

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0 highlights



Uiterst stil

Door de stille ventilator blijft de afzuiging ook op hoge vermogensniveaus fluisterstil.

Intuïtieve bedieningsknop

De combinatie van een klassieke knop en een touchoppervlak met leddisplay staat garant voor eenvoudige en intuïtieve bediening.

Topdesign

Het minimalistische design en de hoogwaardige materialen, zoals bij de roestvrijstalen knopring met zijn zwarte, glazen front en het leddisplay, zijn echte designhighlights.

Eenvoudige reiniging

Onderdelen die in contact komen met kookdampen, kunnen via de instroomopening eenvoudig worden verwijderd en u stopt ze gewoon in de vaatwasmachine.

Zeer grote oppervlakte-inductiekookzones

De grote oppervlakte-inductiekookzones zorgen voor een gelijkmatige verwarming van pannen.

BORA Professional 3.0 highlights



Automatische afsluitklep

De afsluitklep gaat bij gebruik automatisch open. En de geïntegreerde sensoren zorgen ervoor dat er geen voorwerpen klem komen te zitten.

Extra groot kookoppervlak 4 24

Met hun 54 cm bieden de extra diepe kookvelden nog meer plaats om te koken. Zelfs twee grote pannen achter elkaar gaat makkelijk.

Modulair systeem

Met een ruime keuze aan kookvelden – van oppervlakte-inductie en gas tot het Tepan kookveld – kunt u vrij combineren.

Exacte temperatuurregeling

De Tepan roestvrijstalen grill warmt in minder dan vijf minuten op tot 250°C en beschikt over een exacte temperatuurregeling.

Automatische regeling van de afzuiging

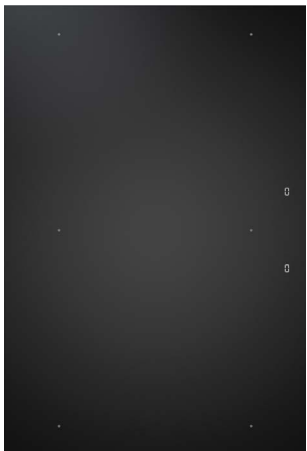
U hoeft niet manueel in te grijpen, want de afzuigprestaties worden automatisch en continu bijgesteld naargelang uw kookgedrag.

Revolutionair beter.



De keukenrevolutie gaat verder – uitstekende prestaties, een geoptimaliseerd topdesign, een nóg intuïtievare bediening en acht vrij met elkaar te combineren, extra diepe kookvelden. De nieuwe BORA Professional 3.0 is de toekomst van het koken. Het systeem heeft een baanbrekend design en voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van materiaal, technologie en efficiëntie. Enkele highlights: de automatische afsluitklep, de verbeterde afzuigregeling en de strakke roestvrijstalen knoeping. Die maakt indruk met zijn volledig zwarte, glazen touchoppervlak en helderwitte leddisplay.

Kookveldvarianten

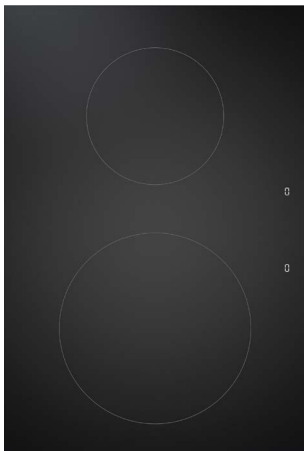


PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro

oppervlakte-inductiekookveld

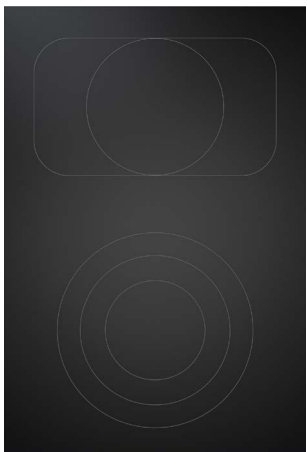


PKI3

PKI3AB

BORA Pro

inductiekookveld



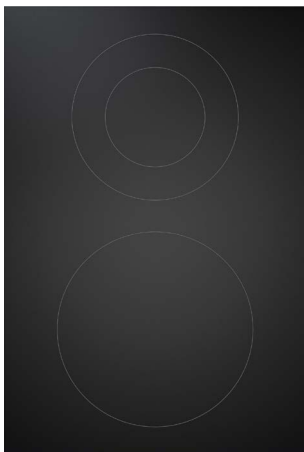
PKCB3

PKCB3AB

BORA Pro

HiLight-kookveld

3 ringen / braadslee



PKCH3

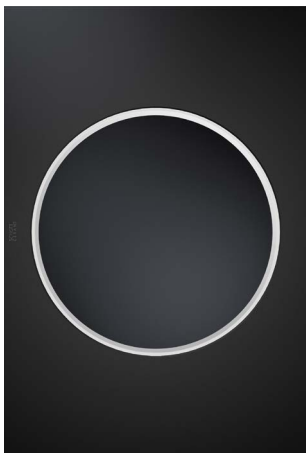
PKCH3AB

BORA Pro

Hyper-kookveld

1 ring / 2 ringen

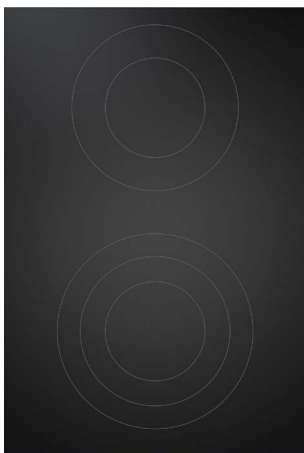
Kookveldvarianten



PKIW3

PKIW3AB

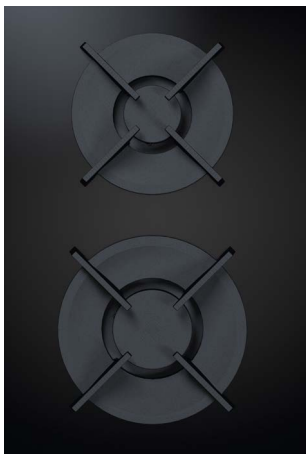
BORA Pro
inductiewokkookveld



PKC3

PKC3AB

BORA Pro
HiLight-kookveld
3 ringen / 2 ringen



PKG3

PKG3AB

BORA Pro
gaskookveld



PKT3

PKT3AB

BORA Pro
Tepan kookveld met 2
kookzones

Afzuigingsvarianten



PKA3 / PKAS3

BORA Pro
kookveldafzuiging /
kookveldafzuigingsysteem
Afmetingen:
110 x 540 mm



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro kookveldafzuiging
All Black / met
geïntegreerde motor
All Black Afmetingen:
110 x 540 mm



Bedieningsknop
Pro 3.0



Bedieningsknop
Pro 3.0 All Black

Alle productinformatie

Wilt u meer weten over de BORA producten? Ga dan
gewoon naar onze website: bora.com/professional-3-0

BORA Garantie



Wij vertrouwen op onze producten en geloven stellig in hun kwaliteit! Daarom verlengen we de 2-jarige fabrieksgarantie van uw BORA systeem met een extra jaar.

Houd rekening met de geldende garantievoorwaarden:

mybora.com/garantie2plus1

Garantie verlengen

Voer de registratiecode van het BORA apparaat in en verleng de garantie gratis met een extra jaar. Ga dan gewoon naar onze website: mybora.com/registration

Nieuwe maatstaven



Soms is de grootte doorslaggevend: Met de extra diepe kookvelden van 54 cm wordt koken met extra grote pannen nog makkelijker en ontspannen. De perfecte aanvulling: de Tepan roestvrijstalen grill zorgt voor een unieke kookervaring.

365 dagen grillen: het TEPAN KOOKBOEK



Smakelijke steaks, malse vis of knapperige groentjes: met de Tepan roestvrijstalen grill tovert u alles in een handomdraai op tafel. Leuk, lekker en gezond. Veel verschillende heerlijke recepten voor de Tepan vindt u in ons boek 'INDOOR GRILLEN'. Van zwarte risotto met schaaldieren en bavettelapjes met gegrilde romanasla tot de populaire Kaiserschmarrn: voor iedereen zit er wel wat lekkers tussen.



Meer informatie over het kookboek:
bora.com/tepan-recipe

BORA live beleven



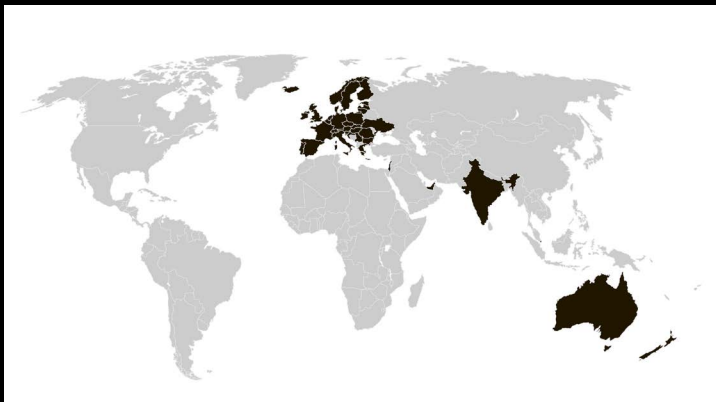
Wilt u kennismaken met onze BORA-producten en ze zelf uitproberen? Laat u tijdens een van onze BORA-evenementen bij u in de buurt overtuigen van de functionaliteit, de bijzonder hoogwaardige materialen en het buitengewone design van onze BORA-producten. Het maakt hierbij niet uit of het gaat om een BORA Cooking Experience of een BORA Product Experience bij een van onze BORA partners of in de BORA Cooking Truck. Wij kijken uit naar uw komst!

Naar BORA evenementen in uw buurt: bora.com/events

Vind een verkoper

Hebt u nog vragen of wilt u onze systemen eens live beleven?
Een verkoper in uw buurt vindt u op:

bora.com/dealer



NL

Onder voorbehoud van vergissingen en technische wijzigingen. Versie: 01 / 2023

bora.com