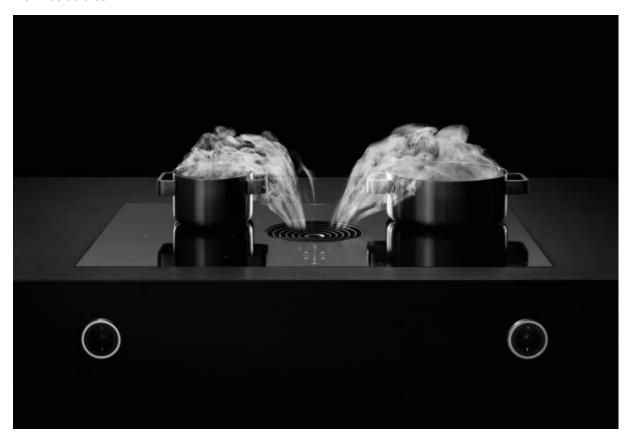


Información de prensa

Septiembre de 2023

BORA M Pure – El sistema de extracción de superficie múltiple con máxima comodidad de manejo

El BORA M Pure es el más flexible de los sistemas de extracción de superficie compactos de BORA. La combinación de inducción total por un lado e inducción por zonas por el otro permite el uso de recipientes de cocción de todos los tamaños. Ya sean grandes asadores, sartenes grill o pequeñas cafeteras italianas, las diferentes zonas de cocción reconocen las ollas y sartenes de todas las formas y tamaños de manera ideal. Para dar un toque personal a la cocina, se pueden solicitar toberas de entrada intercambiables en distintos colores.



El sistema de extracción de superficie múltiple BORA M Pure ofrece un plus de flexibilidad al cocinar mediante la combinación de la inducción total y por zonas.

Inducción por dos: el nuevo BORA M Pure es la evolución lógica del popular sistema de extracción de superficie BORA Pure. Los asadores o recipientes de cocción grandes se colocan en el campo de inducción total a la derecha; las ollas pequeñas son detectadas perfectamente en el lado izquierdo gracias a la inducción por zonas. Las dos zonas de cocción de inducción total a la derecha con un tamaño de 230 x 230 mm cada una pueden conectarse mediante la función puente para convertirse en una gran superficie de inducción de 230 x 460 mm. Si el recipiente de cocción es lo suficientemente grande y la detección de ollas permanente está activada, las zonas se combinan automáticamente. Las dos zonas de cocción individuales redondas con inducción del lado izquierdo son ideales para ollas y sartenes pequeñas o para cafeteras italianas.

El sistema de extracción de superficie BORA M Pure se caracteriza por su elevada flexibilidad, la construcción compacta y el diseño de alta calidad. La unidad de mando con deslizador táctil destaca por los ledes blancos, que le dan una estética clara y moderna. Y todo ello, por supuesto, con las mismas funciones populares y



prácticas del sistema de extracción de superficie BORA Pure. Se puede acceder a todas las funciones de manejo importantes con un simple toque.

Para dar un toque personal a la cocina, se encuentran disponibles las toberas de entrada en color naranja, rojo, azul, verde jade, gris luminoso, amarillo sol y greige, las cuales se pueden intercambiar con un simple movimiento. Con los modelos X Pure, M Pure, Pure y S Pure, la gama de sistemas de extracción de superficie compactos BORA Pure responde de manera perfecta a las diferentes necesidades y a los hábitos culinarios individuales de los clientes.





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

Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos prémium 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 para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: 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 BORA complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. 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 500 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas insignia de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 60 países.

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 y numerosos Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

Más información en bora.com

Contacto de prensa con la empresa BORA

neumann communication Socio de comunicación en relación con la apertura de la sede de BORA en Herford bora@neumann-communication.de

Relaciones públicas de BORA pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG Innstrasse 1 6342 Niederndorf Austria

bora.com