

BORA Pure: design naar een hoger niveau getild en beperkt tot de essentie

Raubling. BORA Lüftungstechnik GmbH, fabrikant van innovatieve kookveldafzuigingen, zal op Living Kitchen 2019 in Keulen een compleet nieuwe productlijn voorstellen: BORA Pure. De innovatieve nieuwe ontwikkeling, die de beproefde kwaliteitskenmerken van de BORA producten bezit, presenteert zich als een compact systeem én als toegangsticket tot de wereld van BORA. Een klasse apart en perfect geschikt voor elke keuken. Met de ontwikkeling van het innovatieve verwijderingsconcept van het recirculatiefilter via de instroomsproeier is BORA Pure een mijlpaal in de geschiedenis van BORA.

De minimalistische instroomsproeier maakt indruk als markant ontwerpelement: de consument kan kiezen uit zes kleuren en kan zijn creativiteit dus de vrije loop laten. De indrukwekkende eyecatcher in het midden legt een individueel accent in huis. Zo kunnen persoonlijke voorkeuren in ieder keukenbeeld worden geïntegreerd.



BORA Pure: de in zes kleuren verkrijgbare instroomsproeier als eyecatcher



Een klasse apart – perfect geschikt voor elke keuken

Nog zo'n functionele highlight is de automatische regeling van de afzuiging. Het afzuigvermogen wordt automatisch geregeld op basis van het huidige kookgedrag. Zo blijft er meer tijd over om te koken en hoeft u niet voortdurend de motor handmatig te regelen.

Het systeem heeft een minimalistisch design en presenteert zich als inductiekookveld met vier kookzones, die plaats bieden aan max. vier kookpotten tot 24 cm. In het midden van het volledig vlak ingebouwde systeem bevindt zich de centrale, ronde instroomsproeier met acht ringvormige spaken. Een ander designelement is de centrale bedieningsregeling met de rood verlichte, verticale en eenvoudig te navigeren slider. In stand-by-modus is het bedieningsoppervlak nagenoeg volledig onzichtbaar, wat een elegant "Black Vision"-effect oproept.

Het innovatieve bedieningsconcept maakt ook indruk met zijn ergonomische design en functionele indeling: de belangrijkste bedieningsfuncties en akoestische en optische signalen kunnen snel en met een druk op de knop worden aangestuurd via de intuïtieve verticale slider (sControl). Klikken of zacht vegen volstaat. Het apparaat voor het eerst in gebruik nemen is een koud kunstje.

Het eenvoudige verwijderingsconcept met optimale toegang tot alle componenten garandeert een hoge mate van innovatie en topprestaties: het inbrengen van de sproeier, het vetfilter en het uiterst efficiënte actieve-koolfilter verloopt simpel en foutloos en voelt natuurlijk aan voor de gebruiker. Het geurfilter in enkele seconden vervangen? Kinderspel. Met slechts enkele handgrepen wordt het verzadigde filter langs boven verwijderd en wordt er een nieuw actieve-koolfilter ingevoegd – zonder dat daarvoor laden of plintlijsten moeten worden verwijderd.

BORA Pure is ook op hoge vermogensniveaus uiterst stil: dankzij de nieuwe kookveldtechnologie (“B4-generator”), de geoptimaliseerde en gepatenteerde luchtgeleiding in het apparaat zelf en het gebruik van een stille, moderne motor werkt BORA Pure ook op hoge vermogensniveaus stil. Er is geen afleiding tijdens het koken en gesprekken worden niet verstoord.

BORA Pure overtuigt met zijn hoogwaardige materialen, zoals glaskeramik van SCHOTT®, en zijn hoogstaande afwerking en is verkrijgbaar als versie met luchtafvoer of recirculatie. Dankzij de lage toestelhoogte en het geïntegreerde recirculatiefilter blijft er maximale opbergruimte over. Veel plaats dus voor keukengerei, wat vooral in kleine keukens een enorm voordeel is. Verdere kenmerken van deze autonome BORA ontwikkeling, waarin geen standaardcomponenten zijn geïnstalleerd: een vetfilter met geïntegreerde vetopvangbak, een uiterst eenvoudig montageconcept en een groot onderhoudsgemak.

BORA Pure verkrijgbaar zijn bij gecertificeerde BORA partners in Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland en de Europese focusmarkten in de volgende kleuren: All Black (als basisvariant), greige, oranje, rood, jade en blauw – geheel naar believen ook individueel verwisselbaar.







Over het bedrijf:

BORA Lüftungstechnik GmbH is gevestigd in het Opper-Beierse Raubling en is sinds 2007 succesvol ontwikkelaar en verkoper van kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, kookdampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productlijnen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure en BORA Basic worden in 60 landen over de hele wereld verkocht.

De visie van Willi Bruckbauer, de oprichter van BORA: het einde van de afzuigkap. Het door hem ontwikkelde patent biedt heel wat voordelen: de hoogwaardige systemen zijn efficiënter dan de traditionele afzuigkappen, ze zijn zeer stil, energiezuinig en makkelijk schoon te maken. Ze zorgen voor een maximale ontwerpvrijheid en een vrij, onbelemmerd zicht in de keuken.

De onderneming ontving haar eerste bekroning al in 2009, met de innovatiewedstrijd „365 Orte im Land der Ideen“; daarna volgden nog de „Deutscher Gründerpreis“ (Duitse innovatieprijs), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enz.

Kijk voor meer informatie op www.bora.com.

Contactpersoon:

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

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

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

Zetel: Raubling/Duitsland · Bevoegde rechterlijke instantie: Traunstein HRB 17604 · Zaakvoerder: Willi Bruckbauer
WEEE-registratienummer: 29933567