

Productinformatie



MUC88B68 AutoCook Pro

Kleur : Roestvrij staal / Zwart

Vermogen: 1200 W

Automatische programma's: 50

Individuele tijd en temperatuurinstelling van 0 - 160° C met stappen van 5° C

Roestvrijstalen pan met Teflon coating, inclusief handvatten

Snelkookfunctie

Inductie verwarming

Accessoires

- Receptenboek en app met ruim 100 recepten
- Tweelaags stoominzetstuk
- Frituur mand, maatbeker, spatel, lepel

Alles in één.

- ✓ In slechts drie stappen een compleet gerecht.
- ✓ Met 50 vooraf ingestelde programma's.
- ✓ Gerechten die altijd slagen.
- ✓ Gezond en vers eten zonder veel inspanning.
- ✓ Meer dan 100 internationale recepten voor inspiratie.
- ✓ Snel en eenvoudig koken binnen handbereik.



 **BOSCH**
Technologie voor het leven

Iedereen kan koken. Dat beloven we.

€ 50,-
retour

30 dagen
niet-tevreden-
geld-terug
garantie



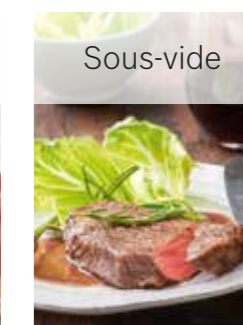
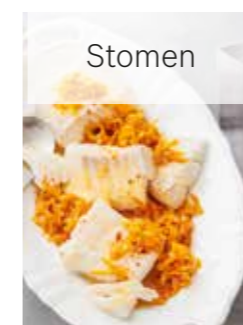
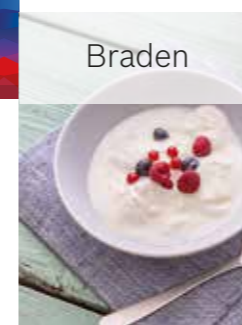
BSH Huishoudapparaten B.V.

inspiratiehuis 20|20

Taurusavenue 36

2132 LS Hoofddorp

www.bosch-home.nl





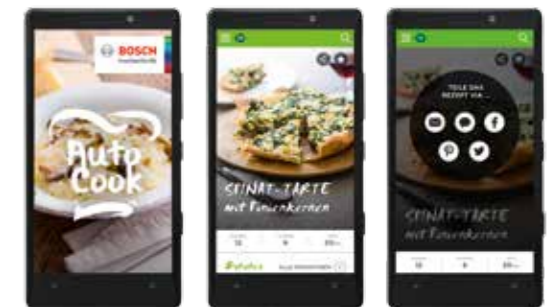
De AutoCook: inclusief receptenboek en app.

Met het AutoCook kookboek en de AutoCook app heeft u kookinspiratie direct in handen.



Het AutoCook receptenboek:

- Met meer dan 100 inspirerende recepten, exclusief ontwikkeld voor de AutoCook.
- Uitgebreide beschrijving van voorbereiding, compleet met afbeeldingen van ingrediënten tot eindresultaat.



De AutoCook app:

- Eenvoudig binnen handbereik.
- Doorlopend nieuwe recepten in de AutoCook app, ter aanvulling op het kookboek.
- Handige functies, zoals een boodschappenlijst.
- Video's met uitleg van de AutoCook functies.
- Fun factor – toegang tot sociale netwerken.

Ontdek meer op: www.bosch-home.nl/autocook

Graag introduceren wij u de nieuwe Bosch AutoCook. Met de AutoCook multicooker wordt het wel heel makkelijk om snel de lekkerste verse gerechten op tafel te zetten. Via deze folder informeren wij u graag over de mogelijkheden van AutoCook en de consumentenacties, die op 13 april van start gaan.

Iedereen kan koken. Dat beloven we.

AutoCook is de perfecte keukenhulp met vele slimme functies.

Simpel:

Gerechten die altijd slagen, u heeft geen kookervaring nodig.

Snel:

Eenvoudig, tijdsbesparend koken. Vooraf ingestelde programma's zorgen voor een perfect resultaat in een handomdraai.

Gezond:

Een verscheidenheid aan gezonde en verse gerechten, mede dankzij kookfuncties als stomen en sous-vide.

Uitgebreid:

Veel variatie van ontbijt naar hoofdgerecht tot dessert dankzij 50 automatische programma's.

Economisch:

Bespaar ruimte en geld, de AutoCook is een veelvoud aan keukenapparaten in één.

Nú tijdelijk €50,- retour op de nieuwe Bosch AutoCook

€50,-
retour

Indien uw klant in de periode van 13 april t/m 2 juli 2017 de nieuwe Bosch AutoCook koopt, ontvangt hij/zij maar liefst €50,- van Bosch retour. Registratie kan tot uiterlijk 23 juli 2017 via onze actiepagina www.bosch-home.nl/autocook

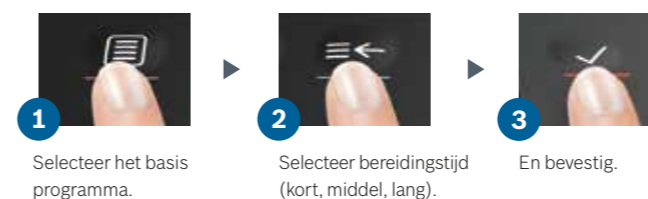
30 dagen niet-tevreden-geld-terug garantie

Twijfelt uw klant nog over de AutoCook? Dan kunt u onze 30 dagen niet-tevreden-geld-terug garantie aanbieden bij aankoop gedurende de actieperiode van 13 april t/m 30 september 2017. Indien de AutoCook onverhoopt niet bevalt, mag uw klant deze binnen 30 dagen na aankoopdatum kosteloos aan ons retourneren. De consument ontvangt van ons rechtstreeks het aanschafbedrag retour. Wij hebben er alle vertrouwen in dat de Bosch AutoCook aan de kookwensen van uw klant voldoet. Kijk op www.bosch-home.nl/autocook voor de actievoorwaarden.

30 dagen
niet-tevreden-
geld-terug
garantie

Eenvoudig in gebruik dankzij innovatieve technologie.

In slechts 3 stappen is de AutoCook ingesteld en werkt dan bijna vanzelf:



50 vooraf ingestelde programma's

Profiteer van optimale tijd- en temperatuurinstellingen per gerecht.

Innovatieve inductie-technologie

Door de inductie verwarming is een smaakvol resultaat gegarandeerd.

Snelkookfunctie

Reduceert kooktijd met ruim 60%, met behoud van vitamines en mineralen.

5 liter roestvrijstalen schaal

Grote roestvrijstalen schaal met antiaanbaklaag. Ideaal voor familie porties.

Eenvoudig schoon te maken

De pan en accessoires zijn vaatwasser bestendig.

Yoghurt.

Milde en smaakvolle huisgemaakte yoghurt.



Lage temperaturen 40-80 °C

Sous-vide.

De laatste trend: sous-vide garen op lage temperatuur, voor behoud van smaak.



Stomen.

Gezonde gerechten - snel en eenvoudig.



Snelkookfunctie.

Extra snel: reduceert kooktijd met ruim 60%.



Stoven.

Ter bereiding van heerlijke stoofschotels.



Bakken.

Van smaakvolle taarten tot de perfecte cake.



Braden.

De fijne smaak van gebraden vlees.



Soft fry

Gelijkmatig goudbruin bakken in olie.



Hoge temperaturen 120-160 °C

Middel hoge temperaturen 80-120 °C