

BORA introduceert een aantal productinnovaties en breidt de keuken uit

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabrikant van innovatieve kookveldafzuigingen, presenteert zijn nieuwe producten en brengt wederom een revolutie op het gebied van keukens teweeg. Naast de nieuwe aanvulling op de reeks kookveldafzuigingen – de ruimtebesparende BORA S Pure – zet BORA nu ook zijn eerste stappen op de markt voor ovens. De BORA X BO stoomoven en de BORA multifunctionele lade zijn twee echte allrounders en zorgen met hun professionele features en eenvoudige bediening voor nieuwe eenvoud in het koken.



Nieuwe BORA highlights: BORA X BO, BORA multifunctionele lade, BORA S Pure kookveldafzuiging

BORA X BO

De BORA X BO is een echt multitalent – een combinatie van een stoomoven en oven in één apparaat. Met deze stoomoven haal je professionele technologie in thuis. Een uniek kenmerk is de stoomafzuiging. Samen met de innovatieve actieve geurfilter zorgt deze afzuiging voor schone lucht en ontsnapt er geen stoom als de ovendeur wordt geopend. Andere kenmerken zijn BORA Smart Open als automatische deuropening met stoomafzuiging, het 19-inch intuïtieve touchscreen, de innovatieve en volledig automatische reiniging en de efficiënte LED-verlichting die de BORA X BO perfect verlicht. De stoomoven heeft WLAN, en een kernthermometer. De thermometer van de minimalistisch vormgegeven BORA X BO zorgt voor een optimale bereiding van gerechten, want de oven schakelt automatisch uit als de gewenste temperatuur is bereikt. Dankzij de professionele kookprestaties bereik je op alle niveaus perfect gelijkmatige resultaten. Gezond eten maken wordt dankzij dit nieuwe apparaat en het langzame gaarproces kinderspel. Hij kan worden gecombineerd met de BORA multifunctionele lade, die eveneens via de BORA X BO kan worden bediend en voor nog meer veelzijdigheid in de keuken zorgt.



BORA multifunctionele lade

De multifunctionele lade van BORA is een echte allrounder, of je nu wilt opwarmen, warmhouden, ontdooien of garen op lage temperatuur. Koken wordt op allerlei manieren nog gemakkelijker. Het apparaat kan dankzij de overzichtelijke touchscreenbalk heel eenvoudig worden bediend. De multifunctionele lade overtuigt dankzij zijn stijlvolle 'All Black'-design, de hoogwaardige materialen en de moeiteloze reiniging. Dankzij het individuele design van de frontpanelen past hij perfect in iedere keuken. In combinatie met de BORA X BO kunnen alle functies worden bediend via het grote display van de flexibele oven en daarnaast sluit hij ook visueel aan op het glazen frontpaneel.



BORA S Pure

Conform het motto 'form follows function' biedt de nieuwe BORA S Pure, een kookveld met geïntegreerde afzuiging, topprestaties met maximale opbergruimte en optimale benutting van het kookveld. Met een breedte van slechts 60 cm is dit compacte en elegante kookveld perfect voor kleine keukens. Hij heeft vier asymmetrisch geplaatste kookzones en is zodoende compatibel met alle gangbare pannen. De afzuiging, waaronder zich het gemakkelijk vervangbare en zeer efficiënte actieve koolstoffilter bevindt, is verkrijgbaar in zes verschillende kleuren. De minimalistische BORA S Pure kan worden bediend via een centraal touch-bedieningspaneel. De bijzonder stille afzuiging wordt automatisch en continu bijgesteld op basis van het kookgedrag. Handmatige bediening is dus niet meer nodig. Bovendien beschikt de BORA S Pure onder meer over warmhoudfunctie, een kinderbeveiliging en een automatische aankookfunctie. Verder is schoonmaken geen enkel probleem, want alle onderdelen kunnen gemakkelijk worden verwijderd en zijn vaatwasmachinebestendig.



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
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de