

Desayuno

Cafetera súper automática
Cafeteras de goteo
Hervidores
Tostadores
Extractor de jugos
Licuadora
Exprimidores
Grills de cocina



Hervidor
Touch Control



Tostador
Touch Control



Cafetera
Styline

Solo los baristas saben cómo preparar el mejor café.

Por eso, los ajustes de la cafetera VeroAroma 300 de Bosch los ha realizado un barista profesional.

¿Por qué elegir una cafetera súper automática?

Hay muchas formas de preparar café, pero los baristas, verdaderos expertos, saben que no hay nada comparable a un café fresco, con aroma, recién molido, al que se le ha aplicado el tiempo y la presión precisos.

La cafetera súper automática de Bosch consigue una mezcla homogénea: café recién molido, agua a una temperatura adecuada y una delicada caída en la taza para finalizar.



- Caffé latte
- Latte macchiato
- Caffé crema
- Espresso
- Cappuccino

Tus bebidas en 1 solo toque... y en 2 tazas.

Permite preparar un espresso, un café latte, un cappuccino, un café crema o un latte macchiato sencillamente presionando un botón. Elabora cualquier tipo de café, con y sin leche, en un solo paso, gracias a que la salida de la leche está junto a la de café. Y no solo eso, prepara agua caliente para té o infusiones, espuma de leche o leche caliente, perfecta para un chocolate.



Cómodo

OneTouch.

5 tipos de café diferentes tan solo pulsando un botón. Disfruta de un espresso, un cappuccino, un café crema o un latte macchiato.



Limpio

SinglePortion.

Un café fresco y recién preparado en todo momento, ya que no quedan restos de café en el interior del sistema después del proceso de elaboración de cada taza.



El mejor aroma

Senso Flow System.

El exclusivo Senso Flow System garantiza el mejor aroma en cada taza de café, gracias a la temperatura constante del agua entre 90°C y 95°C durante todo el proceso de elaboración.



Práctico

2 tazas a la vez.

Se pueden preparar 2 bebidas en 1 solo paso. Basta con pulsar un botón para preparar 2 cafés solos y disfrutar en pareja de un café recién hecho.



Molinillo

CeramDrive.

Conseguir un molido perfecto es imprescindible para sacar todo el aroma al café. Gracias a sus dos discos de molido cerámicos de alto rendimiento aseguramos los mejores resultados.



Autoapagado

Alta eficiencia energética.

La máquina se apaga automáticamente transcurrido un periodo de tiempo predefinido. Así el consumo es cero y no hay pérdida de energía.



Aroma

AromaDouble Shot.

Sólo hay que pulsar un botón para obtener una doble intensidad en los cafés de mayor tamaño.



Volumen

Individual CupVolume.

La cantidad de agua en cada tipo de café se puede ajustar individualmente. Hay 5 niveles para cada tipo de café.



Higiene

MilkClean.

Limpieza automática con vapor en tan solo un segundo, del circuito de leche para su máxima higiene después de la preparación de cada bebida.

Cafeteras de goteo.

Empieza bien el día con el aroma de un buen café recién hecho.

¿Existe una receta para preparar el café perfecto?

Hay infinidad de tipos de café pero, en todos ellos, lo importante es la materia prima y el proceso de preparación.



Primero

El café.

El elemento principal para conseguir el mejor espresso italiano es el café. Por eso, lo ideal es comprar un buen grano, con un tostado ligero y molerlo justo antes de su preparación.



Segundo

El agua.

El 98% de una taza de café es agua. Por este motivo, se recomienda utilizar agua de calidad, fresca, previamente filtrada o embotellada. Además, es importante que esté en contacto con el café molido el tiempo adecuado durante su elaboración.



Tercero

La preparación.

La temperatura a la que está el agua influye mucho en la mezcla. La temperatura ideal oscila entre 90°C y 95°C, ya que los sólidos se disuelven más rápidamente a altas temperaturas. Sin embargo, si el agua está demasiado caliente, el café se vuelve ácido.



Serie Styleline



Serie ComfortLine

¿Por qué elegir una cafetera de goteo?

Por su comodidad, por su funcionalidad... Por todas estas prestaciones*:



Deposito extraíble.



Recogecables manual.



Jarra safeStorage.



Portafiltros pivotante.



Indicador luminoso "calc" y tecla de descalcificación automática.

Al encenderse el indicador luminoso, se debe proceder a la descalcificación de la cafetera para prolongar su vida útil y obtener un café con un sabor óptimo.

Con
hervidores
y tostadores
a juego



Serie CompactClass



*Según modelo.

Hervidores.

Nada mejor que un buen té para disfrutar de un momento de relax.

Con
cafeteras
y tostadores
a juego

¿Para qué sirve un hervidor?

Un hervidor de agua sirve para calentar agua de forma rápida. Pulsando un botón, la resistencia colocada en la base calentará el agua hasta llegar al punto de ebullición. El uso que se le puede dar va más allá de los té, infusiones o cafés solubles, también es útil para todas las comidas que necesitan agua caliente (sopas, fideos, pastas, arroces...).

El té, una tradición cultural.

El té es una tradición cultural que cada pueblo ha desarrollado, como los japoneses con su ceremonia del té; los ingleses con su té de la tarde... Pero más allá de la tradición, es importante conocer la temperatura recomendada para cada tipo de té o infusión y el tiempo de reposo.

 Tipo de té	 Temperatura	 Tiempo de reposo
Té Negro (China)	90°C	3 o 4 min
Té Darjeeling (India)	90°C	2 o 3 min
Té Verde	70°C	3 o 4 min
Té Rojo	80°C	3 o 4 min



Serie Touch Control



Serie Styline



Serie Silicona



Serie ComfortLine



Serie CompactClass



¿Por qué elegir un hervidor Touch Control?



Máxima precisión.

Permite seleccionar hasta 7 temperaturas desde los 70° a la ebullición. Cuenta con función Mantener caliente.

Sistema TouchControl.

Práctica pantalla táctil para mayor facilidad de uso.

¿Por qué elegir un hervidor de silicona?



Recubrimiento de Silicona.

Permite un manejo más fácil y seguro, evitando posibles quemaduras.

Además nuestros hervidores cuentan con...

Sistema de triple seguridad:

1. Autoapagado.
2. Evita sobrecalentamiento y protección contra la ebullición.
3. Apagado cuando se levanta de la base.

Mayor comodidad gracias a prestaciones como:

1. Apertura fácil.
2. Sin cables 360°.
3. Filtro de agua.

Tostadores.

¿Qué tiene el aroma del pan recién tostado por la mañana que nos hace sentir que vamos a tener un día perfecto?

¿Para qué sirve un tostador?

Un tostador permite calentar el pan hasta dorarlo. En el proceso de tostado, se disminuye la cantidad de agua del pan, evaporando parte del agua hasta tostar la superficie de la tostada.

¿Por qué elegir un tostador?

Por su comodidad, por su funcionalidad... Por todas estas prestaciones*:



Uniforme

MirrorHeating.
El delicioso olor del pan recién tostado y su color dorado uniforme son la clave de la popularidad de las tostadas. Las cuatro resistencias de cristal de cuarzo generan calor y lo reflejan y distribuyen de forma uniforme por toda la rebanada.



Perfecto

AutoHeat Control.
Utiliza un sensor para supervisar la temperatura y aprovecha esta información para ajustar el tiempo. De esta forma, tus tostadas saldrán siempre perfectas desde la primera a la última.



Tostadas con el máximo sabor.
Para garantizar que las tostadas estén siempre en el punto justo para cada persona, hemos desarrollado un selector de tostado digital con función memoria.

Con
cafeteras
y hervidores
a juego



Función descongelar.



Bandeja recogemigas.



Calienta panecillos integrado.



Selector de temperatura.

Tipos de pan.

 Cereal	 Técnica
Trigo	Baguette
Centeno	Chapata
Cebada	Pan blanco
Avena	Pan negro
Soja	Pan ácido
Mijo	Pitta
Maíz	Brioche
Arroz	Pan de semillas
Quinoa	Pan de molde



Serie Touch Control



Serie Styline



Serie Silcona



Serie ComfortLine



Serie CompactClass

*Según modelo.

Combina tus electrodomésticos hasta en el desayuno.

Elige tu cafetera, tu hervidor y tu tostador.

	Serie Touch Control	Serie Silicona	Serie Styleline
1 Cafeteras			
2 Hervidores			
3 Tostadores			



	Serie ComfortLine	Serie CompactClass
1 Cafeteras		 
2 Hervidores	 	 
3 Tostadores	   	   

Extractor de jugos VitaExtract. ¡Más zumo, 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 consiste en 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 se consigue una mayor cantidad de zumo.



Limpio

Boquilla antigoteo.

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



Potente

55 r.p.m.

Controla 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...

¿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.



2 filtros con 2 grosores. Dos de acero inoxidable, uno fino y otro más grueso, mejoran la extracción del jugo de las frutas, hortalizas y verduras.



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.

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.

1000 W

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 desafila 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 exprimir 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.



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.



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.



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

Grills.
Cocina sana y deliciosa.

Prepara platos de calidad y con estilo gracias al control de las placas por separado.

¿Por qué elegir un grill de cocina?

Una amplia variedad de posibilidades gracias a sus tres posiciones: cerrado como un grill, abierto como una plancha de asar o también con una tercera posición semicerrada que permite gratinar u hornear. Además, se pueden utilizar ambas superficies de la plancha (lisa o con ondas).



Termostato de regulación sencillo o doble para controlar la temperatura de una o de las dos placas de manera independiente*. Con un solo ajuste, ¡consigue la temperatura ideal para cada comida!

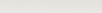


Accesorios adicionales: incluye dos bandejas recoge-grasa y una bandeja de aluminio para gratinar*.



**Placas de aluminio desmontables,
lisas o con ondas*, con recubrimiento
antiadherente. Aptas para lavavajillas y
fácil de limpiar.**

¡Todo un mundo de posibilidades!

	Carne o pescado a la plancha.		Crepes.
	Bocadillos y sandwiches.		Gofres.
	Verduritas a la plancha.		Recalentar alimentos.



*Según modelo.

Notas

[illegible]