

BORA Classic 2.0: höchste Flexibilität und Individualität

Raubling. Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, stellt mit der Entwicklung von BORA Classic 2.0 ein modulares System mit höchster Flexibilität und Individualität vor, das bereits mit dem Iconic Award 2019 des Rat für Formgebung bedacht wurde. Die Produktentwicklung orientierte sich kompromisslos am Selbstverständnis des Unternehmens als Impulsgeber für innovatives Produktdesign und Technik. So passt sich der puristisch-minimalistische Look elegant und flächenbündig in die moderne Küche ein und integriert sich in deren Architektur, ohne sie zu dominieren.

Bestechend sind gleichermaßen die Funktionalität und das technische Innenleben von BORA Classic 2.0. So regelt sich die Leistung des Abzugs automatisch nach dem Kochverhalten, ein manuelles Ändern der Lüftersteuerung ist damit obsolet. Eine echte Innovation ist auch die zentrale Bedieneinheit dieses modularen Kochfeldabzugssystems. Der neue Vertikal-Slider (sControl+) - mit seiner geschliffenen Mulde als haptisches Element signifikant - ermöglicht eine extrem präzise und intuitive Steuerung. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind nur einen Tastendruck entfernt. Das im Standby-Modus nahezu unsichtbare, tiefschwarze Bedienfeld („Black Vision“-Technologie) ist zentral unterhalb des Abzugs positioniert. Auch im Betrieb ist die Einheit durch intelligente Beleuchtung stets auf das Wesentliche reduziert und irritiert nicht durch ein flackerndes Lichtermeer. BORA Classic 2.0 besticht im Bedienfeld mit einer Kontext-Sensitivität mittels Farben, Hell-/Dunkel-Schaltungen, Akustik und gezielten Animationen. Das macht die tägliche Nutzung spielerisch einfach.



BORA Classic 2.0: der signifikante Vertikal-Slider ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung



Charakteristisches BORA Design bei individueller Wahl der Kochfelder

Vielfältigste Optionen und Kombinationsmöglichkeiten bieten sich bei der Wahl der Kochfelder. Ob Induktionskochfeld, Glaskeramik-Wok, oder Tepan-Edelstahlgrill: Individuell kann man zwei, drei oder noch mehr Felder miteinander verbinden. Auch eine Lösung mit nur einem Kochfeld ist möglich. BORA Classic 2.0 passt sich den persönlichen Kochbedürfnissen damit perfekt an – egal ob Single- oder Zweipersonenhaushalt, ob Großfamilie oder leidenschaftlicher Hobbykoch mit anspruchsvollsten Ambitionen. Durch die zentrale Bedienung am Abzug ohne Platzverlust und daher mit besonders

großer Kochfläche konzipiert, passen vier bis zu 24 cm große Töpfe gleichzeitig auf das Feld. Die großen Flächeninduktions-Kochzonen garantieren dabei eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung selbst bei sehr großen Töpfen oder Brättern. Auch wenn es voll wird auf dem Kochfeld – die Geräuschkulisse bleibt durch die optimale Luftführung im Gerät selbst bei voller Leistung angenehm und entspannt.



Schließlich ist auch die Reinigung wie bei allen BORA Produkten betont nutzerfreundlich: platzsparend gestaltete Teile lassen sich durch eine breite, gut zugängliche Einströmöffnung einfach zur Reinigung im Geschirrspüler entnehmen. Glatte Oberflächen ohne Hinterschnitte oder tiefe Ecken schließen eine versehentliche Verletzung im hektischen Alltag aus.

BORA Classic 2.0 ist ab März 2019 bei zertifizierten BORA Partnern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und europäischen Fokusmärkten erhältlich.

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Pure, BORA Basic, BORA Classic und BORA Professional werden weltweit in 58 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Award, German Brand Award, Good Design Award u.a.

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

Klaudia Meinert
klaudia.meinert@derks-bmc.de
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de