



Un eccellente menu passo a passo

Per grandi appassionati e cuochi alle prime armi: AutoCook è il miglior alleato in ogni cucina

- ▶ Il primo multicooker di Bosch
- ▶ Un perfetto tuttotfare con 50 programmi in un intervallo di temperatura compreso tra 40 °C e 160 °C, per cuocere al forno, a vapore, sottovuoto, friggere in modo sano, preparare lo yogurt, riscaldare vivande e tanto altro ancora
- ▶ 100 ricette internazionali per tutti i gusti nel ricettario in dotazione, oltre a nuove proposte costantemente aggiornate nell'apposita web app
- ▶ Nella versione Pro, dotato di induzione per una preparazione particolarmente rapida e delicata delle pietanze

Cucinare è di moda come non mai: secondo un sondaggio rappresentativo condotto dal portale online di statistica «Statista», il 76% degli intervistati ha dichiarato di essere assolutamente o prevalentemente concorde sul fatto che «cucinare è divertente». Non c'è da stupirsi: fino a pochi anni fa cucinare era una classica attività femminile (riservata alle casalinghe), mentre oggi sempre più uomini si diletano di cucina sperimentando nuove tendenze culinarie dietro ai fornelli di casa. Un fenomeno che influisce positivamente anche sull'immagine: circa l'80% delle donne intervistate in un sondaggio ha dichiarato di trovare particolarmente attraenti gli uomini a cui piace cucinare.

A tutti gli appassionati di cucina, sia uomini che donne, Bosch presenta l'aiutante ideale: AutoCook – un multicooker grazie al quale persino l'alta cucina diventa un gioco da ragazzi. Dotato di 50 programmi, tra cui le funzioni di cottura a pressione e cottura sottovuoto, AutoCook rivoluziona la storia della cucina. Pronti per una nuova era nella preparazione di ricette sopraffine?

AutoCook – l'aiutante digitale per delizie in formato analogico

Una bistecca succulenta, tenera come il burro, che quasi si scioglie in bocca? Il piacere del palato per eccellenza che mette subito il sorriso sul volto di qualsiasi gourmet. Gli appassionati di cucina lo sanno benissimo: con la cottura sottovuoto, la cosiddetta cottura «sous-vide», l'eterno sogno di una bistecca cotta a puntino diventa finalmente realtà. E poi un risotto, denso e cremoso, con chicchi perfettamente cotti al dente. E non è tutto: con l'aiuto di AutoCook queste prelibatezze (e tante altre ancora) ora si preparano in un lampo. Il primo multicooker di Bosch, infatti, realizza automaticamente un massimo di 50 tipi di preparazioni differenti in un intervallo di temperatura compreso tra 40 °C e 160 °C. Con il pratico tuttofare è possibile utilizzare diversi programmi di cottura, ad esempio cuocere a vapore, a pressione, brasare, friggere, cuocere sotto vuoto e preparare lo yogurt.

Piacere culinario sano e semplice a portata di mano

Pietanze che si attaccano alla pentola? Con AutoCook sono ormai solo un lontano ricordo. Cucinando con il multicooker, tutto si cuoce alla perfezione: nulla brucia e nulla trabocca. Dover mescolare continuamente il risotto, il risolatte o il semolino appartiene ormai al passato. Questa (nuova) libertà nella preparazione del pranzo e della cena è apprezzata soprattutto, ma non solo, dai genitori, che durante il processo di cottura possono giocare con i figli oppure riordinare la casa o fare entrambe le cose. AutoCook cuoce tutte le pietanze a puntino, quindi segnala con un beep quando «il pranzo è pronto!». Le poche fasi di lavoro da eseguire manualmente sono illustrate in modo semplice e facilmente comprensibile nelle istruzioni passo a passo, nella maggior parte dei casi persino tramite supporto video. Il cuoco riceve contemporaneamente preziosi consigli. Il risultato? Bello da vedere e ottimo da gustare. Nei menu fatti in casa gli additivi nascosti, spesso utilizzati nei piatti pronti prodotti a livello industriale, sono completamente assenti. Le famiglie possono inoltre sfruttare la speciale funzione scaldavivande e di riscaldamento che consente facilmente di posticipare l'ora del pasto. Senza alcuna perdita di aroma. Praticissimo: anche la pulizia è un gioco da ragazzi – il contenitore per la cottura e il cestello per friggitura non devono essere lavati a mano ma sono lavabili in lavastoviglie.

Nuove funzionalità entusiasmanti

Grazie all'app, costantemente aggiornata e sempre arricchita di nuove funzioni e ricette, la cena può essere programmata anche lungo il tragitto verso casa. Basta condividere qualche ricetta presente nell'app con il partner o con gli amici tramite la funzione Share e prendere accordi precisi. Tutti i pasti possono essere programmati fin da subito in qualsiasi luogo e in qualsiasi momento. Perfino la lista della spesa intelligente si scrive praticamente da sola: se occorre acquistare determinati alimenti, basta semplicemente selezionarli con un segno di spunta nell'elenco degli ingredienti. Alla fine, la lista della spesa si crea da sé in modo interamente automatico; al supermercato poi, come con un classico biglietto della spesa, è possibile deselezionare direttamente i prodotti acquistati in modalità digitale, anche senza accesso alla rete.

Un altro nuovissimo highlight: la funzione FlavorPrint, grazie alla quale è possibile conoscere i propri gusti personali in fatto di cibo. La base è costituita da 34 diversi aromi – ad esempio salato, fruttato, legnoso, floreale, nocciolato, rinfrescante – che sono stati precedentemente assegnati a ogni piatto dai professionisti

Bosch. L'utente poi può contrassegnare con un «mi piace» o un «non mi piace» le ricette selezionate. Sulla base di questi parametri ogni utente riceve proposte di ricette perfettamente in linea con le proprie preferenze culinarie, può inoltre imparare nuovi piatti ed esplorare in modo giocoso il mondo delle ricette. Geniale!

Con l'app interamente rielaborata, anche il sogno della cucina smart diventa sempre più reale: tutti coloro che già possiedono un frigorifero Bosch in cui è installata una fotocamera e si sono registrati presso Home Connect, con l'ausilio della funzione Camera-in-the-Fridge possono confrontare gli articoli presenti nell'elenco della spesa della web app AutoCook con i prodotti contenuti nel proprio frigorifero. In tal modo è possibile verificare direttamente quali alimenti sono già disponibili a casa. Grazie a questa nuova funzione supplementare l'elenco della spesa diventa ancora più preciso. E si evita di acquistare due volte lo stesso prodotto.

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

Materiale fotografico:

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

<https://we.tl/4p0ADHVTbV>

Ufficio Stampa BSH Elettrodomestici SA (Svizzera):

Oppenheim & Partner

Regine Schoeller

Stockerstrasse 32 | 8002 Zurigo

044 515 65 00

rs@oppenheim-partner.ch