

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0

– kohokohdat



Erittäin hiljainen

Meluttoman tuulettimen ansiosta höyrynpisto on hiljainen kuin henkäys myös suurilla tehotasoilla.

Intuitiivinen säädin

Perinteisen säätimen ja LED-näytöllä varustetun kosketuspinnan yhdistelmä takaa järjestelmän mutkattoman käytön.

Premium-muotoilua

Muotoilun kohokohtia ovat minimalistinen muotokieli ja laadukkaat materiaalit, kuten ruostumattomasta teräksestä valmistettu säätörengas, jossa on musta lasipinta ja LED-näyttö.

Helppo puhdistus

Keittöhöyryjen kanssa kosketuksissa olevat osat voi irrottaa höyrynpistoaukon kautta ja pestä astianpesukoneessa.

Suuret rajattomat induktiokeittoalueet

Suuret rajattomat induktiokeittoalueet takaavat kattiloiden ja patojen lämpenemisen tasaisesti.

BORA Professional 3.0

– kohokohdat



Automaattinen sulkuluukku

Sulkuluukku avautuu käytön aikana automaattisesti. Integroitujen anturien ansiosta luukun väliin ei voi jäädä esineitä.

Erikoissuuri keittoalue 4 24

Erikoissyvien 54 cm:n keittotasojen ansiosta kaksi suurta kattilaa mahtuu tasolle helposti peräkkäin.

Modulaarinen järjestelmä

Voit yhdistellä vapaasti erilaisia keittotasoja rajattomista induktio- ja kaasukeittotasosta aina ruostumattomasta teräksestä valmistettuun Tepan-grilliin saakka.

Tarkka lämpötilanhallinta

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu Tepan-grilli lämpenee 250°C: seen alle viidessä minuutissa ja lämpötilaa voi säätää asteen tarkkuudella.

Höyrynpoiston automaattinen ohjaus

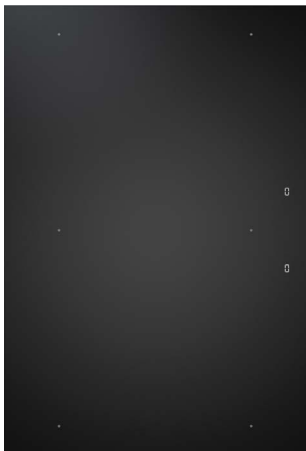
Manuaalista ohjausta ei tarvita, sillä höyrynpoiston teho säätyy automaattisesti ruoanlaittoilanteen mukaan.

Mullistavasti parempi.



Erinomainen suorituskyky, optimoitu premium-muotoilu, entistä intuitiivisempi käyttö ja kahdeksan vapaasti yhdisteltävää erikoissyvää keittotasoa – keittiövallankumous jatkaa etenemistään. Uusi BORA Professional 3.0 edustaa ruoanvalmistuksen tulevaisuutta. Edistyksellinen muotokieli on yhdistetty kaikkein korkeatasoisimpiin materiaaleihin ja tekniikkaan. Kohokohtia ovat automaattinen sulkuluukku, parannettu höyrynpoiston ohjaus ja pelkistetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu säätörengas. Se tekee vaikutuksen kokonaan mustalla lasipinnalla, jossa on kirkas, valkoinen LED-näyttö.

Keittotasot

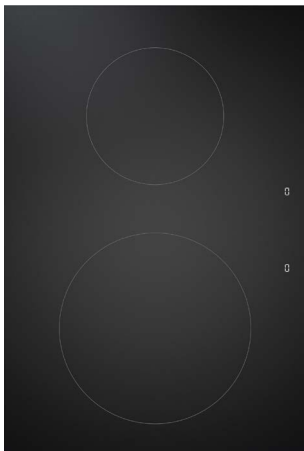


PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro

-rajaton induktiokeittotaso



PKI3

PKI3AB

BORA Pro

-induktiokeittotaso

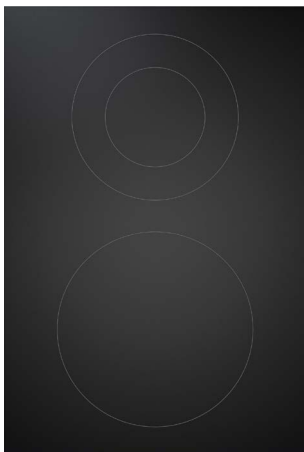


PKCB3

PKCB3AB

BORA Pro

HiLight -keittotaso,
kolmoiskeittoalue /
paistoalue



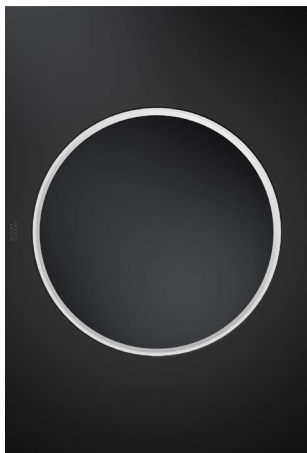
PKCH3

PKCH3AB

BORA Pro

Hyper -keittotaso, keittoalue
/ kaksoiskeittoalue

Keittotasot

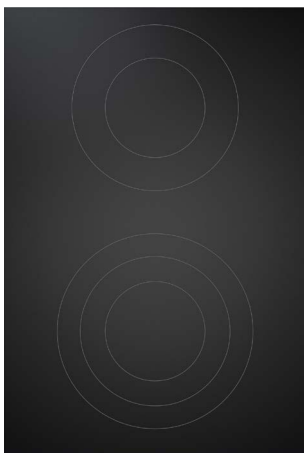


PKIW3

PKIW3AB

BORA Pro

-induktiovokkikeittotaso



PKC3

PKC3AB

BORA Pro

HiLight -keittotaso, kolmois-
/ kaksoiskeittoalue



PKG3

PKG3AB

BORA Pro

-kaasukeittotaso



PKT3

PKT3AB

BORA Pro -kahden

keittoalueen Tepan-grilli
ruostumatonta terästä

Höyrynpoistot



PKA3 / PKAS3

BORA Pro -keittotason
höyrynpoisto /
-keittotason
höyrynpoistojärjestelmä
Mitat: 110 x 540 mm



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro -keittotason
höyrynpoisto All Black /
integroitu tuuletin
All Black
Mitat: 110 x 540 mm



Pro 3.0 -säädin



**Pro 3.0 All Black
-säädin**

Kaikki tuotetiedot

Haluatko tietää lisää BORA-tuotteista?

Käy verkkosivustollamme: bora.com/professional-3-0

BORA-takuu



Luotamme tuotteisiimme, ja uskomme lujasti niiden laatuun. Siksi voit pidentää BORA-järjestelmäsi kahden vuoden valmistajan takuun voimassaoloa yhdellä lisävuodella.

Huomioi voimassa olevat takuehdot:

mybora.com/warranty2plus1

Takuun pidentäminen

Syötä BORA-laitteesi rekisteröintikoodi, niin takuuta pidennetään maksutta vuodella. Käy verkkosivustollamme:

mybora.com/registration

Uudet mittapuut



Toisinaan koolla on todella merkitystä: erikoissyvien 54 cm:n keittotasojen ansiosta suurten kattiloiden käyttäminen on helpompaa. Ruostumatonta terästä oleva Tepan-grilli täydentää kokonaisuuden ja varmistaa ainutlaatuisen ruoanlaittokokemuksen.

365 päivää grillausta: TEPAN-KEITTOKIRJA



Maukkaita pihvejä, mureaa kalaa ja rapsakoita vihanneksia: ruostumattomasta teräksestä valmistetulla Tepan-grillillä kaikkien näiden valmistus onnistuu käden käänteessä. Herkullisten ja terveellisten ruokien kokkaaminen on lisäksi hauskaa. Löydät INDOOR GRILLEN -kirjastamme monia maukkaita reseptejä Tepan-grillillä toteutettavaksi. Mustaa äyriäisrisottoa, flank steak -suikaleita grillatulla roomansalaatilla, pannukakkua keisarin tapaan – kirjassa on reseptejä jokaiseen makuun.



Lisätietoja keittokirjasta:

bora.com/tepan-recipe

Koe BORA paikan päällä



Haluatko tutustua BORAn tuotteisiin ja kokeilla niitä itse? BORA-tapahtumissa voit vakuuttua tuotteiden toimivuudesta, laadukkaista materiaaleista ja tyylikkästä muotoilusta. Osallistu BORA Cooking Experience- tai BORA Product Experience -tapahtumiin BORA-jälleenmyyjän luona tai BORA Cooking Truck -rekassa. Toivottavasti näemme pian!

Katso lähelläsi järjestettävät BORA-tapahtumat:

bora.com/events

Jälleenmyyjähaku

Onko sinulla kysyttävää tai haluaisitko tutustua järjestelmiimme tarkemmin paikan päällä? Löydät lähimmät jälleenmyyjät täältä:

bora.com/dealer

