

## BORA publica un libro de recetas para hacer en su teppanyaki de acero inoxidable

**Raubling, Alemania.** BORA, fabricante de innovadores extractores de superficie, sabe de las múltiples facetas de una alimentación sana y, en el primer recetario creado específicamente para su teppanyaki de acero inoxidable, muestra cómo lograr una cocina sana, deliciosa y variada del más alto nivel culinario. Con el innovador BORA teppanyaki de acero inoxidable salen bien tanto carne o pescado como verduras, marisco e incluso salsas, pasta o postres. Versátil en el uso, el BORA teppanyaki de acero inoxidable siempre sorprende y entusiasma.



El nuevo libro dedicado al teppanyaki de BORA no puede faltar en la estantería de todo buen amante de la parrilla que quiera poder disfrutar de una barbacoa en cualquier época del año.

Para manejarse al fuego con la soltura de un profesional, cinco chefs desvelan sus mejores recetas, adaptadas al BORA teppanyaki de acero inoxidable, así como consejos y trucos para cocinar a la parrilla dentro de casa. Risotto negro con marisco, grissini, tofu revuelto, galletas rellenas de sorbete de mango... Las posibilidades son infinitas.



La superficie de una pieza del teppanyaki de BORA consiste en una plancha continua de acero inoxidable cepillado de embutición profunda. Con una profundidad de 54 cm y gracias a la distribución ideal del calor por toda la superficie de la plancha, el teppanyaki de acero inoxidable puede cocinar cantidades grandes de alimentos de manera homogénea. Al mismo tiempo, la división en zonas de cocción permite distintos ajustes de temperatura en grados exactos. Las zonas se regulan de manera independiente entre sí, por lo que el teppanyaki es también ideal para reuniones en «petit comité».

Agradable efecto secundario: Al cocinar con el BORA teppanyaki de acero inoxidable, no se usa prácticamente ningún recipiente de cocción y la limpieza resulta rápida y sencilla: basta con verter un vaso de agua o unos cubitos de hielo sobre la superficie caliente después de cocinar, y eliminar los restos con una rasqueta. Gracias a las esquinas redondeadas, se pueden retirar incluso los restos más pequeños sin mucho esfuerzo.

### Detalles sobre el libro:

- Edición: BORA Vertriebs GmbH & Co KG
- 224 páginas
- Encuadernado, medidas: 21 × 24 cm
- Alemán / Inglés / Francés / Español / Neerlandés / Italiano
- Editorial: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Precio: 24,90 euros
- ISBN: 978-3-8338-7790-2
- Disponible a partir del 2 de septiembre de 2020

A petición, podemos enviarle con mucho gusto un ejemplar de muestra.

### Acerca de la empresa:

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede en la localidad alemana de Raubling, en la Alta Baviera, desarrolla y comercializa con éxito desde 2007 sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología patentada, extraen el vapor hacia abajo. Las innovadoras líneas de producto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure y BORA Basic se comercializan internacionalmente en 60 países.

La visión del fundador de BORA, Willi Bruckbauer, es el fin de la campana extractora. Las ventajas de la patente desarrollada por él mismo: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para el arquitecto de cocinas, esto se traduce en una libertad máxima a la hora de proyectar junto con una vista libre.

La empresa recibió la primera condecoración ya en 2009, en el marco del concurso de innovación "365 Orte im Land der Ideen" (365 Lugares en el País de las Ideas), a la que seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), los Red Dot Awards, los Plus X Awards, los German Design Awards, los Iconic Awards, el German Brand Award, los Good Design Awards y los iF Design Awards entre otros.



Más información en [www.bora.com](http://www.bora.com).

**Contacto:**

Kludia Meinert  
[kludia.meinert@derks-bmc.de](mailto:kludia.meinert@derks-bmc.de)  
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants  
Strähuberstr. 18  
81479 Múnich  
[www.derks-bmc.de](http://www.derks-bmc.de)

---

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim  
T +49(0)8035 9840-100 · F +49(0)8035 9840-300 · [info@bora.com](mailto:info@bora.com) · [www.bora.com](http://www.bora.com)

Sede Raubling/Alemania · Tribunal de registro de Traunstein, Registro Mercantil sección B 17604 · Director ejecutivo Willi Bruckbauer  
Número de registro WEEE 29933567