



Bosch an der Swissbau 2018

Eine für alles: Mit der wegweisenden OptiMUM Küchenmaschine von Bosch hält ein echtes Superlativ Einzug in die Küche

- Edle Küchenmaschine mit integrierter Digitalwaage
- SensorControl Plus jetzt neu auch für Hefeteige – stoppt das Kneten, sobald die optimale Teigkonsistenz erreicht ist
- Äusserst bedienungsfreundlich durch Display, Timer und ausgefeiltes Farbsystem für die einfache Zubehörnutzung
- Vielfältiges Profi-Zubehör als Ergänzung

„Made for use“ ist hier Programm: Mit der OptiMUM stellt Bosch eine neue Dimension der Küchenmaschinen vor, die in Sachen Nutzerfreundlichkeit, Funktionalität und Design echte Statements setzt. In die Entwicklung der OptiMUM sind 60 Jahre Küchenmaschinen-Erfahrung von Bosch eingeflossen. Das Resultat: Ein auf ganzer Linie überzeugender Helfer, dessen Mission es ist, einfach hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Ganz egal, ob köstliche Kuchen, saftige Brote, knusprige Rösti oder aber hippe Smoothies auf der persönlichen kulinarischen Wunschliste stehen – die OptiMUM mixt, raspelt, haschiert und knetet stets mit voller Power.

Leistungsstärke, Praktikabilität und einfache Handhabung sowie das edle Vollmetall-Design machen die OptiMUM zu einem technischen wie optischen Highlight in jeder Küche. Dank integrierter Wiegefunktion und überarbeiteter Sensorik übernimmt sie mehr Aufgaben als jede Küchenmaschine von Bosch zuvor – natürlich selbsttätig. Wie bei jeder MUM ist das Zubehör umfangreich. Neu ist das durchdachte Farbsystem, das die Montage erleichtert: Geräteanschluss und Zubehör sind durch zueinander passende Farbmarkierungen gekennzeichnet und können blitzschnell an richtiger Stelle angebracht werden.

Immer perfekt austariert

Küchenmaschine und Küchenwaage – die OptiMUM ist ein Multitalent und beherrscht beide Funktionen in Perfektion. So spart man ein weiteres Werkzeug auf der Arbeitsfläche ein. Alle Zutaten können direkt in der Rührschüssel gewogen und anschliessend direkt weiterverarbeitet werden. Dasselbe gilt für Zutaten im Blender oder im Multimixer. Dabei erfasst werden Mengen von null bis zu 5.000 Gramm – gut lesbar auf dem Digitaldisplay. Dank Tara-Funktion kann auf Kopfrechnen verzichtet werden. Noch raffinierter ist der Countdown: Einfach das Zielgewicht eingeben – und die Waage zählt rückwärts. Kurz vor dem eingegebenen Zielgewicht „läutet“ sie die letzten Gramm durch ein akustisches Signal ein – vergleichbar wie bei einer Einparkhilfe. Einfacher kann exaktes Abwiegen nicht sein!

Automatisch zum perfekten Ergebnis

Die OptiMUM ist mehr als „nur“ ein Küchenhelfer – sie denkt mit! Dank der praktischen Automateinstellung „SensorControl Plus“ gelingen Schlagrahm, Eischnee und nun auch Hefeteige ganz einfach auf Knopfdruck. Die OptiMUM stoppt eigenständig, sobald Schlagrahm, Eiweiss oder Hefeteig die perfekte Konsistenz erreicht haben. Ein prüfender Blick in die Rührschüssel zwischendurch? Ist nicht mehr nötig! Und auch die Sorge, dass aus Schlagrahm plötzlich Butter werden könnte, gehört ab sofort der Vergangenheit an.

Für alle anderen Aufgaben gibt es die neue Timerfunktion, dank der die Küchenmaschine genau nach Zeitvorgabe arbeitet. Wer Rezeptangaben wie „den Teig eine Minute kräftig rühren“ folgen will, wird in dieser Zusatzfunktion einen praktischen Nutzen finden. Und auch Smoothie-Freunde, die aus Erfahrung wissen, nach wie vielen Mix-Minuten ihr Lieblings-Drink perfekt ist, können sich ab sofort bequem zurücklehnen, während ihr Getränk zubereitet wird. Zudem erkennt die OptiMUM dank der Smart Tool Detection-Funktion, welches Teigwerkzeug gerade im Einsatz ist und regelt automatisch die Geschwindigkeitsstufe. Eine Überlastung des Geräts, beispielsweise bei schweren Teigen, ist damit ausgeschlossen.

Kraft und Konstanz für perfekte Teige

Das Motto „Made for use“ prägt auch das Design und die Verarbeitung der OptiMUM: So wurden sowohl der solide Vollmetall-Korpus als auch die robusten Zubehörwerkzeuge selbst für anspruchsvollste Aufgaben konzipiert. Gleiches gilt für den extra kraftvollen 1'500-Watt-Motor: Bis zu 3.5 kg Rührteig – genug für sechs Guglhupfe – kann die OptiMUM mühelos auf einmal verarbeiten. Der Teigsensor sorgt dabei stets für eine konstante Rührgeschwindigkeit, egal, wie schwer der Teig wird. Das innovative 3D PlanetaryMixing-

Rührsystem garantiert, dass alle Zutaten komplett, schnell und gründlich verarbeitet werden. Die Zeiten, in denen sich Mehlnester am Schüsselboden bildeten, sind damit endgültig passé.

Vielfalt einzeln – oder in fünf Paketen

Als ein extrem kraftvoller und komfortabler Partner punktet die OptiMUM auch in Sachen Mixen und Mahlen, Schneiden, Reiben und Saftpresen, Haschieren, Pürieren, Pasta produzieren und vielem anderen mehr. Standardmässig wird die neueste Küchenmaschine von Bosch immer mit Knethaken, Rührbesen mit Silikon-Lippe sowie Schlagbesen ausgestattet. Mithilfe einer breiten Zubehörauswahl lässt sich der Funktionsumfang der OptiMUM jedoch mühelos erweitern. Ein Farbleitsystem sorgt dafür, dass jedes Teil sofort dem richtigen der drei verfügbaren Antriebe zugeordnet wird. Das Zubehör ist sowohl einzeln als auch in thematisch gegliederten Sets erhältlich. Für die OptiMUM wird es fünf Lifestyle-Pakete geben: Vom „VeggieLove“- und dem „VeggieLove Plus“-Paket für Rohkostsalate, Rösti, Wokgemüse sowie Nüsse, über das „TastyMoments“-Set für Smoothies und alle Arten von Dips und „HuntingAdventure“ für Fleisch-Fans bis hin zu „PastaPassion“ für Freunde frischer Nudelgerichte und Maultaschen. Für jeden Lebens- oder Kochstil einfach das richtige Zubehör.

Bis zum 20. Januar präsentiert Bosch diese und viele weitere Innovationen in der Halle 2.1 / Stand A 34.

Über Bosch

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. **www.bosch-home.ch**

Bildmaterial:

Hochauflösendes Bildmaterial steht unter dem folgenden Link zum Download bereit:

<https://we.tl/A6geQoUjuD>

Medienkontakt BSH Hausgeräte AG (Schweiz):

Oppenheim & Partner

Regine Schoeller

Stockerstrasse 32 | 8002 Zürich

044 515 65 00

rs@oppenheim-partner.ch