

## Koken alsof u in de frisse lucht staat: BORA breidt zijn assortiment uit en lanceert nieuwe producten voor een internationaal publiek in Milaan

Dankzij de kookveldafzuigsystemen heeft BORA het einde van de afzuigkap ingeluid en een revolutie teweeggebracht in de keuken. Onder het motto 'More than cooking' biedt de Duits-Oostenrijkse onderneming nu duidelijk meer: een uitgebreide portfolio met innovatieve en hoogwaardige keukeninbouwapparatuur voor de leefkeuken. Van BORA kookveldafzuigsystemen en BORA X BO stoomovens tot aan BORA koel- en vriessystemen (BORA Cool en Freeze), BORA verlichting (BORA Horizon en BORA Stars) en een levensmiddelbesparende vacumeeroplossing (BORA QVac): het doel is een totaalconcept voor de keuken met producten die perfect op elkaar zijn afgestemd, en met een schitterend design. Koken, bakken, braden, stomen, marinieren, vacumeren en bewaren – het kan nu allemaal met de producten van BORA. Met hun prestaties en design veranderen ze keukens van een puur functionele ruimte in een echte leefruimte.



Architectuur, keukens en de natuur in perfecte harmonie. Op de beursstand van de EuroCucina presenteert BORA de ondernemingsvisie voor eigentijds wonen en koken.

Op de EuroCucina 2024 presenteert het bedrijf op een oppervlakte van 250 vierkante meter voor het eerst niet alleen zijn volledig functionele assortiment, maar ook nieuwe producten aan het internationale vakpubliek. Hiermee positioneert het merk zich op de internationale markt voor keukenapparatuur. Onder het motto 'Koken alsof u in de frisse lucht staat' doet de beursstand denken aan een groot en open huis, dat architectuur, keukens en de natuur op een organische manier met elkaar verbindt. Het interieur biedt een gevarieerd en stijlvol (kook)podium om gezond voedsel te bewaren, en om te koken en genieten. Met slim ontworpen producten die elkaar perfect aanvullen, staat de encensering in de beursshal van Milaan – net als de meeste thuiskeukens – volledig in het teken van een positieve en plezierige kookervaring.

### Onze belofte: schone lucht en vrij, onbelemmerd zicht

Sinds BORA in 2007 werd opgericht, is de onderneming een pionier op het gebied van effectieve geurfiltering van kookluchtjes. In het begin met innovatieve kookveldafzuigsystemen die kookdampen en vetdeeltjes afzuigen waar ze ontstaan, daarna in 2021 met de BORA X BO stoomoven en geïntegreerde geurfiltering, en nu met de koel- en vriessystemen BORA Cool en Freeze, waarmee het BORA principe van natuurlijke luchtcirculatie nog verder wordt gebracht.

Deze potpourri van innovatieve nieuwe producten voor de leefkeuken wordt vervolmaakt door de onlangs geïntroduceerde lampen BORA Horizon en BORA Stars, en door goed doordacht kookgerei, zoals de BORA Pots and Pans die vanaf dit najaar verkrijgbaar zijn.

Op EuroCucina 2024 kunnen bezoekers de nieuwe BORA producten en het BORA team onder leiding van bedrijfsleider Willi Bruckbauer in actie zien: van Live Cooking in de professionele BORA X BO stoomoven en op de BORA M Pure – nog een innovatief product dat, dankzij de combinatie van oppervlakte- en zone-inductie, het meest flexibele compacte kookveldafzuigstelsel van BORA is – tot aantrekkelijke productpresentaties, waarbij bijvoorbeeld de BORA Cool koelkasten gedurende de volledige beursperiode altijd gevuld zijn met verse levensmiddelen. Want bij BORA draait alles om de ervaring, met alle zintuigen. Een vakkundig team van verkoopmedewerkers en productmanagers zullen de bezoekers gedetailleerd tekst en uitleg geven bij de nieuwe producten en bijvoorbeeld demonstreren hoe voedsel langdurig kan worden bewaard met de BORA Freeze vriezer of eenvoudig vacuüm kan worden verpakt en geconserveerd met de BORA QVac.

Ook de juiste verlichting speelt bij een doorslaggevende rol bij een aantrekkelijke vormgeving van communicatieve en open keukenruimtes: zo hebben de interieurontwerpers bijvoorbeeld de nieuwe BORA Horizon en BORA Stars vakkundig in scène gezet – in een standontwerp in de beursshal van Milaan dat verwijst naar de achtergrond van de actuele BORA merkcampagne en aansluit bij de natuurlijk-frisse sfeer van de BORA imagefilm.

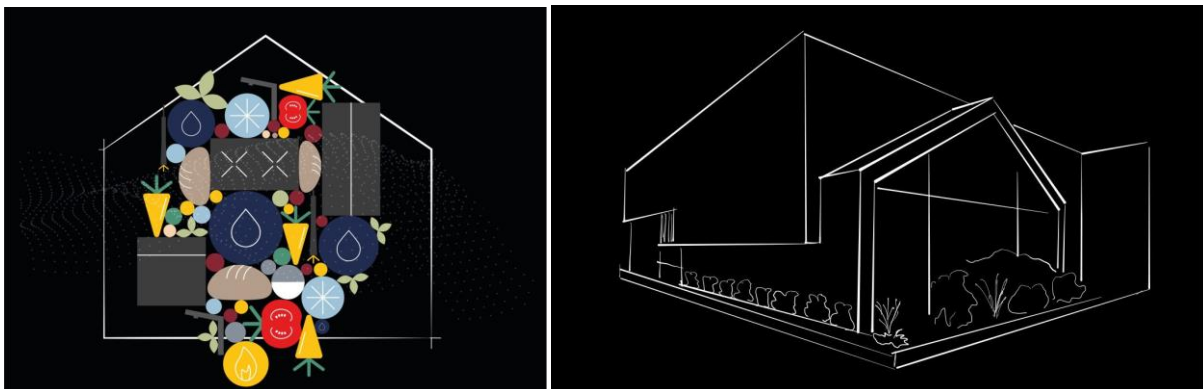
### De bezoekerservaring bij de BORA stand

BORA tovert keukens van een functionele ruimte om tot een echte leefruimte. Met intuïtieve producten maakt de onderneming optimale kookervaringen en een gezonde leefstijl mogelijk. BORA komt deze belofte na op de beursstand van de keukenvakbeurs EuroCucina in Milaan en biedt bezoekers daarmee een indrukwekkende BORA Experience. Via de open entree komen gasten direct terecht in de grote ruimte met productpresentaties. Hier kunnen ze regelmatig Live Cooking Experiences verwachten, waarmee BORA producten in de praktijk worden gedemonstreerd.

Het BORA huis in de beursshal van Milaan heeft een duidelijke, minimalistische vormgeving die een lichtgekleurd zadeldak op spannende wijze combineert met een kubus met opvallend zwart-witte branding. De gevel wordt omlijst door groene planten die bezoekers uitnodigen om de veelzijdige portfolio van BORA te ontdekken. De holistische koppeling tussen natuur, architectuur en koken wordt in het interieur op vakkundige wijze voortgezet met behulp van lokale materialen zoals dennenhout en donker steen. Een bijzonder hoogtepunt is de keukenplanning met een geïntegreerde, massieve steen die de binnen- en buitenruimte met elkaar verbindt. Een digitaal venster simuleert de verschillende momenten van de dag op de beursstand en creëert opnieuw een directe link met de buitenwereld.

Hier kunt u de BORA imagefilm bekijken en 'Koken alsof u in de frisse lucht staat' ervaren:  
[www.bora.com/more-than-cooking](http://www.bora.com/more-than-cooking)

BORA EuroCucina Key Visual en standschema



BORA indrukken op de EuroCucina 2024



Afbeeldingen van de BORA Awareness Campagne



Afbeelding downloaden: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persuimte/>

Renderings en foto's: BORA

## Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad het bekende in twijfel te trekken. Onze missie: 'Wij brengen een revolutie teweeg in de leefkeuken. Dankzij buitengewone producten voor buitengewone ervaringen.' Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de BORA X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende multilade, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. We werken voortdurend aan het productassortiment en onze Live Experiences, zodat we BORA fans en klanten ook in de toekomst de beste kookervaring kunnen bieden. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 650 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 40 landen verkocht. De BORA bedrijvengroep is een meermaals bekroonde, aantrekkelijke werkgever en de producten hebben talrijke belangrijke internationale designprijzen gewonnen.

Meer info op [bora.com](https://www.bora.com)

## Perscontact

Hanny Kremers  
[hanny@homecomfortpress.nl](mailto:hanny@homecomfortpress.nl)

Home Comfort Press  
Brabantplein 30  
5401 GS Uden, Nederland

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