

## BORA feiert den neuen Dampfbackofen BORA X BO mit einem eigenen Kochbuch

BORA steht für innovative Lösungen für den Lebensraum Küche. Das Unternehmen feiert den Lieferstart des neuen Dampfbackofens BORA X BO mit einem eigens kreierten Kochbuch. In Zusammenarbeit mit den vier Küchengroßmeistern Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle und Andreas Senn entstand „Sterneküche aus dem Dampfbackofen“ mit 86 Rezepten, die die Spitzenküche nach Hause bringen.

### BORA bringt den Profi-Dampfbackofen für zuhause

Der BORA X BO ist die neueste Innovation des Unternehmens. Er vereint Backofen, Dampfgarer und Dunstabzug mit integrierter Reinigungsfunktion und bietet damit Profitechnik für den privaten Haushalt. Die Kombination aus professionellem Premiumdesign, innovativen Funktionen und einfacher Bedienung sorgt für besonderes Kochvergnügen. Dass auch Spitzenköche viel Freude mit dem neuen Dampfbackofen haben, zeigt sich in dem neuen Kochbuch „Sterneküche aus dem Dampfbackofen“.



Gesundes Dampfgaren leicht gemacht: Das neue Kochbuch für den BORA X BO

### Vier Küchengroßmeister kreieren ein außergewöhnliches Kochbuch

Gleich vier der ganz Großen waren von der Idee für ein neues Kochbuch begeistert. Johann Lafer und Eckart Witzigmann, zwei Spitzenköche der ersten Garde, legen ihre Klassiker für den BORA X BO neu auf. Cornelius Speinle und Andreas Senn, zwei »junge Wilde«, sorgen mit ihren kreativen Ideen für einen spannenden Gegenpol. Insgesamt entwickelten sie 86 vielfältige Rezepte. Ob Wildsauerbraten mit Kartoffelklößen, Schwarze Reismousse mit Karottenragout und zitrusfrischer Mangogranitée, Vanilleeis auf Schokobiskuit mit Cassis-Chip, Oktopus-Carpaccio mit Auberginentatar und Zitronenverbene-Pesto – dieses Kochbuch vereint vermeintliche Gegensätze: gehobene Küche und alltagstaugliche Rezepte. Egal, ob aufwendig und ausgefallen oder einfach und bodenständig – für jeden Geschmack finden sich die passenden Gerichte.



Von Küchengroßmeistern getestet, sorgt der Dampfbackofen BORA X BO für Spitzengenuss zuhause

Wer schon einmal das Glück hatte, Spitzenköche bei der Arbeit zu beobachten, der weiß, wie faszinierend dies ist. Es sitzt jeder Handgriff, jeder Blick strahlt jahrelange Erfahrung aus, der Umgang mit den Lebensmitteln ist aufmerksam und wertschätzend. Bei aller Routine stets offen für Neues zu sein, zeichnet sie besonders aus. BORA durfte an 15 Produktionstagen jedes einzelne Gericht aus dem Kochbuch gemeinsam mit Johann Lafer, Eckart Witzigmann, Cornelius Speinle und Andreas Senn nachkochen und fotografisch in Szene setzen. Es entstand ein Buch voller Rezepte, die es möglich machen, sich auch zu Hause an der gehobenen Küche zu versuchen.

#### Details zum Buch:

**312 Seiten**

**Gebunden, Maße: 23 x 26 cm**

**Deutsch / Englisch / Französisch / Spanisch / Niederländisch / Italienisch**

**Verlag: GRÄFE UND UNZER VERLAG GMBH**

**Preis: 48 Euro**

**ISBN: DE: 978-3-8338-8346-0**

**Ab sofort im Buchhandel erhältlich**

**Rezepte und Rezensionsexemplare sind gerne auf Anfrage verfügbar.**

**Bilddownload: [Die Bilder zum Download finden Sie hier.](#)**

Die Image Credits finden Sie in den Dateinamen der Bilder.



#### **Zum Unternehmen:**

Das Unternehmen BORA mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure und BORA Basic werden weltweit in 60 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA ist „The End of Normal.“; die Mission, den Lebensraum Küche mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse zu revolutionieren. Die Vorteile des entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Mit Fokus auf die Küche als zentralen Lebensraum brachte BORA 2021 mit dem Dampfbackofen BORA X BO eine weitere Dimension innovativer Küchengeräte samt einer dazu passenden BORA Multischublade auf den Markt.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter [bora.com](http://bora.com).

#### **Ansprechpartnerin:**

Katharina Wieser

[k.wieser@bora.com](mailto:k.wieser@bora.com)

Tel. +43 (0)5373 62250 412

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

A-6342 Niederndorf