



# BORA

Rivista

02 | 2021



## LA CUCINA DEL FUTURO

**Il piacere dell'innovazione:** tre spettacolari prodotti novità BORA

**Un domicilio di sogno:** in hideaway al mare all'insegna del purismo

**La musica preferita:** gli chef stellati svelano la loro playlist

Willi Bruckbauer, sviluppatore e fondatore di BORA, annuncia alcuni nuovi prodotti innovativi per rendere ancora maggiore il piacere di cucinare.

## Benvenuti nell'ambiente cucina!

Una ventata di leggerezza in cucina: questo è il nostro obiettivo in un periodo in cui la vita si sta spostando sempre più in cucina. È qui che si svolge la vita vera, oggi come non mai ce ne stiamo rendendo conto. Si cucina, si fanno esperimenti, si ride, si festeggia, si serve in tavola. E si rinnova l'arredamento. Noi di BORA siamo stati in grado di fornire più prodotti che mai, perché la qualità e il design sono in cima alla lista dei desideri per tutto ciò che riguarda la cucina. Desideriamo ringraziarvi per il vostro feedback colmo di entusiasmo. BORA continua a svilupparsi a un ritmo impressionante, da specialista del piano cottura a specialista dell'ambiente cucina. Gli amanti dei nostri prodotti ci chiedono di lanciare prodotti sempre nuovi grazie al nostro know-how e al nostro spirito innovativo e di sorprendere sia i nostri partner commerciali che gli utenti appassionati di BORA in tutto il mondo. Per noi la cosa importante è una sola: il vero piacere di cucinare! Per questo abbiamo rivoluzionato il settore della cucina. Abbiamo trasformato la cucina in un vero e proprio ambiente. Ci impegniamo costantemente per sviluppare prodotti innovativi. Perché la creatività non è mai stata così importante. Presto BORA fornirà sufficienti innovazioni per soddisfare tutti. Non vogliamo però semplicemente presentare qualcosa di nuovo, ma dettare il ritmo di lavoro. Con un forno flessibile che comprende un vaporizzatore integrato, un aspiratore e una funzione autopulente:

BORA X BO è una vera innovazione. Oppure con il nuovo sistema compatto BORA S Pure, inseribile in qualunque corpo di 60 centimetri. E un cassetto multiplo che verrà presto lanciato sul mercato. Il tutto illuminato dai faretti minimalisti BORA per concentrare perfettamente la luce sul piano cottura. Una vera esplosione di creatività della quale troverete le prime informazioni in questa rivista.

Naturalmente vi porteremo ancora una volta nel mondo di BORA: nelle pagine seguenti chef come Andreas Senn ci raccontano quale musica, dalla deep house alla classica, li ispira mentre cucinano. La storia della "Moka Express" del marchio cult Bialetti ispira non solo gli appassionati del caffè. Guardate insieme a noi la fotografa Karine Candice Köng mentre realizza la casa dei suoi sogni sulla costa atlantica francese. E se il prossimo viaggio vi portasse all'albergo poco convenzionale dell'imprenditore danese Lennart Lajboschitz a Copenaghen? Per coloro che, come noi, sono attratti magicamente dal ciclismo, i professionisti della squadra BORA - hansgrohe rivelano i loro percorsi da sogno in Europa.

Cordialmente



Willi Bruckbauer



## Vivere BORA

COME "SUONA" UN PANINO AL PESCE? Chef stellati ed esperti foody svelano le loro canzoni preferite, per cucinare e per mangiare.	14
UN AMORE BOLLENTE L'espresso sul fornello di casa: la storia di successo della "Moka Express" di Alfonso Bialetti.	60
TRA LA SABBIA E IL CEMENTO Una visita alla fotografa e stilista Karine Candice Köng: la casa da sogno minimalista Casa Pyla sulla costa atlantica francese.	64

## Il mondo dei prodotti BORA

AMBIENTE CUCINA Il fondatore di BORA Willi Bruckbauer parla della ventata di leggerezza in cucina e del motivo per cui la cucina è diventata ormai un vero ambiente.	6
BORA PROFESSIONAL 3.0 Il miglioramento di una rivoluzione: estetica ottimizzata, funzionamento intuitivo, massima efficienza ed elevatissimo comfort.	22



## Sistema BORA

IL PRINCIPIO BORA Inventare, non imitare. Sviluppiamo nuove idee per rendere più piacevole la vita.	20
I VANTAGGI BORA Basandoci su idee innovative forniamo soluzioni efficaci e ingegnose.	50
LE NOSTRE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE Le domande poste con più frequenza a BORA.	54
SISTEMA BORA Il sistema BORA, con elementi universalmente utilizzabili, offre una prestazione ottimale fin nei dettagli.	56
BORA GARANZIA Come prova della fiducia nei nostri prodotti offriamo a ogni cliente un'estensione della garanzia, indipendentemente dal sistema.	58

BORA CLASSIC 2.0 L'evoluzione del comprovato e premiato sistema Classic. Caratterizzato da un'estetica incentrata sul purismo.	28
BORA X PURE Il sistema apre nuovi orizzonti. Combina la massima funzionalità a un design distintivo.	34
BORA BASIC La rivoluzione: piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, perfetto per ogni cucina.	40
BORA PURE Una classe a sé stante: la combinazione di design minimalista e alta tecnologia.	44

Foto: Chiara Redaschi, Kanalhusetcpn 2020



UN HOTEL UN PO' DIVERSO L'imprenditore Lennart Lajboschitz ha aperto un hotel che promuove la convivenza e si basa sul concetto di cucina BORA.	70
I PERCORSI DI SOGNO DEI PROFESSIONISTI Norvegia, Pirenei, Lago di Garda: i ciclisti della squadra BORA - hansgrohe presentano i loro percorsi preferiti in Europa.	74
EDITORIALE	2
BORA AWARD	78
COLOPHON	78

COMING UP 2022

Le  
innovazioni  
di BORA

# AMBIENTE cucina

Moderne e multifunzionali: così le nostre novità danno forma a una ventata di leggerezza in cucina.

La sua cornice nera e il design minimalista elevano l'BORA X BO al rango di un'opera d'arte.



## Con il forno a vapore BORA X BO rivoluzioniamo il piacere di cucinare.

### Permetteteci di presentarvi il nostro nuovo genio universale della cucina: il forno a vapore BORA X BO.

Combina diversi apparecchi in uno, cuoce in modo particolarmente uniforme e inodore, è semplice da usare, facile da pulire e conquista per il suo design straordinario. Che si tratti di arrostiti croccanti, croissant appena sfornati o verdure cotte delicatamente: grazie alla sua produzione di vapore delicata e uniforme il forno a vapore BORA X BO offre risultati perfetti, anche preparando tre placche da forno ricolme. Ma cosa rende il forno a vapore BORA X BO così speciale nei dettagli? Per prima cosa, naturalmente, la novità assoluta: l'aspirazione del vapore nella zona posteriore del forno tramite la nostra scatola dei vapori di sfogo che elimina gli odori e il vapore direttamente

all'apertura della porta. Dopo aver attivato la preapertura della porta BORA Smart Open il vapore viene prima aspirato dalla camera di cottura. Solo allora la porta si apre automaticamente. In questo modo non ci si trova di fronte a vapore o odori aprendo la porta con la comoda maniglia incassata. Lasciando invariata la posizione della porta dopo l'apertura, questa si richiude automaticamente dopo un certo periodo, proteggendo il cibo e risparmiando energia. Non solo non fuoriesce il vapore, ma BORA X BO consente di cucinare senza odori grazie al filtro al carbone attivo integrato. Naturalmente, come tutti i prodotti BORA, anche il forno a vapore BORA X BO è facilissimo da usare ed estremamente silenzioso. Grazie all'intuitivo menu di navigazione bastano al massimo di tre passi per attivare ogni funzione. Il display touch da 19 pollici

a matrice di punti si può chiudere rendendo il forno a vapore BORA X BO ergonomicamente ideale e pronto per l'uso quando è installato nel mobile da incasso. La tecnologia a sensore tattile di elevata qualità permette un funzionamento simile a quello di uno smartphone. E naturalmente abbiamo continuato a lavorare per ottenere una cottura ottimale. Il forno a vapore BORA X BO colpisce per il suo riscaldamento ultrarapido e le sue prestazioni di cottura professionali assolutamente uniformi. È possibile scegliere tra varie funzioni come la cottura manuale, la cottura automatica e vari programmi speciali. Sia la rigenerazione che il riscaldamento come in una cucina professionale non sono più un problema. L'esclusivo termometro da cucina con sonda a quattro punti può essere utilizzato per determinare in modo affidabile la temperatura di cottura ottimale. Si trova sulla parte superiore della camera di cottura e viene inserito nel piatto da cuocere, per esempio carne o pesce. I punti di misurazione sono situati lungo il sensore e rilevano sempre la parte più fredda del cibo. Non appena il cibo preparato raggiunge la temperatura precedentemente programmata il processo di cottura viene automaticamente terminato. Anche la pulizia è un gioco da ragazzi: avviene seguendo il principio della lavastoviglie. L'acqua bollente e i principi attivi ecologici della cartuccia di pulizia a due camere puliscono e decalcificano a fondo la camera di cottura, garantendone una lunga durata. Ma naturalmente la gamma di funzioni non è limitata solo alle numerose opzioni di preparazione e a una grande facilità di pulizia. Tra le altre cose è offerta anche la possibilità di inserire messaggi sul display. In questo modo è possibile scambiarsi messaggi oppure, attraverso una modalità speciale, offrire agli ospiti delle case vacanza una gamma di funzioni ridotte per una rapida messa in funzione o modificare le impostazioni. Il design unico con effetto pannello nero, illuminazione multilivello ed eleganti superfici in vetro trasformerà la tua cucina in un vero elemento di spicco estetico. Il forno a vapore BORA X BO è una vera innovazione per le famiglie. Benvenuti nel futuro con BORA!

BORA X BO assicura il puro piacere di cucinare.



In alto: Il display convince con un chiaro linguaggio di icone e si integra perfettamente nell'elegante quadro generale.

Sulla sinistra: Quattro programmi di pulizia fanno splendere BORA X BO senza dover neppure alzare un dito.

A destra: Calore? Sempre molto preciso grazie al sensore di temperatura a quattro punti.



BORA X BO può essere combinata con il cassetto multiplo BORA. Ciò significa che tutte le funzioni del cassetto multiplo possono essere controllate attraverso il grande display di BORA X BO.



Pratiche preimpostazioni semplificano il riscaldamento, la conservazione e lo scongelamento dei cibi. È possibile anche la cottura a bassa temperatura.

## Il cassetto multiplo BORA è un vero multitalento.

**Uno per tutti:** il cassetto multiplo BORA può preriscaldare, riscaldare, tenere in caldo, cuocere delicatamente e molto altro ancora. Il funzionamento intuitivo completa l'esperienza culinaria. Sullo schermo tattile facile da usare è possibile selezionare il programma desiderato premendo delicatamente sulle preimpostazioni con un rapido tocco del dito, altrimenti è possibile impostare la temperatura e la durata del processo di riscaldamento individualmente. Se il cassetto multiplo è installato con il forno a vapore BORA

X BO entrambi gli apparecchi possono essere collegati in rete e quindi controllati tramite il display del forno a vapore BORA X BO. Anche il look segue la tradizionale eleganza della qualità BORA. Il design ridotto "All Black" del cassetto multiplo rinuncia al superfluo. Per il pannello frontale senza maniglie è possibile scegliere: si può abbinare il look ai frontali dei mobili da cucina fondendola in modo quasi impercettibile nell'architettura della cucina stessa, o si può usare il pannello frontale in vetro BORA, dotato dello stesso elegante

design di BORA X BO. Soltanto materiali selezionati vengono utilizzati per il cassetto multiplo BORA. I raffinati componenti in metallo e la base in vetro nero sono sinonimo di durata e robustezza. Tutte le superfici del cassetto multiplo BORA sono facili da raggiungere e quindi veloci da pulire. Grazie alla sua varietà di scelta il cassetto multiplo BORA può essere utilizzato in molteplici modi: oltre alle funzioni classiche è possibile, per esempio, far lievitare la pasta, asciugare la frutta, fare lo yogurt o essiccare le erbe.

A destra: La conduzione dell'aria ottimale e l'impiego di una ventola a bassissima rumorosità assicurano il piacere di cucinare in silenzio.

In basso: La funzione eSwap facilita la sostituzione del filtro al carbone attivo attraverso l'apertura d'immissione con il funzionamento filtrante.

## BORA S Pure offre un numero sorprendente di possibilità.

### Un piano cottura, completamente ripensato:

grazie alle sue dimensioni estremamente compatte BORA S Pure si adatta anche alle cucine più piccole risolvendo tutti i problemi di spazio. BORA S Pure può essere installata senza problemi anche in corpi di cucine standard, aprendo possibilità completamente nuove nella progettazione della cucina. Le dimensioni compatte di 199 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassetti anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. BORA S Pure modificherà per sempre il feeling della vostra cucina. Per le sue dimensioni ridotte le funzioni sono coordinate in modo ottimale e preciso. BORA S Pure ha quattro diverse zone cottura che coprono tutte le dimensioni comuni delle pentole. L'intera superficie del piano cottura può essere utilizzata in modo ottimale grazie alle bobine a induzione appositamente sviluppate. Anche pentole e padelle di grandi dimensioni possono essere usate senza problemi. Grazie al design completamente a filo piano dell'aspiratore e del piano cottura all'insegna del minimalismo BORA S Pure si integra con estrema discrezione nella moderna architettura della cucina. Il motto è: la forma segue la funzione. Lo spazio viene



BORA S Pure si adatta anche alla cucina più piccola.



utilizzato in modo ottimale per mezzo del posizionamento asimmetrico della bocchetta d'entrata, rendendo così possibili quattro zone cottura. Come nel classico BORA Pure i comandi sono praticamente invisibili in modalità standby. Anche in funzione sono sempre ridotti all'essenziale grazie all'illuminazione intelligente. Lo slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e intuitivo: basta infatti muoverlo verso l'alto o verso il basso o toccarlo direttamente con il dito. Basta un tocco per usufruire velocemente di tutte le funzionalità importanti. La potenza dell'aspiratore si regola in automatico in base al processo di cottura in corso quando funzione di aspirazione automatica è attivata, rendendo superfluo un continuo intervento manuale.

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido. Gli odori vengono neutralizzati nel funzionamento filtrante attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover rimuovere cassetti o la copertura degli zoccoli grazie all'innovativo eSwap. Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto. Sentirsi bene in cucina non è mai stato così facile!

Cos'hanno in comune questo panino al pesce e Udo Lindenberg? L'effetto aha!



# Che SUONO ha un panino al pesce?

La musica è ispirazione, garanzia di buon umore e un'importante compagna nella vita di tutti i giorni: anche per i migliori chef ed esperti di cibo. Qui rivelano le loro canzoni preferite.

Interviste:  
AYLA AMSCHLINGER, ANNA KAROLINA STOCK

## MAXIMILIAN LORENZ Il preferito è l'hip-hop!

Da adolescente lo chef stellato si è cimentato personalmente con l'hip-hop. Oggi è il proprietario del nobile ristorante "maximilian lorenz" presso il Duomo di Colonia. Il trentenne prepara le pietanze della cucina aromatica tedesca al suono di Blumentopf e Freundeskreis. Ma non solo: Lorenz è anche un amante del pop italiano alla Eros Ramazzotti, soprattutto preparando il suo piatto preferito: gli spaghetti alla bolognese.

### Cucinare è un lavoro creativo: con tutti i sensi per tutti i sensi. Quale musica si adatta al meglio?

Dipende se sto cucinando per piacere o per lavoro. Durante i turni di servizio la musica è spenta, perché abbiamo bisogno della massima concentrazione possibile. Durante i preparativi, la "mise en place", invece è diverso. Ho scelto il collega con il "miglior" gusto musicale (più vicino al mio) e nominato DJ della cucina.

### Cosa suona il tuo DJ in cucina?

Ascolto volentieri musica tedesca e mi entusiasmano i vecchi pezzi di Max Herre, Blumentopf, Freundeskreis. Mi piacciono anche Sido o Johannes Oerding.

### Cosa succede quando ci sono degli amici a cena?

Sono un grande appassionato di jazz, soul, chill-out, club music. L'importante è un ritmo discreto: la testa lo segue, ma la musica non è così esigente da ostacolare le conversazioni.

### La musica può influenzare il gusto in modo tale da rendere una pietanza ancora più buona?

Ho questa impressione solo per la musica e per il cibo italiano. Si adattano perfettamente l'una all'altro. Immaginiamo il sole che splende e noi mangiamo un vitello tonnato fatto in casa, bevendo un ottimo Sauvignon Blanc dell'Alto Adige e ascoltando Eros Ramazzotti o Giovanni Zarrella: è come una breve vacanza in Italia.

### Lei ha completamente reinterpretato il classico panino al pesce tedesco. Quale musica le viene in mente a tal proposito?

Penso a Udo Lindenberg. Molto speciale all'esterno, ma addentando il panino al pesce si capisce subito: "È proprio così. Non avrebbe mai dovuto essere diversamente". Si ha lo stesso effetto aha quando Udo Lindenberg inizia a cantare.



#### Cucinando

- ▶ Vinylshakerz One Night In Bangkok (Techno/Electro House)
- ▶ Snap! The Power (Eurodance)
- ▶ SDP feat. Weekend Tanz aus der Reihe! (hip-hop)

#### Mangiando

- ▶ Buena Vista Social Club Chan Chan (Son Cubano)
- ▶ Max Herre A-N-N-A (hip-hop)
- ▶ Eros Ramazzotti Più Bella Cosa (Pop)





ANDREAS SENN

Basta che sia, Deep House



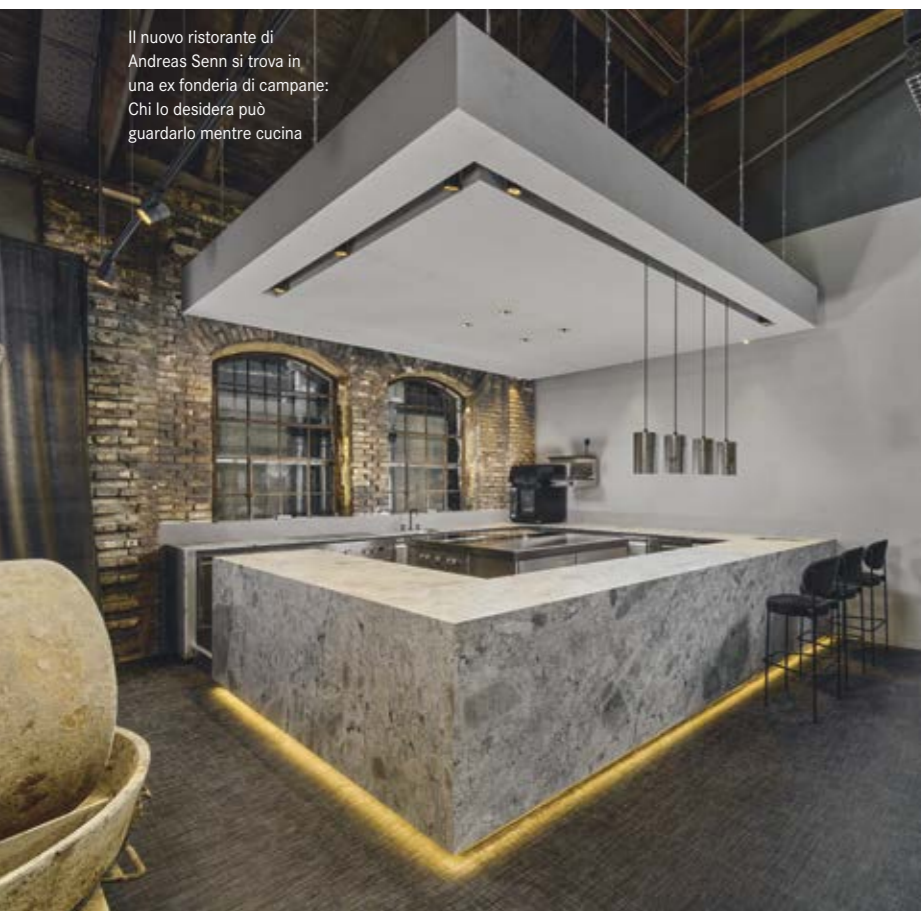
#### Cucinando

- ▶ **The White Stripes** Seven Nation Army (Rock)
- ▶ **Tep No** Me And My Guitar (Electronic)
- ▶ **Master KG** Jerusalema (Afro House)

#### Mangiando

- ▶ **Nora en Pure** All I Need (Electronic)
- ▶ **Worakls** Salzburg (Electronic)
- ▶ **Disciples** On My Mind (House)

Il nuovo ristorante di Andreas Senn si trova in una ex fonderia di campane: Chi lo desidera può guardarlo mentre cucina



Il grande chef austriaco, premiato con due stelle Michelin e quattro cappelli da cuoco, è sinonimo di cucina innovativa e leggera. Nel maggio del 2020 ha inaugurato il SENNS.Restaurant ha aperto nel Gusswerk di Salisburgo con un nuovo concetto di interni e di gusto: come tributo al passato sui i tavoli pende l'ultima campana che è stata fusa qui. Un particolare elemento di spicco è anche la cucina open-space con sistema BORA posizionata al centro del ristorante. Così gli ospiti possono letteralmente guardare dietro alle spalle dello chef 41enne.

#### Lei e il suo team ascoltate musica mentre lavorate?

Naturalmente, tutto il giorno.

#### L'accompagna cantando ad alta voce?

No, ascoltiamo per lo più musica deep house suona in sottofondo, abbiamo diverse playlist. Unica eccezione: quando cucino nuove pietanze per la prima volta. In questo caso ho bisogno di assoluto silenzio.

#### Quale musica consiglia per un pasto al ristorante, quale per una tranquilla cena con gli amici?

La musica è un elemento importante della cena, proprio come la giusta illuminazione. Dovrebbe essere adatta alla location. La musica deep house come sottofondo è sempre poco complicata.

#### Qual è la sua personale colonna sonora "best-of"?

Mi piace la musica divertente e che mette di buon umore, ma non a volume troppo alto.

Foto: Lukas Jahn, Andreas Kolarik, Foodoholic/Florian Kaminski

## FLORIAN KAMINSKI

### La playlist del buon umore

Il 25enne berlinese è un influencer di Instagram, autore di libri di cucina e fondatrice di "Foodoholic", una rivista online e un'app per mangiare sano. La sua cucina è caratterizzata da piatti ideali per tutti i giorni, facili da seguire, tutti all'insegna del motto: "Mangia meglio, non di meno!"

#### Associa uno dei suoi piatti preferiti a una particolare canzone?

Sì, la pizza napoletana fatta in casa con "Funiculi, funiculà". Privatamente è già successo di ballare in cucina mentre la pizza cuoceva sulla pietra refrattaria.

#### Ascolta sempre la musica quando cucina?

Non sempre. Nelle situazioni in cui c'è molto da fare e lo stress è alto, la musica viene abbassata per poter lavorare con maggior concentrazione. Se la situazione è tranquilla c'è quasi sempre musica nella nostra cucina di prova e di produzione.

"Preferisco ascoltare musica dal ritmo relativamente costante come techno o house."

FLORIAN KAMINSKI

#### E cosa di preciso?

Per lo più "Il tuo mix della settimana" o i "preferiti" di Spotify. A volte è divertente perché improvvisamente si sente "Zucker im Kaffee und Zitrone oder Sahne in den Tee" oppure "Griechischer Wein".

#### Le piace accompagnare cantando?

Preferisco ascoltare musica dal ritmo relativamente costante come techno o house e che abbia una vibrazione positiva. Però dipende sempre anche da dove sto cucinando. A cantare si comincia sempre a partire da un certo livello alcolico e solo con buoni amici. Ma dato che bevo raramente alcolici, non succede molto spesso.

#### Che musica ascolta per una cena informale con gli amici?

Musica Ibiza lounge o jazz. Poi dipende da che tipo di cena si tratta. Da anni organizzo una cena di Natale con la mia ex squadra sportiva: si sente qui ogni genere di musica, soprattutto quando si fa tardi, ad eccezione però della musica lounge.



#### Cucinando

- ▶ **Ben Stereomode** Secrecy (House)
- ▶ **Tash Sultana** Notion (Indie)
- ▶ **Marwa Loud** Fallait Pas (Pop Rap)

#### Mangiando

- ▶ **Overture Black** Mandala (Dance Electronic)
- ▶ **Tube & Berger, Alegant** Cure (Dance Electronic)
- ▶ **Tash Sultana** Jungle (Indie)



JULIA KOMP

## Tutto tranne il rock

Julia Komp, 32 anni, è stata la più giovane chef stellata della Germania. Ha ricevuto la sua prima stella Michelin all'età di 27 anni. Dopo aver vinto numerosi premi e aver viaggiato in tutto il mondo per diversi mesi, Komp gestisce ora il raffinato ristorante "Lokschuppen" e il più casual "Anker 7" a Colonia-Mülheim. Mentre le sue nuove creazioni sono di ispirazione asiatico-orientale, il gusto musicale della sua cucina copre (quasi) tutti i generi: dalla musica leggera tedesca al latin pop e all'hip-hop.

### Cucinare è un lavoro creativo, con tutti i sensi. Ascolta sempre della musica cucinando?

Sì, la radio o qualche playlist. Altrimenti manca qualcosa. È sempre stato così a casa mia. La prima cosa che faceva mia madre al mattino era accendere la radio. Influenza lo stato d'animo. La buona musica ti mette di buon umore. Soprattutto se si associa un'esperienza positiva alla canzone.

### Qual è la sua musica preferita mentre cucina?

Nella nostra cucina ascoltiamo praticamente tutto, dalle canzoni d'amore tedesche alla salsa e alla musica di carnevale fino al rap francese. Ma di rock proprio non se ne parla. Abbiamo democraticamente respinto questo genere musicale con voto di uno a dieci.

### Sceglie degli album specifici?

In realtà ascoltiamo sempre le stazioni radio locali 1LIVE o 1LIVE DIGGI. Su DIGGI si possono anche



Nel raffinato ristorante "Lokschuppen" di Colonia-Mülheim si può ascoltare una discreta playlist di soul e jazz.

ascoltare canzoni che altrimenti non si sentirebbero spesso alla radio. E il sabato c'è sempre la WDR2 con la Bundesliga. A quel punto faccio la pausa per il pranzo.

### Preferisce una musica di sottofondo o magari anche seguire una canzone cantando ad alta voce?

Alle volte cantiamo a squarciagola. Per esempio con la playlist che ascoltiamo la domenica sera mentre mettiamo in ordine. Ci sono brani dei \*NSYNC e dei Backstreet Boys, praticamente la musica degli anni '90.

### Per cucinare pietanze di diversi paesi bisogna ascoltare la musica corrispondente di ogni paese?

Detta così è un po' esagerato. Però può essere d'aiuto. Nella playlist del dopo lavoro del Lokschuppen c'è sicuramente "Desert Rose" di Sting, una canzone con molto orientaleggiante.



#### Cucinando

- ▶ **Aya Nakamura** Jolie Nana (R&B)
- ▶ **Topic ft. A7S** Breaking Me (Electronic)
- ▶ **Revolverheld** Mit dir chilln (Indie)

#### Mangiando

- ▶ **Ali Gatie** What If I Told You That I Love You (Pop)
- ▶ **Dennis Lloyd** Nevermind (Alright) (Pop)
- ▶ **Robin Schulz, Wes** Alane (Electronic)

Foto: Marvin Ekvuran, Aryan Mirfendereski, Fabian Dietrich

## FABIAN DIETRICH La domenica? Musica classica!

Scoprire culture straniere, vivere avventure, raccogliere sapori. Fabian Dietrich è una persona con molte passioni. Una di queste è diventata la sua professione: la cucina. Sul suo foodblog "About Fuel" Dietrich parla di polenta con prugne al cardamomo, ravioli di fragole con crema alla menta e del perché BORA PURE lo ha salvato.

### È un tipo di persona che ascolta la musica mentre cucina?

Sicuramente. Non c'è mai veramente silenzio nella mia cucina: Se non è musica, è un podcast. Oppure ci sono degli amici e chiacchieriamo.

### Com'è la sua personale colonna sonora per cucinare?

Dipende dall'umore. Quando ho bisogno di preparare qualcosa in fretta, ascolto canzoni potenti che mi danno la carica. Ma quando la domenica cucino un tranquillo ragù alla bolognese, mi piace ascoltare della musica classica rilassante. La cosa migliore è trovare un tipo di musica che corrisponde alla velocità di cottura. Non si può mescolare il risotto sul fornello ascoltando musica da party.



#### Cucinando

- ▶ **Harry Styles** Cherry (Pop)
- ▶ **Drake** Passionfruit (Hip-Hop)
- ▶ **Frank Ocean** Strawberry Swing (R&B)

#### Mangiando

- ▶ **Sam Cooke** Fool's Paradise (Soul)
- ▶ **Majid Jordan** Her (Pop)
- ▶ **The XX** Angels (Indie)

### La musica la influenza mentre cucina?

Diciamo che non aggiungo spontaneamente più spezie solo perché sento una determinata canzone. Cucinare per me non è un processo rigido e lo stesso vale per la musica.

### Come compone i suoi piatti?

Ho una "biblioteca del gusto" in testa dove immagazzino tutto quello che ho mangiato. Il sapore che ha una cipolla sottaceto o una cipolla marinata nel succo di limone? Quando cucino o quando creo delle ricette mi destreggio con diverse combinazioni di sapori.

### È un po' come creare una playlist: si aggiungono canzoni e, nel migliore dei casi, viene fuori qualcosa di armonioso.

Non per niente si parla di sinfonia del gusto! Oppure si può parlare note di sapore. Praticamente traggio l'ispirazione dalla mia libreria di sapori e combino diversi ingredienti di base, diverse complessità e condizioni. Il risultato deve essere perfettamente armonico. A volte mi basta sostituire un ingrediente e l'intero piatto assume un sapore completamente diverso.

### Praticamente come un remix?

Certamente, in fin dei conti tutto c'è già stato. Le ricette classiche sono fantastiche. Ma voglio cucinare piatti che mi emozionino e mi diano qualcosa di nuovo, invece di riprodurre sempre la stessa canzone.

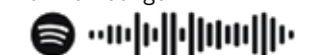
Puoi trovare tutte le canzoni della playlist BORA su Spotify. Basta scansionare il QR-Code:



cooking-lounge

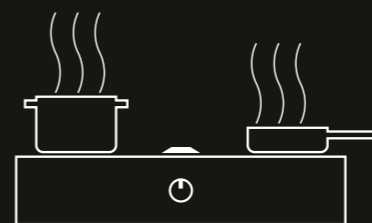


dinner-lounge



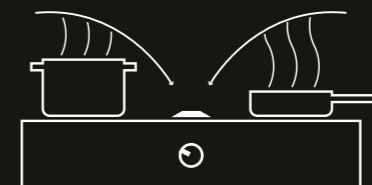
# Principio BORA

Il principio BORA: la fisica non è mai stata così bella.



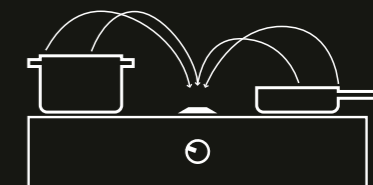
1

I vapori di cottura salgono verso l'alto a una velocità massima di un metro al secondo.



2

L'aspiratore per piano cottura BORA sfrutta una corrente trasversale maggiore della velocità di ascensione del vapore di cottura.



3

Così i vapori che si formano durante la cottura sono aspirati dove vengono generati: direttamente sul piano di cottura, direttamente dalla pentola, padella o griglia.





# BORA Professional 3.0

L'evoluzione di una rivoluzione



### Semplice, comoda e intuitiva

La combinazione della classica manopola e di superficie sensibile con nitidissimo display LED la rende facile e precisa da maneggiare. Tutte le funzionalità possono essere attivate comodamente e intuitivamente ruotando la manopola e toccando la superficie touch centrale. In ogni dettaglio di questo ingegnoso sistema di comando si sente l'influenza della decennale esperienza del leader del mercato per i sistemi di aspirazione per piani cottura. Il principio della semplicità ottimizzata rappresenta anche la base della creazione degli elementi di comando centrali come le funzionalità Protezione bambini o Pausa. Con la manopola di comando dell'aspiratore possono essere attivate o disattivate facilmente e velocemente per l'intero sistema. È stato perfezionato anche il comando automatico dell'aspiratore per mezzo del riconoscimento e dell'adattamento intelligente al rispettivo livello di cottura.

A sinistra: BORA convince con possibilità completamente nuove per la realizzazione di cucine e definisce gli standard per una nuova e moderna estetica dell'ambiente cucina.

A destra: Controllo perfetto garantito dalla combinazione della classica manopola e di una superficie con display LED ad alta risoluzione.



## BORA Professional 3.0 – Design ottimizzato, comando intuitivo, massima efficacia ed elevatissimo comfort.

Il rivoluzionario sistema BORA Professional 3.0 combina estetica innovativa con la più grande efficienza e con il massimo comfort di funzionamento. L'ottimizzazione del design la rende straordinariamente affascinante. La perfezione del suo linguaggio formale soddisfa qui le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia. Gli elementi ottici di maggior rilievo sono, accanto all'aspiratore, la nuova manopola di comando con la parte anteriore in vetro nera: questa conferisce alla manopola di comando in modalità "off" una discreta eleganza. Il display LED bianco e dalle linee ben definite e avanguardistiche ne completa il look moderno. L'ottimizzazione dell'anello in acciaio inox rimovibile e della superficie di visualizzazione

impresiosiscono la manopola non soltanto dal punto di vista estetico, ma rendono la superficie tattile ancora più grande e più facile da utilizzare. I requisiti high-end del sistema sottolineano il perfezionamento del comando. L'eliminazione della tacca dello zero consente un controllo completamente intuitivo del piano cottura con una semplice rotazione. Girando verso destra la potenza aumenta fino al livello power. Ruotando verso sinistra la potenza si riduce fino a 0. Anche ruotando verso sinistra oltre al punto limite la potenza rimane 0 e la zona cottura rimane in modalità "off". Un menu separato assicura inoltre che le funzioni come il timer e l'avvio cottura automatico non vengano attivati inavvertitamente durante il processo di cottura.

A destra: BORA Professional 3.0 offre numerose possibilità combinatorie che vanno dall'induzione "FULL" alla Teppanyaki, dal gas al wok grazie al sistema modulare. È possibile combinare insieme diversi piani cottura oppure anche due piani cottura uguali.



### Un'esperienza in cucina indisturbata

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle pietanze. Inoltre il sistema BORA Professional 3.0 è dotato di una valvola di chiusura automatica. Inserendo l'aspiratore questa si apre e si chiude automaticamente. Durante la chiusura il sistema di sensori integrato impedisce ad eventuali oggetti di rimanere intrappolati. Quando è spento l'elegante sistema è completamente chiuso. Notevole è anche il volume basso del sistema. Grazie alle ottimali condutture dell'aria e all'impiego di un ventilatore a bassa rumorosità l'aspiratore rimane assolutamente silenzioso anche ai livelli di potenza maggiori. Così diventa piacevole luogo di soggiorno dove intrattenersi e cucinare insieme.

### Design premium secondo il tuo gusto

Il sistema modulare di BORA offre un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL" al gas, wok o alla griglia Teppanyaki in acciaio inox, liberamente combinabili con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura. Rivoluzionari sono i piani cottura extra-profondi da 54 cm. Così rimane maggior spazio per cucinare. Anche due pentole di grandi dimensioni possono essere utilizzate contemporaneamente. Zone cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

A destra: Grazie a una ventola a bassa rumorosità l'aspiratore rimane silenzioso anche a livelli di potenza elevati. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono e si può conversare tranquillamente.



### Le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia

La griglia Teppanyaki in acciaio inox si caratterizza per le sue elevatissime prestazioni, le due grandi zone griglia e un controllo della temperatura straordinariamente preciso. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e viene infallibilmente mantenuta. La sua velocissima capacità di riscaldamento fino a 250 °C in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia. Il sistema è facile da usare e maneggevole, anche durante la pulizia. Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie e occupano anche pochissimo spazio. Quando un design dalle linee perfette incontra i più elevati requisiti tecnici: BORA Professional 3.0 è un sistema ampiamente collaudato che porta l'aspirazione vapori in una nuova dimensione per quanto riguarda estetica, funzionalità e comfort: il non plus ultra per la tua cucina.



Sulla sinistra: I nostri prodotti non solo rendono più felice la vita sia in cucina che fuori, ma dimostrano anche il loro straordinario valore tutti i giorni grazie alla loro semplicità di pulizia e manutenzione.

A sinistra: La All Black Edition di BORA Professional 3.0. Sistema di aspirazione e manopola di comando sono dotati di un rivestimento nero opaco su tutta la superficie realizzato attraverso un complesso procedimento.

### Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: [www.bora.com/professional](http://www.bora.com/professional)



# BORA Classic 2.0

Libertà senza limiti



Senza compromessi, senza limiti.  
BORA Classic 2.0 è sinonimo di libertà  
senza limiti nella tua cucina.



Massima flessibilità ed individualità per cucinare in modo straordinario a casa propria: questo era il compito affidato agli sviluppatori di BORA Classic 2.0. Ne è risultato un sistema di aspirazione per piano cottura ben studiato fin nei più piccoli dettagli. Il nuovo e innovativo comando sControl+ con scanalatura lucida consente un controllo preciso e intuitivo. Così ora basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti: muovendo l'indice verso l'alto o verso il basso o toccando leggermente con il dito.

#### Sistema modulare per un maggior piacere di cottura

Grazie al posizionamento centrale del pannello

di comando sull'aspiratore rimane il massimo spazio disponibile sul piano cottura. Ad esempio con due piani cottura a induzione offre spazio sufficiente per quattro grandi pentole con diametro massimo di 24 cm. Le grandi zone cottura a induzione "FULL" assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere. Come sempre i piani cottura e i sistemi di aspirazione possono essere combinati in modo personalizzato secondo le proprie esigenze. Grazie al sistema modulare è possibile realizzare anche combinazioni composte da uno, tre o più piani cottura. BORA Classic 2.0 riesce sempre ad adattarsi alle esigenze individuali.

In alto: La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a processo di cottura in corso, non è necessario alcun controllo manuale.

A destra: Oltre ai piani cottura a induzione e a con radiatori con BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia Teppanyaki in acciaio inox o un piano cottura a gas in vetroceramica.



#### Preciso controllo della temperatura

Anche il nuovo piano bistecchiera HiLight è flessibile grazie al circuito di riscaldamento attivabile posizionato tra le zone cottura. Così è possibile collegare due zone cottura e una zona bistecchiera in formato XXL. Chi invece sceglie la griglia Teppanyaki in acciaio inox (in basso) potrà usufruire, dopo soltanto cinque minuti di riscaldamento, di una temperatura di 250 °C precisamente regolata per garantire una grigliata perfetta. Anche cucinare con la fiamma a gas diventa un piacere con il nuovo e potente piano cottura a gas.

A sinistra: In BORA Classic 2.0 lavora un ventilatore moderno. Così l'aspirazione vapori è piacevolmente silenziosa anche ad elevata potenza.





A destra: Con il nuovo comando sControl+ basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.



### L'arte culinaria incontra una tecnica raffinata

Il cuore di BORA Classic 2.0 è naturalmente rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato e raffinato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che è tuttavia ancora possibile. Così le mani rimangono libere per cucinare le pietanze che sono ben visibili e non scompaiono in una nuvola di vapore. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale l'aspiratore per piano cottura di BORA Classic 2.0 lavora in modo talmente silenzioso da permettere di condurre conversazioni indisturbati.

### Design minimalista

BORA è da sempre sinonimo di un design di prodotti innovativi e all'avanguardia. Anche per BORA Classic 2.0 è stata data particolare attenzione all'aspetto estetico. Il suo look purista e minimalista si integra discretamente nell'architettura della cucina. Così non c'è nulla che possa distrarre dai veri protagonisti in cucina: pentole, padelle e chef. BORA Classic 2.0 può essere montata a filo piano o in battuta. È possibile anche il montaggio quasi a filo piano in piani di lavoro di ogni tipo di materiale per mezzo di una cornice speciale. Le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. In posizione di stand-by l'unità di comando è praticamente

Le zone cottura a induzione particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole molto grandi o bistecchiere.



invisibile e grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

### Facilità di pulizia in un batter d'occhio

La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design che rinuncia a bordi e spigoli superflui dove si potrebbe accumulare lo sporco. Se qualcosa va storto durante la cottura la vasca di raccolta integrata cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido. Per il procedimento di pulizia si può semplicemente attivare il blocco pulizia: in questo modo il pannello di comando viene bloccato per dieci secondi per evitare di modificare involontariamente le impostazioni. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere semplicemente asportate e pulite. Tutte le parti sono compatibili con il lavaggio in lavastoviglie. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione. Questo è il sistema BORA Classic 2.0.



Sia con un piano cottura per una persona "single" che per nuclei familiari di più persone: BORA Classic 2.0 ha una struttura modulare e può essere adattata a tutte le esigenze specifiche.

### Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: [www.bora.com/classic](http://www.bora.com/classic)



# BORA X Pure

Perfezione pura



Il sistema BORA X Pure apre nuovi orizzonti. Combina la massima funzionalità a un design distintivo.



In alto: Dal punto di vista ottico sono in evidenza il piano cottura extra ampio e la distintiva bocchetta di entrata altamente tecnologica.

A sinistra: Grazie all'induzione "FULL" è possibile disporre pentole, padelle e bistecchiera in modo super flessibile.

BORA X Pure convince con qualità che ottimizzano ulteriormente tutte le precedenti soluzioni high-end di BORA. Caratteristiche distintive sono il piano cottura extra-largo la distintiva bocchetta d'entrata che è un vero statement di stile. Tipicamente per BORA l'induzione "FULL" permette massima flessibilità nella disposizione delle pentole. La cucina viene così liberata da tutte le limitazioni formali. Le zone cottura ultra grandi a induzione "FULL" assicurano inoltre un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.

#### **Decisamente silenziosa**

La cucina è diventato il punto di incontro con famiglia e amici per conversare, divertirsi e cucinare insieme. Un motivo in più per apprezzare il livello di rumore minimo di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati è possibile



A destra: Nonostante l'alta prestazione l'aspiratore rimane silenzioso e permette di conversare nella zona cottura.

In basso: Il sistema non è solo attraente dal punto di vista estetico, ma anche intuitivo nel funzionamento.

conversare direttamente vicino al piano cottura senza essere assolutamente disturbati. Ciò è dovuto all'ottimale circolazione dell'aria e all'uso di un ventilatore silenzioso. Un altro punto di forza rilevante di BORA X Pure: Gli odori vengono neutralizzati nel funzionamento filtrante attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche chi trascorre lungo tempo nella zona cottura rimane immune dagli odori indesiderati della cucina. Se alle volte ci vuole un po' di tempo prima di far riunire tutti gli attorno al tavolo puoi mantenere facilmente il cibo caldo con tre diversi livelli mantenimento calore: grazie alla regolazione costante della temperatura senza correre il rischio di bruciare le pietanze.

#### Cucinare non è mai stato così facile

Una delle caratteristiche più distintive e piacevoli di BORA è il comando intuitivo sControl. Anche BORA X Pure si affida a questo concetto di comando di comprovata efficacia integrato a filo

piano in modo estremamente elegante. Lo straordinario slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice: è sufficiente infatti muoverlo verso l'alto o verso il basso con il dito o toccarlo leggermente. Basta un tocco per usufruire velocemente di tutte le funzionalità di comando importanti. In posizione di stand-by il pannello di comando è praticamente invisibile e grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

#### Estetica innovativa

Le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, rotonda e ben accessibile e lavare in lavastoviglie occupando pochissimo spazio. Inoltre grazie allo straordinario sistema eSwap la sostituzione del filtro si può effettuare facilmente dall'alto grazie all'apertura di immissione aria, quindi senza dover rimuovere cassette o coperture degli zoccoli. Diversamente dal solito BORA X Pure

grazie all'unità filtro aria di ricircolo integrata assicura il maggior spazio possibile anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Oltre tutti gli standard pratici BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano, le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed elegante nell'architettura di ogni cucina.

#### Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: [www.bora.com/x-pure](http://www.bora.com/x-pure)



# BORA Basic

Piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, perfetto per ogni cucina



BORA Basic Hyper: massimo comfort di comando, funzionalità silenziosissima, dimensioni compatte e un design straordinario.



funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassetti anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Con le sue dimensioni compatte si integra anche nelle cucine di dimensioni molto piccole e grazie alla scomparsa della cappa aspirante crea lo spazio necessario per pensili supplementari. Il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Basic Hyper è disponibile come soluzione aspirante o filtrante.

#### Massima funzionalità

Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia. Le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il filtro per i grassi in acciaio inox si adatta perfettamente al lavaggio in lavastoviglie e mantiene il suo aspetto originale e la sua stabilità anche dopo frequenti lavaggi. BORA Basic Hyper dimostra come anche la più elevata funzionalità possa essere comoda e attraente.

In alto: Il livello power del piano cottura Hyper consente temperature più elevate e quindi una cottura ancora più veloce.

In alto a destra: Anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie la bocchetta d'entrata mantiene un aspetto impeccabile.

BORA Basic Hyper è l'unità innovativa con un piano cottura ad alta potenza e un'aspirazione efficace. Tra le qualità di base possiamo annoverare la zona cottura Hyper i cui corpi radianti consentono una potenza maggiore fino al 50% al livello power.

#### Tecnica raffinata, montaggio veloce

Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura è possibile cucinare con 4 pentole di dimensioni fino a 24 centimetri

contemporaneamente. Pratici sono i livelli mantenimento calore con regolazione della temperatura costante a ca. 75 °C nonché la protezione bambini che impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata del piano cottura. BORA Basic Hyper supporta la cucina come luogo di comunicazione grazie alla silenziosissima aspirazione anche con i livelli di potenza più elevati. Ciò è reso possibile dall'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e dall'impiego di un sistema di

ventilatori gemelli. Come tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA anche questo è ottimizzato per un'installazione veloce e senza errori.

#### Massima prestazione in uno spazio ridotto

BORA Basic Hyper assicura decisamente più spazio in cucina. Le dimensioni compatte inferiori a 20 cm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il

#### Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: [www.bora.com/basic](http://www.bora.com/basic)





**BORA Pure**  
Una classe a sé stante



A sinistra: Le bocchette d'entrata disponibili in cinque colori aggiuntivi creano accenti di stile in cucina. Inoltre possono essere sostituite con estrema facilità.

Sotto: Il nuovo comando sControl in posizione centrale è estremamente intuitivo. Così basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.



## BORA Pure – Il segno distintivo della tua cucina.

Il nome è un programma. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra perfettamente e discretamente nell'architettura della tua cucina trasformandola in un vero highlight del design. Si può personalizzare aggiungendo accenti individuali, perché le bocchette d'entrata dell'aspiratore per piano cottura si adeguano ai desideri cromatici del cliente. È possibile scegliere tra cinque colori supplementari disponibili "greige", "arancio", "rosso", "verde giada" o "blu" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se si desidera immergere la propria cucina in un nuovo mondo di colori bastano pochi e semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata.

### Dimensioni compatte per piccole cucine

BORA Pure convince non soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. La potenza dell'aspiratore per piano cottura si adatta, di volta in volta e in modo completamente

automatico, alle esigenze di cottura. Una regolazione manuale è come di consueto possibile, ma non più necessaria. Ciò significa che ci si può dedicare completamente alla propria passione, alla preparazione di pietanze prelibate. Grazie all'ottimale circolazione dell'aria e ad un ventilatore decisamente silenzioso l'aspiratore piano cottura lavora così silenziosamente da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze, sempre che non ci si stia intrattenendo in cucina con i propri ospiti, naturalmente. Inoltre il sistema è disponibile anche nella variante aspirante o filtrante e convince per le dimensioni compatte degli apparecchi, inferiori a 20 cm. Nella variante a funzionamento filtrante l'unità filtro aria di ricircolo integrata consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili di incasso, un grande vantaggio soprattutto per le cucine di piccole dimensioni. Non è quindi necessario accorciare i cassetti con il funzionamento filtrante.





### Semplicità di funzionamento e di pulizia

Gli odori vengono neutralizzati nel funzionamento filtrante attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche la sostituzione del sistema eSwap è stata studiata attentamente: quando è necessario il filtro può essere estratto dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover asportare cassette o la copertura degli zoccoli.

Semplice come la sostituzione del filtro è anche la pulizia del piano cottura: grazie all'esecuzione a filo piano del piano cottura e dell'aspiratore non ci sono giunti in cui può annidarsi lo sporco. La superficie del piano cottura, armonizzata con i piani di lavoro di tutti i materiali, è semplicissima da pulire. Liquidi o resti di cibo vengono incanalati da BORA Pure in una vasca di raccolta amovibile.

### La tecnologia più moderna: assolutamente intuitiva

Il sistema viene comandato per mezzo di un nuovo e pratico comando sControl con slider tattile verticale dal funzionamento intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. E grazie all'intelligente posizionamento centrale del comando, quasi invisibile in posizione di stand-by, non si perde spazio sul piano cottura. Così si possono utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Queste vengono riscaldate per mezzo di una modernissima tecnologia ad induzione. Dopo aver cucinato le bocchette di entrata, i filtri per i grassi e la vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e lavati in lavastoviglie. Grazie alle sue dimensioni compatte gli elementi occupano pochissimo spazio.



### Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: [www.bora.com/pure](http://www.bora.com/pure)



In alto: Piano cottura e aspiratore di BORA Pure sono completamente a filo piano e questo permette un'integrazione discreta, ma elegante nella cucina.

A sinistra: Per rendere ancora più facile la sostituzione del filtro l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover rimuovere cassette o la copertura degli zoccoli.

A destra: Grazie alla tecnologia a induzione di ultima generazione è possibile cucinare con quattro grandi pentole contemporaneamente.



# I vantaggi BORA



## Cucinare senza odori

Cucinare nella zona comfort

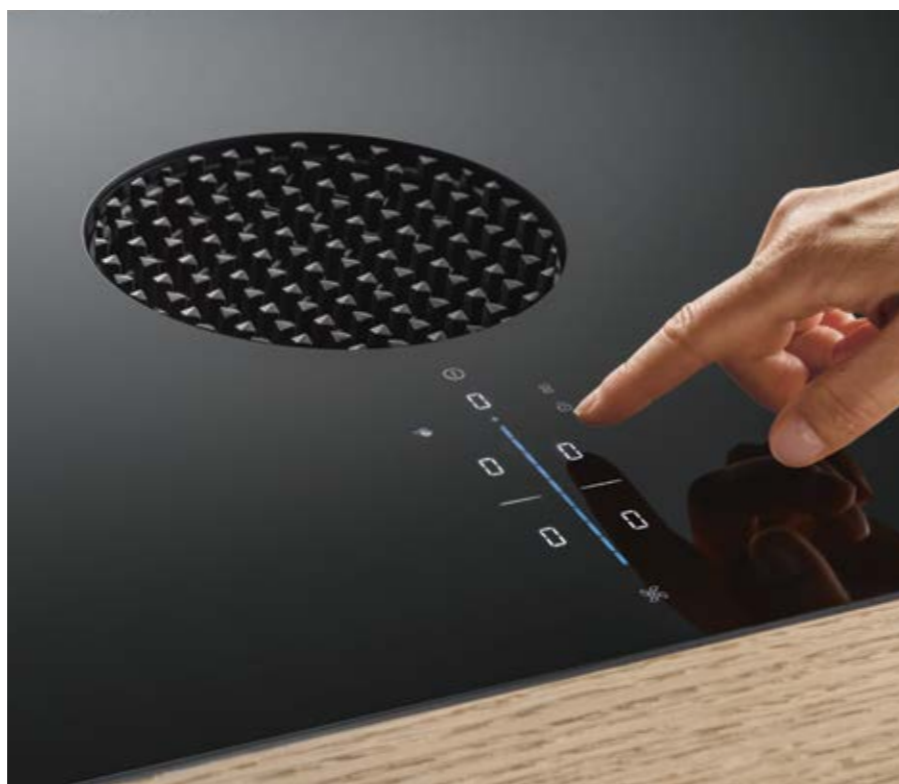
BORA aspira le particelle di odori e grassi direttamente dalle stoviglie, impedendo ai fastidiosi vapori di cucina di salire. Le particelle di grasso vengono intrappolate dallo speciale filtro per i grassi in acciaio inox.



## Facilità d'uso

Intuitivo, auto-esplicativo e ben progettato

Il sistema viene comandato ruotando la manopola di comando o toccando leggermente e scorrendo con il dito. Semplice e intuitivo.



## Facilità di pulizia

Perché rendere difficile ciò che può essere facile?

La pulizia delle cappe aspiranti tradizionali è complessa. BORA convince nella vita di tutti i giorni: Tutti gli elementi mobili sono facili da smontare senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie.



## Silenziosità

Decisamente più silenziosa rispetto alle tradizionali cappe aspiranti

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con ben 70 Decibel (A) di rumorosità direttamente ad altezza della testa. Con BORA le cose cambiano: anche alla massima potenza, il dispositivo BORA emette una rumorosità inferiore a quella generata facendo rosolare una bistecca.



## Ampio spazio contenitivo

L'aspiratore per piano cottura crea spazio per gli utensili di cucina

Con le sue dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata nel mobile da incasso rimane il maggior spazio possibile per pentole e utensili da cucina. Non è quindi più necessario accorciare i cassetti e nella variante a funzionamento filtrante non si ha alcuna perdita di spazio dovuta alla conduzione canale.



## Grande superficie di cottura: 4 24

Molto spazio per cucinare come i professionisti

Grazie al funzionamento salvaspazio e alla disposizione centrale dell'aspiratore tutte le zone cottura a induzione BORA offrono sempre molto spazio per cucinare. Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole molto grandi e bisticchiere.



## Qualità dei materiali

Elevata funzionalità e lunga durata

Materiali di qualità e alta funzionalità si fondono in un sistema premium. Puro acciaio inox e vetroceramica priva di metalli pesanti creano accenti di stile.



## Progettazione senza vincoli

Il parametro per una nuova architettura della cucina

BORA convince con nuove possibilità nella progettazione della cucina: cucinare davanti alla finestra e sotto tetti spioventi, isole cucina senza fastidiose cappe... BORA è sinonimo di moderna estetica in cucina.



## Libertà visiva

Nessuna cappa aspirante all'altezza della testa

BORA libera dalle costrizioni imposte dalle cappe aspiranti. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Niente più postura inchinata mentre si cucina. Nessuna visuale limitata. Nessun fastidioso vapore nel campo visivo o sugli occhiali.



## Le nostre risposte alle tue domande

### Cosa succede quando dei liquidi penetrano nell'aspiratore per piano cottura?

Niente paura, non succede nulla perché nell'aspiratore piano cottura, a seconda del sistema, possono accumularsi fino a 300 ml di liquido. Se cucinando capita di rovesciare qualcosa inavvertitamente, grazie alla separazione della parte elettronica dal

sistema di aspirazione, non può accadere nulla. BORA Basic e BORA Pure possono quindi raccogliere fino a 3 litri di liquidi. Il liquido può essere facilmente asciugato e l'aspiratore pulito con un panno rimuovendo la base dell'alloggiamento.



### BORA aspira veramente tutti gli odori?

Vapore di cottura, grassi in evaporazione e i relativi odori vengono aspirati completamente proprio dove vengono generati, direttamente dal piano cottura. È come cucinare all'aria aperta, abiti e capelli non vengono intaccati dal vapore di cottura e rimangono freschi.

### BORA funziona anche con le pentole più alte?

Anche con pentole più alte fino a 20 cm i vapori di cottura possono essere aspirati senza alcun problema. Con le pentole di altezza superiore a ca. 21 cm consigliamo di appoggiare il coperchio obliquamente sulla pentola per indirizzare i vapori in direzione dell'aspiratore.

### Quanto costa un sistema di aspirazione BORA?

I nostri sistemi BORA possono essere pianificati individualmente. Per informazioni riguardanti i prezzi e per un'offerta personale rivolgiti a un partner BORA vicino a te.

### Come si pulisce l'aspiratore per piano cottura BORA?

Il filtro per i grassi e le coperture possono essere rimossi con estrema facilità e lavati in lavastoviglie.



### Dove va l'aria aspirata?

Tutti i sistemi BORA possono essere progettati sia nella variante aspirante che filtrante. Nel sistema aspirante il vapore di cottura viene convogliato con il ventilatore attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro direttamente verso l'esterno. Pertanto vapore e odori vengono eliminati completamente dall'ambiente. Nella variante a funzionamento filtrante il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. L'aria pulita viene quindi ricondotta nell'ambiente attraverso l'area dello zoccolo.

# Funzionamento aspirante o filtrante?

Gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura rilevano gli odori dove questi sorgono. E garantiscono aria pulita in cucina.

Il passante muro BORA, con il suo eccellente isolamento termico, assicura un piacevole clima abitativo senza perdita di calore.

Sistema di canali BORA Ecotube con aerodinamica migliorata per maggior efficienza e tranquillità cucinando.

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

BORA Zoccolo di ventilazione silenzioso, a elevato rendimento energetico.



## Sistema aspirante

Nel sistema aspirante BORA il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona di cottura. Poiché, contrariamente alle cappe tradizionali, tutti i sistemi BORA funzionano con una tecnica di flusso intelligente piuttosto che grandi portate, meno aria calda presente nell'ambiente interno viene condotta verso l'esterno favorendo così il risparmio energetico.

Aspirante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CKAZ (stesso principio per tutti i sistemi BORA)



## Sistema filtrante

Il sistema di BORA a funzionamento filtrante è la soluzione alternativa alla variante aspirante. Il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. In questo modo, anche i sistemi filtranti BORA provvedono a garantire aria fresca in cucina. Poiché i sistemi filtranti mantengono l'aria calda all'interno della casa sono ideali per gli immobili a energia passiva, bassa e quasi zero.

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

La BORA Scatola di purificazione aria neutralizza efficacemente gli odori spiacevoli assicurando aria pulita mentre si cucina.

BORA Zoccolo di ventilazione silenzioso, a elevato rendimento energetico.

Filtrante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CKAZ (stesso principio per tutti i sistemi BORA)

# BORA garanzia

Il tuo vantaggio di garanzia. Abbiamo fiducia nei nostri prodotti e crediamo fermamente nella loro qualità! E lo dimostriamo anche con la nostra promessa di garanzia. La garanzia del produttore del tuo sistema BORA di 2 anni viene prolungata di un altro anno grazie all'estensione della garanzia. Sul piano cottura e sull'aspiratore per piano cottura si trova un adesivo con un codice di registrazione da inserire al link [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) per prolungare la tua garanzia.

Le condizioni di garanzia in vigore si trovano al link:  
[www.mybora.com/warranty2plus1](http://www.mybora.com/warranty2plus1)

## Estendere la garanzia

Inserisci il codice di registrazione dell'apparecchio BORA per estendere gratuitamente di un anno la garanzia. Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web:  
[www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration)





Foto: Bialetti

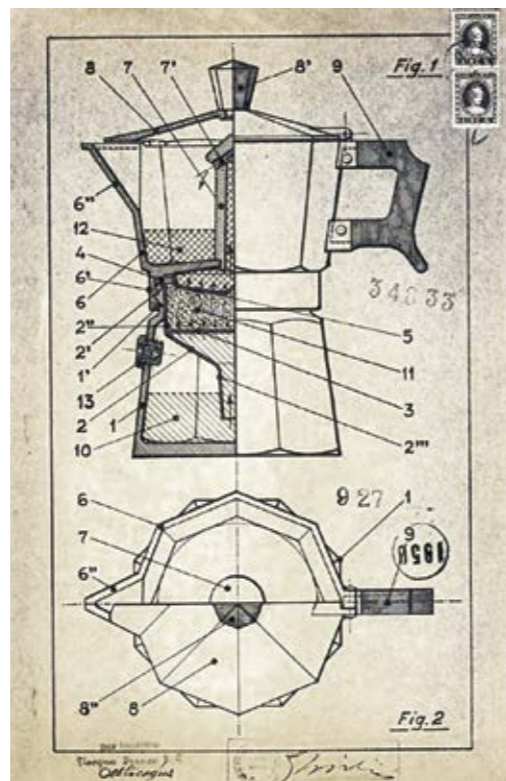
# Amore BOLLENTE

Con la sua caffettiera “Moka Express” Alfonso Bialetti ha creato nel 1933 un classico che entusiasma ancora oggi.

Testo  
SEVERIN HUBER

Cosa caratterizza un inventore di successo? Certamente il coraggio di non dare per scontato il funzionamento delle cose, di pensare sempre come ottimizzarle o di metterle radicalmente in discussione. Willi Bruckbauer, il fondatore di BORA, ha perfezionato in questo modo la sua idea di non far salire i vapori di cottura verso l'alto, ma di aspirarli verso il basso direttamente dal punto in cui hanno origine. Alfonso Bialetti, l'inventore della caffettiera “Moka Express” ha lavorato procedendo nella direzione opposta dal punto di vista della fisica. Quando ha portato a termine il suo prototipo per una innovativa macchinetta per il caffè nel 1931

l'espresso poteva essere bevuto soltanto nei caffè italiani: veniva preparato in grandi macchine per l'espresso. Queste pressavano il vapore acqueo bollente dall'alto verso il basso attraverso il filtro pieno di caffè. Si dice però che Alfonso Bialetti fosse rimasto affascinato da un dispositivo chiamato “lisciveuse”: una lavatrice primordiale con cui le donne del suo paese natale, in Piemonte, erano solite fare il bucato. Il sistema era semplice: l'acqua veniva riscaldata. Bollendo saliva verso l'alto attraverso un tubo e, mescolata con la liscivia, si rovesciava sul bucato. L'inventore, nato nel 1888 nel villaggio di montagna di Montebuglio ha trasferito questo



principio di base alla sua caffettiera. L'acqua riscaldata sul fornello sale da un serbatoio ottagonale attraverso un filtro colmo di caffè macinato per raccogliersi nel contenitore avvitato sopra di essa. Il materiale con cui è realizzata la caffettiera è l'alluminio, le cui tecniche di lavorazione Alfonso Bialetti aveva avuto occasione di conoscere durante il periodo di lavoro passato a Parigi. Un altro requisito fondamentale per essere un inventore di successo è una profonda conoscenza del mestiere e dei materiali con cui si vuole lavorare. Anche qui si può fare un parallelo con Willi Bruckbauer che, come falegname diplomato, ha una grande familiarità con tutti i dettagli della costruzione delle cucine.

Con la sua miracolosa caffettiera Alfonso Bialetti riuscì a rivoluzionare la preparazione dell'espresso e, allo stesso tempo, a renderla alla portata di tutti. Infatti, da quel momento in poi, tutti potevano preparare l'espresso sul fornello di casa senza grandi sforzi e costi elevati. Bisogna tuttavia ammettere che per un vero espresso è necessaria una pressione di 9 bar, mentre la caffettiera di Bialetti riesce a raggiungere solo 1,5 bar. Proprio per questo motivo ha chiamato la sua creazione Moka e battezzato di conseguenza la sua caffettiera "Bialetti Moka Express".

Nel 1933 ha cominciato la produzione e la vendita delle caffettiere nella sua piccola bottega di Crusinallo, a soli cinque chilometri dal suo luogo di nascita. All'epoca Alfonso Bialetti non sapeva di aver creato un'icona di design con il suo design purista e senza tempo. Gli affari non andavano troppo bene. Tra il 1934 e il 1939 aveva venduto solo 70.000 caffettiere, soprattutto nei mercati settimanali.

Perché ogni invenzione ha bisogno anche di un



buon marketing. E un abile venditore Alfonso Bialetti non lo era proprio. Nel 1945 il ritorno di suo figlio Renato tornò dalla prigionia di guerra in Germania fu quindi un vero colpo di fortuna. Quest'ultimo aumentò la produzione a 1.000 caraffe al giorno e investì in pubblicità. Dal 1953 su ogni caffettiera Moka compare "L'omino coi baffi" notevolmente, e volutamente, somigliante a Renato Bialetti. In questo modo si era creata identità di marchio e riconoscibilità. Molto presto inoltre si è passati agli spot televisivi. Lo slogan "In casa un espresso come al bar" è diventato un modo di dire. Il boom economico iniziato a metà degli anni '50 fece il resto trasformando l'azienda in una storia di successo internazionale.



Ingegnoso e sociale: Alfonso Bialetti ha rivoluzionato il mondo del piacere rendendo possibile preparare l'espresso a casa propria.

In alto a sinistra: Renato Bialetti, figlio dell'inventore Alfonso Bialetti (in basso a destra), ha fatto partire il business.

In alto a destra: Il piano di costruzione della caffettiera: un progetto geniale fin dall'inizio.

A destra: Segno di riconoscimento: l'omino, disegnato dall'artista Paul Campani, adorna ogni prodotto dal 1953.

Il principio di base è rimasto lo stesso, ma sono stati aggiunti nuovi design, come per esempio il modello "Venus". Può essere utilizzato anche su piani cottura a induzione, come BORA S Pure.



Foto: Bialetti

Oggi più del 90% delle famiglie italiane possiede almeno una Bialetti Moka Express. In tutto il mondo la caffettiera in alluminio emana non solo il profumo del caffè, ma simboleggia anche lo stile di vita italiano. Nel corso dei decenni l'azienda ha cautamente ampliato la sua gamma di prodotti. Sono state aggiunte diverse dimensioni, più tardi varianti colorate: rosso, nero, verde lime, azzurro, giallo, fucsia, oro... Sì, c'è addirittura un modello nei colori del tricolore. Sono state sviluppate alcune nuove forme, come l'elegante "Venus", la cui versione grande è adatta anche per il piano cottura a induzione. Anche "Brikka", che fa un caffè particolarmente cremoso attraverso una pressione più alta, ha trovato molti estimatori. Il funzionamento interno tuttavia è rimasto

invariato nel corso dei decenni, tranne che per la riduzione dei punti di uscita del caffè passati dagli originali quattro a due e l'aggiunta di una valvola di sicurezza. Non c'era e non c'è nulla da migliorare dal punto di vista tecnico rispetto alla geniale invenzione di Alfonso Bialetti. Le caffettiere sono ancora così robuste e durevoli che possono accompagnare per tutta la vita. Di conseguenza sono molte le emozioni associate alla propria caffettiera Bialetti. Ci si prepara l'espresso nelle giornate buone e in quelle meno buone, nelle occasioni gioiose e per tirarsi un po' su. Mentre si aspettano i due o tre minuti fino a quando il tipico rumore annuncia che il caffè è salito si ha un po' di tempo per riflettere sulla vita. Anche questo è merito di Alfonso Bialetti e della sua invenzione.



# Tra la SABBIA

# e il CEMENTO

La fotografa e stilista Karine Candice Köng parla della sua casa da sogno minimalista CASA PYLA sulla costa atlantica francese.



“Per creare una connessione tra paesaggio e architettura ho deciso di ricorrere ai colori naturali”.

KARINE CANDICE KÖNG

La sabbia risplende al sole del mattino. Le canne ondeggiavano in una brezza leggera, dietro di loro brillano le fresche acque dell'Atlantico. Dopo 23 frenetici anni trascorsi a Londra, Karine Candice Köng è tornata nella sua patria francese sulla costa atlantica vicino a Bordeaux. A soli due minuti dalla spiaggia di Le Moulleau la fotografa e stilista ha creato un rifugio che funge sia casa che da spazio di lavoro creativo: CASA PYLA. Grazie alla visione di Karine una vecchia villa sul mare è stata trasformata in una casa da sogno in stile moderno e minimalista. Con l'installazione di BORA Pure la cucina ora soddisfa anche le esigenze tecnologiche più all'avanguardia soddisfacendo al contempo anche il senso del design di Karine. Un luogo che ama condividere:

In alto a sinistra: Karine Candice Köng cucina nella sua cucina minimalista. Il sistema BORA Pure si integra perfettamente nel design dell'isola di cottura.

In alto: Le fotografie di Karine donano una prospettiva supplementare alle stanze di CASA PYLA.

A sinistra: Le scale di legno e le pareti esterne sono rimaste intatte. Il resto della casa è stato ristrutturato da cima a fondo in numerose fasi.

i professionisti creativi possono prenotare CASA PYLA per servizi fotografici e workshop, mentre durante i mesi estivi Karine affitta la sua casa tramite Airbnb a chi vuole trascorrervi le vacanze.

#### Dal vecchio al nuovo

“Questo è il quarto progetto per il quale ho messo sottosopra un'intera casa. Volevo creare qui la mia nuova casa, qualcosa di molto contemporaneo e moderno. Perché in realtà mi sono stancata di ristrutturare intere case”. Nella sua cucina, davanti a una tazza di tè, Karine apre il suo computer portatile e sorride. “La che avrei fatto più volentieri sarebbe stata acquistare un pezzo di terra e metterci sopra un cubo quadrato. Voilà, ecco fatto! Quando l'agente immobiliare mi ha mostrato questa proprietà, all'inizio non mi piaceva affatto. CASA PYLA è una casa davvero vecchia, stipata di mobili terribili, molto buia, molto poco lineare. Quindi l'esatto contrario di ciò che mi piace veramente”.

Karine scuote la testa. Come fotografa apprezza la luce naturale e i colori neutri, un'estetica dalle linee chiare e pulite permea il suo lavoro, i lookbook e i suoi canali social. Alla fine però è stata la vicinanza alla spiaggia a convincerla ad acquistare la casa. Da allora nessuna stanza è stata lasciata intatta, solo i muri esterni e la scala di legno sono rimasti quelli originali.

#### Colori neutri e luce naturale incontrano linee pulite e cemento levigato

Come per la precedente casa londinese Karine e suo marito hanno pianificato da soli ogni fase della ristrutturazione. Con lei nessun dettaglio viene lasciato al caso: tutte le singole fasi del makeover di CASA PYLA sono documentate sul suo blog, BODIE and FOU. “La cosa più importante per me era avere molta luce naturale nella casa. Ecco perché abbiamo aggiunto, ad esempio, delle finestre qui in cucina” afferma Karine indicando verso l'alto. “Le abbiamo posizionate relativamente

La luce del giorno è particolarmente importante per la fotografa sia per il lavoro che tra le pareti di casa.



in alto così i vicini non possono vedere dentro e noi possiamo vivere indisturbati. In ogni casa in cui abbiamo vissuto finora, abbiamo anche cercato di utilizzare le tecnologie all'avanguardia o di usare materiali diversi. BORA si adattava quindi perfettamente al nostro concetto". Dopo una cucina completamente bianca a Londra questa volta Karine ha optato per colori tenui e sfumati nella zona cucina-pranzo open space e per materiali più robusti. "L'ho imparato dopo la ristrutturazione di tre cucine! Il legno è molto bello da vedere, ma non è pratico come superficie di lavoro. Mi piace molto la pietra acrilica come il Corian perché è molto piacevole al tatto. Però tende anche a macchiarsi rapidamente. Ora sia il pavimento che il piano di lavoro della cucina sono realizzati in cemento levigato. I prossimi mesi ne mostreranno la funzionalità".

### Minimalismo pieno di vita

Il senso estetico di Karine combina un elegante minimalismo con un pizzico di "je ne sais quoi" francese. È in grado di trovare soluzioni dalle linee perfette anche per le necessità pratiche di tutti i giorni. Dopo tutto le stanze di CASA PYLA dovrebbero essere allo stesso tempo un luogo di ritiro e uno spazio creativo. "Minimalismo a parte, lo spazio di stivaggio è importantissimo per me. Così la casa sembra sempre ordinata e pulita. Pur essendo minimalisti, non ci si può sbarazzare di tutto" ammette Karine. In cucina, in particolare, forma e funzione devono quindi coincidere, soprattutto quando è Steve, il marito di Karine, a preparare la cena per la famiglia. "Io non sono una gran cuoca, ma mio marito è un appassionato di cucina". Karine accarezza il piano di lavoro e indica l'isola di cottura. "Ama particolarmente scottare la carne a fuoco molto alto e questo crea molto fumo. Qui in cucina abbiamo dei soffitti molto alti, più di tre metri. Un enorme cappa aspirante appesa al soffitto sarebbe davvero d'intralcio alla stanza.

In alto: Lavorare, abitare, vivere. Come luogo creativo CASA PYLA è sia l'abitazione della famiglia Kōng che i creativi possono affittare come location per i loro servizi fotografici.

In basso: L'eleganza moderna nel bagno crea un'atmosfera da spa. "Amo questa sensazione di vacanza. Per me è importante tornare a casa e potermi rilassare" dice Karine.



Sono incredibilmente entusiasta del sistema di aspirazione integrato BORA Pure, anche in termini di design".

### Un luogo dove tutti si riuniscono

Combinare la zona cottura con la zona pranzo e anche pensare alla cucina come uno spazio creativo era particolarmente importante per Karine. Intorno al lungo tavolo da pranzo tutta la famiglia si riunisce più volte al giorno. "Amiamo mangiare! E parlare di cibo" afferma con entusiasmo. Molti potrebbero considerarlo insolito: tra luglio e agosto Karine subaffitta completamente la sua casa, artisti e creativi invece possono prenotare giornalmente le spaziose camere tutto l'anno. La cucina di CASA PYLA è anche aperta per workshop ed eventi. Mentre il marito di Karine, Steve, ha allestito il suo ufficio al piano superiore, la fotografa

A sinistra: La grande terrazza in legno e il giardino adiacente invitano al barbecue con gli amici e la famiglia.

A destra: CASA PYLA si trova a soli due minuti dalla spiaggia. Le passeggiate in riva al mare sono parte integrante della vita quotidiana di Karine.

preferisce lavorare con il suo portatile sul tavolo da pranzo. "Questo è il mio ufficio! Lavorando sul tavolo sono anche sempre in cucina e posso fare il tè. Ne bevo circa otto tazze al giorno" ride Karine.

### A casa tra la natura e le proprie quattro mura

Nei giorni di luce CASA PYLA risplende come un granello di sabbia lucente, mentre in sottofondo si sente il rumore del mare. "Ogni giorno qui è come una vacanza" afferma Karine. "Eppure io abito, vivo e lavoro in questa casa. Per me la casa è un luogo dove posso sentirmi a mio agio e che riesce ad ispirarmi visivamente. Quindi il meglio di tutti i mondi". Dopo più di un anno di lavori di ristrutturazione, tuttavia, Karine ha sostituito nuovamente il pennello con la macchina fotografica. Catturare la luce e le onde dell'Atlantico: queste ultime preferibilmente con una tavola da surf sotto i piedi.

Segui Stanley su Instagram:



bodyandfou



# UN HOTEL un po' diverso

Testo  
KLAUDIA MEINERT

Foto  
KANALHUSETCPH 2020

A Copenaghen Lennart Lajboschitz ha aperto un hotel che promuove lo stare insieme e si basa sul concetto di cucina BORA.



Imprenditore self-made e novello albergatore: Lennart Lajboschitz.

Da "signor nessuno" a uno degli imprenditori di maggior successo della Danimarca: Se si chiede a Lennart Lajboschitz di parlare della sua carriera lui sorride maliziosamente. È uno straordinario narratore, sia che stia raccontando della vendita del suo impero dell'arredamento internazionale di successo "Flying Tiger" o che stia presentando il suo nuovo progetto di vita: nel 2020 Lajboschitz ha aperto lo straordinario "Kanalhuset", appartamenti con servizio hotel, proprio nel centro della capitale danese. Questo edificio storico che dà direttamente sul canale Christianshavn ha una storia movimentata: dalla sua fondazione nel 1754 è stato prima un orfanotrofio reale, poi un ospedale navale, una prigione e infine un museo navale. Ora è un hotel. E che hotel!

## Umore, colore, felicità: un vero best seller

Lajboschitz, nato a Copenaghen nel 1959 come figlio di ebrei danesi-svedesi ha abbandonato la scuola all'età di 16 anni ed ha conquistato la celebrità come inventore e venditore di prodotti funzionali di uso quotidiano al cui design è riuscito a trasmettere emozioni. Il segreto del successo: umorismo, colore e una porzione di felicità a prezzi davvero contenuti. Il concetto di "Flying Tiger" è stato un grande successo, anche se non pianificato dal punto di vista strategico. Perché questa storia di successo è iniziata con Lajboschitz e sua moglie Suzanne che vendevano ombrelli ai mercatini delle pulci che entrambi amano ancora oggi. Oggi dice di se stesso: "Mi considero un antropologo. Per me al centro di tutto ci sono le persone."

## L'intera famiglia vive nell'hotel

L'idea di progettare un hotel con una firma inconfondibile rispecchia la sua mentalità imprenditoriale: "Sono assolutamente contrario



al modo comune di fare business: gli analisti mostrano quello che è successo con i numeri. Questo può creare il successo, ma non è una visione. Noi facciamo ciò in cui crediamo veramente. E agiamo orientandoci ai nostri valori” afferma Lajboschitz.

Questo particolare progetto segue il suo mantra: avvicinare le persone, creare comunità indipendentemente dall'età, dalla provenienza, del sesso e del percorso di vita. Per il padrone di casa è basilare l'interazione sociale, la condivisione dei valori. Non ha riserve, al contrario. Il padre di quattro figli risiede addirittura in un'ala separata del complesso alberghiero. Inoltre: anche alcuni dei suoi parenti si sono trasferiti qui. Dieci dei 28 appartamenti sono occupati da 30 membri della famiglia, compresa sua madre.

#### Quando il “mix-and-match” incontra la decelerazione

Entrando nell'hotel si nota immediatamente un'atmosfera piacevolmente sobria nonostante le combinazioni cromatiche degli interni. Tutto irradia tranquillità, tutto sembra provenire da un tempo passato. I mobili vintage degli anni '60, restaurati con cura, sono il punto di forza degli appartamenti progettati individualmente: Suzanne Lajboschitz ha curato meticolosamente ogni piccolo dettaglio dell'arredamento. Inconsueto per un hotel: non ci sono lettori Bluetooth e nemmeno televisori. Lajboschitz ha deliberatamente rinunciato ad alcune delle consuete comodità delle grandi catene alberghiere: “Oggi, non da ultimo per mezzo della rete, molte cose sono disponibili in qualsiasi momento e in qualunque luogo. Ora più che mai la



In alto a sinistra e al centro: Nell'atmosfera da salotto del bar dell'hotel “Kanalhuset” si può sorseggiare un buon drink godendosi il panorama del canale.

In alto a destra: Se non si vuole mangiare da soli si possono incontrare altri ospiti per la cena al grande tavolo della sala da pranzo.

In basso: Ogni camera, ogni appartamento è arredato con un design vintage individuale. Ogni cucina è progettata in un colore diverso. Ciò che tutti hanno in comune: il sistema di aspirazione per piano cottura BORA!



Scopri di più al sito [www.kanalhusetcp.com](http://www.kanalhusetcp.com)

gente vuole esperienze reali, artigianato, riferimenti locali, valori da vivere”. Al “Kanalhuset” invece gli ospiti sono invitati a uscire dalle loro stanze. Perché il cuore dell'edificio è rappresentato dalla sala comunitaria per il gossip, la danza e il teatro. Di tanto in tanto hanno luogo anche eventi e spettacoli. Vana è la ricerca al ristorante di un tavolo per due per una cenetta a lume di candela. Al suo posto un lungo tavolo fa bella mostra di sé al centro della sala da pranzo. Il motivo: stare insieme.

#### Avventura cucina: la rivoluzione con BORA

Il cibo unisce e così anche le cucine sono state progettate secondo una visione comunitaria. Prima di poter installare i sistemi BORA si sono dovuti superare però alcuni ostacoli. Dopo tutto molte modifiche hanno potuto essere eseguite nell'edificio storico solo con un permesso speciale delle autorità. Perché Lajboschitz ha scelto gli aspiratori provenienti dalla Baviera? Il padrone di casa sorride: “Volevo qualcosa che ne sottolineasse l'individualità. L'intero progetto è un'avventura, una rivoluzione”. Contrariamente a quanto si fa normalmente negli edifici funzionali qui sono state installate dieci differenti cucine in colori completamente diversi. Il fatto che BORA si presti a soluzioni insolite nel design e negli allestimenti interni non è certo una novità. In questa forma e realizzazione, in una casa dove nulla è standardizzato è una prima assoluta. E così gli ospiti e la gente del posto si incontrano per cenare al “Kanalhuset” o per brindare con una birra con vista sul canale. Invece di un hotel impersonale qui è stato creato un affascinante luogo d'incontro pieno di vita da e per le persone, esattamente secondo il gusto di Lennart Lajboschitz.

# I percorsi di sogno dei PROFESSIONISTI

Tre corridori della squadra BORA – hansgrohe presentano i loro tour preferiti, che li affascina non soltanto dal punto di vista sportivo.

Testo  
MARTIN FRAAS

Daniel Oss, nato a Trento, apprezza la varietà dei percorsi sul lago di Garda.



Foto: BORA - hansgrohe / Christof Kreuzer

Max Schachmann può capire l'amore di Daniel per questi luoghi fin troppo bene, durante il loro giro di allenamento insieme ha fatto una breve pausa per godersi il panorama.



## Giro dal Lago di Garda al Lago di Valvestino, Italia

Un consiglio di Daniel Oss

Il lago di Garda è un luogo di allenamento ideale per molti ciclisti, sia professionisti che dilettanti. Ciò è in parte dovuto alla versatilità dei percorsi. Dal Monte Bondone a nord, i cui tornanti si snodano fino a 1.650 metri di altezza, alle sezioni veloci in piano a sud, l'offerta è molto varia. Un altro vantaggio: gli inverni sono freddi, ma per lo più senza gelo e con poche precipitazioni. Condizioni ideali per prepararsi alla prossima stagione. Daniel Oss della squadra BORA - hansgrohe è nato proprio qui vicino, a Trento. Ha avuto modo di apprezzare le escursioni sul lago di Garda fin dalla sua prima giovinezza. "Non smette mai di stupirmi" afferma con entusiasmo. "Gli animali e le piante sono straordinari. A volte, se sono fuori molto presto, vedo anche un cervo". Uno dei suoi percorsi preferiti è a sud-ovest del lago dal clima mite: il circuito Lago-di-Valvestino. Comincia e finisce a San Felice del Benaco. Il percorso, classificato come difficile, ha il vantaggio di presentare superfici stradali in condizioni generalmente buone. Inoltre su questo percorso si incontra generalmente poca gente. "Nella salita da Gargnano al Lago di Valvestino mi piace guardare in basso le barche a vela sul lago" afferma Daniel Oss. "Grazie al clima sub-mediterraneo qui le palme crescano un po' ovunque". Il punto culminante del tour per lui è il Lago d'Idro. "Spesso risplende in un colore blu brillante, come un'acquamarina, a volte scendo dalla bici e mi faccio un selfie". Prima della lunga e spettacolare discesa verso il lago di Salò. "Questo percorso" riassume Daniel Oss "è perfetto per me sia come allenamento che dal punto di vista del paesaggio".

### Informazioni sul percorso

**Partenza/arrivo:** San Felice del Benaco

**Distanza:** 89,2 km

**Salita:** 2050 m/**Discesa:** 2050 m

## Sul Lysevegen, Norvegen

Un consiglio di Frederik Wandahl

Sì, anche i ciclisti professionisti sognano percorsi su cui non anno mai corso. In cima alla lista dei desideri personali di Frederik Wandahl c'è la strada mozzafiato Lysevegen in Norvegia alla fine del Lysefjord. "Da quando una volta ho visto questa incredibile salita in una foto, sono rimasto completamente affascinato. Il mio obiettivo è di salire fin lassù, magari durante una pausa con un amico" afferma il 20enne danese che quest'anno ha iniziato la sua prima stagione da professionista con BORA - hansgrohe. Anche il suo scarso tempo libero ama passarlo sul sellino della bicicletta. Quindi non è escluso che presto possa realizzare il suo sogno.

Quello che lo aspetta può essere descritto in tutta sincerità come straordinario: Dal villaggio di Lysebotn la strada sprofonda prima in un tunnel di 1.100 metri. Poi si snoda fino a 640 metri attraverso 27 stretti tornanti. Lì si trova il ristorante belvedere Øygardstølen che offre una vista spettacolare sul fiordo Lysefjord, lungo 42 chilometri. Per Frederik Wandahl, che si descrive come un "buon scalatore", questo percorso scandinavo sembra proprio l'ideale. La strada del passo fu costruita e inaugurata ufficialmente nel 1984. Era stata pensata principalmente come una strada di accesso per l'espansione della centrale elettrica di Tyodan, ma presto si è trasformata una calamita per il turismo. Anche gli abitanti della piccola città di Lysebotn ne sono stati felici perché, prima della costruzione del Lysevegen, questo luogo era stato accessibile solo via acqua.

Chi non sente ancora il peso dei primi 7 chilometri nelle gambe può pedalare per altri 10 chilometri attraverso una mondo di montagna magico e incontaminato fino a Andersvatnet. Dalla punto di vista della salita diventa un po' più piacevole, perché ci sono solo altri 310 metri di altitudine da superare.

### Informazioni sul percorso

**Partenza/arrivo:** Lysebotn/Øygardstølen

**Distanza:** 7,3 km

**Salita:** 640 m/**Discesa:** 640 m

Frederik Wandahl, 20 anni, danese sta correndo la sua prima stagione da professionista nella squadra BORA - hansgrohe.



"Se si resta indietro negli ultimi tre chilometri del Tourmalet non si recupera più".

EMANUEL BUCHMANN

## Il leggendario passo di alta montagna, il Colle del Tourmalet, nei Pirenei francesi

Un consiglio di Emanuel Buchmann



amatoriali nel sud della Francia per mettere alla prova i propri limiti di prestazione. Emanuel Buchmann della squadra BORA - hansgrohe combina molte esperienze positive con questo percorso. "Il Tourmalet è la mia montagna" afferma. "Già durante il mio primo Tour nel 2015 ho fatto parte del gruppo di fuga nella tappa del Tourmalet e sono arrivato terzo nell'arrivo in quota". Anche nel Tour 2019 era in testa su questo famoso passo e alcune volte ha potuto anche attaccare.

"La montagna è lunga e costantemente ripida" spiega il ciclista professionista nato a Ravensburg. "Hai il tempo di trovare il tuo ritmo prima di arrivare al punto decisivo. Trovo che il lato ovest sia quello più difficile, ma su entrambi i lati tre chilometri prima della vetta diventa davvero molto duro. Da quel punto infatti a volte è il vento ad essere determinante perché diventa relativamente libero, così si sente molto l'altitudine".

Nel 2021, Emanuel Buchmann rinuncerà a una partenza al Tour de France e si concentrerà sul Giro d'Italia. Ma lui è sicuro: "La storia tra me e il Tourmalet non è ancora finita".

Il Colle del Tourmalet è diventato famoso grazie al Tour de France. Emanuel Buchmann della squadra BORA - hansgrohe ama particolarmente questo percorso.

Il Colle del Tourmalet è il passo di alta montagna più frequentato del Tour de France. Nel 1910 la pista consisteva solo in un sentiero sassoso. Oggi una strada asfaltata conduce alla cima del passo, a 2.115 metri. Tuttavia il leggendario passo di montagna non ha ancora perso la sua aura di terrore per i ciclisti. Perché sulla salita ovest si deve superare un dislivello di 1.405 metrico con una pendenza massima del 10,2% su 18,4 chilometri. Una sfida che attira anche molti ambiziosi ciclisti

### Informazioni sul percorso

**Partenza/arrivo:** Luz-Saint-Sauveur/Arreau

**Distanza:** 54 km

**Salita:** 1.945 m

**Discesa:** 1.957 m

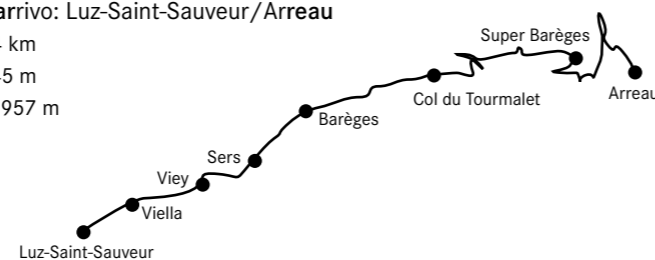


Foto: BORA - hansgrohe, Bettiniphoto, SpectacularNorway

# BORA Award

BORA si aggiudica premi di prestigio: le nostre idee hanno convinto gli esperti nazionali e internazionali. Un estratto:



Plus X Award  
2021



reddot winner 2021  
Red Dot Award  
2021



German Design Award  
2020 a 2021



Plus X Award  
2020



reddot winner 2020  
Red Dot Award  
2020



iF Design Award  
2020



Plus X Award  
2019



reddot design award  
winner 2019  
Red Dot Product  
Design Award 2019



iF Design Award  
2019



Good Design Award –  
Chicago Athenaeum  
2017–2020



Iconic Award  
2016 a 2019



German Design Award 2016  
a 2018



reddot award 2017  
best of the best  
Red Dot Product  
Design 2017 Award  
Best of the Best



Plus X Award  
2017



german brand  
award 16  
winner  
German Brand Award  
2016



DEUTSCHER  
GRÜNDER  
PREIS  
Deutscher  
Gründerpreis

## Colophon

### Editore

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstraße 1  
A-6342 Niederndorf, Austria  
T +43 (0) 53 73 6 22 50 - 0  
F +43 (0) 53 73 6 22 50 - 90  
mail@bora.com, www.bora.com

Amministratore delegato:  
Willi Bruckbauer

Codice fiscale: 166/4115  
Partita IVA: ATU67323933  
N. iscrizione al registro delle imprese:  
FN 381333i  
Responsabile per i contenuti:  
Willi Bruckbauer

Contatto [www.bora.com](http://www.bora.com)

### Copyright

Tutti i diritti riservati. La riproduzione degli articoli è consentita solo con l'autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con un preciso riferimento alla fonte. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al design dei prodotti. Sono possibili deviazioni di colore dovute alla tecnologia di stampa.

### Redazione e realizzazione

Storyboard GmbH, München  
Grafica: Claudia Homer, Thomas Saible  
Editor fotografie: Elina Gathof

### Testo

Ayla Amschlinger, Martin Fraas,  
Severin Huber, Michèle Loetzner,  
Klaudia Meinert, Anna Karolina Stock

### Redazione

Lektorat Süd, Monaco

### BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH  
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

### Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

### Stampa

F&W Druck- und Mediencenter GmbH,  
Kienberg



Marcus Burghardt  
prova un  
impegnativo tratto  
in ghiaia della gara  
ciclistica Strade  
Bianche in Toscana.



Presentato da:



WUBMIT-009