

## Premiere auf der LivingKitchen 2015: BORA erweitert die Produktfamilie Basic

**Raubling.** Auf der LivingKitchen 2015 in Köln stellt die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge aus Bayern, erstmalig die Erweiterung der international erfolgreichen Produktlinie Basic vor.

Das neue Produkt erweitert die Palette um ein Premium-Gerät, das in zeitloser Eleganz eine maximale Leistung für den anspruchsvollen Hobbykoch liefert. Ein Meilenstein in Effizienz und Gestaltung: das große Kochfeld, Flächeninduktion, innovative Touch-Roundslide-Technologie und eine hochwertige Einström-Düse aus Edelstahl sind die hervorstechenden Kennzeichen der kompakten Neuentwicklung, die dem Kunden eine einfache und spielerische Handhabung im Alltag ermöglichen. Der starke EC-Motor arbeitet extrem leise, ist kompakt und energiesparend. Die Cleanrate, die den Reinheitswert der Luft beim Kochen misst, ist aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit des neuen BORA Basic optimal. Das Bedienkonzept entspricht modernster Technologie, während das minimalistische Design durch schlichte Eleganz überzeugt: reduziert auf das Wesentliche, einsetzbar für jede freie Küchenplanung.



Schlicht, elegant, reduziert: das Design des neuen BORA Basic.



BORA Basic: das Premium-Gerät überzeugt durch seine Leistungsstärke, intuitive Handhabung und klares Design.

Das Kochfeld aus Schott-Glas mit der Breite von 83 cm erlaubt das gleichzeitige Kochen mit vier großen Töpfen und Pfannen. Es gibt keine Flächenbegrenzung, die Kochtöpfe können frei verschoben werden. Durch eine Brückenfunktion sind zwei Kochzonen zusammenschaltbar – BORA Basic ist auch für Bräter bestens geeignet. Eingestellt und geregelt wird das Produkt über den reduzierten, intuitiv bedienbaren Touch-Roundslider. Das kompakte All-in-One-System mit dem bewährten, integrierten BORA Kochfeldabzug ist sowohl als Abluft- als auch als Umluftvariante erhältlich. BORA Basic lässt



sich binnen weniger Minuten in jede Küche einbauen und ist sofort einsatzbereit. Die beweglichen Teile des Kochfeldabzugs lassen sich simpel auseinander nehmen – ideal für Reinigung und Wartung.

Auch die dritte Version in der BORA Basic Produktfamilie vereint alle Vorteile der bewährten BORA Kochfeldabzüge – Kochen in frischer Luft ohne störende Haube, platzsparende Technik, extrem geringe Geräuschentwicklung und hochwertige Materialien. Mit dem neuen Produkt leistet das innovative Unternehmen aus Raubling ein weiteres klares Bekenntnis zum „Abzug nach unten“ und damit einen Beitrag zu Energie-Effizienz und zur Gestaltung der Küche als Lebensraum ohne Dunstabzugshaube. BORA steht für Qualität, Echtheit der Materialien und höchste Funktionalität.

#### **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 Basic, BORA Classic und BORA Professional – ausschließlich Downdraftsysteme – werden inzwischen in 18 europäischen Ländern vertrieben. 2012 erfolgte die Expansion nach Australien und Neuseeland. Bereits 2009 erhielt das Unternehmen eine Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“ und wurde 2010 mit dem Deutschen Gründerpreis in der Kategorie „StartUp“ ausgezeichnet, gefolgt vom „red dot award“ im Jahr 2012. 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. 089-7599905-11

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