

Standard elevati con le pentole e padelle BORA

In occasione di EuroCucina 2024, BORA lancia sul mercato internazionale l'inedita gamma di pentole e padelle BORA, complementi ideali per i suoi innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura. Altamente funzionale, la gamma include diversi elementi da combinare tra loro per un'esperienza ottimale in cucina: un set di sette pentole; un set di due padelle e una brasiera. Tutta la gamma riprende lo stile BORA grazie al design "All Black" e al marchio. Le pentole e le padelle BORA saranno disponibili presso i rivenditori del marchio in tutto il mondo a partire da settembre 2024.



BORA Pots and Pans: un set funzionale di pentole e padelle che migliora l'esperienza del cucinare, pensato non solo per i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA ma anche per tutti gli altri piani cottura.

Sviluppate e progettate in linea con le esigenze della clientela

Negli ultimi anni i clienti hanno spesso espresso il desiderio di poter avere pentole ottimali per i loro piani cottura BORA. Oggi questo desiderio si realizza: non sarà quindi più necessario usare un cucchiaino di legno da inserire tra il coperchio e la pentola per consentire al vapore di fuoriuscire verso il sistema di aspirazione grazie al nuovo coperchio inclinabile appositamente sviluppato. Progettato per una perfetta aspirazione dei vapori, può essere facilmente inclinato manualmente con diverse angolazioni durante la cottura e dirige il vapore direttamente all'aspiratore per piano cottura quando è in posizione aperta: così semplicemente rivoluzionario e sempre con l'eccezionale efficacia che caratterizza tutti i prodotti BORA.

Il luccicante bordo in acciaio inossidabile contrasta perfettamente con l'innovativo rivestimento "All Black" esterno, catturando l'attenzione. Particolarmente resistente ai graffi, il colore del rivestimento in silicone-poliestere nero opaco rappresenta una novità per pentole in acciaio inossidabile. Per l'interno della padella è stato appositamente scelto un rivestimento ceramico che grazie alle proprietà antiaderenti facilita sia la cottura che il successivo lavaggio.

Design funzionale e sofisticato

BORA, specialista della cucina come spazio abitativo, ha progettato una collezione di pentole e padelle dedicate sia ai clienti attuali che a quelli potenziali; una linea pensata per integrarsi perfettamente con i suoi sistemi di aspirazione per piano cottura ma utilizzabili anche su piani cottura tradizionali.

Le pentole e le padelle BORA entusiasmano gli appassionati di cucina non solo per il loro design accattivante ma anche per le esclusive caratteristiche funzionali: grazie all'esclusiva struttura a cinque strati di altissima qualità - due strati di acciaio inossidabile e tre strati in alluminio - le nuove pentole assicurano la miglior distribuzione e conservazione ottimale del calore, garantendo un riscaldamento uniforme in tempi brevi. Tutte le pentole e le padelle BORA sono realizzate in un unico pezzo: un vantaggio in termini di qualità che si traduce in migliori proprietà di accumulo del calore rispetto alle pentole con fondo lavorato separatamente. Il fondo piatto senza punzone evita che il vetro ceramico si graffi e al contempo riduce al minimo il rumore durante la cottura. A questo contribuisce anche la funzione di inclinazione del coperchio: dirigere con attenzione il vapore rende necessaria una minore potenza di aspirazione. Infine, una pratica scala graduata in litri all'interno delle pentole facilita la preparazione.



Uno degli aspetti centrali dello sviluppo del prodotto è stato il design ergonomico delle maniglie: le maniglie laterali delle pentole e della brasiera, la maniglia del coperchio inclinabile e quelle delle padelle sono tutte resistenti al calore e facili da impugnare. Nella progettazione si è tenuto conto anche dell'uso da chi ha le mani particolarmente grandi: una distanza sufficiente tra i manici della barra di battuta e il corpo della pentola facilita la presa, assicurando anche sicurezza e facilità di trasporto a pentole piene.

Come le stoviglie BORA, le nuove pentole e padelle sono impilabili e facili da pulire grazie alla loro struttura senza giunture dove si può accumulare lo sporco. Le pentole sono tutte lavabili in lavastoviglie mentre le padelle in parte. Per prolungarne la durata, BORA consiglia comunque il lavaggio a mano sia di pentole che di padelle. Di alta qualità, le pentole BORA sono adatte all'uso in forno e perfette non solo per i piani cottura a induzione BORA ma anche per tutti gli altri tipi di piani cottura, compresi fornelli a gas, per una sostenibilità ottimale.

La gamma comprende un set di pentole da 7 pezzi (diametro da 16, 20 e 24 cm e relativi coperchi più una casseruola da 16 cm di diametro), un set di padelle da 2 pezzi (diametro da 20 e 24 cm) e un brasiera (diametro 28 cm).

Le pentole e le padelle BORA saranno disponibili presso i rivenditori BORA e online su shop.bora.com a partire da settembre 2024.



Immagini: BORA

Download immagini: <https://www.bora.com/it/it/azienda/area-stampa/>

Chi siamo

BORA sviluppa e produce innovativi elettrodomestici da cucina da incasso con elevati standard di design. Con il payoff “More than cooking” il gruppo aziendale austro-tedesco inserisce il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione tutto ciò che conosce. La missione: “Rivoluzioniamo l'ambiente cucina. Con prodotti straordinari per esperienze straordinarie.” Tutto è iniziato con gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono costantemente perfezionati secondo lo standard BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, e con il cassetto multiplo in abbinamento, a cui si sono poi aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. Il lavoro per sviluppare l'assortimento e la live experience è costante e permette di offrire anche in futuro la miglior esperienza culinaria possibile ai fan e ai clienti BORA. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva.

Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 650 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei Flagship Store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in oltre 40 paesi di tutto il mondo. Il gruppo aziendale BORA è un datore di lavoro pluripremiato e ambito, i suoi prodotti si sono aggiudicati numerosi e prestigiosi Design Awards a livello internazionale.

Ulteriori informazioni sul sito [bora.com](https://www.bora.com)

Ufficio stampa Italia

Alessia Vallarino
av@share-pr.it

SHARE Srl
Via Pietrasanta 12
20141 Milano, Italia

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