

BORA Pots and Pans: kookgerei dat aan de hoogste eisen voldoet

In het kader van de vakbeurs EuroCucina 2024, de internationale branchebijeenkomst die een onderdeel vormt van de Salone del Mobile in Milaan, presenteert BORA als stijlvol accessoire voor zijn innovatieve kookveldafzuigsystemen nu hoogfunctioneel kookgerei. Het 'BORA Pots and Pans'-assortiment wordt op de internationale markt geïntroduceerd in de vorm van verschillende, bij elkaar passende elementen die een optimale kookervaring garanderen: een 7-delige pannenset, een 2-delige pannenset en een stoompan. Dankzij het All Black-design en het beeldmerk zijn de elementen in één oogopslag herkenbaar als BORA accessoires. De BORA Pots and Pans zijn vanaf september 2024 wereldwijd verkrijgbaar bij BORA handelspartners.



BORA Pots and Pans: een functionele pannenset die inspireert tot culinaire hoogstandjes – niet alleen op BORA kookveldafzuigsystemen, maar ook op alle andere kookvelden.

Ontwikkeld op basis van de behoeften van onze klanten

De afgelopen jaren hebben veel klanten aangegeven dat er een behoefte bestaat aan optimaal kookgerei voor de kookvelden van BORA. Nu komt het antwoord: waar voorheen een pollepel tussen het deksel en de pan ervoor moest zorgen dat de stoom in de richting van het afzuigstelsel werd geleid, is dit in de toekomst mogelijk door middel van een speciaal ontwikkeld kanteldeksel. Dit deksel is ontworpen voor een perfecte kookdampafzuiging en kan tijdens het koken met een eenvoudige handbeweging worden gekanteld. In geopende positie wordt de stoom rechtstreeks naar de kookveldafzuiging geleid – revolutionair, eenvoudig en tegelijkertijd zo effectief als u van een product van BORA mag verwachten.

De bovenste edelstaalkleurige rand met innovatieve All Black-coating fungeert aan de buitenkant als een echte blikvanger. De matzwarte coating van siliconenpolyester is met zijn kleurstelling buitengewoon geschikt voor pannen van edelstaal en dankzij de krasbestendigheid ontzettend robuust.

Bij deze pannen is bewust gekozen voor een keramische binnenkant, omdat de anti-aanbakeigenschappen niet alleen het koken, maar ook de daaropvolgende reiniging eenvoudiger maken.

Goed doordacht en functioneel

BORA klanten en geïnteresseerde nieuwe klanten kunnen zich verheugen op pannen die door de specialist op het gebied van leefkeukens zijn ontworpen als de perfecte aanvulling op BORA kookveldafzuigsystemen, maar die tevens gebruikt kunnen worden op conventionele kookvelden.

De delicaat ontworpen BORA Pots and Pans laten niet alleen met hun esthetische ontwerp de harten van hobbykoks sneller kloppen, maar bieden ook op functioneel gebied meer dan alleen de puur noodzakelijke functies: dankzij de ongebruikelijk hoogwaardige 5-laagse constructie van twee lagen edelstaal en drie lagen aluminium voldoet het kookgerei aan de voor de hand liggende eisen op het gebied van de optimale warmteverdeling en

-opslag, gelijkmatige verwarming en een korte opwarmtijd. Elke pan is diepgeperst uit één stuk – een kwalitatief voordeel in tegenstelling tot losse bodems, wat voordelen biedt wat betreft de warmteopslag. De vlakke bodem zonder stempel voorkomt niet alleen krassen op het glaskeramik, het gaat ook de geurontwikkeling tijdens het koken tegen – de kantelfunctie van de deksels draagt hier ook aan bij, omdat er vanwege de gerichte stroom minder afzuigkracht nodig is. Aan de binnenkant van de pannen bevindt zich een handige literschaalverdeling die de kookervaring ondersteunt.



Tijdens de productontwikkeling lag de nadruk op de ergonomische vormgeving van de grepen: zowel de grepen aan de zijkant van de pannen en de stoofpan, als de greep van het kanteldeksel en de grepen van de pan zijn hittebestendig en liggen prettig in de hand. Er is ook aan grote handen gedacht – tussen de kenmerkende beugelgrepen zit voldoende speelruimte, wat het hanteren vergemakkelijkt en zorgt voor een veilig gevoel, zelfs als de pan helemaal vol zit.

Daarnaast zijn ze stapelbaar en gemakkelijk schoon te maken, dankzij een ontwerp zonder naden, wat bijna een vanzelfsprekendheid is voor kookgerei van BORA. De meeste pannen zijn vaatwasserbestendig. Om de levensduur te verlengen, wordt handmatige reiniging geadviseerd. Het kwalitatief hoogwaardige kookgerei is ovenbestendig en niet alleen perfect voor de inductiekookvelden van BORA, maar in het kader van duurzaamheid ook voor andere soorten kookvelden en zelfs fornuizen.

Het assortiment bestaat uit een 7-delige pannenset (pannen met een doorsnede van 16, 20 en 24 cm met bijpassende deksels, en een steelpan met een doorsnede van 16 cm), een 2-delige pannenset (doorsnede van 20 en 24 cm) en een stoompan met een doorsnede van 28 cm.

De BORA Pots and Pans zijn vanaf september 2024 verkrijgbaar bij BORA partners in de keukenvakhandel en in de BORA webwinkel op shop.bora.com.



Foto's: BORA

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

Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad het bekende in twijfel te trekken. Onze missie: 'Wij brengen een revolutie teweeg in de leefkeuken. Dankzij buitengewone producten voor buitengewone ervaringen.' Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de BORA X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende multilade, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. We werken voortdurend aan het productassortiment en onze Live Experiences, zodat we BORA fans en klanten ook in de toekomst de beste kookervaring kunnen bieden. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 650 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 40 landen verkocht. De BORA bedrijvengroep is een meermaals bekroonde, aantrekkelijke werkgever en de producten hebben talrijke belangrijke internationale designprijzen gewonnen.

Meer info op bora.com

Perscontact

Hanny Kremers
hanny@homecomfortpress.nl

Home Comfort Press
Brabantplein 30
5401 GS Uden, Nederland

bora.com