



 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

# BORA Professional 3.0

## – zalety



### **Najniższy poziom głośności**

Bezsmerowy wentylator zapewnia cichą pracę wyciągu nawet przy wysokich stopniach mocy.

### **Intuicyjna gałka obsługi**

Połączenie klasycznej gałki obsługi z panelem dotykowym z wyświetlaczem LED gwarantuje proste i intuicyjne użytkowanie.

### **Design klasy premium**

Do zalet optycznych należy minimalistyczny styl i wysokiej jakości materiały, jak np. pierścień gałki ze stali szlachetnej z czarnym frontem szklanym i wyświetlaczem LED.

### **Łatwe czyszczenie**

Narażone na działanie oparów kuchennych części można łatwo wyjąć przez otwór wlotowy i umyć w zmywarce.

### **Powiększona powierzchnia do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej**

Duże powierzchnie do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej zapewniają równomierne podgrzewanie garnków.

# BORA Professional 3.0

## – zalety



### **Automatycznie uruchamiana klapa zamykająca**

Klapa zamykająca podczas użytkowania otwiera się automatycznie, a zintegrowane czujniki zapobiegają przytrzaśnięciu przedmiotów.

### **Powiększona powierzchnia do gotowania 4 24**

Dzięki wyjątkowo głębokim płytom grzewczym w rozmiarze 54 cm można bez trudu postawić obok siebie również dwa duże garnki.

### **Konfiguracja modułowa**

Stwórz dowolną kombinację w oparciu o płyty grzewcze, od indukcji pełnowierzchniowej, po gazową lub grill Tepan ze stali szlachetnej.

### **Precyzyjna regulacja temperatury**

Grill ze stali szlachetnej Tepan w niecałe pięć minut rozgrzewa się do 250°C i posiada kontrolę temperatury z dokładnością do jednego stopnia.

### **Automatyczne sterowanie pracą wyciągu**

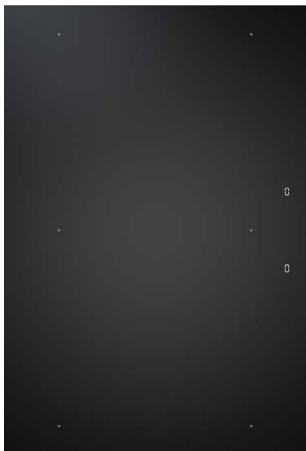
Nie ma konieczności sterowania ręcznego, ponieważ moc wyciągu jest samoczynnie dostosowywana do procesu gotowania.

# Rewolucyjnie lepszy.



Doskonałe funkcjonowanie, zoptymalizowany design klasy premium, niezwykle intuicyjna obsługa oraz osiem, dowolnie kombinowanych, głębokich płyt grzewczych – rewolucja w Twojej kuchni idzie naprzód. Nowy model BORA Professional 3.0 to przyszłość gotowania. Pionierskie wzornictwo łączy się w nim z najwyższymi standardami w zakresie materiałów, techniki i wydajności. Do jego zalet należą automatycznie uruchamiana klapa zamykająca, ulepszone sterowanie wyciągiem i prosta forma pierścienia gałki ze stali szlachetnej. Wrażenie robi także dotykowy szklany front wykonany w całości z czarnego szkła z czytelnym, białym wyświetlaczem LED.

# Warianty pola grzewczego

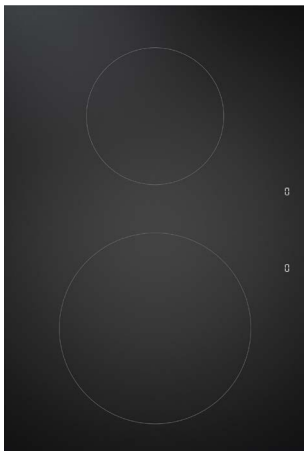


**PKFI3**

**PKFI3AB**

BORA Pro

płyta grzewcza z  
pełnowierzchniową indukcją



**PKI3**

**PKI3AB**

BORA Pro

indukcyjna płyta grzewcza

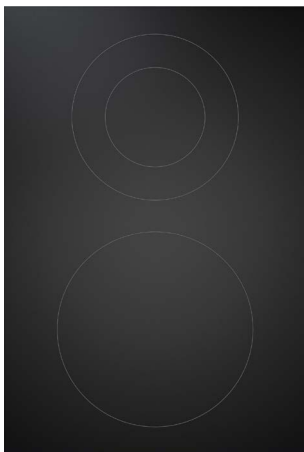


**PKCB3**

**PKCB3AB**

BORA Pro płyta grzewcza

HiLight, 3 pierścienie / pole  
na brytfanę



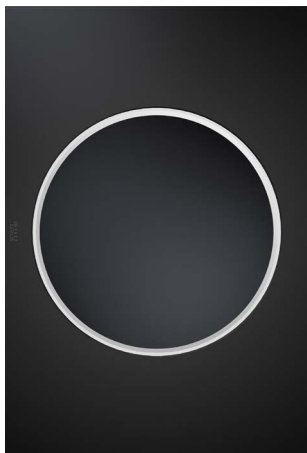
**PKCH3**

**PKCH3AB**

BORA Pro płyta grzewcza

Hyper, 1 pierścień /  
2 pierścienie

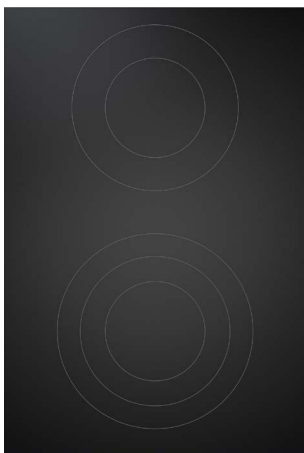
# Warianty pola grzewczego



**PKIW3**

**PKIW3AB**

BORA Pro  
indukcyjna płyta  
grzewcza do woka



**PKC3**

**PKC3AB**

BORA Pro  
płyta grzewcza HiLight,  
3 pierścienie / 2 pierścienie



**PKG3**

**PKG3AB**

BORA Pro  
gazowa płyta grzewcza



**PKT3**

**PKT3AB**

BORA Pro Tepan – grill ze stali  
szlachetnej z 2 polami  
grzewczymi

# Warianty wyciągu



## PKA3 / PKAS3

BORA Pro wyciąg oparów  
/ system wyciągu oparów



## PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro system wyciągu  
oparów All Black /  
ze zintegrowanym  
wentylatorem All Black  
wymiary: 110 x 540 mm



**Gałka obsługi**  
Pro 3.0



**Gałka obsługi**  
Pro 3.0 All Black

## Więcej informacji o produktach

Chcesz dowiedzieć się więcej o produktach BORA?  
Zapraszamy na naszą stronę internetową:

[bora.com/professional-3-0](https://bora.com/professional-3-0)

# BORA Gwarancja



Mamy zaufanie do naszych produktów i mocno wierzymy w ich wysoką jakość! Dlatego przedłużamy 2-letnią gwarancję producenta na Twój system BORA o kolejny rok.

Prosimy o przestrzeganie obowiązujących warunków gwarancji.  
[mybora.com/warranty2plus1](https://mybora.com/warranty2plus1)

## **Przedłuż gwarancję**

Wprowadź kod rejestracyjny urządzenia BORA, aby bezpłatnie przedłużyć gwarancję o jeden rok. Zapraszamy na naszą stronę internetową: [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)



# Nowe standardy



Czasem rozmiar jednak ma znaczenie: wyjątkowo głębokie pola grzewcze mierzące 54 cm pozwalają łatwo i bezstresowo gotować w nawet bardzo dużych garnkach. Idealne uzupełnienie: grill Tepan ze stali szlachetnej zapewnia wyjątkowe doświadczenia kulinarne.

# Grillowanie przez 365 dni: KSIĄŻKA KUCHARSKA TEPAN



Aromatyczne steki, delikatne ryby, chrupiące warzywa: dzięki grillowi Tepan ze stali szlachetnej wyczarujesz to wszystko w mgnieniu oka na swoim stole. Takie grillowanie sprawia radość, a przy tym jest pyszne i zdrowe. Szeroki wybór znakomitych przepisów na grill Tepan znajdziesz w naszej książce „GRILLOWANIE W DOMU”. Od czarnego risotto z ze skorupiakami, przez paski steku z grillowaną sałatą rzymską, po popularny omlet cesarski – każdy znajdzie coś dla siebie.



**Więcej informacji na  
temat książki kucharskiej:**

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

# Przeżyj BORA na żywo



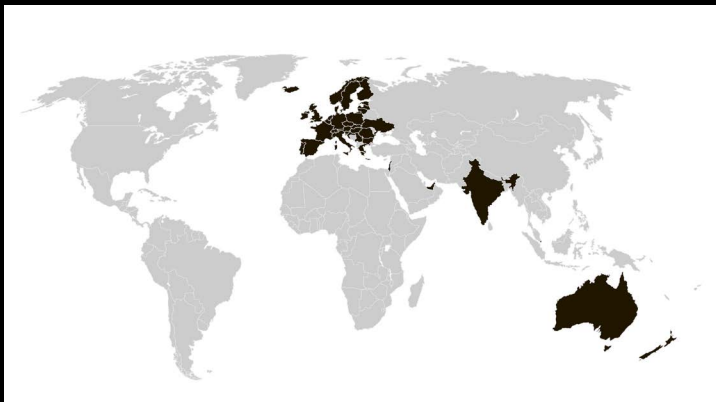
Chcesz poznać i samodzielnie wypróbować produkty marki BORA? Pozwól się zachwycić i weź udział w jednym z wydarzeń BORA w Twojej okolicy – na własne oczy przekonasz się o funkcjonalności naszych systemów, wysokiej jakości użytych materiałów oraz wyjątkowym wzornictwie. Możesz wybierać spośród spotkań kulinarnych w formie BORA Cooking Experience i BORA Product Experience u partnerów BORA lub wydarzeń w BORA Cooking Truck. Z niecierpliwością oczekujemy naszego spotkania!

Przejdź do imprez BORA w Twojej okolicy: [bora.com/events](https://bora.com/events)

# Wyszukaj sprzedawcę

Masz dalsze pytania lub chcesz obejrzeć nasze systemy na żywo? Tutaj znajdziesz sprzedawców w Twojej okolicy:

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



PL

Zastrzegamy możliwość wystąpienia błędów i wprowadzania zmian technicznych. Stan: 01 / 2023

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