

BORA

Magasin

02 | 2022

Nu med ny
produktoversigt



PERFORMANCE I KØKKENET

Banebrydende Et overblik over alle BORA produktinnovationer

Nydelsesfuldt Hvorfor stjernekokke elsker BORA X BO

Inspirerende Et arkitekttegnet drømmehus på Mallorca

A black and white photograph of a middle-aged man with a shaved head and a slight smile, looking off to the side. He is wearing a dark blazer over a white t-shirt and has his arms crossed. The background is a simple, light-colored wall with a vertical seam or shadow on the right side.

Innovation, kvalitet og design
forenes til ren madlavningsglæde:
Det lover Willi Bruckbauer, der har
udviklet og grundlagt BORA, med
de aktuelle produktnyheder.

Revolutionen fortsætter!

BORA er kendt for at stille spørgsmål ved status quo. Det begyndte jeg allerede at gøre som tømrer i køkkenplanlægningen for 25 år siden, fordi jeg ville give mine kunder muligheden for at få deres drømmekøkkener og frem for alt et skønt livsrum. Allerede dengang udviklede jeg et alternativ til den æstetisk tvivlsomme emhætte, og det er blevet mere og mere populært med årene. Nu kan kunderne vælge deres egne design- og funktionsfavoritter fra en bred vifte af BORA emfangsystemer. Der er forskellige størrelser og kombinationer af almindelige, grill- eller gaskogeplader alt efter den enkeltes situation og præferencer under madlavning. Uanset hvad, er valget originalt. Fra BORA.

Hos os har det altid været en del af øvelsen at stille spørgsmålstegn ved det, der findes. Det er en del af vores virksomheds dna at se køkkenet og dets komponenter fra usædvanlige synsvinkler, at sætte spørgsmålstegn ved funktioner og ikke at acceptere det åbenlyse. Det er ikke et mål i sig selv, men er altid med blik for kundens ønsker. Sådan fødes fantastiske og spændende idéer; mange smides ud igen, nogle videreudvikles og enkelte begynder at lyse klart. Et af disse særlige projekter begyndte med tilbagevendende forespørgsler fra vores handelspartnere på en dampovn. En original udgave fra BORA, tak. Og nu er damp jo vores passion. Derfor virkede det heller ikke så langt ude.

Men der fandtes allerede dampovne på markedet, og fordi vi er revolutionerende inden for køkkener, begyndte vi at nytænke "ovn"-princippet fuldstændigt. Mange af funktionerne i BORA X BO er tiltænkt professionelle køkkener. Her får du professionelle præstationer i hjemmet! Kombineret med BORAs altid meget høje designstandarder og nemme betjening opstod der på den måde en helt ny kategori: flexbageovnen. BORA X BO forener ovn, dampkoger og emfang med praktiske professionelle funktioner og en smart selvrensning. Revolutionerende nyt. Anderledes. Og igen en original fra BORA. Og apropos original, så er der kommet et nyt medlem af Pure-familien til blandt vores emfangsystemer. BORA S Pure er specielt designet til køkkener, hvor pladsen er en afgørende faktor. En smart idé fra vores ingeniører har givet vores nyeste kogeplade med integreret emfang de eftertragtede modelmål. Vi vil gerne vise dig mere. Se BORA originalerne hos vores handelspartnere og lad dig imponere!



Willi Bruckbauer



I videoen her kan du se, hvor dejlige fælles madlavningsoplevelser er – eller du kan opleve det live derhjemme.





12

BORA produktverden

BORA S PURE 6

Kompakt, alsidig og moderne. Det minimalistiske design skaber blikfang i alle køkkener.

BORA X BO 12

Revolutionen i madlavningens verden: BORA X BO flexbageovnen fremtryller perfekte resultater.

BORA PROFESSIONAL 3.0 30

Fuldendt design møder intuitiv betjening og højeste komfort.

BORA CLASSIC 2.0 36

Kompromiser er ikke nødvendige. Empfangsystemet kan tilpasses dine individuelle behov.

BORA X PURE 42

Systemet BORA X Pure sætter standarden: Madlavning har aldrig været så enkel.

BORA PURE 48

Designhøjdepunktet imponerer hele vejen rundt – og bliver dit køkkens varemærke.

BORA BASIC 54

Enheden med topydende kogeplade og emfang byder på raffineret teknik og støjsvag funktion.



6



36

BORA system

PRINCIPPET BAG BORA	26
Innovation og kreativitet. Vi udvikler nye idéer, der gør livet mere behageligt.	
BORA SYSTEM	28
BORA systemet tilbyder optimal ydelse ned til mindste detalje med universelt anvendelige elementer.	
BORA FORDELE	58
Mere plads til livet: innovative idéer som vil gavne dit køkken.	
BORA CUSTOMER CARE	60
Vi svarer på de hyppigste spørgsmål fra vores kunder.	

BORA oplevelser

REN BEGEJSTRING	20
Hvorfor stjernekokke elsker BORA X BO – og hvordan deres opskrifter inspireres af den.	
NYT LIV I GAMLE BYGNINGER	64
En børnefamilie byder indenfor i deres nyrenoverede hjem, en gammel chokoladefabrik i nærheden af Antwerpen.	
DET TRADITIONELLE OG DET MODERNE	70
På øen Mallorca har arkitekten Jochen Lendle bygget en drøm af en finca med panoramaudsigt.	
OVER SKYERNE	74
Hvad laver de professionelle cykelryttere fra Team BORA – hansgrohe i luften? Bag kulisserne på fremstillingen af en noget anderledes og sjov flyrejse.	
EDITORIAL	2
BORA GARANTI	78
KOLOFON	78

BORA S Pure

Overraskende mange muligheder.

Nyhed
2022



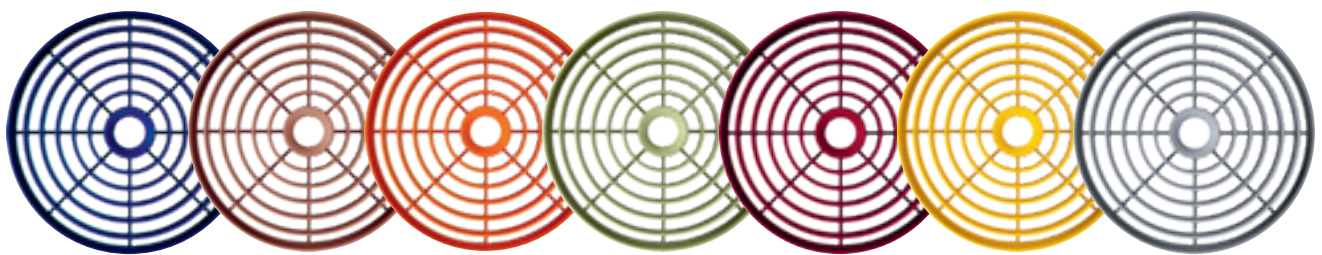


Med sin kompakte bredde passer systemet BORA S Pure ind i alle køkkener. Derudover er der nok opbevaringsplads til køkkenredskaberne i det rummelige underskab.



BORA S Pure

Et pladsvidunder til køkkenet.



BORA S Pure giver selv det mindste køkken et usædvanligt og moderne udtryk. Den asymmetriske placering af aftræksåbningen giver sammen med det diskrete betjeningspanel et særligt blikfang. Det er næsten usynligt, når det står på standby, og også i tændt tilstand er dets intelligente belysning reduceret til det væsentligste. BORA S Pures motto er: form follows function. På grund af kogepladens og aftrækkets flugtende og enkle design integreres emfangsystemet harmonisk i den moderne køkkenarkitektur.

Nye muligheder i køkkenplanlægningen

Den mest fremtrædende fordel ved systemet BORA S Pure er, at det på grund af sin ekstremt kompakte bredde på 60 cm uden problemer også kan monteres i standardkøkkenelementer.

Det giver helt nye måder at indrette køkkenet på. På grund af den lave højde på 199 mm og den integrerede recirkulationsfilterenhed bevares opbevaringspladsen i underskabet til gryder og andre køkkenredskaber fuldt ud. Det er ikke nødvendigt at afkorte skuffer.

Plads til store pander og gryder

Kogepladen er fuldstændig nytænkt og redesignet, så den kan levere toppræstationer med sin sofistikerede teknologi. To af de i alt fire induktionsspoler er specielt udviklet til S Pure. På den måde udnyttes hele kogepladens flade optimalt. Den enestående asymmetriske indretning af aftræksåbningen gør det muligt at lave mad på fire kogezone i forskellige størrelser. Selv store gryder og pander kan bruges uden problemer.

Øverst: Indstrømningsdysen leveres som standard i sort. Hvis du ønsker at tilpasse BORA S Pure til dit eget individuelle køkkendesign, kan du vælge mellem syv andre farver fra solgul til lysegrå.



Denne video beviser, at BORA S Pure passer i selv de mindste køkkener.



Med den støjsvage ventilation arbejder emfanget altid meget stille selv ved høj effekt. Det er muligt på grund af den optimerede luftføring. På den måde er der ingen larm fra emhætten til at forstyrre hverken samtale eller madlavning. BORA S Pure styrker køkkenets moderne funktion som det centrale rum i dit hjem.

Nem betjening med touchslider

En af BORAs kerneegenskaber er den intuitive betjening. Den unikke vertikale touchslider betjenes med et let tryk eller ved at bevæge fingeren op eller ned. Du finder uden problemer alle de vigtige betjeningsfunktioner med få berøringer. Det integrerede emfang i BORA S Pure kogepladen absorberer dampe

Nederst: BORA S Pure betjenes med en vertikal touchslider. Du kan let styre alle funktioner med et let tryk eller en op- eller nedadgående bevægelse.

Til højre: Filteret i BORA S Pure tages nemt ud gennem indstrømningsåbningen, når det skal gøres rent eller udskiftes.





og lugte under madlavningen fuldstændigt, der hvor de opstår. Når aftræksautomatikken er tændt, regulerer det selv effekten i forhold til tilberedningsprocessen. Du slipper for selv at justere styrken og kan derved koncentrere dig fuldstændig om madlavningen. Den integrerede bakke opfanger uheld i både fast og flydende form.

Let filterskift

I recirkulationsdrift neutraliseres lugte, der opstår under madlavning, ved hjælp af et yderst effektivt aktivt-kul-filter. For at gøre filterskift endnu nemmere, gøres det med eSwap oppefra igennem indstrømningsåbningen – helt uden at

fjerne skuffer eller sokkelfronter. Rengøringen er også nem. Den store og lettilgængelige aftræksåbning gør det muligt at fjerne alle dele af BORA S Pure, der er i kontakt med mados. De optager ikke meget plads i opvaskemaskinen – det bliver ikke lettere at rengøre et emfang!

Et system med mange muligheder

Alle funktioner i det elegante og gennemtænkte system er perfekt afstemt til hinanden. BORA S Pure overbeviser med en uovertruffen præstation, den perfekte inddeling og overraskende mange muligheder. Det vil forandre din køkken-feeling for altid.



bora.com/s-pure



reddot winner 2022





BORA X BO

Den nye lethed ved
madlavning.





BORA X BO: Bagning med damp uden lugt og til perfektion.

Uanset om det skal være sprøde stege, lækre grøntsager eller luftigt lette croissanter: Takket være den skånsomme og ensartede dampproduktion og optimale varmefordeling leverer BORA X BO flexbageovnen et perfekt tilberedt resultat – selv ved tilberedning af tre fyldte bageplader på én gang! BORA X BO er en ny sensation i det private køkken, inspireret af dampovnen fra det

eksklusive gastronomi-køkken: Vi er gået sammen med verdens førende virksomheder på området for at udvikle et professionelt produkt der udvider vores BORA emfangsystemer og fuldender madlavningsoplevelsen hjemme hos dig. BORA X BO erstatter bageovnens klassiske funktioner med et innovativt varmluftkoncept, der i kombination med damp skaber et optimeret madlavningsresultat. Derudover fungerer den



Til venstre: Æstetisk design har altid været et vigtigt kriterium hos BORA. En sort indbygningsramme og ovnrummet i rustfrit stål bidrager til det unikke udtryk ved BORA X BO.

Nederst: Det kæmpestore og ædle, minimalistiske touchdisplay på forsiden kan klappes op, hvis der skal skiftes filter, og det sikrer derved også en lettere betjening, hvis ovnen er placeret lavt.



Oplev
BORA X BO i videoen.



som dampkoger, der gør tilberedningen lettere, mere skånsom og sundere. Maden omgives af vanddamp og beholder på den måde sin friske smag og de værdifulde vitaminer og mineraler. Den automatiske dampudsugning garanterer ved hjælp af den innovative dampboks, at du ikke får damp i hovedet og ud i rummet, når du åbner døren. Den automatiske damp sugning trækker dampen bagud, inden automatikken åbner

ovndøren – og det uden at der opstår lugtgener i køkkenet. Aktivt-kul-filteret absorberer nemlig al lugt, selv intensive aromaer som dem fra fisk. Lader man dørens position være uændret efter åbningen, lukker den automatisk efter lidt tid – det skåner maden og sparer energi. Hvis du gerne vil have duften ud i rummet, f.eks. når du bager kage, kan mængden af damp, der suges ud, reduceres efter ønske.



Augmented reality:
tag BORA X BO
virtuelt med hjem.

Nederst til højre:
Rengøringsprogrammet
rengør og afkalker ovnrummet
grundigt med varm vanddamp
og de miljøvenlige aktive
stoffer i BORA
rengøringspatronen med
to kamre.

Nem og intuitiv betjening

Betjening af dampovnen er legende let. Du betjener den via et 19 tommer touchdisplay med høj opløsning. Displayet reagerer på berøringer på samme måde som en smartphone. Adskillige forudindstillede programmer og en intuitiv brugerstyring gør madlavningen til en sand fornøjelse. Du kan vælge mellem manuel tilberedning og automatiske programmer samt benytte specialfunktioner, der gør mange ting i hverdagen lettere – f. eks. optøning eller smeltning af chokolade.

På de tre hyldeniveauer i BORA X BO kan man tilberede forskellige madvarer på samme tid og dermed tilberede et helt måltid på en gang. På den måde kan eksempelvis kartofler, fisk og grøntsager tilberedes i én tilberedningsproces.

Det er meget praktisk, at dampovnen også gør det muligt at holde de færdige retter varme. Du kan vælge den perfekte temperatur til hver enkelt ret (trinløst mellem 40° og 72° C), hvilket beskytter madvarerne mod udtørring og mod at stege videre. Den ideelle fugtighed

i ovnrummet er forudindstillet – alt afhængigt af om retten skal forblive saftig eller sprød!

Topmaterialer og ikonisk design

Som med alle andre BORA-produkter er der lagt særlig vægt på designet. Den sorte ramme og det minimalistiske ydre gør den til et kunstværk. Displayet fremstår med et klart ikonsprog og forbinder sig lydefrit med ovnens attraktive design, der komplementeres af det stilfulde ovnrum i rustfrit stål. BORA X BO leveres med en universalplade, der sørger for optimale tilberedningsresultater. Pladens aluminiumskerne er forsynet med en keramisk belægning og yderst har den en non-stickbelægning af meget høj kvalitet, som den der bruges i professionelle køkkener. Og det bedste er noget enhver kok drømmer om: Dampovnen rengør sig selv efter brug og bliver igen skinnende ren! Der er tre mulige rengøringsprogrammer: fra hurtig til intensiv rengøring. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af bagefter for ved hjælp af rengøringspatronen med to kamre bliver det spejlblankt og tørt igen samtidig med, at det afkalkes.



Enestående KVALITETER

BORA X BO revolutionerer madlavningens og dampningens verden. Med utallige innovationer og et elegant design sætter BORA igen nye standarder og gør konventionelle ovne forældede. Kvanteforspringet ind i en ny tidsalder tager udgangspunkt i fem banebrydende kendetegn.



Frisk luft og frit udsyn

Sådan beholder du altid udsigten: BORA X BO forhindrer, at du får damp i ansigtet, når du åbner ovndøren. Den automatiske dampugning affugter, køler og filtrerer dampen, som den trækker bagud, inden automatikken åbner ovndøren. Samtidigt absorberer filteret selv intensiv fiskelugt. Med LED-multiniveaubelysningen kan du tydeligt se maden gennem glasset i realistiske farver – endda i tre niveauer.



Nem betjening

BORA X BO styres via et kæmpestort 19 tommer display, som kan klappes op ved behov. Touchscreenen reagerer på berøringer på samme måde som en smartphone. Adskillige forudindstillede programmer og en intuitiv brugerstyring gør madlavningen til en leg!



Rengøringsvenlig

Er ovnrummet beskidt? Intet problem! BORA X BO forkæler dig med en intensiv rengøring og et tørreprogram – du behøver ikke engang tørre efter! Ved hjælp af rengøringspatronen med to kamre bliver ovnrummet nemt spejlblankt igen – præcis ligesom tallerkener og kopper i opvaskemaskinen!



Højeste performance / Bedste tilberedningsresultat

Det bliver ikke bedre: BORA X BO brillerer med særdeles ensartede tilberedningsresultater og optimal varmefordeling. Dine retter bliver dermed også perfekte, når du bruger alle tre niveauer på én gang. Bager du eksempelvis mange croissanter parallelt på tre plader, bliver alle lige gode!



Design

Den sorte ramme og det minimalistiske design ophøjer BORA X BO til et kunstværk. Displayet overbeviser med sit klare ikonsprog og integreres helt glat i det ædle, overordnede billede komplementeret af det stilfulde ovnrum i rustfrit stål.



reddot winner 2022





Praktiske standardindstillinger
letter opvarmning,
varmholdning og optøning af
mad. Selv madlavning ved lave
temperaturer er muligt.

Ideelt supplement: den innovative BORA multi-skuffe.

Et ideelt supplement til BORA X BO flexbageovnen er den innovative BORA multi-skuffe. Den er udført i All Black af materialer af høj kvalitet som glas og rustfrit stål, og den planlmede, grebsløse skuffefront åbnes blot med et blidt tryk. Med standardindstillingerne og den store opbevaringsplads er den et utrolig alsidigt multitalent: Du kan opvarme service, tilberede med lave temperaturer og opvarme mad, tø op eller holde varm. Temperatur- og tidsregulering kan indstilles manuelt. I den højere variant af multi-skuffen kan der endda arbejdes i to niveauer. Og niveauristen kan nemt og komfortabelt rengøres i opvaskemaskinen. Takket være

BORA Connect kan multi-skuffen forbindes med BORA X BO. Derved udvides skuffens funktioner, og den kan betjenes ved hjælp af BORA X BO flexbageovnens display. På den måde er multi-skuffen en ekstra garanti for, at selv krævende menuer bliver perfekte!



bora.com/multi-drawer



Opvarmning af service
60° C | 1 h



Varmholdning af mad
70° C | 3 h



Optøning af mad
30° C | 4 h



Opvarmning af mad
100° C | 1 h



Madlavning ved lave temperaturer
80° C | 30 min – 6 h



BORA Connect
Connectivity



Topkokke tester BORA X BO

Tekst: MARTIN ARNOLD Foto: MARKUS BASSLER, THE FOOD EYE



Johann Lafer



Andreas Senn



Cornelius Speinle



Eckart Witzigmann

Kvalitet, nydelse og kreativitet fra de FINESTE

BORA X BO møder fire stjernekokke.
Dommen: ”Meget god”. Deraf opstod
kogebogen ”Gourmetmad i dampovn.
Opskrifter til BORA X BO”.



Kan købes i butikkerne og online
på mybora.com fra juni 2022

Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle – fire stjernekokke der med deres forskellige stile har revolutioneret og videreudviklet det moderne køkken. I årtier har de tryllebundet folk med deres kreationer og retter, der spænder fra det rustikke til haute cuisine og har noget for enhver smag. Det er netop denne alsidighed vi med vores nye kogebog gerne vil gøre mulig for dig derhjemme. Her præsenterer topkockene deres bedste opskrifter til BORA X BO. Der er retter til enhver dag, anledning og smag, uanset om det skal være kompliceret og ekstraordinært eller enkelt og nede på jorden. Det bliver ikke nemmere at lave gourmetmad derhjemme og overraske dine gæster med spektakulære anretninger. Madlavning skal være sjovt – og det bliver det med BORA X BO og stjernekokkenes kogebog. Når både smagen og resultatet er femstjernet, er det hele nemlig bare endnu bedre.

På næste side får du en forsmag på en af de 86 opskrifter i bogen.

"Jeg elsker det nemme køkken og til det er BORA X BO perfekt: let tilberedning, let nydelse, let rengøring. Hvad mere kan man ønske sig?"

JOHANN LAFER



Med sine kreative opskrifter beviser Andreas Senn, at gourmetmad ikke behøver at være så fornemt.



Saftigt fyld og sprød bund: Quiche med tomat og squash er bare en af mange lækre retter, som Johann Lafer har tryllet frem med BORA X BO.

"Jeg kan godt lide, at tingene er ukomplicerede i køkkenet, derfor kan jeg så godt lide BORA X BO. Med standardprogrammerne bliver madlavningen virkelig let."

ANDREAS SENN



Stegt dyrekølle med kartoffelkugler

Arbejdstid: 55 min.

Ventetid: 3 dage

Tilberedningstid: 2 t. 30 min.

4 personer

Til stegt dyrekølle

100 g gulerødder

200 g selleri

60 g porre

2 fed hvidløg

4 kviste timian

1 økologisk appelsin

1 spsk. enebær

1 spsk. sorte peberkorn

750 g rødvin

250 g rødvinseddike

3 laurbærblade

100 g råørsukker

1 dyrekølle à 1,2-1,5 kg (udbenet)

3 spsk. koncentreret smør

Natur- eller havsalt

Friskkværnet peber

2 spsk. tomatpuré

2 spsk. tyttebær (fra glas)

STEGT DYREKØLLE

1. Skræl gulerødder og selleri, vask og rens porren grundigt og skær det hele i stykker på størrelse med en valnød. Skræl hvidløgene og snit dem groft. Vask timian og ryst det tørt. Vask appelsinen i varmt vand, tør den og riv skallen. Knus enebærrene og peberkornene i en morter.

2. Hæld vin, eddike og 250 g vand i en passende gryde. Tilsæt de forberedte ingredienser sammen med laurbærblade og sukker, kog op og lad det køle ned. Dup kødet tørt med køkkenrulle og læg det i den afkølede marinade. Lad det marinere i køleskabet i 2-3 dage, vend det to til tre gange undervejs.

3. På dagen hvor kødet skal tilberedes, tages det op af marinaden og drypper godt af. Hæld marinaden gennem en sigte og gem boullonen. Varm det koncentrerede smør op i en stegesko i passende størrelse og brun kødet på alle sider, krydr med salt og peber. Tag kødet op og sæt det til side.

4. Steg derefter de marinerede grøntsager i den varme stegesko i 8-10 min. Tilsæt tomatpuré og steg videre under omrøring. Tilsæt boullonen og læg kødet oven på grøntsagerne. Steges i BORA X BO (150°/0 % fugt) i 2-2,5 timer til kernetemperaturen er 90°. Tag derefter kødet ud og læg det i bradepanden uden huller. Lad BORA X BO køle ned til 50°. Sæt retten ind igen og hold den varm indtil servering.

5. Hæld boullonen fra stegesoen gennem en sigte i en gryde. Koges ind til en cremet konsistens ved jævn varme i 5-8 min. Fuldend saucen med tyttebær, og smag til med salt og peber.

KARTOFFELKUGLER

Til kartoffelkugler

1 kg groft havsalt
900 g melege kartofler
50 g smør
3 æg (str. M)
75 g majsstivelse
Natur- eller havsalt
Muskatnød
Mel til bordet

Til de glaserede æblebåde

3 æbler
1 citron
1 spsk. smør
1 spsk. rårørsukker
Natur- eller havsalt
70 g æblesaft

EKSPERTTIP

Vend hurtigt æggeblommer, majsstivelse og smør i kartoflerne, så det blandes godt sammen med de varme kartofler.

6. Beklæd bradepanden uden huller med en bagemåtte og drys med groft halvsalt. Vask kartoflerne under rindende vand, rens dem evt. med en grøntsagsbørste. Læg kartoflerne med skræl over på pladen med salt. Sæt bagepladen i BORA X BO ca. 45 minutter før stegen er færdig, og steg kartoflerne møre samtidig med stegen. Tag dem ud og lad dem køle lidt af.

7. Halver de stegte kartofler og læg dem på en kartoffelpresser med snitfladen nedad, pres igennem og fjern kartoffelskrællen. Når alle kartofler er presset første gang, presses de endnu en gang over i en skål. Derved får dejen en blød og glat konsistens.

8. Smelt smørret i en lille gryde. Del æggene, brug æggehvinderne til noget andet. Pisk æggeblommerne let i en skål og hæld dem over kartoflerne. Fordel majsstivelsen ovenpå og hæld det smeltede smør i. Bland det hele grundigt og smag til med 1 tsk. salt og friskrevet muskatnød. Form kartoffeldejen til en ca. 5 cm tyk pølse på et meldækket bord og skær den i ti til tolv lige store stykker. Form stykkerne til runde kugler med fugtige hænder.

9. Fyld en stor, flad gryde med rigeligt saltvand og bring det i kog. Tilsæt kuglerne og skru ned for varmen. Lad dem trække 10-12 min. Når kuglerne kommer op til overfladen, tages de op med en hulske.

GLASEREDE ÆBLEBÅDE

10. Skyl æblerne, del dem i fire og fjern kernehuset. Pres saften fra citronen. Skær æblerne med skræl i tynde både og vend dem i citronsaften.

11. Varm smørret op i en pande, steg æblebådene ved middelvarme og lad dem karamellisere med sukker og 1 knivspids salt til de er gyldne. Hæld saften ved og lad æblebådene simre i ca. 5 min. til de er møre. Tag panden af varmen. Anret dyrekølle og kartoffelkugler på tallerkner.

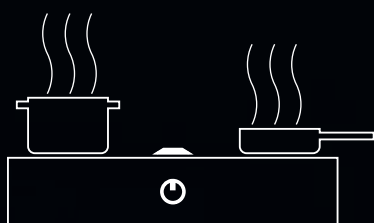
Cornelius Speinle
tilbereder originale
opskrifter i BORA X BO
med virtuositet.



Princippet bag BORA

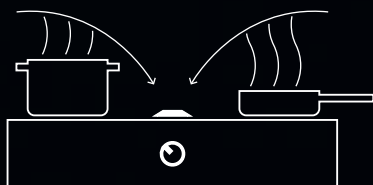
Princippet bag BORA – eller:
det smukke ved fysikken.





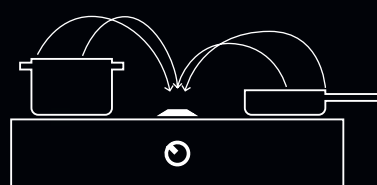
1

Mados stiger opad med en hastighed på maks. en meter i sekundet.



2

BORAs bordemfang producerer en tværgående luftstrøm, der er hurtigere end madosens opstigningshastighed.



3

På den måde suges madosen væk, der hvor den opstår: nemlig direkte ved kogepladen, direkte fra gryden, panden eller grillen.



Aftræk eller recirkulation?

De innovative emfangsystemer fjerner lugten, der hvor den opstår. Og sørger for frisk luft i køkkenet.

Med sin fremragende isoleringsværdi sørger BORA vægboksen for et behageligt indeklima uden varmetab.

BORA Ecotube kanalsystem med forbedret aerodynamik for større effektivitet og ro under madlavningen.

Pladsbesparende BORA flad lydæmper til endnu mere ro under madlavningen.

Lydsvag, energieffektiv BORA sokkelventilation.



Aftrækssystem

Med BORA aftrækssystem ledes madosen ved hjælp af motoren gennem kanalsystemet BORA Ecotube og vægboksen BORA 3box direkte ud i det fri. Mados og lugte bliver dermed fjernet fuldstændigt fra madlavningsområdet. Fordi alle BORA systemer, i modsætning til almindelige emhætter, arbejder med intelligent strømnings teknologi i stedet for stor cirkulationsvolumen, bliver der ledt mindre varm luft ud af huset, hvorved der spares energi.



Recirkulationssystem

BORA recirkulationssystem er den alternative løsning til aftræksvarianten. Madosen ledes i den forbindelse ind i det specielt udviklede recirkulationsfilter ved hjælp af motoren. Filteret fjerner effektivt dårlig luft i køkkenet. Derved sørger også BORA recirkulationssystemet for frisk luft i køkkenet. Da recirkulationssystemet sørger for at holde på den varme luft i huset, er dette system ideelt egnet til passivhuse, lavenergi- og nulenergi huse.



Pladsbesparende
BORA flad
lyddæmper
til endnu mere
ro under
madlavningen.

BORA luftrensningsskålen
neutraliserer effektivt
ubehagelige lugte og
sørger dermed for frisk
luft under madlavningen.

Lydsvag, energieffektiv
BORA sokkelventilation.





BORA Professional 3.0

Revolutionært bedre.



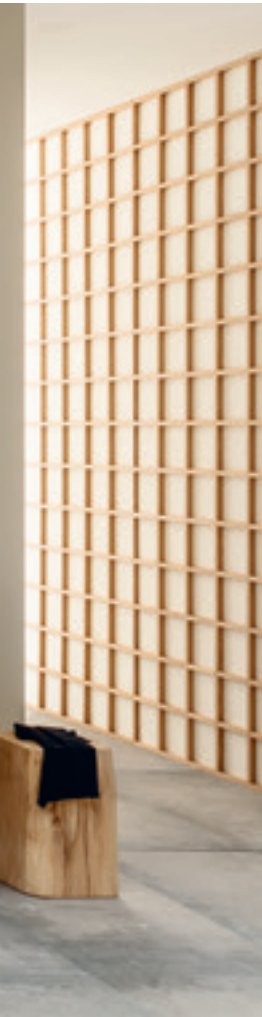


BORA Professional 3.0 – optimeret design, intuitiv betjening, maksimal effektivitet og højeste komfort.

Det innovative system BORA Professional 3.0 forbinder banebrydende æstetik med højeste effektivitet og maksimal brugerkomfort. Det optimerede design er iøjnefaldende med betjeningsknapper på køkkenfronten. Fuldendt formsprog møder de højeste krav til materiale og teknik. De optiske højdepunkter er foruden det centralt placerede emfang de nye betjeningsknapper med sort glasfront: De giver et elegant dæmpet look i slukket tilstand. Hvide LED-visninger udført i lige linjer fuldender det moderne og avantgardistiske look. Optimeringen af den aftagelige ring i rustfrit stål og visningsfladen forbedrer ikke blot knappen

optisk, men gør også touchfladen større og dermed mere brugervenlig. Emfangsystemets high-end krav understreger den perfektionerede betjening: Bortfald af nulpunktsstillingen muliggør en fuldkommen "intuitiv" betjening af kogepladen vha. simpel drejning. Derved øger drejning mod højre effekten helt til power-niveau. Drejning mod uret reducerer den ned til 0. Selv hvis der drejes for meget mod uret forbliver effekten stadig på 0 og kogezone i slukket tilstand. Smartere software: En separat menu forhindrer derudover, at funktioner som timer og opkogningsautomatik kan aktiveres ved en fejl under madlavningen.

Til højre: Det modulopbyggede system BORA Professional 3.0 kan tilpasses dine indretningsønsker og præferencer ved madlavning på grund af muligheden for individuel kombination af Tepan, gas og wok. Kombiner forskellige eller to ens kogeplader med hinanden.



Nemt, bekvemt og intuitivt

Det ses i enhver detalje, at den gennemtænkte betjening er præget af markedslederens mange årtiers erfaring inden for emfangsystemer. Kombinationen mellem den klassiske drejeknap og berøringsfølsom overflade med tydelig kraftig LED-visning gør håndteringen og betjeningen let og præcis. Alle funktioner aktiveres bekvemt og intuitivt ved at dreje og berøre den centrale touchflade. Den optimerede enkeltheds princip er også grundlaget for udformningen af de centrale betjeningslementer som børnesikringen eller pausefunktionen. De aktiveres og deaktiveres hurtigt og effektivt i hele systemet ved hjælp af emfangets centrale betjeningsknap. Perfektioneret til mindste detalje: Systemet registrerer intelligent det valgte varmetrin og tilpasser automatisk emfangets intensitet dertil.

Til venstre: BORA overbeviser med komplet nye muligheder i udformning af køkken og sætter standarder for en ny, moderne rumæstetik.

Til højre: Kombinationen af en klassisk drejeknap og sort glasoverflade med klar LED-visning garanterer en perfekt betjening.



Alle BORA kogeplader kan suppleres med stikkontakter.



Fælles madlavningsoplevelser

Emfangets effekt reguleres automatisk ud fra kogepladernes aktuelle indstilling. Manuel regulering er ikke nødvendig. Du kan koncentrere dig fuldstændigt om at lave mad. Det automatiske dæksel åbner og lukker, når emfanget er i brug, og her forhindrer en integreret sensor, at genstande og børnefinger kommer i klemme. I slukket tilstand er det elegante system helt lukket. Akustisk fantastisk: På grund af den optimerede luftgennemstrømning og den lydsvage ventilation forbliver emfanget meget støjsvagt selv på høje effektttrin. Det giver de bedste forudsætninger for at samles med familie og venner i køkkenet og lave mad med glæde.

Individuel kombination

BORA's modulopbyggede system omfatter et bredt udvalg af kogeplader, fra induktionskogeplader med rektangulære zoner til gas, wok eller Tepan-grill i rustfrit stål, som frit kan kombineres med emfangsystemet. Det er også muligt at lave kombinationer med en, to eller endda to kogeplader. Ved mere end to kogeplader anbefales et ekstra emfang. De ekstradybe kogeplader på 54 cm er revolutionære. Derved er der endnu mere plads til at lave mad. Der kan også nemt stå to store gryder i forlængelse af hinanden. De ekstrastore induktionskogeplader med rektangulære zoner sørger for heldækkende og jævn opvarmning af meget store gryder eller stegesøer.

Til højre: På grund af den lydsvage motor forbliver emfanget også meget støjsvagt på høje effektttrin. Der er ingen larm fra emhætten til at forstyrre samtalen eller selve madlavningen.

Nederst til venstre: Let at rengøre: Fedtfilteret i rustfrit stål, opsamlingsbeholderen og dækslet rengøres let i opvaskemaskinen.

Nederst til højre: All Black-udgaven fra BORA Professional 3.0. Aftrækssystem og betjeningsknapper har ved hjælp af en avanceret overfladebehandlingsmetode fået en komplet matsort overflade.



Højeste krav til materiale og teknik

Tepan-grillen i rustfrit stål udmærker sig ved højeste effekt, to store grillzoner og en enestående, præcis temperaturkontrol. Man kan indstille den ønskede temperatur direkte, det nøjagtige gradtal vises og den ønskede temperatur holdes. Den hurtige opvarmning til 250 °C på mindre end fem minutter sparer tid og energi.

Systemet er brugervenligt og let at håndtere, også når det kommer til rengøringen. De dele, som er i kontakt med mados, kan nemt tages ud via den lettilgængelige, brede indstrømningsåbning. Alle dele rengøres i opvaskemaskine og fylder nærmest ingenting. Formfuldendt design møder de højeste krav til teknik: BORA Professional 3.0 er et veludviklet system, der giver emhætten en ny dimension hvad angår æstetik, funktionalitet og komfort – den ultimative løsning til ethvert køkken.



bora.com/professional



reddot winner 2021



BORA Classic 2.0

Grænseløs frihed.





Ingen kompromiser, ingen begrænsninger.
BORA Classic 2.0 står for grænseløs
frihed i dit køkken.



Maksimal individualitet for en unik madlavningsoplevelse i hjemmet. Det var visionen for udviklingen af BORA Classic 2.0. Resultatet er et emfangssystem, der er gennemtænkt helt ned til mindste detalje. Den innovative sControl+ betjening med slebne fordybninger muliggør en præcis og intuitiv styring. Alle funktioner er kun en berøring væk: du skal blot bevæge pegefingeren op eller ned eller trykke let.

Modulopbygget system for mere madlavningsglæde

Der er også virkelig god plads på kogepladerne på grund af den centrale placering af betjeningspanelet. To induktionskogeplader giver for eksempel plads til fire gryder med en størrelse på op til 24 centimeter. De ekstrastore induktionskogeplader med rektangulære zoner sørger for heldækkende og jævn opvarmning af selv meget store gryder eller stegesøer.

Øverst: Antallet og typer af kogeplader kan uden problemer tilpasses dine personlige behov.

Til højre: De ekstrastore kogezone sørger for heldækkende og jævn opvarmning af store gryder eller stegesøer.



Du kan selv sammensætte kogeplader og emfangsystemer og således tilpasse dem til dine madlavningsbehov. Man kan også uden problemer vælge kombinationer med en, to eller flere kogeplader. Fra tre kogeplader anbefales et ekstra emfang.

Præcis temperaturkontrol

En varmekreds, som kan tilsluttes mellem kogepladerne, gør HiLight-zonen meget fleksibel: Det er således muligt at lave to kogezone om til én stor stegesozone i XXL-format. Har man valgt Tepan-grillen i rustfrit stål (billedet længst til venstre), er den kun fem minutter om at varme op til de præcist regulerede 250 °C, som er den perfekte temperatur, når du skal grille. Og også madlavningen over en gasflamme bliver den rene fornøjelse med den nyudviklede, yderst effektive gaskogeplade.

Til venstre: Der er en moderne ventilator i BORA Classic 2.0. Det betyder, at emfanget kun udsender meget lidt støj – også ved høj effekt.

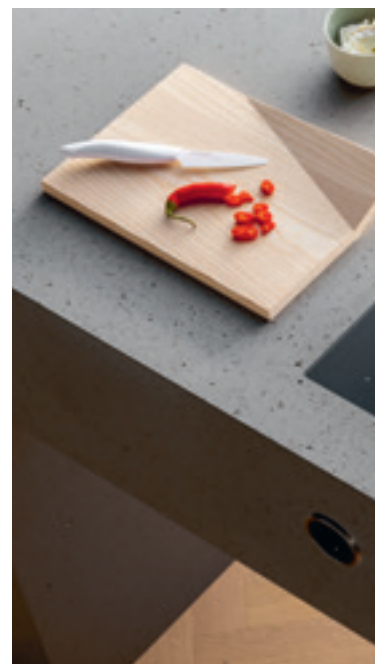


Madlavningskunsten møder raffineret teknik

Hjertet i BORA Classic 2.0 er selvfølgelig BORA bordemfanget, som vi har finjusteret og forbedret. Den automatiske emfangstyring, som regulerer sig selv efter behov, kan til enhver tid justeres manuelt, men det er ikke nødvendigt. Du har dermed hænderne fri til at røre i gryden og vende bøfferne på panden, som du har fuldt overblik over, da de ikke længere forsvinder i opadstigende mados. Takket være en moderne ventilation og en optimal luftføring er bordemfanget i BORA Classic 2.0 så støjsvagt, at samtalen ikke bliver overdøvet af larm fra emfanget.

Minimalistisk design

BORA har fra start af været synonym med innovativt produktdesign. Der er derfor også lagt særligt vægt på udseendet ved BORA Classic 2.0. Det enkle og minimalistiske look passer diskret ind i din køkkenindretning. Og overlader scenen til køkkenets sande hovedrolleindehavere, nemlig dine gryder, pander og dig. BORA Classic 2.0 kan monteres med overflademontering og hvis det skal være endnu mere smidigt, kan den planlimes. Det er muligt at montere i alle slags bordplader på grund af vores specielle ramme til kogeplader. Den perfekte linjeføring sikrer derved en diskret og smart integration i ethvert moderne køkken.



Udover kogeplader med induktion og strålevarme kan man til BORA Classic 2.0 også få Tepan-grillen i rustfrit stål eller en glaskeramisk gas-kogeplade.





Til venstre: Uanset, om der er tale om en enkelt kogeplade i single-husholdningen eller tre eller flere i den store familie: Elementerne omkring emfanget i BORA Classic 2.0 kan tilpasses ethvert behov. Ved mere end to kogeplader anbefales to emfang.

Betjeningsfunktionen er næsten usynlig, når den står på standby, og dens intelligente belysning er reduceret til det væsentligste i tændt tilstand.

Rengøring på et øjeblik

Kogepladens overflade er desuden nem at rengøre på grund af det kantløse design, hvor der stort set ikke kan samle sig snavs. Den integrerede fedtopsamlingsbakke opfanger uheld i både fast og flydende form. Hvis du skal tørre overfladen af, kan du aktivere rengøringslåsen, som spærrer betjeningspanelet i ti sekunder, hvilket forhindrer utilsigtet ændring af dine indstillinger. Ekstra praktisk: Når du er færdig med at lave mad, kan du blot tage de dele ud, der er i kontakt med madosen, og rengøre dem. Alle dele tåler maskinopvask. Intuitivt, innovativt og inspirerende. Det er det modulopbyggede system BORA Classic 2.0.



bora.com/classic



BORA X Pure

Ren perfektion.





Systemet BORA X Pure sætter standarden.
Højeste funktionalitet med et markant design.





Øverst: Trods høj effekt er emfanget støjsvagt og det er nemt at føre samtaler i madlavningsområdet.

Til venstre: Placeringen af gryder, pander og stegesøer er super fleksibel takket være induktionskogeplader med rektangulære zoner og grydegenkendelsesfunktion.

BORA X Pure overbeviser med kvaliteter, der endnu engang overgår alle de hidtidige BORA high-end løsninger. Den ekstra brede kogeplade (830 mm) er et særligt kendetegn, og den markante indstrømningsdyse er et visuelt stilstatement, som allerede har fået mange fans. Induktionskogepladen giver maksimal fleksibilitet til placering af køkkenudstyr, ligesom normalt ved BORAs produkter. På den måde er madlavningen fri for alle formbetingede begrænsninger. De ekstrastore induktionskogeplader med rektangulære zoner sørger for heldækkende og jævn opvarmning af meget store gryder eller stegesøer.

Ekstrem lav lydstyrke

I køkkenet mødes man med familie og venner, snakker, har det sjovt og laver mad sammen. Det lave støjniveau fra BORA X Pure er derfor meget behageligt. Selv ved høje effekter er det muligt at



føre en fuldstændigt uforstyrret samtale lige ved siden af kogepladen. Det er lykkedes ingeniørerne hos BORA på grund af en optimal luftføring og anvendelsen af en støjsvag ventilator. Derudover neutraliseres lugtene i recirkulationsdrift ved hjælp af et yderst effektivt aktivt-kul-filter. Og selv om man opholder sig i madlavningsområdet i længere tid, skånes man for ufrivillige køkkenlugte. Varer det ind i mellem længere tid, før alle vennerne er samlet ved bordet, kan du med tre hold-varm-niveauer sørge for, at maden ikke bliver kold – og ved hjælp af en konstant temperaturindstilling er der ingen fare for, at maden brænder på.

Madlavning har aldrig været så enkel

En af de mest definerende og behageligste egenskaber hos BORA er den intuitive sControl-betjening. BORA X Pure sætter også sin lid til dette moderne betjeningskoncept, som er integreret meget elegant og planlimet. Den unikke vertikale slider, som fungerer ved organiske bevægelser op eller ned med fingeren eller ved et let tryk, sikrer nem betjening. Der skal ikke mere

end en enkelt berøring til for at få adgang til alle vigtige funktioner. Betjeningspanelet fremstår næsten usynligt, når det er i standby, og dets intelligente belysning er reduceret til det væsentligste i tændt tilstand.

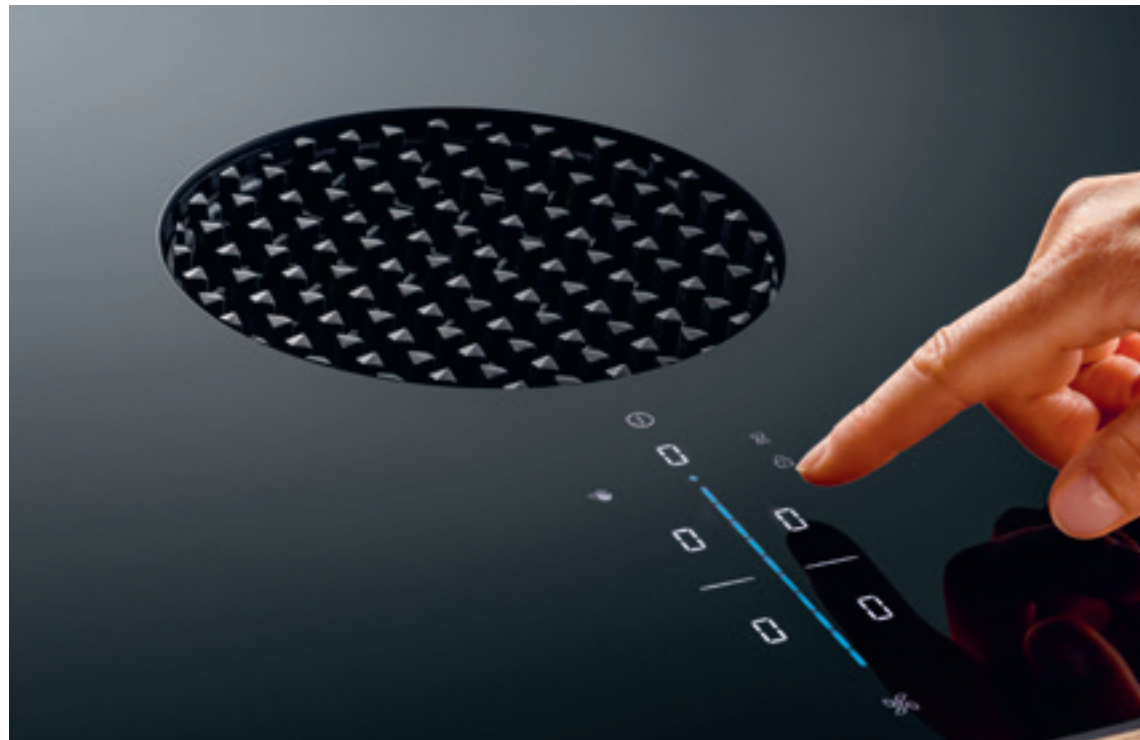
Rengøringsvenlig og let filterskift

Ud over alle de praktiske standarder imponerer BORA X Pure også med et banebrydende og æstetisk design. Emfanget flugter fuldstændigt med kogepladen, og den perfekte linjeføring får enheden til at blende diskret og elegant ind i det moderne køkken. BORA X Pure garanterer udover det sædvanlige maksimal opbevaringsplads med den integrerede recirkulationsenhed selv ved køkkenmoduler med en dybde på 60 centimeter. De dele, som er i kontakt med mados, kan nemt tages ud via den nemt tilgængelige, runde indstrømningsåbning. Herefter kan de nemt og enkelt rengøres i opvaskemaskinen – hvor de næsten ikke fylder noget. Med det enestående eSwap system skiftes filtret nemt oppefra gennem indstrømningsåbningen, dvs. uden at skulle fjerne skuffer eller sokkelfronter.

Øverst: Det optiske højdepunkt på den ekstrabrede kogeplade på 830 mm er den markante hightech indstrømningsdyse.

Øverst til højre: Systemet er ikke kun optisk tiltalende, men også nemt at betjene.

Nederst til højre: Apparats højde på under 200 mm giver rigeligt plads i underskabet, f.eks. til køkkenredskaber.



bora.com/x-pure



reddot winner 2020







BORA Pure

En klasse for sig.



Til venstre: Indstrømningsdysen, der fås i syv forskellige farver lader dig sætte dit personlige præg på dit køkken og kan let udskiftes. Indstrømningsdysernes forskellige farver kan ses på side 9.

Nederst: Den centralt placerede sControl-betjening er utrolig intuitiv at bruge. Alle vigtige funktioner er altid kun en berøring væk.



BORA Pure – dit køkkens varemærke.

Navnet siger det hele. BORA Pure står for enkelt design, reduceret til det minimalistiske. Det blander perfekt og diskret ind i din køkkenindretning og er et ægte designhøjdepunkt. BORA Pure kan tilpasses individuelt, og du kan nemt sætte dit eget personlige præg, da emfangets indstrømningsdyse kan tilpasses dine farveønsker. Vælg mellem syv forskellige farver, grå, solgul, orange, rød, jade grøn, blå eller lysegrå og beslut hvilken farve, der passer bedst til dig. Og hvis dit køkken på et eller andet tidspunkt skal have en ny farve, kan du meget let skifte indstrømningsdysen til en anden farve.

Kompakt størrelse til små køkkener

BORA Pure har ikke kun et overbevisende design, funktionaliteten er også i top. Bordemfanget tilpasser sig f.eks. helt automatisk det pågældende

behov for udsugning. Det er naturligvis stadig muligt at justere emfanget manuelt, men det er ikke længere nødvendigt. Det betyder, at du kan fokusere helt og aldeles på din passion, nemlig tilberedning af lækker mad. Med optimal luftføring og den ekstrem støjsvage motor kører bordemfanget med så svag lydstyrke, at du tydeligt kan høre maden syde og stege – medmindre du befinder dig i livlig samtale med dine gæster i køkkenet. Systemet, som kan fås både til aftræk og recirkulation, efterlader desuden et overbevisende indtryk på grund af sin lave højde på mindre end 20 centimeter. Ved recirkulation sørger den integrerede recirkulationsenhed for, at der ikke går plads tabt i underskabet, hvilket især i små køkkener er en kæmpe fordel. Man slipper for at skulle afkorte skuffer, hvilket ellers er normalt i forbindelse med recirkulation.



bora.com/pure



Augmented reality:
tag BORA Pure virtuelt med hjem.





Nem betjening og rengøring

I recirkulationsdrift neutraliseres lugte ved hjælp af et yderst effektivt aktivt-kul-filter. Også udskiftning af eSwap systemet er gennemtænkt: Det kan tages ud fra oven via indstrømningsåbningen, hvilket betyder, at man ikke behøver at fjerne skuffer eller sokkelfronter. Lige så nemt det er at udskifte filteret, lige så nemt er det at gøre kogepladen ren: På grund af kogepladens og aftrækkets flugtende design samles der ikke snavs i fugerne overhovedet. Du kan nøjes med blot at tørre kogepladens overflade af, som i øvrigt harmonerer med alle slags bordplader. Eventuelle spildte væsker eller madrester lander sikkert i BORA Pures opsamlingsbeholder, som kan tages ud.

Topmoderne teknologi – helt intuitivt

Systemet styres via den nyudviklede sControl-betjening med en smart intuitiv vertikal touchslider. Der skal ikke mere end en berøring til for at få adgang til alle vigtige funktioner. Betjeningen er smart placeret i midten af kogepladen, hvilket giver optimal udnyttelse af pladsen på kogepladen, og så er den nærmest ikke synlig, når den står på stand-by. Den optimale udnyttelse af kogepladen betyder, at der altid er plads til fire gryder med en størrelse på op til 24 centimeter samtidig. Som naturligvis opvarmes ved hjælp af topmoderne induktionsteknologi. Efter madlavning er det ingen sag at tage indstrømningsdysen, fedtfilteret og opsamlingsbeholderen ud og komme dem i opvaskemaskinen. Takket være deres kompakte konstruktion fylder de næsten ingenting i opvaskemaskinen.

Øverst: Emfanget flugter fuldstændigt med kogepladen hos BORA Pure, hvilket får det til at blende diskret og elegant ind i køkkenet.

Til venstre: Nem udskiftning af aktivt-kul-filtret oppefra igennem indstrømningsåbningen – helt uden at fjerne skuffer eller sokkelfronter.

Til højre: Indstrømningsdysen i de nye farver solgul og lysegrå fås fra 2022.



BORA Basic



Kogeplade og
emfang i ét.



BORA Basic – maksimal brugerkomfort, støjsvag funktion, kompakte dimensioner og et enestående design.



BORA Basic er den innovative enhed bestående af en topydende kogeplade og effektivt emfang. En af basis-kvaliteterne er Hyper-kogezonen, hvis strålevarme i power-niveau muliggør en op til 50 procent større ydelse.

Raffineret teknik, hurtig montering

Takket være den centrale betjening og optimale placering af kogepladerne er der plads til op til 4 gryder på 24 centimeter samtidig. Praktiske detaljer er hold-varm-funktionen med konstant temperaturregulering på ca. 75 °C samt en børnesikring, som forhindrer utilsigtet aktivering af kogepladen. Køkkenet som samtalerum understøttes af BORA Basic med det støjsvage emfang, selv ved høj effekt. Dette muliggøres af den optimale luftføring i enheden og anvendelsen af et tvillingemotorsystem. Som alle andre BORA emfangssystemer er dette system også optimeret, så monteringen er hurtig og fejlfri.





Øverst til venstre: Uanset om det er en høj gryde eller en flad pande, suger BORA Basic alle dampe og lugte fra madlavningen væk.

Nederst til venstre: BORA Basic kan efter ønske monteres planlimet, med sidelister eller med BORA kogepladerammen.

Øverst til højre: Indstrømningsdysen beholder selv ved hyppig rengøring i opvaskemaskine sin fejlfrie glans.



Maksimal ydeevne på mindst mulig plads

BORA Basic sørger for betydeligt mere plads i køkkenet. På grund af enhedens lave højde på mindre end 20 centimeter og den integrerede recirkulationsfilterenhed bevares opbevaringspladsen i underskabet til gryder og andre køkkenredskaber fuldt ud. Det er ikke nødvendigt at afkorte skuffer. På grund af sin kompakte størrelse på 760 x 515 x 196 mm (B x D x H) passer systemet også ind i meget små køkkener, og da der ikke skal monteres en emhætte på væggen, giver det mulighed for ekstra overskabe. BORA Basic emfangsystem fås ligesom alle vores andre emfang både som aftræks- eller recirkulationsløsning.

Højeste funktionalitet

Rengøringen er en fordel. De dele, som er i kontakt med mados, kan nemt tages ud via indstrømningsåbningen. Herefter kan de

rengøres i opvaskemaskinen, hvor de næsten ikke fylder noget. Fedtfilteret i rustfrit stål tåler maskinopvask og selv ved hyppig rengøring beholder det sit originale udseende og stabilitet. BORA Basic er beviset på, at højeste funktionalitet ikke kun er komfortabelt, det kan også være æstetisk.



bora.com/basic





Mere plads til LIVET

BORA har mange fordele – det er en gave til dit køkken. Og dig selvfølgelig!



Støjsvag

Traditionelle emhætter har et støjniveau på ca. 70 decibel (A) direkte i hovedhøjde. Med BORA er det helt anderledes: Selv på højeste udsugningstrin er støjniveauet lavere end støjen fra en stegende bål på panden.



Frisk luft

BORA trækker lugt- og fedtpartikler direkte væk fra gryderne, således at mados ikke kan stige op. Fedtpartiklerne trækkes effektivt ind i fedtfilteret i rustfrit stål.



Frit udsyn

BORA løser problemerne med de traditionelle emhætter. Ingen kanter og hjørner i hovedhøjde. Ingen nedbøjet holdning. Intet begrænset udsyn. Ingen damp i dit synsfelt eller på dine briller.



Nem betjening

Systemet styres ved at dreje betjeningsknappen eller ved at trykke eller udføre en strygebevægelse med fingeren. Nemt og intuitivt.



Stor kogeflade 4 24

Med den pladsbesparende og centrale placering af emfanget giver alle BORA induktionskogezone meget mere plads til at lave mad. De ekstrastore induktionskogeplader med rektangulære zoner sørger for heldækkende og jævn opvarmning af store gryder eller stegesøer.



Masser af opbevaringsplads

På grund af enhedens lave højde på under 200 mm og den integrerede recirkulationsfilterenhed bevares opbevaringspladsen i underskabet til gryder og andre køkkenredskaber fuldt ud. Man slipper for at skulle afkorte skuffer, og der går ikke opbevaringsplads tabt pga. ventilationsføringen til recirkulationen.



De bedste materialer

Udsøgte materialer og høj funktionalitet danner tilsammen et premium-system. Rustfrit stål og glaskeramik uden tungmetaller er her de karakteristiske træk.



Rengøringsvenlig

Rengøring af traditionelle emhætter er besværlig og tidskrævende. BORA er bare praktisk i hverdagen: Alle bevægelige dele er nemme at afmontere, uden brug af værktøj, og tåler opvaskemaskine.



Designfrihed

BORA overbeviser med nye muligheder i køkkenplanlægningen: madlavning foran vinduet og under skrå vægge, køkkenøer uden irriterende emhætter ... BORA står for moderne køkkenæstetik.



Yes, we CARE

Du spørger, vi svarer: de 10 vigtigste
informationer fra BORA Customer Care.



Absorberer BORA virkelig alle lugte?

Mados, fordampende fedt og lugte forbundet hermed bliver absorberet fuldstændigt, der hvor det opstår – direkte ved kogepladen. Kokken selv står i frisk luft – tøj og håret holder sig frisk og uberørt af madlavningsosen.

Hvordan rengør man BORA emfanget?

Fedtfiltrene og afdækningerne er nemme at fjerne. Herefter kan de rengøres i vaskemaskinen.

Hvad gør jeg, hvis jeg spilder noget på Ceran-kogepladen under madlavningen?

Det er bedst at tørre det af med en fugtig klud med det samme, da kalk og salt er sværere at fjerne senere. Den ideelle måde at rengøre en Ceran-kogeplade på, er med bagepulver blandet med lidt vand, mens den stadig er halvvarm.

Vigtigt: Brug ikke opvaskemiddel eller skurecreme. Hvis der allerede er dannet skorper, kan du bruge en skraber til Ceran-kogeplader. På glaskeramiske kogeplader kan du også fjerne skorper med glasrens eller citronsaft, mere genstridigt snavs kan fjernes med en pasta lavet af natron og vand.

Hvad sker der, når der løber væske ned i emfanget?

Intet problem, der sker ingenting, for afhængigt af systemet, kan der samle sig op til 300 ml væske i emfanget. Hvis der under madlavningen skulle spildes mere, kan der ikke ske noget, fordi elektronikken og emfangsystemet er adskilt. BORA Basic og BORA Pure kan endda rumme større mængder væske på op til tre liter. Væsken kan ganske enkelt tørres væk med en klud og emfanget rengøres gennem det aftagelige bundstykke.

Hvor forsvinder luften hen?

Alle BORA-systemer fås som både aftræks- og recirkulationssystemer. Med aftrækssystemet ledes madosen ved hjælp af ventilationen gennem kanalsystemet BORA Ecotube og vægboksen direkte ud i det fri. Mados og lugte bliver dermed fjernet fuldstændigt fra rummet. Med recirkulationssystemet ledes madosen ved hjælp af ventilationen ind i det specielt udviklede recirkulationsfilter, som effektivt eliminerer madlavningslugte. Den rene luft føres derefter tilbage i rummet ved soklen.

Hvor tit skal et filter skiftes?

Det afhænger af BORA-produktet. Aktivt-kul-filteret til BORA Basic, X Pure og Pure skal skiftes efter ca. 150 timers drift. For BORA Professional, Classic og Classic 2.0 anbefales det at skifte filter efter 300 eller 600 timer afhængigt af filteret. Levetiden skal overholdes, for hvis filteret er mættet, kan det ikke binde flere lugtmolekyler.

Fungerer BORA også med høje gryder?

Selv ved en grydehøjde på op til 20 cm suges madlavningsosen væk uden problemer. Ved højere gryder anbefaler vi at sætte grydelåget på skrå for at lede dampen i retning af emfanget.

Hvad skal man tænke på, når man vælger gryder og pander?

Materialet har afgørende betydning, og alle materialer har deres fordele og ulemper. Gryder og pander af støbejern er f.eks. meget holdbare. Det tager dog lidt tid, før de bliver rigtig varme, og de har en dårlig varmfordeling. Her er kogegejr med en såkaldt sandwichbund bedre. De har også en større varmekapacitet. Derfor reagerer kogegejr med sådan en bund langsommere på temperaturændringer, dvs. på om der skrues op eller ned for temperaturen. Gryder og pander af aluminium og rustfrit stål er slærligt hurtige til at lede varmen. Så hvis det blot er en lille portion mad, der skal tilberedes, går der meget varme tabt gennem siderne, og varmfordelingen kan være ujævn på grund af den tynde bund. Der findes også kogegejr med en indpresset bund. Disse gryder og pander er meget lette, forholdsvis billige og har desuden en god varmfordeling. Deres holdbarhed er dog begrænset, og de virker ikke på alle induktionskogeplader.





Har du spørgsmål eller brug for et tip fra en professionel? Vores kok Iva hjælper gerne. Scan blot denne QR-kode.



Hvad er forskellen på induktions- og elkomfurer?

Kogepladen på et elkomfur består af en Ceran-plade eller kogeplader, der opvarmes af varmespiraler, som varmer gryden op. Temperaturen kan indstilles i trin. Ved trinløst justerbare komfurer er varmen ikke konstant, men svinger omkring den valgte rammeværdi. Ved induktionskogeplader i Ceran genererer et elektromagnetisk felt elektriske hvirvelstrømme i gryden, hvorved den varmes op. Varmeeffekten kan her indstilles i fine trin. Når der tændes, overføres energien med det samme til gryden. Når energitilførslen slukkes, er det kun grydens restvarme, der varmer. Derfor er et induktionskomfur hurtigere end et elkomfur.

Og hvad er dit ultimative ekstratip?

Inden for de første 24 måneder efter installationen af et BORA system kan vores kunder registrere sig på vores hjemmeside og derved gratis forlænge den normale garanti på to år med et år ekstra. Linket finder du på klistermærket på emfanget eller på et tillæg. Når du først er registreret, kan vi se alle servicerelevante data, så vi hurtigt og nemt kan hjælpe dig, hvis du skulle have behov for det.



Tekst ALISSA SELGE
Foto STEPHANIE FÜSSENICH

Nyt liv i GAMLE bygninger



Børnefamilie indretter gammel chokoladefabrik med medbragte skatte fra deres mange rejser – og hver dag føles som ferie!



Bladene fra et flere hundrede år gammelt himalayacedertræ giver lyset et gyldent skær. På det store grundstykke er der god plads til både æbletræer og kastanjetræer. Her, ca. tyve minutter fra Antwerpen i Belgien, har Valerie Verbeeck, der er stifter af modemærket elle and rapha, og hendes familie fundet et lille stykke af paradis. "Allerede da vi så haven, blev vi forelskede i stedet", fortæller hendes mand Thomas Mortier. "Det var som at træde ind i en feriedrøm og vi vidste med det samme: Her vil vi bo."

Familie og firma under samme tag

Måske blev parret ikke kun grebet af feriestemningen, men også af den usædvanlige historie bag den 600 m² store villa fra 1871. Den ene del af huset udgøres af et stort og højloftet rum med store vinduespartier og dekorative træbjælker. I dette rum befandt der sig tidligere en chokoladefabrik. Duften af de søde lækkerier hænger formentlig stadig i murværket. Senere blev chokoladeproduktionen indstillet, hvorefter kakaobønner og chokoladeæsker måtte vige pladsen for forskellige interessante beboere. Herunder blandt andet en kunstner, der brugte det store rum med det imponerende lysindfald som atelier. Hun malede ofte sin billeder direkte på væggene, og den dag i dag kan indtil flere af hendes kunstværker stadig ses rundt omkring i

huset. "Den største udfordring under renoveringen var at indfri vores ønsker til æstetik og stil uden at gå på kompromis med husets oprindelige udtryk og enestående karakter", fortæller Thomas. Denne mission må siges at være lykkedes: Den tilsødede gamle kamin og elegante stuk under de høje lofter lader husets fascinerende fortid skinne tydeligt igennem. Udover antikke møbler fra de tidligere ejere er der også fundet plads til medbragte skatte fra familiens rejser til Marrakech og Ibiza. Indretningen domineres af varme jordfarver, der tilfører det individuelle miks af gammelt og nyt en fornemmelse af ro og hygge. Og masser af charme, selvom familien ikke engang har boet et helt år i huset endnu. I hvert fald er der kommet masser af liv inden for husets vægge: De enæggede tvillinger Gabrielle og Raphaëlle har netop fejret fem års fødselsdag med hoppeborg i haven. Herudover tæller børneflokkens lillebror Jérôme på halvandet år.

"Her kommer vi til at bo i mange år", proklamerer Valerie begejstret. Hertil skal det siges, at parret, der har kendt hinanden siden vuggestuen og forelskede sig i hinanden helt tilbage i folkeskolen, allerede har flyttet en del gange. Da Valerie var gravid med tvillingerne savnede hun allerede efter tre måneder et meningsfyldt job. I forbindelse med en forestående familieferie plantede ideen om at starte sit eget firma sig langsomt i hendes hoved:

Øverst: Ballonguirlanden er blevet til overs fra tvillingerne Gabrielle og Raphaëles fødselsdag og får lov til at hænge og pynte lidt endnu.

Øverst til højre: Hvert eneste hjørne og krog udnyttes optimalt. Under en taghældning i soveværelset har parret placeret et fritstående badekar.

Nederst til venstre: Individuelt designede møbler passer perfekt ind og skaber opbevaringsplads.

Nederst til højre: Også børneværelset er indrettet med udvalgte møbler, f.eks. med et vægmaleri med en due fra Studio Loco.





Øverst: Bag skydedøren af valnøddetræ ligger atelieret, hvor Valerie sammen med sine fem medarbejdere arbejder på tøjmærket elle and rapha.

Øverst til højre: Emfangsystemet BORA X Pure er indbygget i kogeøen, så det flugter perfekt med bordpladen – og så er det brugervenligt og støjsvagt i brug. Her tilberedes hver dag frokost til teamet.

Nederst til højre: Villaaen ligger 20 minutter med bil fra Antwerpen. Den tidligere chokoladefabrik blev bygget i 1871.

Du kan finde mere boliginspiration som hos Valerie og Thomas på Instagram på



@boracookingsystems

Hun ledte efter matchende svømmetøj til sine små døtre og sin mand, men fandt kun matchende badetøj til fædre og sønner. I kraft af sit tidligere job som model lå tanken om at designe sit eget børnetøjsmærke ikke fjernt for Valerie. Hun besøgte produktionssteder i Portugal og arbejdede dag og nat på at få virksomheden søsat, mens Thomas ved siden af sit fuldtidsjob som business developer hjalp til om natten og i weekenden. Siden da er der faldet mere ro på, og virksomheden elle and rapha – opkaldt efter familiens tvillingepiger – klarer sig i dag mere end godt. Faktisk så godt, at Thomas også er begyndt at arbejde fuld tid i virksomheden. Herefter gik parret gik på jagt efter et hjem med plads til både familien og virksomheden. I dag er det højloftede atelier med de gamle træbjælker blevet forvandlet til familievirksomhedens vigtigste arbejdsrum. Her pakkes bestillingerne og sendes ud i verden – nogle gange med hjælp fra tvillingerne, der elsker at drysse glimmer i pakkerne. Køkkenet med de smukke paneler af valnøddetræ forbinder atelieret med resten af huset og skaber dermed en glidende overgang mellem Valerie og Thomas' familie- og arbejdsliv. Her mødes det lille virksomhedsteam hver dag med familien over frokost. "Køkkenet er husets hjerterum. Derfor er det vores yndlingsrum", forklarer Valerie. At køkkenet skulle udstyres med BORA X Pure havde parret vidst længe. "Første gang vi så BORA X Pure var hos en af vores naboer. Vi blev straks begejstrede for det strømlinede design og vidste med det samme, at dette koncept var selvskrevet i vores nye køkken!"

40.000 følgere på Instagram

Udover moderne køkkenapparater var det vigtigt for parret at få indrettet en hyggelig siddekrog i køkkenet. Og så skulle der være god plads til middagsgæster. Som f.eks. kan se frem til at sætte tænderne i en omgang spaghetti carbonara, børnenes livret. Køkkenet er familiens samlingspunkt. Nogle gange kaotisk, men altid hyggeligt. Valerie og Thomas deler indtryk fra deres familieliv og hjem på Instagram (elle_and_rapha), hvor de i skrivende stund har over 40.000 følgere. Via små snapshots kan man følge med i familiens hverdag, som f.eks. hvordan de på valentinsdag 2021 endte med at tilbringe den første nat i det nye hus på en stor bunke madrasser i overetagen som en anden spejderlejr, fordi underetagen stadig manglende at blive malet. Og de er skam heller ikke bange for at grine af sig selv og dele sjuskefejl og mindre vellykkede indretningsideer med deres følgere, som f.eks. dengang Valerie kom til at bestille miniaturevaske til tvillingernes badeværelse, fordi hun glemte at tjekke målene først. "Vi vil gerne inspirere andre, men ønsker ikke at opstille en perfekt facade", forklarer ægteparret. Da de købte huset, var det med en drøm om altid at bevare følelsen af frihed og ferie. Det må siges at være lykkedes.



DET TRADITIONELLE og det moderne

I Felanitx på den spanske ø Mallorca har arkitekten Jochen Lendle bygget en finca med en fænomenal panoramaudsigt til sin familie.



Tekst
MARTIN FRAAS

Foto
JOCHEN LENDLE

Til højre: Blikfanget i den 80 kvadratmeter store stue er kassetteloftet i rå beton. Møblerne stammer fra det italienske mærke Moroso.

Nederst til venstre: Jochen Lendle har integreret emfangsystemet BORA Professional 3.0 med en Tepan-grill i rustfrit stål i køkkenbordet, som han selv har designet med underskabe, der kun er 30 centimeter høje.

Nederst til højre: Den centrale patio er 50 kvadratmeter stor og er omgivet af vinduer fra gulv til loft.





Den tyske arkitekt Jochen Lendle har boet og arbejdet på Mallorca siden 1998. Han har slået stærke rødder på øen, ikke mindst fordi mange af hans venner er lokale og fordi han taler perfekt spansk og mallorcinsk. Hans netværk og lokale insiderviden er også en fordel i hans arbejde. Efter at den 53-årige arkitekt har stået for mange usædvanlige ejendomme for private bygherrer og udenlandske investorer på Mallorca, har han nu bygget en bolig til sig selv og sin familie i Felanitx.

Når en arkitekt bygger til sig selv, forventer man et drømmehus. Hvad er det særlige ved din finca?

Med sin enkle rektangulære grundplan er det en moderne fortolkning af den typiske lokale arkitektur i området. Bygningsreglementet giver ikke meget spillerum. Facaden er også bevidst holdt i den lokale traditionelle sandsten marés. Et særligt kendetegn er den centrale patio omkranset af glas med skydedøre og skyggeelementer foran vinduerne, der går fra gulv til loft. De er designet i stil med "persianas mallorquinas", dvs. skodder af træ monteret på en ramme, som beskytter mod den allestedsnærværende sol.

Når disse persianas skubbes til side, har du så frit udsyn?

Ja. Og endda en 360 graders udsigt over hele øen, hvilket er sjældent på Mallorca. Fra patioen kan vi se det glitrende hav ved Es Trenc, hvilket for mig var den altafgørende grund til at købe ejendommen, men vi kan også se Serra de Tramuntana, Galatzó, Puigpunyent og endda Cap de Formentor, som faktisk ligger 60 kilometer væk.

Hvor stor er grunden?

Over 19.000 kvadratmeter. I Felanitx skal grunden minimum være 15.000 kvadratmeter, når man bygger en ny finca. Området er skovklædt, og der er vilde oliventræer. Derudover har vi plantet 50 nye frugttræer. Alt hvad der vokser på Mallorca: Æble, granatæble, figen, kvæde, appelsin, klementin, mandarin, lime, citron og grapefrugt.

Hvad kan du lide ved området omkring Felanitx?

Det er stadig præget af det mallorcinske, hvilket betyder meget for mig. Og jeg kender regionen meget godt, fordi jeg har boet i Portocolom ikke langt herfra i 16 år.

Du har også selv indrettet fincaen indvendigt. Er det altid sådan med dine projekter som arkitekt?

For det meste er jeg heldig og må lave det hele. Ideelt set designer man nemlig ikke kun rummene og den ydre skal, men hele huset, møblerne, indretningen og endda haven. Jeg synes det er sjovt, og kunden får et sammenhængende koncept ud af det.

Belysningen i fincaen er også meget interessant.

Nogle gange kommer man ind på en restaurant, hvor belysningen består af tre lysstofrør i loftet. Sådan noget er svært at vænne sig til for os tyskere. Vi elsker, når lyset er mere dæmpet. Det synes vi er hyggeligt. I vores finca kommer lyset næsten udelukkende fra gulvet, hvilket skaber en helt unik atmosfære. Derudover er der farvefolie på alle glastrækværkerne. Lyset skifter farve alt efter dets indfaldsvinkel, hvilket giver et konstant skiftende, fascinerende farvespil i hele huset.

I køkkenet har du valgt et dampudsugningssystem fra BORA.

Jeg har installeret BORA et par gange for kunder. Det var det første system på markedet, som konsekvent suger madosen nedad, hvilket er en kæmpegevinst for indretningen i køkkenet. Da BORA Professional kom, tænkte jeg: Det er genialt! Der er 3,40 meter til loftet i vores finca, så jeg kan jo ikke have en emhætte hængende helt deroppe, det ville se fjollet ud. Jeg har derfor udviklet et bord som kogeø, hvor dampen suges direkte ud med BORA Professional.

Er køkkenet et vigtigt rum for din familie?

Det er det mest centrale rum. Min kone Johanna og jeg elsker begge at lave mad. Det er oftest mig, der laver mad, når vi får gæster. Men min kone er helt sikkert bedst til at lave mad.



Jochen Lendle kommer fra Limburgerhof i den tyske delstat Rheinland-Pfalz. Han har studeret arkitektur i Kaiserslautern og på det berømte ETSA i Barcelona. Jochen Lendle har som arkitekt ofte nydt designfriheden uden forstyrrende emhætter ved kundeprojekter, og nu har han også fået et BORA emfangssystem i sit eget hus.

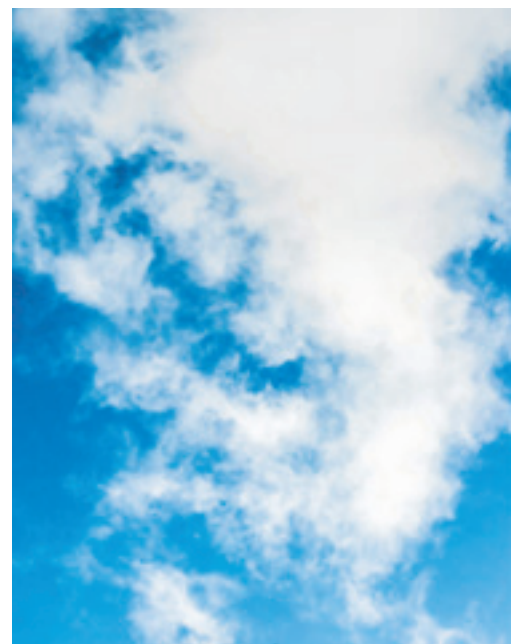
Over SKYERNE ...

I en ny video viser cykelrytterne fra det succesrige cykelhold BORA – hansgrohe deres sjove side.

Tekst
MARTIN FRAAS

Foto
ALEXANDER ERHOLD/EVCOM, VALENTIN RAPP,
RED BULL SKYDIVE TEAM





Sådan ser store forventninger ud: Felix Großschartner (forrest tv.) og Anton Palzer (forrest th.) kort før faldskærmsudspringet.

"Felix har aftalt at mødes med Patrick til indendørs grillfest. Han er på vej på racercyklen. Felix har sørget for bøfferne, men han er forsinket. Han beder Toni om hjælp, som lige lægger en mellemlanding ind sammen med sine venner fra Red Bull Skydive Team. Den foreslåede flyvetur ser Felix som sin redning – han er dog uvidende om, at han skal springe tandemfaldskærmsudspring for at lande igen. Felix og Toni ankommer samtidigt hos Patrick. Han smider bøfferne direkte på Tepan-grillen, og grillfesten er reddet."

Det er kort fortalt plottet til en original, ny BORA kampagnevideo, der er lavet med hjælp fra Red Bull. Et af de centrale steder er sportsflyvepladsen i den lille by Niederöblarn, der ligger i den østrigske delstat Steiermark. Ikke kun kulissen er en drøm, de tre professionelle cykelryttere Anton „Toni“ Palzer, Felix Großschartner og Patrick Gamper klarer det også fremragende som skuespillere. Den lille sjove film er samtidig også en sjov præsentation af Toni Palzer, der siden april 2021 har været med på cykelholdet BORA – hansgrohe. Det er nok en af de mest usædvanlige transferer i cykelsporten i de seneste år. For Toni

Palzer, der er født i byen Berchtesgaden i Tyskland, har lavet et stort karrierespring med sit skift til cykelsporten. I tolv år var han blandt de bedste i verden til skibjergbestigning, og han har også gjort sig bemærket som bjergløber. I 2020 satte han f.eks. en ny rekord for bestigning af bjerget Watzmann i Tyskland på 2:47 timer.

Som bjergatlet gennemførte Palzer en del af sin træning på racercykel. Men et professionelt skift var mere en uopnåelig drøm for ham. Hos BORA – hansgrohe havde man dog holdt øje med den talentfulde atlet i noget tid. For nogle år siden inviterede holdets manager Ralph Denk endda Toni med til en prøvetræningslejr, men han opdagede ikke beskeden på Instagram. Så Tonis træner Helmut Dollinger, som også træner atleter for BORA – hansgrohe, tog på ny kontakt. Og så blev idéen til virkelighed. I sin første professionelle sæson har Toni allerede lært utrolig meget og med deltagelsen i Vuelta a España fik han chancen for at gennemføre et tre ugers løb. Det bliver spændende at se, hvor Tonis professionalismisme og disciplin men også hans positive livsindstilling fører ham hen. Garanti for en lykkelig slutning.

"At blive professionel cykelrytter var i lang tid bare en drøm, der virkede uopnåelig."

ANTON PALZER

Cykelrytter på BORA – hansgrohe siden april 2021

Ved optagelserne til BORA kampagnevideoen, der fandt sted i samarbejde med Red Bull Skydive Team, var der ikke lang betænkningstid fra de professionelle cykelryttere fra BORA – hansgrohe, Felix Großschartner og Anton Palzer, da muligheden for et tandemspring fra svimlende højder blev præsenteret. Deres første reaktion var: "Vildt fedt!"



Risiko og hastighed er en del af deres hverdag. Og Anton „Toni“ Palzer, der er ny i cykelsporten, eftersom han indtil april 2021 var skibjergbestiger, er heller ikke bange for at skifte disciplin. Ikke desto mindre var tandemspringet med faldskærmsudspringerne en spændende oplevelse for både Toni og Felix Großschartner.



BORA – hansgrohe kampagnevideoen i sin fulde længde.

Følg cykelholdet BORA – hansgrohe på Instagram



@borahansgrohe

Få en ekstra fordel: et års ekstra garanti.

Forlængelse af garantien

Indtast dit BORA apparats registreringskode og forlæng garantien gratis med et år.



bora.com/registration

BORA FD 1609088001 Made in Austria		Ihr persönlicher Registrierungscode Your personal registration code
Model: PUXU E-Nr.: 000526-107 Type: Pure 380 - 415 V 2N~ 380 - 415 V 2N~ 220 - 240 V 1N~ 50 - 60 Hz 7000 W BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Austria		
		25D6D22C65

Registreringskoden finder du på apparatet og på klistermærket på betjeningsvejledningen.

Se de gældende garantibetingelser på: mybora.com/warranty2plus1

Kolofon

Udgiver

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

Administrerende direktør: Willi Bruckbauer
 Skattemummer: 166/4115
 Momsnummer: ATU67323933
 CVR-nr.: FN 381333i
 Indholdsansvarlig: Willi Bruckbauer

Kontakt

bora.com

Copyright

Alle rettigheder forbeholdes.
 Genoptryk af artikler er kun tilladt med skriftlig tilladelse fra BORA Vertriebs GmbH & Co KG og med nøjagtig kildehenvisning. Vi forbeholder os retten til tekniske ændringer i produkternes udførelse. Der kan være farveforskelle på grund af trykstekniske årsager.

Redaktion & realisering

Storyboard GmbH, München
 Grafik: Ellen Fischer, Claudia Homer
 Photo Editor: Elina Gathof

Tekst

Martin Arnold, Sandra Djajadisastra,
 Martin Fraas, Birgit Höss, Alissa Selge

Korrektur

Lektorat Süd, München

BORA produktbilleder & rendering

Hunger & Simmeth GmbH
 Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Produktion

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tryk

F&W Druck- und Medientcenter GmbH, Kienberg



BORA handelspartnere er uddannede fagfolk, der er kompetente til at besvare dine spørgsmål. Du er velkommen til at kontakte dem:



000716-10011

WUBM-DK