

### Cocinar como al aire libre, con la sartén grill BORA

**BORA mejora la experiencia de cocinar con sus innovadores sistemas de extracción: aire limpio y vista libre sin campana extractora. Cocinar como al aire libre es algo natural para BORA, como demuestra ahora también la sartén grill, que completa la gama de accesorios de la empresa.**

#### Utensilio de cocina valioso

La sartén grill de aluminio fundido ofrece unas características bien pensadas que garantizan la perfección del grill durante muchos años. El revestimiento antiadherente de alta calidad permite la preparación de carne, pescado y verdura de manera sana y sin apenas grasa. También es perfectamente posible preparar la salsa de acompañamiento en la sartén grill. Tanto en la placa de inducción total como en el horno: la transmisión del calor rápida y homogénea del material consigue unos resultados perfectos, independientemente del aparato escogido.

Con su forma rectangular, la sartén grill está especialmente diseñada para las placas de inducción total de BORA, aunque funciona con todo tipo de bobinas de inducción total, también con las redondas. La vitrocerámica está protegida con cuatro patas de silicona, disponibles también como recambio en caso necesario.

El tamaño de la sartén grill BORA está bien estudiado y es perfecto. Con 469 mm de ancho, 270 mm de alto y 60 mm de profundidad, la sartén grill está diseñada a la medida del horno de vapor profesional BORA X BO que presentamos hace poco. En principio puede calentarse hasta 250 °C en todo tipo de hornos.

Gracias al tratamiento superficial sellante del recubrimiento antiadherente, la limpieza de la sartén grill resulta muy sencilla y los restos de comida incrustados ya no serán un problema. La sartén grill puede lavarse en el lavavajillas, aunque debido a su tamaño se recomienda una limpieza rápida a mano.

#### Configuración óptima y compatible

El diseño minimalista es un principio básico de BORA. Gracias a su ejecución minimalista, la sartén grill encaja en la exigente estética de productos BORA. Se ha cuidado mucho el diseño de la sartén de aluminio fundido, que no tiene parrilla sino que es plana por dentro, para poder preparar platos que requieren una superficie lisa, como huevos revueltos o tortitas. Para usarla en el horno, la sartén se coloca directamente sobre la rejilla; en el horno de vapor BORA X BO, las asas elevadas sirven de sujeción en el espacio de cocción. No se calientan tan rápidamente como otras asas más pegadas, pero pasado cierto tiempo también adquieren la temperatura de la sartén, por lo que se recomienda siempre usar agarradores.

Compatible con todas las placas de inducción total –no solo con los sistemas de extracción de BORA–, la sartén grill, de 2,6 kg, forma parte de toda una gama de accesorios con los que BORA hace más fácil cocinar en casa.

La sartén grill BORA estará disponible a partir de mayo de 2023 a través de la red internacional de socios comerciales de BORA.

En [bora.com](https://www.bora.com) encontrará recetas como la del ejemplo siguiente: «Filetes de coliflor con especias y salsa a las finas hierbas»

## Filetes de coliflor con especias y salsa a las finas hierbas



### Ingredientes

½ coliflor

Sal

1 cdt. colmada de comino

1 cdt. colmada de cilantro (picado)

Aceite de oliva

Pimienta recién molida

1 manojo de finas hierbas (p. ej. perejil, cilantro...)

1 limón

Nuez moscada

### Preparación

Para 2 personas, preparación 10 min

#### Preparar la coliflor

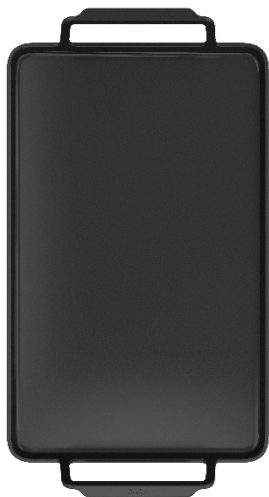
Limpiar la coliflor, lavarla y cortarla en filetes de aprox. 2 cm de grosor. Mezclar sal, cominos y cilantro en un poco de aceite y pintar con él los filetes. Dorar la coliflor por ambos lados, en la sartén grill a fuego fuerte o en el teppanyaki de acero inoxidable a 200 grados. Condimentar con pimienta.

#### Preparar el aliño

Lavar las hierbas y el limón. Secar las hierbas a toquecitos, exprimir el limón y rallar finamente algo de la piel. Preparar la salsa con las hierbas frescas, sal, pimienta, zumo de limón y 4 cucharadas de aceite de oliva en una picadora.

#### Emplatado

Rociar con la salsa los filetes de coliflor aún calientes y servir con un poco de ralladura de limón.



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



## **Sobre la empresa**

BORA desarrolla y comercializa electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina. La empresa de Raubling (Alemania) persigue una visión: «The End of Normal», y para ello, desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: productos extraordinarios para experiencias extraordinarias.

El inicio lo marcaron los innovadores sistemas de extracción de superficie que, mediante una tecnología patentada, aspiraban el humo hacia abajo, anunciando así el fin de la campana extractora. BORA ha ampliado ahora su cartera de productos con el horno de vapor profesional para el hogar BORA X BO y el multicajón BORA. Todos los productos BORA se caracterizan por una tecnología innovadora unida a un diseño prémium y un manejo intuitivo.

BORA cuenta con 550 empleados en sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en la tienda insignia de Múnich. Actualmente los productos de BORA se venden en 60 países de todo el mundo.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen». Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, el German Brand Award, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

Más información en [bora.com](http://bora.com).

## **Contacto de prensa con la empresa BORA**

Relaciones públicas de BORA  
[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstrasse 1  
A-6342 Niederndorf

[bora.com](http://bora.com)