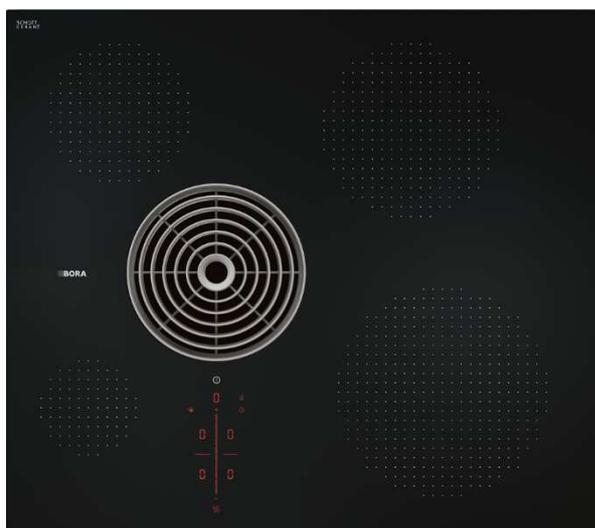


BORA S Pure : le petit bijou qui offre un nombre d'options étonnant, désormais disponible en deux nouveaux coloris

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricant de dispositifs aspirants innovants, présente la solution pour cuisines exigües : le nouveau BORA S Pure complète la gamme BORA Pure des appareils compacts. Il ne convainc pas seulement par son design noble fidèle à notre crédo « form follows function », mais également par sa performance d'excellence tout en offrant une exploitation optimale de la table de cuisson. La table de cuisson est disponible dans un total de huit variantes, incluant désormais des buses d'aspiration en coloris gris clair et jaune soleil.



BORA S Pure et ses nouveaux coloris

La table de cuisson particulièrement compacte, d'une largeur de seulement 60 cm, séduit par la diversité d'options. Elle s'intègre même dans les plus petites cuisines et résout ainsi tous les problèmes d'espace. BORA S Pure s'encastre aussi dans les meubles de cuisine standard et s'adapte ainsi à n'importe quel type d'architecture de cuisine. Grâce à la faible hauteur de 199 mm et le filtre pour systèmes à recyclage d'air déjà intégré, les tiroirs en dessous de la table de cuisson réservent un espace de rangement maximal aux casseroles. Le système propose quatre zones de cuisson adaptées à toutes les tailles de récipient conventionnelles. Les bobines d'induction spécialement conçues et l'ouverture d'aspiration disposée de manière asymétrique permettent d'utiliser toute la surface de la table de cuisson de manière optimale.

Avec son design minimaliste et entièrement affleurant, Au design minimaliste, BORA S Pure s'intègre parfaitement dans la cuisine. Le dispositif aspirant, la table de cuisson et les fonctions sont commandés au moyen d'une zone de commande centrale (commande sControl) et de son curseur vertical. Toutes les fonctions de commande importantes sont sélectionnables par simple effleurement et réagissent en affichant des témoins lumineux et en émettant des sons.

La puissance du dispositif aspirant s'adapte, en mode automatique activée, au processus de cuisson en cours, rendant toute intervention manuelle superflue. De plus, BORA S Pure est doté entre autres d'une fonction de maintien au chaud, d'une sécurité enfant et d'une cuisson automatique.



Le bac collecteur intégré permet de récupérer aussi bien du liquide que du solide. En mode de recyclage de l'air, les odeurs sont neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité. Afin de faciliter le changement de filtre, on y accède par le dessus, via l'ouverture d'aspiration : grâce au système eSwap innovant, plus besoin de retirer ni de tiroir ni de panneau du socle. Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via la large ouverture d'aspiration. Peu encombrants, ils peuvent ensuite être lavés au lave-vaisselle.

Durant son utilisation, le petit bijou BORA S Pure se distingue par un niveau sonore particulièrement faible, et ce notamment à des niveaux de puissance élevés. Une vertu conférée par une canalisation d'évacuation optimisée et un ventilateur silencieux.

Principaux caractéristiques du BORA S Pure :

- **Air pur et vue dégagée**
- **Utilisation facile**
- **Nettoyage facile**
- **Performances maximales**
- **Design asymétrique**

Retrouvez aussi la présentation de BORA S PURE en vidéo : <https://youtu.be/sW2YYDNwxhg>

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 :

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

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

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

Siège : Raubling, Allemagne · cour de registre Traunstein HRB 17604 · Directeur : Willi Bruckbauer
N° d'identification DEEE 29933567