

Des technologies pour la vie



accent | line

De la cuisine de haut niveau.

Inspiration cuisine – Édition novembre 2025



BOSCH



Le bon goût sur tous les plans.

Les appareils accent line séduisent par leur design moderne et minimaliste. Les éléments subtilement intégrés en Carbon Black, comme ici la poignée noire des fours, sont encore plus mis en valeur. Les appareils s'harmonisent visuellement pour un design parfait.

Le meilleur de Bosch ... dans votre cuisine.

Les appareils de la gamme accent line mettent leur simplicité au service du confort en cuisine. Conçus dans des matériaux de qualité: ils vous accompagnent au quotidien et pour longtemps.

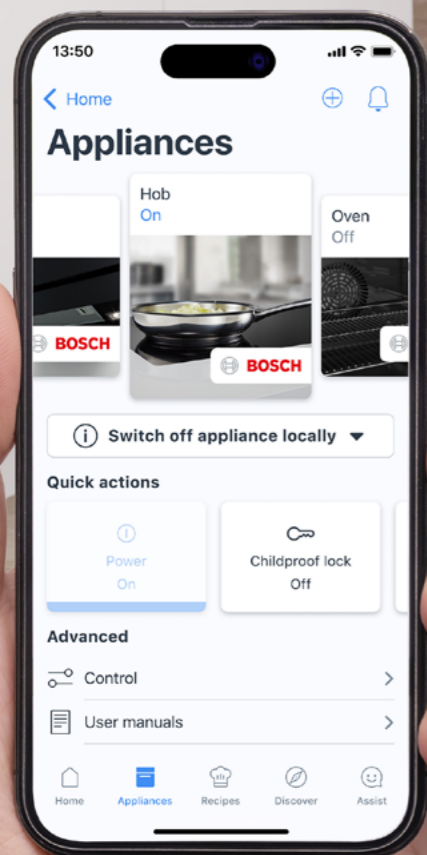


Retrouvez l'ensemble des informations sur la gamme accent line en scannant le QR code ci-contre ou en cliquant sur le lien <https://www.bosch-home.fr/decouvrir-bosch/projet-cuisine/accent-line>

Intelligent aujourd'hui.

Intelligent demain.

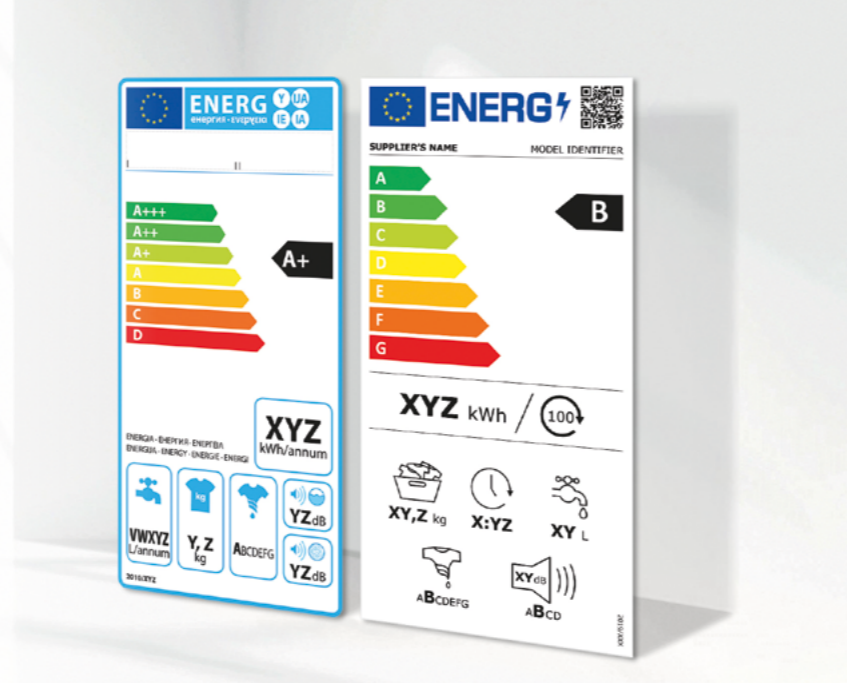
Chez Bosch, nous pensons qu'un univers intelligent se construit autour de vous. Avec Home Connect, vous pouvez désormais contrôler, surveiller ou paramétrer votre électroménager Bosch directement depuis votre smartphone ou tablette, où que vous soyez. Notre force est que nous nous efforçons en permanence d'élargir nos partenariats, de développer de nouvelles fonctionnalités et d'imaginer de nouveaux services. Tout simplement, pour vous et votre famille. Soyez serein : l'électroménager que vous achetez aujourd'hui est prêt pour la maison connectée de demain.



Une application vaut mieux qu'un long discours.

L'appli Home Connect est le centre de contrôle de votre électroménager. Facilement accessible depuis un smartphone ou une tablette, elle est constamment mise à jour et améliorée.





Les étiquettes énergétiques.

Depuis le 1er mars 2021, une nouvelle Etiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchants, les réfrigérateurs et les congélateurs. Désormais, les classes énergétiques habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage. Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage. La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée.

Depuis le 1er juillet 2025, une nouvelle étiquette énergie apparaît pour sèche-linge pompe à chaleur. L'apparence de la nouvelle étiquette énergie est nouvelle et simplifiée. Les classes d'efficacité énergétique ont été réévaluées des classes A+++ à D aux classes A à G. Le programme de référence pour la classification des sèche-linges reste inchangé, mais il est désormais clairement indiqué par la mention « eco ». Pour déterminer les nouvelles classes d'efficacité énergétique, de nouvelles méthodes de calcul sont utilisées. La consommation d'énergie n'est notamment plus indiquée pour une année, mais pour 100 cycles. La nouvelle étiquette introduit également des classes de niveau sonore de A à D, en plus des valeurs en dB déjà existantes. De plus, les exigences pour les classes d'efficacité de condensation sont plus strictes. Les fours, cuisinières, hottes et aspirateurs conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site : www.bosch-home.fr.

Des pièces détachées disponibles jusqu'à 15 ans.

Pour tous les appareils électroménager Bosch fabriqués à partir du 1er janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation des produits (hors esthétiques et accessoires) est portée à :

- **15 ans pour toutes les familles de produits GEM** (lave-linge, lave-vaisselle, sèche-linge, fours, tables de cuisson, hottes, micro-ondes et cuisinières).
- **10 ans pour quasiment toutes les familles de produits PEM*** à l'exception des aspirateurs traîneaux et Unlimited pour lesquels la durée reste de 13 ans pour les aspirateurs traîneaux et Unlimited fabriqués à partir du 4 novembre 2022.

Pour tous les appareils électroménager Bosch fabriqués avant le 1er janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation des produits (hors esthétiques et accessoires) est de :

- **14 ans pour les lave-vaisselle et lave-linge non séchants** avec programme Eco 40-60.
- **11 ans pour toutes les familles de produits GEM.**
- **7 ans pour quasiment toutes les familles de produits PEM***, à l'exception des aspirateurs traîneaux et Unlimited pour lesquels la durée reste de 13 ans pour les aspirateurs traîneaux et Unlimited fabriqués à partir du 4 novembre 2022.

Dans tous les cas, cette durée de disponibilité des pièces détachées commence à courir à compter de la date de fabrication du Produit (FD) figurant sur la plaque signalétique des produits, quelle que soit la famille de produit concernée. Pour identifier et lire cette date, se référer aux instructions du site internet de la marque. Le détail des durées de disponibilité des pièces de rechange est communiqué sur demande.

*exceptés des produits dits de faible valeur dont la liste est communiquée sur demande.



Indice de réparabilité sur les lave-vaisselle.



Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Bosch indique désormais sur ses lave-linge non séchants et ses lave-vaisselle un indice de réparabilité. Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité. Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, tablettes, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-linge à chargement frontal, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

- 1 La disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs.
- 2 La facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation.
- 3 La durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 15 ans* pour les lave-linge Bosch non séchants avec programme Eco 40-60 et pour les lave-vaisselle.
- 4 Le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf.
- 5 Des critères spécifiques au lave-linge, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle.

* Ceci s'applique aux pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'appareil, à l'exclusion des pièces esthétiques, des accessoires et des pièces non stockables. La durée de disponibilité commence à courir à compter de la date de fabrication de l'appareil.

Vous retrouverez au niveau de chaque référence la note obtenue.



Depuis 9 ans, Bosch est la marque n°1 mondiale en lave-vaisselle*



Bosch est la marque n°1 en Europe en tables de cuisson à induction et tables de cuisson électriques**

* Source : Euromonitor International Limited, ventes en volume 2016-2024

** Source : Euromonitor International Limited, ventes en volume 2024

Découvrez la Garantie Privilège



* Vos consommateurs peuvent bénéficier d'une garantie pour 5 années (3 ans en plus de la garantie légale) pour l'achat simultané chez un cuisiniste de 4 appareils de gros électroménager minimum de la marque Bosch gammes encastrable (les tables aspirantes comptant pour 2 appareils) et froid pose libre, et dans la limite de dix (10) appareils. Le consommateur devra activer la garantie sur son compte MyBosch dans les trois (3) mois à compter de la date de facturation.

Comment bénéficier de la garantie Privilège 5 ans ?

- 1. Acheter simultanément**, chez un cuisiniste, **au moins quatre (4) appareils électroménagers** de la marque **Bosch, gamme encastrable** (les tables aspirantes comptent **pour deux appareils**) et gamme froid pose libre. Tous les appareils doivent figurer **sur une seule facture**.
- 2. Rendez-vous dans un délai de 3 mois maximum à partir de la date de la facture** sur <https://www.bosch-home.fr/nos-services/garanties/garantie-privilege>
- 3. Cliquer sur le bloc correspondant à l'achat** : - **"3 appareils dont 1 table aspirante"** OU - **"Au moins 4 appareils"** puis sélectionner la quantité exacte.
- 4. Enregistrer les appareils**, un à un, en suivant les instructions.
- 5. Le consommateur sera automatiquement invité à se connecter à son compte My Bosch** ou à **créer un compte** s'il n'en possède pas encore.
- 6. Après la connexion ou la création du compte**, le consommateur accédera directement à **la page de confirmation pour la souscription à la garantie**, où il pourra **télécharger les fichiers PDF** correspondants.



Retrouvez toutes les informations sur la garantie privilège en cliquant sur le lien ou en scannant ce QR code <https://www.bosch-home.fr/nos-services/garanties/garantie-privilege>

La commercialisation des produits de la gamme accent line est soumise à la signature d'un contrat de distribution sélective. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre référent commercial. La commercialisation des produits « Sélection cuisiniste » est soumise à conditions – Ils ne sont distribués que par des partenaires cuisinistes réalisant au moins 80% de leur chiffre d'affaires en électroménager dans le cadre de la vente de meubles de cuisine.

Sommaire

Introduction	2
Home Connect	4
Étiquettes énergétiques	6
Indice de réparabilité	7
Garantie 5 ans	8
Fours	10
Fours multifonction – 60 cm	14
Fours combinés – 45 cm	17
Fours micro-ondes	17
Machine à café et tiroirs chauffants	19
Accessoires fours	22
Tables de cuisson	24
Tables de cuisson à induction avec hotte intégrée	26
Accessoires tables induction aspirantes	32
Tables de cuisson à induction	34
Table vitrocéramique et Table gaz	41
Hottes	42
Module Glass Draft	44
Hottes décoratives inclinées, Box, intégrée, télescopique et classique	46
Accessoires hottes	48
Réfrigérateurs	50
Réfrigérateurs combinés intégrables	53
Réfrigérateurs 1 porte intégrables	55
Lave-vaisselle	56
Lave-vaisselle tout intégrables	59
Lexique des technologies Bosch	66
Nouvel aspirateur robot intégré	62
Produits d'entretien	70



4.7 ★★★★★

Note moyenne des fours*

Nos fours, acclamés par ses utilisateurs !

Les fours Bosch ont reçu d'excellents avis avec une [note moyenne de 4,7*](#) ; notamment pour leurs excellents résultats de cuisson, leur facilité d'utilisation et leur design élégant.

* Note moyenne des avis consommateurs pour les fours Bosch ; 9247 avis consommateurs.

Fours

Un véritable art de la cuisine

Découvrez un design sans faille qui s'intègre parfaitement à l'environnement de la cuisine : une élégante façade en verre foncé, une poignée Carbon Black et l'innovant anneau de contrôle digital – un élément de design que l'on retrouve dans toute la gamme de fours de la Serie 8. Pour une facilité de cuisson totale, la gamme est également équipée d'un écran tactile TFT brillant avec des textes et des images clairs qui permettent une navigation facile pour les différents réglages.

Une fine poignée

Une fine poignée en Carbon Black avec un logo Bosch en relief souligne l'élégance du design.

Anneau de contrôle digital

Le tout nouvel anneau de contrôle digital des fours Série 8 vous permet de régler les paramètres de votre four de manière intuitive. Il suffit de déplacer votre doigt sur l'anneau gravé dans le verre sur le panneau de commande et de confirmer le réglage souhaité.

Ecran tactile TFT haute définition

Sur les fours Série 8, les images et les explications claires et lisibles de l'anneau de contrôle digital vous aident à chaque étape, notamment grâce à l'écran tactile TFT haute définition et aux boutons intégrés à sélection directe.

Conçu pour tous les sens

Que vous préférerez cuire à la vapeur, au four ou rôtir, la nouvelle gamme de fours Série 8 de Bosch couvre tous les besoins en cuisine. Avec des fours de 60 cm ou 45 cm, une machine à café intégrée, un tiroir chauffant et des micro-ondes intégrés, le tout dans un même design époustouflant.



Avec Home Connect, les fours offrent un contrôle à distance : activation, suivi clair du déroulement sur écran et informations en temps réel, pour une expérience de cuisson totalement maîtrisée.

Envie d'un plat sain ?

La cuisine saine n'a jamais été aussi facile grâce aux fonctions Steam Plus et Air Fry. Les éléments nutritifs sont mieux préservés et vous avez besoin de moins d'huile. Le résultat : des plats aussi savoureux que nutritifs.



Steam Plus : fonction vapeur parfaitement adaptée pour les légumes à chair ferme

Les légumes font partie intégrante de votre menu hebdomadaire. Pour nous aussi. Avec la fonction Steam Plus, les légumes cuits à la vapeur restent croquants, et la volaille et le poisson sont parfaitement tendres. Et comme la nouvelle Steam Function Plus permet de cuire à la vapeur à une température allant jusqu'à 120°C, les plats sont prêts plus rapidement et conservent encore davantage leur arôme naturel, leur texture, leurs vitamines et leurs nutriments.



Air Fry : pour des aliments frits à la perfection, comme des légumes et des pommes de terre

Pourquoi ne pas faire vos propres chips de pommes de terre ou de légumes frais ? Déposez vos pommes de terre ou légumes coupés finement sur le plateau Air Fry à mailles fines, ajoutez un trait d'huile et sélectionnez la fonction Air Fry. Autre astuce : la fonction Air Fry se prête aussi parfaitement à la cuisson des petites grillades.



PerfectBake plus

Le capteur PerfectBake plus mesure l'humidité à l'intérieur du four et ajuste automatiquement le mode de cuisson, le temps de cuisson et la température. Il suffit de sélectionner un plat et d'appuyer sur Start. Votre four prendra le relais. L'intelligence artificielle vous permet même de voir combien de minutes il reste avant que votre plat soit prêt à être servi. Connectez le four à l'application Home Connect et profitez de PerfectBake plus.



PerfectRoast plus

La durée de cuisson d'un rôti de bœuf, d'un poisson ou d'un poulet est essentielle. PerfectRoast plus vous garantit des plats tendres à souhait. La sonde à viande est munie de trois points de contrôle qui permettent de vérifier la température de votre plat. La cuisson se termine une fois la température à cœur sélectionnée atteinte. Grâce à l'intelligence artificielle, le four peut même vous indiquer combien de minutes il reste avant que votre plat soit prêt à être servi. Pour profiter de PerfectRoast plus, il suffit de connecter votre four à votre compte Home Connect.



Air pulsé 4D

Avec l'Air pulsé 4D, vous pouvez enfourner vos plats sur un à quatre niveaux. Le résultat parfait obtenu est réalisé grâce au ventilateur qui change de sens de rotation durant la cuisson pour répartir de façon homogène la chaleur à tous les niveaux. Toujours avec la même perfection.



Fonction Crisp Finish : pour une finition encore plus croustillante

Envie d'apporter un croustillant supplémentaire à votre rôti ? Facile avec la fonction Crisp Finish, qui élimine directement l'humidité du four pendant le processus de rôtissage ou de cuisson. Pour un plat encore plus croustillant.



La sonde à viande Bluetooth HEZ32WA00, compatible avec tous les fours

Connectée par Bluetooth à l'application Home Connect, la sonde offre une utilisation sans fil et laisse place à une totale liberté avec 16h d'autonomie. Ses 4 capteurs permettent d'obtenir une température très précise des aliments sur différents appareils : fours, tables et barbecues. L'entretien est facilité grâce à sa résistance à l'eau.



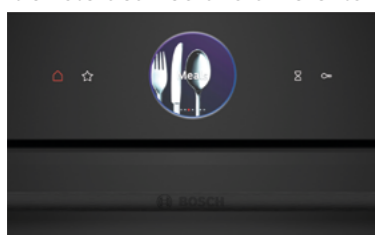
Ajout de vapeur avec réservoir de 220ml en exclusivité sur le modèle série 4 HRG4720B3 accentLine

Grâce à la combinaison de l'air pulsé 3D et de l'ajout de vapeur, obtenez une cuisson parfaite de vos rôties, gâteaux et pains. 15 programmes automatiques disponibles dont 5 avec ajout de vapeur afin de vous aider au quotidien à cuisiner des plats savoureux.

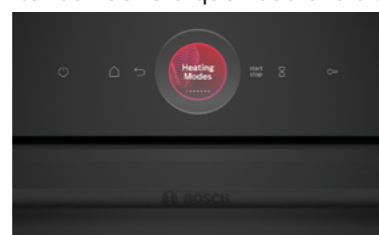
Anneau de contrôle digital et écran tactile TFT : utiliser votre four n'a jamais été aussi simple.

L'innovant anneau de contrôle digital rend la cuisson plus facile que jamais. D'une légère rotation de l'anneau central, il est possible de sélectionner tous les paramètres d'un seul doigt. L'écran tactile TFT haute définition avec texte clair et des boutons de commande intuitifs vous aide. Des images claires et nettes, et des textes d'information dans l'anneau de contrôle digital aident à découvrir les options du programme à chaque étape. Une interface claire offre une vue d'ensemble complète et un contrôle précis de toutes les fonctions de l'appareil.

Il existe deux écrans différents selon le four Série 8 que vous choisissez :



TFT-Touch Display Plus
(70 mm x 70 mm)



TFT-Touch Display
(45 mm x 45 mm)

La bonne commande pour chaque appareil.



Ecran LCD, Série 6

Le bandeau de commande avec afficheur LCD dispose de boutons escamotables. Le bouton gauche s'utilise pour sélectionner jusqu'à 9 modes de cuisson. La température sur l'écran est réglée avec le bouton droit.



Ecran LED tactile, Série 4

L'écran LED à commande tactile permet d'avoir une vue globale de toutes les fonctions du four. Modes de cuisson, température, durée et autres fonctions additionnelles sont directement accessibles grâce à des touches tactiles.



Ecran LED, Série 4

L'écran LED est équipé de boutons escamotables et d'un affichage rouge. Le bouton gauche s'utilise pour sélectionner jusqu'à 8 modes de cuisson. La température est réglée par le bouton côté droit. La fonction de nettoyage est également contrôlée sur l'écran.

Série | 8 Fours 60 cm pyrolyse



HBG976MB1

1569,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran TFT couleur tactile Plus
- **Anneau de contrôle digital**
- Volume 71 l
- **14 modes de cuisson**
- **PerfectRoast plus** : sonde de cuisson 3 points
- **CookAssist** : recettes préprogrammées
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- **ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, avec arrêt automatique**

Accessoires inclus :

- Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite



HBG972KB1

1379,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran TFT couleur tactile
- **Anneau de contrôle digital**
- Volume 71 l
- **11 modes de cuisson**
- **CookAssist** : recettes préprogrammées
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- **ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, pyrolysables, avec arrêt automatique**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite



HRG4780B7F

1349,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran LCD affichage blanc
- Volume 71 l
- **12 modes de cuisson**
- **3 modes de cuisson combinés avec ajout de vapeur plus un mode réchauffé**
- Plusieurs niveaux d'intensité de vapeur disponibles : élevé et faible
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- 30 programmes automatiques
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- **ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique**
- **Réservoir d'eau : 220ml**

Accessoires inclus :

- Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite, plaque chauffante Air Fry

Série | 4 Fours 60 cm pyrolyse



HRG4720B3

1239,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran tactile LED (affichage rouge/blanc)
- Volume 71 l
- **8 modes de cuisson**
- Modes de cuisson combinés avec ajout de vapeur
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- 15 programmes automatiques
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- **ClipRails 1 niveau avec arrêt automatique**
- Réservoir d'eau : 220 ml

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite, Lèchefrite perforée Air Fry

Série | 6



HBG4780B7F

1049,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran LCD blanc avec bouton de commande push-pull
- Volume 71 l
- **9 modes de cuisson**
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- 30 programmes automatiques
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- **ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique**

Accessoires inclus :

- Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite, Lèchefrite perforée Air Fry

Série | 4 Fours 60 cm pyrolyse



HQG572EB3

979,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran tactile LED (rouge/blanc)
- Volume 71 l
- **8 modes de cuisson**
- Fonction ajout de vapeur
- **Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- 10 programmes automatiques
- Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
- Rails télescopiques 1 niveau
- Réservoir d'eau : 250 ml

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite, Lèchefrite perforée Air Fry

Série | 4

Fours 60 cm pyrolyse et ecoClean



HBA4720B3

879,99 €

HBA4340B3

639,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran tactile LED (affichage rouge/blanc)
- Volume 71 l
- 7 modes de cuisson**
- Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- 10 programmes automatiques
- ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite, Lèchefrite perforée Air Fry



- Nettoyage EcoClean paroi arrière
- Boutons de commande push-pull
- Ecran LED affichage rouge
- Volume 71 l
- 7 modes de cuisson**
- ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite, tôle de cuisson émaillée

Série | 2

Four 60 cm



HBF010BA1

359,99 €

Série | 8

Four 45 cm combinés vapeur



CSG936AB1

1879,99 €



- Nettoyage manuel
- Boutons rotatifs
- Volume 66 l
- 5 modes de cuisson : Hotair 3D**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite



- Nettoyage EcoClean
 - Nettoyage hydrolyse
 - Ecran TFT couleur tactile Plus
 - Anneau de contrôle digital**
 - Volume 47 l
 - 22 modes de cuisson : Hotair 4D**
 - Cuisson Vapeur Plus : des plats sains et délicatement préparés à moins de 120°C**
 - Steam Boost - ajout de vapeur intensive** pendant 3 minutes
 - CookAssist** : recettes préprogrammées
 - Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments**
 - Système SoftMove : ouverture et fermeture douces assistées
 - ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, avec arrêt automatique**
- #### Accessoires inclus :
- Plat pour vapeur perforé taille M et XL, plat pour vapeur non perforé taille M, éponge, lèchefrite

Série | 8

Fours 45 cm combinés avec fonction micro-ondes



CMG976KB1

2029,99 €



CMG9241B1

1539,99 €



CMA485GB2

1059,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran TFT couleur tactile Plus
- Commandes par touchControl
- Volume 45 l
- 20 modes de cuisson**
- Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- Crip Finish** : pour une cuisson croustillante
- CookAssist** : recette préprogrammées
- Puissance micro-ondes ce micro-ondes max : 900 W - 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, boost)
- Rails télescopiques 1 niveau, pyrolysables**
- Home Connect : pilotage et contrôle de votre four à distance

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite



- Nettoyage hydrolyse
- Ecran TFT couleur tactile
- Commandes par touchControl
- Volume 45 l
- 16 modes de cuisson**
- Fonction Air Fry**, pour une friture parfaite de vos aliments
- CookAssist** : recettes préprogrammées
- Puissance micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W)
- Home Connect : pilotage et contrôle de votre four à distance

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite



- Nettoyage hydrolyse
- Boutons de commande push-pull
- Ecran LCD affichage blanc
- Volume 44 l
- 4 modes de cuisson
- 5 puissances micro-ondes 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W
- Gril de 1,75 kW
- AutoPilot 15 : 15 programmes automatiques pour des résultats de cuisson parfaits

Accessoires inclus :

- Grille

Série | 2

Fours 60 cm pyrolyse et ecoClean



Nouveauté

HBA572BB4

659,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Nettoyage hydrolyse
- Ecran tactile LED (rouge/blanc)
- Commandes par touchControl
- Volume 71 l
- 6 modes de cuisson** : Hotair 3D, convection naturelle, gril air pulsé, gril grande surface, position pizza, air pulsé doux
- Rails télescopiques en option (HEZ538000 : 54,99 €)
- 10 programmes automatiques

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite

Série | 2

Fours 60 cm ecoClean



HBF153EB0

569,99 €



- Nettoyage EcoClean : 4 parois
- Boutons de commande push-pull
- Ecran LED affichage rouge
- Volume 66 l
- 5 modes de cuisson : Hotair 3D**
- Rails télescopiques 1 niveau**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite



HBF133BA1

469,99 €



- Nettoyage EcoClean paroi arrière
- Boutons rotatifs
- Ecran LED affichage rouge
- Volume 66 l
- 5 modes de cuisson : Hotair 3D**

Accessoires inclus :

- Grille, lèchefrite

Série | 8 Micro-ondes encastrables

accent|line



BFL9221B1 Charnières à gauche **949,99 €**
BFR9221B1 Charnières à droite **949,99 €**

38 cm

- Écran TFT Couleur Tactile
- Commandes par TouchControl
- Anneau de contrôle digital**
- Volume 21 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W
- AutoPilot7 : 7 programmes automatiques pour des résultats de cuisson parfaits

Série | 4

accent|line



BEL454MB1F **559,99 €**

38 cm

- Display LED affichage blanc
- Boutons push-pull
- Commandes par TouchControl
- Volume 25 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W
- 8 programmes automatiques
- Gril de 1.2 kW**
- Accessoires inclus :**
- Plateau tournant en verre : 31,5 cm, grille

Série | 6



BFL554MB0 **499,99 €**

38 cm

- Display LED affichage blanc
- Commandes par touchControl
- Bouton push-pull
- Volume 25 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W
- AutoPilot7 : 7 programmes automatiques pour des résultats de cuisson parfaits
- Accessoires inclus :**
- Plateau tournant en verre : 31,5 cm, grille

Série | 4 Micro-ondes encastrables

accent|line



BFL550MB0 **439,99 €**

38 cm

- Boutons rotatifs
- Volume 25 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W

- Accessoires inclus :**
- Plateau tournant en verre : 31,5 cm



BFL423MB1F **409,99 €**

38 cm

- Display LED affichage rouge
- Commandes par touchControl
- Bouton push-pull
- Volume 20 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 800 W
- AutoPilot7 : 7 programmes automatiques pour des résultats de cuisson parfaits

- Accessoires inclus :**
- Plateau tournant en verre : 25,5 cm



BFL520MB0 **369,99 €**

38 cm

- Boutons rotatifs
- Volume 20 l
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 800 W
- Accessoires inclus :**
- Plateau tournant en verre : 25,5 cm

Série | 8 Machine à café

accent|line



CTL9181B0 **2899,99 €**



- Écran couleur TFT tactile Pro 6.8"
- Jusqu'à 32 recettes de café différentes
- OneTouch DoubleCup** - obtenez 2 tasses d'une simple pression sur la touche
- CeramDrive** - moulin en céramique de haute qualité, résistant à l'usure et plus silencieux
- AromaSelect - 3 profils d'arômes différents (doux - équilibré - distinctif)
- AromaDouble Shot
- Intelligent strength adjustment** - gestion adaptative de la quantité de café en fonction de la force et de la taille choisie
- Fonctions lait chaud, mousse de lait et eau chaude disponibles
- Favoris: sauvegardez jusqu'à 30 boissons personnalisées
- AutoMilk Clean
- Calc'nClean - programme de détartrage et de nettoyage combiné, pour moins d'efforts et une machine toujours propre
- Réservoir d'eau amovible de 2,4 l
- Bac à lait intégré de 0,7 l
- Bac à grain de 400 g avec couvercle de protection pour les arômes
- Unité de percolation amovible - pour un entretien facile et hygiénique

- Accessoires inclus :**
- Bandelette de test



Écran tactile TFT Pro. Une navigation fluide.

Contrôler votre machine à espresso et adapter votre café à votre goût n'a jamais été aussi facile. Grâce à ses fonctions tactiles et de déroulement, l'écran tactile TFT Pro vous permet d'utiliser votre machine à espresso facilement et confortablement. Le texte, les images et les touches directement sélectionnables vous guident intuitivement vers votre spécialité de café personnelle, parfaitement adaptée à votre goût.

Série | 8 Tiroir chauffant

accent|line



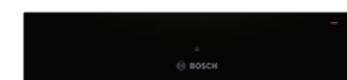
BIC9101B1 **749,99 €**
Tiroir chauffant 14 cm



- Commande par touches sensibles
- Système Push Pull (sans poignée) noir carbone
- Volume 20 l
- Fonctions : cuisson basse température, maintien chaud, préchauffage des assiettes, préchauffage des tasses
- 4 puissances de température** de 40°C - 80°C
- Plateau en verre trempé**
- Chargement jusqu'à 25 kg
- Chargement max : 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26 cm)

- Uniquement compatible avec la série 8**

Série | 6



BIC510NB0 **549,99 €**
Tiroir chauffant 14 cm

- Commande par boutons rotatifs
- Système Push Pull (sans poignée)
- Volume 23 l
- Fonctions : cuisson basse température, maintien chaud, préchauffage de la vaisselle, décongélation, levage de pâte
- 4 puissances de température** de 40°C - 80°C
- Chargement jusqu'à 15 kg
- Chargement max : 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26 cm)

- Uniquement compatible avec la série 6**

Série | 8 Tiroir vapeur, noir

accent|line

NOUVEAU
04/2026

BDC9111B0 1199,99 €

Confort d'utilisation

- 5 modes de cuisson
- 10 programmes automatiques
- Indication réservoir d'eau vide
- Ventilateur de refroidissement
- Contrôle à distance avec Home Connect

Design

- Couleur et finition : Noir
- Matériau des bandeaux : Verre

Dimensions:

- Dimensions appareil (HxLxP): 141 x 594 x 518 mm
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 1.7 kW
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Veuillez vous référer aux dimensions d'encastrement indiquées dans le plan d'installation.

Accessoires inclus :

- Éponge
- Panier vapeur



Accessoires en option pour les fours

Clip Rails télescopiques indépendants pouvant être installés sur n'importe quel niveau
Réf. HEZ538000 : 54,99 €



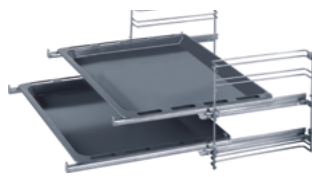
Cliprail standard
Réf. HEZ638000 : 80,99 €



Cliprail pyrolyse
Réf. HEZ638070 : 120,99 €



Rails télescopiques, 2 niveaux
Réf. HEZ438201 : 89,99 €



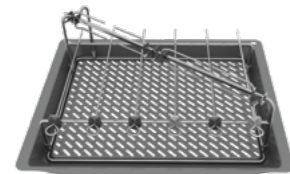
Plat ultra profond
Réf. HEZ633073 : 59,99 €



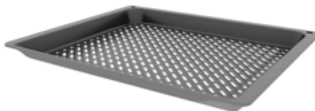
Plaque à pâtisserie
Réf. HEZ431002 : 42,99 €



Set barbecue pour AirFry
Réf. HEZ635001 : 99,99 €



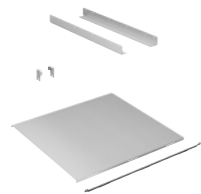
Lèchefrite perdrée pour Air Fry
Réf. HEZ629070 : 39,99 €



Sonde à viande Bluetooth
Réf. HEZ32WA00 : 149,99 €



Kit d'assemblage pour installation verticale
Réf. HEZ6BMA00 : 116,99 €



Câble de raccordement 3m
Réf. HEZG0AS00 : 29,99 €



Accessoires en option pour les fours

Plaque de cuisson
Réf. HEZ631070 : 46,99 €



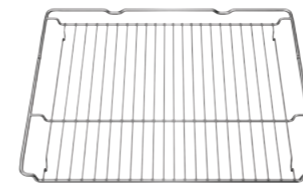
Lèchefrite profond
Réf. HEZ632070 : 35,99 €



Pierre à pain et à pizza
Réf. HEZ327000 : 169,99 €



Grille de cuisson à pâtisserie et rôtisserie pour four
Réf. HEZ634000 : 34,99 €



Référence	Désignation	HBG976MB1	HBG972KB1	HRG4780B7F	HRG4720B3	HBG4780B7F	HQG572EB3	HBG272EB3F	HBA4720B3	HBA572BB4	HBA4340B3	HBF153EB0	HBF133BA1	HBF010BA1	CSG936AB1	CMG976KB1	CMG9241B1	Tarif
HEZ634000	Grille de cuisson à pâtisserie et rôtisserie pour four	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	34,99 €
HEZ664000	Grille de cuisson et rôtissage vapeur	•	•												•	•	•	60,99 €
HEZ431002	Plaque à pâtisserie											•	•	•				42,99 €
HEZ631070	Plaque de cuisson	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	46,99 €
HEZ632070	Lèchefrite profonde anthracite émaillée pour four, Résiste à la pyrolyse	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	35,99 €
HEZ633073	Plat ultra profond	•	•				•	•	•									59,99 €
HEZ629070	Lèchefrite perdrée pour AirFry	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•	•	39,99 €
HEZ635001	Set barbecue pour AirFry	•																99,99 €
HEZ438201	Rails télescopiques, 2 niveaux											•	•	•				89,99 €
HEZ538000	Clip Rails télescopiques indépendants pouvant être installés sur n'importe quel niveau			•	•	•	•	•	•	•	•							54,99 €
HEZ638000	Cliprail standard			•	•	•	•	•	•	•	•							80,99 €
HEZ638070	Cliprail pyrolyse	•	•															120,99 €
HEZ638D00	Rails télescopiques Vario Clip, entièrement extensibles														•			89,99 €
HEZ32WA00	Sonde à viande Bluetooth	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•	•			149,99 €
HEZ327000	Pierre à pain et à pizza pour four, 25 x 330 x 375 mm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	169,99 €
HEZ6BMA00	Kit d'assemblage pour installation verticale	•	•												•	•	•	116,99 €
HEZG0AS00	Câble de raccordement 3m	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•	•	•	29,99 €



4.8



Note moyenne des tables de cuisson aspirantes*

Nos tables de cuisson aspirantes, plébiscitées par les utilisateurs !

Les tables de cuisson aspirantes Bosch ont reçu d'excellents avis de la part des utilisateurs, avec une note moyenne de 4,8*. La combinaison innovante de cuisson et d'aspiration, le design moderne, l'efficacité de filtration et la simplicité d'utilisation sont particulièrement appréciés.

*Note moyenne des avis consommateurs pour les tables de cuisson aspirantes Bosch ; 611 avis consommateurs.

La table qui aspire à la perfection.



Fonctionnalité innovante

La table aspirante Bosch génère des flux d'air rapides directement au niveau de la hotte ainsi qu'au-dessus de la table. De cette manière, les vapeurs sont directement aspirées près de la casserole, poêle ou faitout et n'ont aucune chance de se propager dans la cuisine. Même pour les récipients hauts.



Design élégant

Le design élégant des tables aspirantes allie esthétique et fonctionnalité, pour faciliter le mouvement des récipients avec un plus grand espace disponible pour la cuisson.

Performante et pratique

Lors de l'installation en mode recyclage les **4 filtres CleanAir Plus** traitent jusqu'à **90% des odeurs** et leur durée de vie est plus longue entre 12 et 18 mois. De plus, il suffit de soulever la poignée en vitrocéramique au-dessus du module d'aspiration pour y accéder.



Entretien facilité

L'entretien est lui aussi simplifié, grâce à un bac collecteur des liquides situé sous la table en cas de débordement, avec 2 réservoirs : 200 ml en partie haute et 700 ml par le dessous de la table. Le bloc des filtres à graisse est quant à lui lavable au lave-vaisselle.

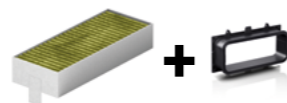


GlassProtect : Découvrez la table de cuisson anti-rayure

Certaines tables de cuisson sont dotées d'une surface anti-rayure : grâce au revêtement GlassProtect, la surface vitrocéramique est maintenant encore plus résistante en conditions normales d'utilisation. Ainsi, les rayures causées par le sable ou les éponges abrasives sont considérablement réduites. Profitez d'une table à la brillance éclatante, même après de longues années d'utilisation.

Série | 6

Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



Kit Plug & Play inclus :
installation en mode recyclage,
sans besoin de raccordement.

PVQ890H26E
Bords profilés Black inox, faces avant et arrière biseautées

2519,99 €



Design

- **Bandeau DirectSelect**
- **GlassProtect : surface vitrocéramique résistant aux rayures**

Flexibilité des zones de cuisson

- **2 zones combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
- Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)

Confort d'utilisation de la table de cuisson

- 17 positions de réglage
- Bouton favoris : accédez directement aux fonctions favorites grâce à un bouton configurable
- Timer avec fonction arrêt
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- PowerBoost sur chaque foyer
- PanBoost : booster spécial pour les poêles
- Home Connect : vérifiez si la table de cuisson est éteinte même en dehors de chez vous, et trouvez des recettes ou des fonctions supplémentaires dans l'application Home Connect
- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
- Sécurité surchauffe
- Sécurité enfants

Aspiration intégrée

- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
- Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
- Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
- En fin de cuisson, arrêt progressif de l'aspiration avec un faible niveau sonore afin d'éliminer les odeurs résiduelles (12 min en évacuation, 30 min en recyclage)
- Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 : En fonctionnement normal 500 m³/h Position intensive 622 m³/h
- Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 : En fonctionnement normal 69 dB re 1pW Position intensive 74 dB re 1pW
- - Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire Efficacité de filtration des graisses de 94%
- - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

Aide à la cuisine

- **PerfectFry Plus Sensor** : maitrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré
- Assistant cuisson : trouvez facilement le bon réglage de température d'un plat via l'application Home Connect

Données techniques

- **Installation possible dans un meuble de 60 cm**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
- Câble de raccordement : 1,1 m
- Puissance de raccordement : 7400 W

Accessoires d'installation de série :

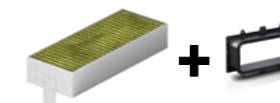
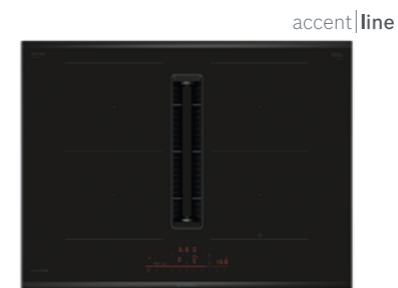
- **Kit Plug&Play** fourni pour une installation en recyclage sans raccordement avec filtres CleanAir Plus

Liste des accessoires en option :

- **HEZ9VDKR1** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 60 cm de profondeur
- **HEZ9VDKRO** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 70 cm de profondeur
- **HEZ9VDKE1** pour une installation en évacuation
- **HEZ9VRCR1** filtres CleanAir Plus de remplacement

Série | 6

Table à induction avec hotte intégrée 70 cm



Kit Plug & Play inclus :
installation en mode recyclage,
sans besoin de raccordement.

PVQ795H26E
Bords profilés Black inox, faces avant et arrière biseautées

2149,99 €



Design

- **Bandeau DirectSelect**

Flexibilité des zones de cuisson

- **2 zones combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
- Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)

Confort d'utilisation de la table de cuisson

- 17 positions de réglage
- Bouton favoris : accédez directement aux fonctions favorites grâce à un bouton configurable
- Timer avec fonction arrêt
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- PowerBoost sur chaque foyer
- PanBoost : booster spécial pour les poêles
- Home Connect : vérifiez si la table de cuisson est éteinte même en dehors de chez vous, et trouvez des recettes ou des fonctions supplémentaires dans l'application Home Connect
- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
- Sécurité surchauffe
- Sécurité enfants

Aspiration intégrée

- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
- Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
- Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
- En fin de cuisson, arrêt progressif de l'aspiration avec un faible niveau sonore afin d'éliminer les odeurs résiduelles (12 min en évacuation, 30 min en recyclage)
- Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 : En fonctionnement normal 500 m³/h Position intensive 622 m³/h
- Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 : En fonctionnement normal 69 dB re 1pW Position intensive 74 dB re 1pW
- - Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire Efficacité de filtration des graisses de 94%
- - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur
- - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

Aide à la cuisine

- **PerfectFry Plus Sensor** : maitrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré
- Assistant cuisson : trouvez facilement le bon réglage de température d'un plat via l'application Home Connect

Données techniques

- **Installation possible dans un meuble de 60 cm**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
- Câble de raccordement : 1,1 m
- Puissance de raccordement : 7400 W

Accessoires d'installation de série :

- **Kit Plug&Play** fourni pour une installation en recyclage sans raccordement avec filtres CleanAir Plus

Liste des accessoires en option :

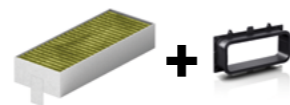
- **HEZ9VDKR1** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 60 cm de profondeur
- **HEZ9VDKRO** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 70 cm de profondeur
- **HEZ9VDKE1** pour une installation en évacuation
- **HEZ9VRCR1** filtres CleanAir Plus de remplacement

Série | 4

Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



accent|line



Kit Plug & Play inclus :
installation en mode recyclage,
sans besoin de raccordement.

PVS895B16E
Bords profilés Black inox, faces avant et arrière biseautées

2009,99 €



Design

- **Commande TouchSelect (+/-)**

Flexibilité des zones de cuisson

- **1 zone combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
- Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 180 mm, 1,8 kW (PowerBoost 3,1 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)

Confort d'utilisation

- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
- Timer sur chaque foyer
- PowerBoost sur chaque foyer
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
- Sécurité enfants
- Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement
- Sécurité surchauffe

Aspiration intégrée

- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
- Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
- Performance du système de ventilation :
 - Performance d'extraction en évacuation (selon la norme EN 61591) : min. réglage normal 330 M3H, max. réglage normal 500 M3H, max. réglage Boost-/Intensif 622 M3H
 - Performance d'extraction en recyclage (selon EN 61591) : min. réglage normal 252 M3H, max. réglage normal 441 M3H, max. réglage Boost-/Intensif 595 M3H
- Niveau sonore en évacuation (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3) : en fonctionnement normal 69 dB re 1 pW, max. position intensive 74 dB re 1 pW
- Niveau sonore en recyclage (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3) : min. réglage normal 55 dB re 1 pW, max. réglage normal 66 dB re 1 pW, max. réglage Boost-/Intensif 72 dB re 1 pW

Gain de temps & efficacité

- 3 niveaux de puissance et 1 intensif (avec retour automatique)
- Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
- Filtre à graisse et collecteur de liquide faciles à démonter et à nettoyer :
 - Accès pratique via poignée en vitrocéramique
 - Filtres à graisses inox intégrés haute performance avec 12 couches de filtration dont 1 noire.
 - Efficacité de filtration des graisses de 94 %
 - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur
- Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

Données techniques

- **Installation possible dans un meuble de 60 cm**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité d'évacuation de la vapeur et des fumées : A.
 - Consommation énergétique moyenne : 57 kWh/an
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
- Câble de raccordement : 1,1 m
- Puissance de raccordement : 7400 W

Accessoires d'installation de série :

- **Kit Plug&Play** fourni pour une installation en recyclage sans raccordement avec filtres CleanAir Plus

Liste des accessoires en option :

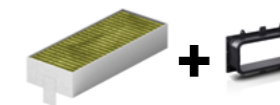
- **HEZ9VDKR1** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 60 cm de profondeur
- **HEZ9VDKRO** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 70 cm de profondeur
- **HEZ9VDKE1** pour une installation en évacuation
- **HEZ9VRCR1** filtres CleanAir Plus de remplacement

Série | 4

Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



Sélection cuisiniste



Kit Plug & Play inclus :
installation en mode recyclage,
sans besoin de raccordement.

PVS811B16E
Sans cadre

1909,99 €



Design

- **Commande TouchSelect (+/-)**

Flexibilité des zones de cuisson

- **1 zone combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
- Zone de cuisson avant gauche : 210 mm, 190 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 180 mm, 1,8 kW (PowerBoost 3,1 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)

Confort d'utilisation

- 17 positions de réglage
- Timer avec fonction arrêt
- PowerBoost sur chaque foyer
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
- Sécurité enfants
- Sécurité surchauffe

Aspiration intégrée

- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
- Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
- Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
- En fin de cuisson, arrêt progressif de l'aspiration avec un faible niveau sonore afin d'éliminer les odeurs résiduelles (12 min en évacuation, 30 min en recyclage)
- Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 : En fonctionnement normal 500 m3/h Position intensive 622 m3/h
- Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 : En fonctionnement normal 69 dB re 1pW Position intensive 74 dB re 1pW
- Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire
 - Efficacité de filtration des graisses de 94%
 - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur
 - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

Données techniques

- **Installation possible dans un meuble de 60 cm**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
- Câble de raccordement : 1,1 m
- Puissance de raccordement : 7400 W

Accessoires d'installation de série :

- **Kit Plug&Play** fourni pour une installation en recyclage sans raccordement avec filtres CleanAir Plus

Liste des accessoires en option :

- **HEZ9VDKR1** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 60 cm de profondeur
- **HEZ9VDKRO** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 70 cm de profondeur
- **HEZ9VDKE1** pour une installation en évacuation
- **HEZ9VRCR1** filtres CleanAir Plus de remplacement

Comment bien installer sa table aspirante.

Conseils pour une installation en recyclage.

Recyclage sans raccordement



Inclus avec la table aspirante :



Le kit « Plug&Play » est inclus et convient à toutes les configurations de cuisine. Le système « Plug&Play » permet des agencements extrêmement simples et un montage pratique et rapide. Il comprend :

- 4 filtres CleanAir Plus à haute performance optimisés pour les cuissons générant des fortes odeurs (ex. : odeurs de poisson). Grande surface filtrante qui assure une réduction des odeurs jusqu'à 90 %, avec une durée de vie d'environ 360 heures en utilisation intensive, soit 12 à 18 mois avant remplacement.
- Un élément télescopique jusqu'au conduit d'aération avec bagues d'étanchéités intégrées et un cadre de fixation autoadhésif, pour raccorder très simplement la sortie d'air de l'appareil à la découpe dans la paroi arrière du meuble.
- Un joint d'étanchéité pour assurer l'étanchéité à l'air, qui peut être fixé sur la glissière télescopique ou un conduit plat mâle.

Une sortie d'air au niveau de la plinthe $\geq 400 \text{ cm}^2$ est nécessaire.

Un vide sanitaire d'au moins 25 mm derrière la paroi arrière du meuble est nécessaire (50 mm pour un fonctionnement optimal de l'appareil).

Recyclage partiellement raccordé



Pour des plans de travail de profondeur $\geq 60 \text{ cm}$ -

Ref. **HEZ9VDKR1** : 189,99 €



Le kit nécessaire pour les configurations en recyclage partiellement raccordé, comprend :

- Un coude 90° plat vertical "mâle" qui convient aux plans de travail d'une profondeur de 60 cm et plus.
- 3 connecteurs avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).
- Un coude 90° plat vertical "mâle".
- Un diffuseur pouvant être connecté directement à la gaine plate afin d'évacuer l'air au niveau de la plinthe.

Pour des plans de travail de profondeur $\geq 70 \text{ cm}$ -

Ref. **HEZ9VDKR0** : 189,99 €



Le kit nécessaire pour les configurations en recyclage partiellement raccordé, comprend :

- 2 coudes 90° plat vertical "mâle" qui conviennent aux plans de travail d'une profondeur de 70 cm et plus.
- 3 connecteurs avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).
- Un diffuseur pouvant être connecté directement à la gaine plate afin d'évacuer l'air au niveau de la plinthe.

Les accessoires conviennent pour des installations de plan de travail allant jusqu'à 960 mm. Une sortie d'air au niveau de la plinthe $\geq 400 \text{ cm}^2$ est nécessaire.

Conseils pour une installation en évacuation.

- **Le conduit doit avoir le moins d'angle possible.** Les angles, aussi appelés « coudes » sont une entrave à la bonne circulation de l'air.
- **Le conduit doit être le plus large possible.**
- **Le trou d'évacuation doit être le plus proche de la hotte,** plus le conduit est court mieux cela est pour l'efficacité de votre hotte.
- **Ne pas positionner de coude à moins de 30 cm** du trou d'évacuation.
- **L'air doit absolument être rejeté à l'extérieur.** Le conduit ne doit être en aucun cas être branché sur la VMC.
- **Les conduits horizontaux vers l'extérieur doivent être inclinés de 2%** par rapport à la sortie murale pour évacuer la condensation, soit deux centimètres par mètre.

Évacuation raccordée

Ref. **HEZ9VDKE1** : 119,99 €

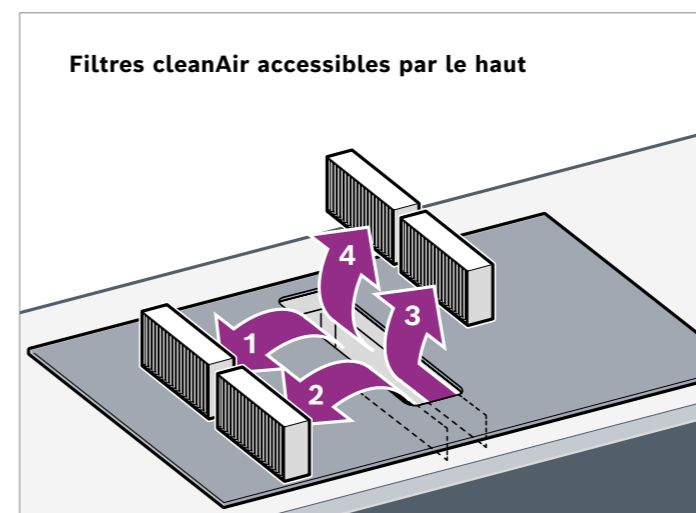


Le kit nécessaire pour les configurations en évacuation comprend :

- 4 filtres réducteurs de bruit haute performance, pour un niveau sonore considérablement réduit.
- Un coude 90° plat vertical "mâle" qui convient aux plans de travail d'une profondeur de 60 cm et plus.
- Un connecteur avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).

D'autres gaines doivent être commandées en plus selon les configurations.

Les modèles de 80 cm s'intègrent dans un meuble standard de 80 cm sans découpe particulière. En coupant légèrement les panneaux latéraux (environ 50 mm), l'installation de la table aspirante de 80 cm est aussi possible dans un meuble de 60 cm.

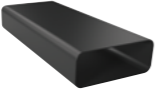
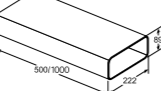

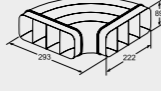



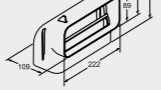

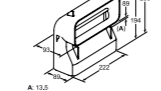

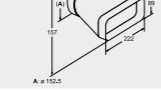










Scannez ce QR code afin de trouver une vidéo explicative vous indiquant les différentes étapes pour installer votre table aspirante en recyclage

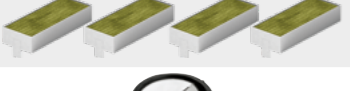




Gaines BSH pour les tables aspirantes.

Sélectionner et installer le bon système de conduits a un effet positif sur l'efficacité de la hotte, ainsi que sur le bruit généré.

		Systèmes de raccordement	
		Mâle	Femelle
500 mm Gaine plate HZ9VDSM1 24,99 €*	Ou 1000 mm Gaine plate HZ9VDSM2 44,99 €*		
Coude 90° plat horizontal HZ9VDSB1 34,99 €*			
Coude 90° plat vertical HZ9VDSB2 19,99 €*	Pour un plan de travail de 70 cm de profondeur		
Coude 90° plat vertical (petit rayon) HZ9VDSB3 19,99 €*	Pour un plan de travail de 65 cm de profondeur		
Coude 90° plat vertical (petit rayon) HZ9VDSB4 19,99 €*	Pour un plan de travail de 60 cm de profondeur		
Adaptateur rond-plat HZ9VDSI0 34,99 €*			
Adaptateur rond-plat (Hotte de plan de travail) HZ9VDSI1 34,99 €*			
Diffuseur pour les configurations en recyclage partiellement ou complètement raccordé HZ9VRPD1 54,99 €*			
Connecteur avec scellage HZ9VDS51 24,99 €*			
Manchon flexible HZ9VDS52 109,99 €*			

Accessoires pour tables aspirantes et hottes.

Accessoires	Description	Références	Prix
	Filtres CleanAir Plus de rechange pour table aspirante (4 filtres)	HEZ9VRCR1	54,99 €
	Clapet anti-retour à placer au niveau de l'évacuation d'air de la hotte Ø 150 mm	00264765	98,30 €
	Sortie murale Inox (raccordement direct avec conduit plat 150)	00571661	230 €

Avantages :

- **Faciles à connecter** avec joint d'étanchéité intégré (pas de ruban adhésif nécessaire)
- **Faciles à couper et à fixer** (ex : plafond, meubles, placards), étanche à l'air et débit optimisé
- Compatibles avec les gaines plates de la marque Naber

- Conformes au test de flamme (CEI 60335-1)
- Conformes à la classe d'inflammabilité V0 (UL94)
- Conformes à la classe de matériaux de construction B1 (DIN 4102-1)

Accessoires pour les tables de cuisson y compris induction

Batterie de cuisine

Ensemble d'ustensiles de cuisson de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.

Contient :
Faitout Ø 18/20 cm ;
Faitout Ø 14/16 cm ;
une poêle Ø 18/24 cm ;
une saucière Ø 14/16 cm
Réf. HEZ9SE040 : 249,99 €



Poêle 18 cm

Poêle en fonte de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.
Réf. HEZ9FE280 : 84,99 €



Batterie de cuisine

Ensemble d'ustensiles de cuisson de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.

Contient :
Faitout Ø 22/24 cm ;
Faitout Ø 18/20 cm ;
Faitout Ø 14/16 cm ;
une poêle Ø 22/28 cm ;
une poêle Ø 18/24 cm ;
une saucière Ø 14/16 cm
Réf. HEZ9SE060 : 299,99 €



Accessoires pour les tables de cuisson induction

Poêles :

Recommandée pour les tables équipées du PerfectFry Sensor pour un résultat de cuisson parfait. Compatible également avec les autres sources de chaleur.
Réf. HEZ9CF280 - 22/26 cm : 109,99 €
Réf. HEZ9CF240 - 18/24 cm : 89,99 €



Wok :

Utilisable sur une table à induction ou vitrocéramique, ce wok permet de cuisiner des plats asiatiques ou simplement de faire revenir des légumes ou de la viande. Lavable au lave-vaisselle, il a un fond plat de 14,5 cm de diamètre et un diamètre de 36 cm sur le dessus.
Réf. HEZ390090 : 109,99 €



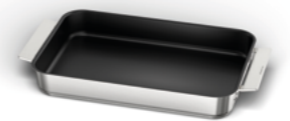
Gril fonte :

Cuisez, grillez, saisissez..., ce gril a été spécialement conçu pour les tables FlexInduction.
40x20 cm
Réf. HEZ390522 : 209,99 €



Poêle flexible grand modèle

Réf. HEZ9FF010 : 149,99 €



Ensemble de poêles Flex, 4 pièces :

Réf. HEZ9FF040 : 349,99 €



Sonde à viande Bluetooth

Réf. HEZ32WA00 : 149,99 €



Teppan Yaki :

Le teppan yaki, spécialement conçu pour la zone FlexInduction, saisit les aliments à haute température, préservant ainsi leur jus de cuisson, leur moelleux.
Réf. HEZ9TY010 : 199,99 €

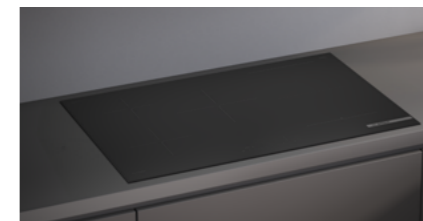


Machine à café :

Machine à expresso de qualité supérieure adaptée aux plaques à induction.
Réf. HEZ9ES100 : 52,99 €



Tables de cuisson



Mat, le nouvel incontournable.

Découvrez notre nouvelle Table à induction Matt Design PVW89BHC1E : 5x moins de rayures visibles* grâce à la finition noir carbone mate.

*Selon une comparaison entre la gamme mate Schott CERAN® et la vitrocéramique standard. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site <https://www.bosch-home.fr/nos-produits/la-cuisson/design-mat-noir/tables-de-cuisson>



Découvrez le design des bandeaux de commande des tables de cuisson induction série 6 de Bosch. L'affichage rétroéclairé assure clarté et facilité d'utilisation.



accent line Comfort Design

Cadre affiné sur la face avant, profils en acier inoxydable Carbon Black sur les côtés.



GlassProtect :

Découvrez la table de cuisson anti-rayure

Certaines tables de cuisson sont dotées d'une surface anti-rayure : grâce au revêtement GlassProtect, la surface vitrocéramique est maintenant encore plus résistante en conditions normales d'utilisation. Ainsi, les rayures causées par le sable ou les éponges abrasives sont considérablement réduites. Profitez d'une table à la brillance éclatante, même après de longues années d'utilisation.



La sonde à viande Bluetooth

Connectée par Bluetooth à l'application Home Connect, la sonde offre une utilisation sans fil et laisse place à une totale liberté avec 16h d'autonomie. Ses 4 capteurs permettent d'obtenir une température très précise des aliments sur différents appareils : fours, tables et barbecues. L'entretien est facilité grâce à sa résistance à l'eau.

4.7 ★★★★★
Note moyenne des tables de cuisson*

Nos tables de cuisson plébiscitées par les utilisateurs !

Les tables de cuisson Bosch ont reçu d'excellents avis de la part des utilisateurs, avec une note moyenne de 4,7*. Les utilisateurs apprécient particulièrement la simplicité d'utilisation, la rapidité de montée en température et la précision des réglages de chaleur. De plus, le design moderne et la facilité de nettoyage sont souvent soulignés dans les retours.

*Note moyenne des avis consommateurs pour les tables de cuisson Bosch ; 5477 avis consommateurs.



CombiInduction

Vous avez besoin de plus d'espace pour poser un ustensile de cuisine allongé, comme un plat à rôtir? Reliez deux zones de cuisson individuelles pour en former une seule grande et appliquez-y une plage de chaleur combinée d'un simple geste grâce à la zone combi.



CookConnect : Contrôlez votre hotte via votre table de cuisson

Il est possible de contrôler la hotte via la table de cuisson lorsque les deux appareils disposent d'un module WiFi.



DirectSelect

Paramétrez votre table de cuisson d'une simple touche : clairement sérigraphiées, les commandes et les 17 positions de réglage de la température sont en accès direct. L'utilisation est simple et intuitive.



DirectSelect Premium

Avec le bandeau tactile DirectSelect Premium long de 30 cm, le réglage des foyers n'a jamais été aussi facile. Une grande zone de commande, une lisibilité parfaite: sélectionnez du bout du doigt vos zones de cuisson, leur puissance et d'autres options. Une fois éteinte, l'interface disparaît pour laisser place à un design épuré.



FlexInduction Plus

Le foyer FlexInduction est composé de 4 inducteurs. Ils peuvent être utilisés comme deux foyers distincts ou ne former qu'une seule grande zone de 24 x 40 cm. Un ou deux inducteurs supplémentaires peuvent s'ajouter sur les modèles FlexInduction Plus pour une zone de cuisson encore plus large.



PerfectFry Plus

Le capteur PerfectFry Plus affiche et surveille en permanence la température de la poêle pour éviter que les aliments brûlent. Cela fonctionne pour de nombreux plats : vous choisissez parmi 11 températures prédéfinies dans une plage allant de 70 à 220 °C pour des résultats parfaits à chaque fois.



Adaptez les réglages de la table de cuisson à partir de votre smartphone. Confirmez-les d'un simple clic sur la table de cuisson.



MoveMode Plus

Grâce à la fonction MoveMode Plus, il est possible de saisir les aliments sur l'avant du foyer (position 9), de cuire au centre de la zone (position 5) puis de maintenir au chaud à l'arrière du foyer (position 1,5). Et cela d'un simple glissement de l'ustensile sur la table. Sur les Combi-induction, la fonction MoveMode offre 2 niveaux de puissance permettant de saisir sur l'avant du foyer et de maintenir au chaud sur l'arrière de la zone.



PerfectAir

Pouvoir cuisiner sans se soucier de la ventilation? La solution : le nouveau capteur PerfectAir. Il surveille constamment l'air et adapte automatiquement le niveau de puissance aux vapeurs et aux odeurs - en continu, avec précision et indépendamment des réglages de puissance. En même temps, il réduit le niveau de bruit en activant uniquement le niveau d'extraction minimal requis. Lorsque vous avez fini de cuisiner, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que l'air de la cuisine soit débarrassé de toutes les odeurs désagréables.



Touche Favoris

Personnalisez les paramètres de votre table dans Home Connect. Désormais, les tâches quotidiennes telles que la préparation d'œufs durs deviennent encore plus faciles. Grâce à la touche Favoris, vous pouvez sauvegarder vos paramètres de réglages préférés, comme le niveau de puissance et la minuterie. Vous pouvez également ajouter la commande de l'éclairage de la hotte associée. Il suffit de connecter votre table de cuisson à Home Connect pour commencer votre journée en toute simplicité.



PerfectFry Sensor : pour une cuisson parfaite

La technologie PerfectFry offre la possibilité de sélectionner jusqu'à 5 niveaux de température différents et pré-réglés. Après sélection du foyer et du niveau de cuisson souhaité, un signal sonore indique quand la température de la poêle est atteinte. Les capteurs maintiennent ensuite une température constante durant la cuisson. Dorer les aliments de façon homogène sans brûler les graisses est désormais possible !

Comment fonctionne PerfectFry?



Sélectionnez la zone de cuisson de votre choix.



Activez simplement PerfectFry à l'aide des commandes.



Sélectionnez la plage de température optimale. La température de la poêle augmente alors jusqu'à la plage souhaitée et est automatiquement réglée. Des signaux visuels et audio vous avertissent lorsque la température désirée est atteinte: il ne vous reste plus qu'à griller votre steak à la température idéale.



PerfectCook Sensor : fini les débordements

La technologie PerfectCook spécial casseroles offre la possibilité de sélectionner en début de cuisson un niveau de température depuis le bandeau de contrôle. Un signal sonore indique quand la température est atteinte. Elle sera maintenue tout au long de la cuisson de manière fiable, stable et régulière. Fini le lait qui déborde de la casserole !

Utiliser PerfectCook, un jeu d'enfant :

Le capteur PerfectCook se fixe magnétiquement sur la casserole et transmet les informations nécessaires à la table de cuisson. Pour activer PerfectCook, il suffit d'appuyer sur le capteur et de confirmer sur la table de cuisson. Un signal vous avertit lorsque la température est atteinte.



Un anneau magnétique plat et lavable au lave-vaisselle est fixé à l'extérieur d'une casserole induction.



Le capteur PerfectCook, lui aussi magnétique, vient simplement se fixer sur l'anneau. Il suffit de le retirer quand vous n'en avez pas besoin.



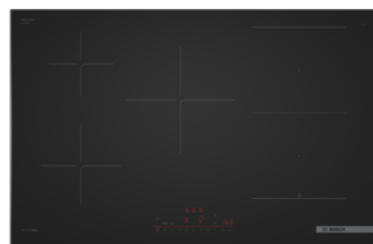
Le capteur PerfectCook s'active d'une simple pression sur un bouton. Quel plaisir de cuisiner !

Série | 6

Table à induction, 80 cm, Noir mat, avec cadre

NOUVEAU

Matt Design



accent|line

PVW89BHC1E

Bords profilés Black inox, faces avant et arrière biseautées

1159,99 €

**Flexibilité des zones de cuisson**

- **CombiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
- Table de cuisson 80 cm : espace pour 5 casseroles ou poêles
- Zone de cuisson avant gauche : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3.1 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 145 mm, 1.6 kW (PowerBoost 2.2 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Zone de cuisson arrière centrale : 240 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW)

Design

- **Matt Design** : vitrocéramique mate, moins sensible aux rayures visibles et aux empreintes digitales
- Bords profilés Black inox
- Bosch AccentLine : design exclusif avec verre opaque (deep black)

Confort d'utilisation

- **DirectSelect** : contrôlez directement la puissance avec le bandeau tactile
- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
- via HC app/MyButton. Maintien les plats à faible température
- Timer avec fonction arrêt : éteint la zone de cuisson à la fin du temps programmé (ex. : pour les œufs à la coque)
- Minuteur : une alarme retentit à la fin du temps programmé (ex. : pour les pâtes)
- Touche pause : interrompez le processus de cuisson, par exemple pour répondre à la porte
- Réglage du volume sonore de la table en fonction des besoins

Gain de temps & efficacité

- **PowerBoost sur chaque foyer**
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- Bouton favoris : accédez directement aux fonctions favorites grâce à un bouton configurable

Sécurité

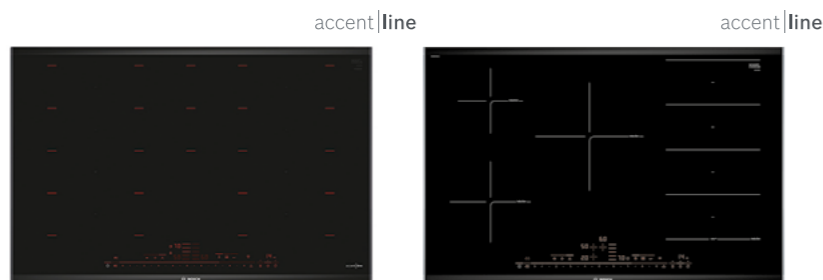
- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux : indique les zones de cuisson qui sont encore chaudes
- Sécurité enfants
- Interrupteur principal : éteignez toutes les zones de cuisson par simple pression d'un bouton
- Sécurité surchauffe

Données techniques

- Dimensions du produit (HxLxP mm) : 51 x 816 x 527
- Taille de niche requise pour l'installation (HxLxP mm) : 51 x 750 x (490 - 500)
- Épaisseur minimale du plan de travail : 16 mm
- Puissance de raccordement : 7.4 kW
- Fonction PowerManagement : permet de réduire la puissance de la table pour convenir à toute installation électrique
- Câble de raccordement : 1.1 m



Série | 8 Tables à induction 80 cm



PXY898DX6E 2089,99 €
Profils Carbon Black

PXV890DV5E 1519,99 €
Profils Carbon Black



- **DirectSelect Premium**
- **2 zones FlexInduction plus**
- Zone de cuisson avant gauche : 200 mm, 230 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 200 mm, 230 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 200 mm, 230 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 200 mm, 230 mm, 2,2 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- **Zonelight : sérigraphie rétroéclairée**
- **MoveMode Plus** : 3 puissances prédéfinies
- **PerfectCook Sensor** : capteur de température pour les casseroles
- **PerfectFry Sensor avec 5 niveaux de température**
- Puissance de raccordement : 7400 W
- Câble de raccordement : 1,1 m

Série | 6 Tables à induction 80 cm



PVW895HC1E 1039,99 €
Bords profilés Black inox

PIE861BB5E 769,99 €
Bords biseautés



- **DirectSelect**
- 5 foyers induction dont **1 CombiZone**
- Zone de cuisson avant gauche : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3,1 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 145 mm, 1,6 kW (PowerBoost 2,2 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière centrale : 240 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- **PerfectFry Plus Sensor**
- Touche favoris
- Puissance de raccordement : 7400 W
- Câble de raccordement : 1 m

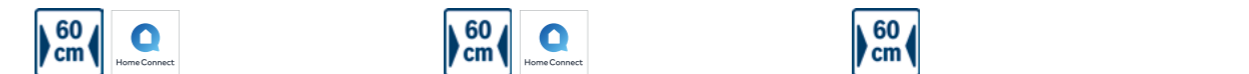
Série | 6 Tables à induction 60 cm



PVS695HC1E 839,99 €
Avant et arrière biseauté, profilés sur le côté inox

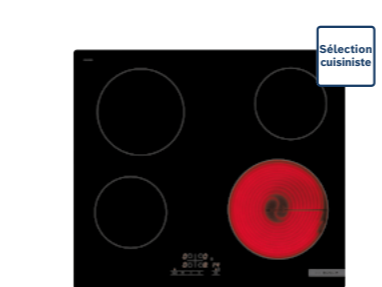
PIE695HC1E 789,99 €
Avant et arrière biseauté, profilés sur le côté black inox

PIJ661BB5E 619,99 €
Façade et côtés biseautés



- **DirectSelect**
- 4 foyers induction dont **1 CombiZone**
- Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2,5 kW (PowerBoost 3,7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1,6 kW (PowerBoost 2,2 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3,1 kW)
- **PerfectFry Plus Sensor** maîtrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré
- Touche favoris
- Puissance de raccordement : 6900 W
- Câble de raccordement : 1,1 m

Série | 4 Table vitrocéramique



PKE611BB8E 359,99 €
Sans cadre



- **Commande TouchSelect (+/-)**
- 4 foyers radiants
- Zone de cuisson avant gauche : 145 mm, 1,2 kW
- Zone de cuisson arrière gauche : 180 mm, 2 kW
- Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1,2 kW
- Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2,2 kW
- Puissance de raccordement : 6600 W
- Câble de raccordement : 1 m

Série | 2 Table gaz



POP6B6K30 349,99 €
Surface en verre trempé, Noir



- Supports émaillés
- 4 brûleurs
- Avant gauche : Brûleur rapide jusqu'à 3 kW
- Arrière gauche : Brûleur normal jusqu'à 1,75 kW
- Arrière droit : Brûleur normal jusqu'à 1,75 kW
- Avant droit : Brûleur économique jusqu'à 1 kW
- Puissance de raccordement totale gaz : 7,5 kW
- Equipé pour le gaz naturel (20 mbar)
- Injecteurs pour butane/propane (28-30/37mbar) livrés avec l'appareil



4.5 ★★★★★
Note moyenne des hottes aspirantes*

Nos hottes aspirantes, acclamés par ses utilisateurs !

Les hottes Bosch ont reçu d'excellents avis de la part des utilisateurs, avec une [note moyenne de 4,5*](#). La facilité d'installation, le design élégant, la puissance d'aspiration et le faible niveau sonore sont particulièrement appréciés.

* Note moyenne des avis consommateurs pour les hottes Bosch ; 1068 avis consommateurs.

Hottes



PerfectAir

Le nouveau capteur PerfectAir surveille constamment l'air et adapte automatiquement le niveau de puissance aux vapeurs et aux odeurs - en continu, avec précision et indépendamment des réglages de puissance. En même temps, il réduit le niveau de bruit en activant uniquement le niveau d'extraction minimal requis. Lorsque vous avez fini de cuisiner, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que l'air de la cuisine soit débarrassé de toutes les odeurs désagréables.



Moteur Eco Silence Drive garanti 10 ans

Le moteur induction EcoSilence Drive de Bosch est incroyablement puissant et étonnamment silencieux. Les moteurs sont garanti 10 ans. Plus besoin de choisir entre les odeurs de cuisson et le bruit de la hotte. Avec la technologie EcoSilence Drive, fini les compromis ! Équipé d'aimants permanents ultra-puissants, le moteur évite toute perte de puissance liée aux potentiels frottements. Votre hotte est donc à la fois efficace, économe en énergie et silencieuse.



CookConnect

Oubliez les traces de doigts sur votre hotte et contrôlez-la via votre table de cuisson. La hotte et la table de cuisson disposent d'un module WiFi, qui permet l'interaction entre les deux appareils. Une fois la table de cuisson activée, la hotte et le PerfectAir sensor s'activent automatiquement. Compatible avec les tables Bosch Série 6 et 8.



CONNECTÉ PAR

Home Connect

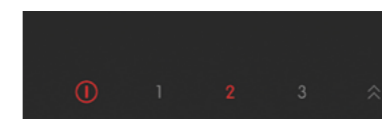
Commandez votre hotte à distance grâce au module Wifi intégré. Réglez votre hotte en toute tranquillité via votre application Home Connect.

Commandes précises et fonctions supplémentaires intelligentes.



DirectSelect

Faites fonctionner votre hotte comme vous faites fonctionner votre table de cuisson : avec la commande DirectSelect, vous pouvez régler le niveau de puissance souhaité et contrôler directement des fonctions telles que le capteur PerfectAir et le niveau d'éclairage. Vous pouvez également lire l'affichage de la saturation du filtre, de sorte que vous savez toujours quand le filtre doit être nettoyé.



TouchSelect

Grâce aux commandes conviviales TouchSelect, vous pouvez immédiatement choisir entre différents niveaux de puissance et modes intensifs. Sur le panneau de commande, vous pouvez également allumer et éteindre facilement l'éclairage.

GlassDraft : une hotte qui ne se montre qu'en cas de besoin.

La nouvelle hotte GlassDraft favorise la créativité quant aux possibilités d'implantation des cuisines. La hotte est placée directement derrière la table de cuisson, de sorte que la vapeur et les odeurs soient extraites à la source. Les désagréments de la vapeur qui s'élève et des verres embués appartiennent enfin au passé. Lorsqu'elle est éteinte, la hotte peut être cachée dans le plan de travail, ce qui la rend presque invisible. Le design de la hotte GlassDraft est en harmonie avec celui de nos tables de cuisson Bosch. En l'associant avec les tables compatibles, et grâce au kit SeamLess (ref. DSZ8WW1Y2), les 2 appareils ne font alors plus qu'un.



Guided Air

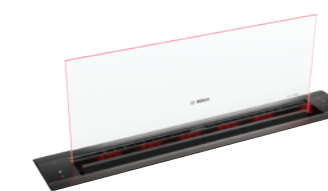
Afin de pouvoir filtrer l'air au-dessus de chaque zone de cuisson, un rideau d'air est créé derrière la paroi en verre et dirige le flux d'air. Il en résulte une extraction plus silencieuse et efficace, gage d'un air parfaitement filtré des vapeurs et des odeurs.

Filtre à graisse métallique

Le module Glass Draft dispose de deux filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle, de 14 couches pour filtrer la graisse et les particules tenaces. Afin de garantir une efficacité maximale, ils doivent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle une fois par mois. Les filtres sont intégrés dans une cartouche et peuvent être facilement retirés par simple pression sur un bouton. Chaque support peut également contenir jusqu'à 170 ml de liquide, juste au cas où une casserole déborderait pendant que vous cuisinez.

Série | 8 Hotte GlassDraft

accent|line



DDW8MM66

2609,99 €



Design

- Hotte escamotable avec paroi en verre rétro-éclairée
- Commande TouchControl

Puissance

- En mode évacuation ou recyclage**
- Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 39/62 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
 - fonctionnement normal : 501 m³/h
 - position intensive : 775 m³/h

Confort/Sécurité

- Home Connect** : contrôle à distance
- CookConnect** : contrôle via la table de cuisson
- Contrôle vocal de la hotte (ex. Amazon, Google)
- PerfectAir** : détection automatique des odeurs et des vapeurs
- Positions intensives avec retour automatique au bout de 6 min
- Ventilation automatique par intermittence pendant 10 min après utilisation
- Filtres Easy Access : un bouton actionne la lever des filtres
- 2 filtres à graisse métalliques lavables au lave-vaisselle
- Témoin de saturation du filtre métallique et à charbon actif
- Le panneau en verre s'enlève et se nettoie facilement

Données techniques

- Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 36,9 kWh/an*
- Classe d'efficacité ventilateur : A
- Classe d'efficacité filtre à graisse : B
- Puissance de raccordement : 300 W
- Câble de raccordement avec prise : 1.3 m
- Ne pas combiner avec une table gaz
- Pour l'installation du moteur déporté, un kit d'installation est nécessaire (en option)

Accessoires nécessaires pour une installation en recyclage :

Kit de recyclage CleanAir Plus : **DSZ1WW116**
ou kit de recyclage longue durée : **DSZ1WW1J1**

Filtre de remplacement

Filtre CleanAir Plus : **DSZ1WW1B6**

Accessoires d'installation :

Kit de combinaison SeamLess : **DSZ8WW1Y2**
Kit pour moteur déporté : **DSZ1WW1M1**



Série | 6

Hottes inclinées



accent|line

DWK81AN65 Noir 1119,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- 2 zones d'aspiration : face avant et face inférieure
- Variateur d'intensité lumineuse softLight
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 51/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 432 m³/h
position intensive : 915 m³/h
- Home Connect : des hottes connectées

Installation possible sans cheminée

Série | 4



accent|line

DWK87FN65 Noir 799,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- 2 zones d'aspiration : face avant et face inférieure
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 56/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 431 m³/h
position intensive : 768 m³/h
- Home Connect : des hottes connectées

Installation possible sans cheminée



accent|line

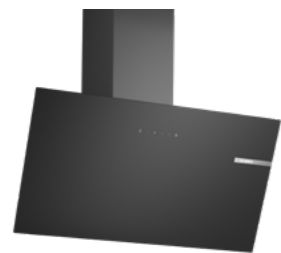
DWK67FN65 Noir 749,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- 2 zones d'aspiration : face avant et face inférieure
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 56/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 431 m³/h
position intensive : 768 m³/h
- Home Connect : des hottes connectées qui vous facilitent la vie.

Installation possible sans cheminée

Série | 2

Hottes inclinées


DWK85DK60 Noir 549,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur capacitor
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 60/65 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 430 m³/h
position intensive : 550 m³/h


DWK65DK60 Noir 499,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur capacitor
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 60/65 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 430 m³/h
position intensive : 550 m³/h

Série | 4

Hottes décoratives Box et intégrée



Sélection cuisiniste

Dans la limite des stocks disponibles
DWB96FM50 Inox 609,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- 1 moteur
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 48/60 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 372m³/h
position intensive : 604 m³/h



accent|line

DWB96DM65 Noir 609,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur capacitor
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 48/60 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 372m³/h
position intensive : 604 m³/h



Sélection cuisiniste

DBB96AF50 Inox 549,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- 1 moteur
- Touches, 3 vitesses d'aspiration
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 50/70 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 620 m³/h

Série | 6

Hotte télescopique



accent|line

DFR097T51 799,99 €


- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 41/53 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 395m³/h
position intensive : 700 m³/h

Accessoires de finition en option :

- Bandeau finition inox gris : DSZ4985
- Bandeau finition noire : DSZ4986

Accessoires de filtration en option :

- Filtre Clean Air Plus : DWZ11X1B6
- Kit de recirculation Clean Air Plus : DWZ11X1C6
- Filtre CleanAir standard : DWZ21T1B4
- Kit de recirculation Clean Air : DWZ21T114

Série | 2

Hotte classique


DUL62FA51 249,99 €

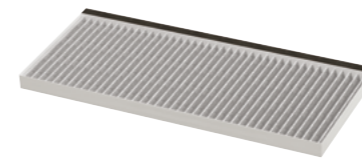

- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- 1 moteur
- Touches, 3 vitesses d'aspiration
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 53/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 250 m³/h

Accessoires de hottes pour installation en recyclage

	Solution de filtration	Solution de filtration (à positionner au niveau du fût)
	Kit CleaAir Standard (gris) ou CleanAir Plus (jaune) - Jusqu'à 90% de réduction d'odeur. - Les filtres bénéficient d'un traitement anti-odeur de poisson. - Durée de vie des filtres 6-12 mois. - Jusqu'à 99 % des particules de pollen filtrées (CleanAir Plus)	Module CleanAir Plus - Jusqu'à 90% de réduction d'odeur. - Les filtres bénéficient d'un traitement anti-odeur de poisson. - Durée de vie des filtres 12-18 mois. - Jusqu'à 99 % des particules de pollen filtrées
Hottes inclinées		
DWK81AN65	Kits première utilisation - Installation avec la cheminée	
DWK87FN65		Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1BK116 159,99 € 
DWK67FN65		Kits première utilisation - Installation sans la cheminée Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1BK1V6 139,99 € 
	Filtres de rechange	
		Filtre à charbon CleanAir Plus DWZ1BK1B6 109,99 € 
DWK85DK60	Kits première utilisation - Installation avec la cheminée	
DWK65DK60	Kit de recyclage pour hotte DWZ1GK1U2 64,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus DWZ11X1C6 319,99 € 
	Filtres de rechange	
	Filtre à odeur DWZ1GK1A2 34,99 € 	Filtre CleanAir Plus DWZ11X1B6 89,99 € 
Hotte décorative Box et Box intégrée		
DWB96DM65	Kits première utilisation	
	Kit de recyclage CleanAir DWZ1DX1I4 54,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1DX1I6 109,99 € Kit de recyclage régénérant DWZ0XX0J0 319,99 € 
DWB96FM50	Filtres de rechange	
	Filtre à charbon actif CleanAir DWZ1DX1B4 44,99 € 	Filtre CleanAir Plus DZZ1XX1B6 74,99 € 
DBB96AF50	Kits première utilisation	
	Kit de recyclage DWZ0IB0U0 109,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus DWZ11X1C6 319,99 € 
	Filtres de rechange	
	Filtre à charbon actif DWZ0IM0A0 39,99 € 	Filtre CleanAir Plus DWZ11X1B6 89,99 € 
DFR097T51	Kits première utilisation - Installation avec la cheminée	
	Kit de recyclage Clean Air DWZ2IT1I4 54,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus DWZ11X1C6 319,99 € 
	Filtres de rechange	
	Filtre à charbon Clean Air DWZ2IT1B4 44,99 € 	Filtre CleanAir Plus DWZ11X1B6 89,99 € 
DUL62FA51	Kits première utilisation - Installation avec la cheminée	
	Jeu de 2 filtres à charbon actif pour hotte DH22701 24,99 € 	

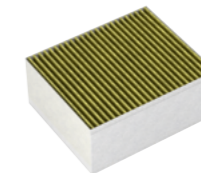
Filtres CleanAir Plus : un air encore plus pur et moins d'allergènes.

Issus de la technologie de filtration automobile, les filtres CleanAir Plus optimisent les performances de filtration de votre hotte aspirante. Ils captent plus de 99% des particules de pollen et traitent 90% des odeurs contre 80% pour un filtre à charbon standard.



Filtre CleanAir standard

- ⇒ Jusqu'à 85% de réduction des odeurs
- ⇒ Doit être changé après 6-12 mois
- ⇒ Traitement anti-odeurs de poisson
- ⇒ Filtre à lamelles
- ⇒ Intégré directement après les filtres à graisses, dans le corps de la hotte



Filtre CleanAir Plus

- ⇒ Plus de 90% de réduction des odeurs
- ⇒ Doit être changé après 12-18 mois
- ⇒ Traitement anti-odeurs de poisson
- ⇒ Filtre à lamelles avec une réduction de bruit et une puissance d'aspiration plus élevée
- ⇒ Élimine 99% du pollen dans l'air

CleanAir Plus : une efficacité inégalée. Quelque soit la hotte que vous avez installée, hotte de plan de travail, hotte de plafond, hotte inclinée, hotte décorative ou hotte intégrée, le système de recyclage CleanAir Plus s'y intègre parfaitement. Même les personnes souffrant d'allergies peuvent être soulagées. Le filtre CleanAir Plus élimine efficacement 99% du pollen dans l'air. Les odeurs les plus tenaces comme le poisson ou les fritures seront également piégées par nos filtres CleanAir Plus.



Réfrigérateurs

Le design intérieur est tout aussi important que le design extérieur.



Les réfrigérateurs – congélateurs intégrables XL et XXL

La grande capacité de stockage permet de ranger facilement toute sorte d'aliments y compris les fruits et légumes de grande taille comme les pastèques ou encore des plats de cuisson au format familial.



Fixation de porte à pantographe

Avec ce système, la porte du meuble de cuisine est fixée sur celle du réfrigérateur, offrant une meilleure robustesse et permettant d'ouvrir la porte d'un angle supérieur à 115°. Vous pouvez toutefois le réduire à 90° grâce à l'accessoire disponible (Réf. 00173630 pour les charnières sans SoftClose*).

*SoftClose : fermeture douce et automatique de la porte dès l'angle de 20° atteint



EasyInstallation : gagner en temps et en facilité

Tout en améliorant la qualité, nos ingénieurs ont repensé l'installation de nos réfrigérateurs. Réduction du nombre de pièces, pré-montage des vis, suppression des pré-perçages, introduction de clips, un seul et unique outil, tout est mis en place pour simplifier le montage des charnières pantographes.



EcoAirflow

EcoAirflow utilise le principe naturel de la circulation de l'air (l'air froid descend et l'air chaud monte). Ce mouvement naturel permet d'assurer une meilleure homogénéité de la température à l'intérieur du réfrigérateur et une meilleure conservation des aliments.



VitaFresh

Notre système fraîcheur VitaFresh garantit des conditions de conservation idéales pour les aliments frais. Le poisson et la viande restent frais plus longtemps et les fruits et légumes bénéficient d'un taux d'humidité adapté pour une alimentation saine et variée.



Nos réfrigérateurs-congélateurs, plébiscités par leurs utilisateurs

Les appareils de réfrigération Bosch ont reçu d'excellents avis avec une note moyenne de 4,7*, notamment pour leurs performances de conservation et leur capacité.

*Note moyenne des avis consommateurs pour les réfrigérateurs-congélateurs Bosch ; 12 930 avis consommateurs.

Plus grand, plus large, plus frais.

Découvrez les réfrigérateurs-congérateurs intégrés Bosch en formats XXL et XL, alliant grande capacité et intégration parfaite.



Série | 4 Combinés intégrables 193,5 cm



KBN96SFE0 1789,99 €
Fixation de porte à pantographe



- Volume total : 383 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 285 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 98 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 194 cm x 71 cm x 56 cm

Série | 2 Combinés intégrables 193,5 cm



KBN96NSE0 1699,99 €
Fixation de porte à glissières



- Volume total : 383 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 285 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 98 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 194 cm x 71 cm x 56 cm

Série | 4 Combinés intégrables 193,5 cm



KIN96SFD0 1519,99 €
Fixation de porte à pantographe



- Volume total : 290 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 215 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 75 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 194 cm x 56 cm x 55 cm

Série | 6 Combinés intégrables 177,5 cm



KIN86SDD0 1399,99 €
Fixation de porte à pantographe SoftClose



- Volume total : 260 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 184 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 76 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

Série | 4 Combinés intégrables 177,5 cm



KIN86SFE0 1259,99 €
Fixation de porte à pantographe



- Volume total : 260 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 184 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 76 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm



KIN86VSE0 1189,99 €
Fixation de porte à glissières



- Volume total : 260 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost (congélateur)
- Réfrigérateur : Volume 184 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C> :** les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- Congélateur : Volume 76 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

Série | 4
Combinés intégrables 177,5 cm



accent|line



Sélection cuisiniste

KIV86SFE0 1089,99 €
Fixation de porte à pantographe

KIV875SE0 999,99 €
Fixation de porte par glissières



- Volume total : 267 l
- Système EcoAirFlow
- Low Frost
- Réfrigérateur : Volume 183 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 compartiment VitaFresh** avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 84 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents dont 1 BigBox
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 270 l
- Réfrigérateur : Volume 200 l
- Congélateur : Volume 70 l
- Système EcoAirFlow
- LowFrost
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 2 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

Série | 6
Réfrigérateurs intégrables 1 porte 177,5cm



accent|line



accent|line

KIL82SDD0 1379,99 €
Fixation de porte à pantographe SoftClose

KIR81SDD0 1269,99 €
Fixation de porte à pantographe SoftClose



- Volume total : 280 l
- PowerVentilation
- Réfrigérateur : Volume 246 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C>** : les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 34 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 310 l
- PowerVentilation
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **Tiroirs VitaFresh XXL <0 °C>** : les conditions idéales pour prolonger la fraîcheur des aliments
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Encastrement H x L x P : 177,5 cm x 56 cm x 55 cm

Série | 4
Réfrigérateurs 1 porte intégrables 122,5 cm



accent|line



accent|line

KIL42SFE0 949,99 €
Fixation de porte à pantographe

KIR41SFE0 899,99 €
Fixation de porte à pantographe



- Volume total : 187 l
- Système EcoAirFlow
- Réfrigérateur : Volume 172 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 15 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- Dimensions (H x L x P) : 122,5 x 56 x 55 cm

- Volume total : 204 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Dimensions (H x L x P) : 122,5 x 56 x 55 cm

Accessoires pour le froid

Kit de renfort pour charnière pantographes

Les façades de portes sont de plus en plus lourdes, parfois même en pierre. Grâce à ce kit de renfort de charnières pantographes, vous pourrez installer des façades de porte allant jusqu'à 27 kg. Réf. KSZB0S00 : 44,99 €



KSZB0S00
Kit de renfort pour charnière pantographes

Série | 4
Réfrigérateurs 1 porte intégrables 88 cm



accent|line



accent|line

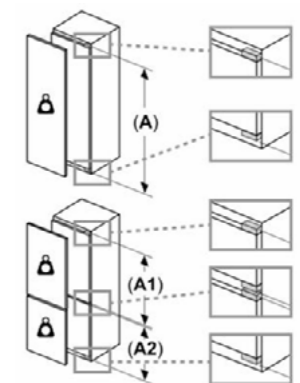
KIL22SFE0 859,99 €
Fixation de porte à pantographe

KIR21SFE0 809,99 €
Fixation de porte à pantographe



- Volume total : 119 l
- Système EcoAirFlow
- Réfrigérateur : Volume 104 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 15 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- Dimensions (H x L x P) : 88 x 56 x 55 cm

- Volume total : 136 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Dimensions (H x L x P) : 88 x 56 x 55 cm



Poids maximal admissible des façades de l'appareil

Les façades d'appareils montés qui dépassent le poids autorisé peuvent provoquer des dommages et entraîner un dysfonctionnement des charnières

- Δ Poids
- A: Hauteur de la porte de l'appareil, charnières comprises, en mm
- B: Charnière non amortie, façade de l'appareil en kg
- C: Charnière amortie, façade de l'appareil en kg

D: Charge supplémentaire possible en kg avec le kit de charge lourde

A	B	C	D
1500-1750	22	22	
720-1400	19	19	B+5 / C+5
A1	15	19	
A2	15	19	



Lave-vaisselle



Depuis 9 ans, Bosch est la marque n°1 mondiale en lave-vaisselle*.

*Source : Euromonitor International Limited, ventes en volume 2016-2024.



Perfect Dry : un séchage efficace même sur le plastique

La Zeolith est un minéral naturel d'origine volcanique qui capte l'humidité pendant la phase de rinçage pour la restituer en chaleur lors de la phase de séchage.

- **phase de séchage** : la Zeolith s'échauffe naturellement lorsqu'elle absorbe l'humidité de la cuve. Elle dégage de la chaleur, offrant ainsi un séchage plus rapide et performant avec une consommation électrique moindre,
- **phase de lavage** : au cours du cycle de lavage suivant, la Zeolith est chauffée afin de retrouver ses propriétés originelles. L'humidité contenue dans la Zeolith s'évapore sous forme de vapeur dans la cuve, pour une montée en température rapide et des consommations diminuées.

Résultat : des économies* d'énergie et une vaisselle sèche, même le plastique !

*Comparaison effectuée entre un lave-vaisselle Bosch PerfectDry SMI6ZDS49E équipé d'une technologie Zeolith sur le programme auto Eco 50°C ayant une consommation énergétique de 0,73 kw/h et un lave-vaisselle Bosch SMI4HTS35E qui ne dispose pas de la technologie Zeolith sur le programme auto Eco 50°C ayant une consommation énergétique de 0,92 kw/h.

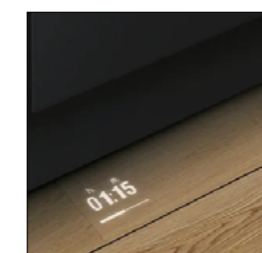
**Lave-vaisselle tout intégrables :
une intégration et un nettoyage parfaits.**

Les lave-vaisselle tout intégrables sont parfois si silencieux qu'il est difficile de savoir si l'appareil est en fonctionnement. 3 systèmes permettent de suivre le bon déroulement du cycle de lavage.



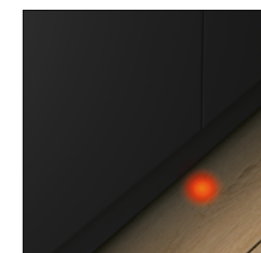
TimeLight

Grâce au TimeLight, vous savez combien de temps il reste au lave-vaisselle jusqu'à la fin du cycle de lavage et à quel stade il se trouve exactement.



InfoLight

Une LED rouge projetée au sol vous indique si votre lave-vaisselle totalement intégré est en cours de fonctionnement ou a terminé son cycle.



StatusLight

Un voyant s'allume sur le côté gauche du lave-vaisselle pour signaler le statut de lavage. Parfait pour les lave-vaisselle installés en hauteur.



Des paniers astucieusement conçus.

Plus d'espace de rangement, plus de flexibilité, plus de stabilité.



3ème panier de chargement (ExtraSpace) - Series 8 / 6 selon modèles :

Très astucieux, ce panier offre de nombreux avantages :

- 25% d'espace de rangement en plus* pour les ustensiles de cuisine !

- ranger les articles qui n'ont pas une taille standard (louche, fouet, grand couteau ...),
 - fini les petits objets en plastique qui se retournent et se remplissent d'eau !
 - une partie coulissante permet de déplacer le module de rangement vers la gauche afin de charger de grands verres à pied dans le panier inférieur,
 - une protection des couteaux située vers la poignée empêche ceux-ci de glisser.
- Ce 3ème panier est également disponible en accessoire – voir compatibilité selon modèle.

*Par rapport à un tiroir à couverts.

Diamètres des assiettes selon les modèles

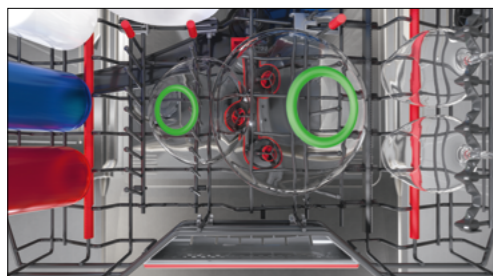
Hauteur lave-vaisselle	3 ^{ème} panier de chargement	Tiroir à couverts	Sans 3 ^{ème} niveau
81,5 cm			



RetroFit : la flexibilité d'un 3^{ème} niveau de chargement.

Les lave-vaisselle Bosch s'adaptent à vos besoins grâce à un système de chargement personnalisable. Livrés avec un panier à couverts dans le panier inférieur, ils peuvent accueillir en option, dans le haut de la cuve, un **tiroir à couverts** ou un **troisième panier de chargement** pour tasses et petits bols.

Avec **RetroFit**, transformez simplement le troisième niveau en un espace polyvalent.



Extra Clean Zone

Oubliez le trempage et le rinçage de votre vaisselle très sale. Trois buses rotatives permettent un nettoyage intense et ciblé dans le panier supérieur, pour des résultats parfaits sur les résidus alimentaires les plus tenaces. La distribution de l'eau par les buses peut être facilement activée et désactivée.

Série | 6 Lave-vaisselle tout intégrables 60 cm



Nouveauté

SBV6ZB805E
grande hauteur

1139,99 €

Nouveauté

SMV4EB806E

1119,99 €

SMV6ZB805E

1089,99 €

SBV4EB806E

Disponible en grande hauteur

1169,99 €



- 13 couverts
- Tiroir à couverts ou 3ème panier en option
- **Echangeur thermique + Zeolith**
- Niveau sonore : 40 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Quotidien 60 °C, Silence 50 °C, Favourite (Pré-rinçage)
- 5 options : Séchage Extra, Entretien de la machine, Départ à distance, Vario Speed Plus, Demi-charge
- Machine Care
- Paniers Flex
- Panier supérieur réglable avec RackMatic (3 niveaux)
- InfoLight rouge
- Cuve inox



- 13 couverts
- Tiroir à couverts ou 3ème panier en option
- **Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
- Niveau sonore : 42 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Quotidien 60 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect+ (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- Paniers Flex
- Panier supérieur réglable avec RackMatic (3 niveaux)
- TimeLight blanc
- Cuve inox



- 13 couverts
- Tiroir à couverts ou 3ème panier en option
- Niveau sonore : 40 dB(A) re 1 pW
- Technologie de séchage Zeolith
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Quotidien 60 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect+ (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- Paniers Flex
- Panier supérieur réglable avec RackMatic (3 niveaux)
- InfoLight rouge
- Cuve inox

Série | 6



Nouveauté

SMH4HB808E

1059,99 €

SMH4EVX08E

989,99 €

SBH4HB808E
Disponible en grande hauteur

1109,99 €

SBH4EVX08E

1039,99 €
Disponible en grande hauteur



- **Porte à glissières**
- 13 couverts
- Tiroir à couverts ou 3ème panier en option
- Niveau sonore : 42 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect+ (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- Paniers Flex
- Panier supérieur réglable avec RackMatic (3 niveaux)
- Status Light : témoin de fonctionnement
- Cuve inox



- **Porte à glissières**
- 14 couverts
- Tiroir à couverts : 3^{ème} niveau de chargement
- **Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
- Niveau sonore : 44 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Intensif 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, VarioSpeed Plus (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- InfoLight rouge
- Indice de réparabilité : SM : 9,1/10 SB : 9,2/10
- Cuve polinox

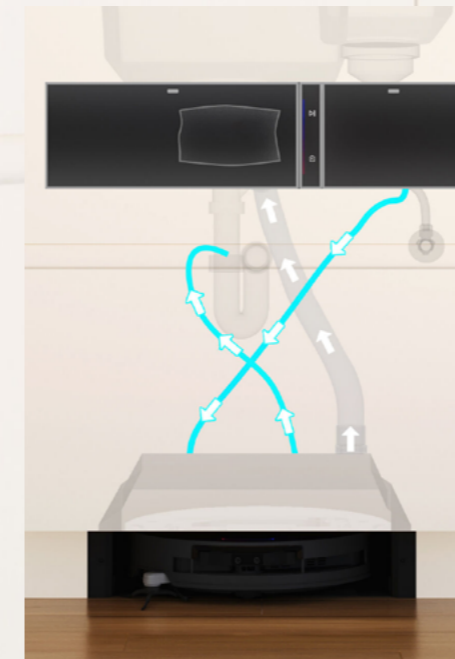
Le nouvel aspirateur robot Bosch – totalement intégré, totalement invisible

En collaboration avec Ecovacs, Bosch dévoile le premier robot aspirateur laveur encastrable (BCRI3BX1) qui s'intègre discrètement derrière la façade de vos meubles de cuisine.

La station complète trouve sa place dans l'espace inutilisé du meuble sous-évier, tandis que le robot se glisse dans la plinthe. Résultat : un espace de rangement intact et un design préservé, sans compromis. Avec son raccordement direct à l'eau, la base se charge de tout : elle nettoie et sèche automatiquement les patins du robot, s'auto-entretient et vide le réservoir à poussière dans un sac dédié.

Un concentré de technologie pour tous ceux et celles qui exigent un intérieur impeccable sans renoncer au style.

Trois bonnes raisons de choisir la solution innovante de Bosch



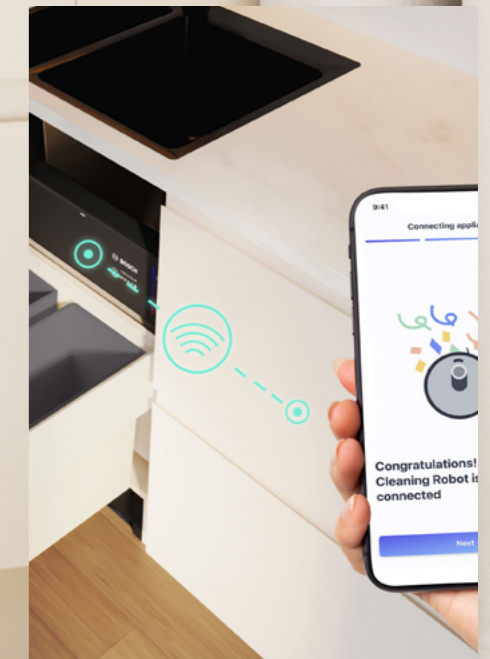
Design invisible

La station de service entièrement intégrée est dissimulée dans la plinthe et permet au robot d'y disparaître en toute discrétion. Reliée directement à l'eau propre et aux eaux usées, elle automatise l'entretien pour un fonctionnement fluide en permanence : vidage automatique du bac à poussière, lavage des patins à 75 °C, séchage à 45 °C à l'air chaud. Et comme elle se nettoie elle-même, la propreté est maximale pour un effort minimal.



Nettoyage parfait, même sous les meubles

Grâce à une puissance d'aspiration exceptionnelle de 20 000 Pa, ce robot nettoyeur Bosch élimine la poussière jusque sous les meubles et dans les moindres recoins. Son format ultra-plat de seulement 8,4 cm lui permet d'atteindre facilement les zones difficiles d'accès, tandis que son patin extensible et sa brosse latérale garantissent un nettoyage impeccable jusque dans les coins.



Confiance, sécurité et performance signées Bosch.

Avec sa batterie Li-Ion certifiée et l'application Home Connect, Bosch allie performance, simplicité d'utilisation et cybersécurité avancée. Hébergés en Europe, nos serveurs assurent la confidentialité totale des données.

Le robot de nettoyage intégré BCRI3BX1 combine des performances technologiques avancées avec une conception intelligente.

Découvrez ci-dessous ses principales caractéristiques techniques en résumé :

Confort

- Design entièrement intégré dans le meuble sous évier
- Station de service intégrée avec auto-nettoyage automatique
- Raccordement à l'eau propre et usée pour un fonctionnement continu
- Dosage automatique du produit de nettoyage
- Nettoyage à l'eau chaude à 75 °C et séchage à l'air chaud à 45 °C des patins de lavage
- Système anti-fuite pour une sécurité maximale
- Porte de plinthe qui s'ouvre automatiquement pour laisser sortir ou entrer le robot
- Commande directe sur l'appareil ou via application, haut parleur et voyants LED

Performance

- Puissance d'aspiration de 20 000 Pa
- Conception ultra-plate du robot, seulement 8,4 cm de hauteur – pour passer sous les meubles
- Patin de lavage rotatif et extensible avec portée supplémentaire
- Rayon d'action élargi grâce à une brosse latérale
- Navigation intelligente avec caméra Smart Vision et lumière structurée
- Détection automatique des obstacles et des tapis
- Relevage automatique des patins de lavage jusqu'à 9 mm

Hygiène

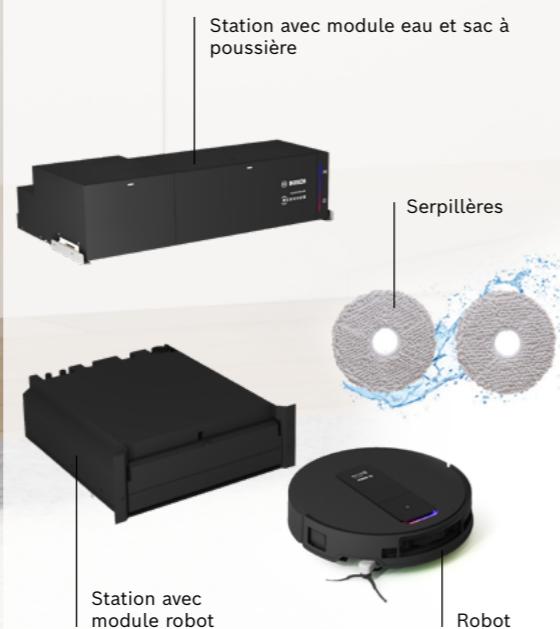
- Aspiration et lavage en une seule étape
- Filtre antibactérien pour un air propre
- Brosse spéciale anti-enchevêtrement des cheveux
- Nettoyage automatique de la plaque de base dans la station
- Programme de détartrage intégré

Dimensions et accessoires spéciaux

- Robot : 84 × 351 × 352 mm (H × L × P)
- Station de service (module robot) : 145 × 440 × 485 mm (H × L × P)
- Station de service (module eau et poussière) : 145 × 568 × 315 mm (H × L × P)
- Rallonge de tuyau SGZ1010 (arrivée et évacuation) : idéale en cas de plus grande distance avec l'évier ou pour des solutions spéciales

Aspirateur robot intégré avec fonction de lavage

BCRI3BX1 - 2599,99 €



Lexique des technologies Bosch

Fours



10-30 Programmes automatiques : Jusqu'à 30 recettes sont pré-programmées et enregistrées. Il suffit de sélectionner le programme souhaité, le type d'aliment et son poids. Le four s'occupe du reste.



Ajout de vapeur : Avec 2 ou 3 niveaux suivant le modèle, cette fonction insuffle régulièrement et automatiquement de la vapeur dans les préparations. Il est possible de décider manuellement de la quantité de vapeur à ajouter au mode de cuisson.



Airfry : pour des aliments frits à la perfection, comme des légumes et des pommes de terre.



Convection naturelle : Ce mode est idéal pour la cuisson des aliments qui nécessitent une puissance de chauffe classique telles que les quiches, tartes, lasagnes...



CookAssist : Cette fonction propose de nombreuses recettes préprogrammées. Il suffit de choisir un plat et le four sélectionne automatiquement la température, le mode de cuisson et la durée adaptés. Il fonctionne également avec la vapeur, la sonde de température PerfectRoast ou le capteur BakeSensor.



Cuisson douce : Ce mode répartit le chaleur uniformément dans la cavité et permet de faire des économies d'énergie, idéal pour cuire sur un seul niveau les petites pâtisseries ou gâteaux sans préchauffage.



Cuisson 100% vapeur : Le four 100% vapeur cuit doucement les légumes, poissons et les viandes entre 40°C et 100°C et préserve ainsi les arômes, les couleurs, les vitamines et les minéraux des aliments.



EcoClean, écologique, économique et inaltérable : Les parois EcoClean sont directement moulées à la cavité du four. Elles sont revêtues de céramique poreuse. En 1 heure seulement et à 270 °C, le mode EcoClean nettoie efficacement les fours.



Fonction Crisp Finish : pour une finition encore plus croustillante.



HotAir 3D : ce mode distribue et répartit la chaleur rapidement et uniformément dans toute la cavité. Vous pouvez cuisiner sur trois niveaux simultanément, en toute sécurité, différentes préparations sucrées et salées sans transfert de goûts.



Hotair 4D : Mode de cuisson assurant une répartition parfaitement homogène de la chaleur jusqu'à 4 niveaux sans mélange d'odeurs grâce à la turbine dont la rotation est alternée. La préconisation de température à 160°C permet une cuisson tendre, sans projection de graisse, et économique.



Hotair steam : Grâce au mode de cuisson Hotair steam "vapeur chaleur tournante", la chaleur et l'humidité sont distribuées et réparties de manière homogène dans la cavité du four. Ainsi, les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Hydrolyse : Mode de nettoyage écologique, qui consiste à ramollir les résidus de cuisson sur les parois du four. Versez 400 ml d'eau avec une goutte de produit vaisselle dans le fond de votre four, et sélectionnez le programme de nettoyage. Terminez le nettoyage avec un petit coup de chiffon une fois le four refroidi.



PerfectRoast : La sonde permet désormais de cuire à cœur au degré et à la seconde près. Equipée de 3 points de contrôle sur toute sa longueur, cette sonde mesure en permanence avec précision la température des viandes, volailles et poissons.



PerfectBake Sensor : Un capteur électronique situé dans la cavité du four mesure en permanence le taux d'oxygène pendant la cuisson. Le four détermine alors automatiquement tous les paramètres de réglage. Une cuisson 100% réussie de tous les gâteaux, tartes et autres pains et pâtes levées.



Porte SoftMove : Système d'ouverture et fermeture amortie de la porte pour une utilisation tout en douceur.



Pyrolyse : Simple et souple d'utilisation, la fonction pyrolyse peut être réglée sur 3 durées différentes selon le niveau de salissure du four (75, 90 ou 120 mn). Le mode de nettoyage le plus efficace.



Sonde de cuisson 1 point : pour cuisiner rôtis, filets de poisson et pièces de volailles au degré près. Pendant la cuisson, la sonde mesure la température intérieure de l'aliment en fonction d'un point de mesure jusqu'à ce que le degré de cuisson désiré ait été atteint.



Steam Plus : fonction vapeur parfaitement adaptée pour les légumes à chair ferme.

Tables de cuisson



FlexInduction : Zone de cuisson de 24 x 40 cm qui offre une totale liberté d'utilisation. Taille des plats, forme et nombre indifférents ; elle les détecte automatiquement et adapte son fonctionnement en conséquence.



FlexInduction Plus : Même concept que le FlexInduction avec rajout de 1 ou 2 inducteurs en position centrale pour des plats plus larges. L'inducteur s'enclenche automatiquement dès la détection d'un ustensile sur sa zone. Pour toujours plus d'espace et de flexibilité.

FlexMotion : Permet de déplacer librement les casseroles d'un foyer à l'autre sans qu'il soit nécessaire de paramétrer de nouveau la puissance et la durée restante.



MoveMode : Divise la zone Combi-Induction en deux zones réglées à deux températures différentes. Puissance 9 à l'avant pour saisir, puissance 1,5 à l'arrière. Il suffit de faire glisser l'ustensile à l'arrière pour le maintenir au chaud en position 1,5.



MoveMode Plus : Il divise la zone FlexInduction en trois zones réglées à trois températures différentes. D'avant en arrière : puissance 9 pour saisir, 5 pour mijoter et 1,5 pour maintenir au chaud. Ces pré-réglages se personnalisent.



PanBoost : Ce booster dédié aux poêles permet d'augmenter la température durant 30 secondes pour le préchauffage, puis le foyer reprend la température de la position 9.

PerfectAir Sensor : ce capteur surveille constamment la qualité de l'air et adapte automatiquement la puissance d'aspiration de la hotte aux vapeurs et aux odeurs émises par la table de cuisson.



PerfectCook Sensor : Cette technologie propose 5 niveaux de températures adaptées à l'ensemble des cuissons réalisées en casserole ou cocotte. Un capteur fixé magnétiquement à l'ustensile avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise. Fini les débordements ! Economie, précision et sécurité.



PerfectFry Plus : Le capteur affiche et surveille en permanence la température de la poêle pour éviter que les aliments brûlent. Cela fonctionne pour de nombreux plats : vous choisissez parmi 11 températures prédéfinies dans une plage allant de 70 à 220 °C pour des résultats parfaits à chaque fois.



PerfectFry Sensor : Cette technologie propose jusqu'à 5 niveaux de température adaptés à l'ensemble des cuissons réalisées dans des poêles. Un sensor placé dans les inducteurs mesure en permanence la température de l'ustensile et avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise. Economie, précision et sécurité.



PowerBoost : Augmentation temporaire de la puissance du foyer pour faire bouillir de l'eau. Jusqu'à 30% plus rapide.



Power Induction : Ces tables en 4600 W se branchent sur une prise électrique de 16 ou 20 (A), sans aucune installation spécifique. Grâce à la gestion intelligente des foyers, la table conserve des performances comparables à une table de 7200 W.



Quick Start : Reconnaissance automatique de la zone de cuisson où est disposé l'ustensile. Il ne reste qu'à sélectionner une puissance de chauffe.



Re-Start : En cas d'arrêt non volontaire de la table ou de mise en sécurité du bandeau, la fonction Re-Start mémorise automatiquement la température pendant 4 secondes. La cuisson peut reprendre selon les réglages initialement programmés.

Thermocouple : Sécurité qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Touche Favoris : personnalisez les paramètres de votre table dans Home Connect.



TouchSelect : Bandeau de commandes avec touches sensibles. Accès direct pour la sélection des foyers puis réglage avec les touches + et -.

Tables de cuisson



Affichage de la consommation énergétique : Indication à la fin de chaque cuisson du nombre de kilowatts consommés (à activer dans les réglages de base).



Combi-Induction : Permet l'association de deux foyers pour obtenir une grande zone de cuisson quand vous utilisez des grands plats.



DirectSelect : Clairement sérigraphiées sur la table de cuisson, les commandes et 17 positions de réglage de la température sont en accès direct.



DirectSelect Premium : Le nouveau bandeau DirectSelect Premium offre une esthétique exceptionnelle. Sa sérigraphie linéaire parfaitement invisible lorsqu'il est éteint, s'illumine progressivement via un éclairage rouge lorsque l'on démarre la table.



FlameSelect : Réglage simple et précis du niveau de puissance souhaité de votre table à gaz. La puissance se sélectionne par étape, comme sur une table électrique, allant du niveau 1 jusqu'au niveau 9 grâce aux boutons de commande crantés.

Hottes

Aspiration périmétrale : améliore la capture des fumées et des vapeurs grâce à un périmètre d'aspiration disposé sur les 4 côtés de la hotte. Cette conception permet de créer un puissant appel d'air, et de diriger les vapeurs vers les bords de la hotte avant de les aspirer, tout en réduisant le bruit lié au fonctionnement de l'appareil.

CleanAir : Filtre à charbon actif nouvelle génération : 85% des odeurs filtrées, niveau sonore réduit.

CleanAir Plus : Filtre à charbon actif nouvelle génération : jusqu'à 90% des odeurs filtrées, niveau sonore réduit.



CookConnect pour piloter sa hotte via la table de cuisson. Un module WiFi, placé dans la hotte et dans la table PXV875DV1E, permet aux deux produits de communiquer ensemble. Avec le bandeau de commande de la table de cuisson, vous pouvez contrôler les fonctions tels que l'éclairage et la puissance d'aspiration de façon manuelle ou automatique via le capteur PerfectAir.



Eclairage SoftLight : Module l'intensité de la lumière à votre convenance.



EcoSilence Drive : Le moteur à induction développé par Bosch équipé d'un puissant cœur magnétique supprime tout frottement pour une aspiration haute performance et silencieuse. Son armature asymétrique à 3 bras est en aluminium et les angles sont arrondis pour une meilleure circulation de l'air. L'intérieur de la coque est poli afin que l'air glisse facilement sans aucune résistance. Enfin, l'extérieur est quand à lui rainuré pour assurer une plus grande stabilité.



Montage facile : Système permettant d'ajuster avec précision la position de la hotte en largeur et en hauteur même une fois les trous percés.



PerfectAir : Le capteur adapte automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des fumées, des vapeurs et des odeurs détectées dans la pièce. Il s'arrête automatiquement en fin de détection. Une innovation technologique qui permet de ne consommer que l'énergie nécessaire tout en conservant un air pur dans sa cuisine.

Lexique des technologies Bosch

Froid

Alarme visuelle et sonore de température : Les alarmes de température et de porte ouverte garantissent une sécurité alimentaire totale, la fonction mémoire enregistre la température la plus élevée atteinte en cas de coupure de courant.



Balconnet EasyLift : Idéal pour ranger des grandes bouteilles ou des petites canettes, ce balconnet est ajustable en hauteur sur une plage continue de 21 cm.



BigBox : Tiroir de congélation XXL pouvant aller jusqu'à 52 litres pour les aliments volumineux (pièces de viandes, volailles...) ou pour empiler plusieurs boîtes à pizza.



Clayette EasyAccess : Elles reposent sur un système coulissant. Elles peuvent être extraites vers l'extérieur de 16 cm ainsi le chargement et le déchargement des aliments sont facilités.



Clayette escamotable FlexShelf : Une clayette escamotable peut être dépliée afin de stocker des aliments supplémentaires.



Clayette VarioShelf : La partie avant d'une clayette vient coulisser sous la partie arrière pour dégager un espace sans avoir à sortir la clayette. Idéal pour les carafes, les bouteilles ou les aliments de grande hauteur.



EasyInstallation : Installation de la porte de meuble sur la porte du réfrigérateur rapide et simple grâce au nombre de pièces réduit et aux vis pré-montées. Disponible sur charnières pantographes et glissières.

EasyAccess Zone (congélateurs) : Clayettes en verre pour un stockage plus facile et un accès direct aux aliments (pizza, herbes, plats volumineux...). Possibilité de personnaliser l'intérieur du congélateur en modifiant l'emplacement des compartiments.

EcoAirflow : Optimisation de l'agencement intérieur de l'appareil permettant une circulation naturelle de l'air, qui assure une meilleure homogénéité de la température à l'intérieur du réfrigérateur, une meilleure conservation des aliments, ainsi qu'une baisse de la consommation d'énergie.



Filtre AirFresh : Efficace durant toute la durée de vie de l'appareil, il neutralise toutes les odeurs et les bactéries.

FlexBar : La FlexBar crée des espaces supplémentaires dans votre réfrigérateur et s'adapte parfaitement à vos besoins. Soulevez ou baissez la barre et ajustez les accessoires le long de celle-ci. Ajoutez ou retirez les accessoires en fonction de vos besoins pour votre configuration idéale.



FreshSense : Grâce à des capteurs externes et internes, la température reste constante dans l'appareil malgré les variations de température. Ce système garantit des conditions de conservation idéales pour les aliments.



IceTwister : Très pratique, un petit réservoir permet de remplir l'eau du bac à glaçons sans la renverser. Il suffit d'abaisser un levier pour obtenir jusqu'à 20 glaçons.



Low Frost : Formation de givre réduite grâce aux évaporateurs moulés dans la cuve du congélateur, ce qui réduit la fréquence du dégivrage.



NoFrost : Technologie qui répartit le froid uniformément dans tout l'appareil, y compris dans la contreporte et empêche la formation de givre. Aucune contrainte d'emplacement pour conserver les aliments ni de dégivrage.

Ouverture et fermeture de porte facilitées. Avec le système **G-Closer** des séries 8 et 6, l'angle de fermeture des portes du réfrigérateur et du congélateur est < à 20°. De plus, un système d'amorti empêche que l'angle d'ouverture de ces portes soit > à 140°. Avec le système **L-Closer** des séries 4 et 2, la porte du congélateur se referme par elle-même.



PerfectFit : L'installation modulable de Bosch offre la possibilité de créer plusieurs combinaisons ingénieuses de réfrigérateurs et congélateurs intégrables avec des hauteurs pouvant atteindre 210,5 cm, sans perte d'espace.



Plateau EasyAccess : Accès rapide et simple à tous les produits congelés. Idéal pour les mets délicats à manipuler tels que gâteaux et verrines et les produits volumineux.

Poignée à dépression : L'air chaud refroidi après fermeture de la porte est extrait par un canal de dépressurisation, pour une ouverture facile de la porte.



Porte sans débord : La cinématique des charnières ne nécessite pas d'espace de dégagement lorsque les portes sont ouvertes à 90°. Même placé dans un coin les clayettes et tiroirs sont totalement extractibles.



PowerVentilation : Grâce à cette technologie de froid brassé, la circulation de l'air se fait du haut vers le bas, le long de la paroi arrière d'où provient le froid. La réfrigération des aliments est ainsi plus rapide et la température du compartiment plus homogène.



Skin Condenser, technologie Bosch : Grâce à la nouvelle génération de condenseurs affinés et situés sur la paroi latérale, les réfrigérateurs peuvent être placés librement contre un mur, un meuble ou en Side by Side avec un autre appareil. D'autre part, la consommation énergétique et le niveau sonore des appareils ont été considérablement réduits.



SoftClose : Fermeture douce et automatique de la porte dès l'angle de 20° atteint.



Super congélation : Cette fonction permet d'abaisser rapidement la température du congélateur afin de pouvoir stocker de nouvelles denrées sans faire remonter la température du compartiment, ce qui évite d'affecter la qualité de conservation des autres aliments.



Super réfrigération : Cette fonction permet d'abaisser rapidement la température du réfrigérateur afin de pouvoir stocker de nouvelles denrées sans faire remonter la température du compartiment, ce qui évite d'affecter la qualité de conservation des autres aliments.



VarioZone : Totalement amovibles, les tiroirs et les clayettes de rangement du congélateur permettent de moduler l'aménagement intérieur afin de stocker des produits particulièrement volumineux.



VitaFresh : Cette zone dont la température est réglable de 0° à 4°C est composée de deux compartiments pour une conservation idéale, adaptée à chaque aliment :

- Zone sèche avec seulement 50% d'humidité pour garder viandes et poissons
- Zone humide (jusqu'à 90% d'humidité) pour conserver les fruits et légumes*.

Lave-vaisselle



AquaSensor : Ses capteurs analysent le degré de salissure de l'eau pour adapter la consommation d'eau. Il peut faire économiser jusqu'à 25 % d'eau.



AquaStop : Pour vous protéger des risques de dégâts des eaux, vous pouvez faire confiance à AquaStop ! Équipé d'un capteur dédié, votre lave-vaisselle s'arrête automatiquement de fonctionner en cas de fuite, et l'eau est immédiatement évacuée par un tuyau double-épaisseur. Et en plus, le dispositif anti-fuite AquaStop est garanti pendant toute la durée de vie de votre appareil.

Auto 3in1 : Reconnaît le type de produit lessiviel utilisé (pastille, liquide, poudre) et adapte le programme choisi en conséquence pour un résultat impeccable.

Auto 45°-65°C : Adapte automatiquement la consommation d'eau, la durée du programme et sa température entre 45 et 65°C en fonction du degré de salissure de la vaisselle.



Boîte MaxiPerformance : Assure la dissolution progressive et complète de la pastille grâce à son aspersion permanente par un jet d'eau. L'efficacité du lavage est optimisée.



Demi-charge : Option qui réduit la consommation d'eau et d'électricité quand vous ne lavez qu'une petite quantité de vaisselle. La vaisselle se met indifféremment dans le panier supérieur ou inférieur.



DuoPower : 2 bras de lavage pour asperger dans les moindres recoins le panier supérieur des lave-vaisselle de 45 cm de large.



Échangeur thermique : Evite les effets néfastes des chocs thermiques en empêchant que l'eau froide entre en contact avec la vaisselle chaude. L'échangeur thermique capte la chaleur produite au cours du lavage afin de chauffer l'eau de la phase suivante, sans apport énergétique supplémentaire.



EmotionLight : Lumière blanche diffusée à l'intérieur de l'appareil pour une parfaite vision sur la vaisselle.



Extra Clean Zone : Trois buses d'eau rotatives brevetées sont positionnées dans le panier supérieur ; elles permettent un arrosage constant et un lavage optimal de la vaisselle placées au dessus. Résultat : nettoyage en profondeur de la vaisselle très sale. L'activation de la zone ExtraClean est facile et pratique : elle se fait via un curseur on/off situé dans le panier.



Hauteur 86,5 cm : Lave-vaisselle tout intégrable de 86,5 cm de haut pour un plan de travail jusqu'à 92,5 cm.



Hygiène Plus : Option qui porte la température de rinçage du programme choisi à 75°C. Élimine 99,9% des germes et bactéries. Idéal pour les biberons et planche à découper par exemple.



InfoLight : Point lumineux rouge projeté sur le sol tant qu'un programme est en cours sur certains lave-vaisselle intégrables.



Machine Care Programme d'entretien du lave-vaisselle. Associé à un produit détergeant, il permet d'éliminer les résidus et graisses et le calcaire dans la cuve et de nettoyer les endroits difficiles (bras de lavage, joints, circuit d'eau...). La durée du programme est de 130 mn à 72°C max et 15,2 L d'eau avec 2 phases d'entretien : une phase de détartrage et une phase de nettoyage. Fonction rappel tous les 30 cycles (environ tous les 2 mois) via le bandeau de commande (voyant allumé) ou via l'application Home Connect.



Moteur EcoSilenceDrive : Moteur particulièrement silencieux car fonctionne par induction, sans créer de frottements.



Ouverture de porte automatique "EfficientDry" : Option sélectionnable via le bandeau*, avant le démarrage du programme, ou peut être activée en permanence via les paramètres. La porte s'ouvre automatiquement 5min avant la fin de la phase de séchage, en fonction du réglage défini.*



3^{ème} panier de chargement : Très astucieux, ce panier offre 25% d'espace de rangement en plus** pour les ustensiles de cuisine. Il permet de ranger les articles qui n'ont pas une taille standard et empêche les petits objets en plastique de se retourner et se remplir d'eau. Une partie coulissante permet de déplacer le module de rangement vers la gauche afin de charger de grands verres à pied dans le panier inférieur. Le 3^{ème} panier est également disponible en accessoire - voir compatibilité selon modèle.



Paniers MaxFlex Pro : Le panier supérieur dispose d'un RackMatic sur plusieurs niveaux et de picots rouge indiquant les espaces rabattables pour une flexibilité infinie de rangement. C'est encore plus simple.



Programme Intelligent : ce programme adapte le cycle de lavage et le cycle de séchage en fonction de vos préférences.



RackMatic® : Système qui permet de régler facilement sur 2 ou 3 niveaux la hauteur du panier supérieur, même chargé, à l'aide de poignées latérales. De plus, la sortie du panier est totale pour faciliter le chargement et le déchargement de la vaisselle.

Séchage Brillance Plus : Option qui renforce le séchage de la porcelaine, du plastique et des verres qui seront aussi plus brillants en rajoutant un peu de liquide de rinçage avant le rinçage final.



Séchage Zeolith 3D AirFlow : Le minéral zéolith absorbe l'humidité et la transforme en chaleur sèche, le séchage n'a jamais été aussi parfait ! Lors du lavage, l'humidité stockée par la zéolith lors du programme précédent est dégagée sous forme de vapeur dans le lave-vaisselle pour un lavage économique et impeccable ! La zéolith est efficace toute la durée de vie de l'appareil.



Séchage Extra : Option qui renforce le séchage en augmentant la température du rinçage et en prolongeant la phase de séchage.



Silence à la demande : Option gérée via l'appli Home Connect. Elle peut être activée ou désactivée avec tous les programmes et options pendant 30min***, afin de réduire considérablement le bruit à n'importe quel moment. Retour automatique du programme choisi après le mode pause.

StatusLight : Un voyant s'allume en haut à gauche du lave-vaisselle pour signaler le statut de lavage. Parfait pour les cuisines dotées d'un socle bas et pour les lave-vaisselle encastrés en hauteur.



Super Brillance : Préserve la transparence des verres en maintenant en permanence le juste équilibre entre eau douce et eau dure.



TimeLight : Projette au sol le nom, la phase et le temps restant du programme en cours sur certains lave-vaisselle intégrables.



Tiroir à couverts MaxFlex : Tiroir télescopique pour couverts, tasses et petits ustensiles de cuisine. Il libère de la place pour ranger un couvert supplémentaire dans le panier inférieur puisque le panier à couverts n'y est plus indispensable.



Tiroir à couverts MaxFlex Pro : Avec ses 2 côtés abaissables et ses picots rabattables, il permet une flexibilité inégalée et de laver jusqu'à 14 couverts.



Touche "favorite" : cette touche permet de mettre en mémoire son programme préféré et d'ajouter une option (pré rinçage, HygiènePlus, etc...). L'option sélectionnée par défaut est l'option "pré-rinçage". Activation via le bandeau ou l'appli Home Connect.



VarioSpeed et VarioSpeed Plus : Options permettant de raccourcir la durée du programme choisi de 50% à 66% sans aucune perte d'efficacité.



Zone Intensive : Option permettant de laver en même temps verres délicats dans le panier supérieur et casseroles très sales dans le panier inférieur où la puissance des jets sera augmentée de 20 %.

* Etude menée par un laboratoire indépendant en avril 2016, par rapport à un réfrigérateur Bosch non équipé du système VitaFresh.

* sur les programmes, sauf Pré-rinçage et Machine Care. ** par rapport à un tiroir à couverts. *** par défaut, réglage possible de la durée.

Un appareil de qualité mérite les meilleurs soins.

Un entretien régulier de vos appareils électroménagers n'augmente pas seulement la durée de vie mais est également important pour des raisons hygiéniques. Bosch vous propose un produit d'entretien adapté à chaque type d'appareil de cuisine.



Cuisiner

Réf.*	Description
00311896	Nettoyant pour tables de cuisson vitrocéramiques, induction et inox à gaz. Enlève efficacement et sans risque les taches, salissures. Contenu : 250 ml.
00311900	Kit de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien des tables de cuisson vitrocéramiques. Contenu : 1 flacon de 250 ml, 1 grattoir et 1 chiffon de nettoyage.
00312007	Chiffons imprégnés d'une huile spéciale empêchent les dépôts de salté sur la surface des appareils. Pour les surfaces en inox et en aluminium. Contenu : 5 unités par paquet.
00311945	Huile spéciale pour l'entretien des surfaces inox. Contenu : 100 ml.
00311946	Poudre nettoyante. Enlève les points de rouille. La poudre est légèrement abrasive. Contenu : 100 g.
00311964	Kit de nettoyage et d'entretien pour les surfaces inox. Contenu : un paquet de 5 chiffons d'entretien (réf. 00312007) et 100 g de poudre nettoyante (réf. 00311946).
00311968	Détartrant liquide pour four vapeur avec conduite d'eau.
17000334	Grattoir pour tables de cuisson vitrocéramiques.
00312482	Spray nettoyant pour fours, fours vapeur et fours avec fonction micro-ondes.
00312324	Gel nettoyant avec tête brosse pour nettoyer facilement les aliments brûlés ou incrustés dans votre four.
00312476	Nettoyant spécial pour réfrigérateurs et congélateurs.
00312327	Kit de chiffons en microfibres pour inox et surfaces vitrées.

Hottes

Réf.*	Description
00312207	Dégraissant biodégradable. Idéal pour traiter les filtres métalliques des hottes avant de les mettre au lave-vaisselle. Contenu : 500 ml.
00312327	e-cloth. Kit de chiffons d'entretien. Les chiffons e-cloth enlèvent toutes les graisses et les saletés des surfaces. Multi-usage.

Lave-vaisselle

Réf.*	Description
00312361	Produit d'entretien (liquide). Elimine la graisse et le calcaire. Contenu : 250 ml, 1 emballage par entretien.
00312477	Poudre nettoyante efficace et intensif pour lave-vaisselle. Enlève efficacement tous résidus de graisse, d'amidon et de protéines. Le nettoyant n'a aucune action détartrante.
00312330	Détartrant rapide. Contenu : 250 g.

Froid

Réf.*	Description
11032518	Cartouche filtrante UltraClarity Pro pour réfrigérateur.

Lavage

Réf.*	Description
00311925	Nettoyant pour un lave-linge préservé et un linge impeccable.

Espresso

Réf.*	Description
00312096	10 pastilles nettoyantes pour machines à espresso.
00312093	6 pastilles détartrantes pour machines à espresso.
00311968	Détartrant liquide. Pour le détartrage de machine à espresso et fours vapeur. Contenu : 500 ml.
00312015	Kit de maintenance "espresso". Contenu : 10 x pastilles de nettoyage et 4 x 250 ml de détartrant liquide.
17000705	Filtre à eau Brita Intenza. Réduit les dépôts de calcaire. Contenu : 1 filtre de remplacement.
00312010	Détartrant liquide écologique pour machine à espresso, cafetières et bouilloires.
00312107	Set d'entretien pour machines à café automatique "VeroSeries". Contenu : 10 x pastilles de nettoyage, 3 x pastilles détartrantes formule "2 en 1", 1 filtre à eau Brita et 1 brosse de nettoyage.

* Disponible auprès du service clientèle de Bosch

Les services Bosch pour vos consommateurs.



Service Consommateurs

- > Information produit/service
 - > Aide à la mise en service
 - > Conseils d'utilisation et d'entretien
 - > Trouver un revendeur
- Disponible du lundi au vendredi de 8h30-12h00 et 14h00-17h30 et par e-mail sur www.bosch-home.fr dans la rubrique Contact.

0 892 698 010 Service 0,40 €/min + prix appel



La Boutique en ligne

Des pièces détachées, accessoires, consommables et produits d'entretien sélectionnés par notre marque disponibles sur la Boutique en ligne. Commandes traitées sous 24h. <https://www.bosch-home.fr>

- > Conseils sur les pièces détachées et accessoires d'origine.

0 899 705 550 Service 0,40 €/appel + prix appel

Accès avec code à 10 chiffres de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h00

0 899 700 570 Service 0,80 €/appel + prix appel

Accès sans code à 10 chiffres de 11h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00



Tous les services online

Tous nos services sont disponibles de chez vous sur www.bosch-home.fr Conseils d'utilisation, aide en ligne, téléchargement des catalogues et modes d'emploi, adresse de nos revendeurs...



Service Interventions Gros Electroménager : 100% disponible

- > Le déplacement d'un technicien Bosch ou d'un centre technique agréé partout en France
- > Un forfait incluant la main d'oeuvre illimitée*
- > Des pièces détachées d'origine Bosch
- > Des réparations garanties 12 mois*
- > La gestion de votre rdv d'intervention en ligne*
- > Le suivi de l'arrivée du technicien*

*Applicable uniquement sur les réparations effectuées par les techniciens BSH

Comment réserver ?

- > Rendez-vous en ligne sur www.bosch-home.fr dans la rubrique Service Intervention.
- > Service de réservation disponible en ligne 24h/24, 7j/7. Nos services sont joignables du lundi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 9h à 17h, sans interruption au **01 40 10 11 00** (prix d'un appel local, hors jours fériés).

En tant qu'experts, nos techniciens vous apportent des conseils et solutions au delà de la réparation.



Garantie & Extensions pour vos consommateurs

- Sur le site www.bosch-home.fr, rubrique Nos Services
- > Recherche contrat de garantie
 - > Enregistrement garantie
 - > Achat extension de garantie



Incitez vos consommateurs à enregistrer leurs produits sur <https://www.bosch-home.fr/mybosch> pour retrouver des conseils d'utilisation et d'entretien, les guides utilisateur, souscrire et gérer facilement les extensions de garantie et prendre rendez-vous avec le service consommateurs.

La commercialisation des produits de la gamme accent line est soumise à la signature d'un contrat de distribution sélective. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre référent commercial.

La commercialisation des produits « Sélection cuisiniste » est soumise à conditions – Ils ne sont distribués que par des partenaires cuisinistes réalisant au moins 80% de leur chiffre d'affaires en électroménager dans le cadre de la vente de meubles de cuisine.



Suivez Bosch sur les réseaux sociaux : [BoschHomeFrance](https://www.bosch-home.fr)

BSH Electroménager RCS Bobigny B 341 911 790

Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés par le fabricant à la date de l'impression, hors éco-participation. Les distributeurs restent libres de fixer leurs prix de vente aux consommateurs. Conformément à la réglementation, le prix unitaire du produit sera majoré du montant de l'éco-participation, soit le coût unitaire supporté pour la gestion des déchets collectés séparément issus des équipements électriques et électroniques ménagers (article L541-10-20 du Code de l'Environnement). Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles. BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. La responsabilité de BSH ne pourra pas non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document. Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

© 2025 réalisé par BSH Electroménager. Mise en page par TABART HELENE EI COULOMBAN



Faites un geste Ecocitoyen
Ne jetez pas ce document
recyclez-le !

Document non contractuel sous réserve de modifications.

Cachet du revendeur