

## BORA QVac : l'appareil sous vide encastrable pour une conservation trois fois plus longue et une fraîcheur gustative exceptionnelle

Après avoir révolutionné l'expérience de la cuisine avec ses systèmes innovants d'aspiration sur table de cuisson, BORA étend aujourd'hui sa gamme d'appareils de cuisine haut de gamme au design d'exception en y ajoutant le BORA QVac, un appareil de mise sous vide compact, efficace et encastrable. Ses possibilités d'utilisation sont multiples : mise sous vide des aliments pour une cuisson sous vide dans le four à vapeur BORA X BO ou dans une casserole, marinade, ou encore mise sous vide pour la conservation prolongée d'aliments frais. Intégré au plan de travail en montage affleurant ou en saillie, BORA QVac est l'accessoire idéal pour la préparation des plats et pour une expérience d'exception en cuisine.



Intégré en montage affleurant, l'appareil sous vide encastrable BORA QVac se tient prêt dans l'espace de rangement sous le plan de travail et se montre prêt à l'usage d'une légère pression du doigt. Crédit photo : BORA

Avec l'appareil sous vide encastrable BORA QVac, les aliments se conservent jusqu'à trois fois plus longtemps. Sous vide, les fruits, les légumes, la viande et le poisson, mais aussi les sauces, soupes et autres produits liquides (huiles, etc.), préservent leurs saveurs naturelles et leur fraîcheur. Le gaspillage se trouve ainsi nettement réduit. Combiner mise sous vide avec réfrigération ou congélation permet d'assurer une durée de conservation optimale, tout en évitant les brûlures de congélation.

De l'inspiration à la dégustation, la combinaison des produits BORA résulte en une expérience unique en cuisine, avec des résultats dignes des chefs professionnels sans effort : les aliments peuvent être marinés ou mis sous vide avec BORA QVac, conservés dans le réfrigérateur BORA Cool, puis cuits à l'aide du programme spécial « Cuisson sous vide » dans le four BORA X BO.

BORA QVac propose trois fonctions : la mise sous vide en boîte ou en sac, la fermeture de bouteilles et le marinage. Lorsqu'une bouteille a été ouverte, le bouchon de mise sous vide permet de prolonger la conservation du liquide, comme du vin ou de l'huile. Une fois cuits, les bouillons de légumes se conservent longtemps pour un usage ultérieur dans la préparation de sauces. La fonction d'arrêt automatique interrompt la mise sous vide dès que le niveau de vide requis est atteint, et un signal sonore indique que le processus est terminé.

Avec BORA QVac, le marinage de viande, de poisson ou de légumes, se fait facilement, et surtout plus rapidement : la bague de marinage installée sur les boîtes sous vide permet de produire une sous-pression qui ouvre les pores des aliments et accélère leur imprégnation. Cette fonction permet ainsi de mariner des aliments en dix minutes au lieu de plusieurs heures ou même plusieurs jours.

Grâce à son intégration unique et innovante, BORA QVac n'encombre pas la précieuse surface du plan de travail de votre cuisine : à l'instar des dispositifs aspirants sur table de cuisson BORA, l'appareil est intégré sous le plan de travail. BORA QVac est disponible en deux coloris : All Black et Stainless Steel. Les boîtes sous vide fournies, en aspect verre fumé, sont exemptes de BPA et adaptées pour le passage au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle. Outre le bouchon de mise sous vide, pour les bouteilles, et les boîtes sous vide petit et grand format avec bague de marinage, BORA QVac propose aussi trois tailles de sac de mise sous vide pour les aliments.





Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>

## À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le statu quo pour révolutionner l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 500 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les BORA Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen », du Deutscher Gründerpreis et de nombreux prix Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards et iF Design Awards, entre autres.

Pour plus d'informations, accédez à [bora.com](https://www.bora.com)



## Contact presse de l'entreprise BORA

neumann communication

Partenaire de communication pour l'inauguration du site de BORA à 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)