

## BORA QVac – Der Einbauvakuumierer für dreimal länger haltbare Lebensmittel und außergewöhnlich frischen Geschmack

Mit seinen innovativen Kochfeldabzügen hat BORA das Kocherlebnis revolutioniert. Sein Sortiment an Premium-Kücheneinbaugeräten mit hohem Designanspruch ergänzt das Unternehmen um den effektiven und platzsparenden Einbauvakuumierer BORA QVac. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: vom Vakuumieren der Lebensmittel für das Sous-vide-Garen im BORA X BO Dampfbackofen oder im Kochtopf über das Marinieren bis hin zum Vakuumieren für eine längere Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln. Flächenbündig oder aufgesetzt in die Arbeitsfläche eingebaut, stellt der BORA QVac eine ideale Ergänzung in der Vorbereitung für ein außergewöhnliches Kocherlebnis dar.



Flächenbündig eingebaut hält sich der Einbauvakuumierer BORA QVac innerhalb des Stauraums unter der Arbeitsfläche bereit und ist durch leichten Fingerdruck sofort einsatzbereit. Foto: BORA

Mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer lassen sich Lebensmittel bis zu dreimal länger haltbar machen. Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, aber auch Soßen, Suppen und Flüssigkeiten allgemein wie etwa Öle behalten durch das Vakuumieren ihren natürlichen Geschmack und ihr frisches, appetitliches Aussehen. So lassen sich Lebensmittelabfälle deutlich reduzieren. Für die optimale Haltbarkeit sorgt die Kombination von Vakuumieren und Kühlen bzw. Einfrieren – dabei wird zusätzlich Gefrierbrand vermieden.

Das Zusammenspiel der durchdachten BORA Produkte resultiert von der Inspiration bis zum Genuss in ein spezielles Kocherlebnis mit Profi-Ergebnissen ohne großen Aufwand: Marinieren beziehungsweise Vakuumieren mit dem BORA QVac, Lagerung im Kühlschrank BORA Cool und anschließendes Garen der Lebensmittel mit Hilfe des Spezialprogramms „Sous-vide-Garen“ im BORA X BO.

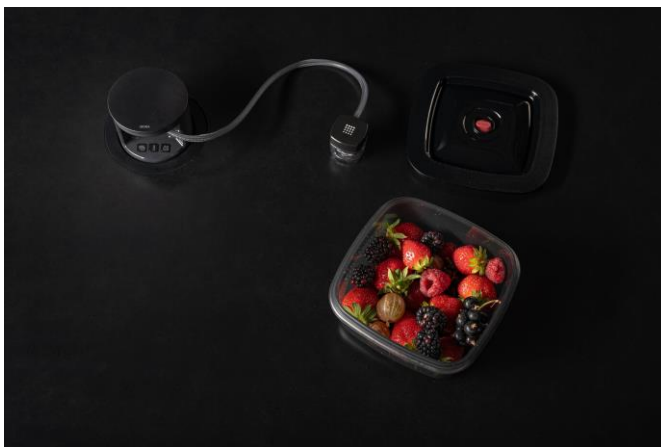
BORA QVac verfügt über drei verschiedene Funktionen: das Vakuumieren in Vakuumierboxen und Vakuumierbeuteln, das Wiederverschließen von Flaschen sowie die Marinierfunktion. Ein Vakuuerverschluss sorgt dafür, Flüssigkeiten wie Öle oder Weine in bereits geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen.

Einmal gekocht, kann so etwa auch eine Gemüsebouillon als Soßengrundlage lange aufbewahrt werden. Die Auto-Stopp-Funktion schaltet das Vakuuiersystem automatisch ab, sobald der richtige Vakuumgrad erreicht ist. Eine akustische Rückmeldung signalisiert, wann der Vorgang abgeschlossen ist.

Das Marinieren, etwa von feinem Fleisch, Fisch oder Gemüse, gelingt mit Hilfe des BORA QVac ebenfalls mühelos und vor allem deutlich schneller: Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht bei Betätigung der Funktion ein Unterdruck, der die Poren des Lebensmittels öffnet, wodurch die Marinade sehr rasch ins Lebensmittel einziehen kann. Die integrierte Funktion sorgt dafür, dass der Marinierprozess in maximal zehn Minuten anstatt in mehreren Stunden oder Tagen durchlaufen wird.

Dank des innovativen und einzigartigen Einbaukonzepts beansprucht der BORA QVac keine wertvolle Arbeitsfläche in der Küche: Das Gerät findet seinen Platz – wie auch der Unterbau der BORA Kochfeldabzüge – unter der Arbeitsplatte. Den BORA QVac gibt es in zwei verschiedenen Farbvarianten: All Black und Stainless Steel. Die mitgelieferten Vakuumierboxen in Rauchglas-Optik sind BPA-frei, gefrierschrankgeeignet und können problemlos in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Neben kleinen und großen Vakuumierboxen mit passendem Marinier-Ring und dem Vakuuerverschluss für Flaschen gibt es als Zubehör zum BORA QVac außerdem drei unterschiedlich große Vakuumierbeutel-Größen für Lebensmittel.





**Bilddownload:** <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/pressebereich/>

## **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 und so den Lebensraum Küche zu revolutionieren. Die Mission: außergewöhnliche Produkte 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 auf Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende BORA Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung. 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 500 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 über 60 Ländern.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis und zahlreichen Red Dot Awards, plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

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



**Pressekontakt zum Unternehmen BORA**

neumann communication

Kommunikationspartner im Rahmen der Eröffnung des BORA Standortes Herford

[bora@neumann-communication.de](mailto:bora@neumann-communication.de)

BORA Public Relations

[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

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