

 **BORA**



BORA X BO

El horno de vapor profesional para el hogar.



Crujientes asados, deliciosas verduras o esponjosos y dorados cruasanes: gracias a su generación de vapor, delicada y homogénea, el horno Flex BORA X BO consigue resultados perfectos, incluso si necesita introducir tres bandejas llenas a la vez. El BORA X BO es ideal para asar, repostería, cocinar al vapor y mucho más. Su manejo es tan fácil, que hasta un niño podría hacerlo. Tras su uso, él mismo se limpia y queda reluciente.

BORA X BO

Aspectos destacados



Aire limpio y vista libre

Siempre a la vista: el BORA X BO evita que reciba un golpe de vapor caliente al abrir la puerta. Su extracción automática de vapor deshumidifica, enfría y filtra el vapor antes de abrir la puerta automáticamente. El filtro de olores minimiza incluso el fuerte olor del pescado.

Manejo sencillo

El control del BORA X BO se efectúa mediante una amplísima pantalla de 19 pulgadas que se puede plegar hacia arriba de ser necesario. La pantalla táctil reacciona al contacto con la delicadeza de un smartphone. Los numerosos programas preconfigurados y una intuitiva guía para el usuario hacen que cocinar sea un juego de niños.

BORA X BO

Aspectos destacados



Limpieza fácil

¿Se ha ensuciado el espacio de cocción? ¡Sin problema! Con su programa de limpieza automática, el horno de vapor volverá a brillar sin ningún tipo de limpieza posterior. Basta con girar el cartucho de limpieza en la rejilla de horno enfriada. Contiene productos de limpieza y descalcificación respetuosos con el medio ambiente para conseguir una limpieza radiante.

Máximo rendimiento / mejor resultado de cocción

Mejor, imposible: el BORA X BO deslumbra con sus resultados especialmente homogéneos y la distribución óptima del calor. Presuma de platos perfectos, incluso si necesita emplear los tres niveles a la vez. Si desea hornear, por ejemplo, tres bandejas de cruasanes en paralelo, ¡todos quedarán igual de bien!

Diseño

Su marco en negro y su diseño minimalista elevan el BORA X BO a la categoría de obra de arte. La pantalla destaca por su clara iconografía y se integra armónicamente en el atractivo conjunto, al que también acompaña el elegante espacio de cocción de acero inoxidable.

Hornear al vapor llevado a la perfección.



Toda la información de productos

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

BORA X BO

Vista general de producto



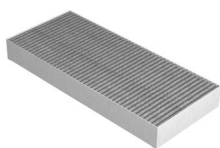
XBO

X BO horno de vapor



XBORS

X BO
espaciador
del marco



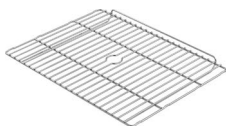
XBOGF

X BO filtro de olores



XBORK

X BO cartucho
de limpieza



XBOBGR

X BO rejilla de
horno



XBOUB

X BO bandeja
universal



XBOUBT

X BO bandeja
universal honda



XBOGBG

X BO recipiente de
cocción perforado
de acero inoxidable

Platos perfectos pulsando un botón



Con BORA X BO, cocinar es más fácil gracias a los programas preconfigurados. En los programas automáticos ya están ajustados la temperatura, el tiempo de cocción y el aporte de vapor óptimos para cada tipo de alimento o de receta (para cuatro personas). En determinados programas se pueden individualizar los valores de dorado y nivel de cocción sugeridos (p. ej., duro/al dente/blando) mediante un regulador. También es posible hacer cambios en los programas y guardarlos con otro nombre.

Cocina con estrella al horno de vapor – recetas para el BORA X BO



Cuatro chefs con estrella llevan la cocina y la repostería en horno de vapor al siguiente nivel. Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle y Eckart Witzigmann revelan sus mejores recetas para el horno Flex BORA X BO y nos acercan al placer más exclusivo con sus creativas y variadas combinaciones culinarias.



**Más información sobre el
libro de cocina:**

bora.com/recipes/x-bo-cookbook

BORA multicajón

Aspectos destacados



Diseño

El diseño minimalista «All Black» del BORA multicajón renuncia a lo superfluo. Para el panel frontal sin tirador puede elegir entre adaptar el estilo a sus armarios de la cocina, de forma que sea prácticamente invisible en la arquitectura de esta, o utilizar el panel frontal de cristal BORA, cuyo elegante diseño es igual que el del BORA X BO.

Limpieza fácil

Todas las superficies del BORA multicajón son muy accesibles y, por tanto, se limpian rápidamente. El estudiado diseño evita bordes afilados y juntas, de forma que volverá a estar reluciente en un tiempo récord.

Los mejores materiales

La mejor calidad: para el BORA multicajón se utilizan materiales selectos sin excepción. Los componentes nobles de metal y la base de cristal negro están al servicio de la durabilidad y la robustez. Todo tiene un acabado de muy alta calidad para que usted disfrute durante mucho tiempo de su BORA multicajón.

BORA multicajón

Aspectos destacados



Manejo sencillo

En la pantalla táctil se puede seleccionar, mediante un simple toque con el dedo, el programa deseado de los ajustes previos, o bien ajustar la temperatura y la duración del calentamiento de forma individual. Al interconectarlo con un BORA X BO, el BORA multicajón puede manejarse a través de la pantalla de aquel.

Máximo rendimiento / mejor resultado de cocción

Gracias a sus ajustes previos, el BORA multicajón puede utilizarse con diversos fines: con él podrá precalentar la vajilla, cocinar a baja temperatura, o bien regenerar comida, descongelarla o mantenerla caliente. Con el modelo alto del multicajón podrá incluso trabajar en dos niveles. ¡Para unos menús de alto nivel perfectos!

Accesorio del multicajón: rejilla intermedia

En el BORA rack de estantes se pueden calentar comidas que requieren una menor temperatura que los platos que se calientan sobre la base de cristal caldeada del multicajón. Es perfecto para calentar tarritos de bebé, marinar alimentos o para platos que quiera servir templados.

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!

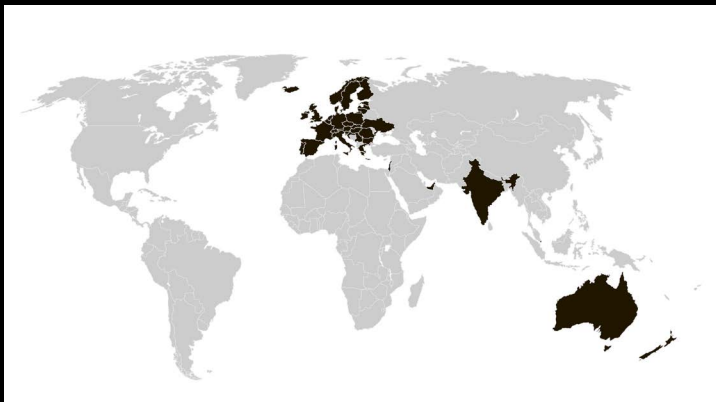
Aquí puede encontrar un evento BORA cerca de su zona:

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