

Preparación de alimentos

- AutoCook
- Robots de cocina
- Procesadores
- Picadora
- Batidoras de mano
- Batidoras de repostería
- Batidoras de vaso



Con AutoCook todos podemos cocinar. ¡Prometido!

Preparar gran variedad de platos con la olla exprés eléctrica, que cocina por inducción, es tan sencillo y rápido como pulsar un botón.



Multifunción

16 programas.

Cocina al vapor, estofar, freír suave, hornear, sous-vide, arroces, pastas, yogures, legumbres... y muchos más.



Programable

Con inicio diferido.

Programa la olla para que comience la elaboración en el momento que se prefiera. Y mientras tanto... ¡La comida estará lista!



Rápida

Cocción por presión.

Reduce el tiempo de elaboración hasta un 60% (en comparación con la cocción normal). Preserva mejor las vitaminas y minerales de los alimentos.



Chef

Sin supervisión.

Sigue los pasos de la receta, AutoCook se encarga de todo lo demás. Avisa con una señal acústica cuando la comida está preparada.

¿Por qué elegir una olla AutoCook?



Display LED. 16 programas predefinidos: cocer, hornear, freír suave, preparar lácteos, sous-vide, sopas, legumbres... Y más de 50 programas, combinando tiempo y temperatura, para elaborar multitud de recetas.



Incluye un libro de recetas. Más de 100 recetas locales e internacionales, desarrolladas específicamente para AutoCook. Desde entrantes a postres, aperitivos y platos principales.



App: Un mundo de posibilidades al alcance de la mano. Actualización constante, videos explicativos para seguir, paso a paso, cada receta y varias funciones más para estar actualizado día a día.



Cocina multifunción. AutoCook y sus accesorios de serie sustituyen a más de 8 electrodomésticos en tu cocina (vaporera, yogurtera, freidora, horno, placa...) Ahorrarás espacio y dinero, ya que solo necesita conectarse a luz.



¿Para qué sirve una olla exprés eléctrica?

AutoCook es idóneo para personas que se preocupan por su salud, por los alimentos que preparan para su familia y, especialmente, para aquellos a los que su ritmo de vida les impide dedicarle tiempo a la cocina. Es más que un pinche de cocina. Es el aliado perfecto para preparar recetas sabrosas y sanas de forma fácil y sencilla. Y, como cuenta con cocción por inducción y cocción a presión, ofrece resultados exquisitos extra rápidos.

- Cocina multitud de recetas en sólo tres pasos.
- Ahorra tiempo para hacer otras cosas mientras AutoCook cocina por ti.
- Cocina rápida gracias a su tecnología de inducción y a la opción de cocción a presión.
- Eléctrica. Sin necesidad de utilizar placa para cocinar.



OptiMUM.

Moderno, elegante y hecho a tu medida.

El último miembro en llegar a nuestra familia de robots es el pinche ideal para garantizar unos resultados perfectos en tu cocina.

¿Para qué sirve un robot de cocina?

Capaces de rallar, triturar, amasar, batir... y muchas más funciones gracias a sus accesorios de serie y opcionales. El complemento ideal para los cocineros más expertos.



Perfecto

SensorTechnology.

Su velocidad de amasado siempre constante durante todo el proceso, incluso con masas pesadas y grandes cantidades, asegura siempre resultados perfectos.



Seguro

Sistemas de seguridad.

Cuenta con 6 sistemas diferentes que garantizan la seguridad a la hora de trabajar con el robot OptiMUM.

¿Por qué elegir un robot de cocina OptiMUM?



Amasado planetario 3D. Potentes movimientos de mezclado en tres dimensiones para que todos los ingredientes queden totalmente incorporados a la mezcla.



Motor de gran potencia y resistente. Procesa hasta 1,5 kg de masa gracias a sus 1.500 W. Engranaje reforzado y su nueva electrónica consiguen unos óptimos resultados de movimiento y amasado.

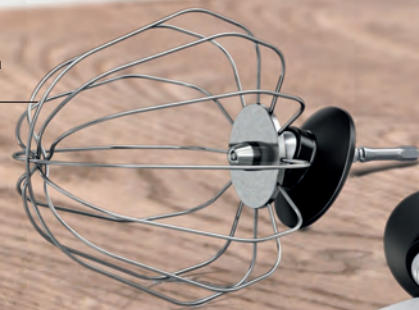


Temporizador. Puedes programar el tiempo de uso. De esta forma, el robot para una vez finalizado el tiempo. Con función "cuenta atrás".



Coordinación cromática. Gracias a la señalización por colores en el aparato y en los accesorios, la colocación de estos es sencilla y rápida.

Varilla batidora de 10 hilos.



Mezclador profesional con bordes de silicona.



Garfio amasador.



EasyArm Lift Sistema mecánico del brazo.

Accesorio Jarra de cristal ThermoSafe.



Temporizador integrado.

7 velocidades y función Turbo.



MUM5.

Profesionales como siempre, divertidos como nunca.

Para los amantes del diseño, del color y de la buena cocina, Bosch pone a tu disposición los robots de cocina MUM5, con tecnología innovadora y gran versatilidad. Sorprende a amigos y familiares preparando deliciosos platos. ¡El límite lo pone tu imaginación!



Potente

Motor de gran robustez y resistencia.

Gracias a sus 1.000 W de potencia y a su robusto motor, es capaz de trabajar a máximo rendimiento, consiguiendo un amasado perfecto sin esfuerzo.



Perfecto

MultiMotion Drive.

Avanzado mecanismo que permite potentes movimientos de mezclado en tres dimensiones para que todos los ingredientes queden bien incorporados.



Seguro

Sistemas de seguridad.

Colocación del recipiente mezclador con anclaje, colocación de accesorios mediante giro, uso de accesorios solo si la tapa del engranaje está colocada, contra exceso de ingredientes, sujeción mediante pies con ventosas.

¿Por qué elegir un robot de cocina MUM5?



Disponible en diversos colores.
Para que combinen a la perfección en cualquier cocina. ¡Elige el que más te guste!



Función EasyArm Lift. Ayuda a que la tarea de levantar y bajar el brazo multifuncional del robot sea más fácil y cómoda.



Accesorios incluidos. Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora, procesador cortador-rallador con tres discos reversibles y jarra batidora de 1,25 litros.



Incluye
bolsa porta
accesorios

Múltiples accesorios incluidos... infinitas posibilidades.

Varilla batidora	Garfio amasador	Jarra de plástico de 1,25 l	Accesorio procesador con 3 discos de corte y rallado fino-grueso		
					
					
					

Procesadores de cocina. Pequeños grandes ayudantes.

Puedes rallar, trocear y picar cualquier vegetal en cuestión de segundos para preparar ensaladas variadas. También puedes moler granos y semillas para acompañar tus ensaladas con deliciosas salsas.

¿Para qué sirve un procesador de cocina?

Los procesadores de alimentos permiten preparar una gran variedad de recetas, con resultados profesionales ahorrando tiempo y espacio en la cocina. La mejor ayuda en la cocina para elaborar platos dulces y salados: salsas, cremas, sorbetes, guarniciones... pica ingredientes tanto cocinados como crudos.



*Según modelo.



Potente

Hasta 1.250W*.

Podrás procesar sin problemas grandes cantidades y alimentos difíciles.



Bol XXL

Bol XXL de hasta 3,9 litros* de capacidad.

Para rallar o procesar gran cantidad de alimentos. Y hasta 2,3 kg* para hacer masas.



Multifuncional

Más de 40 funciones*.

Gracias al control de velocidad continuo (sin posiciones fijas) y la función pulse, el procesador de alimentos tiene una velocidad perfecta para cada receta.

Tantas posibilidades como imágenes gracias a sus accesorios de serie*:



Jarra de vaso de 1,5 l:

Batidos, smoothies, cocktails, frappés.
Salsas, mayonesas.
Purés, comida para bebés.
Sopas.
Para picar hielo doméstico.



Cuchilla multifunción de acero inoxidable:

Picar carne, pescado, cebolla, hierbas aromáticas, frutos secos y queso.
Salsas.
Sorbetes.



Cuchilla mezcladora de plástico:

Masas finas.
Masa de pizza.
Masa de hojaldre.
Masa de bizcocho.
Masa de galletas.



Discos de corte:

Cortar verduras y frutas (rodajas finas y gruesas).
Rallar verduras y frutas (rallado fino y grueso).
Rallar queso (rallado fino y grueso).



Varilla batidora o disco batidor:

Nata.
Claras a punto de nieve.
Merengue.



Exprimidor:

Zumos.

Picadora RedEdition.

Pequeña en tamaño pero grande en opciones. Pica de manera rápida y sencilla carne, vegetales, hierbas... ¡Introduce los ingredientes y pulsa!



Cuchilla de acero inoxidable.

Pica todo tipo de alimentos con resultados perfectos. Ideal para carne, cebolla, o incluso frutos secos con acabado en polvo en tan solo unos segundos.



Disco batidor de plástico.

Para montar nata o levantar claras a punto de nieve. Consigue los mismos resultados que una varilla levanta-claras.



Batidoras MaxoMixx.

La potencia más profesional al alcance de tu mano.

Resultados profesionales, gracias a sus hasta 800W* de potencia y al diseño de la cúpula con cuchilla de cuatro filos. Puede triturar hielo doméstico y alimentos duros.

¿Para qué sirve una batidora?

Bate, pica y tritura todo tipo de alimentos de manera rápida y práctica.



Accesorios incluidos según modelo:

Vaso medidor y tapa.

Para que todas tus recetas salgan perfectas y puedas guardar la mezcla en tu frigorífico.



Varilla batidora.

Consigue que montar nata o claras de huevo y preparar masa ligera para pasteles sea un juego de niños.



Picador con tapa.

Cortar, picar, triturar, batir. Transforma tu batidora de mano en un mini robot de cocina. Y, además, podrás picar hielo doméstico de manera rápida y sencilla.



Procesador universal.

Pica frutos secos, cebolla y muchos más ingredientes de manera rápida y sencilla gracias a las inserciones para rallar y para laminar.



Potente

Motor.

Gracias a sus 800W y 750W de potencia*, se consiguen excelentes resultados, incluso a la hora de triturar los alimentos más duros.



Precisa

Cuchillas QuattroBlade Pro.

La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.



Profesional

Cúpula profesional.

El interior de la cúpula ha sido diseñado específicamente para incrementar el contacto del alimento con las cuchillas. Gracias a su textura, el alimento no se adhiere, cae de nuevo y se tritura perfectamente.

¿Por qué elegir una batidora MaxoMixx?



Múltiples accesorios*. Varilla batidora, cuchilla picadora, cuchilla mezcladora, picador con tapa, inserciones para rallar, inserciones para laminar, procesador universal, vaso medidor y tapa



Selector de velocidad. El regulador permite ajustar 12 velocidades al tiempo que se procesan los alimentos. La función Turbo proporciona la máxima potencia con solo apretar un botón.



La batidora más completa. El modelo MSM88190 incluye un procesador de alimentos para hacer más fácil cualquier receta. Permite rallar, cortar en rodajas, amasar, picar hielo doméstico y batir con un solo accesorio.

El accesorio procesador del modelo MSM88190 incluye:



Cuchilla mezcladora:

Masa de pizza.
Masa de pan.
Bizcocho.
...



Cortador fino/grueso:

Cortar rodajas de cebolla.
Láminas de patata.
Rodajas de pepino.
...



Rallador fino/grueso:

Rallar zanahoria.
Virutas de queso.
Trocitos de chocolate.
...

Batidoras ErgoMixx Style. Diseñadas para la perfección.

Te sorprenderán por su diseño premium, por sus hasta 750W de potencia y por su uso realmente cómodo. Gracias a su potente motor es capaz de batir, triturar, rallar, laminar, montar claras o nata y obtener resultados perfectos en triturado y mezcla.

¿Por qué elegir una batidora ErgoMixx Style?



Diseño extremo. Su cuerpo de acero inoxidable con una empuñadura ergonómica, fabricada con material antideslizante, hace de estos modelos unas batidoras que ganan cualquier tipo de batalla.



Cuchillas QuattroBlade. La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.



Selector de velocidad y función Turbo. El regulador permite ajustar 12 velocidades al tiempo que se procesan los alimentos. La función Turbo proporciona la máxima con solo apretar un botón.

Batidoras ErgoMixx y CleverMixx. Perfectas para todo y para todos.

Resultados óptimos, ergonomía sobresaliente.

ErgoMixx

Resultados profesionales.

Obtienes magníficos resultados en los test de diseño y facilidad de manejo. La forma especial de su mango con acabado SoftTouch permite un manejo sencillo y agradable. Su bajo peso y su motor silencioso permiten un trabajo ligero, fácil y sin esfuerzo.

Cuchillas QuattroBlade Pro.

La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional para un mejor triturado y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.

CleverMixx

La sencillez de una batidora.

Diseño ergonómico y de fácil acceso al botón de accionamiento. La cúpula se ha rediseñado y se incorporan las cuchillas de acero inoxidable QuattroBlade, para que el resultado del preparado sea el óptimo.



Botones grandes y accesibles. Fácil manejo gracias a sus grandes pulsadores y al cuidado diseño de su empuñadura, adaptable a cualquier tipo de mano.



Pie de acero inoxidable. Garantiza un trabajo más limpio y cómodo ya que, con solo apretar un botón, se desmonta fácilmente para su limpieza.

Accesorios incluidos según modelo:

Vaso medidor y tapa.

Para que todas tus recetas salgan perfectas y puedas guardar la mezcla en tu frigorífico.



Varilla batidora.

Consigue que montar nata o claras de huevo y preparar masa ligera para pasteles sea un juego de niños.



Picador con tapa.

Cortar, picar, triturar, batir. Transforma tu batidora de mano en un mini robot de cocina. Y, además, podrás picar hielo doméstico de manera rápida y sencilla.



Procesador universal.

Pica frutos secos, cebolla y muchos más ingredientes de manera rápida y sencilla gracias a las inserciones para rallar y para laminar.



Batidoras de repostería MFQ4. Postres más espectaculares.

¡Disfrutarás de la mejor repostería casera como un auténtico chef!

¿Para qué sirve una batidora de repostería?

Las batidoras de repostería te ofrecen unos resultados en mezclas de masas y montado de claras de huevo y natas óptimos, ocupando el menor espacio posible.

Potencia. Motor potente de 500 W, ligero y silencioso al mismo tiempo.

Más volumen. Consigue hasta un 22%* más de volumen a la hora de montar nata.

5 niveles de velocidad + velocidad turbo.

¿Por qué elegir una batidora MFQ4?



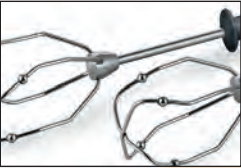
Extremadamente silenciosas. Gracias a su carcasa totalmente insonorizada, serían necesarias 10 batidoras MFQ4 de Bosch para igualar el ruido de una batidora convencional de repostería.



2 garfios amasadores y 2 varillas batidoras. Utiliza los garfios amasadores para mezclar masas más pesadas como la masa de pan o de pizza. Además, utiliza las varillas batidoras para montar nata o claras de huevo a punto de nieve.



Amplio abanico de posibilidades. Elige entre cuatro colores diferentes a juego con tu cocina o simplemente porque es tu favorito.



FineCreamer. Las innovadoras varillas extra finas consiguen introducir más aire y en menos tiempo. El resultado: hasta un 22%* más de volumen al montar claras a punto de nieve.

Comodidad. Pulsador para desmontar los accesorios.

FineCreamer.

*En comparación con las varillas batidoras estándar de Bosch.

Nada se le resiste a las batidoras de vaso profesionales VitaBoost.

Con 1.600 W y 30.000 r.p.m., son las batidoras más potentes de Bosch. Pueden triturar y batir todo lo que puedes imaginar, picar hielo e incluso preparar directamente sopas calientes ¡listas para tomar!

¿Para qué sirve una batidora de vaso profesional?

Con una batidora de vaso, puedes batir, picar y mezclar todos los ingredientes para obtener una mezcla perfecta. Las batidoras VitaBoost son mucho más, ya que gracias a sus 30.000 r.p.m. son capaces de picar hielo, preparar smoothies, batidos y, también, ¡sopas calientes!

#cuidateconBosch
Incluye libro de recetas
www.cuidateconbosch.es



Empujador de alimentos.

30.000 r.p.m.

Potente

1.600W. 2,2 hp.

Con un motor de gran potencia y 1.600 W. Los 2,2 hp le otorgan el título de ser las batidoras de Bosch más robustas, potentes y que más rápido funcionan.



Multiprograma

Hasta 6 programas*.

Fáciles y cómodas de usar: hasta 6 programas diferentes para preparar batidos, smoothies, salsas, sopas...



Especial

Programa "Sopas".

Introducir los ingredientes crudos en el interior, seleccionar el programa "sopas" y, en pocos minutos, se obtiene una sopa o crema caliente lista para tomar.

¿Por qué elegir una batidora VitaBoost?



Gracias al **mando giratorio** es posible controlar la velocidad de forma manual, desde una posición mínima hasta el máximo de sus posibilidades.



Jarra de 2 litros de capacidad de plástico Tritán libre de BPA, para un uso totalmente seguro.



Las batidoras de vaso VitaBoost cuentan con **6 cuchillas** dentadas de acero inoxidable que trituran todo tipo de alimentos, ¡incluso hielo!



Además, incluyen **recetario** con una gran variedad de recetas de batidos.

Consulta las recetas también en la app VitaBar
www.vitabar-app.com



Batidoras SilentMixx.

Potencia sin renunciar al silencio.

Puede hacer de todo en un susurro: deliciosos batidos, sabrosas cremas y picar hielo doméstico. ¡Empieza el día de la forma más saludable y silenciosa!

¿Para qué sirve una batidora de vaso?

Con una batidora de vaso, el usuario puede batir, picar y mezclar todos los ingredientes para obtener una mezcla perfecta. La batidora SilentMixx pica, mezcla y bate los ingredientes elegidos de manera rápida, segura y, sobre todo, muy silenciosa**.



Potente

Hasta 800W*.

Con una potencia de hasta 800W*, se pueden procesar sin problema alimentos duros y cantidades grandes.



Silenciosa**

Innovador diseño.

El eficiente e innovador diseño de la jarra, el diseño del anclaje del vaso a la base, así como el aislamiento de las partes internas del motor aseguran un funcionamiento muy silencioso.



Sencilla

2 velocidades y función pulse.

La batidora SilentMixx cuenta con un selector de velocidad con 2 velocidades y función Pulse*: máxima potencia a intervalos.

¿Por qué elegir una batidora SilentMixx?



Programas especiales: Incorpora dos programas automáticos: **picar hielo y preparar smoothies***. Resultados perfectos con tan sólo pulsar un botón.



La jarra de cristal **ThermoSafe®**, resistente a los cambios de temperatura, permite preparar cremas calientes o batidos con fruta congelada. Además, su diseño con aristas favorece que el alimento quede mejor triturado.



La cuchilla **Easy KlickKnife** ofrece unos resultados de triturado excepcionales. Además, se desmonta fácilmente y de manera segura con sólo un movimiento de muñeca, facilitando su limpieza.



Además, incluyen **recetario** con una gran variedad de recetas de zumos.



Cristal ThermoSafe®.

Programas especiales.

Empujador de alimentos*.

*Según modelo. **En comparación con las batidoras estándar de Bosch.

Las batidoras de vaso Mixx2Go son perfectas para pequeñas cantidades.

Prepara zumos y batidos de forma fácil y sencilla, tanto en la jarra de cristal Thermosafe® como en la botella de plástico. Introducir los alimentos en el recipiente, pulsar el botón y ¡listo para llevar!



Sencilla

2 velocidades.

Funcionamiento sencillo y cómodo: cuenta con 2 velocidades para obtener la textura que deseas.



600ml

Resistente

Vaso de cristal Thermosafe® de 600 ml.

Resistente a los cambios de temperatura, permite preparar cremas calientes o batidos, incluso con fruta congelada.



500ml

Práctica

Botella de plástico Tritan® para llevar.

Hecha de Tritan de 500 ml de capacidad para llevar los batidos a cualquier lugar. Incluye dispensador en la tapa. El aliado perfecto para almuerzos y meriendas.

¿Para qué sirve una batidora de vaso personal?

Prácticas, ligeras y compactas. Al igual que las batidoras de vaso normales, elaboran batidos de frutas, smoothies, trituran y baten alimentos blandos en pequeñas cantidades para satisfacer a una persona. Puedes batir en la jarra de cristal o directamente en el vaso para beber. No hay que cambiar de recipiente y se puede llevar el batido para beber en el camino, en el gimnasio o para llevar al parque con los niños.

¿Por qué elegir una batidora Mixx2Go?



Cuchilla de acero inoxidable, en tres planos de corte diferentes, desmontable para una limpieza más fácil.



Es posible **picar hielo doméstico**. ¡Perfecto para el verano!



Picador de plástico Tritan® de 200 ml de capacidad para picar y moler alimentos como hortalizas, frutos secos e incluso preparar papillas para tus hijos.



Además, incluye **recetario** con una gran variedad de recetas.



Con **dispensador en la tapa** para beber la mezcla directamente.



Servicio Cocina con Bosch.

¡La comunidad que te acompaña en la cocina!

#cocinaconBosch es el servicio exclusivo que ofrece la marca para dar soporte en la cocina a sus usuarios. Desde consultas preventiva, pasando por las dudas en la elaboración de recetas y apoyo postventa.

Con este servicio no hay que preocuparse de nada porque, en caso de precisar soporte en alguna receta o información del producto, el usuario se podrá poner en contacto con nuestro equipo de profesionales. Nosotros los diseñamos pieza a pieza y, por eso, solo nosotros somos capaces de conseguir que funcionen siempre a la perfección.

En Bosch somos conscientes de que un buen servicio preventiva y postventa es tan importante como la calidad de nuestros productos. Por eso, hemos creado un nuevo servicio de atención al cliente, especializado en todos aquellos electrodomésticos de preparación de alimentos y dirigido a los usuarios, que permitirá:

- Solventar dudas de funcionamiento de los aparatos.
- Resolver dudas de recetas.
- Ajustar ingredientes de una receta por intolerancias.
- Ofrecer trucos para sacar el máximo partido a todas las prestaciones del producto.
- Recibir consejos prácticos para el mantenimiento del electrodoméstico.
- Adaptar recetas para más o menos comensales.

Un servicio con grandes ventajas.



Desde una duda del funcionamiento del producto hasta la adaptación de una receta. El servicio está totalmente especializado en productos de preparación de alimentos y cocción.



Con una simple llamada de teléfono, un correo electrónico o un mensaje por redes sociales, el usuario podrá resolver cualquier duda o problema que tenga.

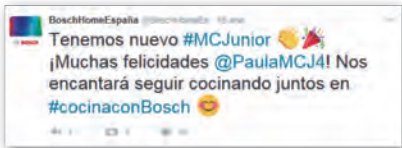


El servicio de Atención al Cliente de Cocina con Bosch cuenta con personal especializado de alta cualificación y experiencia, que garantiza una rápida y útil información.

Los mejores chefs también cocinan con nuestros electrodomésticos.

Las redes sociales de Bosch ayudan a sacarle mayor partido a los electrodomésticos. Los usuarios podrán descubrir trucos de cocina, tutoriales, consejos y prestaciones de nuestros electrodomésticos en las redes.

Además, #cocinaconBosch tiene otros usos, como comentar retransmisiones de los mejores programas de cocina en España, como es el caso de MasterChef.



¿Cómo funciona?

Este servicio consta de dos partes fundamentales:

- Un equipo especializado de Bosch para atender al usuario por teléfono (de lunes a viernes de 8:00 a 20:30h. y sábados de 8:00 a 15:00 h.) o través de correo electrónico y redes sociales.
- Un laboratorio de cocina con instalaciones y equipamientos adecuados, con personal de alta cualificación y experiencia.

Este servicio se realiza directamente entre el usuario y Cocina con Bosch, sin intermediarios. Si el punto de venta recibe cualquier reclamación o duda sobre recetas, tan solo deberá informar al usuario de la forma de contactar con nuestros especialistas. En Bosch nos encargamos de todo lo demás.



Teléfono: 976 305 751

De lunes a viernes de 8:00 a 20:30 h.
Sábados de 8:00 a 15:00 h.



Mail: cocinaconbosch@bshg.com



Redes:



Utiliza nuestro
hashtag
#cocinaconBosch