



BOSCH – Novità 2020

A cura di Giuseppe Rago – Training Manager



La forza del marchio BOSCH: awareness & reputation

È un marchio «tedesco»:

sinonimo di serietà, affidabilità, robustezza, è una «scelta sicura»

E' un marchio «storico»:

con una lunga tradizione ed una forte competenza che si è sempre distinta nel tempo

I prodotti a marchio Bosch si caratterizzano per **alta qualità**, in termini di:

- Struttura: durano nel tempo, mantenendo la loro efficienza
- Tecnologia: offrono tecnologie avanzate ma facilmente fruibili, in risposta alle esigenze dei nostri giorni

Nessun altro brand è percepito come più vicino al tema della **sostenibilità ambientale**.

SOSTENIBILITÀ = CREDIBILITÀ

«Bosch è un marchio che non ti delude, perché fa quello che promette: è **serio** e dà **sicurezza**»

La **Qualità** è importante anche e soprattutto nel **post-vendita**.



Da 4 anni BSH vince il premio come **miglior assistenza tecnica d'Italia**.

Un riconoscimento che ci spinge a dare ancora di più per soddisfare al meglio chi ha scelto i nostri prodotti.



Forni Serie 6 con Aggiunta Vapore



Impulsi di vapore



Risultati perfetti, soluzioni semplici e qualità sono i tre pilastri su cui poggiano i nuovi forni Serie6 con Added Steam.

Termosonda



RISULTATI: grazie agli **impulsi di Vapore**, alla **Termosonda** di serie, alla Termoventilazione in **3D** e al ricettario automatico integrato **AutoPilot**, con ben 30 programmi, ogni singola pietanza sarà sempre cotta alla perfezione.

AutoPilot 30



SOLUZIONI SEMPLICI: **Home Connect** permette di semplificare l'approccio al forno, grazie all'interfaccia estesa che rende possibile controllare i programmi dal proprio smartphone.

Home Connect



QUALITA': il **sistema di generazione del vapore** è lo stesso dei forni Serie8, a riprova di un approccio qualitativo altissimo di Bosch nella produzione dei suoi elettrodomestici.

3D Hotair



I forni Added Steam offrono un **sistema di generazione del vapore da top gamma, che riprende quello dei Serie8**, con una soluzione di più semplice utilizzo. Il contenitore push pull, infatti, può essere facilmente rimosso e riempito direttamente sotto il rubinetto in maniera rapida e senza interferire in alcun modo con il forno.

Sono presenti due tipi di intensità:

Bassa (~25%)

Elevata (~ 80%)





Intensità **Bassa o Elevata**, in aggiunta al calore, per arricchire e migliorare ogni preparazione.

Grazie all'umidità i cibi vengono continuamente idratati durante la cottura e non sarà più necessario preoccuparsene. Non solo, il forno combinato a vapore è ottimo anche **per riscaldare pietanze** già cotte: il sapore sarà ravvivato e il risultato sarà come quello di piatto appena preparato.

Inoltre, aggiungendo gli impulsi di vapore a una cottura a bassissima temperatura (30°), il forno si trasforma in una perfetta **camera di lievitazione**



Utilizzo attraverso AutoPilot 30

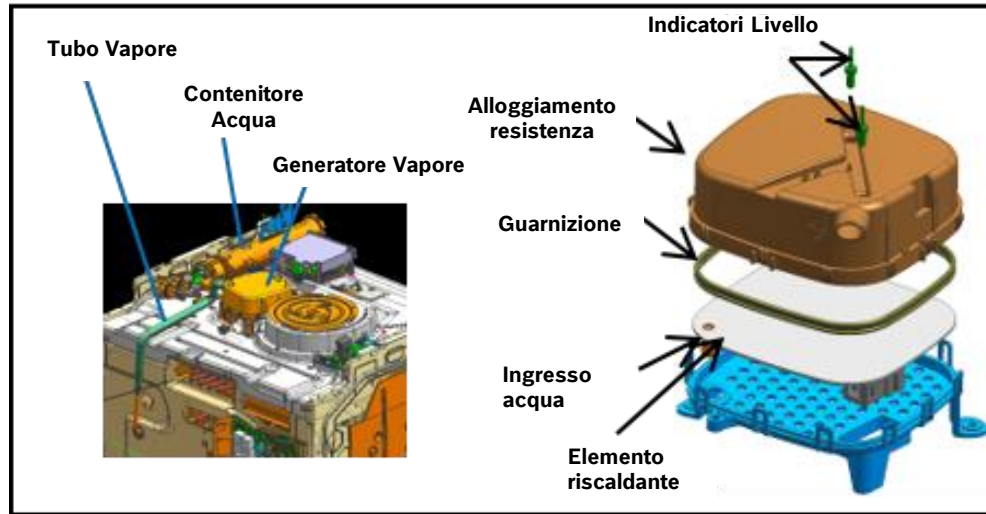
Utilizzo manuale:

E' possibile impostare manualmente gli impulsi di vapore, combinandoli con 4 funzioni:

- 3D Hotair
- Cottura tradizionale statica (sopra-sotto)
- Grill ventilato
- Rigenerazione

Programmi con AggVapore	Programmi senza AggVapore
1 Plaited loaf, savarin	
2 Leavened cakes	
3 Wheat bread on baking tray	
4 Wheat bread in cake tin	
5 White bread on baking tray	
6 Rye bread in cake tin	
7 Flatbread	
	8 Baked potatoes, whole
	9 Stew with vegetables
	10 Goulash
11 Fish, whole	
12 Chicken, unstuffed	
13 Chicken portions	
	14 Turkey breast
15 Duck, unstuffed	
16 Goose, unstuffed	
	17 Goose legs
	18 Pot-roasted beef
19 Fillet of beef	
	20 Sirloin, medium
	21 Beef roulade
	22 Meat loaf
	23 Leg of lamb, boned, medium
	24 Leg of lamb, boned, well done
	25 Joint of veal, marbled
	26 Joint of veal, lean
	27 Leg of roe venison, boned
28 Pork neck joint, boned	
29 Joint of pork with crackling	
	30 Roast pork chop

Il sistema di produzione del vapore è lo stesso della Serie8: vapore vero, generato esternamente alla cavità!



Uscita Vapore

- Il generatore viene riempito con 100 ml di acqua, controllata dal sensore
- La resistenza viene attivata per la produzione del vapore
- La pompa si attiva quando l'acqua raggiunge 60 ml
- Il processo continua finché è necessario produrre vapore
- Al termine della cottura, l'acqua viene pompata dal contenitore al generatore di vapore, al fine di raffreddare l'elemento riscaldante
- La seconda pompa richiama l'acqua dal generatore al contenitore
- La resistenza si attiva per 5 secondi, al fine di asciugare il generatore

- ▶ Il serbatoio removibile dei forni Serie6 ha una capacità di **220ml**, bastanti per almeno l'80% delle preparazioni normalmente effettuate
- ▶ Gli impulsi possono essere regolati manualmente o dall'elettronica, nei programmi AutoPilot
- ▶ Il vapore viene immesso nel forno da un iniettore che si trova subito dietro il pannello, di fianco alla ventola. Questo permette al vapore di essere diffuso in maniera estremamente più rapida ed efficace, in tutta la cavità.
- ▶ Il sistema vapore ha una **doppia pompa**: la prima porta l'acqua dalla tanica all'evaporatore; la seconda riporta l'eventuale acqua residua dalle tubazioni di nuovo nella tanica. In questo modo, l'acqua non ristagna mai nel circuito idrico.



- ▶ Funzione Decalcificazione: pulisce perfettamente tutto il circuito idrico
- ▶ Se il serbatoio si svuota durante la cottura, è possibile estrarlo e riempirlo nuovamente, senza spegnere il forno.

Forni Serie 6 con Aggiunta Vapore



Serie | 6, Forno con vapore da incasso, Acciaio inox

HRA218BS1

★★★★★



Serie | 6, Forno con vapore da incasso, Acciaio inox

HRA558BS1

★★★★★



EXxtra



Serie | 6, Forno con vapore da incasso, Acciaio inox

HRT278BS1

★★★★★



Serie | 6, Forno con vapore da incasso, Acciaio inox

HRA578BS6

★★★★★



EXxtra

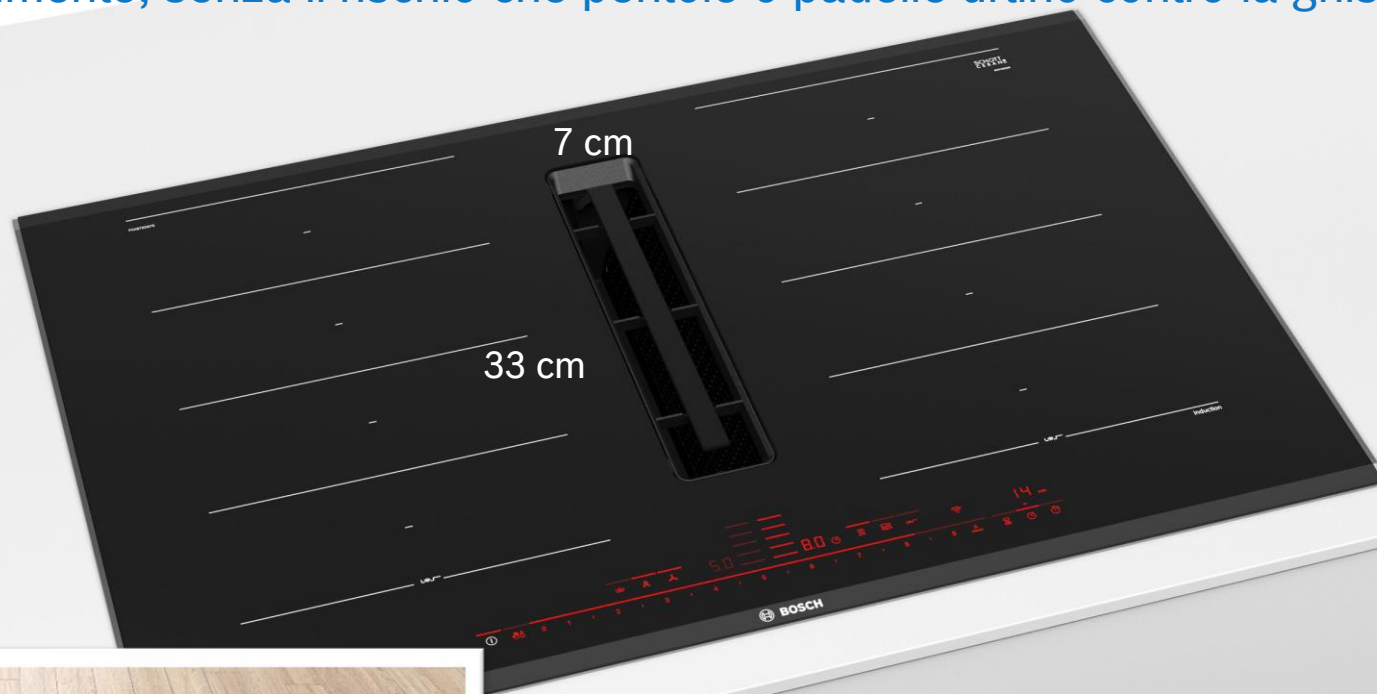
Nuovi Venting Cooktop Bosch



I nuovi piani con ventilazione integrata di Bosch presentano un nuovo design, che riduce le dimensioni della bocchetta di aerazione, aumentando così la superficie disponibile per la cottura.



Oltre ad avere una zona di aspirazione ridotta, i nuovi piani presentano una superficie totalmente piana, in luogo della vecchia copertura di ghisa in rilievo. In questo modo, la superficie di lavoro aumenta sensibilmente, senza il rischio che pentole o padelle urtino contro la ghisa sbeccandosi o rovinandosi.



La Gamma



Doppia FlexiZone

PerfectFry Sensor in tutte le zone

Funzioni di Movimento: (Pot detection, MoveMode a 3 livelli)

Funzioni ReStart e QuickStart

Pannello comandi DualSlider

Serie 8

EnergyTutor a partire da 1 kW

Cappa in modalità Automatica

Potenza aspirante Max in modalità ricircolo: 630 m³/h

Home Connect



Calore diffuso alla perfezione

Le zone Flex sono composte da 4 induttori ellittici, che coprono tutta la superficie. In questo modo si crea una zona di calore uniforme che raggiunge tutta l'area interessata, permettendo una diffusione lineare e completa sull'intera profondità del piano.

Ogni induttore riconosce un
diametro minimo di 8 centimetri!



Doppia CombiZone

Funzioni di Movimento: (MoveMode a 2 livelli)

Funzioni ReStart e QuickStart

Pannello comandi Slider

EnergyTutor a partire da 1 kW

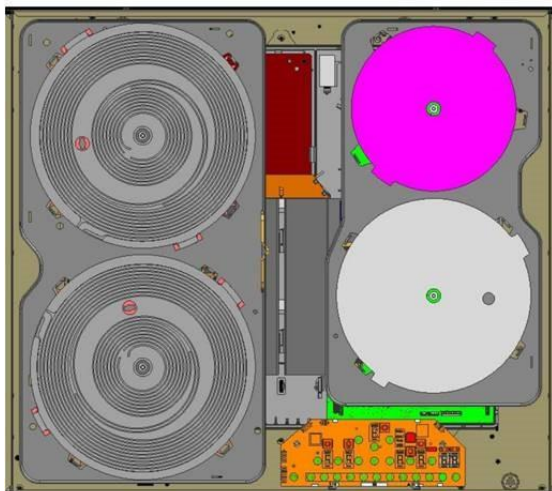
Potenza aspirante Max in modalità ricircolo: 630 m³/h

Serie 6



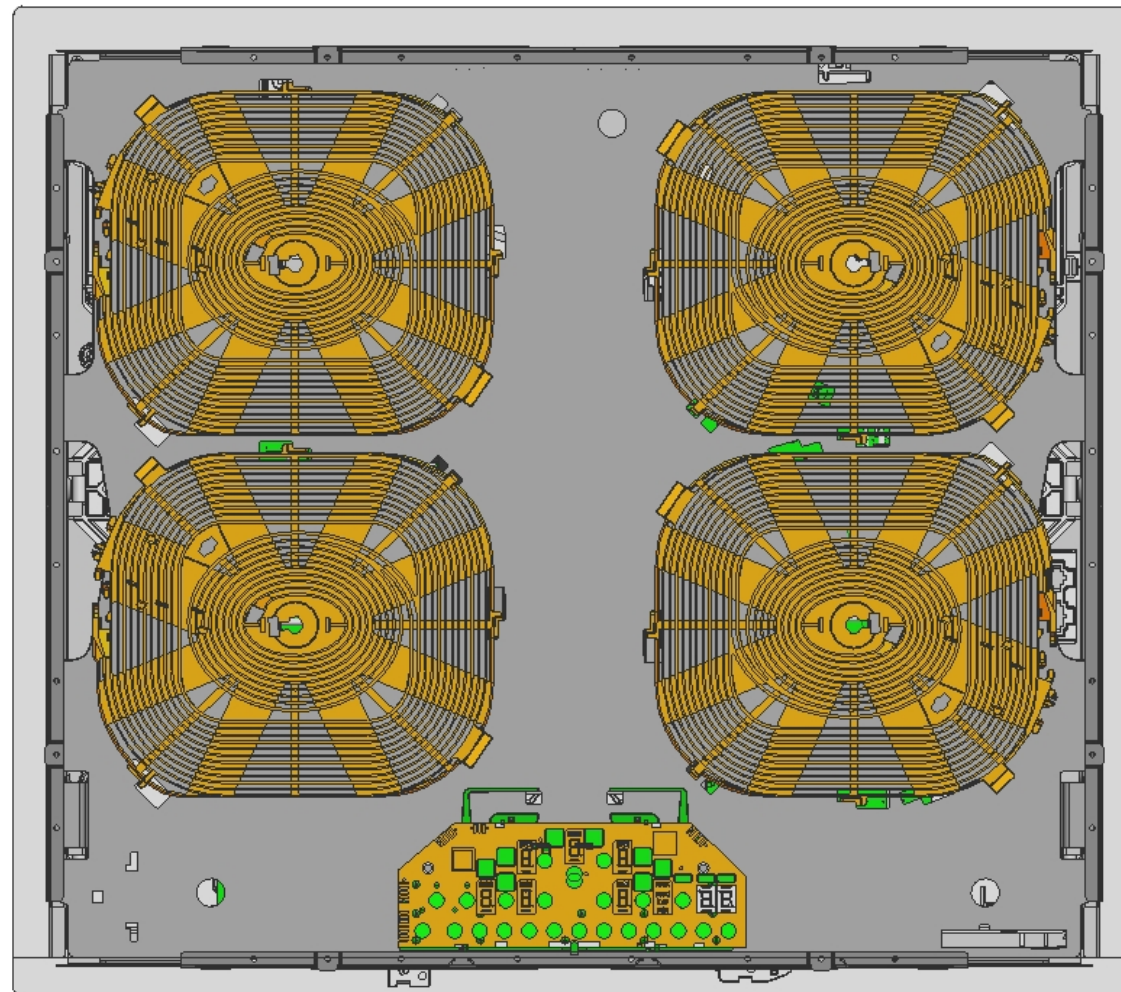
Mai più zone vuote

Struttura classica

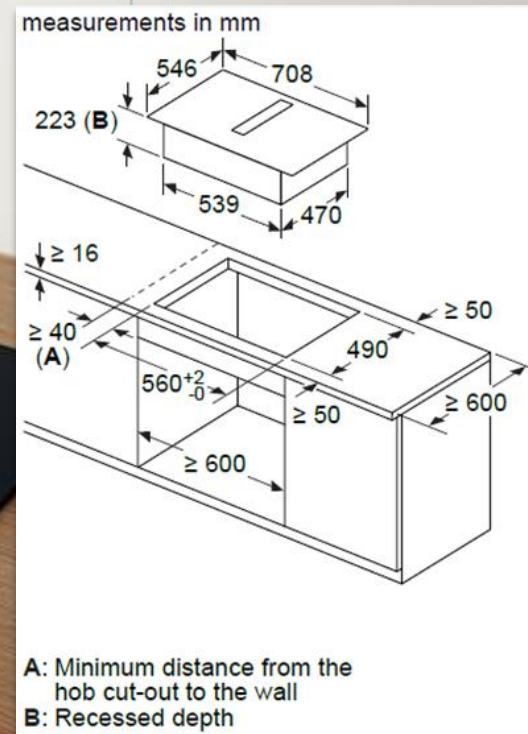


Rispetto alla tradizionale struttura Combi, a induttori circolari, i piani di Bosch presentano una struttura quadrangolare, che permette una diffusione del calore completa in modalità CombiZone

Bosch CombiZone

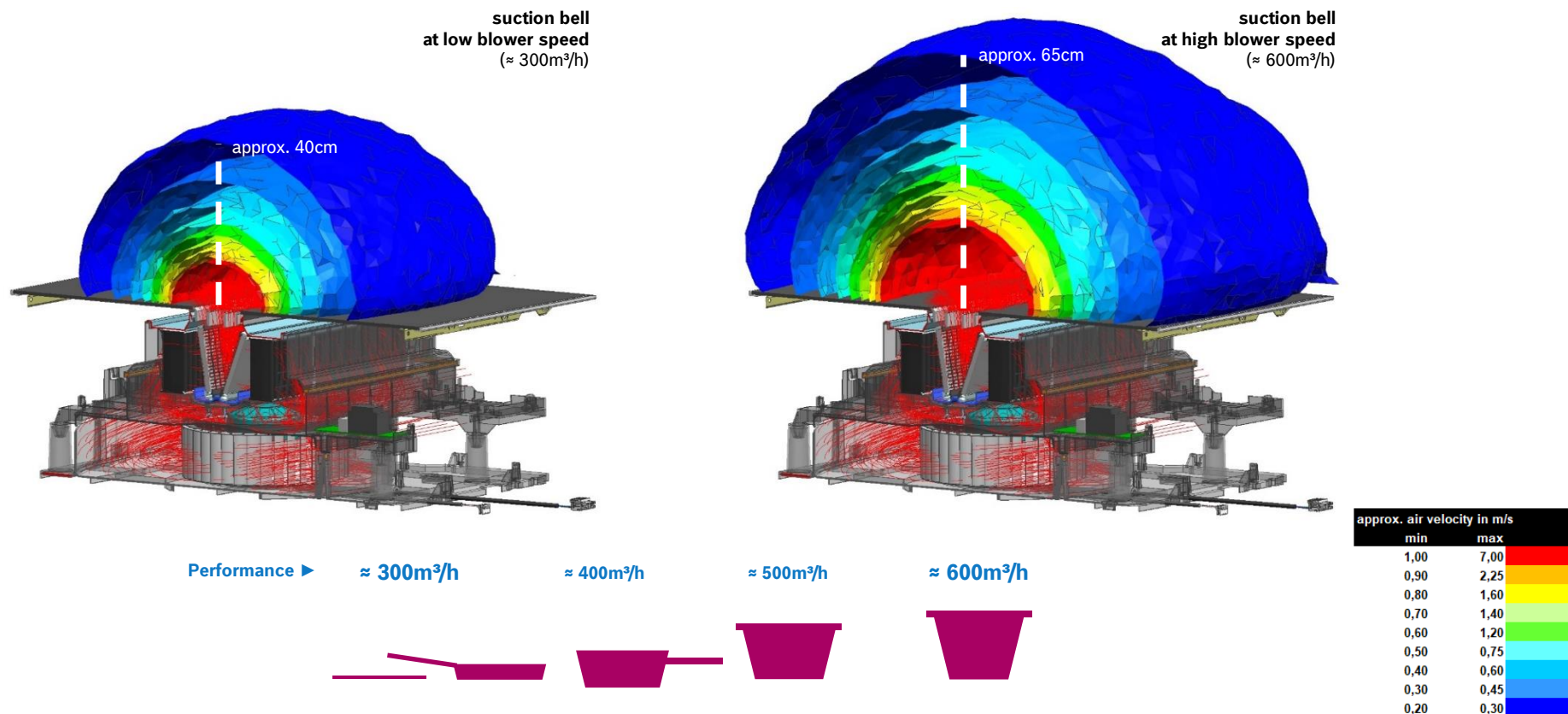


I nuovi piani inductionAir sono pensati per l'integrazione in qualsiasi tipo di cucina: il modello da 70 cm può infatti incassarsi nel foro dei piani a induzione da 60

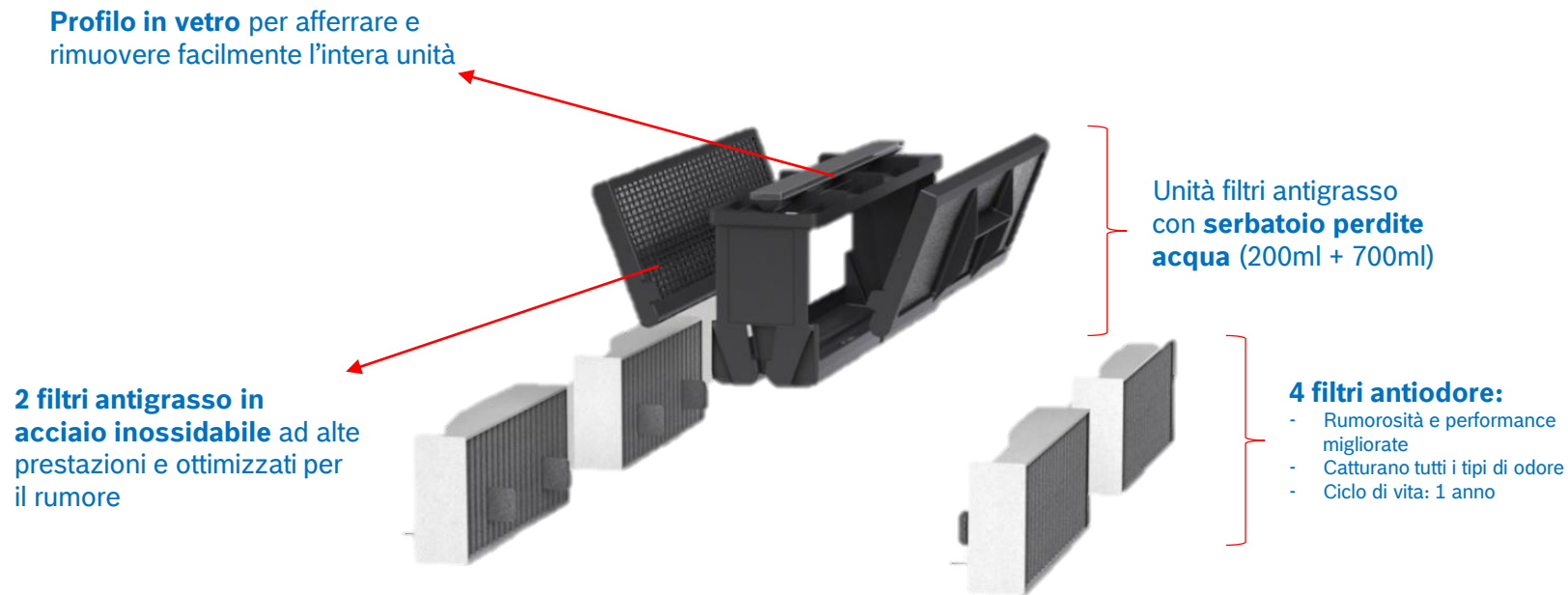


Performance di aspirazione

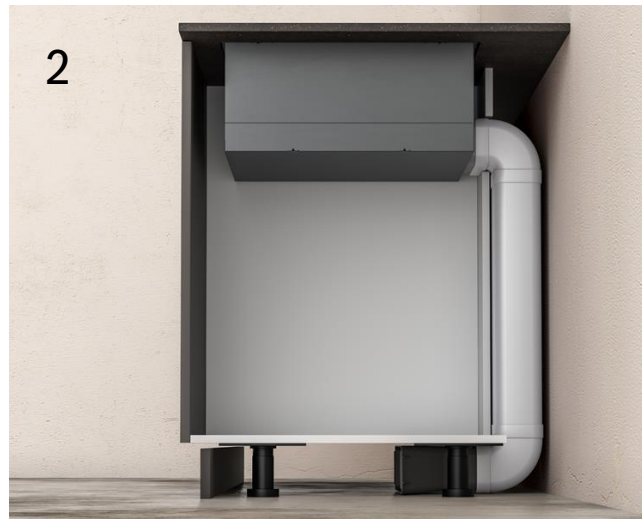
Finestra di applicazione, tasso di cattura e prestazioni di aspirazione



L'unità filtrante



L'unità filtrante, **estraibile e lavabile in lavastoviglie**, presenta 2 filtri antigrasso in acciaio e 4 antiodore, oltre al serbatoio per le perdite di acqua. Basta afferrare il profilo in vetro come fosse una maniglia e tirare: gli alloggiamenti dei filtri antigrasso si apriranno da soli per permettere una più rapida estrazione.



Quattro differenti sistemi di configurazione

I nuovi Venting Cooktop presentano **quattro diverse possibilità di installazione**, che possono rispondere a tutte le esigenze di configurazione e progettazione.

1 NON CANALIZZATO: l'aria si disperde dietro e sotto il mobile

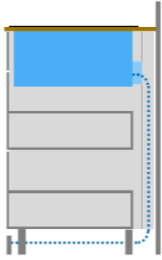
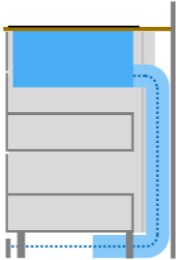
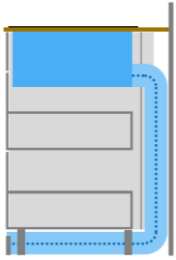
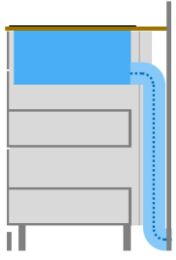
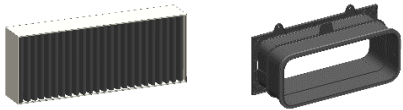
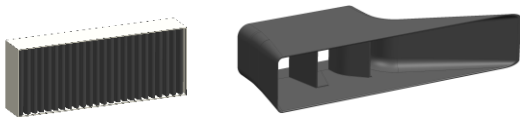
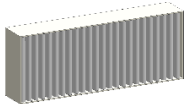
2 PARZIALMENTE CANALIZZATO: l'aria si disperde sotto il mobile

3 TOTALMENTE CANALIZZATO: l'aria esce dallo zoccolo

4 A ESPULSIONE: l'aria viene espulsa all'esterno

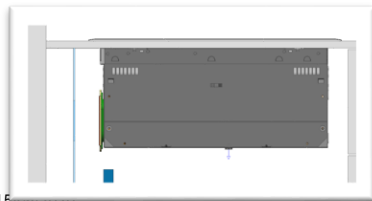
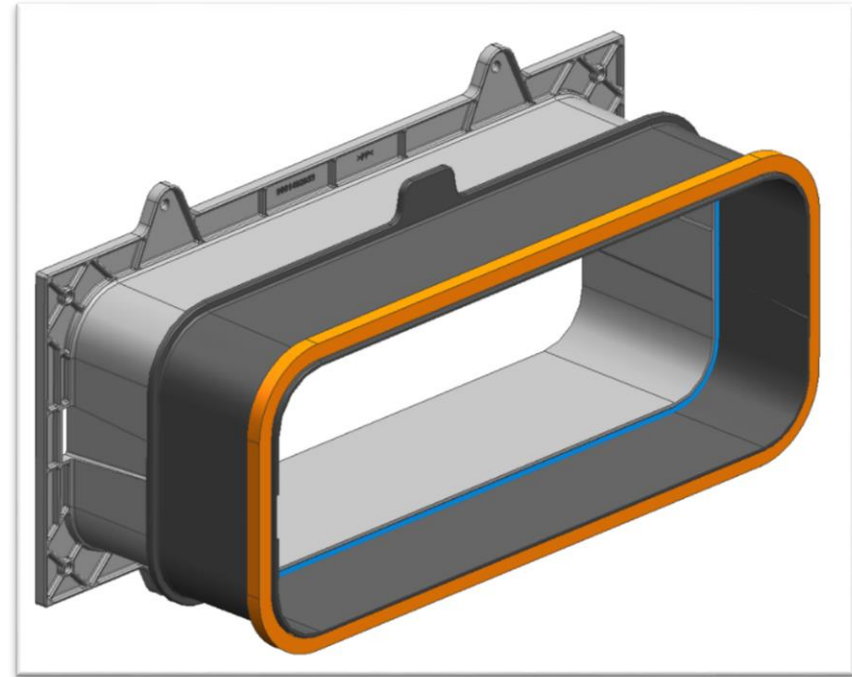
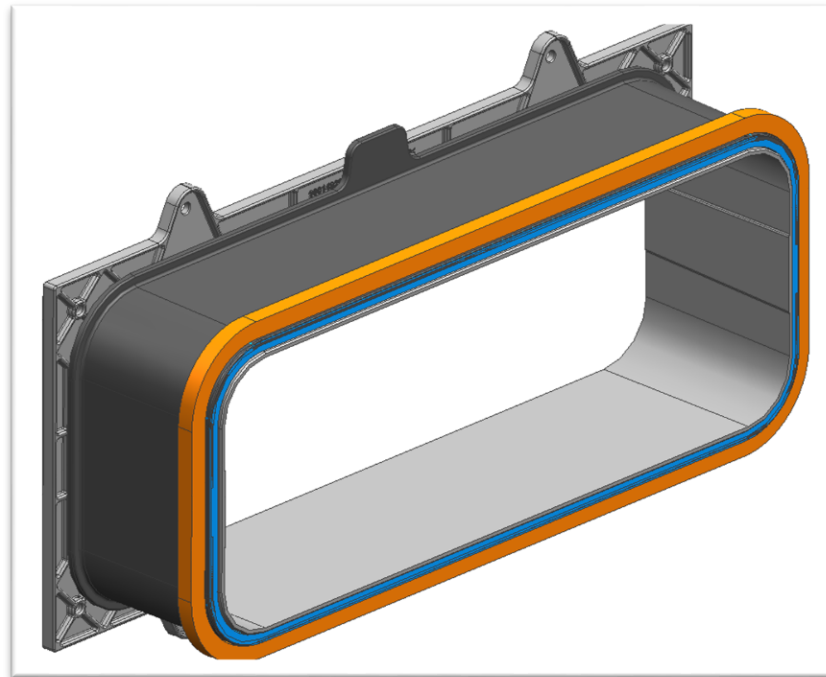


Quattro differenti sistemi di configurazione

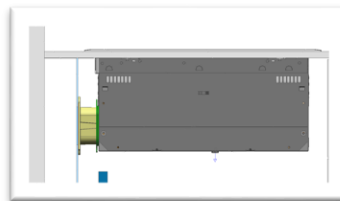
Ricircolo			Espulsione
			
A ricircolo non canalizzato	A ricircolo parziale	A ricircolo completo	Espulsione
Starter kit	Basic kit		Filtro Acustico
			
In dotazione Filtro anti odore cleanAir (360h) Accessorio di raccordo	In dotazione Filtro anti odore cleanAir (360h) Diffusore Nastro adesivo (per collegare il diffusore alla griglia di uscita dell'aria)		In dotazione Filtro acustico (basso rumore e incremento prestazione di estrazione)
Totalmente Plug n Play	Totalmente personalizzabile		

Nuova soluzione a ricircolo non canalizzato

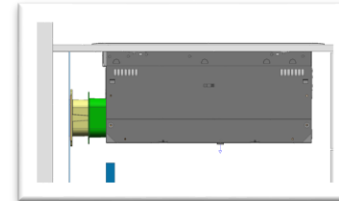
Il raccordo «slide» permette di adattare il piano in qualunque cucina, con un comodo sistema plug and play.



10mm



45mm



80mm

Testato e certificato dall'istituto tedesco SLG: "**Nessuna umidità critica sui mobili della cucina** durante l'uso del piano di cottura con sistema di ventilazione integrata in modalità di ricircolo per applicazioni domestiche in ambienti con pareti esterne ben isolate"

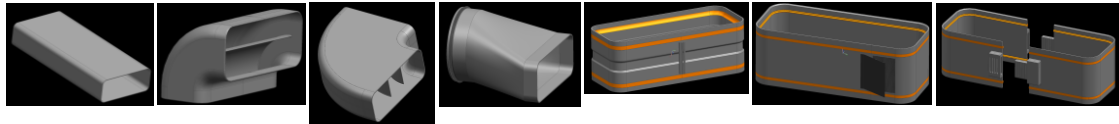
Source: SLG Certificate No. 109280A 08/17



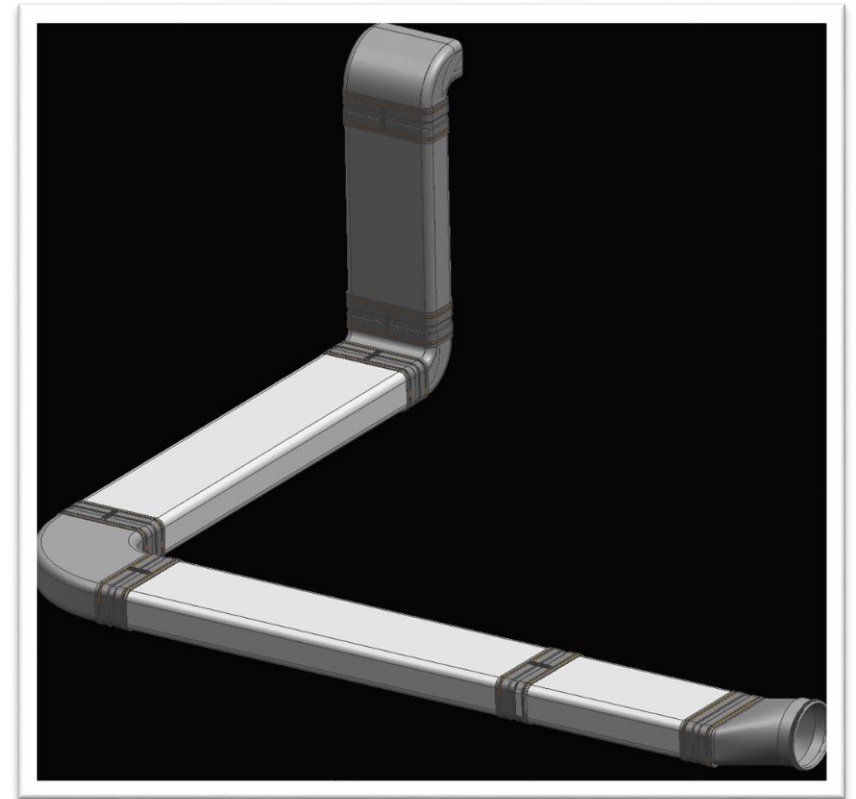
In arrivo: tubi di raccordo BSH

“Maschi”

“Femmine”



- Facili da collegare, con guarnizione integrata
- Facili da fissare
- Compatibili con il sistema di tipo Naber



Disponibilità 11/2020

Lavastoviglie Perfect Dry

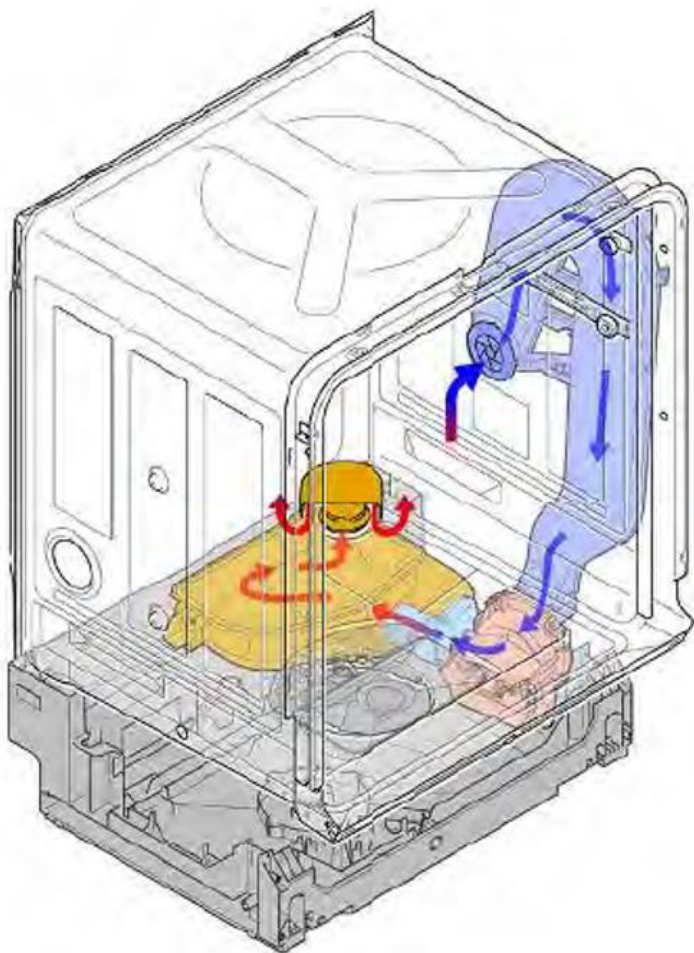




PerfectDry

Grazie all'azione della Zeolite, pietra naturale che a contatto con l'umidità si attiva emettendo calore, possiamo garantire un'asciugatura perfetta su tutte le tipologie di stoviglie, inclusa la plastica.

Il sistema PerfectDry è **l'unico vero sistema di asciugatura attiva** presente sul mercato.



L'aria umida viene aspirata da una ventola e convogliata verso la Zeolite.



La Zeolite a contatto con l'umidità si attiva e produce calore, che viene immesso in vasca tramite il "fungo" che si trova nell'angolo destro.

Durante il lavaggio successivo, la Zeolite verrà riscaldata ed emetterà l'umidità assorbita precedentemente, rigenerandosi completamente.

Zeolite

Trasforma l'umidità in aria calda



- ▶ La Zeolite è un minerale totalmente naturale, di origine vulcanica.
- ▶ In base alla sua quantità, al livello di umidità da cui viene investita e alla temperatura dell'acqua, la Zeolite varia la temperatura in modo da offrire sempre il tipo di asciugatura ideale.
- ▶ La Zeolite si rigenera da sola durante ogni ciclo di lavaggio: non ha bisogno di essere sostituita, controllata, cambiata.
- ▶ Una volta terminato il ciclo di vita della lavastoviglie, la Zeolite, in quanto naturale, può essere smaltita insieme alla macchina.

A qualunque ora

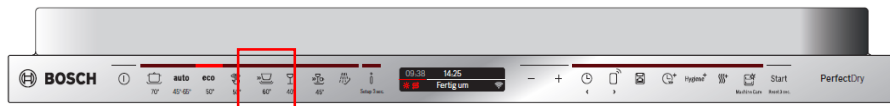
Grazie alle soluzioni di isolamento, ai materiali antivibrazioni e ai flussi dell'acqua ottimizzati, le lavastoviglie Bosch offrono livelli di rumorosità tra i più bassi sul mercato, a partire da soli 42 dB.



Serie 6 | 8

Rapido 60°C

Rapido 60°



Il programma che unisce velocità e risultati di asciugatura **PERFETTI**.

Presente sulle lavastoviglie PerfectDry **con Zeolite**.

Durata ciclo di lavaggio e asciugatura: **89 min**
Temperatura: **60°C**

Ideale come programma giornaliero, adatto a un carico standard.

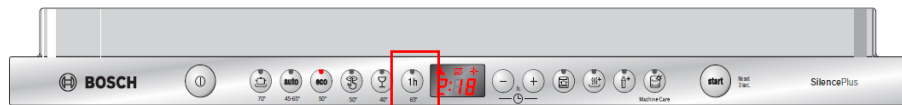
Serie 4 | 6

Programma 1h

Programma 1h

1h

65°



Il programma più veloce

Presente sulle lavastoviglie **senza Zeolite**

Temperatura: **65°C**

Ideale come programma giornaliero, adatto a un carico standard.

TimeLight e InfoLight



Talmente silenziose che non si sentono nemmeno, le lavastoviglie Bosch hanno una rumorosità che arriva fino a 42 dB. Proprio per questo sono dotate di sistema InfoLight e TimeLight: per darti tutte le informazioni che vuoi, ma con discrezione.

BOSCH e la campagna comunicazione



- **SEARCH ENGINE ADVERTISING** su Google, con forte spinta alle visite sul sito ufficiale BOSCH
- **INSTAGRAM** come canale focus: accompagneremo il lancio dei nuovi prodotti (focus incasso) con l'obiettivo di coinvolgere il pubblico anche attraverso progetti speciali dedicati
- **TESTIMONIAL chef Rosanna Marziale** su Instagram e Facebook con la rubrica **#IoNonSpreco** ogni venerdì ore 18
- Campagna «**CHIEDILO A BOSCH!**» durante il lockdown
- **STAMPA** – Pagine ADV su testate trade e consumer; pubbliredazionali dedicati su Ambiente Cucina, Progetto Cucina, In Cucina, Casa Facile etc.
- **CRM** - Newsletter

GRAZIE

