

 **BORA**



BORA X BO

En profesjonell dampovn hjemme.



Stek med svor, nydelige grønnsaker eller luftige, lette, gylne croissanter: BORA X BO leverer perfekte resultater takket være en skånsom og jevn damptilførsel – også med tre fulle stekebrett på en gang! BORA X BO kan steke, bake, dampe og mye mer. Den er enkel i bruk – og renser seg selv automatisk etter bruk!

BORA X BO

høydepunkter



Frisk luft og fri sikt

Så har du alltid oversikt: BORA X BO slipper ikke ut en bølge av damp når du åpner ovnsdøren. Dampen fjernes automatisk før døren åpner seg. Luften blir avfuktet, avkjølt, filtrert og transportert bort. Luktfilteret fjerner til og med lukten av stekt fisk.

Enkel betjening

Kontroller BORA X BO med en stor 19-tommers skjerm som kan klappes sammen ved behov. Berøringsskjermen reagerer like raskt og nøyaktig som mobiltelefonen din. Utallige forhåndsinnstilte programmer og et intuitivt grensesnitt gjør matlagingen til en lek!

BORA X BO høydepunkter



Enkel rengjøring

Skitten ovn? Ingen problem! Dampovnen din renser seg selv automatisk ved hjelp av et rengjøringsprogram. Du må ikke engang tørke over. Bare vri på rengjøringspatronen når grillristen er avkjølt. Den inneholder miljøvennlige rengjøringsmidler og kalkfjerner. Ovnens blir strålende ren.

Høyest ytelse / Beste resultater

Det blir ikke bedre: BORA X BO stråler med usedvanlig jevne stekeresultater og optimal varmfordeling. Maten blir perfekt, selv når du bruker alle tre nivåene på en gang. Tilbereder du for eksempel mange croissanter samtidig på tre stekebrett, blir alle like gode!

Design

Den svarte rammen og det minimalistiske designet gjør BORA X BO til et kunstverk. Skjermen vekker begeistring med tydelige ikoner og er sømløst integrert i den flotte helheten, akkurat som den stilige ovnen av rustfritt stål.

Dampovn i perfeksjon.



All produktinformasjon

Vil du vite mer om BORA-produkter?

Kikk innom nettstedet vårt: bora.com/x-bo

BORA X BO produktoversikt



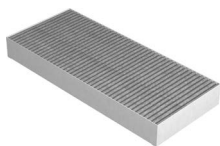
XBO

X BO dampovn



XBORS

X BO ramme-
avstandsstykke



XBOGF

X BO luktfilter



XBORK

X BO
rengjøringspatron



XBOBGR

X BO bake- og
grillrist



XBOUB

X BO
universalstekebrett



XBOUBT

X BO
universalstekebrett
dyp



XBOGBG

X BO perforert
dampkokerpanne
i rustfritt stål

Perfekte resultater med et knappetrykk



BORA X BO gjør det enkelt å lage mat med forhåndsinnstilte programmer. De automatiske programmene kan skilte med perfekt temperatur, steketid og dampnivå for hver matvare eller matrett (fire porsjoner). Noen av programmene kan stilles inn individuelt med hensyn til bruningsgrad og steketrinn (f. eks. hard/middels/myk) ved hjelp av en knapp. Programmene kan også endres og lagres med nytt navn.

Gourmetmat i dampovn – oppskrifter for BORA X BO



Fire stjernekokker tar matlaging og baking med dampovn til et nytt nivå! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle og Eckart Witzigmann røper sine beste oppskrifter tilpasset BORA X BO fleksibel stekeovn og sørger for nytelse i særklasse gjennom kreative og varierte smaskombinasjoner.



Mer informasjon om kokeboken:

bora.com/recipes/x-bo-cookbook

BORA multiskuff høydepunkter



Design

BORA multiskuff kommer i minimalistisk «All Black»-design. Du kan velge front uten håndtak: enten kan du integrere den med en passende kjøkkenfront – eller du kan bruke glassfronten fra BORA som kommer i samme eksklusive standard som BORA X BO.

Enkel rengjøring

Alle flatene i BORA multiskuff er enkle å rengjøre og lett tilgjengelige. Det gjennomtenkte designet har ingen skarpe kanter eller fuger, så du kan vaske det skinnende rent på kortest mulig tid.

Beste materialer

Beste kvalitet: Vi bruker kun materialer av høyeste kvalitet i vår BORA multiskuff. De foredlede metallkomponentene og den svarte glassbunnen er robuste og har lang levetid. Alt er laget av høy kvalitet – slik at du kan glede deg over BORA multiskuffen i lang tid!

BORA multiskuff høydepunkter



Enkel betjening

På den brukervennlige berørings-skjermen kan du velge ønsket program blant forhåndsinnstillingene – eller stille inn temperaturen og tiden individuelt. Hvis du kobler BORA multiskuff til en BORA X BO, kan du også styre skuffen via BORA X BO-skjermen.

Høyest ytelse / Beste resultater

Alle forhåndsinnstillingene gjør BORA multiskuff svært fleksibel i bruk: Du kan bruke den til å forvarme retter, steke på lav temperatur samt regenerere, tine eller holde maten varm. Med den høye versjonen av multiskuffen kan du til og med jobbe på to nivåer. Så kan du tilberede selv krevende retter perfekt!

Tilbehør til multiskuff: Mellomrist

BORA nivårist kan brukes til å varme opp retter som krever lavere temperatur enn retter som varmes opp på glassbunnen i multiskuffen. Perfekt for å varme opp babymat, marinering eller retter du vil servere lunkne!

Opplev BORA live



Vil du bli kjent med våre BORA produkter og teste dem ut selv? Da kan du bli med på ett av våre BORA Events i nærheten og prøve ut de praktiske funksjonene, de eksklusive materialene og det unike designet live. Du kan enten delta på en BORA Cooking Experience eller BORA Product Experience hos en av våre BORA-partnere, eller i en BORA-Cooking Truck. Hjertelig velkommen!

Her finner du BORA arrangementer i nærheten:

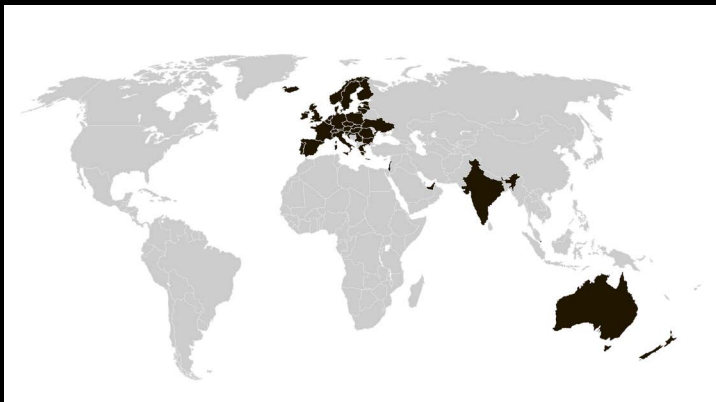
bora.com/events

Forhandlersøk

Har du spørsmål? Vil du oppleve systemene våre selv?

Du finner forhandlere i nærheten her:

bora.com/dealer



NO

Med forbehold om feil og tekniske endringer. Status: 01 / 2023

bora.com