

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

# BORA Professional 3.0

## Points forts



### **Faible niveau sonore**

Avec son ventilateur silencieux, le système n'émet pas plus qu'un murmure, même à puissance élevée.

### **Bouton de commande intuitif**

La combinaison d'un bouton de commande classique et d'une surface tactile à affichage LED garantit une utilisation facile et intuitive.

### **Design haut de gamme**

Les qualités stylistiques de l'appareil résident dans ses lignes minimalistes et ses composants de haute qualité, comme le bouton rotatif en acier inoxydable à surface de verre noir et affichage LED.

### **Nettoyage facile**

Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson sont retirés par l'ouverture d'aspiration et nettoyés facilement au lave-vaisselle.

### **Zones de cuisson à induction extra-larges**

Les spacieuses zones continues à induction assurent une chauffe homogène des récipients.

# BORA Professional 3.0

## Points forts



### **Clapet de fermeture automatique**

Le clapet s'ouvre automatiquement à l'utilisation et les capteurs intégrés permettent d'éviter le risque d'y coincer des objets.

### **Surface de cuisson « 4 24 » extra-large**

Les tables de cuisson de 54 cm de profondeur permettent de disposer facilement deux larges récipients l'un derrière l'autre.

### **Système modulaire**

Combinez librement différents types de tables de cuisson, du gaz à l'induction à zones continues, en passant par le teppanyaki.

### **Contrôle précis de la température**

Le teppanyaki en acier inoxydable atteint 250°C en moins de cinq minutes et permet un réglage de la température au degré près.

### **Commande automatique du dispositif aspirant**

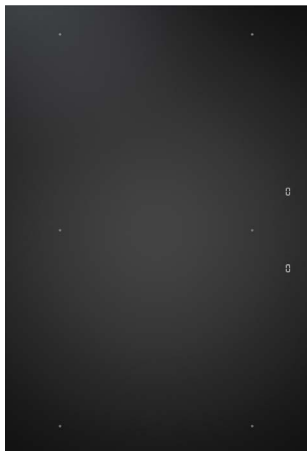
Aucune commande manuelle n'est nécessaire : la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée en fonction de la cuisson.

# Plus que révolutionnaire.



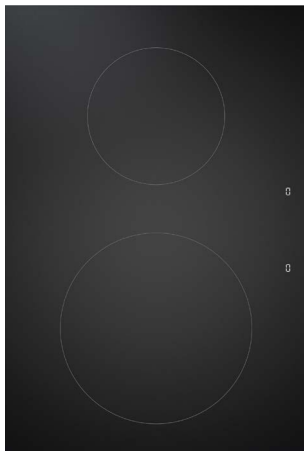
Performances d'exception, design haut de gamme, commande encore plus intuitive et huit tables de cuisson extra-larges à combiner librement : la révolution de la cuisine fait un pas de plus. Le nouveau système BORA Professional 3.0 est l'avenir de la cuisine. Son design novateur répond aux plus hautes exigences, tant par ses matériaux que par sa technologie et son efficacité. Ses atouts sont le clapet de fermeture automatique, la commande de l'aspiration encore améliorée et l'élégant bouton de commande en acier inoxydable, qui séduit par sa surface noire entièrement tactile et son affichage LED blanc distinctif.

# Variantes de table de cuisson



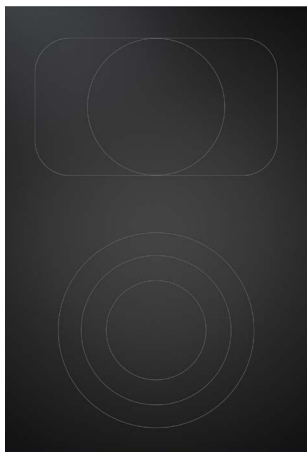
**PKFI3**  
**PKFI3AB**

BORA Pro  
table de cuisson à induction à  
zones continues



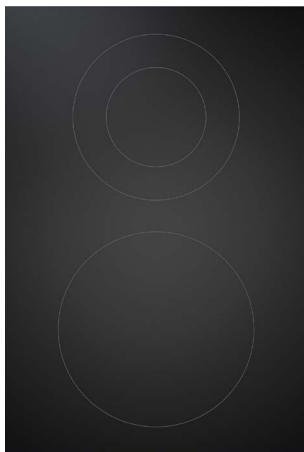
**PKI3**  
**PKI3AB**

BORA Pro  
table de cuisson à induction



**PKCB3**  
**PKCB3AB**

BORA Pro  
table de cuisson HiLight  
3 feux / sauteuse



**PKCH3**  
**PKCH3AB**

BORA Pro  
table de cuisson Hyper  
1 feu / 2 feux

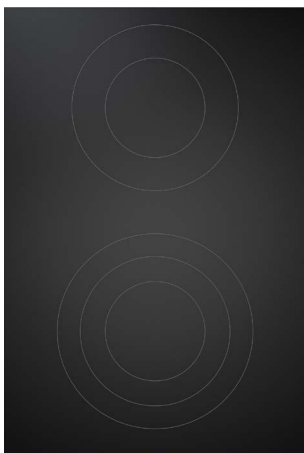
# Variantes de table de cuisson



**PKIW3**

**PKIW3AB**

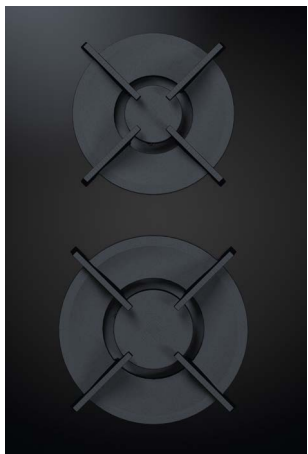
BORA Pro  
table à induction avec wok



**PKC3**

**PKC3AB**

BORA Pro  
table de cuisson HiLight  
3 feu / 2 feux



**PKG3**

**PKG3AB**

BORA Pro  
table de cuisson à gaz



**PKT3**

**PKT3AB**

BORA Pro teppanyaki en  
acier inoxydable avec  
2 zones de cuisson

# Variantes d'aspiration



## **PKA3 / PKAS3**

BORA Pro dispositif aspirant / système d'aspiration sur table de cuisson Dimensions : 110 x 540 mm



## **PKA3AB / PKAS3AB**

BORA Pro Dispositif aspirant sur table de cuisson All Black avec ventilateur intégré All Black Dimensions : 110 x 540 mm



**Bouton de commande**  
Pro 3.0



**Bouton de commande**  
Pro 3.0 All Black

### **Informations sur les produits**

Vous souhaitez en savoir plus sur les produits BORA ?  
Consultez notre site Web : [bora.com/professional-3-0](https://bora.com/professional-3-0)

# Garantie BORA



Nous avons confiance en nos produits et foi en leur qualité !  
Aussi proposons-nous de prolonger d'un an la garantie fabricant de 2 ans de votre système BORA.

Cette offre est soumise aux conditions de garantie suivantes :  
[mybora.com/condition-de-garantie2plus1](https://mybora.com/condition-de-garantie2plus1)

## **Prolongez votre garantie**

Renseignez le code d'enregistrement de l'appareil BORA et bénéficiez gratuitement d'une extension de garantie d'un an. Consultez notre site Web : [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)



# Nouveaux jalons



Et pourtant, la taille compte parfois : avec les tables de cuisson de 54 cm de profondeur, cuisiner dans de grands récipients ne demande aucun effort. Extension idéale à l'ensemble, le teppanyaki propose une expérience culinaire unique.

# Des grillades toute l'année : Le LIVRE DU TEPPANYAKI



Steaks savoureux, poisson fondant, légumes croquants : autant de mets que le teppanyaki permet de préparer en un tour de main. C'est un véritable plaisir à préparer, c'est délicieux, c'est bon pour la santé. Retrouvez dans notre livre GRILLADES INDOOR une multitude de recettes délicieuses : du risotto aux crustacés, bavette à la laitue romaine grillée, Kaiserschmarrn, l'ouvrage propose des recettes pour tous les goûts.



**Plus d'informations  
sur le livre de recettes:**

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

# Découvrez BORA en direct



Vous souhaitez apprendre à connaître nos produits BORA et les essayer vous-même ? Assistez à l'un de nos événements BORA près de chez vous et laissez-vous séduire par la fonctionnalité, les matériaux d'excellence et le design d'exception de nos produits, que ce soit lors d'un événement BORA Cooking Experience ou BORA Product Experience, chez un partenaire BORA ou dans le BORA Cooking Truck. Nous serons heureux de vous y rencontrer !

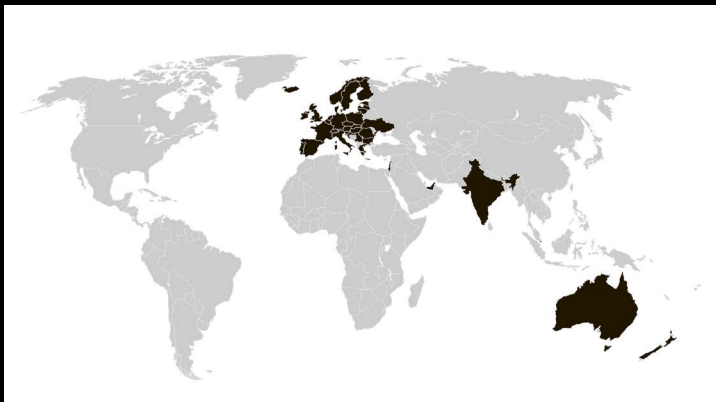
Retrouvez les événements BORA près de chez vous :

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

# Recherche de distributeurs

Vous avez encore des questions ou souhaitez découvrir nos systèmes en direct ? Retrouvez un distributeur près de chez vous à l'adresse :

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



FR

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques. Version : 01 / 2023

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