

BORA viert de nieuwe BORA X BO stoomoven met een eigen kookboek

BORA staat voor innovatieve oplossingen voor de leefkeuken. Ter gelegenheid van de de nieuwe BORA X BO stoomoven lanceert BORA nu een kookboek. In samenwerking met de vier culinaire grootheden Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle en Andreas Senn ontstond 'Sterrengerechten uit de stoomoven' met 86 recepten waarmee je topgerechten in huis haalt.

BORA maakt de professionele flexoven voor thuis

De BORA X BO combineert een oven, stoomoven en afzuigkap met geïntegreerde reinigingsfunctie, waarmee je professionele technologie in huis haalt. De combinatie van professioneel premium design, innovatieve functies en een eenvoudige bediening betekent puur kookplezier. Dat topkoks ook veel plezier beleven aan de nieuwe stoomoven blijkt uit het nieuwe kookboek 'Sterrengerechten uit de stoomoven'.



Eenvoudig en gezond koken: het nieuwe kookboek voor de BORA X BO.

Vier topchefs maken een heel bijzonder kookboek

Niemand minder dan vier grote namen werkten enthousiast mee aan het nieuwe kookboek. Johann Lafer en Eckart Witzigmann, twee absolute topkoks creëerden voor de BORA X BO een nieuwe versie van hun klassiekers. Cornelius Speinle en Andreas Senn bieden met hun creatieve ideeën een interessant tegenwicht van de klassiekers. Samen ontwikkelden ze 86 afwisselende recepten. Gebraden hertenvlees met aardappelknodels, een mousse van zwarte rijst met wortelragout en frisse mangogranita, vanille-ijs op chocoladecake met zwartebessenchips, een carpaccio van octopus met auberginetartaar en een pesto van citroenverbena – in dit kookboek worden veronderstelde tegenstellingen met elkaar gecombineerd. Het resultaat: haute cuisine en alledaagse recepten. Uitgebreid en heel bijzonder of eenvoudig en ongecompliceerd: voor elke smaak vind je hier het juiste gerecht.



De BORA X BO stoomoven is door topkoks getest en zorgt ervoor dat je thuis op en top kunt genieten.

Iedereen die ooit het geluk heeft gehad om een topkok aan het werk te zien, weet hoe fascinerend dit is. Elke beweging klopt, elke blik straalt jaren ervaring uit, de omgang met het eten is geconcentreerd en vol waardering. Ondanks alle routine staan ze altijd open voor nieuwe ideeën. Gedurende 15 productiedagen mocht BORA samen met Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle en Andreas Senn elk gerecht uit het kookboek namaken en vastleggen. Het resultaat is een boek vol recepten, waarmee je thuis ook haute cuisine kunt bereiden.

Informatie met betrekking tot het kookboek:

- 312 pagina's
- Ingebonden, afmetingen: 23 x 26 cm
- Duits / Engels / Frans / Spaans / Nederlands / Italiaans
- Uitgeverij: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH
- Prijs: 48 euro
- ISBN: NL: 978-3-8338-8526-6
- Nu verkrijgbaar in de boekhandel
- Recepten en proefexemplaren zijn op verzoek beschikbaar

Meer informatie op bora.com.

Download [hier](#) de bijbehorende afbeeldingen (De Image Credits staan in de bestandsnamen).



Over ons bedrijf:

BORA, met hoofdzetel in het Opper-Beierse Raubling, verkoopt sinds 2007 met succes kookveldafzuigsystemen die, met behulp van een gepatenteerde technologie, dampen naar beneden afzuigen. De innovatieve productgroepen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure en BORA Basic worden wereldwijd in 60 landen verkocht.

De visie van Bora is „The End of Normal.“, een ware revolutie met als missie een leefkeuken met buitengewone producten te creëren die voor buitengewone ervaringen zorgt. De voordelen: de hoogwaardige systemen zijn doeltreffender dan conventionele afzuigkappen, zeer stil, energiebesparend en eenvoudig te reinigen. Ze maken in iedere keuken maximale designvrijheid met een vrij, onbelemmerd zicht mogelijk.

Met de focus op de keuken als centrale leefruimte gaf BORA in 2021 met de BORA X BO-stoomoven een nieuwe dimensie aan de innovatieve keukenapparaten en bracht het een bijpassende BORA multilade op de markt.

BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutsche Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

Meer info op bora.com.

Contactpersoon BORA:

Katharina Wieser
k.wieser@bora.com
Tel. +43 (0)5373 62250 412

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