

Cuisiner comme en plein air : extension de la gamme BORA et lancement produit devant un public international à Milan

Grâce à ses systèmes d'aspiration sur table de cuisson, BORA a signé la fin de la hotte aspirante et révolutionné l'expérience en cuisine. Motivée par le slogan « More than cooking », l'entreprise austro-allemande développe encore sensiblement sa proposition : un portefeuille complet d'appareils de cuisine premium à encastrer dans l'espace de vie de la cuisine. Des systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA au four à vapeur BORA X BO, en passant par les systèmes de réfrigération et congélation (BORA Cool et Freeze) et l'éclairage (BORA Horizon et BORA Stars), sans oublier la machine sous vide (BORA QVac), spécialement conçue pour la conservation des aliments : l'objectif est de créer un concept de cuisine complet, composé de produits parfaitement adaptés les uns aux autres, le tout sublimé par un design d'exception. Cuisiner, cuire, rôtir, cuire à la vapeur, mariner, mettre sous vide, conserver... tout cela est désormais possible avec les produits BORA. Leurs exigences en termes de performance et de design font passer la cuisine d'une simple pièce purement fonctionnelle à un véritable espace de vie.



La fusion parfaite entre architecture, cuisine et nature. Sur le stand du salon EuroCucina, BORA dévoile sa vision de la cuisine et de l'habitat contemporains.

Sur son espace de 250 m² à l'EuroCucina 2024, l'entreprise présente le fonctionnement de sa gamme complète et ses nouveaux produits pour la première fois devant un public international, et se positionne ainsi sur le marché international des appareils électroménagers. Sous la devise « Cuisiner comme en plein air », le stand du salon rappelle une maison spacieuse et ouverte, qui associe architecture, cuisine et nature de la manière la plus organique qui soit. L'espace intérieur permet de conserver des aliments de manière saine, de les préparer, de les cuisiner et de les savourer, avec élégance et polyvalence. Constituée de produits bien pensés et parfaitement adaptés les uns aux autres, la mise en scène présentée dans le hall du salon milanais célèbre une expérience positive et savoureuse en cuisine, comme à la maison.

L'exigence : associer air pur et vue dégagée

Depuis la création de BORA en 2007, l'entreprise endosse le rôle de pionnier en matière de filtration efficace des odeurs de cuisson. Ont ensuite suivi les systèmes d'aspiration sur table de cuisson innovants qui aspirent les vapeurs de cuisson et les particules de graisse là où elles se forment, puis, en 2021, le four à vapeur BORA X BO avec filtre à odeurs intégré et aujourd'hui les systèmes de réfrigération et congélation BORA Cool et Freeze, qui poussent le principe BORA encore plus loin avec une circulation naturelle de l'air.

Cet ensemble de nouveaux produits innovants pour l'espace de vie de la cuisine est parachevé par les luminaires BORA Horizon et BORA Stars récemment présentés, et par divers ustensiles de cuisine ingénieux, tels que les accessoires BORA Pots and Pans, disponibles à l'automne.

À l'occasion de l'EuroCucina 2024, les visiteurs pourront découvrir en détail les produits BORA nouvellement lancés et voir l'équipe BORA qui entoure le chef d'entreprise Willi Bruckbauer en action : le salon comprendra notamment des événements Live Cooking avec le four à vapeur professionnel BORA X BO et le BORA M Pure – un autre nouveau système d'aspiration sur table de cuisson, qui plus est le plus flexible de tous grâce à la combinaison de surfaces et de zones à induction –, ainsi que des présentations produits correspondantes, avec des réfrigérateurs BORA Cool remplis d'aliments frais tout au long du salon. Car, chez BORA, ce qui compte c'est l'expérience, que l'on vit avec tous les sens. Une équipe compétente composée de représentants commerciaux et de gestionnaires produit détaillera les nouveautés aux visiteurs du salon et en profitera pour leur montrer comment les aliments peuvent être conservés plus longtemps avec le congélateur BORA Freeze ou mis sous vide facilement avec BORA QVac pour optimiser leur conservation.

Savamment mis en scène par les architectes d'intérieur, les nouveaux luminaires assortis BORA Stars et BORA Horizon contribuent également à façonner l'espace communicant et ouvert de la cuisine. Résultat : le stand installé dans le hall du salon milanais s'inspire des coulisses de la campagne de marque BORA actuelle et incarne à la perfection l'atmosphère fraîche et naturelle du clip vidéo BORA.

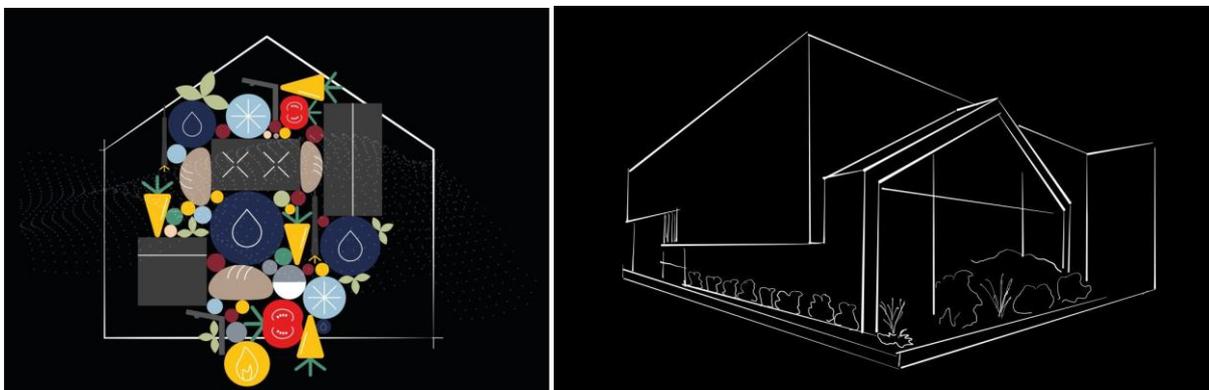
L'expérience visiteur sur le stand BORA

BORA fait passer la cuisine d'une pièce fonctionnelle à un véritable espace de vie. Grâce à ses produits intuitifs, l'entreprise garantit des expériences culinaires optimales et permet à tous d'opter pour un style de vie sain. BORA satisfait cette exigence sur son stand à Milan à l'occasion du salon EuroCucina dédié à la cuisine et propose ainsi une expérience BORA immersive. Les clients peuvent traverser l'entrée ouverte pour accéder directement à l'espace généreux réservé aux présentations produits. Ici, ils pourront vivre des expériences Live Cooking régulières lors desquelles ils pourront découvrir les produits BORA en action.

Avec son intérieur minimaliste et épuré, la maison BORA installée dans le hall du salon milanais se compose d'un toit à pignon associé à un cube en noir et blanc à l'effigie de la marque pour créer un tout absolument passionnant. Les plantes vertes qui ornent la façade invitent les visiteurs à entrer pour découvrir le portefeuille polyvalent de BORA. La fusion entre nature, architecture et cuisine est représentée à l'intérieur au moyen de matériaux locaux, tels que du sapin blanc et de la pierre foncée. Le point fort : la planification de cuisine composée de pierre massive qui permet de réunir les espaces intérieur et extérieur. Une fenêtre numérique reproduit la lumière du jour à l'intérieur du stand et crée une fois de plus un lien direct avec la nature.

Cliquez [ici](http://www.bora.com/more-than-cooking) pour voir le clip vidéo BORA et pour découvrir comment vous pouvez cuisiner comme en plein air. www.bora.com/more-than-cooking

Visuel clé BORA EuroCucina et dessins du stand





Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>

Modélisations et photos : BORA

À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine encastrables innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le *statu quo*. La mission : Nous révolutionnons l'espace de vie de la cuisine. Avec des produits d'exception pour une expérience d'exception. Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Nous travaillons constamment notre gamme et notre live experience afin de continuer à offrir la meilleure expérience culinaire aux fans et clients BORA à l'avenir. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 650 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les Flagship Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 40 pays du monde. Le groupe BORA est un employeur attrayant lauréat de nombreux prix, dont les produits ont remporté de nombreuses récompenses de design plébiscitées à l'international.

Pour plus d'informations, accédez à [bora.com](https://www.bora.com)

Contact presse

Beatrice Delprat
bdelprat@relationpresse.com

Delprat Relation Presse
33, rue du Faubourg Saint-Antoine
75011 Paris, France

[bora.com](https://www.bora.com)