

accent|line
carbon black



BOSCH

Technik fürs Leben

Einfach schön. Einfach perfekt. Ihre neuen Küchengeräte.



»Die Reduktion auf das Wesentliche schafft Raum für die Wahrnehmung des Besonderen.«

Robert Sachon

Chef-Designer, Robert Bosch Hausgeräte GmbH



iF Design Award 2019: Hausgeräteserie accentline carbon black
Red dot award best of the best 2019: Hausgeräteserie accentline carbon black
Red dot award winner 2020: Serie 8 Glassdraft, accentline

Bosch Hausgeräte: Mit Sensorunterstütz

VitaFresh Pro
hält bis zu drei Mal
länger frisch

Sprachsteuerung
eine zukunftsweisende
Art Ihre Hausgeräte
zu steuern

Tipp!



HOME CONNECT

Machen Sie Ihre Küche schon heute fit für die Zukunft.

Mit Home Connect genießen Sie viele neue Funktionen und Ihre Geräte bleiben immer auf dem neuesten Stand. Mit der Home Connect App können Sie Ihre innovativen Bosch Hausgeräte über Ihr Tablet oder Smartphone konfigurieren und steuern. Senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Backofen, starten Sie von unterwegs Ihren Geschirrspüler oder schauen Sie in Ihren Kühlschrank. Alle Geräte, die gerade etwas für Sie tun, halten Sie stets auf dem Laufenden. Natürlich nur, wenn Sie das wollen.



Mit praktischen Tipps von Sally – Deutschlands Food-YouTuberin Nr. 1

Tipps zu Home Connect



KOCHEN WIE DIE PROFIS

Arbeitsplatz. Lebensmittelpunkt. Genuss- und Wohlfühlort. Ihre Küche ist so vieles. Ihr Küchenalltag sollte dabei so leicht wie möglich sein. Mit den Einbaugeräten der accentline im exklusiven carbon black Design wollen wir Ihnen das bis ins letzte Detail anbieten. Legen Sie los mit Ihren kreativsten Kochideen, unsere innovative Technik

ung zu perfekten Ergebnissen.

PerfectRoast plus

misst konstant die Temperatur und garantiert den perfekten Garpunkt

Dampfstoß-Funktion

perfekt für saftige und knusprige Braten

PerfectBake plus

backt automatisch – kontrolliert & passt Heizart & Temperatur permanent an

Vakuumschublade

zur Vorbereitung des Garens mit Sous Vide oder für die perfekte hygienische Lagerung

CONNECTED BY
Home Connect

PerfectCook

verhindert Überkochen und Anbrennen

PerfectFry

für gleichmäßiges und perfekt Gebratenes

PerfectAir

filtert Kochdunst automatisch

MIT BOSCH accent | line

kümmert sich um das perfekte Ergebnis – z. B. unsere Backöfen mit künstlicher Intelligenz und der Erfahrung von tausenden Köchen weltweit. Über Home Connect vernetzte Geräte bieten Ihnen zusätzlich völlig neue Möglichkeiten und halten Sie laufend informiert. Kochen wie ein Profi war noch nie so leicht und so schön.



Heinz Schedlbauer

Bosch Hausgeräte Österreich
Verkaufsleitung Küchenfachhandel

Einfach zum perfekten Ergebnis. Mit den Sensor Backöfen von Bosch.



Pyrolyse

perfekte „Selbstreinigung“
ohne chemische
Reinigungsmittel

Künstliche Intelligenz

lernt bei jedem Back- und
Bratvorgang dazu und
informiert Sie so punktgenau
über Dauer und Restlaufzeit

Dampf-Funktion

in verschiedenen
Einbauvarianten

DÄMPFEN: extra schonend & gesund!

Tipps zu Dampfstoß



3 WEGE ZUM PERFEKTEN DAMPF-ERGEBNIS:

Dampfgarer

Ermöglicht die schonende Zubereitung mit 30 – 100 °C heißem Wasserdampf. Vitamine, Aroma und Farbe der Speisen bleiben dabei erhalten. Auch ein komplettes Gericht kann auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig gedämpft werden z. B.: Lachs mit Spargel und Kartoffeln.

Backen & Braten mit Dampfstoß

Kombiniert die klassischen Heizarten (z. B. Ober-/Unterhitze) mit Dampfzugabe für perfekte Ergebnisse: Braten, der innen saftig und außen knusprig ist oder auch Brot mit perfekter Kruste.

Dampfbackofen

Bietet beide Funktionen in einem Gerät. Backen, braten, grillen, garen: mit/ohne Dampfstoß sowie dämpfen wie in einem Dampfgarer.

Perfekte Ergebnisse dank künstlicher Intelligenz garantiert!

Tipps zu Künstlicher Intelligenz



Perfekt braten

Um einen Braten auf den Punkt zu garen, braucht es viel Erfahrung. Oder: das **PerfectRoast plus Bratenthermometer**, das die Temperatur des Garguts an drei verschiedenen Messpunkten misst. Dank **künstlicher Intelligenz** wissen Sie exakt, in wie vielen Minuten Ihr Braten perfekt fertig ist.

Perfekte Ergebnisse auf Knopfdruck

Ein Kuchen, gebacken mit der Erfahrung von tausenden Köchen weltweit. Der **PerfectBake plus Backsensor** passt den Backvorgang über Heizart, Temperatur und Dauer automatisch an. Und dank **künstlicher Intelligenz** wissen Sie exakt, in wie vielen Minuten Ihr Kuchen fertig ist.

Perfekt einheitliche Ergebnisse

Mit **4D Heißluft** können Sie Ihre Speisen ab sofort beliebig auf den Einschubhöhen eins bis vier platzieren – das Ergebnis wird immer perfekt. Dafür sorgt das Lüfterrad, welches die Hitze gleichmäßig auf alle Ebenen verteilt. Dadurch lässt sich mit der 4D Heißluft auch parallel auf bis zu vier Ebenen backen und garen.

Warum zwei Geräte, wenn eines einfach perfekt ist?

Das Beste unserer Kochfelder und Dunstabzugshauben – perfekt kombiniert in nur einem Gerät: Damit Sie Ihre Küche einfach und flexibel nach Ihren Wünschen gestalten können, haben wir unsere Kochfelder mit integriertem Dunstabzug weiterentwickelt. Diese saugen Kochdunst und Gerüche da ab, wo sie entstehen. So können Sie sich entspannt auf das Wichtigste konzentrieren: auf das Kochen.

VOLLE PLANUNGSFREIHEIT!

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug in drei Breiten für Ihren individuellen Küchen-Traum. Sie haben die Wahl: **in 60, 70 und 80 cm Breite erhältlich.**

Info!

INDUKTION: Mit Sicherheit Zeit & Energie sparen!

Induktionskochfelder bieten gegenüber anderen Kochfeldern, wie Gas oder Infrarot **viele Vorteile:**

+ GESCHWINDIGKEIT

Mit Induktionskochfeldern kochen Sie schneller, denn der Topfboden ist schon nach kurzer Zeit heiß.

+ KONTROLLMÖGLICHKEIT

Rasch die Temperatur wechseln (verhindert Überkochen), ohne den Topf vom Kochfeld zu schieben.

+ SICHERHEIT

Die Kochfeld-Oberfläche erhitzt sich nicht so stark und vermindert die Gefahr von Verbrennungen.

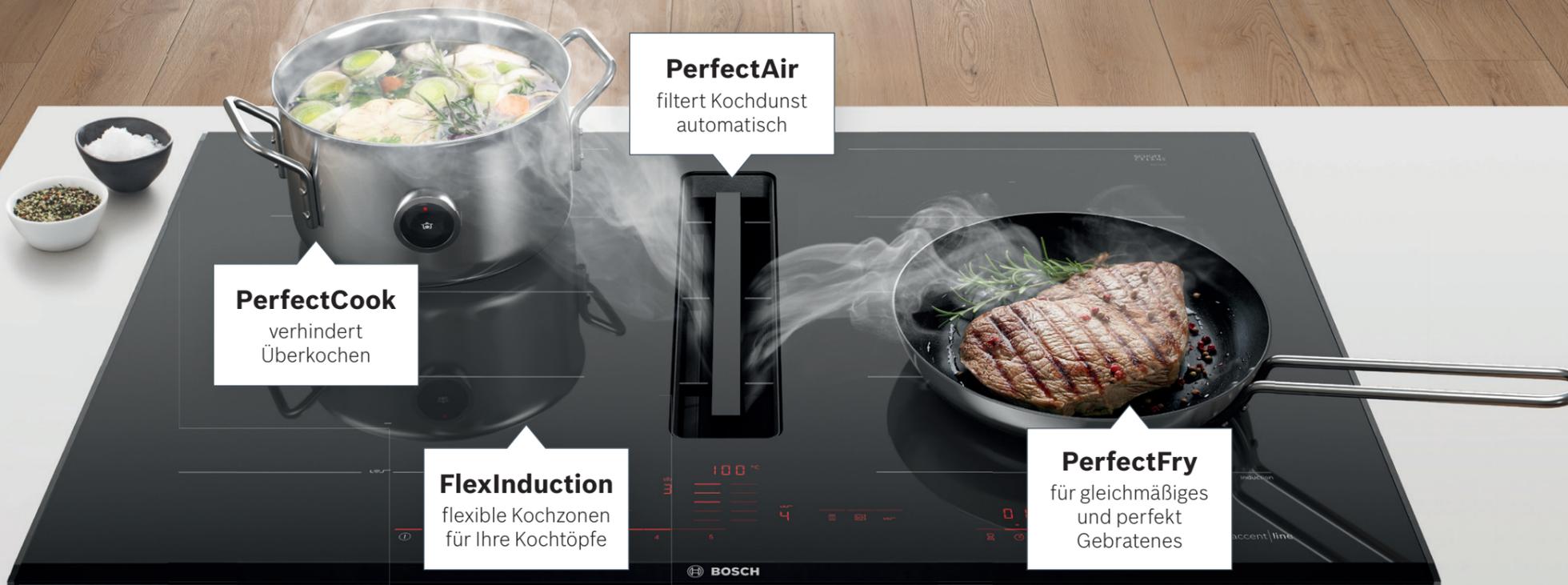
+ REINIGUNG

Die Hitze wird gezielt im Topfboden erzeugt, dadurch erhitzt sich die Oberfläche des Kochfeldes weniger und es kann nichts einbrennen, wenn einmal etwas überkocht.

+ SPARSAMKEIT

Energie wird gezielt an den Topfboden abgegeben. Das spart bis zu 30 % Energie (Vergleich: Infrarotkochfeld).

Spar-Tipp!



Perfekt kochen & braten.

Tipps zu Kochfeldern mit Dunstabzug



PerfectCook

Nach einmaliger Auswahl der Temperaturstufe reguliert der Sensor während des Kochens die Temperatur automatisch. Jedes Gericht wird immer mit der optimalen Hitze zubereitet – und Über- oder Verkochen verhindert.

PerfectFry

Während des Bratens kontrolliert der Sensor stetig die Temperatur in der Pfanne und passt sie bei Bedarf präzise an. Das macht es Ihnen ganz einfach, Ihre Gerichte immer perfekt auf den Punkt zuzubereiten.

PerfectAir

Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert laufend die Umluft und passt im Automatikmodus die Abzugsleistung selbstständig stufenlos und präzise dem Kochdunst und der Geruchsbildung an. Dadurch reduziert sich der Geräuschpegel, da nur die benötigte Abzugsstufe aktiviert wird.

FlexInduction

Egal, ob ein Topf, mehrere oder hintereinander platzierte Töpfe – Sie haben die freie Wahl. Nutzen Sie Ihr Induktions-Kochfeld mit vier separaten Kochzonen oder verbinden Sie es auf Knopfdruck zu zwei großen, durchgängigen Zonen für Bräter oder Grillplatte.

Perfekt für Sie. Und die Umwelt.



FreshSense
optimales
Aufbewahrungsklima

Profi-Türdämpfung
schließt die Kühlschranktür nahezu
geräuschlos und selbstständig

Multi-Airflow-System
für lang anhaltendes
Aroma

VitaFresh Pro
hält bis zu drei Mal
länger frisch

Wussten Sie, dass in Österreich jährlich rund eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll landen? Knapp die Hälfte davon wird Zuhause entsorgt, wie eine neue Studie zeigt*. Wir von Bosch sind überzeugt: Essen ist zu kostbar, um es einfach wegzuworfen. Deshalb sollten wir alle mithelfen, möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden. Die VitaFresh-Technologie unterstützt Sie dabei und trägt dadurch zu einer nachhaltigeren Lebensweise bei.

KÜHLSCHRANK EINRÄUMEN

*So geht's
richtig!*

Oberer Kühlbereich

Gekochtes und Lebensmittel, die nicht gekocht werden müssen:
z. B. Marmeladen, Torten, Süßspeisen

Mittlerer Kühlbereich

Milch, Topfen, Joghurt, Käse, Schlagobers,
Butter, Feinkostprodukte

Schublade VitaFresh +0 °C trocken

Fleisch, Fisch, Wurst

Schublade VitaFresh +0 °C feucht (2-3 stufig regulierbar)

Gemüse, Obst

In der Tür

Eier, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Fertigsoßen & Getränke

* Quelle: WWF Österreich

Perfekt kühlen.

FreshSense

Die **FreshSense Sensor-Technologie** kontrolliert die Innen- und Außentemperatur und sorgt so konstant für ein perfektes Aufbewahrungsklima.

VitaFresh

Im **VitaFresh Pro** Bereich des Kühlschranks wird die Temperatur bei +0 °C gehalten. Damit bleiben Lebensmittel länger frisch und haltbar. Die große Schublade dient speziell der Aufbewahrung von Obst und Gemüse.

Aufgrund ihrer speziellen Dichtung bietet sie stets ein optimales Feuchtigkeitsniveau. Für eine besonders lange Frische von Fisch und Fleisch sorgt ein trockener Kühlbereich.

Multi-Airflow-System

Das ventilatorengestützte **Multi-Airflow-System** lässt sanfte, gleichmäßige Kaltluftströme auf allen Ebenen des Kühl- und Gefrierraums austreten und minimiert so die Austrocknung des Kühlgutes. Gleichzeitig werden Temperaturschwankungen reduziert und Abkühlzeiten verringert – alles für ein lang anhaltendes Aroma Ihrer Lebensmittel.

Tipps zu
XXL Kühl-Gefrierkombinationen



Mehr Performance, weniger Energieverbrauch, 100 % vernetzt.

Wir haben unsere neue Spüler-Generation in vielen Punkten nochmals deutlich verbessert. Freuen Sie sich auf weiter perfektionierte Spülergebnisse – und das bei einem wesentlich reduzierten Energieverbrauch. Alle Bosch Geschirrspüler der neuen Generation sind über Home Connect vernetzbar. Damit ist Ihr Gerät immer auf dem neuesten Stand der Technik, Sie können Zusatzfunktionen nutzen und sind stets über den aktuellen Spülstatus auf dem Laufenden.

GESCHIRRSPÜLER RICHTIG EINRÄUMEN.

Tipps vom Hersteller!

Vor dem Einräumen brauchen Sie lediglich grobe Verschmutzungen und Essensreste vom Spülgut zu entfernen – den Rest erledigt Ihr Bosch Geschirrspüler!

Nicht überfüllen!

Die Maschine sollte gut gefüllt, aber nicht überladen werden. Denn sonst kommt das Wasser nicht überall hin. Besonders schmutziges oder fettiges Spülgut, wie Töpfe und Pfannen finden im Unterkorb Platz.

Vorsicht bei beschichteten Pfannen!

Teflonpfannen nicht in der Spülmaschine reinigen. Ihre empfindliche Beschichtung hält bei Handwäsche länger.

Rackmatic

Die 3-stufige Höhenverstellung des Oberkorbes ermöglicht flexibles Einräumen. Egal, ob Sie besonders große Platzteller in den Unterkorb oder Rotweingläser in den Oberkorb stellen wollen.

PerfectDry
perfekte Trocknung dank Zeolith auch bei Kunststoffgeschirr

Dritter Korb
sicherer Halt und noch mehr Flexibilität – jetzt auf drei Ebenen: bis zu 25% mehr Stauraum

ExtraClean Zone
extra gründliche Reinigung für stark verschmutztes Geschirr im Oberkorb

MaxFlex Pro Körbe
höchste Flexibilität und Schutz für Ihr Geschirr

Leichtlaufrollen
kugelgelagerte Rollen lassen den Korb besonders ruhig und komfortabel laufen

Perfekt spülen.

PerfectDry mit Zeolith
Die PerfectDry Geschirrspüler von Bosch nutzen das natürliche Zeolith-Mineral, um Feuchtigkeit zu binden und in warme Luft umzuwandeln. So wird Ihr Geschirr auf besonders energiesparende Weise perfekt und schonend getrocknet. Das gilt sogar für Kunststoffgeschirr.

ExtraClean Zone
Stark verschmutztes Geschirr muss jetzt nicht mehr eingeweicht oder nachgespült werden. Drei rotierende Wasserdüsen sorgen im Oberkorb für extra gründliche Reinigung. Die zusätzlichen Wasserdüsen können bei Bedarf per Schalter aktiviert werden.

Leichtlaufrollen
Neue, kugelgelagerte Rollen lassen den Korb besonders ruhig und komfortabel laufen. Dieses Komfortmerkmal bieten die Korbsysteme MaxFlex Pro und MaxFlex in der accentline serienmäßig für alle drei Beladungsebenen.

Dritter Korb
Der neue, innovative dritte Korb bietet sicheren Halt und 25% mehr Stauraum für die vielen kleinen und sperrigen Teile, die bisher keinen eigenen Platz in der Maschine hatten.



Perfekte Lüftungslösung, perfektes Design, perfekt von Bosch.

Unser neuer integrierter Glas Dunstabzug ist nicht nur die perfekte leistungsstarke und energieeffiziente Lüftungslösung für breite Kochfelder mit bis zu fünf Kochzonen. Er ist auch ein formvollendetes, mit Designpreisen ausgezeichnetes Highlight für Kücheninsel-Lösungen.



Tipps zu GlasDraft



CLEANAIR PLUS FILTER *Info!*

Perfekt für Allergiker

Der accentline GlasDraft von Bosch ist mit einem CleanAir Plus Filter ausgestattet. Der Hochleistungsfilter sorgt für bestes Raumklima und reinigt die Luft besonders effektiv von Gerüchen und Pollen. Der CleanAir Plus Filter reduziert nicht nur bis zu 90% des Geruchs, er filtert auch 99% aller Pollen aus der Luft – so wird Kochen auch für Allergiker zum reinen Vergnügen. Als Sonderzubehör für alle Bosch Dunstabzüge erhältlich.

Guided Air

Um sicherzustellen, dass der aufsteigende Dampf von allen Kochzonen – insbesondere auch von den vorderen – abgesaugt werden kann, wird hinter der Glasscheibe eine Art v-förmiger Luftschleier erzeugt. Dadurch wird die Dunstabzugsleistung effektiver und leiser. Gerüche werden dank dem Aktivkohlefilter gebunden und Sie erhalten garantiert saubere Luft in Ihrer Küche.



Stimmungsvolle Beleuchtung

Die effektvolle LED-Beleuchtung wertet die Atmosphäre in Ihrer Küche auf und wird auch Ihre Gäste beeindrucken! Wählen Sie eine Farbe, die ganz dem Anlass oder Ihrem Geschmack entspricht. Mit der Home Connect App können Sie aus dem gesamten RGB-Farbspektrum wählen.



Nähere Infos beim ausgewählten Bosch accentline Partner – über 400 Mal in Österreich!

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH

Quellenstraße 2a
1100 Wien
Österreich

Impressum: Q8ABP00329 – 10/2021; Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten. **Medieninhaber:** BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH Wien. Bosch und die Bildmarke sind registrierte Marken der Robert Bosch GmbH Germany. Nachdruck, auch auszugsweise nur mit Genehmigung des Herstellers. Änderungen und Liefermöglichkeiten vorbehalten. **Hersteller:** Print Alliance HAV Produktions GmbH, A- 2540 Bad Vöslau. Evtl. Farbdifferenzen sind drucktechnisch bedingt. Papier aus 100% chlorfrei gebleichtem Zellstoff umweltschonend hergestellt.



Bosch ist die Nummer 1 Marke für Haushaltsgroßgeräte in Europa¹
¹Quelle: Euromonitor, Absatz, 2020

