



BORA

Rivista

01 | 2024

MORE THAN COOKING.

Innovazione Tutti i prodotti BORA in sintesi

Gusto Gli alimenti restano freschi più a lungo

Ispirazione Pietra naturale nell'ambiente cucina

More than cooking.



Trasformare la cucina da luogo funzionale a vero e proprio spazio da vivere, semplificare la cottura con prodotti innovativi e promuovere uno stile di vita sano: questo è ciò di cui ci siamo sempre occupati. Dal 2007 siamo sinonimo di sistemi efficaci di aspirazione e di filtraggio degli odori. Il tutto grazie a prodotti con i più alti standard di design, un concetto di funzionamento unico e una pulizia molto semplice.

Nel 2021, con BORA X BO forno a vapore, abbiamo portato avanti la nostra idea di cucina come vero e proprio ambiente da vivere. Utilizziamo la nostra passione, il vapore, nella sua forma più bella per ottenere risultati di cottura professionali rapidi e semplici a casa. Siamo decisi a sfidare lo status quo per sviluppare soluzioni non convenzionali per l'ambiente cucina, su misura per le esigenze dei nostri clienti. E l'idea che teniamo sempre a mente è: sostenere le persone a tutto tondo per ottenere migliori risultati in cucina e creare esperienze straordinarie.

I nostri nuovi prodotti portano l'esperienza BORA, così come l'abbiamo conosciuta fino ad oggi, oltre la cucina. Con i nostri sistemi di refrigeramento e congelamento BORA Cool e Freeze, il design intelligente incontra tecniche di refrigerazione funzionali. Lo spazio della cucina si illumina in modo funzionale e con accenti discreti grazie a BORA Horizon e BORA Stars. E per assicurare una conservazione più lunga degli alimenti preservando l'intensità del gusto, puoi usare l'apparecchio per sottovuoto da incasso BORA QVac. BORA M Pure amplia al massimo la flessibilità dei nostri sistemi di aspirazione per piano cottura compatti.

E abbiamo un ulteriore motivo per festeggiare: la nostra nuova sede di BORA Herford – nel cuore dell'industria dei mobili da cucina, nella città di Herford, in Vestfalia orientale – ospita la BORA Academy, il centro di formazione per i partner commerciali, un flagship store, un ristorante e diverse aree espositive per le aziende partner dei settori dell'edilizia, del living e dell'arredamento, su una superficie di oltre 2.000 m². In questo modo BORA Herford si apre al dialogo diretto con i nostri clienti finali e partner commerciali. Trova ispirazione e sperimenta BORA da vicino: non vediamo l'ora di darti il benvenuto.


Willi Bruckbauer



In questo video potrete assaporare direttamente da casa vostra la bellezza di vivere un'esperienza di cucina condivisa.

INDICE

BORA

- 06** IL PRINCIPIO BORA
- 08** QUESTA È BORA
- 10** VANTAGGI BORA
- 38** MORE THAN COOKING

A sinistra: sguardo sulla natura: grazie alle ampie vetrate il vigneto sembra estendersi dentro lo spazio abitativo.

A destra: come preparare carote sfiziose - ricette per carote speziate & Co.



18



12

- 30** COME MODELLATO DAL VENTO
BORA Herford è un gioiello architettonico. Un luogo dove vivere esperienze prodotte e delizie culinarie uniche.
- 34** CONTRO IL MAINSTREAM
Win-win: la sponsorizzazione della squadra ciclistica BORA - hansgrohe offre vantaggi sia per i ciclisti professionisti che per la visibilità dell'azienda.

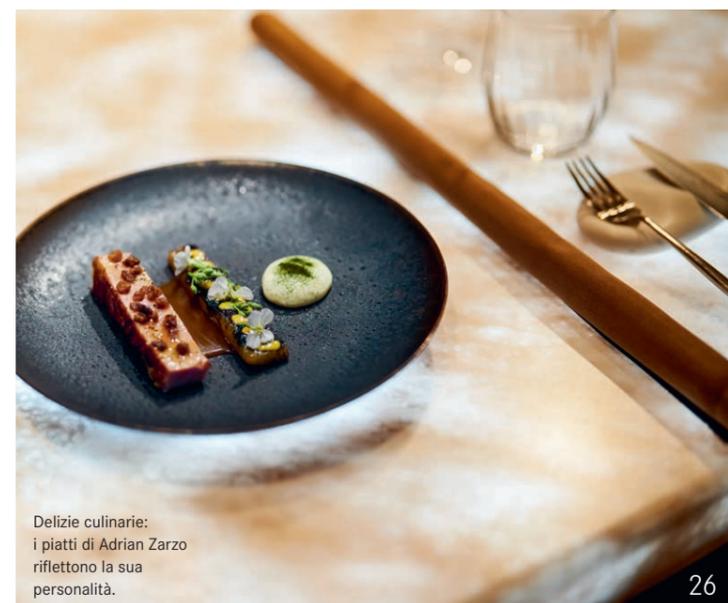
In cucina come i professionisti: metti sottovuoto gli alimenti con BORA QVac e poi cuocili nel BORA X BO.

Universo prodotti

- 40** SISTEMI DI ASPIRAZIONE PER PIANO COTTURA
- 60** SISTEMI DI COTTURA A VAPORE E AL FORNO
- 68** SISTEMI DI REFRIGERAMENTO E CONGELAMENTO
- 74** ILLUMINAZIONE
- 80** ACCESSORI E ALTRI ARTICOLI
- 86** COLOPHON



82



Delizie culinarie: i piatti di Adrian Zarzo riflettono la sua personalità.

26

Ispirazione

- 12** BUONI PIÙ A LUNGO
Dall'orto alla tavola: gli alimenti ne fanno di strada. E i prodotti BORA ne prolungano la freschezza.
- 18** UNA CASA NEL VINO
Purista, sostenibile e funzionale: il rifugio della coppia di viticoltori Wöhrwag.
- 22** UNICA NEL SUO GENERE
Una delizia per gli occhi: la pregiata pietra naturale dell'azienda di lunga tradizione Antolini incontra il design senza tempo di BORA.
- 26** DIETRO LE QUINTE DI ZARZO
Un'intervista allo chef stellato Adrian Zarzo: la sua cucina, i suoi ingredienti e i suoi preferiti BORA.

Foto: Josefine Unterhauser, Hartmut Nägele



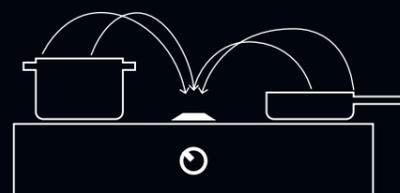
Le innovazioni di BORA trasformano la cucina da luogo funzionale ad autentico ambiente abitativo.

38

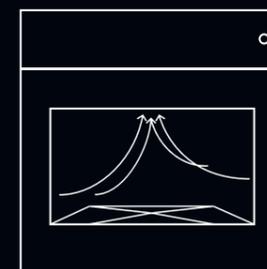
Principio BORA

La fisica non è mai stata così bella.

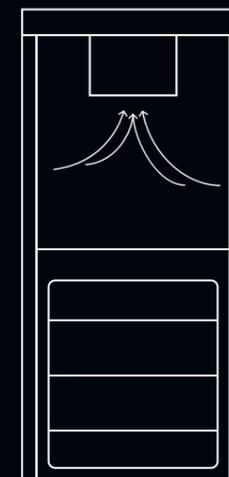
BORA ha un ruolo pionieristico nel filtraggio efficace degli odori – con i sistemi di aspirazione per piano cottura, il forno flessibile BORA X BO e i sistemi di raffreddamento.



I vapori di cottura salgono verso l'alto a una velocità massima di un metro al secondo. I sistemi di aspirazione per piano cottura BORA aspirano i vapori verso il basso a circa quattro metri al secondo. Si produce una corrente trasversale superiore alla velocità di ascensione dei vapori di cottura. In questo modo i vapori e gli odori vengono aspirati efficacemente verso il basso.

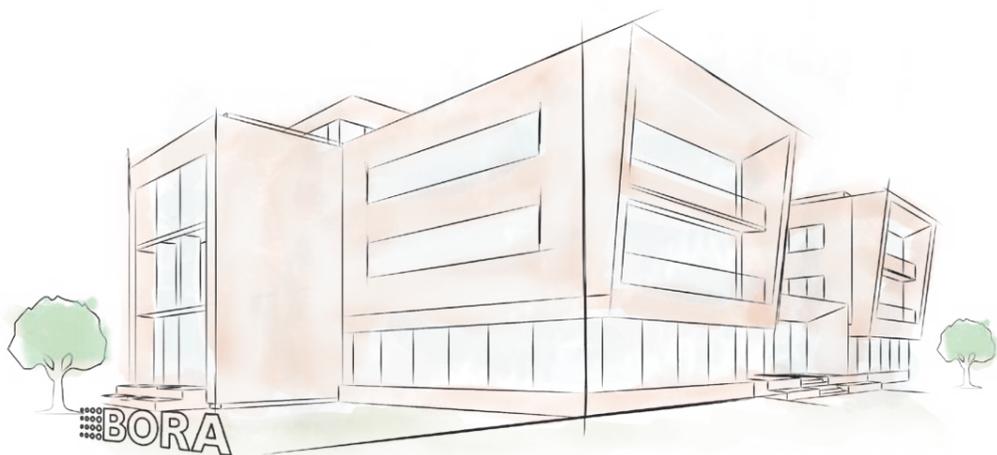


I vapori che si formano nel BORA X BO durante la cottura al vapore, al forno o arrosto vengono aspirati automaticamente nella parte posteriore prima che si apra lo sportello. Gli odori vengono catturati efficacemente dal filtro al carbone attivo che si trova nella parte superiore del vano cottura.



Nei sistemi di refrigeramento BORA si presta particolare attenzione a una circolazione dell'aria continua e ottimale per mantenere gli alimenti freschi più a lungo. Inoltre gli odori vengono neutralizzati in larga misura da un apposito filtro anti-odori integrato.

Questa è BORA



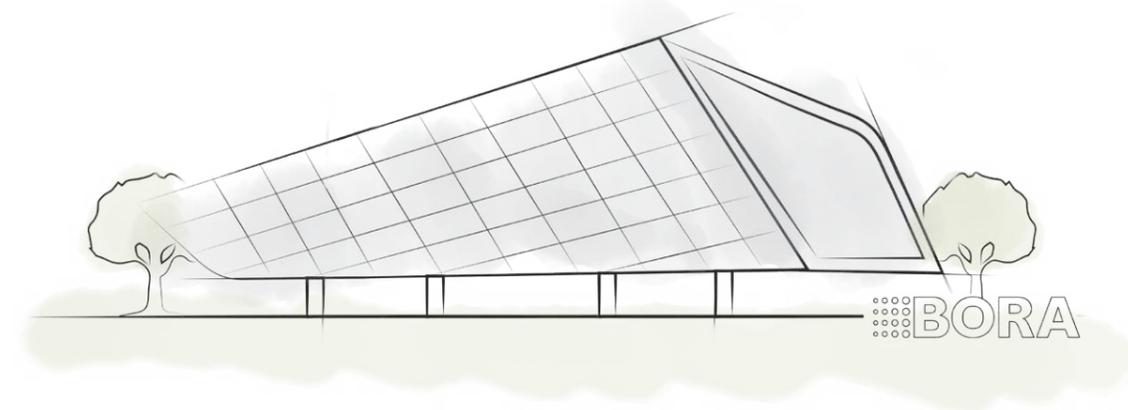
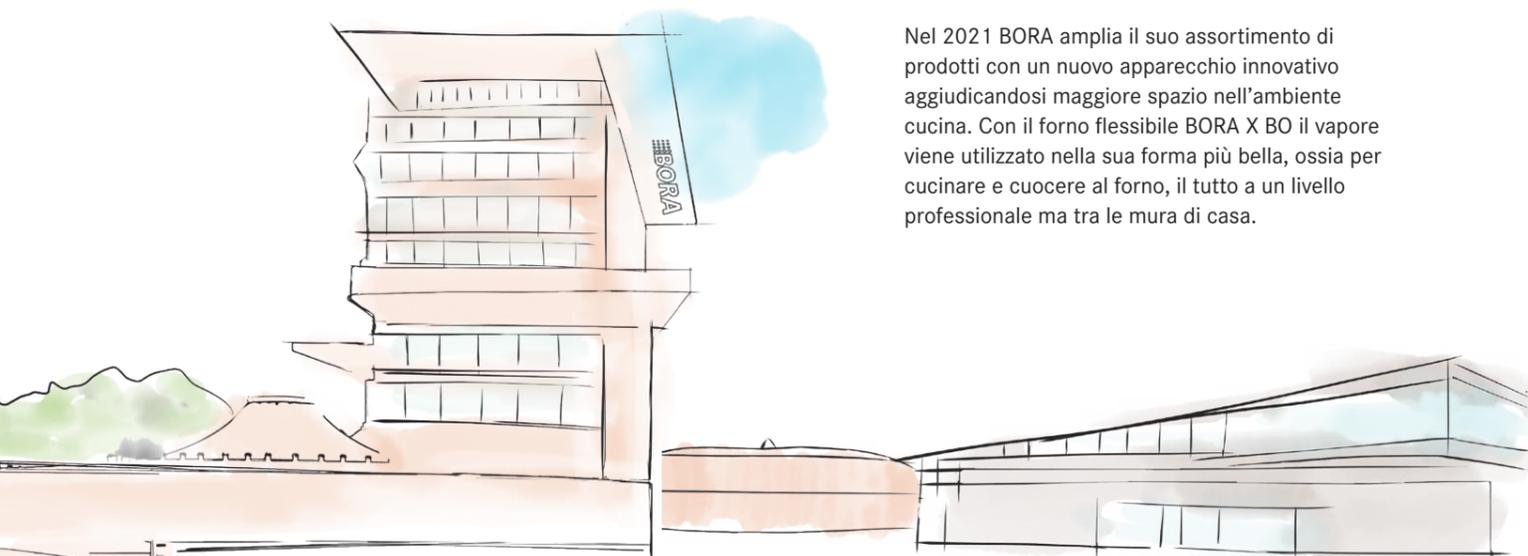
Dall'idea al successo mondiale

La storia di BORA inizia nel 2005 nel laboratorio di Raubling (Baviera) con lo sviluppo del prototipo del primo sistema di aspirazione per piano cottura che convoglia i vapori verso il basso. Dopo aver fondato l'azienda BORA Lüftungstechnik GmbH nel 2007 e aver riscontrato negli anni successivi un crescente successo e un'espansione a livello mondiale, nel 2015 l'azienda acquista il "grattacielo" a Raubling (foto in basso). Da allora lo sviluppo e la commercializzazione degli elettrodomestici da incasso per la cucina ha luogo a Niederndorf (foto in alto) con vista sulle Alpi e a Raubling. I prodotti vengono esportati in oltre 60 paesi.



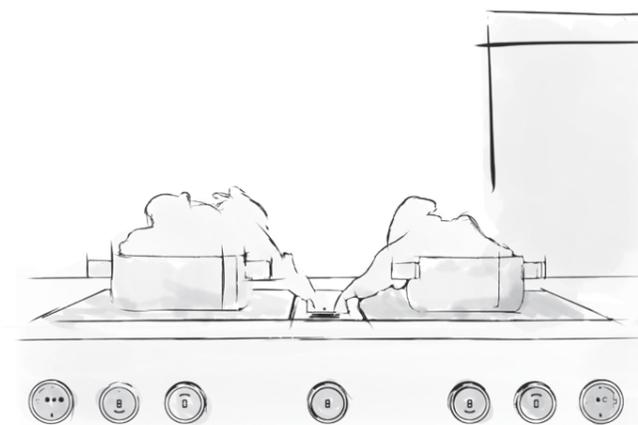
Prestazioni professionali direttamente a casa tua

Nel 2021 BORA amplia il suo assortimento di prodotti con un nuovo apparecchio innovativo aggiudicandosi maggiore spazio nell'ambiente cucina. Con il forno flessibile BORA X BO il vapore viene utilizzato nella sua forma più bella, ossia per cucinare e cuocere al forno, il tutto a un livello professionale ma tra le mura di casa.



BORA a Herford

In Vestfalia orientale, nel polo industriale tedesco dei mobili da cucina, nel 2023 è stato costruito un nuovo iconico edificio BORA. Oltre a un flagship store, il sito offre una superficie di più di 2.000 m² per straordinarie esperienze prodotto e delizie culinarie. BORA sta creando sempre più sedi in cui presentare i prodotti ai clienti finali, tra cui Monaco, Sydney e Londra.



Innovazione nell'ambiente cucina

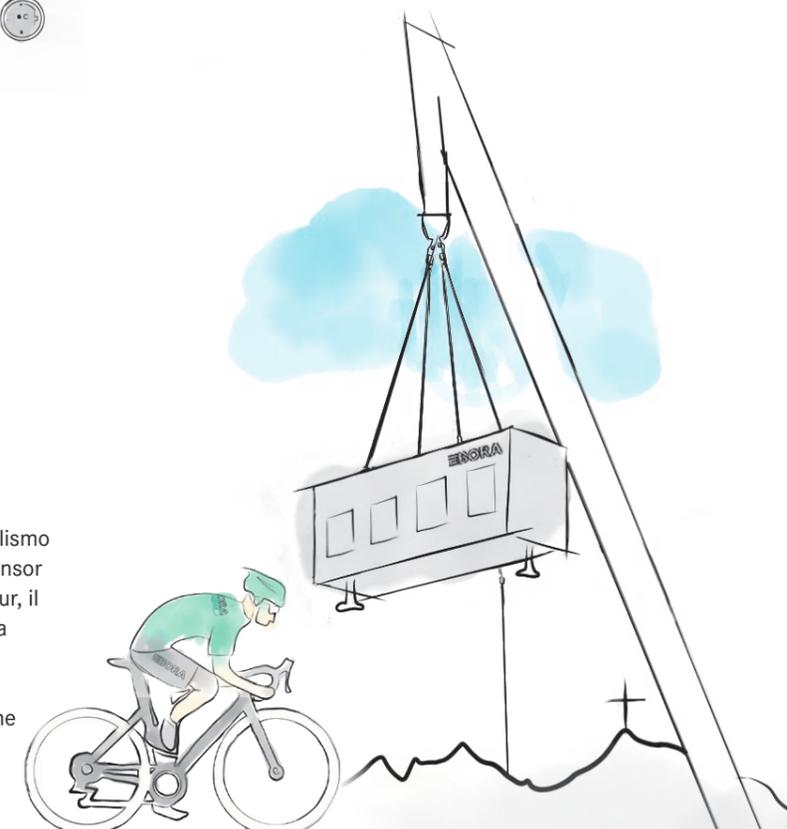
L'aspirazione del vapore verso il basso sta rivoluzionando l'ambiente cucina e la domanda di sistemi di aspirazione per piano cottura è in aumento. Non sviluppiamo solo sistemi modulari, ma anche sistemi compatti di dimensioni standard. BORA non si ferma neppure dopo il lancio del forno a vapore BORA X BO: nel 2023 propone i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione BORA, il BORA QVac apparecchio per sottovuoto da incasso e BORA M Pure, il più flessibile tra i sistemi di aspirazione per piano cottura compatti BORA.

Esperienze uniche ad alta quota

Nel cubo di vetro è possibile sperimentare dal vivo i prodotti BORA a un'altezza di oltre 30 metri. I visitatori possono godersi una vista mozzafiato gustando al contempo diverse prelibatezze.

Fuoriclasse anche nel ciclismo

Dal 2015 BORA è lo sponsor principale nel settore del ciclismo professionistico, mentre dal 2017 accompagna come sponsor principale la squadra BORA - hansgrohe nell'UCI World Tour, il campionato di serie A del ciclismo professionistico. Con la sensazionale vittoria di Jai Hindley al Giro d'Italia 2022 la squadra ha ottenuto il suo primo podio in un Grand Tour, oltre alla prima vittoria in classifica generale, e porta anche fuori dalla sfera gastronomica la fama del brand BORA.





Design senza tempo

Grazie al design minimalista di BORA che rinuncia a bordi e spigoli superflui, gli elettrodomestici si integrano perfettamente in ogni cucina. Dalle cornici nere opache di BORA X BO fino agli inserti in legno degli accessori per il frigo – BORA sceglie solo materiali di alta qualità. Il tutto viene messo in risalto al meglio grazie a un'illuminazione accurata. Ridotta e definita fin nel minimo dettaglio.



Facilità di pulizia

BORA convince anche nella vita di tutti i giorni: gli elementi mobili dei sistemi di aspirazione per piano cottura sono facili da smontare e sono lavabili in lavastoviglie. I materiali robusti e di alta qualità con cui vengono realizzati i prodotti sono antigraffio e resistenti agli sfregamenti. Il design minimalista rende tutte le superfici facilmente accessibili – in questo modo tutti gli elettrodomestici, dal frigo perfettamente pulito fino al forno a vapore autopulente, sono sempre impeccabili.



Cucinare senza odori e con libertà visiva

BORA aspira le particelle di grasso e di odore laddove si formano – per questo l'azienda ha un ruolo pionieristico nel settore del filtraggio dell'aria. Con BORA cucinare, cuocere al forno e conservare i cibi senza odori avendo modo di sugli aspetti essenziali: alimenti ordinati, buon cibo e compagnia piacevole. Addio a odori sgradevoli, vapore che annebbia la vista, occhiali appannati e visuale ridotta.



Facilità d'uso

Gli elettrodomestici BORA convincono grazie al loro funzionamento intuitivo, infatti, cucinare e mangiare diventano esperienze uniche con la superficie tattile dei piani cottura, di BORA X BO e dei sistemi di refrigeramento e congelamento, grazie alle manopole di comando, con la funzione di regolazione della luminosità e con il comando gestuale dell'illuminazione BORA.



Resa al top

I prodotti BORA consentono di cucinare e cuocere al forno come veri professionisti e conservare gli alimenti in modo efficace e ordinato. Per ottenere risultati di cottura uniformi, utilizziamo la distribuzione ottimale del calore e la circolazione dell'aria. Inoltre, i prodotti BORA offrono il maggior spazio di contenimento possibile e una progettazione personalizzabile senza vincoli, grazie a una tecnologia sofisticata, e garantiscono risultati di cottura perfetti, senza odori sgradevoli o rumori fastidiosi.

Spazio di vita

BORA offre numerosi vantaggi che migliorano la cucina. E, naturalmente anche la vita.

Bontà PIÙ A LUNGO!

La frutta e la verdura rimangono fresche e croccanti per poco tempo. Non è vero. Grazie agli innovativi elettrodomestici BORA, gli alimenti possono essere conservati più a lungo.

Testo KATHRIN HOLLMER

Quando l'invenzione dei congelatori e dei prodotti in scatola era ancora lontana, le persone sapevano già come conservare gli alimenti. Nel Paleolitico carne e frutta venivano essiccate, stagionate e fermentate. Nell'antico Egitto le verdure venivano messe in salamoia con aceto e miele, mentre nell'antica Roma gli alimenti venivano affumicati, messi sotto sale o essiccati. Nel XIX secolo entra in scena la lattina per conserve e i primi congelatori. Oggi è impossibile immaginare la nostra vita quotidiana senza frigoriferi e congelatori. I frigoriferi vengono ottimizzati costantemente per garantire che frutta e verdura, carne, pesce e latticini rimangano freschi e saporiti più a lungo e conservino i loro preziosi nutrienti. Una corretta conservazione e preparazione permettono di averli a casa sempre freschi senza dover fare la spesa ogni giorno. Refrigerare in modo ottimale con i sistemi di refrigeramento

e congelamento BORA e mettere ad esempio sottovuoto gli avanzi con BORA QVac riduce gli sprechi e permette di risparmiare denaro. I cibi, soprattutto frutta e verdura, non devono essere refrigerati allo stesso modo. Prendiamo ad esempio le carote: dall'infanzia alla vecchiaia, le carote sono presenti in molte diete di tutto il mondo e forniscono importanti sostanze nutritive. Si trovano tutto l'anno da acquistare al supermercato e in Europa si raccolgono da giugno a ottobre all'aria aperta e nel proprio orto. Tuttavia, gli ortaggi a radice perdono rapidamente la loro umidità e il loro sapore; per mantenerli croccanti e aromatici devono essere conservati in un luogo fresco e con un alto tasso di umidità. Si mantengono croccanti per un massimo di dieci giorni nello scomparto delle verdure di un frigorifero tradizionale. I sistemi di refrigeramento e congelamento BORA prolungano notevolmente la conservazione



degli alimenti grazie alla temperatura regolabile con precisione e alla linea BORA Fresh zero. Le carote e le mele si conservano per circa 40 giorni in più, i cavoli fino a dodici giorni e la lattuga fino a undici giorni. I kiwi si mantengono freschi fino a 48 giorni. Inoltre, grazie alla refrigerazione delicata, non si perdono preziose vitamine e minerali. Nel caso delle carote, si tratta di provitamina A, vitamina C, potassio e ferro. Per mantenere la frutta e la verdura fresche il più a lungo possibile, è necessario lavarle giusto prima del consumo, altrimenti marciscono più rapidamente e perdono sapore. Con le carote, ad esempio, è meglio rimuovere la confezione prima di metterle in frigorifero e assicurarsi che quelle con ammaccature o buccia danneggiata vengano consumate per prime. La frutta e la verdura possono anche essere congelate per un massimo di 15 mesi. Rimuovi sempre eventuali residui di terra e lavale prima. Alcune verdure come piselli, fagioli, cavolfiori, broccoli, cavoli rapa e porri devono essere prima

sbollentate, mentre melanzane e cavoli devono essere prima cotti. Carote, peperoni e funghi possono essere congelati da crudi. Per evitare le bruciature da congelamento, assicurati che la confezione sia ben aderente all'alimento e che non contenga aria. Mettendo gli alimenti sottovuoto con BORA QVac apparecchio per sottovuoto da incasso, si conserveranno fino a tre volte più a lungo senza perdere il loro sapore o l'aspetto croccante. Se poi li congeli, la durata di conservazione aumenta ulteriormente. Grazie alla tecnologia No Frost, i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA proteggono dalla formazione di ghiaccio indesiderato e dalle bruciature da congelamento. Le carote sono campionesse di versatilità: ottime crude, cotte, sottaceto o come succo. Grazie al tappo per sottovuoto e alla funzione "richiusura bottiglie" del BORA QVac, il succo di carota fresco può essere gustato più a lungo. Con gli elettrodomestici BORA non solo puoi conservare le carote, ma anche prepararle in modo rapido

Foto: Stocksy/Darren Muir (1)

e creativo. Refrigerate fresche aggiungono una piacevole dolcezza ai frullati di frutta e verdura. Il BORA X BO forno a vapore può essere utilizzato per cuocere chips vegetali particolarmente croccanti a partire dalle carote. Oppure puoi marinare e mettere sottovuoto delle gustose carote speziate con BORA QVac e cuocerle nel forno a vapore BORA X BO. Puoi trovare idee per ricette alle pagine 16 e 17.

Come posso conservare correttamente gli alimenti in frigorifero?

I sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono zone di temperatura giuste per ogni tipo di alimento. In basso si trova la zona più fredda, l'area di conservazione BORA Fresh zero, a circa 0 °C, per tutto ciò che deve rimanere commestibile a lungo. Praticità: grazie alla distribuzione uniforme del freddo, gli alimenti possono essere collocati in qualsiasi punto del vano frigorifero, a seconda dell'organizzazione individuale. Il contenitore

Ca. 5 °C
latticini, formaggi, cibi aperti, conserve, uova, burro, marmellata, condimenti e tubetti

Intorno agli 0 °C (BORA Fresh zero)
frutta e verdura non confezionata con il coperchio regolazione umidità

Intorno agli 0 °C (BORA Fresh zero)
pesce, carne, frutti di mare e salsicce in confezione senza coperchio regolazione umidità

Ca. -18 °C
gelati, cubetti di ghiaccio, cibi congelati



In alto: appena colte - carote & Co. devono essere conservate nel modo giusto per rimanere fresche a lungo.

A destra: con il BORA QVac metti sottovuoto gli alimenti per prolungarne la freschezza e conservarli fino a tre volte di più.



In basso: I sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono la conservazione e la temperatura ideale per ogni tipo di alimento.

In alto: prepara frutta e verdura fresca in modo rapido e creativo con il BORA X BO forno a vapore.



BORA Fresh zero con coperchio regolazione umidità chiuso è ideale per alimenti delicati come frutta e verdura non confezionata, grazie all'elevata umidità dell'aria al suo interno. Gli alimenti confezionati delicati come carne, salsicce, pesce, frutti di mare o latte fresco stanno a meraviglia nella vaschetta senza coperchio regolazione umidità. A seconda della regolazione, la parte centrale del frigorifero ha una temperatura di circa 5 °C: il luogo perfetto per latticini come yogurt e formaggi, torte, piatti pronti e alimenti da scongelare. I cibi aperti, le conserve, la frutta a fette e gli alimenti che verranno consumati presto si conservano particolarmente bene nelle aree di refrigeramento in alto. Lo sportello del frigorifero è adatto per bevande, uova, burro, marmellate, condimenti e tubetti. Il congelatore BORA Freeze a -18 °C è ideale per alimenti congelati, avanzi, gelati e cubetti di ghiaccio. Le funzioni speciali come Power Cool, Party ed Eco dei sistemi di refrigeramento e congelamento BORA consentono di disporre di condizioni di refrigeramento speciali per un determinato periodo di tempo. Ma non tutti gli alimenti devono essere mantenuti al fresco: le insalate a foglia, i cavoli, le carote e i funghi, ad esempio, amano il fresco. Verdure delicate come melanzane, peperoni, pomodori o frutti tropicali come avocado, banane o limoni è meglio conservarli a temperatura ambiente.



Come mantenere freschi gli alimenti in frigorifero per un tempo particolarmente lungo.

Ricette
per il
BORA X BO

Chips di verdure

Preparazione: 15 min.
Tempo di cottura: 10 min.
per 4 persone

Per la marinatura

100 ml olio adatto alla cottura ad alte temperature
1 c. di paprika in polvere (o un'altra miscela di spezie a scelta)
½ c. no di sale grosso

Per le chips di verdure

1 limone
500 ml di acqua
250 g di carote
250 g di patate

MARINATURA

In una ciotola mescolare olio, paprika in polvere e sale per ottenere una marinatura.

CHIPS DI VERDURE

Spremere il succo di limone e mescolare con l'acqua. Sbucciare le verdure, tagliarle a fettine di 1 mm circa e immergere brevemente nel composto di acqua e limone. Lasciare sgocciolare e mescolare con la marinatura in una ciotola. Sistemare le singole fettine di verdure sulla placca da forno universale, quindi cuocere nel X BO (160°/0% umidità) per 5 minuti. Impostare il forno su 110°/ - 100% umidità ed essiccare le chip di verdura per altri 5 minuti. Quindi asciugare su carta assorbente.

SUGGERIMENTO PROFESSIONALE

Per prolungare la conservabilità essiccare le chips di verdura e riporle in un contenitore ermetico. Più alto è il contenuto di amido nelle verdure, più a lungo le chips rimarranno croccanti. Il colore delle verdure rimane inalterato mettendo sottovuoto le verdure affettate in acqua e limone.



Cucinare facilmente
con il forno a vapore
BORA X BO

Arrostire, cuocere al forno, cuocere al vapore o grigliare ad aria calda: le numerose possibilità offerte dal forno a vapore professionale BORA X BO rendono la cucina un piacere. Nel libro di cucina BORA troverai deliziose ricette per la cucina di tutti i giorni.



Maggiori informazioni
sul libro di cucina



Carote speziate con sesamo tostato

Preparazione: 10 min.
Tempo di cottura: 35 min.
per 4 persone

Per le carote

500 g di carote
100 ml di olio d'oliva
1 c. di Harissa
½ c. di sale grosso
pepe macinato fresco

Per il dip

2 c. di sesamo
1 limone
120 g tahina
(pasta di sesamo)
40 g pesto all'aglio orsino
50 ml di olio d'oliva
sale grosso

Inoltre

Apparecchio per sottovuoto e sacchetto sottovuoto

CAROTE

Lavare, sbucciare e tagliare le carote in quarti nel senso della lunghezza. Marinare con olio d'oliva, Harissa, sale grosso e pepe e mettere sotto vuoto in un sacchetto sottovuoto. Disporre poi le carote nel cestello forato e cuocere con X BO (85°, programma speciale "Cottura sottovuoto") per 35 minuti.

SALSA

Tostare leggermente il sesamo con un d'olio in una padella. Spremere il succo del limone. Mescolare il sesamo tostato e il succo di limone con la pasta di sesamo, il pesto all'aglio orsino e l'olio d'oliva fino a formare una crema e salare.

SUGGERIMENTO PROFESSIONALE

Per dare sapore carote usare carote piccole o medie e per l'effetto estetico lasciare qualche ciuffo verde delle carote.



Smoothie di zenzero, carote e mele con pepe di Cayenna e miele

Preparazione: 15 min.
per 2 porzioni

150 g di ghiaccio tritato
250 g di carote
50 g di zenzero
220 g di mele rosse
succo di un limone
1 c. di olio d'oliva extravergine
1 c. di miele
¼ di cucchiaino di pepe di Cayenna

TAGLIARE LA FRUTTA

Per prima cosa lavare accuratamente tutta la frutta e la verdura. Quindi sbucciare le carote e lo zenzero e tagliarli a pezzi grandi. Eliminare il torsolo alla mela con la buccia e tagliare anch'essa in pezzi grandi. Tagliare a metà il limone e spremere.

FRULLARE

Per prima cosa frullare tutti gli ingredienti duri in un frullatore, poi aggiungere i liquidi, le spezie e il miele. Frullare il tutto al massimo per 2 min. fino a raggiungere una consistenza cremosa. Versare lo smoothie in 2 bicchieri grandi e guarnire con un pizzico di pepe di Cayenna.



Scansiona il codice
QR e scopri altre
ricette BORA

Una casa nel VINO

L'edificio della coppia di viticoltori Wöhrwag non impone la propria presenza sulla natura circostante, ma si armonizza con essa.

Testo ALISSA SELGE Foto JOSEFINE UNTERHAUSER



A sinistra:
l'edificio ospita
la bottiglieria
dell'azienda e
l'appartamento
dei viticoltori.

A destra: luce fluida
e tanto legno: una
parete in quercia,
rivestita con vernice
lavagna, separa la
cucina dal soggiorno.

In basso: il
design purista
con le sue forme
chiare abbraccia
il soggiorno e la
cucina.



La luce indolente del tardo pomeriggio inonda il soggiorno, sfiorando i pannelli color antracite e proiettando ombre sul legno di quercia. Le ampie vetrate su entrambi i lati permettono di seguire la traiettoria del sole e l'alternarsi delle stagioni, come se ci trovassimo nel bel mezzo di una vigna: in estate risplende il verde lussureggiante delle foglie, mentre in autunno il fogliame brilla nei toni del giallo, del rosso e dell'arancione. Nessun quadro alle pareti, nessun tocco di colore nel design degli interni distrae lo sguardo da questo spettacolo. La costruzione ariosa con acciaio e molto vetro porta la natura all'interno, permettendo all'edificio e alla vigna di fondersi insieme. Ritorno allo stile architettonico Bauhaus con forme pulite. Questo è ciò che Christin e Hans-Peter Wöhrwag avevano in mente quando hanno sviluppato il progetto dell'edificio insieme al famoso architetto Thomas Hundt. La coppia di viticoltori è la sesta generazione a gestire l'azienda di famiglia, la cantina Wöhrwag di Stoccarda-Untertürkheim. A causa della mancanza di spazio, dal 2018 hanno iniziato a progettare di trasferire parzialmente l'attività e hanno cominciato i lavori per il nuovo edificio nel 2019. Nel 2022 è pronto: l'edificio a forma di L serve sia come magazzino per 200.000 bottiglie di vino sia come spazio abitativo per i coniugi Wöhrwag. Non è solo l'ambiente circostante a essere verde: La casa è autosufficiente sotto il profilo energetico, infatti è alimentata da impianti fotovoltaici, energia geotermica, energia geotermica di superficie e una pompa di calore. I tetti sono verdi, la vigna continua a crescere sul tetto della bottiglieria e un prato per api fiorisce sul garage. Essendo una cuoca per passione, Christin Wöhrwag dà particolare importanza a una cucina pratica. E che sia separata dalla zona giorno: "Nella mia cucina si cucina,



In alto: meglio
della TV: le grandi
finestre portano
i vigneti all'interno
del locale.

In basso: Christin
Wöhrwag utilizza
BORA Professional 2.0
per sorprendere i suoi
ospiti con menu raffinati.

si lavora, ci si sporca e c'è cibo in giro", dice ridendo la viticoltrice. Per il progetto della cucina ha incaricato Elias Holoher, che ha posizionato una parete divisoria in rovere rivestita con vernice lavagna e un passavivande nel soggiorno. La sfida per il progetto della cucina? "Riprendere il design degli interni e svilupparlo", spiega il costruttore di cucine. Lui e il suo team sono riusciti a coniugare funzionalità e design purista. Per raggiungere questo obiettivo, ha utilizzato il sistema modulare di aspirazione per piano cottura BORA Professional 2.0 con due piani cottura a gas e la griglia Teppanyaki in acciaio inox di BORA, che si integra perfettamente con i piani di lavoro in acciaio inox laminato a freddo e il grande blocco cucina in acciaio inox spazzolato. I due BORA X BO forni a vapore completano il design purista della cucina con i loro telai da incasso in nero opaco. C'è anche una postazione per arrostitire, una per cuocere al forno, una per cucinare a freddo e un passavivande (l'interfaccia tra cucina e servizio nel settore della ristorazione) con lampade di calore. Chiunque si goda un menu di Christin Wöhrwag può ritenersi fortunato, e non solo per la fantastica vista sulla campagna.



Maggiori informazioni sulla
visione e sulla progettazione
della cucina nel video.

UNO dei MATERIE VERI ANTOLINI.

Con l'azienda italiana Antolini, BORA porta la pietra naturale pregiata in cucina.

Testo KATHRIN HOLLMER

La loro bellezza è senza tempo, i loro motivi e i colori sono un'infinità e ogni singolo esemplare è unico: le pietre naturali come il granito e il quarzo valorizzano qualsiasi tipo di ambiente. E visto che sono anche resistenti, durevoli e facili da pulire, sono il materiale perfetto per la cucina. BORA è sinonimo di design senza tempo, materiali di alta qualità ed elettrodomestici all'avanguardia: le pietre naturali di Antolini completano perfettamente questo quadro.

L'azienda veronese è leader di mercato nella lavorazione della pietra naturale da quasi 70 anni. La sua ultima innovazione è la protezione antiacida per marmo, onice e soft quartzite. Le pietre naturali di Antolini sono quindi facili da pulire e allo stesso tempo eleganti. Vengono estratte da cave in tutto il mondo. La pietra naturale è ideale per personalizzare e rendere unica una cucina. Che sia minimalista e moderna, accogliente o rustica, c'è una pietra adatta a ogni stile d'interni: con un motivo

Il quarzo naturale traslucido "Cristallo Bianco Wow" ravviva la cucina.



Foto: Antolini



A sinistra: primo piano delle pietre naturali di Antolini: i quarzi naturali "Patagonia Original Extra" e "Cristallo Bianco Wow" e il granito "Black Cosmic" (dall'alto verso il basso).

accattivante e un luccichio dorato o di un colore sobrio a grana sottile.

Antolini porta la pietra naturale nello spazio della cucina. Per un appartamento nel centro di Bolzano è stata creata un'isola di cottura in quarzo naturale "Patagonia Original Extra". BORA Professional 3.0 in All Black si integra perfettamente nel progetto: una pietra così appariscente richiede un accompagnamento elegante. Il motivo di grande effetto rende la cucina il fulcro dell'intera casa, oltre che un luogo di ritrovo molto amato: l'illuminazione indiretta della pietra traslucida crea un'atmosfera accogliente.

Il design di una cucina nel cuore delle Dolomiti ha bisogno di un approccio stilistico diverso: qui, BORA Professional 3.0 in All Black è stato inserito in un'isola realizzata con il resistente quarzo naturale "Cristallo Bianco Wow" all'interno di una casa in Val Gardena. L'isola dell'abitazione nel centro di Verona, invece, è un po' più appariscente: è stata rivestita completamente con una lastra di granito "Black Cosmic" con finitura Lether. Questo trattamento per superfici mette in risalto le venature dei materiali. BORA X Pure si fonde con la superficie opaca della pietra naturale con venature di



quarzo bianco, elementi in mica e dorati. La pietra naturale è durevole e il granito in particolare è resistente ai graffi e alle macchie. Le pentole e le padelle possono essere poggiate direttamente su di essa senza che le lastre si danneggino o perdano la loro bellezza.

Le pietre naturali utilizzate

Il quarzo naturale "Patagonia Original Extra" è disponibile in molti colori diversi, dal beige tenue al verde intenso. È composto da tre diversi minerali: feldspato, cristallo bianco e tormalina nera. Oltre alla varietà di colori e alle suggestive venature, il quarzo naturale "Patagonia Original Extra" è apprezzato per la sua traslucenza: ricorda infatti la cera o le

foglie. Anche il "Cristallo Bianco Wow" è un quarzo naturale e, come il "Patagonia Original Extra", è traslucido ed estremamente resistente. Il suo aspetto cristallino lo rende un materiale molto interessante per rivestire i piani di lavoro. Il "Black Cosmic" con finitura Lether è un granito nero con venature di quarzo bianco ed elementi in mica e oro. Il granito è una roccia dura di origine vulcanica, composta principalmente da quarzo e feldspato, che lo rende particolarmente duro e resistente all'abrasione e alla pressione. Questa pietra è disponibile in molti colori diversi; la sua struttura nuvolosa e la sua superficie opaca sono sorprendenti. È resistente agli acidi e quindi ideale per i piani di lavoro delle cucine.

A sinistra: l'isola in granito "Black Cosmic" è particolarmente resistente ai graffi.

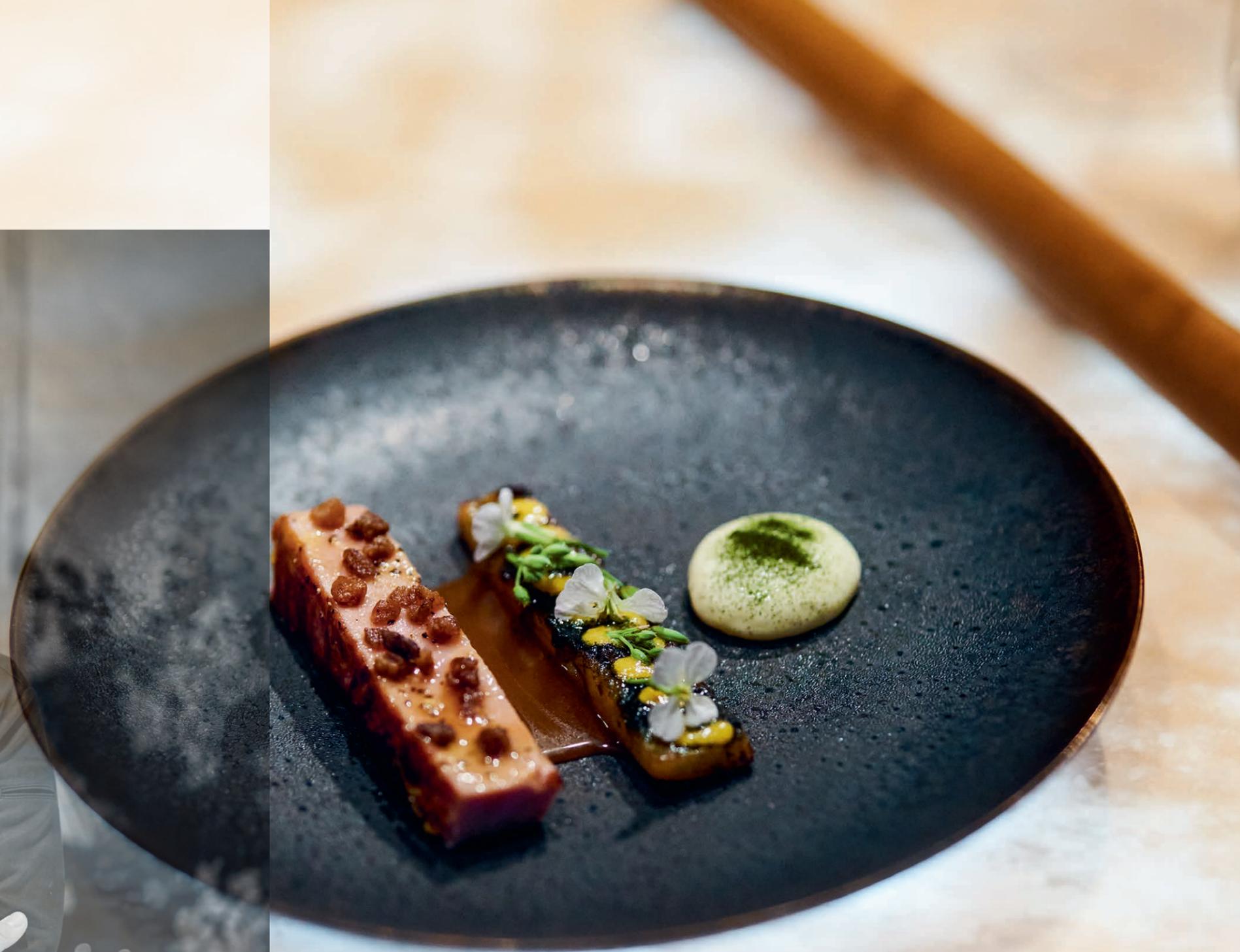
A destra: Antolini possiede cave in tutto il mondo. Nella foto, estrazione del quarzo naturale "Cristallo Bianco Wow".

In basso a destra: l'isola di cottura è stata realizzata in quarzo naturale "Patagonia Original Extra" e questa pietra di grande effetto è stata utilizzata anche per il retro della cucina.

Dietro le quinte di



ZARZO



Abbiamo incontrato lo chef stellato Adrian Zarzo nel suo ristorante “Zarzo” a Eindhoven, nei Paesi Bassi. Una conversazione sulla sua passione, su deliziosi ingredienti e sul perché si affida a BORA.

Testo ANNA-LENA WOLFARTH

Foto HARTMUT NÄGELE



“BORA X BO colpisce per la sua funzionalità e il suo aspetto”.

ADRIAN ZARZO



In alto: forme pulite e colori neutri: il ristorante di Eindhoven ha interni eleganti e minimalisti.

In basso: benvenuto al tavolo dello chef. Qui Zarzo ti invita per un viaggio di scoperte culinarie con un menu da 8 portate.



Da “Zarzo” mostricome funziona la cucina. Tra le altre cose, utilizzi il BORA X BO per gli show cooking. Cosa ti ha convinto a utilizzare questo forno a vapore?

Con il BORA X BO cucino in modo molto pulito e inodore. Ma ci ha colpito anche l'aspetto minimalista, che si adatta perfettamente all'elegante look industrial del nostro ristorante.

Hai una funzione preferita del BORA X BO e per quale piatto la usi?

Sì, ci piace sfruttare i vantaggi dell'immissione di vapore, ad esempio per il filetto di vitello affumicato in casa con melanzane soffiate e tuorlo d'uovo marinato.

Utilizzi altri prodotti BORA: ne hai uno preferito?

Sono un fan della griglia Teppanyaki in acciaio inox di BORA. È un prodotto che mi permette di preparare i piatti come ho imparato in Spagna. Per noi che lavoriamo in una cucina professionale è importante che gli elettrodomestici siano facili da pulire e che gli odori vengano neutralizzati: questo è il caso di tutti gli elettrodomestici BORA.

Biografia

Zarzo è cresciuto a Benaguasil, vicino a Valencia, e si è trasferito nei Paesi Bassi all'età di 12 anni, dove si è poi formato nel settore della ristorazione. Gli anni trascorsi in ristoranti stellati Michelin con Cees Helder (“Parkheuvel”), Santi Santamaria (“Can Fabes”) e Jonnie Boer (“de Librije”) hanno plasmato il suo stile culinario così come le influenze della sua infanzia. Ha aperto il suo ristorante “Zarzo” nel 2013 e ha ricevuto la sua prima stella Michelin solo due anni dopo. Adrian è anche proprietario del ristorante “Zuid by Adrian Zarzo” da diversi anni.

Da dove nasce la tua passione per la cucina?

La passione per il buon cibo è qualcosa che ho nel sangue. Mia nonna è stata una delle prime persone del nostro paese a servire cibo nel suo bar.

Quando hai capito che volevi trasformare questa passione in un lavoro?

Da bambino giocavo solo con pentole e padelle e ho preparato la mia prima paella con le cozze all'età di tre anni. A dodici anni sapevo già che volevo fare della cucina la mia professione.

Come descriveresti il tuo stile di cucina in tre parole?

Puro, emozionante e contemporaneo. Mi concentro sui prodotti e creo combinazioni eccitanti e moderne. Mi piace pensare “fuori dagli schemi”.

Nel tuo ristorante “Zarzo” servi piatti ispirati alla tradizione spagnola: facci qualche esempio?

I piatti sono il riflesso di me stesso: cucina tradizionale spagnola combinata con la cucina francese, come ho imparato dai grandi chef. Non sono uno “chef immagine”. I miei piatti possono sembrare belli, ma non sono Mondrian. Tutto deve ruotare intorno alla materia prima.



C'è un piatto dell'infanzia che si trova nel tuo menu?

Sì, il “sofrito”! È un condimento di base con aglio, cipolle, pomodori, olio d'oliva e spezie. È un ingrediente di molti piatti.

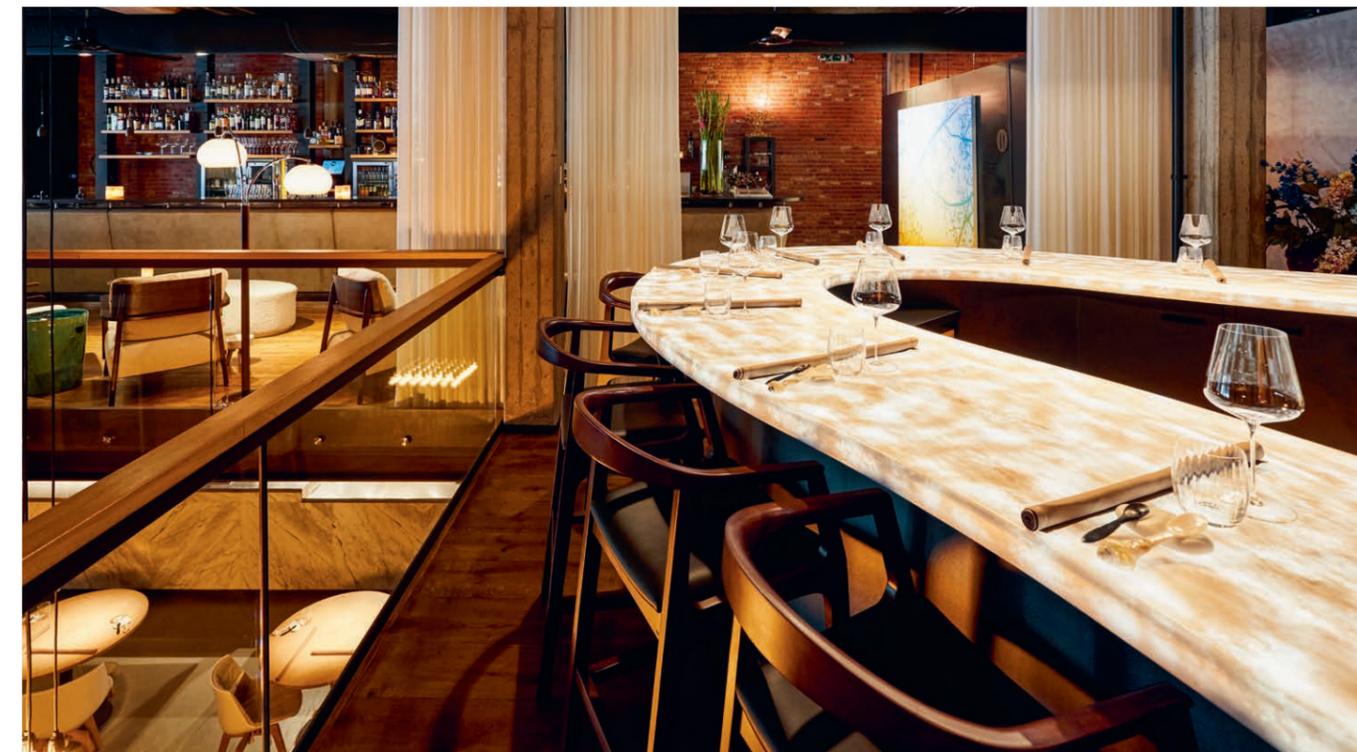
In alto a sinistra: lo chef stellato acquista prodotti locali per i suoi piatti mentre alcune specialità le fa arrivare direttamente dalla Spagna.

Lo “Zarzo” ha ottenuto una stella Michelin per l'ottava volta consecutiva. Cosa rende unico il tuo ristorante?

Rimaniamo sempre noi stessi e siamo ospitali. Ci ispiriamo al concetto della cucina a vista: puoi vedere come il mio team prepara tutti i piatti al momento e quanto ci impegniamo per offrire ai nostri ospiti un'esperienza indimenticabile.

In alto a destra: Zarzo apprezza le prestazioni di BORA X BO. Inoltre, il look del forno a vapore si adatta perfettamente al ristorante.

In basso: un'altra passione di Zarzo è il vino. Ha colto l'opportunità di formarsi come sommelier presso il ristorante de Librije.



Come plasmata DAL VENTO

BORA scrive la storia
dell'architettura a Herford.

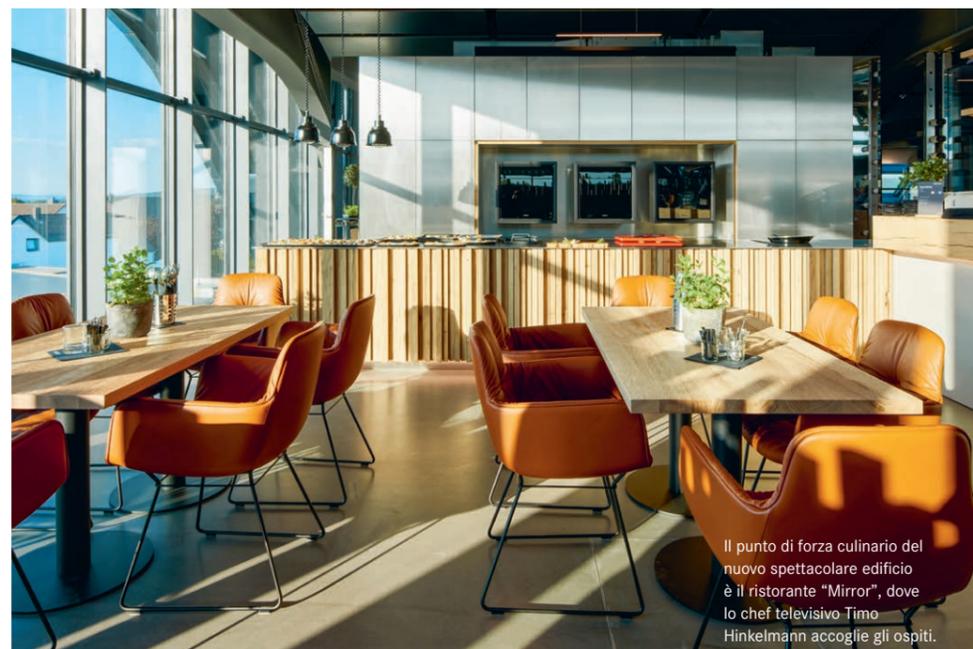


Testo MARTIN FRAAS

Foto JOSEFINE UNTERHAUSER

Architettura LORENZATELIERS
VIENNA-INNSBRUCK-TRIESTE

Il nuovo edificio
dell'azienda BORA a
Herford, nella Vestfalia
orientale, è imponente
come l'ala di un aereo.



Il punto di forza culinario del nuovo spettacolare edificio è il ristorante "Mirror", dove lo chef televisivo Timo Hinkelmann accoglie gli ospiti.

come eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm e Schüller presenteranno le loro innovazioni per l'ambiente cucina. Xal vi accompagna nel mondo dell'illuminazione con progetti visionari e idee per qualsiasi architettura. E per gli appassionati di audio, Poet Audio offre un'esperienza sonora indimenticabile in un ambiente suggestivo. Anche gli oggetti di design più insoliti, come lo sgabello "Meditri" di Johannes Müller, trovano qui il giusto spazio espositivo. Grazie all'uso dell'energia rinnovabile geotermica, fotovoltaica e i sistemi di recupero del calore, il bilancio energetico dell'edificio è ottimizzato dal punto di vista ecologico. Per quanto riguarda il design degli interni del nuovo tempio del design, l'architetto Peter Lorenz ha privilegiato un'estetica purista in cui le solide travi d'acciaio sono volutamente lasciate a vista. Dopo tutto, la trasparenza e l'apertura sono le qualità che definiscono BORA. In questo modo si chiude il cerchio tra architettura e azienda di successo. Una parte speciale del nuovo spettacolare edificio di Herford è il luminoso ristorante "Mirror" con 40 posti a sedere, aperto a tutti i visitatori. In futuro, lo chef televisivo Timo Hinkelmann dimostrerà cosa è possibile fare in cucina. La caratteristica speciale della sua nuova sede: il tetto apribile con due elementi scorrevoli, ciascuno di 63 metri quadrati, può essere aperto premendo un pulsante. Così alla sera, questa meravigliosa location si trasforma in un vero e proprio "ristorante stellato".



In alto: l'edificio offre 2.000 metri quadrati per la presentazione degli ultimi prodotti di BORA e dei suoi partner.

In basso: la collezione di sedie dai tratti femminili di Freifrau Manufaktur crea un abbinamento armonioso insieme ai tavoli di carattere in legno massiccio firmati Janua.

BORA è sinonimo di design innovativo che stabilisce nuovi standard e affascina. Questa filosofia si riflette anche negli edifici dell'azienda: l'esempio più recente è la nuova sede BORA di Herford, nella Vestfalia orientale, il centro dell'industria tedesca dei mobili da cucina. Qui si è dato vita a un'architettura rivoluzionaria e lungimirante con un edificio apparentemente fluttuante e un'inclinazione avanguardista. L'edificio è imponente, sembra modellato dal vento, ed è stato progettato dal rinomato studio di architettura austriaco LORENZATELIERS Vienna-Innsbruck-Trieste e realizzato in appena 18 mesi. Bastano le specifiche tecniche per lasciare senza parole: l'edificio misura 95 metri di lunghezza e 13,5 metri di altezza con una facciata esterna in lamiera zincata e perforata. La forma esterna si ispira a un'ala che sembra fluttuare sul vento. Un riferimento architettonico all'identità del marchio BORA, incentrato sull'elemento aria. In qualità di esperti nel campo dei sistemi di aspirazione per piano cottura, BORA ha stabilito nuovi standard per l'ambiente cucina e ha aperto libertà e possibilità completamente nuove. All'interno dell'edificio futuristico, inaugurato a metà settembre 2023, nel flagship store BORA si possono ammirare i prodotti più recenti e durante i corsi di formazione della BORA Academy è possibile testarli in una cucina dimostrativa. Su una superficie totale di 2.000 metri quadrati, partner selezionati di alto livello

In basso a sinistra: la spaziosa cucina dimostrativa fa parte della BORA Experience, dove potrai sperimentare dal vivo le innovazioni e i prodotti BORA.

In basso a destra: le cucine da sogno nascono grazie alla consulenza di settore. Al BORA di Herford, i produttori di mobili da cucina espongono la loro visione sulle possibilità attuali.



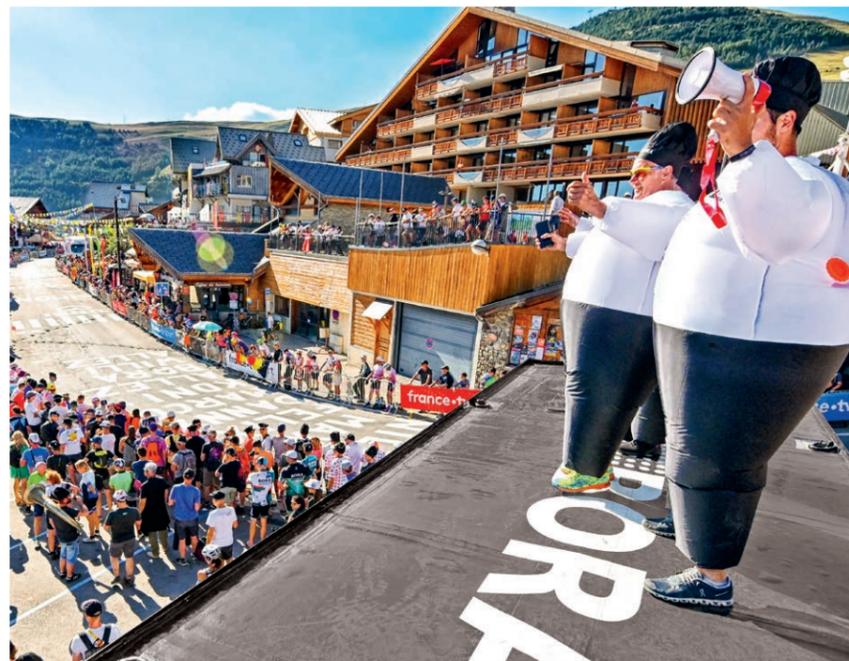
Contro il MAINSTREAM

BORA incontra il ciclismo: in cucina o in bicicletta: l'ingrediente più importante è la passione. 10 anni di sponsorizzazione BORA per il ciclismo.

Testo HEIDE SAHL, PETER UTHMANN

Due amici, una sola passione: il ciclismo. Il fondatore di BORA Willi Bruckbauer e il capo del team BORA - hansgrohe Ralph Denk si conoscono da oltre 30 anni.

Foto: BORA



Fan Zone BORA al Tour de France 2022 sull'Alpe d'Huez: a 1,5 chilometri dal traguardo, i sostenitori hanno fatto il tifo per i ciclisti professionisti.

Aprire nuove strade, non seguire la massa e trasformare le piccole cose in qualcosa di grande: questo è ciò che caratterizza BORA. Questo è anche il motivo del coinvolgimento dell'azienda nella sponsorizzazione del ciclismo. L'azienda esisteva da appena cinque anni e aveva meno di 50 dipendenti quando il logo campeggiava già sulle maniche della squadra di ciclismo Team NetApp di Ralph Denk, con sede a Raubling. Il logo sulla manica consentiva di invitare clienti speciali alle gare come ringraziamento per la loro fedeltà e come incentivo per un'ulteriore collaborazione, offrendo loro un'esperienza "che il denaro non può comprare". BORA era interessata a intensificare la sponsorizzazione nel ciclismo. Il capo della squadra Ralph Denk e il fondatore di BORA Willi Bruckbauer sono amici da oltre 30 anni. In gioventù hanno gareggiato insieme e l'uno contro l'altro nelle corse ciclistiche, ma oggi le ambizioni sportive giocano un ruolo minore nelle uscite in bici uscite e usano il tempo per chiacchierare. La passione per il ciclismo è stato il prerequisito determinante per il passaggio alla sponsorizzazione principale, avvenuto nel 2015 dopo un'attenta analisi di benchmark. Vedere una squadra internazionale di ciclismo professionistico con il nome BORA alla partenza delle gare più importanti del mondo offriva visibilità, valore pubblicitario e un ritorno sull'investimento che non sarebbe stato possibile ottenere con nessun altro sport. L'entusiasmo di Willi Bruckbauer per il ciclismo è condiviso anche all'interno dell'azienda. Ci sono dipendenti in tutti i reparti che spesso si incontrano dopo il lavoro per andare in bicicletta insieme. Le opportunità e le infinite possibilità delle sponsorizzazioni da BORA sono state riconosciute fin dall'inizio e sfruttate in tutti i canali di comunicazione. La sponsorizzazione è stata trasformata in uno strumento di marketing consolidato, senza rinunciare al tocco "originale" di BORA. Sollevare gli ospiti ad alta quota durante la famosa corsa di Eschborn-Francoforte con "BORA in the Air" e far loro vivere il traguardo dall'alto con una visuale chiara? Volare a Maiorca per un weekend con tutta l'azienda e pedalare insieme?

Allestire una cucina mobile BORA sulla salita più iconica del Tour de France, l'Alpe d'Huez, e festeggiare la corsa con buon cibo, pubblico e intrattenimento nella community e con migliaia di fan? Attraversare Parigi in bicicletta con i partner commerciali e il supporto di BORA - hansgrohe, passando davanti alla Torre Eiffel e lungo gli Champs-Élysées in sella a biciclette BORA? Festeggiare la vittoria del Giro d'Italia di Jai Hindley nel 2022 con il team BORA - hansgrohe, i partner commerciali, i dipendenti e gli amici, indossando tutti magliette rosa prodotte in pochissimo tempo? Con BORA è possibile! Oltre agli eventi, il ciclismo si ritrova anche in tutta la comunicazione che riguarda il marchio. Nelle pubblicità, nelle campagne, sui social media o nelle storie su bora.com. Articoli di blog, interviste e video con scorci emozionanti ed esclusivi dietro le quinte, realizzati insieme ai ciclisti di BORA - hansgrohe. L'evoluzione della squadra di ciclisti professionisti e dell'azienda BORA sono sempre andati in parallelo e con una serie di valori comuni. L'azienda di Ralph Denk, che oggi conta 30 ciclisti professionisti e 100 dipendenti, ha potuto sviluppare ulteriormente e costantemente la propria struttura grazie a BORA. Il BORA Kitchen Truck, a disposizione dei ciclisti come "ristorante mobile" durante le gare, fa parte di questo progetto e crea le migliori condizioni per offrire un'alimentazione sana. La passione di BORA per lo sport non è solo un hobby. I numerosi reportage dei media e le ricerche di mercato dimostrano l'aumento della consapevolezza del marchio e l'efficacia della sponsorizzazione. Inoltre, aiutano ad adattarla costantemente in modo da sfruttare perfettamente l'emotività, la vicinanza e l'internazionalità del ciclismo. In questo modo, le persone imparano a conoscere in modo autentico i prodotti e i volti di chi sta dietro al marchio BORA. Esperienze eccezionali nel ciclismo e in cucina - BORA è diversa anche quando si tratta di sponsorizzazioni. Infatti è: More than cooking. Non abbiamo alcun interesse per il "mainstream", ma siamo felici di portare con noi il vento del ciclismo oltre il decimo anniversario.



Foto: Velolimages.com, bettiniphoto, BORA - hansgrohe/SprintCycling (2)

Momenti cruciali

- 2015** **BORA diventa lo sponsor principale.** La squadra ora si chiama BORA - ARGON 18. L'allora 22enne Emanuel Buchmann, appena incoronato campione tedesco, arriva terzo nella sua prima tappa del Tour de France sui Pirenei.
- 2017** **hansgrohe sostituisce ARGON 18** e la squadra viene promossa al WorldTour come BORA - hansgrohe. Viene ingaggiata la rockstar del ciclismo internazionale, Peter Sagan, che diventa campione del mondo per la terza volta consecutiva nello stesso anno.
- 2018** **Peter Sagan trionfa** con la maglia iridata di campione del mondo alla Parigi-Roubaix e vince la maglia verde nella classifica a punti del Tour de France.
- 2019** **Pascal Ackermann vince** la classifica a punti del Giro d'Italia. Peter Sagan vince la maglia verde del Tour de France per la settima volta, battendo il record.
- 2020** **Max Schachmann vince** la prestigiosa corsa a tappe Parigi-Nizza e bissa il successo l'anno successivo.
- 2022** **Jai Hindley vince** il Giro d'Italia e quindi il primo titolo Grand Tour per BORA - hansgrohe.
- 2023** **Jordi Meeus vince** l'ultima tappa del Tour de France sugli Champs-Élysées, nota anche come campionato mondiale dei velocisti. Dal 2015, la squadra ha collezionato oltre 230 vittorie.
- 2024** **Il ciclista di punta Primož Roglič** si unisce a BORA - hansgrohe. Il vincitore del Giro d'Italia e della Vuelta a España, nonché campione olimpico a cronometro, rafforza la squadra soprattutto nei Grand Tours.



Vuoi rimanere aggiornato su BORA e sugli eventi? Basta scansionare qui e iscriverti alla newsletter.

More than cooking.



Trasformiamo la cucina da luogo funzionale ad autentico ambiente abitativo. Lo facciamo grazie a prodotti innovativi che semplificano la cottura in forno, sul piano cottura e la conservazione dei cibi, promuovendo così uno stile di vita sano. Gli spazi per cucinare, mangiare e vivere devono essere progettati in modo tale da risultare aperti e favorire la comunicazione. Dopo i sistemi di aspirazione per piano cottura, il BORA X BO forno a vapore e i sistemi di refrigeramento e congelamento sono esattamente ciò che mancava: silenziosi, inodori e belli esteticamente. A completare l'offerta ci pensa l'illuminazione BORA, che fa brillare la cucina di una luce intensa e funzionale. Per esperienze culinarie fuori dall'ordinario.

①

BORA sistemi di aspirazione per piano cottura

Piano cottura e aspiratore per piano cottura tutto in uno. Con i sistemi di aspirazione per piano cottura si aprono nuove possibilità nella progettazione. I sistemi modulari BORA Professional e Classic lasciano spazio alla personalizzazione grazie alla possibilità di scegliere liberamente il tipo di piano cottura. I sistemi compatti BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure e X Pure offrono il massimo spazio di contenimento con dimensioni ridotte.

②

BORA sistemi di cottura a vapore e al forno

Il forno flessibile BORA X BO è perfetto per arrostiti, cotture al forno e al vapore a livello professionale. La sua facilità d'uso è garantita dal grande pannello di comando tattile. Il cassetto multiplo BORA è l'integrazione perfetta per BORA X BO e permette di riscaldare i piatti, scongelare gli alimenti e persino cuocere a basse temperature.

③

BORA sistemi di refrigeramento e congelamento

Refrigerare efficacemente gli alimenti e conservarli in maniera chiara e ordinata - questo era il nostro obiettivo quando abbiamo messo a punto i nuovi sistemi di refrigeramento e congelamento. Sono disponibili in diverse combinazioni e allestimenti differenti per garantire una progettazione senza vincoli e un ampio spazio contenitivo anche nell'ambito della refrigerazione.

④

BORA illuminazione

Nella progettazione di una cucina l'illuminazione gioca un ruolo fondamentale. BORA Horizon e Stars offrono la soluzione perfetta per ogni situazione: l'illuminazione adatta per la preparazione dei piatti e lampade regolabili per creare un'atmosfera piacevole durante la cena.

⑤

BORA apparecchi per il sottovuoto

Anche BORA QVac è efficace e salvaspazio. L'apparecchio per il sottovuoto da incasso può essere montato a filo piano o integrato nel piano di lavoro. Estremamente versatile, è adatto per mettere sottovuoto gli alimenti prima della cottura sous vide nel BORA X BO o in pentola, per la marinatura, ma anche per conservare a lungo gli alimenti freschi - è l'accessorio perfetto per integrare i sistemi di cottura e refrigeramento firmati BORA.

Sistemi di aspirazione per piano cottura

Cucinare come all'aria aperta:
per noi è naturale.

L'ambiente cucina cambia le sue caratteristiche a seconda della famiglia. Le cucine sono tutte diverse, proprio come le perone che ci cucinano. Ma il cuore pulsante è sempre lo stesso: il piano cottura. Con i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA modulari e compatti, la libertà di progettazione e pianificazione della cucina è illimitata. E non è finita: i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA sono silenziosi, facili da pulire e altamente efficaci nel filtrare gli odori.



Scopri i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA in questo video.



Funzionamento aspirante o filtrante? Ecco le differenze.



il sistema modulare BORA Professional 3.0 si adatta alle esigenze individuali di progettazione e alle preferenze dei metodi di cottura grazie all'abbinamento personalizzato di Teppanyaki, gas e wok. È possibile abbinare piani cottura diversi oppure anche due piani cottura dello stesso tipo.

BORA Professional 3.0

Sistemi di aspirazione high-end dotati di innovativo comando con manopole e piani cottura personalizzabili.

BORA Professional 3.0 abbina un'estetica all'avanguardia alla massima efficienza e al miglior comfort di utilizzo. I piani cottura possono essere combinati tra loro a piacere. Dall'induzione "FULL", al gas, al wok e alla griglia Teppanyaki in acciaio inox: si possono combinare uno, due o più piani cottura. Con più di due piani cottura, è necessario un aspiratore supplementare. Il sistema si distingue nell'estetica per le

manopole di comando con superficie in vetro nero situate sul frontale della cucina. Il display a LED bianco dalle linee ben definite e avanguardistiche ne completa il look moderno. 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 dei vapori a un altro livello in quanto a estetica, funzionalità e comfort – è il non plus ultra in cucina.



Tutti i piani cottura BORA possono essere integrati con prese di corrente BORA.

Controllo perfetto garantito dall'abbinamento della manopola classica e di una superficie in vetro nero con chiaro display a LED.

Raffinato eppure semplice

In ogni dettaglio di questo ingegnoso sistema di comando si trova un prodotto che deriva dalla lunga esperienza dell'azienda leader di mercato nel campo dei sistemi di aspirazione per piano cottura. L'abbinamento della classica manopola girabile alla superficie con il display tattile a LED nitidissimo rende la gestione dei comandi facile e precisa. Girando la manopola a destra si aumenta la potenza, mentre a sinistra si riduce fino a 0. Anche il funzionamento della protezione bambini e della funzione pausa sono stati concepiti in maniera semplice: si attivano e disattivano con rapidità ed efficacia tramite la manopola di comando centrale dell'aspiratore.

Perfezione fin nei minimi dettagli

Per mezzo del piano cottura extra profondo di 54 cm lo spazio per cucinare è ancora più grande. E sul piano si possono mettere due pentole di grandi dimensioni. BORA Professional 3.0 è speciale anche per le sue prestazioni al top: la sua velocissima capacità di riscaldamento

fino a 250 °C in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia. La temperatura desiderata viene visualizzata con estrema precisione e mantenuta costante. Quando l'aspirazione automatica è attivata, il sistema rileva il livello di cottura selezionato e regola automaticamente l'intensità di aspirazione. Il tocco estetico non va a discapito del lato professionale. Come tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA, le parti di BORA Professional 3.0 esposte ai vapori di cottura possono essere rimosse e lavate in lavastoviglie. Massime prestazioni con il minimo sforzo e livello di rumore. Il ventilatore vi permette di cucinare senza odori e con libertà visiva, senza emettere quasi alcun rumore.



bora.com/professional

In basso: le fiamme a regolazione continua del fornello a gas portano a temperatura pentole e padelle in modo rapido e preciso.

**BORA Classic 2.0**

Il sistema modulare di aspirazione con comandi intuitivi e piani cottura personalizzabili.

Massima personalizzazione per un'esperienza unica in cucina: questo è stato il compito degli sviluppatori di BORA Classic 2.0. Il risultato è un sistema di aspirazione per piano cottura studiato fin nei minimi dettagli. L'innovativo comando sControl+ con incavo levigato consente un controllo preciso e intuitivo. Grazie alla posizione centrale, sui due piani cottura a induzione vi è spazio per quattro pentole con un diametro fino a 24 cm. Le zone di cottura a induzione "FULL" con superficie extra grande assicurano anche il riscaldamento uniforme di pentole o casseruole molto grandi come la bistecchiera BORA.



L'arte culinaria incontra una tecnica raffinata

I piani cottura e i sistemi di aspirazione possono essere personalizzati nel montaggio. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. A partire da tre piani cottura è richiesto un aspiratore supplementare. Nel piano cottura HiLight viene attivato un circuito di riscaldamento tra le zone di cottura – così è possibile trasformare due zone cottura in una zona per arrostiture in formato XXL. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox, dopo soli cinque minuti

è possibile raggiungere una temperatura di 250 °C regolata con precisione. Anche cucinare con la fiamma diventa un vero piacere grazie alla potenza del piano cottura a gas. Il cuore di BORA Classic 2.0 è rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato. Grazie alla gestione automatica dell'aspiratore non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che resta comunque possibile. 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 poter conversare senza essere disturbati.

Puro design e facilità di pulizia

BORA è sinonimo di design innovativo. Il suo look minimalista si integra con discrezione nell'architettura della cucina. E le sue linee pulite consentono un'integrazione discreta e intelligente in ogni cucina moderna. In posizione di stand-by l'unità di comando è praticamente invisibile e, grazie all'illuminazione intelligente,

anche funzionamento è visibile soltanto l'essenziale. 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. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato, le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere semplicemente rimosse e pulite. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione: questo è il sistema modulare BORA Classic 2.0.



In alto: grazie al suo design minimalista, BORA Classic 2.0 si adatta allo stile architettonico di ogni cucina.

A sinistra: BORA Classic 2.0 è dotato di un ventilatore moderno. Così l'aspirazione vapori è piacevolmente silenziosa anche a elevata potenza.

A destra: l'innovativo comando sControl+ multicolore con scanalatura offre una gestione precisa e intuitiva.



bora.com/classic



La tecnologia della bistecciera BORA è ottimizzata per i piani cottura a induzione "FULL" BORA e si adatta anche al BORA X BO. Maggiori informazioni a pagina 85.

BORA X Pure

Il sistema di aspirazione per piano cottura purista con massima superficie di cottura e un design deciso.

BORA X Pure stabilisce nuovi standard di qualità. Caratteristiche distintive sono il piano cottura "extra-large" (830 mm) e la bocchetta d'entrata, un autentico tocco di stile che si è già guadagnato numerosi fan. L'induzione "FULL" permette, come in tutti i prodotti BORA, la massima flessibilità nella disposizione delle pentole. Le zone di cottura a induzione "FULL" ultra grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo: di pentole molto grandi e casseruole, della bistecciera BORA fino a pentolini con una base di almeno 120 mm.

Silenzioso con comandi intuitivi

La cucina è il fulcro dell'ambiente living. Un motivo in più per apprezzare la silenziosità di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati, è possibile conversare indisturbati accanto al piano cottura. Gli ingegneri di BORA hanno raggiunto questo traguardo grazie all'ottimale circolazione dell'aria e all'uso di un ventilatore silenzioso. Inoltre, nella versione filtrante gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo ad alta efficienza. Il comando sControl bianco con lo slider blu verticale ne

rende ancora più semplice l'utilizzo, grazie al movimento intuitivo del dito verso l'alto o verso il basso oppure attraverso il tocco diretto. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile e grazie all'illuminazione intelligente è visibile soltanto l'essenziale anche durante il funzionamento.

Design intelligente

Oltre che per tutte le sue caratteristiche, BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. L'altezza di montaggio è di soli 199 mm dal bordo superiore del piano di lavoro. La zona cottura riconosce automaticamente le pentole. Anche le pentole mancanti, inadatte o troppo piccole vengono registrate automaticamente e viene mostrato il messaggio corrispondente sul pannello di controllo. Una delle caratteristiche speciali di BORA X Pure è la funzione mantenimento calore: i tre livelli di calore con temperature costanti di 42 °C, 74 °C o 94 °C sono perfetti per sciogliere, mantenere caldi gli alimenti e cuocere a fuoco lento, o cuocere delicatamente i cibi. Ogni pranzo o cena in famiglia e con gli amici sarà un successo.



il sistema non è solo bello dal punto di vista estetico, ma anche intuitivo nel funzionamento.



bora.com/x-pure

BORA M Pure

Il sistema di aspirazione per piano cottura multiplo con massima facilità d'uso.



In alto: BORA M Pure per cucinare con gusto e con la massima flessibilità. Le bisteccchiere come la bisteccchiera BORA e le altre pentole di grandi dimensioni stanno sulla parte destra del piano a induzione "FULL", mentre i pentolini vengono riconosciuti perfettamente dalle zone a induzione circolari a sinistra.

A sinistra: BORA M Pure viene interamente gestito da un comando tattile moderno con luci bianche e un aspetto unico.



Il nuovo BORA M Pure è l'evoluzione logica del nostro amato sistema di aspirazione per piano cottura BORA Pure. Un modello di fascia premium, senza compromessi, per il piacere di cucinare con flessibilità. È l'incontro di due versioni d'induzione: le due zone di cottura a induzione "FULL" sulla destra diventano un'unica grande zona grazie alla funzione bridge. Le pentole grandi come la bisteccchiera BORA qui si scaldano perfettamente, le zone vengono unite automaticamente in presenza di una casseruola di grandi dimensioni quando il riconoscimento pentola permanente è attivo. Le due zone di cottura a induzione singole poste sulla sinistra sono perfette per pentolini, padelle e caffettiera.

Pura passione per il design

Oltre all'elevata flessibilità, saltano agli occhi anche la struttura compatta e il design di alta qualità. L'unità di comando Touch Control con slider conquista grazie ai LED bianchi che conferiscono un aspetto chiaro e moderno – naturalmente è provvisto delle stesse funzioni utili e apprezzate di BORA Pure. Chi ama i colori può scegliere le bocchette d'entrata colorate per dare un tocco diverso all'ambiente cucina. Massima libertà di progettazione senza vincoli, design puro e raffinato e la consueta efficacia del sistema di aspirazione – questo è BORA M Pure, il sistema compatto più flessibile nel settore premium.

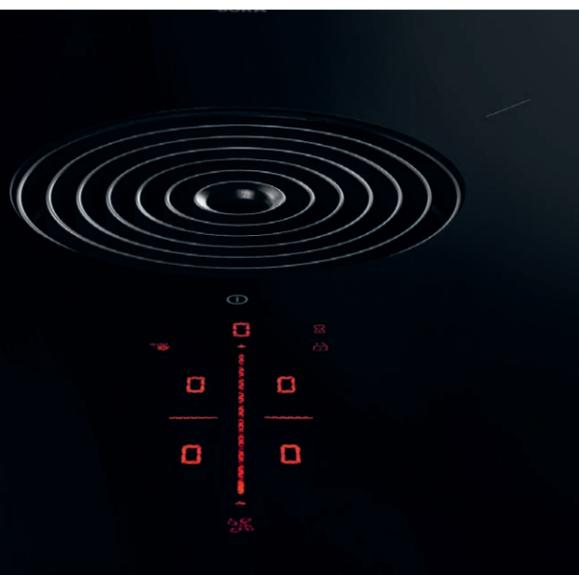


bora.com/m-pure

BORA Pure

Il sistema per piano cottura personalizzabile per iniziare l'esperienza in cucina con un'aspirazione efficace.

Un nome, una garanzia. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Le dimensioni compatte e la profondità del piano cottura di 515 mm rendono il sistema adatto ai mobili da cucina standard di tutti i principali produttori. Inoltre, il sistema è disponibile nella variante aspirante o filtrante e presenta un'altezza ridotta dell'apparecchio, inferiore a 20 cm. Nella variante a funzionamento filtrante, l'unità di filtraggio integrata consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili da incasso, il che è un grande vantaggio soprattutto nelle cucine di piccole dimensioni. Per questo nella versione filtrante non è necessario accorciare i cassetti. Così BORA Pure si integra perfettamente e in modo discreto nell'architettura di ogni cucina trasformandola in un vero elemento di design.



A sinistra: il comando rosso sControl in posizione centrale è estremamente intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità più importanti.

A destra: piano cottura e aspiratore di BORA Pure sono completamente a filo piano e questo consente di integrarli nella cucina in maniera discreta e al contempo elegante.

Unico come voi

BORA Pure si può personalizzare aggiungendo dettagli a piacere e secondo il proprio gusto: le bocchette d'entrata dell'aspiratore per piano cottura si adeguano ai desideri cromatici del cliente. È possibile scegliere tra i sette colori disponibili – grigio tortora, giallo sole, arancio, rosso, verde giada, blu e grigio chiaro – per trovare il colore che meglio si adatta a voi e alla vostra cucina. E se si desidera immergere la cucina in un nuovo mondo di colori, bastano pochi e semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con un'altra di colore diverso.

La tecnologia più moderna: assolutamente intuitiva

BORA Pure non è eccezionale soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. Sulle quattro zone a induzione trovano spazio

fino a quattro pentole della grandezza di 24 cm. Quando l'aspirazione automatica è attiva, la potenza del sistema di aspirazione si adatta alle varie esigenze di cottura. Grazie all'ottimale circolazione dell'aria e a un ventilatore quasi impercettibile, l'aspiratore lavora così silenziosamente da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze. Inoltre, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo dall'efficacia elevata. Per sostituire il filtro ancora più facilmente, basta estrarlo dall'alto attraverso l'apertura di ingresso, senza dover rimuovere cassette o zoccoli. La zona cottura riconosce automaticamente le pentole. Inoltre, grazie al funzionamento intuitivo in grado di rilevare il contesto, vengono visualizzate solo le funzioni rilevanti in quel momento.



bora.com/pure

Nei sistemi compatti BORA X Pure, M Pure, Pure e S Pure, il filtro al carbone attivo può essere facilmente sostituito dall'alto attraverso l'apertura di ingresso dell'aria, senza dover rimuovere cassette o pannelli dello zoccolo.



Grazie alla disposizione asimmetrica delle zone di cottura, BORA S Pure richiede uno spazio minimo e crea la massima libertà di progettazione.

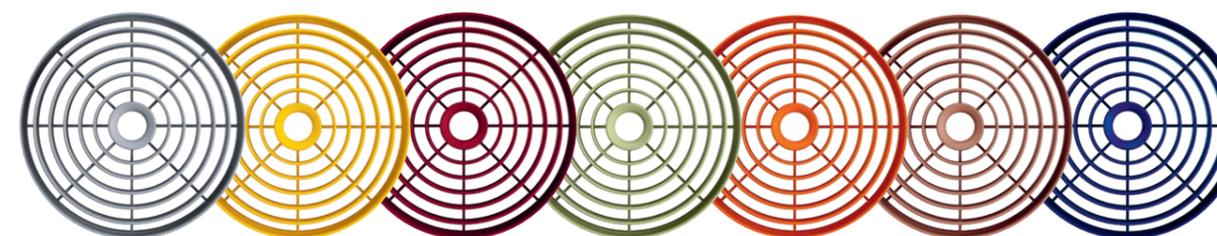


BORA S Pure

Il sistema di aspirazione per piano cottura più compatto con uno sfruttamento massimo degli spazi per pensili larghi 60 cm.

Straordinario, minimalista, moderno: questo è BORA S Pure e con il suo aspetto abbellisce ogni cucina, anche la più piccola. A catturare l'attenzione ci pensano soprattutto la posizione asimmetrica dell'apertura di aspirazione e il pannello di comando dal design discreto: l'illuminazione intelligente è quasi invisibile in modalità standby e si riduce all'essenziale durante il funzionamento. Lo slider verticale del comando rosso sControl rende il funzionamento

Grazie alla larghezza compatta, il sistema BORA S Pure si adatta a cucine di ogni stile. In più, l'ampio vano inferiore offre ampio spazio di contenimento per gli utensili.



In alto: la funzione caffè di BORA S Pure gestisce la preparazione del caffè con una caffettiera adatta ai piani a induzione e si spegne automaticamente una volta che il caffè è pronto.

In basso: la bocchetta d'entrata è fornita di serie in nero per i sistemi compatti BORA S Pure, Pure e M Pure. Chi desidera personalizzare la bocchetta d'entrata in base allo stile della propria cucina, potrà scegliere tra sette colorazioni, dal giallo sole al grigio chiaro.

ancora più intuitivo: infatti basta far scorrere il dito sullo slider oppure toccarlo direttamente. Questo è il motto di BORA S Pure: form follows function. Grazie al montaggio completamente a filo piano dell'aspiratore e del piano cottura, il design semplice di questo sistema di aspirazione si integra alla perfezione nell'architettura delle cucine moderne.

Flessibile perché compatto

Il sistema BORA S Pure ha il vantaggio straordinario di poter essere incassato senza problemi anche nei telai standard grazie alla sua larghezza estremamente compatta di 60 cm. In questo modo la progettazione della cucina risulta più flessibile e presenta una serie di possibilità totalmente nuove. L'altezza ridotta di 199 mm, e l'unità di filtraggio integrata per la versione filtrante assicurano il maggior spazio di contenimento possibile per le pentole nel vano inferiore - ed evitano di dover accorciare i cassetti. Inoltre, è possibile aggiungere dettagli personalizzati: la bocchetta d'entrata è disponibile nella versione nera e in altri sette colori: arancio, rosso, blu, verde giada, grigio chiaro, giallo sole e grigio tortora.

Spazio per cucinare

Il piano cottura è stato completamente ripensato e riprogettato. Due delle quattro bobine a induzione sono state ideate appositamente per questo sistema. La disposizione asimmetrica dell'apertura di aspirazione consente di utilizzare quattro zone cottura di diverse dimensioni con pratiche funzioni: il riconoscimento pentola rileva automaticamente le pentole posizionate sulla zona cottura. La funzione caffè gestisce la preparazione del caffè in una caffettiera adatta ai piani a induzione con un diametro minimo di 7 cm. Una volta impostata la quantità di acqua specifica per la vostra caffettiera, il piano cottura si riscalda e si spegne automaticamente una volta passato il tempo necessario. In questo modo BORA S Pure permette di utilizzare la cucina come cuore dello spazio abitativo in un'ottica contemporanea.



bora.com/s-pure



BORA Basic

Il sistema per piano cottura a corpi radianti con aspirazione efficace.

Prestazione ai massimi livelli

BORA Basic unisce piano cottura a elevate prestazioni e aspirazione efficace in un unico sistema. Una particolarità unica: per essere un piano cottura a corpi radianti, BORA Basic Hyper offre un tempo di riscaldamento incredibilmente rapido. La zona cottura Hyper davanti a sinistra è a corpi radianti con una potenza fino al 50% maggiore a livello power. Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura si possono usare contemporaneamente quattro pentole del diametro massimo di 24 cm. E si può impiegare qualsiasi tipo di stoviglia: anche pentole di ceramica o di rame.

Tecnica raffinata in veste sobria

Il sistema BORA Basic offre molto più spazio in cucina e, come tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA, è disponibile nella versione sia aspirante sia filtrante. L'altezza compatta, inferiore a 20 cm e l'unità di filtraggio integrata del funzionamento filtrante assicurano il massimo spazio contenitivo nel vano inferiore del mobile. La bocchetta d'entrata nera si abbina perfettamente al piano cottura e ha un effetto moderno e sobrio. La vaschetta di raccolta può catturare fino a due litri di liquido senza danneggiare l'apparecchio.

Massima funzionalità e montaggio rapido

BORA Basic aiuta a rendere la cucina il fulcro dell'ambiente living grazie a numerose funzioni, come lo speciale aspiratore, silenziosissimo anche ai livelli di potenza più elevati. Questo è possibile grazie all'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e all'impiego di un sistema di ventilatori gemelli. Come tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA, anche questo è ottimizzato per un'installazione rapida e senza errori. La funzione mantenimento calore con la sua temperatura costante di 75 °C assicura il successo di ogni cena, anche quando

gli ospiti sono in ritardo. Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia: gli elementi sottoposti al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di ingresso e sono lavabili in lavastoviglie. BORA Basic dimostra come la funzionalità possa essere pratica senza rinunciare all'estetica.

Che si tratti di una pentola alta o di una padella bassa, BORA Basic aspira tutti i vapori e gli odori della cucina.



bora.com/basic



Sistemi di cottura a vapore e al forno

Cuocere al forno, cuocere a vapore e molto altro ancora - con elettrodomestici di alta qualità.

BORA X BO sa fare proprio tutto. Combina in un unico apparecchio vaporiera e forno. L'innovativa tecnologia di vapore e aria calda e il comando intuitivo permettono di raggiungere risultati di cottura professionali per la casa. L'integrazione perfetta per il cassetto multiplo BORA. Può essere utilizzato in diversi modi: per preriscaldare le stoviglie, rigenerare le pietanze, scongelare, cuocere a bassa temperatura e altro.



BORA X BO

Il forno a vapore professionale per la casa.

Un arrosto croccante, tenere verdure o croissant dorati? Grazie alla generazione di vapore delicata e uniforme e alla distribuzione ottimale del calore, il forno flessibile BORA X BO cucina gli alimenti alla perfezione, anche utilizzando insieme tre placche da forno piene!

BORA X BO porta un'esperienza sensazionale nella cucina di casa. Il forno a vapore si ispira alle cucine dell'alta ristorazione: abbiamo sviluppato un apparecchio a complemento dei nostri sistemi di aspirazione per piano cottura BORA in collaborazione con il leader mondiale del settore così da offrire soluzioni professionali nella cucina di casa. BORA X BO combina le funzioni di due elettrodomestici da cucina: è vaporiera e forno al tempo stesso. La cottura avviene esclusivamente tramite aria calda e vapore. Grazie all'innovativa tecnologia di cottura professionale a vapore e ai comandi intuitivi, i piatti possono essere preparati in base ai gusti, in modo più sano e soprattutto con rapidità e semplicità. BORA X BO è in grado di cuocere al forno e grigliare ad aria calda, ma può anche cucinare delicatamente a vapore gli alimenti. I cibi vengono avvolti da vapore acqueo e in questo modo conservano il loro gusto fresco, le preziose vitamine e le sostanze minerali. L'aspirazione automatica impedisce al vapore bollente di investire il viso e fuoriuscire nell'ambiente quando si apre lo sportello.



A sinistra: l'estetica costituisce da sempre un criterio fondamentale per BORA. Il telaio nero da incasso e il vano di cottura in acciaio inox contribuiscono a rendere unico il look di BORA X BO.

In basso: l'ampio display tattile frontale in stile minimalista può essere facilmente sollevato per la sostituzione del filtro o - nel caso di altezze di lavoro ridotte - per una gestione più agevole.



Realtà aumentata: porta a casa il tuo BORA X BO virtuale.



Scopri in questo video cosa può fare BORA X BO.



Prima dell'apertura automatica dello sportello, l'aspirazione automatica convoglia il vapore verso la parte posteriore in modo da eliminare ogni tipo di odore. Il filtro al carbone attivo assorbe tutti gli odori, anche gli aromi più intensi come quello del pesce. Se lo sportello viene lasciato nella stessa posizione una volta aperto, si richiude automaticamente dopo un certo lasso di tempo, proteggendo il cibo e risparmiando energia. Se invece preferite godervi il profumo, ad esempio, di un dolce appena sfornato, potete sempre ridurre a vostro piacimento la quantità di vapore aspirato.

Uso semplice e intuitivo

Il display touch da 19 pollici ad alta risoluzione permette di usare il forno a vapore con grande facilità: reagisce prontamente ai tocchi, proprio come nel caso dello smartphone. Numerosi programmi preinstallati e una guida utente intuitiva rendono la preparazione in cucina un autentico piacere. Potete scegliere tra la cottura manuale, la funzione classica e i programmi automatici oltre ai programmi speciali che facilitano molte attività quotidiane - come ad esempio lo scongelamento o la fusione del

cioccolato. Il forno a vapore è pratico perché permette anche di mantenere in caldo i cibi già pronti. Infatti, è possibile selezionare la temperatura ideale (regolazione continua tra i 40 °C e i 72 °C) per ogni piatto. La funzione classica è indicata per chi passa da un forno tradizionale alla cottura a vapore. Il menù classico ha quattro modalità operative: l'aria calda produce una doratura uniforme ed è particolarmente adatta per i prodotti da forno. Nella cottura al forno l'umidità mantiene le pietanze, come pesce e carne, sempre

succosi. La cottura a vapore è un modo molto delicato di cucinare. Le vitamine e i nutrienti si preservano meglio, per questo sembra fatta apposta per verdura, pesce e carne tenera. Grigliare ad aria calda conferisce alla carne, ai piatti gratinati e alle verdure grigliate un'intensa doratura. Grazie alla funzione Cooldown, BORA X BO si raffredda in tempi brevissimi in modo che altri programmi con temperature inferiori, come, ad esempio la funzione di pulizia o il vapore possano essere avviati più velocemente.

In alto: con i programmi automatici di BORA X BO, i prodotti da forno come i croissant di farro vengono sempre una meraviglia.

In basso: la funzione di pulizia pulisce e decalcifica a fondo il vano di cottura grazie al vapore acqueo bollente e alle sostanze ecocompatibili contenute nella cartuccia di pulizia.



Piatti perfetti con un tocco

Con BORA X BO e i suoi programmi preimpostati cucinare risulta più semplice. Nei programmi automatici la temperatura, il tempo di cottura e l'immissione di vapore ottimali sono memorizzati in base ai tipi di alimenti o ai piatti per quattro persone. Per i programmi dotati di termometro per alimenti, l'indicazione del tempo iniziale fornisce una guida approssimativa. Per garantire che il programma automatico selezionato offra il risultato di cottura desiderato, il display del BORA X BO indica per molti programmi le condizioni di partenza per una preparazione ottimale, come la temperatura o la qualità dell'alimento. I valori suggeriti sul grado di doratura e sul livello di cottura (ad esempio, croccante/al dente/morbido) si possono in parte personalizzare tramite un comando. In molti programmi tramite i QR-Code potete consultare direttamente ricette adatte sul sito web BORA. Le icone permettono di orientarsi a colpo d'occhio tra i piatti: il simbolo del fiocco di neve, ad esempio, indica i piatti con alimenti surgelati. Connettendo il vostro BORA X BO alla rete wifi, rimarrete sempre aggiornati all'ultima versione del software.

Qualità dei materiali e design iconico

Il design del forno è curato nei minimi dettagli come per tutti gli altri prodotti BORA. Il telaio di colore nero e il look minimalista elevano BORA X BO allo status di opera d'arte. Il display dispone di icone chiare che si integrano perfettamente nella raffinatezza estetica generale, ulteriormente impreziosita dall'elegante vano di cottura in acciaio inox. BORA X BO è dotato di una placca da forno universale per risultati ottimali. Il suo nucleo in alluminio ha un rivestimento in ceramica ed esternamente presenta uno strato antiaderente di alta qualità, come negli ambienti professionali. Così si realizza un altro sogno di tutti gli chef professionisti e dilettanti: la pulizia dopo aver cucinato con BORA il X BO diventa un piacere. Con il programma di pulizia non c'è bisogno di passare neanche un panno nel vano cottura, la cartuccia di pulizia lo pulisce fino a farlo risplendere e al contempo lo decalcifica.



bora.com/x-bo



L'integrazione ideale con l'innovativo cassetto multiplo BORA.

Un'integrazione ideale per il forno a vapore BORA X BO è l'innovativo cassetto multiplo BORA. Realizzato con materiali pregiati come vetro e acciaio inox, il frontale del cassetto a filo piano col mobile e senza maniglie si apre con un tocco leggero. Grazie alle preimpostazioni e all'ampio spazio di contenimento, questo cassetto si rivela estremamente versatile: può servire per riscaldare le stoviglie, cuocere a bassa temperatura oppure scaldare, scongelare o tenere in caldo le pietanze. La temperatura e i tempi sono regolabili manualmente. Il cassetto multiplo è disponibile in due dimensioni: da 140 e da 290 mm. Nella variante alta del cassetto multiplo è persino possibile lavorare su due piani. E la griglia a livello può essere comodamente lavata in lavastoviglie. BORA Connect permette

di collegare il cassetto multiplo con BORA X BO e comandarlo tramite il display di BORA X BO. Il cassetto multiplo costituisce pertanto una garanzia in più per la riuscita impeccabile anche dei menù più complessi.



bora.com/multi-drawer

 Preriscaldamento stoviglie 60 °C 1 ora	 Riscaldamento pietanze 100 °C 1 ora
 Mantenimento a temperatura delle pietanze 70 °C 3 ore	 Cotture a bassa temperatura 80 °C 30 min. - 6 ore
 Scongelo pietanze 30 °C 4 ore	 BORA Connect Connettività



Sistemi di refrigeramento e congelamento

Design intelligente e tecniche di refrigerazione funzionali.

Non c'è al mondo un altro sportello che si apra più volentieri di questo. È l'unico a nascondere così tante prelibatezze fresche per le serate in compagnia e così tante bevande rinfrescanti per festeggiare i successi. Uno sportello che ha la soluzione giusta per quasi ogni occasione: cibo e bevande refrigerati alla perfezione. Uno sportello al centro dell'ambiente cucina che risulta invisibile dietro l'anta. Sistemi di refrigeramento e congelamento BORA.

Soluzione side by side: il congelatore BORA Freeze con Ice Maker (a sinistra) è il complemento perfetto per il frigorifero BORA Cool (a destra).



Guarda il video e lasciati ispirare dal modo più intelligente di refrigerare gli alimenti freschi.

Grazie al loro design elegante e discreto, i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA si adattano a qualsiasi tipologia di cucina moderna.



Un'idea fresca – conservazione efficace e ordine perfetto con i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA.

Per mantenere gli alimenti freschi e croccanti a lungo

Con i sistemi di refrigeramento e congelamento, BORA chiude il cerchio passando per il fuoco, per l'acqua e il vapore fino ad arrivare al freddo e al ghiaccio. La cooking experience si amplia andando oltre la preparazione di pietanze sui piani cottura e nei forni a vapore: con i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA conservate gli ingredienti refrigerati al meglio e in maniera perfettamente ordinata. I sistemi di refrigeramento e congelamento soddisfano tutte le esigenze di conservazione degli alimenti. È possibile scegliere tra quattro sistemi BORA Cool: il frigorifero, il frigorifero con vano congelatore 4 stelle e il frigo-congelatore con e senza collegamento all'acqua, nonché BORA Freeze, il congelatore con collegamento all'acqua. Nonostante i vantaggi specifici di ciascun prodotto, i vari dispositivi hanno molti punti in comune. Convincono con il loro design bello e di alta qualità grazie agli elementi metallici all black e alla raffinata combinazione di colori nei toni del grigio, che fanno da sfondo a cibi gustosi e colorati. Inoltre, i sistemi di refrigeramento e congelamento sono dotati di pratici accessori. L'assenza di ornamenti ed elementi decorativi e l'uso di inserti facilmente rimovibili mettono in risalto l'attenzione per l'essenziale e facilitano la pulizia.

Tutto perfettamente ordinato

La possibilità di disporre gli accessori singolarmente consente di mantenere l'interno del frigo sempre in ordine. Così è impossibile scordarsi cosa si ha in frigo e si riducono gli sprechi. Gli accessori si caratterizzano inoltre per la loro versatilità. L'esclusivo vassoio multiuso può essere utilizzato, ad esempio, come contenitore

per i frutti di bosco, per il formaggio o per scongelare e congelare gli alimenti. È adatto sia ai sistemi di refrigeramento che a quelli di congelamento e può essere utilizzato in tutti gli scomparti a temperature diverse. Grazie al loro design elegante, gli accessori possono essere tolti dai sistemi di refrigeramento e congelamento e portati direttamente in tavola. Gli elementi mobili all'interno dei sistemi di refrigeramento BORA sono facili da rimuovere, da pulire e sono realizzati con materiali robusti. Refrigerare in modo igienico è davvero semplice.

BORA Fresh zero

Il frigo offre molto anche dal punto di vista ergonomico: in particolare, i contenitori BORA Fresh zero situati nella parte inferiore possono essere comodamente estratti, posizionati sul piano di lavoro e quindi riempiti con gli alimenti acquistati. Dopodiché basta reinserirli nel frigo, senza quindi rimanere piegati tutto il tempo. Nello scomparto BORA Fresh zero le temperature sono intorno a 0 °C. Queste sono le condizioni perfette per conservare alimenti delicati come frutta e verdura sfusa. Le vaschette superiori con coperchio regolazione umidità chiuso e umidità elevata sono le più adatte a questo scopo. Nella vaschetta BORA Fresh zero senza coperchio regolazione umidità si possono refrigerare anche alimenti delicati e confezionati, come carne o latte fresco. Il contenitore più adatto a questo scopo è quello inferiore. Conservandoli al meglio, gli alimenti si mantengono freschi il più a lungo possibile e vitamine e minerali preziosi vengono preservati. Il piano divisorio di BORA Fresh zero con tappetino multiplo separa il BORA Fresh zero dall'area di raffreddamento.



Tra passione e innovazione: senza odori con BORA Cool e BORA Cool Combi

Anche i sistemi di raffreddamento offrono un ambiente senza odori: il filtro anti odori installato all'interno del frigorifero riduce gli odori degli alimenti. Inoltre, grazie al sofisticato sistema di circolazione dell'aria, le temperature del frigorifero rimangono stabili in tutte le aree interne. È garantita una circolazione ottimale dell'aria. Così conservate i cibi come all'aria aperta.

Le diverse sorgenti di luce permettono di illuminare ogni alimento, indipendentemente dalla sua collocazione. Anche i supporti in vetro fungono da fonti di luce, così da garantire un'illuminazione sufficiente anche quando il frigorifero è pieno. La luce gradevole mette in risalto i cibi all'interno del frigorifero creando un'atmosfera invitante. Le lastre di vetro possono essere utilizzate in modi diversi grazie a diverse opzioni di inserimento.

Mantieni il sangue freddo: congelamento perfetto con BORA Freeze

Mantieni sempre il sangue freddo e sotto controllo tutti gli alimenti surgelati. Questo significa congelare alla perfezione con il congelatore BORA Freeze dotato di Ice Maker. Design di alta qualità grazie a colori e a materiali pregiati. Gli elementi facilmente rimovibili e lavabili possono essere puliti senza fatica. Tutto è perfettamente organizzato grazie alla linea di accessori ben studiata e ai ripiani estraibili aperti che permettono massima visibilità. Sono disponibili tre pacchetti di accessori, che possono essere scelti in modo flessibile in base alle esigenze individuali. La linea BORA Freeze include un Ice Maker, grazie al quale è possibile gustare bevande ghiacciate in pochissimo tempo, anche in occasione di feste dell'ultimo momento.

Novità a partire dall'estate 2024

In alto: il gran numero di sorgenti luminose garantisce un'illuminazione perfetta anche quando il frigorifero è pieno.

In basso: eleganti tonalità di grigio ed elementi in legno, metallo e vetro: il design sobrio si estende anche agli interni dei sistemi di refrigeramento e congelamento.



Accessori sorprendenti

I vari pacchetti di accessori assicurano che l'interno dei sistemi di refrigeramento e congelamento sia ottimizzato e ordinato in ogni disposizione. Lo spazio disponibile viene utilizzato al meglio per la conservazione degli alimenti. È possibile scegliere liberamente tra le tre varianti BORA Good (allestimento di base), BORA Better (allestimento di base con accessori) e BORA Best (allestimento di base con accessori extra). L'allestimento di base BORA Good è incluso nella fornitura dei sistemi di refrigeramento e congelamento.

Con i pacchetti di accessori BORA Better e Best cucinare e conservare i cibi diventa un'esperienza davvero straordinaria. I pratici accessori conquistano subito perché portano perfetto ordine e multifunzionalità nei BORA sistemi di refrigeramento e congelamento. Dal box alimenti al refrigeratore vino, gli accessori BORA sono eleganti e raffinati. I pacchetti di accessori si differenziano per il numero e il tipo di utensili, che offrono tutti maggiori funzionalità e opzioni di organizzazione dall'allestimento di base fino all'allestimento BORA Best.

Gli elementi mobili all'interno dei BORA sistemi di refrigeramento e congelamento sono facili da rimuovere, da pulire e sono realizzati con materiali robusti.



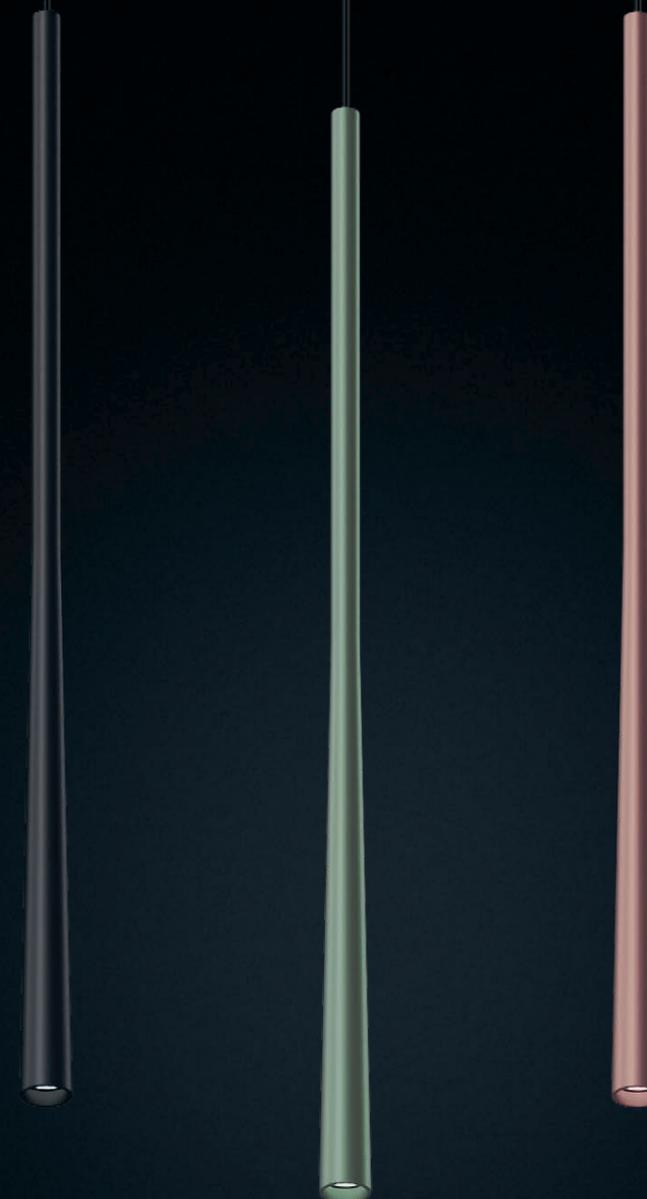
bora.com/cool



Illuminazione

Design minimalista per un'illuminazione in grande stile.

Funzionali ed emozionali allo stesso tempo. Sottili, naturali e raffinate. L'ambiente cucina non prende vita soltanto grazie alle persone che si muovono al suo interno. Come sarebbe cucinare senza la giusta illuminazione? Cosa sarebbe una cena in compagnia al buio? L'illuminazione BORA garantisce l'atmosfera ideale in ogni situazione.



Le lampade a sospensione BORA Stars e BORA Horizon sono disponibili in tre fantastici colori: nero, verde muschio e oro rosa.



L'illuminazione
BORA Horizon e Stars
a colpo d'occhio.



BORA Horizon crea un'atmosfera piacevole in qualsiasi situazione in cucina.

BORA Horizon

Illuminazione intelligente, sia diretta che indiretta.

La cucina è il cuore di quasi ogni abitazione. E la giusta illuminazione aiuta a migliorare il senso di benessere in questa stanza. Dalla luce calda e soffusa alla luce chiara e brillante, BORA Horizon* crea sempre l'atmosfera giusta.

Bella e pregiata

La lampada a sospensione lineare BORA Horizon illumina i piani di lavoro, il piano cottura o il tavolo da pranzo e si inserisce con disinvoltura ed eleganza nella zona della cucina. Le lampade sono disponibili in tre colori diversi: elegante nero, verde muschio rilassante e magico oro rosé. BORA Horizon con la sua eleganza mette in risalto la libertà visiva su piatti gustosi da godersi in buona compagnia.

Illuminazione compatta 2 in 1

La lampada a sospensione lineare è perfetta come illuminazione indiretta sopra il tavolo da pranzo, ma anche come fonte di luce diretta sul piano cottura. La luce indiretta si irradia gradevolmente verso l'alto, mentre la luce diretta

si proietta in modo funzionale verso il basso. I cinque livelli di temperatura e la regolazione continua della luminosità garantiscono un'atmosfera piacevole per ogni situazione in cucina.

Gestione pratica

BORA Horizon si regola senza attrezzi: nella versione "fissa", l'altezza può essere regolata tramite i fermi a corda sull'alloggiamento del soffitto, mentre nella versione "mobile" si modifica direttamente sull'apparecchio, così da poter adattare l'altezza dell'illuminazione alla zona cucina e pranzo. BORA Horizon si gestisce facilmente con comando gestuale (luce spenta, luce accesa, luce soffusa, cambio della temperatura della luce, accoppiamento e disaccoppiamento dell'illuminazione diretta e indiretta). Lavarsi le mani prima di azionare l'interruttore della luce è un gesto che appartiene al passato.

La luce indiretta e l'illuminazione diretta del piano cottura possono essere regolate indipendentemente l'una dall'altra.

In basso: la lampada a sospensione lineare Horizon si integra con semplicità ed eleganza nell'aspetto complessivo della cucina.



bora.com/horizon



BORA Stars

In versione singola o combinata: la luce sobria che rende stellata ogni cucina.

A volte meno è meglio. La lampada a sospensione verticale BORA Stars lo dimostra. Fluttua con discrezione sopra il tavolo da pranzo e inonda la stanza di una luce armoniosa ed elegante.

Sistema variabile

BORA Stars si può installare a piacere in ogni cucina. La lampada a sospensione verticale BORA Stars è disponibile in versione singola a plafone oppure a incasso o con tre lampade disposte in linea o in cerchio.

Regolazione della luminosità per l'atmosfera giusta

Le versioni lineare a 3 lampade o circolare a 3 lampade BORA Stars sono dotate di regolazione continua grazie a un interruttore girevole o di un interruttore luminoso così da adattare l'illuminazione alla situazione in cucina. Con BORA Stars si possono conferire dei tocchi di luce.

Emozionali e pregiate

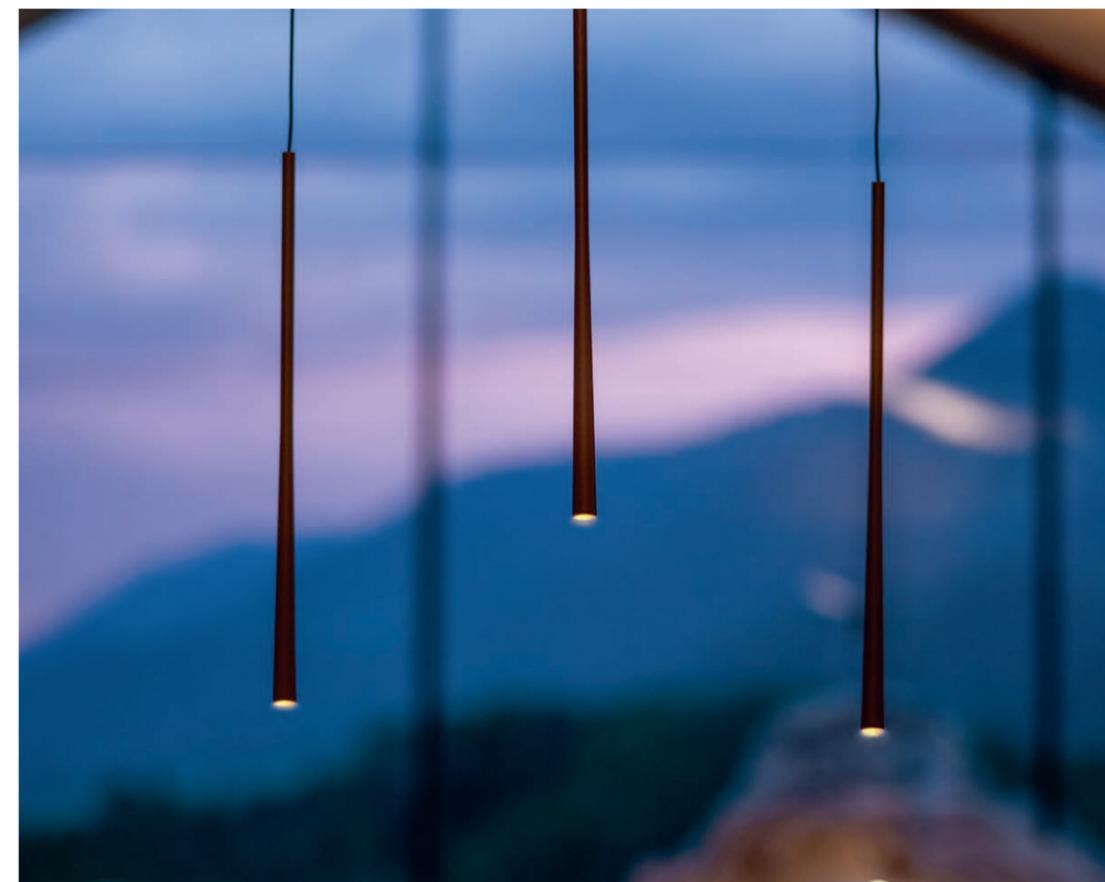
Le lampade a sospensione verticali BORA Stars illuminano i piani di lavoro, il piano cottura o il tavolo da pranzo e si inseriscono con disinvoltura ed eleganza nella zona della cucina. Le lampade sono disponibili in tre colori diversi: elegante nero, verde muschio rilassante e magico oro rosé. Con l'eleganza di BORA Stars è un po' come mangiare sotto un cielo stellato.



In alto a destra: BORA Stars si libra sopra il tavolo da pranzo e crea eleganti accenti di luce.



bora.com/stars





Accessori e altri articoli

Accessori giusti e articoli funzionali per tutti i prodotti BORA.

Non solo funzioni, ma veri e propri effetti speciali: questi sono gli accessori BORA. Il BORA QVac apparecchio per sottovuoto da incasso aumenta la durata di conservazione dei vostri alimenti. E con la bistecchiera BORA aumenta il piacere di grigliare alla perfezione.

BORA QVac

L'apparecchio per sottovuoto da incasso per alimenti freschi e gustosi più a lungo.



A sinistra: con il tappo per sottovuoto i liquidi e le bevande si conservano più a lungo.

In basso: nel sacchetto sottovuoto i cibi sono preparati al meglio per la cottura sous-vide.

In basso a destra: Il box per sottovuoto conserva gli alimenti e può essere tenuto nel congelatore.



Questo video mostra come BORA QVac conserva gli alimenti più a lungo.

Con l'apparecchio per sottovuoto da incasso BORA QVac gli alimenti si conservano fino a tre volte più a lungo e così facendo si riducono gli sprechi di cibo. Gli alimenti messi sottovuoto non perdono i nutrienti, il loro gusto naturale o il loro aspetto appetitoso. La funzione di stop automatico spegne automaticamente il sistema di aspirazione quando viene raggiunto il giusto livello di vuoto. Un segnale acustico indica il termine del procedimento per mettere sottovuoto. BORA QVac è dotato di tre funzioni diverse: il sottovuoto in box o sacchetti, la chiusura di bottiglie già aperte e la funzione di

marinatura. QVac set per sottovuoto è disponibile in due diversi design che si adattano a qualsiasi cucina: Stainless Steel e All Black.

Sistema di montaggio unico

Grazie all'innovativo ed esclusivo sistema di montaggio a incasso, BORA QVac non occupa quello spazio tanto prezioso sui piani di lavoro della cucina: il dispositivo si trova sotto il piano di lavoro, proprio come la base dei sistemi di aspirazione per piano cottura BORA. L'apparecchio per sottovuoto da incasso può essere montata a filo piano oppure integrata nel piano di lavoro.

Marinatura ultra veloce

Posizionando l'anello di marinatura su uno dei box per sottovuoto in dotazione si crea il vuoto. Dopodiché la funzione permette di eseguire il procedimento di marinatura in massimo dieci minuti, e non in ore o giorni. In questo modo la marinatura riesce a penetrare in profondità.

Conservare i liquidi più a lungo

Il tappo per sottovuoto consente di conservare più a lungo liquidi come vino oppure olio nelle bottiglie aperte. Anche il brodo vegetale può essere conservato e poi utilizzato come base per salse.

Chiusure ermetiche e sicure

I sacchetti sottovuoto BORA sono disponibili in tre diverse dimensioni e sono perfetti per la cottura sous-vide nel BORA X BO. I box per il

sottovuoto BORA sono disponibili con una capacità fino a un litro e fino a due litri. Sono privi di BPA, adatti al congelatore e possono essere tranquillamente lavati in lavastoviglie. I piatti pronti possono essere conservati per diversi giorni o congelati con il sottovuoto.



Come è nato
BORA QVac.



bora.com/qvac



Grazie alle caratteristiche del materiale, la bistecchiera BORA offre una distribuzione del calore rapida e uniforme, per risultati di cottura ottimali.

BORA bistecchiera

Design compatto,
compatibilità ottimale,
risultati di cottura perfetti.

Con la bistecchiera BORA preparerete sicuramente grigliate perfette tutto l'anno. L'eccellente rivestimento antiaderente consente una preparazione dei cibi con pochi grassi e una facile pulizia dopo l'uso. Con la lavorazione ottimale è garantita una rapida distribuzione del calore sui piani cottura a induzione "FULL". Le dimensioni e la qualità della bistecchiera rendono possibile anche l'utilizzo nel BORA X BO senza alcun problema. Grazie al design compatto la bistecchiera si integra perfettamente nell'estetica dei prodotti BORA.



Ordina online su
shop.bora.com



365 giorni: ricette per tutti i giorni – sane e facili

Sapori sani, semplici da realizzare: oltre 90 ricette da Germania, Spagna, Francia, Italia, Inghilterra e Paesi Bassi ispirano la vostra cucina ed entusiasmano con qualcosa di speciale. Qui i classici vengono reinterpretati trasformandoli in emozionanti combinazioni di gusto che fanno venire voglia di cucina europea. Spuntini, antipasti, secondi o dessert: con l'ampia scelta di piatti e i consigli professionali degli chef BORA, cucinare diventa un vero piacere quotidiano.



Maggiori informazioni
sul libro di cucina.

Colophon

Editore

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

Amministratore delegato: Willi Bruckbauer
Codice fiscale: 166/4115
Partita IVA: ATU67323933
N. iscrizione al registro delle imprese:
FN 38 1333i
Responsabile dei contenuti:
Willi Bruckbauer

Redazione e realizzazione

Storyboard GmbH, München
Grafica: Claudia Homer, Ellen Fischer,
Mathilda Pflügler
Editor fotografie: Anika Frodl

Testo

Dino Medic, Lena Kaeß, Anna-Lena Wolfarth,
Alissa Selge, Kathrin Hollmer, Martin Fraas,
Alisa Kircher, Heide Sahl, Peter Uthmann

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotto e rendering

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR,
COMM.AG, Innsbruck

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

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. Le foto ritraggono degli esempi che in alcuni casi possono differire nell'aspetto dalla merce consegnata. È possibile riscontrare differenze di colore dovute alla tecnologia di stampa.

Noi trasformiamo la cucina da luogo funzionale ad autentico ambiente da vivere. E lo facciamo con prodotti innovativi e servizi che semplificano la cottura dei cibi e permettono di seguire uno stile di vita sano.

I partner commerciali BORA sono stati adeguatamente formati per rispondere in modo competente alle vostre domande. Il vostro riferimento:



erele.it

Ingrosso elettrodomestici normali e da incasso

Uffici e magazzino: Via Indipendenza, 1 - 20835 Muggiò (MB)
Telefono: 039 793424 r.a. Fax: 039 793234 - info@erele.it

Sede legale: Via Fratelli Cairoli, 17 - 20851 Lissone (MB)
c.c.i.a.a. 846317 - c.f. 01539660157 - p.i. IT00716710967

WUBM-IT
(01)04260326376593(240)000721-10014

