

 **BORA**



BORA X BO

Den professionelle dampovn til hjemmet.



Uanset om det skal være sprøde stege, lækre grønsager eller luftigt lette croissanter: Takket være den skånsomme og ensartede dampproduktion BORA leverer X BO et perfekt tilberedt resultat – selv ved tilberedning af tre fyldte bageplader på én gang! BORA X BO kan stege, bage, dampe og meget andet, men er alligevel legende let at betjene – og renser sig selv til at være skinnende blank efter brug!

BORA X BO

Highlights



Frisk luft og frit udsyn

Sådan beholder du altid udsigten: BORA X BO forhindrer, at du får varm damp i ansigtet, når du åbner ovndøren. Dens automatiske dampudsugning fører dampen affugtet, afkølet og filtreret tilbage, før døren automatisk åbnes. Lugtfilteret minimerer samtidig selv kraftig fiskelugt.

Nem betjening

BORA X BO styres via et kæmpestort 19 tommer display, som kan klappes op ved behov. Touchskærmen reagerer komfortabelt på berøringer på samme måde som en smartphone. Adskillige forudindstillede programmer og en intuitiv brugerstyring gør madlavningen til en leg!

BORA X BO Highlights



Rengøringsvenlig

Er ovnrummet beskidt? Intet problem: Din dampovn får automatisk sig selv til at skinne med sit automatiske rengøringsprogram, helt uden at tørre efter. For at gøre det skal du ganske enkelt dreje rengøringspatronen ind i den nedkølede grillrist. Du modtager miljøvenlige rensningsmidler og afkalkere for at opnå en strålende renlighed.

Højeste performance / Bedste tilberedningsresultat

Det bliver ikke bedre: BORA X BO brillerer med særdeles ensartede tilberedningsresultater og optimal varmfordeling. Dine retter bliver dermed også perfekte, når du bruger alle tre niveauer på én gang. Bager du eksempelvis mange croissanter parallelt på tre plader, bliver alle lige gode!

Design

De sorte rammer og det minimalistiske design ophøjer BORA X BO til et kunstværk. Displayet overbeviser med sit klare ikonsprog og integreres helt glat i det ædle, overordnede billede komplementeret af det stilfulde ovnrum i rustfrit stål.

Bagning med damp, til perfektion.



Alle produktinformationer

Vil du vide mere om BORA's produkter?

Besøg ganske enkelt vores hjemmeside: bora.com/x-bo

BORA X BO

Produktoversigt



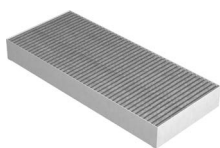
XBO

X BO dampovn



XBORS

X BO
afstandsramme



XBOGF

X BO lugtfilter



XBORK

X BO
rengøringspatron



XBOBGR

X BO bage- og
grillrist



XBOUB

X BO universalplade



XBOUBT

X BO
universalplade
dyb



XBOGBG

X BO bradepande
i rustfrit stål med
huller

Perfekte retter med et tryk på en knap



BORA X BO gør madlavningen lettere med forudindstillede programmer. De auto matiske programmer er indstillet til den optimale temperatur, tilberedningstid og damptilførsel til de forskellige madvarer eller retter (fire portioner). Ved bestemte programmer kan de foreslåede værdier for bruningsgraden og tilberedningsgraden (f.eks. hård/al dente/blød) indstilles med en kontrolknap. Programmerne kan også ændres og gemmes under et nyt navn.

Gourmetmad i dampovn – opskrifter til BORA X BO



Fire stjernekokke tager madlavning og bagning i dampovnen til det næste niveau! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle og Eckart Witzigmann deler deres bedste opskrifter til BORA X BO flexbageovnen og giver kreative, varierede smagskombinationer til velsmag i særklasse.



Flere oplysninger om kokebogen:

bora.com/recipes/x-bo-cookbook

BORA multi-skuffe Highlights



Design

BORA multi-skuffens reducerede "All Black"-design skærer alt det overflødige væk. Til den grebsløse skuffefront har du følgende valg: Enten tilpasses udseendet til dine køkkenskabe, så den næsten bliver usynlig i køkkenet – ellers kan du anvende BORA glasfronten, der fås i samme ædle design som BORA X BO.

Rengøringsvenlig

Alle flader i BORA multi-skuffen er lette at nå og dermed hurtige at rengøre. Det gennemtænkte design har ingen skarpe kanter og fuger, så alt kommer til at skinne igen på ingen tid.

De bedste materialer

Bedste kvalitet: Der bruges kun særligt udvalgte materialer til BORA multi-skuffen. De forædlede metalkomponenter og den sorte glasbund betyder lang levetid og robusthed. Alt har fået en førsteklasses behandling – så du kan glæde dig over din BORA multi-skuffe i lang tid!

BORA multi-skuffe Highlights



Nem betjening

På touchscreenen, der er let at betjene, vælger du med et let tryk med fingeren det ønskede program under standardindstillingerne – eller indstiller opvarmningsprocessens temperatur og varighed individuelt. Hvis den forbindes med en BORA X BO kan BORA multi-skuffen også styres via ovnsens display.

Højeste performance / Bedste tilberedningsresultat

Takket være standardindstillingerne er BORA multi-skuffen anvendelig på mange måder: Du kan opvarme service, tilberede med lave temperaturer og regenerere mad, tø op eller holde varm. I den høje variant af multi-skuffen kan du endda arbejde i to niveauer. På den måde kan du lykkes perfekt med selv krævende menuer!

Tilbehør til multi-skuffe: Mellemgitter

På BORA niveauristen kan du varme mad, der har brug for en lavere temperatur end retten, der opvarmes på multi-skuffens glasbund. Perfekt til opvarmning af babymad, marinering af mad eller til retter, du gerne vil servere lune!

Oplev BORA live



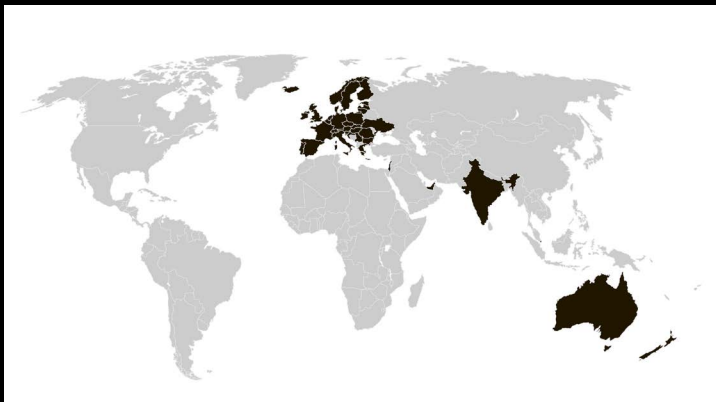
Vil du gerne lære vores BORA produkter at kende og prøve dem selv? Kom til et af vores BORA events nær dig og lad dig inspirere. Her kan du opleve funktionaliteten, de udsøgte materialer og det enestående design på nærmeste hold. Det kan være ved en BORA Cooking Experience, en BORA Product Experience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

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



DK

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

bora.com