

 **BORA**



BORA S Pure

Hlavní přednosti BORA S Pure



Minimalistický design

Díky plošně zarovnanému provedení varné desky a odsavače a minimalistickému designu dokáže systém BORA S Pure bez problémů zapadnout do každé moderní kuchyně.

Intuitivní ovládání sControl

Díky jedinečnému vertikálnímu posuvníku je ovládání intuitivním pohybem prstu nahoru a dolů nebo klepnutím ještě jednodušším. Všechny důležité funkce ovládání můžete rychle upravit pouze dotykem prstu.

Minimální hlasitost

Také při nejvyšších výkonových stupních je chod vyloženě tichý: Zásahu na tom má optimální vedení vzduchu a použití extrémně tichého ventilátoru. Při vaření vás tak nic neruší a můžete si povídat s přáteli.

Integrovaná vana k zachycení tuků

Když při vaření něco rozlijete nebo vysypete, zachytí to integrovaná nádoba.

eSwap – jednoduchá výměna filtru

V recirkulačním provozu jsou pachy neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Výměna filtru je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor: bez nutnosti demontáže zásuvek nebo lišt soklu.

Hlavní přednosti BORA S Pure

Neuvěřitelně kompaktní design

Řešení problémů s nedostatkem prostoru: Díky úžasně kompaktním rozměrům vměstnáte varnou desku BORA S Pure i do té nejmenší kuchyňky. Dostatek místa bude mít i v kuchyňské lince s šířkou 60 cm. Otevírají se vám tak zcela nové možnosti v projektování kuchyní!

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají jednoduše vyjmout přes dobře přístupný široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Optimální využití varné desky

Varná deska BORA S Pure má 4 varné zóny různých velikostí, které jsou vhodné pro všechny běžné rozměry hrnců a pánví. Dvě ze čtyř indukčních cívek byly vyvinuty speciálně pro model S Pure. Díky tomu se dá optimálně využít celý povrch varné desky. Budete tak moci současně vařit až na 4 pánvích či hrncích běžně dostupné velikosti, a to od malých až po ty velké.

Maximální úložná plocha

Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 milimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro kuchyňské potřeby. Dokonce ani u kuchyňských linek o hloubce 60 cm není třeba v případě recirkulačního provozu zkracovat zásuvky. Na rozdíl od běžné praxe.

Automatické řízení odsávání

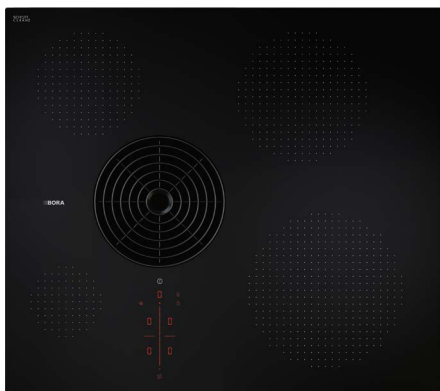
Výkon odtahu se reguluje samočinně podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.

Překvapivá spousta možností.



Díky kompaktním rozměrům vměstnáte varnou desku BORA S Pure i do té nejmenší kuchyňky a pomůže vám vyřešit problémy s chybějícím prostorem. Vestavěný, automaticky regulovaný odtah odsává všechny páry a pachy, které v troubě BORA S Pure při vaření vznikají. Jedinečné asymetrické uspořádání otvoru odsavače umožňuje vaření na čtyřech varných zónách různých velikostí. S tímto mimořádným a moderním vzhledem dodá varná deska BORA S Pure lesk každé kuchyni. Díky dotykovému posuvníku jsou všechny ovládací funkce snadno přístupné a tichý ventilátor se stará o to, aby vás ani při vysokém výkonu odsávání nic nerušilo.

Varná deska



PURSA / PURSU 580 × 515 mm

BORA S Pure indukční varná deska s odsavačem integrovaným do varné desky – odtah ven / recirkulace

Přívodní trysky



PUED

BORA Pure
přívodní tryska
černá



PUEDG

BORA Pure
přívodní tryska
šedoběžová



PUEDR

BORA Pure
přívodní tryska
červená



PUEDL

BORA Pure
přívodní tryska
světle šedá



PUEDB

BORA Pure
přívodní tryska
modrá



PUEDO

BORA Pure
přívodní tryska
oranžová



PUEDJ

BORA Pure
přívodní tryska
nefritově
zelená



PUEDS

BORA Pure
přívodní tryska
sluneční žlutá

Varianty montáže

Plošně zarovnaná montáž /
montáž na povrch



Plošně zarovnaná montáž



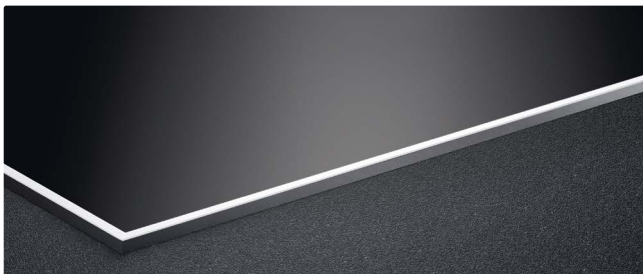
Montáž na povrch

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA?

Stačí navštívit naše webové stránky: bora.com/s-pure

Ochrana hran u montáže na povrch



BKR580

BORA Rám varné desky pro šířku 580 mm



USL515

BORA boční lišty pro hloubku varné desky 515 mm



USL515AB

BORA boční lišty pro hloubku varné desky 515 mm All Black

BORA S Pure

Funkce kávovaru



Díky funkci kávovaru na obou levých varných zónách varné desky BORA S Pure bude příprava kávy hračkou. Potřebujete pouze moka konvičku vhodnou na indukci s průměrem dna minimálně 7 cm. Jakmile nastavíte na varné desce vlastní množství vody v moka konvičce, varná zóna sama kávu připraví a po uplynutí požadované doby se automaticky vypne. Zbývající čas funkce kávovaru zjistíte klepnutím prstu na multifunkční displej. Ráno si tak budete moct připravit čerstvou kávu, aniž byste museli po celou dobu stát u varné desky.

Praktičnost do posledního detailu



Technické vychytávky, které jsou jedinečné: Filtr systému můžete vyměnit přes unikátní systém eSwap shora přes přívodní otvor, aniž byste museli demontovat lišty soklu nebo zásuvky.

BORA a záruční lhůta



Svým výrobkům důvěřujeme a jsme přesvědčeni o jejich kvalitě! Proto vám prodloužíme 2letou záruku výrobce u vašeho systému BORA o další jeden rok.

Přečtěte si platné záruční podmínky na adrese:

mybora.com/warranty2plus1

Prodloužení záruky

Zadejte registrační kód ze zařízení BORA a bezplatně tak prodloužíte záruku o jeden rok. Stačí navštívit naše webové stránky: mybora.com/registration

BORA naživo



Chcete si prohlédnout spotřebiče BORA a sami si je vyzkoušet? Inspirujte se na některé z našich akcí BORA pořádaných ve vašem okolí. Přijďte se přesvědčit na vlastní oči o funkčnosti, mimořádně kvalitních materiálech a výjimečném designu. Můžete tak učinit třeba na akci BORA Cooking Experience, BORA Product Experience, u našeho partnera BORA nebo v kamionu BORA Cooking Truck. Těšíme se na vás.

Zde si můžete vyhledat akce BORA ve svém okolí:

bora.com/events

Vyhledávání prodejce

Máte nějaké další dotazy nebo byste chtěli vidět naše systémy na vlastní oči? Prodejce ve vaší blízkosti najdete na webu:

bora.com/dealer

