

บีเอสเอช เปิดตัว “Bosch Experience Centre” โฉมใหม่ ตอกย้ำตำแหน่งแบรนด์ผู้นำตลาดเครื่องใช้ ไฟฟ้าในบ้านระดับพรีเมียม อันดับ 1 ของยุโรป

บีเอสเอช โฮม แอ็พพลายเอนซ์ ประเทศไทย ซึ่งเป็นบริษัทในเครือของ BSH Hausgeräte จากประเทศเยอรมนี, ผู้ผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านรายใหญ่เป็นอันดับสองของโลก เปิดตัว “Bosch Experience Centre” ศูนย์แสดงผลิตภัณฑ์ที่ให้ลูกค้าสัมผัสนวัตกรรมชั้นนำของ “เครื่องใช้ไฟฟ้าบ๊อช” (Bosch) ในกรุงเทพฯ หลังจากบริษัทประสบความสำเร็จในการเปิดตัวสินค้าเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านสำหรับตลาด พรีเมียมในประเทศไทย โดยในงานมีเซฟมือทอง ชูदारิ เทพาคำ หรือเซฟตาม ท็อปเซฟไทยแลนด์คนแรกให้เกียรติมาสร้างสรรค์เมนูพิเศษเพื่อฉลองในโอกาสนี้

นายชลวิทย์ ณ สงขลา กรรมการผู้จัดการ บริษัท บีเอสเอช โฮม แอ็พพลายเอนซ์ จำกัด (ประเทศไทย) ผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านชั้นนำจากประเทศเยอรมนีภายใต้แบรนด์ Bosch, Siemens, Gaggenau กล่าวว่า ศูนย์ “Bosch Experience Centre” แห่งใหม่นี้ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีช่วยให้งานบ้านกลายเป็นเรื่องง่ายรวมถึงช่วยให้การใช้ชีวิตประจำวันของผู้บริโภคได้รับความสะดวกสบาย มีการสาธิตผลิตภัณฑ์รวมถึงกิจกรรมในแต่ละเดือน ทั้งการเตรียมและการปรุงอาหารในชั้นเรียน ซึ่งจะช่วยสร้างสรรค์ประสบการณ์ของการปฏิสัมพันธ์ที่ผู้บริโภคจะได้มีโอกาสสัมผัสกับผลิตภัณฑ์บ๊อชโดยตรง ทั้งฟังก์ชันการทำงานที่โดดเด่น และการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงโดยตรง

ศูนย์ “Bosch Experience Centre” สร้างขึ้นตามหลัก 3 แนวทาง คือ บ้าน, ชีวิต และเพื่อน

บ้าน เป็นแนวทางแรกแสดงให้เห็นว่าเทคโนโลยีของ “บ๊อช” เข้ากับบ้านของคุณอย่างไรผ่านการออกแบบและจัดวางผลิตภัณฑ์ของ “Bosch Experience Centre” ชีวิต ทำให้การใช้ชีวิตง่ายขึ้นด้วยเครื่องใช้ไฟฟ้าที่หลากหลายการออกแบบเพื่อตอบสนองทุกความต้องการของผู้บริโภคเสมือนเพื่อนที่คุณสามารถติดต่อมาหาบ๊อชได้อย่างสม่ำเสมอในคุณประโยชน์ทุกขั้นตอนเพื่อให้การใช้ชีวิตสอดคล้องกับไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคมากที่สุด เพื่อน ที่คุณสามารถไว้วางใจได้ ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของบ๊อชที่ให้ความสำคัญมาอย่างต่อเนื่องคำนึงถึงคุณประโยชน์ในทุกก้าวของชีวิตคุณ โดยมีกลุ่มผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย

กลุ่มเครื่องซักผ้าและอบผ้า, ActiveOxygen ซึ่งมีคุณสมบัติการซักผ้าที่สามารถฆ่าเชื้อโรคและแบคทีเรียจากเสื้อผ้าได้มากถึง 99.99% และนวัตกรรมที่อยู่เบื้องหลังคุณสมบัตินี้คือ มีฟังก์ชันผลิตโอโซนภายในตัวเครื่องที่สามารถฆ่า

เชื้อโรคได้โดยการออกซิเดชัน ซึ่งเป็นเทคโนโลยีขั้นสูงที่ได้รับการรับรองโดย WFK สถาบันเทคโนโลยีการทำความ สะอาด ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ในประเทศเยอรมนี นอกจากนี้ฟังก์ชัน ActiveOxygen Refresh สามารถกำจัดกลิ่นไม่ พึ่งประสงค์จากเสื้อผ้าได้ภายในเวลา 45 นาที

กลุ่มอุปกรณ์เครื่องครัวแบบ บิวต์-อิน พร้อมเตาอบซีรี่ 8 ที่ชนะรางวัลมาพร้อมกับโปรแกรม Assist รวมถึงฟังก์ชันการ ทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ PerfectBake สำหรับบ้านเบเกอรี่และ PerfectRoast สำหรับการปรุงอาหารประเภท เนื้อสัตว์ ที่ให้ผลการทำอาหารที่สมบูรณ์แบบอย่างเหมือนกันทุกครั้ง

กลุ่มผลิตภัณฑ์ตู้เย็น มุ่งเป้าหมายตลาดพรีเมียม ซึ่งผู้ใช้สามารถเลือกผลิตภัณฑ์ได้ตามความต้องการ ครบทุกฟังก์ชันซึ่งดีไซน์ด้วย No-Frost ที่ผู้ใช้สามารถเลือกรุ่นได้ตามพื้นที่การใช้งาน หรือ Bottom Freezer มีความผสมผสานเพื่อรองรับการใช้งานง่ายสอดคล้องกับสรีระศาสตร์ และเทคโนโลยี VitaFresh ง่ายต่อการทำงานที่รับประกัน ความสดของอาหารและยังช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการได้อย่างยาวนาน

กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องล้างจาน, “บ๊อช” เป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายอันดับหนึ่งของโลก (ข้อมูลจาก ยูโรมอนิเตอร์, ยอดขายในปี 2018) มีเทคโนโลยี Perfect Dry based on Zeolith ที่ได้รับการจดสิทธิบัตร ซึ่งทำให้มั่นใจได้ว่าการ อบแห้งจาน ดีที่สุดและเงางามใช้พลังงานต่ำสุด ซึ่งจะส่งผลให้ประสิทธิภาพการอบแห้งที่สมบูรณ์แบบไม่ว่าการใช้ งานจะมีความละเอียดอ่อนแค่ไหนรวมถึงการล้างเครื่องถ้วยพลาสติก

กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัว optiMUM เป็นเครื่องตีแป้งที่ทรงพลังให้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบและเป็นเครื่องที่เชื่อถือได้สำหรับการสร้างสรรค์พายครัวอย่างประณีต – เครื่องเตรียมอาหารที่ล้ำสมัยด้วยเทคโนโลยี Sensor Control Plus และ 3D Planetary Mixing

ผลิตภัณฑ์เครื่องดูดฝุ่น เครื่องใช้ในบ้านล้ำสมัยที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเทคโนโลยี Sensor Bagless ด้วยระบบไรร้อยสาย Bosch Flexxo ที่ช่วยรักษาความสะอาดของใบมีด- ด้วยอุปกรณ์เสริมที่ครบวงจรเพื่อการใช้งานที่ยืดหยุ่น

คุณซุซารี เทพาคำ ท็อปเชฟไทยแลนด์คนแรก กล่าวแสดงความรู้สึกที่ว่า “ รู้สึกเป็นเกียรติมากที่ได้รับเชิญให้มาร่วม กิจกรรมปรุงอาหารเมนูพิเศษ ณ “Bosch Experience Centre” และเมนูที่แสดงฝีมือในวันนี้คือ “Local vegetable salad with crab and lime chili aioli และเมนู Roasted Chicken with cabbage sprouts and khao mao risotto” โดยส่วนผสมทั้งหมดถูกเลือกใช้อย่างพิถีพิถันร่วมกับวัตถุดิบในท้องถิ่น อย่างลงตัว และใส่ใจทุกขั้นตอน ในรายละเอียด ซึ่งต้องสดใหม่ ทั้งผัก และเนื้อ และอบด้วยเตาอบแบบผสมไอน้ำที่มีระบบลมร้อนแบบ 4D Hot air ช่วยกระจายความร้อนภายในเตาอบได้อย่างทั่วถึง พร้อมกับยังสามารถปล่อยไอน้ำเพิ่มความชุ่มชื้นให้กับอาหาร พร้อมกับเทคโนโลยี Perfect Bake และ Perfect Roast สำหรับอบอาหาร หรือขนมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้อย่างเต็มที่ และยังมีเตาอินดักชันที่ให้ความร้อนได้เร็วกว่าการใช้แก๊ส ถึง 50 % รวมทั้งความปลอดภัยต่อผู้ใช้งาน

สามารถติดตามข่าวสารได้ที่ www.facebook.com/BoschHomeThailand

หรือ ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.bosch-home.in.th

สื่อมวลชนสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ

คุณปาริชาติ สุวรรณ(ปุ่น) บริษัท คอร์ แอนด์ พีค จำกัด

โทร.0-2-439-4600 ต่อ 8304 มือถือ 081-668-9239, อีเมลล์ paricharts@corepeak.com