

德國 Bosch 博世家電 創造廚藝新美學 烤出生活好品味 新光三越 8F 家庭用品新櫃登場

明亮的開放式廚房，是當代居家設計的潮流品味，而親手為摯愛的家人張羅美味健康的餐食，更是台灣民眾嚮往的生活。德國 Bosch 博世家電在台灣市場經營多年，推廣歐美國家已相當普遍的開放式廚房概念，以及嵌入式廚房家電。這次將劃時代產品 Bosch 8 系列廚房家電帶到中部，讓台中的消費者能親炙體會其「簡單成就完美烹飪」的魔力。

現代的女性不但追求「顏值最高」，更自我要求做到「食質最高」的美味角色，然而工作家庭蠟燭兩頭燒，在家的時間總是不多，如何在忙碌的生活中兼顧家人的健康餐食，總讓太太、媽媽們傷透腦筋。德國原裝進口全新 8 系列複合式烤箱，內建 **Bosch Assist 自動烹調程式+**，運用尖端的感測器技術，全程監控烹調進度，簡單做菜不傷腦筋。

- **PerfectBake 烘焙感應器**，只須選擇料理類型做好設定，烤箱就會完成所有的工作，直到麵包或糕點等完美烘焙完成為止，絕不失手。



- **PerfectRoast 3 點食物探針**，市面上唯一具有 3 個高靈敏度量測點的食物探針，精準掌握食物核心溫度，並自動調整加熱溫度及時間，完美的烹調成果，就如專業主廚上菜一般，無論全雞或是牛排都能燒烤得恰到好處



- **HNG6764S1 複合式烤箱**，兼具蒸爐與微波爐，融合多種功能於一身勘稱地表最強。蒸氣功能，可使烤物多汁、外層酥脆。微波功能，幾分鐘內即能帶來完美成果。各項功能都可以**控制環**操作，使用直觀，輕鬆容易。



【Bosch 8 系列廚房家電】，運用簡單的操作，輕時尚的介面，最有質感的完美料理，把料理託付給聰明的她，把多餘的時間與優雅留給自己與最愛的家人。

主廚 Maggie 秀廚藝 BOSCH 願當牛偵探

BOSCH 結合了擁有法國料理界美女主廚封號的 Maggie 廖憶嘉，在台中新光三越開幕活動上，端出 4D 熱風牛排大餐，運用 3 點食物探針的最新技術，如家電偵探般，在活動上演繹出 Easy way to perfect result 的廚藝新境界，以科技潮流 x 美味料理 x 品味氛圍，為精彩活動營造高潮！

新聞聯絡人

博世家電 (02) 8978-0999

何 涵 Vivian 分機 504 / 0909-269-817 vivian.ho@bshg.com