

De multifunctionele lade van BORA: een echte allrounder

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabrikant van innovatieve kookveldafzuigingen, breidt zijn productportfolio uit met een echte alleskunner: de multifunctionele lade, waarmee je kunt opwarmen, warmhouden, ontdooien of op lage temperatuur kunt koken. Koken wordt op allerlei manieren nog eenvoudiger.



De BORA multifunctionele lade biedt allerlei verschillende mogelijkheden.

Met de klassieke functies, die met behulp van handige vooraf geconfigureerde instellingen kunnen worden geselecteerd, kunnen gerechten worden voorverwarmd, verwarmd, warm gehouden en langzaam worden gegaard. Bovendien is het mogelijk om in de multifunctionele lade deeg te laten rijzen, fruit te drogen, yoghurt te maken en kruiden te drogen.

De multifunctionele lade is verkrijgbaar in twee verschillende maten. Beide varianten bevatten een glazen verwarmingsplateau en de hogere variant is daarnaast voorzien van een BORA rooster, waarop gerechten op lage temperatuur kunnen worden verwarmd. De BORA multifunctionele lade is ook ideaal voor het verwarmen van babyvoeding, het marineren van gerechten of voor gerechten die lauwwarm geserveerd worden.

Alle oppervlakken in de BORA multifunctionele lade zijn eenvoudig te bereiken en zodoende ook snel schoon te maken. Het rooster is uitneembaar en vaatwasmachinebestendig. Het doordachte design bevat geen scherpe randen en voegen, zodat alles goed schoongemaakt kan worden.

De bediening is zeer intuïtief. Op het gebruiksvriendelijke touchscreen kun je het gewenste programma bij de vooraf geconfigureerde instellingen kiezen of handmatig een keuze maken.





Het minimalistische 'All Black'-design van de multifunctionele lade heeft geen overbodige greepjes en bedieningselementen. Stijlvolle metalen onderdelen en een hoogwaardige zwarte glasplaat staan voor duurzaamheid en robuustheid. Het greeploze frontpaneel kan optisch worden afgestemd op de keukenkastjes, maar je kunt ook kiezen voor een glazen frontpaneel.

De BORA multifunctionele lade kan ook met de BORA X BO stoomoven worden gecombineerd. Beide apparaten kunnen aan elkaar worden gekoppeld, zodat de multifunctionele lade via het grote display van de BORA X BO kan worden bediend. Voor een uniform, elegant aanzicht kan het ontwerp van de multifunctionele lade op de stoomoven met glazen frontpaneel worden afgestemd.

Over ons bedrijf

BORA Lüftungstechnik GmbH met hoofdzetel in het Opper-Beierse Raubling verkoopt sinds 2007 met succes kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, dampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productgroepen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure en BORA Basic worden wereldwijd in 60 landen verkocht.

BORA oprichter Willi Bruckbauer wil een einde maken aan de afzuigkap. De voordelen van het door hem ontwikkelde octrooi: de hoogwaardige systemen zijn doeltreffender dan conventionele afzuigkappen, zeer stil, energiebesparend en eenvoudig te reinigen. Ze maken in iedere keuken maximale designvrijheid met een vrij, onbelemmerd zicht mogelijk.

De focus ligt op de keuken als centrale leefruimte en daarom brengt BORA in 2021 met de BORA X BO stoomoven, de flexibele ovens en een bijpassende BORA multifunctionele lade een nieuwe reeks innovatieve keukenapparaten op de markt.

BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutsche Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

Meer info op www.bora.com.

Contactpersoon:

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

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 · www.bora.com

Zetel: Raubling/Duitsland · Bevoegde rechterlijke instantie: Traunstein HRB 17604 · Zaakvoerder: Willi Bruckbauer
WEEE-registratienummer: 29933567