

BORA X Pure: pura perfección y máximo estilo para cualquier cocina

Raubling, Alemania. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricante de innovadores sistemas de cocción con extracción de superficie incorporada, presenta otra línea de producto: el nuevo BORA X Pure, que completa la familia de aparatos compactos BORA Pure como sistema de inducción total, convence no solo estéticamente con la característica tobera de entrada y un panel de mando en color, sino también con una serie de funciones adicionales que facilitan aún más la operación de cocción.

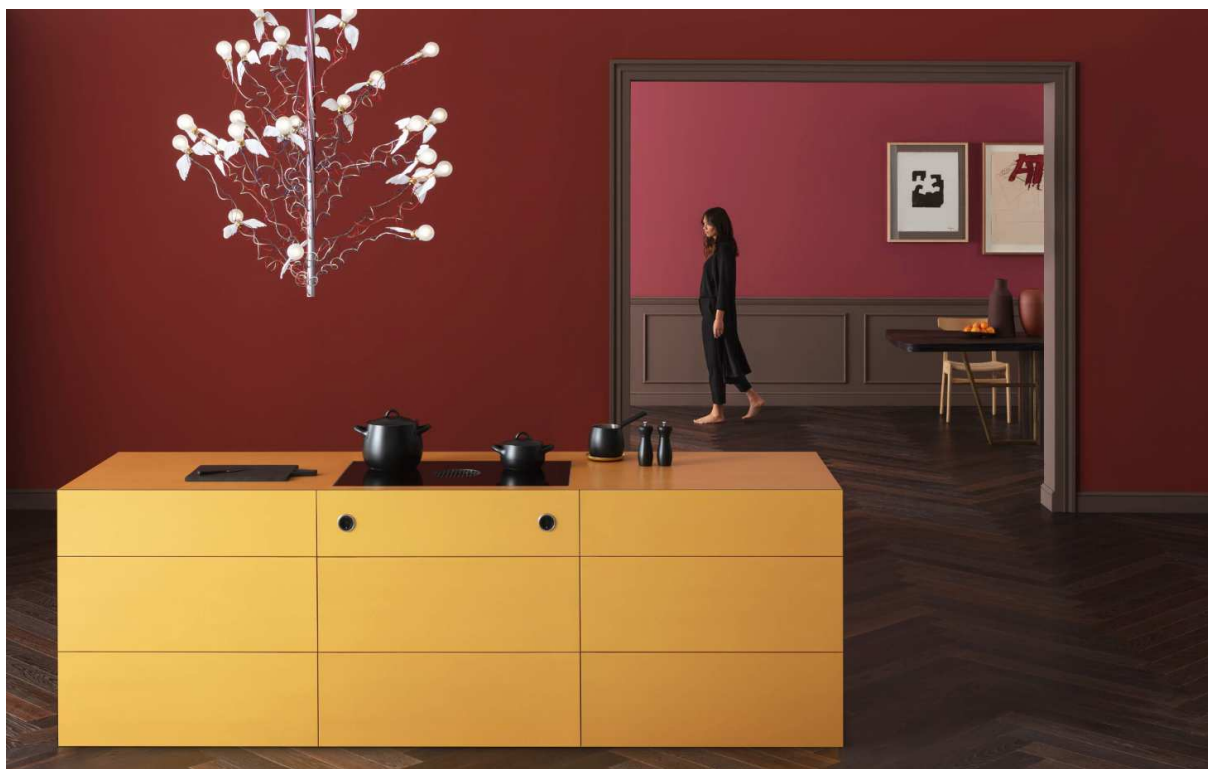


BORA X Pure: el último desarrollo de producto con un diseño característico

El nuevo BORA X Pure se integra de manera discreta y elegante en cualquier arquitectura de cocina. La tobera de entrada, con un diseño característico, se coloca en el centro de la placa de cocción y cambia su aspecto al girarla. Gracias a un mecanismo de inclinación, la tobera de entrada puede sacarse fácilmente y volverse a colocar sin tener que encajarla.

El extractor de superficie, las placas de cocción y las funciones se regulan por medio de un panel de mando táctil central (sControl) con un deslizador táctil vertical. El manejo es intuitivo y fácil de entender. La indicación en el panel de mando se visualiza en blanco y azul con contraste entre claro y oscuro. En modo de reposo es prácticamente invisible. Solo el botón de encendido/apagado es reconocible y se ilumina desde abajo.

En funcionamiento, BORA X Pure resulta sumamente silencioso, incluso a alta potencia. La razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. Los vapores y olores de cocción se neutralizan por medio de un filtro de carbón activo de alto rendimiento. El innovador sistema eSwap permite cambiar rápida y fácilmente el filtro desde arriba, a través de la abertura de entrada. Todos los elementos expuestos a los vapores de cocción se pueden desmontar fácilmente a través de la accesible abertura de entrada y limpiar en el lavavajillas. La reducida altura de montaje, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior.



Las grandes zonas de cocción de inducción total de BORA X Pure permiten un calentamiento homogéneo y completo. Con la función puente es posible unir entre sí las zonas de cocción delantera y trasera para que sea más fácil cocinar con ollas y asadores que necesitan más espacio . La función de mantenimiento de temperatura de tres niveles es un extra del nuevo BORA X Pure. Permite elegir entre tres ajustes con distintos niveles de temperatura para mantener caliente la comida a una temperatura constante y óptima, terminar de cocerla o derretirla sin riesgo de que se queme. La potencia del extractor de superficie puede regularse independientemente gracias al mecanismo de extracción de superficie automatizado. Con esta función, el extractor de superficie se guía por la zona de cocción que esté ajustada al nivel de potencia más alto.

Potencial innovador que convence: importantes premios en el primer año

Lanzado al mercado en 2020, BORA X Pure fue galardonado ya en los primeros meses con cuatro premios de gran caché. Tras el Plus X Award, siguieron el iF DESIGN AWARD, el Red Dot Award: Winner 2020 y finalmente el premio especial del Plus X «Mejor producto del año 2020».



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 y BORA Basic se comercializan internacionalmente en 60 países.

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 el arquitecto de cocinas, esto se traduce en una libertad máxima a la hora de proyectar junto con una vista libre.

La empresa recibió la primera condecoración ya en 2009, en el marco del concurso de innovación "365 Orte im Land der Ideen" (365 Lugares en el País de las Ideas), a la que seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), los Red Dot Awards, los Plus X Awards, los German Design Awards, los Iconic Awards, el German Brand Award, los Good Design Awards y los iF Design Awards entre otros.

Más información en www.bora.com.

Contacto:

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

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 Múnich
www.derks-bmc.de

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim
T +49(0)8035 9840-100 · F +49(0)8035 9840-300 · info@bora.com · www.bora.com

Sede Raubling/Alemania · Tribunal de registro de Traunstein, Registro Mercantil sección B 17604 · Director ejecutivo Willi Bruckbauer
Número de registro WEEE 29933567