

BORA QVac – l'apparecchio per sottovuoto da incasso per mantenere gli alimenti freschi e gustosi tre volte più a lungo.

BORA ha rivoluzionato l'esperienza culinaria con i suoi innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura. Con l'apparecchio per sottovuoto BORA QVac, efficace e salvaspazio, ora l'azienda amplia il suo assortimento di elettrodomestici da cucina da incasso innovativi e dotati di elevati standard di design. Estremamente versatile, BORA Qvac è adatto per mettere sottovuoto gli alimenti prima della cottura sottovuoto nel forno a vapore BORA X BO o in pentola, per marinare, ma anche per conservare a lungo la freschezza degli alimenti. Montato a incasso a filo piano o integrato nel piano di lavoro, il BORA QVac è l'accessorio ideale per la preparazione di un'esperienza culinaria eccezionale.



Nella versione montata a filo piano, l'apparecchio per sottovuoto BORA QVac è pronto all'uso all'interno del vano sotto il piano di lavoro con un semplice tocco. Foto: BORA

Con BORA QVac, l'apparecchio per sottovuoto da incasso, gli alimenti si conservano fino a tre volte più a lungo. Frutta e verdura, carne e pesce, ma anche salse, zuppe e liquidi in generale, come gli oli, mantengono il loro sapore naturale e un aspetto fresco e appetitoso grazie al sottovuoto. In questo modo si riducono notevolmente gli sprechi alimentari. La combinazione di sottovuoto, refrigeramento e congelamento garantisce una durata di conservazione ottimale e previene le bruciature da congelamento.

La sinergia tra i sofisticati prodotti BORA permette di dar vita a un'esperienza culinaria unica e di ottenere risultati professionali senza grandi sforzi, in tutte le fasi, dall'ispirazione al gusto: si parte dalla marinatura e dal sottovuoto con BORA QVac, per passare alla conservazione nel frigorifero BORA Cool, fino alla successiva cottura degli alimenti con lo speciale programma "Cottura sottovuoto" del BORA X BO.

BORA QVac è dotato di diverse funzioni: sottovuoto in box o sacchetti, chiusura di bottiglie già aperte e funzione di marinatura. Il tappo per il sottovuoto consente di conservare più a lungo liquidi come oli o vini nelle bottiglie già aperte. Allo stesso modo, anche il brodo vegetale può essere conservato e poi utilizzato come base per

salse. La funzione di stop automatico spegne automaticamente il sistema di aspirazione non appena viene raggiunto il giusto livello di vuoto. Un segnale acustico indica il termine del procedimento.

Ad esempio, la marinatura di carni pregiate, pesce o verdure, è facile e decisamente più veloce con l'aiuto di BORA QVac: l'anello di marinatura, posizionato su uno degli appositi box, crea il sottovuoto quando la funzione viene attivata e apre i pori del cibo permettendo alla marinatura di penetrare molto rapidamente nell'alimento. La funzione integrata permette di eseguire il procedimento di marinatura in massimo dieci minuti, e non in ore o giorni.

Grazie all'innovativo ed esclusivo sistema di montaggio a incasso, BORA QVac non occupa spazio prezioso sul piano di lavoro della cucina: infatti, l'apparecchio viene installato sotto il piano di lavoro, proprio come la base del sistema di aspirazione per piano cottura BORA. BORA QVac è disponibile in due varianti di colore: All Black e Stainless Steel. I box per il sottovuoto in dotazione dal look vetro fumé sono privi di BPA, adatti al congelatore e possono essere tranquillamente lavati in lavastoviglie. Tra gli accessori per BORA QVac, oltre ai box per il sottovuoto piccoli e grandi con anello di marinatura abbinato e al tappo per le bottiglie, sono disponibili anche tre diverse misure di sacchetti per alimenti.





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

Chi siamo

BORA sviluppa e produce elettrodomestici da cucina da incasso innovativi con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco posiziona 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 ciò che conosce e di conseguenza a rivoluzionare l'ambiente cucina. La missione: prodotti straordinari per esperienze straordinarie.

Tutto è iniziato con i sistemi innovativi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono perfezionati costantemente secondo lo standard proprio di BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, abbinato al cassetto multiple BORA, a questi si sono aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. 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 500 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 più di 60 paesi di tutto il mondo.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito dal Deutscher Gründerpreis e numerosi Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards e tanti altri.

Ulteriori informazioni sul sito bora.com



Contatto stampa con l'azienda BORA

neumann communication

Partner per la comunicazione in occasione dell'apertura della sede BORA di Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com