

accent | line

Perfekt war noch
nie so einfach.



BOSCH

Technik fürs Leben



Hallo meine Lieben, ich bin's, eure Sally,

ich koche und backe fast täglich mit den accent line Geräten von Bosch. Für meinen YouTube Kanal „Sallys Welt“, aber auch für meine neue Fernsehsendung und natürlich für meine Familie.

Ich bin von den Geräten wirklich begeistert.

Es macht einfach Spaß mit Bosch in der Küche. Die Qualität und Funktionalität der Geräte ist einfach top und bedienen lässt sich alles kinderleicht.

Das liegt auch an der Sensortechnik von Bosch, die mir Vieles erleichtert und dazu noch auf das Ergebnis achtet. Das ist schon außergewöhnlich toll. Aber – überzeugt euch selbst.

Besonders gefällt mir die carbon black Designreihe. Ein echter Hingucker in meiner neuen Küche.

Es stimmt tatsächlich, perfekt war noch nie so einfach. Und mit carbon black auch noch nie so schön.

Viel Spaß mit Bosch und bis bald.

Eure

Sally ♡
♡





Bedienen Sie Ihre Geräte doch einfach intuitiv.

Innovative Technik. Unglaublich einfach. Einfach schön.

Intuitive Technik muss nicht nur einfach zu verstehen sein, sie muss auch einladen. Sie muss Spaß machen. Einfache Bedienung und klares Design gehen bei Bosch Hand in Hand. Dass uns dies gerade bei der Serie 8 besonders gut gelungen ist, finden nicht nur wir.



*Red dot award best of the best: Alle Serie 8 Backöfen in ColorGlass Vulkan Schwarz; Red dot award winner: Alle Serie 8 Backöfen in Edelstahl und ColorGlass Polar Weiß; Red dot award design team of the year: Robert Sachon & Bosch Home Appliances Design Team; interior innovation award Best of Best: Alle Serie 8 Backöfen in ColorGlass Vulkan Schwarz; iF Design Award: Alle Serie 8 Backöfen in Edelstahl, ColorGlass Polar Weiß und Vulkan Schwarz; German Design award: Alle Serie 8 Backöfen in Edelstahl

Drehen Sie den Spieß doch einfach um: Lassen Sie sich von Ihren Geräten bedienen. Erwarten Sie Hausgeräte, die mitdenken. Zugegeben, ganz ohne Eingaben geht es bei uns auch nicht. Aber Ihr Hausgerät sollte Sie verstehen, damit Sie es nicht verstehen müssen.

So müssen Sie beispielsweise dank Bosch Assist nicht wissen bei wieviel Grad, mit welcher Heizart, wie lange etwas garen soll. Es reicht völlig aus wenn Sie wissen, was Sie machen wollen.



Vernetzen Sie Ihre Küche zukunftssicher mit Home Connect.

Smart today. Smart tomorrow.

Machen Sie Ihre Küche startklar für die Zukunft und genießen Sie ein bisschen Zukunft schon heute. Mit Home Connect und der Home Connect App können Sie Ihre Bosch Hausgeräte über Ihr Tablet oder Smartphone steuern und überwachen. Senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Backofen oder schauen Sie von unterwegs in Ihren Kühlschrank. Alle Geräte, die gerade etwas für Sie tun, halten Sie stets auf dem Laufenden. Natürlich nur, wenn Sie das wollen. Das und noch viel mehr ist möglich mit Home Connect Hausgeräten von Bosch. Übrigens auch bei Kochfeldern, Dunstabzügen, Geschirrspülern sowie Waschmaschinen und Trocknern.





home connect

Sie sind kreativ, wir übernehmen den Rest.

Entspannt kochen mit Sensorunterstützung.

Sie müssen sich nicht für Technologie begeistern, nutzen Sie sie einfach. Verlassen Sie sich auf Sensoren, die selbstständig Dinge erkennen, um die Sie sich nicht mehr kümmern müssen. Sensoren, die es ermöglichen auf Veränderungen zu reagieren und so für Konstanz sorgen. Sensoren, die immer den perfekten Zeitpunkt erkennen.

Für Sie der einfache Weg zum perfekten Ergebnis und Zeit für kreatives Kochen.




 **PerfectAir**

Passt die Abzugsleistung automatisch an den Kochdunst an.

 **PerfectCook**

Verhindert Überkochen und Anbrennen.

 **PerfectFry**


Für gleichmäßig und perfekt Gebratenes.







 **PerfectDry**
Trocknet und spült
selbst Kunststoff
perfekt.




 **VitaFresh^{pro}**
Hält Lebensmittel bis
zu 3 x länger frisch.

 **PerfectRoast**
Auf den Punkt. Für perfekte
Bratergebnisse.

 **PerfectBake**
Perfekte Back-
ergebnisse.
Ganz automatisch.



 **PerfectBake**
Perfekte Backergebnisse.
Ganz automatisch.



Sie haben die Idee und wählen die Zutaten. Wir überwachen das Ergebnis.

Vom Teig bis zum fertigen Kuchen. Alles perfekt.

Delegieren Sie doch einfach auch die kleinen Entscheidungen. Wann etwas fertig ist, sieht der am besten, der gerade damit beschäftigt ist. Wer die Sahne schlägt, sollte auch wissen, wie lange. Ein Backofen sollte selber nach dem Kuchen sehen. Sie sollten sich auf ein perfektes Ergebnis verlassen können.



PerfectBake

So einfach war Backen noch nie. Der einmalig exakte PerfectBake Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang selbstständig an. Sie müssen nie wieder Heizart, Temperatur oder Garzeit einstellen – der PerfectBake Backsensor hat alles unter Kontrolle. Alles, was Sie dafür tun müssen: das passende Gericht auswählen, z. B. „Kuchen in Formen“, und auf „Start“ drücken. Den Rest erledigt Ihr Backofen von allein. Das Ergebnis: Kuchen, Brot und Quiche in Perfektion.



SensorControl Plus

Perfekt aufgeschlagen. Jedes Mal. Die intelligenten Automatikprogramme SensorControl Plus sorgen für die perfekte Konsistenz von Eischnee, Schlagsahne und Teig.

Sie entscheiden, wie Ihr Fleisch perfekt ist.

Unsere Fleischexperten bringen alles auf den Punkt.

Perfekte Bratergebnisse erfordern konstant die richtige Temperatur. Ganz unabhängig davon, wie Sie Ihr Steak mögen und wie Sie es am liebsten zubereiten. Vertrauen Sie auf zwei Temperaturexperten. Der eine hält die Temperatur, der andere erkennt an der Temperatur den perfekten Moment. Beide helfen Ihnen beim perfekten Ergebnis. Im Übrigen nicht nur bei Fleisch.



PerfectFry

Schont Ihr Steak und Ihre Pfanne. Beim Braten eines Steaks ist die richtige Temperatur des Öls entscheidend fürs Gelingen. Der PerfectFry Bratsensor unterstützt Sie dabei, indem er während des Bratens die Temperatur automatisch kontrolliert und bei Bedarf anpasst. Denn perfektes Braten eines Steaks beginnt mit der richtigen Temperatur des Öls. Die verschiedenen Arten von Öl besitzen unterschiedliche Rauchpunkte – ohne exakte Temperatursteuerung verbrennen sie leicht. Dank des PerfectFry Bratsensors wird angezeigt, wann die ideale Temperaturstufe erreicht ist, damit Sie das Öl in die Pfanne geben können.



PerfectRoast

Beim Garen im Backofen kommt es auf die Kerntemperatur des Garguts an. Egal ob bei Niedertemperaturgaren, Grillen oder Dampfgaren. Diese wird mit einem Bratenthermometer gemessen. Soweit nichts Neues. Unser PerfectRoast Bratenthermometer allerdings ist mit drei Sensoren ausgestattet, um Messfehler und Ungenauigkeiten zu vermeiden.

✔ **PerfectRoast**
Auf den Punkt. Für perfekte
Bratergebnisse.

✔ **PerfectFry**
Für gleichmäßig und
perfekt Gebratenes.





✔ **PerfectAir**
Passt die Abzugsleistung
automatisch an den
Kochdunst an.

✔ **PerfectCook**
Verhindert Überkochen
und Anbrennen.



Machen Sie sich keinen Kopf um die kleinen Dinge.

Bei uns bleibt die Milch im Topf. Und der Dunstabzug kann riechen.

Gutes Essen fängt beim Kochen an. Es soll schmecken und Spaß machen, beim Essen und auch schon bei der Zubereitung. Damit Sie sich voll und ganz auf das Kochen konzentrieren können, stellen wir Ihnen unsere Küchenhelfer zur Seite.



PerfectCook

Unser PerfectCook Kochsensor kontrolliert permanent die Temperatur im Topf und hält diese konstant. Damit gehört nicht nur überlaufenes Nudelwasser und überlaufende Milch der Vergangenheit an, PerfectCook ist auch unglaublich hilfreich beim Quellen von Risotto, beim Frittieren, beim Schmelzen, beim Köcheln und beim Aufwärmen.



PerfectAir

Unser PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert ständig die Luft und passt die Leistungsstufe automatisch präzise und unabhängig von der eingestellten Leistung an Kochdunst und Gerüche an. Dadurch reduziert sich auch der Geräuschpegel, da nur die minimal benötigte Abzugsstufe aktiviert wird. Auch Fingerabdrücke auf der Bedienung gehören damit der Vergangenheit an. Nach dem Kochen läuft die Lüftung weiter, bis die Küche ganz frei von unangenehmen Gerüchen ist. So kann man das Kochen mit allen Sinnen genießen.

Für Genuss in seiner ganzen Vielfalt.

Backofen und Dampfgarer in einem Gerät.

Die Sensor-Backöfen mit **Dampf-Funktion** (60 und 45 cm Höhe) sind zwei Geräte in einem: klassischer Backofen und Dampfgarer. Sie können damit backen, braten, grillen, garen und dämpfen. Und das ohne Einschränkungen bei der Maximaltemperatur oder dem Ergebnis.



Dampfgaren

Besonders schonende Zubereitung wie im klassischen Dampfgarer mit 30–100 °C heißem Wasserdampf. Farbe, Aroma und Vitamine der Speisen bleiben dabei erhalten. Das macht das Nachwürzen so gut wie überflüssig und Sie können mit weit weniger Salz kochen. Auch ein komplettes Gericht kann auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig gedämpft werden. Zum Beispiel Lachs mit Spargel und Kartoffeln. Dank der Luftfeuchtigkeit wird eine Geschmacksvermischung verhindert.



Dampfkombibetrieb

Bei der Kombination einer klassischen Heizart mit Dampf erhalten Brote eine perfekte Bräunung und Braten werden innen saftig und außen schön knusprig. Dampf kann mit 4D Heißluft, Heißluft-Grillen, Ober-/Unterhitze sowie Warmhalten kombiniert werden.



on
off

menu
bed

Kochart
Ober/Unterhitze
Temperatur
195°C
Dampfzugabe
Stufe 02

35m00s
Dauer

Dauer
Ende
12:51
Schnell
aus

start
stop

start
stop

accent | line

BOSCH



Kochen Sie wie die Profis.

Garen mit Sous Vide.

“Sous Vide” ist französisch und bedeutet “Garen unter Vakuum”. Man versteht darunter eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse in einem Vakuumbbeutel bei relativ niedrigen, konstanten Temperaturen und Dampfzugabe. Dadurch wird Ihr Fleisch und Fisch besonders zart und saftig.



Vakuumschublade

Damit beim Garen eine optimale Wärmeübertragung gewährleistet ist, sollte zum Vakuumieren ein Vakuumiergerät genutzt werden, welches ein Vakuum von ca. 99 % erreichen kann. Dies ist bei unserer Vakuumschublade der Fall. Sie lässt sich direkt unter unserem 45 cm Backofen unterbringen.

So können Sie mit wenigen Handgriffen Ihre individuellen Gerichte ganz einfach selbst luftdicht verschweißen.



Sous Vide

Der Dampfbackofen mit Sous Vide Funktion gart bei Temperaturen zwischen 50° C und 95° C Fleisch, Fisch und Gemüse im Vakuumbbeutel auf den Punkt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: zart, butterweich und intensiv im Geschmack. Für eine schöne Kruste und aromatische Röstaromen können Fleischgerichte nach dem Garen noch kurz von allen Seiten scharf angebraten werden.

Das Beste unserer Kochfelder und Dunstabzüge auf einen Blick.

PerfectAir

Mit dem PerfectAir Luftgütesensor aktiviert sich der integrierte Dunstabzug sobald Sie das Kochfeld anschalten und eine Kochstufe ausgewählt haben. Er passt die Intensität in neun verschiedenen Leistungsstufen sowie einer Intensivstufe an – automatisch und präzise auf den Kochdunst abgestimmt.



PerfectCook

Nach einmaliger Auswahl der benötigten Temperaturstufe überprüft und reguliert sie der Kochsensor während des Kochens automatisch. So wird jedes Gericht immer mit der optimalen Hitze zubereitet – und Über- oder Verkochen zuverlässig verhindert.

FlexInduction

Egal, ob ein Topf, mehrere oder auch hintereinander platzierte Töpfe – Sie haben die freie Wahl. Nutzen Sie Ihr Induktionskochfeld mit vier separaten Kochzonen oder verbinden Sie es auf Knopfdruck zu zwei großen, durchgängigen Zonen, um zusätzlichen Platz für großes Kochgeschirr zu gewinnen.

Robuster Dunstabzug

Dieser ist aus hitzebeständigem Gusseisen hergestellt und fügt sich harmonisch in die Glasoberfläche ein.

EcoSilence Drive™ Motor

Von einem Permanentmagneten angetrieben, arbeitet der EcoSilence Drive™ Motor mit höchster Effizienz und minimiert dabei die Geräusentwicklung – dank bürstenlosem Antrieb mit überdurchschnittlich langer Lebensdauer.



DirectSelect Premium

Auf der 30 cm langen Bedienoberfläche lassen sich alle Funktionen per Fingerspitze direkt anwählen – so wird das Kochen noch einfacher. Ausgeschaltet ist die Bedienung nicht sichtbar und lässt Ihr Kochfeld noch eleganter erscheinen.

PerfectFry

Während des Bratens kontrolliert der PerfectFry Bratsensor 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.



Jetzt kriegen Sie Ihr Fett weg.

Frischlucht in Perfektion.

Die Dunstabzugshauben von Bosch befreien Ihre Küche nicht nur zuverlässig und schnell von Gerüchen und Fettpartikeln. Sie bieten Ihnen darüber hinaus extra hohe Leistung und praktische Zusatzfunktionen. Zum Beispiel erreichen Dunstabzugshauben mit CleanAir Modul im Umluftbetrieb fast genauso gute Werte bei der Geruchsreduzierung wie im Abluftbetrieb. Unsere Dunstabzugshauben machen die Küchenplanung besonders flexibel und mit der neuen Sensortechnologie sind Ihnen auch beim Kochen keine Grenzen gesetzt – die Abzugsleistung stellt sich automatisch auf den Kochdunst ein. Somit ist die Luft in Ihrer Küche wieder rein.



PerfectAir

Volle Aufmerksamkeit fürs Kochen: Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert ständig die Luft und passt im Automatikmodus die Abzugsleistung selbstständig stufenlos und präzise dem Kochdunst und Gerüchen an. Dadurch reduziert sich zudem der Geräuschpegel, da nur die minimal benötigte Abzugsstufe aktiviert wird. Auch Fingerabdrücke auf der Bedienung gehören damit der Vergangenheit an. Nach dem Kochen läuft die Lüftung so lange nach, bis die Küchenluft von lästigen Gerüchen befreit ist.



Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Sobald das Kochfeld aktiviert wird, schaltet sich auch der Dunstabzug dank kochfeldbasierter Haubensteuerung automatisch ein. So wird störender Dunst von Beginn an abgezogen. Nach dem Kochen läuft die Dunstabzugshaube noch kurz nach, damit alle Kochgerüche auch wirklich verschwinden. Natürlich lässt sich die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.



Dekorative LED-Beleuchtung

Dank der dekorativen LED-Beleuchtung unserer Dunstabzugshauben ist Kochen jetzt besonders schön: Per Home Connect App lässt sich die Lichtfarbe steuern und die Küchenatmosphäre je nach Stimmung anpassen.

Easy Installation

Mit der Schnellmontagebefestigung lassen sich die neuen Dunstabzugshauben schnell und unkompliziert an der Küchenwand installieren.

Entdecken Sie mehr Freiheit für Ihre Planung.

Für jeden Wunsch die richtige Lösung.

Eine Dunstabzugshaube ist dann perfekt, wenn sie sich optimal in die Küche integriert. Da wir Ihre Küche nicht kennen, bieten wir eine große Auswahl an unterschiedlichen Bauformen und Designs. Unabhängig davon, ob Sie eine Wandesse oder einen Tischlüfter suchen. Ob Sie eine Dunstabzugshaube in Edelstahl oder in ColorGlass Vulkan Schwarz favorisieren. Ob in 60 oder 90 cm Breite. Egal, ob Sie eine große, kleine, offene oder geschlossene Küche planen, wir haben die richtige Lösung für Sie.





Kochstellen mit integriertem Dunstabzug

Für eine freie und flexible Gestaltung Ihrer Küche haben wir den Dunstabzug direkt in das Kochfeld integriert. So vereinen sich in einem Induktionskochfeld die neueste Sensortechnik PerfectCook Kochsensor und PerfectFry Bratsensor, sowie eine leistungsstarke Lüftungstechnik mit PerfectAir Luftgütesensor – für entspanntes Kochen.



Ausfahrbare Tischlüfter

Für den Betrieb wird der Tischlüfter hochgefahren und saugt dann den Dunst direkt hinter dem Kochfeld ab. Dort dient er außerdem als Spritzschutz und zur Beleuchtung. Ist er nicht in Betrieb, verschwindet der Lüfter einfach wieder in der Arbeitsplatte.



Deckenlüfter

Mit vier Schrauben wird der freihängende Deckenlüfter an die Küchendecke montiert und bietet mit zwei Hochleistungsgebläsen eine starke Lüfterleistung und eine ideale Beleuchtung mit LED-Lichtleisten und Dimmfunktion. Der integrierte Deckenlüfter wird direkt in eine tragfähige Küchendecke eingebaut und sorgt damit nicht nur für saubere Luft, sondern auch für eine optimale Ausleuchtung der Kochstelle.



Flachschildhauben

Die perfekte Lösung für ein komplett integriertes Küchendesign bieten die Flachschildhauben. Diese lassen sich bei Bedarf einfach herausziehen und verschwinden nach dem Kochen fast unsichtbar wieder unter dem Oberschrank und sorgen so für eine klare Küchenfront. Gleichzeitig kann der Oberschrank noch als Gewürzboard verwendet werden.



Wandessen

Ob Schrägessen-, Flach-, Kubus-, Box- oder Walmdachdesign: Zwischen den Oberschränken über dem Kochfeld montiert, runden die unterschiedlichen Wandessen das Gesamtbild ihrer Küche harmonisch ab.



Inselessen

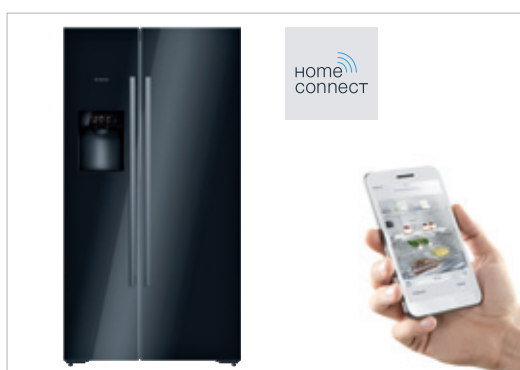
Die freihängenden Inselessen sind direkt über der Kochinsel anzubringen – und bieten eine Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten.



Cooler Komfort.

Frische Technik, coole Leistung, eiskalte Effizienz.

Wir machen modernste Technik sichtbar – auf Ihrer niedrigen Stromrechnung. Das ist die erfreuliche Bilanz höchster Effizienz. Unsere Kühlgeräte überzeugen mit Eigenschaften, die frische Lebensmittel, maximales Volumen und die besten Energie-Effizienz-Klassen garantieren.



Home Connect Funktion

Ihr Kühlschrank mit Home Connect Funktion macht Ihnen das Leben leichter. Sogar wenn Sie nicht zu Hause sind und im Supermarkt nicht wissen, ob Sie noch Joghurt im Kühlschrank haben. Dank zweier integrierter Kameras in Ihrem Kühlschrank sehen Sie via Smartphone einfach nach. Oder Sie aktivieren von unterwegs die SuperGefrieren Funktion schon während Sie die Tiefkühlpizza kaufen. Und stellen so die beste Lagerung des Kühlguts sicher.



VitaFresh pro und VitaFresh plus

Mit dem VitaFresh pro Frischesystem wird dank 0 Grad Technik die Temperatur in einem separaten Bereich des Kühlschranks präzise bei 0 °C gehalten. Für Fisch und Fleisch sorgt eine trockene Schublade für optimale Lagerbedingungen und für Obst, Gemüse und gemischte Beladungen lassen sich mit einem Drehwähler 3 Feuchtigkeitsstufen auswählen. So bleiben die Lebensmittel bis zu 3x länger frisch. Bei dem VitaFresh plus Frischesystem gibt es eine extra große Schublade für Obst und Gemüse. Mit einem Regler lässt sich die Luftfeuchtigkeit, passend dem Lagergut einstellen. So bleiben die Lebensmittel bis zu 2x länger frisch.



Premium LED-Beleuchtung

Durch eine 36 cm hohe LED-Leuchteleiste und zusätzliche LED-Spots in den VitaFresh pro-Schubladen wird der Kühlschrankinnenraum optimal ausgeleuchtet. Die Beleuchtung dimmt beim Öffnen des Kühlschranks auf. Die effizienten LED's halten ein Geräteleben lang.



NoFrost

Bei einem NoFrost-Modell schlägt sich die Luftfeuchtigkeit nicht mehr im Gerät oder auf den Lebensmitteln nieder, sondern sammelt sich außerhalb des Gefrierraums am zentralen Lamellenverdampfer. Dieser Kälteerzeuger, taut sich automatisch von Zeit zu Zeit ab. Das anfallende Tauwasser wird nach außen abgeleitet und verdunstet unter Nutzung der anfallenden Kompressorwärme in einer speziellen Auffangschale. Durch diese Technik sinkt die Luftfeuchtigkeit im Gerät und es bildet sich nahezu kein Eis mehr.

Vario Style. Der Kühlschrank mit den 25 Farben.



Vario Style von Bosch ist der erste Kühlschrank, der sich Ihrem Leben anpasst. Je nach Lust und Laune, Lebenssituation und Geschmack können Sie Ihre Kühlschrankfarbe jederzeit ändern und müssen sich so nicht mehr länger auf eine Farbe festlegen.



Flexible Farbauswahl

Sie haben die Auswahl aus 25 individuellen, frischen Looks – von kräftigem Espresso Braun bis hin zu einer mutigen Farbgebung in Pflaume oder einem reinen, natürlich anmutenden Farbton wie Perlweiß.



3, 2, 1, fertig!

Die Bosch Vario Style Kühl-Gefrier-Kombination verfügt über ein innovatives Befestigungssystem mit einer Kombination aus verdeckt angebrachter Halterungen und Magnete. Dank dieser intelligenten Lösung können Sie Ihrem Kühlschrank jederzeit ruckzuck ein neues Styling verpassen.



reddot design award
winner 2018



*Red dot design award winner: Kühl-Gefrierkombinationen Vario Style Kirschrot, Schwarz matt, Perlnachtblau;
iF Design Award: Kühl-Gefrierkombinationen Vario Style Kirschrot, Schwarz matt, Perlnachtblau
German Design Award Winner: für die Kühlgerätefront in Kirschrot, Schwarz matt, Perlnachtblau



Alle Farben auf einen Blick.

Farbe	Türfronten
Sonnenblume	KSZ1AVF00
Orange	KSZ1AVO00
Himbeere	KSZ1AVE00
Pflaume	KSZ1AVL00
Kirschrot	KSZ1AVR00
Champagner	KSZ1AVK00
Kaffeebraun	KSZ1AVD10
Espressobraun	KSZ1AVD00

Farbe	Türfronten
Schwarz matt	KSZ1AVZ00
carbon black*	KSZ1AVZ10
Perlnachtblau	KSZ1AVN00
Petrol	KSZ1AVU10
Aqua	KSZ1AVU00
Minzgrün	KSZ1AVJ00
Limettengrün	KSZ1AVH00
Pastellblau	KSZ1AVT00
Pastellrosé	KSZ1AVP00

Farbe	Türfronten
Perlweiß	KSZ1AVW00
Steingrau	KSZ1AVG00
Perlgold	KSZ1AVX00
Perlgrün	KSZ1AVH10
Perlaubergine	KSZ1AVL10
Lichtgrau	KSZ1AVG20
Perlbronze	KSZ1AVD20
Perlanthrazit	KSZ1AVG10

Verlangen Sie perfekte Trocknung. Auch bei Kunststoff.

Der Geschirrtrockner unter den Geschirrspülern.

Von der automatischen Türöffnung bis zu PerfectDry mit Zeolith® – mit diesen Geschirrspülern genießen Sie immer höchsten Komfort und glänzende Ergebnisse.

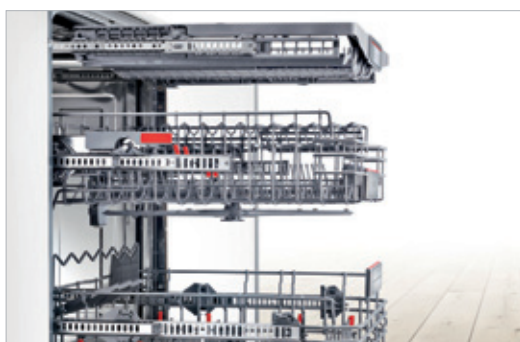


 **PerfectDry**
Trocknet und spült selbst
Kunststoff perfekt.



PerfectDry mit Zeolith®

Warme Luft wird gleichmäßig verteilt und trocknet dabei kraftvoll und gleichzeitig schonend dank 3D-Luftströmung. PerfectDry Geschirrspüler mit Zeolith® binden Feuchtigkeit und wandeln diese in warme Luft um. So wird Ihr Geschirr, sogar Kunststoffgeschirr, perfekt trocken und brillant glänzend – und das ein ganzes Geschirrspülerleben lang.



Leichtlaufschienen

So entgegenkommend war Ihr Geschirrspüler noch nie: Dank der Leichtlaufschienen auf allen Ebenen be- und entladen Sie den Geschirrspüler bequem und sicher.



TimeLight

Informationen wie Laufzeit oder Spülfortschritt werden exakt und sehr gut lesbar angezeigt, ohne dass die Ästhetik der Front beeinträchtigt wird: TimeLight zeigt bei vollintegrierten Geschirrspülern die wichtigsten Informationen zum Programm-Ablauf an – als Projektion auf den Küchenboden.



Home Connect

Mit unseren Home Connect Geschirrspülern erledigen Sie den Abwasch jetzt noch komfortabler. Sie haben die Möglichkeit, das Gerät auch aus der Ferne zu starten, und können immer den aktuellen Spülstatus abrufen. Bei Programmende erhalten Sie eine Benachrichtigung und können jederzeit überprüfen, ob der Geschirrspüler auch ausgeschaltet wurde. Und die richtige Wasserhärte für den Klarspüler stellen Sie einfach in Ihrer App ein.

Mit EmotionLight können Sie Ihr Geschirr in einem besonderen Licht erstrahlen lassen. Sechs Farben und vier Helligkeitsstufen ermöglichen Ihnen ein strahlendes Ambiente und mit der Home Connect App kann sogar aus 256 Farben gewählt werden.

VarioScharnier

Die perfekte Einbaulösung für modernste Küchentrends. Bisher war der Hocheinbau von vollintegrierten Geschirrspülern nur mit großen Spaltmaßen zwischen den Möbelfronten möglich. Dank VarioScharnier gibt es keine Einschränkung mehr – die vollintegrierte Möbelfront schiebt sich beim Öffnen des Gerätes leicht nach oben. So kann im gesamten Hochschrank mit einheitlichen kleinen Spaltmaßen gearbeitet werden.

Kundendienststellen

Kundendienst-Zentrum und ServiceShop:
Ersatzteilverkauf und Geräteannahme
Quellenstraße 2a, Postfach 122, 1100 Wien

Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag 8.00 – 17.00 Uhr

Freitag 8.00 – 13.00 Uhr

Tel.: 0810 550 511

Zentrale Störungsannahme
Zentraler Ersatzteil- und Zubehörversand
Servicezentrum für Kleine Hausgeräte



**7 Tage die Woche / 24 Stunden erreichbar.
Rundum Service.**

Zentrales Service-Fax: 01/60575 - 51212

Kundendienst E-Mail-Adressen:

Kundendienst-Briefkasten: vie-werkskundendienst@bshg.com

Zentrale Störungsannahme: vie-stoerungsannahme@bshg.com

Zentraler Ersatzteilversand: vie-ersatzteilbestellung@bshg.com

Produktinformation: vie-produktinfo@bshg.com



Erleben Sie Bosch auf Facebook:

facebook.com/BoschHomeAT



Bosch bewerten und gewinnen.

Bewerten Sie jetzt Ihr Bosch Hausgerät und nehmen Sie zusätzlich an unserem großen Gewinnspiel teil. Wir verlosen

attraktive Preise. Geben Sie gleich Ihre Bewertung ab:
www.bosch-home.at/highlights/produktbewertung

Perfect Cooking

Wie Ihnen mit Bosch einfach ein perfektes Ergebnis gelingt, erleben Sie bei unseren Vorführungen oder Kochevents.

Termine der Bosch Perfect Cooking Veranstaltungen, Teilnahmegebühren bzw. Online-Anmeldung finden Sie auf:
www.bosch-home.at/perfectcooking



SIMPLY YUMMY

50 traumhafte Backrezepte – Schritt für Schritt als Video- und Fototutorial in einer App.



Jetzt kostenlos herunterladen:



Impressum: Q8ABP00275-11/2018 – Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Printed in Austria. Evtl. Farbdifferenzen sind drucktechnisch bedingt. Papier aus 100% chlorfrei gebleichtem Zellstoff umweltschonend hergestellt.

Medieninhaber und Hersteller: 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.

Stilarena Welt der Hausgeräte

Maßgeschneiderte Beratung und jede Menge Inspiration ist das Konzept der Stilarena. Der Schauraum auf 1200 m² begrüßt Sie in der Quellenstraße 2a, 1100 Wien.

Für Ihre persönliche Beratung bitten wir Sie um online Terminvereinbarung auf www.stilarena.at