

## BORA Multischublade: ein echter Allrounder

**Raubling.** Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, erweitert ihr Produktportfolio um einen wahren Alleskönner: Die Multischublade – egal, ob Aufwärmen, Warmhalten, Auftauen oder Niedertemperaturgaren. Das Kochen wird auf vielen Ebenen erleichtert.



Die BORA Multischublade bietet vielfältige Funktionsmöglichkeiten.

Mit den klassischen Funktionen, die mittels praktischer Voreinstellungen ausgewählt werden können, lassen sich Speisen vorwärmen, erhitzen, warmhalten und sanft garen. Darüber hinaus ist es möglich, in der Schublade Hefeteig gehen zu lassen, Obst zu dörren, Joghurt herzustellen, Kräuter zu trocknen oder Geschirr zu erwärmen.

Die Multischublade ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich. Beide Schubladen enthalten einen Glasheizboden; bei der Höheren gibt es ergänzend auch den BORA Ebenen-Rost, auf dem sich Speisen mit geringerer Temperatur erwärmen lassen. So bewährt sich die BORA Multischublade auch für das Aufwärmen von Babynahrung, das Marinieren von Speisen oder für Gerichte, die lauwarm serviert werden.

Alle Flächen der BORA Multischublade sind einfach zu erreichen und somit schnell zu reinigen. Der Ebenen-Rost ist herausnehmbar und spülmaschinenfest. Das durchdachte Design vermeidet scharfe Kanten und Fugen, sodass alles dauerhaft sauber gehalten werden kann.

Die Bedienung erfolgt intuitiv. Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wird mit einem kurzen Fingertippen das gewünschte Programm aus den Voreinstellungen gewählt oder manuell eingegeben.



Das reduzierte „All Black“-Design der Multischublade verzichtet auf überflüssige Griffe oder Bedienelemente. Die veredelten Metallkomponenten und der hochwertige schwarze Glasboden stehen für Langlebigkeit und Robustheit. Die grifflose Front kann optisch entweder an die Küchenschränke angepasst oder als Glasfront ausgestaltet werden.

Die BORA Multischublade ist auch kombinierbar mit dem neuen BORA X BO Dampfbackofen. Die beiden Geräte lassen sich koppeln, wodurch die Funktionen der Multischublade über das große Display des BORA X BO steuerbar werden. Für ein einheitliches, edles Frontbild gibt es die Ausgestaltung der Multischublade passend zum Dampfbackofen mit Glasfront.

### **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 Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm 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 bringt BORA 2021 mit dem Dampfbackofen BORA X BO eine weitere Dimension innovativer Küchengeräte, die Flexbacköfen, sowie eine dazu passende 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 [www.bora.com](http://www.bora.com).

### **Ansprechpartner:**

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

derks brand management consultants  
Sträuberstr. 18  
81479 München  
[www.derks-bmc.de](http://www.derks-bmc.de)