

BORA X BO – der FlexBackofen: Die neue Leichtigkeit des Kochens

Raubling. Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, erweitert ihr Produktportfolio und revolutioniert zukünftig auch den Markt für Dampfbacköfen. Mit dem BORA X BO präsentiert BORA ein neues Küchenuniversalgenie. Der Vielfalt an gesunden Kochmöglichkeiten sind nun keine Grenzen mehr gesetzt – Dampfbacken in Perfektion.



Der neue BORA X BO revolutioniert das Kocherlebnis und erzeugt eine nie dagewesene Leichtigkeit des Kochens.

BORA steht seit jeher für innovative Technik und beweist dies auch bei seiner neuesten Entwicklung. Der BORA X BO ist ein wahres Multitalent – eine Kombination aus Dunstabzug, Dampfgarer und Backofen mit integrierten Reinigungsfunktionen in einem Gerät. Es ist ein FlexBackofen mit Profitechnik für den privaten Haushalt. Die Kombination aus professionellem Premiumdesign und einfacher Bedienung sorgt für ein pures Kochvergnügen. Hochwertige Glasoberflächen und der Black Panel Effekt machen den Dampfbackofen zu einem optischen Highlight. Einzigartig ist die Dampfabsaugung. Sie sorgt für freie Sicht und verhindert Dampfaustritt beim Öffnen der Türe. Für reine Luft sorgt der spezielle Geruchsfilter – ein Aktivkohlefilter mit Ionenauscherschicht und Partikelfilter.

Die LED Multilevel-Beleuchtung stellt einen realistischen, naturgetreuen Farbeindruck des Gargutes beim Blick durch die getönte Frontscheibe sicher. Der BORA X BO lässt sich über ein hochklappbares 19 Zoll Touch Display mit schnell ansprechender Sensorik bedienen und ist W-LAN fähig. Er besitzt eine smarte Türvoröffnung, die die Türe erst öffnet, nachdem der Dampf automatisch abgesaugt wurde – das schont das Gargut und spart Energie.

Der Innenraum ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Das vollautomatische Reinigungsprogramm macht die Säuberung und Pflege besonders leicht und effizient. Die recyclebare Reinigungskartusche mit Zweikammersystem wurde speziell für die Reinigung des BORA X BO entwickelt, wodurch eine lange Lebensdauer sichergestellt wird.



Der BORA X BO Dampfbackofen punktet mit ultraschnellem Aufheizen und absolut gleichmäßiger Profi-Gar-Performance auch bei Vollbeladung auf allen Ebenen. Zur Wahl stehen verschiedene Funktionen wie Manuell-Garen, Automatik-Garen und diverse Spezialprogramme. Kombiniert mit weiteren manuellen Einstellmöglichkeiten, kann das perfekte Garergebnis und die bestmögliche Leistung erzielt werden.

Mit dem einzigartigen Vierpunktspeisethermometer kann zuverlässig die optimale Gartemperatur bestimmt werden. Es befindet sich an der Oberseite des Garraums und wird in das zu kochende Gericht gesteckt. Sobald die zubereitete Speise die zuvor einprogrammierte Zieltemperatur erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Der BORA X BO besticht neben minimalistischem Design mit einer innovativen Technik. So entsteht eine nie da gewesene Leichtigkeit des Kochens und neue Möglichkeiten, gesundes Essen einfach zuzubereiten. Auch eine Kombination mit der neuen BORA Multischublade ist möglich und rundet das Kocherlebnis zuhause ab. Diese kann nicht nur Gerichte aufwärmen oder warmhalten, sondern auch auftauen oder niedertemperaturgaren. Das Kochen wird auf vielen Ebenen erleichtert.

BORA X BO Vorteile:

- Frische Luft/freie Sicht
- Einfache Bedienung
- Design
- Leichte Reinigung
- Höchste Performance/bestes Garergebnis

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
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de