



Traumhafte
Backrezepte – Schritt für Schritt erklärt

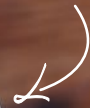


BOSCH
Technik fürs Leben

SIMPLY YUMMY



Winter 2017

Triple-Nut-Cake



*Genuss wie von
Zauberhand!*

Himmliche Backideen

-  Neues aus der Backstube – fruchtige & nussige Rezepte für jeden Tag
-  Entspannt backen: mit hilfreichen Tipps und innovativer Sensortechnik



Gelingt immer! Backen
mit dem Backsensor



BOSCH
Technik fürs Leben

Weiß automatisch, wann
das Steak perfekt ist. Und
die Luft vollkommen rein.

Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem
Dunstabzug vereinen die besten Technologien unserer
Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in nur
einem Gerät. Mehr unter www.perfektes-doppel.de



Easy baking



Liebe Leserin, lieber Leser,

draußen wird es ungemütlicher, aber das stört uns überhaupt nicht. Wir decken schon mal den Tisch, denn jetzt ist doch die perfekte Zeit für kuschelige Kaffeestunden. Leckere Kuchen, Törtchen und Muffins – stressfrei gebacken mit unseren unkomplizierten und raffinierten Rezepten –, versüßen Dir und Deinen Lieben die kalte Jahreszeit. Damit unsere Kreationen easy und super gelingen, verlassen wir uns beim Backen voll und ganz auf die Sensortechnik der Hausgeräte von Bosch. Was uns an den Produkten der Serie 8 so gut gefällt und wie sie stressfreies Backen unterstützen, liest Du in unseren Tipps auf den nächsten Seiten. Haben wir Dich neugierig gemacht? Freu Dich auf tolle Inspirationen und leg am besten gleich los. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Deine Simply Yummy-Redaktion



SIMPLY YUMMY-APP

Für Zuckerbäckerinnen und solche, die es werden möchten: Leckere, gesunde und gelingsichere Kreationen findest Du auch in der kostenlosen App „Simply Yummy“, die wir mit Robert Bosch Hausgeräte entwickelt haben. Einfach erklärte Rezepte, inklusive Step-by-Step-Fotos und anschaulichen Videos. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store. Worauf wartest Du? [Weitere Infos: www.simply-yummy.de](http://www.simply-yummy.de)



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



für Android



DIE
GRATIS
BACK-APP

IMPRESSUM

WWW.SIMPLY-YUMMY.DE

Herausgeber: Robert Bosch Hausgeräte GmbH **Verlag:** falkemedia GmbH & Co. KG **Verleger:** Kassian A. Goukassian
Chefredaktion/Projektleitung: Christiane Maron **Redaktion:** Stefanie Nickel
Grafik: Anne Wasserstrahl **Bildbearbeitung:** Marleen Osbahr
Rezeptfotos: Robert Bosch Hausgeräte GmbH/Frauke Antholz, Ira Leoni, Kathrin Knoll, Anna Gieseler
Schlusslektorat: Dörte Graul **Produktionsmanagement/Druck:** Impress Media, www.impress-media.de

Verführerisch
lecker!



EASY BAKING



Gute Vorbereitung: Damit Du alle Zutaten zum Backen hast, schreibe eine Einkaufsliste oder mach ein Handyfoto der Zutatenliste – so vergisst Du garantiert nichts.

Cremige Schokoladentarte

1 Mische Mehl mit Salz, Kakao, Zucker und Vanillezucker. Gib dann Butter und das Ei hinzu. Verknete alles mit dem Handrührgerät oder den Händen zu einem glatten Teig. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 60 Minuten in den Kühlschrank.

2 Fette die Tarteform (Durchmesser 22 cm) an Rand und Boden mit etwas Butter ein. Knete den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch. Rolle ihn dann rund aus und lege die Tarteform damit aus, forme auch einen Rand. Schneide den überstehenden Teig ab.

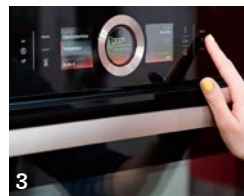
3 Stich den Boden sowie den Rand mehrmals mit einer Gabel ein. Belege den Boden mit Backpapier und beschwere das Backpapier mit getrockneten Hülsenfrüchten. Backe den Boden im heißen Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts) vor. Nimm ihn heraus und lasse ihn auskühlen.

4 Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Schneide die Minzschokolade in grobe Würfel. Verrühre

das Puddingpulver mit etwas Milch. Koche die übrige Milch auf, rühre dann das aufgelöste Puddingpulver ein. Koche den Pudding unter Rühren kurz auf, ziehe den Topf vom Herd. Gib nach und nach die gehackte Minzschokolade dazu und rühre sie gleichmäßig unter. Drücke die Gelatine aus und gib sie dazu, verrühre alles gut miteinander. So löst sich auch die Gelatine und verteilt sich gleichmäßig in der Masse. Stelle die Creme 30 Minuten kalt.

5 Wasche die Minze, tupfe sie trocken und schneide sie in feine Streifen. Schlage die Sahne mit Vanillezucker steif. Hebe die Sahne sowie die Minze mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Schokoladencreme. Fülle die Schokoladencreme auf den Boden und verstreiche sie darauf gleichmäßig. Stelle die Schokoladentarte nun für 3 Stunden in den Kühlschrank.

6 Wasche für die Garnitur die übrige Minze und tupfe sie trocken, zerzupfe die Blätter grob und streue sie auf die Tarte. Schneide die Tarte in Stücke und serviere sie.



ZUTATEN

FÜR 14 STÜCKE

Für den Boden:

- 190 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 g weiche Butter
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 180 g Minzschokolade
- 1 Pck. Schokoladenpuddingpulver
- 350 ml Milch
- 15 Blatt Minze
- 125 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

- 10 Blatt Minze zum Garnieren
- etwas Butter zum Fetten der Form
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Backofen von Bosch:

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Gib den Tarteboden in den vorgeheizten Ofen auf den Rost auf die mittlere Einschubhöhe und backe ihn ca. 25 Minuten. Nimm den Boden heraus und entferne die Hülsenfrüchte.

Backzeit: ca. 25 Minuten

EXTRA-TIPP

Aktiviere für den Pudding auf dem Bosch Induktionskochfeld den PerfectCook Kochsensor und stelle Stufe 3 zum Kochen ein. Ganz einfach und Deine Milch kocht so garantiert nicht über.



Aromatische Früchtchen

EASY BAKING



Halte die Kühlzeit für den Teig genau ein. Gut durchgekühlt lässt er sich viel einfacher und schneller ohne zu kleben ausrollen und in die Form legen.

Tarte mit Pflaume und Tonkabohne

1 Mische für den Teig Mehl mit Salz, Backpulver, Haselnüssen, Puderzucker und Vanillemark. Gib dann Butter und Eier hinzu. Verknete alles zu einem glatten Teig. Wickle den Teig in Frischhaltefolie ein und lasse ihn dann 2 Stunden kühlen.

2 Inzwischen kannst Du die Füllung zubereiten. Wasche die Pflaumen, entsteine sie und schneide sie in feine Würfel. Gib sie mit Tonkabohnen-Abrieb und Rum in einen Topf und lasse alles 5 Minuten köcheln. Gib den Gelierzucker dazu, lasse alles unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Ziehe den Topf vom Herd und püriere die Pflaumen kurz. Das Kompott darf ruhig etwas stückig sein. Lasse das Kompott abkühlen.

3 Fette Boden und Rand der Tarteform (Durchmesser 28 cm) ein. Knete den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch. Nimm etwa die Hälfte vom Teig ab und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus. Belege den Boden der Tarteform damit. Nimm nun vom restlichen Teig ca. 2/3 ab und forme daraus eine lange Teigrolle. Lege diese einmal rundherum in die Form und forme daraus einen Rand. Drücke den Rand am Teigboden gut an. Lege den übrigen Teig derweil in den Kühlschrank.

4 Fülle das Pflaumenkompott in die Tarteform. Rolle den restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Schneide ihn in schmale

Streifen, lege sie gitterförmig auf die Füllung und drücke sie am Rand gut fest.

5 Bestreiche den Rand der Tarte mit etwas Wasser und bestreue ihn mit den Mandelblättchen. Gib die Tarte in den heißen Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts) und backe sie.

6 Nimm die Tarte aus dem Ofen und lasse sie auf einem Kuchen-gitter auskühlen. Bestäube sie mit etwas Puderzucker und serviere sie.

TIPP: Die Tonkabohne hat eine Bittermandel- und Vanillenote. Sie schmeckt süß und aromatisch. Wenn Du keine bekommst, kannst Du stattdessen das Mark von 1/2 Vanilleschote verwenden.

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

Für den Teig:

- 320 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 400 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote, Mark
- 200 g weiche Butter
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 400 g Pflaumen
- 1/2 Tonkabohne (Abrieb)
- 3 EL Rum
- 200 g Gelierzucker 2:1

Zum Bestreuen:

- 20 g Mandelblättchen

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Tarte“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 40–45 Minuten

EXTRA-TIPP

Der Sensor-Backofen reinigt sich ganz einfach per Knopfdruck. Die Pyrolyse-Selbstreinigung verbrennt den Schmutz. Du musst nur die Asche auswischen.



REDAKTIONSTIPP:

Gut vernetzt – mit Home Connect hast Du Deine Geräte immer im Griff

Willst Du schnell auf dem Weg von der Arbeit nach Hause noch einkaufen, weißt aber nicht, was noch im Kühlschrank ist? Dann ist die Kühl-Gefrier-Kombination von Bosch mit Home Connect Funktion, Frischesystem VitaFresh und NoFrost genau Dein Ding! Nicht nur, dass Du Deine Lebensmittel perfekt aufbewahren kannst, der Kühlschrank mit integrierter Kamera macht Dein Leben einfacher. Du hast jederzeit den Blick auf die Vorräte, denn bei jedem Schließen der Kühlschranktür nimmt die Kamera Bilder des Inhalts auf. So kannst Du mit der Home Connect App auch von unterwegs Deine Vorräte prüfen – Einkaufszettel war gestern! Außerdem gibt die App Auskunft darüber, welche Lebensmittel an welcher Stelle am besten aufgehoben sind. Obst und Gemüse bleiben z. B. in der VitaFresh-Schublade mit regulierbarer Luftfeuchtigkeit länger frisch und knackig. Neben Kühlschrank sind auch Backofen und Geschirrspüler der Serie 8, Kaffeevollautomaten sowie Waschmaschine und Trockner mit Home Connect ausgerüstet und vernetzt. Bequem und stressfrei kannst Du so alle Geräte über die Home Connect App auf dem Smartphone oder Tablet kontrollieren und steuern. Weitere Infos: www.bosch-home.de/home-connect



Klein und knusprig!



EASY BAKING

Du kannst die Muffin-Menge verdoppeln und bei Heißluft 2 Bleche gleichzeitig backen. Friere die übrigen Muffins für spontanen Besuch einfach ein.



REDAKTIONSTIPP:

Sensor-Backofen – perfekt & einfach backen



Backen kann so einfach sein. Du liebst es, Freunde und Familie mit Kuchen und Törtchen zu verwöhnen? Dann ist der PerfectBake Backsensor der Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch genau das Richtige für Dich. Damit überlässt Du einfach nichts mehr dem Zufall, denn der Backofen weiß ganz genau, wann Dein Gebäck perfekt ist – nicht zu trocken oder zu feucht. Du wählst mit dem PerfectBake Backsensor einfach die Kategorie aus, z. B. „Kuchen“, dann stellst Du die passende Kuchenart, z. B. „Kuchen auf Backblech“ ein, und Dein Backofen sagt Dir, wann der Teig fertig ist. Du brauchst weder Heizart, noch Temperatur oder Backdauer auswählen, sogar das Vorheizen entfällt. Die hochentwickelten Sensoren messen die Feuchtigkeit im Innenraum und passen den Backvorgang laufend automatisch an. Klingt easy? Ist es auch. *Weitere Infos: www.sensor-backen.de*

Ananas-Schokoladen-Muffins

- 1 Schäle die Ananas gründlich und entferne den Strunk. Schneide das Fruchtfleisch in kleine Würfel.
 - 2 Lege die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen aus.
 - 3 Schlage für den Teig das Ei mit Zucker, Sonnenblumenöl und Joghurt mit den Quirlen des Rührgeräts schön schaumig. Mische Mehl mit Kokosmehl, Backpulver, Natron, Salz, Streuseln und Kokosraspeln und rühre es unter den Teigansatz. Hebe zuletzt die Ananaswürfel unter den Teig.
- TIPP: Wenn Du es noch schokoladiger magst, kannst Du zusätzlich 50–75 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade schmelzen und die Muffins nach dem Auskühlen damit besprenkeln.*

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

- 300 g Ananas
- 1 Ei
- 110 g Zucker
- 90 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Joghurt
- 180 g Mehl
- 70 g Kokosmehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 40 g Schokoladenstreusel
- 40 g Kokosraspel

Außerdem:

- etwas Puderzucker zum Bestäuben

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Muffins“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 20–25 Minuten

EXTRA-TIPP

Wenn Du eine große Ananas kaufst, kannst Du das übrige Fruchtfleisch in Folie wickeln und kalt stellen. Im Kühlschrank mit VitaFresh pro von Bosch bleibt es bis zu 3-mal länger frisch und vitaminreich. Super für Obstsalat oder Smoothies.



EASY BAKING



Du kannst den Boden einfacher teilen, wenn Du ihn erst mit dem Messer 1 cm tief rundherum einschneidest. So lässt er sich anschließend leichter durchschneiden.

Süßes Kunstwerk



REDAKTIONSTIPP:
Stressfreier backen

Du backst gerne drauflos, doch bevor Dein Ergebnis auf dem Tisch steht, hast Du um Dich herum ein Chaos veranstaltet? Mit diesen Tipps kommst Du stressfrei zum Kuchengenuss: Lies Dir die Rezepte, bevor Du loslegst, komplett durch. So weißt Du genau, was zu tun ist. Schaffe Dir ausreichend Platz auf der Arbeitsplatte. Heize den Backofen vor und wiege alle Zutaten ab, damit Du keine vergisst. Bereite die Form vor, stelle Schüsseln, Küchenhelfer bereit. So hast Du den Überblick und Dein Kuchen gelingt garantiert. Los geht's!

Triple-Nut-Cake

1 Zunächst belege den Boden einer kleinen Springform (Durchmesser 18 cm) mit Backpapier.

2 Schlage die Eier mit Zucker und Walnussöl schön schaumig. Mische Mehl, Walnüsse, Salz und Backpulver und gib diese Mischung abwechselnd mit der Milch zum Teigansatz.

3 Streiche den Teig in die vorbereitete Form und backe den Boden im heißen Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts). Nimm den Kuchen heraus und stelle ihn auf ein Kuchengitter. Schneide die gewölbte Oberfläche des Bodens etwas ab und zerkrümel sie, fülle die Krümel in eine Schale. Lasse den Boden auskühlen.

4 Löse den ausgekühlten Boden aus der Form und schneide ihn waagrecht in 3 gleich große Teile. Lege einen Boden auf eine Tortenplatte.

5 Gib für den Belag die Hanuta in einen Universalzerkleinerer und zermahle sie fein. Verrühre sie mit Schmand und der Nugatcreme zu einer gleichmäßigen Masse.

6 Verrühre nun die Teigkrümel mit der Milch. Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt.

7 Streiche die Schmand-Nugatcreme auf den unteren Tortenboden darauf. Setze einen zweiten Tortenboden darauf. Bestreiche diesen gleichmäßig mit der Milch-Brösel-Mischung. Setze den dritten Boden darauf. Streiche die Sahne locker auf die Oberfläche und stelle die Torte anschließend 60 Minuten kalt.

8 Hacke die Hanuta für die Garnitur in grobe Stücke. Streue sie auf die Sahne. Schneide die Torte in Stücke und serviere sie.



RUCKZUCK Ohne Mühe zerbröselst der Universalzerkleinerer die Kekse

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

Für den Boden:

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Walnussöl
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100 ml Milch

Für den Belag:

- 100 g Hanuta
- 160 g Schmand
- 60 g Nugatcreme (z. B. Nutella)

Zum Bestreichen:

- 4 EL Milch

Für die Garnitur:

- 100 g Sahne
- 2 Hanuta

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Kuchen in Form“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 45–50 Minuten

EXTRA-TIPP

Die Stäbchenprobe entfällt mit der Einstellung PerfectBake. Der Sensor-Backofen kontrolliert den Backvorgang und signalisiert Dir, wenn Dein Kuchen fertig ist.

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

Für den Teig:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 100 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1/2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 125 g brauner Zucker

Für die Karamellsoße:

- 100 g Zucker
- 30 g Butter
- 90 g Sahne
- 1 Prise Salz

Für das Topping:

- 75 g Erdnussbutter
- 75 g gesalzene Erdnusskerne
- 400 g Frischkäse

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Kuchen in Form“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 15–18 Minuten

EXTRA-TIPP

Karamell ist schwierig? Nicht mit dem Bosch Induktionskochfeld mit PerfectFry Bratsensor. Stelle einfach Stufe 1 ein und lasse die Mischung goldbraun karamellisieren – der Bratsensor regelt automatisch die Temperatur.

Erdnuss-Brownies mit Karamell

1 Lege den Boden der eckigen Backform (24x24 cm) mit Backpapier aus. Fette Rand und Boden mit etwas Butter ein. Hacke die Schokolade grob und zerlasse sie mit der Butter über dem heißen Wasserbad.

2 Mische Mehl mit Kakao und Backpulver. Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig auf, gib die Schokoladen-Butter-Mischung dazu und verrühre alles miteinander. Mische nun die trockenen Zutaten unter.

3 Fülle den Teig in die Form und gib die Form in den heißen Ofen (siehe Backofeneinstellung links). Nimm den Kuchen aus dem Backofen und lasse ihn auf einem Kuchengitter abkühlen.

4 Für die Karamellsoße gib 30 ml Wasser mit Zucker in eine Pfanne und lasse die Mischung aufkochen. Dann bei milder Hitze kochen lassen, bis die Masse goldbraun wird (das dauert 10–15 Minuten), dabei nicht umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Butter unterrühren.

Anschließend Sahne und Salz zugeben. Die Masse rühren, bis eine geschmeidige Soße entsteht.

5 Für das Frosting gib Erdnussbutter in einen Topf, zerlasse sie langsam, nimm sie vom Herd und lasse sie lauwarm abkühlen. Hacke die Erdnusskerne grob. Gib den Frischkäse in eine Rührschüssel und schlage ihn cremig auf. Menge die flüssige Erdnussbutter und die Erdnusskerne unter.

6 Löse den Brownieteig aus der Form und bestreibe ihn mit dem Frosting. Stelle den Kuchen nun erst mal 30 Minuten kalt. Schneide den Browniekuchen in 12 Stücke und beträufle diese mit der Karamellsoße. Die übrige Soße kannst du einfach zu den Brownies reichen.

TIPP: Der Brownieteig sollte nicht ganz durchgebacken sein. Daher sind bei der Stäbchenprobe auch noch Teigspuren auf dem Holzspieß. Wenn Du die Brownies nicht ganz so saftig möchtest, kannst Du die Backzeit auch ein paar Minuten verlängern.





Unwiderstehlich gut!

EASY BAKING



Du brauchst Backpapier nicht akkurat zurechtzuschneiden. Nimm ein Stück, das größer als die Form ist, lege es auf den Boden und klemm es mit dem Rand der Form fest.

Genuss wie von

PerfectAir

Passt die Lüftung automatisch dem Dunst an

VitaFresh pro

Hält 3 x länger frisch

Sensor ControlPlus

Sorgt für die perfekte Mischung

PerfectCook

Lässt nichts überkochen

PerfectFry

Brät gleichmäßig auf den Punkt

So **easy & entspannt** war Kochen und Backen noch nie! Mit diesen Geräten gelingt Dir alles im Handumdrehen

Einbaugeräte, die mitdenken und Dir den Alltag erleichtern – klingt super, oder? Das muss nicht länger ein unerfüllter Wunsch bleiben. Die High-tech-Produkte mit Sensortechnologie von Bosch unterstützen Dich auf zuverlässige Weise beim Kochen und Backen und bei allen weiteren Tätigkeiten, die in der Küche anfallen. So kommst Du stressfrei zum perfekten Ergebnis und es bleibt mehr Zeit für Deine Gäste.

Zauberhand

PerfectRoast
Gart auf den Punkt

PerfectBake
Backt automatisch perfekt

AquaSensor
Erkennt Schmutz

PerfectAir Der Dunstabzug mit PerfectAir Luftgütesensor befreit Deine Küche automatisch von Essensgerüchen. Der Sensor überwacht kontinuierlich die Luft und passt die Abzugsleistung dem Kochdunst an. So wird die minimal benötigte Stufe aktiviert und der Geräuschpegel reduziert sich merklich – ganz einfach!
Dunstabzugshaube mit PerfectAir, ab UPE 1.594 Euro

VitaFresh pro Die Kühlschränke mit dem VitaFresh pro Frischesystem sorgen dafür, dass Fleisch und Fisch, Obst und Gemüse im feuchten bzw. im trockenen 0 °C-Fach bis zu dreimal länger frisch bleiben – Profi-Lagerung

ohne Übertragung von Gerüchen.
Kühl-Gefrier-Kombination mit VitaFresh pro und NoFrost, ab UPE 1.069 Euro

SensorControlPlus Mit der Küchenmaschine kannst Du nicht nur rühren und kneten, sondern auch direkt in der Schüssel wiegen. Dank SensorControlPlus stoppt das Gerät, wenn die richtige Konsistenz erreicht ist.
OptiMUM Küchenmaschine, ab UPE 899 Euro

PerfectCook Der PerfectCook Kochsensor sorgt dafür, dass Deine Milch nicht mehr überkocht oder Dein Risotto nicht mehr anbrennt, da

er permanent die Temperatur im Topf kontrolliert und automatisch anpasst. Die Temperatur lässt sich in 5 Stufen von 70 °C bis 170 °C regulieren.
Induktions-Kochfeld der Serie 8, mit PerfectCook und PerfectFry, ab UPE 1.978 Euro

PerfectFry Der PerfectFry Bratsensor des Induktionskochfelds hält bei Deiner Pfanne automatisch die richtige Temperatur, indem er die ausgewählte Temperaturstufe kontrolliert und präzise anpasst. Dein Steak gelingt so, wie Du es möchtest, ganz ohne Spritzen.
Induktions-Kochfeld der Serie 8, mit PerfectFry Bratsensor, ab UPE 1.497 Euro

PerfectRoast Nie wieder trockener Braten – dafür sorgt das PerfectRoast Bratenthermometer. Dank dreier Sensoren weiß es genau, wann das Fleisch gar ist. Wähle einfach den Bosch Assist oder stelle Heizart, Temperatur und die gewünschte Kerntemperatur ein. Sobald diese erreicht ist, ertönt ein Signal – und Du kannst den Braten genießen.
Sensor-Backofen der Serie 8, ab UPE 1.783 Euro

PerfectBake Der PerfectBake Backsensor misst permanent die Feuchtigkeit im Backofen und regelt den Backvorgang ganz automatisch. Dadurch entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Backzeit. So werden Kuchen, Muffins & Co. perfekt.
Sensor-Backofen der Serie 8, ab UPE 1.783 Euro

AquaSensor und PerfectDry Der AquaSensor erkennt durch Lichtstrahlen am Spülwasser, wann Dein Geschirr sauber ist und beendet den Spülvorgang automatisch. Nach dem Waschen sorgt der PerfectDry Geschirrspüler mit Zeolith dafür, dass Du Dir das Ab- bzw. Nachtrocknen von Hand, selbst bei Kunststoffgeschirr, sparen kannst.
Geschirrspüler mit Home Connect Funktion, Zeolith und PerfectDry, ab UPE 1.459 Euro

Smart today. Smart tomorrow.



BOSCH
Technik fürs Leben

Vernetzen Sie Ihre Küche zukunftssicher mit Home Connect und senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Bosch Backofen. Mehr smarte Ideen auf www.bosch-hc.de

