

Cassetto multiplo BORA: un vero multitalento

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, azienda produttrice di innovativi aspiratori per piano cottura, amplia il proprio portafoglio prodotti con un autentico tuttofare, il cassetto multiplo: scalda, mantiene in temperatura, scongela e cuoce a bassa temperatura. Cucinare diventa più facile a molti livelli.



Il cassetto multiplo BORA offre una gamma completa di funzionalità.

Le funzioni classiche, selezionabili mediante pratiche preimpostazioni, consentono di preriscaldare, riscaldare, mantenere in caldo e cuocere delicatamente gli alimenti. Ma nel cassetto è possibile anche far lievitare gli impasti, disidratare la frutta, preparare lo yogurt, essiccare le verdure e persino riscaldare i piatti prima di servire.

Il cassetto multiplo è disponibile in due diverse dimensioni. Entrambi i cassetti presentano un ripiano riscaldante in vetro; per quelli più alti, c'è anche la griglia a livello BORA, sulla quale i piatti possono essere riscaldati a una temperatura più bassa. Il cassetto multiplo BORA è anche ideale per scaldare alimenti per l'infanzia, marinare o preparare piatti che vanno serviti tiepidi.

Tutte le superfici del cassetto multiplo BORA sono facili da raggiungere e quindi veloci da pulire. La griglia a livello è estraibile e può essere lavata in lavastoviglie. Evitando spigoli vivi e fughe, il suo design scrupoloso consente di ottenere superfici brillanti a lungo.

I comandi sono intuitivi. Con un rapido tocco del dito sul pratico schermo tattile, è possibile selezionare il programma desiderato a partire dalle preimpostazioni o inserirlo manualmente.



Il design essenziale “All Black” del cassetto multiplo elimina inutili manopole e tasti meccanici. I raffinati componenti in metallo e la base in vetro nero di alta qualità sono sinonimo di durata e robustezza. Il frontale senza maniglie si presta ad essere integrato nello stile dei mobili della cucina oppure può essere realizzato in vetro.

Il cassetto multiplo BORA può essere abbinato al nuovo forno a vapore BORA X BO. Abbinando entrambi gli apparecchi, le funzioni del cassetto multiplo possono essere gestite dall'ampio display del BORA X BO. Per ottenere frontali dal look uniforme ed elegante, il design del cassetto multiplo si abbina al forno a vapore con frontale in vetro.

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 del fondatore di BORA, Willi Bruckbauer, è la fine delle cappe aspiranti. I vantaggi del brevetto da lui stesso sviluppato? Questi sistemi di elevata 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.

Con particolare attenzione alla cucina come spazio vitale centrale della casa, nel 2021 BORA lancia sul mercato una nuova dimensione di elettrodomestici da cucina innovativi, i forni flessibili, col forno a vapore BORA X BO e il cassetto multiplo BORA abbinato.

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 www.bora.com.

Interlocutore:

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

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