

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0

Aspectos destacados



El nivel más bajo de ruido

Gracias al silencioso ventilador, el extractor apenas se oye, ni siquiera a niveles de potencia altos.

Mando selector intuitivo

La combinación del mando selector clásico y superficie táctil con indicador led garantiza un uso fácil e intuitivo.

Diseño de alta gama

Los elementos ópticos destacados son el lenguaje de formas minimalista y los materiales de alta calidad, como el anillo del mando en acero inoxidable con frontal de cristal negro y el indicador led.

Limpieza fácil

Las piezas expuestas al vapor de cocción pueden extraerse por la abertura de entrada y limpiarse en el lavavajillas.

Zonas de cocción de inducción total de grandes dimensiones

Las amplias zonas de cocción por inducción total ofrecen un calentamiento homogéneo de las ollas.

BORA Professional 3.0

Aspectos destacados



Tapa de cierre automática

La tapa de cierre se abre automáticamente durante el uso y el sistema de sensores integrado impide que se queden objetos atrapados.

Superficie de cocción extragrande 4 24

Gracias a la mayor profundidad (54 cm) de las placas de cocción, pueden usarse sin problemas dos ollas grandes, una detrás de otra.

Sistema modular

Combine como prefiera sus placas de cocción: tiene para elegir desde inducción total hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable.

Control preciso de la temperatura

El teppanyaki de acero inoxidable se calienta en menos de cinco minutos a 250°C y dispone de un control de temperatura en grados exactos.

Control de extracción automático

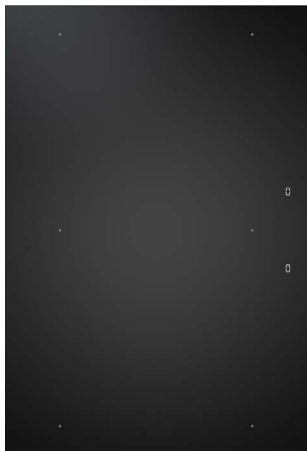
No es necesario el control manual, ya que la potencia del extractor se adapta a la operación de cocción concreta.

La evolución de la revolución.



Excelente rendimiento, diseño prémium perfeccionado, manejo aún más intuitivo y ocho placas de cocción combinables con profundidad extra: la revolución en la cocina sigue evolucionando. El nuevo BORA Professional 3.0 es el futuro de la cocina. El innovador lenguaje de formas se junta con el más alto estándar de calidad de materiales, tecnología y eficiencia. Los elementos más destacados son la tapa de cierre automática, el control mejorado del extractor y el sobrio anillo del mando selector en acero inoxidable. Llama la atención su frontal táctil de vidrio completamente en negro con un claro indicador led blanco.

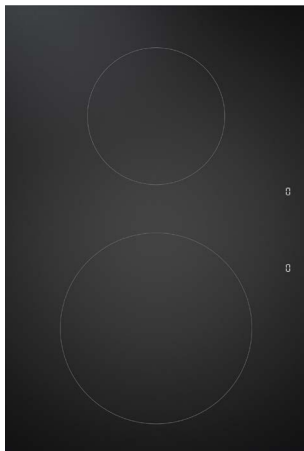
Variantes de placa de cocción



PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro
placa de inducción total



PKI3

PKI3AB

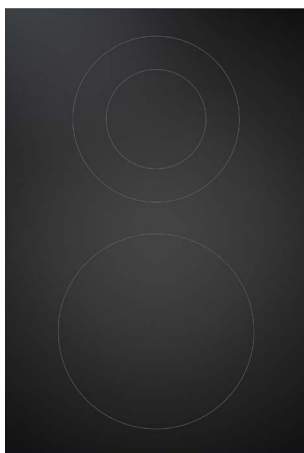
BORA Pro
placa de inducción



PKCB3

PKCB3AB

BORA Pro
placa de cocción HiLight
3 círculos / asador

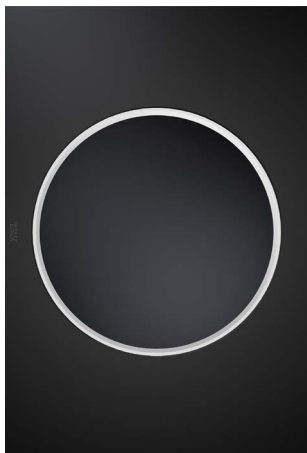


PKCH3

PKCH3AB

BORA Pro
placa de cocción Hyper
1 círculo / 2 círculos

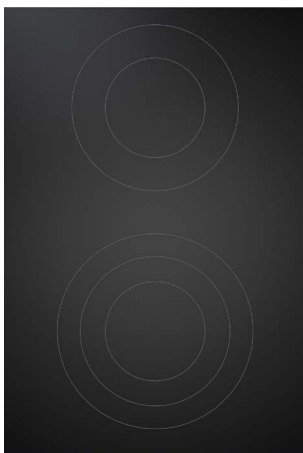
Variantes de placa de cocción



PKIW3

PKIW3AB

BORA Pro
placa de inducción wok



PKC3

PKC3AB

BORA Pro
placa de cocción HiLight
3 círculos / 2 círculos



PKG3

PKG3AB

BORA Pro
placa de cocción de gas



PKT3

PKT3AB

BORA Pro
teppanyaki de acero
inoxidable con 2 zonas de

Variantes de extractor



PKA3 / PKAS3

BORA Pro extractor de superficie / sistema de extracción de superficie
Medidas: 110 x 540 mm



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro extractor de superficie All Black / con ventilador integrado All Black
Medidas: 110 x 540 mm



Mando selector
Pro 3.0



Mando selector
Pro 3.0 All Black

Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA?
Visite nuestro sitio web: bora.com/professional-3-0

Garantía de BORA



Creemos firmemente en nuestros productos y en su calidad, por ello prolongamos la garantía de fabricante de dos a tres años para su sistema BORA.

Tenga en cuenta las condiciones vigentes de la garantía:

mybora.com/warranty2plus1

Ampliar garantía

Introducir el código de registro del aparato BORA y añadir un año más al periodo de garantía sin coste adicional.

Visite nuestro sitio web: mybora.com/registration

Nuevos estándares



Algunas veces el tamaño sí que importa: las placas de cocción de gran profundidad (54 cm) hacen aún más sencilla y relajada la experiencia de cocinar con ollas de gran tamaño. El complemento ideal: el teppanyaki de acero inoxidable ofrece una experiencia única en la cocina.

Barbacoa 365 días al año: el LIBRO DE RECETAS PARA TEPPANYAKI



Bistecs aromáticos, pescado fino, verdura crujiente: con el teppanyaki de acero inoxidable es más fácil que nunca. Aparte de los resultados deliciosos y saludables, cocinar en él es muy divertido. En nuestro libro «INDOOR GRILL» encontrará una amplia selección de deliciosas recetas para el teppanyaki. Desde risotto negro con marisco, hasta bistec de falda con lechuga romana o el popular kaiserschmarrn, hay platos para todos los gustos.



Más información sobre el libro de cocina:

bora.com/tepan-recipe

Experimentar BORA en directo



¿Le gustaría conocer los productos de BORA y probarlos usted mismo? Asista a alguno de nuestros BORA Events cerca de su zona y se sorprenderá cuando compruebe en directo la funcionalidad, el material de excelente calidad y el extraordinario diseño. Puede ser en una BORA Cooking Experience o una BORA Product Experience en el establecimiento de alguno de nuestros socios BORA, o en el BORA Cooking Truck. ¡Le esperamos!

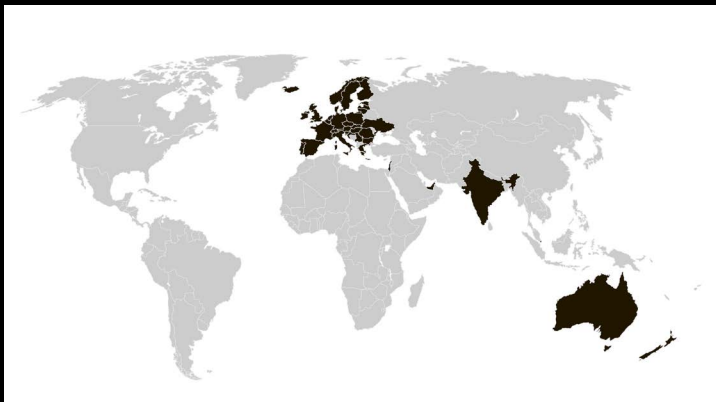
Aquí puede encontrar un evento BORA cerca de su zona:

bora.com/events

Búsqueda de distribuidores

¿Aún tiene preguntas o desea experimentar en directo nuestros sistemas? Aquí encontrará su distribuidor más cercano:

bora.com/dealer



ES

Sujeto a errores y modificaciones por causas técnicas. Versión: 01 / 2023

bora.com