

# Die erste Küchenmaschine mit Kochfunktion von Bosch

## Mit dem Cookit einfach kochen

**Dass eine Marke wie Bosch Hausgeräte auf der IFA mit Neuheiten in allen Segmenten wie Wäschepflege, Kochen, Kühlen etc. aufwartet, darf man erwarten. Auf der Pressekonferenz in diesem Jahr gab es zum Schluss zudem eine echte Überraschung: Mit dem neuen Cookit stellte das Unternehmen seine erste Küchenmaschine mit Kochfunktion vor. Sie kann deutlich mehr als vergleichbare Produkte, die dem Fachhandel nicht zur Verfügung stehen. An Verkaufsargumenten gibt es deshalb keinen Mangel.**

Kochen mit frischen Zutaten ist bekanntlich im Trend, Zeitmangel allerdings auch. Da hilft es, wenn ein Küchengerät viele Arbeitsschritte selbsttätig beherrscht, den Anwendern aber trotzdem alle Möglichkeiten lässt, ihre eigenen Ideen zu verwirklichen. Genau das trifft auf den Bosch Cookit zu: Man kann sich im Guided Cooking Modus Schritt für Schritt durch die Rezepte führen

lassen, zahlreiche Automatikprogramme nutzen oder manuell kochen. Im Guided Cooking Modus lassen sich zahlreiche vorinstallierte Rezepte ganz einfach nachkochen. Da der Cookit mit der Home Connect Plattform verbunden werden kann, lässt sich das Repertoire leicht erweitern, indem man weitere Rezepte aus dem umfangreichen Pool auf den Cookit überträgt, darunter natürlich auch die Hits der populären Plattform Kitchen Stories, deren 15 erfolgreichste Rezepte gerade für das neue Bosch Gerät maßgeschneidert werden. Zudem können die Anwender über die Home Connect App den aktuellen Kochfortschritt verfolgen – per Anzeige auf dem Smartphone oder per Anfrage bei Amazons Alexa. So kann man die smarte Assi-



*Der drei Liter große Topf und ein Temperaturbereich von 37 bis 200° sind wichtige Merkmale des neuen Bosch Cookit.*

stentin von der Couch aus z. B. fragen, wann es Essen gibt, und erhält Antworten wie „Dein Risotto ist in zehn Minuten fertig“.

### Zahlreiche Möglichkeiten

Das Leistungsprofil des Bosch Cookit macht deutlich, dass die Entwickler Wert darauf gelegt haben, das Gerät mit echten Differenzierungsmerkmalen zu versehen. Das fängt



*Im Guided Cooking Modus lassen sich zahlreiche vorinstallierte Rezepte ganz einfach nachkochen.*

bei der Größe an: Mit seinem drei Liter fassenden XL-Topf eignet sich der Cookit auch als Kochgerät für größere Familien mit gefräßigen Teenagern. Zudem hat der große Topf mit 19 cm Durchmesser das Format einer mittelgroßen Pfanne. Darin kann man Steaks und Gemüse nicht nur flächig anbraten, sondern dabei auch auf eine maximale Temperatur von 200° zurückgreifen, um kräftige Röstaromen zu erzielen. Das kann derzeit kein anderes Gerät auf dem Markt.

A propos Temperatur: Zwei Hitzesensoren, einer am Boden und einer an höherer Stelle im Topf, messen während des Kochvorgangs permanent die Temperaturen und vergleichen sie mit den Sollwerten, damit der Cookit bei Bedarf automatisch nachregeln kann. So können auch heikle Gerichte im Niedrigtemperaturbereich mühelos gelingen, denn die Smart Sensor Technology arbeitet über die gesamte Spanne von 37 bis 200° und sorgt für sanft fermentierten Joghurt und sous-vide gegartes Lachsfilet ebenso wie für ein kräftig angebratenes und auf den Punkt gegartes Steak.

Für vielfältige Gerichte ist der Cookit mit umfangreichem Zubehör ausgestattet, zu dem Werkzeuge für das Raspeln, Kneten oder Rühren gehören, darunter Universalmesser, 3D-Rührer und Zwilling-Rührbesen sowie spezielle Schneid- und Raspel-Scheiben. Mit dem mitgelieferten Dampfgarzubehör können kleine oder große Mengen und sogar drei verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereitet werden.

Der Bosch Cookit soll ab Anfang nächsten Jahres erhältlich sein. Über den Preis gab es bisher noch keine Angaben, er dürfte aber im Premium-Bereich liegen.

## ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem

Mit dem neuen ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem von Bosch wird der ErgoMixx Stabmixer jetzt mit nur einem Klick zu einem Vakuumiersystem. Dazu gehören auch eine 500 mbar Vakuumpumpe, passende Bosch Vakuum-Frischhaltedosen und wiederverwendbare Frischhaltebeutel. Die an den Stabmixer angeklickte Vakuumpumpe entfernt die Luft aus den Dosen und Beuteln mit den Lebensmitteln und erzeugt eine dichte Versiegelung. Ein Vakuum-Indikator an den Frischhaltedosen zeigt an, wenn sie luftdicht verschlossen sind.

Die stapelbaren Behälter können leicht im Kühl-, Gefrier- oder Vorratschrank verstaut oder sicher mit zur Arbeit und auf Reisen genommen werden. Ebenso wie die wiederverwendbaren und in zwei Größen (1,2l und 3,8l) erhältlichen Vakuumbutel sind die Dosen frei von BPA und geeignet für die Spülmaschine. Zum einfachen Öffnen und Schließen sind die Beutel mit einem praktischen Doppelreißverschluss ausgestattet.

Das Bosch ErgoMixx Vakuum-Frischhaltesystem kostet 139,99 Euro (UVP). Zum Lieferumfang gehören neben Stabmixer und Pumpe eine Frischhaltedose (1l), ein Mix-/Messbecher und je drei Frischhaltebeutel mit 1,2 und 3,8 Liter Fassungsvermögen.

