

Teppan en acier inoxydable BORA: le plaisir des plats grillés

Raubling. Rien de tel qu'un aliment grillé à point. Un steak juste grillé, un poisson savoureux, un légume croustillant : le teppanyaki BORA, en acier inoxydable pur, constitue une idéale pour apporter même en hiver un souffle d'été dans la cuisine et faire durer la saison des grillades toute l'année.

Le large teppanyaki BORA est composé sur toute sa surface d'une plaque emboutie d'acier inoxydable brossé (Classic 6 mm, Professional 4 mm). Avec sa profondeur de 54 cm, il peut accueillir jusqu'à huit steaks en même temps, le puissant système de chauffe assurant une cuisson croustillante sur l'extérieur et délicatement rosée à l'intérieur. Un rôti de 8 kg peut être cuit en entier sans problème sur la plaque.

Sur BORA Classic 2.0, la surface de cuisson est composée de deux zones distinctes. La répartition de la chaleur est homogène et la rapide montée en température permet d'atteindre 250 °C en moins de cinq minutes. Les deux zones de cuisson sont contrôlées de manière entièrement indépendante, et s'adaptent ainsi à merveille aux dîners en petite communauté : il devient possible de griller à forte puissance de délicieux fruits de mer à l'arrière de la plaque et des légumes à température plus modérée à l'avant. Enfin, un dessert à base de Kaiserschmarrn au kirsch préparé sur le teppan BORA saura couronner délicieusement une soirée jusqu'alors exquise.



Cuisson à la plaque d'aujourd'hui : le teppan BORA est composé de 9500 grammes d'acier inoxydable pur.



Formée d'une seule pièce d'acier inoxydable pur, la plaque de cuisson ne comporte aucune soudure, cela afin de garantir une répartition et une conservation idéales de la chaleur. Les pièces de viande ou de poisson les plus imposantes sont dorées de manière homogène et peuvent être servies encore juteuses et pleines de saveurs. Même les plats en vogue, à base d'aliments sains et peu caloriques sont adaptés à une préparation sur le teppan en acier inoxydable BORA. Les légumes sont grillés rapidement, conservant ainsi vitamines, minéraux, couleur et goût.

Le nettoyage du teppan BORA est un jeu d'enfant : après la cuisson, il suffit de verser un verre d'eau ou de déposer un glaçon sur la plaque et de gratter les résidus de nourriture. Les angles arrondis permettent un accès facile aux moindres restes. Avec le système d'aspiration BORA performant (breveté) attirant vapeurs et odeurs vers le bas directement depuis la table de cuisson, le plaisir de griller ses aliments perd toute forme de contrainte. Ce système permet d'éviter la dispersion des particules grasses et odorantes dans la maison.

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
Tél. +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