

BORA inszeniert Produktneuheiten und erweitert den Lebensraum Küche

Raubling. Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, präsentiert ihre Produktneuheiten und revolutioniert damit den Lebensraum Küche erneut. Neben Zuwachs in der Familie der Kochfeldabzüge – dem Raumwunder BORA S Pure – startet BORA nun auch auf dem Markt für FlexBacköfen durch. Der BORA X BO Dampfbackofen und die BORA Multischublade sind zwei wahre Alleskönner und schaffen durch professionelle Features und einfaches Handling eine neue Leichtigkeit des Kochens.



Die neuen BORA Highlights: BORA X BO Dampfbackofen, BORA Multischublade, BORA S Pure Kochfeldabzug.

BORA X BO

Der BORA X BO ist ein wahres Universalgenie – eine Kombination aus Dampfgarer und Backofen in nur einem Gerät. Der Dampfbackofen bietet innovative Profitechnik für den privaten Haushalt. Einzigartig ist besonders die Dampfabsaugung. Gemeinsam mit dem innovativen Aktivkohle-Geruchsfilter sorgt sie für frische Luft, freie Sicht und verhindert Dampfaustritt beim Öffnen der Türe. Weitere Ausstattungsmerkmale sind BORA Smart Open als automatische Türvoröffnung mit vorheriger Dampfabsaugung, das 19-Zoll große, ausklappbare Touch Display, das den Nutzer intuitiv führt, die innovative und vollautomatische Reinigung und die effiziente LED-Multilevel-Beleuchtung, die alle Ebenen des BORA X BO perfekt ausleuchtet, den Black-Panel Effekt der Türe überwindet und die Lebensmittel im Garraum naturgetreu aussehen lässt. Der W-LAN fähige Dampfbackofen besitzt außerdem ein Vierpunktspeisethermometer, welches bei vielfältigen Programmen, angepasst an das Gargut, zum Einsatz kommt. Das Thermometer des minimalistisch designten BORA X BO sorgt für die optimale Zubereitung der Gerichte, da sich der Ofen bei Erreichen der Zieltemperatur automatisch abschaltet. Dank der Profi-Gar-Performance werden perfekt gleichmäßige Ergebnisse auf allen Ebenen erzielt. Durch den schonenden Garprozess rückt die gesundheitsbewusste Ernährung in den Fokus und wird Dank des neuen Geräts zum Kinderspiel. Es besteht eine Kombinationsmöglichkeit mit der BORA Multischublade, welche sich auch über den BORA X BO steuern lässt und die Funktionsvielfalt im Lebensraum Küche abrundet.



BORA Multischublade

Die BORA Multischublade ist ein echter Allrounder – egal, ob Aufwärmen, Warmhalten, Auftauen oder Niedertemperaturgaren. Das Kochen wird auf vielen Ebenen erleichtert. Dank der übersichtlichen Touchscreen-Leiste ist das Gerät sehr leicht bedienbar. Die Schublade überzeugt mit edlem „All Black“-Design, hochwertigen Materialien und einer mühelosen Reinigung. Durch die individuelle Frontengestaltung fügt sie sich nahezu unsichtbar in die Küchenarchitektur ein. In Kombination mit dem BORA X BO ist eine Steuerung aller Funktionen über das große Display des FlexBackofens möglich, sowie eine optische Anpassung an dessen Glasfront.



BORA S Pure

Getreu dem Motto „form follows function“ bietet das neue BORA S Pure, ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug, höchste Performance bei maximalem Stauraum und optimaler Kochfeldausnutzung. Das kompakte und elegante Kochfeld ist mit nur 60 cm Breite perfekt geeignet für kleine Küchen. Es verfügt über vier asymmetrisch angeordnete Kochzonen, welche alle gängigen Topfgrößen abdecken. Die Einströmdüse, unter der sich der leicht austauschbare, hocheffiziente Aktivkohle-Geruchsfilter befindetet, ist in sechs verschiedenen Farben erhältlich. Über ein zentrales Touch-Bedienfeld wird das minimalistisch designte BORA S Pure durch simple Berührung gesteuert. Die Leistung des sehr geräuscharmen Abzugs regelt sich bei aktivierter Abzugsautomatik entsprechend des aktuellen Kochvorgangs, sodass manuelles Eingreifen entfällt. Darüber hinaus verfügt BORA S Pure unter anderem über eine Warmhaltefunktion, Kindersicherung und Ankochautomatik. Auch bei der Reinigung steht die Leichtigkeit im Vordergrund – alle Bestandteile lassen sich einfach entnehmen und sind spülmaschinengeeignet.



Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure und BORA Basic werden weltweit in 60 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Mit Fokus auf die Küche als zentralen Lebensraum bringt BORA 2021 mit dem Dampfbackofen BORA X BO eine weitere Dimension innovativer Küchengeräte, die Flexbacköfen, sowie eine dazu passende BORA Multischublade auf den Markt.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

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

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