

BORA celebra el nuevo horno de vapor BORA X BO con su propio libro de cocina

BORA es sinónimo de soluciones innovadoras para la cocina. La empresa celebra el inicio del suministro del nuevo horno de vapor BORA X BO con un libro de cocina creado específicamente para él. En colaboración con cuatro grandes chefs –Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle y Andreas Senn–, nació «Cocina con estrella al horno de vapor», un libro de 86 recetas que traen la alta cocina a casa.

BORA lleva el horno de vapor profesional para el hogar

BORA X BO es la última innovación de la empresa. Une horno, vaporera y extracción de vapores con función integrada de limpieza, y ofrece así una tecnología profesional para el hogar. La combinación entre un diseño profesional de primera clase, funciones innovadoras y un manejo sencillo garantiza el verdadero placer de cocinar. Incluso los grandes chefs disfrutaban cocinando en el nuevo horno de vapor, como queda patente en el nuevo libro de cocina «Cocina con estrella al horno de vapor».



Cocina al vapor, sana y fácil: el nuevo libro de cocina para el BORA X BO

Cuatro grandes maestros de la cocina crean un extraordinario libro de cocina

Nada menos que cuatro grandes se mostraron entusiasmados con la idea de crear este nuevo libro de cocina. Johann Lafer y Eckart Witzigmann, dos maestros de primera fila, revisan sus clásicos para el BORA X BO. Cornelius Speinle y Andreas Senn, dos chefs de la nueva generación, ponen el contrapunto con sus ideas creativas. En total crearon 86 variadas recetas. Ya sea un asado o *sauerbraten* de caza con *klöße* de patata, un mousse de arroz negro con zanahorias estofadas y granizado de mango con un refrescante toque cítrico, un helado de vainilla sobre bizcocho de chocolate con chips de grosella negra, o un carpaccio de pulpo con tartar de berenjena y pesto de hierbaluisa, en este libro se unen supuestos polos opuestos: alta cocina y recetas cotidianas. Platos elaborados y exóticos, o sencillos y tradicionales: aquí encontrará la receta adecuada para cualquier preferencia.



Puesto a prueba por los grandes maestros de la cocina, el horno de vapor BORA X BO garantiza el placer de cocinar al más alto nivel en casa

Cualquiera que haya tenido la suerte de ver a un gran chef cocinando sabe lo fascinante que es. Cada movimiento es perfecto, cada mirada irradia años de experiencia, el manejo de los alimentos es atento y considerado. Estar siempre abierto a cosas nuevas en cada rutina es algo que lo caracteriza. Durante 15 días de producción, BORA tuvo la oportunidad de replicar, junto a Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle y Andreas Senn, cada uno de los platos del libro y ponerlos en escena para su fotografía. Así surgió un libro lleno de recetas que ayudan a lanzarse con la alta cocina desde casa.

Detalles sobre el libro:

312 páginas

Encuadernado, medidas: 23 × 26 cm

Alemán / Inglés / Francés / Español / Neerlandés / Italiano

Editorial: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH

Precio: 48 euros

ISBN: ES: 978-3-8338-8528-0

Ya disponible en librerías

¡Solicite recetas y ejemplares de muestra!

[Descarga de imágenes:](#) Puede ver los créditos de las imágenes en los nombres de los archivos



Sobre la empresa:

La empresa BORA, con sede en la localidad alemana de Raubling, en la Alta Baviera, desarrolla y comercializa con éxito desde 2007 sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología patentada, extraen el vapor hacia abajo. Las innovadoras líneas de producto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure y BORA Basic se venden en 60 países de todo el mundo.

La visión de BORA es «The End of Normal.»; la misión, revolucionar la cocina como espacio vital con unos productos extraordinarios para unas experiencias extraordinarias. Las ventajas: los sistemas, de alta calidad, son más eficientes que las campanas convencionales, muy silenciosos, ahorran energía y son fáciles de limpiar. Para la arquitectura de las cocinas, esto se traduce en libertad máxima a la hora de proyectar, además de vista libre.

Enfocándose en la cocina como espacio vital central, en 2021 BORA llevó al mercado una nueva dimensión de aparatos de cocina innovadores con el horno de vapor BORA X BO y el multicajón BORA correspondiente.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen» (365 lugares en el país de las ideas). Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis (premio alemán a la mejor empresa de nueva creación), Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, el German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards entre otros.

Más información en bora.com.

Contacto Prensa en Bora:

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf