



Comunicato stampa

Gennaio 2016

I forni della Serie 8 di Bosch: alta tecnologia per risultati semplicemente perfetti

- ▶ I forni della Serie 8 di Bosch: straordinaria linea di forni con un ricco bagaglio di dotazioni innovative
- ▶ Il sensore PerfectBake: si spegne quando il dolce è pronto
- ▶ Il termometro per arrosti PerfectRoast: preparare arrosti, carne e pesce con una misurazione a tre punti precisa

In cucina ci vogliono occhi, naso, bocca e a volte persino la punta delle dita per verificare se un piatto è cotto a puntino. Si tratta di un compito faticoso e talvolta pericoloso; l'esito di queste prove inoltre non è sempre affidabile. Per fortuna l'esperto di elettrodomestici Bosch ha lanciato sul mercato una linea di forni dotata di sensori sofisticati che si fanno carico di questo compito. Che si tratti di roastbeef o soufflé, dolci o anatra, il futuro della cottura al forno e dell'arrostitura sarà nel segno della massima comodità.

Tecnologia ultramoderna

Nei forni della Serie 8 è incorporata la più moderna tecnologia a sensori. I sensori elettronici lavorano completamente in automatico e non necessitano di alcun controllo. In questo modo soddisfano non solo il desiderio di risultati perfetti ma anche quello della massima semplicità di utilizzo. Con la loro varietà di funzioni e le pratiche semplificazioni, i forni della Serie 8 aiutano l'utente a scegliere la strada più breve per raggiungere i risultati ottimali che desidera.

Addio alla prova dello stuzzicadenti grazie al sensore PerfectBake

Mentre in passato, per verificare se un dolce era cotto, si infilava al suo interno uno stuzzicadenti o uno spiedino di legno e se restava attaccata della pasta significava che il dolce doveva restare ancora in forno, oggi il sensore brevettato PerfectBake misura costantemente l'umidità all'interno del forno evitando il contatto con i cibi e adegua automaticamente il processo di cottura. Quando i piatti sono cotti, il forno si spegne da solo. Questa funzione può essere usata per ogni genere di impasto, dunque per dolci, quiche, pane o pizza. Il cuoco deve

solo selezionare il piatto desiderato e premere «Start». Al resto ci pensa Bosch. E i dolci che all'interno risultano poco cotti o troppo secchi saranno acqua passata. Proprio come la prova dello stuzzicadenti.

Un arrosto perfetto: da spina nel fianco a ricetta preferita

In passato l'arrosto si preparava così: si metteva la carne in forno, si impostava il tempo e si tagliavano dei pezzetti per verificarne la cottura. Ma il risultato era spesso un'incognita. La variante moderna à la Bosch invece è la seguente: si inserisce il termometro per arrosti PerfectRoast nella pietanza, si accende il forno e al termine del processo di cottura si estrae dal forno un arrosto perfettamente cotto. Il termometro PerfectRoast ottimizza la preparazione di carne, pollame e pesce in maniera decisiva misurando la temperatura interna delle pietanze. E non solo in un punto, bensì in tre punti diversi. In questo modo non si corre il rischio di rilevare valori ingannevoli, dovuti ad esempio a misurazioni all'interno di bolle d'aria o ripieni, e tutto è cotto a puntino.

Aria calda 4D e vapore

Tutti i forni della Serie 8 sono dotati della funzione Aria calda 4D di nuova concezione ideata da Bosch. Grazie a questa, l'aria calda viene distribuita all'interno del forno in modo particolarmente omogeneo grazie a una speciale ventola. In questo modo non è più necessario scegliere a quale livello riporre la teglia nel forno per ottenere un risultato eccellente, ma si può disporre liberamente di tutti i quattro livelli. Un altro elemento clou è la nuova funzione getto di vapore, che consente ai piatti di mantenersi croccanti fuori e teneri all'interno. Naturalmente la Serie 8 di Bosch comprende anche i forni a vapore: per un funzionamento esclusivamente a vapore, un funzionamento ad aria calda o una combinazione delle due varianti.

Intuitivi, eleganti, connettabili

I forni della Serie 8 di Bosch possiedono tantissime altre funzioni e caratteristiche, come ad esempio il nuovo Touchdisplay TFT che semplifica l'utilizzo intuitivo del menu insieme alla funzione di impostazione automatica Assist di Bosch. Anche il design conquista sia gli chef dilettanti che quelli più esperti: la linea di elettrodomestici da incasso è stata infatti insignita del *German Design Award 2015*. La combinazione di pannello in acciaio inox di alta qualità, anello rotante integrato e vetro conferisce alla cucina un tocco di modernità e prestigio. Soprattutto negli elettrodomestici posizionati l'uno accanto all'altro, gli eleganti listelli di chiusura in acciaio inox di alta qualità conferiscono un look omogeneo. Bosch propone molti modelli con frontale interamente in vetro nei colori Nero vulcano e Bianco polare. La variante nera è stata premiata con il rinomato *Interior Innovation Award 2015*.

Anche la connettività in rete, presente in alcuni modelli, offre un contributo importante per cucinare con facilità e con risultati perfetti. Questi elettrodomestici possono essere comandati tramite Wi-Fi e mediante un'app installata su dispositivi mobili come tablet o smartphone.

Da generazioni il nome Bosch è sinonimo di tecnica all'avanguardia e qualità eccellente. Uno standard che gli elettrodomestici di Bosch garantiscono da oltre 80 anni: Bosch è infatti il marchio di elettrodomestici leader in Europa. A questo i consumatori di tutto il mondo associano una funzionalità efficiente, una qualità affidabile e un design riconosciuto a livello internazionale. L'approccio rispettoso nei confronti dell'uomo e della natura, rispecchiato anche nel claim «Tecnologia per la vita», è un punto fermo della filosofia di Bosch e si concretizza tra l'altro nella produzione di apparecchi sostenibili e nell'adozione di processi a basso impatto sulle risorse.

Maggiori informazioni su www.bosch-home.ch.