

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

# BORA Professional 3.0

## Destaques



### **Volume baixo**

Graças ao ventilador silencioso, o exaustor permanece com pouco ruído, mesmo a níveis de potência elevados.

### **Comando seletor intuitivo**

A combinação de um comando seletor clássico e de uma superfície tátil com indicador LED garante uma utilização simples e intuitiva.

### **Design Premium**

Os destaques visuais são a estética minimalista e os materiais de alta qualidade, tal como o aro do comando em aço inoxidável com a parte frontal em vidro e um indicador LED.

### **Limpeza fácil**

As peças expostas aos vapores de cozedura podem ser removidas através da abertura de entrada de ar e limpas na máquina de lavar a loiça.

### **Zonas de cozedura de indução surface de grandes dimensões**

As zonas de cozedura das placas de indução surface asseguram um aquecimento uniforme das panelas.

# BORA Professional 3.0

## Destaques



### **Tampa de fecho automática**

A tampa de fecho abre automaticamente durante a utilização e um sistema de sensor integrado impede que os objetos fiquem presos.

### **Superfície de cozedura de grandes dimensões 4 24**

Com as placas de cozinhar extraprofundas com 54 cm é possível colocar facilmente duas panelas grandes, uma atrás da outra.

### **Sistema modular**

Combine livremente entre uma seleção de placas de cozinhar desde indução surface, a gás ou grelhador de aço inoxidável Teppanyaki.

### **Controlo da temperatura preciso**

O grelhador de aço inoxidável Teppanyaki aquece em menos de cinco minutos a 250°C e tem um controlo preciso da temperatura.

### **Controlo de extração automático**

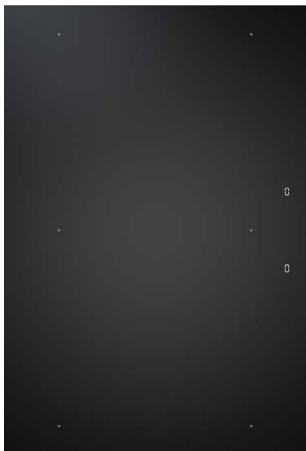
Não é necessário um controlo manual, pois a potência do exaustor regula-se automaticamente com base no processo de cozedura.

# A revolução melhorada.



A revolução na cozinha continua com um desempenho excelente, um design premium melhorado, um comando ainda mais intuitivo e oito combinações de placas de cozinhar extraprofundas. O novo BORA Professional 3.0 representa o futuro na forma de cozinhar. Neste novo sistema, o design pioneiro atende às mais altas exigências em termos de material, tecnologia e eficiência. Entre os destaques encontram-se a tampa de fecho automática, o exaustor automático melhorado e o aro de comando em aço inoxidável de design exclusivo. O aro de comando causa impacto através da parte frontal em vidro tátil com um indicador LED transparente e branco.

# Opções de placas de cozinhar

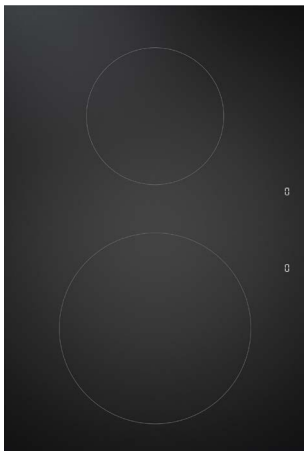


**PKFI3**

**PKFI3AB**

BORA Pro

placa de indução surface



**PKI3**

**PKI3AB**

BORA Pro

placa de indução



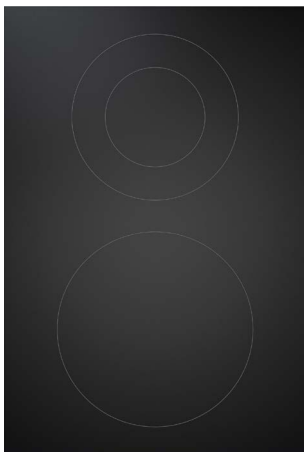
**PKCB3**

**PKCB3AB**

BORA placa de

cozinhar Pro HiLight

3 círculos / assadeira



**PKCH3**

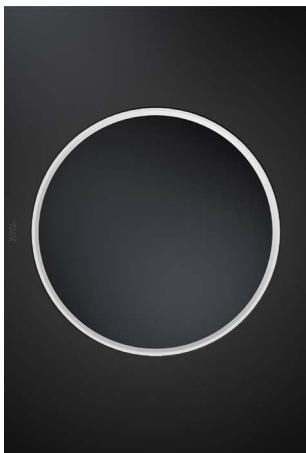
**PKCH3AB**

BORA Pro placa de

cozinhar Hyper

1 círculo / 2 círculos

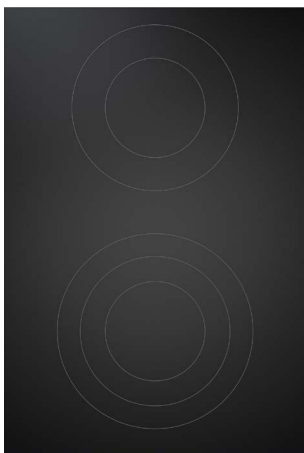
# Opções de placas de cozinhar



**PKIW3**

**PKIW3AB**

BORA Pro  
placa de cozinhar de  
indução para Wok



**PKC3**

**PKC3AB**

BORA Pro  
płyta grzewcza HiLight,  
3 pierścienie / 2 pierścienie



**PKG3**

**PKG3AB**

BORA Pro  
placa de cozinhar a gás



**PKT3**

**PKT3AB**

BORA Pro grelhador de aço  
inoxidável Teppanyaki com 2  
zonas de cozedura

# Opções de exaustor



## PKA3 / PKAS3

BORA Pro exaustor de placa / sistema de exaustor de placa

Dimensões:

110 x 540 mm



## PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro exaustor de placa All Black / com ventilador All Black integrado

Dimensões:

110 x 540 mm



### Comando seletor

Pro 3.0



### Comando seletor

Pro 3.0 All Black

## Todas as informações acerca do produto

Gostaria de saber mais sobre os produtos BORA?

Visite o nosso site: [bora.com/professional-3-0](https://bora.com/professional-3-0)

# Garantia BORA



Confiamos nos nossos produtos e acreditamos firmemente na sua qualidade! É por isso que a garantia do fabricante de dois anos do seu sistema BORA é prolongada por mais um ano.

Consulte as condições de garantia aplicáveis em:

[mybora.com/warranty2plus1](https://mybora.com/warranty2plus1)

## **Prolongar a garantia**

Introduza o código de registo do aparelho BORA e prolongue a garantia em um ano, sem custos.

Visite o nosso site: [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)



# Dimensões novas



Às vezes o tamanho importa: com as placas de cozinhar extraprofundas com 54 cm, cozinhar torna-se ainda mais fácil e tranquilo. O complemento ideal: o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki torna a experiência na cozinha num momento único.

# Churrasco durante 365 dias: O livro de cozinha Teppanyaki



Bifes saborosos, peixe delicado e legumes crocantes: Com o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki conseguirá fazer acontecer magia à mesa, num piscar de olhos. Cria diversão, torna-se saboroso e saudável. Poderá encontrar uma variedade de receitas deliciosas para o Teppanyaki no nosso livro “INDOOR GRILLEN”. Desde o risoto nero com crustáceos, passando por tiras de bife da aba com salada romana grelhada e doçarias austríacas, há para todos os gostos.



**Mais informações sobre o livro de receitas:**

[bora.com/tepan-recipe](https://bora.com/tepan-recipe)

# Experiência BORA ao vivo



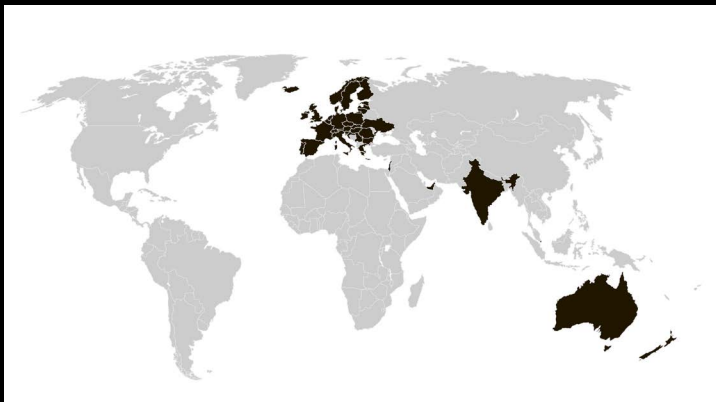
Gostaria de conhecer os nossos produtos BORA e experimentá-los por si próprio? Deixe-nos inspirá-lo num dos nossos eventos BORA perto de si e convença-se ao vivo da funcionalidade, dos materiais de alta qualidade e do design extraordinário. Quer seja num BORA Cooking Experience ou num BORA Product Experience, junto dos nos parceiros BORA ou no BORA Cooking Truck. Ficamos à sua espera!

O seu evento BORA mais próximo: [bora.com/events](https://bora.com/events)

# Encontre o seu distribuidor

Ainda tem questões ou gostava de experienciar os nossos sistemas ao vivo? Poderá encontrar distribuidores perto de si em:

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



PT

Reservado o direito a lapsos e alterações técnicas. Estado: 01 / 2023

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