

BORA Pots and Pans: Menaje de cocina de alta gama

Con motivo de la EuroCucina 2024, feria especializada y punto de encuentro del sector internacional en el marco de la Feria del Mueble de Milán, BORA presenta su nuevo menaje de cocina, unos elegantes accesorios altamente funcionales para sus innovadores sistemas de extracción de superficie. Con la gama "BORA Pots and Pans" llega directamente al mercado internacional una completa selección de diferentes elementos, perfectamente combinados entre sí, que garantizan una experiencia culinaria óptima: un set de cazuelas de 7 piezas, un set de sartenes de 2 piezas y una sartén honda para guisar. Con su diseño All Black y la marca gráfica, los elementos se identifican perfectamente como parte de la gama de accesorios de BORA. Los BORA Pots and Pans estarán disponibles a partir de septiembre de 2024 a través de los socios comerciales BORA de todo el mundo.



BORA Pots and Pans: Un set funcional de cazuelas y sartenes que inspira a disfrutar de la cocina, y no solo con los sistemas de extracción de superficie BORA, sino con cualquier otra placa de cocción.

Desarrollados y diseñados pensando en las necesidades del cliente

En los últimos años, en numerosas ocasiones los clientes habían expresado su deseo de disponer de un menaje de cocina óptimo para las placas de cocción BORA. Un deseo al que se ha dado respuesta: donde una cuchara de madera, convenientemente situada entre tapa y cazuela, se encargaba, hasta ahora, de dirigir el vapor hacia el sistema de extracción, en un futuro bastará con emplear una tapa basculante especialmente desarrollada para ello. Diseñada para una extracción perfecta, ofrece una inclinación de ajuste variable mediante un simple movimiento de la mano y se encarga de dirigir el vapor, en estado abierto, directamente hacia el extractor de superficie durante el proceso de cocción: revolucionariamente simple, pero tan eficaz como cabe esperar de un desarrollo de producto propio de la casa BORA.

El protagonista: el brillante borde superior de acero inoxidable, destacado por el innovador revestimiento exterior All Black. El revestimiento negro mate de poliéster de silicona resulta, en este esquema de color, una apuesta hasta la fecha extraordinaria para las cazuelas de acero inoxidable, además de excepcionalmente robusto gracias a su resistencia a los arañazos. Para el interior de la sartén se ha elegido deliberadamente un revestimiento cerámico, cuyas propiedades antiadherentes no solo facilitan la tarea a la hora de cocinar, sino también durante la limpieza posterior.

Funcionalidad estudiada al detalle

Los clientes y clientes potenciales interesados en BORA pueden esperar unas cazuelas y sartenes diseñadas por el especialista en el espacio vital de la cocina como un complemento diseñado a la medida de los sistemas de extracción de superficie BORA, que, no obstante, también funcionan en placas de cocción convencionales.

Los BORA Pots and Pans, con su estudiado diseño, no solo deleitarán a cocineros aficionados por su cuidada estética, sino que también destacan por su funcionalidad, ofreciendo características que van más allá de lo básico: con su inusual estructura, compuesta por 5 capas de alta calidad, con dos capas de acero inoxidable y tres capas de aluminio, el menaje cumple con los requisitos obvios necesarios para garantizar una distribución y una conservación del calor óptimas, un calentamiento uniforme y un tiempo de calentamiento reducido. Cada cazuela y sartén están prensadas en una sola pieza, una ventaja cualitativa en comparación con las bases sometidas a prensado independiente, que además tiene un efecto positivo sobre sus propiedades para la conservación del calor. El fondo plano sin sello no solo evita arañazos en la vitrocerámica, sino que también minimiza la generación de ruido a la hora de cocinar, un aspecto al que también contribuye la función de basculación de las tapas, al necesitarse menor potencia de extracción gracias al direccionamiento del vapor. En interior de la cazuela, una práctica escala en litros facilita la experiencia a la hora de cocinar.



El diseño ergonómico de los mangos fue otro de los aspectos en los que se centró el desarrollo del producto: tanto los mangos laterales de las cazuelas y la sartén para guisar como el mango de la tapa basculante y los mangos de las sartenes ofrecen un calentamiento reducido y se adaptan bien a la mano. Se ha pensado, incluso, en manos grandes, garantizándose un espacio suficiente entre los mangos, con un característico diseño, y los cuerpos de las cazuelas, facilitándose el manejo y garantizándose la sensación de seguridad, incluso, con carga completa.

Su apilabilidad y fácil limpieza, gracias al diseño sin juntas en las que se pueda acumular la suciedad, son aspectos naturalmente inherentes para el menaje de cocina de BORA. Las cazuelas son aptas para el lavavajillas, las sartenes lo son con ciertas reservas: para prolongar su vida útil, se recomienda la limpieza a mano. El menaje de cocina de alta calidad es adecuado para el horno y no solo resulta la elección perfecta para las placas de inducción BORA, sino para todos los demás tipos de placas de cocción, incluidas placas de gas, en aras de la sostenibilidad.

La gama incluye un set de cazuelas de 7 piezas (cazuelas con diámetros de 16, 20 y 24 cm, con las tapas correspondientes, y un cazo de 16 cm de diámetro), un set de sartenes de 2 piezas (de 20 y 24 cm de diámetro) y una sartén honda para guisar de 28 cm de diámetro.

Los Pots and Pans de BORA estarán disponibles a partir de septiembre de 2024 a través de los socios BORA en comercios especializados en cocina y en la tienda online de BORA: shop.bora.com.



Fotos: BORA

Descarga de imágenes: <https://www.bora.com/es/es/empresa/area-de-prensa/>

Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos integrables prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el claim «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados. La misión: “Revolucionamos la cocina como espacio vital. Con productos extraordinarios para experiencias extraordinarias”. Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Con el objetivo de continuar ofreciendo en el futuro la mejor experiencia culinaria a *fans* y clientes de BORA, se trabaja constantemente tanto en la gama como en la live experience ofrecida. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 650 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas Flagship Store de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 40 países. El grupo empresarial BORA es un interesante empleador, merecedor de múltiples galardones, cuyos productos han recibido numerosos premios de diseño de renombre internacional.

Más información en [bora.com](https://www.bora.com)

Contacto de prensa

Katy Adell
katy@klipping.net

KLIPPING comunicación y marketing digital
Bonaplata, 20 local 1
8034 Barcelona, Spain

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