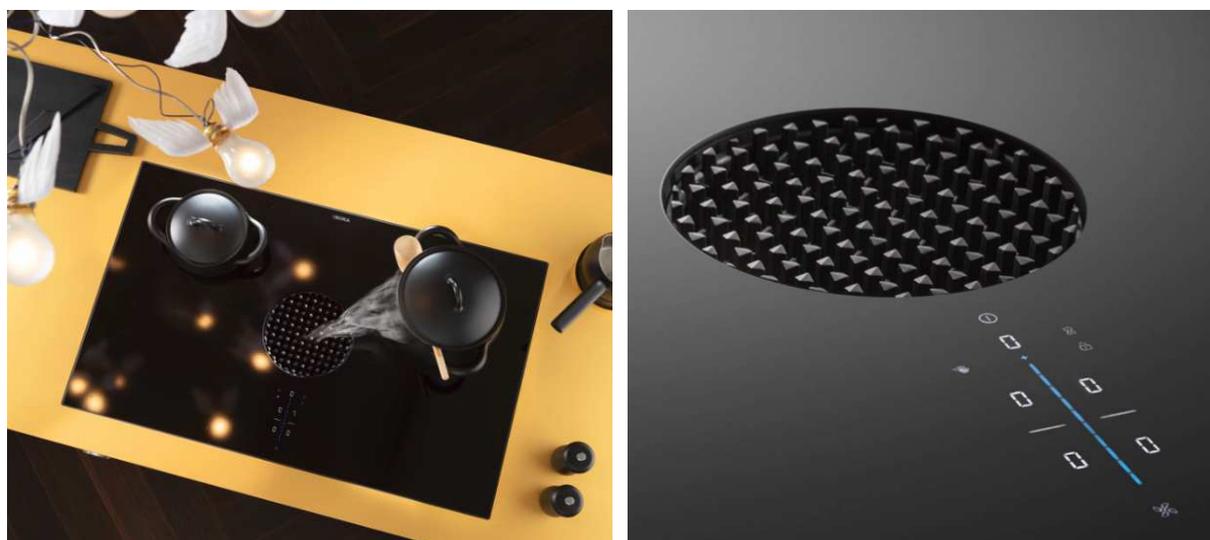


BORA X Pure : pure perfection et le meilleur du style pour toutes les cuisines.

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabricant de dispositifs aspirants innovants, présente une nouvelle gamme de produits : Le nouveau système BORA X Pure, qui s'ajoute à la famille BORA Pure en proposant de l'induction à zones continues, ne séduit pas seulement par sa remarquable buse aspirante et sa zone de commande affichant un nouveau thème de couleurs, mais également par ses fonctions supplémentaires facilitant encore le travail du cuisinier.



BORA X Pure : le dernier produit au design caractéristique

Le nouveau système BORA X Pure s'intègre discrètement et élégamment dans toutes les architectures de cuisine. Intégrée au milieu de la table de cuisson, la buse d'aspiration légèrement en retrait affiche un design caractéristique et un motif adaptable grâce au système rotatif. Le mécanisme à basculement permet en outre de la retirer et la réinsérer facilement sans système d'enclenchement.

Le dispositif aspirant, la table de cuisson et les différentes fonctions sont réunis en un seul système compact commandé au moyen de la zone tactile centrale (commande sControl) et de son curseur vertical. Particulièrement intuitif, le système est facile à prendre en main. L'affichage de la zone de commande adopte des tons contrastés de bleu et de blanc. Quasi invisible lorsqu'il est en veille, l'affichage laisse uniquement apparaître le bouton de mise en marche éclairé sous la surface en vitrocéramique.

En fonctionnement, le système BORA X Pure se montre particulièrement discret, y compris à haute puissance. Une vertu conférée par une canalisation d'évacuation optimisée et un ventilateur ultrasilencieux. Les vapeurs et odeurs de cuisson sont neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité, échangeable en un tour de main via l'ouverture d'aspiration grâce à l'innovant système eSwap. Tous les éléments en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via la large ouverture d'aspiration pour un lavage au lave-vaisselle. La faible épaisseur de l'appareil (moins de 200 mm) et le ventilateur de recyclage intégré garantissent un espace de rangement maximal pour les plats et ustensiles dans le meuble inférieur.



Avec sa surface de cuisson extra-large à zones continues, BORA X Pure offre une chauffe homogène sur toute sa superficie. La fonction de pont permet de relier les zones de cuisson avant et arrière lorsque la cuisson nécessite un plat ou récipient particulièrement large. La fonction de maintien au chaud à 3 niveaux de puissance, introduite sur le nouveau système BORA X Pure, permet de sélectionner l'un des trois niveaux disponibles pour chauffer les plats à température constante et ainsi en préserver la chaleur, optimiser la cuisson ou fluidifier les liquides sans provoquer de surcuisson. La puissance du dispositif aspirant est automatiquement et continuellement réglée en fonction de la zone de cuisson affichant le niveau de puissance le plus élevé.

Une force d'innovation convaincante : récompenses prestigieuses dès la première année

Disponible sur le marché depuis 2020, le système BORA X Pure s'est vu honorer de quatre prix de renom dès les premiers mois de cette année. Au prix Plus X Award se sont successivement ajoutés le prix iF DESIGN AWARD, le prix Red Dot Award: Winner 2020, et enfin la distinction spéciale Plus X « Meilleur produit de l'année 2020 ».



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 :

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

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

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

Siège : Raubling, Allemagne · cour de registre Traunstein HRB 17604 · Directeur : Willi Bruckbauer
N° d'identification DEEE 29933567