

BORA pubblica il proprio ricettario per la griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox

Raubling. L'innovativo produttore di aspiratori per piani cottura BORA conosce bene le molteplici sfaccettature di una sana alimentazione ed è proprio questo lo spirito del primo libro di ricette appositamente creato per la griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox che propone una cucina sana, varia e gustosa - sempre ai massimi livelli gastronomici. Grazie all'innovativa griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox è possibile preparare non soltanto carne, pesce, piatti vegetariani e frutti di mare, ma anche salse, pasta e dolci. L'estrema versatilità della Teppanyaki BORA non smette mai di sorprendere e incantare.



Il nuovo ricettario BORA Teppanyaki è un "must" per gli irriducibili appassionati del barbecue che non si fermano con il cambiare delle stagioni.

Per potersi destreggiare ai fornelli come un professionista cinque chef svelano oggi le loro migliori ricette appositamente adattate per la griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox, oltre a consigli e trucchi per gustose grigliate da preparare dentro le mura di casa. Dal risotto nero con crostacei ai grissini, dal tofu strapazzato al gelato biscotto al sorbetto di mango, le possibilità sono infinite.



La griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox è costituita da una piastra continua in acciaio inossidabile spazzolato imbutito. Grazie alla profondità extra di 54 cm e alla distribuzione ideale del calore sull'intera superficie la griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox è in grado di cucinare in modo uniforme anche grandi quantità di cibo. Inoltre, le varie zone cottura possono essere impostate con precisione a temperature diverse regolandole indipendentemente l'una dall'altra, cosa che le rende ideali anche per le piccole quantità.

Dulcis in fundo, cucinando con la griglia Teppanyaki BORA in acciaio inox le pentole diventano praticamente superflue e anche la pulizia è facile e veloce: basta mettere un bicchiere d'acqua o alcuni cubetti di ghiaccio sulla superficie ancora calda dopo la cottura e raschiare via i residui. Grazie agli angoli interni arrotondati sono facilissimi da asportare anche i residui più piccoli.

Caratteristiche del ricettario:

- Autore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG
- 224 pagine
- Rilegato, dimensioni 21 x 24 cm
- Tedesco / Inglese / Francese / Spagnolo / Olandese / Italiano
- Casa editrice: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Prezzo: 24,90 Euro
- ISBN: 978-3-8338-7789-6
- Disponibile a partire dal 2 settembre 2020

Su richiesta, saremo lieti di farvi pervenire una copia omaggio.

L'azienda:

BORA Lüftungstechnik GmbH, con sede nella cittadina bavarese di Raubling, sviluppa e distribuisce dal 2007 con successo sistemi di aspirazione per piano di cottura che, grazie a una tecnica brevettata, aspirano i vapori verso il basso. Le innovative linee di prodotti BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure e BORA Basic vengono attualmente vendute in 60 Paesi del mondo.

La visione del fondatore di BORA Willi Bruckbauer è la fine della cappa aspirante. Tra i vantaggi del suo brevetto figura il fatto che i pregiati sistemi sono più efficienti delle tradizionali cappe, sono molto silenziosi, risparmiano energia e sono facili da pulire. Essi permettono all'architettura della cucina la massima libertà di progettazione a fronte di una vista libera.

Già nel 2009 all'azienda è stato assegnato il primo riconoscimento nell'ambito del concorso per l'innovazione "365 Orte im Land der Ideen" (365 luoghi nel paese delle idee) seguito da: Deutscher Gründerpreis (Premio tedesco degli imprenditori), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards ecc.

Per maggiori informazioni visitate www.bora.com.

Interlocutore:

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

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