

## BORA pone en escena novedades de producto y amplía la cocina como espacio vital

**Raubling, Alemania.** BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricante de innovadores sistemas de cocción con extracción de superficie incorporada, presenta sus novedades producto y con ello vuelve a revolucionar la cocina como espacio vital. Además de la nueva incorporación a la familia de sistemas de cocción con extractor de superficie (el milagro ahorraespacio BORA S Pure), ahora BORA accede también al mercado de los hornos Flex. El BORA X BO horno de vapor y el BORA multicajón son dos auténticos multitalentos que, mediante una serie de funciones profesionales y un manejo sencillo, crean una nueva sencillez en la cocina.



Los nuevos productos destacados de BORA: BORA X BO horno de vapor, BORA multicajón y BORA S Pure placa de cocción con extractor integrado.

## BORA X BO

El BORA X BO es verdaderamente polifacético: una combinación de vaporera y horno en un solo aparato. El horno de vapor ofrece tecnología profesional innovadora para el ámbito privado. La aspiración de vapor es una característica exclusiva. Junto con el innovador filtro de olores de carbón activo, proporciona aire limpio y vista libre, e impide que escape vapor al abrir la puerta. Otras prestaciones interesantes son el BORA Smart Open, un sistema automático de preapertura de la puerta con aspiración previa del vapor, la pantalla táctil y abatible de 19 pulgadas que guía al usuario de forma intuitiva, la innovadora limpieza totalmente automática y los led multinivel que iluminan perfectamente todos los niveles del BORA X BO, suprimen el efecto «black panel» de la puerta y dejan ver el alimento en la cámara de cocción con sus colores naturales. El horno de vapor apto para wifi dispone además de un termómetro de cuatro puntos que se usa en diversos programas adaptado al alimento concreto. El termómetro del BORA X BO de diseño minimalista garantiza la preparación óptima de los platos, ya que el horno se desconecta automáticamente una vez alcanzada la temperatura objetiva. Gracias al rendimiento de cocción profesional, en todos los niveles se consiguen resultados perfectamente homogéneos. El cuidadoso proceso de cocción pone el foco en una forma sana y consciente de cocinar, que resulta facilísima gracias al nuevo aparato. Existe la posibilidad de combinarlo con el BORA multicajón, que se puede manejar también a través del BORA X BO completando así la variedad de funciones para la cocina como espacio vital.



## BORA multicajón

El BORA multicajón sirve para muchas cosas: para calentar o mantener caliente la comida, descongelar o cocer a baja temperatura. Se facilita el cocinar en varios niveles. Gracias a la barra de la pantalla táctil, claramente estructurada, el manejo del aparato resulta muy fácil. El cajón destaca por su elegante diseño «All Black», unos materiales de alta calidad y una limpieza sin fatigas. Gracias al diseño individual del frontal, se integra de manera prácticamente invisible en la arquitectura de la cocina. En combinación con BORA X BO es posible controlar todas sus funciones desde la pantalla de gran tamaño del horno Flex, así como una adaptación óptica a su frontal de cristal.



## BORA S Pure

Siguiendo el lema «form follows function», el nuevo BORA S Pure ofrece una placa de cocción con extractor de superficie integrado, máximo rendimiento con amplio espacio de almacenaje y óptimo aprovechamiento de la placa de cocción. Con tan solo 60 cm de ancho, esta placa de cocción, compacta y elegante, es perfecta para cocinas pequeñas. Dispone de cuatro zonas de cocción dispuestas de manera asimétrica, que dan cabida a cualquiera de los tamaños habituales de olla. La tobera de entrada –debajo de la cual se encuentra el filtro de olores de carbón activo, eficaz y fácil de cambiar– está disponible en seis colores distintos. BORA S Pure, de diseño minimalista, se maneja con simples toques a través de un panel de mandos central y táctil. El rendimiento del silencioso extractor de superficie se regula, con el sistema automático de extracción activado, según la operación de cocción actual, de forma que se puede prescindir de una intervención manual. Además, BORA S Pure dispone, entre otras cosas, de una función mantenimiento de temperatura, un dispositivo de seguridad para niños y un sistema automático de precalentamiento. También para la limpieza se encuentra la sencillez en primer plano: todos los componentes se pueden desmontar fácilmente y limpiarse en el lavavajillas.



## **Acerca de la empresa**

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede en la localidad alemana de Raubling, en la Alta Baviera, desarrolla y comercializa con éxito desde 2007 sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología patentada, extraen el vapor hacia abajo. Las innovadoras líneas de producto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure y BORA Basic se venden en 60 países de todo el mundo.

La visión del fundador de BORA, Willi Bruckbauer, es el fin de la campana extractora. Las ventajas de la patente desarrollada por él mismo: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para la arquitectura de las cocinas, esto se traduce en libertad máxima a la hora de proyectar, además de vista libre.

Con el foco en la cocina como espacio vital central, BORA lleva en 2021, con el BORA X BO horno de vapor, una nueva dimensión de aparatos de cocina innovadores al mercado: los hornos Flex, además del BORA multicajón correspondiente.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen» (365 lugares en el país de las ideas). Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, el German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards entre otros.

Más información en [www.bora.com](http://www.bora.com).

## **Contacto Prensa Internacional:**

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

derks brand management consultants  
Strähuberstr. 18  
81479 Múnich  
[www.derks-bmc.de](http://www.derks-bmc.de)