

Preparación de alimentos

- Robots de cocina
- Procesadores
- Picadoras
- Batidoras de mano
- Batidoras de repostería
- Batidoras de vaso
- Extractores
- Licadoras
- Exprimidores





#cocinaconBosch

#cuídateconBosch

Servicio Cocina con Bosch. ¡La comunidad que te acompaña en la cocina!

#cocinaconBosch es el servicio exclusivo que ofrece la marca para dar soporte en la cocina a sus usuarios. Desde consultas preventa, pasando por las dudas en la elaboración de recetas y apoyo postventa.

Con este servicio no hay que preocuparse de nada porque, en caso de precisar soporte en alguna receta o información del producto, el usuario se podrá poner en contacto con nuestro equipo de profesionales. Nosotros los diseñamos pieza a pieza y, por eso, sólo nosotros somos capaces de conseguir que funcionen siempre a la perfección.

Bosch somos conscientes de que un buen servicio preventa y postventa es tan importante como la calidad de nuestros productos. Por eso, hemos creado un nuevo servicio de atención al cliente, especializado en todos aquellos electrodomésticos de preparación de alimentos y dirigido a los usuarios, que permitirá:

- ▶ Solventar dudas de funcionamiento de los aparatos.
- ▶ Resolver dudas de recetas.
- ▶ Ajustar ingredientes de una receta por intolerancias.
- ▶ Ofrecer trucos para sacar el máximo partido a todas las prestaciones del producto.
- ▶ Recibir consejos prácticos para el mantenimiento del electrodoméstico.
- ▶ Adaptar recetas para más o menos comensales.



Un servicio con grandes ventajas.



Desde una duda del funcionamiento del producto hasta la adaptación de una receta. El servicio está totalmente especializado en productos de preparación de alimentos y cocción.



Con una simple llamada de teléfono, un correo electrónico o un mensaje por redes sociales, el usuario podrá resolver cualquier duda o problema que tenga.



El servicio de Atención al Cliente de Cocina con Bosch cuenta con personal especializado de alta cualificación y experiencia, que garantiza una rápida y útil información.

Los mejores chefs también cocinan con nuestros electrodomésticos.

Las redes sociales de Bosch ayudan a sacarle mayor partido a los electrodomésticos. Los usuarios podrán descubrir trucos de cocina, tutoriales, consejos y prestaciones de nuestros electrodomésticos en las redes.

Además, #cocinaconBosch tiene otros usos, como comentar retransmisiones de los mejores programas de cocina en España, como es el caso de MasterChef.



¿Cómo funciona?

Este servicio consta de dos partes fundamentales:

- ▶ Un equipo de especializado de Bosch para atender al usuario por teléfono (de lunes a viernes de 8:00 a 20:30h. y sábados de 8:00 a 15:00 h.) o a través de correo electrónico y redes sociales.
- ▶ Un laboratorio de cocina con instalaciones y equipamientos adecuados, con personal de alta cualificación y experiencia.

Este servicio se realiza directamente entre el usuario y Cocina con Bosch, sin intermediarios. Si el punto de venta recibe cualquier reclamación o duda sobre recetas, tan sólo deberá informar al usuario de la forma de contactar con nuestros especialistas. En Bosch nos encargamos de todo lo demás.

El equipo de expertos de Bosch ayudará a resolver cualquier duda que surja en la cocina en los siguientes soportes:



Teléfono: 976 305 751

De lunes a viernes de 8:00 a 20:30 h.
Sábados de 8:00 a 15:00 h.



Mail: cocinaconbosch@bshg.com



Redes:



Utiliza nuestro
hashtag
#cocinaconBosch

OptiMUM. Moderno, elegante y hecho a tu medida.

El último miembro en llegar a nuestra familia de robots de cocina. Es el pinche perfecto gracias a su báscula integrada* y a sus programas automáticos inteligentes. Y, además, garantiza unos resultados perfectos.

¿Para qué sirve un robot de cocina?

Capaces de rallar, triturar, amasar, batir... y muchas más funciones gracias a sus accesorios de serie y opcionales. El complemento ideal para los cocineros más expertos.



Perfecto

SensorTechnology.

Su velocidad de amasado siempre constante durante todo el proceso, incluso con masas pesadas y grandes cantidades, asegura siempre resultados perfectos.



Preciso

Báscula integrada*.

Mide con precisión cada uno de los ingredientes incorporados al bol. Funciona con el robot en marcha o parado. Es capaz de medir hasta 5 kilos de ingredientes. OptiMUM te lo pone aún más fácil.



Práctico

SensorControl Plus*.

Con tan sólo seleccionar la opción en el menú puedes conseguir masas, nata y claras al punto de nieve a la perfección. El robot detecta automáticamente cuándo alcanza la textura adecuada y para el funcionamiento, obteniendo el mejor resultado.



Seguro

Sistemas de seguridad.

Cuenta con 6 sistemas diferentes que garantizan la seguridad a la hora de trabajar con el robot OptiMUM.

Varilla batidora de 10 hilos.



Mezclador profesional con bordes de silicona.



Garfio amasador.



¿Por qué elegir un robot de cocina OptiMUM?



Amasado planetario 3D. Potentes movimientos de mezclado en tres dimensiones para que todos los ingredientes queden totalmente incorporados a la mezcla.



Motor de gran potencia y resistente. Procesa hasta 1,5 kg de masa gracias a sus hasta 1.500 W*. Engranaje reforzado y su nueva electrónica consiguen unos óptimos resultados de movimiento y amasado.



Temporizador*. Puedes programar el tiempo de uso. De esta forma, el robot para una vez finalizado el tiempo. Con función "cuenta atrás".



Coordinación cromática. Gracias a la señalización por colores en el aparato y en los accesorios, la colocación de estos es sencilla y rápida.



EasyArm Lift
Sistema mecánico del brazo.

7 velocidades
y función Pulse.

Jarra de cristal
ThermoSafe*.

Temporizador
integrado.

Báscula integrada*.

*Según modelo.

MUM5. Profesionales como siempre, divertidos como nunca.

Para los amantes del diseño, del color y de la buena cocina, Bosch pone a tu disposición los robots de cocina MUM5, con tecnología innovadora y gran versatilidad. Sorprende a amigos y familiares preparando deliciosos platos. ¡El límite lo pone tu imaginación!



EasyArm Lift.

**7 posiciones de velocidad
+ función turbo.**

Fácil limpieza.

**Bol de acero
inoxidable de 3,9 l.**

Pies con ventosas.



Potente

Motor de gran robustez y resistencia.

Gracias a sus 1.000 W de potencia y a su robusto motor, es capaz de trabajar a máximo rendimiento, consiguiendo un amasado perfecto sin esfuerzo.



Perfecto

MultiMotion Drive.

Avanzado mecanismo que permite potentes movimientos de mezclado en tres dimensiones para que todos los ingredientes queden bien incorporados.



Seguro

Sistemas de seguridad.

Colocación del recipiente mezclador con anclaje, colocación de accesorios mediante giro, uso de accesorios sólo si la tapa del engranaje está colocada, contra exceso de ingredientes, sujeción mediante pies con ventosas.

¿Por qué elegir un robot de cocina MUM5?



Disponible en diversos colores.

Para que combinen a la perfección en cualquier cocina. ¡Elige el que más te guste!



Función EasyArm Lift.

Ayuda a que la tarea de levantar y bajar el brazo multifuncional del robot sea más fácil y cómoda.



Accesorios incluidos.

Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora, procesador cortador-rallador con tres discos reversibles y jarra batidora de 1,25 litros.



Incluye bolsa porta accesorios

Múltiples accesorios incluidos... infinitas posibilidades.

Varilla batidora



Garfio amasador



Jarra de plástico de 1,25 l



Accesorio procesador con 3 discos de corte y rallado fino-grueso



Procesadores de cocina. Pequeños grandes ayudantes.

Puedes rallar, trocear y picar cualquier vegetal en cuestión de segundos para preparar ensaladas variadas. También puedes moler granos y semillas para acompañar tus ensaladas con deliciosas salsas.

¿Para qué sirve un procesador de cocina?

Los procesadores de alimentos permiten preparar una gran variedad de recetas, con resultados profesionales ahorrando tiempo y espacio en la cocina. La mejor ayuda en la cocina para elaborar platos dulces y salados: salsas, cremas, sorbetes, guarniciones... pica ingredientes tanto cocinados como crudos.



*Según modelo.



Potente

Hasta 1.250W*.

Podrás procesar sin problemas grandes cantidades y alimentos difíciles.



Bol XXL

Bol XXL de hasta 3,9 litros* de capacidad.

Para rallar o procesar gran cantidad de alimentos. Y hasta 2,3 kg* para hacer masas.



Multifuncional

Más de 40 funciones*.

Gracias al control de velocidad continuo (sin posiciones fijas) y la función pulse, el procesador de alimentos tiene una velocidad perfecta para cada receta.

Tantas posibilidades como imagines gracias a sus accesorios de serie:



Jarra de vaso de 1,5 l:

Batidos, smoothies, cocktails, frappés.
Salsas, mayonesas.
Purés, comida para bebés.
Sopas.
Picar hielo.



Cuchilla multifunción de acero inoxidable:

Picar carne, pescado, cebolla, hierbas...
aromáticas, frutos secos y queso.
Salsas.
Sorbetes.



Cuchilla mezcladora de plástico:

Masas finas.
Masa de pizza.
Masa de hojaldre.
Masa de bizcocho.
Masa de galletas.



Discos de corte:

Cortar verduras y frutas (rodajas finas y gruesas).
Rallar verduras y frutas (rallado fino y grueso).
Rallar queso (rallado fino y grueso).



Varilla batidora o disco batidor:

Nata.
Claras a punto de nieve.
Merengue.



Exprimidor:

Zumos.

Picadora RedEdition.

Pequeña en tamaño pero grande en opciones. Pica de manera rápida y sencilla carne, vegetales, hierbas... ¡Introduce los ingredientes y pulsa!



Cuchilla de acero inoxidable.

Pica todo tipo de alimentos con resultados perfectos. Ideal para carne, cebolla, o incluso frutos secos con acabado en polvo en tan sólo unos segundos.



Disco batidor de plástico.

Para montar nata o levantar claras a punto de nieve. Consigue los mismos resultados que una varilla levanta-claras



Batidoras MaxoMixx. La potencia más profesional al alcance de tu mano.

Resultados profesionales, gracias a sus hasta 800W* de potencia y al diseño de la cúpula con cuchilla de cuatro filos. Puede triturar hielo doméstico y alimentos duros.

¿Para qué sirve una batidora?

Bate, pica y tritura todo tipo de alimentos de manera rápida y práctica.



Accesorios incluidos según modelo:

Vaso medidor y tapa.

Para que todas tus recetas salgan perfectas y puedas guardar la mezcla en tu frigorífico.



Varilla batidora.

Consigue que montar nata o claras de huevo y preparar masa ligera para pasteles sea un juego de niños.





Potente

Motor.

Gracias a sus 800W y 750W de potencia*, se consiguen excelentes resultados, incluso a la hora de triturar los alimentos más duros.



Precisa

Cuchillas QuattroBlade Pro.

La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.



Profesional

Cúpula profesional.

El interior de la cúpula ha sido diseñado específicamente para incrementar el contacto del alimento con las cuchillas. Gracias a su textura, el alimento no se adhiere, cae de nuevo y se tritura perfectamente.

¿Por qué elegir una batidora MaxoMixx?



Múltiples accesorios*. Varilla batidora, cuchilla picadora, cuchilla mezcladora, picador con tapa, inserciones para rallar, inserciones para laminar, procesador universal, vaso medidor y tapa



Selector de velocidad. El regulador permite ajustar 12 velocidades al tiempo que se procesan los alimentos. La función Turbo proporciona la máxima potencia a intervalos.



La batidora más completa. El modelo MSM88190 incluye un procesador de alimentos para hacer más fácil cualquier receta. Permite rallar, cortar en rodajas, amasar, picar hielo y batir con un solo accesorio.

El accesorio procesador del modelo MSM88190 incluye:



Cuchilla mezcladora:

Masa de pizza.
Masa de pan.
Bizcocho.
...



Cortador fino/grueso:

Cortar rodajas de cebolla.
Láminas de patata.
Rodajas de pepino.
...



Rallador fino/grueso:

Rallar zanahoria.
Virutas de queso.
Trocitos de chocolate.
...



Picador con tapa.

Cortar, picar, triturar, batir. Transforma tu batidora de mano en un mini robot de cocina. Y, además, podrás picar hielo doméstico de manera rápida y sencilla.



Procesador universal.

Pica frutos secos, cebolla y muchos más ingredientes de manera rápida y sencilla gracias a las inserciones para rallar y para laminar.



Batidoras ErgoMixx Style. Diseñadas para la perfección.

Te sorprenderán por su diseño premium, por sus hasta 750W de potencia y por su uso realmente cómodo. Gracias a su potente motor es capaz de batir, triturar, rallar, laminar, montar claras o nata y obtener resultados perfectos en triturado y mezcla.

¿Por qué elegir una batidora ErgoMixx Style?



Diseño extremo. Su cuerpo de acero inoxidable con una empuñadura ergonómica, fabricada con material antideslizante, hace de estos modelos unas batidoras que ganan cualquier tipo de batalla.



Selector de velocidad y función Turbo. El regulador permite ajustar 12 velocidades al tiempo que se procesan los alimentos. La función Turbo proporciona la máxima potencia a intervalos.



Cuchillas QuattroBlade. La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.



Accesorios incluidos según modelo:

Vaso medidor y tapa.

Para que todas tus recetas salgan perfectas y puedas guardar la mezcla en tu frigorífico.



Varilla batidora.

Consigue que montar nata o claras de huevo y preparar masa ligera para pasteles sea un juego de niños.



Batidoras ErgoMixx y CleverMixx. Perfectas para todo y para todos.

Resultados óptimos, ergonomía sobresaliente.

ErgoMixx

Resultados profesionales.

Obtienen magníficos resultados en los test de diseño y facilidad de manejo. La forma especial de su mango con acabado SoftTouch permite un manejo sencillo y agradable. Su bajo peso y su motor silencioso permiten un trabajo ligero, fácil y sin esfuerzo.

Cuchillas QuattroBlade Pro.

La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.



Botones grandes y accesibles.

Fácil manejo gracias a sus grandes pulsadores y al cuidado diseño de su empuñadura, adaptable a cualquier tipo de mano.

CleverMixx

La sencillez de una batidora.

Diseño ergonómico y de fácil acceso al botón de accionamiento. La cúpula se ha rediseñado y se incorporan las cuchillas de acero inoxidable QuattroBlade, para que el resultado del preparado sea el óptimo.



Pie de acero inoxidable. Garantiza un trabajo más limpio y cómodo, ya que con sólo apretar un botón se desmonta fácilmente para su limpieza.



Picador con tapa.

Cortar, picar, triturar, batir. Transforma tu batidora de mano en un mini robot de cocina. Y, además, podrás picar hielo doméstico de manera rápida y sencilla.



Procesador universal.

Pica frutos secos, cebolla y muchos más ingredientes de manera rápida y sencilla gracias a las inserciones para rallar y para laminar.



Batidoras de repostería MFQ4. Postres más espectaculares.

¡Disfrutarás de la mejor repostería casera como un auténtico chef!

¿Para qué sirve una batidora de repostería?

Las batidoras de repostería te ofrecen unos resultados en mezclas de masas y montado de claras de huevo y natas óptimos, ocupando el menor espacio posible.

Potencia. Motor potente de 500 W, ligero y silencioso al mismo tiempo.

Más volumen. Consigue hasta un 22%* más de volumen a la hora de montar nata.



FineCreamer.

5 niveles de velocidad
+ velocidad turbo.

¿Por qué elegir una batidora MFQ4?



Extremadamente silenciosas. Gracias a su carcasa totalmente insonorizada, serían necesarias 10 batidoras MFQ4 de Bosch para igualar el ruido de una batidora convencional de repostería.



2 garfios amasadores y 2 varillas batidoras. Utiliza los garfios amasadores para mezclar masas más pesadas como la masa de pan o de pizza. Además utiliza las varillas batidoras para montar nata o claras de huevo a punto de nieve.



Amplio abanico de posibilidades. Elige entre cuatro colores diferentes a juego con tu cocina o simplemente porque es tu favorito.



FineCreammer. Las innovadoras varillas extra finas consiguen introducir más aire y en menos tiempo. El resultado: hasta un 22%* más de volumen al montar claras a punto de nieve.

Comodidad. Pulsador para
desmontar los accesorios.

*En comparación con las varillas batidoras estándar de Bosch.

Cuídate con Bosch.

Sentirse bien con uno mismo es imprescindible para que disfrutemos de nuestro día a día y seamos optimistas: con la utilización de los electrodomésticos Bosch será más fácil.

Disfruta.

Combina los ingredientes que más te gustan y disfruta de tus sabores favoritos mientras te cuidas.

Innova.

Combina frutas y verduras y atrevete a darles un toque diferente con menta, canela, jengibre o vainilla. Crea tus recetas y compártelas en nuestras redes. ¡Nos encantará verlas! El límite lo pone tu imaginación.

Cuídate.

Las frutas y las verduras nos aportan nutrientes y vitaminas que nos ayudan a cuidarnos por dentro y por fuera. En las recetas que llevan leche, animal o vegetal, encontrarás un extra de proteínas que te aportarán la energía que necesitas.



#cuidateconBosch
Incluyen
libro de
recetas
www.cuidateconbosch.es



Nada se le resiste a las batidoras de vaso profesionales VitaBoost.

Con 1.600 W y 30.000 r.p.m., es la batidora más potente de Bosch. Puede triturar y batir todo lo que puedes imaginar, picar hielo e incluso preparar directamente sopas calientes. ¡Listas para tomar!

¿Para qué sirve una batidora de vaso profesional?

Con una batidora de vaso, puedes batir, picar y mezclar todos los ingredientes para obtener una mezcla perfecta. Sin embargo, la batidora VitaBoost es mucho más, ya que gracias a sus 30.000 r.p.m. es capaz de picar hielo, preparar smoothies, batidos y, también, ¡sopas calientes!

#cuidateconBosch
Incluye
libro de
recetas
www.cuidateconbosch.es



Empujador de alimentos.

30.000
r.p.m.

Potente

1.600W. 2,2 hp.

Con un motor de gran potencia y 1.600 W. Los 2,2 hp le otorgan el título de ser la batidora de Bosch más robusta, potente y que más rápido funciona.



Multiprograma

Hasta 6 programas*.

Fácil y cómoda de usar: hasta 6 programas* diferentes para preparar batidos, smoothies, sopas, helados, salsas...



Especial

Programa "Sopas".

Introducir los ingredientes crudos en el interior, seleccionar el programa "sopas" y, en pocos minutos, se obtiene una sopa o crema caliente lista para tomar.

¿Por qué elegir una batidora VitaBoost?



Hasta **6 programas*** diferentes para preparar todo lo que imagines y más. Con sólo apretar un botón podrás preparar batidos, smoothies, helados, sopas, salsas... y, además, incluye un programa especial de limpieza*.



Gracias al **mando giratorio** es posible controlar la velocidad de forma manual, desde una posición mínima hasta el máximo de sus posibilidades.



Jarra de 2 litros de capacidad de plástico Tritán libre de BPA, para un uso totalmente seguro.



La batidora de vaso VitaBoost cuenta con **6 cuchillas** dentadas de acero inoxidable que Trituran todo tipo de alimentos, ¡incluso hielo!



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas de batidos.



*Según modelo.

Batidoras SilentMixx. Potencia sin renunciar al silencio.

Puede hacer de todo en un susurro: deliciosos batidos, sabrosas cremas y picar hielo doméstico. ¡Empieza el día de la forma más saludable y silenciosa!

¿Para qué sirve una batidora de vaso?

Con una batidora de vaso, el usuario puede batir, picar y mezclar todos los ingredientes para obtener una mezcla perfecta. La batidora SilentMixx pica, mezcla y bate los ingredientes elegidos de manera rápida, segura y, sobretodo, muy silenciosa**.



Potente

Hasta 800W*.

Con una potencia de hasta 800W*, se puede procesar sin problema alimentos duros y cantidades grandes.



Silenciosa**

Innovador diseño.

El eficiente e innovador diseño de la jarra, el diseño del anclaje del vaso a la base, así como el aislamiento de las partes internas del motor aseguran un funcionamiento muy silencioso.



Sencilla

2 velocidades y función pulse.

La batidora SilentMixx cuenta con un selector de velocidad con 2 velocidades y función Pulse*: máxima potencia a intervalos.



*Según modelo. **En comparación con las batidoras estándar de Bosch.

¿Por qué elegir una batidora SilentMixx?



Programas especiales: Incorpora dos programas automáticos: **picar hielo y preparar smoothies***. Resultados perfectos con tan sólo pulsar un botón.



La jarra de cristal **ThermoSafe®**, resistente a los cambios de temperatura, permite preparar cremas calientes o batidos con fruta congelada. Además, su diseño con aristas favorece que el alimento quede mejor triturado.



La cuchilla **Easy KlickKnife** ofrece unos resultados de triturado excepcionales. Además, se desmonta fácilmente y de manera segura con sólo un movimiento de muñeca, facilitando su limpieza.



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas de zumos.



Cristal
ThermoSafe®.

Programas especiales.

Las batidoras de vaso Mixx2GO son perfectas para pequeñas cantidades.

Prepara zumos y batidos de forma fácil y sencilla, tanto en la jarra de cristal Thermosafe® como en la botella de plástico. Introducir los alimentos en el recipiente, pulsar el botón y ¡listo para llevar!





Sencilla

2 velocidades.

Funcionamiento sencillo y cómodo: cuenta con 2 velocidades para obtener la textura que deseas.



600ml

Resistente

La jarra de cristal Thermosafe® de 600 ml.

Resistente a los cambios de temperatura, permite preparar cremas calientes o batidos, incluso con fruta congelada.



500ml

Práctica

Botella de plástico para llevar.

Hecha de Tritan de 500 ml de capacidad para llevar los batidos a cualquier lugar. Incluye dispensador en la tapa. El aliado perfecto para almuerzos y meriendas.

¿Para qué sirve una batidora de vaso personal?

Prácticas, ligeras y compactas. Al igual que las batidoras de vaso normales, elaboran batidos de frutas, smoothies, trituran y baten alimentos blandos en pequeñas cantidades para satisfacer a una persona. Puedes batir en la jarra de cristal o directamente en el vaso para beber. No hay que cambiar de recipiente y se puede llevar el batido para beber en el camino, en el gimnasio o para llevar al parque con los niños.

¿Por qué elegir una batidora Mixx2GO?



Cuchilla de acero inoxidable, en tres planos de corte diferentes, desmontable para una limpieza más fácil.



Es posible **picar hielo doméstico**. ¡Perfecto para el verano!



Picador de plástico Tritan* de 200 ml de capacidad para picar y moler alimentos como hortalizas, frutos secos e incluso preparar papillas para tus hijos.



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas.



Con **dispensador en la tapa** para beber la mezcla directamente.



*Según modelo.

Extractores de jugos VitaExtract. ¡Más zumos, mismos ingredientes!

Poco desecho y máxima extracción para obtener todos los nutrientes de las frutas y hortalizas que nuestro organismo necesita.

¿Para qué sirve un extractor de jugos lento?

El funcionamiento de un extractor de jugos se realiza por el prensado de frutas, verduras y hortalizas a una velocidad reducida. De esta forma se garantiza un mejor aprovechamiento por extrusión de los alimentos y consigue una mayor cantidad de zumo.





Limpio

Boquilla antigoteo.

Proporciona una preparación más limpia, sin desperdiciar ni una gota.



Potente

55 r.p.m.

Controlan el proceso lento de prensado para extraer hasta la última gota de cada alimento. Especialmente de verduras y hortalizas blandas, como por ejemplo hojas de espinaca, lechuga...



A tu gusto

Sistema de control de pulpa*.

Incorpora más o menos pulpa en tu zumo moviendo la palanca

¿Por qué elegir un extractor de jugos VitaExtract?



Licuada en frío. Gracias a que el extractor de jugos trabaja a muy bajas revoluciones, **55 r.p.m.**, el jugo no alcanza ningún tipo de temperatura, obteniendo un preparado fresco y natural.



3 filtros de acero inoxidable con 3 grosores*.

Uno fino y otro más grueso. Mejoran la extracción del jugo de las frutas, hortalizas y verduras. El filtro de sorbete* permite triturar trozos de fruta congelada, previamente cortada, ofreciendo una textura como de sorbete.



Jarra de 1 litro de capacidad para recoger el zumo y **un contenedor externo** de pulpa de 1,3 litros que facilita el proceso de limpieza.



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas.



*Según modelo.

Licuada Bosch. Zumos y licuados en un abrir y cerrar de ojos.

Potentes, robustas y eficientes. Son las aliadas perfectas para los amantes de las frutas, y para los que cuentan con poco tiempo.

Filtro electro-pulido.

Recipiente contenedor de pulpa.

Boquilla antigoteo.

Jarra de 1,5 l.





Excelentes resultados

2 velocidades.

Incluso para frutas y verduras duras, gracias al motor de 1.000W y a sus dos velocidades.



XXL

Llenado cómodo.

Boca XXL de 84 mm para un llenado cómodo y rápido, sin necesidad de trocear previamente los alimentos.



Limpia

Boquilla antigoteo.

Proporciona una preparación más limpia, sin desperdiciar ni una gota y sin espuma.

¿Para qué sirve una licuadora?

Su función es licuar, es decir, transformar frutas y hortalizas en deliciosos zumos con una textura extra fina y sin pulpa. Además, al licuar, se extraen todos los nutrientes, vitaminas y minerales del alimento, tanto de la piel como de la pulpa.

¿Por qué elegir una licuadora MES4000?



Disco cerámico. Innovador disco de corte, no se desafilan y retrasa la oxidación de la fruta. ¡Extrae hasta la última gota!



Filtro de acero inoxidable que mejora la extracción del jugo y la conservación de los nutrientes de las frutas y verduras, haciendo el resultado del licuado aún más fino.



Jarra con tapa retenedora de espuma y capacidad de 1.5 l.



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas.





Exprimidor VitaStyle Citro.

Experto en empezar bien la mañana.

Desayunos y meriendas mucho más sofisticados y ¡llenos de energía!
El exprimidor VitaStyle Citro es una pieza de diseño, perfecta para cualquier cocina.
Además, es un 2 en 1: exprimidor y jarra de cristal para servir directamente.



Grandes cantidades

Para cuando quieres más.

Se puede imprimir directamente en el recipiente transparente que hace las veces de jarra para poder sacarlo directamente a la mesa.



Compacto

Tamaño perfecto.

El cono del exprimidor VitaStyle Citro permite exprimir sin jarra, tiene el tamaño perfecto para exprimir cualquier cítrico.



Máxima extracción

Cono y colador.

De acero inoxidable, con giro a derecha e izquierda, logrando la máxima extracción.

¿Para qué sirve un exprimidor?

Los exprimidores permiten exprimir naranjas, limones, pomelos, mandarinas o limas, sin dejar tan apenas pulpa.

¿Por qué elegir un exprimidor VitaStyle Citro?



Práctico. Cono optimizado para frutas pequeñas (limones) y grandes (naranjas). La jarra, el colador, el cono, la base de goma, la tapa y el colector de zumo pueden lavarse en el lavavajillas.



Accesorios prácticos. La tapa del exprimidor lo protege del polvo en su almacenamiento y la tapa de la jarra sirve para guardar el zumo en perfectas condiciones.



Jarra de vidrio. Con una capacidad de 1.000 ml, se convierte en una jarra de diseño cuando quitamos el cono y el colador de acero inoxidable. El mejor complemento para llevar un zumo recién exprimido a la mesa.



Sistema antigoteo. Para mantener la encimera siempre limpia, y con un borde de plástico en la base para su máxima estabilidad.

Robot de cocina



P S

Modelo	MUM9AE5S00 OptiMUM	
EAN	4242002957494	
Unidades/caja	1	
Potencia (W)	1.500	
Velocidades	7 posiciones + función turbo	
Prestaciones	3D PlanetaryMixing, indicador LED de funcionamiento, temporizador	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de mezcla planetaria 3D • Temporizador integrado 	
Equipamiento	Recipiente mezclas	Acero inoxidable brillo con asas (5,5 l/3,5 kg)
	Accesorios amasadores	Garfio amasador profesional, varilla batidora y varilla mezcladora profesional
	Tapa antisalpicaduras	•
	Recogecables automático	•

Accesorios OptiMUM

ACCESORIOS INDIVIDUALES		MUZ9MX1 EAN: 4242002943275	Jarra ThermoSafe®. ▶ Jarra de cristal con tratamiento Thermosafe® de 2,3 l de capacidad total.
		MUZ9FW1 EAN: 4242002943251	Picador de carne. ▶ Con tres discos de 3, 5 y 8 mm. ▶ Adaptador.
		MUZ9ER1 EAN: 4242002951393	Bol de acero inoxidable con asas de 5,5 l/3,5 kg de capacidad.
		MUZ9KR1 EAN: 4242002951379	Bol de plástico con asas de 5,5 l/3,5 kg de capacidad.
		MUZ9SV1 EAN: 4242002968919	Accesorio para galletas con diferentes plantillas de corte.
ACCESORIOS PACKS		MUZ9TM1 EAN: 4242002943732	Set multiplicador. ▶ Para hacer batidos, picar frutos secos, hacer salsas....
		MUZ9HA1 EAN: 4242002943718	Set HuntingAdventure. ▶ Carne recién picada para cualquier elaboración. Se puede picar tanto carne como pescado. Incluye embudidor de salchichas.
		MUZ9VL1 EAN: 4242002943756	Set procesador de alimentos. ▶ Pica, ralla y lamina cualquier alimento gracias a sus discos de corte de dos grosores.
		MUZ9PP1 EAN: 4242002943299	Set PastaPassion. ▶ Para preparar pasta casera, con placas de lasaña y tagliatelle (6 mm).

Robots de cocina



	MUM58K20 Styline Colour	MUM58020 Styline Colour	
Modelo	MUM58K20 Styline Colour	MUM58020 Styline Colour	
EAN	4242002879666	4242002904023	
Unidades/caja	1	1	
Potencia (W)	1.000	1.000	
Velocidades	7 + función turbo,	7 + función turbo	
Prestaciones	Amasado planetario 3D	Amasado planetario 3D	
Equipamiento	Recipiente mezclas	Acero inoxidable brillo (3,9 l)	Acero inoxidable brillo (3,9 l)
	Accesorios amasadores	Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora	Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
	Tapa antisalpicaduras	•	•
	Procesador cortador-rallador	3 discos reversibles de corte y rallado	3 discos reversibles de corte y rallado
	Jarra batidora	Plástico (1,25 l)	Plástico (1,25 l)
	Otros	Bolsa guarda-accesorios, DVD interactivo de recetas	Bolsa guarda-accesorios, DVD interactivo de recetas



	MUM58720 Styline Colour	MUM58420 Styline Red Diamond	
Modelo	MUM58720 Styline Colour	MUM58420 Styline Red Diamond	
EAN	4242002903880	4242002903866	
Unidades/caja	1	1	
Potencia (W)	1.000	1.000	
Velocidades	7 + función turbo, amasado planetario 3D	7 + función turbo, amasado planetario 3D	
Equipamiento	Recipiente mezclas	Acero inoxidable brillo (3,9 l)	Acero inoxidable brillo (3,9 l)
	Accesorios amasadores	Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora	Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
	Tapa antisalpicaduras	•	•
	Procesador cortador-rallador	3 discos reversibles de corte y rallado	3 discos reversibles de corte y rallado
	Jarra batidora	Plástico (1,25 l)	Plástico (1,25 l)
	Otros	Bolsa guarda-accesorios, DVD interactivo de recetas	Bolsa guarda-accesorios, DVD interactivo de recetas

Accesorios MUM5

	<p>MUZ5PP1 EAN: 4242002815527</p>	<p>Accesorio PastaPassion para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para preparar pasta casera. ▶ Accesorios para tagliatelle y lasaña.
	<p>MUZ5EB2 EAN: 4242002758251</p>	<p>Heladera para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para hacer helados y sorbetes.
	<p>MUZ5ER2 EAN: 4242002635200</p>	<p>Recipiente amasador de acero inoxidable mate para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacidad máxima: 3,9 l.
	<p>MUZ5MX1 EAN: 4242002635156</p>	<p>Jarra mezcladora de plástico resistente para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hace purés, tritura frutos secos, pica hielo y prepara salsas. ▶ Capacidad: 1,25 l.
	<p>MUZ5MM1 EAN: 4242002636962</p>	<p>Procesador de alimentos para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacidad máxima de líquidos: 0,5 l. Capacidad máxima de sólidos: 0,9 kg. ▶ Incluye cuchilla, disco picador, disco rallador semifino, disco rallador reversible y disco cortador reversible. Pica especias, chocolate y carne. Mezcla cremas y salsas. Pica hielo. Corta y ralla frutas y verduras.
	<p>MUZ5ZP1 EAN: 4242002635170</p>	<p>Exprimidor de cítricos para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para naranjas, limones y pomelos.
	<p>MUZ5FW1 EAN: 4242002635125</p>	<p>Picador de carne para robots MUM5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Incluye disco de acero inoxidable para picar carne con 4,5 mm de diámetro, boca de llenado y empujador. Pica carne cruda o cocida, pescado, verdura, queso y frutos secos.

Procesadores de alimentos



P S

Modelo	MCM68840 MultiTalent6	
EAN	4242002736792	
Unidades/caja	1	
Potencia (W)	1.250	
Equipamiento	Recipiente mezclas	3,9 l / 2,370 kg
	Jarra batidora	Plástico (1,5 l)
	Cuchillas	Multifunción acero inoxidable y mezcladora plástico
	Discos	2 reversibles para cortar en rodajas y disco para rallar
	Inserciones metálic.	-
	Exprimidor	•
	Tapa	•
	Otros	Varilla batidora Bolsa guarda accesorios



Modelo	MCM42024 Styline Red Diamond	MCM4100 Serie MCM4 Styline	
EAN	4242002690209	4242002542751	
Unidades/caja	1	1	
Potencia (W)	800	800	
Equipamiento	Recipiente mezclas	2,29 l / 1,5 kg	2,29 l / 1,5 kg
	Jarra batidora	Plástico (1,25 l)	Plástico (1,25 l)
	Cuchillas	Multifunción acero inoxidable y mezcladora plástico	Multifunción acero inoxidable y mezcladora plástico
	Discos	Disco porta inserciones Disco batidor de plástico	Disco porta inserciones Disco batidor de plástico
	Inserciones metálic.	4 inserciones metálicas de corte y rallado	4 inserciones metálicas de corte y rallado
	Exprimidor	•	•
	Tapa	•	•
	Otros	-	-

Procesadores de alimentos



Modelo	MCM3201B MultiTalent3	MCM3100W MultiTalent3	
EAN	4242002853352	4242002853314	
Unidades/caja	1	1	
Potencia (W)	800	800	
Equipamiento	Recipiente mezclas	2,3 l / 2,3 kg	2,3 l / 2,3 kg
	Jarra batidora	Plástico (1,5 l)	-
	Cuchillas	Multifunción acero inoxidable	Multifunción y mezcladora
	Discos	2 reversibles para cortar y rallar, 1 batidor	1 reversible para cortar y rallar, 1 batidor
	Inserciones metálic.	-	-
	Exprimidor	-	-
	Tapa	•	•
	Otros	-	-

Picadora



Modelo	MMR08R2 Red Edition	
EAN	4242002742274	
Unidades/caja	1	
Potencia (W)	400	
Equipamiento	Bol	Plástico (0,8 l)
	Cuchillas	Universal acero inoxidable apta lavavajillas
	Accesorios	Disco batidor

Batidoras de mano



Modelo	MSM88190 MaxoMixx	MSM88160 MaxoMixx	MSM87140 MaxoMixx
EAN	4242002764399	4242002813592	4242002764245
Unidades/caja	1	4	4
Potencia (W)	800	800	750
Regulador de velocidad	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula profesional • Cuchillas QuatroBladePro • Cable en espiral 	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula profesional • Cuchillas QuatroBladePro • Cable en espiral
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Procesador de alimentos • 4 inserciones metálicas • Picador universal con tapa • Cuchilla mezcladora • Cuchilla picadora • Cuchilla pica-hielo • Varilla batidora • Vaso de mezclas graduado con tapa 	<ul style="list-style-type: none"> • Picador XL con tapa • Varilla batidora • Vaso de mezclas graduado con tapa



Modelo	MSM88110 MaxoMixx	MSM6S50B ErgoMixx Style	MSM67170 ErgoMixx
EAN	4242002764337	4242005032099	42420024732305
Unidades/caja	6	2	3
Potencia (W)	800	750	750
Regulador de velocidad	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro 	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro • Cable en espiral
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso graduado con tapa 	<ul style="list-style-type: none"> • Picador universal con tapa • Varilla batidora de acero inoxidable • Vaso de mezclas graduado con tapa

Batidoras de mano



Modelo	MSM67PE Powermaxx	MSM6700 Mixxo MSM6
EAN	4242002460635	4242002358949
Unidades/caja	3	3
Potencia (W)	750	600
Regulador de velocidad	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Picador universal con tapa • Cuchilla especial para picar hielo • Varilla batidora de acero inoxidable • Vaso de mezclas graduado con tapa • Soporte pared



N

N

Modelo	MSM67120R ErgoMixx	MSM6S10B ErgoMixx Style	MSM66150 ErgoMixx
EAN	4242005055715	4242005031832	4242002739090
Unidades/caja	6	4	6
Potencia (W)	750	750	600
Regulador de velocidad	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro 	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Picador universal • Vaso de mezclas graduado con tapa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso de mezclas graduado con tapa

Batidoras de mano



Modelo	MSM66120 ErgoMixx	MSM67110W ErgoMixx	MSM66110 ErgoMixx
EAN	4242002681450	4242005055708	4242002678160
Unidades/caja	6	6	6
Potencia (W)	600	750	600
Regulador de velocidad	Selector 12 + turbo	Selector 12 + turbo	1 posición + turbo
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro 	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras • Cuchillas QuatroBladePro
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Picador universal con tapa • Vaso de mezclas graduado con tapa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso de mezclas graduado con tapa



Modelo	MSM2610B CleverMixx	MSM26130 CleverMixx
EAN	4242002921945	4242002920320
Unidades/caja	6	6
Potencia (W)	600	600
Regulador de velocidad	–	–
Equipamiento	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Pie de acero inoxidable • Cúpula anti-salpicaduras
	Accesorios	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso de mezclas graduado con tapa • Pie de plástico especial mayonesa • Vaso de mezclas graduado con tapa

Batidoras de repostería



S

S

S

Modelo	MFQ4080 Styline MFQ4	MFQ4030K Styline MFQ4	MFQ40302 Styline MFQ4
EAN	4242002556864	4242002880792	4242002777429
Unidades/caja	1	4	4
Potencia (W)	500	500	500
Velocidades	5 + función turbo	5 + función turbo	5 + función turbo
Equipamiento	Varillas batidoras	2 extrafinas	2 extrafinas
	Garfios amasadores	2	2
	Picador	•	-
	Vaso de mezclas	Graduado con tapa	-
	Pie mezclador	De acero inoxidable con cuatro cuchillas	-



S

S

Modelo	MFQ40303 Styline MFQ4	MFQ40304 Styline Red Diamond
EAN	4242002777450	4242002688879
Unidades/caja	4	4
Potencia (W)	500	500
Velocidades	5 + función turbo	5 + función turbo
Equipamiento	Varillas batidoras	2 extrafinas
	Garfios amasadores	2
	Picador	-
	Vaso de mezclas	-
	Pie mezclador	-

Batidoras de repostería



Modelo	MFQ36460 ErgoMixx	MFQ3540 Serie MFQ35	MFQ3030 Serie MFQ30	MFQ3010 Serie MFQ30	
EAN	4242002723075	4242002411903	4242002439853	4242002439808	
Unidades/caja	1	3	4	4	
Potencia (W)	450	450	350	300	
Velocidades	5 + función turbo	5 + función turbo	4 + función turbo	2 + función turbo	
Equipamiento	Varillas batidoras	2	2	2	
	Garfios amasadores	2	2	2	
	Picador	-	-	-	-
	Bol giratorio	•	-	-	-
	Vaso de mezclas	-	Graduado con tapa	-	-
	Pie mezclador	Posibilidad de conectar un pie como accesorio adicional	•	-	-

Batidoras de vaso



Modelo	MMBH4P3W VitaBoost	MMB65G0M SilentMixx	MMB42G0B SilentMixx	MMBM7G2M VitaStyle Mixx2G0	
EAN	4242002997636	4242002855417	4242002855356	4242002934563	
Unidades/caja	1	1	1	6	
Potencia (W)	1.600	800	700	350	
Capacidad	2 l (máx.)	2,3 l (máx.)	2,3 l (máx.)	600 ml	
Velocidades	Variable + función turbo 3 programas automáticos	Variable + función turbo	2 + función turbo	2	
Equipamiento	Jarra	Plástico Tritán	ThermoSafe®	ThermoSafe®	
	Cuchillas	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	
	Seguridad	Cierre de seguridad	Cristal termo seguro	Cristal termo seguro	Cristal termo seguro
	Otros	<ul style="list-style-type: none"> • 30.000 r.p.m. y 2,2 HP • Apta para triturar hielo • Apta para lavavajillas • Libro de recetas • Empujador 	<ul style="list-style-type: none"> • Apta para triturar hielo • Sistema de reducción de ruidos • Sistema de seguridad para desmontaje de cuchillas • Apta para lavavajillas • Libro de recetas 	<ul style="list-style-type: none"> • Apta para triturar hielo • Sistema de reducción de ruidos • Sistema de seguridad para desmontaje de cuchillas • Apta para lavavajillas • Libro de recetas 	<ul style="list-style-type: none"> • Apta para triturar hielo • Vaso de plástico para llevar con tapa dispensadora (700 ml) • Sistema de seguridad para desmontaje de cuchillas • Apta para lavavajillas • Libro de recetas

Licuada



P S

Modelo	MES4000 MES4
EAN	4242002770048
Unidades/caja	1
Potencia (W)	1.000
Selector	2 velocidades
Boca de llenado	XXL (84 mm)
Salida	Antigoteo
Disco de corte	Cerámico
Filtro	Acero inoxidable
Jarra	1,5 litros con separador de espuma
Contenedor de pulpa	Interno: 3 litros
Otros accesorios	Recetario

Extractor de jugo



S

Modelo	MESM500W VitaExtract
EAN	4242002956015
Unidades/caja	1
Potencia (W)	150 (50 r.p.m.)
Selector	1 velocidad + función marcha atrás
Boca de llenado	27 mm
Salida	Antigoteo
Disco de corte	-
Filtro	2 filtros de acero inoxidable con dos grosores.
Jarra	1 litro
Contenedor de pulpa	Externo: 1,3 litros
Otros accesorios	Recetario + cepillo de limpieza

Exprimidores



S

Modelo	MCP72GPW VitaStyle	MCP3000
EAN	4242002873657	4242002329383
Unidades/caja	1	1
Potencia (W)	40	25
Capacidad (l)	1	0,8
Especificaciones	El exprimidor funciona con o sin jarra. Tapa para el exprimidor	Tapa para el exprimidor
Jarra	Cristal con tapa	Plástico graduada

