

De voordelen van koken met BORA op een rij

BORA zorgt al meer dan 10 jaar voor een revolutie in de keuken met zijn kookveldafzuigsystemen. De traditionele afzuigkap wordt vervangen door pure onbeperkte ontwerpvrijheid, frisse lucht, vrij zicht en stille kookervaringen. Door zijn verschillende productlijnen combineert het merk hypermodern design, betere materialen en innovatie, wat resulteert in vele voordelen.

De innovatieve keuken



Met BORA worden geuren direct afgezogen waar ze ontstaan: bij het kookveld.

BORA gelooft in het ontwikkelen van innovatieve ideeën die het leven aangenamer én gemakkelijker maken. Zij laten kookdampen, -geuren en vetdeeltjes niet eerst opstijgen, maar zuigen deze direct af waar ze ontstaan: bij het kookveld, recht uit de pan of grill. Naast koken in schone lucht hebben alle BORA systemen een uiterst stille moter, zelfs op de hoogste stand ligt het geluidsniveau nog lager dan bij het bakken van een steak.

Designvrijheid in de keuken



Bij alle BORA systemen worden alleen de beste materialen gebruikt.

Wie kiest voor BORA, kiest voor een vrij en onbelemmerd zicht, geen storende afzuigkap op ooghoogte. Dit zorgt voor veel designvrijheid in het keukenontwerp: koken voor een raam, onder een schuin dak en op een kookeiland behoren tot de mogelijkheden.

BORA stelt designnormen aan materialen als puur roestvrij staal en glaskeramiek zonder zware metalen voor een lange levensduur en langdurig kookplezier met BORA. Daarnaast kunnen er specifieke kookplaten worden geplaatst, zoals Teppanyaki of Wok kookplaten, voor ieder wat wils. Dankzij de centrale plaatsing van de afzuiging beschikken alle BORA kookplaten over veel kookruimte met een volledige en gelijkmatige verwarming. Door de geringe hoogte is ook ónder de kookplaat is nog genoeg ruimte over voor het opbergen van keukengerei.

De BORA systemen worden eenvoudig bestuurd door aan de bedieningsknoppen te draaien of gewoon door het aanraken van het touchscreen. Daarnaast overtuigt BORA met een uitstekende dagelijkse bruikbaarheid: de bewegende onderdelen kunnen zonder gereedschap gemakkelijk worden gedemonteerd en zijn vaatwasbestendig. Er is een BORA systeem voor elke keuken met een grote keuze aan vorm, kleur en afmetingen.

Over het bedrijf:

BORA Lüftungstechnik GmbH is gevestigd in het Opper-Beierse Raubling en is sinds 2007 succesvol ontwikkelaar en verkoper van kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, kookdampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productlijnen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure en BORA Basic worden in 60 landen over de hele wereld verkocht.

De visie van Willi Bruckbauer, de oprichter van BORA: het einde van de afzuigkap. Het door hem ontwikkelde patent biedt heel wat voordelen: de hoogwaardige systemen zijn efficiënter dan de traditionele afzuigkappen, ze zijn zeer stil, energiezuinig en makkelijk schoon te maken. Ze zorgen voor een maximale ontwerpvrijheid en een vrij, onbelemmerd zicht in de keuken.

De onderneming ontving haar eerste bekroning al in 2009, met de innovatiewedstrijd „365 Orte im Land der Ideen“; daarna volgden nog de „Deutscher Gründerpreis“ (Duitse innovatieprijs), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enz.

Kijk voor meer informatie op www.bora.com.

Contactpersoon:

Kludia Meinert
kludia.meinert@derks-bmc.de
Tel.: +49(0)89-7599905-11

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