

Cucinare come all'aria aperta con la bistecchiera BORA

Con i suoi innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura BORA ottimizza la vita di chi cucina: cucinare senza odori e con libertà visiva senza cappa aspirante. Cucinare senza odori per BORA è naturale, come dimostra anche la bistecchiera che completa l'assortimento di accessori dell'azienda.

Un elettrodomestico prezioso

La bistecchiera in ghisa si presenta con alcune funzioni accuratamente studiate, che garantiscono il piacere di grigliare alla perfezione tutto l'anno. Il rivestimento antiaderente di qualità permette di preparare carne, pesce e verdura senza grassi e in modo sano. Nella bistecchiera è possibile anche preparare una salsa di accompagnamento senza problemi. Sul piano cottura a induzione "FULL" o nel forno: la rapida e uniforme distribuzione del calore del materiale permette risultati perfetti, indipendentemente dall'elettrodomestico scelto. Con la sua forma rettangolare la bistecchiera è pensata in modo specifico per i piani cottura a induzione "FULL" BORA, ma funziona anche su tutti gli altri piani cottura a induzione "FULL", anche quelli di forma rotonda. La vetroceramica viene protetta da quattro piedini in silicone che possono essere ordinati successivamente all'occorrenza.

Le dimensioni della bistecchiera BORA sono opportunamente studiate. Con una larghezza di 469 cm, un'altezza di 270 mm e una profondità di 60 mm la bistecchiera è realizzata per adattarsi al meglio al forno a vapore professionale BORA X BO recentemente presentato. In linea di principio è integrabile in tutti i forni e può essere riscaldata fino a 250 °C.

Con il trattamento superficiale a pori chiusi del rivestimento antiaderente la successiva pulizia della bistecchiera diventa un gioco da ragazzi - non esistono residui. In linea generale la bistecchiera è lavabile in lavastoviglie, considerate le sue dimensioni si consiglia però un rapido lavaggio a mano.

Ottimale e compatibile

Design minimalista tipico BORA. Con la configurazione compatta la bistecchiera si integra perfettamente nell'estetica dei prodotti BORA. La bistecchiera in ghisa è stata appositamente progettata piatta all'interno, senza griglia, per realizzare piatti che necessitano di una superficie piatta come uova strapazzate o crêpe. In forno la bistecchiera viene appoggiata direttamente sulla griglia, nel BORA X BO forno a vapore le maniglie sollevate facilitano la presa della piastra nel vano cottura. Così non si surriscaldano velocemente come le maniglie aderenti, tuttavia assorbono a lungo termine la temperatura della bistecchiera, per cui è necessario sempre utilizzare le presine.

Compatibile con tutti i piani cottura a induzione "FULL", non solo con i piani cottura BORA, la bistecchiera di 2,6 kg di peso è parte integrante di una serie di accessori con cui BORA intende semplificare la vita di chi cucina.

La bistecchiera BORA è disponibile da maggio 2023 tramite la rete di partner commerciali internazionale BORA. Ricette come la seguente "Bistecche di cavolfiore aromatizzate con salsa alle erbe", sono disponibili sul sito bora.com

Bistecche di cavolfiore aromatizzate con salsa alle erbe



Ingredienti

½ cavolfiore
sale
1 cucchiaino abbondante di cumino
1 cucchiaino abbondante di coriandolo (in polvere)
olio d'oliva
pepe macinato fresco
1 ciuffetto di erbe fresche (es. prezzemolo, coriandolo...)
1 limone
noce moscata

Preparazione

Per 2 persone, preparazione in 10 min.

Preparare il cavolfiore

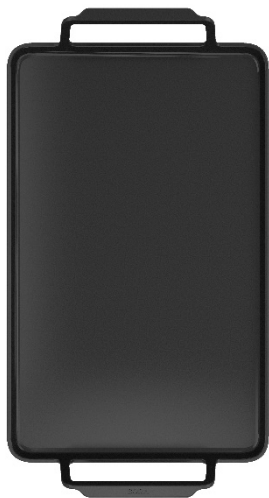
Pulire e lavare il cavolfiore e tagliarlo a fette di circa 2 cm di spessore. Mescolare il sale, il cumino e il coriandolo con un po' d'olio massaggiando le bistecche da entrambi i lati. Friggere il cavolfiore nella bisticchiera a fuoco alto o sulla griglia Teppanyaki in acciaio inox a 200 gradi fino a quando non sarà dorato su entrambi i lati. Aggiustare di pepe.

Preparare il condimento

Lavare le erbe e il limone. Asciugare le erbe aromatiche scuotendole, spremere il limone e grattugiarne finemente la scorza. Frullare in un tritatutto le erbe fresche con sale, pepe, succo di limone e 4 cucchiaini di olio d'oliva per ottenere un condimento.

Servire il piatto

Irrorare il condimento sulle bistecche di cavolfiore ancora calde e servire, se lo si desidera, con della scorza di limone grattugiata.



Download immagini: <https://www.bora.com/it/it/azienda/area-stampa/>



Chi siamo

BORA progetta e commercializza elettrodomestici da cucina da incasso con elevati standard di progettazione. L'azienda di Raubling, nell'Alta Baviera, segue la sua visione "The End of Normal". Da quando Willi Bruckbauer ha fondato l'azienda nel 2007, BORA punta a mettere in discussione ciò che è conosciuto e a rivoluzionare l'ambiente cucina. La missione: prodotti straordinari per esperienze straordinarie.

L'inizio è stato segnato dai sistemi di aspirazione per piano cottura che, estraendo i fumi verso il basso grazie a una tecnologia brevettata, hanno determinato la fine della cappa aspirante. Oggi BORA ha ampliato il suo portfolio di prodotti, con il forno a vapore professionale per la casa BORA X BO e con il cassetto multiplo BORA. Tutti i prodotti BORA sono caratterizzati da una tecnologia innovativa combinata con design di alto livello e comandi intuitivi.

Nelle sedi di BORA di Raubling, Niederndorf e Sydney e nel flagship store di Monaco sono impiegate 550 persone. I prodotti oggi sono distribuiti in 60 paesi di tutto il mondo.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito, tra gli altri, dai premi Deutscher Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards.

Ulteriori informazioni sul sito bora.com.

Contatto stampa con l'azienda BORA

BORA Public Relations
pr@bora.com

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

bora.com