

BORA: Produktübersicht

BORA X BO



BORA X BO: der neue Dampfbackofen revolutioniert den Markt für Backöfen durch eine neue geschaffene Leichtigkeit des Kochens

Highlights

- Dampfbackofen mit Profitechnik für den Privathaushalt
- Premium Design mit Black Panel Effekt
- Geruchsaktivkohlefilter
- Smart-Open Türöffnung
- LED-Multilevelbeleuchtung
- 19 Zoll Display
- Vierpunktspeisethermometer

BORA Multischublade



BORA Multischublade: ein Allrounder für jede Küche

Highlights

- Allrounder
- Aufwärmen, Warmhalten, Auftauen, Niedertemperaturgaren
- Ohne überflüssige Griffe
- In zwei Höhen erhältlich
- Leichte Reinigung
- Intuitive Bedienung
- Designhighlight All-Back
- Kombinierbar mit dem BORA X BO

BORA Professional 3.0



BORA Professional 3.0: Das Nonplusultra für Ihre Küche

Highlights

- Intuitiver Bedienknebel
- Automatische Verschlussklappe
- Premium Design
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Modulares System
- Automatische Abzugssteuerung
- Präzise Temperaturkontrolle

BORA Classic 2.0

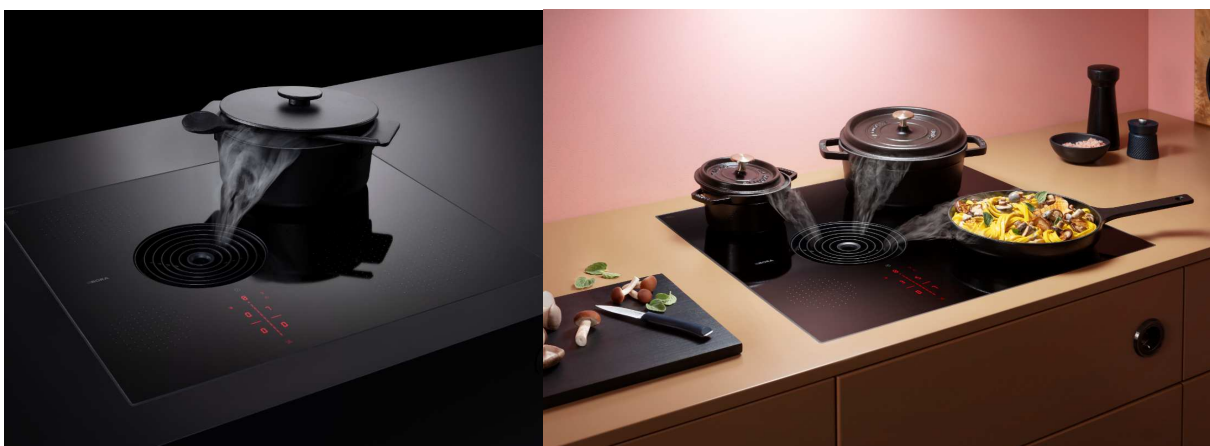


Keine Kompromisse, keine Limits. BORA Classic 2.0 steht für grenzenlose Freiheit in der Küche.

Highlights

- Intuitive sControl+ Bedienung
- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Minimalistisches Design
- Modulares System
- Automatische Abzugssteuerung
- Präzise Temperaturkontrolle

BORA S Pure



BORA S Pure: überraschend viele Möglichkeiten. Das Raumwunder für die Küche.

Highlights

- Intuitive sControl Bedienung
- vier asymmetrisch angeordnete Kochzonen
- innovativer Filterwechsel eSwap
- hocheffizienter Aktivkohlefilter
- niedrigste Lautstärke
- leichte Reinigung
- markantes Design der Einströmdüse in sechs Farben

BORA X Pure



Das System BORA X Pure setzt neue Maßstäbe. Es vereint höchste Funktionalität mit markantem Design.

Highlights

- Intuitive sControl Bedienung
- eSwap
- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung
- Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen
- Markantes Design
- Maximaler Stauraum
- Variable Warmhaltefunktion

BORA Pure



BORA Pure – ein Markenzeichen Ihrer Küche

Highlights

- Intuitive sControl Bedienung
- eSwap
- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Minimalistisches Design
- Maximaler Stauraum
- Automatische Abzugssteuerung

BORA Basic



BORA Basic Hyper – höchster Bedienkomfort, flüsterleise Funktionalität, kompakte Dimensionen und ein einzigartiges Design

Highlights

- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Maximaler Stauraum
- Kompakte Größe
- Freie Kochfeldauswahl
- Automatische Abzugssteuerung
- Variable Warmhaltefunktion

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure, BORA S Pure und BORA Basic werden weltweit in 60 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA ist „The End of Normal.“; die Mission, den Lebensraum Küche mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse zu revolutionieren. Die Vorteile des entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Mit Fokus auf die Küche als zentralen Lebensraum brachte BORA 2021 mit dem Dampfbackofen BORA X BO eine weitere Dimension innovativer Küchengeräte samt einer dazu passenden BORA Multischublade auf den Markt.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter bora.com.

Ansprechpartner:

Kludia Meinert
kludia.meinert@derks-bmc.de
Tel. +49(0)89-7599905-11

derks brand management consultants
Sträuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de