

BORA publiziert eigenes Kochbuch für den BORA Tepan Edelstahlgrill

Raubling. BORA, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, weiß um den Facettenreichtum gesunder Ernährung und so zeigt auch das erste, allein für den BORA Tepan Edelstahlgrill entwickelte Kochbuch wie gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Küche funktioniert – und das auf kulinarisch höchstem Niveau. Mit dem innovativen BORA Tepan Edelstahlgrill gelingen nicht nur Fleisch, Fisch, Vegetarisches und Meeresfrüchte, sondern auch Soßen, Pasta oder Süßspeisen. Vielseitig einsetzbar überrascht und begeistert der BORA Tepan immer wieder aufs Neue.



Das neue BORA Tepan Buch ist ein Must-have für echte Grillfans, die es rund ums Jahr brutzeln lassen möchten

Um wie ein Profi am Herd jonglieren zu können, verraten nun fünf Köche ihre besten, auf den BORA Tepan Edelstahlgrill abgestimmten Rezepte sowie Tipps und Tricks rund um das Indoor Grillen zuhause. Ob schwarzes Risotto mit Krustentieren, Grissini, Tofuscramble oder Mangosorbet-Cookie-Sandwichs: die Möglichkeiten sind grenzenlos.



Der vollflächige BORA Tepan Edelstahlgrill besteht aus einer durchgängigen, tiefgezogenen und gebürsteten Edelstahl-Platte. Bei einer Übertiefe von 54 cm und dank der idealen Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche gart der Tepan Edelstahlgrill auch größere Mengen an Gargut – und das schön gleichmäßig. Verschiedene Garzonen erlauben dabei unterschiedliche und gradgenaue Temperatureinstellungen. Diese lassen sich unabhängig voneinander regulieren und eignen sich so auch für kleinere Gesellschaften.

Schöner Nebeneffekt: Beim Kochen mit dem BORA Tepan Edelstahlgrill fällt so gut wie kein Kochgeschirr an und auch die Reinigung geht schnell und leicht von der Hand: einfach nach dem Braten ein Glas Wasser oder Eiswürfel auf die heiße Fläche geben und die Reste wegschaben. Dank abgerundeter Innenecken können auch kleinste Reste mühelos entfernt werden.

Details zum Buch:

- Herausgeber: BORA Vertriebs GmbH & Co KG
- 224 Seiten
- Gebunden, Maße: 21 x 24 cm
- Deutsch / Englisch / Französisch / Spanisch / Niederländisch / Italienisch
- Verlag: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Preis: 24,90 Euro
- ISBN: 978-3-8338-7749-0
- Erhältlich ab 2. September 2020

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage ein Rezensionsexemplar.

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure und BORA Basic werden weltweit in 60 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

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

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

Klaudia Meinert
klaudia.meinert@derks-bmc.de
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de