



**Bauknecht**  
Heute leben.

**Die Lust auf Schönes.**

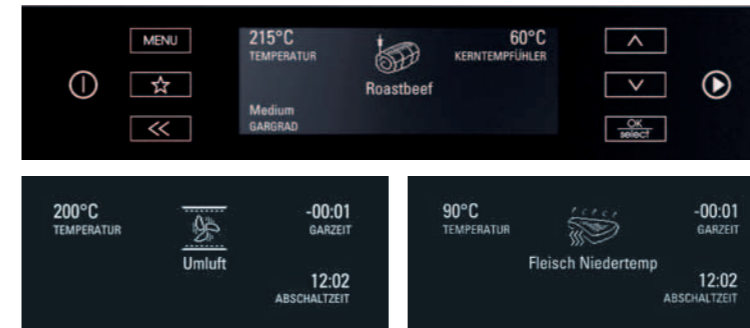
Entdecken Sie die neue Designlinie KOSMOS von Bauknecht.

# Designlinie KOSMOS



## Perfekte Harmonie.

Sie lieben es minimalistisch, sind aber dennoch anspruchsvoll? Dann lernen Sie die neuen, grifflosen Einbaugeräte der Designlinie KOSMOS kennen. KOSMOS vereint modernes Design, aussergewöhnliche Technologien und innovative Funktionen. Die einzelnen Einbaugeräte sind perfekt miteinander kombinierbar und dank dem neuen TouchControl-Bedienfeld mit ProCook-Klartextdisplay auch noch besonders bedienfreundlich. Lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren!



## Beste Technik, die man versteht.

Die KOSMOS-Geräte sind alle mit dem neuen TouchControl-Bedienfeld ProCook ausgestattet. Diese neue Steuerung bietet vielseitige Funktionen, ist aber trotzdem äusserst benutzerfreundlich.

Das TouchControl-Bedienfeld überzeugt durch:

- «ProCook» Schwarz-Weiss-Display mit Klartextbeschriftung und grafischer Symbolanzeige
- Memoryfunktion für Direktzugriff auf die zehn zuletzt genutzten oder beliebtesten Funktionen
- Menügeführte Bedienungsanleitung für alle Kochfunktionen
- Praktische Automatik-Programme für einfaches Kochen, Backen oder Steamen



## Schöne Optik.

Ganz puristisch fügen sich die Geräte der neuen Designlinie KOSMOS in die moderne Küche von heute ein. Auffallendes Detail: der integrierte Handgriff ist harmonisch in die Tür aus Edelstahl und Glas eingelassen und erzeugt eine völlig neue Geräte-Optik. Ausserdem sind alle Modelle aus ProTouch, der pflegeleichten Edelstahl-Oberfläche.

## Ausgezeichnete Edelstahl-Oberfläche.



Die pflegeleichte ProTouch-Edelstahl-Oberfläche glänzt dauerhaft und lässt Fingerabdrücken keine Chance.

# Kombi-Steamer und Steamer



	Kombi-Steamer	Steamer
Dampfgaren	✓	✓
Auftauen	✓	✓
Regenerieren	✓	✓
Heissluft	✓	
Heissluft mit Trockendampf	✓	
Automatik-Programme	✓	✓
Desinfizieren (z. B. von Baby-Utensilien)	✓	✓
Einkochen und Konservieren (z. B. von Konfitüre)	✓	✓
Gehenlassen (z. B. Brot- oder Pizzateig)	✓	✓
Joghurt	✓	✓



## Kombi-Steamer oder Steamer?

Der neue Kombi-Steamer von Bauknecht vereint Backofen und Dampfgarer in einem Gerät – perfekt für alle, die einen kompakten Alleskönner wollen. Neben den klassischen Steam-Funktionen ermöglicht die Kombination von Heissluft mit Trockendampf auch knusprige Back- und Bratergebnisse. Überzeugte Steam-Profis entscheiden sich für den Steamer von Bauknecht. Damit können Sie Speisen professionell und ohne Druck schonend dampfgaren. Aber ganz gleich, für welchen Bauknecht-Steamer Sie sich entscheiden – beide machen in jeder Küche eine gute Figur.

## So lecker – wie frisch gekocht.

Die Funktion «Regenerieren» dient zum Aufwärmen und Auftauen von Speisen. Denn mit Dampf lassen sich Gerichte oder Menüzutaten perfekt erwärmen, ohne dass sie dabei weitergaren oder austrocknen – sie schmecken wie frisch gekocht.

## Schonend kochen mit Dampf.

Für alle, die sich gerne gesund, genussvoll und abwechslungsreich ernähren möchten, ist Dampfgaren genau das Richtige. Denn diese Zubereitungsart ist besonders schonend und schmackhaft. Ausserdem bewahrt Dampfgaren die wertvollen Vitamine und Mineralien Ihrer Lebensmittel – Aussehen und Geschmack bleiben erhalten. Mit den neuen Bauknecht-Steamern ist eine gesunde Ernährung ganz einfach. Das Schöne: Die Handhabung ist genauso unkompliziert!

# Mikrowellen-Kompakt-Backofen



**Steamen – schnell, schonend, gesund.**  
Ob Gemüse, Fisch, Fleisch, Hülsenfrüchte oder Reis: Mit der STEAM-Funktion im Mikrowellen-Kompakt-Backofen garen Sie alles im drucklosen Dampfverfahren noch schonender, wie in einem Steamer. Dabei bleiben Vitamine und Nährstoffe Ihrer Lebensmittel erhalten.



**CRISP – noch schneller knuspriger.**  
Der neue Mikrowellen-Kompakt-Backofen ist Mikrowelle und Backofen in einem und kann neben auftauen und erwärmen auch braten und backen. So werden dank der patentierten CRISP-Funktion Pizza, Apfelkuchen oder Pouletflügel knusprig und braun, von oben und von unten.



**Schonendes Schmelzen.**  
Im neuen Mikrowellen-Kompakt-Backofen mit Inverter-Technologie können Sie dank der Schmelzfunktion sogar empfindliche Lebensmittel wie Butter, Schokolade und Eis besonders schonend schmelzen. Der Geschmack bleibt dabei erhalten.

## Kochen ohne Kompromisse.

Kochen mit dem Mikrowellen-Kompakt-Backofen von Bauknecht ist mehr als nur Aufwärmen! Denn die vielseitigen Funktionen bieten Ihnen verschiedenste Zubereitungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel Steamen, Backen oder Braten. Und dank der neuen Invertertechnologie werden Ihre Speisen gleichmässig und schonend gegart.

# Backofen



## Design, Qualität, Leidenschaft.

Der neue Bauknecht-Backofen bietet Ihnen innovative Technologien in einem aussergewöhnlichen Design. Ein effizientes Luftverteilungssystem, das benutzerfreundliche TouchControl-Display und ein optimiertes Innenraumkonzept ermöglichen beste Brat- und Backergebnisse. Daneben überzeugt der Backofen mit einem besonders sparsamen Energieverbrauch.



### Beste Ergebnisse auch ohne Vorheizen.

Der neue Bauknecht-Backofen erlaubt Braten und Backen ganz ohne Vorheizen. Durch ein durchdachtes Heissluft-System wird die heisse Luft von der ersten Minute an gleichmässig verteilt. Das sorgt für perfekte Ergebnisse, spart bis zu 26 % Zeit und reduziert Ihren Energieverbrauch um bis zu 20 %.



### Zuhause professionell kochen.

Dank Gargutsensor wird jeder Braten garantiert saftig und butterzart. Einfach den Sensor in der dicksten Stelle des Fleisches platzieren und mit dem Einstellknopf die gewünschte Kerntemperatur auswählen. Das Gerät meldet sich, wenn der perfekte Garzustand erreicht ist, und schaltet sich automatisch ab.



### Garen auf mehreren Ebenen.

Das neue Innenraumkonzept mit bis zu fünf Einschubebenen ermöglicht Ihnen, die Backbleche flexibel einzusetzen. So können Sie bis zu drei Gerichte gleichzeitig zubereiten, ohne dass es zu Geruchs- und Geschmacksvermischungen kommt. Das ist praktisch bei aufwändigen Menüs, spart Zeit und Energie.

## Ausgezeichnetes Design.



Das funktionale Design des Bauknecht KOSMOS-Backofens wurde mit dem begehrten Plus X Award und dem Kücheninnovationspreis ausgezeichnet.



### Kombi-Steamer

- 24-h-Elektronik-Uhr: Tageszeit, Timer, Gardauer, Garende
- TouchControl-Bedienfeld mit ProCook Klartextdisplay
- Automatik-Programme
- Elektronische Temperaturregelung 40 bis 230 °C
- Spezialfunktionen: Gehenlassen, Desinfizieren, Konservieren, Auftauen
- Kalksensor
- Backofentüre vollverglast, aushängbar
- Kindersicherung
- Wasserbehälter 1,5l für bis zu 2 h Dampfbetrieb



Edelstahl  
Fr. 3'480.–  
Fr. 3'234.20\*

+vRG Fr. 11.–/Fr. 10.20\*



### Steamer

- 24-h-Elektronik-Uhr: Tageszeit, Timer, Gardauer, Garende
- TouchControl-Bedienfeld mit ProCook Klartextdisplay
- Automatik-Programme
- Spezialfunktionen: Gehenlassen, Desinfizieren, Konservieren, Auftauen
- Kalksensor
- Backofentüre vollverglast, aushängbar
- Kindersicherung
- Wasserbehälter 1,5l für bis zu 2 h Dampfbetrieb



Edelstahl  
Fr. 2'680.–  
Fr. 2'490.70\*

+vRG Fr. 11.–/Fr. 10.20\*



### Mikrowellen-Kompakt-Backofen

- 8 Mikrowellenstufen
- Mikrowelle 900 W
- Grill 1600 W
- Heissluft von 50 bis 250 °C
- STEAM-Funktion für schonendes Dampfgaren
- CRISP-Funktion zum schnellen Bräunen
- TouchControl-Bedienfeld mit ProCook Klartextdisplay
- Automatik-Programme für RAPID DEFROST, Erwärmen und CRISP
- Inverter-Technologie für schonendes Erwärmen, Schmelzen und Warmhalten
- 24-h-Elektronik-Uhr mit Tageszeit
- Pflegeleichter 40-l-Edelstahl-Garraum
- Beste Energieverteilung dank 3D-System
- Kindersicherung
- Belastbare Klapptüre

Edelstahl  
Fr. 2'790.–  
Fr. 2'592.90\*

+vRG Fr. 11.–/Fr. 10.20\*



### Backofen mit LIGHTRONIC

- 24-h-Elektronik-Uhr: Tageszeit, Timer, Gardauer, Garende, Startverzögerung
- TouchControl-Bedienfeld mit ProCook Klartextdisplay
- Maxi Cooking, Funktion für das Garen von grossen Fleischstücken
- Automatik-Programme
- Elektronische Temperaturregelung 40 bis 250 °C
- Zart garen mit Gargutsensor
- Katalytische Selbstreinigung
- Backofentüre vollverglast, aushängbar
- Innenbeleuchtung mit automatischer Ein-/Ausschaltung
- Kindersicherung

Zubehör (gegen Aufpreis)

- Rollauszug BAF 43, vollausziehbar



Edelstahl  
Fr. 3'480.–  
Fr. 3'234.20\*

+vRG Fr. 11.–/Fr. 10.20\*



### Perfekte Partner.

Die grifflose Wärmeschublade in ProTouch-Edelstahl ist optisch perfekt auf die KOSMOS-Designlinie abgestimmt und kann mit allen Modellen harmonisch kombiniert werden.

### Wärmeschublade WD 150

- Nutzinhalt 20 Liter
- Temperaturregelung in 3 Stufen von 40 °C bis 80 °C
- Passend zu allen abgebildeten KOSMOS-Geräten
- Einfachstes Öffnen per Fingerdruck
- ProTouch Edelstahl-Oberfläche

Edelstahl  
Fr. 1'090.–  
Fr. 1'013.–\*

+vRG Fr. 5.–/Fr. 4.65\*

**Bauknecht AG**  
Industriestrasse 36  
5600 Lenzburg  
www.bauknecht.ch

**Verkauf**  
Telefon 0848 801 002  
Fax 0848 801 017  
verkauf@bauknecht.ch

**Kundendienst**  
Telefon 0848 801 001  
Fax 0848 801 003  
service@bauknecht.ch

**Ersatzteile**  
Telefon 0848 801 005  
Fax 0848 801 004  
ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

### **Lenzburg (Hauptsitz)**

Bauknecht AG  
Industriestrasse 36  
5600 Lenzburg  
Telefon 0848 801 002  
Fax 0848 801 017  
kochstudio.lenzburg@bauknecht.ch  
Mo – Fr, 7.30 – 12.00/13.00 – 17.30 Uhr

### **Bern**

Bauknecht AG  
Morgenstrasse 131  
3018 Bern  
Telefon 031 859 20 65  
Fax 031 859 29 13  
kochstudio.bern@bauknecht.ch  
Mo – Fr, 7.30 – 12.00/13.00 – 17.30 Uhr

### **Camorino**

Bauknecht AG  
Centro Monda 4, ala Munda  
6528 Camorino  
Telefon 091 600 15 36  
Fax 091 600 15 37  
vendita@bauknecht.ch  
Mo – Fr, 13.30 – 17.30 Uhr  
(Vormittag gegen Voranmeldung)

### **Dietlikon**

Bauknecht AG  
Geschäftshaus «Züritor»  
Brandbachstrasse 6  
8305 Dietlikon  
Telefon 043 495 56 80  
Fax 043 495 56 82  
kochstudio.dietlikon@bauknecht.ch  
Mo – Fr, 7.30 – 11.30/13.30 – 18.00 Uhr

### **Renens**

Bauknecht AG  
Avenue des Baumettes 3  
1020 Renens  
Telefon 021 637 23 61  
Fax 021 634 63 63  
vente@bauknecht.ch  
Mo – Fr, 7.30 – 12.00/13.00 – 17.30 Uhr  
Sa, 8.30 – 12.30 Uhr