

Keukeninspiratie

Een uitgave van Bosch – nummer 1 – mei 2017

Perfect resultaat

Bakken en braden als een echte thuiskok? Dat doe je met de ovenfuncties PerfectBake en PerfectRoast.

Welk keukentype ben jij?

Doe de test en ontdek welke kookstijl bij jou past.

Koken was nog nooit zo makkelijk

Met een beetje hulp van je kookplaat zet je een fantastisch gerecht op tafel.



BOSCH

Technologie voor het leven



De inspirerende kookdemonstraties van Bosch.

Wanneer je je oriënteert op nieuwe keukenapparatuur kom je voor veel keuzes te staan. Om te bepalen welke apparatuur het beste bij je past kun je deelnemen aan een kookdemonstratie. Tijdens deze demonstratie krijg je een goed beeld van wat er mogelijk is met de verschillende producten van Bosch. Zo worden al je vragen beantwoord en ontvang je leuke en inspirerende tips. Na afloop van de demonstratie schuif je natuurlijk lekker aan om het resultaat te proeven!

Voor meer informatie: [bosch-home.nl/showroom](https://www.bosch-home.nl/showroom)



Inspiratie voor jouw perfecte keuken.

De keuken is een belangrijke plek in huis voor mijn gezin. We koken en eten er niet alleen, we brengen er een groot deel van ons leven in door. In de keuken worden goede gesprekken gevoerd, verjaardagsfeestjes voorbereid en natuurlijk wordt er veel gelachen. Het moet dus een fijne ruimte zijn. Inbouwapparaten spelen daarbij een belangrijke rol. Want je gebruikt je oven, kookplaat en koelkast immers bijna dagelijks.

Of je nu van koken houdt of niet, onze keukenapparaten helpen je of dagen je uit. Ik kook graag gezond en lekker voor mijn gezin en die liefde wil ik ook overbrengen aan mijn kinderen. Een van mijn favoriete apparaten is de stoomoven. Hiermee kan ik eenvoudig gezonde en lekkere gerechten op tafel toveren. Maar als kookliefhebber word ik ook uitgedaagd dankzij allerlei handige functies, zoals de kerntemperatuurmeter. Hierdoor experimenteer ik met nieuwe en wat moeilijkere gerechten. En die lukken dan ook nog!

Een keuken gaat vele jaren mee dus de apparaten moeten duurzaam en van goede kwaliteit zijn. Ik ben er trots op dat wij in Europa het vaakst als beste uit de test komen en ook verschillende 'design awards' winnen. Onze apparaten vormen dan ook een mooi geheel met de rest van de keuken.

Met deze uitgave willen we je informatie én inspiratie geven om zo de keuze voor jouw perfecte keuken makkelijker te maken. Wil je na het lezen nog meer inspiratie? Dan ben je van harte welkom in de nieuwe Bosch showroom in inspiratiehuis 20|20 in Hoofddorp.

Ik wens je namens Bosch heel veel keukeninspiratie toe en natuurlijk tal van mooie en gelukkige momenten in je nieuwe keuken!



Hubert de Haan
Directeur Bosch





8

Welk keukentype ben jij?

Hoe kook, eet en leef jij? Doe de test en ontdek welke kookstijl en keukenapparatuur bij jou past.

30

Zet je favoriete koffie zelf

Wakker worden met de lekkerste espresso, cappuccino of latte macchiato zonder de deur uit te gaan.



23

De oven schoon in een handomdraai

Tegenwoordig maakt de oven zichzelf schoon, dat is pas handig.



16

De perfecte cheesecake

Met dit recept en deze tips lukt jouw cheesecake altijd.



Inhoudsopgave

Welkom bij Bosch	6
Het Bosch team	12
Bakken en koken	18
Koffie	30
Afzuigkappen	32
Bosch Showroom	36
Koelen en vriezen	40
Vaatwassen	46
Home Connect	52
Energie en duurzaamheid	56
Service en garantie	58



39

Kookworkshop

Geef je op voor een kookworkshop in de Bosch Showroom voor een gezellig en avondvullend programma waarbij je samen met andere deelnemers van je zelfgemaakte viergangendiner geniet.

40

Vers, gezond én lekker

In een koelkast met VitaFresh lades blijven groente en fruit langer vers. Dat maakt een gezonde levensstijl een stuk makkelijker.



46

5 tips voor het inruimen van je vaatwasser

Door de vaatwasmachine efficiënt in te ruimen kun je meer spullen kwijt én weet je zeker dat je vaat schoon wordt.



58

Op pad met de servicemonteur

Gert-Jan Hollestelle komt als servicemonteur dagelijks over de vloer bij klanten die een probleem hebben met hun (keuken)apparaat.





Een goed afgerond idee

De eerste koelkast van Bosch was letterlijk rond. Het model onderscheidde zich op twee belangrijke punten: het lage energieverbruik en de lage prijs.



De eerste Bosch keukenmachine

In 1952 introduceerde Bosch de eerste keukenmachine die koken en bakken veel makkelijker maakte.

Kraakhelder: introductie Bosch wasmachine

Met de eerste serie wasmachines van Bosch zijn huishoudens minder tijd kwijt aan het wassen en spoelen van kleding.

Sneller aan tafel dankzij de magnetron

Dankzij de eerste magnetron van Bosch stond het eten binnen een paar minuten op tafel.



Afwassen met de hand? Verleden tijd!

In 1964 verwelkomde de Bosch familie een nieuw familielid. De eerste vaatwasmachine maakte een einde aan het vervelende afwassen met de hand.

Perfekte droogresultaten voor alle vaat

De innovatieve PerfectDry techniek zorgt dankzij het Zeolith® mineraal voor een snelle en efficiënte droging van de vaat. Zelfs glazen en plastic worden hierdoor perfect droog.



Bijzondere combinatie

In 2014 kwam Bosch met een creatieve én gebruiksvriendelijke innovatie: de nieuwe Serie I 8 ovens met een geavanceerde zuurstofsensor die automatisch de baktijd en temperatuur instelt.



Eén app voor het hele huishouden

Met Home Connect bedien je huishoudelijke apparaten eenvoudig met je smartphone, tablet of pc.

1933

1952

1958

1964

1973

2013

2014

2015

*"I would rather
lose money
than trust"*

Robert Bosch, 1921

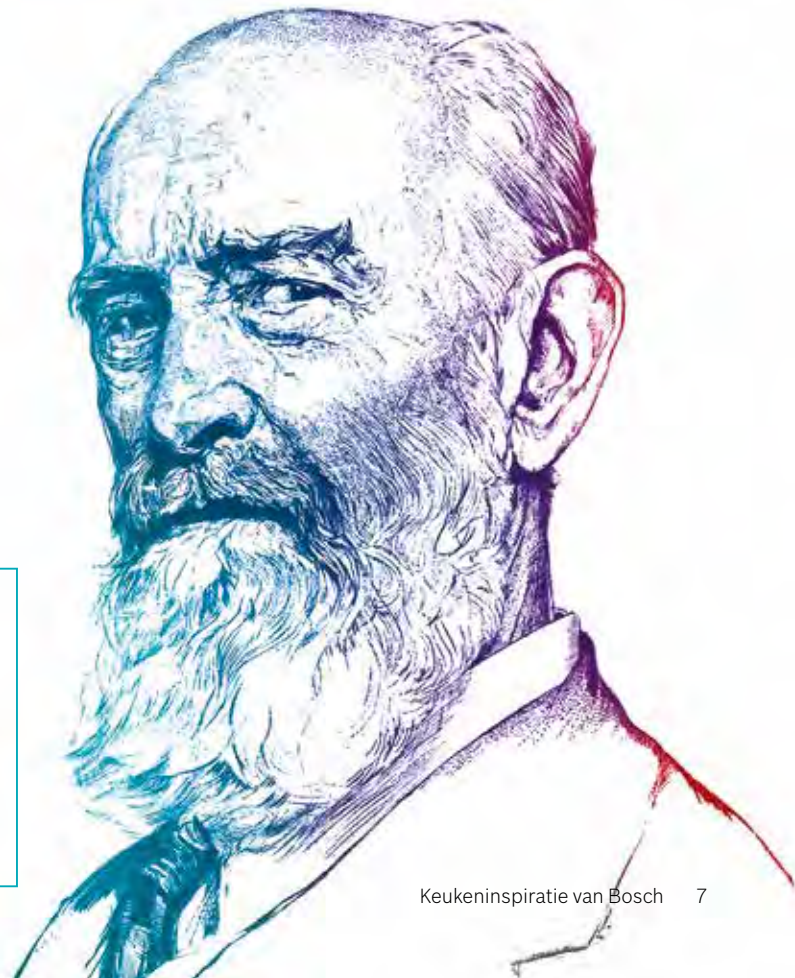
Innovaties van Bosch

Al generaties lang maken de huishoudelijke apparaten van Bosch het dagelijks leven makkelijker. Ze nemen je werk uit handen en zorgen ervoor dat huishoudelijke taken leuker, makkelijker én eerder klaar zijn. Dat levert dus meer tijd voor andere dingen op.

In 1886 legt Robert Bosch met zijn eerste werkplaats de basis voor Bosch Huishoudelijke apparaten. Vanaf het allereerste begin heeft hij maar één doel voor ogen: altijd het allerbeste maken. Zijn uitgangspunt is dan ook dat eerlijk vakmanschap belangrijker is dan snelle winst. Daarom onderscheidt ieder Bosch-product zich al 130 jaar lang door

technische perfectie, volledige betrouwbaarheid en kwaliteit zonder concessies. Robert Bosch had een helder beeld van de rol die zijn bedrijf zou moeten spelen. Met respect voor consumenten en werknemers wilde hij een positieve bijdrage leveren aan de samenleving en de leefomgeving. Nu, in de 21e eeuw, doet Bosch dat nog steeds.

Benieuwd naar alle Bosch innovaties? Bezoek dan de Bosch showroom in inspiratiehuis 20|20 of kijk op bosch-home.nl/bosch-ontdekken



Welk keukentype

ben jij?



Wat vind jij het allerbelangrijkste in jouw keuken? Ga je voor gemak, kies je voor gezelligheid of vind je vooral gezond eten belangrijk? Kortom: hoe kook, eet en leef jij? Doe de test, tel welke kleur je het vaakst hebt gekozen en ontdek welk keukentype jij bent.

1. Waarom kook je?

- Ik vind gezond eten belangrijk.
- Ik wil mensen graag met lekker eten verwennen.
- Omdat dat gewoon elke dag moet.

2. Wat is voor jou de meest ultieme maaltijd?

- Wanneer het eten binnen no-time op tafel staat.
- Als iedereen van het eten heeft genoten.
- Als ik iets lekkers, maar ook voedzaams op tafel heb gezet.

3. Wat is je favoriete keukenapparaat?

- De blender om een groene smoothie te maken.
- Het espressoapparaat voor een perfecte koffie.
- De combimagnetron om snel een maaltijd te kunnen bereiden.

4. Wat voor gerechten maak je het liefst?

- Eenpansgerechten.
- Meergangen diners.
- Gezonde gerechten.

5. Wat heb je altijd in de koelkast liggen?

- Vers fruit en groente.
- Kant-en-klaar maaltijden.
- Lekkere hapjes en drankjes voor als er (onverwacht) visite komt.

Het gemakstype

In de keuken ga jij voor snelle en makkelijke gerechten. Bij de aanschaf van keukenapparatuur let jij op apparaten met functies die het koken makkelijker maken zodat je er geen omkijken naar hebt. Zo zet je in een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel en hou je tijd over voor andere dingen.

Het gezonde type

Maaltijden wil jij graag zo gezond mogelijk bereiden. Het is belangrijk dat je keukenapparatuur je helpt om gezond te leven en lekkere maaltijden te bereiden.

Het gezellige type

De keuken is de plek om uitgebreid te koken voor familie en vrienden en om gezellig samen te zijn. Kortom: je keuken is de centrale plek in jouw huis. Je zoekt apparaten die je uitdagen en je helpen om uitgebreide diners op tafel te zetten.



Bosch past bij ieder **keukentype**

Het assortiment van Bosch is ingedeeld in overzichtelijke series: serie 2, 4, 6 en 8. Elke serie wordt gekenmerkt door producteigenschappen, voordelen en extra's.





Serie 8

Bij jou draait alles om perfectie. Deze hoge verwachting is overal bij jou in huis waarneembaar; alles is van topkwaliteit en doordacht tot in het kleinste detail.

Uiteraard leveren ook jouw huishoudelijke apparaten topprestaties en onderscheiden ze zich door hun eerste klas design: dat zijn de huishoudelijke apparaten in de Serie 8.

Serie 6

Je hebt een actieve, maar ook duurzame levensstijl. Voordelen voor de lange termijn zijn voor jou belangrijker dan de nieuwste technische 'snufjes'.

Je kiest voor een tijdloos design en niet voor voorbijgaande trends. Bij de aankoop van huishoudelijke apparaten vertrouw je op de ervaring en de deskundigheid van een merk met een lange traditie: dat zijn de huishoudelijke apparaten in de Serie 6.

Serie 4

Als de spil van je gezin ben je een geboren organisatietalent. Hoe chaotisch het er soms ook aan toe gaat, je hebt de situatie altijd in de hand en leidt alles in goede banen. Daarom wil je graag huishoudelijke apparaten die je eenvoudig kunt bedienen en die volledig aansluiten bij jouw levensstijl. Je wilt een merk dat precies begrijpt wat je nodig hebt: dat zijn de huishoudelijke apparaten in de Serie 4.

Serie 2

Je hebt talloze bezigheden en in je vrije tijd doe je graag dingen die je leuk vindt - en het huishouden hoort daar niet bij. Huishoudelijke apparaten zijn gebruiksvoorwerpen waarover je niet wilt nadenken. Het moeten betrouwbare werkpaarden zijn die waar voor hun geld bieden: dat zijn de huishoudelijke apparaten in de Serie 2.

Meer informatie over onze series en accentline vind je op bosch-home.nl/producten

Smaakvolle extra's met accent line
Koken leuker maken én gemakkelijker: dat is ons doel. Bosch accent line apparaten zijn standaard uitgerust met bijzondere extra's. Kies je voor accent line, dan ben je verzekerd van de hoogste kwaliteit, comfort en duurzaamheid. Zo zijn de accent line ovens standaard uitgerust met een gebruiksvriendelijk uittreksysteem en sluiten de koelkasten geruisloos met SoftClose.



VitaFresh^{pro}

Houd je voedingsmiddelen
tot 3 keer langer vers.

PerfectAir

Past automatisch het afzuigvermogen
aan voor het beste afzuigresultaat bij
een zo laag mogelijk geluidsniveau.

PerfectCook

Deze sensor past de temperatuur
automatisch aan voor een perfect
kookresultaat.

Onze apparaten? Een goed team.

Elk huis is anders en ook keukens zijn er in alle soorten en maten. Je wilt natuurlijk dat de keukenapparaten passen bij de door jouw gekozen stijl. De inbouwapparaten van Bosch zijn in verschillende maten te krijgen. Ze vormen niet alleen een strak geheel in je keuken, maar zijn ook eenvoudig te bedienen. Onze apparaten vormen een team dat optimaal op elkaar is ingespeeld.

Perfekte resultaten met handige functies

Bakken en braden als een echte thuishok? Dat kan met ovenfuncties als PerfectBake en PerfectRoast. Maar ook met onze andere functies maken we koken eenvoudig. Voor een perfect resultaat op tafel.

Verrassend eenvoudig

Bosch maakt koken gemakkelijk: van de boodschappen tot en met het perfecte gerecht. Je hebt er geen omkijken meer naar.

Levenslange kwaliteit

Onze producten zijn van betrouwbare en duurzame kwaliteit en design. En dat merk je: zelfs na jarenlang gebruik lijken ze nog als nieuw!

PerfectDry

Zelfs glazen en plastic worden perfect droog.

PerfectBake

Zorgt voor een perfect bakresultaat.

PerfectRoast

Zorgt voor een perfect braadresultaat.

Het perfecte **design**



reddot design award

Zeker nu de open keuken de grote trend is, speelt het uiterlijk van de keuken en de ingebouwde apparatuur een steeds grotere rol. Welke keukenstijl je ook kiest, het fraaie en tijdloze design van onze keukenapparatuur is altijd een goede match. Maar design is meer dan er enkel goed uit zien. We maken daarom niet alleen producten van goede kwaliteit, we perfectioneren elk detail.

Onze oprichter Robert Bosch zei het al: "Je moet altijd proberen de status quo te verbeteren." Deze eeuwige zoektocht naar perfectie, kwaliteit en eenvoud is ook terug te zien in ons design. Het ontwerp van onze keukenapparatuur is stijlvol en tegelijkertijd buitengewoon gebruiksvriendelijk tot in de kleinste details. Bovendien zijn de apparaten onderling perfect met elkaar te combineren.

Vorm: passie voor detail

Onze ontwerpers en technici maken onze keukenapparatuur met de grootst mogelijke zorg en precisie. Dat uit zich in het mooie lijnenspel, de fraaie vormen en de tijdloze materialen en afwerking.

Materiaal: voelbare kwaliteit

Speciaal geselecteerde materialen en technische precisie zorgen ervoor dat je de kwaliteit echt kunt voelen. Dit gevoel van kwaliteit is essentieel voor alle Bosch apparaten.

Bedieningspaneel: intuïtieve eenvoud

Al onze keukenapparaten zijn makkelijk en intuïtief te bedienen. Daardoor wordt het verrassend gemakkelijk om onze ingewikkelde techniek te bedienen.

Kleur: geselecteerde accenten

Naast de basiskleuren zwart en wit en de uitgebalanceerde kleuren van het materiaal, onderstrepen discreet warme metallic tinten de tijdloze, kostbare esthetiek van de Bosch keukenapparaten.



Reddot Design Award

We perfectioneren het design tot elk detail. Met resultaat. Verschillende keukenapparaten van Bosch zijn bekroond met internationale designprijzen zoals de Reddot Design Award. In 2015 ontving het Bosch designteam de Reddot Award 'Design Team of the Year'. De Bosch Serie 8 ovens ontvingen deze prestigieuze prijs voor het elegante design. En nog steeds worden onze apparaten bekroond met diverse design awards.

De perfecte cheesecake



Wat is er gezelliger dan taarten bakken? Met dit recept én een speciale ovenfunctie van Bosch mislukt jouw cheesecake nooit meer.

Bereiding basis cheesecake

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een springvorm van 24 cm doorsnede met bakpapier.

De perfecte bodem

Klop boter en suiker met een mixer tot een luchtig geheel. Doe het ei erbij, roer de bloem en het zout erdoor en meng tot een korrelig deeg. Druk het deeg op de bodem van de springvorm en bak het 20 minuten op 180°C.

De perfecte vulling

Voor de vulling meng je de roomkaas met de suiker totdat er geen klontjes meer in zitten. Klop met een garde of mixer vervolgens de eieren er een voor een door. Het volgende ei voeg je pas toe als het eerste is opgenomen. Klop daarna de eidooier door het mengsel en tot slot de slagroom, maïzena en vanille-extract. Klop niet te hard: er komt dan teveel lucht in de kaasmassa wat zorgt voor scheuren.

De perfect gebakken cheesecake

Na het bakken van de bodem verlaag je de temperatuur naar 140 °C en zet je de AddedSteam functie aan. De stoom zorgt voor een goede luchtvochtigheid met een mooie egale bovenkant als resultaat. Schenk de vulling vervolgens op de bodem en bak de cheesecake in 2 uur af in het midden van de oven. Zo bakt en kleurt de taart mooi gelijkmatig.

Zet de oven na 2 uur uit en laat de cheesecake in de oven helemaal afkoelen. Doe tijdens én na het bakken nooit de deur van de oven open. Wanneer je de taart laat schrikken, ontstaan er scheuren.

Nog een nachtje in de koelkast en je kunt beginnen met versieren. Daarna kan jouw perfecte cheesecake op tafel. Genieten maar!

De ingrediënten voor een basis cheesecake

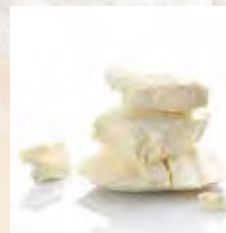
Voor de bodem:

- 100 gram boter
- 100 gram suiker
- 1 ei
- 125 gram bloem
- snuf zout



Voor de vulling:

- 900 gram roomkaas
- 250 gram suiker
- 5 eieren
- 1 eidooier
- 50 ml slagroom
- 1 eetlepel maïzena
- 1 theelepel vanille-extract



 **AddedSteam**

Voor een perfecte bereiding van je gerechten door het toevoegen van stoom. Hierdoor blijft je gerecht knapperig van buiten en mals van binnen.



Voor elke smaak een passende oven.

De oven is onmisbaar in de keuken. Of je nu gaat voor een makkelijke maaltijd of een uitgebreid diner, de oven zorgt eenvoudig voor perfecte resultaten. De belangrijkste vraag bij de keuze voor een oven is hoe je deze wilt gebruiken. Kook je vaak en uitgebreid? Of gebruik je de oven hoofdzakelijk om iets op te warmen? Afhankelijk van de ruimte in je keuken en je kookambities kun je kiezen uit verschillende mogelijkheden en soorten.



Bakoven met magnetron

Heb je weinig tijd? Dan is de bakoven met magnetron de beste oplossing. Met één apparaat kun je zowel verwarmen als bakken. Of je nu even snel een maaltijd wilt opwarmen na je werk of juist een heerlijke taart wilt bakken: deze oven kan het allemaal.



Bakoven met stoom

Met een stoomoven maak je eenvoudig de gezondste gerechten. Door de hete stoom blijven smaak, voedingsstoffen en vitamines in je gerechten goed behouden. Perfect voor het stomen van groente, vis en aardappelen. Maar ook vlees bereid je in de stoomoven: dankzij de constante vochtige luchtstroom blijft het braadstuk namelijk sappig van binnen en mooi krokant van buiten.



Bakoven

De bakoven van Bosch combineert tot wel 13 verschillende verwarmingssystemen. Je kunt kiezen voor een bereiding met boven- en onderwarmte, hete lucht of grill. Zo kies je altijd de gemakkelijkste weg naar het perfecte resultaat en bespaar je ook nog energie.

Meer informatie over onze ovens vind je op
[bosch-home.nl/ovens](https://www.bosch-home.nl/ovens)

Bakken wordt een makkie met deze hulpfuncties.

Multitasking is altijd een uitdaging in de keuken. Daarom helpen we je graag een handje met onze slimme hulpfuncties. Zo stopt PerfectBake het bakproces als je cake of quiche precies goed is. En zelfs een kerstkalkoen lukt perfect met PerfectRoast. Je hoeft geen temperatuur of tijd in te stellen, alles gaat vanzelf. Dat scheelt een hoop stress in de keuken!



PerfectBake

De PerfectBake-sensor regelt automatisch het bakproces door voortdurend het vochtgehalte in de oven te meten. Je hoeft alleen maar het soort gerecht te selecteren, bijvoorbeeld 'cake', en op 'start' te drukken. Je oven doet de rest.



PerfectRoast

De PerfectRoast-kerntemperatuurmeter zorgt altijd voor het beste braadresultaat. Dankzij een aantal zeer nauwkeurige meetpunten bepaalt deze de inwendige temperatuur van je braadstuk. Je kunt de kerntemperatuurmeter ook gebruiken in de magnetron en stoomoven.



Assistfunctie

Stapels kookboeken en oude familierecepten doorbladeren zonder dat je de juiste informatie vindt over temperatuur en kooktijd. Dankzij de Bosch Assistfunctie voor automatische oveninstellingen hoef je je daarover geen zorgen meer te maken: je selecteert op het bedieningspaneel het gewenste gerecht en je oven kiest automatisch de juiste verwarmingsstand, temperatuur en tijdsduur. Uiteraard kun je deze instellingen ook zelf makkelijk aanpassen.

 **PerfectBake**

De eenvoudige manier naar een perfect bak- en braadresultaat dankzij een automatische vochtmeting.

 **Assistfunctie**

De oven bepaalt automatisch de juiste instellingen voor jouw gerecht.

 **PerfectRoast**

Met de drievoudige kern-temperatuurmeter bereik je altijd de perfecte garing van je gerecht.

Bosch ovens: eenvoudig te bedienen.

Bij Bosch werken we met ons designteam continue aan het verbeteren van het gebruiksgemak en design van onze apparatuur. Dankzij de intuïtieve bedieningsring en het grote, heldere TFT-(touch)display is de bediening van onze ovens zeer eenvoudig. Je wordt stap voor stap door de menu- en programmaopties geleid. Hiermee houd je het overzicht en lukken je gerechten altijd.



Intuïtieve bedieningsring

Met een kleine draai aan de roestvrijstalen ring kun je de instellingen van je oven aanpassen. Het TFT-touchdisplay leidt je met zijn heldere, overzichtelijke design langs de verschillende menuopties. Hiermee heb je altijd volledige controle over je gerechten en lukt alles met gemak.

Bedieningspaneel met TFT-touchdisplay

Altijd een compleet overzicht én volledige controle over de functies van je oven. Dankzij de intuïtieve bedieningsring en het grote, heldere TFT-touchdisplay in hoge resolutie is de bediening van onze ovens zeer eenvoudig: voor het maken van snelle keuzes is het display voorzien van TouchControl-toetsen. Heldere, duidelijke afbeeldingen en handige aanwijzingen leiden je stap voor stap door de diverse programmaopties.



Bedieningspaneel met symbooldisplay

Dankzij onze intuïtieve bedieningsring en het heldere symbooldisplay in hoge resolutie, voorzien van snelle keuzetoetsen, is het direct een feest om met de oven te werken. De handige icoontjes en de duidelijke omschrijvingen in de bedieningsring bieden alle informatie die je nodig hebt. Zo kun je je gerechten heel eenvoudig in de gaten houden.

De oven schoon in een **handomdraai**

Ook zo'n hekel aan de oven schoonmaken? Niet nodig! Tegenwoordig maakt de oven zichzelf namelijk schoon. Met behulp van handige schoonmaakprogramma's op de ovens van Bosch houd jij tijd over!

Pyrolyse

Bosch ovens met pyrolytische reiniging maken zichzelf schoon met één druk op de knop. Afhankelijk van hoe vuil de oven is, kies je uit een van de drie programma's. De oven wordt vervolgens verhit tot circa 480°C. Vet- en etensresten verbranden waardoor alleen een beetje as overblijft. Dit verwijder je heel eenvoudig met een stuk keukenpapier. Zelfs bakplaten worden meegereinigd.

EcoClean

De ovenwanden zijn misschien wel het moeilijkst om schoon te krijgen. Hardnekkige aanslag zit vaak tegen de wanden vastgekoekt. Zelfs met speciale schoonmaakmiddelen blijft het een uitdagende klus. Bij Bosch ovens met een EcoClean-functie is schrobben met de hand niet meer nodig. Tijdens het bakken of braden absorbeert een speciale coating van ultrafijne keramische deeltjes het vet en de aanslag. Die wordt vervolgens door oxidatie afgebroken. Je hoeft alleen nog maar de bodem en binnenzijde van de deur schoon te maken.

De zogenaamde EcoClean-coating herstelt zichzelf elke keer bij het gebruik van de oven zodat jij de wanden de gehele levensduur van de oven niet zelf hoeft schoon te maken.



Koken was nog nooit zo **makkelijk**

Snel een lekkere en ook nog gezonde maaltijd op tafel zetten? Het is voor veel mensen vaak een uitdaging. Van overkokende pannen en aangebrande aardappelen tot een doorbakken biefstuk. Een beetje hulp van je kookplaat zou dan ook niet gek zijn.

Ovens en kookplaten hebben vaak veel functies. Dat kan handig zijn. Maar gebruik je zo ook allemaal of kies je alleen voor de basisfuncties? Bosch helpt je graag een handje. Het eenvoudige bedieningspaneel van onze kookplaten leidt je stap voor stap door alle programmaopties en functies.

Nog meer hulp nodig? Functies als PerfectCook en PerfectFry voorkomen dat je gerechten overkoken en aanbranden door continu de temperatuur van de pan te meten en deze gegevens naar de kookplaat te sturen. Hierdoor blijft de temperatuur constant tijdens het koken. Zoek je iets meer uitdaging? Dan kun je natuurlijk ook zelf de instellingen van je kookplaat aanpassen.

Snelle zoete aardappel stampot met zalm.

Nodig voor 4 personen:

- 1 kg zoete aardappel
- 2 stronken broccoli (circa 600-800 gram)
- scheutje melk
- 1 handje pijnboompitten
- 4 zalmfilets

Bereiding

Schil de zoete aardappel en snijd deze in grove stukken. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook in een grote pan. Gebruik de PerfectCook-sensor om te voorkomen dat de aardappels overkoken. Snijd ondertussen de broccoli in roosjes en voeg deze de laatste 5 minuten bij de aardappels.

Kruid ondertussen de zalmfilets met wat peper. Verwarm de pan op het vuur. Gebruik de PerfectFry sensor, deze geeft aan wanneer de pan warm is. Giet er dan wat olie in en bak de zalmfilets ongeveer 3 minuten per kant.

Giet de zoete aardappelen en broccoli af als ze klaar zijn en voeg een scheutje melk toe. Pureer het geheel tot een stampot en breng op smaak met wat peper en zout. Rooster kort de pijnboompitten in een droog pannetje. Serveer de stampot met de geroosterde pijnboombitten en zalmfilets.

Eet smakelijk!



 **PerfectFry**

Voor een perfecte bereiding van alle gerechten dankzij een speciale sensor onder de kookplaat die de temperatuur in de pan constant houdt.

 **PerfectCook**

Voorkomt overkoken dankzij perfecte meting en controle van de temperatuur in de pan.



 **FlexInduction**

Meer flexibiliteit door het koppelen van twee kookzones naar een groot kookoppervlak.

 **DirectSelect Premium**

Met een druk op de knop de gewenste kookzone, vermogensstand en extra functies selecteren.

 **MoveMode**

Met de automatische temperatuurstanden kun je snel en eenvoudig koken.



Inductiekoken: veilig, snel én energiezuinig.

Als je kookt op inductie wordt alleen de bodem van de pan verhit. De kookplaat wordt alleen indirect verhit en is ook snel weer afgekoeld. Hierdoor is inductiekoken veilig en energiezuinig, maar ook sneller dan koken met gas. Met de innovaties van Bosch, zoals FlexInduction waarmee twee kookzones worden samengevoegd tot een groot kookoppervlak, wordt koken op een inductiekookplaat nog makkelijker en leuker.



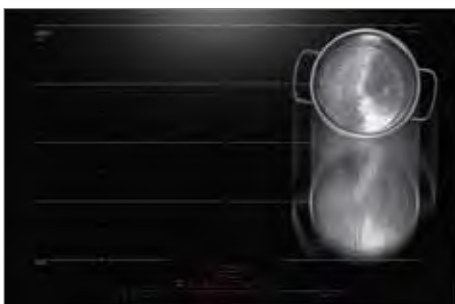
Optimaal bedieningsgemak

Mooi om te zien én intuïtief in gebruik: DirectSelect Premium biedt je maar liefst 30 cm optimaal bedieningsgemak. Het bedieningspaneel laat alleen die functies zien die je op dat moment nodig hebt. Met 1 vingertip activeer je eenvoudig de kookplaat.



Flexibele zones

Eén of meerdere pannen, achter- of naast elkaar: met FlexInduction van Bosch bepaal je het helemaal zelf. Je kunt je kookplaat net als een traditionele inductieplaat bijvoorbeeld met vier aparte kookzones gebruiken, of met één druk op de knop twee grote, doorlopende kookzones creëren. Dat levert extra ruimte op die je naar eigen inzicht kunt gebruiken voor grotere pannen.



Comfortabel koken

Koken wordt uiterst intuïtief en comfortabel met MoveMode. Soep aan de kook brengen op stand 9, laten trekken op stand 5 en zachtjes laten doorkoken op stand 1? Na activering van MoveMode verdeelt de FlexZone zich automatisch in drie verschillende gedeelten met vooraf ingestelde kookstanden 9, 5 en 1. Je hoeft nu alleen de pannen voor- of achteruit te schuiven voor een hogere of lagere temperatuur.

Meer informatie over de inductie kookplaten van Bosch vind je hier [bosch-home.nl/kookplaten](https://www.bosch-home.nl/kookplaten)

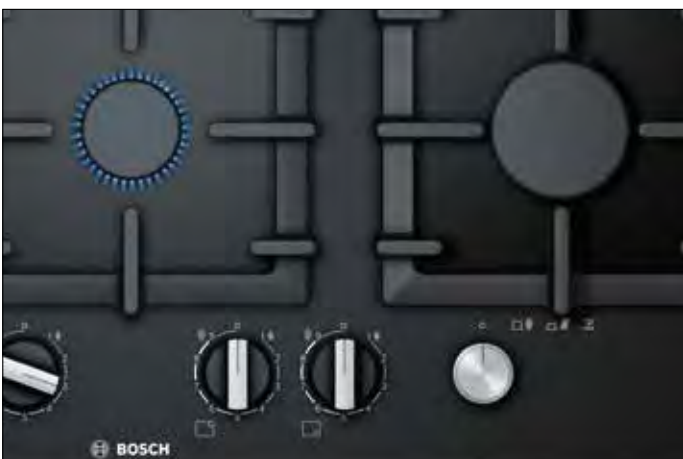
Koken met gas: net zo precies als met inductie koken.

De nieuwe gaskookplaten met FlameSelect van Bosch zijn preciezer en gebruiksvriendelijker dan ooit. Onze gepatenteerde technologie maakt het mogelijk om stapsgewijs de temperatuur te regelen door middel van 9 verschillende standen. Zo wordt koken met gas n et zo precies als koken met inductie.



FlameSelect

De gepatenteerde ventieltechnologie van FlameSelect maakt het mogelijk om gas stapsgewijs en precies te reguleren, van stand 1 tot en met 9. Zo heb je altijd de perfecte vlam. Onder de pan kijken om de grootte van de vlam te controleren? Dat is niet meer nodig.



QuickStop

Dankzij de Quickstop is het altijd veilig in je keuken. Sluit de gastoevoer naar de branders af door middel van één druk op de knop. Hierdoor verdwijnen alle vlammen. Deze Quickstop dient ook als kinderslot als de kookplaat is uitgeschakeld. Quickstop is alleen beschikbaar in het accent line assortiment.

Meer informatie over de gaskookplaten van Bosch vind je hier
[bosch-home.nl/kookplaten](https://www.bosch-home.nl/kookplaten)

 **FlameSelect**
Bereik een perfect kookresultaat dankzij 9 nauwkeurig in te stellen vermogensstanden.

 **QuickStop**
Door middel van één druk op de knop wordt de gehele gaskookplaat uitgeschakeld.



Het perfecte kopje koffie

Wakker worden met de lekkerste espresso, cappuccino of latte macchiato zonder de deur uit te gaan? Voor de perfecte koffie heb je geen jarenlange ervaring als barista nodig. Met de handige functies op de inbouw koffie volautomaat van Bosch haal je jouw eigen barista in huis. Je hoeft alleen nog maar de juiste bonen te kiezen.



Wist je dat?

Niet alleen de koffiebonen hebben invloed op de smaak, maar ook de temperatuur tijdens het zetten van de koffie is belangrijk. Wanneer te heet water wordt gebruikt, krijgt de koffie een bittere smaak. Maar bij een te lage temperatuur komt niet alle smaak vrij in de koffie. De ideale zettingtemperatuur ligt tussen de 90 en 95 graden. Het sensoFlow System van Bosch zorgt voor de perfecte zettingtemperatuur wat resulteert in de beste espressosmaak.

De perfecte koffie is voor iedereen anders. Afhankelijk van je (smaak)voorkeuren kies je de perfecte boon. Met één druk op de knop doet je inbouw koffiemachine de rest.

Welke koffieboon kies jij?

In totaal zijn er wel 60 verschillende soorten koffieplanten. De meest bekende en gebruikte koffiebonen zijn de Arabica en Robusta.

Arabica

De Arabica-bonen komen van oorsprong uit de hooglanden van Ethiopië en zijn later verspreid in Arabische landen, Indonesië en Suriname. Arabica-bonen staan bekend als mild en aromatisch en de bonen hebben een laag cafeïnegehalte.

Robusta

De oorsprong van Robusta-koffiebonen ligt in West Afrika en streken rondom de evenaar. De koffiebonen bevatten meer cafeïne en hebben vaak een sterkere, scherpere smaak dan de arabica bonen.

Blend

De Arabica en Robusta koffiebonen kunnen ook heel goed met elkaar worden gemengd. Hierdoor ontstaan heel veel verschillende smaaksamenstellingen. Houd je van milde koffie, kies dan voor een melange met een hoog Arabica gehalte. Voor een krachtige koffie kies je juist voor een groter aandeel Robusta-bonen.

**oneTouch DoubleCup**

Een grote variatie aan koffie- en melkspecialiteiten, zoals espresso, cappuccino en latte macchiato. En zelfs met één druk op de knop krijg je twee kopjes.

**AutoMilkClean**

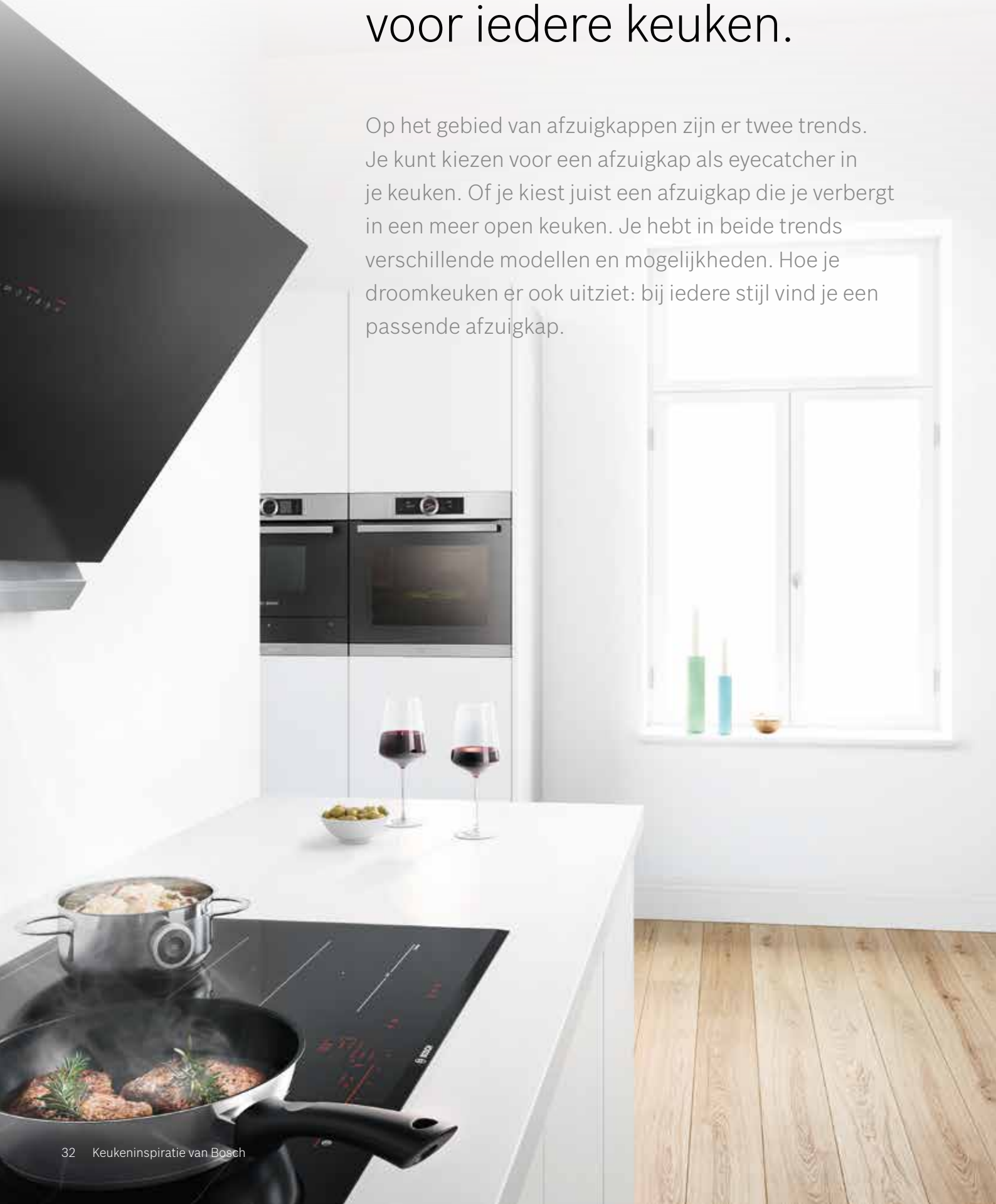
Na elke zetbeurt wordt het melkreservoir automatisch gereinigd.

**SensoFlow System**

Altijd de perfecte zettemperatuur en aroma dankzij het intelligente verwarmingselement.

Een afzuigoplossing voor iedere keuken.

Op het gebied van afzuigkappen zijn er twee trends. Je kunt kiezen voor een afzuigkap als eyecatcher in je keuken. Of je kiest juist een afzuigkap die je verbergt in een meer open keuken. Je hebt in beide trends verschillende modellen en mogelijkheden. Hoe je droomkeuken er ook uit ziet: bij iedere stijl vind je een passende afzuigkap.





Eilandoplossingen

De afzuigkap moet naadloos aansluiten bij het design van de keuken én passen bij je wensen op gebied van gebruiksgemak en prestatie. Bosch heeft voor ieder wat wils als het gaat om eilandafzuigkappen. In de Serie 2, 4, 6 en 8 vind je gegarandeerd een passend model dat voldoet aan je wensen. Zo zijn er een aantal varianten om uit te kiezen. Kies je voor een plafondunit, dan krijg je een afzuigstelsel direct aan het plafond. Maar ook de blok afzuigkap of, de echte eyecatcher, het kubus afzuigstelsel zijn eilandoplossingen die Bosch biedt.



Wandschouwkappen

Op zoek naar een flexibele afzuigoplossing? Zowel verticale als diagonale afzuigkappen zijn beschikbaar zonder schacht. Dit betekent dat ze geen luchtgat naar buiten nodig hebben. De afzuigkap werkt op basis van recirculatie: de kookdampen worden gefilterd en vervolgens weer de ruimte ingeblazen. Zo ben je altijd verzekerd van schone lucht in de keuken en heb je de flexibiliteit de afzuigkap tegen elke muur in de keuken te plaatsen. Daarnaast zijn er ook traditionele wandschouwkappen zoals blokafzuigkappen of vlakschermkappen.



Werkbladafzuigsystemen

Met onze kookplaten waarbij de afzuigmodule in het werkblad zit, is een keuken pas echt open. Er zijn drie verschillende modules: downdraft, inductiekookplaten met afzuigmodule en werkbladafzuiging. De module zuigt hinderlijke kookdampen en -luchtjes direct bij de pannen af en werkt dan ook buitengewoon efficiënt en stil. En omdat de afzuiging niet meer op oorhoogte plaatsvindt, is het aanzienlijk stiller in de keuken. Nooit meer heb je last van een beslagen bril of het geluid van de afzuigkap. In plaats daarvan kun je tijdens het koken in alle rust met je gasten praten.

Meer informatie over Bosch afzuigkappen vind je op [bosch-home.nl/producten](https://www.bosch-home.nl/producten)

Niets staat het contact met je gasten nog in de weg.



 **PerfectAir**

Over 9 standen inclusief de PowerBoost-stand past deze sensor de afzuigcapaciteit automatisch aan.

De nieuwe kookplaten met geïntegreerde afzuigmodule zorgen niet alleen dat je hoofd ‘vrij’ is tijdens het koken, maar geven je ook alle vrijheid bij het ontwerpen van de keuken. Dankzij de compacte uitvoering blijft er plek voor potten en pannen in de kasten onder de kookplaat zodat je alles direct bij de hand hebt. En deze afzuigoplossing is niet alleen superefficiënt maar ook nog eens aangenaam stil.



Inductiekookplaat met afzuigmodule

Onze nieuwe kookplaat met geïntegreerde afzuigmodule zorgt ervoor, dat je met volle teugen kunt genieten van je keuken tijdens het koken. De vervelende damp en geuren die tijdens het koken ontstaan, worden direct van de pannen in de afzuigmodule gezogen. Je kunt daarom al met een laag en aangenaam stil afzuigvermogen het gewenste ventilatie resultaat bereiken. En omdat het geluid niet langer op ooghoogte geproduceerd wordt, heb je ook daar veel minder last van. Je kunt je voortaan in rust op je gasten concentreren tijdens het koken.



Werkbladafzuiging

Met de nieuwe domino werkbladafzuiging kun je je keuken nog flexibeler indelen. De domino werkbladafzuiging wordt naast de kookplaat geplaatst en daardoor worden damp en geuren direct opgezogen. Daarmee zijn vervelende opstijgende dampen en beslagen brillen verleden tijd.



Downdraft

Een andere mooie oplossing voor afzuiging op het werkblad is de downdraft. Dit afzuigstelsel wordt achter je kookplaat in het werkblad ingebouwd. Heb je hem niet nodig, dan kun je de module met één druk op de knop weer in het keukenblad laten verdwijnen. Naast het aantrekkelijke design, is de Downdraft ook bijzonder effectief.

Probeer onze keukenapparaten
in de Bosch showroom.



Wanneer je veel geld uitgeeft aan een nieuwe keuken, is het logisch dat je eerst de inbouwapparaten uitgebreid wil bekijken en ervaren. Dat kan in de Bosch showroom in inspiratiehuis 20|20 in Hoofddorp. Een bezoek aan de nieuwe Bosch showroom helpt bij het maken van de juiste keuze. Je krijgt hier volop inspiratie én deskundige uitleg.

Hoe werkt het bedieningspaneel van de oven? En hoe eenvoudig zijn functies als PerfectBake nu eigenlijk te vinden? Je kunt het zelf ervaren in de Bosch showroom. Ook kun je uitproberen hoe handig de bediening van onze inductiekookplaten is. En als je er dan toch bent, check dan direct hoe ruim die ene koelkast nu echt van binnen is.

Kookdemonstraties

Ben je benieuwd hoe koken met stoom werkt en wat je er mee kunt? Of wat het verschil is tussen koken op gas of inductie? Dan kun je elke zaterdag een kookdemonstratie bijwonen in de inspiratiekeuken van Bosch. Een kok bereidt ter plekke een gerecht waarbij hij alle mogelijkheden van bijvoorbeeld de bakoven, combi-stoomoven en inductiekookplaat uitlegt. Ook kun je specifieke vragen stellen aan de kok over het apparaat en bepaalde functies. En natuurlijk proef je ook meteen hoe de gerechten smaken. Aanmelden voor een demo kan via de website: inspiratiehuis2020.nl

Op zoek naar een specifiek apparaat?

De Bosch showroom is begin 2017 compleet vernieuwd. Dat betekent dat er nu nog meer ruimte is voor inbouwapparaten en inspiratie. Heeft jouw keukendealer nét niet dat ene apparaat in huis? Of wil je toch graag die twee ovens met elkaar vergelijken? De kans is groot dat de apparaten wel in de showroom van Bosch staan. Wil je echt zeker weten dat het apparaat dat jij op het oog hebt aanwezig is? Bel dan even naar 088 - 424 4445.

Hoe werkt het?

Je kunt de Bosch showroom bezoeken met of zonder afspraak. De merkadviseurs geven vrijblijvend uitleg en informatie over de keukenapparaten. Het is geen verkoopgesprek, want in de showroom kun je geen apparaten kopen. Na je bezoek ontvang je per e-mail wat je hebt besproken in het adviesgesprek. Deze informatie stuurt de merkadviseur (met jouw toestemming) ook direct naar je keukendealer. Vervolgens regel je de definitieve aankoop met jouw dealer.

Je kunt altijd binnenlopen, maar wil je liever niet wachten, maak dan online een afspraak voor een adviesgesprek op inspiratiehuis2020.nl.

Alvast een kijkje in de keuken van Bosch showroom?
Kijk dan op inspiratiehuis2020.nl

Inspiratiehuis 20|20 is elke dinsdag tot en met zaterdag van 9.30 tot 17.00 uur open. Op een aantal zondagen is de Bosch showroom ook te bezoeken van 12.00 tot 17.00 uur.

Inspiratiehuis 20|20
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Zie voor openingstijden inspiratiehuis2020.nl





De winnaars van Bosch: om trots op te zijn.

Ons doel is om jouw huishouden op rolletjes te laten lopen. Daarom proberen we onze apparatuur telkens een stukje beter te maken. Wij hopen dat onze klanten dit waarderen en hun positieve ervaringen delen met familie en vrienden. Natuurlijk vinden wij het ook fijn dat onze apparatuur goed scoort bij testinstituten en consumententesten. Zo kun jij er op vertrouwen dat je de juiste keuze maakt.



Kieskeurig.nl

Op Kieskeurig.nl vind je het oordeel van andere consumenten over onze inbouwapparaten. Regelmatig worden apparaten van Bosch als beste beoordeeld en krijgen ze het predicaat Best Reviewed.

Europe's Brand No. 1

Bosch is Europe's Brand No.1 in groothuishoudelijke apparaten. De verkoopcijfers tonen aan dat Bosch het best verkochte merk in Europa is.

Beste uit de Test

De Consumentenbond test en vergelijkt (keuken)apparaten en geeft een oordeel en rapportcijfer. Bosch komt regelmatig als Beste uit de Test. De winnaars van Bosch herken je aan de rode ster bij de apparaten.

Wij houden je graag op de hoogte van al onze testwinnaars. Het meest recente overzicht vind je op:
[bosch-home.nl/bosch-ontdekken/testwinnaars](https://www.bosch-home.nl/bosch-ontdekken/testwinnaars)

Leer je nieuwe Bosch keukenapparaten kennen in een kookworkshop.

Wanneer je voor het eerst kiest voor een inductiekookplaat of een bakoven met stoom, dan weet je misschien niet direct wat alle mogelijkheden zijn. Tijdens een Bosch kookworkshop word je uitgedaagd de functies van de oven te leren kennen en er mee te werken.



De Bosch kookworkshop wordt in Inspiratiehuis 20|20 verzorgd door professionele koks van Bosch. Kok Martijn van den Elzen geeft uitleg.

Waarom een kookworkshop?

“Veel mensen gebruiken thuis maar een deel van alle functies op hun apparatuur. Dat is natuurlijk zonde. Tijdens de kookworkshop word je uitgedaagd om nieuwe mogelijkheden en technieken te ontdekken. Daarnaast kun je de kok alle vragen stellen als het gaat om het gebruik van de apparaten. Het doel is dat je uiteindelijk thuis jouw apparaat optimaal gaat gebruiken.”

Wat voor gerechten worden er gemaakt?

“Tijdens de workshop maken we een viergangendiner. We kiezen voor uitdagende recepten zodat je ook echt iets nieuws leert. We laten zien dat je met eenvoudige trucjes dingen kunt maken waarvan je dacht dat je het niet kon. Maar het zijn wel allemaal gerechten die je prima op tafel kunt zetten.”

Meld je aan

De Bosch kookworkshop is een gezellig en avondvullend programma waarbij je aan het einde van de avond met alle deelnemers van je zelfgemaakte viergangendiner geniet. Ook benieuwd wat jouw keukenapparaten allemaal kunnen? Meld je dan via inspiratiehuis2020.nl aan voor de Bosch kookworkshop.

Vers, gezond én **lekker**

Vers en gezond eten is nog best een uitdaging. Dagelijks boodschappen doen voor verse ingrediënten om 's avonds een gezonde maaltijd op tafel te zetten, is niet altijd mogelijk. Je hebt niet alleen genoeg ruimte in je koelkast nodig, maar ook handige functies om groente en fruit langer vers te houden. Dat maakt een gezonde levensstijl net even wat eenvoudiger. En minder verspilling van voedsel is ook nog eens goed voor het milieu.

In de Bosch koelkasten met VitaFresh lades blijven je boodschappen langer vers en gezond. Doordat je de temperatuur en luchtvochtigheid los van elkaar kunt instellen, is de juiste temperatuur te combineren met de meest ideale luchtvochtigheid. Hierdoor blijven groente en fruit langer lekker én knapperig.

Lekker en gezond

Ook blijven er meer vitamines in je groente en fruit zitten als je ze in de VitaFresh lade bewaart. In voedingsmiddelen die 7 dagen in de VitaFresh Pro lade worden opgeslagen, blijkt 15% meer vitamine C te zitten vergeleken met een traditionele groente- en fruitlade. Je hoeft daardoor minder vaak boodschappen te doen om iedere avond een gezonde, verse maaltijd op tafel te toveren.



Recept voor een gezonde smoothie.



Nodig voor 2 glazen

- Handje boerenkool
- Halve mango
- 1 banaan
- Water

Instructies

Doe de stukjes fruit in de blender en voeg water toe zodat de stukjes fruit net onder water staan. Blend dit eerst en voeg vervolgens de boerenkool toe. Zet de blender nog even kort aan en klaar is je smoothie!

Tip

Voor een extra koude smoothie gebruik je bevroren fruit, groenten of ijsblokjes. Groenten en fruit uit de diepvries zijn net zo rijk aan vitamines als de verse variant!



Goed voor de vitamines. Nog beter voor je gezondheid.

In de nieuwe koel-/vriestkasten met VitaFresh pro blijven je boodschappen tot drie keer langer vers. Elke dag vers eten zonder boodschappen te hoeven doen, dat maakt gezond leven toch nét wat makkelijker.



VitaFresh pro: tot 3x langer vers

Serie | 8

Met VitaFresh pro kunnen de bewaartemperaturen voor zowel vis, vlees en zuivelproducten als voor groente en fruit precies worden ingesteld tussen de -1°C en 3°C. Wanneer de temperatuur wordt ingesteld op 0 graden, is dit ook echt 0 graden. Dit zijn de ideale temperaturen om je boodschappen tot drie keer langer vers te houden. Daarnaast is er een extra droog lade voor vis en vlees die lange versheid garandeert en het verspreiden van geuren voorkomt.



VitaFresh plus: tot 2x langer vers

Serie | 6

VitaFresh plus biedt de ideale bewaaromgeving om al je verse producten tot twee keer langer vers te houden. De gescheiden lades zorgen voor een hygiënische opslag en voorkomen het verspreiden van geuren. Tegelijkertijd zorgt de lage vochtigheid voor een ideale opslag voor vis en vlees.



VitaFresh: langer vers

Serie | 4

Het VitaFresh vershoudsysteem garandeert een prettige bewaaromgeving voor verse producten. Fijne aroma's, essentiële voedingsmiddelen en waardevolle vitamines in je eten blijven voor langere tijd behouden, waardoor je van gevarieerde en gezonde voeding kunt genieten.



MultiBox

Serie | 2

De MultiBox is een groentelade met gegolfde bodem. Hierdoor blijven groente en fruit goed bewaard en bederven ze minder snel.

Meer informatie over onze koelkasten vind je op
bosch-home.nl/producten/koelkasten-en-vriezers

VitaFresh^{pro}
VitaFresh pro houdt etenswaren tot drie keer langer vers dankzij de exacte temperatuur van 0 graden.



De koelkast & vriezer die altijd past.

Perfectfit

De vrijstaande koel-vriescombinaties die perfect in een inbouwkeuken passen.

De perfecte koelkast past zich aan jouw keukenwensen aan. Wanneer je een kleine keuken hebt, moet de koelkast er natuurlijk handig inpassen. Terwijl je bij meer ruimte een (grote) mooie koelkast misschien juist wel een opvallende plek wilt geven in je keuken.

Voor iedere keuken een formaat

Koelkasten en vriezers zijn er in allerlei vormen en maten. Zowel in de breedte als hoogte zijn er verschillende mogelijkheden. Of je nu veel ruimte hebt of juist weinig: voor iedere keuken is er een passende oplossing te vinden. Ook heb je de keuze uit inbouw, vrijstaand of een echte (Amerikaanse) eyecatcher. Je kunt kiezen voor een koel-/vriescombinatie, maar je kunt ook zelf de perfecte koel-vriescombinatie samenstellen met een aparte koel- en vrieskast. De nieuwe vriezers van Bosch hebben de verdamper (het deel wat ervoor zorgt dat de producten in de koelkast worden gekoeld) bovenop het apparaat. Hierdoor kunnen de koelers op de vriezer geplaatst worden. En dat geeft nog meer mogelijkheden.

Combinatie met andere apparaten

Maar niet alleen de hoogte in stapelen is mogelijk. Sommige keukens zijn juist meer geschikt voor zogenaamde side-by-side combinaties. De koelkast en vriezer worden dan naast elkaar geplaatst. Kies je voor de lagere modellen, dan kun je bovenop de koelkast en vriezer een compacte oven of magnetron plaatsen. Een strakke combinatie van 4 apparaten is op deze manier heel goed mogelijk.

De deur altijd 90 graden open

Wanneer een vrijstaande koelvriescombinatie met NoFrost met de deur tegen de muur komt, zijn niet alle planken en laden goed te bereiken of te openen. Als je vastzit aan de ruimte, kies dan voor de PerfectFit koelkasten. Die gaan gegarandeerd 90 graden open. Het apparaat plaats je zonder problemen tegen elke achterwand of zijmuur. Alle lades kun je helemaal uittrekken en zijn dus goed bereikbaar. Daarnaast is de condensor in deze koel-/vriescombinaties verwerkt in de zijwanden. Dit geeft een lager energieverbruik en meer flexibiliteit dan bij een apparaat waarbij deze aan de achterkant is geplaatst.

De mogelijke koel-/vriescombinaties

- Side-by-side combinatie: De koeler en vriezer plaats je naast elkaar. Een bekend voorbeeld is de Amerikaanse koelkast, waar het koel- en vriesgedeelte vast naast elkaar zit.
- Combi-bottom: Hoeveel ruimte heb je nodig voor de etenswaren? Met inbouwkoelers en -vriezers kan je eindeloos combinaties maken, zo heb je altijd de perfecte koel-vriescombinatie.

De perfect ingeruimde **vaatwasser**

Voor veel mensen onmisbaar in de keuken: de vaatwasser. Het apparaat neemt je veel werk uit handen. Door de vaatwasmachine efficiënt in te ruimen, kun je meer spullen kwijt én weet je zeker dat je vaat brandschoon wordt.





OpenAssist: de vaatwasser die opgaat in de keuken

Kies je voor een greeploze keuken? Kies dan voor een Bosch vaatwasser met OpenAssist. Deze greeploze vaatwassers zijn voorzien van OpenAssist: bij een lichte aanraking van de deur, opent de vaatwasser automatisch. De vaatwasser is daarnaast uitgerust met TimeLight. Dit betekent dat de resterende tijd van het wasprogramma op de vloer wordt geprojecteerd. Zo weet je dus precies wanneer de vaat klaar is.

Extra ruimte en gemak

Afwasgemak heeft vooral met ruimte te maken, flexibele ruimte wel te verstaan. Met de Variolade en Variokorven van Bosch kun je de vaatwasser naar wens inruimen. Door de flexibiliteit met de Variolade in hoogte wordt er meer ruimte gecreeerd voor kopjes of groter bestek zoals opscheplepels. De Variokorven zijn flexibel in te delen met de drie opklapbare en deelbare etageres in de bovenkorf.



5 tips voor het inruimen van je vaatwasser

1. Zet kopjes, glazen en schaaltes ondersteboven neer zodat ze water van onderen krijgen.
2. Stapel de vaat niet, maar laat ruimte tussen de borden, schaaltes en glazen. Zo zorg je ervoor dat het water overal goed bij kan komen en er niks stuk gaat.
3. Leg groot keukengerei helemaal bovenin de vaatwasser en leg opscheplepels met de holle kant naar onderen zodat er geen water in blijft staan.
4. Zet bestek met de handvatten in de bestekkorf naar beneden. Zet vorken, lepels en messen los van elkaar zodat het water er goed bij kan komen.
5. Plaats de meest vieze spullen onderin. De waterstralen hebben daar de meeste kracht.

De beste droogresultaten. Zelfs voor plastic.

Broodtrommels, plastic borden of babyflesjes: we gebruiken veel plastic in ons dagelijks leven. Helaas betekent dit vaak extra werk: geregeld moet plastic nog met de hand worden nagedroogd. Met PerfectDry vaatwassers is dat verleden tijd: plastic vaat kan direct weer worden opgeborgen in de kast, zonder deze eerst met de hand te drogen.



PerfectDry

De Bosch PerfectDry vaatwassers met Zeolith drogen de vaat met een krachtige en effectieve 3D air flow. Deze vaatwassers zetten de luchtvochtigheid om in warme lucht én er zit er een extra droogfunctie in. Zo wordt je vaat niet alleen perfect schoon, maar ook perfect droog.



TimeLight

Met TimeLight projecteren we de status van de vaatwasser op de vloer. Doordat de resterende tijd tot het einde van het programma op de vloer wordt geprojecteerd, is deze altijd zichtbaar - en je weet precies wanneer je de schone vaat uit de vaatwasser kunt ruimen.

Meer informatie over de vaatwassers van Bosch vind je op
[bosch-home.nl/vaatwassers](https://www.bosch-home.nl/vaatwassers)



PerfectDry

Zelfs glazen en plastic worden perfect droog.



TimeLight

Weergave van de status van het programma en de resttijd op de vloer.



GlasBeschermer

Glasbescherming en speciale plaatsen voor wijnglazen in de korf.



SuperSilent

Door de bijzonder stille werking word je niet meer gestoord door het geluid van de vaatwasser.



Ongelooflijk stil en zorgvuldige bescherming van glas.

De keuken is meer dan alleen een ruimte om te koken. Het is een plek waar wordt geleefd. Een plek waar je je thuis voelt, je met familie bent, waar gewerkt wordt of waar de kinderen spelen. Daarom zijn onze vaatwassers ongelooflijk stil. En beschermen we het glaswerk met een speciaal programma.



Superstille vaatwassers

Een vaatwasser van Bosch is ongehoord stil dankzij de vele slimme details, zoals de borstelloze EcoSilence Drive en de optimale geluidsisolatie. Deze functies zorgen ervoor dat je ze nauwelijks hoort en maakt ze ideaal voor huizen met een open keuken. Het geluid van de modellen met SuperSilencePlus komt zelfs niet boven het geluidsniveau van 39 decibel uit.

Genieten van je nachtrust

Dit programma is niet alleen erg stil (39db), zodat je kan genieten van een goede nachtrust, maar ook nog eens erg economisch door het gebruik van lage nachttarieven voor elektriciteit.



Extra bescherming voor glas

Glazen worden dagelijks gebruikt en gewassen. Maar je wilt wel dat je glaswerk zo blijft glanzen als op de dag dat je ze kocht. Onze vaatwassers zorgen daarvoor. Het 40° C glasprogramma gaat extra zorgvuldig om met delicate wijnglazen en biedt perfecte droogresultaten. Door een automatische optimalisatie van de waterhardheid zijn je glazen nog eens extra beschermd. De wijnglazenhouder van Bosch zorgt voor extra veiligheid voor je wijnglazen, doordat ze in een stabiele en krasvrije positie worden geplaatst. Glazen behouden dus hun glans, ook na meerdere keren wassen.

Home Connect: keukenapparaten die klaar zijn voor de toekomst.



Keukenapparatuur verbinden met het internet? Tien jaar geleden was dit niet voor te stellen. Maar vandaag kun je al kiezen voor keukenapparaten die klaar zijn voor de toekomst. Bij Bosch noemen we dat Home Connect apparaten. Deze apparaten zijn op afstand te bedienen met de Home Connect app. Zo kun je de oven alvast aanzetten op het moment dat je wegrijdt van je werk of nog even snel de voorraad in de koelkast checken terwijl je al in de supermarkt staat.



Home Connect

Een apparaat met Home Connect maakt het mogelijk om apparaten op afstand te bedienen. Met de Home Connect app check je bijvoorbeeld eenvoudig via je smartphone of tablet of de oven wel echt uitstaat. Ook kun je een melding ontvangen als de vaatwasser klaar is. Home Connect neemt ook taken van je over. Zo geeft de vaatwasser voortaan zelf aan wanneer de vaatwastabletten bijbesteld moeten worden.

Tips & Tricks

Een keukenapparaat heeft vaak meer functies dan je gebruikt. Zonde! Via de Home Connect app bekijk je eenvoudig de gebruiksaanwijzing. Ook staan er handige tips in de app. Zo vind je heerlijke en slimme recepten waarmee je de functies van je oven of kookplaat optimaal benut. En om te zorgen dat je voedingsmiddelen langer vers blijven, zijn er handige bewaartips en aanbevelingen voor het ideale koelkastvak en de juiste temperatuur.

Efficiënte klantenservice

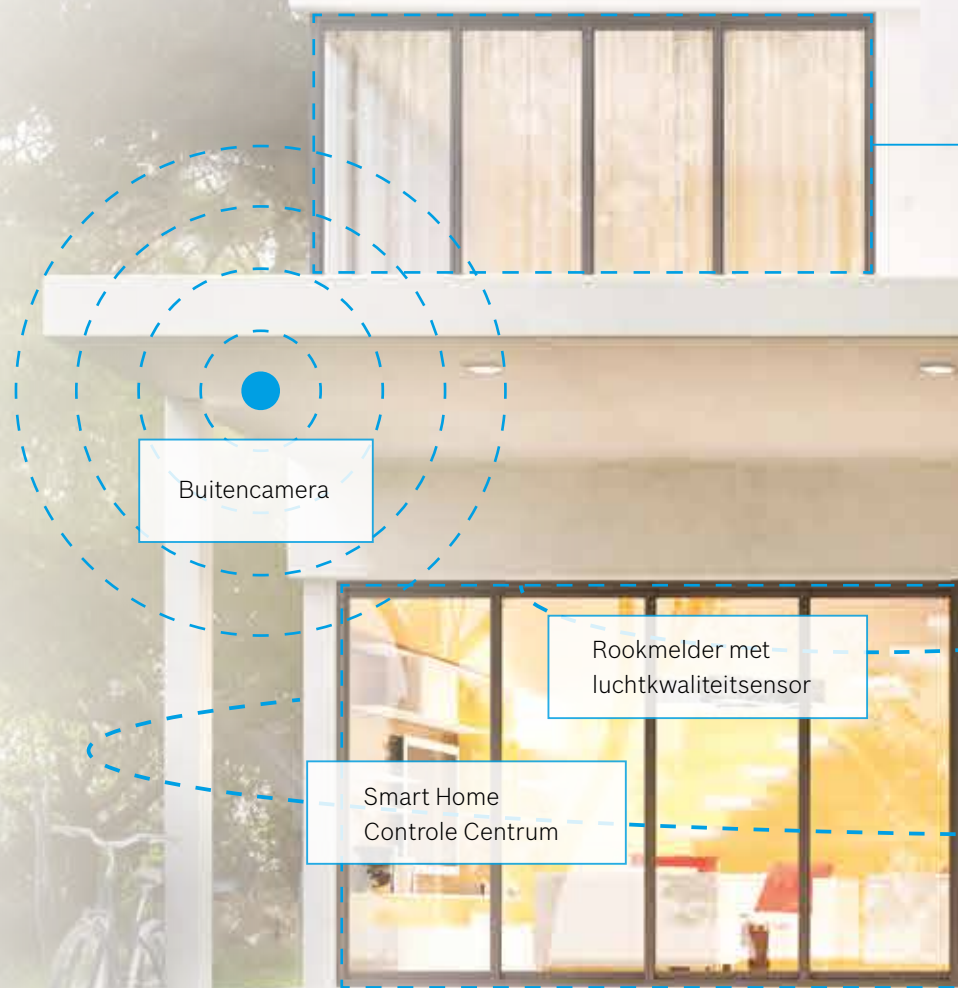
Werkt je apparaat niet zoals het zou moeten, dan biedt de Home Connect app een helpende hand. Je vindt er tips die antwoord geven op heel veel vragen. Zit jouw vraag er niet tussen dan verbindt de hulplijn je meteen door met de klantenservice. Op afstand kunnen zij het probleem opsporen. Wanneer het nodig is wordt een technicus ingeschakeld om het probleem bij jou thuis op te lossen. Zo ben je verzekerd van een snelle en doeltreffende oplossing.

Nog meer mogelijk in de toekomst

Home Connect is nog volop in ontwikkeling. De komende jaren worden nog veel meer slimme gebruiksmogelijkheden verwacht. Toekomstige software updates voor apparatuur haalt HomeConnect zelf op.

Jouw huis. Altijd onder controle met Bosch Smart Home.

Comfort, veiligheid en energie zijn voortaan altijd binnen handbereik. Met de Bosch Smart Home producten heb je controle over de dagelijkse routine in én om je huis. En dankzij de Bosch Smart Home app bedien je ze waar je ook bent. Deze slimme oplossingen zijn verkrijgbaar als totaal systeem of als losse producten.*



Meer informatie over Bosch Smart Home vind je op [bosch-smarthome.com](https://www.bosch-smarthome.com)



Deur/raam
beveiliging

Bewegingsdetector

Thermosstaat

360° Beveiligingscamera

Winst voor het milieu én je portemonnee

Wist je dat de helft van je energieverbruik van groot huishoudelijke apparaten komt? Daarom gaan onze inbouwapparaten niet alleen lang mee, ze zijn ook heel energiezuinig. Bovendien gebruiken ze veel minder water dan vroeger. Onze A+++ apparaten zijn misschien iets duurder, maar dat verschil verdien je snel terug via je energie- en waterrekening.

Apparaten vergelijken

Bosch heeft het grootste assortiment met het energiezuinige A+++ label in Europa. Dat is niet alleen winst voor het milieu maar ook voor je portemonnee. A+++ koelkasten zijn bijvoorbeeld twee keer zo zuinig als koelkasten met energielabel A+. Je besparing kan al snel oplopen tot € 300,- per jaar! Maar vergelijk niet alleen de energielabels met elkaar, kijk ook altijd naar het absolute energieverbruik van een apparaat. Want ook binnen de categorieën zitten hierin grote verschillen.

Duurzaamheid in de productieketen

Het begint bij het ontwerp van onze apparaten. Zo'n 40% van de patenten die wij aanvragen heeft te maken met milieubescherming en een zorgvuldig gebruik van grondstoffen. Als het gaat om hergebruik maken we ook grote sprongen. Afval gooien we niet weg. In onze fabrieken verzamelen en scheiden we het productieafval. Op dit moment kunnen we 92% hiervan opnieuw gebruiken. Als de apparaten de fabriek verlaten, blijven we ook zuinig met grondstoffen. Door slimme verpakking, kunnen we meer producten tegelijkertijd vervoeren. Dat scheelt niet alleen in verpakkingsmateriaal, maar ook brandstof. En daarmee brengen we de CO2-uitstoot omlaag.



Green Technology Inside

De meest duurzame apparaten van Bosch herken je aan het logo 'Green Technology Inside'. De producten leveren perfecte resultaten, maar dan wel met de focus op het verbruik van minder water en energie. Zo zorgen de apparaten voor een minimale impact op het milieu.





Op pad met de servicemonteur

Gert-Jan Hollestelle komt als servicemonteur dagelijks over de vloer bij klanten die een probleem hebben met hun (keuken)apparaat.

Wat kom je allemaal tegen?

“De problemen met de apparaten zijn heel verschillend. Soms is er een onderdeel stuk, maar het kan ook een storing in de software zijn. Het komt ook voor dat het probleem niet bij het apparaat ligt. Zo gebeurt het weleens dat de kraan niet is opengedraaid of de stekker niet in het stopcontact zit.”

Kun je problemen altijd meteen oplossen?

“Gelukkig lukt het mij en mijn collega's om rond de 90% van de problemen meteen bij het eerste bezoek op te lossen. Als een onderdeel eerst besteld moet worden dan komen we een tweede keer terug voor de reparatie.”

Wat kun je van een servicemonteur verwachten?

“We kijken niet alleen naar de reparatie, maar nemen het hele totaalplaatje mee. We geven bijvoorbeeld ook advies of het nog zin heeft om een onderdeel te vervangen. Bij oudere apparaten of een heel duur onderdeel is het soms verstandiger te kijken naar een nieuw apparaat. Maar de keuze is natuurlijk altijd aan de klant zelf. We proberen samen met de klant tot een goede oplossing te komen.”

Wat is het leukste wat je hebt meegemaakt als servicemonteur?

“Het onverwachte vind ik het mooiste aan het werk. Zo kreeg ik een keer een melding 90 kilometer bij mijn huis vandaan. Eenmaal aangekomen op de plaats van bestemming bleek het bij een oude jeugdvriend te zijn die ik al jaren niet had gezien. Dat zijn leuke verrassingen!”

Volg deze 3 stappen bij een probleem met je Bosch apparaat:

- 1 Lees de gebruiksaanwijzing. Daar staat in hoe je de meest voorkomende problemen oplost.
- 2 Kijk op MyBosch. Je vindt daar veel tips en tricks hoe je problemen snel kunt oplossen. Registreer je Bosch product op MyBosch.
- 3 Bel de Servicedesk op 088 424 40 10. Zij kunnen veel problemen via de telefoon oplossen. Als dat niet lukt, dan kun je een afspraak maken met een servicemonteur.

24/7 service bij Bosch

Als je eenmaal een vaatwasser gewend bent, dan wil je niet meer (tijdelijk) met de hand afwassen. En dat geldt ook voor andere keukenapparaten. Wanneer je apparaat niet goed werkt, wil je een snelle oplossing. Bosch biedt 24/7 service.



ReparatieService

Hoe goed het ook is, elk apparaat slijt: het kan een storing hebben of er moet een onderdeel worden vervangen. Of je hebt misschien iets verkeerd ingesteld waardoor het apparaat niet goed werkt. De Bosch Service voor grote huishoudapparaten staat 7 dagen per week, 24 uur per dag klaar met advies. Lukt het niet om het probleem telefonisch op te lossen? Dan maak je eenvoudig (online) een afspraak met onze servicemonteurs. Zij komen langs op een dag en tijdstip dat het jou uitkomt. Dus ook in de avond of op zaterdag.

Hoe zit het met de kosten?

Bij aanschaf van keukenapparaten van Bosch krijg je altijd 2 jaar fabrieksgarantie. Kies je voor 4 inbouwapparaten van Bosch, dan krijg je daar zelfs 3 jaar extra garantie bovenop. Gaat er in die periode iets mis met het apparaat, dan kun je gratis gebruik maken van de reparatieservice. Op het moment dat de kosten niet onder de garantie vallen, vertelt onze servicemonteur altijd wat het gaat kosten om het probleem op te lossen.

MyBosch

Wanneer je het apparaat bij MyBosch registreert heb je toegang tot tips en tricks als het gaat om je apparaten. Je vindt alles op één plek: van de handleiding tot het telefoonnummer van de Bosch klantenservice. Laat je ook inspireren en ontdek alle mogelijkheden van je apparaat. Ook gebruik maken van deze extra's? Ga dan naar **bosch-home.nl** en kies 'MyBosch' in het menu.

Een nieuwe keuken? Ontdek alle mogelijkheden in de Bosch showroom.

Het plezier dat je hebt van je keuken wordt voor een belangrijk deel bepaald door de apparaten. Bij de aankoop van een nieuwe keuken is het dan ook heel logisch om de inbouwapparaten eerst uitgebreid te bekijken én ervaren.

Een bezoek aan de nieuwe Bosch showroom in inspiratiehuis 20|20 helpt bij het maken van de juiste keuze. Je krijgt hier volop inspiratie en vrijblijvende en deskundige uitleg. Ook een aanrader: iedere zaterdag zijn er gratis kookdemonstraties.

Meer informatie? Kijk dan op inspiratiehuis2020.nl/Bosch

Alle ruimte
om uw keuken
te ontdekken

INSPIRATIEHUIS 20|20

