

BORA Professional 3.0: Het absolute summum voor de keuken

Raubling. In 2007 legde BORA, fabrikant van innovatieve kookveldafzuigingen, de basis voor het BORA principe met BORA Professional. In 2017 volgde de productopvolger BORA Professional 2.0 en nu presenteert BORA de derde telg binnen de Professional-serie: BORA Professional 3.0. Baanbrekend design gaat hier hand in hand met de hoogste eisen inzake materiaal en techniek.



Ongeëvenaarde elegantie met de nieuwe BORA Professional 3.0



De nieuwe bedieningsknoppen met opvallend BORA design

Het uniforme design van de bedieningsknoppen zorgt bij BORA Professional voor een harmonieuze en bijzonder waardevolle look. Designhoogtepunt van het BORA Professional 3.0 systeem is de discrete bedieningsknop van zuiver roestvrij staal met zwart glazen front en gevoelig touchoppervlak met haarscherp leddisplay. De verwijderbare roestvrijstalen ring en het geoptimaliseerde leddisplay creëren niet alleen visueel een meerwaarde, maar vergroten ook het touchoppervlak. Alle functies worden eenvoudig, makkelijk en intuïtief geactiveerd door aan de knop te draaien of het centrale aanraakvlak aan te raken.

BORA Professional 3.0 is een modulair systeem dat geheel individueel volgens de wensen en behoeften van de klant kan worden samengesteld. Er is een uitgebreide keuze aan kookvelden – van oppervlakte-inductie tot gas of het Tepan kookveld – die allemaal vrij met het afzuigstelsel kunnen worden gecombineerd. Dankzij zijn unieke en exacte temperatuurregeling biedt het Tepan kookveld daarbij de beste prestaties. De temperatuur kan exact worden ingesteld en bliksemsnel opwarmen tot 250 °C in minder dan vijf minuten bespaart tijd en energie. Met hun 54 cm zijn de beschikbare kookvelden en kookzones extra groot, waardoor ze maximaal kunnen worden benut en voor voldoende kookruimte zorgen, zelfs bij zeer grote kookpotten en braadsleden.

Bij het activeren van de afzuiging gaat de afsluitklep automatisch open en dicht. In uitgeschakelde modus is het systeem volledig gesloten. De afzuigregeling werd professioneel geoptimaliseerd met automatische detectie en aanpassing aan het respectieve kookveld. Het afzuigvermogen wordt dus onafhankelijk geregeld op basis van het huidige kookproces; de kookveldafzuiging en kookvelden

communiceren met elkaar. De stille motor zorgt ervoor dat de afzuiging ook op hoge vermogensniveaus fluisterstil blijft. Onderdelen die in contact komen met de kookdampen, kunnen via de goed toegankelijke en brede instroomopening eenvoudig worden verwijderd en mogen gewoon in de vaatwasser, zonder dat de kwaliteit eronder te lijden heeft.

Over het bedrijf:

BORA Lüftungstechnik GmbH is gevestigd in het Opper-Beierse Raubling en is sinds 2007 succesvol ontwikkelaar en verkoper van kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, kookdampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productlijnen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure en BORA Basic worden in 60 landen over de hele wereld verkocht.

De visie van Willi Bruckbauer, de oprichter van BORA: het einde van de afzuigkap. Het door hem ontwikkelde patent biedt heel wat voordelen: de hoogwaardige systemen zijn efficiënter dan de traditionele afzuigkappen, ze zijn zeer stil, energiezuinig en makkelijk schoon te maken. Ze zorgen voor een maximale ontwerpvrijheid en een vrij, onbelemmerd zicht in de keuken.

De onderneming ontving haar eerste bekroning al in 2009, met de innovatiewedstrijd „365 Orte im Land der Ideen“; daarna volgden nog de „Deutscher Gründerpreis“ (Duitse innovatieprijs), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enz.

Kijk voor meer informatie 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