

BORA brengt zijn eigen kookboek uit voor het BORA Tepan kookveld

Raubling. BORA, de fabrikant van innovatieve kookveldafzuigingen, weet wat er bij een gezonde voeding allemaal komt kijken. Dat blijkt ook uit het kookboek dat speciaal voor het BORA Tepan kookveld werd ontwikkeld. Hierin staan allerlei gezonde, smaakvolle en gevarieerde gerechten van een bijzonder hoog culinair niveau. Met het innovatieve BORA Tepan kookveld behoren niet alleen vlees-, vis- en vegetarische gerechten tot de mogelijkheden, ook overheerlijke sauzen, pastaschotels en desserts kunnen op dit kookveld van roestvrij staal worden bereid. Omdat het BORA Tepan kookveld zo ontzettend veelzijdig is, verrast het telkens opnieuw.



Het nieuwe kookboek van BORA voor het Tepan kookveld is iets wat elke grilliefhebber in huis moet hebben om het hele jaar heerlijk te kokerellen.

Vijf koks geven hun beste recepten voor het BORA Tepan kookveld prijs, plus nog een heleboel tips en tricks voor indoorgrillen thuis. Van zwarte risotto met schaaldieren, grissini en tofuscramble tot sandwiches met mangosorbet en cookies. De mogelijkheden zijn oneindig.



Het BORA Tepan kookveld bestaat uit een doorlopende kookplaat van geborsteld roestvrij staal. Omdat het Tepan kookveld extra diep is (54 cm) en de warmte perfect verspreidt over het volledige kookveld, worden ook grotere hoeveelheden perfect en mooi gelijkmatig bereid. Dankzij de verschillende kookzones is het mogelijk om tot op de graad nauwkeurige temperaturen per kookzone en onafhankelijk van elkaar in te stellen. Zo is dit kookveld van BORA ook geschikt voor bereidingen voor kleinere gezelschappen.

En er is nog leuk extraatje: Om te koken op het BORA Tepan kookveld is er weinig tot geen kookgerei nodig en bovendien is de plaat heel makkelijk en snel schoon te maken: gewoon na het koken een glas water over het kookveld en vervolgens de restjes wegschrappen. Dankzij de afgeronde binnenhoeken kunnen zelfs de kleinste restjes moeiteloos worden verwijderd.

Informatie met betrekking tot het kookboek:

- Uitgever: BORA Vertriebs GmbH & Co KG
- 224 pagina's
- Ingebonden, afmetingen: 21 x 24 cm
- Duits / Engels / Frans / Spaans / Nederlands / Italiaans
- Uitgeverij: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Prijs: 24,90 euro
- ISBN: 978-3-8338-7787-2
- Verkrijgbaar vanaf 2 september 2020

Wij sturen je met plezier een recensie-exemplaar.

Over het bedrijf:

BORA Lüftungstechnik GmbH is gevestigd in het Opper-Beierse Raubling en is sinds 2007 succesvol ontwikkelaar en verkoper van kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, kookdampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productlijnen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure en BORA Basic worden in 60 landen over de hele wereld verkocht.

De visie van Willi Bruckbauer, de oprichter van BORA: het einde van de afzuigkap. Het door hem ontwikkelde patent biedt heel wat voordelen: de hoogwaardige systemen zijn efficiënter dan de traditionele afzuigkappen, ze zijn zeer stil, energiezuinig en makkelijk schoon te maken. Ze zorgen voor een maximale ontwerpvrijheid en een vrij, onbelemmerd zicht in de keuken.

De onderneming ontving haar eerste bekroning al in 2009, met de innovatiewedstrijd „365 Orte im Land der Ideen“; daarna volgden nog de „Deutscher Gründerpreis“ (Duitse innovatieprijs), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enz.

Kijk voor meer informatie op www.bora.com.



Contactpersoon:

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

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 München
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 · www.bora.com

Zetel: Raubling/Duitsland · Bevoegde rechterlijke instantie: Traunstein HRB 17604 · Zaakvoerder: Willi Bruckbauer
WEEE-registratienummer: 29933567