

## Koel- en vriessystemen van BORA: slim ontwerp en effectieve koeling.

Met de koel- en vriessystemen BORA Cool en BORA Freeze is voor de aanbieder van innovatieve premium keukeninbouwapparatuur de cirkel rond, van het fornuis via water en stoom naar kou en ijs. Het uitgebreide assortiment biedt de gebruiker een samenhangende kookervaring die uit meer bestaat dan alleen de bereiding van voedsel op BORA kookvelden en in de BORA X BO, de professionele stoomoven voor thuis: in de BORA koel- en vriessystemen kunnen ingrediënten nu effectief worden gekoeld en netjes opgeruimd worden bewaard. Alle vijf beschikbare varianten worden gekenmerkt door een tijdloos design, topprestaties, eenvoudige bediening, reinigingscomfort, vrij, onbelemmerd zicht op het voedsel en frisse lucht en optimale luchtcirculatie binnenin, dankzij convectiekoeling.



Levensmiddelen effectief koelen en overzichtelijk bewaren – in de nieuwe koel- en vriessystemen van BORA.

Foto: BORA

BORA koel- en vriessystemen voldoen aan alle behoeften op het gebied van gekoelde voedselopslag. Er zijn vier varianten van de BORA Cool: de koelkast, de koelkast met 4-sterren vriesvak, de koel-vriescombinatie met of zonder Ice Maker (wateraansluiting), en de BORA Freeze, een vriezer met Ice Maker (wateraansluiting). Alle inbouwapparaten overtuigen door hun hoogwaardige design en hun tijdloze look dankzij de metalen All Black-elementen en de elegante kleurstelling van de binnenzijde in grijs tinten, die een neutrale achtergrond vormt voor kleurrijke, verse voedingsmiddelen. De afwezigheid van sierlijsten en -elementen, en het gebruik van gemakkelijk te verwijderen inzetstukken benadrukt de focus op de essentie en maakt het schoonmaken bovendien veel eenvoudiger.

Bovendien worden alle koel- en vriessystemen geleverd met handige accessoires. Verschillende accessoirepakketten en een selectie goed doordachte en aanpasbare accessoires beantwoorden aan individuele behoeften, afhankelijk van de samenstelling van het huishouden.

### Voedsel lang vers houden – in goede lucht en het beste licht

Het geurfilter in de BORA koelsystemen zorgt voor frisse lucht, want het vermindert etensluchtjes effectief. Bovendien worden de temperaturen binnenin de koelkast altijd stabiel gehouden dankzij het geavanceerde luchtcirculatieconcept. De twee aparte koelcircuits in de koel-vriescombinaties voorkomen luchtuitwisseling tussen de beide ruimtes. Dit betekent dat er geen geuren worden overgedragen en dat het voedsel dat u bewaart, niet uitdroogt. In het BORA Fresh zero-gedeelte, dat van de rest van de koeling is afgescheiden door een plaat, is de temperatuur ongeveer 0 °C - de beste opslagomstandigheden in verse lucht voor verse groenten, melkproducten, vlees of verpakte levensmiddelen.

No Frost-technologie in de BORA Freeze en koel-vriescombinaties beschermt het vriesvak tegen ongewenste ijsvorming, wat energieverstopping en tijdrovend ontdooien van het vriesvak voorkomt.

Verschuillende lichtbronnen zorgen ervoor dat het voedsel altijd goed verlicht wordt en goed zichtbaar is. De steunen onder de glasplaten fungeren ook als lichtbronnen, zodat u altijd voldoende licht hebt – ook als de koelkast goed gevuld is. Ze kunnen variabel worden gebruikt dankzij de vele plaatsingsopties.

### Alles in en op orde – dankzij slimme accessoires

Doordat alle accessoires flexibel geplaatst kunnen worden, blijft de binnenruimte van de BORA koel- en vriessystemen altijd netjes opgeruimd. U vergeet nooit meer wat er allemaal in de koelkast ligt, waardoor u minder voedsel hoeft weg te gooien. De accessoires zijn bovendien bijzonder veelzijdig. De unieke multitray kan bijvoorbeeld gebruikt worden om zacht fruit of groenten op te leggen, als kaasstolp, of om levensmiddelen mee in te vriezen. Hij is geschikt voor zowel koel- als vriessystemen en kan gebruikt worden in alle opslagruimtes met verschillende temperaturen. Dankzij hun stijlvolle ontwerp passen alle accessoires in iedere setting en kunnen ze rechtstreeks vanuit de koel- en vriessystemen op tafel worden gezet.

De beweegbare elementen in de BORA koelsystemen zijn eenvoudig te verwijderen, gemakkelijk te reinigen en gemaakt van robuuste materialen. De hoogwaardige BORA serveerplank van fijn hout slaat ook een goed figuur, en niet alleen in het koelgedeelte van het BORA Cool apparaat. De natuurlijke look maakt elk werkblad en elke eettafel in de leefkeuken nog aantrekkelijker. De plank is al behandeld waardoor voedsel geen houtachtige smaak krijgt en het materiaal goed blijft, ook als het in de koelkast wordt gebruikt. Dankzij de verzonken greep aan de achterkant is de serveerplank goed vast te houden. Een verhoging aan de voorkant dient als vergrendeling voor de multitray, die in dit geval kan worden gebruikt als afdekking of kaasstolp.





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

## Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve 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](http://bora.com)



**Perscontact met BORA**

neumann communication

Communicatiepartner voor de opening van de BORA vestiging in 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)