



## Bosch alla Swissbau 2018

### Una per tutto: con il rivoluzionario robot da cucina OptiMUM di Bosch, fa il suo ingresso in cucina un vero professionista

- ▶ Pregiata macchina da cucina con bilancia digitale integrata
- ▶ SensorControl Plus ora disponibile anche per gli impasti lievitati – arresta l’impastatrice non appena viene raggiunta la consistenza ottimale dell’impasto
- ▶ Estremamente facile da usare grazie al display, al timer e all’ingegnoso sistema di inserti colorati per un utilizzo facile degli accessori
- ▶ Ampia varietà di accessori professionali integrabili

Parola d’ordine «Made for use»: con la OptiMUM, Bosch presenta una nuova generazione di macchine da cucina che fissano nuovi canoni in termini di semplicità d’uso, funzionalità e design. La progettazione della OptiMUM è frutto di 60 anni di esperienza Bosch nel settore dei robot da cucina. Il risultato: un prezioso aiutante convincente su tutta la linea, la cui missione è semplicemente ottenere risultati d’eccellenza. Deliziose torte, pane fragrante, croccanti rösti ma anche smoothie di tendenza: qualsiasi siano i desideri culinari individuali, la OptiMUM mescola, grattugia, trita e impasta sempre alla massima potenza.

Prestazioni, praticità e maneggevolezza, oltre all’elegante design interamente in metallo, fanno della OptiMUM una vera e propria protagonista di ogni cucina, sia dal punto di vista tecnico che estetico. Grazie

alla funzione di pesatura integrata e ai sensori ottimizzati è in grado di svolgere più compiti rispetto a qualsiasi robot da cucina mai realizzato da Bosch, naturalmente in modo autonomo. Come per ogni MUM, la gamma di accessori disponibili è vastissima. La novità è il sistema intelligente di inserti colorati che facilita il montaggio: il raccordo dell'apparecchio e l'accessorio sono contrassegnati dallo stesso colore consentendo l'inserimento in posizione in un lampo.

### **Sempre tarata alla perfezione**

Macchina da cucina e bilancia allo stesso tempo, la OptiMUM è un multitalento e padroneggia entrambe le funzioni alla perfezione. In tal modo si evita la presenza di un ulteriore utensile sul piano di lavoro. Tutti gli ingredienti possono essere pesati e poi lavorati direttamente nella ciotola del mixer. Lo stesso vale per gli ingredienti nel frullatore o nel multimixer. Le quantità da zero a 5 000 grammi vengono rilevate e visualizzate in modo perfettamente leggibile sul display digitale. Grazie alla funzione tara non occorre effettuare complicati calcoli a mente. Ancora più raffinato è il countdown: basta inserire il peso da raggiungere e la bilancia effettua il conto alla rovescia. Poco prima di raggiungere l'ultimo grammo del peso target scatta un segnale acustico, proprio come avviene con il sensore di parcheggio di un'automobile. Una pesatura più semplice e più precisa di così non si può!

### **Automatica per risultati semplicemente perfetti**

La OptiMUM non è solo un aiutante in cucina, ma sa dare un contributo intelligente! Grazie alla pratica impostazione automatica «SensorControl Plus», panna montata, albumi montati a neve e ora anche impasti lievitati a regola d'arte si ottengono premendo semplicemente un tasto. La OptiMUM si arresta autonomamente non appena la panna montata, gli albumi montati a neve o l'impasto hanno raggiunto la consistenza perfetta. Controllare di tanto in tanto nella ciotola del mixer? Ora non è più necessario! E anche la preoccupazione che la panna si trasformi improvvisamente in burro è ormai solo un lontano ricordo.

Per tutte le altre operazioni esiste la nuova funzione timer, grazie alla quale la macchina da cucina lavora in base al tempo esatto impostato. Chi desidera seguire alla lettera le ricette che prevedono di «mescolare energicamente l'impasto per un minuto» troverà utilissima questa pratica funzione supplementare. Anche gli amanti degli smoothie che sanno per esperienza quanti minuti di miscelazione sono ideali per realizzare il proprio drink preferito possono d'ora in poi riposare comodamente mentre la bevanda si prepara da sé. Inoltre, grazie alla funzione Smart Tool Detection, la OptiMUM rileva l'utensile da impasto attualmente in uso e regola automaticamente il livello di velocità di conseguenza. In tal modo si esclude il sovraccarico dell'apparecchio, ad esempio in caso di impasti duri.

### **Potenza e costanza per impasti perfetti**

Il motto «Made for use» si addice anche al design e alla lavorazione della OptiMUM: sia il resistente corpo interamente in metallo che i robusti utensili accessori sono progettati per i compiti più impegnativi. Lo stesso dicasi per il motore extra-potente da 1500 watt: la OptiMUM è in grado di impastare in una volta fino a 3,5 kg d'impasto, pari alla quantità necessaria per 6 ciambelloni. Il sensore per impasti garantisce sempre una velocità di miscelazione costante, indipendentemente dalla durezza dell'impasto. L'innovativo sistema

3D PlanetaryMixing assicura che tutti gli ingredienti vengano miscelati in modo completo, rapido e perfetto. I tempi in cui pezzi di impasto restavano incollati sul fondo della ciotola appartengono ormai definitivamente al passato.

### **Accessori disponibili singolarmente o in cinque pacchetti**

Un potente e pratico alleato in cucina, la OptiMUM assicura risultati eccellenti quando si tratta di mescolare, macinare, affettare, grattugiare, spremere agrumi, tritare, realizzare puree, pasta e tanto altro ancora. La nuovissima macchina da cucina di Bosch è sempre dotata di serie di gancio per impastare, frusta del mixer con bordo in silicone e frusta per montare. Tuttavia, grazie all'ampia varietà di accessori la gamma di funzioni della OptiMUM può essere ampliata con la massima semplicità. Un sistema di codifica a colori assicura che ogni componente sia immediatamente associato all'ingranaggio corretto fra i tre a disposizione. Gli accessori sono disponibili sia singolarmente che in set a tema. Per la OptiMUM sono disponibili cinque pacchetti Lifestyle: i pacchetti «VeggieLove» e «VeggieLove Plus» per insalate di crudité, rösti, verdure per wok e frutta secca, il set «TastyMoments» per smoothie e tutti i tipi di dip, «HuntingAdventure» per gli amanti della carne e infine «PastaPassion» per i golosi di pasta fresca e ripiena. L'accessorio giusto per ogni stile di vita e di cucina.

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/A6geQoUjuD>

### **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)