

BORA QVac – Het geïntegreerde vacumeerapparaat voor driemaal langer houdbare levensmiddelen en een buitengewoon verse smaak.

Met de innovatieve kookveldafzuigingen heeft BORA een revolutionaire kookervaring gecreëerd. Het bedrijf vult zijn assortiment hoogwaardige inbouwkeukenapparatuur aan met het effectieve en ruimtebesparende geïntegreerde BORA QVac vacumeerapparaat. Dit apparaat heeft talloze mogelijke toepassingen: van het vacumeren van levensmiddelen voor het sous-vide koken in de BORA X BO stoomoven of in een pan, tot marineren en vacumeren om het eten langer vers te houden. In het werkblad verzonken of als opbouw gemonteerd is de BORA QVac de ideale aanvulling in de voorbereiding op een uitzonderlijke kookervaring.



Het geïntegreerde BORA QVac vacumeerapparaat, dat in het werkblad is verzonken, is opgeborgen in de ruimte onder het werkblad en kan worden opgestart door het met één vinger aan te raken. Foto: BORA

Dankzij het geïntegreerde BORA QVac vacumeerapparaat zijn levensmiddelen tot drie keer langer houdbaar. Fruit en groenten, vlees en vis, maar ook sauzen, soepen en vloeistoffen, zoals oliën, behouden hun natuurlijke smaak en frisse uitstraling door ze te vacumeren. Op deze manier kan voedselverspilling aanzienlijk worden beperkt. De combinatie van vacumeren en koelen of invriezen, zorgt voor een optimale houdbaarheid en voorkomt vriesbrand.

Het samenspel van de geavanceerde BORA producten resulteert in een bijzondere kookervaring. Genieten met professionele resultaten zonder al te veel moeite: marineren en vervolgens vacumeren met de BORA QVac, bewaren in de BORA Cool koelkast en daarna in de BORA X BO garen met het speciale programma 'Sous-vide koken'. Het is heel eenvoudig.

BORA QVac beschikt over drie verschillende functies: vacumeren in vacuümdozen en vacuümzakken, flessen hersluiten en de marineerfunctie. Een vacumeerafdichting zorgt ervoor dat vloeistoffen zoals olie of wijn in geopende flessen langer goed blijven. Eenmaal gekookt kan bijvoorbeeld een groentebouillon ook lang worden bewaard als basis voor een saus. De auto-stopfunctie schakelt het vacuümsysteem automatisch uit wanneer het juiste vacuümniveau is bereikt. Een akoestisch signaal geeft aan wanneer het proces is voltooid.

Ook het marinieren van bijvoorbeeld fijn vlees, vis of groenten gaat moeiteloos en vooral veel sneller met behulp van de BORA QVac. De marineerring, die op een van de bijbehorende vacuümdozen wordt geplaatst, creëert een vacuüm wanneer de functie wordt geactiveerd, waardoor de poriën van het voedsel worden geopend en de marinade zeer snel in het voedsel wordt opgenomen. De geïntegreerde functie zorgt ervoor dat het marineerproces in maximaal tien minuten wordt voltooid, in plaats van in meerdere uren of dagen.

Dankzij het innovatieve en unieke installatieconcept neemt de BORA QVac geen waardevolle ruimte in op het werkblad in de keuken: het apparaat bevindt zich namelijk onder het werkblad, net als de onderbouw van de BORA kookveldafzuiging. De BORA QVac is verkrijgbaar in twee verschillende kleurvarianten: All Black en Stainless Steel. De bijgeleverde vacumboxen met rookglas uitstraling zijn BPA-vrij, magnetron- en vrieskastbestendig en kunnen probleemloos in de vaatwasser worden gereinigd. Naast kleine en grote vacumboxen met bijpassende marineerring en de vacumeerafdichting voor flessen, zijn er ook accessoires voor de BORA QVac en drie verschillende maten vacuümzakken voor levensmiddelen beschikbaar.





Downloadbare afbeeldingen: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persruimte/>

Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad om een revolutie teweeg te brengen in de leefkeuken. De missie: buitengewone producten voor buitengewone ervaringen. Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de BORA X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende BORA multilade, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 500 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 60 landen verkocht.

BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutscher Gründerpreis, talrijke Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

Meer info op bora.com



Perscontact met BORA

neumann communication

Communicatiepartner voor de opening van de BORA vestiging in Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com