

BORA inaugura una nuova linea di prodotti ampliando lo spazio vitale della cucina

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, azienda produttrice di innovativi aspiratori per piano cottura, presenta la nuova linea di prodotti che ancora una volta rivoluziona lo spazio vitale della cucina. Oltre al nuovo nato nella famiglia degli aspiratori per piani cottura – il salvaspazio BORA S Pure – BORA si sta ora facendo strada nel mercato dei forni flessibili. Il forno a vapore BORA X BO e il cassetto multiplo BORA si rivelano due autentici tutt'uno, con caratteristiche professionali e una gestione semplice che portano una ventata di leggerezza in cucina.



Le novità BORA: Forno a vapore BORA X BO, Cassetto multiplo BORA, Aspiratore per piano cottura BORA S Pure.

BORA X BO

BORA X BO è un autentico genio universale, una combinazione di vaporiera e forno tradizionale in un unico elettrodomestico. Il forno a vapore è dotato di una tecnologia professionale innovativa messa a disposizione delle famiglie. In particolare, l'aspirazione dei vapori di cottura è unica nel suo genere. Agendo in sinergia con l'innovativo filtro anti-odori al carbone attivo, permette di cucinare senza odori, lascia la libertà visiva e impedisce l'uscita del vapore all'apertura dello sportello. Ulteriori caratteristiche sono: l'apertura automatica dello sportello BORA Smart Open con precedente aspirazione del vapore; il display tattile orientabile da 19" che guida intuitivamente l'utilizzatore; l'innovativa pulizia completamente automatica e l'efficiente illuminazione a LED multilevel, che illumina alla perfezione i ripiani del BORA X BO, trascende l'effetto pannello nero dello sportello e offre una visione realistica degli alimenti nel vano cottura. La vaporiera, dotata di connessioni W-LAN, dispone anche di un termometro per alimenti a 4 punti di rilevazione, che entra in azione a seconda dell'alimento in cottura in una vasta gamma di programmi. Il termometro del minimalista BORA X BO assicura una preparazione ottimale dei piatti, innescando automaticamente lo spegnimento del forno al raggiungimento della temperatura impostata. Grazie alle sue prestazioni professionali, la cottura risulta perfettamente uniforme su tutti i ripiani. Il delicato processo di cottura risponde alle esigenze di un'alimentazione sana, rendendola un gioco da ragazzi grazie al nuovo apparecchio. Esiste inoltre la possibilità di abbinarlo al cassetto multiplo BORA, gestibile anche direttamente dallo stesso BORA X BO, completando così la funzionalità multipla dello spazio vitale della cucina.



BORA cassetto multiplo

Il cassetto multiplo BORA è un vero multitaleto: scalda, mantiene in temperatura, scongela e cuoce a bassa temperatura. Cucinare diventa più facile a molti livelli. Grazie alla nitida barra dello schermo tattile, l'apparecchio è anche "user-friendly". Il cassetto multiplo conquista per il design elegante "All Black", per i materiali pregiati e per la facile pulizia. Grazie alla configurazione personalizzata del frontale, si inserisce in modo praticamente impercettibile nello stile della cucina. In abbinamento al BORA X BO, le sue funzionalità possono essere tutte gestite a partire dall'ampio display del forno flessibile e il suo frontale è abbinabile a quello in vetro del forno.



BORA S Pure

Fedele al motto "Form follows function", il nuovo BORA S Pure offre un piano cottura con aspiratore integrato, elevate prestazioni, massimo spazio contenitivo e sfruttamento ottimale del piano cottura. Il piano cottura compatto ed elegante misura soltanto 60 cm di larghezza ed è quindi ideale per le cucine di piccole dimensioni. Dispone di quattro zone cottura disposte in maniera asimmetrica, che coprono tutte le dimensioni comuni delle pentole. Una bocchetta d'entrata, sotto la quale si trova il filtro antiodori al carbone attivo ad alta efficienza, è disponibile in sei diverse colorazioni. In ottica minimalista, un pannello di comando centrale "touch" consente di gestire BORA S Pure con un semplice tocco. In modalità automatica, l'estrazione dell'aria da parte del silenziosissimo aspiratore si regola in base al processo di cottura in corso, rendendo superfluo l'intervento manuale. BORA S Pure dispone tra l'altro delle funzioni di mantenimento calore, protezione bambini e avvio cottura automatico. Anche per quanto riguarda la pulizia, la leggerezza è di casa: tutti i componenti si estraggono facilmente e possono essere lavati in lavastoviglie.



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:

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