



Procesador de alimentos MC812M844



Batidora de mano MSM89110

Preparación de alimentos.



Batidora de vaso MMBH6P6B

VitaMaxx minimiza el oxígeno para maximizar tu estilo de vida saludable.

2 en 1:
batidora
y envasadora
al vacío

VitaMaxx, la batidora de vaso 2 en 1 de Bosch para batir y envasar al vacío.

Minimiza el oxígeno, **Maxximiza** el sabor y **Maxximiza** la frescura, sacando lo mejor de las frutas y verduras. La revolución de los batidos.

¿Para qué sirve una batidora de vaso al vacío?

Solamente con pulsar el botón Auto, VitaMaxx extrae el 75 % del oxígeno en el interior de la jarra y, automáticamente, bate los alimentos en el interior.

Al hacerlo al vacío, con una oxidación mínima de las vitaminas, se consigue **mejor textura, más sabor y mejor apariencia** de las preparaciones, con colores más naturales.

Además, mantiene hasta 5 veces más de vitamina C, pasadas 24 horas y conserva la mezcla en perfectas condiciones durante más tiempo que con una batidora tradicional.

Hasta **5x**
más vitamina C,
pasadas 24 horas

100 %
sabor con una textura
suave, menos burbujas y
colores más naturales

2x Frescura
más de tiempo,
como mínimo



No solo líquidos

VitaMaxx incluye un recipiente especial de 0,75 litros para realizar el vacío, perfecto para conservar todo tipo de preparaciones líquidas y sólidas **hasta 2 veces más de tiempo.**

Solo hay que introducir los alimentos en el recipiente, cerrar la tapa, conectarlo a la batidora con el tubo flexible, extraer el aire con el botón **VACUUM** y... ¡listo!

Además, la tapa incorpora discos deslizantes para indicar la fecha exacta en la que se realizó el vacío. ¡Practicidad sin límites!





MasterChef

¿Por qué elegir una batidora VitaMaxx?



Alto rendimiento

Potente motor de **1.000 W** que alcanza hasta **37.000 r.p.m.** La bomba de vacío de 75 kPa consigue reducir el oxígeno en la jarra un 75 %. La presión atmosférica es, aproximadamente, de 25 kPa. ¡Menos que en el Everest!



Limpieza

Muy fácil con el programa limpieza, las cuchillas de acero inoxidable desmontables, la carcasa de aluminio de alta calidad y las piezas aptas para el lavavajillas.



Fácil uso

Botón **AUTO** para batir al vacío y **VACUUM** para solamente hacer el vacío.

Programas picar hielo y limpieza, además del regulador de velocidad variable y la función pulse.



Recetas

Incluye un libro de recetas desarrolladas específicamente para VitaMaxx. Las recetas también se pueden consultar en la app gratuita VitaBar.



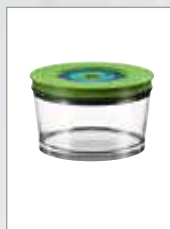
Accesorios opcionales:



Máxima flexibilidad con la botella 2Go MMZV0BT1

La botella 2Go (para llevar) se puede rellenar con la bebida que se ha preparado previamente en VitaMaxx y disfrutar cuando y donde se quiera de los beneficios de batir al vacío: cremosidad, textura homogénea y colores auténticos.

Y para que la mezcla dure en perfectas condiciones aún más tiempo, preservando las vitaminas, se puede crear el vacío en su interior con el tubo flexible incluido.



Cualquier comida puede envasarse al vacío en el recipiente especial MMZV0SB1. ¡Máxima frescura!

La función **VACUUM** permite envasar al vacío cualquier comida en el recipiente especial de 1,5 litros y conservarla hasta 2 veces más de tiempo.

Incluye marcadores en la tapa para indicar el día y el mes en el que se ha envasado al vacío.

1

Colores más naturales

2

Sin capas

3

Menos burbujas



Batidora de vaso MMBV622M



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

Con 1.600 W y 45.000 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 se pueden batir, picar y mezclar todos los ingredientes para obtener una mezcla perfecta. Las batidoras VitaBoost son mucho más, ya que gracias a sus 45.000 r.p.m. son capaces de picar hielo, preparar smoothies, batidos y, también, ¡sopas calientes!



Batidora de vaso MMBH6P6B

**Empujador
de alimentos.**



Batidora de vaso MMBH4P3W

30.000
r.p.m.

Potente

1.600 W. 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 obtener, en pocos minutos, 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.

Las recetas también se pueden consultar en la app gratuita VitaBar.



*Según modelo.

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

Velocidad variable y función pulse.

La batidora SilentMixx cuenta con un selector de velocidad variable, función Pulse: máxima potencia a intervalos y programas automáticos* para picar hielo y preparar smoothies.



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



MasterChef

¿Por qué elegir una batidora SilentMixx?



Programas especiales: Incorpora dos programas automáticos: **picar hielo** y **preparar smoothies***. Resultados perfectos con tan solo 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 solo un movimiento de muñeca, facilitando su limpieza.



Además, incluyen **recetario** con una gran variedad de recetas de zumos. Las recetas también se pueden consultar en la app gratuita VitaBar.



Batidora de vaso MMB65G5M



Batidora de vaso MMB42G0B

**Cristal
ThermoSafe®.**

**Programas
especiales.**



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!



Batidora de vaso MMBM7G3M



Batidora de vaso MMBM7G2M





Sencilla

2 velocidades.

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



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!



Incluye un **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.

Las recetas también se pueden consultar en la app gratuita VitaBar.



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

*Según modelo.

Batidoras de mano MaxoMixx, ahora con 1.000 W. Potencia profesional al alcance de la mano.

Resultados profesionales gracias a sus 1.000 W* de potencia, al diseño de la cúpula y a su cuchilla de cuatro filos.

Las batidoras de mano MaxoMixx baten, pican y trituran todo tipo de alimentos, incluso hielo doméstico o alimentos duros, en muy pocos segundos.

¿Para qué sirve una batidora de mano?

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



Batidora de mano
MSM89110

*Según modelo.

¿Por qué elegir una batidora MaxoMixx?



Potente motor. Hasta 1.000 W* de potencia para conseguir excelentes resultados, incluso a la hora de triturar los alimentos más duros.



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.



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.



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.



Cable flexible en espiral*. Extra largo y muy fácil de manejar, permite una total libertad de movimientos y comodidad cuando se trabaja en la cocina.



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 normal o XL.

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.

Ralla, corta en rodajas, amasa, pica frutos secos, cebolla, hielo doméstico y muchos más ingredientes de manera rápida y sencilla con un solo accesorio.

Nuevas batidoras ErgoMixx y ErgoMixx Style de 1.000 W. Diseñadas para la perfección.

Te sorprenderán por su diseño premium, por sus 1.000 W* 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?



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



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 potencia con solo apretar un botón.



Cuchillas QuattroBlade y pie de acero inoxidable. La cuchilla de cuatro filos proporciona un corte excepcional y gracias al diseño de su cúpula se evitan las salpicaduras.

El pie de acero inoxidable garantiza un trabajo mucho más limpio. Además, se desmonta pulsando un botón, facilitando su limpieza.

1.000 W

Potente motor. Con sus 1.000 W* de potencia se consiguen excelentes resultados, incluso a la hora de triturar los alimentos más duros.



Batidora de mano MS61B6170



Batidora de mano MS64M6170



Vaso medidor y tapa. Para que todas las recetas salgan perfectas y poder guardar la mezcla en el 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 la batidora de mano en un mini robot de cocina. Y, además, se puede 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.



MasterChef

Picadora RedEdition.

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

¿Por qué elegir la picadora RedEdition?



Es ideal **para picar** carne, cebolla, frutos secos y mucho más con **acabado en polvo** y en tan solo unos segundos.



La forma de seta del picador **permite enrollar su cable** y almacenarlo de forma ordenada.



Es **fácil de limpiar** gracias a los accesorios aptos para lavavajillas.



Es **fácil de guardar** gracias a su tamaño compacto.



Picadora MMR08R2

Accesorios incluidos:



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.

Procesadores de cocina MultiTalent.

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 platos con deliciosas salsas.

Nuevos procesadores de alimentos MultiTalent 8

Con detección automática de accesorios para unos resultados perfectos. Equipado con tres engranajes diferentes, detecta qué accesorio se está utilizando y ajusta automáticamente la potencia para conseguir el resultado perfecto para cada alimento.



*Según modelo.

Procesador de cocina MC812M844

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.
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.



MasterChef

¿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.

¿Por qué elegir un procesador de alimentos MultiTalent?



Potente

Hasta 1.250W*.

Podrás procesar sin problemas grandes cantidades y alimentos difíciles.



Bol XXL

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

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



Multifuncional

Hasta 50 funciones*.

Útil para casi todo. Con sus múltiples accesorios incorporados corta, rebana, bate, pica, amasa, monta nata, exprime cítricos... y así hasta 50 funciones diferentes.



Procesador de cocina MCM42024



Procesador de cocina MCM3201B



Discos de corte o inserciones metálicas:

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.

*Según modelo.

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.



AutoCook Pro MUC88B68ES

¿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 solo 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.



¿Por qué elegir una olla AutoCook?



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



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



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



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.



Multifunción

16 programas.

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



Programable

Con inicio diferido.

La olla se puede programar para que comience la elaboración en el momento que se prefiera. ¡Y listo!



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.

*Según modelo.

Robot de cocina 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 la 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.

Varilla batidora
de 10 hilos.



Mezclador profesional
con bordes de silicona.



Garfio amasador.



¿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.



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



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.



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

EasyArm Lift
Sistema mecánico del brazo.

7 velocidades
y función Turbo.

Accesorio
Jarra de cristal
ThermoSafe.

Temporizador
integrado.



OptiMUM MUM9AE5S00

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

Amasado planetario 3D.

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.

7 posiciones de velocidad + función turbo.

Fácil limpieza.

EasyArm Lift.

Pies con ventosas.

MUM58420

MUM58720

MUM58020

MUM58K20

¿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!



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



Bol de acero
inoxidable de 3,9 l.

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 nata 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.

FineCreamer.



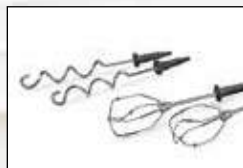
MasterChef

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 y 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.**

*En comparación con las varillas batidoras estándar de Bosch.

Batidora de repostería MFQ4030K

Servicio #cocinaconBosch. ¡La comunidad que te acompaña en la cocina

#cocinaconBosch es el servicio exclusivo que ofrece la marca para dar soporte en la cocina. Cualquier consulta tiene cabida, desde dudas antes de la compra, durante el uso del electrodoméstico, hasta recomendaciones culinarias.

¿Para qué sirve #cocinaconBosch?

Con este servicio no hay que preocuparse de nada porque, en caso de precisar soporte en alguna receta o información del producto, el usuario puede contactar con nuestro servicio de profesionales.

Nosotros los diseñamos pieza a pieza y, por eso, sabemos cómo sacarles el máximo partido y podemos resolver cualquier duda.

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

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

En definitiva, acompañarles en el uso de sus electrodomésticos para que la satisfacción mientras cocinan sea máxima.



¿Qué ventajas tiene #cocinaconBosch?

Especialización

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.

Comodidad

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.

Rapidez

El servicio de Atención al Cliente de #cocinaconBosch 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 20:30 h y sábados de 8:00 a 15:00 h) o a 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 #cocinaconBosch, 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.

¿Cómo contacto con #cocinaconBosch?



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

Glosario



Amasado planetario 3D

Avanzado mecanismo que permite potentes movimientos de mezclado en tres dimensiones para que todos los ingredientes queden totalmente incorporados a la mezcla.

Auto

La función auto de VitaMaxx hace el vacío en el interior de la jarra y bate los alimentos en el interior automáticamente.



AutoCook app

App gratuita con muchas recetas exclusivas para AutoCook. Disponible en www.autocook-app.com.



Bol XXL

Bol de gran capacidad para procesar gran cantidad de alimentos.



BPA free

Todos los plásticos y cristales en contacto con alimentos de los aparatos bosch están libres de BPA.



Chef

Cocinar con AutoCook no necesita supervisión. Simplemente hay que seguir los pasos de la receta y dejar que AutoCook se encargue de todo lo demás. Cuando la receta está lista, avisa con una señal acústica.



Cocción por presión

Gracias a la cocción con presión que incorpora AutoCook Pro, el tiempo de elaboración de una receta se puede reducir hasta un 60% (en comparación con la cocción normal en AutoCook). Además, preserva mejor las vitaminas y minerales de los alimentos.



Cuchilla SuperCut

Gracias a su filo dentado y su gran superficie de corte, la cuchilla universal SuperCut corta ingredientes como verduras duras y blandas de manera fácil y precisa. También corta con facilidad pescado, carne y hierbas y se mantiene afilada mucho más tiempo.

Easy KlickKnife

Las cuchillas de SilentMixx son especialmente fáciles y seguras de desmontar con solo un movimiento de muñeca. Además, ofrecen unos resultados de triturado excepcionales.



EasyArm Lift

Sistema mecánico que ayuda a que la tarea de levantar y bajar el brazo multifuncional del robot sea más fácil y cómoda.



FineCreamer

Innovadoras varillas batidoras que incorporan pequeñas esferas para inyectar más aire en la mezcla y en menos tiempo. Como resultado se obtienen masas y cremas más esponjosas y hasta un 22% más de volumen al montar claras a punto de nieve.



Infinity

Selección de los productos más diferenciales de Bosch.



Inicio diferido

Función que permite programar AutoCook para que comience a elaborar la receta en el momento que se prefiera.



Multifuncion

AutoCook incluye 16 programas predefinidos para cocinar gran cantidad de platos con el ajuste perfecto: cocina al vapor, estofar, freír suave, hornear, sous-vide, arroces, pastas, yogures, legumbres...



Multifuncional

Gracias a los accesorios incorporados se pueden realizar muchas funciones diferentes con un mismo aparato como cortar, rebanar, batir, picar, amasar, monta nata, levantar claras, zumos...

Multiprograma

Programas especiales para cada tipo de preparación o alimento.



Pie de acero inoxidable

El pie de acero inoxidable garantiza un trabajo mucho más limpio. Además, se desmonta cómodamente, con solo apretar un botón, facilitando su limpieza.



Producto MasterChef



QuattroBlade Pro

Cuchilla de cuatro filos que proporciona un corte excepcional para un mejor triturado.



Seguro

Diferentes sistemas que garantizan seguridad a la hora de trabajar con nuestros aparatos.



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.



SensorTechnology

La velocidad de amasado se mantiene siempre constante durante todo el proceso, incluso con masas pesadas y grandes cantidades, asegurando resultados perfectos.



Silenciosa

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



SoftTouch

Empuñadura ergonómica y con recubrimiento antideslizante para un agarre cómodo y firme.



Sopas

VitaBoost incluye el programa "sopas" con el que se pueden preparar sopas y cremas calientes, listas para tomar, en pocos minutos. Solo hay que introducir los ingredientes y pulsar un botón.



ThermoSafe®

Vaso resistente a los cambios de temperatura. Permite preparar cremas calientes o batidos, incluso con fruta congelada de forma segura, sin peligro de que se rompa.

Vacuum

Con la función Vacuum de VitaMaxx se puede hacer el vacío a cualquier comida en los recipientes especiales y conservarla en perfectas condiciones durante más tiempo.

Velocidad variable

Selector de velocidad variable. La velocidad de las batidoras se puede seleccionar manualmente desde la más lenta a la más potente.

Vita Bar

VitaBar

App gratuita con muchas recetas exclusivas para los diferentes aparatos bosch. Disponible en www.vitabar-app.com.

#cocinaconBosch

Todo el universo de la cocina Bosch accesible desde un dispositivo móvil.

Un pinche para cada necesidad.

	Batidoras de vaso			
Batir	VitaMaxx	VitaBoost	SilentMixx	Mixx2Go
Al vacío	  MMBV622M			
Profesional		  MMBH6P6B, MMBH4P3W		
Silenciosa			  MMB65G5M, MMB42G0B	
Personal				 MMBM7G3M, MMBM7G2M

Batidoras de mano			
Triturar	MaxoMixx	ErgoMixx Style	ErgoMixx
1.000 W	  MSM89110	 MS64M6170, MS62M6110	 MS61B6170, MS6CB6110
800 W	  MSM88190, MSM88160		
750 W		 MSM6S50B, MSM6S10B	 MSM67170, MSM67120R, MSM67110W
600 W			 MSM66150, MSM66120, MSM66110

	Procesadores			Picadora
Procesar	MultiTalent 8	MultiTalent 4	MultiTalent 3	RedEdition
1.250 W	  MC812M844, MC812S820			
800 W		  MCM42024, MSM4100		
400 W			 MCM3201B, MCM3100W	  MMR08R2

	AutoCook	
Cocinar	AutoCook Pro	AutoCook
Presión, inducción y vapor	  MUC88B68ES	
Vapor		  MUC11W12

	Robots de cocina		Batidoras de repostería		
Amasar	OptiMUM	MUM5	SpotLight	MFQ4	MFQ3
Profesional	  MUM9AE5S00				
Diseño		  MUM58720, MUM58420, MUM58K20, MUM58020		  MFQ4080, MFQ40304, MFQ4030K, MFQ40302, MFQ40303	
Iluminación LED			 MFQ2520B		
Bol giratorio					 MFQ36460
Sencillez					 MFQ3540, MFQ3030, MFQ3010

Preparación de alimentos

Batidoras de vaso

MMBV622M

EAN: 4242005129348
Unidades por caja: 1

VitaMaxx



NUEVO



- Potencia: 1.000 W
- **37.000 r.p.m.**
- **Bomba de vacío de 75 kPa**
- Velocidad variable + función pulse
- **4 programas automáticos**
- Indicador LED de funcionamiento
- Arranque suave
- **Jarra de plástico* Tritán** de 1,5 litros útiles
- 6 cuchillas de acero inoxidable desmontables
- Contenedor especial para envasar al vacío de 0,75 litros
- Apta para picar hielo
- Jarra, cuchillas y tapa, aptas para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMBH6P6B

EAN: 4242002997575
Unidades por caja: 1

VitaBoost



- Potencia: 1.600 W
- **45.000 r.p.m. y 2,2 HP**
- Velocidad variable + función pulse
- **6 programas automáticos**
- Indicador LED de funcionamiento
- Arranque suave
- **Jarra de plástico* Tritán** de 2 litros útiles
- 6 cuchillas de acero inoxidable
- Empujador
- Apta para picar hielo
- Jarra, tapa y empujador, aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMBH4P3W

EAN: 4242002997636
Unidades por caja: 1

VitaBoost



- Potencia: 1.600 W
- **45.000 r.p.m. y 2,2 HP**
- Velocidad variable + función pulse
- **3 programas automáticos**
- Indicador LED de funcionamiento
- Arranque suave
- **Jarra de plástico* Tritán** de 2 litros útiles
- 6 cuchillas de acero inoxidable
- Empujador
- Apta para picar hielo
- Jarra, tapa y empujador, aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMB65G5M

EAN: 4242005064786
Unidades por caja: 1

SilentMixx



- Potencia: 800 W
- Velocidad variable + función pulse
- **2 programas automáticos**
- Indicador LED de funcionamiento
- **Sistema de reducción de ruidos**
- Jarra de cristal ThermoSafe® de 1,5 litros útiles
- **4 cuchillas de acero inoxidable Easy KlickKnife** (desmontaje fácil y seguro)
- Empujador
- Apta para picar hielo doméstico
- Jarra, tapa, medidor y empujador, aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMB42G0B

EAN: 4242002855356
Unidades por caja: 1

SilentMixx



- Potencia: 700 W
- 2 velocidades + función pulse
- **Sistema de reducción de ruidos**
- Jarra de cristal ThermoSafe® de 1,5 litros útiles
- **4 cuchillas de acero inoxidable Easy KlickKnife** (desmontaje fácil y seguro)
- Apta para picar hielo doméstico
- Jarra, tapa y medidor, aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMBM7G3M

EAN: 4242002934570
Unidades por caja: 6

Mixx2Go



- Potencia: 350 W
- 2 velocidades
- **Jarra de cristal ThermoSafe®** de 600 ml útiles
- Cuchillas de acero inoxidable con sistema de desmontaje fácil
- Apta para picar hielo doméstico
- **Vaso de plástico* Tritán para llevar** con tapa dispensadora de 500 ml
- **Picador de plástico* Tritán para llevar** de 200 ml
- Jarra y accesorios aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

MMBM7G2M

EAN: 4242002934563
Unidades por caja: 6

Mixx2Go



- Potencia: 350 W
- 2 velocidades
- **Jarra de cristal ThermoSafe®** de 600 ml útiles
- Cuchillas de acero inoxidable con sistema de desmontaje fácil
- Apta para picar hielo doméstico
- **Vaso de plástico* Tritán para llevar** con tapa dispensadora de 500 ml
- Jarra y accesorios aptos para lavavajillas
- Libro de recetas y app

Preparación de alimentos

Batidoras de mano

MSM89110

MaxoMixx

EAN: 4242005172757
Unidades por caja: 6

NUEVO



- Potencia: **1.000 W**
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula profesional antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)

MSM88190

MaxoMixx

EAN: 4242002764399
Unidades por caja: 1



- Potencia: 800 W
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- **Cable flexible con diseño en espiral**
- Longitud del cable: hasta 2 m
- Cúpula profesional antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (500 ml)
 - Cuchilla pica-hielo
 - Procesador de alimentos (1.250 ml)

MSM88160

MaxoMixx

EAN: 4242002813592
Unidades por caja: 4



- Potencia: 800 W
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- **Cable flexible con diseño en espiral**
- Longitud del cable: hasta 2 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador XL con tapa (800 ml)

MS64M6170

ErgoMixx Style

EAN: 4242005171682
Unidades por caja: 2

NUEVO



- Potencia: **1.000 W**
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (450 ml)
 - Cuchilla pica-hielo

MS62M6110

ErgoMixx Style

EAN: 4242005171569
Unidades por caja: 4

NUEVO



- Potencia: **1.000 W**
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)

MSM6S50B

ErgoMixx Style

EAN: 4242005032099
Unidades por caja: 2



- Potencia: 750 W
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (450 ml)

Preparación de alimentos

Batidoras de mano

MSM6S10B

ErgoMixx Style

EAN: 4242005031832
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 750 W
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ Longitud del cable: 1,4 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)

MS61B6170

ErgoMixx

EAN: 4242005171705
Unidades por caja: 6

NUEVO



- ▶ Potencia: **1.000 W**
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ Longitud del cable: 1,4 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (450 ml)
 - Cuchilla pica-hielo

MS6CB6110

ErgoMixx

EAN: 4242005171699
Unidades por caja: 6

NUEVO



- ▶ Potencia: **1.000 W**
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ Longitud del cable: 1,4 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)

MSM67170

ErgoMixx

EAN: 4242002732305
Unidades por caja: 3



- ▶ Potencia: 750 W
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ **Cable flexible con diseño en espiral**
- ▶ Longitud del cable: hasta 2 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (450 ml)
 - Cuchilla pica-hielo

MSM67120R

ErgoMixx

EAN: 4242005055715
Unidades por caja: 6



- ▶ Potencia: 750 W
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ Longitud del cable: 1,4 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Picador con tapa (450 ml)

MSM67110W

ErgoMixx

EAN: 4242005055708
Unidades por caja: 6



- ▶ Potencia: 750 W
- ▶ **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- ▶ Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- ▶ Longitud del cable: 1,4 m
- ▶ Cúpula antisalpicaduras
- ▶ Cuchillas QuattroBlade
- ▶ Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- ▶ Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)

Preparación de alimentos

Batidoras de mano

MSM66150

EAN: 4242002739090
Unidades por caja: 6

ErgoMixx



- Potencia: 600 W
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Varilla levantaclaras de acero inoxidable
 - Picador con tapa (450 ml)

MSM66120

EAN: 4242002681450
Unidades por caja: 6

ErgoMixx



- Potencia: 600 W
- **Selector de velocidad con 12 posiciones y pulsador turbo**
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorios incluidos:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)
 - Picador con tapa (450 ml)

MSM66110

EAN: 4242002678160
Unidades por caja: 6

ErgoMixx



- Potencia: 600 W
- 1 velocidad y pulsador turbo
- Mango ergonómico SoftTouch antideslizante
- Longitud del cable: 1,4 m
- Cúpula antisalpicaduras
- Cuchillas QuattroBlade
- Pie de acero inoxidable desmontable mediante pulsadores
- Accesorio incluido:
 - Vaso de mezclas graduado con tapa (700 ml)



Preparación de alimentos

Procesadores de alimentos

MC812M844

EAN: 4242005109340
Unidades por caja: 1

MultiTalent8

NUEVO



- ▶ Potencia: 1.250 W máx.
- ▶ **Identificación de los accesorios y ajuste automático de la velocidad**
- ▶ Recipiente de mezclas de 3,9 litros / 2,37 kg
- ▶ **Jarra batidora de plástico* Tritán** de 1,5 litros
- ▶ Cuchilla multifunción de acero inoxidable Supercut y mezcladora de plástico*
- ▶ Varilla batidora
- ▶ 2 discos reversibles para cortar en rodajas y rallar y 1 disco para patatas fritas
- ▶ Exprimidor
- ▶ Picador
- ▶ Tapa
- ▶ Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados
- ▶ Compartimento para guardar el cable

MC812S820

EAN: 4242005109357
Unidades por caja: 1

MultiTalent8

NUEVO



- ▶ Potencia: 1.250 W máx.
- ▶ **Identificación de los accesorios y ajuste automático de la velocidad**
- ▶ Recipiente de mezclas de 3,9 litros / 2,37 kg
- ▶ **Jarra batidora de plástico* Tritán** de 1,5 litros
- ▶ Cuchilla multifunción de acero inoxidable Supercut y mezcladora de plástico*
- ▶ Varilla batidora
- ▶ 2 discos reversibles para cortar en rodajas y rallar
- ▶ Exprimidor
- ▶ Tapa
- ▶ Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados
- ▶ Compartimento para guardar el cable

MCM42024

EAN: 4242002690209
Unidades por caja: 1

MultiTalent4 Styleline



- ▶ Potencia: 800 W máx.
- ▶ Recipiente de mezclas de 2,29 litros / 1,5 kg
- ▶ Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- ▶ Cuchilla multifunción de acero inoxidable y mezcladora de plástico*
- ▶ **4 inserciones metálicas** de corte y rallado y disco porta inserciones
- ▶ Disco batidor de plástico*
- ▶ Exprimidor
- ▶ Tapa
- ▶ Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados
- ▶ Compartimento para guardar el cable y los accesorios

MCM4100

EAN: 4242002542751
Unidades por caja: 1

MultiTalent4 Styleline



- ▶ Potencia: 800 W máx.
- ▶ Recipiente de mezclas de 2,29 litros / 1,5 kg
- ▶ Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- ▶ Cuchilla multifunción de acero inoxidable y mezcladora de plástico*
- ▶ **4 inserciones metálicas** de corte y rallado y disco porta inserciones
- ▶ Disco batidor de plástico*
- ▶ Exprimidor
- ▶ Tapa
- ▶ Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados
- ▶ Compartimento para guardar el cable y los accesorios

Preparación de alimentos

Procesadores de alimentos

MCM3201B

EAN: 4242002853352

Unidades por caja: 1

MultiTalent3



- Potencia: 800 W máx.
- Recipiente de mezclas de 2,3 litros / 2,3 kg
- Jarra batidora de plástico* de 1 litro
- Cuchilla multifunción de acero inoxidable
- **2 discos reversibles** para cortar y rallar
- Disco batidor de plástico*
- Tapa
- Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados

MCM3100W

EAN: 4242002853314

Unidades por caja: 1

MultiTalent3



- Potencia: 800 W máx.
- Recipiente de mezclas de 2,3 litros / 2,3 kg
- Jarra batidora de plástico* de 1 litro
- Cuchilla multifunción de acero inoxidable y mezcladora de plástico*
- **1 disco reversible** para cortar y rallar
- Disco batidor de plástico*
- Tapa
- Apta para picar hielo doméstico y alimentos congelados

Picador

MMR08R2

EAN: 4242002742274

Unidades por caja: 1

Red Edition



- Potencia: 400 W
- Bol de plástico* de 0,8 litros
- Bol apto para lavavajillas y microondas
- Cuchilla de acero inoxidable apta para lavavajillas
- Disco batidor para montar nata y levantar claras
- Tamaño compacto

MUC88B68ES

AutoCook Pro

EAN: 4242002935591
Unidades por caja: 1



- Potencia: 1.200 W máx
- **50 programas automáticos**
- **Cocción por inducción**, cocción por presión, cocción al vapor, cocción a baja temperatura (sous-vide), freír suave, estofar, sofreír, hornear...
- Programa "Mi modo": ajuste manual de temperatura y tiempo
- **Selección de temperatura de 40 a 160°C en intervalos de 5°C**
- Display LED
- Función memoria, función mantener caliente, inicio diferido
- Bol de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente de 5 litros con asa
- Bandeja de dos alturas para **cocción al vapor**
- Cestillo para freír suave
- Vaso medidor, espátula de mezclas y cuchara
- Asa para transportar
- El bol, la bandeja para cocinar al vapor, la espátula y la cuchara se pueden lavar en el lavavajillas
- Libro de recetas y app

MUC11W12

AutoCook

EAN: 4242005149605
Unidades por caja: 1

NUEVO



- Potencia: 900 W máx
- **48 programas automáticos**
- Cocción al vapor, cocción a baja temperatura (sous-vide), freír suave, estofar, sofreír, hornear...
- Programa "Mi modo": ajuste manual de temperatura y tiempo.
- **Selección de temperatura de 40 a 160°C en intervalos de 5°C**
- Display LED
- Función mantener caliente e inicio diferido
- Bol de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente de 5 litros
- Bandeja de dos alturas para **cocción al vapor**
- Pinzas para la olla
- El bol y la bandeja para cocinar al vapor se pueden lavar en el lavavajillas
- App

Preparación de alimentos

Robots de cocina

MUM9AE5S00

EAN: 4242002957500

Unidades por caja: 1

OptiMUM



- ▶ Potencia: 1.500 W máx
- ▶ 7 velocidades, función turbo y función mezclar
- ▶ Arranque suave
- ▶ **Temporizador**
- ▶ Amasado planetario 3D
- ▶ Indicador LED de funcionamiento
- ▶ Coordinación cromática de los accesorios
- ▶ Identificación de los accesorios y ajuste automático de la velocidad
- ▶ Recipiente de mezclas de acero inoxidable con asas de 5,5 litros/3,5 kg
- ▶ Tapa antisalpicaduras transparente
- ▶ Garfio amasador profesional, varilla batidora y varilla mezcladora profesional
- ▶ Recogecables automático



Preparación de alimentos

Robots de cocina

MUM58K20

EAN: 4242002879666
Unidades por caja: 1

Styline



- Potencia: 1.000 W máx
- 7 velocidades y función turbo
- **Amasado planetario 3D**
- Recipiente de mezclas de acero inoxidable de 3,9 litros
- Tapa antisalpicaduras transparente
- Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
- Procesador de alimentos con 3 discos reversibles de corte y rallado
- Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- Bolsa guarda-accesorios
- DVD interactivo con recetas
- Compartimento para guardar el cable

MUM58420

EAN: 4242002903866
Unidades por caja: 1

Styline



- Potencia: 1.000 W máx
- 7 velocidades y función turbo
- **Amasado planetario 3D**
- Recipiente de mezclas de acero inoxidable de 3,9 litros
- Tapa antisalpicaduras transparente
- Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
- Procesador de alimentos con 3 discos reversibles de corte y rallado
- Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- Bolsa guarda-accesorios
- DVD interactivo con recetas
- Compartimento para guardar el cable

MUM58720

EAN: 4242002903880
Unidades por caja: 1

Styline



- Potencia: 1.000 W máx
- 7 velocidades y función turbo
- **Amasado planetario 3D**
- Recipiente de mezclas de acero inoxidable de 3,9 litros
- Tapa antisalpicaduras transparente
- Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
- Procesador de alimentos con 3 discos reversibles de corte y rallado
- Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- Bolsa guarda-accesorios
- DVD interactivo con recetas
- Compartimento para guardar el cable

MUM58020

EAN: 4242002904023
Unidades por caja: 1

Styline



- Potencia: 1.000 W máx
- 7 velocidades y función turbo
- **Amasado planetario 3D**
- Recipiente de mezclas de acero inoxidable de 3,9 litros
- Tapa antisalpicaduras transparente
- Garfio amasador, varilla batidora y varilla mezcladora
- Procesador de alimentos con 3 discos reversibles de corte y rallado
- Jarra batidora de plástico* de 1,25 litros
- Bolsa guarda-accesorios
- DVD interactivo con recetas
- Compartimento para guardar el cable

Preparación de alimentos

Batidoras de repostería

MFQ2520B

CleverMixx SpotLight

EAN: 4242005080878
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 2 luces LED que iluminan directamente el bol para un mejor control del proceso de mezclado
- ▶ 4 velocidades + función pulse
- ▶ 2 varillas batidoras
- ▶ 2 garfios amasadores

MFQ4080

Styline MFQ4

EAN: 4242002556864
Unidades por caja: 1



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 5 velocidades + función turbo
- ▶ 2 varillas batidoras extrafinas **FineCreamer**
- ▶ 2 garfios amasadores
- ▶ Picador de 760 ml
- ▶ Vaso de mezclas graduado con tapa de 700 ml
- ▶ **Pie batidor** de acero inoxidable con cuatro cuchillas
- ▶ Pulsador para desmontar los accesorios

MFQ4030K

Styline MFQ4

EAN: 4242002880792
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 5 velocidades + función turbo
- ▶ 2 varillas batidoras extrafinas **FineCreamer**
- ▶ 2 garfios amasadores
- ▶ Pulsador para desmontar los accesorios

MFQ40304

Styline MFQ4

EAN: 4242002688879
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 5 velocidades + función turbo
- ▶ 2 varillas batidoras extrafinas **FineCreamer**
- ▶ 2 garfios amasadores
- ▶ Pulsador para desmontar los accesorios

MFQ40302

Styline MFQ4

EAN: 4242002777429
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 5 velocidades + función turbo
- ▶ 2 varillas batidoras extrafinas **FineCreamer**
- ▶ 2 garfios amasadores
- ▶ Pulsador para desmontar los accesorios

MFQ40303

Styline MFQ4

EAN: 4242002777450
Unidades por caja: 4



- ▶ Potencia: 500 W máx.
- ▶ 5 velocidades + función turbo
- ▶ 2 varillas batidoras extrafinas **FineCreamer**
- ▶ 2 garfios amasadores
- ▶ Pulsador para desmontar los accesorios

Preparación de alimentos

Batidoras de repostería

MFQ36460

ErgoMixx

EAN: 4242002723075
Unidades por caja: 1



- Potencia: 450 W máx.
- 5 velocidades + función turbo
- 2 varillas batidoras
- 2 garfios amasadores
- **Bol giratorio**

MFQ3540

MFQ35

EAN: 4242002411903
Unidades por caja: 3



- Potencia: 450 W máx.
- 5 velocidades + función turbo
- 2 varillas batidoras
- 2 garfios amasadores
- Vaso de mezclas graduado con tapa de 700 ml
- **Pie batidor**

MFQ3030

CleverMixx

EAN: 4242002439853
Unidades por caja: 4



- Potencia: 350 W máx.
- 4 velocidades + función turbo
- 2 varillas batidoras
- 2 garfios amasadores

MFQ3010

CleverMixx

EAN: 4242002439808
Unidades por caja: 4



- Potencia: 300 W máx.
- 2 velocidades + función turbo
- 2 varillas batidoras
- 2 garfios amasadores

Preparación de alimentos

Accesorios VitaMaxx

	MMZV0BT1 EAN: 4242005131358	Botella 2Go (para llevar) ▶ Para batir y envasar al vacío ▶ Conservación hasta 2 veces más de tiempo ▶ Boquilla para beber y tapa para transportar cómodamente ▶ Botella de plástico Tritán de 500 ml, libre de BPA ▶ Todas las piezas son aptas para lavavajillas
	MMZV0SB1 EAN: 4242005131372	Recipiente para envasar al vacío ▶ Para envasar al vacío cualquier alimento ▶ Conservación hasta 2 veces más de tiempo ▶ Discos marcadores de fecha en la tapa ▶ Recipiente de plástico Tritán de 1,5 l, libre de BPA ▶ Recipiente de plástico apto para lavavajillas

Accesorio AutoCook

	MAZ8BI EAN: 4242002910406	Bol de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente. ▶ Apto para lavavajillas ▶ Con tapa transparente ▶ Capacidad: 5 litros (4 útiles)
---	-------------------------------------	---

Accesorios MUM5

	MUZ5PP1 EAN: 4242002815527	Set PastaPassion para robots MUM5 ▶ Para preparar pasta casera ▶ Accesorios para tagliatelle y lasaña
	MUZ5EB2 EAN: 4242002758251	Heladera para robots MUM5 ▶ Para hacer helados y sorbetes
	MUZ5ER2 EAN: 4242002635200	Recipiente amasador de acero inoxidable para robots MUM5 ▶ Capacidad máxima: 3,9 litros
	MUZ5ZP1 EAN: 4242002635170	Exprimidor de cítricos para robots MUM5 ▶ Para naranjas, limones y pomelos
	MUZ5FW1 EAN: 4242002635125	Picador de carne para robots MUM5 ▶ Pica carne cruda o cocida, pescado, verdura, queso y frutos secos ▶ Incluye disco de acero inoxidable para picar carne y empujador ▶ Boca de llenado de 4,5 mm de diámetro

	MUZ9MX1 EAN: 4242002943275	Jarra de cristal ThermoSafe®. ► Jarra de cristal con tratamiento ThermoSafe® de 2,3 litros de capacidad total
	MUZ9FW1 EAN: 4242002943251	Picador de carne. ► Con tres discos de 3, 5 y 8 mm ► Adaptador
	MUZ9KR1 EAN: 4242002951379	Bol de plástico con asas ► 5,5 litros/3,5 kg de capacidad
	MUZ9TM1 EAN: 4242002943732	Set multiplicador TastyMoments ► Para hacer batidos, picar frutos secos, hacer salsas... ► Incluye batidora con tapa para guardar o poder llevártela donde quieras
	MUZ9HA1 EAN: 4242002943718	Set HuntingAdventure ► Carne recién picada para cualquier elaboración ► Se puede picar tanto carne como pescado ► Incluye embutidor de salchichas
	MUZ9VL1 EAN: 4242002943756	Set procesador de alimentos VeggieLove ► Pica, ralla y lamina cualquier alimento gracias a sus discos de corte de dos grosores
	MUZ9PP1 EAN: 4242002943299	Set PastaPassion ► Para preparar pasta casera, con placas de lasaña y tagliatelle (6 mm)