



 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

# BORA Professional 3.0 egenskaber



## **Laveste lydstyrke**

På grund af den lydsvage motor forbliver emfanget også meget støjsvagt på høje effektrin.

## **Intuitiv betjeningsknap**

Kombinationen af en klassisk drejeknap og berøringsfølsom overflade med LED-display garanterer en enkelt og perfekt betjening.

## **Førsteklasses design**

De visuelle særkender er det minimalistiske formsprog og kvalitetsmaterialerne, som eksempelvis drejeknappen af rustfrit stål med sort glasfront og LED-display.

## **Rengøringsvenlig**

De dele, som er i kontakt med maden, kan nemt tages ud via den lettilgængelige indstrømningsåbning og rengøres også nemt i opvaskemaskinen.

## **Ekstrastore kogezone ifm. induktion med rektangulære zoner**

Store fleksible induktionszoner med giver jævn opvarmning af gryder.

# BORA Professional 3.0 Highlights



## **Automatisk dæksel**

Dæksel åbner sig automatisk ved brug og de integrerede sensorer forhindrer, at genstande klemmer sig fast.

## **Ekstrastort kogepladeareal 4 24**

De ekstra dybe kogeplader på 54 cm giver nemt plads til to store gryder efter hinanden.

## **Modulopbygget system**

Kombiner frit blandt udvalget af kogeplader, fra fleksible induktionskogeplader til gas eller Tepan-grill i rustfrit stål.

## **Præcis temperaturkontrol**

Tepan-grillen i rustfrit stål varmes på mindre end fem minutter op til 250°C og har en temperaturstyring med en grads præcision.

## **Automatisk emfangstyring**

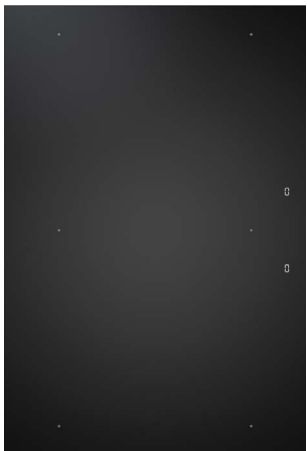
Der kræves ikke nogen manuel styring, for emfangets effekt tilpasser sig automatisk til madlavningsprocessen.

# Revolutionært bedre.



Exceptionel ydelse, optimeret førsteklasses design, en endnu mere intuitiv betjening og otte frit kombinerbare, ekstra dybe kogeplader – revolutionen af køkkenet fortsætter. Det nye BORA Professional 3.0 repræsenterer fremtidens madlavning. Her møder retningsgivende formsprog de allerhøjeste krav til materiale, teknik og effektivitet. Det er værd at fremhæve det automatiske dæksel, den forbedrede udsugningsstyring og den elegant designede drejeknap af rustfrit stål. Den gør indtryk med en helt sort berøringsfølsom front af glas med klart, hvidt LED-display.

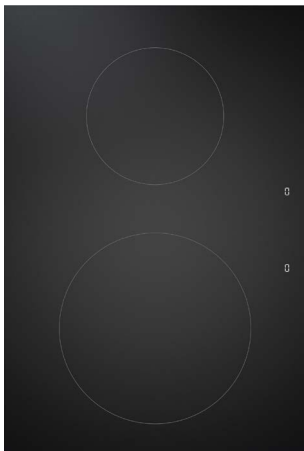
# Varianter af kogeplader



**PKFI3**

**PKFI3AB**

BORA Pro  
fleksibel induktionskogeplade



**PKI3**

**PKI3AB**

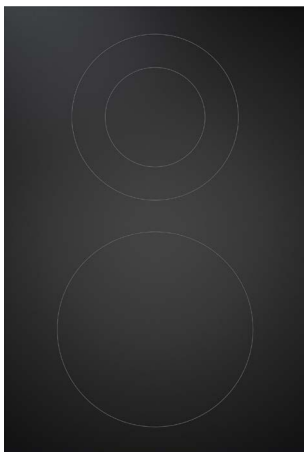
BORA Pro  
induktionskogeplade



**PKCB3**

**PKCB3AB**

BORA Pro  
HiLight-kogeplade 3-kreds /  
stegesø

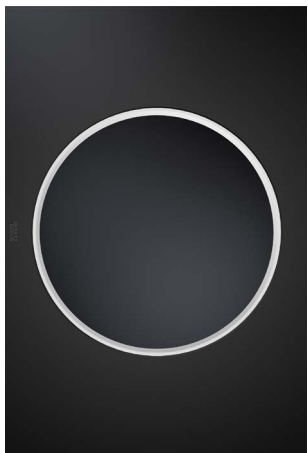


**PKCH3**

**PKCH3AB**

BORA Pro  
Hyper-kogeplade  
1-kreds / 2-kreds

# Varianter af kogeplader

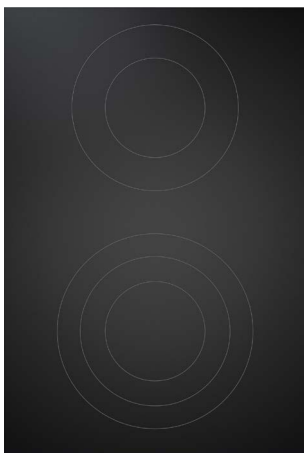


**PKIW3**

**PKIW3AB**

BORA Pro

wok-induktionskogeplade



**PKC3**

**PKC3AB**

BORA Pro

HiLight-kogeplade  
3-kreds / 2-kreds



**PKG3**

**PKG3AB**

BORA Pro

gaskogeplade



**PKT3**

**PKT3AB**

BORA Pro

Tepan-grill i rustfrit stål  
med 2 zoner

# Udsugningsvarianter



## **PKA3 / PKAS3**

BORA Pro emfang /  
emfangssystem  
Mål: 110 x 540 mm



## **PKA3AB / PKAS3AB**

BORA Pro emfang  
All Black / med  
integreret ventilator  
All Black  
Mål: 110 x 540 mm



**Betjeningsknap**  
Pro 3.0



**Betjeningsknap**  
Pro 3.0 All Black

### **Alle produktinformationer**

Vil du vide mere om BORA's produkter? Besøg ganske enkelt vores hjemmeside: [bora.com/professional-3-0](https://bora.com/professional-3-0)

# BORA garanti



Vi har tillid til vores produkter og tror fast på deres kvalitet!  
Derfor forlænger vi den 2-årige producentgaranti på dit  
BORA-system med et ekstra år.

Vær opmærksom på de gældende garantibetingelser:  
[mybora.com/warranty2plus1](https://mybora.com/warranty2plus1)

## Forlængelse af garantien

Indtast BORA apparatets registreringskode og forlæng  
garantien med et år gratis. Besøg ganske enkelt vores  
hjemmeside: [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)



# Nye standarder



Nogle gange er det størrelsen som tæller: De ekstra dybe kogeplader på 54 cm gør madlavning med meget store gryder endnu mere enkel og spændende. Det ideelle supplement: Tepan-grillen i rustfrit stål giver en enestående madlavningsoplevelse.

# 365 dages grill: TEPAN-KOGEBOGEN



Smagfulde steaks, delikat fisk, sprøde grøntsager: Det tryller du i en håndvending frem ved hjælp af Tepan-grillen i rustfrit stål. Det er sjovt, lækkert og sundt. Du kan finde mange forskellige smagfulde opskrifter til Tepan-grillen i vores bog "GRILL INDENDØRS". Fra sort risotto med skaldyr til flanksteakstrimler med grillet romanasalat til pandekageretten Kaiserschmarrn, der er noget passende til enhver smag.



**Flere oplysninger om kokebogen:**

[bora.com/tepan-recipe](https://bora.com/tepan-recipe)

# Oplev BORA live



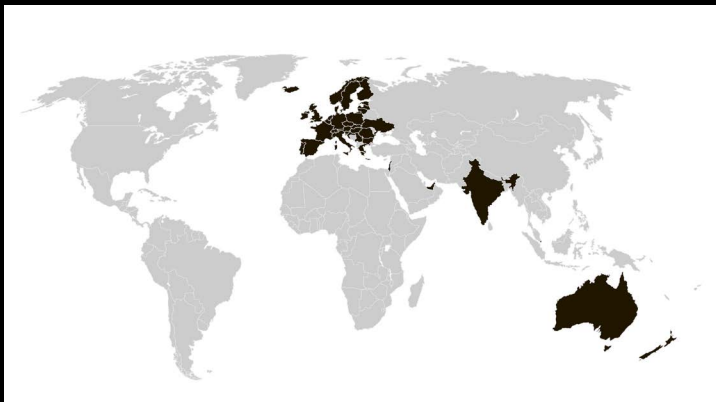
Vil du gerne lære vores BORA produkter at kende og prøve dem selv? Kom til et af vores BORA events nær dig og lad dig inspirere. Her kan du opleve funktionaliteten, de udsøgte materialer og det enestående design på nærmeste hold. Det kan være ved en BORA Cooking Experience, en BORA Product Experience hos en af vores BORA partnere eller i en BORA Cooking Truck. Vi glæder os til at se dig!

Her kommer du videre til BORA-eventet i nærheden af dig:  
[bora.com/events](https://bora.com/events)

# Forhandlersøgning

Har du yderligere spørgsmål, eller vil du gerne opleve vores systemer i virkeligheden? Du kan finde en forhandler i nærheden under:

[bora.com/dealer](https://bora.com/dealer)



DK

Der tages forbehold for fejl og tekniske ændringer. Status: 01 / 2023

[bora.com](https://bora.com)