

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0

Höjdpunkter



Minimal volym

Den tystgående motorn gör att ångsugen knappt hörs även när den går på en hög effektnivå.

Intuitiv vridknapp

Kombinationen av den klassiska vridknappen och touchyta med LED-display garanterar en enkel och intuitiv användning.

Premiumdesign

Optiska höjdpunkter är det minimalistiska formspråket och högvärdiga material som knapringen i rostfritt stål med svart glasfront och LED-display.

Enkel rengöring

Alla delar som kommer i kontakt med matoset kan du enkelt ta bort via inströmningsöppningen och diska i diskmaskinen.

Extra stora kokzoner med ytinduktion

Stora kokzoner med flexinduktion sörjer för en jämn uppvärmning av kokkärlen.

BORA Professional 3.0

Höjdpunkter



Automatisk öppningsklaff

Öppningsklaffen öppnas automatiskt under användningen och den integrerade sensorn förhindrar att föremål kläms fast.

Extra stor "4 24"-matlagingsyta

De extra djupa spishällarna på 54 cm erbjuder plats för två stora kokkärl i rad.

Modulärt system

Spishällar från flexinduktion till gas eller Tepan-grill i rostfritt stål kan fritt kombineras.

Exakt temperaturkontroll

Tepan-grillen i rostfritt stål uppnår en temperatur på 250°C på mindre än fem minuter och har en gradexakt temperaturkontroll.

Automatisk ångsugskontroll

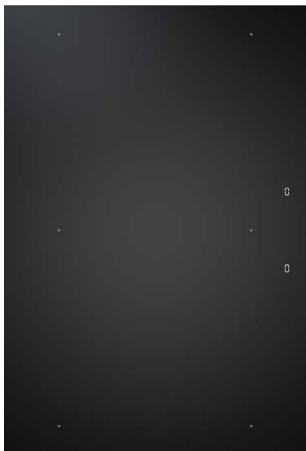
Det krävs ingen manuell styrning. Ångsugens effekt regleras automatiskt motsvarande matlagingsprocessen.

Revolutionerande bättre.



Utmärkt prestanda, optimerad premiumdesign, ett ännu mer intuitivt handhavande och åtta fritt kombinerbara, extra djupa spishällar – revolutionen i köket fortsätter. Nya BORA Professional 3.0 står för den framtida matlagningen. Här möts banbrytande formspråk och högsta anspråk på material, teknik och effektivitet. Höjdpunkter är den automatiska öppningsklaffen, den förbättrade ångsugskontrollen och den enkelt designade knappingen i rostfritt stål. Imponerande är den helt svarta touchglasfronten med en klar, vit LED-display.

Spishällsvarianter

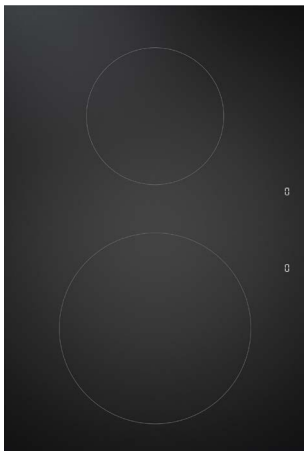


PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro

flexinduktionshäll



PKI3

PKI3AB

BORA Pro

induktionshäll



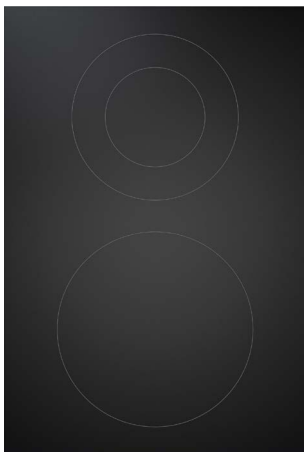
PKCB3

PKCB3AB

BORA Pro

HiLight-spishäll

3-krets / stekhäll



PKCH3

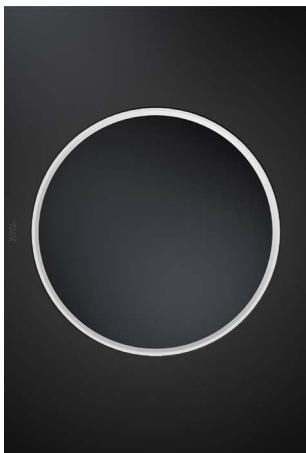
PKCH3AB

BORA Pro

Hyper-spishäll

1-krets / 2-krets

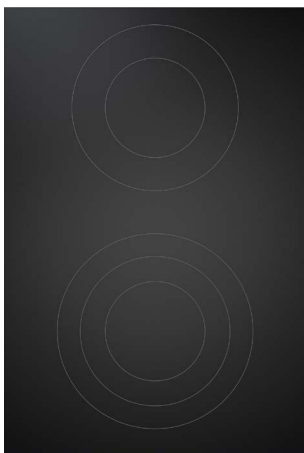
Spishällsvarianter



PKIW3

PKIW3AB

BORA Pro
induktionswokhäll



PKC3

PKC3AB

BORA Pro
HiLight-spishäll
3-krets / 2-krets



PKG3

PKG3AB

BORA Pro
gasspishäll



PKT3

PKT3AB

BORA Pro
Teppan-grill i rostfritt stål
med 2 kokzoner

Utsugsvarianter



PKA3 / PKAS3

BORA Pro ångsug /
ångsugssystem
mått: 110 x 540 mm



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro ångsug All
Black / med integrerad
motor All Black mått:
110 x 540 mm



Vridknapp
Pro 3.0



Vridknapp
Pro 3.0 All Black

All produktinformation

Vill du veta mer om BORA-produkterna?

Besök helt enkelt vår hemsida: bora.com/professional-3-0

BORA garanti



Vi litar på våra produkter och tror fullt och fast på deras kvalitet! Därför förlänger vi vår tillverkargaranti på 2 år för ditt BORA system med ytterligare ett år.

V.g. iaktta gällande garantivillkor:

mybora.com/warranty2plus1

Förlänga garantin

Skriv in BORA-apparatens registreringskod och förläng garantin gratis med ett år. Besök helt enkelt vår hemsida:

mybora.com/registration

Nya standarder



Ibland är det dock storleken som är avgörande: De extra djupa spishällarna på 54 cm gör matlagningen med extra stora kokkärl ännu enklare och mer avslappnande. Den idealiska kompletteringen: Tepan-grillen i rostfritt stål gör matlagningen till en unik upplevelse.

Grilla 365 dagar: TEPAN KOKBOKEN



Aromatiska biffar, mjäll fisk, krispiga grönsaker: Med Tepan-grillen i rostfritt stål trollar du fram allt detta i en handvändning. Det är kul, läckert och hälsosamt. Det finns många läckra recept för Tepan-grillen i vår bok "GRILLA INDOOR". Från svart risotto med skaldjur över strimlad flankstek med grillad romansallad till den omtyckta "kaiserschmarrn" – det finns alltid något passande för allas smak.



Mer information om kokboken:

bora.com/tepan-recipe

Uppliv BORA live



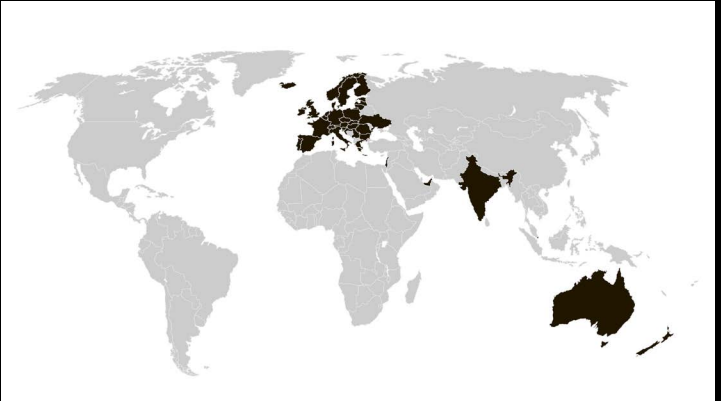
Vill du lära känna våra BORA produkter och kanske själv pröva på? Låt dig begestras vid något av våra BORA evenemang i din närhet och övertyga dig själv live om funktionaliteten, de högkvalitativa materialen och den unika designen. Oavsett om det är en BORA Cooking Experience eller en BORA Product Experience hos någon av våra BORA partners eller i BORA Cooking Truck. Vi ser fram emot att få välkomna dig!

Här kommer du till BORA Event i din närhet: bora.com/events

Sökning återförsäljare

Har du fortfarande frågor eller vill du uppleva våra system i verkligheten? Återförsäljare i din närhet hittar du på:

bora.com/dealer



SE

Vi reserverar oss för misstag och tekniska ändringar. Version: 01 / 2023

bora.com