

BORA publie un livre de cuisine dédié au teppanyaki BORA

Raubling. BORA, fabricant de dispositifs aspirants innovants, démontre qu'une alimentation équilibrée peut également faire preuve de diversité en présentant le premier livre de recettes spécialement élaboré pour le teppanyaki en acier inoxydable BORA, pour une cuisine saine, savoureuse, novatrice et du plus haut niveau culinaire. Avec l'innovant teppanyaki de BORA, vos grillades de viande, poisson, légumes, fruits de mer et même vos sauces, pâtes et desserts seront réussis. Le teppanyaki BORA offre tout à la fois surprise et enchantement sans cesse renouvelé.



Le nouvel ouvrage dédié au teppanyaki BORA : un must pour tous les férus de grillades hiver comme été

Pour jongler aux fourneaux comme un virtuose, cinq chefs vous proposent leurs meilleures recettes adaptées au teppanyaki BORA, agrémentées de quelques astuces pour vos grillades en intérieur. Risotto noir aux crustacés, gressins, tofu brouillé, ou encore sandwichs de cookies et sorbet de mangue : les possibilités sont illimitées.



Le teppanyaki BORA est composé d'une large plaque creusée en acier inoxydable brossé. Grâce à sa grande profondeur de 54 cm et à la répartition idéale de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson, le teppanyaki offre une cuisson tout à fait homogène, y compris avec de grandes quantités d'aliments. Les deux zones de cuisson permettent en outre un réglage distinct et précis de la température : grâce au réglage indépendant des deux plaques, le teppanyaki s'adapte ainsi même aux petites tablées.

Effet secondaire appréciable : la cuisine sur le teppanyaki BORA brille par son absence de récipient de cuisson. Le nettoyage, quant à lui, est rapide et facile : après la cuisson, il suffit de verser un verre d'eau ou de jeter un glaçon sur la surface chaude et de racler les résidus de cuisson. Les angles arrondis même les plus petits résidus sont faciles à éliminer.

À propos du livre :

- Publication : BORA Vertriebs GmbH & Co KG
- 224 pages
- Relié, dimensions : 21 x 24 cm
- Allemand / Anglais / Français / Espagnol / Néerlandais / Italien
- Édition : GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Prix : 24,90 euros
- ISBN : 978-3-8338-7788-9
- Disponible à partir du 2 septembre 2020

Un exemplaire hors commerce peut être obtenu sur demande à fin de critique.

À propos de l'entreprise :

Depuis son siège bavarois de Raubling, l'entreprise BORA Lüftungstechnik GmbH développe et commercialise depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson dont le succès n'est plus à prouver. Grâce à une technologie brevetée, ces systèmes assurent une aspiration des vapeurs par le bas. Les gammes innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure et BORA Basic sont aujourd'hui commercialisées dans 60 pays.

La vision du fondateur de BORA Willi Bruckbauer est concentrée sur la fin de la hotte aspirante. Les avantages de ses systèmes brevetés : un rendement accru par rapport aux hottes conventionnelles, un fonctionnement silencieux et économique, un nettoyage facile. Ces systèmes offrent une liberté maximale dans l'agencement des cuisines et assurent une vue dégagée.

Dès 2009, l'entreprise a reçu sa première récompense dans le cadre de la compétition d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen » (365 lieux au pays des idées), récompense rapidement suivie des prix Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards etc.

Plus d'informations sur www.bora.com.



Représentant :

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

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

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim
Tél. +49(0)8035 9840-100 · Fax +49(0)8035 9840-300 · info@bora.com · www.bora.com

Siège : Raubling, Allemagne · cour de registre Traunstein HRB 17604 · Directeur : Willi Bruckbauer
N° d'identification DEEE 29933567