

### Teppanyaki de acero inoxidable BORA: Placer a la parrilla desde la misma la cocina

**Raubling, Alemania.** Cocinar a la parrilla es un verdadero placer. Un crujiente bistec, un pescado aromático, verdura al punto. El teppanyaki de acero inoxidable BORA es la solución perfecta para poder disfrutar, incluso en invierno, de un sople de aire veraniego en la cocina: temporada de barbacoa todo el año.

El teppanyaki total de acero inoxidable BORA está compuesto por una placa continua de acero inoxidable cepillado de embutición profunda (sistema Classic 6 mm y Professional 4 mm). Con una profundidad extra de 54 cm, ofrece espacio y potencia suficientes para hasta ocho bistecs crujientes por fuera y rosados por dentro. En él podrá preparar sin problemas hasta asados de 8 kg de una sola pieza.

BORA Classic 2.0 dispone de dos zonas de cocción integradas en el teppanyaki total. La temperatura se distribuye de manera homogénea y permite un calentamiento rápido a 250°C en menos de cinco minutos. Las dos zonas de plancha pueden regularse independientemente una de la otra, por lo que se adaptan perfectamente también a reuniones en "petit comité": detrás, y a fuego fuerte, podemos preparar manjares del mar y delante, y a temperatura moderada, la verdura. Con un kaiserschmarrn austriaco al kirsch servido como postre, elaborado en el Teppanyaki de acero inoxidable BORA, ponemos la guinda al pastel a esta deliciosa velada.



Así se cocina hoy a la parrilla: el Teppanyaki de acero inoxidable BORA está compuesto por 9.500 gramos de acero inoxidable puro.

La placa de la parrilla está elaborada a partir de una única pieza de acero inoxidable puro, prescindiendo así de juntas. Con ello garantizamos una distribución y un almacenamiento del calor ideales. Las piezas grandes de carne o pescado se doran por igual y llegan jugosas y aromáticas a su mesa. El Teppanyaki de acero inoxidable BORA también se rinde a la tendencia de la alimentación sana, baja en grasas. La verdura se prepara rápidamente, quedando crujiente: se conservan las vitaminas y los minerales y los alimentos mantienen su color y sabor.

La limpieza del Teppanyaki de acero inoxidable BORA es un juego de niños: tras la elaboración, basta con verter un vaso de agua o hielos sobre la superficie todavía caliente y retirar los restos con una rasqueta. Las esquinas interiores redondeadas permiten retirar sin esfuerzo hasta los restos más pequeños. Combinado con los potentes sistemas de extracción de superficie patentados de BORA, cocinar a la parrilla será mero placer sin remordimientos, puesto que el vapor y los olores se aspiran directamente en la placa de cocción. Así, las partículas de grasa y olor no llegan a distribuirse por toda la casa.

### **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](http://www.bora.com).

### **Contacto:**

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

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