

## Piano cottura Wok in vetroceramica a induzione BORA: prelibatezze dell'Estremo Oriente preparate alla perfezione

**Raubling.** Da alcuni anni la cucina asiatica sta conquistando crescente popolarità in Germania. Il piano cottura Wok in vetroceramica a induzione BORA, con la sua efficiente tecnologia a induzione e l'accattivante design offre una soluzione che entusiasma i buongustai dell'arte culinaria dell'Estremo Oriente.

Presso BORA, tradizione cinese millenaria si unisce in modo ideale a modernissima tecnica e design d'avanguardia della cucina. Pregiati materiali come la vetroceramica del produttore SCHOTT® e puro acciaio inox definiscono nuovi standard.

La rientranza concava tridimensionale riscalda senza interruzione e in modo uniforme anche la parete esterna della wok, facendo sì che il tipico aroma wok possa svilupparsi appieno. Tenere verdure come pure pezzi di carne o pesce vengono cotti in modo delicato.

Una regolazione precisa della potenza, che raggiunge il livello Power di 3.000 watt, garantisce risultati croccanti. Grazie alla superficie senza fessure, la pulizia è incredibilmente semplice. In combinazione con l'efficiente sistema di aspirazione per piano cottura BORA, che aspira il vapore direttamente sul piano cottura verso il basso, cucinare con wok diventa un divertimento senza limiti.



Design che apre nuovi orizzonti ed efficiente tecnologia a induzione: il piano cottura a induzione in vetroceramica Wok BORA

## La padella wok per induzione

Per il piano cottura a induzione in vetroceramica Wok BORA è necessario utilizzare una wok, che con l'aumento della temperatura perda le sue proprietà magnetiche per evitare il surriscaldamento. Pertanto BORA consiglia la sua padella wok per induzione disponibile come accessorio, in pregiato materiale a 7 strati.

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

## Interlocutore:

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

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