



Die Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch: Mit Hightech einfach zum perfekten Ergebnis

Januar 2017
PI 8740-0117

- ▶ Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch: außergewöhnliche Backofen-Serie mit zahlreichen innovativen Ausstattungselementen
- ▶ Hoch entwickelte Sensoren als zusätzliche „Sinne“ für den Koch
- ▶ PerfectBake Backsensor: Schaltet ab, wenn der Kuchen fertig ist
- ▶ PerfectRoast Bratenthermometer: Braten, Fleisch und Fisch mit präziser Dreipunktmessung zubereiten

München. Köche setzen Augen, Nase, Mund und manchmal sogar ihre Fingerkuppen ein, um zu überprüfen, wann ein Gericht „auf den Punkt“ perfekt ist. Das ist mühsam, manchmal gefährlich und nicht immer zuverlässig. Gut, dass Hausgerätespezialist Bosch eine Backofenserie mit hoch entwickelten Sensoren auf den Markt gebracht hat, die diese Arbeit übernehmen. Ob Roastbeef oder Soufflé, Kuchen oder Ente – die Zukunft des Backens und Bratens ist vor allem eins: total entspannt.

Modernste Sensortechnik

„In unseren Backöfen der Serie 8 haben wir modernste Sensortechnik verbaut“, so Bosch Geschäftsführer Harald Friedrich. „Die elektronischen Fühler arbeiten absolut selbsttätig und müssen nicht beaufsichtigt werden. Damit erfüllen sie sowohl den Wunsch nach perfekten Ergebnissen als auch den nach möglichst einfacher Bedienung. Mit ihrer Vielfalt von Funktionen und praktischen Erleichterungen führen die Backöfen der Serie 8 den Nutzer auf dem kürzesten Weg zu den optimalen Ergebnissen, die er sich wünscht.“

Stäbchenprobe ade: der PerfectBake Backsensor

Wo früher Zahnstocher oder Schaschlik-Spieß herhalten mussten – blieb beim Hineinstechen Teig daran haften, brauchte der Kuchen noch ein wenig länger –, misst jetzt der patentierte PerfectBake Backsensor permanent berührungslos die Feuchtigkeit im Innern des Garraumes und passt den Backvorgang automatisch daran an. Ist das Gargut fertig gebacken, schaltet sich der Backofen von selbst aus. Das funktioniert für alle Arten von Backwaren, ganz egal ob Kuchen oder Quiche, Brot oder Pizza. Der Koch muss lediglich das gewünschte Gericht

auswählen und auf „Start“ drücken. Den Rest erledigt der neue Sensor-Backofen allein. Und Kuchen, die innen noch teigig oder zu trocken sind, gehören der Vergangenheit an. Genau wie die Stäbchenprobe.

Der perfekte Braten: Vom Sorgenkind zum Lieblingsrezept

Früher ging die Bratenzubereitung so: Fleisch einlegen, Zeit einstellen, zum Gartest probeweise anschneiden. Für den Koch oft eine Zitterpartie. Die moderne Variante à la Bosch dagegen lautet: PerfectRoast Bratenthermometer ins Gargut stecken, Backofen einschalten – und nach Ende des Bratvorgangs den perfekt zubereiteten Braten entnehmen. Das PerfectRoast Bratenthermometer optimiert die Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch entscheidend, indem es deren Kerntemperatur misst. Und zwar nicht nur an einem Punkt, sondern an drei unterschiedlichen Stellen. Dadurch werden Fehlerwerte, etwa durch Messungen in Hohlräumen oder Füllungen, eliminiert, und alles gelingt „à point“.

4D Heißluft, Dampf und Mikrowellenfunktion – integriert in einem Gerät

Alle Sensor-Backöfen der Serie 8 besitzen die 4D Heißluft von Bosch. Bei dieser Heißluftvariante wird die warme Luft dank eines speziellen Lüfterrads besonders gleichmäßig im Ofen verteilt. So muss der Anwender nicht mehr mühsam die richtige Einschubhöhe bestimmen, um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu erzielen, sondern kann frei über die vier Ebenen verfügen. Ein weiteres Highlight ist die Dampfstoß-Funktion: Sie sorgt dafür, dass Gerichte außen knusprig werden, während sie innen saftig bleiben. Und wenn es bei der Essenszubereitung einmal nicht schnell genug gehen kann, lässt sich bei den meisten Heizarten ganz bequem die integrierte Mikrowelle zuschalten. Dadurch kann die Garzeit der Gerichte um bis zu 50 Prozent verringert werden. Alternativ bietet Bosch auch Dampfbacköfen der Serie 8 an: für reinen Dampfbetrieb, Heißluftbetrieb oder eine Kombination beider Varianten.

Intuitiv, elegant, vernetzbar

Die Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch besitzen noch zahlreiche weitere Funktionen und Features – etwa das TFT Touchdisplay, das intuitiv durch die Menüführung samt Zubereitungsbasis Bosch Assist führt. Die Kombination aus hochwertiger Edelstahlblende, integriertem Bedienring und Glas verleiht der Küche Modernität und Wertigkeit. Insbesondere bei nebeneinander arrangierten Geräten sorgen elegante Abschlussleisten aus hochwertigem Edelstahl für ein homogenes Erscheinungsbild. Viele Modelle bietet Bosch mit Vollglas-Front in den Farben Vulkan Schwarz und Polar Weiß an. Ebenfalls ein Beitrag zum einfachen Kochen mit perfekten Ergebnissen ist die Vernetzbarkeit einiger Modelle. Sie können via WLAN über eine App von mobilen Endgeräten wie Tablet-PC oder Smartphone aus gesteuert werden.

Pressebilder:

8740_01 bis 8740_04

Journalistenkontakt:

Astrid Zászló

+49 (0)89 4590 2906

presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de.