

### Cuisiner comme en plein air avec la plaque à griller BORA

**Air pur et vue dégagée sans hotte aspirante : avec ses dispositifs aspirants, BORA optimise votre expérience de la cuisine. Avec BORA, cuisiner comme en plein air est naturel, et la plaque à griller qui s'ajoute à la gamme d'accessoire de la marque ne saurait que le confirmer.**

#### Un ustensile haut de gamme

La plaque à griller en fonte d'aluminium se distingue par des caractéristiques étudiées pour vous faire profiter du plaisir du gril à l'état pur toute l'année. Le revêtement antiadhésif haute qualité permet de réduire l'usage de graisse lors de la préparation de viande, de poisson ou de légumes, pour une alimentation saine. Rien n'empêche non plus la préparation d'une sauce d'accompagnement dans la plaque à griller. La répartition rapide et homogène de la chaleur du matériau permet une cuisson idéale, que ce soit sur une table de cuisson induction à zones continues ou au four.

Avec sa forme rectangulaire, la plaque à griller est particulièrement adaptée aux tables de cuisson induction à zones continues de BORA, mais fonctionne également sur tous les autres types de zones continues, y compris rondes. La vitrocéramique est protégée par quatre pieds de silicone qui, au besoin, peuvent faire l'objet d'une commande séparée.

Les dimensions de la plaque à griller BORA ont été soigneusement réfléchies. Avec 469 mm de largeur, 270 mm de hauteur et 60 mm de profondeur, la plaque est conçue pour s'adapter idéalement au four à vapeur professionnel BORA X BO, récemment présenté, mais s'adapte également à tous les fours. La plaque peut être chauffée jusqu'à 250 °C.

Grâce au traitement à pores pleins du revêtement antiadhésif, le nettoyage de la plaque à griller est un jeu d'enfant : finis les résidus de nourriture accrochés à la plaque. Sur le principe, la plaque à griller est lavable au lave-vaisselle mais, en raison de ses dimensions, le lavage à la main reste préconisé.

#### Optimisation et compatibilité

Conformément à la signature minimaliste de BORA, la plaque à griller arbore une sobriété dans la lignée esthétique des produits BORA. La plaque de fonte d'aluminium a été conçue dans un objectif avant tout pratique, avec un fond plat et non perforé, afin de permettre la cuisson de plats tels que des œufs brouillés ou des pancakes, entre autres, qui nécessitent une surface plane. Dans un four classique, la plaque est directement posée sur la grille. Dans le four à vapeur BORA X BO, les hautes poignées servent à l'insertion dans la chambre de cuisson. Bien que ne chauffant pas autant que des poignées plus étroites, elles conservent longtemps la température de la plaque, rendant toujours nécessaire l'usage de maniques.

Compatible avec toutes les tables de cuisson induction à zones continues, et pas seulement avec les systèmes de BORA, la plaque à griller de 2,6 kg s'ajoute à la gamme d'accessoires BORA conçus pour faciliter la cuisine à la maison.

La plaque à griller BORA sera disponible à partir de mai 2023 au sein du réseau international des partenaires commerciaux de BORA.

Retrouvez nos recettes, comme notre chou-fleur grillé à la sauce aux fines herbes, sur [bora.com](https://bora.com).

## Chou-fleur grillé à la sauce aux fines herbes



### Ingrédients

½ chou-fleur  
sel  
1 c. à c. bombée de cumin  
1 c. à c. bombée de coriandre (moulue)  
huile d'olive  
poivre fraîchement moulu  
1 bouquet d'herbes fraîches (par ex. : persil, coriandre...)  
1 citron  
noix de muscade

### Préparation

Pour 2 personnes, préparation 10 min

#### Préparer le chou-fleur

Nettoyer le chou-fleur, le laver et le découper en steaks de 2 cm d'épaisseur environ. Incorporer du sel, du cumin et de la coriandre dans un peu d'huile, mélanger et en badigeonner les tranches de chou-fleur. Faire dorer le chou-fleur des deux côtés sur la plaque à griller à feu vif ou sur le teppanyaki en acier inoxydable chauffé à 200 degrés. Assaisonner de poivre.

#### Préparer la sauce

Laver les herbes et le citron. Secouer les herbes pour les sécher, presser le citron et râper finement un peu de zeste. Mélanger des herbes fraîches, du sel, du poivre, du jus de citron et 4 c. à s. d'huile d'olive dans un blender pour en faire une sauce.

#### Dresser

Verser un filet de sauce sur les tranches de chou-fleur encore chaudes et, selon votre goût, agrémenter d'un peu de zeste de citron.



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



## **À propos de l'entreprise**

BORA développe et commercialise des appareils de cuisine premium au design haut de gamme. Sise à Raubling, en Bavière, l'entreprise poursuit sa vision « The End of Normal. » Depuis que Willi Bruckbauer a fondé l'entreprise en 2007, BORA s'engage à mettre en question les conventions et révolutionner ainsi l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Les débuts furent marqués par l'apparition de dispositifs aspirants sur table de cuisson qui, grâce à une technologie brevetée, aspiraient la vapeur vers le bas, sonnant ainsi la fin de la hotte aspirante. Depuis, BORA a étendu son portefeuille de produits en développant BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA. Tous les produits BORA se caractérisent par une technologie innovante associée à des exigences de design élevées et une utilisation intuitive.

BORA emploie aujourd'hui 550 collaborateurs sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans sa boutique à Munich. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen ». Cette récompense fut suivie du Deutscher Gründerpreis, du Red Dot Awards, du Plus X Awards, du German Design Awards, de l'Iconic Awards, du German Brand Award, du Good Design Awards, de l'iF Design Awards, entre autres.

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

## **Contact presse de l'entreprise 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)