## **Presse-Information**



Starke Unterstützung für perfekte Ergebnisse Die OptiMUM als idealer Küchenhelfer für grosse Aufga-

Februar 2019



- Starke Leistung dank 1.500 Watt-Motor knetet problemlos bis zu 1,5 kg
  Mehl plus Zutaten
- Optionale Unterstützung durch integrierte Waage, Timer und Automatikprogramme
- ► Unzählige Einsatzmöglichkeiten dank Zubehör-Sets
- ▶ 65 Jahre Erfahrung machen die OptiMUM zum Statement in jeder Küche

Selbermachen liegt noch immer voll im Trend! Besonders kreativ lassen sich eigene Ideen beim Kochen und Backen umsetzen. Dabei sind die Ansprüche der neuen "Selbstmach-Enthusiasten" an ihre kulinarischen Kreationen durchaus hoch. Entsprechend wichtig ist die Auswahl des passenden Equipments: Küchenutensilien und -geräte müssen perfekt zu den ambitionierten Plänen der Küchenfreunde passen und volle Leistung bringen. Für alle passionierten Hobbyköche gibt es die OptiMUM Küchenmaschine von Bosch. Sie überzeugt in der heimischen Küche vor allem durch ihren kräftigen 1.500 Watt Motor und bietet allen Küchenhelden somit noch mehr Leistung als die beliebte MUM 5. Damit hilft das Kraftpaket aus der MUM-Familie beispielsweise dabei, besonders grosse Teigmengen zu verarbeiten. Sie knetet mühelos bis zu 1,5 kg Mehl plus Zutaten bei schwerem Teig wie Brot- oder Hefeteig und bis zu 3,5 kg Rührteig.

### Zuverlässiges Handwerkszeug für ausgefallene Küchenkreationen

Feine Torten, garniert mit echten Blüten, zarte Plätzchen oder doch lieber traditionelle Kuchen mit einem ausgefallenen Extra? Damit die Kreationen der anspruchsvollen Kuchenenthusiasten und Tortenfans gelingen, kommt es auf jedes Detail an.

Die OptiMUM von Bosch unterstützt Back-Fans bei allen wichtigen Arbeitsschritten wie ein echter Profi. Für Hefeteig, Eischnee und Schlagsahne bietet die Opti-MUM sensorgesteuerte Automatikprogramme, die dafür sorgen, dass aus Schlagsahne niemals Butter wird und der Eischnee immer glückt. So kann man sich ganz bequem bereits auf die nächsten To-dos in der heimischen Backstube konzentrieren.

Durch eine integrierte Digitalwaage können alle Zutaten direkt in der Rührschüssel oder auch im Zubehör (wie beispielsweise dem Mixer) gewogen und anschliessend umgehend weiterverarbeitet werden. Das spart Zeit und Utensilien auf der Arbeitsfläche. Ein zusätzliches Plus ermöglicht die integrierte Timerfunktion.

### Dynamisch geknetet: Bester Teig für selbstgemachtes Brot

Nicht nur Tortenfreunde können bei ihren kulinarischen Experimenten auf die OptiMUM zählen. Auch für wählerische Brotbäcker ist die leistungsstarke Küchenmaschine mit ihrer grossen Rührschüssel ein essenzieller Begleiter. Wer sich beim Brotbacken nicht auf fertige Backmischungen verlassen möchte, der weiss, dass die Verarbeitung von Brotteig per Hand einen ziemlichen Kraftakt darstellt. Diesen Job kann die vielseitige OptiMUM problemlos übernehmen: Dank ihres beeindruckenden Power-Motors und dem 3D planetarischem Rührwerk knetet sie auch grosse, schwere Teigmengen mühelos.

# Damit die OptiMUM lange Freude bereitet: Hochwertige Verarbeitung und effiziente Sicherheitstechnik

Gleichzeitig überzeugt das Kraftpaket durch sein robustes Gehäuse aus Vollmetall und eine durchdachte Sicherheitstechnik. So startet die OptiMUM beispielsweise erst dann, wenn alle Bestandteile wie Knethaken, Schwenkarm, Abdeckungen für nicht verwendete Antriebe und Schüssel am richtigen Platz eingerastet sind. Auf diese Weise werden Verletzungspotenziale von vornherein ausgeschlossen. Die hochwertige Verarbeitung der Küchenmaschine sorgt dafür, dass die OptiMUM auch anspruchsvolle Bäcker und Köche viele Jahre zuverlässig bei ihren Kreationen unterstützt.

### Rühren, raspeln und noch viel mehr

Serienmässig mitgeliefert wird das Profi-Patisserie-Set aus Knethaken, Schlagbesen und einem innovativen Rührbesen mit Silikonlippe. Alle Rührwerkzeuge sind aus Edelstahl und damit spülmaschinengeeignet.

Durch umfangreiche Zubehörsets, wie beispielsweise dem Fleischwolf mit Wurstaufsatz oder auch dem Durchlaufschnitzler für die Verarbeitung von Gemüse, sind der Küchen-Kreativität mit der OptiMUM kaum Grenzen gesetzt. Egal ob Fleisch wolfen, Gemüse raspeln oder Pasta selber machen – die Bosch OptiMUM liefert immer perfekte Ergebnisse.

#### Über Bosch

Der Name Bosch steht weltweit für herausragende Qualität und Verlässlichkeit. Seit nunmehr 85 Jahren lösen auch die Hausgeräte diesen Anspruch ein: Bosch ist Europas führender Hausgerätehersteller. Seine Produkte orientieren sich ausschliesslich an den realen Bedürfnissen moderner Haushalte. Dank fortschrittlicher Technologien und überraschend einfacher Lösungen erzielen sie mühelos perfekte Ergebnisse und entlasten im Alltag. Zugleich sorgen hochwertige, präzise verarbeitete Materialien und ein zeitloses, international ausgezeichnetes Design für wahrnehmbare Qualität und Nachhaltigkeit. Eine anerkannt hohe Servicegualität bestätigt das Vertrauen der Verbraucher in die Marke und untermauert den Bosch Leitgedanken "Technik fürs Leben".

Mehr Informationen unter www.bosch-home.ch.

### Medienstelle BSH Hausgeräte AG (Schweiz)

Oppenheim & Partner Tina Seiler Stockerstrasse 32 8002 Zürich Tel. 044 515 65 00