

## Kochen wie an der frischen Luft mit der BORA Grillpfanne

Mit seinen innovativen Kochfeldabzügen optimiert BORA das Kocherlebnis: frische Luft und freie Sicht ohne Dunstabzugshaube. Dass Kochen wie an der frischen Luft für BORA ganz natürlich ist, beweist jetzt auch die Grillpfanne, die das Zubehörsortiment des Unternehmens ergänzt.

### Wertvolles Küchengerät

Die Grillpfanne aus Aluminiumguss kommt mit einigen richtig durchdachten Features, die ganzjährigen Grillgenuss in Perfektion garantieren. Hochwertige Antihafbeschichtung ermöglicht die gesunde, fettarme Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch der Herstellung einer begleitenden Sauce in der Grillpfanne steht nichts entgegen. Ob auf dem Flächeninduktionskochfeld oder im Backofen: die schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung des Materials ermöglicht perfekte Ergebnisse, unabhängig von der Gerätewahl. Mit ihrer rechteckigen Form ist die Grillpfanne speziell auf BORA Flächeninduktionsfelder ausgerichtet, funktioniert jedoch auch auf allen andern Flächeninduktionsspulen, auch denen in runder Form. Die Glaskeramik wird dabei von vier Silikonfüßen geschützt, die im Bedarfsfall nachbestellt werden können.

Die Größe der BORA Grillpfanne ist durchdacht und macht durchaus Sinn. Mit 469 mm Breite, 270 mm Höhe und 60 mm Tiefe ist die Grillpfanne so gestaltet, dass sie im kürzlich vorgestellten Profi-Dampfbackofen BORA X BO bestens passt. Grundsätzlich kann sie in allen Backöfen eingesetzt und bis zu 250 °C erhitzt werden.

Durch die geschlossenenporige Oberflächenbehandlung der Antihafbeschichtung gestaltet sich die anschließende Reinigung der Grillpfanne geradezu spielend einfach - festsitzende Anhaftungen sind hier kein Thema. Grundsätzlich ist die Grillpfanne spülmaschinenfest, durch ihre Maße empfiehlt sich eher das schnelle Spülen per Hand.

### Optimal und kompatibel gestaltet

Minimalistisches Design ist bei BORA Programm. In ihrer reduzierten Gestaltung reiht sich die Grillpfanne in die anspruchsvolle BORA Produktästhetik ein. Mit Bedacht wurde die Aluminiumguss Pfanne innen flach ohne Grillgitter gestaltet, um Gerichte zu ermöglichen, die wie Rühreier oder Pfannkuchen eine plane Fläche benötigen. Im Ofen wird die Pfanne direkt auf den Rost gestellt, im BORA X BO Dampfbackofen fungieren die hoch ausgestellten Griffe als Aufnahme im Garraum. Sie werden nicht so rasch heiß wie enganliegende Griffe, nehmen aber langfristig die Temperatur der Pfanne an, wodurch stets die Verwendung von Topflappen angebracht ist.

Kompatibel mit allen Flächeninduktionskochfeldern - nicht nur mit den Kochfeldabzugssystemen von BORA - ist die 2,6 kg schwere Grillpfanne Bestandteil einer ganzen Reihe von Zubehörprodukten, mit denen BORA das Kochen zuhause unterstützt.

Die BORA Grillpfanne ist ab Mai 2023 erhältlich über das internationale BORA Handelspartnernetz. Rezepte wie das folgende ‚Würzige Blumenkohlsteaks auf Kräutersauce‘ finden Sie auf [bora.com](https://www.bora.com)

## Würzige Blumenkohlsteaks mit Kräutersauce



### Zutaten

½ Blumenkohl  
Salz  
1 geh. TL Kreuzkümmel/Kumin  
1 geh. TL Koriander (gemahlen)  
Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Koriander...)  
1 Zitrone  
Muskatnuss

### Zubereitung

Für 2 Personen, Zubereitung 10 Min.

#### Blumenkohl zubereiten

Den Blumenkohl putzen, waschen und in etwa 2 cm dicke Steaks schneiden. Salz, Kreuzkümmel und Koriander mit etwas Öl verrühren und die Steaks damit bestreichen. Den Blumenkohl in der Grillpfanne bei großer Hitze oder auf dem 200 Grad heißen Tepan-Edelstahlgrill von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Pfeffer abschmecken.

#### Dressing zubereiten

Kräuter und Zitrone waschen. Kräuter trocken schütteln, Zitrone auspressen und etwas Schale fein abreiben. Die frischen Kräuter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 4 EL Olivenöl in einem Zerkleinerer zu einem Dressing verarbeiten.

#### Anrichten

Die noch warmen Blumenkohlsteaks mit dem Dressing beträufeln und ggf. mit etwas Zitronenabrieb servieren.



Bilddownload: <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/pressebereich/>



## **Zum Unternehmen**

BORA entwickelt und vertreibt Premium-Kücheneinbaugeräte mit Designanspruch. Das Unternehmen aus dem oberbayerischen Raubling verfolgt dabei die Vision „The End of Normal.“ Seit Willi Bruckbauer das Unternehmen 2007 gründete hat BORA den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen und auf diesem Weg den Lebensraum Küche zu revolutionieren. Die Mission: außergewöhnliche Produkte für außergewöhnliche Erlebnisse.

Den Anfang machten die innovativen Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen und damit das Ende der Dunstabzugshaube einläuteten. Mittlerweile hat BORA sein Produktportfolio erweitert, es folgten der Profi-Dampfbackofen BORA X BO für zuhause und die BORA Multischublade. Alle BORA Produkte zeichnen sich aus durch innovative Technologie in Verbindung mit Premiumdesign und intuitiver Bedienung.

BORA beschäftigt 550 Mitarbeiter an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie im Flagship Store in München. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile in 60 Ländern weltweit.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, RedDot Awards, plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter [bora.com](http://bora.com).

## **Pressekontakt zum Unternehmen BORA**

BORA Public Relations  
[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstrasse 1  
A-6342 Niederndorf

[bora.com](http://bora.com)