

BORA célèbre le nouveau four à vapeur BORA X BO en lui dédiant son propre livre de recettes

BORA est synonyme de solutions innovantes pour l'espace de vie de la cuisine. L'entreprise souligne le début des livraisons du nouveau four à vapeur BORA X BO avec la publication d'un livre de recettes qui lui est entièrement dédié. Le livre de recettes « Haute gastronomie au four à vapeur », proposant 86 recettes qui apportent la grande cuisine à la maison, est le résultat d'une collaboration avec les quatre grands maîtres de cuisine Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle et Andreas Senn.

BORA lance le four à vapeur professionnel chez vous

Le BORA X BO est la toute dernière innovation de l'entreprise. BORA X BO réunit four, four à vapeur et aspiration des vapeurs avec fonction de nettoyage intégrée et offre ainsi une technique professionnelle pour le ménage privé. La combinaison du design haut de gamme professionnel, de fonctions innovantes et d'une utilisation facile veille à ce que faire la cuisine soit une expérience des plus extraordinaires. Le nouveau livre de recettes « Haute gastronomie au four à vapeur » témoigne de l'enthousiasme des grands chefs à utiliser le nouveau four à vapeur.



Une cuisson à la vapeur saine en toute simplicité : le nouveau livre de recettes entièrement dédié au BORA X BO

Quatre grands maîtres de la cuisine concoctent un livre de recettes exceptionnel

Quatre des plus grands ont été enthousiasmés par l'idée d'un nouveau livre de recettes. Johann Lafer et Eckart Witzigmann, chefs étoilés de premier ordre, revisitent pour BORA X BO leurs classiques. Cornelius Speinle et Andreas Senn, deux « jeunes non-conformistes », assurent un contrepoint passionnant avec leurs idées créatives. Au total, ils ont mis au point 86 recettes variées. Qu'il s'agisse d'un rôti de gibier mariné et raspeballs, mousse de riz noir au ragoût de carottes et granité de mangue aux fraîches notes de citron vert, glace à la vanille sur biscuit chocolaté aux chips au cassis, carpaccio de poulpe au tartare d'aubergine et pesto au citron, ce livre de recettes concilie des paradoxes manifestes : une cuisine de haut niveau et des recettes adaptées à la vie quotidienne. Qu'il s'agisse de plats élaborés et originaux ou de plats simples et traditionnels, il y en a pour tous les goûts.



Testé par des grands maîtres de la cuisine, le four à vapeur BORA X BO garantit un plaisir haut de gamme à la maison

Quiconque a déjà eu la chance d'observer un chef étoilé à l'ouvrage sait à quel point cette expérience est fascinante et inspirante. Chaque geste est posé avec précision, chaque regard reflète les années d'expérience. La manipulation des aliments est attentive et soignée. Malgré toute la routine, ils se démarquent par leur ouverture d'esprit. Pendant 15 jours de production, BORA a pu cuisiner chaque plat du livre de recettes en collaboration avec Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle et Andreas Senn, pour ensuite les sublimer par des images. Il en résultait un livre qui regorge de recettes qui permettent de s'essayer à la grande cuisine chez soi.

À propos du livre :

312 pages

Relié, dimensions : 23 x 26 cm

Allemand / Anglais / Français / Espagnol / Néerlandais / Italien

Édition : GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH

Prix : 48 euros

ISBN : FR : 978-3-8338-8525-9

Disponible dès maintenant en librairie

Les recettes et exemplaires sont volontiers disponibles sur demande.

[Images](#) : Vous trouverez les crédits d'image dans les noms de fichiers



L'entreprise :

L'entreprise BORA, sise à Räumling en Haute-Bavière, développe et commercialise avec succès depuis 2007 des systèmes d'aspiration sur table de cuisson qui, grâce à une technique brevetée, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas. Les gammes de produits innovantes BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure et BORA Basic sont distribuées dans 60 pays à travers le monde.

« The End of Normal. » : ambassadeur de la fin du conformisme, BORA s'est donné pour mission de révolutionner l'espace de vie de la cuisine par des produits d'exception, pour une expérience d'exception. Les avantages : des systèmes haut de gamme plus efficaces que les hottes classiques, silencieux, économiques en énergie et faciles à nettoyer. Dans l'architecture des cuisines, ils offrent en outre une liberté d'agencement maximale tout en préservant une vue dégagée.

Dans une vision de la cuisine envisagée comme un espace de vie central, BORA a lancé en 2021 une nouvelle gamme d'appareils innovants avec le four à vapeur BORA X BO et son multitiroir BORA.

Déjà en 2009, l'entreprise a reçu sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 lieux au pays des idées », suivi du Deutscher Gründerpreis, du Red Dot Awards, du Plus X Awards, du German Design Awards, de l'Iconic Awards, du German Brand Award, du Good Design Awards, de l'iF Design Awards et bien d'autres.

Pour plus d'informations, visitez bora.com.

Représentant BORA:

pr@bora.com

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