

## BORA può fare “molto più che cucinare”: in occasione dei primi BORA Experience Days, l’azienda presenta un ampliamento completo della propria gamma di prodotti

Grazie ai sistemi di aspirazione per piano cottura, BORA ha decretato la fine della cappa aspirante e rivoluzionato l’esperienza di cucinare. Fedele al motto “More than cooking”, l’azienda austriaco-tedesca compie un passo avanti decisivo: dopo il lancio del forno a vapore BORA X BO due anni fa, il suo assortimento di elettrodomestici da incasso di classe superiore con elevati requisiti in termini di design si arricchisce ora di sistemi di refrigeramento e congelamento, illuminazione e persino di un apparecchio per sottovuoto da incasso. L’obiettivo è creare un’esperienza in cucina solo positiva. La gamma completa BORA facilita la conservazione e la preparazione dei cibi accogliendo uno stile di vita salutare, in cucine conviviali, aperte e dal design ottimale. In questi primi BORA Experience Days, partner commerciali e chiunque si interessi di edilizia, abitare e arredamento avranno la possibilità, a partire da metà settembre, di sperimentare direttamente l’intero mondo del marchio e dei prodotti, nonché il “principio BORA”, nella nuova sede BORA di Herford.



More than cooking. Col notevole ampliamento della sua gamma di prodotti, BORA trasforma la cucina in un vero e proprio spazio vitale.  
Foto: BORA

Il fondatore e Amministratore delegato di BORA Willi Bruckbauer è un esperto falegname. Il suo intento di realizzare cucine altamente funzionali ma anche il più accattivanti possibile dal punto di vista estetico è stato la forza trainante per lo sviluppo degli innovativi sistemi di aspirazione per piani cottura grazie ai quali BORA oggi è rinomata e vincente a livello internazionale. Il desiderio di offrire ai clienti, oltre ai sistemi di aspirazione per piani cottura, ulteriori elettrodomestici di qualità superiore per lo spazio vitale della cucina, che abbinassero l’estetica ad un potente filtraggio degli odori, ha portato all’ampliamento del proprio portfolio con il forno a vapore professionale BORA X BO e l’abbinato cassetto multiple BORA. Ora si aggiungono i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA Cool e BORA Freeze, l’apparecchio per sottovuoto da incasso BORA QVac e l’illuminazione con BORA Horizon e BORA Stars.

A poco a poco si fa strada così un ecosistema olistico che consente a impiantisti, interior designer e clienti la massima libertà di progettazione della cucina affiancata da un'estetica coerente e, al tempo stesso, stimola in maniera ottimale l'utilizzatore finale a seguire uno stile di vita salutare. Grazie all'ampliamento del portafoglio prodotti, BORA fornisce ai suoi partner commerciali una gamma coerente e impeccabile in ogni dettaglio. Il design senza tempo di tutti gli elettrodomestici di alta qualità di BORA è caratterizzato da una riduzione formale. L'intera gamma è visivamente contenuta al massimo e le apparecchiature si adattano elegantemente a un'ampia varietà di ambienti e stili di arredamento. In tutti i suoi prodotti, BORA punta invariabilmente su materiali delle qualità più pregiate, dal telaio da incasso nero opaco del forno a vapore professionale BORA X BO fino agli elementi in vetro e legno degli accessori per il frigorifero.

## **L'efficacia del filtraggio degli odori e dell'aspirazione dei vapori di cottura come punto di forza esclusivo**

Tutti gli elettrodomestici da incasso di alta qualità BORA per la cucina sono accomunati dal fatto che sono in grado di filtrare vapori e odori di cottura in maniera efficace, rendendo lo spazio vitale della cucina praticamente inodore. BORA capta le particelle odorose e di grasso laddove si formano: questo ne fa un pioniere nell'ambito della filtrazione dell'aria. Con BORA è come cucinare, grigliare e conservare all'aria aperta, con la visuale libera sull'essenziale: cibi ordinati, buona cucina e convivialità. Niente odori sgradevoli, nessun vapore nel campo visivo, niente occhiali appannati, nessuna visuale ostruita: insomma, un'esperienza in cucina che regala solo il bello.

## **BORA dal vivo: i BORA Experience Days si affermano come data di lancio di un nuovo prodotto**

Potrete esplorare dal vivo la nuova sede BORA di Herford e il portafoglio prodotti ampliato dal 16 al 21 settembre 2023 in occasione dei BORA Experience Days, che si terranno in concomitanza con la fiera "Küchenmeile" in Vestfalia orientale, nonché il 15 settembre alle ore 19:30 nell'ambito di un lancio digitale di prodotti ([www.bora.com/bora-product-launch](http://www.bora.com/bora-product-launch)) "Con questo appuntamento, inauguriamo i BORA Experience Days come nuova esposizione in-house nella sede di Herford, che d'ora in poi avrà luogo ogni anno in occasione della "Küchenmeile": così il CMO di BORA Dominik Clever illustra il nuovo format. "Segnatevi sin d'ora questa data nel calendario perché sarà l'evento in cui presenteremo anche in futuro le nostre ultime novità".





## **Chi siamo**

BORA sviluppa e produce elettrodomestici da cucina da incasso innovativi con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco posiziona il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione ciò che conosce e di conseguenza a rivoluzionare l'ambiente cucina. La missione: prodotti straordinari per esperienze straordinarie.

Tutto è iniziato con i sistemi innovativi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono perfezionati costantemente secondo lo standard proprio di BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, abbinato al cassetto multiplo BORA, a questi si sono aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva.

Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 500 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei flagship store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in più di 60 paesi di tutto il mondo.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito dal Deutscher Gründerpreis e numerosi Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards e tanti altri.

Ulteriori informazioni sul sito [bora.com](http://bora.com)

## **Contatto stampa con l'azienda BORA**

neumann communication

Partner per la comunicazione in occasione dell'apertura della sede BORA di Herford

[bora@neumann-communication.de](mailto:bora@neumann-communication.de)

BORA Public Relations

[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

[bora.com](http://bora.com)