

BORA festeggia il nuovo forno a vapore BORA X BO con un libro di cucina dedicato

BORA è sinonimo di soluzioni innovative per l'ambiente cucina. L'azienda festeggia il lancio del nuovo forno a vapore BORA X BO con un libro di cucina creato ad hoc. In collaborazione con i quattro grandi chef Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle e Andreas Senn è nato "Cucina stellata con il mio forno a vapore", con 86 ricette che portano la cucina stellata nelle nostre case.

BORA presenta il forno a vapore professionale per la casa

BORA X BO è l'ultima novità dell'azienda. BORA X BO unisce forno, vaporiera e aspiratore con una funzione di pulizia integrata e offre quindi la tecnica professionale per l'ambito privato. L'abbinamento di un pregiato design professionale, funzioni innovative e una facilità d'uso assicura il particolare piacere del cucinare. Il nuovo libro di cucina "Cucina stellata con il mio forno a vapore" mostra gli chef stellati che si divertono con il nuovo forno a vapore.



La sana cottura a vapore diventa facile: il nuovo libro di cucina per il BORA X BO

Quattro grandi chef creano un libro di cucina straordinario

I quattro grandi chef si sono mostrati subito entusiasti del nuovo libro di cucina. Johann Lafer e Eckart Witzigmann, due chef di primo livello, fanno rivivere i loro classici per il BORA X BO. Con le loro idee creative, Cornelius Speinle e Andreas Senn, due «giovani leve», si pongono come stimolante polo opposto. Insieme hanno realizzato 86 ricette versatili. Arrosto di cervo con canederli di patate, mousse di riso nero con ragù di carote e granita di mango fresco agli agrumi, gelato alla vaniglia su pan di spagna al cioccolato con chip di Crème de cassis, carpaccio di polpo con tartare di melanzane e pesto di erba cedrina. Un libro di cucina dove presunti opposti si attraggono: cucina di lusso e ricette quotidiane. Che sia elaborato e insolito o semplice e alla buona, qui troverete il piatto adatto per ogni gusto.



Testato da chef stellati, il forno a vapore BORA X BO porta la cucina di alto livello nelle nostre case

Chiunque abbia già avuto la fortuna di osservare un grande chef all'opera sa quanto questo sia interessante e stimolante. Ogni gesto è perfetto, ogni sguardo trasmette anni di esperienza, la lavorazione degli alimenti è accurata e rispettosa. In tutta la routine essere sempre aperti alle novità diventa un qualcosa di particolare. Nelle 15 giornate di produzione BORA è riuscita a riprodurre e mettere in scena con fotografie ogni singolo piatto del libro di cucina insieme a Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle e Andreas Senn. È nato così un libro ricco di ricette, che aiuta a sperimentare anche a casa la cucina di alto livello.

Caratteristiche del ricettario:

312 pagine

Rilegato, dimensioni 23 x 26 cm

Tedesco / Inglese / Francese / Spagnolo / Olandese / Italiano

Casa editrice: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH

Prezzo: 48 Euro

ISBN: IT: 978-3-8338-8527-3

Disponibile da subito in libreria

Ricette e copie disponibili su richiesta.

[Download immagini:](#) i crediti per le immagini sono riportati nei nomi dei file



Chi siamo:

L'azienda BORA, con sede a Raubling, in Alta Baviera, progetta e commercializza dal 2007 sistemi aspiranti per piani cottura che utilizzano una tecnologia brevettata di aspirazione dei vapori di cottura dal basso. Le sue innovative linee di prodotto BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure e BORA Basic sono distribuite in 60 Paesi di tutto il mondo.

La visione di BORA s'intitola "The End of Normal.", la missione consiste nel rivoluzionare lo spazio della cucina con prodotti straordinari per momenti straordinari. Ecco i vantaggi: questi sistemi di pregiata qualità sono più efficaci rispetto alle cappe aspiranti tradizionali, estremamente silenziosi, a risparmio energetico e facili da pulire. Inoltre, consentono la massima libertà di progettazione della cucina, grazie alla libertà visiva in altezza.

BORA pone particolare attenzione alla cucina come spazio abitativo centrale, e con il forno a vapore BORA X BO abbinato al cassetto multiplo BORA nel 2021 ha lanciato sul mercato una nuova concezione di elettrodomestici da cucina innovativi.

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

Ulteriori informazioni sul sito bora.com.

Interlocutore:

pr@bora.com

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