



BORA

Rivista

01 | 2023

AMBIENTE CUCINA

Efficienza Tutte le innovazioni BORA in sintesi

Innovazione Il forno a vapore professionale per la casa

Fonte d'ispirazione Architettura da sogno in Australia



La cucina come fulcro della casa e come spazio da ripensare continuamente: è la visione dsl il fondatore e sviluppatore di BORA, Willi Bruckbauer.

The End of Normal.

La nostra visione è questa. Da quando ho fondato BORA più di 15 anni fa, c'era la volontà di mettere in discussione tutto ciò che viene accettato come normale, ma non come ideale. Noi rivoluzioniamo l'ambiente cucina per i nostri clienti e creiamo possibilità del tutto nuove. La cucina deve diventare il fulcro di ogni casa e avere più libertà, bellezza, funzionalità ed efficienza. In altre parole dev'essere un luogo per esperienze straordinarie. E per realizzare questa visione, abbiamo ampliato il nostro portfolio di prodotti. Dopo aver creato l'innovativo sistema di aspirazione per piano cottura, non potevamo che mettere a punto anche il forno a vapore professionale per la casa. Noi rivoluzionari della cucina abbiamo ripensato completamente il principio del "forno". BORA X BO combina in un unico apparecchio forno, vaporiera e aspiratore per piano cottura. Diverso dagli altri, e ancora una volta un prodotto originale BORA. A proposito di novità: il mondo di BORA sta diventando sempre più internazionale e la famiglia si allarga. La nostra idea si sta diffondendo e di questo vorremmo ringraziare i clienti. È incredibile come il marchio sia in grado di attirare i consumatori delle parti più diverse del mondo. Mettono tutti grande

entusiasmo nel raccontarci come BORA riesce a trasformare la cucina da un bisogno quotidiano a un'esperienza speciale e questo ci dà un grande stimolo. Lo scambio con i clienti per noi è una fonte di ispirazione, ed è per loro che continuiamo a mettere e a punto altre innovazioni.

BORA è sinonimo di sistemi di cottura premium con elevati standard di progettazione. Non importa per quale prodotto optiate, perché tutti hanno in comune i vantaggi inconfondibili di BORA. I prodotti convincono tutti con dalle linee perfette, assicurano una cucina senza odori e libertà visiva, aspirando vapori e fumi in modo ancora più efficace. L'uso è totalmente intuitivo e la pulizia semplicissima.

Abbiamo risvegliato la vostra curiosità? Scoprite di più sul mondo di BORA nelle pagine seguenti. Siamo felici di partire con voi per questo viaggio.



Willi Bruckbauer



In questo video potrete assaporare in prima persona quanto è bello partecipare alle nostre sessioni di cucina condivisa.



DEUTSCHER
GRÜNDER
PREIS

INDICE



12

BORA X BO è un nuovo capitolo della rivoluzione in cucina.

Il mondo dei prodotti BORA

FORNO FLESSIBILE

- 12** BORA X BO
- 17** BORA CASSETTO MULTIPLO

SISTEMI DI ASPIRAZIONE PER PIANO COTTURA

- 18** BORA PROFESSIONAL 3.0
- 24** BORA CLASSIC 2.0
- 30** BORA X PURE
- 36** BORA PURE
- 42** BORA S PURE
- 48** BORA BASIC

Vivere BORA

- 10** LA STORIA DI BORA – in sintesi
- 62** VIAGGIO NEL GUSTO
Eckart Witzigmann crea un curry vegetariano di cavolfiore con BORA X BO.
- 64** TRA CIELO E TERRA
Il fotografo Finn Beales ha dato forma a un piccolo paradiso in Galles.
- 70** UNA STELLA SOTTO LE STELLE
Sulla costa sud-orientale dell’Australia la tenuta stravagante “Dovecote” accoglie ospiti e appassionati di cinema.
- 74** CAMPIONE DI TATTICA E DISCIPLINA
Conosciamo da vicino il ciclista professionista Jai Hindley: dal 2022 gareggia nel Team BORA - hansgrohe e ha vinto la classifica generale del Giro d’Italia 2022.
- 78** EVENTI BORA



Dall'orto alla griglia
Teppanyaki in acciaio
inox: il fotografo Finn
Beales delizia famiglia
e amici con la sua
verdura autoprodotta.



Sistema BORA

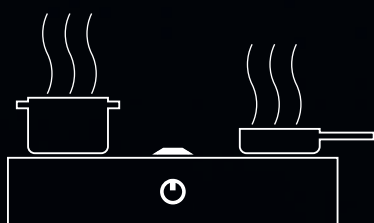
- 06** IL PRINCIPIO BORA
- 08** VANTAGGI BORA
- 51** GARANZIA BORA
- 52** BORA CUSTOMER CARE
- 56** SISTEMA BORA
- 58** L'ARTE DELLA PERFEZIONE
Forno flessibile BORA X BO:
come progredisce l'innovazione
con BORA.
- 78** COLOPHON



Principio BORA

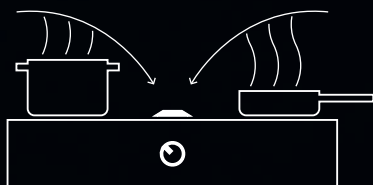
La fisica non è mai stata così bella.





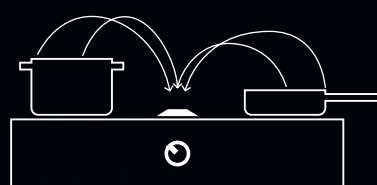
1

I vapori di cottura salgono verso l'alto a una velocità massima di un metro al secondo.



2

L'aspiratore per piano cottura BORA sfrutta una corrente trasversale maggiore della velocità di ascensione del vapore di cottura.



3

Così i vapori che si formano durante la cottura sono aspirati dove vengono generati: direttamente sul piano cottura, direttamente dalla pentola, padella o griglia.





Più spazio per VIVERE

BORA offre numerosi vantaggi che migliorano la cucina e facilitano naturalmente la vita!



Silenziosità

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con i loro 70 dB (A) di rumorosità proprio all'altezza della testa. Con BORA le cose cambiano: anche alla massima potenza, il dispositivo BORA emette una rumorosità inferiore a quella generata facendo rosolare una bistecca.



Cucinare senza odori

BORA aspira le particelle di odore e i grassi direttamente da pentole e padelle impedendo ai fastidiosi vapori di cucina di levarsi in aria. Le particelle di grasso vengono intrappolate dallo speciale filtro per i grassi in acciaio inox.



Libertà visiva

BORA libera dalle costrizioni imposte dalle cappe aspiranti. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Niente più postura china mentre si cucina. Nessuna visuale limitata. Nessun fastidioso vapore nel campo visivo o sugli occhiali.



Facilità d'uso

Il sistema viene comandato ruotando l'apposita manopola oppure toccando leggermente o scorrendo con il dito. Semplice e intuitivo.



Grande superficie di cottura: 4 24

Grazie al funzionamento salvaspazio e alla posizione centrale dell'aspiratore, tutte le zone cottura a induzione BORA offrono sempre molto spazio per cucinare. Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente ampie assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche con pentole molto grandi e bistecchiere.



Ampio spazio contenitivo

Grazie all'altezza ridotta inferiore a 200 mm e all'unità filtro aria di ricircolo integrata, nel mobile da incasso rimane il massimo spazio contenitivo per pentole e altri utensili da cucina. Non è quindi più necessario ridurre la dimensione dei cassetti e, nella variante a funzionamento filtrante, non si ha alcuna perdita di spazio dovuta alle canalizzazioni.



Qualità dei materiali

Materiali di qualità e alta funzionalità si fondono in un sistema di alta gamma. Acciaio inox 100% e vetroceramica priva di metalli pesanti danno un tocco di stile.



Facilità di pulizia

La pulizia delle cappe aspiranti tradizionali è complessa. BORA rende più facile la vita di tutti i giorni: gli elementi mobili sono facili da smontare senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie.



Progettazione senza vincoli

BORA offre nuove possibilità nella progettazione della cucina: piani cottura davanti alla finestra o sotto un tetto spiovente, isole cucina senza fastidiose cappe... BORA è sinonimo di estetica moderna in cucina.

La storia di BORA



LO SVILUPPO DEI PRIMI PROTOTIPI

La visione del fondatore Willi Bruckbauer sulla fine della cappa aspirante inizia a prendere forma.

2005



COMINCIA LA DIFFUSIONE A LIVELLO INTERNAZIONALE

I prodotti BORA ora sono disponibili in 60 Paesi.

2012

LANCIO SUL MERCATO DEL SISTEMA COMPATTO BORA BASIC

Oltre ai sistemi modulari, vengono sviluppati sistemi compatti di dimensioni standard.

2013

2007

FONDAZIONE DELL'AZIENDA BORA LÜFTUNGSTECHNIK GMBH

Da allora, sono stati sviluppati con successo sistemi di aspirazione per piano cottura che aspirano i fumi verso il basso grazie a una tecnologia brevettata.

2010

PREMIO TEDESCO "DEUTSCHER GRÜNDERPREIS" PER I FONDATORI DI AZIENDE
BORA vince il Deutscher Gründerpreis tedesco nella categoria "StartUp".



**DEUTSCHER
GRÜNDER
PREIS**

2015

BORA IN THE AIR Un'esperienza unica: dal 2015, i prodotti BORA vengono presentati dal vivo nel cubo di vetro BORA, dove si preparano prelibatezze a un'altezza di 30 metri. Per scoprire e assaporare BORA in tutta Europa con una vista mozzafiato e massima libertà visiva.





FUORICLASSE ANCHE NEL CICLISMO

Dopo appena due anni BORA accompagna come sponsor principale la squadra BORA - hansgrohe nell'UCI WorldTour, il campionato di serie A del ciclismo professionistico.

2017



INAUGURAZIONE DEL BORA FLAGSHIP STORE A MONACO

BORA dà forma a uno spazio per presentazioni ed eventi straordinari nel centro di Monaco su una superficie di 160 m².

2020

2018

ACQUISTO DELL'EDIFICIO AZIENDALE BORA A NIEDERNDORF, AUSTRIA

Il design architettonico riflette i valori dell'azienda.



2021

LANCIO DEL FORNO A VAPORE BORA X BO

Con lo sviluppo di BORA X BO si aggiunge una nuova categoria all'assortimento grazie a l'intento di rivoluzionare l'ambiente cucina con prodotti straordinari per esperienze straordinarie.





BORA X BO

Il forno a vapore professionale
per la casa.



Cottura a vapore impeccabile e senza odori.

Un arrosto croccante, deliziose verdure o croissant fragranti e dorati? Grazie alla produzione delicata di vapore e alla distribuzione ottimale del calore, il forno flessibile BORA X BO cucina gli alimenti alla perfezione, anche utilizzando contemporaneamente tre placche da forno piene!

BORA X BO porta una ventata d'innovazione nella cucina di casa. Il forno a vapore si ispira alle cucine dell'alta ristorazione: in collaborazione con i leader mondiali del settore, abbiamo sviluppato un apparecchio professionale a complemento dei nostri sistemi BORA di aspirazione per piani cottura, perfezionando l'esperienza della cucina di casa. BORA X BO combina le funzioni di due elettrodomestici da cucina: è vaporiera e forno al tempo stesso. La cottura avviene esclusivamente tramite aria calda e vapore. Grazie all'innovativa tecnologia di cottura professionale a vapore e ai comandi intuitivi, i piatti possono essere preparati in base ai gusti, in modo più sano e soprattutto con rapidità e semplicità. BORA X BO è in grado di cuocere al forno e arrostiti, ma può anche cucinare gli alimenti con il vapore. I cibi vengono avvolti da vapore acqueo e in questo modo conservano il loro gusto fresco, le preziose vitamine e le sostanze minerali. Grazie al supporto dell'innovativo contenitore di raccolta vapori, l'aspirazione automatica impedisce al vapore bollente di investire il viso e fuoriuscire



nell'ambiente quando si apre lo sportello. Prima dell'apertura automatica dello sportello, l'aspirazione automatica convoglia il vapore verso la parte posteriore in modo da eliminare ogni tipo di odore. Questo avviene grazie al filtro al carbone attivo, che assorbe anche gli aromi più intensi come quello del pesce. Se lo sportello viene lasciato nella stessa posizione una volta aperto, si richiude automaticamente dopo un

certo tempo, proteggendo il cibo e risparmiando energia. Invece, se desiderate che i vapori di cottura si diffondano nell'ambiente, ad esempio quando preparate un dolce, la quantità di vapore aspirato può essere ridotta a piacere.

Funzionamento semplice e intuitivo

Il display touch da 19 pollici ad alta risoluzione permette di usare il forno a vapore con grande



A sinistra: l'estetica costituisce da sempre un criterio fondamentale per BORA. Il telaio nero da incasso e il vano cottura in acciaio inox contribuiscono a rendere unico il look di BORA X BO.

In basso: l'ampio display tattile frontale in stile minimalista può essere facilmente sollevato per la sostituzione del filtro o – nel caso di altezze di lavoro ridotte – per una gestione più agevole.



Ecco un video che illustra cosa può fare BORA X BO.



facilità: reagisce comodamente ai tocchi, proprio come nel caso dello smartphone. Numerosi programmi preinstallati e una guida utente intuitiva rendono le operazioni di cucina un autentico piacere. Potete scegliere tra cottura manuale e programmi automatici e utilizzare funzioni speciali che facilitano molte attività quotidiane, come scongelare o sciogliere il cioccolato. Il forno a vapore

è pratico perché permette anche di mantenere in caldo i cibi pronti. Infatti, è possibile selezionare la temperatura ideale (regolazione continua tra i 40° e i 72° C) in base al piatto, evitando che gli alimenti si asciughino troppo o scuociano. Il grado di umidità ideale è già preimpostato all'interno del vano cottura a seconda che la pietanza debba restare morbida o croccante!



Piatti perfetti con un tocco

Con BORA X BO e i suoi programmi preimpostati cucinare risulta più semplice. I programmi automatici hanno la temperatura, il tempo di cottura e la produzione di vapore perfetti per i diversi tipi di cibo o i piatti memorizzati (per quattro porzioni). Per alcuni programmi, i valori suggeriti sul grado di doratura e sul livello di cottura (ad esempio, duro/al dente/morbido) si possono personalizzare tramite un comando. I programmi possono anche essere modificati e salvati con un nuovo nome.

Qualità dei materiali e design iconico

Il design del forno è curato nei minimi dettagli analogamente agli altri prodotti BORA. Il telaio di colore nero e il look minimalista lo elevano allo status di un'opera d'arte. Il display dispone di icone chiare che si integrano alla perfezione nell'estetica generale, ulteriormente impreziosita dall'elegante vano cottura in acciaio inox. BORA X BO è dotato di una placca da forno universale per risultati ottimali. Il suo nucleo in alluminio ha un rivestimento in ceramica e uno strato antiaderente di alta qualità all'esterno, come le placche professionali. Inoltre realizza il sogno di ogni cuoco: con il programma di pulizia di BORA X BO non c'è bisogno di passare un panno nel vano cottura, perché la speciale cartuccia a doppia camera provvede a pulirlo e a decalcificarlo.

In alto: con i programmi automatici di BORA X BO, i piatti come le patate al forno vengono sempre una meraviglia.

In basso: il programma di pulizia pulisce e decalcifica a fondo il vano cottura grazie al vapore acqueo bollente e alle sostanze ecocompatibili contenute nella cartuccia a doppia camera.



reddot winner 2022



Realità aumentata:
porta a casa il tuo
BORA X BO virtuale!



L'integrazione ideale con l'innovativo cassetto multiplo BORA.

Un'integrazione ideale per il forno flessibile BORA X BO è l'innovativo cassetto multiplo BORA. Realizzato con materiali pregiati come vetro e acciaio inox, il frontale del cassetto a filo piano col mobile e senza maniglie si apre con un tocco leggero. Grazie alle preimpostazioni e all'ampio spazio di contenimento, questo talento multiplo si rivela estremamente versatile: può servire per riscaldare le stoviglie, cuocere a bassa temperatura oppure scaldare, scongelare o tenere in caldo le pietanze. Temperatura e tempi sono regolabili manualmente. Il cassetto multiplo è disponibile in due dimensioni: da 140 e da 290 mm. Nella variante alta del cassetto multiplo è persino possibile lavorare su due piani. E la griglia a livello può essere comodamente lavata in lavastoviglie. BORA Connect permette di collegare il cassetto

multiplo con BORA X BO e comandarlo tramite il display di BORA X BO. Il cassetto multiplo costituisce pertanto una garanzia in più alla riuscita impeccabile anche dei menù più complessi.



[bora.com/
multi-drawer](https://bora.com/multi-drawer)

	Preriscaldamento stoviglie 60° C 1 ora		Riscaldamento pietanze 100° C 1 ora
	Mantenimento calore delle pietanze 70° C 3 ore		Cotture a bassa temperatura 80° C 30 min-6 ore
	Scongelamento pietanze 30° C 4 ore		BORA Connect Connettività



BORA Professional 3.0

L'evoluzione di una rivoluzione.



Design ottimizzato, comando intuitivo, massima efficacia e comfort elevatissimo.

L'innovativo sistema BORA Professional 3.0 abbina un'estetica all'avanguardia alla massima efficienza e al miglior comfort di utilizzo. Il design ottimizzato è visivamente caratterizzato da manopole di comando situate sul frontale della cucina. La perfezione della sua espressione formale soddisfa le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologie. A livello visivo l'aspiratore posto al centro e la nuova manopola di comando con frontale in vetro nero sono gli elementi che spiccano maggiormente. Il display a LED bianco dalle linee ben definite e avanguardistiche ne completa il look moderno. L'ottimizzazione dell'anello in acciaio inox rimovibile e della superficie di visualizzazione impreziosiscono la manopola non soltanto dal punto di vista estetico, ma rendono la superficie tattile ancora più grande e più facile da utilizzare. I requisiti "high end" del piano cottura, inoltre, mettono in risalto la gestione ottimizzata delle funzionalità: l'eliminazione della tacca dello zero consente un controllo completamente intuitivo del piano cottura con una semplice rotazione. Ruotando verso destra, la potenza aumenta fino al livello power. Ruotando verso sinistra, la potenza si riduce fino a 0. Anche ruotando verso sinistra oltre al punto limite, la potenza rimane a 0 e la zona cottura rimane in modalità "off".



Un software intelligente: un menu separato garantisce che le funzioni come il timer e l'avvio cottura automatico non vengano attivate inavvertitamente durante il processo di cottura.

Semplice, comodo e intuitivo

Questo ingegnoso sistema di comando mostra in ogni suo dettaglio l'apporto della lunga esperienza del leader di mercato nel campo dei dispositivi di aspirazione per piani cottura. L'abbinamento della classica manopola alla superficie sensibile con display a LED nitidissimo rende la gestione dei comandi facile e precisa. Tutte le funzionalità possono essere attivate comodamente e intuitivamente ruotando la manopola e toccando la superficie tattile. Il principio della semplicità ottimizzata rappresenta anche la base della creazione degli elementi di comando centrali come la Protezione bambini e la funzionalità Pausa. Grazie alla manopola di comando centrale dell'aspiratore, possono essere attivate o disattivate facilmente e velocemente per l'intero sistema. Praticità fin nei

minimi dettagli: quando l'aspirazione automatica è attivata, il sistema rileva il livello di cottura selezionato e regola automaticamente l'intensità di aspirazione. La regolazione manuale non è necessaria. Si può così restare totalmente concentrati sulla preparazione delle pietanze.

Combinazione personalizzata

Il sistema modulare di BORA contempla un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL" al gas, al wok e alla griglia Teppanyaki in acciaio inox, liberamente combinabili con il sistema di aspirazione. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. Con più di due piani cottura, è consigliato un aspiratore supplementare. Rivoluzionari sono i piani cottura extra-profondi da 54 cm. Così rimane maggior spazio per cucinare. E si possono utilizzare contemporaneamente anche due pentole di grandi dimensioni. Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche con pentole o bistecchiere molto grandi.



A sinistra: il sistema modulare BORA Professional 3.0 si adatta alle esigenze individuali di progettazione grazie all'abbinamento personalizzato di Teppanyaki, gas e wok. È possibile abbinare piani cottura diversi oppure anche due piani cottura uguali.

A destra: controllo perfetto garantito dall'abbinamento della classica manopola e di una superficie in vetro nero con chiaro display a LED.

In basso: BORA convince grazie alle modalità completamente innovative di dar forma all'ambiente cucina e definisce gli standard di una nuova estetica moderna.

Tutti i piani cottura BORA possono essere integrati con prese di corrente.





Maggiori informazioni
sul libro di cucina.

Una griglia da professionisti

Cinque chef svelano le loro migliori ricette, i consigli e i trucchi per sfruttare al meglio la griglia Teppanyaki in acciaio inox. Il libro di cucina offre un'occasione unica per scoprire tutte le potenzialità della griglia Teppanyaki in acciaio inox.



In alto: grazie a una ventola a bassa rumorosità, l'aspiratore rimane silenzioso anche a livelli di potenza elevati. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

A sinistra: facile da pulire – il filtro per i grassi in acciaio inox, la vasca di raccolta e la valvola di chiusura si lavano facilmente in lavastoviglie.



Le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia

La griglia Teppanyaki in acciaio inox si caratterizza per le sue elevatissime prestazioni, le due grandi zone griglia e un controllo della temperatura straordinariamente preciso. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e mantenuta costante. La rapidissima capacità di riscaldamento fino a 250° C in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia. Il sistema è facile da usare e maneggevole, anche durante la pulizia. Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile. Tutti i componenti si lavano in lavastoviglie con un ingombro molto ridotto. Quando un design dalle linee perfette incontra i più elevati requisiti tecnici: BORA Professional 3.0 è un sistema ampiamente collaudato che porta l'aspirazione vapori in una nuova dimensione per quanto riguarda estetica,

funzionalità e comfort, è il non plus ultra per qualsiasi cucina.

Il gusto di cucinare insieme

Incredibilmente silenzioso: grazie alle ottimali condutture dell'aria e all'impiego di un ventilatore a bassa rumorosità, l'aspiratore rimane assolutamente silenzioso anche ai livelli di potenza più elevati. È il presupposto indispensabile per potersi intrattenere in cucina con amici e familiari mentre si cucina e ci si diverte.



reddot winner 2021



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Libertà senza limiti.





Senza compromessi, senza limiti. BORA Classic 2.0 è sinonimo di libertà senza limiti in cucina.

Massima flessibilità per cucinare in modo straordinario a casa propria. Questo era il compito affidato agli sviluppatori di BORA Classic 2.0. Il risultato è un sistema di aspirazione per piano cottura studiato nei minimi dettagli. L'innovativo comando sControl+ con incavo levigato consente un controllo preciso e intuitivo. Ora basta spostare l'indice verso l'alto o verso il basso o toccare semplicemente col dito per usufruire di tutte le funzionalità importanti.

Il piacere di cucinare con un sistema modulare

Grazie al posizionamento centrale del pannello di comando sull'aspiratore, rimane il massimo spazio disponibile sul piano cottura. Per esempio, due piani cottura a induzione offrono spazio per quattro pentole con un diametro fino a 24 cm. Le zone cottura a induzione "FULL" sovradimensionate assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere. I nostri piani cottura e sistemi di aspirazione possono essere composti in maniera personalizzata e adattarsi alle singole esigenze di lavoro. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. A partire da tre piani cottura è richiesto un aspiratore supplementare.



In alto: quantità e tipologia dei piani cottura possono essere adattate senza problemi alle esigenze di lavoro personali.

A sinistra:
BORA Classic 2.0 è dotato di un ventilatore moderno. Così l'aspirazione vapori è piacevolmente silenziosa anche a potenza elevata.

Controllo preciso della temperatura

Un circuito di riscaldamento collegabile posizionato tra le zone cottura rende il piano bistecchiera HiLight estremamente flessibile, è possibile trasformare due zone separate in una grande zona bistecchiera in formato XXL. Chi invece sceglie la griglia Teppanyaki in acciaio inox, in soli cinque minuti la riscalda a una temperatura precisa di 250° C per dar vita a grigliate perfette. Anche cucinare con la fiamma a gas diventa un vero piacere grazie alla potenza del piano cottura a gas.

L'arte culinaria incontra una tecnica raffinata

Il cuore di BORA Classic 2.0 è rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato e migliorato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso, non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che resta comunque possibile. Così le mani rimangono libere per mescolare e girare le pietanze, sempre ben visibili e non nascoste da una nuvola di vapore. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale, l'aspiratore per piano cottura di BORA Classic 2.0 lavora in modo talmente silenzioso da potersi intrattenere a conversare senza essere disturbati.

Design minimalista

BORA è da sempre sinonimo di design innovativo. Anche per BORA Classic 2.0 è stata posta particolare attenzione sull'aspetto estetico. Il suo look purista e minimalista si integra in maniera discreta nell'architettura della vostra cucina. Così non c'è nulla che possa distrarre dai veri protagonisti in cucina: pentole, padelle e chef. BORA Classic 2.0 può essere montato in battuta

oppure a filo piano. Questo tipo di incasso viene ottenuto mediante una speciale cornice inserita nei piani di lavoro di ogni tipo di materiale. Le sue linee pulite consentono un'integrazione discreta e intelligente nell'architettura di ogni cucina moderna. In posizione di stand-by l'unità di comando è praticamente invisibile e grazie all'illuminazione intelligente anche durante il funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Grazie al suo design minimalista, BORA Classic 2.0 si adatta allo stile architettonico di ogni cucina.



Facilità di pulizia in un batter d'occhio

La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design che rinuncia a bordi e spigoli superflui dove si potrebbe accumulare lo sporco. Se qualcosa va storto durante la cottura, la vasca di raccolta integrata cattura in modo sicuro sia i solidi che i liquidi. Durante la pulizia, è possibile attivare facilmente il blocco del pannello: in questo modo

il pannello di comando viene bloccato per dieci secondi così da evitare di modificare senza volerlo le impostazioni. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato, le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere semplicemente rimosse e pulite. Tutte le parti sono compatibili con il lavaggio in lavastoviglie. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione. Questo è il sistema modulare BORA Classic 2.0.





A sinistra: oltre ai piani cottura a induzione e a quelli radianti, con BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia Teppanyaki in acciaio inox o un piano cottura a gas o in vetroceramica.

In alto: un sistema per qualsiasi abitazione. Il numero di moduli di BORA Classic 2.0 si adatta a ogni tipo di esigenza. Con più di due piani cottura è richiesto un aspiratore supplementare.



bora.com/classic



reddot design award
winner 2019





BORA X Pure

Perfezione pura.



Il sistema BORA X Pure apre nuovi orizzonti. Massima funzionalità e design unico.

BORA X Pure si contraddistingue per le sue particolari qualità che superano ancora una volta tutte le precedenti soluzioni “high-end” di BORA. Caratteristiche distintive sono il piano cottura “extra-large” (830 mm) e la bocchetta d’entrata, un autentico tocco di stile che si è già guadagnato numerosi fan. L’induzione “FULL” permette, come in tutti i prodotti BORA, la massima flessibilità nella disposizione delle pentole. La cucina viene così liberata da qualsiasi limitazione formale. Le zone di cottura a induzione “FULL” ultra grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole, bistecchiere o la nuova bistecchiera BORA.

Decisamente silenziosa

La cucina è diventata il punto di ritrovo della famiglia e degli amici per conversare, divertirsi e cucinare insieme. Un motivo in più per apprezzare il livello di rumore minimo di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati, è infatti possibile conversare nelle immediate vicinanze del piano cottura senza essere assolutamente disturbati. Gli ingegneri di BORA ci sono riusciti grazie all’ottimale circolazione dell’aria e all’uso di un ventilatore silenzioso.



Inoltre, nella versione filtrante gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo ad alta efficienza. Anche chi trascorre tanto tempo nella zona cottura rimane immune dagli odori indesiderati della cucina. Se certe volte ci vuole un po' di tempo per riunire tutti gli amici intorno alla tavola, le pietanze si possono tenere semplicemente in caldo con i tre livelli di mantenimento calore e, grazie alla regolazione costante della temperatura, non si corre il rischio di bruciare le pietanze!

Cucinare non è mai stato così facile

Una delle caratteristiche più pratiche e distintive di BORA è il comando intuitivo sControl. Anche BORA X Pure si affida a questo concetto di comprovata efficacia integrato a filo piano in modo estremamente elegante. Lo straordinario slider verticale rende i comandi ancora più semplici: è sufficiente infatti muoverlo in avanti e indietro con il dito oppure toccarlo leggermente. Basta un tocco per usufruire in un attimo di tutte le funzionalità di comando importanti. In posizione di stand-by, il pannello di comando è praticamente invisibile e, grazie all'illuminazione intelligente, anche durante il funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

In alto: libertà visiva – BORA libera dalle costrizioni imposte dalle cappe aspiranti.

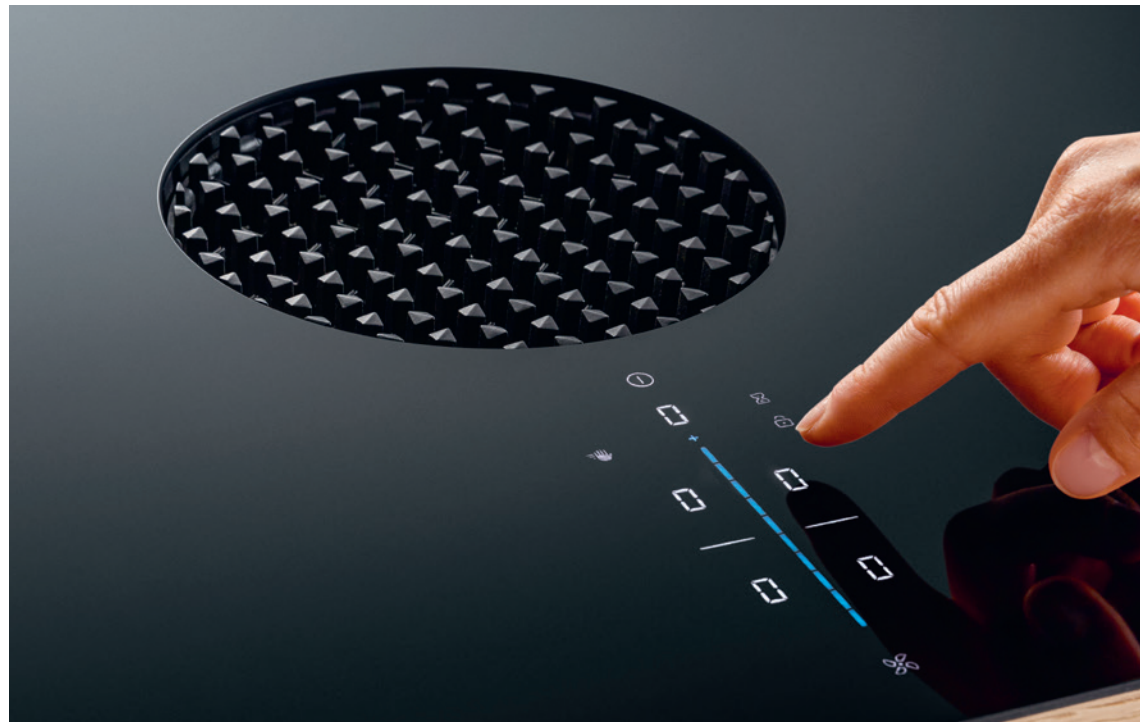
In alto a destra: il sistema non è solo bello dal punto di vista estetico, ma anche intuitivo nel funzionamento.

In basso a destra: grazie alle caratteristiche del materiale, la bisteccchiera offre un trasferimento di calore rapido e uniforme, per risultati di cottura ottimali.



BORA X Pure e la bisteccchiera BORA nello spot TV





Nuovo 2023
BORA
bistecchiera

Facilità di pulizia e sostituzione filtro

Oltre a tutti gli standard di praticità, BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano, le loro linee nette consentono un'integrazione discreta ed elegante nell'architettura di ogni cucina moderna.

Diversamente dal solito, grazie all'unità filtro di ricircolo aria integrata, BORA X Pure assicura il maggior spazio possibile anche nelle cucine

componibili con profondità di 60 cm. Le parti sottoposte ai vapori di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, rotonda e ben accessibile, e lavarle in lavastoviglie con il minimo ingombro. Inoltre, grazie allo straordinario sistema eSwap, la sostituzione del filtro si può effettuare facilmente dall'alto grazie alla stessa apertura di immissione aria, quindi senza dover rimuovere cassette o tamponamenti.





In alto: nonostante le elevate prestazioni, l'aspiratore rimane silenzioso e permette di conversare nella zona cottura.

A sinistra: la disposizione di pentole, padelle e bisteccchiere è super flessibile grazie al sistema a induzione "FULL" con riconoscimento pentola.



reddot winner 2020



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2021



DESIGN
AWARD
2020



bora.com/x-pure



BORA Pure

Una classe a sé stante.



BORA Pure – il segno distintivo della tua cucina.

Un nome che è una garanzia. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra perfettamente e in modo discreto nell'architettura della cucina trasformandola in un vero elemento di design. BORA Pure è personalizzabile per adeguarsi facilmente alle preferenze di stile del cliente, dato che la bocchetta d'entrata dell'aspiratore va incontro a tutti i gusti cromatici. È possibile scegliere tra i sette colori disponibili "greige", "giallo canarino", "arancio", "rosso", "verde giada", "blu" e "grigio chiaro" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se si desidera immergere la cucina in un nuovo mondo di colori, bastano pochi e semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con un'altra di colore diverso.

Dimensioni compatte per piccole cucine

BORA Pure non è eccezionale soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. Attivando l'aspirazione automatica, la potenza del sistema di aspirazione si adatta automaticamente alle varie esigenze di cottura. Come di consueto, la regolazione manuale è possibile ma non più necessaria. Ciò significa che ci si può dedicare completamente alla propria passione, ovvero la preparazione di



In alto: il comando sControl in posizione centrale è estremamente intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.

A destra: la bocchetta d'entrata piatta disponibile in sette colori dà un tocco di stile alla cucina e si può sostituire facilmente. Tutti i colori delle bocchette d'entrata si trovano a pag. 45.

pietanze prelibate. Grazie all'ottimale circolazione dell'aria e a un ventilatore decisamente silenzioso, l'aspiratore è talmente discreto da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze, sempre che non ci si stia intrattenendo in cucina con i propri ospiti, naturalmente. Inoltre, il sistema è disponibile nella variante aspirante o filtrante e presenta un'altezza ridotta dell'apparecchio, inferiore a 20 cm. Nella variante a funzionamento filtrante, l'unità filtro aria di ricircolo integrata consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili da incasso, un grande vantaggio soprattutto nelle cucine di piccole dimensioni. Nella variante filtrante, diventa così superfluo accorciare i cassetti.

Facilità d'uso e di pulizia

Nella versione filtrante, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche la sostituzione del sistema eSwap è stata studiata attentamente: quando è necessario il filtro può essere estratto dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover rimuovere cassetti o la copertura degli zoccoli.

Semplice come la sostituzione del filtro è anche la pulizia del piano cottura: grazie all'esecuzione a filo del piano cottura e dell'aspiratore, non ci sono giunti in cui può annidarsi lo sporco. La superficie del piano cottura, abbinata a tutti i materiali dei piani di lavoro, è semplicissima da pulire. Liquidi e residui di cibo vengono incanalati da Bora Pure in una vasca di raccolta estraibile.





La tecnologia più moderna: assolutamente intuitiva

Il sistema si comanda tramite sControl con slider tattile verticale dal funzionamento intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. E grazie all'intelligente posizionamento centrale del comando, che risulta quasi invisibile in modalità stand-by, non si perde spazio sul piano cottura. In questo modo, sul piano cottura si possono posizionare fino a quattro pentole con un diametro fino a 24 cm. Queste vengono riscaldate per mezzo di una modernissima tecnologia a induzione. Dopo aver cucinato, bocchette d'entrata, filtri per i grassi e vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e riposti in lavastoviglie per il lavaggio. Grazie alle dimensioni compatte, gli elementi occupano pochissimo spazio.



bora.com/pure



Augmented reality: porta a casa
il tuo BORA Pure virtuale!



In alto: piano cottura e aspiratore di BORA Pure sono completamente a filo piano e questo permette di integrarli nella cucina in maniera discreta ed elegante.

A sinistra: per rendere ancora più facile la sostituzione del filtro al carbone attivo, l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di ingresso, senza dover rimuovere cassetti o zoccoli di tamponamento.

A destra: la gamma di bocchette d'entrata piatte in diversi colori permette di conferire a BORA Pure un tocco unico e originale.





BORA S Pure

Un numero sorprendente di possibilità.



BORA S Pure – il genio dello spazio in cucina.

Grazie al suo aspetto insolito e moderno, BORA S Pure valorizza anche la cucina più piccola. Il posizionamento asimmetrico dell'apertura di aspirazione e il pannello di comando dal design discreto catturano immediatamente lo sguardo. In modalità stand-by risulta praticamente invisibile e grazie all'illuminazione intelligente è ridotto all'essenziale anche durante il funzionamento. Lo slogan di BORA S Pure? La forma adattata alla funzionalità. Grazie al montaggio completamente a filo piano dell'aspiratore e del piano cottura, il design minimalista di questo sistema di aspirazione si integra con armonia nell'architettura delle cucine moderne.

Nuove opportunità nella progettazione della cucina

Il sistema BORA S Pure ha il vantaggio straordinario di poter essere incassato senza problemi anche nei telai standard grazie alla sua larghezza estremamente compatta di 60 cm. In questo modo, si aprono opportunità del tutto nuove nella progettazione della cucina. L'altezza ridotta, di 199 mm, e l'unità filtro per l'aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio di contenimento possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Non occorre accorciare i cassetti.

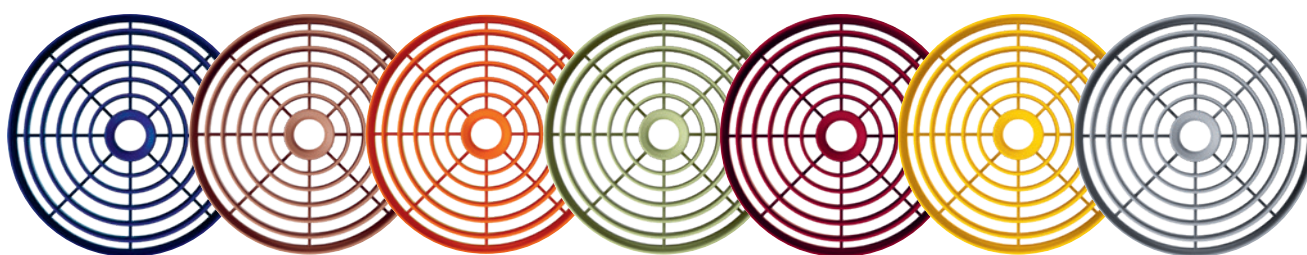
Grazie alla larghezza compatta, il sistema BORA S Pure si adatta a cucine di ogni stile. In più, l'ampio vano inferiore offre molto spazio di contenimento per gli utensili.





A sinistra: BORA S Pure è intuitivo da usare tramite la lo slider tattile verticale.

In basso: la bocchetta d'entrata piatta nella versione standard è di colore nero. Chi desidera personalizzare BORA S Pure in base allo stile della propria cucina, potrà scegliere tra altre sette colorazioni, dal giallo brillante al grigio chiaro.



C'è posto anche per pentole e padelle di grandi dimensioni

Il piano cottura è stato completamente ripensato e ridisegnato per offrire le massime prestazioni grazie a una sofisticata tecnologia. Due delle quattro bobine a induzione sono state ideate appositamente per questo sistema. Così l'intera superficie del piano cottura può essere utilizzata al meglio. La disposizione asimmetrica dell'apertura di aspirazione è unica nel suo genere e consente di utilizzare quattro zone cottura di diverse dimensioni. Pertanto è possibile utilizzare senza problemi anche pentole e padelle di grandi dimensioni. E grazie allo speciale ventilatore, l'aspiratore funziona silenziosamente anche alla massima potenza. Ciò è reso possibile da un flusso d'aria ottimale. Niente più distrazioni mentre si cucina e niente più rumori a disturbare le conversazioni! BORA S Pure permette di utilizzare la cucina come fulcro dello spazio abitativo in un'ottica contemporanea.

Facilità d'uso grazie allo slider tattile

Una delle caratteristiche più distintive di BORA è l'intuitività dei comandi. L'esclusivo slider tattile verticale consente la gestione grazie a un leggero tocco o allo scorrimento del dito in avanti e indietro. Con qualche tocco si richiamano facilmente tutte le funzioni di gestione importanti. L'aspiratore integrato del piano cottura BORA S Pure aspira odori e vapori durante la cottura proprio lì dove si formano. Quando è acceso, il sistema di aspirazione automatico regola la potenza in modo del tutto autonomo in base al tipo di cottura adottato. Non è necessario intervenire manualmente e, quindi, la concentrazione sulla preparazione dei piatti è totale. Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia i solidi che i liquidi.

Sostituzione del filtro estremamente facile

Nella versione filtrante, gli odori di cottura vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo ad alta efficienza. Per semplificare la sostituzione del filtro, l'estrazione avviene dall'alto con eSwap attraverso l'apertura di immissione aria, senza dover rimuovere cassette o zoccoli. Anche la pulizia è molto comoda. Grazie all'apertura di aspirazione di grandi dimensioni, facilmente accessibile, tutti i componenti di BORA S Pure esposti ai vapori di cottura possono essere facilmente rimossi. Nella lavastoviglie occupano uno spazio estremamente ridotto: impossibile pulire più facilmente l'aspiratore del piano cottura!

In basso: l'estetica minimale di BORA S Pure sta bene in ogni tipo di cucina.

A destra: il filtro di BORA S Pure è facilmente estraibile per la pulizia o la sostituzione attraverso l'apertura di immissione aria.





Funzione caffè

Con la funzione caffè delle due zone cottura a sinistra di BORA S Pure preparare il caffè diventa semplicissimo. Vi basta una caffettiera adatta per l'induzione, con un diametro di almeno 7 cm. Una volta impostata la quantità di acqua specifica per la vostra caffettiera, la zona cottura si riscalda e si spegne automaticamente dopo il tempo necessario. Per conoscere il tempo residuo della funzione caffè basta un tocco sul display multifunzione. In questo modo il vostro caffè sarà preparato ogni mattina, mentre vi occupate di altre faccende.



bora.com/s-pure



Questo video mostra come BORA S Pure si adatti anche alle cucine più piccole.



reddot winner 2022



BORA Basic

Piano cottura e aspiratore
tutto in uno.





Comandi estremamente pratici, funzionamento silenziosissimo, dimensioni compatte e un design straordinario.

BORA Basic è l'unità innovativa composta da un piano cottura a elevate prestazioni e da un aspiratore efficace. Tra le qualità di base possiamo annoverare la zona cottura Hyper, i cui corpi radianti consentono una potenza maggiore fino al 50% al livello power.

Tecnica raffinata, montaggio veloce

Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura si possono usare contemporaneamente quattro pentole del diametro massimo di 24 cm. La funzione di mantenimento calore con regolazione della temperatura costante a ca. 75° C e la protezione bambini, che impedisce l'accensione accidentale del piano cottura, sono di una praticità unica. BORA Basic promuove la cucina come luogo di comunicazione grazie allo speciale aspiratore, silenziosissimo anche ai livelli di potenza più elevati. Ciò è reso possibile dall'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e dall'impiego di un sistema di ventilatori gemelli. Come tutti i sistemi di aspirazione per piani cottura BORA, anche questo è ottimizzato per un'installazione rapida e corretta.



Massime prestazioni in uno spazio ridotto

BORA Basic assicura spazi notevolmente più ampi in cucina. L'altezza compatta, inferiore a 20 cm, e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio contenitivo nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Non occorre pertanto accorciare i cassetti. Con le sue dimensioni compatte di 760 x 515 x 196 mm (l x p x h), il sistema si integra anche nelle cucine di dimensioni molto piccole e, grazie alla scomparsa della cappa aspirante, crea lo spazio necessario per pensili supplementari. Come tutti i nostri aspiratori per piano cottura, BORA Basic è disponibile nella versione sia aspirante che filtrante.

Massima funzionalità

Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia. Le parti sottoposte ai vapori di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di ingresso. Questi componenti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il filtro per i grassi in acciaio inox si adatta perfettamente al lavaggio in lavastoviglie e mantiene il suo aspetto originale e la sua stabilità anche dopo molti lavaggi. BORA Basic dimostra come anche la più elevata funzionalità possa essere comoda e al tempo stesso attraente.



bora.com/basic

In alto: anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie, la bocchetta d'entrata piatta mantiene un aspetto perfetto.

In basso: che si tratti di una pentola alta o una padella bassa, BORA Basic aspira tutti i vapori e gli odori della cucina.



Garanzia BORA

Regalatevi tutti i vantaggi: un anno di garanzia in regalo.

Abbiamo fiducia nei nostri prodotti e crediamo fermamente nella loro qualità! E lo dimostriamo anche con la nostra di garanzia. Inserite il codice di registrazione del vostro apparecchio BORA e la garanzia verrà gratuitamente prolungata di un anno.



bora.com/registration





Voi chiedete, noi rispondiamo

La 10 informazioni più richieste
del BORA Customer Care.



BORA aspira veramente tutti gli odori?

Vapori di cottura, grassi in evaporazione e relativi odori vengono aspirati completamente proprio lì dove si generano, direttamente dal piano cottura. È come cucinare all'aria aperta, abiti e capelli non vengono impregnati dal vapore di cottura e rimangono freschi.

Come si pulisce l'aspiratore per piano cottura BORA?

Il filtro per i grassi e le coperture possono essere rimossi con estrema facilità e lavati in lavastoviglie.

Cosa faccio se mentre cucino gocciola qualcosa sul piano cottura?

Se possibile rimuovere subito lo sporco con un panno umido, dato che calcare e sale sono più difficili da rimuovere in un secondo momento. L'ideale sarebbe pulire il piano cottura quando è ancora tiepido. Per farlo consigliamo l'apposito prodotto per vetroceramica Dr. Beckmann. Importante: non utilizzare detersivi o creme abrasive. Se si sono già formate incrostazioni, utilizzare prima un raschietto per piani cottura in ceramica.

Cosa succede quando il liquido penetra nell'aspiratore per piano cottura?

Niente paura, non succede nulla perché nel nostro aspiratore, a seconda del sistema, possono accumularsi fino a 300 ml di liquido. E non è un problema neanche se cucinando capita di rovesciare qualcosa inavvertitamente, perché grazie alla separazione della parte elettronica dal sistema di aspirazione, non può accadere nulla. BORA Basic e BORA Pure possono raccogliere fino a 3 litri di liquido. Il liquido può essere facilmente assorbito con un panno e l'aspiratore pulito rimuovendo la base dell'alloggiamento.

Dove va l'aria aspirata?

Tutti i sistemi BORA possono essere progettati sia nella variante aspirante che filtrante. Nel sistema aspirante, il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube. Pertanto, vapore e odori vengono eliminati completamente dall'ambiente. Nella variante a funzionamento filtrante, il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo, che eliminano efficacemente gli odori di cottura. L'aria ripulita viene quindi ricondotta nell'ambiente attraverso la zona dello zoccolo.

Cosa c'è da sapere sul comando tattile?

Nel comando tattile dei sistemi di aspirazione per piano cottura BORA trovate tante funzioni in un spazio ridotto. La selezione corretta del comando tattile ne facilita molto l'utilizzo. Se si preme tenendo il dito troppo piatto, c'è il rischio di selezionare anche altri tasti. E il piano cottura non è in grado di riconoscere la funzione scelta. I nostri sistemi rispondono meglio se posizionate il dito precisamente e il più verticale possibile, esercitando una leggera pressione quando azionate il touch panel.

Che differenza c'è tra una cucina a induzione e una cucina con riscaldamento radiante?

Le nostre cucine a induzione come quelle con tecnologia a riscaldamento radiante sono dotate di piani di cottura Ceran. Il piano di cottura di una cucina con riscaldamento radiante viene riscaldato da serpentine che, a loro volta, riscaldano la pentola. La temperatura può essere impostata per livelli. Nel caso di fornelli regolabili per livelli, la potenza di riscaldamento non è costante, ma oscilla intorno al valore generico selezionato. Nel caso di fornelli a induzione, il campo elettromagnetico genera correnti parassite all'interno della pentola che la riscaldano. La potenza termica può quindi essere regolata a livelli più precisi. All'accensione, l'energia agisce immediatamente sulla pentola. Quando il flusso di energia viene arrestato, continua ad agire soltanto il calore residuo della pentola. Questo significa che, a parità di prestazioni, il fornello a induzione è più rapido rispetto a quello con riscaldamento radiante.





Chiedete allo chef BORA!

Avete domande o volete un suggerimento professionale? La nostra cuoca Iva ha la risposta!



BORA funziona anche con pentole più alte?

Anche nel caso di pentole alte fino a 20 cm, i vapori di cottura vengono aspirati senza alcun problema. Con le pentole di altezza superiore, consigliamo di appoggiare il coperchio obliquamente sulla pentola per indirizzare i vapori in direzione dell'aspiratore.

Con quale frequenza occorre cambiare il filtro?

Dipende dal prodotto BORA in questione. I filtri al carbone attivo per BORA Basic, X Pure, Pure e S Pure vanno sostituiti ogni ca. 150 ore di funzionamento. Per BORA Professional e Classic 2.0 si raccomanda la sostituzione dopo 300 o 600 ore, a seconda del filtro. Queste scadenze vanno rispettate perché a quel punto il filtro risulta saturo e non è più in grado di catturare le molecole di odore.

E qual è il vostro suggerimento speciale?

Entro i primi 24 mesi dall'installazione di un sistema BORA, i clienti possono registrarsi sul nostro sito web e richiedere il prolungamento gratuito di un ulteriore anno della durata standard della garanzia di due anni. Il link si trova sull'etichetta adesiva dell'aspiratore o su uno degli opuscoli a presenti nella fornitura. Una volta registrati, saremo in grado di visionare tutti i dettagli di servizio della vostra consegna in modo da poter intervenire facilmente e rapidamente in caso di necessità.



Funzionamento aspirante o filtrante?

Gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura eliminano gli odori dove si generano. E garantiscono aria pulita in cucina.

Il passante muro BORA, con il suo eccellente isolamento termico, assicura un piacevole clima abitativo senza perdita di calore.

Sistema di canali BORA Ecotube con aerodinamica migliorata per una maggiore efficienza e tranquillità mentre si cucina.

Silenziatore piatto salva spazio BORA.



Sistema aspirante

Nel sistema aspirante BORA il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona cottura. Poiché, contrariamente alle cappe tradizionali, tutti i sistemi BORA funzionano con una tecnica di flusso intelligente e non con grandi variazioni di volume, la quantità di aria calda convogliata all'esterno è inferiore per un maggiore risparmio energetico.

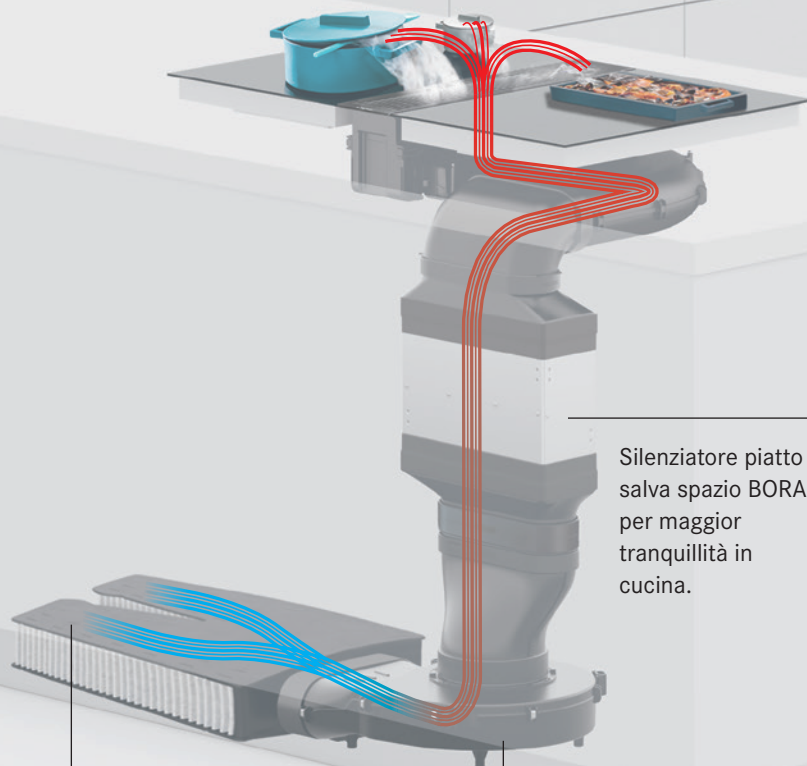
BORA Zoccolo di ventilazione silenzioso, a elevato rendimento energetico.

Aspirante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CKA2 (stesso principio per tutti i sistemi BORA)



Sistema filtrante

Il sistema di BORA a funzionamento filtrante è la soluzione alternativa alla variante aspirante. Il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. In questo modo, anche i sistemi filtranti BORA provvedono a garantire aria fresca in cucina. I sistemi filtranti mantengono l'aria calda all'interno della casa, per questo sono ideali per gli immobili a energia passiva, bassa e quasi zero.



Silenziatore piatto
salva spazio BORA
per maggior
tranquillità in
cucina.

Scatola di purificazione
aria BORA: neutralizza
efficacemente gli odori
spiacevoli assicurando aria
pulita mentre si cucina.

Zoccolo silenziatore
BORA a elevato
rendimento energetico.

Versione filtrante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CKA2
(stesso principio per tutti i sistemi modulari BORA)

Guarda il video sui nostri sistemi
per vedere come funzionano.





Il display è dotato di elementi che lo contraddistinguono chiaramente: la cornice nera, l'effetto "pannello nero" e il design minimalista che rendono BORA X BO il punto di forza di ogni cucina.

L'arte della PERFEZIONE

La storia dello sviluppo del forno a vapore professionale per la casa.

Testo
MARTIN FRAAS

Il vapore è sempre stato un tema fondamentale per il fondatore dell'azienda, Willi Bruckbauer, fin dall'inizio. Con il suo team di sviluppo si è chiesto qual fosse il passo logico da compiere per rivoluzionare ulteriormente il concetto di cucina. L'idea era aggiungere al portfolio dell'azienda un altro elettrodomestico cult. BORA voleva ripensare il forno a vapore dalle sue basi. I requisiti erano già stati tutti definiti con chiarezza. Il funzionamento dell'apparecchio doveva essere intuitivo, come quello di tutti i prodotti BORA. E doveva fissare nuovi standard di design e funzionalità.

“Noi di BORA, cerchiamo di pensare sempre fuori dagli schemi osservando le soluzioni esistenti sul mercato per differenziarci”, afferma Josef Hintner, responsabile della Gestione prodotti. Per questo come partner di sviluppo abbiamo scelto l'azienda tedesca MKN, specializzata in tecnologie di cottura professionale ad alti livelli. L'azienda, con sede a Wolfenbüttel in Bassa Sassonia, è considerata uno dei leader nella produzione dei cosiddetti forni a vapore combinati, ossia di quegli apparecchi multifunzionali capaci di offrire risultati eccellenti nelle cucine della ristorazione industriale. “Per noi era logico combinare l'esperienza acquisita nel settore degli elettrodomestici con quella di uno specialista della ristorazione industriale, così da portare la tecnologia professionale nelle cucine private”, afferma Josef Hintner. L'esperienza tecnica pluriennale del partner di sviluppo ha permesso a BORA di iniziare a progettare il forno a vapore perfetto da un livello estremamente elevato. “I forni combinati che MKN sviluppa per il mercato industriale funzionano in modo completamente diverso dagli elettrodomestici

convenzionali”, afferma Josef Hintner. “Hanno un alto livello di automatizzazione e sono estremamente potenti. A entusiasmarci sono stati proprio questi aspetti, che rendono accessibili le prestazioni e le funzioni professionali agli utenti meno esperti nella cucina di casa”.

Gli anni di esperienza che il team di sviluppo BORA ha accumulato sul tema del vapore sono serviti a perfezionare la tecnologia di cottura professionale. Anche le caratteristiche del forno, le numerose funzioni innovative e il design dall'estetica raffinata portano la firma di BORA. Il risultato è il forno a vapore “high-end” BORA X BO, che è stato lanciato nel 2021 e ha fissato uno standard del tutto nuovo in questo segmento. “Una ventata di leggerezza in cucina” è il motto di questo talento versatile. E sì: con BORA X BO la cottura nel forno a vapore di casa non è mai stata più facile. Il principio di base: l'utente definisce i suoi desideri – BORA X BO cucina. Sembra un sogno ed effettivamente lo è. L'obiettivo di questo nuovo prodotto era quello di fare a meno di leve, pulsanti o inutili fronzoli. Un ampio display touch doveva supportare un controllo pratico delle funzioni ed essere intuitivo da usare, come uno smartphone. Per rendere la cottura facile e i risultati perfetti, il nuovo forno doveva offrire un'intera selezione di programmi preimpostati e funzioni aggiuntive come l'aumento del vapore o l'eliminazione dell'umidità.

La grande sfida per lo sviluppo di BORA X BO è stata l'integrazione in un elettrodomestico delle funzioni e delle prestazioni del settore della ristorazione, come il riscaldamento rapido a 200 gradi in meno di quattro minuti.



“I tempi di riscaldamento e di cottura di BORA X BO sono molto più brevi rispetto a quelli dei forni comuni”, spiega Josef Hintner. “Il trasferimento ottimale del calore permette di cucinare in minor tempo e a temperature più basse”. L’umidità per la cottura e il vapore generato a questo scopo sono combinati con un’elevata velocità dell’aria all’interno di BORA X BO. In questo modo, una nebbia uniforme avvolge il cibo da cuocere e penetra a tutti i livelli.

Lo sviluppo di BORA X BO si basa su un’approfondita ricerca di mercato, come avviene sempre per BORA. Una parte importante è stata la prova pratica dei prototipi. In questo caso abbiamo utilizzato un sistema eye tracking per poter seguire nel dettaglio il movimento degli occhi. “Ai nostri tester abbiamo fatto svolgere un compito speciale senza dare loro alcuna indicazione” spiega Josef Hintner. “Ed è così che abbiamo raccolto dati significativi. Ad esempio: come si

comporta esattamente la persona che esegue il test?”. Inoltre, la ricerca di mercato ha rilevato anche le innovazioni più apprezzate dai clienti BORA. Ad esempio, il processo di pulizia di BORA X BO. Questa innovazione, infatti, realizza il grande sogno di molti aspiranti chef: BORA X BO si pulisce da solo. Anche la pulizia automatica è una funzione che arriva dallo sviluppo delle cucine professionali che il partner MKN solitamente produce. Questo significa: niente perdite di tempo a pulire e lavare. E BORA X BO, oltre che per i vantaggi di natura pratica, si distingue anche per il suo design originale. L’apparecchio con la sua struttura nera e il design minimalista si trasforma in un’opera d’arte in tutte le cucine in cui viene installato. “BORA X BO fissa uno standard completamente nuovo nel campo del design”, spiega il capo dell’azienda Willi Bruckbauer, che vede realizzato il suo sogno di creare un nuovo prodotto capace di lasciare tutti a bocca aperta.



3 domande a Peter Helm

Responsabile Innovazione e
Digitalizzazione presso MKN Premium
Professional Cooking Technology

Quali sono, secondo lei, i vantaggi più significativi di un forno a vapore combinato?

Il forno a vapore combinato è un apparecchio che controlla l'intero processo di cottura. La temperatura, la velocità dell'aria e l'umidità sono completamente controllate. Questo permette di realizzare piatti altamente automatizzati: che si tratti di bollire, arrostiti, friggere, cuocere sottovuoto o a lungo. I comandi lo rendono possibile in modo molto semplice e con risultati ottimali.

Perché a BORA X BO bastano 230 gradi?

È grazie anche al trasferimento di calore particolarmente intenso, 2-3 volte superiore rispetto ai forni a vapore convenzionali. Questo rende possibili e necessarie temperature più basse.

MKN e BORA hanno sviluppato insieme l'innovativo BORA X BO. Come ha vissuto questa prima collaborazione?

BORA è incredibile, svolge un ruolo pionieristico ed esemplare nel settore degli elettrodomestici. E, come MKN, è un'azienda indipendente di medie dimensioni con processi decisionali rapidi. Questo ha reso la nostra collaborazione facile e costruttiva.

In alto: per lo sviluppo di BORA X BO, sono stati effettuati test di usabilità con un prototipo per ottimizzare il funzionamento e la facilità d'uso.

A destra: il forno flessibile BORA X BO è stato sviluppato seguendo tre linee guida: esperienza utente ottimizzata, design eccezionale e prestazioni premium.





Curry di cavolfiore

di Eckart Witzigmann

Tempo di preparazione: 40 Min.

Tempo di attesa: 30 Min.

Tempo di cottura: 30 min.

4 persone

Per la pasta di curry

30 g di peperoncino rosso essiccato

60 g di spezia galgant

60 g di radice di coriandolo

20 g di zenzero

40 g di curcuma

40 g di scalogno

40 g di aglio

80 g di citronella

8 g foglie di lime kaffir

4 g di cumino

10 g di pepe verde fresco

Per la salsa al curry

25 g di pomodorini ciliegini

25 g di taccole

25 g di zucchine

25 g di peperoni

50 g di olio di arachidi

60 g di pasta di curry

10 g di zucchero di palma

500 g di latte di cocco

Sale naturale o marino

succo di lime

Per il cavolfiore

2 cavolfiori (da ca. 1 kg ciascuno)

Per guarnire

4 fogli di pasta Papadam

olio di arachidi per friggere

coriandolo verde (a piacere, o basilico)

PASTA DI CURRY

1. Tagliare i peperoncini a metà nel senso della lunghezza e togliere i semi. Immergere le metà tre volte per 10 minuti in acqua calda e spremere. Sbucciare e tritare grossolanamente il galgant, la radice di coriandolo, lo zenzero e la curcuma. Sbucciare lo scalogno e l'aglio e tagliarli finemente. Rimuovere le brattee dure esterne dalla citronella e tritare finemente i 10 cm inferiori della parte interna morbida. Tagliare a pezzi grossolani le foglie di lime kaffir. Mettere gli ingredienti preparati nel mortaio con il cumino e i grani di pepe e macinare fino ad ottenere una pasta.

SALSA AL CURRY

2. Pulire e lavare le verdure. Tagliare a metà i pomodori, tagliare le taccole in diagonale e le zucchine a fette sottili. Tagliare il peperone a metà, rimuovere il gambo, la parte interna e i semi. Affettare le metà di peperone a strisce sottili.

3. Riscaldare l'olio in un wok. Soffriggere brevemente la pasta di curry, aggiungere lo zucchero e versare il latte di cocco. Condire con sale e succo di lime. Cuocere brevemente le verdure nella salsa, poi filtrare e raccogliere la salsa.

CAVOLFIORE

4. Pulire il cavolfiore, poi tagliare il torsolo. Lavare il cavolo sotto l'acqua corrente, poi scolarlo, metterlo in una pirofila da forno, salarlo e versarvi sopra la salsa al curry. Cuocere a vapore nel BORA X BO (120° C/100% di umidità) per 25-30 minuti.

PER FINIRE

5. Riempire una padella alta circa 3 cm con olio di arachidi. Scaldare l'olio a 180°. Friggere le sfoglie di pasta nell'olio caldo fino a renderle croccanti. Togliere le sfoglie con una schiumarola e scolarle su carta da cucina, quindi spezzarle in piccoli bocconi.

6. Lavare il coriandolo e asciugare scuotendolo, staccare le foglie.

7. Riscaldare ancora brevemente le verdure, poi servirle con il cavolfiore e guarnire con le foglie di coriandolo. Questo piatto si accompagna molto bene con riso Jasmine.



Cucina stellata con il forno a vapore

Nel libro di cucina per il BORA X BO trovate tante altre ispirazioni. I quattro grandi chef Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn e Cornelius Speinle portano l'uso del forno a vapore a un altro livello. Assicuratevene subito una copia!



**Maggiori informazioni
sul libro di cucina**



Foto
ISSY CROKER
Testo
ALISSA SELGE





Tra cielo e terra

Un'abitazione da sogno in Galles – nella casa di campagna del fotografo Finn Beales, la magia incontra la modernità.



Le nuvole basse si posano sulle colline verdi che separano il Galles dall'Inghilterra. Vaste brughiere, declivi da cartolina e cascate caratterizzano questo angolo di mondo; stiamo parlando del Parco Nazionale di Brecon Beacons, da alcuni considerata una delle regioni più affascinanti della Gran Bretagna. Al centro di questo paesaggio si trova una piccola fattoria. Una casa di campagna tradizionale gallese del XVII secolo, che appartiene alla famiglia da decenni, oggi ospita Finn e Clare Beales e i loro figli Harlan e Seren. I Beales condividono la loro ampia proprietà con un gregge composto da tanti animali diversi: cavalli, pecore, polli, porcellini d'India, api mellifere e il cane Otto. Finn Beales è un fotografo di successo e ha un'agenda fitta di impegni. Viaggia in tutto il mondo per i suoi servizi fotografici, dirige progetti cinematografici e ha già pubblicato due libri sulla fotografia. "Il mio lavoro richiede molta energia creativa e questo a volte può essere stressante", afferma. Ecco perché per lui è fondamentale poter venire a riposarsi nella sua casa e ricaricare le batterie. "Comfort, sicurezza e pace: per me casa significa questo".

Casa è la parola chiave: Beales è cresciuto nella campagna gallese. Dopo anni entusiasmanti passati a Brighton e a Londra,





In fondo a sinistra: Finn Beales raccoglie le verdure coltivate da loro. Oltre ai pomodori, lui e la sua famiglia coltivano anche zucchine, melanzane, carote e fagiolini.

A sinistra: BORA Professional 3.0 aspira il vapore durante la cottura quasi senza far rumore.

In basso: i Beales preparano verdure fresche sulla griglia Teppanyaki in acciaio inox quasi ogni giorno: "Cucinare così diventa un'esperienza visiva. I nostri ospiti la adorano!".

A destra: la famiglia trascorre molto tempo in giardino. Qui i Beales hanno creato il loro piccolo paradiso.



la coppia desiderava tornare in campagna con il progetto di metter su famiglia. "Desideravamo che i nostri figli crescessero qui. In un luogo dove si può lasciare la porta d'ingresso aperta senza preoccuparsi", dice Beales. Negli anni '60, il nonno di Clare aveva acquistato la casa di campagna per trascorrerci il fine settimana. L'ha poi lasciata al figlio, che a sua volta l'ha venduta a Clare e Finn. "Era piuttosto malandata quando ci siamo trasferiti qui più di 15 anni fa", ricorda Beales. "Abbiamo rifatto il tetto e ora stiamo sostituendo le finestre... è una storia che non finisce mai". Beales ride, perché nonostante tutto il lavoro: questa vecchia casa racchiude qualcosa di meraviglioso: la sua storia. I falegnami hanno inciso i loro nomi o le iniziali nel legno delle travi e alcune di queste hanno più di 400 anni. "Mi ricorda quante cose sono successe prima di noi e quante altre ne accadranno dopo", spiega Beales.

Le stanze buie e accoglienti della parte vecchia ti invitano a rintanarti al caldo, soprattutto d'inverno, e a guardare la tempesta che scende giù per la valle. Nel 2020, Finn e Clare hanno deciso di avere più spazio e luminosità. "Volevamo un ampliamento in stile contemporaneo, che non fosse lucido e moderno, perché eravamo molto preoccupati di rovinare la bellezza della casa originaria. Il nuovo edificio doveva essere in continuità con il vecchio edificio". Ecco perché la coppia ha scelto materiali perfetti nella loro imperfezione: pareti in gesso grezzo sigillate con la cera d'api e non con la vernice. Legno di quercia con i buchi dei rami. Pavimenti in cemento irregolari. Ardesia gallese e accessori in ottone spazzolato. Questi materiali con il tempo sviluppano una patina: un aspetto importante per



“La griglia Teppanyaki in acciaio inox ha cambiato completamente il nostro rapporto con la cucina e con il cibo”.

FINN BEALES

In alto: l'isola della cucina è ricavata da un unico pezzo di quercia, come si può vedere dal bordo a cascata perfetto. Tra l'altro, il legno è di provenienza locale.

In basso: i materiali naturali e le pareti secolari creano un'atmosfera accogliente. La parte vecchia e quella nuova insieme coprono una superficie di 200 metri quadrati.



l'idea che aveva in mente Beales. E fin dall'inizio una cosa era certa: la cucina sarebbe dovuta diventare il cuore dell'ampliamento. Una stanza aperta e luminosa con finestre ampie che si affacciano a est e a ovest, e la sera fanno entrare in casa una luce morbida e dorata. Qui Beales aveva in mente di cucinare con la sua famiglia in tutto relax e fare scatti di cibo e life style per il suo lavoro. “Non volevo la solita cappa aspirante sopra l'isola della cucina, perché avrebbe rovinato tutto lo spazio, l'atmosfera e le foto”, spiega Beales. Durante la ricerca di alternative, si è imbattuto in BORA Professional 3.0 e ha scelto una combinazione di due piani cottura a induzione e una griglia Teppanyaki in acciaio inox. “L'effetto del vapore che nonostante le leggi della fisica scompare nel piano cottura è un vero piacere per chi lo vede, e quando abbiamo ospiti è come uno spettacolo di magia che lascia sempre tutti incantati”. La famiglia adora cucinare insieme qui. “La griglia Teppanyaki in acciaio inox ha cambiato completamente il nostro rapporto con la cucina e con il cibo, è una cosa fantastica”, afferma Beales con entusiasmo. La sera, escono nell'orto con gli amici, raccolgono le verdure fresche che coltivano e le mettono sulla griglia in cucina. L'orto, in cui crescono diversi ortaggi, tra cui fagiolini, carote, pomodori, peperoncini, cetrioli, cavoli e melanzane, è apprezzato da tutti i visitatori allo stesso modo. Uno degli spuntini che preferiscono



In alto: Clare Beales si rilassa in giardino raggiungibile direttamente dalla cucina. Dietro c'è il grazioso giardino di piante perenni.

A destra: Finn e Clare con i loro figli Seren e Harlan e il cane di famiglia Otto. La parete della casa ha una panchina integrata.



sono i broccoli con aglio schiacciato, fiocchi di paprica rossa e un po' di aceto di vino rosso. Grazie all'ampia griglia Teppanyaki in acciaio inox, tutti possono mangiare contemporaneamente verdure, omelette o pancake, senza dover aspettare che le porzioni vengano preparate in più padelle. Beales apprezza questa vita di campagna consapevole: trascorrere del tempo all'aria aperta, sentirsi in contatto con la natura e cucinare cibo fatto in casa con i propri cari. "Il giardinaggio e la cucina mi aiutano letteralmente a radicarmi", riassume Finn Beales. "Ho i piedi ben saldi a terra e mi piace tornare a casa dopo un viaggio di lavoro".

Potete trovare altre idee abitative come quelle di Finn su Instagram alla pagina



@boracookingsystems

A sinistra: il vecchio incontra il nuovo. L'ampliamento è moderno, ma si integra bene con il paesaggio e con il vecchio edificio.

UNA STELLA SOTTO LE STELLE

Testo
ALISSA SELGE



La tenuta “Dovecote” nel Nuovo Galles del Sud, in Australia, è arrivata sul grande schermo grazie alla sua straordinaria architettura.





In alto: cucina con vista – e che vista! BORA Professional 3.0 con il blocco in marmo completa una cucina lussuosamente attrezzata che esaudisce qualsiasi desiderio.

L'attenzione di chiunque guardi il film horror americano-australiano "L'uomo invisibile" non viene attratta solo dalla protagonista Elisabeth Moss, ma anche dalla seconda star della pellicola: ha facciate moderne e nere, una superficie ampia e una vista panoramica sul mare. Stiamo parlando della tenuta pluripremiata "Dovecote", che può essere affittata con i suoi 60 ettari di terreno a pochi metri dalla spiaggia per surfisti Werri Beach, sulle colline del Nuovo Galles del Sud. Grazie alla posizione rialzata su un promontorio, la casa offre una vista mozzafiato da ogni stanza ma al tempo stesso è totalmente esposta in caso di forti tempeste. Due terrazze invitano a seguire il sole o a scappare da venti rigidi. Oltre al lusso di quattro camere da letto king-size, tre bagni e mezzo e una casa per gli ospiti, è disponibile anche una "storm viewing room" con finestre dal pavimento al

soffitto, da cui si possono osservare i fulmini a una gradevole distanza accanto a un camino sospeso. I grandi pannelli di rame che coprono l'intera facciata occidentale si possono inclinare a piacere oppure aprire completamente per avere più luce e una vista pazzesca. Quando il sole al tramonto fa il suo ingresso negli ampi saloni, gli ospiti assistono a uno spettacolo di luce dorata.

Un altro punto di forza di questo spazio abitativo di 400 metri quadrati è l'elegante cucina a pianta aperta, dotata di sistema modulare BORA Professional 3.0. Qui si cucina su due piastre a induzione con una magnifica vista sull'oceano. E a chi sta seduto al tavolo da pranzo sembrerà di galleggiare in mezzo al mar di Tasmania. Gli ospiti sono obbligati a rallentare il ritmo fin dall'arrivo, perché la casa è accessibile solo a piedi. Mentre il parcheggio è raggiungibile in auto – o in elicottero.

A destra: le camere stupiscono per la loro ampiezza, i cortili interni sono riparati dal vento. In secondo piano si vede il camino sospeso.

In basso: il legno degli alberi di eucalipto autoctoni e l'alluminio nero delle facciate creano un contrasto meraviglioso.



A sinistra: un paesaggio collinare a perdita d'occhio con il mare che brilla alle spalle. "Dovecote" a sud di Sydney, nel Nuovo Galles del Sud, può essere affittata.

In alto: l'architettura stravagante dalla facciata nera si fonde armoniosamente con il paesaggio verde e rigoglioso.



"Dovecote" (letteralmente "colombaia") è un progetto dello studio di architettura Andy Carson, con sede a Sydney. Per la casa passiva, il team ha utilizzato materiali riciclati che con il tempo sviluppano una patina: alluminio nero, legno di eucalipto locale, pietra, rame e ottone.

Originariamente progettato come rifugio privato di un ricco australiano e della sua famiglia, lo spettacolare edificio ora può essere affittato come casa vacanze per un massimo di otto persone. E la proprietà viene prenotata con la sessa frequenza anche come location per shooting pubblicitari ed editoriali: una vera star del cinema e non solo!

“Mi piace il modo in cui
disputiamo le gare. Con audacia
e anticonformismo”.

JAI HINDLEY
ciclista professionista del Team BORA - hansgrohe



DISCIPLINA e tattica

Dal 2022 il giovane australiano Jai Hindley
gareggia e vince per il team BORA - hansgrohe

Testo MARTIN FRAAS

Cosa ci insegna Jai Hindley? A non scoraggiarsi davanti a una batosta. Non importa quanto sia amara. Due anni fa, il 25 ottobre 2020, l'ultimo giorno del Giro d'Italia, il ciclista professionista ha iniziato la cronometro di questa leggendaria gara come leader assoluto. Il trionfo sembrava a un soffio. Ma la vittoria gli è stata sorprendentemente strappata dal britannico Tao Geoghegan Hart.

“È stata molto dura a livello mentale”, dice Jai ripensando all'accaduto. “Mi ci è voluto un po' di tempo per superarlo. Ma ho ricominciato subito ad allenarmi, perché sapevo che in futuro avrei potuto raggiungere nuovamente i massimi livelli”.

Questo conferma la decisione di Ralph Denk, l'esperto manager del Team BORA - hansgrohe, che era della stessa opinione e aveva riconosciuto l'enorme potenziale dell'australiano di Perth. Ecco perché ha voluto Jai nella sua squadra per la stagione 2022. E così ha creato la base per una storia che potrebbe essere la sceneggiatura perfetta per una serie ciclistica su Netflix.

Infatti, il 29 maggio 2022, a Verona Jai ha vinto la classifica generale nell'ultimo giorno del 105° Giro d'Italia. Anche in questo caso con un margine molto ridotto. Ed è stato il primo australiano in assoluto a compiere quest'impresa.



Foto: Tom Schlegel

Le tappe di montagna sono la specialità di Jai Hindley. Qui è in grado di sfruttare al meglio la perfetta sinergia tra leggerezza, velocità d'attacco, grande forza e abilità tattiche.

In alto: le immagini del trionfo. Jai Hindley vince la seconda tappa di montagna del Giro sul Blockhaus davanti a Bardet e Carapaz (a sinistra). Nella penultima tappa, Jai ha staccato di quasi un minuto e mezzo il suo rivale Richard Carapaz conquistando la maglia rosa che ha difeso con successo nella cronometro finale di Verona (a destra).

In basso: con la prima vittoria del Grand Tour al Giro d'Italia si realizza un sogno per Jai, per tutto il team BORA - hansgrohe e per lo sponsor BORA.



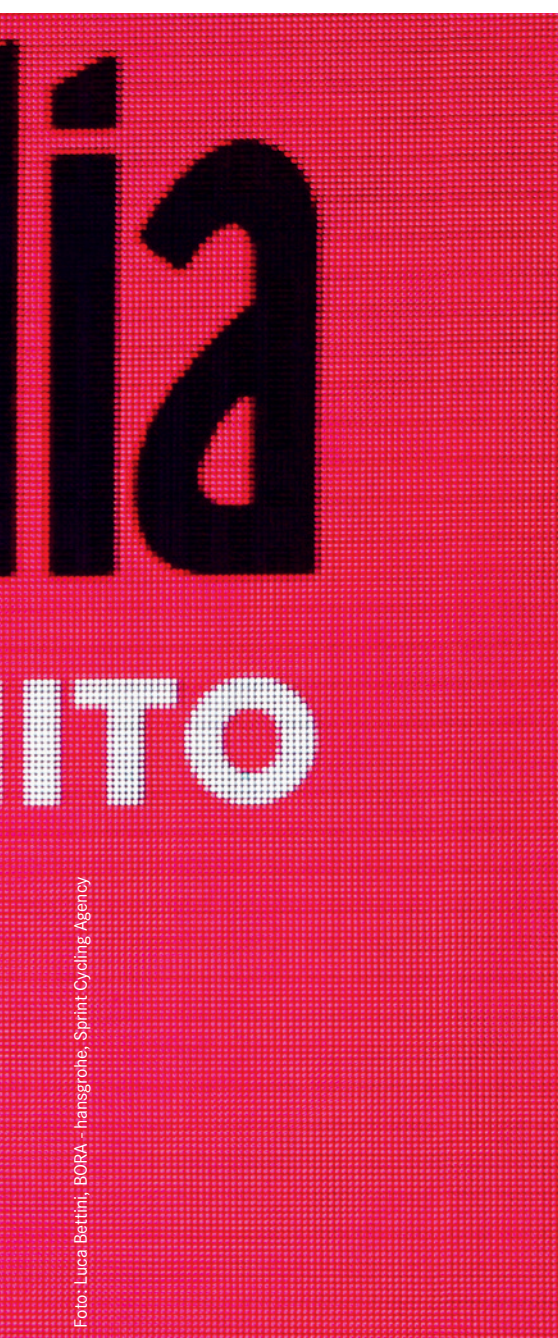


Foto: Luca Bettini, BORA - hansgrohe, Sprint Cycling Agency

Per BORA – hansgrohe è stata la vittoria più importante della giovane squadra fondata nel 2010 che ha iniziato in terza categoria. “Mi piace il modo in cui gareggiamo”, dice Jai. “È coraggioso, anticonvenzionale, e tutti danno il massimo per gli altri. È questo che rende la squadra estremamente forte”. Per fare un esempio, Jai è un eccellente scalatore e per la vittoria al Giro ha avuto al suo fianco il prode aiutante Lennard Kämna. Anche i suoi compagni di squadra Wilco Kelderman ed Emanuel Buchmann hanno lavorato per lui.

Stava per diventare un giocatore di rugby

Conosciamo più da vicino l'atleta di punta: 1,75 metri di altezza, 60 chilogrammi di peso e 26 anni. A Jai piaceva il rugby fin dai primi anni di vita. Ma suo padre, di origine britannica e anch'egli ex ciclista, non pensava che fosse la cosa giusta da fare. Per questo ha indirizzato il figlio gracilino verso la bicicletta. All'età di sette anni, Jai ha corso la sua prima gara ciclistica e a 17 anni è approdato in Europa per partecipare alle grandi gare. Nel 2016, ha ottenuto un contratto con la squadra slovena Attaque Team Gusto. I primi successi, come il secondo posto assoluto nella corsa a tappe An-Post-Rás o il quinto posto nel prestigioso Tour de l'Avenir, non si sono fatti attendere.

Jai Hindley non è una persona confusionaria che si mette in mostra. È tranquillo, educato, discreto. Ed estremamente disciplinato. Vive per il ciclismo e ci mette il cuore e l'anima. “Il fatto di essere pagato per fare ciò che amo più di ogni altra cosa rende la mia vita davvero perfetta”, afferma entusiasta. Il legame di Jai con BORA va oltre il ciclismo: ama cucinare e cucina pure bene. “C'è poco da fare, il cibo cucinato in casa per me ha un gusto migliore”, pensa, “e mi permette di mangiare anche in modo più mirato”. L'atleta, nato sotto il segno del Toro, ha un debole per la cucina italiana.

Jai ha regalato al ciclismo una frase che è diventata leggenda. Al Giro d'Italia, un giornalista gli ha chiesto quali fossero le sue prospettive per la classifica generale. La risposta: “Non sono qui per mettere i calzini ai millepiedi”. E in effetti a Jai basta infilarsi due calzini da corsa. Vista la sua determinazione e la disciplina ferrea, il simpatico australiano ha sicuramente in serbo altre sorprese positive e risposte originali per le interviste.



Eventi BORA

Sperimentate i prodotti BORA con tutti i sensi.



Provate di persona
il BORA X BO
e i suoi vantaggi.

Volete conoscere i nostri prodotti BORA e provarli di persona? Allora, lasciatevi ispirare da uno dei nostri eventi BORA più vicini e scoprite dal vivo la funzionalità, i materiali pregiati e il design straordinario dei nostri prodotti. Che si tratti di una serata di cucina BORA, di una presentazione dei prodotti fatta da un nostro partner BORA o di un evento pubblico del BORA Cooking Truck: siete sempre i benvenuti!

I formati dei nostri
eventi in sintesi

Scoprite i diversi formati e trovate
l'evento giusto vicino a voi:





Partecipate a una delle nostre serate culinarie con lo chef BORA in un'atmosfera intima e unica.

Colophon

Editore

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0
F +43 (0) 53 73 6 22 50-90
mail@bora.com, bora.com

Amministratore delegato: Willi Bruckbauer
Codice fiscale: 166/4115
Partita IVA: ATU67323933
N. iscrizione al registro delle imprese:
FN 381333i
Responsabile dei contenuti:
Willi Bruckbauer

Contatti

bora.com

Copyright

Tutti i diritti riservati. La riproduzione degli articoli è consentita solo con l'autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con un preciso riferimento alla fonte. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al design dei prodotti. Sono possibili deviazioni di colore dovute alla tecnologia di stampa.

Redazione e realizzazione

Storyboard GmbH, München
Grafica: Nina Heidtkamp, Claudia Homer
Editor fotografie: Elina Gathof

Testo

Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss,
Dino Medic, Alissa Selge

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Medientcenter GmbH, Kienberg

I partner commerciali BORA sono stati adeguatamente formati per rispondere in modo competente alle vostre domande. Il vostro riferimento:



BORA spot TV



WUBM-IT

(01)04260326376593(240)000721-10012



Panoramica dei prodotti





BORA X BO

Cucinare senza odori e con libertà visiva

Per avere sempre tutto sotto controllo: BORA X BO impedisce al vapore bollente di colpire il viso quando lo sportello si apre. L'aspirazione automatica convoglia il vapore deumidificato, raffreddato e filtrato nella parte posteriore prima che la porta si apra automaticamente. Il filtro antiodori riduce al minimo anche i forti sentori di pesce. Grazie all'Illuminazione multilevel a LED, guardando attraverso il vetro potrete vedere la vostra pietanza con i suoi colori veri su ben tre livelli.

Facilità d'uso

BORA X BO è controllato tramite un ampio display da 19 pollici, che può anche essere aperto in caso di necessità. Lo schermo tattile reagisce subito al tocco proprio come uno smartphone. Numerosi programmi preinstallati e una guida utente intuitiva contribuiscono a facilitare ulteriormente le operazioni in cucina.

Facilissimo da pulire

Vano cottura sporco? Nessun problema! BORA X BO offre una pulizia intensiva e un programma di asciugatura, che rendono superfluo qualunque intervento successivo! Con l'ausilio della cartuccia a doppia camera, il vano cottura torna a essere splendente proprio come i piatti e le tazze in lavastoviglie!

Prestazioni al top / Risultati di cottura ottimali

Non c'è niente di meglio: BORA X BO spicca per la capacità di cuocere uniformemente e distribuire il calore in maniera ottimale. Le pietanze risulteranno perfette anche utilizzando tutti e tre i livelli contemporaneamente. Prova a preparare, ad esempio, diversi croissant in parallelo sulle tre placche da forno: verranno tutti ugualmente perfetti!

Design

La cornice nera e il design minimalista elevano il BORA X BO al rango di un'opera d'arte. Il display convince grazie alle icone chiare che si integrano perfettamente nell'estetica generale, a cui contribuisce anche l'elegante vano cottura in acciaio inox.



bora.com/x-bo



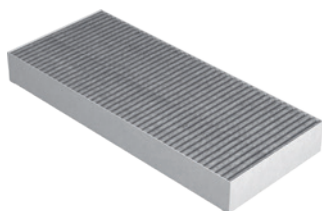
XBO

X BO forno a vapore



XBORS

X BO distanziatore cornice



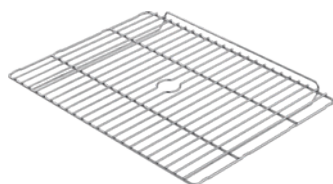
XBOGF

X BO filtro antiodori



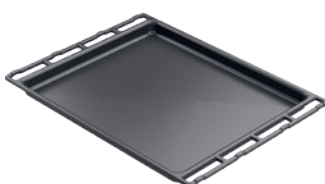
XBORK

X BO cartuccia di pulizia



XBOBGR

X BO griglia di cottura



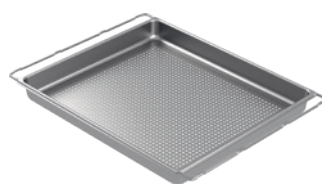
XBOUB

X BO placca da forno universale



XBOUBT

X BO placca da forno universale profonda



XBOGBG

X BO cestello di cottura in acciaio inox forato



BORA Professional 3.0

Manopola di comando intuitiva

Controllo perfetto garantito dalla combinazione della classica manopola e di una superficie sensibile con display LED ad alta risoluzione. Tutte le funzionalità possono essere attivate semplicemente, comodamente e in modo intuitivo ruotando la manopola e toccando la superficie touch centrale.

Design premium

Il suo linguaggio formale avveniristico soddisfa qui le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia. Elementi di design di punta sono rappresentati dall'aspiratore e dell'anello della manopola minimalista in acciaio inox con la parte anteriore in vetro e il chiaro display LED bianco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale e diventa superfluo un continuo intervento manuale nel comando del ventilatore.

Valvola di chiusura automatica

Inserendo l'aspiratore, la valvola di chiusura si apre e si chiude automaticamente. In modalità "off", l'elegante sistema è completamente chiuso.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Per mezzo del piano cottura extra-profondo di 54 cm lo spazio per cucinare è ancora più grande. Così trovano il loro spazio, una dietro l'altra, anche 2 grandi pentole.

Zone cottura a induzione

"FULL" ultra grandi

Zone cottura a induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bisteccchiere molto grandi.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani cottura, dalle superfici a induzione o a gas alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente abbinate al sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inox offre le massime prestazioni, due ampi spazi griglia e un controllo straordinariamente preciso della temperatura. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e mantenuta in modo impeccabile. La rapidissima capacità di riscaldamento – fino a 250°C in meno di cinque minuti – fa risparmiare tempo ed energia.



bora.com/professional



Manopola di comando
Pro 3.0

PKA3

Pro Aspiratore per piano cottura

PKAS3

Pro Sistema di aspirazione per piano
cottura con ventilatore integrato



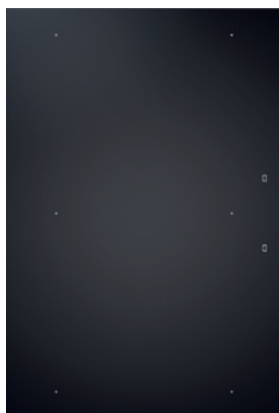
Manopola di comando
Pro 3.0 All Black

PKA3AB

Pro Aspiratore per piano cottura All Black

PKAS3AB

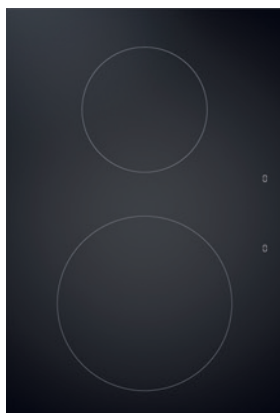
Pro Sistema di aspirazione per piano
cottura con ventilatore integrato All Black



PKFI3

PKFI3AB

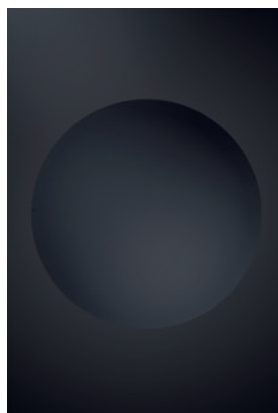
Pro Piano cottura a induzione
"FULL"



PKI3

PKI3AB

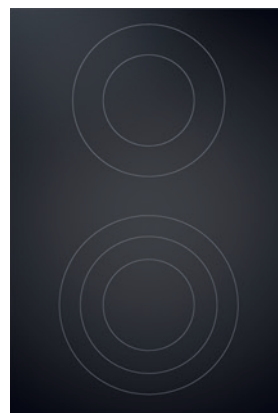
Pro Piano cottura a induzione



PKIW3

PKIW3AB

Pro Piano cottura Wok a
induzione



PKC3

PKC3AB

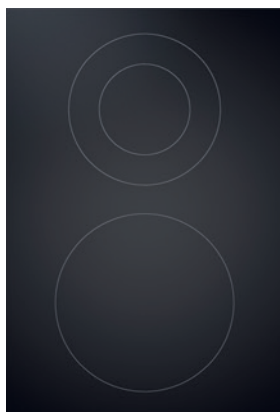
Pro Piano cottura HiLight
3 circuiti/2 circuiti



PKCB3

PKCB3AB

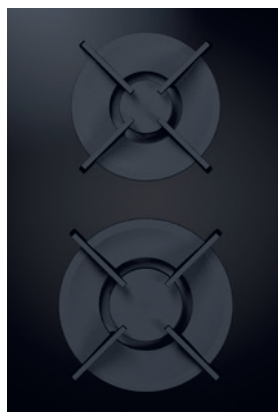
Pro Piano cottura HiLight
3 circuiti/bistecchiera



PKCH3

PKCH3AB

Pro Piano cottura Hyper
1 circuito/2 circuiti



PKG3

PKG3AB

Pro Piano cottura a gas



PKT3

PKT3AB

Pro Griglia Teppanyaki in acciaio
inox con 2 zone cottura

Tutti i piani cottura misurano 370 × 540 mm



BORA Classic 2.0

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente, anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Comando intuitivo sControl+

Questo straordinario comando è più facile che mai: basta muovere intuitivamente l'indice verso l'alto o verso il basso nella scanalatura lucida o toccare leggermente con il dito. Tutte le funzioni importanti possono essere gestite con un solo tocco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale per gestire il comando del ventilatore.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale e alla disposizione ottimale delle zone di cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con 4 pentole grosse fino a 24 cm.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone cottura a induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso nell'area dello zoccolo della cucina. Non ci si distrae mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani cottura, dalle superfici a induzione o a gas alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente abbinate al sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inox offre le massime prestazioni, due ampi spazi griglia e un controllo straordinariamente preciso della temperatura. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e mantenuta in modo impeccabile. La rapidissima capacità di riscaldamento – fino a 250°C in meno di cinque minuti – fa risparmiare tempo ed energia.



bora.com/classic



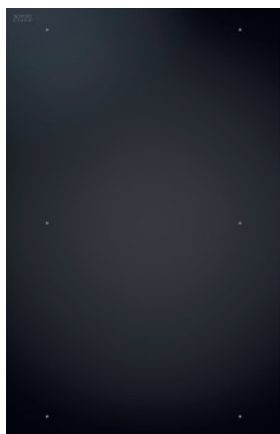
CKA2/CKA2AB

Classic Aspiratore per piano cottura / Aspiratore per piano cottura All Black
116 × 515 mm



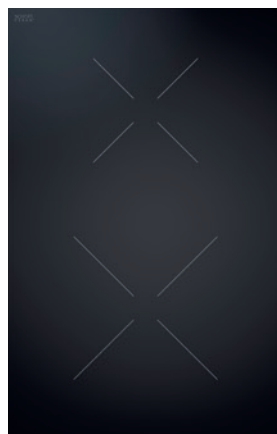
CKFI

Classic Piano cottura a induzione "FULL"



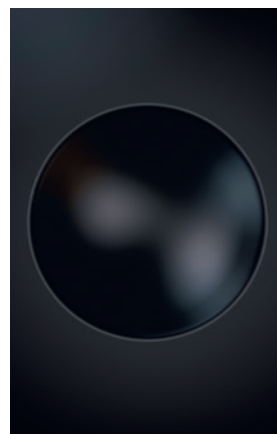
CKI

Classic Piano cottura a induzione



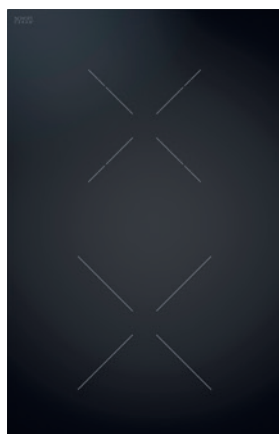
CKIW

Classic Piano cottura Wok a induzione



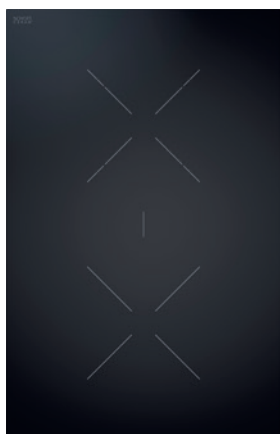
CKCH

Classic Piano cottura Hyper
1 circuito/2 circuiti



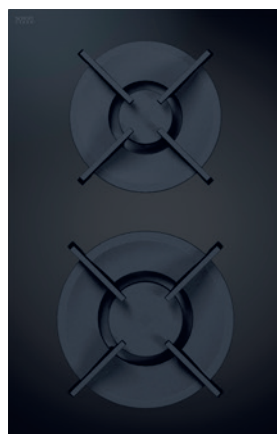
CKCB

Classic Piano cottura HiLight
1 circuiti/ 2 circuiti/
bistecchiera



CKG

Classic Piano cottura a gas



CKT

Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



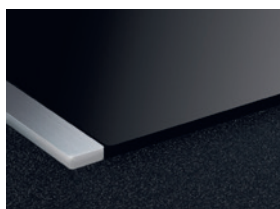
CER

Classic Cornice



USL5 15

Listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL5 15AB

Listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm



Tutti i piani cottura misurano 327×515 mm



BORA X Pure

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente, anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Operazione sControl intuitiva

L'esclusivo cursore verticale rende ancora più semplice l'utilizzo, muovendo intuitivamente il dito verso l'alto o verso il basso o toccando direttamente. Tutte le funzioni operative importanti possono essere sempre gestite rapidamente con un solo tocco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale per gestire il comando del ventilatore.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap: semplice sostituzione del filtro

Nella versione filtrante, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro, questo viene fatto dall'alto verso l'apertura di ingresso: senza rimuovere cassette o pannelli dello zoccolo.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone cottura a induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non ci si distrae mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Massimo spazio contenitivo

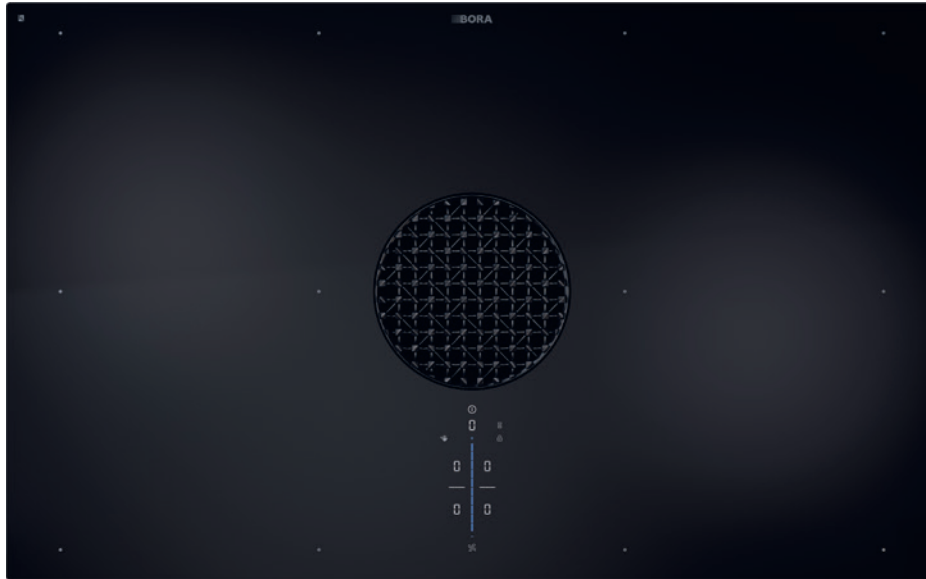
L'altezza compatta inferiore a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio nel mobile da incasso per pentole e altri utensili da cucina. In modalità di ricircolo, i cassette non vengono accorciati, neanche con l'angolo cottura profondo 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Funzione mantenimento calore variabile

A seconda dell'utilizzo o degli alimenti impiegati è possibile scegliere fra 3 funzioni mantenimento calore con diversi livelli di temperatura. Così le pietanze si mantengono calde a una temperatura ottimale e costante e non corrono il rischio di bruciarsi.



bora.com/x-pure



PUXA/PUXU 830 × 515 mm

X Pure Piano cottura a induzione "FULL" con aspiratore integrato – versione aspirante/filtrante



PUXED

X Pure Bocchetta d'entrata



BKR830

Cornice per piano cottura per larghezza 830 mm



USL515

Listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

Listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm



BORA Pure

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Operazione sControl intuitiva

L'esclusivo cursore verticale rende ancora più semplice l'utilizzo, muovendo intuitivamente il dito verso l'alto o verso il basso o toccando direttamente. Tutte le funzioni operative importanti possono essere sempre raggiunte rapidamente con un solo tocco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale e diventa superfluo un continuo intervento manuale nel comando del ventilatore.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap: semplice sostituzione del filtro

Nella versione filtrante, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro, questo viene fatto dall'alto verso l'apertura di ingresso: senza rimuovere cassette o pannelli dello zoccolo.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Attraverso il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura rimane sempre spazio a sufficienza per cucinare contemporaneamente con quattro pentole della grandezza massima di 24 cm.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: Ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Massimo spazio contenitivo

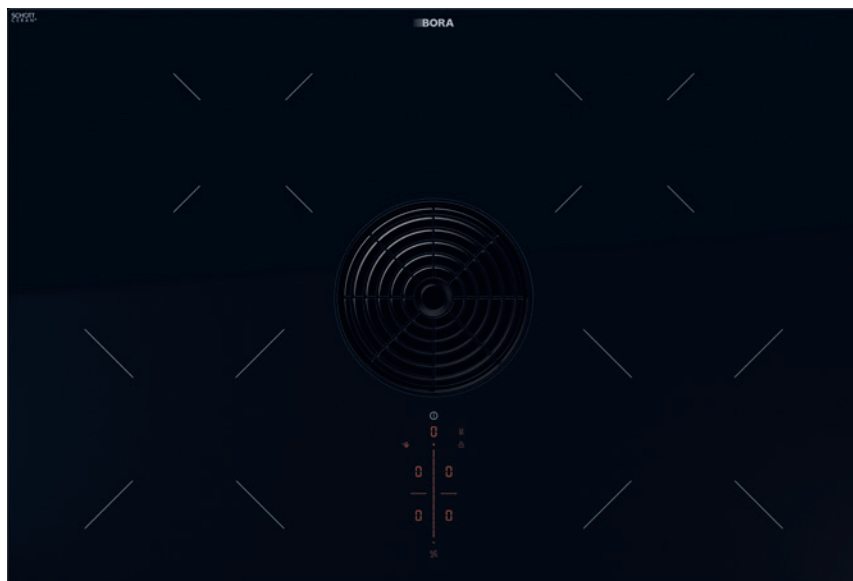
L'altezza compatta inferiore a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio nel mobile da incasso per pentole e altri utensili da cucina. In modalità di ricircolo, i cassetti non vengono tagliati anche con l'angolo cottura con profondità di 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Dimensioni compatte

Con le sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole; grazie alla scomparsa della cappa aspirante si crea lo spazio necessario per pensili supplementari.



bora.com/pure



PURA/PURU 760 × 515 mm

Piano cottura Pure a induzione con aspiratore integrato - versione aspirante/filtrante



PUED

Pure Bocchetta d'entrata
nero



PUEDR

Pure Bocchetta d'entrata
rosso



PUEDB

Pure Bocchetta d'entrata
blu



PUEDO

Pure Bocchetta d'entrata
arancio



PUEDG

Pure Bocchetta d'entrata
grigio tortora



PUEDJ

Pure Bocchetta d'entrata
verde giada



PUEDS

Pure Bocchetta d'entrata
giallo sole



PUEDL

Pure Bocchetta d'entrata
grigio chiaro



BKR760

Cornice per piano cottura per larghezza
760 mm



USL515

Listelli laterali per piano cottura profondità
515 mm



USL515AB

Listelli laterali All Black per piano cottura
profondità 515 mm



BORA S Pure

Design: estetica e razionalità

Design minimalista e realizzazione a filo piano BORA S Pure è l'asso vincente di ogni cucina! Quello che cattura immediatamente lo sguardo è il particolare posizionamento asimmetrico dell'apertura di aspirazione, che conferisce al piano cottura un aspetto insolito e moderno, proprio come il discreto pannello di comando a illuminazione intelligente.

Facilità d'uso

Solo con BORA è così semplice! BORA S Pure si aziona grazie a uno slider tattile: basta toccarlo leggermente o muovere in avanti e indietro il dito. Con qualche tocco si richiamano facilmente tutte le funzioni di gestione importanti.

Facilità di pulizia

Grazie all'apertura di aspirazione di grandi dimensioni, facilmente accessibile, tutti i componenti di BORA S Pure esposti ai fumi di cottura possono essere rimossi senza problemi per la pulizia. Nella lavastoviglie occupano uno spazio estremamente ridotto: impossibile pulire in maniera più pratica l'aspiratore per piano cottura!

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale per gestire il comando del ventilatore.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap: semplice sostituzione del filtro

Nella versione filtrante, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro, questo viene fatto dall'alto dall'apertura di ingresso: senza rimuovere cassetti o pannelli dello zoccolo.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non ci si distrae mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Struttura ultra-compatta

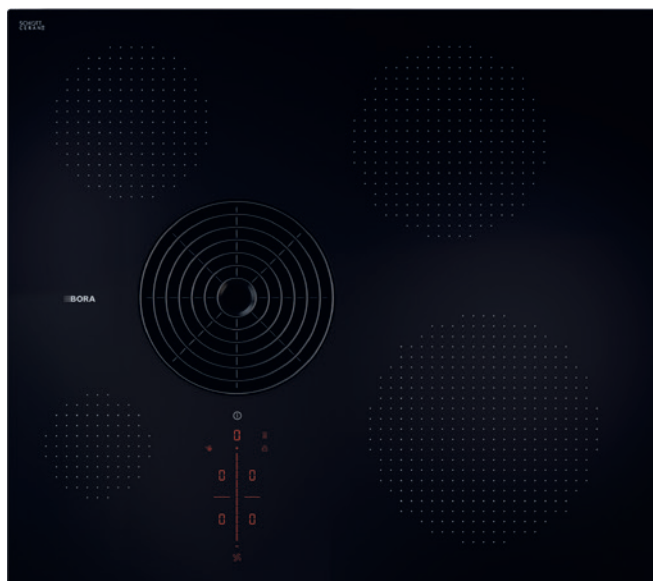
La soluzione per tutti i problemi di spazio: grazie alle dimensioni estremamente compatte, il piano cottura BORA S Pure si adatta anche alle cucine più piccole. Anche in un mobile da 60 cm non è un problema trovare lo spazio. Un aspetto che apre prospettive completamente nuove nella progettazione della cucina!

Massimo spazio contenitivo

L'altezza compatta inferiore a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio nel mobile da incasso per pentole e altri utensili da cucina. In modalità di ricircolo, i cassetti non vengono accorciati, neanche con l'angolo cottura profondo 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Resa al top

Massima potenza grazie a una sofisticata tecnologia: grazie alle bobine a induzione espressamente ideate per BORA, l'intera superficie del piano cottura può essere utilizzata in maniera ottimale. Le zone cottura, di dimensioni variabili, si adattano a pentole e padelle di tutte le dimensioni standard. E con lo speciale ventilatore, l'aspiratore funziona silenziosamente anche alla massima potenza.



PURSA/PURSU 580 x 515 mm

Piano cottura a induzione S Pure con aspiratore integrato - versione aspirante/filtrante



bora.com/s-pure



PUED

Pure Bocchetta d'entrata
nero



PUEDR

Pure Bocchetta d'entrata
rosso



PUEDB

Pure Bocchetta d'entrata
blu



PUEDO

Pure Bocchetta d'entrata
arancio



PUEDG

Pure Bocchetta d'entrata
grigio tortora



PUEDJ

Pure Bocchetta d'entrata
verde giada



PUEDS

Pure Bocchetta d'entrata
giallo sole



PUEDL

Pure Bocchetta d'entrata
grigio chiaro



BKR580

Cornice per piano cottura per
larghezza 580 mm



USL515

Listelli laterali per piano cottura
profondità 515 mm



USL515AB

Listelli laterali All Black per piano cottura
profondità 515 mm



BORA Basic

Filtro per i grassi in autentico acciaio inox

Il filtro per i grassi in acciaio inox, rispetto ad altri tessuti per filtrazione comunemente usati, come ad es. l'alluminio, è lavabile in lavastoviglie e mantiene a lungo il suo aspetto originale (non ingiallisce) e la sua stabilità.

Semplice montaggio

Tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA sono ottimizzati per un'installazione il più possibile semplice, veloce e non soggetta a errori.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Funzione pausa

Con la funzione pausa si possono disattivare provvisoriamente tutte le zone cottura in modo semplice e veloce. Annullando la funzione prosegue il funzionamento con le impostazioni originali.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Attraverso il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura rimane sempre spazio a sufficienza per cucinare contemporaneamente con quattro pentole della grandezza massima di 24 cm.

Livello di rumore minimo

Grazie alle ottimali condutture dell'aria e all'impiego di un sistema di ventilatori gemelli BORA Basic rimane assolutamente silenzioso anche ai livelli di potenza maggiori. Non ci si distrae mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Massimo spazio contenitivo

L'altezza compatta inferiore a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio nel mobile da incasso per pentole e altri utensili da cucina. In modalità di ricircolo, i cassetti non vengono accorciati, neanche con l'angolo cottura profondo 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Dimensioni compatte

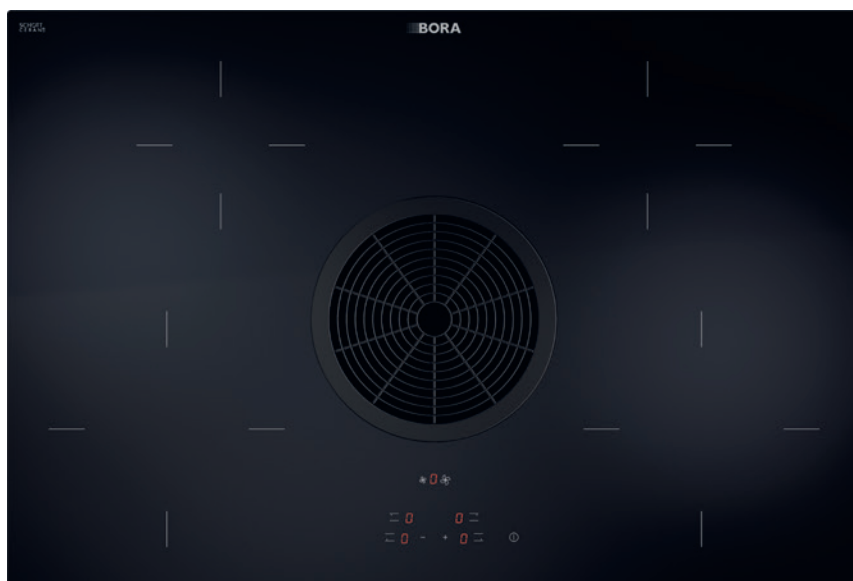
Con le sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole; grazie alla scomparsa della cappa aspirante si crea lo spazio necessario per pensili supplementari.

Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata del piano cottura.



bora.com/basic



BHA/BHU 760 × 515 mm

Piano cottura Basic Hyper in vetroceramica con aspiratore integrato – versione aspirante/filtrante



GP4ED

Bocchetta d'entrata per Basic/GP4



BFIED

Basic Bocchetta d'entrata piatta bordata con anello in acciaio inox



BKR760

Cornice per piano cottura per larghezza 760 mm



USL515

Listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

Listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

Articoli BORA Universal



USTF/USTFAB

Presa tipo F/All Black

- Idonea per DE, ES, IT, AT, LU, PT, RU, SE, NL



USTE/USTEAB

Presa tipo E/All Black

- Idonea per FR, PL, BE, CZ, SK



USTJ/USTJAB

Presa tipo J/All Black

- Idonea per CH, LI



USTG/USTGAB

Presa tipo G/All Black

- Idonea per UK, AE, SG



KWGPFI

Bistecchiera per induzione "FULL"

- Adatta per piani cottura BORA a induzione "FULL"
- Compatibile con BORA X BO e si può usare nel forno fino a 250° C
- Facilità di pulizia grazie allo strato antiaderente di alta qualità



HIW 1

Padella Wok da induzione

- Idonea per piani cottura BORA a induzione Wok
- Materiale multistrato con lega speciale
- Manico in acciaio inox pregiato

PTTS 1

Spatola Teppanyaki

- Idonea per CH, LI
- Adatta sia per girare i cibi che per pulire



UGS

Raschietto per vetroceramica

- Adatto per tutti i piani cottura BORA in vetroceramica
- Per la semplice rimozione di sporco e incrostazioni

Filtro per i grassi BORA



PKA1FF

Pro Filtro per i grassi in acciaio inox

- Idoneo per Professional 3.0



CKAFFE

Classic Unità filtro per i grassi

- Idonea per Classic 2.0



PUEF

Pure Filtro per i grassi in acciaio inox

- Idoneo per Pure, X Pure e S Pure

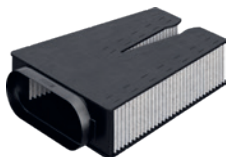


BFF

Basic Filtro per i grassi in acciaio inox BH/BF

- Idoneo per Basic e GP4

Filtro antiodori BORA



ULBF

Scatola di purificazione aria flessibile

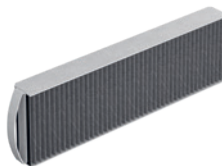
- Idonea per Professional 3.0 e Classic 2.0
- Durata utile: ca. 300 h / 1,5 anni



ULB3AS

Scatola di purificazione aria con 3 set filtri al carbone attivo

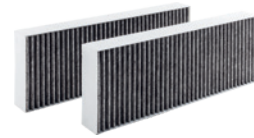
- Idonea per Professional 3.0 e Classic 2.0
- Durata utile: ca. 600 h / 3 anni



PUAKF

Pure Filtro al carbone attivo

- Idoneo per Pure, X Pure e S Pure
- Durata utile: ca. 150 h / 1 anno



BAKFS

Basic Set filtri carbone attivo (2 pz.)

- Idoneo per Basic e GP4
- Durata utile: ca. 150 h / 1 anno