

Cuisiner sainement peut être aussi simple que cela : les fours haut de gamme de la série 8 avec fonction vapeur Plus de Bosch

2 février 2026



- ▶ Des méthodes de préparation plus saines, une meilleure conservation des vitamines, une alimentation plus équilibrée : cuisinez et savourez en toute sérénité grâce à la fonction vapeur Plus (cuisson vapeur jusqu'à 120°C).
- ▶ Faites des fritures saines avec la nouvelle fonction de friture à air chaud Air Fry.
- ▶ Capteurs pour une cuisson précise, y compris la prévision du temps de cuisson, et assistance supplémentaire avec l'application Home Connect.
- ▶ Tout simplement haut de gamme : fours série 8 de Bosch au design élégant avec molette de commande numérique et grand écran tactile TFT.

Geroldswil – 2 février 2026. Comment manger sainement ? Le régime végétarien est-il meilleur que le régime mixte ? Le bio est-il plus important que le régional ? Les plats préparés sont-ils acceptables quand il faut faire vite ? Ces questions et bien d'autres nous préoccupent quotidiennement. Faire le bon choix parmi la multitude de régimes alimentaires, d'ingrédients, de recettes et de modes de préparation est un défi quotidien.

Il est donc d'autant plus important pour le fabricant d'appareils électroménagers Bosch de développer des solutions qui facilitent la préparation des repas et allient sans effort plaisir et santé. Les fours haut de gamme de la série 8 répondent à cette exigence au plus haut niveau.

Préserver les vitamines

Manger doit être un plaisir, être savoureux et en même temps fournir à notre corps les nutriments dont il a besoin. C'est pourquoi les fours modernes Bosch disposent de modes de cuisson et de chauffage doux et délicats. La fonction vapeur Plus cuit certains aliments encore plus rapidement et préserve particulièrement bien leurs nutriments. Cette combinaison intelligente d'air chaud à 120 °C et de vapeur permet par exemple de cuire les pommes de terre, les carottes, les lentilles ou les haricots jusqu'à 35 % plus rapidement qu'avec la cuisson à la vapeur seule. Elle préserve l'aspect, les macro et micronutriments ainsi que la consistance des plats. Cette méthode de cuisson permet de conserver jusqu'à 54 % de nutriments en plus.¹

Friture saine

Beaucoup de gens aiment les fritures croustillantes, mais préféreraient éviter la graisse. C'est possible grâce à la friture à l'air chaud avec très peu d'huile, également appelée Air Fry. Mais jusqu'à présent, il fallait généralement acheter et installer un appareil spécifique, et toutes les cuisines ne disposent pas d'autant d'espace. Les fours Bosch de la série 8 intègrent le mode de cuisson Air Fry. C'est très simple : les aliments préparés, qu'il s'agisse de frites de patates douces, d'ailles de poulet ou de légumes, sont placés sur la plaque Air Fry & Grill spécialement conçue et disponible en accessoire. Il suffit ensuite de sélectionner le mode de cuisson Air Fry à l'aide de la molette de commande numérique et de régler la température souhaitée. Le résultat : des plats croustillants et savoureux qui nécessitaient auparavant beaucoup de graisse et qui peuvent désormais être préparés sans calories supplémentaires.

Le moment de cuisson parfait

L'un des critères les plus importants pour le goût et la valeur nutritionnelle de nos repas est le moment idéal de cuisson. Pour la préparation des rôtis, du poisson et de la volaille, le thermomètre à rôti PerfectRoast Plus de Bosch, avec ses trois points de mesure, garantit un résultat précis. Il peut également être combiné avec les fonctions micro-ondes et vapeur et, grâce à l'application Home Connect, il permet même de prévoir la fin de cuisson prévue, à condition de sélectionner au préalable la température finale. Mais même si vous n'avez pas défini de température cible, vous pouvez suivre en continu la progression de la cuisson à l'aide du thermomètre à rôti. Le PerfectBake Plus perfectionné est le complément idéal du PerfectRoast Plus. Un capteur ultrasensible mesure en permanence la teneur en oxygène de l'air dans le four. Cela permet de déterminer

¹ Fonction vapeur Plus – Cuisson à la vapeur jusqu'à 120 °C par rapport à la cuisson traditionnelle dans l'eau bouillante, résultats des tests de l'université de Hohenheim 5/2022 et 10/2022.

l'humidité qui s'évapore des gâteaux, quiches et autres pâtisseries, et donc leur état de cuisson. Dès que le gâteau est cuit, le four arrête la cuisson grâce à la fonction d'arrêt automatique. Combinés, PerfectRoast Plus et PerfectBake Plus garantissent presque toujours un résultat final idéal, sans stress ni contrôles.

Profitez pleinement et en toute décontraction

Si vous utilisez votre four haut de gamme avec l'application Home Connect, vous bénéficiez d'encore plus de possibilités. Quel est le meilleur réglage pour cuire des muffins ou du poisson ? L'assistant de cuisson trouve rapidement et facilement le programme adapté aux fonctions du nouveau four. Et ce, aussi bien dans l'application Home Connect que via la commande vocale Alexa. De plus, il est possible de lancer les réglages correspondants sur le four en un seul clic à partir des nombreuses recettes disponibles dans l'application. Vous pouvez surveiller et contrôler la cuisson dans l'application, même lorsque vous n'êtes pas chez vous. Grâce à l'intelligence artificielle, la fin de la cuisson peut être prédite avec encore plus de précision lorsque vous utilisez PerfectRoast Plus et PerfectBake Plus. Sur la base d'une comparaison continue des données avec des milliers de processus de cuisson dans le monde entier, l'heure de fin prévue est mise à jour toutes les 30 secondes. Vous pouvez ainsi planifier de manière optimale un dîner avec un gros rôti et le préparer sans contrainte de temps. Les fours haut de gamme de la série 8 de Bosch contribuent ainsi à la condition préalable peut-être la plus importante pour une alimentation saine : la détente.

Premium en matière de design et d'utilisation

Les fours haut de gamme établissent également de nouvelles références en matière de confort et de design : le nouvel écran tactile TFT grand format avec molette de commande numérique facettée attire immédiatement le regard. Il s'agit d'une évolution de la molette de commande précédente. L'écran tactile et la molette de commande numérique permettent ensemble une utilisation particulièrement simple et intuitive de l'appareil. C'est important, car c'est la seule façon d'exploiter tout le potentiel du modèle haut de gamme : la molette de commande permet de sélectionner toutes les fonctions disponibles de l'appareil. Et grâce au grand écran TFT, vous avez toujours une vue d'ensemble optimale des fonctions actuellement actives. Pas besoin de craindre les traces de doigts : la surface entièrement en verre de l'écran et la molette de commande se nettoient d'un simple coup de chiffon.

Produit	N° de modèle	PVC CHF TVA incluse
Four à vapeur encastrable Série 8	HSG7584B1	3 950,00 CHF
Four à vapeur compact encastrable Série 8	CSG7584B1	3 620,00 CHF

Les images peuvent être téléchargées [ici](#).

© Bosch Electroménager. Reproduction gratuite.

Contact médias BSH Electroménager SA

Oppenheim Agency

Tina Olivia Seiler

Tél. +41 44 515 65 00

ts@oppenheim-partner.ch

2 février 2026

À propos de Bosch

Le nom Bosch est synonyme dans le monde entier d'excellente qualité et de fiabilité. Depuis plus de 90 ans, les appareils électroménagers répondent également à cette exigence : Bosch est l'un des principaux fabricants européens d'appareils électroménagers. Ses produits sont exclusivement conçus pour répondre aux besoins réels des ménages modernes. Grâce à des technologies de pointe et à des solutions étonnamment simples, ils permettent d'obtenir sans effort des résultats parfaits et facilitent le quotidien. Parallèlement, des matériaux de haute qualité, fabriqués avec précision, et un design intemporel, primé à l'échelle internationale, garantissent une qualité et une durabilité perceptibles. La qualité reconnue du service confirme la confiance des consommateurs dans la marque et renforce la philosophie de Bosch « La technologie au service de la vie ».

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.bosch-home.com/ch/fr>

À propos de BSH BSH Electroménager SA Suisse

Avec un chiffre d'affaires d'environ 15,3 milliards d'euros en 2024 et plus de 57 000 employés, BSH Hausgeräte GmbH est l'un des leaders mondiaux du secteur de l'électroménager. Outre des marques mondiales d'appareils électroménagers telles que Bosch, Siemens et Gaggenau, le portefeuille de marques du groupe comprend également des marques régionales telles que Neff et Thermador. BSH produit dans 39 usines et est présente dans environ 50 pays. En Suisse, BSH Electroménager SA fait partie du groupe BSH Hausgeräte et propose un vaste portefeuille de marques, qui comprend les marques d'électroménager bien établies Bosch, Siemens et Gaggenau. Outre son siège social à Geroldswil, BSH est également présente à Berne, Crissier et Zurich et emploie environ 300 personnes en Suisse.

BSH est une entreprise du groupe Bosch. Plus d'informations sont disponibles sur <https://www.bsh-group.com/ch/fr>