

BORA puede hacer «Más que cocinar»: con motivo de los primeros BORA Experience Days, la empresa presenta una ampliación integral de su gama de productos

Con los sistemas de extracción de superficie, BORA ha iniciado el fin de la campana extractora y revolucionado la experiencia culinaria. Con el lema «More than cooking.», la empresa germano-austríaca da un importante paso adelante: tras la presentación del horno de vapor BORA X BO dos años atrás, BORA complementa su gama de electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina con sistemas de refrigeración y congelación, iluminación y un equipo de vacío integrado. El objetivo es dar lugar a una experiencia culinaria positiva constante. La amplia gama de productos de BORA simplifica el almacenamiento y la preparación de alimentos y facilita un estilo de vida saludable en cocinas diseñadas de forma óptima y abierta que favorecen la comunicación. En el marco de los primeros BORA Experience Days, a partir de mediados de septiembre, los socios comerciales y personas interesadas de los ámbitos de la construcción, la vivienda y el interiorismo podrán experimentar todo el mundo de productos y de la marca y «el principio BORA» en la nueva sede de BORA en Herford.



More than cooking. Por medio de una gama de productos notablemente ampliada, BORA convierte la cocina en un verdadero espacio vital.
Foto: BORA

El fundador y gerente de BORA Willi Bruckbauer es ebanista de formación. Su empeño por crear cocinas altamente funcionales y lo más estéticas posible fue el móvil para desarrollar los innovadores sistemas de extracción de superficie con los que BORA es conocido y alcanzó el éxito a nivel internacional. El deseo de poder ofrecer a los clientes más equipamiento prémium para el espacio vital de la cocina, además de los sistemas de extracción de superficie que combinan la estética reducida de BORA y el potente filtrado de olores, derivó en la ampliación de la gama de productos con el horno de vapor profesional BORA X BO y el multicajón BORA correspondiente. Asimismo, ahora se añaden los sistemas de refrigeración y congelación BORA Cool y BORA Freeze, el equipo de vacío integrado BORA QVac, así como la iluminación con BORA Horizon y BORA Stars.

Paso a paso se crea, de este modo, un ecosistema holístico que otorga a diseñadores, constructores y clientes una libertad de proyecto total en la cocina con una estética constante y, al mismo tiempo, se contribuye de forma óptima a que los usuarios mantengan un estilo de vida saludable en el hogar. Con la ampliación de su gama de productos, BORA otorga a sus socios comerciales una variedad armoniosa y con un diseño de excelencia hasta en el más mínimo detalle. El diseño atemporal de todo el equipamiento prémium de BORA destaca por su reducción formal. Toda la gama de productos se reduce ampliamente a nivel visual y el equipamiento se adapta con elegancia a los más diversos entornos y estilos de decoración. En todos los productos, BORA apuesta siempre por los materiales más sofisticados: desde el marco de encastre negro mate del horno de vapor profesional BORA X BO a los elementos de madera y vidrio de los accesorios de los frigoríficos.

Eficacia en el filtrado de olores y la aspiración de los vapores de la cocina como característica distintiva

Todos los electrodomésticos prémium de BORA tienen en común el filtrado eficaz de vapores de la cocina y olores que permite disfrutar de este espacio vital casi sin olores. BORA es pionera en el ámbito de la filtración de aire al ofrecer productos que extraen las partículas de olor y grasa donde se generan. Con BORA, se puede cocinar, hornear y almacenar como si se estuviera al aire libre y con libertad para disfrutar de lo fundamental: alimentos ordenados, buena comida y una compañía agradable. Sin olores desagradables, sin vapor en el campo visual, sin gafas empañadas ni visibilidad limitada: una experiencia culinaria positiva.

Experimentar BORA en directo: Los BORA Experience Days son el momento en el que se presentan las últimas novedades

La nueva sede de BORA en Herford y la gama de productos ampliada podrán experimentarse por primera vez en directo desde el 16 al 21 de septiembre de 2023 con motivo de los BORA Experience Days en el contexto de la feria especializada de Ostwestfalen «Küchenmeile», así como el 15 de septiembre a las 19:30 h en el marco de un lanzamiento digital de productos (www.bora.com/bora-product-launch) «De este modo, establecemos los BORA Experience Days como nuestra nueva feria interna en la sede de Herford que, a partir de este momento, comenzará a realizarse anualmente durante la Küchenmeile», explica Dominik Clever, CMO de BORA, acerca del nuevo formato. «Los asistentes pueden marcar ya esta fecha en sus calendarios como el evento en el que, en el futuro, presentaremos todas nuestras novedades».



Descarga de imágenes: <https://www.bora.com/es/es/empresa/area-de-prensa/>



Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el *claim* «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: productos extraordinarios para experiencias extraordinarias.

Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón BORA complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 500 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas insignia de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 60 países.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen». Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis y numerosos Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

Más información en bora.com

Contacto de prensa con la empresa BORA

neumann communication

Socio de comunicación en relación con la apertura de la sede de BORA en Herford

bora@neumann-communication.de

Relaciones públicas de BORA

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com