

BORA peut faire « plus que de la cuisine » : à l'occasion des premiers BORA Experience Days, l'entreprise présente les nombreuses nouveautés de sa gamme de produits.

Grâce à ses systèmes d'aspiration sur table de cuisson, BORA a signé la fin de la hotte aspirante et révolutionné l'expérience en cuisine. Avec son slogan « More than cooking. », l'entreprise austro-allemande franchit une nouvelle étape décisive : suite à la présentation de son four à vapeur, le BORA X BO, il y a deux ans, l'entreprise complète désormais sa gamme d'appareils de cuisine haut de gamme au design d'exception avec des systèmes de réfrigération et congélation, des systèmes d'éclairage, ainsi qu'un appareil sous vide encastrable. L'objectif : assurer une expérience en cuisine positive, du début à la fin. La large gamme de produits BORA simplifie le stockage et la préparation des aliments, tout en permettant un mode de vie sain, dans des cuisines conviviales, ouvertes, esthétiques et bien pensées. À l'occasion des premiers BORA Experience Days prévus mi-septembre, les partenaires commerciaux et les clients des secteurs de la construction, de l'hébergement et de l'aménagement découvriront l'ensemble de l'univers des produits et de la marque, ainsi que le « principe BORA », sur le nouveau site BORA à Herford.



More than cooking. Avec sa gamme de produit significativement élargie, BORA fait de la cuisine un véritable espace de vie.
Crédit photo : BORA

Le fondateur et directeur de BORA, Willi Bruckbauer, est un menuisier de formation. Son ambition de créer des cuisines fonctionnelles et aussi esthétiques que possible a permis de développer des systèmes d'aspiration sur table de cuisson innovants, qui ont alors fait la renommée internationale de BORA. Avec ces systèmes d'aspiration sur table de cuisson, l'entreprise avait à cœur de proposer à ses clients d'autres appareils haut de gamme alliant esthétique minimaliste caractéristique de BORA et filtration efficace des odeurs pour l'espace de vie de la cuisine. Elle a ainsi procédé à l'élargissement de son portefeuille en y ajoutant le four à vapeur professionnel BORA X BO et le multitiroir BORA associé. C'est aujourd'hui au tour des systèmes de réfrigération et congélation BORA Cool et BORA Freeze, à l'appareil sous vide encastrable BORA QVac et aux systèmes d'éclairage BORA Horizon et BORA Stars d'intégrer la gamme.

Étape par étape, BORA crée un écosystème complet qui offre aux agences, aux constructeurs et aux clients une liberté d'agencement optimale dans la cuisine, associée à une esthétique harmonieuse. D'autre part, les utilisateurs bénéficient grâce à celui-ci d'un soutien précieux pour la création d'un mode de vie sain à la maison. En agrandissant son portefeuille de produits, BORA dévoile à ses partenaires commerciaux une gamme cohérente, pensée jusque dans les moindres détails. Le design intemporel de tous les appareils haut de gamme BORA séduit grâce à son minimalisme chic. Très discrets, les appareils de la gamme de produits s'accordent avec élégance avec les différents environnements et styles d'aménagement. BORA mise sur des matériaux de la plus haute qualité pour tous ses produits : du cadre noir mat du four à vapeur professionnel BORA X BO jusqu'aux éléments en bois et en verre des accessoires du réfrigérateur.

Une filtration efficace des odeurs et une aspiration des vapeurs de cuisson caractéristiques

Tous les appareils encastrables haut de gamme imaginés par BORA disposent d'une même fonctionnalité : ils filtrent les odeurs et vapeurs de cuisson de manière efficace pour faire disparaître les effluves désagréables de l'espace de vie de la cuisine. BORA aspire les odeurs et les particules de graisse à l'endroit même où elles se forment : l'entreprise endosse ainsi le rôle de pionnier dans le domaine de la filtration de l'air. BORA permet de préparer, de cuisiner et de stocker en profitant d'un air pur, avec une vue dégagée sur l'essentiel : des aliments bien rangés, des repas délicieux et des convives agréables. Adieu les odeurs désagréables, adieu la vapeur qui vient gêner le champ de vision, adieu la vue encombrée : l'expérience en cuisine n'a jamais été si positive.

Découvrez BORA en direct : les BORA Experience Days deviennent le théâtre du lancement des nouveautés

Du 16 au 21 septembre 2023, les visiteurs pourront découvrir en direct le nouveau site BORA à Herford et les nouveautés du portefeuille de produits à l'occasion des BORA Experience Days dans le cadre du salon professionnel « Küchenmeile » en Westphalie orientale. Le lancement digital de nos produits est quant à lui prévu le 15 septembre (www.bora.com/bora-product-launch). « Les BORA Experience Days deviennent ainsi notre nouveau salon interne sur le site de Herford, qui aura désormais lieu chaque année dans le cadre du Küchenmeile », explique Dominik Clever, CMO de BORA, à propos du nouveau format. « Les visiteurs peuvent d'ores et déjà noter la date dans leur calendrier : à partir de maintenant, nous présenterons nos nouveautés lors de cet événement. »



Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>



À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le *statu quo* pour révolutionner l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 500 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les BORA Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen », du Deutscher Gründerpreis et de nombreux prix Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards et iF Design Awards, entre autres.

Pour plus d'informations, accédez à bora.com

Contact presse de l'entreprise BORA

neumann communication

Partenaire de communication pour l'inauguration du site de BORA à Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com