

Cocinar como al aire libre: BORA se presenta al público internacional de Milán con una ampliación de la gama y un nuevo lanzamiento de producto

Con sus sistemas de extracción de superficie, BORA ha iniciado el fin de la campana extractora y revolucionado la experiencia culinaria. Bajo el lema «More than cooking.», la casa germano-austriaca ofrece ahora mucho más: una extensa cartera de electrodomésticos integrables prémium para el espacio vital de la cocina. Con una cartera de productos que abarca desde sistemas de extracción de superficie BORA hasta sistemas de refrigeración y congelación (BORA Cool y Freeze), sin olvidar otros productos como el BORA X BO horno de vapor, las soluciones de iluminación (BORA Horizon y BORA Stars) o la envasadora al vacío para la conservación de alimentos (BORA QVac), el objetivo pasa por un concepto de cocina integral con productos perfectamente coordinados y un diseño de alta gama. Cocinar, hornear, asar, cocinar al vapor, marinar, sellar al vacío y almacenar: con los productos de BORA, ahora es posible cubrir todas las necesidades posibles. El alto nivel de exigencia respecto a su rendimiento y diseño transforma la cocina, un espacio meramente funcional, en el verdadero espacio vital que debe ser.



Arquitectura, cocina y naturaleza integradas. Desde su stand en la EuroCucina, BORA presenta su visión de una vivienda y una cocina contemporáneas.

Con su presencia en la EuroCucina 2024 y a través de 250 metros cuadrados, la empresa presenta por primera vez al público especializado internacional no solo la gama completa en vivo, sino también sus últimas novedades, posicionándose, así, en el mercado internacional de los electrodomésticos de cocina. Bajo el lema «Cocinar como al aire libre», el stand se presenta como un hogar amplio y de diseño abierto que reúne arquitectura, cocina y naturaleza en un concepto orgánico. En su interior encontramos un elegante y polifacético escenario transformado en cocina en el que almacenar, elaborar, cocinar y disfrutar de alimentos saludables. Con productos cuidadosamente diseñados que se complementan a la perfección, la puesta en escena de los pabellones de Milán pretende celebrar, al igual que la cocina de nuestro hogar, una experiencia culinaria positiva y placentera.

La premisa: aire limpio y vista libre

Desde la fundación de BORA en el año 2007, la empresa se ha proclamado pionera en el filtrado efectivo de los olores que se producen al cocinar, un hito que en sus comienzos conseguía con innovadores sistemas de extracción de superficie que aspiran los vapores de cocción y las partículas directamente donde se generan. Dichos productos se ven complementados desde el 2021 con el BORA X BO horno de vapor con filtrado de

olores integrado y, actualmente, con los sistemas de refrigeración y congelación BORA Cool and Freeze, con los que el principio BORA se amplía con una circulación natural del aire.

Esta mezcla de innovadores lanzamientos pensados para el espacio vital de la cocina se completa ahora con las lámparas recientemente presentadas, BORA Horizon y BORA Stars, y un menaje de cocina de estudio diseño, como los BORA Pots and Pans, disponibles a partir del próximo otoño.

En la EuroCucina 2024, los visitantes pueden disfrutar de los últimos lanzamientos BORA y del equipo BORA en acción, acompañando al director de la empresa, Willi Bruckbauer, mano a mano en diferentes Live Cookings con el BORA X BO horno de vapor profesional y el BORA M Pure, otra de las novedades y el sistema de extracción de superficie más flexible de las opciones compactas de BORA gracias a la combinación de la inducción total y por zonas, y en diferentes presentaciones de producto pensadas para ofrecer un gran atractivo, como la de los frigoríficos BORA Cool, que se presentarán a lo largo de toda la feria bien surtidos de alimentos frescos. Y es que en BORA, lo que cuenta es la experiencia, vivida con todos los sentidos. Un equipo competente, integrado por representantes de ventas y del departamento de Gestión de productos, se encarga de presentar todas las novedades al detalle a los visitantes de la feria y de mostrarles, de primera mano, cómo almacenar alimentos de forma duradera con el congelador BORA Freeze o cómo envasarlos al vacío y conservarlos fácilmente con el BORA QVac.

La iluminación adecuada es otro elemento decisivo a la hora de diseñar espacios de cocina que resulten atractivos, comunicativos y abiertos: así, por ejemplo, los arquitectos de interiores han sabido poner en escena las nuevas lámparas BORA Stars y BORA Horizon en un perfecto ejercicio de maestría, con un diseño del stand para los pabellones de Milán inspirado en los bastidores de la campaña actual de la marca BORA que refleja el ambiente natural y fresco del vídeo corporativo de BORA.

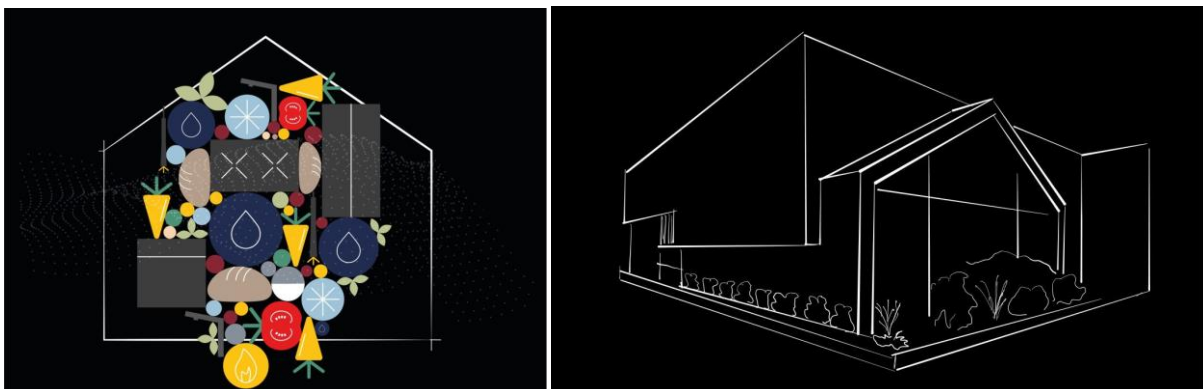
Una experiencia para los visitantes del stand de BORA

BORA transforma la cocina de un lugar funcional a un auténtico espacio vital. Con productos intuitivos, la empresa ofrece las mejores experiencias culinarias y un estilo de vida saludable. Esta es la premisa que BORA materializa en su stand en la EuroCucina de Milán, consiguiendo, así, una BORA Experience inmersiva. Al otro lado de la entrada de libre acceso, los huéspedes acceden directamente a un amplio espacio dedicado a la presentación de los productos, donde regularmente se puede disfrutar de Cooking Experiences en vivo en las que se muestran los productos BORA en acción.

La casa BORA en los pabellones de la feria de Milán destaca por un diseño de líneas puras y minimalista que combina un tejado claro a dos aguas con un cubo en un marcante y atrevido diseño en blanco y negro. El verde de las plantas viste la fachada e invita a los visitantes a descubrir la variada cartera de soluciones de BORA. La combinación integral de naturaleza, arquitectura y cocina continúa hábilmente en el interior, de la mano de materiales locales como el abeto blanco o la piedra oscura. Destaca especialmente el diseño estructural de la cocina, con una piedra maciza integrada que permite fusionar los espacios interiores y exteriores. Una ventana digital simula el transcurso del día dentro del stand y crea, una vez más, una relación directa con el medio natural.

Disfrute aquí del vídeo corporativo de BORA y experimente cómo es cocinar como al aire libre:
www.bora.com/more-than-cooking

Key Visual de BORA para EuroCucina y croquis del stand





Descarga de imágenes: <https://www.bora.com/es/es/empresa/area-de-prensa/>

Representaciones & fotos: BORA

Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos integrables premium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el claim «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados. La misión: “Revolucionamos la cocina como espacio vital. Con productos extraordinarios para experiencias extraordinarias”. Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Con el objetivo de continuar ofreciendo en el futuro la mejor experiencia culinaria a *fans* y clientes de BORA, se trabaja constantemente tanto en la gama como en la live experience ofrecida. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 650 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas Flagship Store de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 40 países. El grupo empresarial BORA es un interesante empleador, merecedor de múltiples galardones, cuyos productos han recibido numerosos premios de diseño de renombre internacional.

Más información en bora.com

Contacto de prensa

Katy Adell
katy@klipping.net

KLIPPING comunicación y marketing digital
Bonaplata, 20 local 1
8034 Barcelona, Spain

bora.com