

Gute Küche ist ganz einfach. Man sollte von allem nur das Beste nehmen.

Große Küchenmaschinen, kleine Küchenhelfer & gesunde Tipps.



BOSCH
Technik fürs Leben



Manche Hausgeräte tragen einen ganz besonderen Namen. Weil sie etwas ganz Besonderes sind.

HomeProfessional





Besten Ausdruck der Kompetenz von Bosch ist die HomeProfessional Reihe. In diese Hausgeräte haben wir mit eigenen technischen Lösungen die Vorteile professioneller Geräte integriert. HomeProfessional Modelle erfüllen damit höchste Ansprüche. Sie stehen für innovative Technik sowie überdurchschnittliche Wertbeständigkeit – und die Ergebnisse, die sie erzielen, lassen sich mit denen echter Profi-Geräte vergleichen.



Beschreibungen zu den einzelnen Geräten der Styline-Serie finden Sie auf folgenden Seiten:
Kompakt-Küchenmaschine MCM 4 ab Seite 40
Stabmixer MSM 7500 auf Seite 47
Handrührer MFQ 4 ab Seite 56

Jetzt ist die Küchenarbeit so einfach wie das Essen.

STYLINE



So gut kann professionelle Hilfe aussehen: Die Styline-Serie von Bosch steht für Top-Nutzen im edlen Design.

Der einzige Handrührer mit FineCreamer-Schneebeesen: für mehr Volumen und schnellere Ergebnisse.



Kompakt-Küchenmaschine mit integrierter Schublade: Vielfalt auf kleinstem Raum.



Stabmixer mit innovativem 4-Klingen-Messer: für ein besonders feines Ergebnis.



Freuen Sie sich auf Ihre neuen Küchenhilfen: Preisträger, Testsieger und Weltneuheiten.

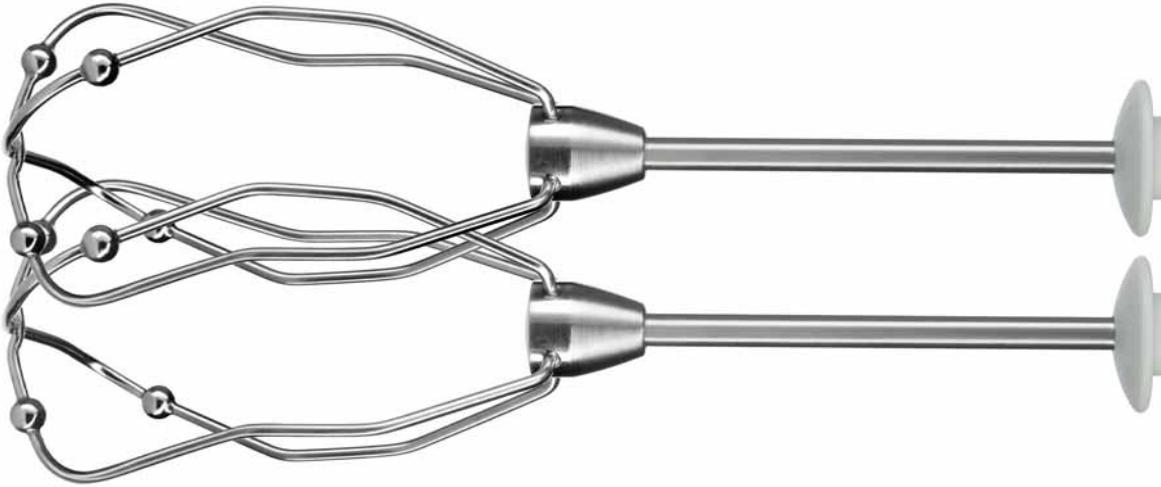
Bei renommierten internationalen Wettbewerben und Produkttests aller Art sind die Besten unter sich – und wir nehmen mit unseren Auszeichnungen und Preisen immer wieder Spitzenplätze ein. Auszeichnungen, die wir für vorbildliches Design, höchste Funktionalität oder für die Qualität unserer Produkte bekommen. Weiterhin stecken in unseren Geräten viele patentierte und wegweisende Produkt-Innovationen, zum Beispiel

das Planetengetriebe MultiMotion Drive in unseren Küchenmaschinen oder der FineCreamer-Schneebeesen bei unseren neuen Handrührer-Modellen MFQ 4.

Schön, wenn man für weltweit oft einzigartige Lösungen, Leistungen und Qualitäten ausgezeichnet wird und Anerkennung findet. Doch mehr als alle Preise zählt für uns die Zufriedenheit unserer Kunden.

Als einziger Hersteller bietet Bosch alles für die Küche aus einer Hand. Energieeffiziente, komfortabel ausgestattete Hausgeräte vom Kühlgerät über Herde und Kochfelder bis zu Energie- und Wasserspar-Weltmeistern bei Geschirrspülern.





MultiMotion Drive:

Das dynamische Planetengetriebe der MUM Küchenmaschinen lässt Rührbesen oder Knethaken in elliptischen Bahnen dicht am Schüsselrand rotieren. So wird der gesamte Inhalt gründlich verarbeitet.



reddot International Design Award:

Z. B. ausgezeichnet: Küchenmaschine MUM 6N21, Kompaktküchenmaschine MCM 4200



reddot

Stiftung Warentest:

Z. B. ausgezeichnet: MUM 4655EU Profimix 46
 Testurteil: „GUT“, Note 2,0, 01/2002



Wir geben Lebensqualität neue Inhalte.

Finden Sie das Beste für sich heraus.

Inhaltsverzeichnis

10 Profi-Küchenmaschinen und -Zubehör

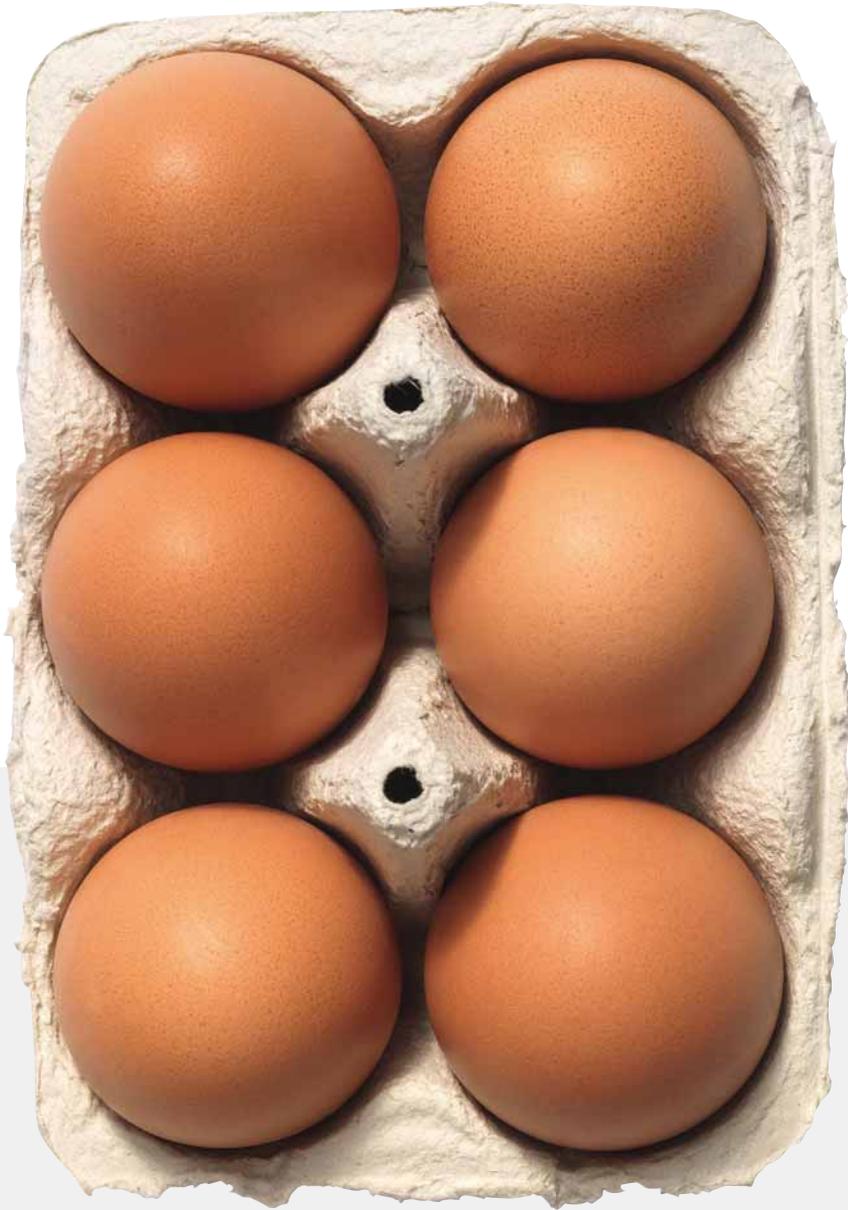
- 12 Küchenmaschinen MUM 8
- 26 Küchenmaschinen MUM 6
- 32 Küchenmaschinen MUM 4
- 40 Kompakt-Küchenmaschinen MCM 4

44 Professionelle Küchenhilfen

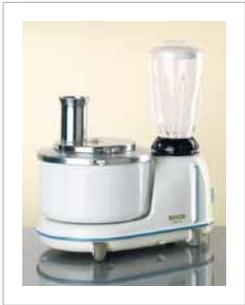
- 46 Stabmixer MSM 75 HomeProfessional
- 47 Stabmixer MSM 7 mixxo quattro
- 50 Stabmixer MSM 6
- 56 Handrührer MFQ 4
- 60 Handrührer MFQ 35
- 66 Entsafter

Rezepte und Tipps

Köstliche Rezeptvorschläge und praktische Tipps finden Sie auf den Seiten 22 bis 25, 38 bis 39, 52 bis 55 und 62 bis 65.



1952 war die „Neuzeit“ unser ganzer Stolz. Heute, was aus ihr geworden ist.



Seit wir mit 1952 mit unserer „Neuzeit“ eine neue Ära in Deutschlands Küchen eingeläutet haben, bauen wir Küchenmaschinen. Heute bestimmen wir den Standard.

Perfekt durchdacht, ausgestattet mit starker Leistung und vielfältigem Zubehör sind unsere Küchenmaschinen jeder Aufgabe gewachsen. Allen voran die MUM 86 HomeProfessional, mit 1600 Watt die stärkste Küchenmaschine der Welt und das Vorzeigegerät der MUM 8-Reihe. Der kleineren MUM 4 kann man problemlos alle täglichen Küchenarbeiten anvertrauen. Und die MUM 6 universal plus erweist sich mit ihrer Leistung und Vielseitigkeit als würdiger Nachfolger der legendären MUM 6.

Küchenmaschinen für jede Haushalts-Anforderung	
Für kleine Mengen	MUM 4 und MUM 8
Für mittlere Mengen	MUM 4, MUM 6 und MUM 8
Für große Mengen	MUM 6 und MUM 8





 **BOSCH**

MUM 86
professional
1600W

Auch höchste Ansprüche an Perfektion lassen Spielräume für individuelle Varianten.

Mit satten 1600 Watt Leistung und dem dynamischen Planetengetriebe MultiMotion Drive ist die MUM 86 HomeProfessional aus unserer MUM 8-Reihe gleich zweimal einzigartig.

Home**Professional**



Die mit Abstand stärkste Küchenmaschine der Welt, das Top-Gerät der MUM 8-Modelle, brilliert durch Hightech sowie eine Vielzahl innovativer Funktionen und entfaltet eine enorme Kraft. Das robuste, wertige Design in Aluminium-Druckguss

und höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards an Material, Konstruktion und Verarbeitung bestätigen eindrucksvoll, dass bei ihrer Entwicklung professionelle Maßstäbe angelegt wurden.

Ein echter Profi stellt sich jeder Aufgabe. Und ist stets zuverlässig, wenn Sie ihn brauchen.

Schon die Formensprache signalisiert, was in ihm steckt. Und seine Überlegenheit zeigt sich in jedem Detail.

Home**Professional**



Seine Stärke ist Kraft.

Die Technik:

Die MUM 86A1 professional ist mit 1600 Watt die stärkste Küchenmaschine der Welt, die MUM 84 bietet satte 1400 Watt.

Ihr Vorteil:

Mit sieben optimal abgestuften Schaltstufen können Sie die Weltmeister-Power gezielt einsetzen und nahezu alles perfekt verarbeiten.

Sein Antrieb ist innovativ.

Die Technik:

Das Planetengetriebe MultiMotion Drive lässt Knethaken, 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.

Sein Auftritt ist Ästhetik pur.

Die Technik:

Perfektion in jedem Detail: Aludruckguss-Gehäuse, hochwertige Edelstahlteile, höchster Bedienkomfort, komplexes Sicherheitskonzept.

Ihr Vorteil:

Qualität zum Anfassen – von den Tasten und Schaltern bis zum automatischen Kabeleinzug, den nur Bosch Küchenmaschinen haben.



Reagiert flexibel auf Ihre Wünsche und alle Anforderungen des Alltags.

Was auch immer auf Ihrem Menüplan steht, mit der MUM 8-Reihe sind Sie perfekt ausgerüstet und bekommen für Ihre kulinarischen Ansprüche alle Möglichkeiten, die Sie sich nur wünschen.

Was Sie wollen ...

Der Mixer arbeitet fein und gleichmäßig und crusht sogar Eiswürfel. Der Multi-Mixer zerkleinert, was Sie wollen: Obst, Gewürze, Nüsse, Schokolade, Fleisch und Fisch. Und den Durchlaufschnitzler gibt es mit Spezialscheiben – z. B. für Asia-Gemüse und Pommes frites. Die Zitruspresse holt das Beste bis auf den letzten Tropfen aus Orangen, Zitronen oder Grapefruits

raus und die Getreidemühle mahlt schonend und doppelt fein. Das frisch gemahlene Mehl füllt sie direkt in die Rührschüssel – hier kann die Maschine dann gleich einen herzhaften Brotteig oder einen gesunden Nudelteig kneten: je nach Profi-Pastavorsatz für Tagliatelle, Lasagne oder Spaghetti.

HomeProfessional



... und wie Sie es wollen.

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.





Küchenmaschinen MUM 8*



Gerätebezeichnung	Küchenmaschine MUM 86A1 HomeProfessional	Küchenmaschine MUM 86S1
Nennaufnahme	1.600 Watt max.	1.600 Watt max.
Gehäuse	Aluminium-Druckguss	Aluminium-Druckguss
Farbe	anthrazit/metallic	sandgold/silber
Ausstattung		
Hohe Belastbarkeit durch kräftigen Motor	●	●
Hochwertiges Design	●	●
„Multi-motion-drive“: Dynamisches Planetengetriebe	●	●
Besonders große Rührschüssel mit 5,4 Liter Fassungsvermögen (max. Teigmenge 3,5 kg Rührteig / 3,0 kg Hefeteig) und transparentem Deckel mit Einfüllöffnung	●	●
Multifunktionsarm mit 3 Antrieben an verschiedenen Positionen	●	●
7 Schaltstufen, Momentschalter	●	●
Kabelaufrollautomatik / Kabelstaufach	● / -	● / -
Automatische Parkstellung	●	●
Hohe Sicherheit durch Abdeckung der Antriebe und durch eine Deckelverriegelung	●	●
Elektronische Drehzahl-Regelung	●	●
Wiedereinschallsicherung	●	●
Reinigungsfreundlich	●	●
Sanftanlauf	●	●
Gummissaugfüße	●	●
Zubehör		
Mixer-Aufsatz	● Glas: 1,75 Liter	● Glas: 1,75 Liter
Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen	●	●
Ausbaufähig mit individuellem Sonderzubehör	●	●
EAN-Code	4242002465685	4242002573526
UPE**	€ 629,00	€ 629,00

* Ihr Bosch-Fachhändler informiert Sie gerne über die komplette
Gerätereihe MUM 8 und das vielseitige Sonderzubehör.

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

Küchenmaschinen MUM 8

Übersicht Sonderzubehör

	MUZ 8ER2	Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 3,5 kg Rührteig verarbeitet werden
	MUZ 8MX1	Mixer-Aufsatz Kunststoff (PC / bruchsicher)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und gefrorenen Früchten, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 8MX2	Mixer-Aufsatz Glas	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 Grapefruit
	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-Pasta-Vorsätze
	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 Tartar 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 Tartar oder Hackbraten, Geflügel, Fisch, Gemüse und Käse
	MUZ 8LS2	Lochscheibensatz fein (2 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 8LS3	Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (8 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 8LS4	Ersatz-Lochscheibe (4,5 mm)	Für Hackfleisch und Tartar
	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

Vom Salz in Ihrer Suppe.

Ist unser Salz nur salzig – oder ist noch mehr dran?

Das „weiße Gold“ – kostbar und lebensnotwendig.

Irgendwann einmal haben wir gelernt, dass Salz Natriumchlorid ist – mehr oder weniger, zwischen 95% und 97%. Es ist seit dem Altertum in den meisten Kulturen bekannt und wurde zum Beispiel bei den Sumerern bereits zur Konservierung von Lebensmitteln benutzt. Da Salz schon immer lebensnotwendig war, aber nicht überall gewonnen werden konnte, wurde es zu einem begehrten und kostbaren Gut, das in Europa mit anderen Waren wie Gewürzen, Seide oder Bernstein auf so genannten Salzstraßen transportiert wurde.

Meersalz oder Steinsalz – wie gewonnen, so zerronnen.

Meersalz wird auch heute nach derselben Methode gewonnen wie vor Tausenden von Jahren. Das Meerwasser wird in Salzgärten geleitet, wo es unter Sonneneinwirkung verdunstet. Meersalz wird heute noch an der Algarve, am Mittelmeer, in der Camargue und der Bretagne gewonnen und deckt in etwa 20% des weltweiten Verbrauchs.

Steinsalz – das Salz aus dem Stein.

Durch die Abtrennung flacher Meeresgebiete entstanden, wird das Gestein unter Tage abgebaut. Das erfolgt entweder durch Abgraben oder wie z.B. in Berchtesgaden durch Herauslösen.

Salz – mal alles andere als alltäglich.

Kala Namak

Eine Spezialität der indischen Küche, die auch Black Salt genannt wird. Hoher Anteil an Schwefelwasserstoff und Eisen, daher die rötliche Farbe.

Fleur de Sel

Das beste Meersalz und dementsprechend teuer. Es entsteht an heißen und windstillen Tagen als dünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird per Hand abgeschöpft.

Sel gris

Es wird unterhalb der Fleur de Sel-Schicht gewonnen und findet seinen Einsatz in der gehobenen Profiküche.

Hawaii Salz

Meersalz, das seine schwarze Farbe durch Aktivkohle bekommt, mit der es angereichert wird.

Himalaya Salz

Das rosa gefärbte Himalayasalz ist ein Steinsalz, das allerdings zum größten Teil aus Pakistan oder aus Polen kommt. Ein relativ teures Salz, das z.B. in Reformhäusern zu finden ist.

Meersalz aus Dänemark

Wird aus Meersalzsole gewonnen und per Hand abgeschöpft. Zeichnet sich aus durch seine kristalline Struktur und seinen milden Geschmack.



**Meersalz
aus Dänemark**



Sel gris



Hawaii Salz



Fleur de Sel



Kala Namak



Himalaya Salz



Olivenbrot

Zeit: 30 Minuten, 8-12 Stunden Ruhezeit
und 35 Minuten Backzeit

Zutaten für 2 Brote: 600 g Mehl,
1 gehäufte TL Salz,
1/2 Btl. Trockenhefe oder 1/4 Hefewürfel,
2-3 EL schwarze Oliven ohne Stein,
2 Rosmarinzwige,
6 St. getrocknete Tomaten in Öl

Oliven und Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL vom abtropfenden Öl auffangen. Tomaten in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und mit einem Messer oder im Universalzerkleinerer für den Stabmixer fein hacken. Mehl, Salz, Hefe, Rosmarin, das aufgefangene Öl und ca. 400 ml kaltes (!) Wasser verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Das dauert mit der Küchenmaschine 6 – 8 Minuten. Zuletzt die Oliven und Tomaten vorsichtig unter den Teig kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben, in eine Form geben und mit einem Tuch zudecken. Ein feuchtes Tuch über das trockene legen, in sehr trockenen Räumen zusätzlich mit Folie abdecken. An einem kühlen Platz 8 – 12 Stunden gehen lassen; zum Beispiel abends ansetzen, morgens den Teig einmal zusammenschlagen, mittags backen. (Wenn der Teig ein paar Stunden »übergeht«, schadet es nicht.)

Den Teig mit einem Teigschaber aus der Form nehmen und auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche gleiten lassen. Zu einem ca. 30 cm langen Laib formen – dabei den Teig möglichst wenig kneten, so bleibt er saftig und locker. Ein Backpapier in der Größe eines Backbleches schneiden, den Teig darauf legen. Ein Backblech auf die zweitunterste Schiene im Ofen schieben und zusammen mit dem Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Teig mit einem scharfen Messer einige Male einritzen. Mit dem Backpapier auf das heiße Blech heben, eine halbe Tasse heißes Wasser in den Ofen spritzen, 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren, 20 Minuten goldbraun fertig backen. (Wenn Sie die Brote umdrehen und darauf klopfen hört es sich hohl an.) Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Unsere MUM 6 universal plus. Ein schönes Stück Entwicklungsgeschichte.

Mit der MUM 6 universal plus präsentiert sich die Nachfolge-
Generation der Legende MUM 6, die 1984 auf den Markt kam.

Jünger und dynamischer denn je und ein überzeugendes Beispiel dafür, was aus einer Idee werden kann. Ausgestattet ist die MUM 6 universal plus mit elegantem Design, starken Motoren und sämtlichen guten Eigenschaften, für die der Name Bosch steht.

Auftritt in Bestform.

Die Technik:

Starke Motoren mit 1000 bzw. 800 Watt, funktionales Design, Ein-Knopf-Bedienung, hoher Sicherheitsstandard und Standfestigkeit.

Ihr Vorteil:

Breites Anwendungsspektrum, praktische Bedienung, leichte Reinigung dank herausnehmbarer Antriebsachse.

Gebaut für große Aufgaben.

Die Technik:

Robuster Bodenantrieb, vier Schaltstufen, Rührschüssel mit 6,2 l Fassungsvermögen aus Edelstahl oder Kunststoff.

Ihr Vorteil:

Die starke Power und die große Rührschüssel sind ihr Plus: Bis zu 4 kg Hefeteig können in einem Gang verarbeitet werden.



Doppel-Schlagbesen
für Rührteige und zum
Schlagen von Sahne.

Eine Küchenmaschine mit vielen Talenten – und vielen Möglichkeiten.

Was auch immer an Arbeit in Ihrer Küche anfällt, die MUM 6 universal plus erledigt das prompt und verlässlich. Umfangreiches Zubehör macht nahezu alles möglich.

Durchlaufschnitzler, Multimixer, Zitruspresse und Nudelvorsätze, Fleischwolf, Getreidemühle und vieles mehr. Mit der MUM 6 universal plus bekommen Sie ein ausgereiftes Allround-Genie für die Küche. Und das Schönste daran – viele der vorhandenen Zubehörteile Ihrer alten MUM 6 passen auch auf die neue MUM 6 universal plus.



Knehtaken mit Teigteiler
zum Kneten von Hefe-
und Mürbteigen.



Mixeraufsatz
zum Mixen, Pürieren und
Zerkleinern von Obst/Gemüse.



Fleischwolf
zum Zubereiten von frischem
Tatar und Hackfleisch.



Küchenmaschinen

MUM 6 universal plus*

Gerätebezeichnung

Nennaufnahme

Gehäuse

Farbe

Ausstattung

Hohe Belastbarkeit durch kräftigen Motor

4 Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten, Momentstufe

Edelstahl-Rührschüssel – langlebig, lebensmittelecht, geschmacksneutral und pflegeleicht;
für einfache Reinigung im Geschirrspüler (Antriebsachse vorher entnehmen)

Kunststoff-Rührschüssel – langlebig und pflegeleicht; Antriebsachse nicht spülmaschinengeeignet

Besonders große Rührschüssel mit 6,2 Liter Fassungsvermögen (max. Teigmenge 4,2 kg Rührteig / 4,0 kg Hefeteig)

Transparenter, zweiteiliger Spritzschutzdeckel

Knethaken mit Teigabweiser

Doppel-Schlagbesen

Teigschaber

Kabelstufach

2 Zubehöranschlüsse

Kräftige Saugfüße für einen sicheren Stand

Glatte, reinigungsfreundliche Oberfläche; Zubehörteile überwiegend spülmaschinengeeignet

Verschlusskappe für Rühr- oder Mixerantrieb verhindert Verschmutzung des Antriebs, schützt Kinderhände vor Verletzung

Zubehör

Kunststoff-Mixer-Aufsatz mit 1,5 Liter Fassungsvermögen

Ausbaufähig mit individuellem Sonderzubehör

EAN-Code

UPE**

* Ihr Bosch-Fachhändler informiert Sie gerne ausführlich über die komplette Gerätereihe MUM 6 universal plus und das vielseitige Sonderzubehör.

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



Küchenmaschine MUM 6N21 universal plus	Küchenmaschine MUM 6N11 universal plus
1000-Watt-Motor	800-Watt-Motor
Kunststoff	Kunststoff
weiß/silber	weiß/grau
●	●
●	●
●	-
-	●
●	●
●	●
Edelstahl	Edelstahl/Alu
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
●	●
4242002451671	4242002451701
€ 379,00	€ 329,00

Küchenmaschinen

MUM 6 universal plus

Übersicht Sonderzubehör

	MUZ 6DS3	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 6ER2	Edelstahl-Rührschüssel	Zum Rühren von Rührteig bis zu 4,2 kg Teigmasse, zum Kneten von Brotteig, zum Schlagen von Eischnee und Sahne
	MUZ 6KR4	Kunststoff-Rührschüssel	Zum Rühren von Rührteig bis zu 4,2 kg Teigmasse, zum Kneten von Brotteig, zum Schlagen von Eischnee und Sahne
	MUZ 6FW4	Fleischwolf	Zum Zerkleinern mit 5 verschiedenen Lochscheiben von Fleisch, Geflügel, Fisch und evtl. Speck
	MUZ 6MM3	Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln, und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade
	MUZ 6MX3	Mixer-Aufsatz (Kunststoff)	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 6RG3	Rührgerät	Zum Schlagen von Sahne und Eischnee, zum Rühren leichter Teige
	MUZ 6TS5	Topfschneider	Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi und Rettich, zum Raspeln von Karotten, Äpfeln, Sellerie und Rotkraut, zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites
	MUZ 6ZP1	Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit
	MUZ 7FV1	Fruchtpressenvorsatz	Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus, gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt

	MUZ 7GM1	Getreidemühle mit Stahlmahlwerk	Für alle Getreidesorten außer Mais, auch für Ölsaaten, getrocknete Pilze und Kräuter
	MUZ 7JS1	Julienne-Scheibe	Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen; für asiatische Gemüsegerichte
	MUZ 7KS1	Reibscheibe fein	Zum Reiben von Parmesan und anderem Hartkäse
	MUZ 7RS1	Reibscheibe grob	Zum Reiben roher Kartoffeln z.B. für Reibekuchen oder Klöße
	MUZ 7PS1	Pommes frites-Scheibe	Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites
	MUZ 7LS2	Lochscheibeneinsatz fein (2 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 7LS3	Lochscheibeneinsatz fein (3 mm), grob (8 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 7LS4	Ersatz-Lochscheibe (4,5 mm)	Für Hackfleisch und Tartar
	MUZ 7RV1	Reibevorsatz	Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen
	MUZ 7SV1	Spritzgebäckvorsatz	Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen
	MUZ 7WS2	Wurststoppervorsatz	Zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten

Die MUM 4. So kompakt wie man sie gerne hat. So leistungsstark, wie man sie sich wünscht.

Die kompakte Bauweise, der praktische Multifunktionsarm, das präzise arbeitende Planetengetriebe MultiMotion Drive sowie umfangreiches Sonderzubehör machen sie in unzähligen Haushalten zum unentbehrlichen Helfer in der Küche.



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 Planetengetriebe MultiMotion Drive. Knethaken, Rühr- und Schlagbesen rotieren in elliptischen Bahnen.

Ihr Vorteil:

Der gesamte Schüsselinhalt wird dicht am Schüsselrand erfasst. Das Rühr- oder Knetgut wird gründlich und schonend verarbeitet.

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*

Gerätebezeichnung	Küchenmaschine MUM 4780
Nennaufnahme	600 Watt max.
Gehäuse	Kunststoff
Farbe	weiß / silber
Ausstattung	
7 Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten (◆), 4 Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten (●), 3 Zwischenstellungen (■), Momentstufe (▲)	◆ ▲
Automatische Parkstellung / Parkstellung	● / -
LED-Anzeigen für Betriebsbereitschaft und Schaltstufen/Arbeitsgeschwindigkeiten	●
Microprozessor-Steuerung für gleichbleibende Arbeitsgeschwindigkeit	●
Multifunktionsarm mit 3 Antrieben an verschiedenen Positionen	●
MultiMotion Drive	●
Kunststoff-Rührschüssel für bis zu 2,7 kg Rührteig / 1,5 kg Hefeteig, inkl. transparentem Deckel mit Einfüllöffnung	-
Edelstahl-Rührschüssel für bis zu 2,7 kg Rührteig / 1,5 kg Hefeteig, inkl. rauchtropfgeschützte Deckel mit Einfüllöffnung	●
Kabelstaufach / Kabelaufrollautomatik	- / ●
Deckel für 2 Sonderzubehörtriebe	●
Reinigungsfreundlich	●
Hohe Sicherheit durch Überlastungsschutz	●
Gummisaugfüße	●
Wiedereinschallsicherung	●
Zubehör	
Durchlaufschnitzler mit 3 Edelstahl-Scheiben (5 Funktionen)	●
Mixer-Aufsatz Kunststoff 1 Liter, besonders schlagfest	●
Fleischwolf	●
Zitruspresse	●
Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen	●
Zubehörträger	●
EAN-Code	4242002526706
UPE**	€ 299,99

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

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



Küchenmaschine MUM 47A1	Küchenmaschine MUM 4650	Küchenmaschine MUM 4640
600 Watt max.	550 Watt max.	550 Watt max.
Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
anthrazit/grau	weiß/sandgold	weiß/rot (juicy berry)
● ■ ▲	●	●
● / -	- / ●	- / ●
●	-	-
●	-	-
●	●	●
●	●	●
-	-	●
●	●	-
- / ●	● / -	- / ●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	-	-
●	●	-
-	●	●
-	-	-
-	●	●
-	●	●
-	●	-
4242002422459	4242002526928	4242002526935
€ 259,99	€ 249,99	€ 189,99

Küchenmaschinen MUM 4

Übersicht Sonderzubehör

	MUZ 4KR3	Kunststoff-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 2,7 kg Rührteig verarbeitet werden
	MUZ 4ER1	Edelstahl-Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 2,7 kg Rührteig verarbeitet werden
	MUZ 4MX2	Mixer-Aufsatz Kunststoff (besonders schlagfest)	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst, Nüssen und gefrorenen Früchten, zum Crushen von Eiswürfeln
	MUZ 4MX3	Mixer-Aufsatz Glas	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 4DS2	Durchlaufschnitzler	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	Julienne-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 ProfiMixx

	MUZ 4ZP1	Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit
	MUZ 4FW1	Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten
	MUZ 4LS1	Lochscheibensatz fein (3 mm), grob (6 mm)	Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck
	MUZ 4SV1	Spritzgebäckvorsatz	Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen
	MUZ 4RV1	Reibevorsatz	Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen
	MUZ 4FV1	Fruchtpressenvorsatz	Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus, gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt
	MUZ 4ZT1	Zubehörträger	Zur Aufbewahrung der Zubehörteile wie Knethaken, Schlagbesen, Rührbesen, Schneid-, Raspel- und Reibscheibe
	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

Schichttörtchen mit Beeren

Für 4 Törtchen:

2 Eier Größe M,
60 g Zucker,
Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
1 Prise Salz,
50 g flüssige Butter,
30 g Mehl,
30 g Speisestärke,
2 Blätterteigplatten TK,
125 ml Schlagsahne,
1 EL echter Vanillezucker,
Beeren nach Wunsch

Außerdem:

Butter zum Fetten der Förmchen

Für die Verzierung:

Gehackte Pistazien und Minze

Eier trennen. Eiweiß mit dem MFQ 4 Handrührer aufschlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sobald das Eiweiß schön luftig und cremig ist, die Eigelbe einrühren. Zitronenschale und Salz zufügen. Butter einrühren. Mehl und Stärke vorsichtig unterheben. Biskuit in runde gebutterte Förmchen mit ca. 8 cm Ø geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Inzwischen Blätterteig ausbreiten und 4 Kreise

mit 8 cm Ø austechen. Blätterteig ebenfalls im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Biskuit und Blätterteig herausnehmen und abkühlen lassen. Biskuit aus der Form lösen. Sahne mit dem MFQ 4 Handrührer cremig aufschlagen. Vanillezucker einrühren. Je 1 Klecks Sahne auf je 1 Biskuitboden geben. Blätterteighaube daraufsetzen. Jetzt noch je 1 Klecks auf die Blätterteighauben geben und mit Beeren, Minze und gehackten Pistazien verzieren.







STYLELINE

Jetzt gibt es das Schweizer Messer für die Küche.

Die neue Kompakt-Küchenmaschine MCM 4 mit Zubehörschublade.
Für alles, was Tag für Tag zu tun ist.

Überzeugend durch Kraft und Leistung.

Die Technik:

Je nach Modell Power von 700 bis 800 Watt sowie verschiedene Geschwindigkeitsstufen plus Moment-Stufe sorgen 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.



Schneid-Einsatz grob



Schneid-Einsatz fein



Raspel-Einsatz grob



Raspel-Einsatz fein



Universalzerkleinerer-Messer



Kunststoff-Knet-haken



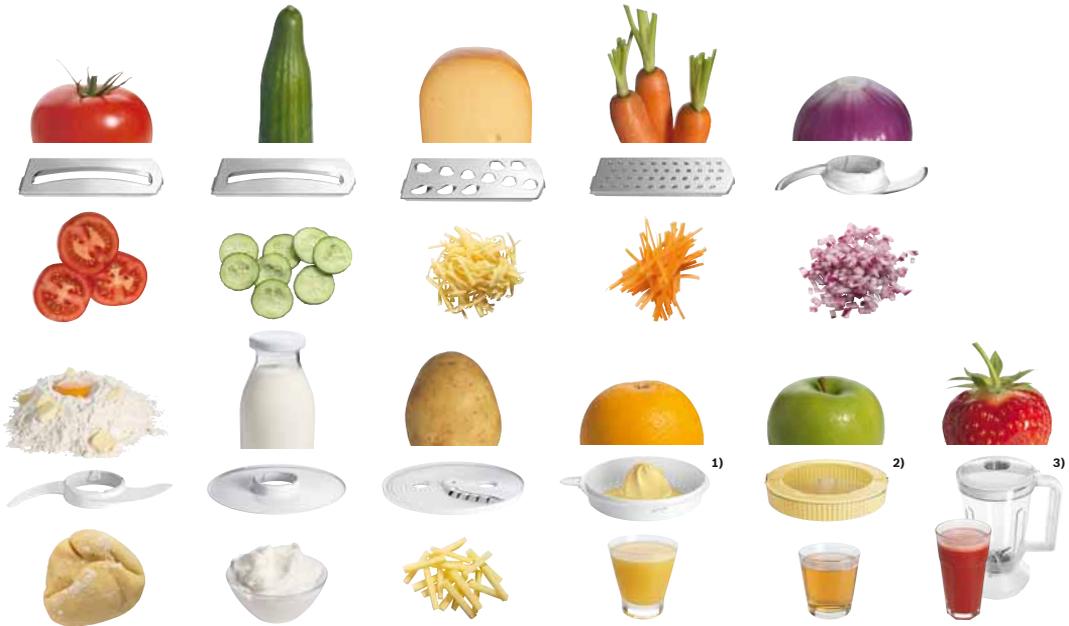
Werkzeugträger*



Antriebsachse**

Ausprobieren, was Sie schon immer wollten.

Vielfältiges Zubehör, eine Aufsetzposition – nahezu grenzenlose Möglichkeiten.



Z. B. Zitruspressen-Aufsatz ¹⁾

Ideal zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruits. Leicht zu reinigen, da spülmaschinengeeignet.

Z. B. Entsafter-Aufsatz ²⁾

Frischen Frucht- oder Gemüse-saft zu Hause zubereiten, das gelingt jetzt bequem, sicher und effizient. Nach getaner Arbeit einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

Z. B. Mixer-Aufsatz ³⁾

Mixen, Zerkleinern und Pürieren – mit dem Mixer-Aufsatz kein Problem. Egal ob Babynahrung, Pürees für die leichte Küche, Cocktails, Shakes oder ge-crush-tes Eis.

S T Y L I N E



reddot design award
winner 2010



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.

Die kleinen Küchenhilfen von Bosch. Jetzt können Sie mit neuen Kräften an die Arbeit gehen.

So wie es für jedes Gericht eines oder mehrere Rezepte gibt, gibt es für jede Arbeit in der Küche jemanden, der sie tut. In Profiküchen sind dafür ganze Küchenbrigaden im Einsatz, für Sie zu Hause empfehlen wir unsere kleinen Küchenhilfen.

Ganz gleich, was bei Ihnen auf dem Tisch stehen soll, das Davor und das ganze Drumherum nehmen oft die meiste Zeit in Anspruch. Schneiden, Zerkleinern, Kräuter hacken, Eischnee schlagen, Suppen und Saucen pürieren, einfach alles, was mit der Zubereitung eines guten Essens verbunden ist. Sie können das alles in

Ihre Hände nehmen oder ganz einfach delegieren – an die kleinen Küchenhelfer von Bosch. Echte Spezialisten in ihrem Bereich: Stabmixer mit Profi-Qualitäten und innovativen Messern oder Geräte ohne Kabel, starke Handrührer und Entsafter mit einem Extra an Sicherheit.





Extra vielseitig: mixxo quattro professional.

Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb verwenden Profiköche auch viel Zeit auf ansprechende Arrangements ihrer Kreationen. Mit HomeProfessional kommt die Gourmetküche zu Ihnen nach Hause.

Home**Professional**



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 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 extra lange, flexible Spiralkabel bietet bei der Küchenarbeit ein Maximum an Bewegungsfreiheit. Der ergonomisch optimierte, schlanke SlimLine-Griff mit soft-touch-Oberfläche liegt perfekt in der Hand und die Schalttasten bequem in Fingerreichweite. Und mit dem innovativen mixxo quattro Zerkleinerer-Fuß mit 4 Klingen lässt sich alles schneller, gründlicher und schonender zubereiten.



Extra stark: mixxo quattro.

Mit unserem Stabmixer MSM 7 mixxo quattro wird der Begriff „schnelle Küche“ neu definiert. Nicht einfacher, nicht weniger raffiniert, was man im Allgemeinen damit verbindet. Nein – einfach nur schneller.



Zerkleinerer-Fuß



Mit dem Stabmixer MSM 7 mixxo quattro 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 Mayonnaisen und mixt Shakes – angetrieben von bis zu 750 Watt



Power. Seine weiteren Vorteile: funktionales Design, ergonomischer soft-touch-Griff, LED-Drehzahlanzeige und abnehmbarer Edelstahlfuß.

Außerdem stehen drei attraktive Dekor-Varianten zur Verfügung – ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

mixxo quattro White Flowers, mixxo quattro Orange Circles und mixxo quattro Marine.



Stabmixer MSM 7*

Gerätebezeichnung	MSM 75PRO mixxo professional	MSM 7700 mixxo quattro
Farbe	Silk Black / schwarz	Moonlight Blue / weiß
Ausstattung		
Kraftvoller, leiser und vibrationsarmer Motor	600 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 Soft-Touch-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 und dem Aufschäumfuß) sind spülmaschinengeeignet	●	●
Zubehör		
Innovatives 4-Klingen-Messer für perfekte Ergebnisse	●	●
Spezieller Professional-Mixfuß aus Metall zum schnellen Aufschäumen, Aufschlagen und Mixen von Saucen, Suppen und Desserts	●	–
Skalierter Mixbecher mit Deckel	●	●
XL-Universalerkleinerer mit herausnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmesser	–	●
Schneebeesen aus Edelstahl	–	●
EAN-Code	4242002502458	4242002502618
UPE***	€ 104,99	€ 104,99

*Mehr über die komplette Baureihe der Stabmixer MSM 7 erfahren Sie bei Ihrem Bosch Fachhändler.

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



MSM 7500 mixxo quattro	MSM 7400** mixxo quattro	MSM 7250 mixxo quattro
Pure Silver / weiß	Candy Apple Red / weiß	Deep Black / weiß
600 Watt	750 Watt	500 Watt
●	●	–
●	●	●
●	●	●
–	–	–
●	●	–
●	●	●
–	●	–
●	●	●
●	●	●
●	●	●
●	●	●
–	–	–
●	●	●
●	–	–
–	–	–
4242002502502	4242002502496	4242002502472
€ 85,99	€ 69,99	€ 54,99

****MSM 7400 Dekorvarianten:**

- 1) **MSM 7401** mixxo quattro
White Flowers
EAN-Code: 4242002528243
€ 69,99
- 2) **MSM 7402** mixxo quattro
Orange Circles
EAN-Code: 4242002528250
€ 69,99
- 3) **MSM 7403** mixxo quattro
Marine
EAN-Code: 4242002528267
€ 69,99

Erweitern Sie Ihre kreativen Freiräume.

Kochen sollte man schon in seiner Küche. Aber wer sagt denn, dass man die Vorbereitungen nicht auf seiner Terrasse oder in seinem Garten erledigen könnte. Denn an der frischen Luft hat man oft die besten Ideen.



Stabmixer Cordless mixxo: volle Leistung ohne Kabel.

Keine Steckdose, kein Kabel und kein Memory-Effekt bei den Lithium-Ionen-Hochleistungakkus in unserem Stabmixer Cordless mixxo. Nur Power ohne Ende – auch wenn die Akkus fast leer sind – und damit nahezu grenzenlose Möglichkeiten, Leckeres zu zaubern. In Ihrer Küche, auf Ihrer Terrasse oder in Ihrem Garten. Und mit dem extra langen Edelstahl-Mixfuß kann man selbst in hohen Töpfen pürieren.

Stabmixer MSM 6300: Volle Vielfalt mit Kabel.

Sieht aus wie die Stabmixer Cordless mixxo und kann alles, was sie können – nur eben mit Kabel. Mit 600 Watt, abnehmbarem Kunststoff-Mixfuß und Universalzerkleinerer mit Edelstahl-Messer bietet der MSM 6300 größte Anwendungs- und Leistungsvielfalt.

Stabmixer MSM 6*



Gerätebezeichnung	MSM 6A70 Cordless mixxo	MSM 6A3R Cordless mixxo	MSM 6300
Farbe	weiß/telegrau	rot/eisengrau	weiß/telegrau
Ausstattung			
Cordless-Stabmixer mit Weltneuheit: Lithium-Ionen-Akkus	●	●	–
Höchste Flexibilität und Unabhängigkeit für den Benutzer: Gerät ist überall einsatzbereit	●	●	–
Leistungsstarker Motor mit 10.500 U/min (●), Leistungsstarker 600 Watt-Motor (■)	●	●	■
Schlankes, elegantes Design	●	●	●
Kein Memory-Effekt – gleichbleibendes Leistungsvermögen	●	●	–
Praktisch keine schleichende Selbstentladung	●	●	–
Optische LED-Ladestandsanzeige	●	●	–
2-Tasten-Sicherheitsschaltung	●	●	–
Ergonomische Formgebung für beste Handhabung	●	●	●
Einfachste Reinigung	●	●	●
Abnehmbarer Edelstahl -Mixfuß mit geschlossener Glocke (●), abnehmbarer Mixfuß aus temperatur- beständigem Kunststoff (■)	●	●	■
Mixfuß und Zubehör (außer Getriebeteile) sind spülmaschinengeeignet	●	●	●
Drehzahlwähler	–	–	●
Symbolische Anwendungshinweise erleichtern die	●	●	●
Zubehör			
Kombinierte Wand-/Tischladestation	●	●	–
Transparenter Mixbecher mit Skalierung und Deckel	●	●	●
Praktischer Universalzerkleinerer mit herausnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmesser und Deckel, zum Hacken von Kräutern, Nüssen, Zwiebeln, Knoblauch, Fleisch, Käse, usw.	●	–	●
Schneebesen aus Edelstahl	●	–	–
EAN-Code	4242002401751	4242002408170	4242002358901
UPE**	109,99 €	82,99 €	54,99 €

* Mehr über die komplette Baureihe der Stabmixer MSM 6 erfahren Sie bei Ihrem Bosch Fachhändler.

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

Kaltes indisches Gurkensüppchen mit Joghurt und Garam Masala

Zeit: 15-20 Minuten

**Zutaten für 4 große
oder
6 kleinere Long-Drink-Gläser:**

2 Schalotten,
3 – 4 cm Ingwerwurzel,
1 Gurke,
1 rote Peperonischote,
1 Bund Koriander
(Alternative: Dill),
300 g Joghurt (3,5%),
Salz, Currypulver
(z. B. Garam Masala)
200 ml Buttermilch

Schalotten, Ingwer und Gurke schälen. Schalotten und Ingwer in Scheiben schneiden, die Gurke der Länge nach vierteln. Von zwei Gurkenvierteln die Kerne abschneiden, das Fruchtfleisch zuerst der Länge nach in Scheiben schneiden, anschließend klein würfeln. Die anderen beiden Gurkenstücke und das Kerngehäuse grob zerkleinern. Peperoni waschen, halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch quer in feine Streifen schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln, einige schöne Zweige für die Garnitur beiseite legen, die restlichen Blättchen zupfen.

Schalotten mit 250 ml Wasser und jeweils einer kräftigen Prise Salz und Currypulver 5 Minuten kochen. Ingwer und die Hälfte der Peperoni in die heiße Flüssigkeit geben, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Mischung in einen Mixbecher geben, Gurkenstücke und Joghurt zugeben, mit dem Stabmixer fein zerkleinern. Das Gurkensüppchen abschmecken.

Gurkenwürfel und Peperonistreifen in Gläser verteilen, mit der Suppe aufgießen. Buttermilch mit dem Stabmixer aufschäumen, den Schaum auf die Suppen löffeln und mit Korianderblättchen garnieren. Sofort servieren.



Kalt gepresst und heiß geliebt. Variationen in Öl.

Olivenöl, Arganöl, Sesamöl, Maiskeimöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Walnussöl, und, und, und. Der Vielfalt unserer Speiseöle sind keine Grenzen gesetzt – wie auch in ihrer Verwendung.



Von der Antike bis heute.

Aus der Antike ist uns vor allem die Nutzung von Olivenöl überliefert, in nahezu allen Kulturen rund um das Mittelmeer wurde es nicht nur zur Ernährung, sondern auch zur Körperpflege und Krankenpflege sowie vielfach auch für religiöse Zwecke gebraucht.

Auch heute noch ist Olivenöl „das Öl“ der Mittelmeerländer – aber auch in Deutschland steht es nicht zuletzt durch die wachsende Affinität zur mediterranen Küche auf der Beliebtheitsskala ganz oben.

Nur wo kalt gepresst draufsteht ist kalt gepresst drin.

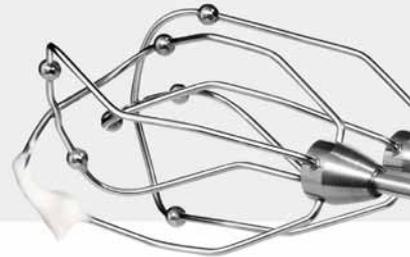
Prinzipiell unterscheidet man zwischen kalt gepressten und raffinierten Speiseölen. Die besseren, kalt gepressten Öle sind auch mit dem Begriff „kalt gepresst“ gekennzeichnet, Worte wie nativ, nicht raffiniert oder gar naturbelassen machen sich hübsch auf dem Etikett, sagen aber nichts über die Qualität aus. Also, Spitzenqualitäten sind immer kalt gepresst und entsprechend teuer, da der Ertrag geringer ist. Bei raffinierten Ölen ist der Ertrag höher, entsprechend günstiger können sie sein.

Die wichtigsten Öle und ihre Verwendung.

Sorte	Herkunft
Sonneblumenöl	Man gewinnt es aus den Kernen der Sonnenblume. Hell in der Farbe, leicht nussig im Geschmack. Für Salate, zum Braten und Backen.
Distelöl	Aus den Samen der Färberdistel. Für Salate und gedünstete Gerichte.
Maiskeimöl	Aus den Keimen des Maiskorns. Zum Dünsten, Braten und Backen sowie für Salate.
Rapsöl	Hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Ideal für Dressing und Dips etc.
Erdnussöl	Aus den geschälten Kernen der Erdnusspflanze. Mild im Geschmack zum Backen und Braten sowie für Salate.
Olivenöl	Aus den Früchten des Olivenbaums, Farbe von einem kräftigen Grün bis hellen Gelb. Für Salate und die mediterrane Küche.
Sojaöl	Aus Sojabohnen. Für Salatmarinaden, zum Dünsten und für Reisgerichte.
Sesamöl	Aus den getrockneten Früchten der Sesampflanze. Nussähnlicher Geschmack – ideal für die asiatische Küche.
Traubenkernöl	Aus den Kernen von Weintrauben. Sehr mild, feines Aroma. Hervorragend für Salate.
Kürbiskernöl	Aus den Kernen bestimmter Kürbissorten. Grün und sehr intensiv im Geschmack. Für Salate oder auch zur Abrundung von Kürbiscremesuppen.
Walnussöl	Aus reifen Samen von Walnüssen. Sehr teuer, aber auch sehr gut. Intensiv nussig – daher vorsichtig dosieren, hervorragend für Dressings in Kombination mit anderen Ölen.
Arganöl	In Handpressung aus den Früchten des Arganbaumes in Marokko gewonnen. Ein überaus exklusives Öl, das vor allem in der gehobenen Gourmetküche Verwendung findet.

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

Der erste Handrührer mit FineCreamer-Schneebeesen für mehr Volumen und schnellere Ergebnisse.



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 Soft-Touch 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 seinen vier Ausstattungsvarianten ist der MFQ 4 ein idealer Partner in der Küche, mit dem Sie jede Herausforderung beim Kochen und Backen meistern können.

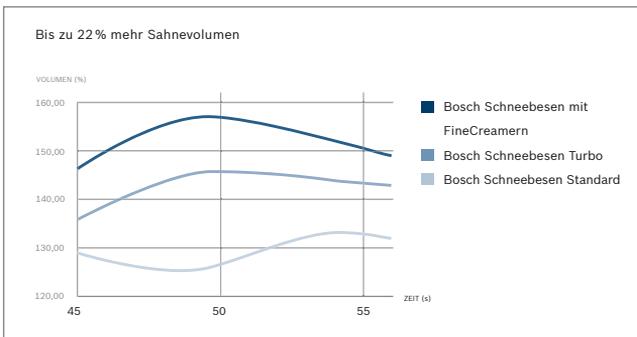
STYLE



STYLINE

Jetzt sind Sie nicht mehr der Einzige in der Küche, der Höchstleistungen vollbringt.

Die revolutionären FineCreamer-Schneebeesen schaffen über 20% mehr Volumen*.



Schneebeesen im Vergleich

Sahne schlagen war schon immer eine Wissenschaft für sich. Beim Schlagen wird unter die flüssige Sahne Luft gemischt. Dabei bleiben die Eiweißmoleküle der Sahne an den untergeschlagenen Luftbläschen haften. So bilden sie ein feines, dreidimensionales Netz, in dem die Luft eingeschlossen wird. Mit den neuartigen FineCreamer-Schneebeesen ist es unseren Ingenieuren jetzt gelungen, mehr Luft in kürzester Zeit in die Sahne zu bringen. Das Ergebnis: Über 20% mehr Volumen als mit anderen Schneebeesen und beim Schlagen von Eischnee sogar bis zu 50%.

So gut kann professionelle Hilfe aussehen. Die Styline-Serie von Bosch steht für Top-Nutzen im edlen Design.

STYLINE





STYLINE



reddot design award
honourable mention 2010

Handrührer MFQ 4**



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

* Im Vergleich zu Bosch Schneebeesen Standard

** Mehr über die komplette Baureihe der Handrührer MFQ 4 und die restlichen Küchenhilfen erfahren Sie bei Ihrem Bosch Fachhändler.

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

Die neue Arbeitsteilung in der Küche. Sie schalten ein, er macht den Rest.

Wie schön, wenn man jemanden hat, der alles ausführt,
was man ihm aufträgt. Der MFQ 35 von Bosch.



Warum sich anstrengen?

Lassen Sie andere für sich schlagen und rühren – die Handrührer der MFQ 35-Reihe von Bosch nehmen Ihnen diese Arbeiten mit kräftigen 450 bzw. 350 Watt locker ab. Dazu gibt es fünf Geschwindigkeitsstufen, Turbostufe und Momentfunktion.

Alles, was Sie brauchen.

Zur Grundausstattung gehören stabile Knethaken und speziell konstruierte Turbobesen, die effektiver als herkömmliche Besen arbeiten. Je nach Modell gibt es außerdem als Extra-Zubehör einen abnehmbaren Mixfuß, einen skalierten Mixbecher und einen Universalzerkleinerer.

Handrührer MFQ 35*



Gerätebezeichnung	MFQ 3580	MFQ 3540	MFQ 3520
Nennaufnahme	450 Watt	450 Watt	350 Watt
Farbe	weiß/grau	weiß/grau	weiß/grau
Ausstattung			
5 Geschwindigkeitsstufen mit unterschiedlicher Drehzahl	●	●	●
Zusätzliche Moment-/Turbo-Stufe	●	●	●
Separate Auswerttaste für Rührbesen und Knethaken	●	●	●
Anschlussmöglichkeit für Schnellmixstab	●	●	●
Kabelumwicklung	●	●	●
Ergonomisch geformtes soft-touch-Gehäuse	●	●	–
Eject-Mechanismus ermöglicht leichte Mixfuß-Abnahme	●	●	●**
Zubehör			
2 stabile Knethaken	●	●	●
2 hocheffiziente Turbomesen für optimales Schlag- und Rührergebnis	●	●	●
Universalzerkleinerer mit entnehmbarem Feinschliff-Edelstahlmetall	●	–	–
Hochwertiger Edelstahl-Mixfuß	●	–	–
Temperaturbeständiger Kunststoff-Mixfuß mit Edelstahlmesser	–	●	–
Skalierter Mixbecher mit Deckel	●	●	–
EAN-Code	4242002412191	4242002411903	4242002411354
UPE***	€ 89,99	€ 59,99	€ 36,99

* Mehr über die komplette Baureihe der Handrührer MFQ 35 und die restlichen Küchenhilfen erfahren Sie bei Ihrem Bosch Fachhändler.

** Mixfuß als Sonderzubehör erhältlich

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

Topfenkoch mit Vanille und Pinienkernen

Die österreichischen Kochs sind eine Zubereitung zwischen Kuchen, Pudding und Soufflée – saftig, locker und luftig. Ihr große Vorteil gegenüber Soufflées: Kochs setzen sich zwar etwas, sobald sie aus dem Ofen kommen, sie fallen aber nicht zusammen.

Zeit: 20 Minuten und 35 Minuten im Ofen

Für 4 – 6 Stück: 100 g Butter, 80 g Puderzucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 100g Topfen, 80 g Pinienkerne, 2 EL Zucker, 30 g Mehl, 5 Eier

Außerdem: 4 – 6 Weckgläser (für je 140 o. 150 ml Inhalt), Backpapier

Butter, Puderzucker und Vanillezucker mindestens 5 Min. mit einem Handrührer weiß-schaumig rühren. Währenddessen den Topfen in einem Sieb abtropfen lassen. 2 EL Zucker mit 2 EL Wasser in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren. 4 EL Pinienkerne und 1 TL Butter zugeben. Mischen, bis die Nüsse vom Karamell überzogen sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Backpapier abkühlen lassen. Abgekühlte Nüsse grob hacken und mit dem Mehl mischen.

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen, mit einem tiefen Blech auf der mittleren Schiene. 2 l Wasser aufkochen. Für jedes Weckglas einen Streifen Backpapier schneiden, der 2 cm höher als der Glasrand ist. Backpapierstreifen in die Formen legen. Die Eier trennen, Eigelbe

nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung schlagen. Topfen, danach die karamellisierten Pinienkerneiterrühren. Eiweiß schlagen und unterheben. Die Masse in die Formen verteilen, mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Die Gläschen auf das Blech im Ofen setzen. Das Wasser vorsichtig auf das Blech gießen, so dass die Formen etwa 2 cm hoch im Wasser stehen. Nach 10 Minuten (wenn die Pinienkerne hellbraun sind) die Temperatur auf 150 Grad herunter schalten. Weitere 25-30 Min. garen.

Die Gläser aus dem Ofen nehmen, eventuell mit Puderzucker bestreuen und im Glas servieren.

Tipp: Dazu passt ganz einfach Schlagsahne, oder aber frisch-säuerliche Eissorten, wie z.B. Joghurt-eis oder Orangensorbet.



Wo der Pfeffer wächst, und mehr über kostbare Gewürze.

Von Pfeffersäcken und dem Handel mit Gewürzen.

Als Pfeffersäcke wurden die zur Hanse gehörenden Händler bezeichnet. Etwas spöttisch, aber auch mit einigem Neid, denn viele von ihnen wurden reich mit dem Handel von Gewürzen aus Übersee, die der Einfachheit halber unter dem

Begriff „Pfeffer“ zusammengefasst wurden. Reich gemacht haben sie vor allem die Preise, die sie verlangten. Exotische Gewürze waren derart teuer, dass sie sich nur der Adel und der Klerus leisten konnten. Sie

wurden zu einem Statussymbol des späten Mittelalters. Heute sind Gewürze ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Küche. Sie machen kulinarische Köstlichkeiten erst möglich und oft auch um vieles köstlicher.



Gewürz	Herkunft	Verwendung
Sternanis	Südostasien	In der asiatischen Küche für Fleischgerichte.
Chili Fäden	Mexiko	Hauchdünn geschnittene Chili Schoten. Für Suppen und Salate.
Chilipulver	Mexiko	Typisch in der Tex-Mex-Küche.
Chili Schoten	Mittel- und Südamerika	Extrem scharf. Wegen ihrer Schärfe vor allem für exotische Gerichte.
Kardamom	Indien und Sri Lanka	In der asiatischen Küche wie auch in der Weihnachtsbäckerei.
Kurkuma	Westindien	Pfefferiges Aroma. Vor allem für Currys, Chutneys etc.
Muskatnuss	Ceylon	Intensives Aroma. Für Kartoffelbrei, Gratins etc.
Safran	Zentralasien, Mittelmeerraum	Sehr sparsame Verwendung bei Lammgerichten, Risotto, Saucen.
Setchuan Pfeffer	China	Frische, würzige Note. Zu Fisch und Fleisch, aber auch zu Desserts.
Bourbon-Vanille	Madagaskar	Klassisch für Süßspeisen. Zur Verfeinerung von herzhaften Gerichten.
Rosenblüten	Kleinasien	Für Eis, Süßspeisen, Konfitüren und Sirups
Roter Pfeffer	Südamerika, Mauritius	Die köstliche scharfe Note, z.B. beim Lachstatar oder Fischsuppen.
Zimtstangen	Ceylon	Für herzhafte Fleischgerichte wie auch in der Weihnachtsbäckerei.

Weitere Tipps und Rezepte unter www.einfachgutkochen.bosch-hausgeraete.de





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.



Der Entsafter MES 3000 bereitet 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. verarbeitet der MES 3000 im Ganzen – dank seiner extra großen Einfüllöffnung. Und 700 Watt sowie das feinporige Microfilter-Sieb garantieren eine größtmögliche Saftausbeute.

Die eingebaute Sicherheit.

Beim Öffnen des durch Seitenbügel gesicherten Gerätedeckels stoppt der Filterkorb automatisch in Sekundenschnelle. Und das Gerät lässt sich erst einschalten, wenn alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.

Das Beste aus Edelstahl.

Für höchste Hygiene beim Entsaften, lange Haltbarkeit und leichte Reinigung sind Microfilter-Sieb, Raspelscheibe, Saftauslauf und Gehäuse aus Edelstahl.

Entsafter MES 3000

700 Watt

blau/silber

Ausstattung

Universell verwendbar für verschiedenstes Obst und Gemüse

Extra großer Einfüllschacht für ganze Früchte: kein Vorschneiden notwendig

Edelstahl-Microfilter-Sieb für höchste Saftausbeute

Saftauslauf und Gerätegehäuse aus Edelstahl für lange Lebensdauer und hochwertige Optik

Aluminium-Verschlussbügel sorgen für hohe Verschlusskraft, Dichtigkeit und Robustheit

Sicherer Gebrauch: 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 spülmaschinengeeignet

Saugfüße gewährleisten beste Stabilität beim Entsaften

4242002505350

UPE: € 169,99*



Bei Bosch finden Sie die große Auswahl komfortabler, Energie sparender Geräte. Fragen Sie Ihren Bosch-Fachhändler nach den aktuellen Prospekten.

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