

 **BORA**



BORA X BO

# Profesjonalny piekarnik parowy dla domu.



Chrupiąca pieczeń, wybrane warzywa lub lekkie złociste croissanty: dzięki równomiernemu wytwarzaniu pary piekarnik BORA X BO osiąga znakomite wyniki obróbki termicznej, także wówczas, kiedy wsunie się do środka jednocześnie trzy wypełnione blachy! Piekarnik BORA X BO umożliwia pieczenie, gotowanie na parze i nie tylko, a przy tym jego obsługa jest dziecinnie prosta, a czyszczenie łatwe i szybkie!

# BORA X BO

## – zalety



### **Świeże powietrze i przejrzyste pole widzenia**

Zawsze widzisz, co się dzieje: piekarnik BORA X BO zapobiega uderzeniu pary w twarz podczas otwierania drzwi. Funkcja automatycznego odprowadzania pary odsysa parę do tyłu przed odblokowaniem i automatycznym otwarciem drzwi. Filtr zapachów minimalizuje przy tym nawet silny zapach ryb.

### **Łatwa obsługa**

Piekarnik BORA X BO sterowany jest za pomocą ogromnego, 19-calowego wyświetlacza, który w razie potrzeby można także rozłożyć. Obsługa ekranu dotykowego jest tak komfortowa, jak w przypadku smartfonów. Liczne wstępnie skonfigurowane programy oraz intuicyjne instrukcje dla użytkownika sprawiają, że gotowanie jest dziecinnie łatwe!

# BORA X BO

## – zalety



### **Łatwe czyszczenie**

Zabrudzona komora pieczenia? To żaden problem: Twój piekarnik parowy dzięki automatycznej funkcji czyszczenia sam przywróci sobie blask – i to bez konieczności wycierania. W tym celu należy po prostu wkręcić kartusz czyszczący na zimny ruszt grillowy. Kartusz zawiera przyjazne dla środowiska środki czyszczące oraz odkamieniacz zapewniający lśniąca czystość.

### **Najwyższa wydajność / najlepszy rezultat pieczenia**

Lepiej być nie może: BORA X BO zachwyca wyjątkowo równomiernym gotowaniem oraz optymalną dystrybucją ciepła. Potrawy pozostają idealne także przy użyciu wszystkich trzech poziomów równocześnie. Przykładowo: jeżeli pieczesz rogaliki na trzech blachach naraz, wszystkie wyjdą jednakowo dobrze!

### **Wzornictwo**

Czarna rama oraz minimalistyczne wzornictwo sprawiają, że piekarnik BORA X BO jest prawdziwym dziełem sztuki. Wyświetlacz robi wrażenie dzięki wyrazistym ikonom i płynnie integruje się w atrakcyjnym wyglądzie całości, który dodatkowo podkreśla stylowa komora pieczenia ze stali nierdzewnej.

# Idealny piekarnik parowy.



## Więcej informacji o produktach

Chcesz dowiedzieć się więcej o produktach BORA?

Zapraszamy na naszą stronę internetową: [bora.com/x-bo](https://bora.com/x-bo)

# BORA X BO

## - przegląd produktów



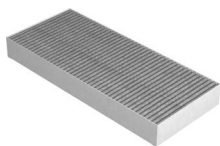
### **XBO**

X BO piekarnik parowy



### **XBORS**

X BO rozpórka ramowa



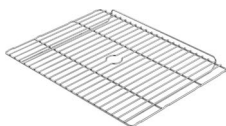
### **XBOGF**

X BO filtr zapachów



### **XBORK**

X BO kartusz czyszczący



### **XBOBGR**

X BO kratka do pieczenia i grillowania



### **XBOUB**

X BO blacha uniwersalna



### **XBOUBT**

X BO blacha uniwersalna głęboki



### **XBOGBG**

X BO perforowana blacha ze stali nierdzewnej

# Perfekcyjne potrawy za jednym naciśnięciem przycisku



BORA X BO ułatwia gotowanie dzięki wstępnie skonfigurowanym programom. W programach automatycznych zapisane są optymalne ustawienia temperatury, czasu przygotowania oraz dodawania pary dla różnych rodzajów żywności lub potraw (ustawienia przewidują cztery porcje). W przypadku wybranych programów możliwe jest indywidualne dostosowanie sugerowanych wartości, takich jak stopień zarumienienia lub ugotowania (np. na twardo/międko/al dente). Programy można też modyfikować i zapisywać pod nowymi nazwami.

# Mistrzowskie dania z piekarnika parowego – przepisy dla BORA X BO



Czterech wybitnych kucharzy przenosi gotowanie i pieczenie w piekarniku parowym na nowy poziom! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle oraz Eckart Witzigmann dzielą się swoimi najlepszymi przepisami na dania z piekarnika Flex BORA X BO, gwarantując wyjątkowe doznania kulinarne za sprawą kreatywnego i urozmaiconego połączenia smaków.



**Więcej informacji na temat  
książki kucharskiej:**

[bora.com/recipes/x-bo-cookbook](https://bora.com/recipes/x-bo-cookbook)



# Multiszuflada BORA

## – zalety



### **Wzornictwo**

Minimalistyczny design multiszuflady BORA w stylu „All Black” rezygnuje ze wszystkiego, co zbędne. Aranżację panelu frontowego wybierasz samodzielnie: można dopasować go do szafek kuchennych, tak aby szuflada płynnie zintegrowała się z architekturą kuchni, lub wykorzystać szklany front BORA, utrzymany w takim samym, eleganckim stylu wzornictwa, co piekarnik BORA X BO.

### **Łatwe czyszczenie**

Wszystkie powierzchnie multiszuflady BORA są łatwo dostępne, a tym samym łatwe w czyszczeniu. Przemysłana konstrukcja nie zawiera ostrych krawędzi ani spoin, aby wewnątrz lśniło czystością w mgnieniu oka.

### **Najlepsze materiały**

Najwyższa jakość: do produkcji multiszuflady BORA wykorzystywane są tylko wyselekcjonowane materiały. Uszlachetniane komponenty metalowe oraz czarne, szklane dno gwarantują długi okres eksploatacji i wytrzymałość. Wszystko poddawane jest starannej obróbce, aby użytkownicy mogli cieszyć się multiszufladą BORA przez wiele lat!

# Multiszuflada BORA – zalety



## **Łatwa obsługa**

Na łatwym w obsłudze ekranie dotykowym można szybkim dotknięciem wybrać żądany program spośród ustawień domyślnych lub samodzielnie ustawić temperaturę i czas nagrzewania. W przypadku połączenia z piekarnikiem BORA X BO możliwe jest też wykorzystywanie jego wyświetlacza do sterowania funkcjami multiszuflady BORA.

## **Najwyższa wydajność / najlepszy rezultat pieczenia**

Dzięki ustawieniom domyślnym multiszuflada BORA znajduje wszechstronne zastosowanie: za jej pomocą można wstępnie podgrzewać naczynia, gotować potrawy w niskiej temperaturze, a także podgrzewać i rozmrażać dania lub utrzymywać je w ciepłe. W przypadku wysokiego wariantu multiszuflady można korzystać z dwóch poziomów jednocześnie. Dzięki temu możliwe jest sprostanie nawet najbardziej wymagającemu menu!

## **Aksesoria do multiszuflady: kratka pośrednia**

Na kratce pośredniej BORA można podgrzewać potrawy, które wymagają niższej temperatury niż te, które podgrzewane są na szklanym dnie multiszuflady. Idealnie nadaje się ona do podgrzewania posiłków dla niemowląt, marynowania potraw oraz do dań, które podawane są w letniej temperaturze.

# Przeżyj BORA na żywo



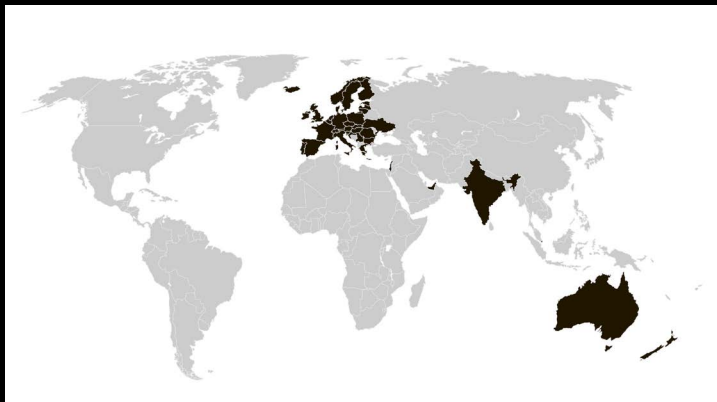
Chcesz poznać i samodzielnie wypróbować produkty marki BORA? Pozwól się zachwycić i weź udział w jednym z wydarzeń BORA w Twojej okolicy – na własne oczy przekonasz się o funkcjonalności naszych systemów, wysokiej jakości użytych materiałów oraz wyjątkowym wzornictwie. Możesz wybierać spośród spotkań kulinarnych w formie BORA Cooking Experience i BORA Product Experience u partnerów BORA lub wydarzeń w BORA Cooking Truck. Z niecierpliwością oczekujemy naszego spotkania!

Przejdź do imprez BORA w Twojej okolicy: [bora.com/events](https://bora.com/events)

# Wyszukaj sprzedawcę

Masz dalsze pytania lub chcesz obejrzeć nasze systemy na żywo? Tutaj znajdziesz sprzedawców w Twojej okolicy:

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



PL

Zastrzegamy możliwość wystąpienia błędów i wprowadzania zmian technicznych. Stan: 01 / 2023

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