

Kühl- und Gefriersysteme von BORA: Smartes Design trifft effektive Kühlung

Mit den Kühl- und Gefriersystemen BORA Cool und BORA Freeze schließt sich für den Anbieter innovativer Premium-Kücheneinbaugeräte der Kreis von der Feuerstelle über Wasser und Dampf bis hin zu Kälte und Eis. Das erweiterte Sortiment bietet dem Nutzer ein stimmiges Kocherlebnis über die Zubereitung von Lebensmitteln auf den Kochfeldern und im BORA X BO, dem Profi-Dampfbackofen für zuhause, hinaus: In BORA Kühl- und Gefriersystemen lagern Zutaten nun effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt. Alle fünf erhältlichen Varianten zeichnen sich durch zeitloses Design, höchste Performance, einfache Bedienung, leichte Reinigung, freie Sicht auf die gelagerten Lebensmittel sowie frische Luft und optimale Luftzirkulation im Innenraum durch Umluftkühlung aus.



Lebensmittel effektiv gekühlt und übersichtlich geordnet lagern – in den neuen Kühl- und Gefriersystemen von BORA.

Foto: BORA

BORA Kühl- und Gefriersysteme decken alle Bedürfnisse der gekühlten Lebensmittellagerung ab. Zur Auswahl stehen vier Systeme von BORA Cool – als Kühlgerät, Kühlgerät mit 4-Sterne-Gefrierfach und Kühl-Gefrierkombination mit und ohne Ice Maker (Wasseranschluss) – sowie BORA Freeze, einem Gefrierschrank mit Ice Maker (Wasseranschluss). Alle Einbau-Geräte überzeugen durch ihr hochwertiges Design in zeitloser Gestaltung dank der All Black Metallelemente sowie der edlen Farbgebung des Innenbereichs in Grautönen, die den neutralen Rahmen für farbenfrohe, frische Lebensmittel bieten. Der Verzicht auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze unterstreicht die Konzentration auf das Wesentliche und erleichtert außerdem die Reinigung.

Zudem verfügen alle Kühl- und Gefriersysteme über praktisches Zubehör. Verschiedene Ausstattungspakete und eine Auswahl an durchdachtem und adaptierbarem Zubehör antworten auf individuelle Bedürfnisse je nach Haushaltssituation.

Lebensmittel lange frisch halten – in guter Luft und bestem Licht

Der Geruchsfilter in den BORA Kühlsystemen sorgt für frische Luft denn er verringert effektiv die Gerüche von Lebensmitteln. Dank des ausgeklügelten Luftzirkulationskonzepts werden die Temperaturen in allen Bereichen des Kühlschranks stets stabil gehalten. Die zwei getrennten Kühlkreisläufe der Kühl-Gefrierkombinationen verhindern einen Luftaustausch zwischen den Bereichen. Dadurch findet keine Übertragung von Gerüchen oder eine Austrocknung der gelagerten Lebensmittel statt. Im BORA Fresh zero Bereich, separiert vom restlichen Kühlbereich durch eine Ebene, liegt die Temperatur bei etwa 0° Grad – bestes Lagerklima in frischer Luft für Agrar- oder Milchprodukte, Fisch, Fleisch oder verpackte Lebensmittel.

Im BORA Freeze und den Kühl-Gefrierkombinationen schützt die No Frost Technologie den Gefrierraum vor unerwünschter Vereisung, die viel Energie verbraucht. Dadurch wird ein zeitintensives Abtauen des Gefrierfachs vermieden.

Viele verschiedene Lichtquellen sorgen dafür, dass jedes Lebensmittel gut beleuchtet wird und sichtbar ist. Die eingesetzten Glasplattenträger fungieren gleichzeitig auch als Lichtquellen, sodass selbst bei einem gut gefüllten Kühlschrank für genügend Ausleuchtung gesorgt ist. Durch viele Einschubmöglichkeiten sind sie variabel einsetzbar.

Alles in bester Ordnung – dank durchdachter Zubehörelemente

Durch die Möglichkeit der individuellen Anordnung aller Zubehörelemente bleibt der Innenraum der BORA Kühl- und Gefriersysteme stets ordentlich. Die gelagerten Lebensmittel geraten nicht mehr in Vergessenheit – so werden weniger Lebensmittel entsorgt. Die Zubehörelemente zeichnen sich außerdem durch multiple Einsatzmöglichkeiten aus. Das einzigartige Multitablett kann beispielsweise gleichermaßen als Fach für druckempfindliches Obst und Gemüse, als Käseglocke oder zum Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich sowohl für die Kühl- als auch für die Gefriersysteme und ist in allen unterschiedlich temperierten Lagerbereichen einsetzbar. Dank ihres stilvollen Designs passen sämtliche Zubehörartikel wunderbar zu jedem Setting und können direkt aus den Kühl- und Gefriersystemen auf den Tisch gestellt werden.

Die beweglichen Elemente im Inneren der BORA Kühlsysteme sind einfach herausnehmbar, leicht zu reinigen und aus robusten Materialien hergestellt. Auch das hochwertige BORA Servierbrett aus edlem Holz macht nicht nur im Kühlbereich des BORA Cool Gerätes eine gute Figur. Der natürliche Look wertet jede Arbeitsplatte und jeden Esstisch im Lebensraum Küche auf. Lebensmittel nehmen dank einer Vorbehandlung des Brettes keinen holzigen Geschmack an und das Material bleibt im Kühlschrank beständig. Durch die eingefräste Griffmulde auf der Rückseite ist das Tablett besonders gut greifbar. Eine Erhöhung auf der Vorderseite dient als Arretierung für das Multitablett, das in diesem Fall als Abdeckung bzw. Käseglocke verwendet werden kann.





Bilddownload: <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/pressebereich/>

Zum Unternehmen

BORA entwickelt und produziert innovative Premium-Kücheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Die deutsch-österreichische Unternehmensgruppe positioniert ihr Portfolio international mit dem Claim ‚More than cooking.‘ Seit Willi Bruckbauer BORA 2007 gründete, hat das Unternehmen den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen und so den Lebensraum Küche zu revolutionieren. Die Mission: außergewöhnliche Produkte für außergewöhnliche Erlebnisse.

Begonnen hat alles mit den innovativen Kochfeldabzugssystemen, die dank intelligenter Technik den Kochdunst nach unten abziehen und mit dem BORA eigenen Anspruch auf Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende BORA Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung. Produkte von BORA zeichnen sich durch höchste Performance, leichte Reinigung und einfache Bedienung aus. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich problemlos in jede Küche ein und sorgen für frische Luft und freie Sicht im Lebensraum Küche.

BORA beschäftigt über 500 Mitarbeiter weltweit, insbesondere an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie in den Flagship Stores in München und Herford. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile weltweit in über 60 Ländern.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis und zahlreichen Red Dot Awards, plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards, iF Design Awards u.a.

Weitere Informationen unter bora.com



Pressekontakt zum Unternehmen BORA

neumann communication

Kommunikationspartner im Rahmen der Eröffnung des BORA Standortes Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com