

 **BORA**



BORA X BO

Profesionalna parna pečica za domačo uporabo.



Ne glede na to, ali pripravljate hrustljivo pečenko, okusno zelenjavo ali zlato zapečene maslene rogljičke – z BORA X BO, ki paro ustvarja povsem enakomerno, boste vedno dosegli popolne rezultate, tudi če hkrati uporabljate tri povsem polne pladnje. Pečico BORA X BO lahko uporabite za praženje, pečenje, kuhanje na pari in še mnogo več, poleg tega pa pečica zagotavlja povsem enostavno upravljanje ter preprosto in hitro čiščenje!

BORA X BO

Prednosti



Svež zrak in prost pogled

Tako ohranite pregled: BORA X BO prepreči, da vam ob odpiranju vrat pečice v obraz butne vroča para. Samodejno odvajanje pare poskrbi za odvod pare, ki se medtem ohladi in prefiltrira, še preden se vrata samodejno odprejo. Filter z ogljem zmanjša še tako močan vonj po ribah.

Enostavno upravljanje

Pečico BORA X BO upravljate prek velikega, 19-palčnega zaslona na dotik, ki ga lahko po potrebi tudi zložite. Zaslون je tako občutljiv na dotik kot vaš pametni telefon. Zahvaljujoč številčnim prednastavljenim programom in intuitivnem upravljanju je kuhanje povsem enostavno!

BORA X BO

Prednosti



Preprosto čiščenje

Umazana notranjost pečice? Ni problema: vaša parna pečica se bo s samodejnim programom čiščenja očistila kar sama in to brez potrebe po nadaljnjem brisanju. Čistilno kartušo enostavno obrnite v ohlajeni žar. Čistilna kartuša vsebuje okolju prijazna čistila in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna za bleščečo čistočo.

Najvišja zmogljivost / najboljša priprave hrane

Ne more biti bolje: BORA X BO prepriča s povsem enakomerno pripravo hrane in optimalno porazdelitvijo toplote. Jedi, ki jih pripravljate, bodo odlične tudi takrat, ko jih boste pripravljali na različnih rešetkah hkrati. Odločite se lahko na primer za rogljičke, ki bodo odlični ne glede na to, na kateri rešetki jih pripravite.

Dizajn

Zaradi črnega okvirja in minimalističnega dizajna je BORA X BO pravo umetniško delo. Zaslona, ki prepriča z jasnimi ikonami, se brezhibno zlije s privlačnim dizajnom pečice, k temu pa pripomore tudi elegantna notranjost pečice iz nerjavnega jekla.

Popolna peka na pari.



Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA?

Potem pa le obiščite našo spletno stran: bora.com/x-bo

BORA X BO

Pregled izdelka



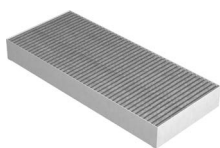
XBO

X BO parna pečica



XBORS

X BO distančnik
za okvir



XBOGF

X BO filter z ogljem



XBORK

X BO čistilna
kartuša



XBOBGR

X BO mreže za
peko in žar



XBOUB

X BO univerzalni
pladenj



XBOUBT

X BO univerzalni
pladenj globoko



XBOGBG

X BO pladenj iz
nerjavnega
jekla, perforiran

Popolne jedi s pritisikom na gumb



BORA X BO olajša kuhanje s prednastavljenimi programi. Samodejni programi imajo shranjeno optimalno temperaturo, čas kuhanja in količino pare za posamezne vrste živil oziroma jedi (za štiri porcije). Pri določenih programih je mogoče predlagane vrednosti za stopnjo zapečenosti in stopnjo pečenja (npr. trdo/al dente/mehko) individualizirati z uporabo regulatorja. Programe lahko tudi spremenite in shranite pod novim imenom.

Kuhinja z zvezdicami iz parne pečice - recepti za BORA X BO



Štirje kuharji z Michelinovimi zvezdicami so kuhanje in peko v parni pečici dvignili na novo raven! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle in Eckart Witzigmann so nam zaupali svoje najboljše recepte za BORA X BO fleksibilno pečico in s svojimi kreativnimi kombinacijami okusov, polnih raznolikosti, poskrbeli za užitek in izjemnost.



Več informacij o kuharski knjigi:

bora.com/recipes/x-bo-cookbook

BORA Multi-predal

Prednosti



Dizajn

Minimalističen »all-black« dizajn BORA multi-predala ohranja le najnujnejše elemente. Izbira sprednje plošče pa je v celoti prepuščena vam. Odločite se lahko za dizajn, ki se bo podal k vašim kuhinjskim omaram in se bo skoraj nevidno zlil z arhitekturo kuhinje, ali pa stekleno sprednjo ploščo z elegantnim dizajnom, ki odlikuje tudi sistem BORA X BO.

Preprosto čiščenje

Vse površine BORA multi-predala lahko zlahka dosežete in tudi očistite. Dobro premišljena zasnova se izogne ostrim robovom in vogalom, tako da se v trenutku vse zasveti.

Najboljši materiali

Najboljša kvaliteta Za BORA multi-predal smo uporabili izključno izbrane materiale. Trajnost in robustnost smo dosegli z vrhunskimi kovinskimi komponentami ter steklenim dnom. Vsaka podrobnost je narejena visoko kakovostno – tako boste lahko dolgo časa uživali s svojim BORA multi-predalom!

BORA Multi-predal

Prednosti



Enostavno upravljanje

Na zaslonu na dotik, ki je povsem enostaven za uporabo, lahko v nekaj korakih med nastavitvami izberete želeni program ali pa nastavite poljubno temperaturo in čas segrevanja. Če BORA multi-predal povežete s sistemom BORA X BO, potem ga lahko upravljate tudi prek zaslona sistema.

Najvišja zmogljivost / najboljša priprave hrane

BORA multi-predal lahko uporabljate na tisoč in en način: z njim lahko ogrejete pribor, pražite pri nizki temperaturi, pa tudi pogrevate, ohranjate tople ali odtajate jedi. Pri naprednejši različici multi-predala lahko jedi pripravljate na kar dveh rešetkah hkrati. Tako boste kos tudi najzahtevnejšim menijem.

Dodatna oprema za multi-predal Vmesna mreža

Obroke, ki jih pripravljate pri nižjih temperaturah, lahko segrevate na BORA nivojski rešetki, prav tako pa lahko ogrevate pribor na stekleni ogrevalni podlagi multi-predala. Odlično za segrevanje otroške hrane, mariniranje jedi ali za jedi, ki jih želite postreči mlačne!

Doživite BORA v živo



Bi radi spoznali naše izdelke BORA in jih tudi sami preizkusili? Pustite se navdihniti na enem od naših dogodkov BORA v vaši okolici in se prepričajte o funkcionalnosti, izjemno kakovostnem materialu in izjemnem dizajnu. Na glede na to, ali na dogodku BORA Cooking Experience ali pri naših partnerjih na BORA Product Experience ali v BORA Cooking Truck-u. Veselimo se vas!

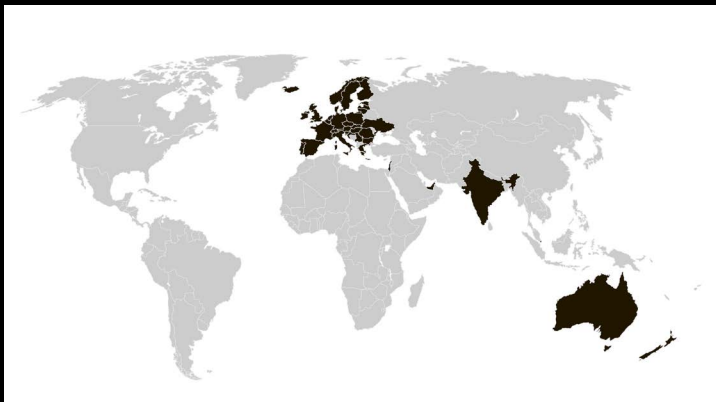
Tu lahko poiščete dogodek BORA v živo v vaši bližini:

bora.com/events

Iskanje trgovcev

Imate dodatna vprašanja ali pa želite enkrat zares preskusiti naše sisteme? Trgovca v svoji bližini najdete na povezavi:

bora.com/dealer



SL

Pridržujemo si pravico do napak in tehničnih sprememb. Izdaja: 01 / 2023

bora.com