Comunicato stampa

Settembre 2020

Griglia in acciaio inox Teppanyaki BORA: autentico divertimento in cucina

Raubling. Grigliare è divertente. Una bistecca ben cotta, un saporito pesce, gustose verdure: la griglia BORA Teppanyaki in autentico acciaio inox è la soluzione perfetta per ricreare anche in inverno la magia dell'estate nella tua cucina; la stagione delle grigliate dura ora tutto l'anno.

La griglia BORA Teppanyaki in acciaio inox su tutta la superficie consiste in un'unica piastra di cottura in acciaio inox spazzolata e imbutita (Classic 6 mm, Professional 4 mm). Grazie al piano di cottura extra-profondo di 54 cm è possibile cucinare contemporaneamente fino a otto bistecche e la potenza è talmente elevata che si ottiene effettivamente un risultato fuori croccante e dentro leggermente rosa. Anche un arrosto di 8 kg in un unico pezzo può essere grigliato senza problemi.

In BORA Classic 2.0 due zone cottura sono integrate nella griglia a tutta superficie. La distribuzione della temperatura è omogenea ed è possibile riscaldarla velocemente fino a 250°C in meno di cinque minuti. Le due zone griglia si possono regolare anche separatamente e si adattano perfettamente anche per cucinare per un numero ridotto di commensali: nella parte posteriore si possono grigliare prelibatezze dal mare con un calore elevato, mentre nella parte anteriore si possono cucinare le verdure a temperatura moderata. E chi come dessert prepara sulla griglia in acciaio inox Teppanyaki BORA un Kaiserschmarrn (specialità viennese) bagnato con kirsch concluderà la serata all'insegna del sapore con grande successo.

Oggi le grigliate si fanno così: piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki BORA composto da 9.500 grammi di puro acciaio inox.

La piastra della griglia viene prodotta da un unico pezzo di puro acciaio inox ed è per questo completamente priva di saldature. Ciò garantisce la distribuzione e l'accumulo del calore ideali. Pezzi grandi di carne o pesce vengono dorati in modo uniforme e arrivano in tavola succosi e saporiti. La griglia in acciaio inox Teppanyaki BORA soddisfa anche la tendenza della cucina salutare senza grassi. Le verdure si grigliano in modo rapido e diventano croccanti: vitamine e minerali rimangono conservati e il cibo grigliato mantiene il suo colore e il sapore.

La pulizia del piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki BORA è facilissima: al termine della grigliata basta versare un bicchiere d'acqua o dei cubetti di ghiaccio sulla superficie calda ed eliminare i residui. Grazie agli angoli interni arrotondati, anche i più piccoli residui possono essere rimossi senza fatica. Combinata con i potenti e brevettati sistemi di aspirazione per piano cottura BORA, la grigliata diventa un divertimento senza pentimento perché il vapore e gli odori vengono aspirati direttamente sul piano cottura. Di conseguenza, particelle di grassi oppure odori non fanno in tempo a diffondersi in casa.

L'azienda:

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede nella cittadina bavarese di Raubling, sviluppa e distribuisce dal 2007 con successo sistemi di aspirazione per piano di cottura che, grazie a una tecnica brevettata, aspirano i vapori verso il basso. Le innovative linee di prodotti BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure e BORA Basic vengono attualmente vendute in 60 Paesi del mondo.

La visione del fondatore di BORA Willi Bruckbauer è la fine della cappa aspirante. Tra i vantaggi del suo brevetto figura il fatto che i pregiati sistemi sono più efficienti delle tradizionali cappe, sono molto silenziosi, risparmiano energia e sono facili da pulire. Essi permettono all'architettura della cucina la massima libertà di progettazione a fronte di una vista libera.

Già nel 2009 all'azienda è stato assegnato il primo riconoscimento nell'ambito del concorso per l'innovazione "365 Orte im Land der Ideen" (365 luoghi nel paese delle idee) seguito da: Deutscher Gründerpreis (Premio tedesco degli imprenditori), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards ecc.

Per maggiori informazioni visitate www.bora.com.

Interlocutore:

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

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