

## Hightech-Sensoren und Assistenzfunktionen: einfach perfekte Ergebnisse – in der ganzen Küche

Januar 2017  
PI 8741-0117

- ▶ Bosch Assist: der verlässliche Zubereitungs-Assistent fürs Kochen, Braten und Backen
- ▶ PerfectFry und PerfectCook: Nichts brennt an, nichts kocht über
- ▶ PerfectRoast und PerfectBake: mühelos zu perfekten Braten und Kuchen
- ▶ PerfectAir: automatisch reine Luft ohne Nachregulieren

Als Europas Hausgerätehersteller Nummer 1 orientiert sich Bosch explizit an den Bedürfnissen der Menschen und entwickelt Produkte, die das tägliche Leben spürbar leichter machen. Haushalte bei allen Arbeiten intensiv zu unterstützen, darauf zielen auch die umfassenden Assistenzfunktionen ab, die das Unternehmen in diesem Jahr präsentiert: der Bosch Assist für Kochfelder und Backöfen etwa, eine Art „Sous-Chef“ am Herd, der auf Wunsch jederzeit zur Verfügung steht. Der über das Menü abrufbare Assistent empfiehlt die jeweils optimale Zubereitungsart und nutzt dabei ein Know-how, für das man normalerweise 30 Jahre Kocherfahrung braucht. Mit seiner Hilfe können nicht nur Einsteiger, sondern auch erfahrene Köche noch einfacher zu perfekten Ergebnissen gelangen. Ähnliche Dienste leisten die neuen Hightech-Sensoren, die Bosch in immer mehr Hausgeräten einsetzt: Sie messen, kontrollieren und steuern Prozesse und Ergebnisse mit größtmöglicher Zuverlässigkeit und Präzision. Auf diese Weise entlasten sie ihren Nutzer nicht nur, sondern liefern auch qualitativ überlegene Resultate.

### **Bosch Assist: immer da, wenn man ihn braucht**

Ein völlig neuartiges Kocherlebnis beschert der Bosch Assist. Immer dann, wenn der Koch sich der richtigen Einstellung von Backofen oder Kochfeld nicht ganz sicher ist, springt der Assistent mit seinem Wissensschatz ein. Er verfügt über eine Vielzahl an passenden Einstellungen für ausgewählte Speisen, von Auflauf über Fleisch, Fisch, Gemüse bis hin zu Kuchen, Dessert oder Tiefkühlpizza. Einfach über das hochauflösende TFT-Touchdisplay des Backofens oder des Kochfeldes das Gericht auswählen, das zubereitet werden soll, und entspannt zurücklehnen. Das Gerät nutzt automatisch die Technologie, die optimale Ergebnisse garantiert – inklusive aller Zusatzoptionen.

### **PerfectBake und PerfectRoast: perfekt statt gut!**

Die gute alte Stäbchenprobe hat ausgedient. Auch das „Teststück“, das jeden Kuchen verunstaltete, gehört der Vergangenheit an. Denn der PerfectBake Backsensor misst den Garzustand des Kuchens mit höchster Genauigkeit und schaltet den Ofen aus, sobald Tarte, Quiche, Blechkuchen & Co. nicht nur gut, sondern perfekt sind. Ähnliches gilt für den festlichen Braten: PerfectRoast, das Bratenthermometer mit Dreipunktmessung, ersetzt den Probeanschnitt. Es erfasst präzise die Kerntemperatur des Fleischstücks und sorgt für zarte Fasern und aromatischen Geschmack. Kein Koch muss sich jetzt noch vor Roastbeef oder Entenbrust fürchten.

### **PerfectCook und PerfectFry: pannenfrei kochen und braten**

Moderne Kochfelder von Bosch können mehr als nur kochen: Sie nutzen modernste Sensortechnik, um die Zubereitung unterschiedlichster Gerichte noch einfacher, komfortabler, sicherer und gesünder zu machen. Der PerfectCook Kochsensor etwa kontrolliert während des Kochens die Temperatur im Topf und reguliert sie ganz automatisch. Verkochen, Anbrennen und Überlaufen haben keine Chance. Die Temperatur lässt sich in 5 Stufen von 70 °C bis 170 °C regulieren. Das Anwendungsspektrum reicht vom Warmhalten, Köcheln oder Kochen im Schnellkochtopf bis hin zum Frittieren. Analog zum Kochsensor kontrolliert der PerfectFry Bratsensor stetig die Temperatur der Pfanne während des Bratens und passt sie gegebenenfalls automatisch an. Die Antihafbeschichtung der Pfanne wird vor Überhitzung bewahrt, Steak, Bratkartoffeln oder Gemüse werden auf den Punkt nach Wunsch gegart.

### **Mit PerfectAir zur kompletten „Sensorküche“**

Auch in den neuen Dunstabzugshauben kommt hoch entwickelte Sensortechnologie zum Einsatz: Der PerfectAir Luftgütesensor von Bosch ist der erste Sensor, der praktisch „riechen“ kann: Er erkennt die Konzentration geruchsbildender Moleküle in der Luft und reagiert sofort. Ohne manuell nachregulieren zu müssen, bleiben Lüfterleistung, Lautstärke und Energiebedarf während des gesamten Kochens auf dem jeweils idealen Niveau. In Kombination mit dem CleanAir Umluftfilter, den Bosch in einigen seiner Dunstabzugshauben einsetzt, bildet PerfectAir ein ideales Duo: Dieser absorbiert mühelos nahezu alle Küchengerüche, sogar solche mit komplexer molekularer Struktur, wie sie bei gebratenem Fisch auftreten – dies konnte von unabhängigen Experten bestätigt werden.

Mit dem PerfectAir Luftgütesensor ist die „Sensorküche“, eine Küche, die in allen Produktkategorien Sensoren einsetzt, praktisch vollständig – und Bosch wird einmal mehr seinem Anspruch gerecht, „Technik für's Leben“ zu bauen.

**Pressebilder:**

8741\_01 bis 8741\_06

**Journalistenkontakt:**

Astrid Zászló

+49 (0)89 4590 2906

presse.bosch@bshg.com

*Der Name Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Diesem Anspruch sind die Hausgeräte von Bosch seit über 80 Jahren verpflichtet: Bosch ist Europas führende Hausgerätemarke. Mit ihr verbinden Konsumenten weltweit effiziente Funktionalität, verlässliche Qualität und ein international ausgezeichnetes Design. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.*

Mehr Informationen unter [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de).