

Come cucinare all'aria aperta: BORA presenta a Milano l'ampliamento della gamma insieme al lancio internazionale delle novità.

Con i suoi sistemi di aspirazione per piano cottura BORA ha segnato la fine delle cappe aspiranti, rivoluzionando l'esperienza in cucina. Ora, all'insegna del claim "More than cooking", l'azienda austro-tedesca si spinge oltre con una gamma completa di elettrodomestici da incasso innovativi e di alta qualità per una cucina concepita come spazio abitativo. Dai sistemi di aspirazione per piano cottura BORA al forno a vapore BORA X BO fino ai sistemi di refrigerazione e congelamento (BORA Cool and Freeze), all'illuminazione (BORA Horizon e BORA Stars) all'apparecchio per sottovuoto (BORA QVac), l'obiettivo è quello di fornire un concetto di cucina olistico con prodotti complementari dagli elevati standard di design. Con i prodotti BORA ora è possibile cucinare, cuocere al forno, arrostiti, cuocere al vapore, marinare, mettere sottovuoto e conservare. L'impegno di BORA per offrire una gamma di prodotti dalle prestazioni e dal design eccezionali trasforma le cucine da ambienti puramente funzionali a veri e propri spazi abitativi.



Fusione tra architettura, design della cucina e natura. BORA presenta la sua visione dell'abitare e della cucina contemporanea a EuroCucina.

Lo stand di BORA con una superficie di 250 m² a EuroCucina 2024 non solo presenterà al pubblico internazionale dei professionisti del settore l'intera gamma di prodotti in funzione ma anche le ultime novità, riconfermando il posizionamento dell'azienda nel mercato internazionale degli elettrodomestici da cucina. Ispirato dal concetto "Come cucinare all'aria aperta", lo stand sarà concepito come una spaziosa casa a pianta aperta dove architettura, design della cucina e natura si fondono. Versatile e elegante, l'interno è il palcoscenico ideale per presentare la gamma grazie a cooking show dove mostrare come conservare preparare, cucinare e gustare cibi sani. Con prodotti attentamente concepiti che si completano perfettamente a vicenda, lo stand milanese celebra il piacere di un'esperienza culinaria come a casa propria.

L'impegno: aria fresca e libertà visiva

Sin dalla nascita nel 2007, BORA è stata pioniera nel filtraggio efficace degli odori di cucina. Tutto è iniziato con gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura che catturano i vapori di cottura e le particelle di grasso laddove si formano. Nel 2021 è seguito il lancio del forno a vapore BORA X BO con filtraggio degli odori integrato. Recentemente, l'azienda ha presentato sul mercato anche i sistemi di refrigerazione e congelamento BORA Cool e Freeze che sfruttano la circolazione naturale dell'aria, amplificando così il principio di BORA.

A completare la gamma di innovative soluzioni per la cucina concepita come spazio abitativo sono le luci BORA Horizon e BORA Stars, ultime novità oltre all'inedita collezione di pentole e padelle BORA dal design curato che sarà disponibile dall'autunno.

A EuroCucina 2024 i visitatori potranno scoprire tutta la gamma di BORA insieme al team aziendale e al CEO Willi Bruckbauer: dal Live Cooking del forno a vapore professionale BORA X BO e del piano cottura con aspirazione BORA M Pure – altra novità, il più flessibile tra i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA compatti grazie al piano multiplo che combina diverse zone di cottura a induzione – fino alla presentazioni di prodotti innovativi come ad esempio i frigoriferi BORA Cool che in fiera saranno costantemente riempiti di cibi freschi. Per un'esperienza completa a 360°, un team professionale di addetti alle vendite e product manager sarà a disposizione dei visitatori per fornire spiegazioni dettagliate sulle ultime novità e mostrare dal vivo i vantaggi offerti dai prodotti BORA come la conservazione a lungo degli alimenti nel congelatore BORA Freeze o la facilità dell'apparecchio per sottovuoto BORA QVac che assicura a lungo la freschezza degli alimenti.

Anche la corretta illuminazione gioca un ruolo decisivo nella progettazione di ambienti cucina open space piacevoli e conviviali. Grazie al progetto degli interior designer interni, le nuove luci BORA Stars e BORA Horizon si inseriscono con grande armonia nell'allestimento per EuroCucina, ispirato al set dell'ultima campagna BORA, dall'atmosfera naturale e fresca.

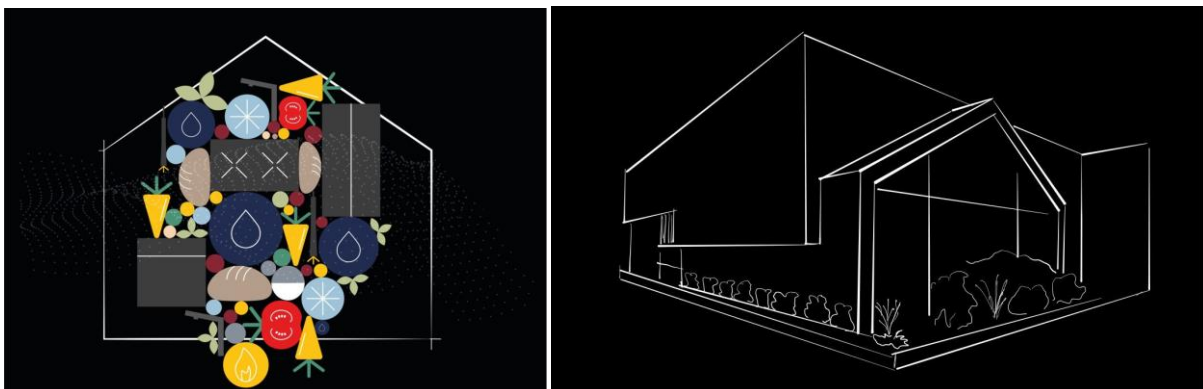
L'esperienza del visitatore allo stand BORA

BORA trasforma la cucina da ambiente funzionale a vero e proprio spazio abitativo. Propone una gamma di prodotti intuitivi per facilitare le migliori esperienze culinarie e uno stile di vita sano. L'impegno di BORA si riflette nello stand a EuroCucina che assicura un'esperienza coinvolgente alla scoperta del marchio. L'ingresso open space conduce i visitatori direttamente in un'ampia area dove sono presentati tutti i prodotti e dove verranno organizzati durante tutta la fiera Live Cooking Experiences per presentare la gamma BORA in funzione.

La casa BORA a EuroCucina è caratterizzata da un design pulito e minimalista, con il tetto a due falde leggero e il marchio in bianco e nero. La facciata è circondata da piante verdi che invitano i visitatori a scoprire la versatile gamma di BORA. La fusione olistica tra natura, architettura e cucina continua all'interno attraverso l'uso di materiali locali come l'abete bianco e la pietra scura. Al centro della scena, la cucina con la grande roccia integrata nel piano, a raccontare l'idea di fusione tra in e outdoor. Una finestra digitale simula le varie fasi della giornata all'interno dello stand, sottolineando ancora una volta il legame con la natura.

Guarda lo spot BORA e vivi l'esperienza del cucinare come all'aria aperta:
www.bora.com/more-than-cooking

Key visual e concept dello stand BORA a EuroCucina



BORA impressioni alla EuroCucina 2024



Immagini dalla campagna BORA



Download immagini: <https://www.bora.com/it/it/azienda/area-stampa/>

Immagini: BORA

Chi siamo

BORA sviluppa e produce innovativi elettrodomestici da cucina da incasso con elevati standard di design. Con il payoff “More than cooking” il gruppo aziendale austro-tedesco inserisce il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione tutto ciò che conosce. La missione: “Rivoluzioniamo l'ambiente cucina. Con prodotti straordinari per esperienze straordinarie.” Tutto è iniziato con gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono costantemente perfezionati secondo lo standard BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, e con il cassetto multiplo in abbinamento, a cui si sono poi aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. Il lavoro per sviluppare l'assortimento e la live experience è costante e permette di offrire anche in futuro la miglior esperienza culinaria possibile ai fan e ai clienti BORA. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva.

Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 650 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei Flagship Store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in oltre 40 paesi di tutto il mondo. Il gruppo aziendale BORA è un datore di lavoro pluripremiato e ambito, i suoi prodotti si sono aggiudicati numerosi e prestigiosi Design Awards a livello internazionale.

Ulteriori informazioni sul sito [bora.com](https://www.bora.com)

Ufficio stampa Italia

Alessia Vallarino
av@share-pr.it

SHARE Srl
Via Pietrasanta 12
20141 Milano, Italia

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