

BORA Professional 2.0: Meilenstein und Symbiose aus Innovation, Ästhetik und Effektivität

Raubling. Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, stellte zur Kölner Möbelmesse 2017 und zum zehnjährigen Firmenbestehen des bayerischen Unternehmens eine weitere Produktinnovation vor. BORA Professional 2.0 präsentiert sich mit elektrischem Kochfeldabzug, intelligenter Bedienführung und ist ein echtes, modulares Highend-System aus sechs Komponenten.

Bei BORA ist Innovation und Entwicklung Teil der Unternehmensphilosophie. BORA Professional, das 2007 als erstes Produkt der Grundstein für das Prinzip BORA war, wurde perfektioniert in Bezug auf Innovation, Funktionalität, Einfachheit und höchste Performance. Ergebnis ist ein echtes, in sich geschlossenes System – ein Gerät bestehend aus Kochfeld, Abzug, Motor, Kanal (BORA Ecotube), Filter und Mauerkasten (BORA 3box). Kochfeld und Kochfeldabzug kommunizieren im System miteinander.



BORA Professional 2.0: Dunstabzugssystem neuester Generation



Knebel mit intelligenter Bedienung und elektrische Verschlussklappe in typischem BORA Design



BORA Professional 2.0 öffnet sich elektrisch: Wird eine Kochstelle eingeschaltet, öffnet sich leise und automatisch die Verschlussklappe. Zum Abschluss des Kochvorgangs schließt sie sich wieder, völlig plan und ohne Fugenabstand. Im Kochfeldabzug befindet sich unter dem Filter eine Auffangschale für Fette.

Das Herzstück des Systems sind die Knebel mit dem User Interface auf der Frontfläche, die eine smarte Bedienung ermöglichen: Die Intelligenz steckt erstmals in den Bedienelementen, was BORA Professional 2.0 zur derzeit innovativsten Entwicklung macht. Die Temperatur wird auf dem Knebel angezeigt und lässt sich dort mit einer Kombination aus Touch- und Drehbedienung justieren. Weitere Funktionsprogramme bis zur Kochfeldabzugssteuerung werden von hier aus dirigiert. Die vorhandene Kochfläche und die Kochzone lassen sich maximal ausnutzen. Damit sind die BORA Professional 2.0 Kochflächen und Kochzonen mit die größten Kochfelder am Markt. Das Produkt bietet leichteste Reinigung durch eine breite Abzugsöffnung und einfach herausnehmbare Elemente.

BORA Professional 2.0 ist in zwei Varianten erhältlich: weiterhin als flexibles System, das dem Kunden maximale Freiheit in der Küchenplanung ermöglicht. Alles ist individuell kombinierbar.

Die Produkt-Innovation ist eine echte Weltneuheit, denn BORA Professional 2.0 ist zudem auch als Plug & Play-Version erhältlich. Motor und Kochfeldabzug bilden dabei eine Einheit. Das vorkonfigurierte System ermöglicht maximale Einfachheit und Einbausituation. Die Umluft-Variante ist auch in freischwebenden Arbeitsplatten mit 199 mm Einbauhöhe einsetzbar.



BORA Professional in der freischwebenden Arbeitsplatte

Das unaufdringliche Design von BORA Professional 2.0 wurde auf seine perfekte Funktionalität für den Nutzer entwickelt: leichte Erhöhung des Abzuges, Haptik und Funktion der Bedienelemente, simples User Interface. BORA Professional 2.0 lässt sich mit einer Vielzahl unterschiedlicher Kochfelder kombinieren. Kompromisslose Qualität ist garantiert: alles, was aussieht wie Edelstahl, ist auch Edelstahl.

BORA Ecotube und BORA 3box: innovative Komponenten für ein komplettes System

Zur Perfektionierung von BORA Professional 2.0 wurde ein eigenes Kanalsystem mit optimal darauf abgestimmtem Mauerkasten entwickelt. Mit BORA Ecotube und BORA 3box ist jetzt ein System erhältlich, das den hohen Anforderungen an Effektivität, Montagefreundlichkeit und Flexibilität gerecht wird und eine optimierte, ganzheitliche Lösung präsentiert.

BORA Professional 2.0 auf einen Blick:

- Ein echtes, in sich geschlossenes System mit Kochfeld, Abzug, Motor, Kanal, Filter und Mauerkasten. Kochfeld und Kochfeldabzug kommunizieren miteinander
- Elektrische Verschlussklappe
- Intelligente und intuitive Bedienung durch haptische Bedienelemente in der Front
- Leichteste Reinigung durch breitere Abzugsöffnung und einfach herausnehmbare Elemente
- Mit die größten Kochfelder am Markt (übertiefe Dimensionen mit 54 cm)
- Mit die größten Kochzonen am Markt
- Weltneuheit: einsetzbar als Kompaktsystem für die freischwebende Arbeitsplatte mit BORA Professional Umluftsystem
- Schwarze Verschlussklappe erhältlich



Elegantes Statement: BORA Professional 2.0 mit schwarzer Verschlussklappe



BORA Professional 2.0 ermöglicht die Realisierung anspruchsvollster Architektur

Überzeugende Innovationskraft: begehrte Auszeichnungen im ersten Jahr

2017 in den Markt eingeführt, wurde BORA Professional 2.0 bereits in den ersten Monaten mit vier begehrten Preise bedacht: dem Red Dot Award: Best of the Best 2017 folgte der Innovationspreis Plus X Award „Bestes Produkt des Jahres 2017“, der international renommierte Good Design Award 2017 und schließlich der German Design Award 2018 vom Rat für Formgebung.

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Pure, BORA Basic, BORA Classic, BORA Professional werden weltweit in 58 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Award, German Brand Award, Good Design Award u.a.

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

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