

Groß, größer, XL Flex Zonen: für noch mehr Möglichkeiten Bosch präsentiert neue Kochfelder mit Dunstabzug mit XL Flex Zonen im Matt Design

3. September 2025
9037-0925

- ▶ Die neuen Kochfelder mit Dunstabzug von Bosch mit XL Flex Zonen bieten 25 % mehr Platz¹ und maximale Flexibilität beim Kochen.
- ▶ Die matte Oberfläche ist besonders pflegeleicht, reduziert Fingerabdrücke und Kratzer und bleibt auch bei intensiver Nutzung makellos.
- ▶ Dank intelligenter Sensorik und praktischer Features wird das Kochen noch komfortabler.

München. Ob das schnelle Abendessen für die Familie, das Sonntagsmenü für Gäste oder das spontane Experimentieren mit neuen Rezepten – die Anforderungen in der Küche sind vielfältig. Da braucht es manchmal mehr Platz auf dem Kochfeld, als gedacht. Bosch schafft hier Abhilfe und bietet Kochenden extra große Kochzonen. Die neuen Kochfelder mit Dunstabzug mit XL Flex Zonen passen sich flexibel an jede Situation an und erleichtern so den Alltag.

XL Flex Zonen: mehr Freiheit beim Kochen

Die XL Flex Zonen bieten 25 % mehr Platz¹ als herkömmliche Induktionszonen. Sie erkennen automatisch, wo Töpfe und Pfannen stehen, und passen die Hitze präzise an deren Größe und Position an. So können mehrere kleine Töpfe gleichzeitig oder ein großer Bräter genutzt werden, ohne dass Platzprobleme entstehen. Diese Flexibilität macht die Zubereitung von Mahlzeiten nicht nur effizienter, sondern auch komfortabler – ideal für Familien und alle, die gerne kochen.

Matte Eleganz für jedes Küchendesign

Die matte Oberfläche in Carbon Black ist optisch ein echtes Highlight. Sie passt zu Holz-, Stein- und Marmoroberflächen und ist damit eine elegante Ergänzung für jede Küche. Darüber hinaus ist sie auch besonders pflegeleicht und hilft dabei, dass die Küche jederzeit ein echter Hingucker ist. Die matte Oberfläche reduziert die Sichtbarkeit von Fingerabdrücken und Kratzern und bleibt auch nach Jahren makellos.

¹ Im Vergleich zu einem Induktions-Kochfeld mit Combi Zonen.

Smarte Features für noch mehr Kochspaß

Smarte Features sorgen für zusätzliche Unterstützung. Die intuitive Bedienung über DirectSelect ermöglicht es, die Kochfelder schnell und einfach zu steuern, selbst wenn es in der Küche einmal hektisch wird. Auch die Zubereitung von Gerichten auf den Punkt gelingt mit dem PerfectFry Plus Bratsensor ganz einfach. Dank des intelligenten Sensors kann aus elf verschiedenen Temperaturstufen von 70 bis 220 °C die perfekte Einstellung für die jeweiligen Zutaten gewählt und ein Anbrennen vermieden werden. Ist die gewünschte Temperatur einmal erreicht, hält das Kochfeld diese ohne weiteres Nachregeln konstant.

Pressebilder: 9037-01 – 9037-14

© Bosch Hausgeräte. Abdruck honorarfrei.

Journalistenkontakt:

Alex Kostner

Telefon: +49 89 4590-2579

E-Mail: presse.bosch@bshg.com

Der Name Bosch steht weltweit für herausragende Qualität und Verlässlichkeit. Seit über 90 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 Servicequalität bestätigt das Vertrauen der Verbraucher in die Marke und untermauert den Bosch Leitgedanken „Technik fürs Leben“.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de.