



Ein echter Mehrwert, mit nur einem Klick: Leckere Rezepte und hilfreiche Tipps rund ums Kochen erhalten User auf dem Speiseblog zum Ausprobieren, Kommentieren und Versenden. Außerdem können Rezepte selbst hochgeladen und E-Cards verschickt werden. Das macht Lust aufs Kochen und auf die optimalen Küchenhelfer von Bosch.

einfachgutkochen.bosch-hausgeraete.de

Beratung durch die Info-Line.

Ob vor oder nach dem Gerätekauf. Sollten Sie Fragen zum Gebrauch und zu den Funktionen von Bosch Hausgeräten haben: Nutzen Sie die Möglichkeit, sich vom freundlichen Bosch Info-Team kompetent beraten zu lassen.

Deutschland

Kleine Hausgeräte 01805 / 267242

Großgeräte 01805 / 304050

€ 0,14 je Minute aus dem Festnetz der T-Com

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Postfach 83 01 01

D-81701 München

Germany

www.bosch-home.com/de

Best.-Nr. Q8ACP0537- 09/12 - Technische Änderungen vorbehalten.
Printed in Germany. Evtl. Farbdifferenzen sind drucktechnisch bedingt.
Papier aus 100% chlorfrei gebleichtem Zellstoff umweltschonend hergestellt.
(Reprodukt/Weber)

Unser Rezept für grenzenloses Kochvergnügen? Technik à la Bosch!

Professionelle Küchenmaschinen und Küchenhilfen.
Dazu ein vorzügliches 5-Gänge-Menü zum Nachkochen.



BOSCH
Technik fürs Leben



Herzlich willkommen bei den kreativen Seiten feiner Speisezubereitung.

Das Geräteprogramm für grenzenloses Kochvergnügen.



Professionelle Küchenmaschinen			
Der Vollprofi für den Küchenchef zuhause. Unglaublich stark, vielseitig und ein Blickfang in Ihrer Küche.	Die Designikone unter den Küchenmaschinen. Das komfortable und zuverlässige Multitalent.	Der bewährte Alleskönner. Ausgezeichnete Qualität und riesige Zubehörauswahl.	Die clevere Küchenmaschine für alle, die gerne selber kochen. Platzsparend und multifunktional.
12 Küchenmaschine MUM 8	18 Küchenmaschine MUM 5	24 Küchenmaschine MUM 4	30 Kompakt-Küchenmaschine MCM 4
14 Sonderzubehör MUM 8	20 Sonderzubehör MUM 5	26 Sonderzubehör MUM 4	30 Zubehör MCM 4
Verarbeitungsmengen			
Für große und mittlere Mengen	Für mittlere und kleine Mengen	Für mittlere und kleine Mengen	Für mittlere und kleine Mengen

Professionelle Küchenhilfen		
Die Perfektion des Hausgemachten. Leicht, schnell, mit allerbesten Ergebnissen.		
34 Stabmixer-Set MSM 7800	46 Handrührer MFQ 4	56 Entsafter MES 2 und 3
36 Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional	50 Handrührer MFQ 36 ErgoMixx	
37 Stabmixer MSM 7	52 Handrührer MFQ 35	
42 Stabmixer MSM 6 ErgoMixx		

Technik fürs Leben. Technik zum Genießen.



Wir haben den Fortschritt im modernen Haushalt entscheidend mitgestaltet und so die Lebensqualität der Menschen Stück für Stück verbessert: zum Beispiel mit unserem ersten Kühlschrank vor fast 80 Jahren, der ersten Küchenmaschine im Jahr 1952 und vielen anderen wegweisenden Erfindungen bis hin zu den neuen, energieeffizienten Hausgeräten von Bosch. Auf Basis dieses einzigartigen Know-hows entwickeln wir heute Produkte, mit denen sich die tägliche Speisezubereitung in der Küche noch einfacher und bequemer erledigen lässt – und vor allem mit Genuss.



Reddot International Design Award: unter den Besten die Beste.

Der reddot design award zählt zu den führenden internationalen Designwettbewerben – wer hier ausgezeichnet wird, gehört zu den Besten. Umso stolzer sind wir auf unsere MUM 5 Styline, die 2011 mit dem höchst möglichen reddot award „best of the best“ ausgezeichnet wurde.



Stiftung Warentest: beliebt, bewährt und immer wieder ausgezeichnet.

Beim Küchenmaschinen-Test 10/2010 konnte die MUM 4657 ihren Spitzenplatz von 2002 verteidigen und wurde mit Platz 1 wieder alleiniger Testsieger. Beim Stabmixer-Test 08/2011 wurde der MSM 7800 Styline mit der Bestnote „GUT“ (2,2) Testsieger*. Im März 2012 erzielte der Handrührer MFQ 3520 die Testnote „GUT“ (2,2).

Lebensqualität

Bosch Produkte machen das tägliche Leben und Arbeiten zuhause einfacher und schöner. Im Zentrum stehen Entwicklungen, die wesentlich zur Arbeitsentlastung beitragen und somit täglich ein Stück mehr Lebensqualität schaffen.

Verantwortung

Bosch handelt auf der Grundlage klarer, langfristig gültiger Prinzipien und ist dadurch auch in Zeiten schnellen Wandels ein verlässlicher Partner. Verantwortung für die Menschen, die Gesellschaft und ihre Umwelt ist für Bosch eine wichtige Leitmaxime. Mit dem Programm „Green Technology inside“ engagieren wir uns für eine bessere Zukunft und entwickeln unter Berücksichtigung ökologischer Kriterien effiziente, besonders ressourcenschonende Hausgeräte.

Qualität

Bosch Hausgeräte erfüllen höchste Leistungsansprüche und bieten ein Maximum an Bedienkomfort. Hohe Wertanmutung und Wertbeständigkeit prägen die Bosch Produktphilosophie. Der Einsatz hochwertiger Materialien und ihre erstklassige Verarbeitung kennzeichnen die Premium-Qualität von Bosch.

Technikkompetenz

Erfahrung und Innovationsgeist der großen Erfindermarke Bosch garantieren überlegene technische Entwicklungen und die Fähigkeit, Bewährtes mit neuen Technologien zu verbinden. Bosch bietet damit ganzheitliche, ausgereifte Lösungen, die sich an den Bedürfnissen der Menschen orientieren und durch höchsten Anwendungsnutzen mehr Lebensqualität schaffen.

*Zusammen mit vier Geräten anderer Marken

Kochen wie die Profis: Entdecken Sie das Geheimnis professioneller Speisezubereitung.



Der Name HomeProfessional steht bei Bosch für Küchenmaschinen und Küchenhilfen mit Profi-Qualitäten, die höchsten Ansprüchen genügen und erstklassige Ergebnisse erzielen. Sie überzeugen durch innovative Technik, überdurchschnittliche Leistung und Wertbeständigkeit – in hochwertigster Ausführung.

Die Küchenmaschinen MUM 8 und MUM 5 HomeProfessional sind mit ihrer enormen Leistungskraft und vielseitigstem Profi-Zubehör die perfekte Basis für die Sterneküche zuhause. Zum Beispiel kann der höhenverstellbare Profi-Schlagbesen beider Geräte exakt auf die jeweilige

Verarbeitungsmenge eingestellt werden – auch kleinste Mengen werden so wie vom Profi verarbeitet.

Der Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional ist der beste Helfer, um frische Lebensmittel schnell zu verarbeiten. Für besondere Ansprüche hat der MSM 76PRO einen zusätzlichen extralangen Professional-Mixfuß aus Metall, um Saucen, Suppen und Desserts den letzten Schliff zu geben – wie in den feinsten Küchen.

HomeProfessional – grenzenloses Kochvergnügen auf höchstem Niveau.



HomeProfessional

Die Küchenmaschinen MUM 86 und MUM 57810 HomeProfessional lernen Sie auf den Seiten 12 und 18 kennen. Mehr über den Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional erfahren Sie ab Seite 36.

Unsere Botschafter des guten Geschmacks bringen Farbe ins Spiel.

Die preisgekrönte Styline-Serie glänzt mit herausragendem Design, hochwertiger Technik und jetzt auch in den Farben red diamond, yellow passion und miracle blue.



reddot design award
best of the best 2011



reddot design award
winner 2010



In der preisgekrönten Styline-Serie von Bosch steckt unser Know-how aus über 60 Jahren Entwicklungsgeschichte – hochwertige Technik verpackt in herausragendem Design und in modernen Farben, passend zu Ihrem persönlichen Geschmack.

Mit den Geräten der Styline-Serie gelingt Ihnen alles – von der überraschenden Zwischenmahlzeit bis zum perfekten Dinner treffen Sie spielend den Geschmack Ihrer Gäste. Jedes der Styline-Geräte überzeugt zudem mit einem besonderen Styline-Extra, das die Zubereitung von Speisen beschleunigt und deutlich verbessert oder das die Handhabung einfach komfortabler macht.

Styline – mehr Genuss für Sie und Ihre Gäste.

STYLINE

weiß/silber



weiß/anthrazit



silber/silber



STYLINE COLOUR

red diamond



yellow passion
miracle blue





Eine unserer Lieblings- beschäftigungen: Ihr Spaß am Kochen und Backen.

Mit Küchenmaschinen von Bosch zaubern Sie im Handumdrehen die feinsten Leckerbissen. Raffinierte Technik, ausgezeichnetes Design und jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung praktischer Haushaltsgeräte sind die bewährten Zutaten von Bosch – perfekt zubereitet für die hohen Ansprüche feiner Küche und ideal für grenzenloses Kochvergnügen.

Gebaut für alle, die eine Schwäche für starke Leistungen haben.



HomeProfessional

PartnerProgramm

Küchenmaschinen MUM 8

HomeProfessional



Gerätebezeichnung	Küchenmaschine MUM 86A1 HomeProfessional	Küchenmaschine MUM 86S1	Küchenmaschine MUM 86W1	Küchenmaschine MUM 86R1	Küchenmaschine MUM 8400
Nennaufnahme	1.600 Watt max.	1.600 Watt max.	1.600 Watt max.	1.600 Watt max.	1.400 Watt max.
Gehäuse	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss
Farbe	anthrazit/metallic	sandgold/metallic	weiß/metallic	rot/metallic	silber/silber
Ausstattung					
Hohe Belastbarkeit durch kräftigen Motor	•	•	•	•	•
Hochwertiges Design	•	•	•	•	•
MultiMotion Drive: dreidimensionales Rührsystem	•	•	•	•	•
Besonders große Rührschüssel mit transparentem Deckel und Einfüllöffnung	Edelstahl: 5,4 Liter	Edelstahl: 5,4 Liter	Edelstahl: 5,4 Liter	Edelstahl: 5,4 Liter	Edelstahl: 5,4 Liter
Multifunktionsarm mit 3 Antrieben an verschiedenen Positionen	•	•	•	•	•
7 Schaltstufen, Momentschalter	•	•	•	•	•
Kabelauffrollautomatik / Kabelstufach	• / -	• / -	• / -	• / -	- / •
Automatische Parkstellung	•	•	•	•	•
Hohe Sicherheit durch Abdeckung der Antriebe und durch eine Deckelverriegelung	•	•	•	•	•
Elektronische Drehzahl-Regelung	•	•	•	•	•
Wiedereinschaltssicherung	•	•	•	•	•
Reinigungsfreundlich	•	•	•	•	•
Sanftanlauf	•	•	•	•	•
Gummisaugfüße	•	•	•	•	•
Zubehör					
Mixer-Aufsatz	Glas: 1,75 Liter	Glas: 1,75 Liter	Glas: 1,75 Liter	Glas: 1,75 Liter	Kunststoff: 1,5 Liter, bruchsicher
Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen	•	•	•	•	•
Ausbaufähig mit individuellem Sonderzubehör	•	•	•	•	•
EAN-Code	4242002465685	4242002573526	4242002522555	4242002461748	4242002461731
UPE*	€ 629,00	€ 629,00	€ 629,00	€ 629,00	€ 529,00

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.



Multipack MUZ 8MP1 bestehend aus:
 MUZ 8FA1 – Fleischwolf inkl. Adapter
 MUZ 8DS1 – Durchlaufschnitzler inkl. Schneid-Wende-, Raspel-Wende- und Reibschibe mittelfein
 MUZ 8ZP1 – Zitruspresse
 EAN-Code: 4242002541655, **UPE*: € 184,99**
 Alle Zubehörteile auch einzeln erhältlich. Zu finden in der umseitigen Zubehörtabelle.

Die MUM 8 HomeProfessional ist mit ihrer enormen Leistungskraft und vielseitigstem Zubehör das perfekte Gerät für den ambitionierten Koch. Mit ihren Profi-Qualitäten genügt die MUM 8 HomeProfessional höchsten Ansprüchen, erzielt erstklassige Ergebnisse und sorgt für grenzenloses Kochvergnügen auf höchstem Niveau.

Unser Top-Gerät MUM 86A1 ist die mit Abstand stärkste Küchenmaschine von Bosch. Sie brilliert durch Hightech sowie eine Vielzahl innovativer Funktionen und entfaltet eine enorme Kraft. Das robuste Aludruckgussgehäuse, hochwertige Edelstahlteile, höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowie überdurchschnittlicher Bedienkomfort bestätigen eindrucksvoll, dass hier professionelle Maßstäbe angelegt wurden. Mit der Grundausstattung und dem Sonderzubehör ist sie die optimale Basis für kulinarische Höhenflüge jeder Art.

Ihre Stärke ist Kraft.

Die Technik:

Die MUM 86A1 professional ist mit 1600 Watt eine der stärksten Küchenmaschinen der Welt, die MUM 84 bietet satte 1400 Watt.

Ihr Vorteil:

Mit sieben optimal abgestuften Schaltstufen können Sie die enorme Leistungskraft gezielt einsetzen und nahezu alles perfekt verarbeiten.

Ihr Antrieb ist innovativ.

Die Technik:

Das dreidimensionale Rührsystem MultiMotion Drive lässt Kneithaken, Rühr- und Schneebesen aus Edelstahl in elliptischen Bahnen drehen.

Ihr Vorteil:

Spitzenergebnisse auch bei großen Mengen: Der Teig wird vollständig von der Schüsselwand abgenommen und optimal verarbeitet.



Küchenmaschinen MUM 8

Übersicht Sonderzubehör			
	MUZ 8ER2	Edelstahl-Rührschüssel (5,4l)	In der Schüssel können bis zu 3,5 kg Rührteig verarbeitet werden
	MUZ 8MX1	Mixer-Aufsatz Kunststoff (1,25l)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 8MX2	Mixer-Aufsatz Glas (1,75l)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 8MM1	Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln, und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade
	MUZ 8DS1	Durchlaufschneider	Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettichen, zum Raspeln von Karotten, Äpfeln, Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen, zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen
	MUZ 8AG1	Asia-Gemüse-Scheibe	Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen; für asiatische Gemüsegerichte
	MUZ 8KS1	Reibscheibe fein	Zum Reiben von Parmesan und anderem Hartkäse
	MUZ 8RS1	Reibscheibe grob	Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße
	MUZ 8PS1	Pommes-frites-Scheibe	Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites
	MUZ 8KP1	Kartoffelpuffer-Rösti-Scheibe	Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben
	MUZ 8ZP1	Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits
	MUZ 8GM1	Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl	Für alle Getreidesorten außer Mais, auch für Ölsaaten, getrocknete Pilze und Kräuter



Übersicht Sonderzubehör			
	MUZ 8AD1	Universal-Adapter	Zur Verwendung des Fleischwolfs MUZ 8 FW 1 und der Profi-Pastavorsätze
	MUZ 8NV1	Profi-Pastavorsatz Lasagne	Zum Formen von Lasagne-Platten
	MUZ 8NV2	Profi-Pastavorsatz Tagliatelle	Zum Formen von breiten Nudeln (Tagliatelle)
	MUZ 8NV3	Profi-Pastavorsatz Spaghetti	Zum Formen von feinen Nudeln (Spaghetti, Suppennudeln)
	MUZ 8FW1	Fleischwolf	Zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch z. B. für Tatar oder Hackbraten, Geflügel, Fisch, Gemüse und Käse
	MUZ 8FA1	Fleischwolf MUZ 8FW1 + Adapter MUZ 8AD1	Zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch z. B. für Tatar oder Hackbraten, Geflügel, Fisch, Gemüse und Käse
	MUZ 8LS2	Lochschneidensatz fein (2 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 8LS3	Lochschneidensatz fein (3 mm), grob (8 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 8LS4	Ersatz-Lochschneide (4,5 mm)	Für Hackfleisch und Tatar
	MUZ 8NS1	Nudelvorsätze (Metall)	Verschiedene Nudelvorsätze aus Metall inkl. Messing-Vorsatz für Tortellini u. a.
	MUZ 8WS2	Wurststopfer-Satz	Zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten
	MUZ 8FV1	Fruchtpressenvorsatz	Zum Pressen von Beerenobst (außer Himbeeren), Tomaten und Hagebutten zu Mus, gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt
	MUZ 8SV1	Spritzgebäckvorsatz	Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen
	MUZ 8RV1	Reibevorsatz	Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen

Zum kreativen Kochen brauchen Sie vor allem eins: die besten Zutaten.

Das umfangreiche und praktische Zubehör für die MUM 8 wird höchsten Ansprüchen gerecht und Sie können sich die ausgefallensten kulinarischen Wünsche erfüllen.

Was immer Sie wünschen ...

Der Mixer arbeitet fein und gleichmäßig und crusht sogar Eiswürfel. Der Multimixer zerkleinert, schneidet und raspelt, was Sie wollen: Obst, Gemüse, Gewürze, Käse, Nüsse und Schokolade. Für den Durchlaufschnitzler gibt es Spezialscheiben – z. B. für Asia-Gemüse und Pommes frites. Die Zitruspresse holt das Beste bis auf den letzten Tropfen aus Orangen, Zitronen oder Grapefruits heraus und die Getreidemühle mahlt schonend und doppelt fein.

... und wie Sie es wünschen.

Ihr Hackfleisch können Sie in Zukunft aus selbst gewählten Zutaten frisch zubereiten, der Fleischwolf verarbeitet jede Menge mit höchster Sorgfalt. Und mit seinen Spezialvorsätzen stehen dann auch gleich Würste oder Paniermehl, Weihnachtsplätzchen, Marmeladen, Chutneys und Kroketten auf dem Programm. Mit den Pastavorsätzen können frische Tagliatelle, Lasagne oder Spaghetti nach Herzenslust zubereitet werden.

Entdecken Sie das komplette Sonderzubehör-Programm unter dieser Klappseite.



Durchlaufschnitzler

Zitruspresse

Mixer-Aufsatz

Multimixer

Fleischwolf

Profi-Pastavorsatz

Cappelletti à la Bosch.



Nudelteig in der Rührschüssel kneten

Mit dem Pastavorsatz den Teig dünn ausrollen

Teigquadrate mit Füllung versehen und zu Ringen formen

Küchenmaschine MUM 8 + Zubehör und Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional

Edelstahl-Rührschüssel

In der Schüssel können bis zu 3,5 kg Teig verarbeitet werden



Profi-Pastavorsatz MUZ 8NV1 und Universal-Adapter MUZ 8AD1

Zur Herstellung von Nudelplatten in 9 verschiedenen Stärken



Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 200 g Weizendunst (Spätzlemehl), 2 Eier, 1 EL Olivenöl, 1 Eiweiß, Salz

Für die Füllung: 250 g Süßkartoffeln, 50 g frische Kokosnuss, 1 Eigelb, 50 g Butter, Salz, Muskat

Für die Sauce:

3-4 Frühlingszwiebeln, 2 Stangen Sellerie, 200 ml Kokoswasser (Dose oder frische Trinkkokosnuss aus dem Asienladen), 1 TL Limettensaft, 2 EL Tandoori-Paste, Salz, Zucker, 1/2 Mango, 6 Zweige Thaibasilikum, 12 Riesengarnelen (roh, geschält), 1 EL Olivenöl, Pfeffer



Süßkartoffel-Cappelletti mit Riesengarnelen-Tandoori – Zubereitung

- Weizendunst, Eier, Öl und 1 Prise Salz mit dem Knethaken der Küchenmaschine MUM 8 zu einem glatten Teig kneten. Einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
- Süßkartoffeln schälen, weich kochen, ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Kokosnuss fein reiben, mit Süßkartoffelschnee, Eigelb und Butter verkneten, mit Salz und Muskat würzen.
- Nudelteig mit dem Pastavorsatz bis auf die zweitdünnste Stufe ausrollen. Etwa 10 cm große Quadrate aus dem Teig ausschneiden, jeweils einen Teelöffel der Füllung in die Mitte setzen, Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die Quadrate zu Dreiecken zusammenfallen, leicht andrücken. Jeweils die beiden Spitzen der Teigtaschen aufeinanderlegen und andrücken, so dass Ringe entstehen.
- Weißen Teil der Frühlingszwiebeln und Selleriestangen fein schneiden. Mit Kokoswasser und Limettensaft 5 Minuten kochen. Tandoori-Paste unterrühren, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Mango klein würfeln, Thaibasilikum zupfen, beides in die Tandoori-Sauce mischen.
- Tortelloni 6 Minuten in reichlich Salzwasser garen. Riesengarnelen im Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Süßkartoffel-Tortelloni mit Riesengarnelen und Tandoori-Sauce servieren.

Mit der MUM 5 fängt Genuss schon vor dem Essen an.

Die formvollendete MUM 5 mit EasyArm Lift und MultiMotion Drive ist die perfekte Wahl für Designliebhaber und Genießer beim Umsetzen kreativer Kochideen. Die neue MUM 5 HomeProfessional bietet dazu innovative Profi-Technik und neuestes Profi-Zubehör für beste Ergebnisse beim Zubereiten feinsten Speisen.

HomeProfessional



STYLINE



STYLINE



PartnerProgramm

Küchenmaschinen MUM 5*

Gerätebezeichnung	Küchenmaschine MUM 57810 HomeProfessional**	Küchenmaschine MUM 56340 Styline	Küchenmaschine MUM 54230 Styline
Nennaufnahme	900 Watt max.	900 Watt max.	900 Watt max.
Farbe	Edelstahl gebürstet/mystic black	silber/silber	weiß/silber
Ausstattung			
Hochwertiges Design: reddot design award „best of the best“ 2011“	•	•	•
Metall-Applikationen	•	•	•
Edelstahl-Rührschüssel mit transparentem Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung (3,9 l)	•	•	•
Dreidimensionales Rührsystem MultiMotion Drive	•	•	•
EasyArm Lift	•	•	•
Multifunktionsarm mit 3 Antrieben an verschiedenen Positionen	•	•	•
7 Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten mit Momentschalter	•	•	•
Automatische Parkstellung	•	•	•
Elektronische Drehzahlregulierung für gleichbleibende Arbeitsgeschwindigkeit	•	•	•
Sanftanlauf	•	•	•
Hohe Sicherheit durch Abdeckung der Antriebe und Deckelverriegelung, Safety-Lock-Arretierung für die Rührschüssel	•	•	•
Überlastsicherung / Wiedereinschaltssicherung	• / •	• / •	• / •
LED-Betriebs- und Fehleranzeige	•	•	•
Reinigungsfreundlich	•	•	•
Gummisaugfüße	•	•	•
Kabelaufrollautomatik / Kabelstaufach	• / -	• / -	- / •
Zubehör			
Profi-Pâtisserie-Zubehör mit 3 Teigwerkzeugen: Knethaken mit Teigabweiser, Profi Schlagbesen aus Vollmetall und Profi Flexi-Rührbesen	•	-	-
Pâtisserie-Zubehör mit 3 Teigwerkzeugen: Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen aus Edelstahl	-	•	•
Profi-Durchlaufschneider mit 3 Scheiben (=5 Funktionen) mit Profi Supercut Wendescheibe, Raspel-Wendescheibe und Reibscheibe mittelfein	•	-	-
Durchlaufschneider mit 3 Scheiben (=5 Funktionen) mit Schneid-Wendescheibe, Raspel-Wendescheibe und Reibscheibe mittelfein	-	•	•
Mixer-Aufsatz Kunststoff 1,25 Liter / Zitruspresse / Fleischwolf	- / - / -	• / • / •	• / • / -
Styline-Extra: Zubehörtasche für Pâtisserie-Zubehör und Scheiben	•	•	•
Erweiterbar mit einem großen Angebot an Zubehör	•	•	•
EAN-Code	4242002733098	4242002572901	4242002572895
UPE***	€ 429,00	€ 349,00	€ 299,99

*Ihr Bosch Fachhändler informiert Sie gerne über die komplette Gerätereihe MUM 5 und das vielseitige Sonderzubehör.
** Lieferbar ab Dezember 2012 *** Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.

MUM 5-Farbvarianten



Küchenmaschine MUM 54420 Styline Couleur red diamond
EAN-Code: 4242002690506
UPE*: € 279,99



Küchenmaschine MUM 54620 Styline Couleur yellow passion
EAN-Code: 4242002702971
UPE*: € 279,99



Küchenmaschine MUM 54520 Styline Couleur miracle blue
EAN-Code: 4242002702995
UPE*: € 279,99

Sie ist stark.

Die Technik:

Der bis zu 900 Watt starke Motor und die neue Elektronik sorgen für viel Kraft und hohe Rührgeschwindigkeit.

Ihr Vorteil:

Selbst schwere Teige, wie Brot- oder Nudelteige, werden optimal vermengt. Biskuit- oder Rührteige, Eischnee und Sahne sind besonders schnell fertig.

Sie ist einfach und effizient.

Die Technik:

Mit dem dreidimensionalen Rührsystem MultiMotion Drive bewegen sich Knet- und Rührwerkzeuge in elliptischen Bahnen. Der EasyArm Lift unterstützt das Heben und Senken des Multifunktionsarms.

Ihr Vorteil:

Die Werkzeuge erreichen jeden Winkel innerhalb der Schüssel und vermischen die Zutaten gleichmäßig.

Sie ist sicher und komfortabel.

Die Technik:

Die MUM 5 kann nicht angeschaltet werden, wenn das Zubehör falsch auf das Gerät gesetzt wird.

Ihr Vorteil:

Eine Fehlbedienung ist ausgeschlossen. Auch dann, wenn der Mixeraufsatz versehentlich ohne Deckel eingesetzt wird.

MUM 5 HomeProfessional: Patisserie-Zubehör für höchste Perfektion.



Profi Flexi-Rührbesen mit Silikonabschluss:
Luftige und feine Mischungen wie Patisserie, Cremes und leichte Teige gelingen perfekt.

Profi Schlagbesen:
Rührteig entsteht schnell als absolut gleichmäßige, feine Masse. Eischnee und Sahne werden fein-luftig.

Profi Supercut Wendescheibe:
Dank Profi-Zickzack-Schliff lassen sich leicht und präzise feinste Scheiben schneiden.

Die individuellen Styleline-Farben:



red diamond /silber



yellow passion /silber



miracle blue /silber



weiß/silber



Küchenmaschinen MUM 5

Übersicht Sonderzubehör			
	MUZ 5ER2	Edelstahl-Rührschüssel (3,9 l)	In der Schüssel können bis zu 1,5 kg Hefeteig verarbeitet werden
	MUZ 5KR1	Kunststoff-Rührschüssel (3,9 l)	In der Schüssel können bis zu 1,5 kg Hefeteig verarbeitet werden
	MUZ 5MX1	Mixer-Aufsatz Kunststoff (1,25 l)	Zum Mixen von Getränken, Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 5CC1	Würfelschneider-Aufsatz	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel; hohe Sicherheit durch Deckelverriegelung
	MUZ 5MM1	Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln, und Fleisch; zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse; zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade
	MUZ 5ZP1	Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits
	MUZ 5FW1	Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tatar oder Hackfleisch



Übersicht Sonderzubehör			
	MUZ 45LS1	Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Würste und Speck
	MUZ 45AG1	Asia-Gemüse-Scheibe	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in feine Steifen; für asiatische Gemüsegerichte
	MUZ 45KP1	Kartoffelpuffer-Scheibe	Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben
	MUZ 45PS1	Pommes-frites-Scheibe	Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites
	MUZ 45RS1	Reibscheibe grob	Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Klöße oder Reibekuchen
	MUZ 45FV1	Fruchtpressenvorsatz	Zum Pressen von Beerenobst (außer Himbeeren), Tomaten und Hagebutten zu Mus, gleichzeitig werden z. B. Johannis-beeren automatisch entstielt und entkernt
	MUZ 45SV1	Spritzgebäckvorsatz	Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen
	MUZ 45RV1	Reibevorsatz	Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen

Der feine Unterschied liegt in den Zutaten.

Mit dem praktischen Zubehör für die MUM 5 können Sie Ihrer Phantasie bei der Speis Zubereitung freien Lauf lassen.

Mit den richtigen Zutaten ...

Der Mixer aus Kunststoff zerkleinert Nüsse und Früchte, mixt Getränke, püriert Obst und Gemüse. Er hilft bei der Zubereitung von fruchtigen Smoothies und raffinierten Shakes oder crusht Eiswürfel für jede Gelegenheit.

Der Durchlaufschnitzler unterstützt Sie mit seinen Schneide-, Raspel- und Reibscheiben beim Verarbeiten von z.B. Äpfeln, Gurken, Kartoffeln, Karotten, Rotkraut, Sellerie und Käse.

Die Spezialscheiben sind unentbehrliche Helfer beim Vorbereiten von Asia-Gemüse, Klößen, Pommes frites und Rösti – für jede Ihrer Ideen gibt es die passende Zutat.

... zu phantastischen Ergebnissen.

Der Multi-Mixer macht seinem Namen alle Ehre und zerkleinert, schneidet und raspelt alles – roh oder gekocht – von Obst, Gemüse und Kräutern über Nüsse bis zur Schokolade.

Mit der Zitruspresse sorgen Sie jederzeit für eine gesunde Dosis Vitamin C und pressen leicht Orangen, Zitronen und Grapefruits aus.

Mit dem Fleischwolf und den passenden Vorsätzen wird nicht nur Hackfleisch fein verarbeitet, auch Würste, Paniermehl, Weihnachtsplätzchen, Marmeladen oder Kroketten erweitern die kulinarische Vielfalt ihrer Küche.

Entdecken Sie das komplette Sonderzubehör-Programm unter dieser Klappseite.



Mixer-Aufsatz



Multimixer



Durchlaufschnitzler



Zitruspresse



Fleischwolf

Mangoldschaumsuppe à la Bosch.



Haut des Entenbrustfilets in kleine Rauten einritzen

Mangoldstiele und -blätter klein schneiden

Mit dem Spritzgebäckvorsatz Kartoffelsterne formen

Mangoldblätter mit Suppe schaumig pürieren



Küchenmaschine MUM 5 + Zubehör

Edelstahl-Rührschüssel
Fassungsvermögen 3,9 l



Mixer-Aufsatz Kunststoff MUZ 5MX1
Fassungsvermögen 1,25 l



Fleischwolf MUZ 5FW1 mit Spritzgebäckvorsatz MUZ 45SV1 für vier verschiedene Gebäckformen



Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffelsterne: 250 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 75 g Mehl, 1 Eigelb, Pfeffer, Muskat, 200 g Butterschmalz

Für die Entenbruststreifen: 1 Entenbrustfilet à 250 g, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Für die Suppe: 500 g Mangold, 3 Schalotten, 2 EL Butter, 100 g Kartoffel, 600 ml Brühe

Für die Garnitur: Handvoll bunte Baby-Mangoldblättchen

Mangoldschaumsuppe mit Kartoffelsternen und Entenbruststreifen – Zubereitung

- Für die Kartoffelsterne die Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Kartoffeln ausdampfen lassen, dann pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Küchentuch bedeckt, vollständig abkühlen lassen.
- Entenbrustfilet trocken tupfen. Die Haut in möglichst kleinen Rauten einritzen. Filet würzen und mit dem Öl in einer Pfanne mit der Hautseite nach unten bei schwacher bis mittlerer Hitze 18 Minuten knusprig braten, kurz vor Schluß wenden. Ruhen lassen und in Streifen schneiden.
- Für die Suppe Mangoldstiele und -blätter klein schneiden. Schalotte und Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, in Butter 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Mit Brühe aufgießen, 15 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd ziehen.
- Abgekühlten Kartoffelschnee mit Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat zügig mit dem Knetbrot zu einem glatten Teig verkneten. Mit dem Spritzgebäck-Vorsatz Kartoffelsterne formen, jeweils 2 cm dick schneiden. Butterschmalz erhitzen, Kartoffelsterne darin goldbraun ausbacken.
- Mangoldblätter zur Suppe geben, 2 Minuten kochen. Im Mixer-Aufsatz schaumig pürieren, abschmecken. Mangoldschaumsuppe mit Kartoffelsternen und Entenbrustscheiben anrichten, nach Belieben mit Baby-Mangoldblättchen garnieren.

Die MUM 4. So kompakt wie man sie gerne hat.



Küchenmaschinen MUM 4*

Gerätebezeichnung	Küchenmaschine MUM 4880	Küchenmaschine MUM 4657	Küchenmaschine MUM 4835	Küchenmaschine MUM 4825
Nennaufnahme	600 Watt max.	550 Watt max.	600 Watt max.	600 Watt max.
Gehäuse	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Farbe	weiß/silber	weiß/deep berry	weiß/powder white	weiß/juicy berry
Ausstattung				
4 Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten	•	•	•	•
Microprozessor-Steuerung für gleichbleibende Arbeitsgeschwindigkeit	•	•	•	•
Manuelle Parkstellung	•	•	•	•
Multifunktionsarm mit 3 Antriebsstellen	•	•	•	•
MultiMotion Drive: dreidimensionales Rührsystem	•	•	•	•
Rührschüssel mit 3,9 l Fassungsvermögen	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Kunststoff
Rauchtopasfarbener Deckel mit Einfüllöffnung / Transparenter Deckel mit Einfüllöffnung	• / -	- / •	• / -	- / •
Kabelstufach	•	•	•	•
Reinigungsfreundlich	•	•	•	•
Hohe Sicherheit durch Überlastungsschutz	•	•	•	•
Gummisaugfüße	•	•	•	•
Wiedereinschaltssicherung	•	•	•	•
Zubehör				
Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen aus Edelstahl	•	•	•	•
Durchlaufschneider mit 3 Edelstahl-Scheiben (= 5 Funktionen)	•	•	•	•
Reibscheibe MUZ 4RS1 aus Edelstahl zum Reiben roher Kartoffeln, z. B. für Reibekuchen	-	•	-	-
Mixer-Aufsatz aus Kunststoff, nutzbares Fassungsvermögen 1 Liter	•	•	-	-
Zusätzliche Rührschüssel (Kunststoff)	-	-	•	-
Fleischwolf	•	•	-	-
Zitruspresse	•	-	-	-
Zubehörträger	•	•	•	•
Ausbaufähig mit individuellem Zubehör	•	•	•	•
Interaktive Rezept-DVD	•	-	•	•
EAN-Code	4242002646664	4242002596358	4242002646633	4242002646596
UPE**	€ 299,99	€ 259,99	€ 219,99	€ 179,99

* Ihr Bosch Fachhändler informiert Sie gerne über die komplette Gerätereihe MUM 4 und das vielseitige Sonderzubehör.

** Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.



TheOne

Bewährte Technik für kleine und mittlere Verarbeitungsmengen:
Die kompakt gebaute MUM 4 mit praktischem Multifunktionsarm und dreidimensionalem Rührsystem MultiMotion Drive eröffnet Ihnen jede Menge Möglichkeiten bei der Speisezubereitung.



Beim letzten Küchenmaschinen-Test 10/2010 der Stiftung Warentest konnte die MUM 4655 (baugleich zur MUM 4657) ihren Spitzenplatz von 2002 verteidigen und wurde mit Platz 1 wieder alleiniger Testsieger.



Viel Tatkraft auf engstem Raum.

Die Technik:

Je nach Modell mit bis zu 600 Watt Power und bis zu 7 Schaltstufen, viel Sicherheit durch Überlastungsschutz und Wiedereinschaltssicherung.

Ihr Vorteil:

Kleine Maschine mit allen Bosch Qualitäten: Zuverlässigkeit, komfortable Bedienung, sichere Handhabung und leichte Reinigung.

Der praktische Vorteil.

Die Technik:

Multifunktionsarm mit dreidimensionalem Rührsystem MultiMotion Drive. Knethaken, Rühr- und Schlagbesen rotieren in elliptischen Bahnen.

Ihr Vorteil:

Das Rühr- oder Knetgut wird gründlich und schonend verarbeitet. Der gesamte Schüsselinhalt wird dabei optimal vermengt.

Alles, was Sie brauchen.

Die Technik:

Dank des wendigen Multifunktionsarms mit drei Antrieben an verschiedenen Positionen umfangreiche Zubehör-Möglichkeiten.

Ihr Vorteil:

Ein Speiseplan ohne Grenzen: ob Apfelkuchen, Gemüsejulienne, Fruchtsäfte, Speiseeis, Paniermehl oder frisches Hackfleisch – alles ist möglich.



Küchenmaschinen MUM 4

Übersicht Sonderzubehör			
	MUZ 4KR3	Kunststoff-Rührschüssel (3,9 l)	In der Schüssel können bis zu 1,5 kg Hefeteig verarbeitet werden
	MUZ 4ER2	Edelstahl-Rührschüssel (3,9 l)	In der Schüssel können bis zu 1,5 kg Hefeteig verarbeitet werden
	MUZ 4MX2	Mixer-Aufsatz Kunststoff (1 l)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 4MX3	Mixer-Aufsatz Glas (0,75 l)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 4MM3	Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln, und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade
	MUZ 4DS3	Durchlaufschneider	Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettichen, zum Raspeln von Karotten, Äpfeln, Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen, zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen
	MUZ 4PS2	Pommes-frites-Scheibe	Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites
	MUZ 4RS1	Reibscheibe grob	Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße
	MUZ 4JS1	Asia-Gemüse-Scheibe	Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen; für asiatische Gemüsegerichte
	MUZ 4KP1	Kartoffelpuffer-Scheibe	Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben

Übersicht Sonderzubehör zur MUM 4			
	MUZ 4ZP1	Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits
	MUZ 4FW3	Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tatar oder Hackbraten
	MUZ 4LS1	Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 4FV1	Fruchtpressenvorsatz	Zum Pressen von Beerenobst (außer Himbeeren), Tomaten und Hagebutten zu Mus, gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt
	MUZ 4SV1	Spritzgebäckvorsatz	Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen
	MUZ 4RV1	Reibevorsatz	Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen
	MUZ 4GM3	Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl	Für alle Getreidesorten außer Mais, auch für Ölsaaten, getrocknete Pilze und Kräuter
	MUZ 4EB1	Eisbereiter	Zur Zubereitung von bis zu 550 g Eis pro Arbeitsgang und Behälter
	MUZ 4ZT1	Zubehörträger	Zur Aufbewahrung der Zubehöerteile wie Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen, Schneid-, Raspel- und Reibscheibe

Kreativ kochen ist keine Kunst, sondern eine Frage der Vielseitigkeit.

Mit dem umfangreichen Zubehör für die MUM 4-Reihe sind Ihren kulinarischen Ideen praktisch keine Grenzen gesetzt.

Jede Menge Ideen ...

Der Mixer arbeitet fein und gleichmäßig und crusht sogar Eiswürfel. Der Multimixer zerkleinert, schneidet und raspelt was Sie wollen: Obst, Gemüse, Gewürze, Nüsse und Schokolade. Für den Durchlaufschnitzler gibt es Spezialscheiben – z. B. für Asia-Gemüse und Pommes frites. Die Zitruspresse holt das Beste bis auf den letzten Tropfen aus Orangen, Zitronen oder Grapefruits heraus und die Getreidemühle mahlt schonend und doppelt fein.

... praktisch umgesetzt.

Ihr Hackfleisch können Sie in Zukunft aus selbst gewählten Zutaten frisch zubereiten, der Fleischwolf verarbeitet jede Menge mit höchster Sorgfalt. Und mit seinen Spezialvorsätzen stehen dann auch gleich Würste oder Paniermehl, Weihnachtsplätzchen, Marmeladen, Chutneys und Kroketten auf dem Programm. Oder je nach Profi-Pastavorsatz und Vorliebe frische Tagliatelle, Lasagne oder Spaghetti.

Entdecken Sie das komplette Sonderzubehör-Programm unter dieser Klappseite.



Mixer-Aufsatz



Durchlaufschnitzler



Getreidemühle



Multimixer



Eisbereiter

Steinbuttfilets à la Bosch.



Zucchini mit dem Durchlaufschnitzler schneiden

Steinbuttfilets mit Zutaten dämpfen

Wasabi-Hollandaise schaumig aufschlagen



Küchenmaschine MUM 4 + Zubehör

Durchlaufschnitzler MUZ 4DS3
Zum Schneiden, Raspeln und Reiben



Asia-Gemüse-Scheibe MUZ 4JS1 (Sonderzubehör)
Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen



Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce: 1 Schalotte, 10 Pfefferkörner, 3 EL Estragonessig, 7 EL trockener Weißwein, 150 g Butter, 1/2 Bund Estragon, 3 Eigelb, 1 TL Wasabi-Paste, Salz, Pfeffer

Für den Steinbutt: je 1 kleine grüne und gelbe Zucchini, 600 g Steinbuttfilet, Salz, 250 g geputzte Pfifferlinge, 4-6 Romana-Salatblätter

Für die Garnitur: 1 Gläschen (45 g) Wasabi-Tobiko (Fliegenfischrogen mit Wasabi)

Außerdem: 1 großer Dämpfkorb (oder 2 kleine)

Steinbuttfilets mit Pfifferlingen und Wasabi-Hollandaise MUM 4 – Zubereitung

- Für die Sauce die Schalotte in Scheiben schneiden, Pfefferkörner quetschen. Beides mit Estragonessig, 4 EL Weißwein und 6 EL Wasser in einem kleinen Topf um 2/3 einkochen, durch ein Sieb gießen, beiseite stellen. Butter schmelzen. Estragonblättchen fein schneiden.
- Steinbutt in 4 Portionen schneiden, salzen. Dämpfkorb mit Romana-Salatblatt auskleiden. Zucchini mit dem Durchlaufschnitzler (Asia-Gemüse-Scheibe einsetzen) in Streifen schneiden. Zucchiniestreifen und Pfifferlinge in den Dämpfkorb geben, Fischfilets darauf setzen. Zugedeckt über kochendem Salzwasser 6-8 Minuten dämpfen.
- Für die Wasabi-Hollandaise 4 EL Reduktion und 3 EL Weißwein mit den Eigelben in einer Metallschüssel über einem kochendem Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssige Butter nach und nach unterschlagen. Wasabi-Paste und Estragonblättchen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gedämpfte Steinbuttfilets, Gemüse und Wasabi-Hollandaise anrichten, mit Wasabi-Tobiko garnieren.

STYLINE



Kneten Sie Teig mit dem Kunststoff-Knethaken oder reiben Sie Kartoffeln mit dem Reib-Einsatz. Nutzen Sie das Universal-Zerkleinerermesser zum Hacken oder Zerkleinern von Zwiebeln, Nüssen oder Parmesan und vielem mehr. Oder reiben, raspeln und schneiden Sie allerlei Gemüse mit vier weiteren Einsätzen.

Das besondere Styline-Extra: die Schublade für das Zubehör.

			
Schneid-Einsatz grob	Schneid-Einsatz fein	Raspel-Einsatz grob	Raspel-Einsatz fein
			
Reib-Einsatz grob	Universalzerkleinerer-Messer	Kunststoff-Knethaken	Antriebsachse

STYLINE



MCM 4

Kompakt-Küchenmaschine	MCM 4200	MCM 4100	MCM 4000
Leistung	800 Watt	800 Watt	700 Watt
Farbe	weiß/silber	weiß/anthrazit	weiß/anthrazit
Ausstattung			
Geschwindigkeitsstufen	stufenlos + Moment	2 Stufen + Moment	2 Stufen + Moment
Schüssel aus Kunststoff	●	●	●
Schüssel-Fassungsvermögen/ max. Teigmenge	2,3 l / 1,0 kg	2,3 l / 1,0 kg	2,3 l / 1,0 kg
Mixeraufsatz aus Kunststoff	1,25 l	1,25 l	-
Multifunktionsmesser aus Edelstahl	●	●	●
Schlagscheibe	●	●	●
Kunststoff-Knetwerkzeug	●	●	-
Anzahl Edelstahl-Scheibeneinsätze	4	4	3
Schneid-Einsatz fein	●	●	●
Schneid-Einsatz grob	●	●	●
Raspel-Einsatz fein	●	●	-
Raspel-Einsatz grob	●	●	●
Trägerscheibe für Edelstahl- Scheibeneinsätze	●	●	●
Pommes-frites-Scheibe	●	-	-
Zitruspresse	●	●	-
Saftzentrifuge	●	-	-
Integrierte Zubehörschublade	●	●	●
Kabelstaufach	●	●	●
Gummisaugfüße	●	●	●
EAN-Code	4242002542768	4242002542751	4242002542737
UPE*	€ 144,99	€ 114,99	€ 94,99

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.

**Als Sonderzubehör erhältlich:
Reib-Einsatz grob MCZ 4RS1**



Für Klöße, Kartoffelpuffer
und Rohkostsalate
EAN-Code: 4242002574394
UPE*: € 10,99



Farbvariante MCM 42024 Styline Colour

Gleiche Ausstattung wie MCM 4100, jedoch
Geschwindigkeitsstufen: 2 Schaltstufen/
Arbeitsgeschwindigkeiten + Momentstufe
Farbe: red diamond
EAN-Code: 4242002690209
UPE*: € 134,99

Die clevere Küchenmaschine für alle, die gerne selber kochen. Platzsparend und multifunktional.

Die Kompakt-Küchenmaschine MCM 4 für alles, was Sie Tag für Tag am liebsten zubereiten. Mit praktischer Schublade für alle kleinen Zubehörteile.

Überzeugend durch Kraft und Leistung.

Die Technik:

Je nach Modell sorgen 700 bis 800 Watt Power sowie verschiedene Geschwindigkeitsstufen plus Moment-Stufe für eine überzeugende Leistungsentfaltung bei jeder Funktion und in jedem Bereich.

Ihr Vorteil:

Ein kompaktes und vielseitiges Gerät, das alles hat, was man sich wünscht. Solide Leistung, intelligente Funktionen, Bedienkomfort, Zuverlässigkeit und Sicherheit.

Kann jede Menge einstecken.

Die Technik:

Kleine und viel genutzte Zubehörteile haben wir in der Schublade unserer Kompakt-Küchenmaschine MCM 4 integriert und das Gerät so dimensioniert, dass es auch in weniger geräumigen Küchen Tag für Tag zum Einsatz kommt.

Ihr Vorteil:

Durch die im Gerät integrierten Zubehörteile ist alles, was man braucht, sofort übersichtlich und griffbereit zur Stelle. Langes Suchen entfällt.

Hat jede Menge drin.

Die Technik:

Umfangreiches Zubehör ist selbstverständlich – alles da, was Sie brauchen. Vom Schneiden, Reiben und Raspeln bis zum Mixen, Pürieren und Sahne schlagen.

Ihr Vorteil:

Eine für alles – klein und kompakt erledigt sie die Arbeit und macht vieles in Ihrer Küche möglich.



Mit den Küchenhilfen von Bosch kommt der Appetit schon bei der Zubereitung.

Unwiderstehliches Design und technische Feinheiten, die Ihnen auf der Zunge zergehen werden, machen Speisezubereitung mit Küchenhilfen von Bosch zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Reichhaltiges Zubehör sorgt für kreative Vielfalt und bringt Leichtigkeit in die Küche. Schmecken Sie doch mal rein ...

Erweitern Sie Ihre kreativen Freiräume.

Mit dem Stabmixer MSM 7800 Styline und seinem Multifunktions-Zubehör steigern Sie im Handumdrehen Ihre Kreativität beim Kochen. Genießen Sie dieses besondere Styline-Extra – und die Vielfalt!

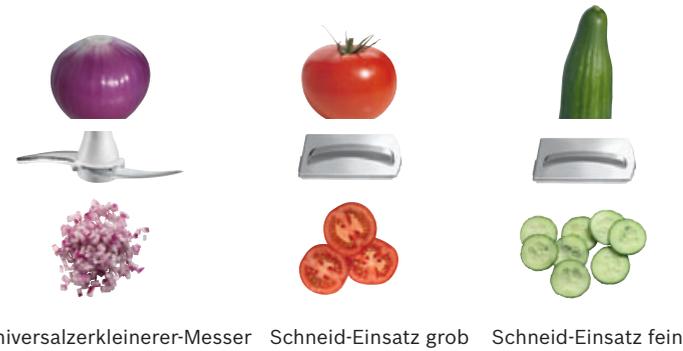
STYLINE



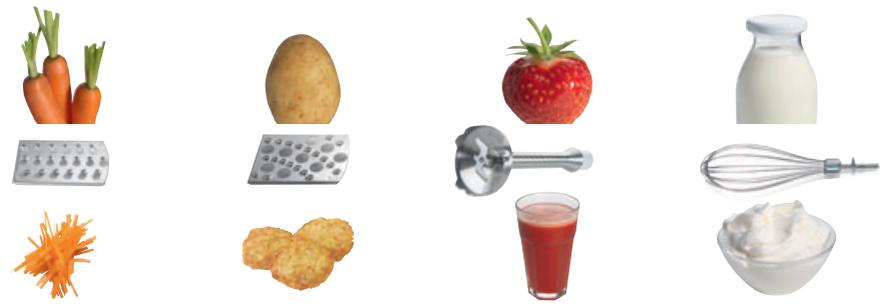
Mixen Sie Shakes mit dem Edelstahl-Mixfuß und dem dazugehörigen Mixbecher oder schlagen Sie mit dem Besen perfekte Sahne und Eischnee. Nutzen Sie das Universal-Zerkleinerermesser zum Hacken oder Zerkleinern von z. B. Zwiebeln, Nüssen oder Parmesan. Und mit vier weiteren Einsätzen lassen sich allerlei Arten von Gemüse reiben, raspeln und schneiden.

Das besondere Styline-Extra: das Multifunktions-Zubehör.

Mit einem Knopfdruck wechseln Sie schnell und spielend einfach das gewünschte Werkzeug.



Universalzerkleinerer-Messer Schneid-Einsatz grob Schneid-Einsatz fein



Raspel-Einsatz mittelfein Reib-Einsatz Edelstahl-Mixfuß Schneebesen

Sie lieben die feinen Aromen frischer Zutaten? Glückwunsch! Mit dem MSM 7800 Styline sind Sie perfekt ausgestattet, Ihre kulinarischen Ideen direkt umzusetzen. Viel Spaß bei der Zubereitung!

Ihr Multitalent MSM 7800. Mit einem Knopfdruck wechseln sie schnell und spielend einfach das gewünschte Werkzeug. Ganz bequem lassen sich auch das Ein- und Ausschalten sowie die Turbofunktion des MSM 7800 mit nur einem Finger bedienen. Immer in Reichweite liegt zudem ein Drehzahlwähler, mit dem Sie die Drehzahl des Stabmixers individuell regulieren können.

Durch die integrierte LED-Anzeige haben Sie die eingestellte Geschwindigkeit stets unter Kontrolle. Dazu kommen sein edles Design mit Metallic-Front und die rutschfeste SoftTouch-Oberfläche am ergonomisch geformten Griff. So ist der MSM 7800 Styline von Bosch nicht nur schön anzusehen, er liegt auch immer sicher in der Hand.





Beim aktuellen Stabmixer-Test 08/2011 der Stiftung Warentest erreichte der MSM 7800 Styline mit der Bestnote „GUT“ (2,2) den ersten Platz und wurde Testsieger* unter 12 getesteten Geräten.



Entfalten Sie Ihre Kreativität und das Aroma frischer Zutaten.

Nutzen Sie das köstliche Aroma und die Qualität erntefrischer Zutaten. Zaubern Sie im Handumdrehen Salatvariationen, feine Suppen und Saucen oder ein leckeres Fruchtsorbet. Genießen Sie die vielen Einsatzmöglichkeiten des MSM 7800 Styline und setzen Sie Ihre Ideen schnell und kinderleicht um.

Schneiden, Häckseln, Pürieren, Reiben, Schlagen oder Mixen.

Mit dem Multifunktions-Zubehör, dem besonderen Styline-Extra, stehen Ihnen noch mehr Funktionen zur Verfügung. Angetrieben von einem extrem starken 750-Watt-Motor kann der MSM 7800 Styline z. B. auch harte Nüsse und Eiswürfel ganz leicht zerkleinern.

Noch mehr Möglichkeiten für Ihre Fantasie beim Kochen.

Ein Edelstahl-Mixfuß, ein Schneebesen, das Universalzerkleinerer-Messer und vier verschiedene Einsätze machen das Stabmixer-Set MSM 7800 Styline zu einem wahren Multitalent und ihrer kreativsten Küchenhilfe.

Extra vielseitig: HomeProfessional.

Arbeiten wie die Profis. Mit dem neuen MSM 76PRO kommt die Gourmetküche zu Ihnen nach Hause.

HomeProfessional



Profi-Aufschäumfuß

Zerkleinerer-Fuß



Mit seinen Qualitäten hat er sich seinen Namen verdient: HomeProfessional. Er beeindruckt mit Ausstattungen und Funktionen, die man nur aus der Profi-Küche kennt – z. B. kann man mit seinem extralangen Aufschäumfuß Suppen, Saucen und Desserts reizvoll fürs Auge aufschlagen und den Geschmack durch die eingeschlossene Luft intensivieren. Aus dem Profi-Bereich stammt auch die intuitive 2-Tasten-Bedienung für ein-

fachste Handhabung – und das extralange, flexible Spiralkabel bietet bei der Küchenarbeit ein Maximum an Bewegungsfreiheit. Dazu kommen kräftige 750 Watt, der elektronische Drehzahlwähler mit LED-Anzeige sowie der perfekt in der Hand liegende SlimLine-Griff. Und mit dem innovativen MixxoQuattro Zerkleinerer-Fuß mit vier Klingen lässt sich alles schneller, gründlicher und schonender zubereiten.



Extra stark: MixxoQuattro.

Mit unserem Stabmixer MSM 7 MixxoQuattro bekommt der Begriff „schnelle Küche“ eine ganz neue Bedeutung.



Zerkleinerer-Fuß



Mit dem Stabmixer MSM 7 MixxoQuattro wird Bosch seiner Kompetenz in der Zubereitung von Speisen wieder einmal mehr gerecht und setzt einen neuen Maßstab für Innovation und Funktion. Sein Highlight ist das Arbeitsmesser mit vier Klingen, das alles schnell, gleichmäßig und schonend verarbeitet. Es zerkleinert Gemüse, mischt Mayonaisen und mixt Shakes – angetrieben von bis zu 750 Watt



Power. Seine weiteren Vorteile: funktionales Design, ergonomischer SoftTouch-Griff, Drehzahlwähler mit LED-Anzeige und abnehmbarer Edelstahlfuß.

Außerdem stehen drei attraktive Dekor-Varianten zur Verfügung – ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack: MixxoQuattro Baroque, MixxoQuattro Art Deco und MixxoQuattro Typo.

Stabmixer-Set MSM 7800 Styline und Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional



Gerätebezeichnung	Stabmixer-Set MSM 7800 Styline	Stabmixer MSM 76PRO HomeProfessional
Farbe	silber metallic/weiß	silber /schwarz
Ausstattung		
Kraftvoller, leiser und vibrationsarmer Motor	750 Watt	750 Watt
Elektronischer Drehzahlwähler	●	●
Zusätzliche Turbo-Taste für maximale Leistung	●	●
Hochwertiger Edelstahl-Mixfuß	●	●
Flexibles Spiralkabel	–	●
Neuartige, hochwertige und langlebige Geräte-Front	●	●
Optimale Handhabung durch ergonomisches Design und griffiges SoftTouch-Gehäuse	●	●
LED-Drehzahlanzeige für volle Kontrolle der eingestellten Geschwindigkeit	●	●
Optimiertes Design des Mixfußes verhindert Spritzer	●	●
Eject-Mechanismus ermöglicht leichte Mixfuß-Abnahme	●	●
Praktische Multifunktions-Kabeltülle dient gleichzeitig als Hängeöse und Kabelklemme	●	●
Edelstahl-Mixfuß und Zubehör (außer den Getriebeteilen und dem Professional Mixfuß) sind spülmaschinengeeignet	●	●
Zubehör		
Innovatives 4-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse	●	●
Skalierter Mix-Mess-Becher mit Deckel	●	●
Spezieller, extralanger Professional-Mixfuß aus Metall zum schnellen Aufschäumen, Aufschlagen und Mixen von Saucen, Suppen und Desserts	–	●
Neuartiges Multifunktions-Zubehör mit verschiedenen Einsätzen zum Hacken, Schneiden, Zerkleinern, Raspeln und Reiben	●	–
Schneebeesen aus Edelstahl	●	–
EAN-Code	4242002632902	4242002632926
UPE*	€ 129,99	€ 109,99

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.

STYLINE
STYLINE
COLOUR



Stabmixer MSM 7

Gerätebezeichnung	MSM 7500 Styline	MSM 7250 Styline	MSM 7700 Styline Colour	MSM 7406 Styline Colour
Farbe	Pure Silver/weiß	Deep Black/weiß	Moonlight Blue / weiß	Typo
Ausstattung				
Kraftvoller, leiser und vibrationsarmer Motor	600 Watt	500 Watt	750 Watt	750 Watt
Elektronischer Drehzahlwähler	●	–	●	●
Zusätzliche Turbo-Taste für maximale Leistung	●	●	●	●
Hochwertiger Edelstahl-Mixfuß	●	●	●	●
Neuartige, hochwertige und langlebige Geräte-Front	●	–	●	●
Optimale Handhabung durch ergonomisches Design und griffiges SoftTouch-Gehäuse	●	●	●	●
LED-Drehzahlanzeige für volle Kontrolle der eingestellten Geschwindigkeit	–	–	●	●
Optimiertes Design des Mixfußes verhindert Spritzer	●	●	●	●
Eject-Mechanismus ermöglicht leichte Mixfuß-Abnahme	●	●	●	●
Praktische Multifunktions-Kabeltülle dient gleichzeitig als Hängeöse und Kabelklemme	●	●	●	●
Mixfuß und Zubehör (außer den Getriebeteilen) sind spülmaschinengeeignet	●	●	●	●
Zubehör				
Innovatives 4-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse	●	●	●	●
Skalierter Mix-Mess-Becher mit Deckel	●	●	●	●
XL-Universalzerkleinerer mit herausnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmesser	●	–	●	–
Schneebeesen aus Edelstahl	–	–	●	–
EAN-Code	4242002502502	4242002502472	4242002502618	4242002631646
UPE*	€ 85,99	€ 54,99	€ 104,99	€ 69,99

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.



MSM 7405

Gleiche Ausstattung wie MSM 7406, jedoch
Farbe: Art Deco
EAN-Code: 4242002631615
UPE*: € 69,99



MSM 7404

Gleiche Ausstattung wie MSM 7406, jedoch
Farbe: Baroque
EAN-Code: 4242002631585
UPE*: € 69,99



MSM 7400

Gleiche Ausstattung wie MSM 7406, jedoch
Farbe: Candy Apple Red / weiß
EAN-Code: 4242002502496
UPE*: € 69,99

Seine Vorteile liegen in der Hand.

Der neue MSM 6 ErgoMixx im ergonomischen Design – mit SoftTouch-Griff – ist spürbar komfortabel, bequem zu bedienen und sehr leistungsstark.

ErgoMixx



Wir haben ein Händchen für Ergonomie und meisterhafte Speisezubereitung. Auch unsere Stabmixer entwickeln wir kontinuierlich weiter, um Ihnen bei der Verarbeitung von Speisen so angenehm wie möglich zur Hand gehen zu können – wie mit dem neuen MSM 6 ErgoMixx.

Durch die besondere Formgebung seines Griffs mit Soft-Touch-Beschichtung liegt der neue MSM 6 ErgoMixx spürbar

komfortabel und sicher in der Hand. Die besonders großen Tasten lassen sich einfach und bequem bedienen – mit der Turbotaste entfaltet er seine maximale Leistung. Auch die Drehzahl können Sie individuell regulieren. Sein geringes Gewicht und der leise Motor schonen Muskeln und Nerven. Ganz gleich, wie viel Sie mixen, mit dem neuen MSM 6 ErgoMixx von Bosch geht es Ihnen ganz bequem von der Hand.

ErgoMixx

Stabmixer MSM 6



Gerätebezeichnung	MSM 66120 ErgoMixx	MSM 66020 ErgoMixx	MSM 64110 ErgoMixx	MSM 64010 ErgoMixx
Leistung	600 Watt	600 Watt	450 Watt	450 Watt
Farbe	weiß / telegrau	weiß / telegrau	weiß / rot	weiß / rot
Ausstattung				
Leiser, vibrationsarmer Motor	•	•	•	•
Zusätzliche Turbotaste für maximale Leistung	•	•	•	•
Innovatives 4-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse	•	•	•	•
Elektrische Drehzahlregulierung	•	•	–	–
Temperaturbeständiger Mixfuß	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl	Kunststoff
Optimale Handhabung durch ergonomisches Design mit griffiger SoftTouch-Beschichtung	•	•	•	•
Optimiertes Design des Mixfußes: gewölbte Glocke verhindert Spritzer	•	•	•	•
Eject-Mechanismus ermöglicht leichte Mixfuß-Abnahme	•	•	•	•
Zubehör				
Skalierter Mix-Mess-Becher	•	•	•	•
Universalzerkleinerer	•	•	–	–
EAN-Code	4242002681450	4242002681429	4242002678139	4242002678108
UPE*	€ 64,99	€ 54,99	€ 46,99	€ 34,99

*Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.



Saltimbocca mit Verbene à la Bosch.



Zutaten für die Balsamico-Linsencreme vermischen

Für die Minirösti Kartoffeln reiben

Minirösti bei sanfter Hitze braten

Schinkenscheiben mit Zitronenverbene versehen



Küchenhilfe MSM 7800 + Zubehör

Multifunktions-Schüssel
mit wechselndem Zubehör für die einzelnen Arbeitsgänge



Reib-Einsatz
zum Reiben von Kartoffeln



Stabmixer
zum Vermischen und Pürieren



Zutaten für 4 Personen:

Für die Balsamico-Linsencreme:
100 g Puy-Linsen, 500 ml Brühe, 100 g Schalotten, 2 EL Olivenöl, 4 EL Balsamessig, 1 Tomate, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Für die Minirösti: 600 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 EL Butterschmalz

Für das Saltimbocca: 8-12 kleine Kalbsfiletmedaillons (insgesamt ca. 500 g), Pfeffer, 12 große Blättchen Zitronenverbene, 12 dünne Scheiben Parmaschinken, 2 EL Olivenöl, 100 ml Weißwein, Salz
Außerdem: 2 große Pfannen

Kalbsfilet-Saltimbocca mit Verbene und Balsamico-Linsencreme – Zubereitung

- Linsen mit Brühe 30 Minuten weich kochen. Schalotten würfeln, im Olivenöl 5 Minuten weich dünsten, mit dem Balsamessig ablöschen. Tomate hacken, zugeben und einkochen. Zusammen mit Linsen und Garflüssigkeit in der Multifunktions-Schüssel zunächst mit dem Universalzerkleinerer-Messer vermischen und anschließend mit dem Mixfuß cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne schlagen und unterheben.
- Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Reib-Einsatz reiben. In einem Tuch auspressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 große Pfannen mit dem Butterschmalz erhitzen, 12 Kartoffelhäufchen hinein setzen und leicht flach drücken. Bei sanfter Hitze ca. 12 Minuten braten, dabei einmal wenden.
- Kalbsfiletmedaillons trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Parmaschinken halbieren jedes Stück einmal falten und jeweils ein Zitronenverbene-Blatt mit Holzspießchen am Schinken feststecken. Schnitzelchen und Schinkenpäckchen separat bei großer Hitze 3 Minuten braten. Fleisch und Schinken auf einen Teller legen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen, abschmecken, das Fleisch damit beträufeln.
- Linsencreme erwärmen, Sahne unterziehen. Zum Servieren Saltimbocca mit Minirösti und Balsamico-Linsencreme anrichten.

Diesmal ist uns ein Wunder gelungen. Mehr Sahne, gleich viele Kalorien.

Der erste Handrührer mit innovativem Styline-Extra: Mit dem FineCreamer-Schneebeesen erzielen Sie mehr Volumen und schnellere Ergebnisse.



STYLINE

Mit dem MFQ 4 Handrührer kommt jetzt mehr Volumen in Ihre Backergebnisse. Denn die innovativen FineCreamer-Schneebeesen sind mit Kügelchen ausgestattet und wirbeln mehr Luft in die zu verarbeitende Masse. Das Ergebnis? Luftigerer Teig und mehr Sahne in kürzerer Zeit. Dank modernster Motortechnologie arbeitet der leichtgewichtige MFQ 4 Handrührer mit bis zu 500 Watt nicht nur kraftvoll, sondern auch so leise wie kein anderer. Durch sein geringes Gewicht und

den ergonomischen SoftTouch-Griff sorgt er für ermüdungsfreies Arbeiten in der Küche. Serienmäßig mit FineCreamer-Schneebeesen und Knethaken ausgestattet, gibt es ganz nach Ihren Wünschen auch Gerätevarianten mit ergänzendem, umfangreichem Zubehör. Mit jeder der vier Ausstattungsvarianten ist der MFQ 4 ein idealer Partner in der Küche, mit dem Sie jede Herausforderung beim Kochen und Backen meistern können.



Kostenlose App für QR-Codes herunterladen. QR-Code abfotografieren und mehr erfahren. Oder unter www.bosch-home.com/de/film-MFG4

STYLINE



Handrührer MFQ 4 Styline



Gerätebezeichnung	Handrührer-Set MFQ 4080 Styline	Handrührer-Set MFQ 4070 Styline	Handrührer MFQ 40304 Styline	Handrührer MFQ 4030 Styline	Handrührer MFQ 4020 Styline
Nennaufnahme	500 Watt	500 Watt	500 Watt	500 Watt	450 Watt
Farbe	weiß/silber	weiß/silber	red diamond	weiß/silber	weiß/anthrazit
Ausstattung					
Ergonomisch geformtes SoftTouch-Gehäuse	•	•	•	•	•
Kraftvolle, leise und leichte Motorentechnik	•	•	•	•	•
5 Geschwindigkeitsstufen mit unterschiedlicher Drehzahl	•	•	•	•	•
Zusätzliche Moment-/Turbo-Stufe	•	•	•	•	•
Separate Auswurf-taste für Rührbesen und Knethaken	•	•	•	•	•
Anschlussmöglichkeit und Eject-Mechanismus für Stabmixer-Zubehör	•	•	•	•	•
Kabelumwicklung	•	•	•	•	•
Zubehör					
2 FineCreamer-Schneebeesen	•	•	•	•	•
2 stabile Knethaken	•	•	•	•	•
Hochwertiger Edelstahl-Mixfuß	•	•	-	-	-
Skalierter Mix-Mess-Becher mit Deckel	•	•	-	-	-
XL-Universalzerkleinerer mit herausnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmesser	•	-	-	-	-
EAN-Code	4242002556864	4242002556857	4242002688879	4242002556840	4242002556833
UPE*	€ 99,99	€ 89,99	€ 69,99	€ 69,99	€ 59,99

Übersicht Zubehör	
	Edelstahl-Mixfuß MFZ 4060 – Hochwertiger Edelstahl-Mixfuß – Innovatives Vier-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse – Skalierter Mix-Mess-Becher mit Deckel
	Universalzerkleinerer MFZ 4050 – XL-Universalzerkleinerer mit herausnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmesser
	Knethaken MFZ 4030 – 2 stabile Knethaken aus Edelstahl
	FineCreamer-Besen MFZ 4020 – 2 hocheffiziente FineCreamer-Besen aus Edelstahl für optimale Schlag- und Rührergebnisse in kürzester Zeit

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.

Von der Leichtigkeit des Rührens.

Der neue Handrührer MFQ 36 ErgoMixx im ergonomischen Design mit SoftTouch-Oberfläche verbindet starke Leistung mit spürbar angenehmen Bedienkomfort.

ErgoMixx

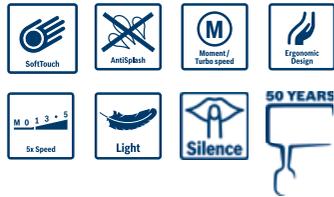


Mit dem neuen Handrührer ErgoMixx MFQ 36 geht das Rühren und Mixen spürbar leicht von der Hand. Die SoftTouch-Oberfläche um den ergonomisch geformten Griff gibt Ihnen ein angenehmes Gefühl bei der Handhabung. Mit seinem leichten Gewicht und dem leisen, leistungsstarken Motor macht er sich bei der Zubereitung Ihrer neuesten Köstlichkeiten

schnell unentbehrlich. Dank seiner gleichmäßigen Gewichtsverteilung schont der leichte ErgoMixx MFQ 36 auch nach langem Rühren Ihre Muskeln in Arm, Schulter und Nacken – Bedienkomfort den Sie spüren können. Ganz gleich, wie viel Sie sich vornehmen, mit dem ErgoMixx MFQ 36 gelingt es Ihnen ganz leicht. Sie werden begeistert sein!



Kostenlose App für QR-Codes herunterladen. QR-Code abfotografieren und mehr erfahren. Oder unter www.bosch-home.com/de/film-MFQ36



ErgoMixx



Handrührer MFQ 36

Gerätebezeichnung	MFQ 36470	MFQ 36460	MFQ 36440	MFQ 36400	MFQ 36300
Nennaufnahme	450 Watt	450 Watt	450 Watt	450 Watt	400 Watt
Farbe	weiß/grau	weiß/grau	weiß/grau	weiß/grau	weiß/rot
Ausstattung					
Ergonomisches Design mit griffiger SoftTouch-Beschichtung	●	●	●	●	● ohne SoftTouch
5 Geschwindigkeitsstufen mit unterschiedlicher Drehzahl	●	●	●	●	●
Zusätzliche Moment-/Turbo-Stufe	●	●	●	●	●
Separate Auswurf-taste für Rührbesen und Knethaken	●	●	●	●	●
Anschlussmöglichkeit für Stabmixer-Zubehör	●	●	●	●	–
Kabelumwicklung	●	●	●	●	●
Zubehör					
2 hocheffiziente Turbobesen für optimales Schlag- und Rührergebnis	●	●	●	●	●
2 stabile Knethaken	●	●	●	●	●
Temperaturbeständiger Mixfuß mit innovativem 4-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse; optimiertes Design des Mixfußes verhindert Spritzer	● Edelstahl	–	● Kunststoff	–	–
Skalierter Mix-Mess-Becher	●	–	●	–	–
Kunststoff-Rührschüssel mit Ständer	–	●	–	–	–
EAN-Code	4242002723105	4242002723075	4242002723044	4242002718491	4242002718460
UPE**	€ 79,99	€ 74,99	€ 64,99	€ 47,99	€ 41,99

* Mixfuß als Sonderzubehör erhältlich

** Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers inkl. 19% MwSt.



Handrührer MFQ 3520



Gerätebezeichnung	MFQ 3520
Nennaufnahme	350 Watt
Farbe	weiß/grau
Ausstattung	
5 Geschwindigkeitsstufen mit unterschiedlicher Drehzahl	●
Zusätzliche Moment-/Turbo-Stufe	●
Separate Auswurf-taste für Rührbesen und Knethaken	●
Anschlussmöglichkeit für Schnellmixstab	●
Kabelumwicklung	●
Eject-Mechanismus ermöglicht leichte Mixfuß-Abnahme	●*
Zubehör	
2 stabile Knethaken	●
2 hocheffiziente Turbobesen für optimales Schlag- und Rührergebnis	●
EAN-Code	4242002411354
UPE***	€ 36,99

Topfennocken à la Bosch.

Unser Tipp: Vanillesauce selbst gemacht
1 Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen, beides zusammen mit 125 ml Milch und 125 ml Sahne aufkochen. 3 Eigelbe und 2 EL Zucker verrühren. Kochend heiße Sahne-Milch erst in dünnem Strahl, dann fließend in die Eigelb-Masse rühren. Zurück in den Topf schütten, bei mittlerer Temperatur unter Rühren erwärmen, bis die Sauce sichtbar eindickt (oder über einem heißen Wasserbad erhitzen, dann ist die Gerinnungsgefahr geringer). Vom Herd nehmen, sofort umfüllen, damit sich möglichst wenige Gerinnsel bilden. Abkühlen lassen.



Frische Vanille für die selbst gemachte Vanillesauce verwenden

Erdbeeren im Mixbecher pürieren

Zutaten zu Topfennocken verrühren



Topfennocken mit marinierten Erdbeeren in Holunderblütensirup – Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenschale hauchdünn abschälen und in feine Streifen schneiden. 50 g Zucker mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf kochen, bis der Zucker golden karamellisiert, Orangestreifen zugeben, mit 100 ml Wasser ablöschen, sirupartig einkochen. Zitronenschale abreiben, Zitronen- und Orangensaft auspressen.
- Quark, Vanillesauce, Zucker, Zitrus säfte und Zitronenschale verrühren. Orangenlikör erwärmen, Gelatine darin auflösen. 1/4 der Topfenmasse in die flüssige Gelatine rühren, dann die gesamte Gelatine-Masse unter die restliche Topfenmasse rühren. Sahne unterheben, kalt stellen.
- Erdbeeren klein schneiden. 1/4 der Erdbeeren mit Holunderblütensirup und Zitronensaft mit dem Edelstahlmixfuß pürieren. Erdbeerstücke mit Erdbeer-Holunderblütensauce marinieren.
- Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken aus dem Mousse abstechen, mit marinierten Erdbeeren anrichten und mit karamellisierter Orangenschale garnieren.

Küchenhilfe MFQ 36 + Zubehör

Handrührer mit Turbobesen
für optimales Schlag- und Rührergebnis



Stabmixer
zum Vermischen und Pürieren



Zutaten für 4 Personen

- 5 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Orange
- 125 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Topfen (40%)
- 300 ml Vanillesauce
- 4 cl Orangenlikör
- 250 g geschlagene Sahne
- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Holunderblütensirup
- 2 TL Zitronensaft

Gesundheit steht bei uns an erster Stelle. Nur die Sicherheit kommt noch davor.



Die Saftbar für Ihr Zuhause. Komfortabel, sicher und täglich 24 Stunden für Sie geöffnet.

Die Ersten, die Ihre Gesundheit mit frischen Vitaminen und Sicherheit schützen.

Die Entsafter bereiten frischen Frucht- und Gemüsesaft bequemer, effizienter und sicherer denn je zu. Denn das innovative Active Motor Management schützt davor, sich am rotierenden Filterkorb zu verletzen. Äpfel z. B. verarbeiten die Entsafter im Ganzen – dank ihrer extra großen Einfüllöffnung. Und 700 Watt sowie das feinporige Microfilter-Sieb garantieren eine größtmögliche Saftausbeute.

Entsafter MES



Gerätebezeichnung	Entsafter MES 3000	Entsafter MES 20A0
Farbe	blau/silber	weiß/anthrazit
Ausstattung		
Leistungsstarker Motor	700 Watt	700 Watt
Universell verwendbar für verschiedenste Obst- und Gemüsesorten	•	•
Extragroßer Einfüllschacht für ganze Früchte: kein Vorschneiden notwendig	•	•
Edelstahl-Microfilter-Sieb für höchste Saftausbeute	•	•
Saftauslauf aus Edelstahl für lange Lebensdauer und hochwertige Optik	•	•
Gerätegehäuse aus Edelstahl	•	–
Aluminium-Verschlussbügel sorgen für hohe Verschlusskraft, Dichtigkeit und Robustheit	•	•
Active Motor Management: Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn alle Teile korrekt zusammengesetzt wurden; keine Verletzungsgefahr, kein Spritzen	•	•
Zwei Schaltstufen für hartes und weiches Entsaftungsgut	•	•
Automatischer Tresterauswurf	•	•
Großer, abnehmbarer Tresterbehälter	•	•
Saftauffangbehälter mit Schaumtrennung	•	•
Kabelstaufach	•	•
Einfach zu reinigen: Alle Teile sind spülmaschinene geeignet	•	•
Saugfüße gewährleisten beste Stabilität beim Entsaften	•	•
EAN-Code	4242002505350	4242002569260
UPE*	€ 169,99	€ 124,99



MES 20C0

Gleiche Ausstattung wie MES 20A0, jedoch Farbe: weiß/cherry cassis
EAN-Code: 4242002569253
UPE*: € 124,99



MES 20G0

Gleiche Ausstattung wie MES 20A0, jedoch Farbe: weiß/fresh grape
EAN-Code: 4242002569246
UPE*: € 124,99

Jetzt kommt das Beste: Noch mehr Rezepte à la Bosch.

Ihnen ist das Wasser schon im Munde zusammengelaufen und Sie möchten noch mehr unserer Rezepte ausprobieren? Sehr gerne! Auf unserem Blog „Einfach gut kochen“ finden Sie vom anspruchsvollen Hauptgericht bis zum leichten Dessert eine reiche Auswahl feiner Rezepte. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung mit Küchenmaschinen und Küchenhilfen von Bosch. Und vor allem: Lassen Sie es sich schmecken!

Ein echter Mehrwert, mit nur einem Klick: Leckere Rezepte und hilfreiche Tipps rund ums Kochen erhalten User auf dem Speiseblog zum Ausprobieren, Kommentieren und Versenden. Außerdem können Rezepte selbst hochgeladen und E-Cards verschickt werden. Das macht Lust aufs Kochen und auf die optimalen Küchenhelfer von Bosch.

Hähnchenfilets à la Bosch
und viele weitere Rezepte auf
www.einfachgutkochen.bosch-hausgeraete.de

einfachgutkochen.bosch-hausgeraete.de

