

## Koken alsof u in de frisse lucht staat met de BORA grillpan

Met de innovatieve kookveldafzuigingen optimaliseert BORA de kookervaring: schone lucht en een vrij en onbelemmerd zicht zonder afzuigkap. Dat koken zonder kookluchtjes voor BORA heel natuurlijk is, bewijst nu ook de grillpan die een aanvulling is op het assortiment van BORA accessoires.

### Waardevol keukengerei

De grillpan van gegoten aluminium heeft enkele goed doordachte eigenschappen. Hiermee is puur grillplezier het hele jaar door mogelijk. De hoogwaardige antiaanbaklaag maakt een gezonde, vetarme bereiding van vlees, vis en groenten mogelijk. Ook de saus voor erbij kan in de grillpan worden bereid. De snelle en gelijkmatige warmteverdeling van het materiaal zorgt voor perfecte resultaten, of er nu voor oppervlakte-inductie of voor de oven wordt gekozen.

Met zijn rechthoekige vorm is de grillpan speciaal ontworpen voor BORA oppervlakte-inductiekookvelden, maar hij werkt op alle andere oppervlakte-inductiekookvelden, ook die met een ronde vorm. Het keramische kookveld wordt beschermd door vier siliconen voetjes die indien nodig kunnen worden bijbesteld.

De afmetingen van de BORA grillpan zijn goed doordacht en functioneel. Met een breedte van 469 mm, een hoogte van 270 mm hoog en een diepte van 60 mm past de grillpan precies in de onlangs geïntroduceerde professionele stoomoven, de BORA X BO. In principe kan hij in alle ovens worden gebruikt en tot 250 °C worden verwarmd.

Dankzij de speciale oppervlaktebehandeling van de antiaanbaklaag zonder microscopische poriën is het schoonmaken van de grillpan kinderspel omdat er niets aanbakt. De grillpan is vaatwasmachinebestendig, maar vanwege de afmetingen is met de hand afwassen toch handiger.

### Optimaal en compatibel ontwerp

Minimalistisch design is de standaard bij BORA. Het minimalistische ontwerp van de grillpan is dan ook kenmerkend voor het hele assortiment en voldoet aan de hoge eisen die BORA aan het uiterlijk van al haar producten stelt. Er is goed nagedacht over het ontwerp. De pan van gegoten aluminium heeft een vlakke bodem zonder grillpatroon zodat hij geschikt is voor gerechten die een vlakke bodem vereisen, zoals roerei of pannenkoeken. In de oven wordt de pan rechtstreeks op het rooster geplaatst; in de BORA X BO stoomoven is dat niet nodig en schuif je de handgrepen van de pan in de roosterhouders van de oven. Ze worden niet zo snel heet als grepen die niet zo ver uitsteken, maar na een tijdje nemen ze de temperatuur van de pan aan, zodat het gebruik van ovenwanten altijd raadzaam is.

De 2,6 kg zware grillpan is compatibel met alle inductiekookvelden - niet alleen die met de kookveldafzuigsystemen van BORA - en maakt deel uit van een hele reeks accessoires waarmee BORA de kookervaring thuis verbetert.

De BORA grillpan is vanaf mei 2023 verkrijgbaar via het internationale netwerk van BORA handelspartners. Recepten zoals het volgende recept van 'Pittige bloemkoolsteaks met kruidensaus' zijn te vinden op [bora.com](https://www.bora.com)

## Pittige bloemkoolsteaks met een kruidensaus



### Ingrediënten

½ bloemkool  
zout  
1 tl gehakte komijn  
1 tl gehakte koriander (gemalen)  
olijfolie  
versgemalen peper  
1 bosje verse kruiden (bijv. peterselie, koriander...)  
1 citroen  
nootmuskaat

### Bereiding

Voor 2 personen, bereiding: 10 min.

#### Bloemkool bereiden

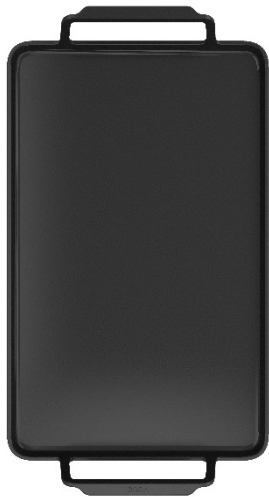
Was de bloemkool en snijd hem in twee dikke schijven van 2 cm. Meng wat zout, komijn en koriander met een scheutje olie en bestrijk de schijven met dit mengsel. Bak de bloemkool in de grillpan op hoog vuur of op 200°C op de Tepan roestvrijstalen grill aan beide kanten goudbruin. Breng op smaak met peper.

#### Dressing bereiden

Was de kruiden en citroen. Schud de kruiden droog, rasp wat schil van de citroen en pers hem uit. Meng de verse kruiden met zout, peper, citroensap en 4 eetlepels olijfolie in de hakmolen voor de dressing.

#### Borden opmaken

Druppel de dressing over de nog warme bloemkoolsteaks en serveer eventueel met wat geraspte citroen.



Downloadbare afbeeldingen: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persruimte/>



### **Over ons bedrijf**

BORA ontwikkelt en verkoopt hoogwaardige inbouwkeukenapparatuur met topdesigns. Het bedrijf is gevestigd in Raubling in Zuid-Duitsland en heeft als visie 'The End of Normal'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad om een revolutie teweeg te brengen in de leefkeuken. De missie: buitengewone producten voor buitengewone ervaringen.

Dit begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen die, dankzij een gepatenteerde technologie, dampen naar beneden afzuigen en daarmee het einde van de afzuigkap inluidden. Intussen heeft BORA het productportfolio uitgebreid met de BORA X BO professionele stoomoven voor thuis en de BORA multilade. Alle BORA producten worden gekenmerkt door innovatieve technologie in combinatie met een premium design en intuïtieve bediening.

BORA heeft 550 mensen in dienst op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstore in München. BORA producten worden inmiddels in 60 landen verkocht. BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutscher Gründerpreis, Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

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

### **Perscontact met 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)