

BORA X BO – il forno flessibile: una ventata di leggerezza in cucina

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, azienda produttrice di innovativi aspiratori per piano cottura, amplia il proprio portafoglio prodotti rivoluzionando anche il futuro del mercato dei forni a vapore. Con BORA X BO, BORA presenta un nuovo genio universale della cucina. Con una cottura a vapore alla perfezione, oramai non ci sono più limiti alla gamma di possibilità di cuocere i cibi in maniera salutare.



Il nuovo BORA X BO rivoluziona l'esperienza in cucina introducendo una ventata di leggerezza mai vista prima.

Da sempre, BORA è sinonimo di tecnologie innovative e lo dimostra anche con il suo recente prodotto. BORA X BO è un autentico talento multiplo, una combinazione di aspiratore, vaporiera e forno tradizionale con funzioni di pulizia integrate in un unico elettrodomestico. È il primo forno flessibile dotato di una tecnologia professionale messa a disposizione delle famiglie. L'abbinamento di un pregiato design professionale e di una facilità d'uso assicura il piacere puro del cucinare. Superfici in vetro di alta qualità e il look "black panel" rendono il forno a vapore il vero protagonista della cucina. L'aspirazione dei vapori di cottura è unica nel suo genere. Un sistema che, mantenendo la libertà visiva, impedisce ai vapori di cottura di diffondersi una volta aperta la porta. Il filtro antiodori a base di carbone attivo con membrana a scambio di ioni e filtro antiparticolato garantisce la depurazione dell'aria.

L'illuminazione a LED multilevel fornisce una visuale realistica e naturale del colore degli alimenti quando si guarda attraverso il vetro oscurato anteriore. BORA X BO si comanda tramite un display tattile orientabile da 19" grazie a un sistema di sensori a risposta rapida ed è predisposto per la connessione W-LAN. Inoltre, dispone di una preapertura intelligente che apre lo sportello soltanto dopo che il vapore è stato aspirato automaticamente, proteggendo gli alimenti cucinati e risparmiando energia.

Il vano interno è realizzato totalmente in acciaio inossidabile. Il programma di pulizia, interamente automatizzato, rende la pulitura e la manutenzione particolarmente semplici ed efficienti. La cartuccia di pulizia riciclabile con sistema a doppia camera è stata espressamente ideata per la pulizia del BORA X BO, garantendone la lunga durata nel tempo.



Anche a pieno carico su tutti i ripiani, il forno a vapore BORA X BO si distingue per il riscaldamento ultrarapido e la cottura professionale assolutamente uniforme. È possibile scegliere tra varie funzioni come la cottura manuale, la cottura automatica e svariati programmi speciali. In combinazione con ulteriori opzioni di impostazione manuale, è possibile ottenere un risultato di cottura perfetto e le migliori prestazioni possibili.

L'esclusivo termometro da cucina con sonda a quattro punti può essere utilizzato per determinare in modo affidabile la temperatura di cottura ottimale. Posto nella parte superiore del vano cottura, si inserisce nel piatto da cuocere. Non appena l'alimento raggiunge la temperatura precedentemente programmata, il processo di cottura si arresta automaticamente.

BORA X BO colpisce non solo per il design minimalista, ma anche per la sua tecnologia innovativa. Ecco come ottenere una leggerezza in cucina mai vista prima e nuove possibilità per preparare facilmente alimenti sani. È possibile anche abbinarlo al nuovo cassetto multiplo BORA, completando così l'allestimento professionale in casa propria. Il cassetto multiplo è in grado non soltanto di tenere in caldo o riscaldare gli alimenti, ma anche di scongelare e cucinare a bassa temperatura. Cucinare diventa più facile a molti livelli.

I vantaggi di BORA X BO:

- Cucinare senza odori/Libertà visiva
- Facilità d'uso
- Design
- Facilità di pulizia
- Prestazioni al top/Risultati di cottura ottimali

L'azienda:

La BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede a Raubling, in Alta Baviera, progetta e commercializza dal 2007 sistemi aspiranti per piani cottura che utilizzano una tecnologia brevettata di aspirazione dei vapori di cottura dal basso. Le sue innovative linee di prodotto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure e BORA Basic sono distribuite in 60 Paesi di tutto il mondo.

La visione di BORA s'intitola "The End of Normal", la missione consiste nel rivoluzionare lo spazio della cucina con prodotti straordinari per momenti straordinari. Ecco i vantaggi dei brevetti sviluppati: questi sistemi di pregiata qualità sono più efficaci rispetto alle cappe aspiranti tradizionali, estremamente silenziosi, a risparmio energetico e facili da pulire. Inoltre, consentono la massima libertà di progettazione della cucina, grazie alla libertà visiva in altezza.

BORA pone particolare attenzione alla cucina come spazio abitativo centrale, e con il forno a vapore BORA X BO abbinato al cassetto multiplo BORA nel 2021 ha lanciato sul mercato una nuova concezione di elettrodomestici da cucina innovativi.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito, tra gli altri, da Deutscher Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards

Ulteriori informazioni sul sito bora.com.

Interlocutore:

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

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