

BORA Basic : table de cuisson et dispositif aspirant en un seul système compact, pour toutes les cuisines

Raubling. BORA Basic, système compact du fabricant bavarois de dispositifs aspirants innovants, réunit tous les avantages des produits éprouvés de la marque : un air pur sans hotte encombrante, une technologie compacte et extrêmement silencieuse, des matériaux de haute qualité, le tout sans concessions techniques ni esthétiques.

Les trois modèles (vitrocéramique Hyper ou induction, avec ou sans zones jumelables) qui composent cette gamme exceptionnelle en bien des aspects, sont disponibles en variante à circulation ou évacuation de l'air. Grâce à son efficacité classée 100 % Cleanrate, le dispositif aspirant placé au milieu de la table de cuisson aspire la vapeur et les odeurs dès leur émission, en sortie de casserole ou de poêle.

Les deux ventilateurs situés à l'intérieur de la table de cuisson fonctionnent silencieusement en parallèle. Installés sans grand effort dans toutes les cuisines, les élégants produits BORA Basic sont utilisables immédiatement et en toute simplicité. Aisément démontables, les pièces mobiles du dispositif aspirant permettent un nettoyage facile et rapide. Un passage au lave-vaisselle suffit à nettoyer la buse d'aspiration et le filtre à graisse en acier inoxydable. En cas d'utilisation d'un système de recyclage, un indicateur placé sur le panneau tactile central avertit l'utilisateur en cas de besoin de remplacement du filtre à charbon actif.



BORA Basic : dispositif aspirant en un seul système compact



Simple et élégante: la conception BORA Basic

Grâce à une technologie nouvelle, le corps de chauffe à rayonnement (HiLight) affiche une puissance considérablement supérieure (3000 watts) aux corps de chauffe conventionnels, pour une cuisson optimale : la durée de cuisson de trouve réduite de 30 %. Le niveau de puissance Hyper, le dispositif de cuisson automatique et la fonction de maintien au chaud permettent en outre d'optimiser l'exploitation de la chaleur. Les multiples équipements techniques incluent une fonction de minuterie, un indicateur de chaleur résiduelle, une commande tactile, un système de temporisation automatique et un indicateur d'entretien du filtre.

BORA Basic édition All Black

La gamme BORA Basic se voit étendue de l'édition All Black. Vêtue de noir, la buse d'aspiration s'aguiche d'un nouveau look, sobre et élégant. Les éléments en acier inoxydable de haute qualité sont habillés d'un revêtement spécial, également utilisé dans les secteurs des appareils médicaux et de l'automobile. En plus de conférer au composant une élégance intemporelle, le revêtement améliore également sa dureté et sa résistance à l'usure et aux rayures.

À propos de l'entreprise:

Depuis son siège bavarois de Raubling, l'entreprise BORA Lüftungstechnik GmbH développe et commercialise depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson dont le succès n'est plus à prouver. Grâce à une technologie brevetée, ces systèmes une aspiration des vapeurs par le bas. Les gammes innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure et BORA Basic sont aujourd'hui commercialisées dans 60 pays.

La vision du fondateur de BORA Willi Bruckbauer est concentrée sur la fin de la hotte aspirante. Les avantages de ses systèmes brevetés : un rendement accru par rapport aux hottes conventionnelles, un fonctionnement silencieux et économique, un nettoyage facile. Ces systèmes offrent une liberté maximale dans l'agencement des cuisines et assurent une vue dégagée.

Dès 2009, l'entreprise a reçu sa première récompense dans le cadre de la compétition d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen » (365 lieux au pays des idées), récompense rapidement suivie des prix Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards etc.

Plus d'informations sur www.bora.com.

Représentant:

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

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