Communiqué de presse

Mars 2022

BORA X BO – le four multifonctions : une légèreté inédite en cuisine

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricant de dispositifs aspirants innovants, étoffe ses gammes de produits et révolutionne désormais également le marché des fours à vapeur. Avec le BORA X BO, BORA dévoile un appareil à tout faire pour la cuisine. La diversité de modes de cuisson sains ne connaîtra désormais plus aucune limite – la cuisson à la vapeur à la perfection.

Le nouveau BORA X BO révolutionne l'expérience en cuisine et fait naître une légèreté jamais encore expérimentée en cuisine.

BORA est depuis toujours synonyme de technologie innovante et le prouve une nouvelle fois avec son tout dernier concept. Le BORA X BO est un véritable multitalent – un système qui combine un four traditionnel et un cuiseur vapeur doté de fonctions de nettoyage intégrées. C'est un four multifonctions doté d'une technologie professionnelle et destiné aux particuliers. La combinaison du design haut de gamme professionnel et d'une utilisation facile veille à ce que faire la cuisine ne soit que pur plaisir. Des surfaces en verre de grande qualité et l'effet tableau noir confèrent au four à vapeur une allure qui ne passe pas inaperçue. L'aspiration des vapeurs est unique en son genre. Elle veille à une vue dégagée et empêche l'émanation des vapeurs lorsqu'on ouvre la porte. Un filtre à odeurs spécial – un filtre à charbon actif pourvu d'un revêtement à échange d'ions et d'un filtre à particules – garde l'air pur.

L’éclairage LED multiniveau assure une luminosité naturelle et un rendu fidèle des couleurs des aliments, observés à travers la vitre avant teintée. Le BORA X BO peut être commandé via un écran tactile rabattable de 19 pouces équipé d'un système sensoriel très réactif, et est compatible avec W-LAN. Il est équipé d'un système de déverrouillage ingénieux qui n'ouvre la porte qu'après l'aspiration automatique de la vapeur ce qui préserve les aliments cuits et économise l'énergie.

La chambre de cuisson est entièrement composée d’acier inoxydable. Le programme de nettoyage entièrement automatique rend le nettoyage et l'entretien particulièrement faciles et efficaces. La cartouche de nettoyage recyclable avec son système bicompartiment a spécialement été conçue pour le BORA X BO ce qui assure une longue durée de vie.

Le BORA X BO four à vapeur excelle par une chauffe ultrarapide et par une performance de cuisson professionnelle parfaitement uniforme, et ce même lorsqu'on remplit tous les étages. L'appareil offre différentes fonctions telles que la cuisson manuelle, la cuisson automatique et divers programmes spéciaux. La combinaison avec d'autres possibilités de réglages manuels permet d'obtenir une cuisson parfaite et une performance optimisée.

Grâce au thermomètre de cuisson à quatre points, la température de cuisson est régulée de manière optimale. Situé dans la partie supérieure de la chambre de cuisson, il est inséré dans le met à cuire. Dès que le plat atteint la température programmée, le processus de cuisson est automatiquement arrêté.

Le BORA X BO séduit outre par son design minimaliste par sa technologie innovante. Ce qui fait naître une légèreté jamais encore expérimentée auparavant et des possibilités inédites pour confectionner des plats sains en toute simplicité. Compatible avec le nouveau BORA multitiroir, ce système parfait le plaisir de cuisiner chez soi. Non seulement, cette combinaison peut réchauffer des plats ou les maintenir au chaud, il peut aussi les décongeler ou les cuire à basse température. Faire la cuisine devient ainsi un jeu d'enfant.

Les avantages de BORA X BO :

- Air pur, vue dégagée
- Utilisation facile
- Design
- Nettoyage facile
- Performances maximales, cuisson optimale

L'entreprise

BORA Lüftungstechnik GmbH, sise à Räubling en Haute-Bavière, développe et commercialise avec succès depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson qui, grâce à une technique brevetée, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas. Les gammes de produits innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure et BORA Basic sont distribuées dans 60 pays à travers le monde.

« The End of Normal » : ambassadeur de la fin du conformisme, BORA s'est donné pour mission de révolutionner l'espace de vie de la cuisine par des produits d'exception, pour une expérience d'exception. Les avantages de la technologie développée : des systèmes haut de gamme plus efficaces que les hottes classiques, silencieux, économiques en énergie et faciles à nettoyer. Dans l'architecture des cuisines, ils offrent en outre une liberté d'agencement maximale tout en préservant une vue dégagée.

Dans une vision de la cuisine envisagée comme un espace de vie central, BORA a lancé en 2021 une nouvelle gamme d'appareils innovants avec le four à vapeur BORA X BO et son multitiroir BORA.

Déjà en 2009, l'entreprise a reçu sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 lieux au pays des idées », suivi du Deutscher Gründerpreis, du Red Dot Awards, du Plus X Awards, du German Design Awards, de l'Iconic Awards, du German Brand Award, du Good Design Awards, de l'iF Design Awards et bien d'autres.

Pour plus d'informations, visitez bora.com.

Représentant :

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

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