

BORA X BO, el horno Flex: la nueva sencillez en la cocina

Raubling, Alemania. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricante de innovadores sistemas de cocción con extracción de superficie incorporada, amplía su gama de productos y en el futuro revolucionará también el mercado de los hornos de vapor. Con el BORA X BO, BORA presenta un genio universal para la cocina. Ya no hay límites a la cantidad de posibilidades para cocinar sano: el hornear al vapor llevado a la perfección.



El nuevo BORA X BO revoluciona la experiencia de cocinar y da lugar al nacimiento de una sencillez en la cocina nunca vista.

BORA siempre ha sido sinónimo de tecnología innovadora y lo demuestra en su último desarrollo. El BORA X BO es totalmente polifacético: una combinación de extractor de vapores, vaporera y horno en un solo aparato con funciones de limpieza integradas. Es el primer horno Flex con tecnología profesional para el ámbito privado. La combinación entre un diseño profesional de primera clase y un manejo sencillo garantiza el puro disfrute en la cocina. Las superficies de vidrio de alta calidad y el efecto «black panel» hacen que el horno de vapor atrape todas las miradas. La aspiración de vapor es una característica exclusiva. Asegura vista libre e impide la salida de vapor al abrir la puerta. Aire puro garantizado gracias al filtro de olores especial: un filtro de carbón activo con una capa de intercambiador de iones y un filtro de partículas.

La iluminación led de varios niveles asegura una percepción del color realista y natural del alimento al mirar a través del panel frontal tintado. El BORA X BO se maneja por medio de una pantalla táctil de 19 pulgadas que se puede plegar hacia arriba y que cuenta con un sistema de sensores de reacción rápida así como con tecnología wifi incorporada. Dispone de un sistema inteligente de preapertura que abre la puerta solo una vez que se ha aspirado automáticamente el vapor, lo cual preserva el alimento cocinado al tiempo que ahorra energía.

El espacio interior está fabricado íntegramente en acero inoxidable. El programa totalmente automático de limpieza hace muy fáciles y eficientes las tareas de limpieza y cuidado. El cartucho de limpieza reciclable con un sistema de doble cámara se ha diseñado específicamente para la limpieza del BORA X BO, lo que asegura una vida útil larga.



El horno de vapor BORA X BO destaca por su calentamiento ultrarrápido y un rendimiento de cocción de categoría profesional absolutamente homogéneo, incluso con todos los niveles del rack totalmente cargados. Se pueden seleccionar distintas funciones, como cocción manual o automática, además de diversos programas especiales. En combinación con otras posibilidades de ajuste manual, se puede conseguir el resultado perfecto de cocción y un rendimiento óptimo.

El exclusivo termómetro de cuatro puntos determina con total fiabilidad la temperatura óptima de cocción. Se encuentra en la parte superior de la cámara de cocción y se clava en el alimento que se vaya a cocinar. Tan pronto como la comida alcanza la temperatura previamente programada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

El BORA X BO seduce por su diseño minimalista a la vez que una tecnología innovadora. Así nacen una sencillez en la cocina desconocida hasta ahora además de nuevas posibilidades para preparar comidas saludables fácilmente. También es posible la combinación con el nuevo multicajón BORA, que completa a la perfección la experiencia de cocinar en casa. Este no solo calienta o mantiene calientes las comidas, sino que también puede descongelar o cocinar a baja temperatura. Se facilita el cocinar en varios niveles.

Ventajas del BORA X BO:

- Aire limpio/vista libre
- Manejo sencillo
- Diseño
- Limpieza fácil
- Máximo rendimiento/mejor resultado de cocción



Acerca de la empresa:

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede en la localidad alemana de Raubling, en la Alta Baviera, desarrolla y comercializa con éxito desde 2007 sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología patentada, extraen el vapor hacia abajo. Las innovadoras líneas de producto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure y BORA Basic se venden en 60 países de todo el mundo.

La visión de BORA es «The End of Normal».; la misión, revolucionar la cocina como espacio vital con unos productos extraordinarios para unas experiencias extraordinarias. Las ventajas de la patente desarrollada: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para la arquitectura de las cocinas, esto se traduce en libertad máxima a la hora de proyectar, además de vista libre.

Enfocándose en la cocina como espacio vital central, en 2021 BORA llevó al mercado una nueva dimensión de aparatos de cocina innovadores con el horno de vapor BORA X BO y el multicajón BORA correspondiente.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen» (365 lugares en el país de las ideas). Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, el German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards entre otros.

Más información en bora.com.

Contacto:

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

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

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim
T +49(0)8035 9840-100 · F +49(0)8035 9840-300 · info@bora.com · bora.com

Sede Raubling/Alemania · Tribunal de registro de Traunstein, Registro Mercantil sección B 17604 · Director ejecutivo Willi Bruckbauer
Número de registro WEEE 29933567