τη σάρκα τους σταυρωτά.
2. Πασπαλίζουμε με αλάτι και ζάχαρη, τις τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **200°C** για **20'**.
3. Κόβουμε το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες και το βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με τη σάλτσα τομάτας. Ανακατεύουμε, ώστε να γίνουν μείγμα.
4. Πατάμε με ένα κουτάλι τη σάρκα της μελιτζάνας, ώστε να δημιουργηθεί χώρος για να βάλουμε τη γέμιση.
5. Μοιράζουμε το μείγμα στις μελιτζάνες και **ψήνουμε** στους **200°C** για **17'**.
6. Θρυμματίζουμε τη φέτα, ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό και τα ρίχνουμε πάνω από τις μελιτζάνες.
7. Ψήνουμε στους **200°C** για **5'** ακόμη.
8. Σερβίρουμε.



Σαγανάκι Τυρί με Μέλι, Σουσάμι & Ρόδι



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 4: 10 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
2

Υλικά

- 300γρ. Φέτα
- 2 Φύλλα κρούστας
- 40γρ. Μέλι
- 1 Ρόδι (τους σπόρους)
- 1γρ. Σουσάμι λευκό
- 1γρ. Σουσάμι μαύρο
- 10γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα των φύλλων κρούστας)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τη φέτα οριζόντια, ώστε να προκύψουν δύο παραλληλόγραμμα κομμάτια.
2. Παίρνουμε το ένα κομμάτι από τα φύλλα κρούστας και το ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο.
3. Τοποθετούμε τη φέτα πάνω στο φύλλο κρούστας και την τυλίγουμε.
4. Ενδιάμεσα κλείνουμε τις άκρες του φύλλου προς τα μέσα και συνεχίζουμε να τυλίγουμε.
5. Στην άκρη του φύλλου πασπαλιζουμε με λίγο νερό, ώστε να κολλήσει και να κλείσει το σαγανάκι. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το άλλο κομμάτι.
6. Τα τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **200°C** για **10'**.
7. Σερβίρουμε με το μέλι, το ρόδι και το σουσάμι.



Χορτόπιτα Στριφτή με Φέτα & Μυρωδικά



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
25 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 38 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4

Υλικά

- 200γρ. Σπανάκι baby
- 50γρ. Ρόκα baby
- 100γρ. Πράσο
- 30γρ. Κρεμμύδι φρέσκο
- 40γρ. Άνηθο
- 20γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- 4 Φύλλα χωριάτικα
- 200γρ. Τυρί κρέμα
- 50γρ. Ελαιόλαδο
- 100γρ. Φέτα
- Ξύσμα από ½ λεμόνι
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε το πράσο, το κρεμμύδι, τον μαϊντανό και τον άνηθο και τα ρίχνουμε σε ένα μπολ.
2. Ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μέσα στο ίδιο μπολ και τα ανακατεύουμε πιέζοντας μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
3. Ανοίγουμε το φύλλο και το ψεκάζουμε με ελαιόλαδο.
4. Χωρίζουμε το μείγμα που φτιάξαμε σε 4 ίσα μέρη.
5. Απλώνουμε το μείγμα στην άκρη του φύλλου σε μία γραμμή, τυλίγουμε τις άκρες προς τα μέσα και συνεχίζουμε κάνοντάς το ρολό και το στρίβουμε σαν σαλιγκάρι. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τα υπόλοιπα φύλλα.
6. Τα τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **200°C** για **20'**.
7. Γυρίζουμε ανάποδα τις πίτες και συνεχίζουμε το ψήσιμο στους **200°C** για **18'** ακόμα.
8. Σερβίρουμε.

Chef's tip:

Όσο η πίτα είναι ζεστή, προαιρετικά, προσθέτουμε ένα chutney της αρεσκείας μας!



Γεμιστά με Πλιγούρι & Σταφίδες



Βαθμός Δυσκολίας
Μέτρια



Χρόνος Προετοιμασίας
30 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 6: 60 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
3-4

Υλικά

- 700γρ. (4τμχ) Τομάτες
- 200γρ. (2τμχ) Πιπεριές
- 200γρ. Πατάτες
- 60γρ. Πλιγούρι
- 100γρ. Σάλτσα Τομάτας
- 200γρ. Νερό
- 20γρ. Ζάχαρη
- 10γρ. Δυόσμο φρέσκο
- 10γρ. Μαϊντανό φρέσκο
- 20γρ. Φουντούκι
- 20γρ. Σταφίδα
- 20γρ. Ελαιόλαδο
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις τομάτες και τις πιπεριές στο επάνω μέρος, ώστε να δημιουργήσουμε ένα καπάκι.
2. Αδειάζουμε το εσωτερικό από τις τομάτες με ένα κουτάλι και το βάζουμε σε ένα multi.
3. Καθαρίζουμε το εσωτερικό από τις πιπεριές και αφαιρούμε τα σπόρια.
4. Τοποθετούμε τα λαχανικά σε ένα αλουμινένιο σκεύος.
5. Ρίχνουμε αλάτι και ζάχαρη στο εσωτερικό των λαχανικών.
6. Προσθέτουμε το δυόσμο, τη ρίγανη, τη σάλτσα τομάτας, τον μαϊντανό και το φουντούκι στο multi και τα χτυπάμε ελαφρώς.
7. Βάζουμε το πλιγούρι και τη σταφίδα μέσα στο μείγμα, ανακατεύουμε και γεμίζουμε τα λαχανικά έως τα 2/3, κλείνοντάς τα στο τέλος με τα καπάκια τους.
8. Προσθέτουμε το νερό στο μείγμα που περίσσεψε και το περιχύνουμε στο ταψάκι.
9. Κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες, τις προσθέτουμε στο ταψί και ρίχνουμε ξανά αλάτι και ζάχαρη.
10. Τυλίγουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο, το τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψηνουμε** στους **200°C** για **30'**.
11. Ξεσκεπάζουμε το σκεύος και **ψηνουμε** στους **200°C** για **30'** ακόμα.
12. Σερβίρουμε.



Κανταϊφι με Φιστίκι Αιγίνης & Λευκή Σοκολάτα



Βαθμός Δυσκολίας
Μέτρια



Χρόνος Προετοιμασίας
35 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 50 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4

Υλικά

- 400γρ. Κανταϊφι
- 250γρ. Βούτυρο Κερκύρας
- 25γρ. Καρύδι
- 40γρ. Φιστίκι Αιγίνης
- 60γρ. Κουβερτούρα σοκολάτα λευκή
- 100γρ. Πραλίνα φιστικιού
- 10γρ. Φουντούκι
- 5γρ. Κανέλα σκόνη
- 2γρ. Γαρύφαλλο σκόνη

Σιρόπι:

- 460γρ. Ζάχαρη
- 340γρ. Νερό
- 1 Στικ κανέλας
- Φλούδες από 1 πορτοκάλι
- Φλούδες από 1 λεμόνι
- 10γρ. Εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση

1. Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι σε ένα κασσαρολάκι και το τοποθετούμε στη φωτιά, ώσπου να πάρει βράση. Στη συνέχεια το αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο και το **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων **20-30 δευτερόλεπτα**.
3. Αφήνουμε στην άκρη τη μισή κουβερτούρα.
4. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από την πραλίνα φιστικιού σε ένα multi και τα χτυπάμε ελαφρώς.
5. Κρατάμε στην άκρη λίγη από τη γέμιση.
6. Ξάνουμε το κανταϊφι και το χωρίζουμε σε 7 ίσα μέρη.
7. Καλύπτουμε τα 6 από τα 7 μέρη με μία ελαφρώς βρεγμένη πετσέτα, ώστε να μην ξεραθούν.
8. Ξεκινάμε με το πρώτο μέρος του κανταϊφιού που δεν καλύψαμε, το απλώνουμε στον πάγκο σε μακρόστενο σχήμα, το βουτυρώνουμε, ρίχνουμε μία κουταλιά της σούπας από τη γέμιση στην άκρη του κανταϊφιού και αρχίζουμε να τυλίγουμε. Ενδιάμεσα κλείνουμε τις άκρες του κανταϊφιού προς τα μέσα και συνεχίζουμε να τυλίγουμε. Στη συνέχεια ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τα υπόλοιπα μέρη του κανταϊφιού.
9. Τοποθετούμε τα κομμάτια σε ένα βουτυρωμένο αλουμινένιο σκεύος, πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο βούτυρο και το τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**.
10. **Ψήνουμε** στους **145°C** για **50'**.
11. Σιροπιάζουμε το γλυκό όσο είναι ζεστό με το κρύο σιρόπι και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το απορροφήσει.
12. Λιώνουμε σε ένα μπεν μαρί την κουβερτούρα που αφήσαμε στην άκρη και την περιχύνουμε πάνω από το γλυκό.
13. Πασπαλίζουμε το γλυκό μας με τη λίγη γέμιση που περίσσεψε και την πραλίνα φιστικιού. Σερβίρουμε.



Τοφου με Καραμελωμένα Λαχανικά, Σιρόπι Σφενδάμου & Σουσάμι



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
25 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 25 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
4-5

Υλικά

- 400γρ. Τοφου
- 20γρ. Κορν φλάουρ
- 40γρ. Σάλτσα σόγιας
- 40γρ. Ηλιέλαιο
- 300γρ. Μπρόκολο
- 100γρ. Καρότο
- 200γρ. Κρεμμύδι λευκό
- 100γρ. Πιπεριά Φλωρίνης
- 100γρ. Μανιτάρια Shimeji
- 20γρ. Αμύγδαλο φιλέ
- 5γρ. Σουσάμι λευκό

Σάλτσα:

- 140γρ. Σιρόπι σφενδάμου
- 25γρ. Σάλτσα σόγιας
- 60γρ. Σάλτσα sweet chili
- 10γρ. Πελτέ σκόρδου
- 20γρ. Κρεμμύδι φρέσκο (πράσινο μέρος)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το τοφου σε χοντρά κομμάτια, το βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το ηλιέλαιο, τη σόγια και το κορν φλάουρ και τα ανακατεύουμε.
2. **Αφαιρούμε** από το καλάθι του **Bosch Air Fryer** την αποσπώμενη βάση και **ψήνουμε** στους **200°C** για **10'**.
3. Κόβουμε το μπρόκολο και τα μανιτάρια σε χοντρά κομμάτια, ενώ το καρότο, το λευκό κρεμμύδι και την πιπεριά σε λεπτές λωρίδες.
4. Ρίχνουμε τα υλικά μαζί με το τοφου στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**, τα ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο στους **200°C** για **10'** ακόμα.
5. Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι και το ρίχνουμε σε ένα μπολ ανακατεύοντας με όλα τα υπόλοιπα υλικά της σάλτσας.
6. Περιχύνουμε τη σάλτσα πάνω από τα υπόλοιπα υλικά και ανακινούμε το καλάθι.
7. Συνεχίζουμε το **ψήσιμο** στους **200°C** για **5'** ακόμα.
8. Γαρνίρουμε με το σουσάμι και το αμύγδαλο και στη συνέχεια σερβίρουμε.



Μπριάμ με Φέτα & Σάλτσα Τομάτας



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
20 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 6: 50 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
4-5

Υλικά

- 300γρ. Κολοκύθια
- 200γρ. Μελιτζάνα
- 100γρ. Πιπεριά Φλωρίνης
- 200γρ. Μανιτάρια
- 150γρ. Πατάτες
- 100γρ. Πράσο
- 150γρ. Κρεμμύδι λευκό
- 300γρ. Σάλτσα τομάτας
- 150γρ. Φέτα
- 150γρ. Νερό
- 30γρ. Ελαιόλαδο
- 6-7 Φύλλα βασιλικό φρέσκο
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη

Εκτέλεση

1. Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια όλα τα λαχανικά.
2. Σε ένα αλουμινένιο σκεύος ρίχνουμε όλα τα υλικά εκτός της φέτας και ανακατεύουμε.
3. Τοποθετούμε το σκεύος μέσα στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψηνουμε** στους **200°C** για **50'**.
4. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ανακατεύουμε τα υλικά 2-3 φορές για να ψηθούν ομοιόμορφα.
5. Σερβίρουμε με φέτα.



Χοιρινός Λαιμός Καραμελωμένος με Σάλτσα BBQ & Πατάτες Baby



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψησίματος
Air Fryer Σειρά 6: 70 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
5-6

Υλικά

Χοιρινός λαιμός:

- 1000γρ. Χοιρινός λαιμός κομμάτι, χωρίς κόκκαλο

Μαρινάδα:

- 70γρ. Σάλτσα BBQ
- 30γρ. Μουστάρδα
- 30γρ. Σάλτσα sweet chili
- 20γρ. Πάπρικα καπνιστή
- Αλάτι
- Πιπέρι

Πατάτες:

- 500γρ. Πατάτες baby

Μαρινάδα:

- 30γρ. Μουστάρδα
- 50γρ. Μέλι
- 70γρ. Βούτυρο
- 5γρ. Πελτέ σκόρδου
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ βάζουμε τον χοιρινό λαιμό και τα υλικά της μαρινάδας και ανακατεύουμε.
2. Απλώνουμε ένα μεγάλο κομμάτι αλουμινόχαρτο και από πάνω ένα κομμάτι λαδόκολλα. Βάζουμε το χοιρινό και το τυλίγουμε καλά.
3. Πλένουμε τις πατάτες baby και τις ρίχνουμε σε ένα μπολ μαζί με τα υλικά της μαρινάδας τους και τα ανακατεύουμε.
4. Απλώνουμε άλλο ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και από πάνω ένα κομμάτι λαδόκολλα. Βάζουμε τις πατάτες και τις τυλίγουμε καλά.
5. Βάζουμε το χοιρινό και τις πατάτες που έχουμε τυλίξει (το ένα δίπλα στο άλλο) στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **200°C** για **35'**.
6. Αφαιρούμε τα αλουμινόχαρτα και τις λαδόκολλες, γυρίζουμε ανάποδα το κρέας και **ψήνουμε** στους **160°C** για **35'** ακόμα.
7. **Τυλίγουμε** το χοιρινό σε αλουμινόχαρτο και το **αφήνουμε** στην άκρη για **20'**.
8. Κόβουμε σε λεπτές φέτες και σερβίρουμε.



Σούπα Κολοκύθας Βελουτέ με Αρωματικό Κρουτόν & Τραγανό Bacon



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
20 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 6: 57 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 4)



Μερίδες
5-6

Υλικά

Σούπα:

- 1200γρ. Κολοκύθα
- 350γρ. Νερό
- 200γρ. Κρεμμύδι κόκκινο
- 150γρ. Κρέμα γάλακτος
- 70γρ. Βούτυρο
- 30γρ. Ελαιόλαδο
- 1 Σκελίδα σκόρδο
- 15γρ. Θυμάρι
- Αλάτι
- Πιπέρι

Bacon:

- 200γρ. Bacon κομμάτι

Κρουτόν:

- 200γρ. Ψωμί χωριάτικο
- 100γρ. Λάδι bacon
- 20γρ. Παρμεζάνα τριμμένη
- 5γρ. Ρίγανη αποξηραμένη
- 5γρ. Πάπρικα καπνιστή

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το bacon σε κύβους και το **ψήνουμε** στους **200°C** για **10'**. Στη συνέχεια το βάζουμε σε ένα μπολ.
2. Ρίχνουμε το λάδι που έχει βγάλει από το ψήσιμο το bacon σε ένα μπολ.
3. Κόβουμε το ψωμί σε μεγάλους κύβους και το ρίχνουμε στο μπολ με το λάδι. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά για τα κρουτόν και ανακατεύουμε.
4. Βάζουμε το μπολ στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και ψήνουμε στους **165°C** για **9'**. Στη συνέχεια μεταφέρουμε σε άλλο μπολ.
5. Κόβουμε το επάνω και το κάτω μέρος της κολοκύθας και έπειτα στη μέση κάθετα. Την καθαρίζουμε από τα σπόρια και την κόβουμε σε 6 μικρότερα κομμάτια. Την τοποθετούμε στο καλάθι του **Bosch Air Fryer**, κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρά κομμάτια και το ρίχνουμε και αυτό μαζί με το σκόρδο και το θυμάρι.
6. Ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι και **ψήνουμε** στους **200°C** για **38'**.
7. Αφαιρούμε τη φλούδα από τη κολοκύθα και ρίχνουμε όλα τα υλικά σε ένα μπολ μαζί με το νερό, το βούτυρο και την κρέμα γάλακτος. Τα χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ μέχρι να αποκτήσει βελούδινη υφή.
8. Σερβίρουμε μαζί με τα κρουτόν και το bacon.

Chef's tip:

Προαιρετικά προσθέτουμε μερικές σταγόνες λάδι τρούφας!



Βασιλόπιτα με Σταγόνες Σοκολάτας



Βαθμός Δυσκολίας
Εύκολη



Χρόνος Προετοιμασίας
10 λεπτά



Χρόνος Ψήσιματος
Air Fryer Σειρά 4: 40 λεπτά
(Προσάρμοσε τον χρόνο για τη Σειρά 6)



Μερίδες
6-8

Υλικά

- 250γρ. Βούτυρο
- 250γρ. Αλεύρι γ.ο.χ.
- 250γρ. Ζάχαρη άχνη
- 240γρ. Σταγόνες σοκολάτας
- 100γρ. Φουντούκι τριμμένο
- 60γρ. Γάλα
- 3 Αβγά μέτρια
- 1 Πορτοκάλι ξύσμα
- 20γρ. Κονιάκ
- 10γρ. Baking powder
- 10γρ. Εκχύλισμα βανίλιας
- 5γρ. Ηλιέλαιο (για το ψέκασμα της φόρμας)

Εκτέλεση

1. Κρατάμε 50γρ. από τη ζάχαρη άχνη στην άκρη.
2. Βάζουμε σε ένα μπολ το βούτυρο, το **λιώνουμε** στον φούρνο μικροκυμάτων για **10-15 δευτερόλεπτα** και το ρίχνουμε σε ένα μπολ.
3. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Ψεκάζουμε με λίγο ηλιέλαιο μία φόρμα από σιλικόνη.
5. Βάζουμε το μείγμα στη φόρμα, το τοποθετούμε μέσα στο καλάθι του **Bosch Air Fryer** και **ψήνουμε** στους **165°C** για **40'**.
6. Αφήνουμε την πίτα να κρυσταλλώσει καλά, την ξεφορμάρουμε και τη γυρίζουμε ανάποδα.
7. Σε ένα αλουμινοχαρτο τυλίγουμε ένα νόμισμα, κάνουμε μία μικρή τρύπα στην πίτα και βάζουμε το φλουρί.
8. Τη γυρίζουμε από την καλή πλευρά και πασπαλίζουμε τη ζάχαρη άχνη που κρατήσαμε αρχικά.
9. Τη στολίζουμε, σερβίρουμε και Καλή Χρονιά!



ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ


Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών-Λαμίας και Ποταμού 20,
145 64 Κηφισιά, τηλ: 210 4277500

Service και Εξυπηρέτηση Πελατών


Τηλέφωνο: **210 4277500**

bosch-home.gr

Κάνε Like στη σελίδα μας στο facebook:

Επισκέψου το  facebook.com/BoschHomeGreece

Ακολουθήσέ μας στο Instagram:

Επισκέψου το  instagram.com/boschhomegr

Καταχώρισε το προϊόν σου:

bosch-home.gr/myBosch

Η BSH Οικιακές Συσκευές Α.Ε. διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές και τροποποιήσεις στα προϊόντα χωρίς προειδοποίηση.

Η εταιρεία δεν ευθύνεται για τυχόν τεχνικά, τυπογραφικά ή ορθογραφικά λάθη στα χαρακτηριστικά των προϊόντων.