

BORA Basic: Kochfeld und Kochfeldabzug als kompaktes System für jede Küche

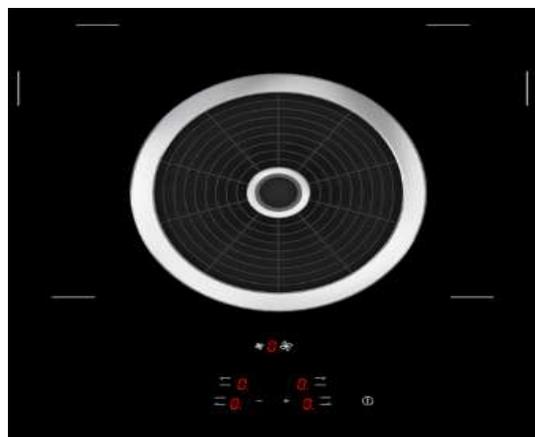
Raubling. BORA Basic, ein Kompaktsystem des bayerischen Herstellers innovativer Kochfeldabzüge, vereint alle Vorteile der bewährten Produkte: Kochen in frischer Luft ohne störende Haube, platzsparende Technik, extrem geringe Geräuschentwicklung und hochwertige Materialien – ohne Abstriche bei Funktion oder Design zu machen.

Erhältlich ist das mehrfach ausgezeichnete BORA Basic als effektives Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit Umluft- oder Abluftlösung. Der mittig platzierte Kochfeldabzug saugt Dünste und Gerüche dank 100% Cleanrate effektiv dort ab, wo sie entstehen: direkt aus dem Kochtopf oder der Pfanne.

Zwei Ventilatoren im Inneren des Kochfeldes arbeiten parallel und flüsterleise. BORA Basic lässt sich ohne viel Aufwand in jede Küche einbauen und ist sofort einsatzbereit, attraktiv in der Optik und leicht zu bedienen. Die beweglichen Teile des Kochfeldabzugs lassen sich simpel auseinander nehmen, was eine schnelle und kinderleichte Reinigung ermöglicht. Einströmdüse und Edelstahlfilter können sogar in der Geschirrspülmaschine gesäubert werden. Eine Anzeige im zentralen Touch-Display meldet, wann der Aktivkohlefilter beim Umluftsystem gewechselt werden muss.



BORA Basic: Kochfeldabzug als kompaktes System



Schlicht und elegant: Das Design von BORA Basic

Dank neuer Technik zeigt der Strahlheizkörper (HiLight) mit 3000 Watt deutlich mehr Power und erreicht schneller als herkömmliche Strahlheizkörper ein optimales Kochergebnis: Die Ankochzeit verkürzt sich um 30 Prozent. Mit Hyperstufe, Ankochautomatik und Warmhaltefunktion sorgt das System für eine optimale, angepasste Heizleistung. Die umfangreiche technische Ausstattung umfasst Timerfunktion, Restwärmeanzeige, Touch-Bedienung, Nachlaufautomatik und eine Filterservice-Anzeige.

BORA Basic All Black Edition

BORA Basic ist auch in einer vollständig schwarz ausgeführten All Black Edition erhältlich. Die trendige Einströmdüse prägt den stilvollen Understatement-Look. Dabei wurden ihre hochwertigen Edelstahlteile mittels einer speziellen Beschichtung, die auch in der Medizin- und Motorentechnik zum Einsatz kommt, weiter veredelt. Neben der zeitlos eleganten schwarzen Anmutung wird durch die zusätzliche Oberflächenbehandlung auch die Härte, Verschleiß- und Kratzbeständigkeit positiv beeinflusst.

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