

BORA Tepan Edelstahlgrill: Echter Grillspaß in der Küche

Raubling. Grillen macht Freude. Ein knuspriges Steak, ein aromatischer Fisch, knackiges Gemüse – der BORA Tepan Edelstahlgrill aus reinem Edelstahl ist die perfekte Lösung, auch im Winter einen Hauch von Sommer in die Küche zu zaubern: Grillsaison das ganze Jahr über.

Der vollflächige BORA Tepan Edelstahlgrill besteht aus einer durchgängigen, tiefgezogenen und gebürsteten Edelstahl-Platte (Classic 6 mm, Professional 4 mm). Bei einer Übertiefe von 54 cm finden bis zu acht Steaks gleichzeitig Platz und die Leistungsstärke ist so kraftvoll, dass sie tatsächlich außen kross und innen zart rosa gelingen. Selbst ein 8 kg schwerer Braten gelingt hier als ganzes Stück problemlos.

Bei BORA Classic 2.0 sind zwei Kochzonen in den vollflächigen Grill integriert. Die Temperaturverteilung ist gleichmäßig und schnelles Aufheizen auf 250°C ist in weniger als fünf Minuten möglich. Die zwei Grillzonen lassen sich auch unabhängig voneinander regulieren und eignen sich so hervorragend auch für kleinere Gesellschaften: hinten grillt man bei starker Hitze Leckerbissen aus dem Meer und vorne bei gemäßigter Temperatur das Gemüse. Und wer als Dessert einen mit Kirschwasser abgelöschten Kaiserschmarrn auf dem BORA Tepan Edelstahlgrill zubereitet, findet den gelungenen Abschluss für einen köstlichen Abend.



So grillt man heute: Der BORA Tepan Edelstahlgrill besteht aus 9.500 Gramm reinem Edelstahl.

Die Grillplatte wird aus einem Stück reinem Edelstahl hergestellt und ist dadurch komplett nahtlos. Dies garantiert eine ideale Hitzeverteilung und –speicherung. Große Stücke Fleisch oder Fisch werden einheitlich gebräunt und kommen saftig-aromatisch auf den Tisch. Auch dem Trend der gesunden, fettarmen Ernährung kommt der BORA Tepan Edelstahlgrill entgegen. Gemüse wird schnell und knackig gegrillt – Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten und das Grillgut behält Farbe und Geschmack.

Die Reinigung des BORA Tepan Edelstahlgrills ist kinderleicht: nach dem Braten ein Glas Wasser oder Eiswürfel auf die heiße Fläche geben und die Reste wegschaben. Dank abgerundeter Innenecken können auch kleinste Reste mühelos entfernt werden. Kombiniert mit den leistungsstarken, patentierten Kochfeldabzügen von BORA wird es ein Grillvergnügen ohne Reue, denn Dunst und Gerüche werden direkt am Kochfeld abgesaugt. So können sich Fett- und Geruchspartikel gar nicht erst im Haus verteilen.

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