

Des technologies pour la vie



BOSCH

Cuisiner plus sainement, tout simplement.

Les nouveaux fours Bosch série 8.







Cuisson à la vapeur. Super tendre. Incroyablement intelligents.
Les nouveaux fours Bosch série 8.

Vis fantastiquement
#LikeABosch



L'écran tactile TFT avec anneau de contrôle digital.

Avec le bandeau de commande innovant, cuisiner n'a jamais été aussi facile. Tous les réglages du four peuvent être effectués simplement en faisant tourner la l'anneau de contrôle digital. L'écran tactile TFT haute résolution assure un grand confort d'utilisation: Les illustrations claires et parlantes et les textes d'explication vous guident pas à pas à travers toutes les options de programmation. Ainsi, vous avez toujours toutes les fonctions de votre four sous les yeux et parfaitement sous contrôle. L'écran tactile TFT intuitif existe en trois tailles: Écran tactile TFT Pro, TFT Plus et TFT.



Écran tactile TFT Pro

Commande via une grande anneau de contrôle digital et écran 6,8 pouces haute résolution pleine surface

Cuisiner plus sainement, tout simplement.

Avec les nouveaux fours série 8, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir des résultats parfaits et de préparer des plats légers et sains. Avec la nouvelle fonction vapeur Plus, la cuisson à la vapeur est plus rapide et préserve encore mieux les aliments. Le nouveau mode de chauffe Air Fry permet de réaliser des fritures saines, avec peu de matières grasses. Des innovations fortes pour un mode de vie sain et encore plus de plaisir à cuisiner.



Écran tactile TFT Plus

Commande via une grande anneau de contrôle digital



Écran tactile TFT

Commande via une anneau de contrôle digital

Une esthétique parfaite.

Les modèles de la nouvelle série 8 illustrent parfaitement le perfectionnement du design iconique de Bosch. La nouvelle anneau de contrôle digital, parfaitement intégrée dans la surface en verre, réunit les univers numérique et analogique pour une expérience d'utilisation unique. Les surfaces en verre présentent un noir profond, tandis que les élégantes poignées en inox s'intègrent harmonieusement à l'ensemble.



Four combiné de 60 cm de hauteur, four compact de 45 cm de hauteur et tiroir chauffant de 14 cm de hauteur



Four combiné de 60 cm de hauteur, machine à café automatique intégrée et tiroir chauffant de 14 cm de hauteur, four compact de 45 cm de hauteur



Four combiné de 60 cm de hauteur,
four compact de 45 cm de hauteur



Four combiné de 60 cm de hauteur,
micro-onde de 38 cm de hauteur

La solution la plus rapide pour allier plaisir et santé.

Fonction vapeur Plus

La cuisson à la vapeur permet d'obtenir des légumes croquants, des volailles et du poisson extrêmement tendres. En outre, ce mode de cuisson permet de préserver non seulement les arômes naturels des aliments mais aussi leurs vitamines et nutriments. Avec la nouvelle fonction vapeur Plus, les plats, sont cuits à la vapeur à une température allant jusqu'à 120°C. Cela réduit la durée de préparation des plats tout en préservant jusqu'à 54 % de nutriments supplémentaires.*

* Fonction vapeur Plus – Cuisson à la vapeur jusqu'à 120 °C comparée à une cuisson traditionnelle dans de l'eau bouillante, université d'Hohenheim, résultats de tests 5/2022 et 10/2022.







L'ingrédient spécial pour une cuisson parfaite: la vapeur.

Quoi de plus agréable que l'odeur du pain qui sort du four, avec une croûte croustillante et une mie légère? Ou que celle du parfait rôti du dimanche, juteux à l'intérieur et grillé à l'extérieur? Aucun problème avec les fonctions vapeur de nos fours.



Fonction ajout de vapeur.

La fonction ajout de vapeur avec 3 niveaux d'intensité assure un dosage précis de la quantité de vapeur projetée précisément au bon moment à l'intérieur et à l'extérieur pour une texture optimale des aliments type de chauffe, et une cuisson à la vapeur parfaite. Lorsque vous combinez un type de chauffe classique et la fonction ajout de vapeur, les rôtis sont juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. La fonction ajout de vapeur peut être associée aux fonctions chaleur tournante 4D, convection naturelle, gril air pulsé et maintien au chaud. Il vous suffit de remplir le réservoir d'eau, le four se charge du reste.

Fonction Perfect Steam.

Avec nos fours dotés du capteur Perfect Steam intégré, cuire et rôtir des aliments n'a jamais été aussi pratique. Dès que la fonction Perfect Steam est sélectionnée, le capteur s'active et assure automatiquement la diffusion d'une quantité de vapeur optimale. Quel que soit l'aliment, le capteur Perfect Steam veille à maintenir le taux d'humidité idéal dans le four. Ainsi, le poulet rôti sera à coup sûr croustillant à l'extérieur et délicieusement tendre et juteux à l'intérieur.



Fonction jet de vapeur: la vapeur sur commande.

Tout le monde est d'accord: il n'y a rien de meilleur que le pain fait maison. Un jet de vapeur rapide et intense permet d'obtenir encore plus facilement un pain réussi. C'est pourquoi le jet de vapeur peut être activé manuellement. Dès que la vapeur est disponible, des jets de vapeur peuvent être projetés dans le four selon les besoins. Ainsi, le pain sera bien croustillant à l'extérieur, léger et moelleux à l'intérieur.



Une friture saine. Avec moins de matières grasses.

La friture à air chaud permet de préparer de délicieux plats croustillants avec moins de matières grasses et de calories qu'avec une friture classique. La cuisson Air Fry est donc idéale pour cuisiner sain à la maison. En plus, la cuisine reste propre et ne sent pas la friture.



Air Fry.

Que diriez-vous de frites maison? Ou de délicieuses chips de légumes? Il vous suffit pour cela de placer vos aliments sur la plaque Air Fry & Grill*, d'y ajouter un peu d'huile et de sélectionner le mode de cuisson Air Fry. Quelques instants plus tard, vous pourrez vous installer confortablement devant la télévision avec votre snack. Encore un petit conseil: la plaque Air Fry & Grill peut également être utilisée pour préparer des grillades.

* Disponible dans la rubrique des accessoires spéciaux





Rôtir et cuire comme les pros. Un résultat tout simplement parfait.

Grâce à la technologie de capteurs Bosch, vous obtenez toujours un résultat parfait. Le moment idéal pour arrêter la cuisson dépend de nombreux facteurs et rien ne permettait de le prédire jusqu'à maintenant. Avec les nouveaux fours série 8 de Bosch, le moment où la cuisson doit être arrêtée est désormais calculé à l'aide d'une intelligence artificielle. Plus le four est utilisé souvent et intensément, mieux la durée de cuisson pourra être calculée.





Thermomètre de cuisson PerfectRoast Plus.

Pour parvenir à rôtir une viande à point, il faut avoir beaucoup d'expérience... ou PerfectRoast Plus. Ce thermomètre de cuisson mesure la température de l'aliment à trois endroits différents. C'est la température la plus faible qui prime: dès que la température à cœur sélectionnée est atteinte, le plat est parfaitement cuit. Et grâce à l'intelligence artificielle, vous savez exactement quand la cuisson sera parfaitement terminée. Cela permet d'amener tous les plats à table en même temps plus facilement.



Sonde de rôtissage PerfectBake Plus.

Jamais la cuisson des pâtisseries n'a été aussi simple. Il suffit de sélectionner un plat, p. ex. «Gâteau dans moule» ou «Muffins», et d'appuyer sur «Start». Le four se charge du reste. Cerise sur le gâteau: le bakingSensor mesure en permanence le taux d'humidité à l'intérieur du four et détermine, à l'aide d'une intelligence artificielle, dans combien de temps le gâteau sera prêt.

Encore plus de simplicité et de confort avec Home Connect.

Application Home Connect

Vous souhaitez exploiter pleinement le potentiel de votre électroménager? Alors connectez-le à votre compte Home Connect (www.home-connect.com) pour le commander à distance comme vous le voulez, où que vous soyez et à tout moment. Profitez de cette solution intéressante proposée par notre dense réseau de partenaires. Lancez et arrêtez les fonctions de cuisson, modifiez les réglages et gérez vos propres réglages favoris, même si vous n'êtes pas dans votre cuisine. Tous les réglages sont synchronisés entre l'application et le four. À la fin du programme, vous recevez une notification push. Les téléchargements de logiciels permettent de maintenir votre four à la pointe de la technologie.



Commande à distance.

«N'aurais-je pas laissé le four allumé à la maison?»: cette question, on se la pose sans arrêt. Les fours dotés du système de commande et de contrôle à distance Home Connect éliminent tout doute, pour assurer votre sérénité. Il vous suffit de consulter le statut de votre four sur votre smartphone et d'utiliser l'application Home Connect pour le gérer et le contrôler à distance. Même en déplacement, vous pouvez gérer votre four à tout moment. Ainsi, vous pouvez quitter votre logement sans crainte, avec la garantie que tout est en ordre.



Assistant de four.

Parfois, vous ne savez pas vraiment quel programme choisir pour cuire votre plat? Il vous suffit de demander à l'assistant de four. Indiquez à votre four quel plat vous souhaitez préparer via l'application Home Connect ou le contrôle vocal Alexa d'Amazon. L'assistant de four vous proposera les réglages ou programmes adaptés et réglera automatiquement le four comme il faut: une fonction extrêmement pratique.



Bosch Assist.

Vous avez des doutes quant aux réglages de votre four? Bosch Assist est là pour vous aider. Il vous suffit de sélectionner un plat sur le bandeau de commande, votre four se charge du reste. Le mode de cuisson idéal, la température et le temps de cuisson seront réglés automatiquement. La perfection sur simple pression d'un bouton.

Favoris*.

Pour éviter de devoir saisir à chaque fois les réglages pour vos plats préférés, vous pouvez les enregistrer en «Favoris». Ainsi, ces réglages seront immédiatement disponibles à tout moment sur l'application Home Connect.

*Pour pouvoir utiliser cette fonction, il vous suffit de connecter votre four à votre compte Home Connect.

Votre four vous aide à cuire et rôtir vos aliments.

Dans la plupart des livres de cuisine et recettes familiales, il est difficile d'obtenir des données précises sur la température et le temps de cuisson à respecter. Aucun problème avec les fours Bosch. Grâce à leurs réglages automatiques, vous n'avez plus à vous inquiéter d'avoir effectué un mauvais réglage: il vous suffit de sélectionner le plat souhaité, le mode de cuisson idéal, la température et la durée de cuisson. Si vous préférez effectuer ces réglages vous-même, c'est bien sûr possible. Et tout aussi simple.



Univers de recettes*.

Home Connect vous permet d'accéder à tout un univers d'idées recettes créatives. Vous les trouverez dans l'application Home Connect, qui envoie directement les réglages correspondant à la recette sélectionnée à votre four. Sélectionnez le plat de votre choix avec votre smartphone. Le four règle automatiquement le mode, la température et la durée de cuisson.

Trucs et astuces en matière de cuisine*.

Rester à la pointe de l'art culinaire peut demander beaucoup de temps et d'efforts. Avec Home Connect, vous y parviendrez sans problème. L'application vous permet d'accéder directement à des techniques innovantes de cuisson et de préparation, et ce confortablement depuis votre smartphone ou tablette. Jamais auparavant vous n'aviez pu améliorer vos compétences en cuisine si simplement.



Plus rapide que de mettre la table.

Au quotidien, il est parfois difficile de trouver le temps de cuisiner. Désormais, avec les fours avec fonction micro-ondes, tous les plats peuvent passer dans votre planning. Qu'il s'agisse de rôtir, cuire ou réchauffer rapidement un plat, la combinaison pratique entre la fonction micro-ondes et les modes de cuisson traditionnels permet d'obtenir des résultats parfaits en un temps record. Ainsi, vous gagnez jusqu'à 50 % de temps de préparation, mais faites également des économies d'énergie. Et ce, avec une saveur 100 % préservée. Et si vous devez simplement réchauffer une purée pour bébé, des repas déjà cuits ou des aliments surgelés, vous pouvez bien sûr aussi utiliser la fonction micro-ondes classique.

Outre des fours combinés avec fonction micro-ondes, des micro-ondes classiques sont également disponibles.



Gril à grande surface.

Griller des aliments au micro-ondes en obtenant un résultat homogène et parfait?

Le gril à grande surface assure une répartition homogène de la chaleur, de sorte que les aliments soient grillés de manière homogène et parfaite sur toute la grille. Grâce à son revêtement autonettoyant et à sa structure alvéolée, la grille est facile à nettoyer.



Fonction Boost

Vous ne savez pas quel niveau de puissance choisir?

Il vous suffit de saisir le nombre de Watts, qui est généralement indiqué sur l'emballage des plats préparés. Le nombre de Watts maximum est appelé «Boost».

Technologie d'onduleur

Réchauffer des repas au micro-ondes sans perdre en qualité?

Dans les modèles à onduleur, l'énergie est fournie en permanence selon le niveau de puissance souhaité. Cela permet de réchauffer les plats de manière homogène et douce.

Parfois, nos meilleures idées finissent dans un tiroir.

Les tiroirs chauffants de la série 8 ne se contentent pas de maintenir les plats et assiettes au chaud. Ils sont également parfaits pour cuire les viandes à basse température, décongeler les aliments, faire fondre le chocolat, sécher des fruits et faire lever les pâtes. À tous ceux qui ont besoin d'un espace de rangement supplémentaire dans leur cuisine, nous recommandons notre très pratique tiroir à accessoires. Les plaques à pâtisserie et ustensiles de cuisson pourront y être parfaitement rangés, et seront toujours à portée de main.



Tiroirs chauffants de la série 8

Les tiroirs chauffants de la série 8 peuvent être encastrés séparément, ou combinés avec nos fours, fours compacts et machines à café automatiques encastrées de la série 8. Leur mécanisme Push/Pull très pratique permet par ailleurs une ouverture facile, même si vous avez les mains chargées. Parfaits pour maintenir les plats chauds ou préchauffer la vaisselle.



Tiroir à accessoires de la série 8

Le tiroir à accessoires de la série 8 peut également être combiné avec les fours, fours compacts et machines à café automatiques encastrées de la série 8. Sa grande contenance permet de ranger des ustensiles de cuisine tels qu'une plaque à pâtisserie, de la vaisselle, des livres de cuisine ou des torchons. Vous avez ainsi tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner sous la main en permanence.

Home Connect pour tiroirs chauffants

Vous êtes encore sur la route, mais vous aimeriez déjà préchauffer les assiettes? Il vous suffit de commander votre tiroir chauffant multifonction doté d'une connexion Wifi via l'application Home Connect. Vous pourrez choisir le programme de chauffe, régler la minuterie et définir vos propres réglages, exactement comme si vous étiez à la maison. Vous pouvez également sélectionner des programmes supplémentaires, p. ex. pour décongeler un steak. Choisissez vous-même comment vous souhaitez utiliser votre tiroir chauffant. Pour pouvoir utiliser cette fonction, il vous suffit de connecter votre tiroir chauffant à votre compte Home Connect.



Cuisson basse température.

Vous adorez les plats en cuisson basse température? Le tiroir chauffant est idéal pour obtenir une viande, de la volaille ou des légumes tendres grâce à une cuisson lente et douce. Il s'agit d'une cuisson de voûte et de sole, à une température basse et constante. Vous pouvez régler vous-même la température, ou sélectionner le programme adapté à l'aliment à cuire. Essayez!

Préchauffer les assiettes.

Vous préférez manger votre repas chaud? Sur une assiette préchauffée, les plats restent plus longtemps chauds après la cuisson. Sélectionnez le programme adéquat sur votre appareil ou dans l'application Home Connect. Vous pouvez également régler une température comprise entre 30 et 80 °C selon vos préférences. Vos assiettes seront préchauffées en un tour de main.

Préchauffer des tasses.

Votre espresso refroidit trop rapidement? Alors vous devriez préchauffer vos tasses. Sélectionnez le programme adéquat sur votre appareil ou dans l'application Home Connect. Vous pouvez également régler une température comprise entre 30 et 80 °C selon vos préférences. Vos tasses seront préchauffées en un tour de main.

Parce que toutes les chaleurs ne se valent pas.

Pour obtenir un résultat parfait, il faut non seulement sélectionner la température idéale, mais aussi opter pour le mode de cuisson adéquat. C'est pourquoi les fours Bosch offrent une multitude de modes de cuisson parfaitement adaptés à certains plats, de la chaleur tournante 4D au séchage. La garantie de résultats exceptionnels, pour la haute cuisine comme pour les plats du quotidien.



Chaleur tournante 4D

Encore plus de flexibilité: avec la chaleur tournante 4D, la chaleur est rapidement répartie de manière homogène dans l'ensemble du four. Quel que soit le niveau que vous utilisez pour placer la plaque à pâtisserie ou la grille, le résultat sera toujours parfait. Et ce n'est pas tout: avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez cuire vos biscuits sur quatre niveaux en même temps, pour un résultat fiable à chaque niveau.



Air pulsé Eco

Avec Air pulsé Eco, nous avons amélioré le mode de cuisson le plus utilisé dans les foyers. Le ventilateur répartit la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four, ce qui permet en outre d'économiser de l'énergie. En cas de cuisson sur un seul niveau, par exemple pour les biscuits, les gâteaux en moule ou les gâteaux sur plaque, aucun préchauffage n'est nécessaire.



Chaleur tournante 3D

Vous pouvez désormais cuire vos biscuits sur trois niveaux (3, 1 et 4) en même temps. Chaleur tournante 3D assure rapidement une répartition homogène de la chaleur dans l'ensemble du four.



Fonction vapeur Plus

Les légumes, la viande et le poisson sont délicatement cuits à la vapeur à une température comprise entre 100 et 120 °C, ce qui préserve davantage les vitamines tout en réduisant le temps de cuisson.



Air Fry

Cuisson d'aliments croustillants sur un niveau, avec de l'air chaud et peu de matières grasses. Convient particulièrement aux plats habituellement frites dans l'huile comme les frites. Le ventilateur fait circuler rapidement l'air chauffé par la résistance du gril autour des aliments.



Convection naturelle

Le mode de cuisson classique pour la cuisson traditionnelle sur un niveau. Idéal pour les gâteaux à la garniture dense et les gratins.



Convection naturelle Eco

Cette variante est disponible en supplément de la convection naturelle classique. Ce mode de cuisson permet d'obtenir des biscuits, pains et petits pains parfaits à coup sûr. Et en plus, il permet de faire des économies d'énergie en fonction des aliments et du type de préparation choisis.



Cuisson basse température

Pour une cuisson lente et douce de légumes et volailles extra tendres à une température basse, p. ex. 85 °C.



Chaleur de sole

Cette chaleur ciblée est destinée aux plats à cuire au bain-marie ou qui doivent être grillés par le bas.



Chaleur intense

Chaleur de voûte associée à une chaleur de sole extrêmement puissante, pour un résultat parfait avec un fond croustillant et une garniture souple, p. ex. pour les tartes flambées ou cheesecakes.



Gril air pulsé

Une fois que la température souhaitée est atteinte, le ventilateur s'active et assure une répartition optimale de l'air chaud, en particulier en cas de plat volumineux: idéal pour les rôtis, volailles et les poissons entiers, avec une croûte parfaitement croustillante.



Position pizza

La combinaison de chaleur de sole et d'air pulsé est idéale pour la préparation de plats surgelés tels que les pizzas, surgelées comme fraîches.



Gril petite surface

Conçu spécialement pour les petites quantités d'aliments, p. ex. des steaks, des saucisses ou des toasts ou pour gratiner.



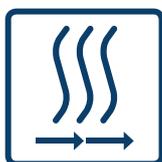
Gril grande surface

Spécialement conçu pour griller de grandes quantités d'aliments, comme des steaks, des saucisses, du poisson ou des légumes.



Séchage

Notre fonction séchage constitue une alternative saine aux fruits secs du supermarché. Qu'il s'agisse de pommes séchées pour le muesli ou de tomates séchées pour les antipasti, vous pouvez tout préparer vous-même dans votre four. On note immédiatement la différence en bouche, avec la garantie de ne pas ingurgiter d'additifs tels que des sulfites.



Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de préchauffer le four avec un gain de temps allant jusqu'à 30 %, pour une consommation énergétique équivalente.



Décongélation

Pour décongeler délicatement la viande, la volaille, le poisson, le pain et les gâteaux.



Préchauffage

Cette fonction permet de préchauffer la vaisselle à la température idéale pour que les plats restent chauds le plus longtemps possible après avoir été servis.



Maintien au chaud

Avec cette fonction, les plats sont maintenus au chaud, p. ex. lors d'un menu en plusieurs plats.

Désormais, votre café préféré est ouvert 24 h/24.

Espresso, cappuccino ou latte macchiato? Avec la machine à café automatique encastrée, vous pouvez gâter vos invités ou vous faire plaisir avec n'importe quelle boisson. La technologie Barista de Bosch vous offre la garantie d'arômes puissants et d'une mousse parfaite, pour des spécialités aussi parfaites que dans votre café préféré.



Aroma Select.

Savourer votre espresso exactement comme vous l'aimez. Avec Aroma Select, vous pouvez adapter la puissance du café selon vos préférences. Il vous suffit de faire votre choix parmi les trois profils d'arômes différents: doux, équilibré ou puissant.



Coffee World.

Du café cortado espagnol au ristretto italien, avec Coffee World, vous pouvez préparer des spécialités de café du monde entier, par simple pression d'un bouton. Vous avez le choix entre 20 variétés de café différentes issues de 8 pays. Indiquez la spécialité de café souhaitée sur l'application Home Connect. La machine à café automatique intégrable se charge du reste.



Nettoyage automatique du mousser de lait.

Le nettoyage de l'appareil est aussi facile que la préparation de vos boissons préférées. Après chaque préparation de spécialité de café avec lait, le mousser de lait est nettoyé automatiquement par un jet de vapeur. L'appareil procède ainsi à l'entretien quotidien complet du mousser de lait. Et vous, vous n'avez plus qu'à déguster tranquillement votre cappuccino ou latte macchiato.





Le four qui répond à tous vos besoins.

Quand on pâtit, le confort commence par la manière dont on dépose et retire la plaque à pâtisserie. Dans les fours Bosch, les rails extensibles peuvent être montés à n'importe quel niveau en une étape simple.



Porte rabattable avec Soft Open et Soft Close

La porte du four devient encore plus confortable: un mécanisme de vapeur spécial l'empêche de claquer. Si la porte est fermée délicatement, elle s'arrête à un certain angle

d'ouverture et se ferme seule, de manière douce et silencieuse. Cela préserve la durée de vie du four et de sa porte. Lorsque l'on ouvre la porte, elle glisse doucement jusqu'à sa position finale par Soft Open.

Sécurité-enfants

Pour protéger les mains des enfants, la température des portes de nos fours restent inférieures aux valeurs maximales établies. La sécurité-enfants apporte une sécurité supplémentaire. Elle empêche toute ouverture de la porte ou modification du programme paramétré.



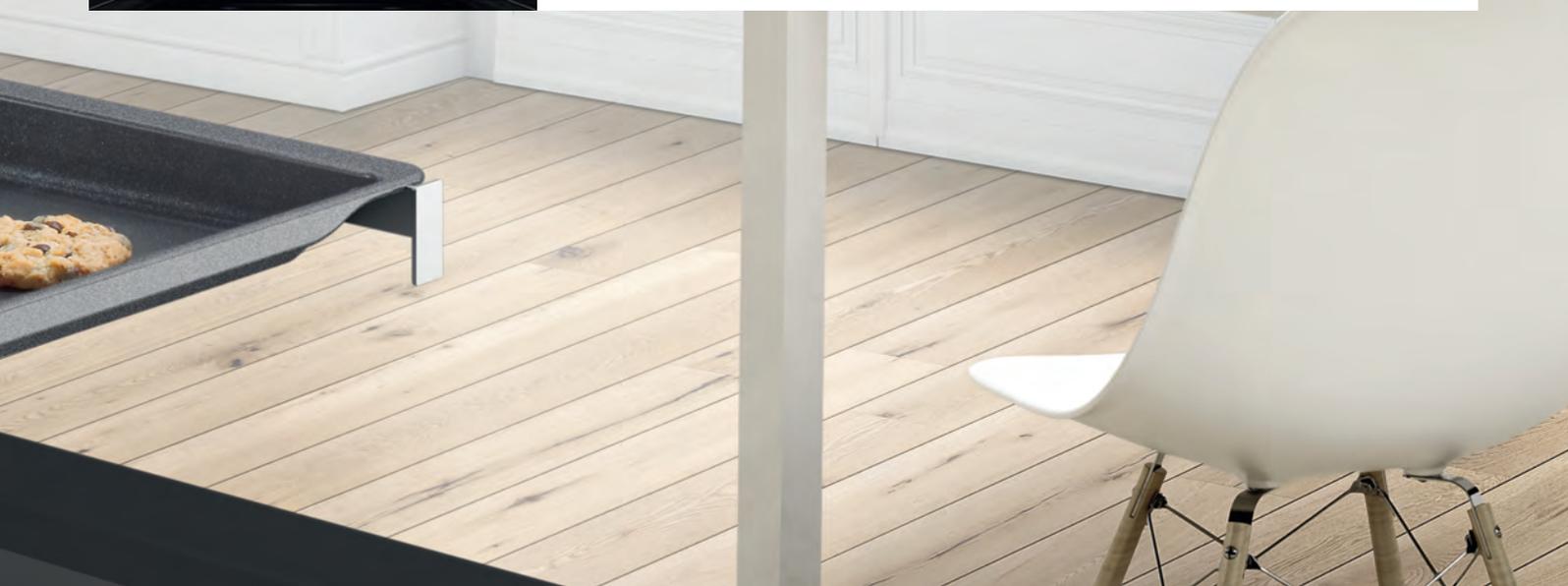
Rails télescopiques positionnables sur n'importe quel niveau.

Vos rails télescopiques sont placés sur le niveau le plus bas, mais vous préféreriez utiliser le deuxième niveau? Normalement, les rails télescopiques sont montés de manière fixe sur un seul niveau. Ce n'est pas le cas dans les nouveaux fours de la série 8. Avec des rails télescopiques positionnables sur n'importe quel niveau, c'est vous qui décidez du niveau sur lequel ils doivent être placés. Les rails télescopiques s'accrochent très facilement sur le niveau souhaité. Grâce à son revêtement spécial, le système de rails télescopiques est pyrolysable et adapté au mode vapeur.



Double éclairage par LED.

Parfois, vous aimeriez pouvoir mieux voir vos plats dans le four? Deux LED placées sur la voûte du four éclairent le four de manière homogène et assurent une grande luminosité.



Coupure de sécurité

Vous est-il déjà arrivé d'oublier d'éteindre le four? Avec un four Bosch, ce n'est pas un problème. Grâce à la coupure de sécurité, le four s'arrête automatiquement après une certaine durée de fonctionnement.

Porte du four froide.

Les fours Bosch répondent aux normes de sécurité les plus élevées: nos meilleures portes de four ne dépassent pas les 30°C*. Ainsi, les enfants curieux sont encore mieux protégés des brûlures. Ce renforcement de la sécurité est rendu possible par une ventilation améliorée de 30 %. Vous pouvez être tranquille: avec un four Bosch, il ne peut rien vous arriver.

Indicateur de chaleur résiduelle

Plus besoin de tester avec le doigt pour savoir si le four est encore trop chaud après la cuisson: l'indicateur de chaleur résiduelle du four vous en informe.

*Température mesurée au centre de la vitre après 1h à une température à l'intérieur du four de 180 °C et avec chaleur de sole.

Enfin quelqu'un qui aime nettoyer à la maison.

Toute personne ayant déjà nettoyé son four à la main sait à quel point cela peut être difficile et chronophage. Grâce à l'autonettoyage par pyrolyse et à la fonction ecoClean Direct, c'est de l'histoire ancienne. Même les plaques de cuisson peuvent être nettoyées en un tour de main grâce au revêtement anti-adhérent en céramique spéciale de la lèchefrite. Pour un nettoyage particulièrement approfondi, la porte du four peut même être facilement démontée. Cela facilite le nettoyage et vous laisse davantage de temps pour cuisiner et pâtisser.



Autonettoyage par pyrolyse

Avec nos fours autonettoyants par pyrolyse, vous pouvez désormais oublier le temps perdu à cause du nettoyage. Il vous suffit de sélectionner la fonction pyrolyse et d'appuyer sur «Start». En fonction du niveau de salissure, le four chauffe jusqu'à 480°C et brûle les graisses et résidus de plats, sans le moindre produit chimique. Il ne reste ensuite plus que quelques cendres, que vous pouvez retirer facilement dès que le four a refroidi. C'est tout.



Eco Clean Direct.

Avec EcoClean Direct, nettoyer son four n'a jamais été aussi facile. Le revêtement spécial des parois et de la voûte du four en billes de céramique extra-fines élimine les éclaboussures alors même que la cuisson est en cours. Vous n'avez plus qu'à essuyer la sole du four et la porte en verre. Pour un nettoyage approfondi, il suffit d'activer de temps en temps le cycle de régénération. Ce revêtement durable vous permet de gagner du temps et de l'énergie.



Aide au nettoyage

Votre four est légèrement sale et ne requiert qu'un rapide nettoyage? Versez environ 400 ml d'eau et une goutte de produit vaisselle sur la sole du four et sélectionnez le programme de nettoyage adéquat. Ce procédé de nettoyage respectueux de l'environnement dissout les résidus brûlés, qu'il suffira ensuite d'essuyer.



Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent en céramique.

Outre la lèche-frite classique, Bosch propose désormais une lèche-frite avec revêtement anti-adhérent en céramique. Grâce au revêtement anti-adhérent spécial, la surface est facile à nettoyer. Le revêtement en céramique a également un autre avantage: la plaque à pâtisserie ne doit plus être recouverte de papier cuisson ni graissée, ce qui facilite considérablement la pâtisserie, la cuisine et le nettoyage.



Porte facile d'entretien.

La plupart des portes de four Bosch se nettoient facilement et rapidement. Souvent, la vitre avant est vissée à la porte en elle-même. Mais sur certains modèles, elle peut se décrocher par simple pression à droite et à gauche afin de la retirer pour le nettoyage. S'épuiser à retirer les vis, c'est du passé.



Une forme adaptée à chaque besoin.

Nous avons un accessoire adapté à la préparation de chaque plat. Des plaques de différentes profondeurs et largeurs pour la pâtisserie, la cuisine, les grillades et la cuisson vapeur, de forme circulaire, rectangulaire ou carrée: Bosch a tout ce qu'il faut.



Plaque Air Fry & Grill.

Grâce à son design spécial, la plaque Air Fry & Grill permet à l'air chaud de circuler à travers les ouvertures de la plaque. Il est recommandé de placer la plaque sur le niveau 3 et d'ajouter la lèchefrite sur le niveau 1 afin de collecter les gouttes qui tombent.



Lèchefrites minces.

Les lèchefrites minces sont idéales pour préparer deux versions du même plat. Elles conviennent également pour les petites quantités. Vous pouvez par exemple cuire des pommes de terre sur l'une et des tomates farcies sur une deuxième lèchefrite mince. La préparation sur des plaques séparées évite que le liquide sortant des tomates pendant la cuisson entre en contact avec les pommes de terre.

Si des plats doivent être refroidis avant ou après la cuisson, vous pouvez glisser la plaque dans un réfrigérateur Bosch, et elles passent même dans nos lave-vaisselle.



Pierre à pain et à pizzas avec pelle en bois.

La pierre en céramique est idéale pour la cuisson du pain, du pain pita, des tartes flambées, des pizzas et bien plus. Grâce à la température élevée atteinte par la pierre, la croûte du produit est particulièrement croustillante. La pelle permet de faire glisser facilement les pizzas sur une assiette, presque comme à la pizzeria du coin.



Fours et appareils compacts série 8

Fours avec fonction micro-ondes.

Fours avec fonction vapeur.

Fours traditionnels.

Fours compacts avec fonction micro-ondes ou vapeur.

Cuiseur à vapeur compact.

Fours à micro-ondes encastrables.

Machine à café automatique intégrable.

Tiroir à accessoires et tiroir chauffant.

Les nouveaux fours haut de gamme Bosch série 8 – Aperçu de l'assortiment

	Couleur	Prix catalogue TTC	Hauteur de l'appareil en cm	Classe d'efficacité énergétique	Modes de cuisson	Écran tactile TFT Pro	Écran tactile TFT Plus	Écran tactile TFT Standard	Home Connect	PerfectRoast Plus	Bosch Assist	Air Fry	Fonction Crisp Finish	Fonction vapeur Plus	Fonction ajout de vapeur	PerfectBake Plus	Autonettoyage par pyrolyse	Eco Clean Direct Plus	Eco Clean Direct
Four combi-vapeur intégrable																			
HSG7584B1	Noir	3'950,-	60	A+	23	●			●	●	●	●		●	●	●		●	
HSG7364B1	Noir	3'440,-	60	A+	21		●		●	●	●	●		●	●	●			●
Four encastrable avec fonction micro-ondes																			
HMG778NB1	Noir	4'050,-	60		22	●			●	●	●	●	●			●	●		
HMG7361B1	Noir	3'000,-	60		20		●		●		●	●	●						●
Four encastrable																			
HBG7784B1	Noir	3'090,-	60	A+	14	●			●	●	●	●	●			●	●		
HBG7764B1C	Noir	2'800,-	60	A+	14		●		●	●	●	●	●			●	●		
HBG7741B1	Noir	2'270,-	60	A+	14			●	●		●	●					●		
HBG7541B1C	Noir	1'860,-	60	A+	14			●	●		●	●						●	
HBG7341B1	Noir	1'650,-	60	A+	14			●	●		●	●							●
Four à vapeur compact encastrable																			
CSG7584B1	Noir	3'620,-	45	A+	23	●			●	●	●	●		●	●	●		●	
CSG7361B1	Noir	2'980,-	45	A+	21		●		●		●	●		●	●				●
CDG714XB1	Noir	2'320,-	45		4			●	●										
Four compact encastrable avec fonction micro-ondes																			
CMG778NB1	Noir	3'550,-	45		22	●			●	●	●	●	●			●	●		
CMG7761B1	Noir	2'930,-	45		20		●		●		●	●	●				●		
CMG7241B1	Noir	2'150,-	45		16			●	●		●	●							
BFR7221B1	Noir	1'270,-	38		1			●											
BFL7221B1	Noir	1'270,-	38		1			●											
Four compact encastrable																			
CBG7341B1	Noir	1'800,-	45	A+	12			●	●		●	●							●
Machine à café automatique encastrable																			
CTL7181B0	Noir	3'950,-	45	B		●			●										
Tiroir chauffant multifonction encastrable																			
BIC7101B1	Noir	990,-	14						●										
Tiroir à accessoires																			
BIE7101B1	Noir	650,-	14																

*Les prix indiqués s'entendent en francs suisses TVA comprise./hors TVA. Tous les prix s'entendent hors taxe anticipée de recyclage (TAR). Les prix indiqués sont des recommandations tarifaires non contractuelles; nos revendeurs sont libres de les modifier.

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
CH-8954 Geroldswil

BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
CH-1023 Crissier

Tél. 0848 888 200
www.bosch-home.ch

