

 **BORA**



BORA X BO

# Le four à vapeur professionnel chez vous.



Rôtis croustillants, légumes savoureux ou croissants dorés, légers et aérés : grâce à une génération de vapeur douce et régulière, le BORA X BO offre des résultats de cuisson parfaits, même si vous enfournez vos mets répartis sur trois plaques en même temps ! Très facile à utiliser, le BORA X BO permet de rôtir, de faire des pâtisseries, de cuire à la vapeur et bien plus encore, puis en s'autonettoyant juste après l'utilisation, il redevient impeccable !

# BORA X BO

## Point forts



### **Air pur et vue dégagée**

Restez maître de la situation : BORA X BO évite au cuisinier l'afflux de vapeur lorsqu'il ouvre la porte. Son système d'aspiration extrait automatiquement la vapeur avant l'ouverture de la porte. Avant d'être évacué, l'air chargé de vapeur est déshumidifié, refroidi et filtré. Le filtre à odeurs minimise même les odeurs de poisson les plus fortes.

### **Utilisation facile**

Le BORA X BO est commandé via un énorme écran de 19 pouces, qui peut également être relevé si nécessaire. La manipulation de l'écran tactile est aussi confortable que sur votre smartphone. Grâce à l'interface intuitive et aux nombreux programmes prédéfinis, cuisiner devient un jeu d'enfant !

# BORA X BO

## Point forts



### **Nettoyage facile**

La chambre de cuisson est encrassée ? Aucun problème : le four à vapeur dispose d'un programme de nettoyage automatique pour retrouver son éclat sans aucun effort de la part du cuisinier. Pour cela, tournez simplement la cartouche de nettoyage dans la grille de cuisson refroidie. La cartouche contient du détartrant et des produits écoresponsables, pour une propreté reluisante.

### **Performances maximales, cuisson optimale**

Difficile de trouver mieux : BORA X BO excelle par une répartition optimale de la chaleur et une cuisson particulièrement homogène. Il offre une cuisson idéale de vos plats, même si vous utilisez les trois niveaux en même temps. Par exemple, si vous enfournez de nombreux croissants simultanément sur trois plaques, ils réussiront tous aussi bien !

### **Design**

Son cadre noir et son design minimaliste élèvent le BORA X BO au rang d'œuvre d'art. L'écran convainc par la clarté des icônes affichées et se fond dans l'ensemble avec un raffinement discret, souligné par l'élégante chambre de cuisson en acier inoxydable.

# La cuisson à la vapeur à la perfection.



## Informations sur les produits

Vous souhaitez en savoir plus sur les produits BORA ?

Consultez notre site Web : [bora.com/x-bo](https://bora.com/x-bo)

# BORA X BO

## Présentation du produit



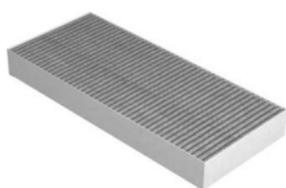
### **XBO**

X BO four à vapeur



### **XBORS**

X BO cadre  
d'écartement



### **XBOGF**

X BO filtre à odeurs



### **XBORK**

X BO cartouche  
de nettoyage



### **XBOBGR**

X BO grille de  
cuisson et gril



### **XBOUB**

X BO plaque  
universelle



### **XBOUBT**

X BO plaque  
universelle  
profonde



### **XBOGBG**

X BO plat de  
cuisson en acier  
inoxydable perforé

# Des plats parfaits sur simple pression d'un bouton



BORA X BO facilite la cuisson grâce aux programmes prédéfinis. Les programmes automatiques suivent les meilleurs réglages de température, de durée de cuisson et d'ajout de vapeur pour le type d'aliment ou le plat en préparation (pour quatre portions). Pour certains programmes, un curseur permet de personnaliser le niveau de cuisson suggéré (bien cuit, al dente, etc.). Les programmes peuvent aussi être modifiés et enregistrés sous un nouveau nom.

# Haute gastronomie au four à vapeur – recettes pour le BORA X BO



Quatre chefs étoilés font passer la cuisine et la cuisson au four à vapeur au niveau supérieur : Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle et Eckart Witzigmann dévoilent leurs meilleures recettes avec le four multifonction BORA X BO pour un plaisir ultime avec des associations de saveurs uniques et variées.



**Plus d'informations  
sur le livre de recettes :**

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

# BORA multitiroir

## Points forts



### **Design**

Le design « All Black » minimaliste du multitiroir BORA s'affranchit de tout superflu. Pour la façade sans poignée, vous pouvez opter soit pour un matériau assorti aux meubles de la cuisine afin de la fondre discrètement dans l'architecture de la cuisine, soit pour une élégante façade en verre BORA assortie au design de BORA X BO.

### **Nettoyage facile**

Toutes les surfaces du multitiroir BORA sont aisément accessibles, et par conséquent faciles à nettoyer. Le design évite soigneusement les arêtes et jointures afin de permettre un nettoyage efficace en un tour de main.

### **Qualité des matériaux**

Qualité d'exception : le multitiroir BORA a été intégralement conçu à partir de matériaux rigoureusement sélectionnés. Les composants métalliques traités et le fond en verre noir garantissent la solidité et la longévité de l'appareil. Tous les matériaux sont soumis à des traitements de haute qualité afin de garantir le plaisir d'une utilisation durable du multitiroir BORA !

# BORA multitiroir

## Points forts



### **Utilisation facile**

Facile à utiliser, l'écran tactile vous permet de sélectionner du bout des doigts le programme prédéfini de votre choix, ou de régler la température et la durée du processus de réchauffage selon votre besoin. Connecté à BORA X BO, le multitiroir BORA peut également être commandé depuis l'écran du four.

### **Performances maximales, cuisson optimale**

Avec ses programmes prédéfinis, le multitiroir BORA se montre entièrement polyvalent : vos plats y sont préchauffés, cuits à basse température, régénérés, décongelés, ou encore préservés au chaud. La version haute du multitiroir BORA permet même de travailler sur deux niveaux, offrant ainsi une préparation idéale, même pour vos menus les plus complexes !

### **Accessoires pour le multitiroir BORA: grille intermédiaire**

La grille intermédiaire BORA permet de chauffer les plats requérant une température légèrement plus douce que ceux chauffés sur le fond en verre du multitiroir. Idéal pour réchauffer les pots pour bébé, mariner des aliments ou servir des plats chauffés à point !

# Découvrez BORA en direct



Vous souhaitez apprendre à connaître nos produits BORA et les essayer vous-même ? Assistez à l'un de nos événements BORA près de chez vous et laissez-vous séduire par la fonctionnalité, les matériaux d'excellence et le design d'exception de nos produits, que ce soit lors d'un événement BORA Cooking Experience ou BORA Product Experience, chez un partenaire BORA ou dans le BORA Cooking Truck. Nous serons heureux de vous y rencontrer !

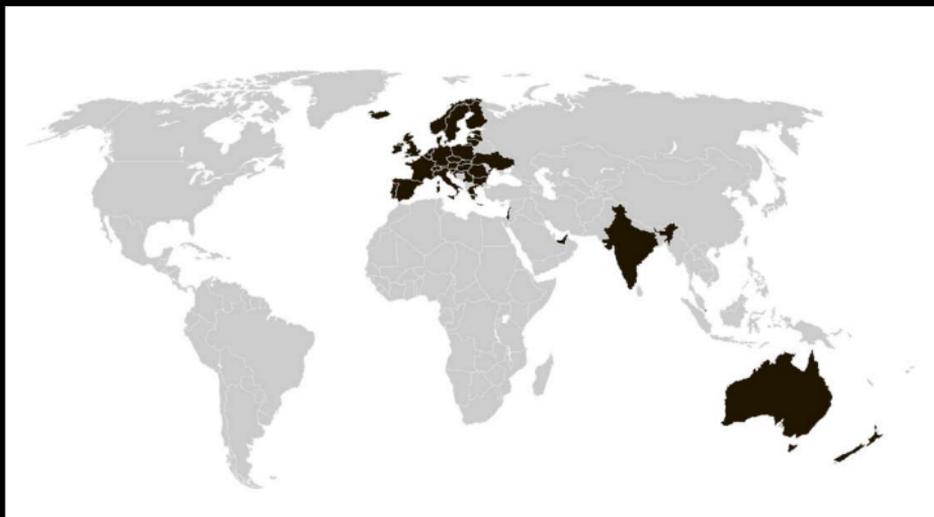
Retrouvez les événements BORA près de chez vous :

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

# Recherche de distributeurs

Vous avez encore des questions ou souhaitez découvrir nos systèmes en direct ? Retrouvez un distributeur près de chez vous à l'adresse :

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



FR

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques. Version : 01 / 2023

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