

 **BORA**



BORA Classic 2.0

# BORA Classic 2.0 egenskaber



## **Laveste lydstyrke**

På grund af den lydsvage motor forbliver emfanget også meget støjsvagt på høje effektrin.

## **Intuitiv sControl+ betjening**

Den unikke betjening er utrolig nem at bruge: Du skal blot køre op eller ned med pegefingeren. Der skal ikke mere end en berøring til for at få adgang til alle vigtige funktioner.

## **Minimalistisk design**

Emfanget flugter fuldstændigt med kogepladen. Den perfekte linjeføring får enheden til at blende diskret og meget elegant ind i det moderne køkken.

## **Ekstrastort kogepladeareal 4 24**

Betjeningsfeltet er placeret lige under det centralt placerede emfang, hvilket giver mulighed for at bruge fire store gryder på op til 24 cm på samme tid.

## **Ekstrastore kogezone ifm. induktion med rektangulære zoner**

De fleksible induktionskogezone giver heldækkende og jævn opvarmning af store gryder eller stegesøer.

# BORA Classic 2.0 egenskaber



## **Modulopbygget system**

Kombiner frit blandt udvalget af kogeplader, fra fleksible induktionskogeplader til gas eller Tepan-grill i rustfrit stål.

## **Præcis temperaturkontrol**

Tepan-grillen i rustfrit stål varmes på mindre end fem minutter op til 250°C og har en temperaturstyring med en grads præcision.

## **Automatisk emfangstyring**

Der kræves ikke nogen manuel styring, for emfangets effekt tilpasser sig automatisk til madlavningsprocessen.

## **Rengøringsvenlig**

De dele, som er i kontakt med maden, kan nemt tages ud via den lettilgængelige indstrømningsåbning og rengøres også nemt i opvaskemaskinen.

## **Integreret fedtopsamlingsbakke**

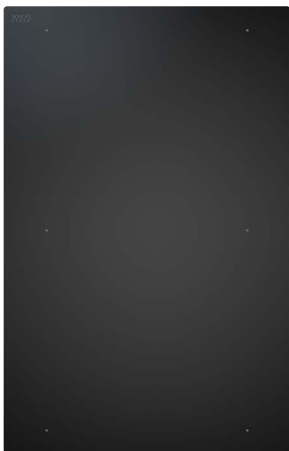
Den integrerede bakke opfanger uheld i både fast og flydende form, f.eks. hvis en gryde koger over undervejs.

# Grænseløs frihed.



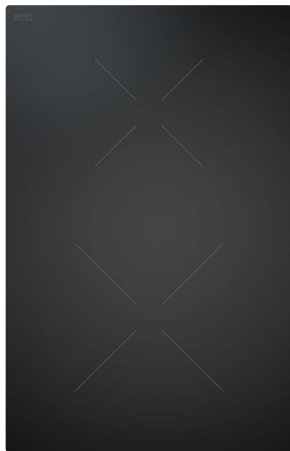
Maksimal individualitet giver en unik madlavningsoplevelse: BORA Classic 2.0 tilpasser sig dine behov for madlavning. Uanset om det er gas, induktion, glaskeramik, Tepan-grill eller en kombination: Det moderne system giver mulighed for at sammensætte kogeplader og udsugningssystemer fuldstændigt nøjagtigt og individuelt.

# Varianter af kogeplader



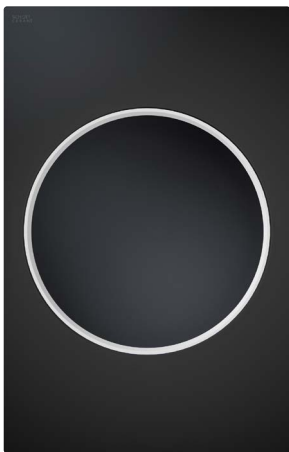
## **CKFI**

BORA Classic  
fleksibel  
induktionskogeplade



## **CKI**

BORA Classic  
induktionskogeplade



## **CKIW**

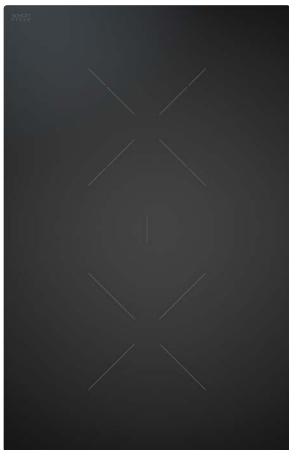
BORA Classic  
wok-induktionskogeplade



## **CKCH**

BORA Classic  
Hyper-kogeplade  
1-kreds / 2-kreds

# Varianter af kogeplader



## CKCB

BORA Classic  
HiLight-kogeplade  
1-kreds / 2-kreds / stegesø



## CKG

BORA Classic  
gaskogeplade

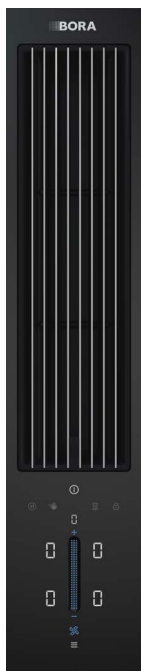


## CKT

BORA Classic  
Tepan-grill i rustfrit stål  
med 2 zoner

Alle kogeplader har  
målene 327 × 515 mm

# Udsagningsvarianter



## CKA2

BORA Classic  
empfang

mål: 116 × 515 mm



## CKA2AB

BORA Classic  
empfang All Black

Mål: 116 × 515 mm

### Alle produktinformationer

Vil du vide mere om BORA's produkter? Besøg ganske enkelt vores hjemmeside: [bora.com/classic-2-0](https://bora.com/classic-2-0)

# Indbygningsvarianter

Planliggende indbygning /  
overflademontering



Planliggende indbygning



Overflademontering



# Kantbeskyttelse ved overflademontering



## **CER**

BORA Classic ramme til kogeplader



## **USL5 15**

BORA sidelister til kogepladedybde 515 mm



## **USL5 15AB**

BORA sidelister til kogepladedybde 515 mm All Black

# BORA garanti



Vi har tillid til vores produkter og tror fast på deres kvalitet! Derfor forlænger vi den 2-årige producentgaranti på dit BORA-system med et ekstra år.

Vær opmærksom på de gældende garantibetingelser:  
[mybora.com/warranty2plus1](https://mybora.com/warranty2plus1)

## Forlængelse af garantien

Indtast BORA apparatets registreringskode og forlæng garantien med et år gratis. Besøg ganske enkelt vores hjemmeside: [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)

# Oplev BORA live



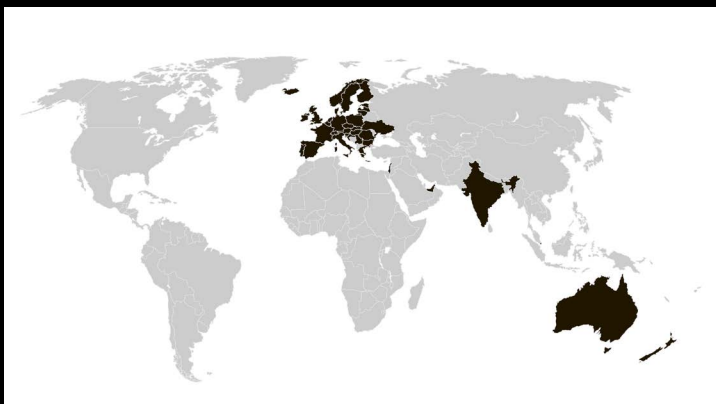
Vil du gerne lære vores BORA produkter at kende og prøve dem selv? Kom til et af vores BORA events nær dig og lad dig inspirere. Her kan du opleve funktionaliteten, de udsøgte materialer og det enestående design på nærmeste hold. Det kan være ved en BORA Cooking Experience, en BORA Product Experience hos en af vores BORA partnere eller i en BORA Cooking Truck. Vi glæder os til at se dig!

Her kommer du videre til BORA-eventet i nærheden af dig:  
[bora.com/events](https://bora.com/events)

# Forhandlersøgning

Har du yderligere spørgsmål, eller vil du gerne opleve vores systemer i virkeligheden? Du kan finde en forhandler i nærheden under:

[bora.com/dealer](https://bora.com/dealer)



DK

Der tages forbehold for fejl og tekniske ændringer. Status: 01 / 2023

[bora.com](https://bora.com)