

BORA Professional 3.0: Das Nonplusultra für die Küche

Raubling. BORA, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, präsentiert nach BORA Professional, das 2007 als erstes Produkt den Grundstein für das Prinzip BORA legte, und der Produktweiterentwicklung BORA Professional 2.0 im Jahr 2017 nun die dritte Ausführung der Professional-Reihe: BORA Professional 3.0. Wegweisende Formensprache trifft dabei auf höchste Ansprüche bei Material und Technik.



Unvergleichbare Eleganz mit dem neuen BORA Professional 3.0



Die neuen Bedienknöpfe im prägnanten BORA Design

Die einheitliche Gestaltung aller Bedienknöpfe bei BORA Professional sorgt für ein harmonisches und betont edles Erscheinungsbild. Design-Highlight des BORA Professional 3.0 Systems ist der dezent gehaltene Bedienknopf aus echtem Edelstahl mit schwarzer Glasfront und sensibler Touch-Oberfläche mit weißer, gestochen scharfer LED-Anzeige. Der abnehmbare Edelstahlring und die optimierte LED-Anzeige werben den Knopf nicht nur optisch auf, sondern vergrößern auch die Touch-Oberfläche. Alle Funktionen werden einfach, bequem und intuitiv über Knopfdrehung und das Berühren der zentralen Touch-Fläche aktiviert.

BORA Professional 3.0 ist ein modulares System und kann je nach Kundenwunsch und -bedürfnis individuell zusammengesetzt werden. Die Auswahl an Kochfeldern ist groß: von Flächeninduktion bis Gas oder Tepan-Edelstahlgrill – sie können frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden. Der Tepan-Edelstahlgrill bietet dabei höchste Leistung durch eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle. Die Temperatur lässt sich gradgenau einstellen, das rasante Aufheizen auf 250 Grad in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Die vorhandenen Kochfelder und Kochzonen lassen sich aufgrund ihrer Übergröße von 54cm maximal ausnutzen und sorgen für ausreichend Platz zum Kochen auch bei sehr großen Töpfen und Brätern.

Beim Einsatz des Abzuges öffnet und schließt sich die Verschlussklappe automatisch. Im Off-Modus ist das elegante System vollständig geschlossen. Auch durch eine automatische Erkennung und Anpassung an das jeweilige Kochfeld, wurde die Abzugssteuerung profingerecht optimiert. Die Leistung



des Abzugs regelt sich somit selbstständig entsprechend des aktuellen Kochvorgangs; Kochfeldabzug und Kochfelder kommunizieren miteinander. Durch den geräuscharmen Lüfter bleibt der Abzug auch bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen und ohne Qualitätsverluste im Geschirrspüler reinigen.

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 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.

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.

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

BORA Lüftungstechnik GmbH · Rosenheimer Straße 33 · D-83064 Raubling/Rosenheim
T +49(0)8035 9840-100 · F +49(0)8035 9840-300 · info@bora.com · www.bora.com

Sitz Raubling/Germany · Registergericht Traunstein HRB 17604 · Geschäftsführer Willi Bruckbauer
WEEE-Registrierungsnummer 29933567