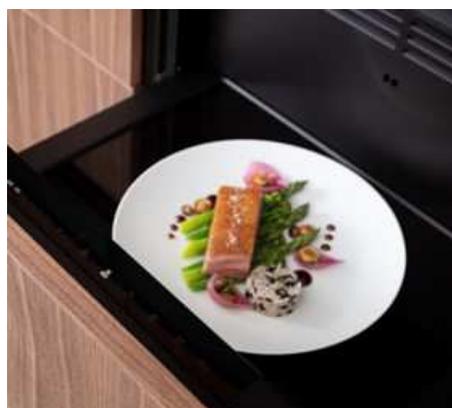


## BORA met au point de nouveaux produits et optimise l'espace de vie cuisine

**Raubling.** BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricant de dispositifs aspirants innovants, dévoile ses nouveaux produits et révolutionne ainsi à nouveau l'espace de vie cuisine. Outre d'avoir étoffé la gamme des systèmes d'aspiration sur table de cuisson avec le petit bijou BORA S Pure, BORA s'impose désormais aussi sur le marché des fours multifonction. Le BORA X BO four à vapeur et le BORA tiroir multifonction sont deux véritables systèmes polyvalents et font naître, grâce à leurs fonctionnalités professionnelles et leur manipulation aisée, une légèreté inédite en cuisine.



Les nouveaux produits phares signés BORA : le BORA X BO four à vapeur, le BORA tiroir multifonction et le BORA S Pure système d'aspiration sur table de cuisson.

## BORA X BO

Le BORA X BO est un appareil à tout faire – la combinaison d'un four conventionnel et d'un cuiseur vapeur. Le four à vapeur offre aux foyers privés une technologie professionnelle innovante. L'aspiration des vapeurs est unique en son genre. Associé au filtre à odeurs à charbon actif innovant, elle veille à un air pur, à une vue dégagée et empêche toute émanation de vapeurs lorsqu'on ouvre la porte. D'autres caractéristiques d'équipement : le BORA Smart Open, un déverrouillage automatique de la porte avec une aspiration préalable des vapeurs, l'écran tactile de 19 pouces rabattable qui guide l'utilisateur de manière intuitive, le nettoyage innovant et entièrement automatique et l'éclairage LED multiniveau qui illumine parfaitement chacun des étages du BORA X BO, souligne l'effet tableau noir et qui confère aux denrées alimentaires dans la chambre de cuisson un aspect naturel. Le four à vapeur compatible avec W-LAN est en outre équipé d'un thermomètre de cuisson à quatre points qui est déployé, en fonction des aliments à cuire, dans de nombreux programmes. Le thermomètre du BORA X BO au design réduit veille à une préparation optimale des mets, car le four s'éteint automatiquement lorsque la température programmée est atteinte. L'homogénéité exemplaire de la cuisson garantit des résultats parfaitement homogènes sur tous les étages. Le processus de cuisson en douceur s'inscrit parfaitement dans une alimentation axée sur le bien-être et la santé qui devient alors, grâce à ce nouvel appareil, un jeu d'enfant. Le système peut être combiné avec le BORA tiroir multifonction qui devient alors contrôlable via le BORA X BO et qui parfait ainsi la diversité des fonctions dans l'espace de vie cuisine.



## BORA Tiroir multifonction

Le BORA tiroir multifonction est un tiroir véritablement polyvalent – peu importe si vous l'utilisez pour le réchauffage, le maintien au chaud, la décongélation ou la cuisson à faible température. Faire la cuisine devient ainsi un jeu d'enfant. Le large écran tactile permet de commander l'appareil en toute simplicité. Le tiroir séduit également par son élégant design « All Black », ses matériaux de haute qualité et son nettoyage sans effort. Le design sur mesure de la façade se fond de manière quasi invisible à l'architecture de la cuisine. Combiné avec le BORA X BO, la commande de toutes les fonctions devient possible via le large écran du four multifonctionnel, tout comme l'adaptation visuelle à sa façade en verre.



## BORA S Pure

Fidèle au credo : « form follows function », le tout nouveau BORA S Pure propose une table de cuisson équipée d'un dispositif aspirant, une performance d'excellence tout en offrant un espace de rangement maximal et une exploitation optimale de la table de cuisson. La table de cuisson compacte et élégante d'une largeur de seulement 60 cm convient parfaitement aux cuisines exiguës. Elle est dotée de quatre zones de cuisson disposées de manière asymétrique, permettant d'accueillir toutes les tailles courantes de récipients. La buse d'aspiration placée en dessous du filtre à odeurs à charbon actif facilement remplaçable et ultra efficace est disponible dans six différentes couleurs. Une zone de commande tactile centrale permet de commander le BORA S Pure au design minimaliste par simple effleurement. La puissance du dispositif aspirant extrêmement silencieux 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. La facilité de nettoyage est également une priorité – tous les composants sont amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



## 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.

La vision du fondateur de BORA, Willi Bruckbauer, a annoncé la fin de la hotte aspirante. Les avantages de son brevet : les systèmes de qualité supérieure sont bien plus efficaces que les hottes classiques, particulièrement silencieux, moins gourmands en énergie et faciles à nettoyer. En termes d'architecture de cuisine, ils offrent une liberté d'agencement maximale tout en gardant la vue dégagée.

En se focalisant sur la cuisine comme espace de vie central, BORA lance avec le BORA X BO four à vapeur en 2021 une nouvelle dimension d'électroménagers innovants sous forme de fours multifonctions et d'un tiroir multifonction assorti signé BORA sur le marché.

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 [www.bora.com](http://www.bora.com).

## Représentant :

Kludia Meinert  
[kludia.meinert@derks-bmc.de](mailto:kludia.meinert@derks-bmc.de)  
Tél. +49(0)89-7599905-11

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