

Kochen wie an der frischen Luft: BORA mit Sortimentserweiterung und Produktlaunch vor internationalem Publikum in Mailand

Mit Kochfeldabzugssystemen hat BORA das Ende der Dunstabzugshaube eingeläutet und das Kocherlebnis revolutioniert. Unter dem Motto „More than cooking.“ bietet das deutsch-österreichische Unternehmen nun deutlich mehr: ein umfassendes Portfolio innovativer Premium-Kücheneinbaugeräte für den Lebensraum Küche. Von BORA Kochfeldabzugssystemen über den BORA X BO Dampfbackofen hin zu den Kühl- und Gefriersystemen (BORA Cool und Freeze), der Beleuchtung (BORA Horizon und BORA Stars) und dem lebensmittelerhaltendem Vakuumieren (BORA QVac): Ziel ist ein ganzheitliches Küchenkonzept mit perfekt aufeinander abgestimmten Produkten und hohem Designanspruch. Kochen, Backen, Braten, Dämpfen, Marinieren, Vakuumieren, Lagern – all das ist mit Produkten von BORA nun durchgängig möglich. Deren Anspruch an Performance und Design verwandelt Küchen von einem reinen Funktionsraum in echten Lebensraum.



Architektur, Küche und Natur ineinander integriert. BORA zeigt auf dem EuroCucina Messestand die Unternehmensvision für zeitgenössisches Wohnen und Kochen.

Mit dem Messeauftritt auf der EuroCucina 2024 präsentiert das Unternehmen auf 250 qm erstmals dem internationalen Fachpublikum nicht nur das vollumfängliche Sortiment in Funktion, sondern auch neue Produkte und positioniert sich damit im internationalen Küchengerätemarkt. Unter dem Motto „Kochen wie an der frischen Luft“ erscheint der Messestand als großzügig und offen gestaltetes Haus, das Architektur, Küche und Natur auf organische Art und Weise miteinander kombiniert. Der Innenbereich bietet eine vielfältige und stilvolle (Koch)Bühne zum Lagern gesunder Lebensmittel, zum Zubereiten, Kochen und Genießen. Mit durchdacht gestalteten Produkten, die sich passgenau ergänzen, zelebriert die Inszenierung in den Mailänder Messehallen – genau wie in der Küche zuhause – ein durchgängig positives und genussvolles Kocherlebnis.

Der Anspruch: frische Luft und freie Sicht

Seit der Gründung von BORA im Jahr 2007 ist das Unternehmen Pionier in der effektiven Geruchsfiltration von Kochgerüchen. Zunächst mit innovativen Kochfeldabzugssystemen, die Kochdünste und Fettpartikel absaugen, wo sie entstehen, dann 2021 mit dem BORA X BO Dampfbackofen samt integrierter Geruchsfiltration und nun aktuell mit den Kühl- und Gefriersystemen BORA Cool and Freeze, in denen das BORA Prinzip mit natürlicher Luftzirkulation weitergedacht wird.

Abgerundet wird dieses Potpourri innovativer Neuprodukte für den Lebensraum Küche durch die neu vorgestellten Leuchten BORA Horizon und BORA Stars sowie durchdacht konzipierte Küchenutensilien wie die im Herbst erhältlichen BORA Pots and Pans.

Auf der EuroCucina 2024 erleben Besucher die gelaunchten BORA Produkte und das BORA Team rund um Firmenchef Willi Bruckbauer in Aktion: Vom Live Cooking in BORA X BO Profi-Dampfbacköfen und auf BORA M Pure – einem weiteren Neuprodukt und durch die Kombination von Flächen- und Zoneninduktion dem flexibelsten unter den kompakten BORA Kochfeldabzugssystemen – bis zu ansprechenden Produktpräsentationen, bei der beispielsweise die BORA Cool Kühlschränke während der gesamten Messelaufzeit stets mit frischen Lebensmitteln befüllt sind. Denn bei BORA zählt die Experience, das Erleben mit allen Sinnen. Ein kompetentes Team aus Vertriebsmitarbeitern und dem Produktmanagement erklärt den Messe-Besuchern die News im Detail und demonstriert beispielsweise anschaulich, wie Lebensmittel mit dem Gefrierschrank BORA Freeze langfristig gelagert oder mit dem BORA QVac einfach vakuumiert und haltbar gemacht werden.

Auch die passende Beleuchtung spielt bei der ansprechenden Gestaltung von kommunikativen und offenen Küchenräumen eine entscheidende Rolle: So haben die Innenarchitekten beispielhaft die neuen Leuchten BORA Stars und BORA Horizon gekonnt in Szene gesetzt – in einer Standgestaltung innerhalb der Mailänder Messehallen, die der Kulisse der aktuellen BORA Markenkampagne nachempfunden ist und das natürlich-frische Ambiente des BORA Imagefilms widerspiegelt.

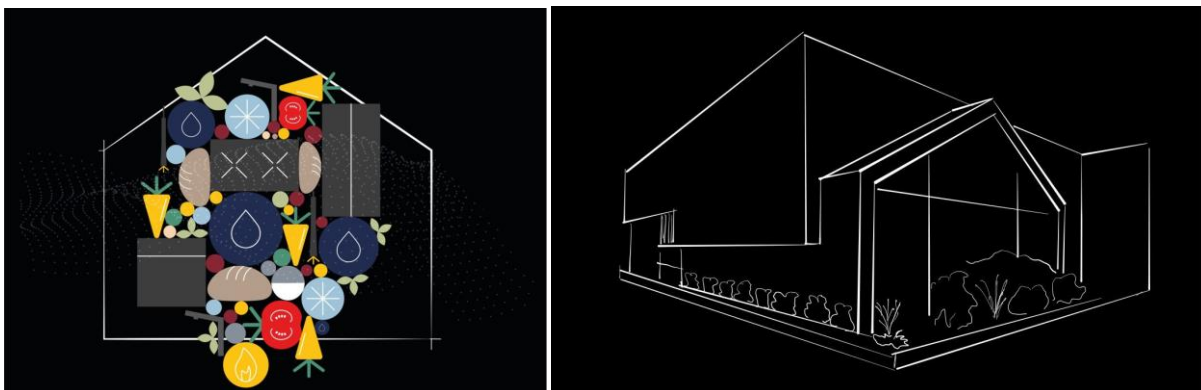
Das Besucher-Erlebnis am BORA Stand

BORA verwandelt Küchen von einem funktionalen Ort zu echtem Lebensraum. Mithilfe intuitiver Produkte ermöglicht das Unternehmen beste Kocherlebnisse und eine gesunde Lebensweise. Diesen Anspruch realisiert BORA auf dem Messestand zur Küchenfachmesse EuroCucina in Mailand und macht damit eine immersive BORA Experience erlebbar. Über das offene Entrée gelangen Gäste unmittelbar in einem großzügigen Bereich der Produktpräsentationen. Hier erwarten sie regelmäßige Live Cooking Experiences, bei denen BORA Produkte im Einsatz demonstriert werden.

Das BORA Haus in den Mailänder Messehallen zeigt eine klare, reduzierte Gestaltung, die ein helles Giebeldach mit einem Kubus in markantem, schwarz-weißem Branding spannungsreich miteinander verbindet. Grünpflanzen säumen die Fassade und laden Besucher ein, das vielseitige Portfolio von BORA zu entdecken. Die ganzheitliche Verbindung von Natur, Architektur und Kochen wird im Interior mit heimischen Materialien wie Weißtanne und dunklem Stein gekonnt fortgeführt. Besonderes Highlight ist die Küchenplanung mit einem integrierten Massivstein, die Innen- und Außenbereiche miteinander verschmelzen lässt. Ein digitales Fenster simuliert die Tageszeiten innerhalb des Messestandes und schafft einmal mehr den direkten Bezug zur natürlichen Umwelt.

Hier den BORA Imagefilm ansehen und Kochen wie an der frischen Luft erleben:
www.bora.com/more-than-cooking

BORA EuroCucina Key Visual und Standskizze



BORA Impressionen auf der EuroCucina 2024

Images aus der BORA Awareness Kampagne



Bild Download: <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/pressebereich/>

Renderings & Fotos: BORA

Zum Unternehmen

BORA entwickelt und produziert innovative Premium-Kücheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Die deutsch-österreichische Unternehmensgruppe positioniert ihr Portfolio international mit dem Claim ‚More than cooking.‘ Seit Willi Bruckbauer BORA 2007 gründete, hat das Unternehmen den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen. Die Mission: ‚Wir revolutionieren den Lebensraum Küche. Mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse.‘ Begonnen hat alles mit den innovativen Kochfeldabzugssystemen, die dank intelligenter Technik den Kochdunst nach unten abziehen und mit dem BORA eigenen Anspruch an Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung. Am Sortiment und der Live Experience wird laufend gearbeitet, um BORA Fans und Kunden auch zukünftig das beste Kocherlebnis bieten zu können. Produkte von BORA zeichnen sich durch höchste Performance, leichte Reinigung und einfache Bedienung aus. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich problemlos in jede Küche ein und sorgen für frische Luft und freie Sicht im Lebensraum Küche.

BORA beschäftigt über 650 Mitarbeiter weltweit, insbesondere an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie in den Flagship Stores in München und Herford. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile weltweit in mehr als 40 Ländern. Die BORA Unternehmensgruppe ist ein vielfach ausgezeichneter, attraktiver Arbeitgeber dessen Produkte zahlreiche international bedeutende Design Awards gewinnen konnten.

Weitere Informationen unter [bora.com](https://www.bora.com)

Pressekontakt
BORA Public Relations
pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria

[bora.com](https://www.bora.com)