

BORA QVac – El equipo de vacío integrado que le permite disfrutar de alimentos tres veces más duraderos y de un sabor extraordinariamente fresco

BORA ha revolucionado la experiencia de cocinar con sus innovadores extractores de superficie. La empresa complementa su gama de innovadores electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina con el efectivo equipo de vacío integrado BORA QVac que ahorra espacio. Los usos van desde envasar alimentos al vacío para cocinarlos mediante el método *sous vide* en el horno de vapor BORA X BO o en una olla, hasta marinarlos o envasar al vacío los alimentos frescos para alargar su conservación. Con un montaje enrasado o superpuesto en la encimera, el BORA QVac es el complemento ideal para preparar una experiencia culinaria excepcional.



Instalado de manera enrasada, el equipo de vacío integrado BORA QVac permanece disponible dentro del espacio de almacenaje bajo la encimera y está listo para ser utilizado de inmediato con solo tocarlo. Foto: BORA

Con el equipo de vacío integrado BORA QVac, es posible prolongar hasta tres veces el tiempo de conservación de los alimentos. Frutas y verduras, carnes y pescados e incluso salsas, sopas y líquidos en general como los aceites, conservan su gusto natural y su aspecto fresco y apetecible mediante el envasado al vacío. De este modo, se desperdicia mucha menos comida. La combinación de envasado al vacío y refrigeración o congelación garantiza una conservación óptima, evitando, además, las quemaduras por congelación.

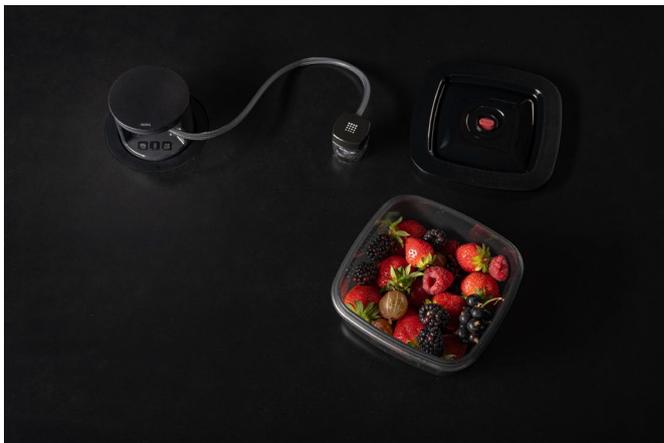
La integración de los sofisticados productos BORA da como resultado una experiencia culinaria especial, desde la inspiración hasta el disfrute, con resultados profesionales sin mucho esfuerzo: marinado o envasado al vacío con el BORA QVac, almacenaje en el frigorífico BORA Cool y, a continuación, cocción de los alimentos mediante el programa especial «Método *sous vide*» en el BORA X BO.

BORA QVac dispone de tres funciones diferentes: envasado al vacío en cajas y bolsas de vacío, resellado de botellas y marinado. Un cierre al vacío ayuda a conservar durante más tiempo líquidos como vinos o aceites de botellas abiertas. Un caldo de verduras también puede conservarse por mucho tiempo una vez hervido como base para salsas. La función de parada automática desconecta el sistema de vacío automáticamente una vez alcanzado el grado correcto de vacío. Una señal acústica avisa cuando el proceso ha finalizado.

Con el BORA QVac, el marinado de carnes, pescados o verduras se realiza sin esfuerzo y, en especial, de manera mucho más rápida: mediante el anillo para marinado, que se coloca sobre la correspondiente caja de vacío, se genera una presión negativa al accionar la función, que hace que los poros de los alimentos se abran para que el adobo se absorba más rápidamente en los alimentos. Con la función integrada, el proceso de marinado termina en diez minutos como máximo, en lugar de demorar varias horas o días.

Gracias a su innovador y exclusivo concepto de montaje, BORA QVac no ocupa nada del valioso espacio de trabajo en la cocina: el equipo, al igual que la estructura inferior de los extractores de superficie BORA, va instalado debajo de la encimera. El BORA QVac está disponible en dos variantes de color diferentes: All Black y Stainless Steel. Las cajas de vacío incluidas en el suministro con aspecto de cristal ahumado no contienen BPA, son aptas para congelador y pueden limpiarse sin problema en el lavavajillas. Además de las cajas de vacío pequeñas y grandes con el anillo para marinado adecuado y el cierre al vacío para botellas, también se encuentran disponibles como accesorio para el BORA QVac, tres bolsas de vacío para alimentos de diferentes tamaños.





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

Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austríaco 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 para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: 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 BORA complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. 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 500 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas insignia de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 60 países.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen». Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis y numerosos Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

Más información en bora.com



Contacto de prensa con la empresa BORA

neumann communication

Socio de comunicación en relación con la apertura de la sede de BORA en Herford

bora@neumann-communication.de

Relaciones públicas de BORA

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com