



Dalla funzione vapore ai programmi AutoPilot

## **Bosch presenta i nuovi forni e le nuove cucine delle Serie 6 | 4 | 2 – per la prima volta con caratteristiche selezionate del segmento premium**

- ▶ Il supporto perfetto alla cottura al forno, ora esteso a tutti i livelli di assortimento
- ▶ Risultati perfetti: fino a 30 programmi automatici (AutoPilot) e funzione vapore
- ▶ Semplificarsi la vita di tutti i giorni: sistemi di pulizia su misura e comode guide estraibili
- ▶ Grande varietà di modelli: diverse combinazioni di caratteristiche per esigenze individuali
- ▶ Tre varianti di colore: nero, bianco e acciaio, adatte a ogni cucina
- ▶ Design moderno e di qualità con elementi distintivi, in perfetta armonia con gli altri elettrodomestici di Bosch

Bosch sviluppa elettrodomestici per persone che si aspettano la massima affidabilità e il giusto supporto nella vita quotidiana. I nuclei domestici hanno priorità diverse a seconda delle loro dimensioni e dello stile di vita. Per questo motivo Bosch presenta i nuovi forni e le nuove cucine delle Serie 6 | 4 | 2 che tengono conto delle diverse esigenze individuali e allo stesso tempo offrono una qualità eccellente. Numerosi modelli con caratteristiche selezionate, finora disponibili solo nel segmento d'alta gamma di Bosch, conquistano per la precisione e la classe in ogni dettaglio, per il design pregiato e convincente e l'ottimo livello di comfort. Con una tale varietà di modelli, ogni utente troverà quello che fa al caso suo, indipendentemente da quali siano le sue priorità.

## **Risultati ottimali già dalla Serie 2**

Nello sviluppo delle nuove linee di forni, l'azienda Bosch si è chiaramente orientata alle richieste e alle sfide più frequenti legate alla cottura al forno. Da uno studio<sup>1</sup> condotto su incarico di Bosch è emerso che l'82% dei consumatori intervistati controlla costantemente il processo di cottura per ottenere un risultato perfetto. Il 79% mette persino in pratica diversi trucchi per la preparazione delle pietanze, che solitamente sono alquanto laboriosi, ma poco affidabili. Con questi presupposti, Bosch ha dotato i suoi forni e le sue cucine di varie funzioni di assistenza e aggiunta di vapore a seconda del modello. I programmi automatici di AutoPilot, che possono arrivare a 30, impostano autonomamente la temperatura, il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura per il piatto precedentemente selezionato. In questo modo si garantiscono risultati perfetti senza dover più controllare continuamente le pietanze in forno, qualunque sia il livello di esperienza in materia di cottura. La funzione vapore, a sua volta, crea una crosta croccante in molte pietanze, tra cui gli arrostiti e il pane, pur mantenendole tenere e succose all'interno. Inoltre i numerosi tipi di riscaldamento disponibili garantiscono la migliore preparazione possibile per ciascun piatto. Tra questi vi è anche l'eccellente Aria calda 3D di Bosch, grazie alla quale il calore si distribuisce in modo particolarmente veloce e uniforme all'interno del forno. Questa funzione consente di cucinare in contemporanea su più livelli, fino a un massimo di tre, senza interferenze di sapori.

## **Come semplificare la pulizia del forno, per tutti!**

La preparazione di piatti perfetti rappresenta solo una fase dell'esperienza in cucina per molte persone. Quando questa si conclude, ne inizia infatti un'altra: circa il 51% dei consumatori intervistati nell'ambito di uno studio<sup>2</sup> ha dichiarato che pulire il forno dagli spruzzi di grasso e dai residui di bruciato è un'operazione molto fastidiosa. I nuovi apparecchi di Bosch dimostrano che la pulizia non deve essere necessariamente così e permettono agli utenti di scegliere tra più soluzioni: con la funzione di autopulizia pirolitica, il forno si riscalda fino a raggiungere una temperatura di 480 °C e brucia così tutti i residui di grasso e sporco. Resta solo un po' di cenere che può essere rimossa con un panno. La pulizia del forno diventa molto più semplice anche grazie al rivestimento in ceramica EcoClean, che elimina i grassi già durante il processo di cottura in modo estremamente naturale, ovvero utilizzando l'ossigeno. Inoltre il rivestimento antiaderente delle teglie universali e delle leccarde semplifica ulteriormente le cose: per cuocere non occorrono più né grassi né carta da forno e per pulirle bastano solo pochi secondi.

## **Un comfort sorprendente**

Anche il pannello di comando è un aspetto importante per tanti consumatori. Per questo motivo Bosch ha dotato i suoi nuovi forni e le sue nuove cucine di sistemi di comando e display diversi ma con un comune denominatore: l'utilizzo semplice, comodo e intuitivo. I chiari display LCD consentono di selezionare comodamente le varie opzioni disponibili, mentre i display a LED rossi della Serie 4 garantiscono il massimo comfort di utilizzo. La dotazione dei forni e delle cucine risponde inoltre al desiderio di avere

---

<sup>1</sup> Concept test forni da incasso 2016, Robert Bosch Hausgeräte GmbH

<sup>2</sup> Studio «Einbau-Backöfen: Evaluation von Reinigungssystemen 2015» (Forni da incasso: valutazione dei sistemi di pulizia 2015), luglio 2016, Robert Bosch Hausgeräte GmbH

elettrodomestici facili da usare. Oltre al classico sistema di estrazione telescopica, molti modelli ora possiedono delle guide telescopiche a un livello, che consentono di estrarre teglie e griglie calde dal forno in modo sicuro e a prova di ribaltamento e possono essere utilizzate su tutti e cinque i livelli.

### **Una cucina in armonia**

Da sempre Bosch persegue l'obiettivo di offrire un design di alta qualità non solo nella classe premium, ma di renderlo accessibile a tutti gli utenti. Il design moderno delle superfici in vetro e acciaio inox conferisce ai nuovi forni e alle nuove cucine delle Serie 6 | 4 | 2 un look chiaro e riconoscibile. I diversi colori disponibili – oltre all'acciaio vi sono anche le varianti in Nero vulcano e Bianco polare – si adattano pressoché a tutti gli stili di cucina. Elementi come l'affusolato pannello di comando, la clip cromata brillante e la scritta Bosch impressa creano un legame perfetto con gli altri elettrodomestici di Bosch. Grazie a questi componenti ricorrenti, le nuove cappe decorative in particolar modo, ma anche i cassettei scaldavivande, i frigo-congelatori e altri apparecchi si abbinano armoniosamente ai nuovi forni e alle nuove cucine, sia nelle soluzioni di montaggio in verticale che in orizzontale.

Fino al 20 gennaio Bosch presenterà queste e molte altre innovazioni alla Swissbau nel padiglione 2.1 / stand A 34.

### **Su di Bosch**

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. [www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

### **Materiale fotografico:**

il materiale fotografico ad alta risoluzione è scaricabile al seguente link:

<https://we.tl/0iCzmc3Np5>

### **Ufficio Stampa BSH Elettrodomestici SA (Svizzera):**

Oppenheim & Partner

Regine Schoeller

Stockerstrasse 32 | 8002 Zurigo

044 515 65 00

[rs@oppenheim-partner.ch](mailto:rs@oppenheim-partner.ch)