

Nuestros **hornos** cuentan con unas bisagras especialmente diseñadas para soportar más de 40 kg de peso y

20.000
ciclos de apertura y cierre.

Nuestro compromiso en Bosch es ofrecerte la máxima calidad con los mejores resultados. Por eso testamos funcionalmente el 100% de nuestros hornos para asegurar que todo funciona a la perfección. 100% garantía Bosch.



Descubre el vídeo de nuestros ensayos mediante este código en tu Smartphone o bien en nuestro canal de YouTube.

Con Bosch en la cocina el éxito está asegurado.

Soluciones de cocción Bosch, cocinar sano es muy fácil. Diferentes tipos de cocción que se adaptan a las necesidades y gustos de cada cocinero, todos ellos pensados para conseguir que la cocina más sabrosa sea también más sana.



La dieta mediterránea

La dieta es el conjunto de alimentos y bebidas que forman parte de la alimentación habitual de una persona. En un sentido amplio incluye también la manera de cocinar de estos alimentos además de factores culturales y socioeconómicos.

La equilibrada dieta mediterránea se asocia con mayor longevidad. Se caracteriza por una abundante ingesta de frutas, verduras, pan y otros cereales, legumbres y frutos secos, productos frescos de la huerta, de temporada y mínimamente procesados. Postres típicos dulces a base de frutos secos, aceite de oliva y miel, son consumidos durante los días de fiesta, y el aceite de oliva es la fuente principal de grasas. Los productos lácteos se consumen con moderación, y la carne roja, de manera esporádica.

Cocina y salud

Para preservar esta gran fuente de bienestar, hay que conservar no solo un conjunto de alimentos específicos, sino toda una serie de recetas y su modo de elaboración, que configuran nuestro bagaje cultural.

El organismo necesita cubrir unas necesidades energéticas para desarrollar la actividad diaria. Dicha energía se obtiene a través de los diferentes nutrientes: hidratos de carbono, grasas, proteínas, etc. Todos son necesarios pero cada uno en la cantidad adecuada. Y la forma de preparar los alimentos es determinante en su contenido de nutrientes.

Con Bosch, la tecnología se pone al servicio del usuario para que, a través de ella, pueda configurar la cocina que más se ajuste a sus necesidades y le permita cocinar de la forma que desee para llevar a cabo su dieta ideal.

Horno de vapor. Cocina sana para todos gustos

Cocinar al vapor es una de las opciones más sanas y sabrosas. Vitaminas, minerales y sabor auténtico, se conservan en su estado natural, gracias a la cocción al vapor que conserva impoluta la cantidad de agua del alimento. Con los hornos de vapor Bosch, no solo se come sano sino que además se disfruta de una cocina llena de sabores en la que se mantienen las sustancias nutritivas de los alimentos, y se conserva su color y apariencia original. Los resultados extrapolados de los ensayos organolépticos de sabor, forma, color y textura, realizados por la universidad de Coblenza en Alemania, demuestran que la cocción al vapor de verduras supera con creces a otros métodos tradicionales.

Más vitaminas (B2) Contenido en vitaminas



Más minerales Contenido en minerales



Horno multifunción. Tecnología profesional en la cocina

Una forma muy sana de cocinar, sin aporte de ningún tipo de grasa y con todo el sabor, es mediante la convección de aire en el interior del horno. Con las altas temperaturas que se alcanzan en un horno multifunción, se produce lo que se conoce como reacción de Maillard, una de las reacciones más importantes en ciencia de los alimentos y la responsable del color, sabor y aroma de gran parte de los alimentos.

Con temperaturas elevadas, la propia grasa del alimento fluye en su interior, aportándole una increíble suavidad y textura. El resultado es que se consiguen platos sabrosos, con un color dorado muy apetitoso y sin necesidad de aportar grasas adicionales.



► **Masas y postres.** Estarán irresistibles gracias a la función cocción extra humedad que hidrata el almidón contenido en las masas. Hojaldres y pizzas con un toque profesional con las funciones calor intenso y pizza. Gracias a la amplia regulación de temperatura de los hornos Bosch, la función calor inferior con calor muy suave es la opción perfecta para masas delicadas.



► **Carnes.** Su cocinado es determinante para acertar con las texturas y los sabores. Con alto contenido nutricional, a partir de 80°C comienzan a ablandarse sus fibras musculares y coagularse las proteínas contenidas en ella. Un asado convencional puede realizarse con la función grill con aire caliente. La función cocción lenta (o cocción suave a baja temperatura) es la función adecuada para piezas de carne que deben quedar poco hechas o al punto.



► **Pescados.** Deben hornearse con el calor más suave posible. A temperaturas más bajas que la carne, a partir de 50-60°C (ya que al vivir en el agua no tienen tanto músculo como la carne), se produce la gelatinización de los tejidos y, por tanto, su ablandamiento. Nada mejor que cocinar el pescado con las funciones que proponen para ello los hornos Bosch: grill con aire caliente, calor superior e inferior y grill.

Horno con microondas pirolítico. Porque la cocina sana no está reñida con la rapidez

El ritmo de vida cada vez más acelerado obliga en ocasiones a descuidar la dieta. De hecho, uno de cada tres españoles reconoce no seguir una dieta adecuada a diario por falta de tiempo. Para evitarlo, Bosch presenta en su gama de hornos con microondas, la solución a los problemas de tiempo. Con ellos se puede realizar las recetas de siempre en la mitad de tiempo y con el ahorro de energía que ello conlleva. Y además se limpian solos, tan solo es necesario seleccionar una función y la suciedad desaparecerá casi automáticamente del interior del horno sin ningún esfuerzo.





Para cocinar sin perder sabor. Cocción al vapor.

Cocina sana y equilibrada con todo el sabor

Cocinar al vapor es una de las opciones más sanas y sabrosas. Vitaminas, minerales y sabor auténtico, se conservan en su estado natural, gracias a la cocción al vapor que conserva impoluta la cantidad de agua del alimento. Así los minerales y las vitaminas se conservan al 100%.

El vapor envuelve el alimento, por lo que se evita el contacto de éste con el agua y de esta forma no se producen pérdidas de nutrientes por su disolución en el agua, ni tampoco cambios en el sabor o en el aroma del alimento o cambios de textura debido a la rotura de los tejidos del alimento.

Las ventajas de la cocina al vapor

- ▶ Se eliminan muchas más grasas que con otros sistemas culinarios.
- ▶ Pueden cocinarse varios alimentos al mismo tiempo.
- ▶ Reduce el riesgo de una cocción excesiva por lo que la comida resulta más jugosa.
- ▶ No es necesario ir dando la vuelta a los alimentos, se cocina homogéneamente.
- ▶ La comida ni se pega ni se quema.
- ▶ Permite que los alimentos resulten más ligeros y fáciles de digerir.
- ▶ Mayor ahorro energético ya que en los hornos con vapor de Bosch, la generación de vapor se realiza en el interior de la cavidad del horno, de esta forma se reducen los tiempos de calentamiento y solo se calienta el agua necesaria para ahorrar energía.



Horno Vapor Smart

Vapor 100% en dimensiones ultrarreducidas

Ahora ya no hay excusa para no tener un horno de vapor. Bosch ofrece un novedoso horno de vapor que tiene el mismo tamaño que un microondas de altura 38 cm. Gracias a sus reducidas dimensiones se puede instalar fácilmente en mueble alto o en columna y podrá disfrutar de la cocina al vapor en estado puro. Este horno cocina única y exclusivamente con la tecnología de vapor gracias al depósito integrado de 900 ml y permite cocinar desde un entrante hasta el postre.

Su equipamiento con recetas preprogramadas Gourmet, concretamente hasta 20 programas automáticos hará que todo salga perfecto. Además tiene memoria para poder grabar la receta favorita y cuenta con iluminación clara y de bajo consumo de LEDs.

Horno multifunción con vapor, éxito asegurado

Tecnología profesional en casa, que combina el aire caliente para garantizar resultados crujientes y el vapor que preserva vitaminas, sabores y colores de los vegetales en su estado puro. A través de la combinación de vapor y aire caliente, los alimentos se cocinan más jugosos y perfectamente cocinados por fuera, e incluso gratinados. Igual de fácil es la preparación de infinidad de postres: los soufflés más delicados se consiguen sin ningún tipo de esfuerzo, al igual que se hornea pan fresco o repostería sin problema.

Funciones especiales de la cocción con vapor

- ▶ **Vapor:** para verduras, pescado, arroces, coulis de frutas... El vapor a presión atmosférica envuelve el alimento. Rango de temperatura: 40-100°C.
- ▶ **Combi:** las carnes y asados quedan jugosos, pero crujientes e incluso gratinados. También para repostería y hojaldres. Combinación de aire caliente y vapor. Rango de temperatura: 120-230°C.
- ▶ **Regenerar:** la técnica profesional de cocinado empleada en caterings y banquetes. El alimento cocinado con anterioridad vuelve a estar fresco y jugoso como recién cocinado. Rango de temperatura: 100-180°C.
- ▶ **Asado a fuego lento:** para piernas de cordero, roast beef al estilo inglés... Con el asado a fuego lento se consigue una carne jugosa y tierna. Rango de temperatura: 60-120°C.
- ▶ **Fermentar:** para masas con levadura, pizzas, hojaldres... Acción combinada de vapor y aire caliente. La masa recibe la humedad justa y la superficie nunca se seca. Rango de temperatura: 40-50°C.
- ▶ **Aire caliente:** perfecto para hornear galletas, pasteles, etc. El calor se reparte de forma uniforme en el interior del horno. Rango de temperatura: 30-230°C.
- ▶ **Mantener caliente:** para conservar los alimentos calientes recién cocinados antes de servirlos en la mesa. Rango de temperatura: 60-100°C.
- ▶ **Precalentar vajilla:** los alimentos recién cocinados no se enfrían tan rápidamente si se precalienta la vajilla. Así además se conserva mejor el aroma, color y sabor de los alimentos y salsas. Rango de temperatura: 30-70°C.
- ▶ **Descongelar:** para pescados, verduras, carnes y fruta. Acción combinada de vapor y aire caliente. Con el vapor se devuelve la humedad al alimento y los alimentos no se secan ni pierden su forma. Rango de temperatura: 40-60°C.



Otras prestaciones en toda la gama de vapor

Gourmet personal Bosch en casa

Gracias a la gran cantidad de recetas preprogramadas, solo tendrás que seleccionar el alimento y pulsar una tecla para conseguir el resultado perfecto. Hasta 68 recetas preprogramadas que te recomendarán la temperatura óptima, el tiempo necesario y todo ello con el mínimo consumo.

Fácil limpieza

Con una continua generación de vapor, las paredes del horno se mantienen siempre húmedas, evitando la acumulación de grasa o suciedad. Su interior de acero inoxidable dispone de iluminación halógena para una perfecta visualización del interior, y su puerta en cristal facilita la limpieza. Sus programas automáticos de limpieza y descalcificación hacen esta labor mucho más sencilla.

Grabación de recetas propias

Incorporan la posibilidad de memorizar recetas. Cuando el resultado de un plato es excelente, merece la pena memorizarlo para que siempre se pueda disfrutar.

Máxima precisión.

Los hornos multifunción Bosch son sinónimo de cocción profesional. Hasta 13 funciones, entre las que destaca el nuevo sistema de calentamiento 3D Profesional que garantiza una perfecta distribución del calor en la cavidad. Además con Bosch el éxito está asegurado ya que dispone de hasta 68 recetas almacenadas.

*Gourmet:
recetas almacenadas*

*iiiHasta 68 recetas con
resultado profesional en
solo 3 pasos!!!*



1. Presiona la tecla de recetas almacenadas y selecciona el alimento.

2.

Gourmet: recetas almacenadas

Los hornos Bosch con DirectControl ofrecen hasta 68 recetas almacenadas con resultado profesional para todo tipo de alimentos: aves, carnes, pescados, panes....

Además conseguimos los mejores resultados de cocción con el mínimo consumo ya que consumen solo lo necesario.

Es la opción ideal para los que no tienen tiempo, ya que en tan solo 3 pasos se puede disfrutar de un resultado de cocción profesional.

DirectControl con pantalla de textos: máxima información en todo momento

Con el sistema DirectControl se accede de manera rápida y directa a todas las funciones como por ejemplo a las recetas almacenadas, a los tipos de calentamiento y a la limpieza automática. Su tecnología de sensores bajo acero inoxidable de gran fiabilidad y larga vida útil dotan a los hornos Bosch de la máxima calidad y su amplia pantalla con textos muestra desde consejos de gran utilidad a recetas almacenadas o simplemente información sobre la fase de cocción.

Grabación de receta propia

De forma fácil y cómoda, se pueden grabar recetas para asegurar resultados óptimos para las especialidades culinarias de aquellos a los que les gusta cocinar.

Regulación exacta de la temperatura

Gracias a su precisa tecnología, los hornos Bosch controlan la temperatura con la máxima precisión. De esta manera, la diferencia entre la temperatura seleccionada y la temperatura real en la cavidad es insignificante, asegurando perfectos resultados en platos delicados como los soufflés o en ciertos tipos de repostería como, por ejemplo, los hojaldres.

Ajustes personalizados

Permite regular el brillo o contraste de la pantalla, así como la duración y el volumen de los tonos de aviso. También se pueden elegir otras opciones como, por ejemplo, configurar el horno para cocinar con la luz apagada para ahorrar más energía, o para que el horno arranque automáticamente tras cerrar la puerta sin tener que pulsar la tecla de inicio de cocción.





Con el mando
selecciona el peso
del alimento a cocinar.

3. Y pulsa la tecla inicio.



Sistema de calentamiento 3D Profesional

Bosch rediseña la cavidad de sus nuevos hornos para ofrecer una distribución perfecta del calor. El aire forzado por un potente ventilador se calienta con una resistencia adicional localizada en la parte trasera y se expulsa al interior de la cavidad a través de unos orificios cuyo diseño ha sido cuidadosamente estudiado para que el flujo del aire garantice los mejores resultados. Este sistema permite cocinar hasta a 3 niveles magdalenas o galletas o bien un asado y un bizcocho al mismo tiempo evitando la mezcla de olores al cocinar dos platos a la vez.

Este sistema de calentamiento, unido al cuidado diseño de los aislamientos reducen el consumo de los nuevos hornos Bosch al mínimo, un 10% menor que la Clase A.



Acercas tu Smartphone y
descubre el calentamiento
3D Profesional en este vídeo.

Cocción perfecta gracias a los consejos Bosch

Las personas que disfrutan cocinando y tienen tiempo para probar nuevas recetas y experimentar, apreciarán sin duda las recomendaciones de cocción de los hornos Bosch. Solo hay que seleccionar el alimento y obtendrá la recomendación de temperatura y el tiempo idóneo para dicho alimento. Además también nos mantendrá perfectamente informados tanto antes como durante el proceso de cocción: desde información de seguridad como conocer el calor residual del horno al acabar la cocción, o conocer también la temperatura exacta en el interior del horno para cocciones más delicadas, o incluso, recomendaciones de cocción, tales como altura de cocinado y accesorios en el caso de los modelos con textos.



Los hornos Bosch tanto pirolíticos como la práctica totalidad de los no pirolíticos, consumen un 10% menos que la Clase energética A.



Nuestros hornos se limpian solos y consumen muy poca energía.



Nuestro compromiso con el medio ambiente se refleja en toda nuestra gama de hornos pirólíticos Bosch porque consumen un 10% menos que la Clase energética A. Incluso disponen de iluminación con función Eco-ahorro que permite desconectar la luz cuando se desee.



Autolimpieza pirólítica

¿Qué es la pirólisis Bosch?

Es un proceso de limpieza que consiste en la descomposición de los restos de suciedad en el horno (grasa y alimentos) gracias a la acción del calor. Alrededor de los 500°C se rompen los enlaces físicos y químicos entre los restos de alimentos y el esmalte del horno; toda la materia orgánica se descompone en CO₂ y agua y se evapora, y la materia inorgánica se convierte en cenizas. Tan solo es necesario, tras la pirólisis, pasar un paño húmedo.

Con Bosch, los resultados de limpieza tanto en cavidad como en puerta y bandeja, son perfectos gracias a la homogénea distribución de la temperatura dentro de la cavidad. Se consigue así una perfecta limpieza y desinfección de todos los rincones del horno. Además, su preciso ajuste de las temperaturas en este proceso garantiza la durabilidad del esmalte en el interior del horno.

¿Cómo hacer una pirólisis?

Únicamente es necesario seleccionar una función. De esta manera la suciedad desaparecerá casi automáticamente del interior del horno sin ningún esfuerzo. Las bandejas también se pueden limpiar al mismo tiempo, mediante la utilización del accesorio incluido de serie en todos los hornos (raíles y parrilla deben ser retirados previamente para realizar la pirólisis).

¿Cada cuánto se recomienda hacer una pirólisis?

Se recomienda realizarla cada 10 usos del horno, y es una manera muy barata de ahorrar tiempo y esfuerzo. Dependiendo de la suciedad del horno, se puede elegir entre 3 niveles de pirólisis. El proceso de autolimpieza pirólítica durará más o menos según el nivel seleccionado: una hora y cuarto el nivel mínimo, una hora y media el intermedio y dos horas el máximo.

¿Cuánto cuesta una pirólisis?

Gracias a su aislamiento reforzado (pérdida de calor mínima) y control electrónico (regulación precisa), los hornos pirólíticos Bosch garantizan un ahorro de energía mayor que los hornos convencionales a la hora de utilizarlos. También garantizan un consumo mínimo al realizar la función pirólítica. Por aproximadamente 0,55 €* se puede realizar un proceso de pirólisis. En caso de tener una tarifa nocturna se puede minimizar aún más el consumo, ya que todos los hornos pirólíticos de Bosch se pueden programar para realizar la pirólisis a la hora deseada.

* Fuente: 0,22 €/kWh. Comisión Nacional de la Energía. Calculador de precios electricidad. Supuesto hogar con 4 kW de potencia contratada y 3.487 kWh de consumo anual.

La pirólisis más segura con Bosch

- ▶ Componentes de alta calidad intensamente testados para resistir altas temperaturas.
- ▶ Una intensiva ventilación de todas las piezas y un cuidadoso diseño de los sistemas de aislamiento protegen los muebles anexas.
- ▶ Cierre de puerta electrónico de alta resistencia y avanzado diseño, que garantiza el perfecto bloqueo de la puerta durante la pirólisis.
- ▶ El diseño de la puerta garantiza un cierre totalmente hermético. Un perfecto dimensionamiento de las cámaras de aire y la utilización de cristales de alta calidad, garantizan las temperaturas mínimas en el exterior.

100% Seguridad. 100% Coordinación.

El sistema de apertura y su total seguridad son dos aspectos que se tienen muy en cuenta a la hora de comprar un horno. Por eso Bosch ofrece la más amplia gama de aperturas para adaptarse perfectamente a todas las cocinas garantizando siempre la máxima coordinación y seguridad.

Innovamos para ti, porque nos preocupamos por ti



Tecnología SoftClose



Los hornos Bosch con puerta abatible incorporan un cierre de puerta amortiguado. Gracias a un innovador mecanismo integrado en la bisagra de la puerta, ésta se cierra de

forma lenta y suave cuando alcanza un determinado ángulo sin hacer ruido. Así se consigue máxima comodidad al manipular el horno incluso con las manos ocupadas y máxima seguridad gracias a la suavidad de su cierre.

Guías extraíbles con freno de máxima seguridad



Todos los hornos Bosch con guías extraíbles y puerta abatible incorporan un innovador mecanismo de freno en sus guías que garantizan la máxima seguridad.

Permite fijar ambas guías en paralelo al mismo tiempo garantizando así una fácil colocación de las bandejas. Máxima seguridad al reducirse el riesgo de tocar superficies calientes, como las guías.

Puerta de cristal reforzado de máxima seguridad



Un punto fundamental a la hora de garantizar la seguridad es la puerta de cristal de todos los hornos pirolíticos Bosch. Su diseño interior ofrece un ajuste perfecto que garantiza un

proceso de cocción eficiente, incorpora además un mejor aislamiento alcanzando bajas temperaturas en el exterior. 100% seguridad. Nuestros hornos pirolíticos disponen de una puerta de cristal fácilmente desmontable.

La apertura que mejor se adapta a ti

Puerta extraíble



Los hornos con puerta extraíble se abren y cierran como un cajón y no hay necesidad de introducir las manos en el interior. Con una mayor

seguridad, se facilita el control visual de los alimentos.

Puerta abatible



Con las guías extraíbles no es necesario sujetar las bandejas mientras manipulamos los alimentos, y gracias a sus frenos de máxima seguridad las guías se

mantienen en la misma posición para facilitar la colocación de la bandeja. El peso de las bandejas se distribuye de manera uniforme en todas las direcciones y en varias filas de rodamientos, consiguiendo así mayor estabilidad y un deslizamiento silencioso.

Puerta con apertura lateral



El sistema de apertura lateral hace más accesible el interior del horno al no existir obstáculos que impidan acercarse a su cavidad. Las bisagras están especialmente

diseñadas para soportar más de 40 kg de peso y 20.000 ciclos de apertura y cierre. Estas bisagras sin tope permiten abrir el horno completamente, con un ángulo de apertura de más de 180° si no hay un mueble al lado.

Cualquier combinación es posible con Bosch

Gracias a su estudiada coordinación estética se puede combinar cualquier sistema de cocción, logrando un acabado excepcional. Diseño de líneas rectas, robustos tiradores de acero y sus exclusivos acabados tanto en acero inoxidable, como el acabado cristal, aportan un toque único. El control de los distintos aparatos de cocción sigue la misma lógica de uso, de tal forma que una vez se aprende a manejar uno ya se sabe usar todos.



Premiados al mejor diseño.

La amplísima gama de cocción en acabado cristal, ofrece además de múltiples combinaciones un diseño espectacular. Desde hornos multifunción pirolíticos, pasando por microondas, campanas y hasta cajones calentaplatos. La gama cristal de Bosch, ha sido premiada internacionalmente con prestigiosos premios de diseño, no solo por su exclusivo diseño de cristal sino también por su robustez y fácil limpieza, entre ellos el reddot e IF. Ahora con Bosch, la cocina pasará a ser el centro de todas las miradas.

Frigorífico Side by Side

KAD62S21

Cristal negro

Horno de 60 cm pirolítico

HBA74S461E



Horno de 60 cm

HBA43S462E



Horno con microondas de 45 cm pirolítico + calentaplatos

HBC86P763



HSC140P61

Microondas

HMT85ML63



Campanas



DWB099752 + DSZ0660



DWK09M760

Frigoríficos



KGN49S50



KAD62S51

Cristal blanco

Horno de 60 cm
HBA74S421E



Horno de 60 cm
HBA43S422E



Horno de 60 cm
HBA21B421E



**Horno con
microondas de 45 cm
pirolítico
+
calientaplatos**
HBC86P723
HSC140P21

**Horno con microondas
de 45 cm pirolítico
+
calientaplatos**
HBC86P723



Microondas
HMT85ML23



HSC140P21

Campanas



DWB099752 + DSZ0620



DWK09M720



KAD62S21





El café perfecto, con un solo toque. Centro de café Gourmet.

Un auténtico experto no solo en la preparación de café. La bebida que quieras con tan solo pulsar un botón, gracias a que incorpora su propio depósito integrado de leche. Disfruta de los mejores capuccinos, latte macchiato, además de té, infusiones y otras bebidas calientes.

El diseño y el café, unión perfecta

Recientes estudios demuestran cómo el café, además de las frutas y verduras, el té y el cacao, proporciona al organismo sustancias antioxidantes que participan en el bloqueo y eliminación de radicales libres (sustancias tóxicas producidas por el cuerpo en determinadas situaciones como estrés, contaminación o consumo de tabaco).

El centro de café Gourmet de Bosch une diseño y tecnología para integrarse perfectamente en la cocina y es capaz de preparar un café perfecto de forma rápida y silenciosa. Para ello, se consigue la combinación perfecta de los siguientes factores: temperatura, calentamiento, grado de molido y dosificación del café, presión y método de preparación. La calidad del agua y de los granos de café empleados será lo único de lo que habrá de preocuparse.

DirectControl con doble pantalla de navegación

Con la misma lógica de uso que el resto de aparatos de cocción, el centro de café Gourmet de Bosch, incorpora también su control DirectControl con gran cantidad de accesos directos. Con un solo toque se puede obtener una preparación de café y leche, un té o una infusión, de forma agradable, rápida e intuitiva. Además incorpora una pantalla con textos que sirve de guía en su utilización y programación de la máquina.

Siempre el aroma perfecto

Un café espresso perfecto se reconoce por su crema y aroma. Con el centro de café Gourmet de Bosch, conseguir la crema y el aroma óptimos es fácil, gracias a la preparación de la mezcla con 19 bares de presión. Su sistema de preparación consigue que la compresión del café recién molido garantice el máximo contacto entre el agua y el café para extraer todo el aroma.

Más funciones, para un ajuste óptimo

Ofrece una intensidad muy superior a las de las máquinas convencionales gracias a la opción muy fuerte y extra fuerte con doble prensado, de la **función Double Shot**, para adaptarse incluso a los paladares más exigentes. Además también es posible ajustar la cantidad de llenado al tamaño de la taza, para que nunca haya desbordamientos y la cantidad sea siempre la deseada.

Y por dentro...

El centro de café Gourmet va montado sobre guías extraíbles. Pulsando un botón se accede a su interior, donde se encuentra un depósito para café en grano totalmente protegido para que mantenga su aroma, otro depósito para café molido, el depósito de agua y el resto de accesorios integrados en la máquina: la cucharilla dosificadora, la pipeta para vaporizar la leche, etc. Con el depósito de leche integrado y lavable en el lavavajillas, se obtiene rápida y cómodamente un espumoso capuccino o un suave café latte. Es posible memorizar el tipo de preparación de bebida favorita en función de la cantidad de café, agua y espuma de leche que se desee.

Avanzado sistema de calentamiento

La cafetera estará lista para su primer uso en solo 30 segundos, permitiendo obtener el primer café del día en el menor tiempo posible. También se garantiza la temperatura óptima de preparación de café en cada taza para conseguir el máximo aroma y se reducen los tiempos de calentamiento, calentando solo la cantidad de agua necesaria. Bosch da así un paso adelante en eficiencia energética.

Máximo silencio

Bosch ha desarrollado un molinillo de material cerámico que consigue minimizar el ruido de la máquina. Incluye un sistema constructivo más silencioso y un sistema de aislantes. El molinillo cerámico Silent Ceran Drive no solo es más silencioso, sino que también consigue un molido optimizado gracias a la distribución del grano en el molinillo.

Limpeza fácil y rápida

El centro de café Gourmet garantiza agua fresca y de la mejor calidad en cada preparación de café. Con su función de limpieza automática, los conductos de agua quedan limpios tras cada preparación. La limpieza en profundidad y la descalcificación del aparato se realizan de forma rápida y automática por la propia máquina, además de introducir la función combinada Calc'n'clean, para un rápido mantenimiento integral del aparato.



Módulos de calentamiento. Perfectos para precalentar las tazas y cocinar a baja temperatura

Para mantener todo el aroma y sabor del café recién hecho, nada mejor que precalentar las tazas donde tomamos el café. Para ello, Bosch cuenta con módulos de calentamiento de 14 cm de altura.

Además de ser un complemento perfecto para mantener todas las propiedades del café, los módulos de calentamiento a baja temperatura son ideales para mantener caliente la comida antes de servirla, levantar masas que contienen levadura, descongelar alimentos, fundir chocolate o queso e incluso asar a fuego lento, gracias a su regulación de temperatura desde 30 hasta 80°C.



Horno de vapor alto 45 cm



PartnerProgramm

HBC36D754

Acero inoxidable

EAN: 4242002692111

Multifunción con vapor

- ▶ **Horno multifunción con vapor.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ **Gourmet:** 70 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 6 recetas propias.
- ▶ Regulación exacta de temperatura de:
 - Aire caliente desde 30 hasta 230°C.
 - Vapor 100% a presión atmosférica desde 35 hasta 100°C.
 - Función combinada de aire caliente + vapor desde 120 hasta 230°C.
- ▶ Funcionamiento combinado de turbohornear + vapor.
- ▶ Funciones avanzadas: asado a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla y regenerar.
- ▶ Propuesta de temperatura automática para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Depósito de agua de 1,3 litros.
- ▶ 4 niveles para colocación de bandejas.
- ▶ Interior de acero inoxidable.
- ▶ Programa de descalcificación automática.
- ▶ Programa de limpieza automática.
- ▶ Accesorios: 4 bandejas especiales de diferentes dimensiones, 1 parrilla y 1 esponja súper absorbente.
- ▶ **Libro de cocina.**

Horno de vapor Smart alto 38 cm



HMT85DL53

Acero inoxidable

EAN: 4242002570396

Horno de vapor

- ▶ **Horno de vapor.**
- ▶ Apertura lateral izquierda.
- ▶ **Altura 38 cm.** Para instalación en columna o mueble alto de 60 cm de ancho.
- ▶ **DirectControl.**
- ▶ Mando ocultable.
- ▶ **Gourmet:** 20 recetas almacenadas.
- ▶ Regulación exacta de la temperatura desde 40 hasta 100°C.
- ▶ Reloj electrónico programable de paro de cocción.
- ▶ 3 niveles para colocar bandejas.
- ▶ Depósito de agua de 0,9 litros.
- ▶ Programa de descalcificación automática.
- ▶ Interior de acero inoxidable.
- ▶ Iluminación interior con LEDs.
- ▶ Accesorios: 2 bandejas especiales.
- ▶ **Libro de cocina.**

Hornos pirolíticos con microondas alto 45 cm



HBC86P723

Cristal blanco

EAN: 4242002465654

Pirolítico multifunción con microondas

- ▶ **Horno pirolítico multifunción con microondas.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ **Gourmet:** 70 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 6 recetas propias.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (10 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Calor intensivo.
- ▶ Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Conservar caliente y Precalentar vajilla.
- ▶ Funcionamiento combinado multifunción + microondas.
- ▶ Microondas con Tecnología Innowave Maxx.
- ▶ Grill simultáneo: 2.460 W.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas.
- ▶ Accesorios: bandeja de cristal, bandeja esmaltada y parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**



HBC86P763

Cristal negro

EAN: 4242002462721

Pirolítico multifunción con microondas

- ▶ **Horno pirolítico multifunción con microondas.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ **Gourmet:** 70 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 6 recetas propias.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (10 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Calor intensivo.
- ▶ Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Conservar caliente y Precalentar vajilla.
- ▶ Funcionamiento combinado multifunción + microondas.
- ▶ Microondas con Tecnología Innowave Maxx.
- ▶ Grill simultáneo: 2.460 W.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas.
- ▶ Accesorios: bandeja de cristal, bandeja esmaltada y parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**

Horno pirolítico con microondas alto 45 cm



HBC86P753

Acero inoxidable

EAN: 4242002462714

Pirolítico multifunción con microondas

- ▶ **Horno pirolítico multifunción con microondas.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ **Gourmet:** 70 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 6 recetas propias.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (10 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Calor intenso
- ▶ Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Conservar caliente y Precalentar vajilla.
- ▶ Funcionamiento combinado multifunción + microondas.
- ▶ Microondas con Tecnología Innowave Maxx.
- ▶ Grill simultáneo: 2.460 W.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas.
- ▶ Accesorios: bandeja de cristal, bandeja esmaltada y parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**

Hornos con microondas alto 45 cm



HBC84K553

Acero inoxidable

EAN: 4242002462295

Multifunción con microondas

- ▶ **Horno multifunción con microondas.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **Gourmet:** 20 recetas almacenadas.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (4 funciones): Calor superior e inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente y Grill.
- ▶ Funcionamiento combinado multifunción + microondas.
- ▶ Microondas con Tecnología Innowave Maxx.
- ▶ Grill simultáneo: 2.460 W.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Accesorios: bandeja esmaltada y parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**

Microondas alto 45 cm



HBC84H500

Acero inoxidable

EAN: 4242002618173

Multifunción con microondas

- ▶ **Horno multifunción con microondas.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **Gourmet:** 15 recetas almacenadas.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (4 funciones): Calor superior e inferior, Calor superior e inferior con aire caliente, Calor inferior y Grill.
- ▶ Funcionamiento combinado multifunción + microondas.
- ▶ Grill simultáneo: 1.750 W.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Interior de acero inoxidable.
- ▶ Plato giratorio de ø 36 cm.



HMT35M653

Acero inoxidable

EAN: 4242002489933

Microondas

- ▶ **Microondas con Tecnología Innowave Maxx.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **DirectControl.**
- ▶ Mando ocultable.
- ▶ **Gourmet:** 9 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 2 recetas propias.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ 5 niveles de potencia de microondas.
- ▶ Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas.
- ▶ Base cerámica sin plato giratorio.
- ▶ Interior de acero inoxidable.
- ▶ **Libro de cocina.**

Horno pirolítico alto 45 cm



PartnerProgramm

HBC36P753

Acero inoxidable

EAN: 4242002465494

Pirolítico multifunción

- ▶ **Horno pirolítico multifunción.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **Guías extraíbles en 1 nivel.**
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ **Gourmet:** 15 recetas almacenadas.
- ▶ Grabación de 6 recetas propias.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (12 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Calor superior e inferior con aire caliente y Calor intensivo.
- ▶ Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla y Cocción con extra humedad.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Accesorios: bandeja y parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**



Hornos alto 45 cm

Nuevo



Disponibilidad abril 2013

HBC33R550

Acero inoxidable

EAN: 4242002752945

Multifunción

- ▶ **Horno multifunción.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ **Guías extraíbles en 1 nivel.**
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
- ▶ Multifunción (8 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Descongelar, Función Pizza.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- ▶ Grill abatible de fácil limpieza.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Nuevo



Disponibilidad abril 2013

HBC31B150

Acero inoxidable

EAN: 4242002754550

Multifunción

- ▶ **Horno multifunción.**
- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Programador mecánico de paro de cocción.
- ▶ Multifunción (8 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Descongelar, Función Pizza.
- ▶ Paredes interiores lisas con gradas cromadas.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- ▶ Grill abatible de fácil limpieza.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



Centro de café espresso Gourmet



PartnerProgramm

TCC78K751

Acero inoxidable

EAN: 4242002668581

Centro de café espresso Gourmet

- ▶ **Centro de café espresso Gourmet.**
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos.**
- ▶ Cream Center integrado: obtención simultánea de café y crema.
- ▶ Silent Ceran Drive: mínimo ruido en el molido.
- ▶ **Acceso directo “one touch” para: latte macchiato, cappuccino, café con leche, preparación personalizada.**
- ▶ Posibilidad de grabación de preparación café/crema propia.
- ▶ Ajustes personalizados para: temperatura de preparación del café (3 niveles), temperatura del agua caliente (4 niveles) y grado de molido (5 niveles).
- ▶ Doble proceso de molido y preparado al seleccionar dos tazas simultáneas.
- ▶ Aroma DoubleShot: más niveles de intensidad de café con el mejor aroma.
- ▶ Posibilidad de personalizar el tamaño de la taza. Menor riesgo de desbordamientos.
- ▶ Sistema de calentamiento Senso Flow: mínimos tiempos de preparación y temperatura constante.
- ▶ Apertura automática pulsando un botón para acceder a los depósitos internos.
- ▶ Salida de café/crema regulable en altura hasta 150 mm para vasos altos.
- ▶ Depósito de agua extraíble de 2,5 litros.
- ▶ Depósito de café en grano con tapa especial conservadora de aroma de 1 kg.
- ▶ Depósito adicional para café molido.
- ▶ Limpieza automática inteligente Single Portion Cleaning.
- ▶ Sistemas de limpieza y descalcificación automáticos (Nuevo sistema combinado Calc'n'clean).



Módulos de calentamiento a baja temperatura



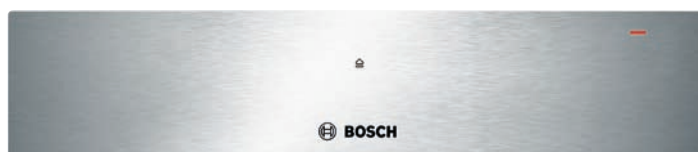
HSC140652

EAN: 4242002488523
14 cm de altura

Acero inoxidable

► Módulo de calentamiento a baja temperatura.

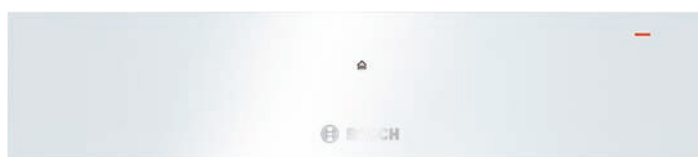
- Carga hasta 80 tazas de café o 12 platos.
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 30-80°C.
- Funciones:
 - Fermentar masa con levadura.
 - Descongelar.
 - Mantener caliente.
 - Precalentar vajilla.
 - Fundir.
 - Asar a fuego lento.
- Capacidad de carga hasta 25 kg.
- Resistencia integrada en superficie de cristal.
- Extracción mediante guías telescópicas.



HSC140P51

EAN: 4242002487694
14 cm de altura. Sistema de extracción Push-Pull

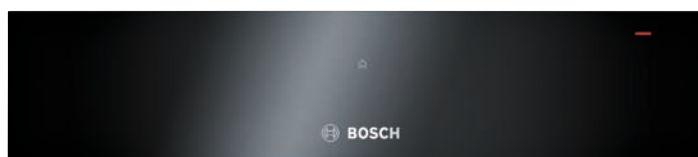
Acero inoxidable



HSC140P21

EAN: 4242002488516
14 cm de altura. Sistema de extracción Push-Pull

Cristal blanco



HSC140P61

EAN: 4242002494272
14 cm de altura. Sistema de extracción Push-Pull

Cristal negro

► Módulo de calentamiento a baja temperatura.

- Carga hasta 80 tazas de café o 12 platos.
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 30-80°C.
- Funciones:
 - Fermentar masa con levadura.
 - Descongelar.
 - Mantener caliente.
 - Precalentar vajilla.
 - Fundir.
 - Asar a fuego lento.
- Capacidad de carga hasta 25 kg.
- Resistencia integrada en superficie de cristal.
- Extracción mediante guías telescópicas.

Hornos pirolíticos multifunción DirectControl con textos



HBG78S751E

EAN: 4242002683430

- ▶ Apertura abatible con **SoftClose**: cierre amortiguado de puerta.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBB78C752E

EAN: 4242002683416

- ▶ **Apertura de puerta extraíble.**
- ▶ Acero inoxidable.



PartnerProgramm

- ▶ **Autolimpieza pirolítica en tres niveles: Eco, Normal y Plus.**
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable iluminado.
- ▶ **Pantalla con textos explicativos y recomendaciones de cocción.**
- ▶ Posibilidad de ajustes personalizados.
- ▶ **Gourmet:** 68 recetas almacenadas.
- ▶ Posibilidad de grabación de receta propia.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (13 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Calor intensivo, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Descongelar y Modo Eco.
- ▶ Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente y Precalentar vajilla.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Iluminación con función ECO-ahorro.
- ▶ **Consumo energético 10% menor que clase A.**
- ▶ Accesorios: bandeja profunda, bandeja plana, parrilla.
- ▶ **Libro de cocina.**

Hornos pirolíticos multifunción DirectControl



PartnerProgram

- ▶ **Autolimpieza pirolítica en tres niveles: Eco, Normal y Plus.**
- ▶ **DirectControl** con doble pantalla de navegación.
- ▶ Mando ocultable.
- ▶ **Gourmet:** 40 recetas almacenadas.
- ▶ Posibilidad de grabación de receta propia.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Indicación de temperatura real de la cavidad y calor residual.
- ▶ Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (10 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Descongelar y Modo Eco.
- ▶ Funciones avanzadas: Mantener caliente y Cocción con extra humedad (en hornos de apertura lateral).
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Iluminación con función ECO-ahorro.
- ▶ **Consumo energético 10% menor que clase A.**
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBG76S651E

EAN: 4242002683423

- ▶ Apertura abatible con **SoftClose**: cierre amortiguado de puerta.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBB76C652E

EAN: 4242002683447

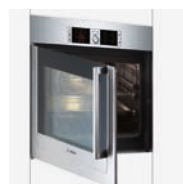
- ▶ **Apertura de puerta extraíble.**
- ▶ Acero inoxidable.



HBR76S652E

EAN: 4242002676272

- ▶ Apertura lateral derecha.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBL76S652E

EAN: 4242002676227

- ▶ Apertura lateral izquierda.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.

Hornos pirolíticos multifunción con reloj y programador



- ▶ Autolimpieza pirolítica en tres niveles: Eco, Normal y Plus.
- ▶ Control electrónico monomando **TouchControl Easy**.
- ▶ Mando ocultable.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (8 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Modo Eco.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Consumo energético 10% menor que clase A.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBA74S451E

EAN: 4242002683072

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBA74S421E

EAN: 4242002683065

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Cristal blanco.



HBA74S461E

EAN: 4242002683089

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Cristal negro.



HBB74C451E

EAN: 4242002683096

- ▶ Apertura de puerta extraíble.
- ▶ Acero inoxidable.

Hornos Cristal



Los hornos Bosch en acabado íntegro cristal blanco y negro de alta resistencia ofrecen un toque único y se convierten en el centro de atención de la cocina. Bosch dispone además de una amplísima gama de cocción que incluye hasta, microondas, módulos de calentamiento y campanas para que todo encaje al detalle. El acabado en cristal coordina a la perfección con la gama de frigoríficos combinados No Frost y Side by Side CoolSpace en cristal.

**HBA74R251E**

EAN: 4242002683058

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 1 nivel.
- ▶ Acero inoxidable.

**HBA74B250E**

EAN: 4242002683102

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Paredes interiores lisas con gradas cromadas.
- ▶ Acero inoxidable.



- ▶ **Autolimpieza pirolítica en tres niveles: Eco, Normal y Plus.**
- ▶ Control electrónico monomando **TouchControl Easy**.
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Propuesta de temperatura para cada función.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (8 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Modo Eco.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ **Consumo energético 10% menor que clase A.**
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Hornos pirolíticos multifunción con reloj y programador



HBR73S452E

EAN: 4242002676265

- ▶ Apertura lateral derecha.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBL73S452E

EAN: 4242002676210

- ▶ Apertura lateral izquierda.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



- ▶ **Autolimpieza pirolítica en tres niveles: Eco, Normal y Plus.**
- ▶ Regulación exacta de temperatura.
- ▶ Multifunción (9 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill, Descongelar y Modo Eco.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ **Consumo energético 10% menor que clase A.**
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Hornos multifunción con reloj y programador



- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (8 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Función pizza, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Descongelar.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Esmalte Titan de fácil limpieza con panel trasero autolimpiable.
- ▶ Grill abatible de fácil limpieza.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBA43S452E

EAN: 4242002672472

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBA43S422E

EAN: 4242002672465

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Cristal blanco.



HBA43S462E

EAN: 4242002672489

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Cristal negro.



HBB43C452E

EAN: 4242002672496

- ▶ **Apertura de puerta extraíble.**
- ▶ Acero inoxidable.

Hornos Cristal



Los hornos Bosch en acabado íntegro cristal blanco y negro de alta resistencia ofrecen un toque único y se convierten en el centro de atención de la cocina. Bosch dispone además de una amplísima gama de cocción que incluye hasta microondas, módulos de calentamiento y campanas para que todo encaje al detalle. El acabado en cristal coordina a la perfección con la gama de frigoríficos combinados No Frost y Side by Side CoolSpace en cristal.

Hornos multifunción con reloj y programador



- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (5 funciones): Sistema de calentamiento 3D Profesional, Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill con aire caliente y Grill de amplia superficie.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Esmalte Titan de fácil limpieza con panel trasero autolimpiable.
- ▶ Grill abatible de fácil limpieza.
- ▶ Mandos ocultos.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBR43S451E

EAN: 4242002569284

- ▶ Apertura lateral derecha.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.



HBL43S451E

EAN: 4242002569277

- ▶ Apertura lateral izquierda.
- ▶ Guías extraíbles en 2 niveles.
- ▶ Acero inoxidable.

Hornos multifunción con programador



HBA42R451E

EAN: 4242002657677

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 1 nivel.
- ▶ Acero inoxidable.



- ▶ Programador electrónico de paro de cocción.
- ▶ Multifunción (7 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Calor superior e inferior con aire caliente, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Descongelar.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Esmalte Titan de fácil limpieza con panel trasero autolimpiable.
- ▶ Grill abatible de fácil limpieza.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBA22R251E

EAN: 4242002569376

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles con **freno de máxima seguridad**.
- ▶ Guías extraíbles en 1 nivel.
- ▶ Acero inoxidable.



Sportline

- ▶ Programador electrónico de paro de cocción.
- ▶ Multifunción (7 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Calor superior e inferior con aire caliente, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Descongelar.
- ▶ Función Sprint de precalentamiento rápido.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Hornos multifunción



- ▶ Programador mecánico de paro de cocción.
- ▶ Multifunción (7 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Calor superior e inferior con aire caliente, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Descongelar.
- ▶ Paredes interiores lisas con gradas cromadas.
- ▶ Mandos ocultables.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



HBA21B421E

EAN: 4242002569352

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Cristal blanco.

Hornos Cristal

Los hornos Bosch en acabado íntegro cristal blanco de alta resistencia ofrecen un toque único y se convierten en el centro de atención de la cocina. Bosch dispone además de una amplísima gama de cocción que incluye hasta microondas, módulos de calentamiento y campanas para que todo encaje al detalle. El acabado en cristal coordina a la perfección con la gama de frigoríficos combinados No Frost y Side by Side CoolSpace en cristal.



- ▶ Programador mecánico de paro de cocción.
- ▶ Multifunción (7 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Calor superior e inferior con aire caliente, Grill con aire caliente, Grill de amplia superficie, Grill y Descongelar.
- ▶ Paredes interiores lisas con gradas cromadas.
- ▶ Mandos giratorios redondos.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.



Nuevo

HBA21B250E

EAN: 4242002749457

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Acero inoxidable.



Horno convencional



Nuevo

HBA10B250E

EAN: 4242002749440

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Acero inoxidable.



- ▶ Horno convencional (4 funciones): Calor superior e inferior, Calor inferior, Grill de amplia superficie y Grill.
- ▶ Paredes interiores lisas con gradas cromadas.
- ▶ Mandos giratorios redondos.
- ▶ Accesorios: bandeja plana y parrilla.

Horno multifunción ancho 90 cm



Nuevo Disponibilidad mayo 2013

HBX33R52

EAN: 4242002759760

- ▶ Apertura abatible.
- ▶ Guías extraíbles en 1 nivel.
- ▶ Acero inoxidable.



- ▶ Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción.
- ▶ Multifunción (8 funciones): Función pizza, Calor superior e inferior, Sistema de calentamiento 3D Profesional, Calor inferior con aire caliente, Grill con aire caliente, Calor superior e inferior con aire caliente, Grill de amplia superficie y Grill.
- ▶ Paredes laterales autolimpiantes.
- ▶ Accesorios: bandeja profunda y parrilla.