

BORA

Rivista

01 | 2021



Professional 3.0

Funzionamento intuitivo, design ottimizzato e ampia superficie di cottura

Cose da film

In cucina con l'attore Stanley Tucci

Il regno del gusto

Barbecue indoor con l'innovativa griglia Teppanyaki in acciaio inox

Lo abbiamo chiesto a

colloquio con il fondatore di BORA Willi Bruckbauer


Willi Bruckbauer guarda con ottimismo a un futuro nel quale BORA continuerà ad aprire nuovi orizzonti con numerose innovazioni.

Benvenuti nel mondo di BORA!

Tutte le volte che, in qualunque parte del mondo, incontro entusiasti fan di BORA penso: è stato giusto! È stata la decisione giusta aver messo in moto la rivoluzione del mondo delle cucine con il primo prototipo oltre un decennio fa. È stato un azzardo, ma ne è valsa la pena: volevamo che le cucine diventassero più attraenti e sentendo i toni entusiastici con cui i nostri utenti parlano dei nostri aspiratori possiamo dire di esserci riusciti: funzionalità, qualità, estetica. Questo è ciò che un numero sempre maggiore di persone apprezza dell'alternativa alla cappa tradizionale. Avete letto bene: ho parlato di fan di BORA. È proprio la parola giusta, perché l'entusiasmo con il quale si rivolgono a me, il feedback che ricevo e dal quale traggio ispirazione per il mio lavoro è straordinario. È affascinante come il nostro marchio sia in grado di attirare i consumatori nelle parti più diverse del mondo. Sono tante persone che vogliono semplicemente rendere più attraente l'ambiente cucina. Alcune di queste forse le conosci. Che sia la food stylist e autrice britannica Anna Jones i cui libri di cucina vegetariana sono diventati bestseller internazionali. Oppure Stanley Tucci, l'attore americano con residenza a Londra (inclusa BORA Professional). Anche Peter Sagan, stella del ciclismo della squadra BORA – hansgrohe, ci racconta nella nostra intervista da pagina 74 della sua passione per la cucina. Il mondo di

BORA diventa sempre più internazionale. La nostra idea sta prendendo piede e per questo vorremmo ringraziare i nostri fan. Per loro continuiamo a lavorare su altre innovazioni. Con il sistema modulare Professional 3.0 abbiamo così realizzato un prodotto eccezionale in grado di soddisfare le più elevate esigenze in termini di linguaggio di progettazione, materiale e tecnologia. Ve lo presentiamo a pagina 14. È disponibile anche con una griglia Teppanyaki in acciaio inox, perché questo tipo di cottura sta acquistando una popolarità sempre maggiore. Per questo motivo abbiamo pubblicato il grande libro per la griglia Teppanyaki "Barbecue indoor": oltre a una sezione informativa, cinque chef selezionati rivelano le loro migliori ricette con le quali è possibile realizzare tutto l'anno pietanze sane, versatili e raffinate alla griglia. Maggiori informazioni a pag. 60. Ti abbiamo fatto venire l'acquolina in bocca? Allora comincia a sfogliare. Magari ti convincerà quello che ti promettiamo: più gioia in cucina. Ogni giorno.

Cordialmente



Willi Bruckbauer

Prodotto BORA

IL PRINCIPIO BORA	6
Inventare, non imitare. Sviluppiamo nuove idee per rendere la vita più piacevole.	
VANTAGGI BORA	8
Basandoci su idee innovative forniamo soluzioni efficaci e ingegnose.	
LE NOSTRE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE	12
Le domande poste con più frequenza a BORA.	



8

Sistema BORA

INTERVISTA	52
Il fondatore di BORA, Willi Bruckbauer, parla dell'idea, del sistema e del motivo del suo grande successo	
SISTEMA BORA	56
Il sistema BORA, con elementi universalmente utilizzabili, offre una prestazione ottimale fin nei dettagli.	
BORA GARANZIA	58
Come prova della fiducia che abbiamo nei nostri prodotti offriamo a ogni cliente un'estensione della garanzia, indipendentemente dal sistema.	



58



30

BORA PROFESSIONAL 3.0	14
Estetica ottimizzata, funzionamento intuitivo, massima efficienza ed elevatissimo comfort.	
BORA CLASSIC 2.0	22
Lo sviluppo del premiato sistema Classic di comprovata efficacia. Caratterizzato da un'estetica incentrata sul purismo.	
BORA X PURE	30
Il sistema apre nuovi orizzonti. Combina la massima funzionalità a un design distintivo.	
BORA PURE	38
Una classe a sé stante: la combinazione di design minimalista e alta tecnologia.	
BORA BASIC	46
La rivoluzione: piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, perfetto per ogni cucina.	



60

ANNA JONES	70
L'autrice e food stylist a colloquio sui trend di cucina e sull'importanza della cucina stagionale.	
PETER SAGAN	74
È considerato la rock star del ciclismo. In questa intervista l'atleta 31enne svela cosa gli dà forza e cosa lo rilassa.	
EDITORIALE	2
BORA AWARDS	78
COLOPHON	78



66



14

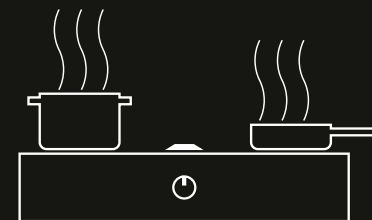
Vivere BORA

BARBECUE OGNI GIORNO	60
La griglia Teppanyaki in acciaio inox BORA trasforma i sogni in realtà.	
HOLLYWOOD AI FORNELLI	66
La celebre star cinematografica Stanley Tucci è anche un appassionato cuoco amatoriale e autore di libri di cucina.	

Foto: Anna Rose, Gerhard Kassner

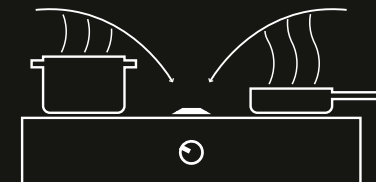
Principio BORA

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



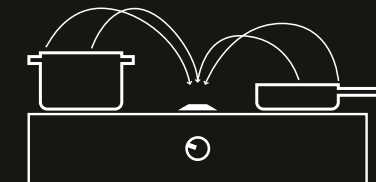
1

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



2

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



3

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



Vantaggi BORA



Cucinare senza odori

Cucinare nella zona comfort

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



Facilità d'uso

Intuitivo, auto-esplicativo e ben progettato

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



Facilità di pulizia

Perché rendere difficile ciò che può essere facile?

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



Silenziosità

Decisamente più silenziosa rispetto alle tradizionali cappe aspiranti

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



Ampio spazio contenitivo

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

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



Grande superficie di cottura: 4 24

Molto spazio per cucinare come i professionisti

Attraverso il comando salva spazio e la disposizione centrale dell'aspiratore tutte le zone cottura a induzione BORA offrono sempre molto spazio per cucinare. Le grandi zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole o bistecciere di dimensioni molto grandi.



Qualità dei materiali

Elevata funzionalità e lunga durata

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



Libertà visiva

Nessuna cappa aspirante all'altezza della testa

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



Progettazione senza vincoli

Il parametro per una nuova architettura della cucina

BORA convince con nuove possibilità per la progettazione della cucina: cucinare davanti alla finestra o sotto tetti spioventi, cucine a isola senza la fastidiosa cappa aspirante... BORA è sinonimo di moderna estetica in cucina.





Le nostre risposte alle tue domande

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

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

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

Quanto costa un sistema di aspirazione BORA?

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

Come si pulisce l'aspiratore per piano cottura BORA?

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



BORA aspira veramente tutti gli odori?

Vapori di cottura, grassi in evaporazione e gli odori vengono aspirati completamente dove si formano, direttamente dal piano cottura. È come cucinare all'aria aperta, abiti e capelli non vengono intaccati dal vapore di cottura e rimangono freschi.

BORA funziona anche con le pentole più alte?

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

Dove va l'aria aspirata?

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



BORA Professional 3.0

L'evoluzione di una
rivoluzione





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

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

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



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

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

dell'anello in acciaio inox rimovibile e della superficie di visualizzazione impreziosiscono la manopola non soltanto dal punto di vista estetico, ma rendono la superficie tattile ancora più grande e più facile da utilizzare. I requisiti high-end del sistema sottolineano il perfezionamento del comando. L'eliminazione della tacca dello zero consente un controllo completamente intuitivo del piano cottura con una semplice rotazione. Girando verso destra la potenza aumenta fino al livello power. Ruotando verso sinistra la potenza diminuisce fino a 0. Anche ruotando verso sinistra oltre al punto limite la potenza rimane 0 e la zona cottura

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



La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle pietanze. Il sistema BORA Professional 3.0 è inoltre dotato di una valvola di chiusura automatica. Inserendo l'aspiratore questa si apre e si chiude automaticamente. Durante la chiusura il sistema di sensori integrato impedisce ad eventuali oggetti di rimanere intrappolati. In modalità "off" l'elegante sistema è completamente chiuso. Il sistema modulare di BORA offre un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL" al gas o alla griglia Teppanyaki in acciaio inox, liberamente combinabili con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura senza problemi. I piani di cottura extra-profondi da 54 cm lasciano ancora più spazio per cucinare. Anche due pentole di grandi dimensioni possono essere utilizzate contemporaneamente. Soprattutto le grandi zone cottura a induzione "FULL" assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere. La griglia Teppanyaki in acciaio inox si caratterizza per le sue elevatissime prestazioni, le due grandi zone griglia e un controllo della temperatura straordinariamente preciso. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e viene infallibilmente mantenuta. La sua velocissima capacità di riscaldamento fino a 250° in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia.

A destra: Nonostante l'elevata potenza l'aspiratore rimane piacevolmente silenzioso. Ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Così ci si può intrattenere indisturbati mentre si cucina.



Il sistema è facile da usare e maneggevole, anche durante la pulizia. Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie e occupano anche pochissimo spazio. Notevole è anche il volume estremamente basso del sistema. Grazie al ventilatore a bassa rumorosità integrato nell'area dello zoccolo l'aspiratore è particolarmente silenzioso anche ad alti livelli di potenza. Così diventa piacevole soggiornare ed intrattenersi in cucina. Quando un design dalle linee perfette incontra i più elevati requisiti tecnici: BORA Professional 3.0 è un sistema ampiamente collaudato che porta l'aspirazione vapori in una nuova dimensione per quanto riguarda estetica, funzionalità e comfort: il non plus ultra per la tua cucina.



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

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

BORA Professional 3.0 Highlights

Manopola di comando intuitiva

Controllo perfetto garantito dalla combinazione della classica manopola e di una superficie sensibile con display LED ad alta risoluzione. Tutte le funzionalità possono essere attivate semplicemente, comodamente e in modo intuitivo ruotando la manopola e toccando la superficie touch centrale.

Design premium

Il suo linguaggio formale avveniristico soddisfa qui le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia. Elementi di spicco del design sono rappresentati dall'aspiratore e dell'anello manopola minimalista in acciaio inox con la parte anteriore in vetro e il chiaro display LED bianco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Zone cottura ad induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Non è quindi più necessario il costante intervento manuale e diventa superfluo un continuo intervento manuale nel comando del ventilatore.

Valvola di chiusura automatica

Inserendo l'aspiratore la valvola di chiusura si apre e si chiude automaticamente. Chiudendo, il sistema di sensori integrato impedisce ad eventuali oggetti di rimanere intrappolati. In modalità "off" l'elegante sistema è completamente chiuso.

Livello di rumore minimo

Sempre molto silenzioso, anche ad alti livelli di potenza: Il motivo è il flusso d'aria ottimale e l'uso di una ventola estremamente silenziosa. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

I piani di cottura extra-profondi da 54 cm lasciano ancora più spazio per cucinare. Così trovano il loro spazio, una dietro l'altra, anche 2 grandi pentole.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani di cottura, dalle superfici a induzione o a gas, alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente combinati con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura senza problemi.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inox offre una grande potenza, due ampi spazi griglia e uno straordinario e preciso controllo della temperatura. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e viene infallibilmente mantenuta. La sua velocissima capacità di riscaldamento fino a 250° in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia.



PKA3/PKAS3

BORA Aspiratore per piano cottura dimensioni: 110 x 540 mm



PKA3AB/PKAS3AB

BORA aspiratore per piano cottura All Black Edition dimensioni: 110 x 540 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o www.bora.com/professional



Tutti i piani cottura misurano 370 x 540 mm



PKFI3

BORA Piano cottura a induzione con 2 zone cottura



PKI3

BORA piano cottura a induzione con 2 zone cottura



PKIW3

BORA wok da induzione



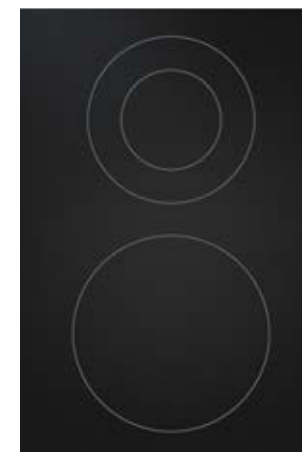
PKC3

BORA piano cottura HiLight con 2 zone cottura 3 circuiti/2 circuiti



PKCB3

BORA piano cottura HiLight con due 2 zone cottura 3 circuiti/bistecchiera



PKCH3

BORA piano cottura Hyper con 2 zone cottura 1 circuito/2 circuiti



PKG3

BORA piano cottura a gas con 2 zone cottura



PKT3

BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura

BORA Classic 2.0



Libertà senza limiti

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



Massima flessibilità ed individualità per cucinare in modo straordinario a casa propria: questo era il compito affidato agli sviluppatori di BORA Classic 2.0. È l'evoluzione del precedente sistema BORA Classic più volte premiato con il Red Dot Award. Ne è risultato un sistema di aspirazione per piano cottura ben studiato fin nei più piccoli dettagli. Il nuovo e innovativo comando sControl+ con scanalatura lucida consente un controllo preciso e intuitivo. Così ora basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. Però il comando

è praticamente invisibile in modalità stand-by e grazie al posizionamento centrale rimane a disposizione il massimo spazio sul piano cottura. Come sempre i piani cottura e i sistemi di aspirazione possono essere combinati in modo personalizzato secondo le proprie esigenze. Così è possibile realizzare anche combinazioni composte da uno, tre o più piani cottura. Anche cucinare con la fiamma a gas diventa un piacere con il nuovo e potente piano cottura a gas. BORA Classic 2.0 riesce sempre ad adattarsi alle esigenze individuali. Ad esempio con due piani

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

A destra: oltre a piani cottura a induzione e con corpi radianti per BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia Teppanyaki in acciaio inox o un piano cottura a gas in vetroceramica.



cottura a induzione offre spazio sufficiente per quattro grandi pentole con diametro massimo di 24 cm.

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

L'elemento centrale di BORA Classic 2.0 è naturalmente rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato e raffinato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso non è più necessario ricorrere

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



alla regolazione manuale, che è tuttavia ancora possibile. Così le mani rimangono libere per cucinare le pietanze che rimangono ben visibili e non scompaiono in una nuvola di vapore. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale l'aspiratore per piano cottura di BORA Classic 2.0 lavora in modo talmente silenzioso da permettere di condurre conversazioni indisturbati. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere

semplicemente asportate e pulite. Tutte le parti sono compatibili con il lavaggio in lavastoviglie. BORA è da sempre sinonimo di un design di prodotti innovativi e all'avanguardia. Anche per BORA Classic 2.0 è stata data particolare attenzione all'aspetto estetico. Il suo look purista e minimalista si integra discretamente nell'architettura della cucina. Così non c'è nulla che possa distrarre dai veri protagonisti in cucina: pentole, padelle e chef. BORA Classic 2.0 può essere montata a filo piano o in battuta.



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

È possibile anche il montaggio quasi a filo piano in piani di lavoro di ogni tipo di materiale per mezzo di una cornice speciale. 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. Per il procedimento di pulizia si può semplicemente attivare il blocco pulizia: in questo modo il pannello di comando viene bloccato per dieci secondi per evitare di modificare involontariamente le impostazioni. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione. Questo è il sistema BORA Classic 2.0.

Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.



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

BORA Classic 2.0 Highlights

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante in qualsiasi architettura di cucina moderna. Il funzionamento in modalità standby è praticamente invisibile e ridotto all'essenziale in funzione grazie all'illuminazione intelligente.

Livello di rumore minimo

Sempre molto silenzioso, anche ad alti livelli di potenza: Il motivo è la circolazione d'aria ottimale e l'utilizzo di un ventilatore estremamente silenzioso nell'area dello zoccolo. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale dell'aspiratore, senza perdita di spazio grazie al comando sul piano cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con 4 pentole grosse fino a 24 cm.

Comando aspiratore automatico

L'esecuzione dell'aspirazione è regolata in modo indipendente in base al processo di cottura del momento. Continuità: l'intervento manuale è eliminato. La piena concentrazione rimane sul cucinare.

Operazione sControl+ intuitiva

La gestione unica è più facile che mai: muovendo intuitivamente l'indice su e giù in un incavo levigato o direttamente premendo. Tutte le funzioni importanti possono essere raggiunte con un solo tocco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani di cottura, dalle superfici a induzione o a gas, alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente combinati con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura senza problemi.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inossidabile offre le massime prestazioni, 2 ampie zone griglia e un controllo della temperatura unico e preciso. La temperatura desiderata può essere impostata direttamente, visualizzata al grado e accuratamente mantenuta. Il riscaldamento rapido a 250 °C in meno di 5 minuti consente di risparmiare tempo ed energia.



CKA2 / CKA2AB

BORA aspiratore per piano cottura / aspiratore per piano cottura All Black
116 x 515 mm



CKFI

BORA piano cottura a induzione "FULL" con 2 zone cottura



CKI

BORA piano cottura a induzione con 2 zone cottura



CKIW

BORA wok da induzione



CKCH

BORA piano cottura Hyper 1 circuito/2 circuiti

CKCB

BORA piano cottura HiLight 1 circuito/2 circuiti/ bistecchiera

CKG

BORA piano cottura a gas con 2 zone cottura



CKT

BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



CER

BORA cornice



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

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



Tutti i piani cottura misurano 327 x 515 mm

BORA X Pure

Perfezione pura



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



In alto: il punto clou visuale del piano cottura ultra ampio è la caratteristica bocchetta di entrata.

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

Sviluppando nuovi prodotti BORA ha l'incredibile vantaggio di poter fare tesoro di una tecnologia comprovata da un decennio e di catapultarla verso nuove dimensioni. BORA X Pure convince anche con qualità in grado di ottimizzare tutte le precedenti soluzioni high-end BORA. Caratteristiche tipiche sono il piano cottura ultra ampio e la particolare bocchetta di entrata come statement visivo distintivo. Tipicamente per BORA l'induzione "FULL" permette massima flessibilità nella disposizione delle pentole. Cucinare senza alcuna limitazione formale. Le zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi assicurano inoltre un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole molto grandi o bistecchiere. Lo sviluppo sociale ha reso in misura sempre maggiore la cucina uno spazio comunicativo e il centro del nucleo abitativo: è diventato il punto ci si incontra con famiglia e amici per

In alto: nonostante l'alta prestazione l'aspiratore rimane silenzioso e permette di conversare nella zona cottura.

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



conversare, divertirsi e cucinare insieme. Un motivo in più per apprezzare il livello di rumore minimo di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati è possibile conversare direttamente vicino al piano cottura senza essere assolutamente disturbati. Ciò è dovuto all'ottimale circolazione dell'aria e all'uso di un ventilatore estremamente silenzioso. La cucina come punto d'incontro sociale acquista con BORA X Pure un altro USP: con il funzionamento filtrante gli odori vengono neutralizzati per mezzo di un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche chi trascorre lungo tempo nella zona cottura rimane immune dagli odori indesiderati della cucina. Inoltre grazie allo straordinario sistema eSwap la sostituzione del

filtro si può effettuare facilmente dall'alto, grazie all'apertura di immissione aria, senza dover rimuovere cassetti o coperture degli zoccoli. Per completare l'elenco dei vantaggi pratici di BORA: le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile e lavare in lavastoviglie occupando pochissimo spazio. Una delle caratteristiche più distintive e piacevoli di BORA è il comando intuitivo sControl. Anche BORA X Pure si affida a questo sofisticato concetto di comando che si integra elegantemente a filo piano raffinandone ulteriormente l'estetica. Lo straordinario slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e organico: è sufficiente infatti muoverlo

verso l'alto o verso il basso o toccarlo con il dito. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità di comando importanti. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale. Chi ha provato una volta questo sistema non riuscirà più a farne a meno. Oltre tutti gli standard pratici BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano, le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. BORA X Pure rappresenta un'enorme avanzamento nel campo della funzionalità e dell'eleganza.



BORA X Pure Highlights

Comando intuitivo sControl

Lo straordinario slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e intuitivo: basta infatti muoverlo verso l'alto o verso il basso o toccarlo con il dito. Basta un tocco per usufruire velocemente di tutte le funzionalità di comando importanti.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non si hanno quindi distrazioni mentre si cucina e ci si può intrattenere senza essere disturbati.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Design distintivo

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette e il design distintivo delle bocchette d'entrata definiscono questo elemento caratteristico per ogni cucina. Se in posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile l'illuminazione intelligente bianca e blu aggiunge accenti di stile anche in funzionamento.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap

Nel funzionamento filtrante gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover rimuovere cassette o la copertura degli zoccoli.

Facilità di pulizia

Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere estratte attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio.

Funzione mantenimento calore variabile

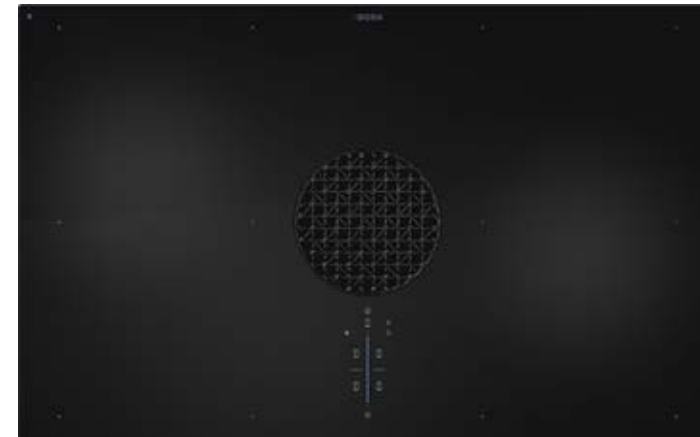
A seconda dell'utilizzo o degli alimenti impiegati è possibile scegliere fra 3 funzioni mantenimento calore con diversi livelli di temperatura. Così le pietanze si mantengono calde ad una temperatura ottimale e costante e non corrono il rischio di bruciarsi.

Massimo spazio contenitivo

Le dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassette anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Molto diversamente dal solito.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.



PUXA / PUXU 830 × 515 mm

BORA X Pure piano cottura a induzione con aspiratore integrato – aspirante/ filtrante

Tutte le informazioni sui prodotti

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



BKR830

BORA Pure Cornice del piano cottura di 830 mm di larghezza



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

A woman with curly hair, wearing a dark short-sleeved dress, is sitting on the edge of a dark, minimalist kitchen island. She is looking down at her hands. The kitchen features dark cabinetry, a copper pot on the island, and a spherical copper pendant light. A book titled 'SEPIA' is visible on the counter in the background.

BORA Pure

Una classe a sé stante



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

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



BORA Pure – Il segno distintivo della tua cucina.

Il nome è un programma. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra alla perfezione e con discrezione nell'architettura della tua cucina grazie al suo design straordinario. Si può personalizzare aggiungendo accenti individuali perché le bocchette d'entrata dell'aspiratore per piano cottura si adeguano ai desideri cromatici del cliente. È possibile scegliere tra cinque colori supplementari disponibili "greige", "arancio", "rosso", "verde giada" o "blu" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se ti viene voglia di immergere la tua cucina in un nuovo mondo di colori bastano pochi semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con una di un altro colore. BORA Pure convince non soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. La potenza dell'aspiratore per piano cottura si adatta, di volta in volta e in modo completamente automatico, alle esigenze di

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

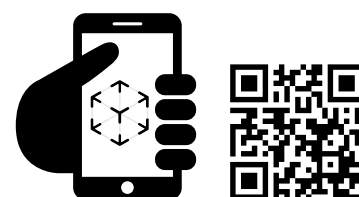


Anche la sostituzione del filtro a carbone attivo, utilizzato nel funzionamento filtrante per un'efficace neutralizzazione degli odori, è stata studiata attentamente: quando è necessario il filtro può essere estratto dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover asportare cassetti o la copertura degli zoccoli. Semplice come la sostituzione del filtro è anche la pulizia del piano cottura: grazie all'esecuzione a filo piano del piano cottura e dell'aspiratore non ci sono giunti in cui può annidarsi lo sporco. La superficie del piano cottura, perfettamente armonizzata con i piani di lavoro di tutti i materiali, è semplicissima da pulire. Liquidi o resti di cibo vengono incanalati da BORA Pure in una vasca di raccolta amovibile. Il sistema viene comandato per mezzo di un nuovo e pratico comando sControl con slider tattile verticale dal funzionamento intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. E grazie all'intelligente posizionamento centrale del comando, quasi invisibile in posizione di stand-by, non si perde spazio sul piano cottura. Così si possono utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Ovviamente riscaldate per mezzo della più moderna tecnologia ad induzione. Dopo aver cucinato le bocchette di entrata, i filtri per i grassi e la vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e lavati in lavastoviglie. Grazie alle sue dimensioni compatte gli elementi occupano pochissimo spazio.



BORA

Scan Augmented Reality



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

A sinistra: La sostituzione del filtro è resa ancora più facile dall'estrazione dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria che rende superflua la rimozione dei cassetti

A destra: Per mezzo della più moderna tecnologia ad induzione è possibile cucinare sul piano cottura con quattro grandi pentole contemporaneamente.



BORA Pure Highlights

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante in qualsiasi architettura di cucina moderna. Il funzionamento in modalità standby è praticamente invisibile e ridotto all'essenziale in funzione grazie all'illuminazione intelligente.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap

In funzionamento filtrante, gli odori vengono neutralizzati da un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro, questo viene fatto dall'alto verso l'apertura di ingresso: senza rimuovere cassette o pannelli dello zoccolo.

Dimensioni compatte

Grazie alle sue dimensioni compatte, il sistema si adatta a quasi tutte le cucine, anche di piccole dimensioni, e crea spazio per ulteriori pensili eliminando la cappa aspirante.

Operazione sControl intuitiva

L'esclusivo cursore verticale rende ancora più semplice l'utilizzo, muovendo intuitivamente il dito verso l'alto o verso il basso o toccando direttamente. Tutte le funzioni operative importanti possono essere sempre raggiunte rapidamente con un solo tocco.

Livello di rumore minimo

Sempre molto silenzioso, anche ad alti livelli di potenza: Il motivo è il flusso d'aria ottimale e l'uso di una ventola estremamente silenziosa. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.

Massimo spazio contenitivo

L'altezza ridotta di meno di 200 mm e l'unità di filtraggio dell'aria di circolazione integrata garantiscono il massimo spazio di stoccaggio per pentole e altri utensili da cucina nell'armadio di base. In modalità di ricircolo, i cassette non vengono tagliati anche con l'angolo cottura con profondità di 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale e alla disposizione ottimale delle zone di cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con 4 pentole grosse fino a 24 cm.



PURA/PURU 760 × 515 mm

BORA Pure piano cottura a induzione con aspiratore per piano cottura integrato – aspirante/ filtrante

Tutte le informazioni sui prodotti

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



PUEDG

BORA Pure
bocchetta
d'entrata greige



PUEDR

BORA Pure
bocchetta
d'entrata rosso



PUEDB

BORA Pure
bocchetta
d'entrata blu



PUEDO

BORA Pure
bocchetta
d'entrata arancio



PUEDJ

BORA Pure
bocchetta d'entrata
verde giada



BKR760

BORA Pure Cornice del piano
cottura di 760 mm di
larghezza



USL515

BORA listelli laterali per piano
cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black
per piano cottura profondità 515 mm

BORA Basic

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





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

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

In alto a destra: Anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie il filtro in acciaio inox mantiene un aspetto impeccabile

BORA Basic Hyper è l'unità innovativa con un piano cottura ad alta potenza e un'aspirazione efficace. Tra le qualità di base possiamo annoverare la zona cottura Hyper i cui corpi radianti consentono una potenza maggiore fino al 50% al livello power. Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura è possibile cucinare con 4 pentole di dimensioni fino a 24 centimetri contemporaneamente. Pratici sono i livelli mantenimento calore con regolazione della temperatura costante a ca. 75 °C nonché la protezione bambini che impedisce l'accensione involontaria o non



autorizzata del piano cottura. Inoltre la zona cottura selezionata si spegne automaticamente allo scadere del periodo di tempo preimpostato. BORA Basic Hyper assicura decisamente più spazio in cucina. Le dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassetti anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Con le sue dimensioni compatte si integra anche nelle cucine di dimensioni molto piccole e grazie alla scomparsa della cappa aspirante crea lo spazio necessario per pensili supplementari. Il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Basic Hyper è disponibile come soluzione aspirante o filtrante.

La cucina è adibita in misura sempre maggiore a luogo di comunicazione e BORA Basic Hyper supporta questo trend grazie alla silenziosissima aspirazione anche con i livelli di potenza più elevati. Ciò è reso possibile dall'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e dall'impiego di un sistema di ventilatori gemelli. Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia. Le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria ben accessibile. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il filtro per i grassi in acciaio inox si adatta perfettamente al lavaggio in lavastoviglie e mantiene il suo aspetto originale e la sua stabilità anche dopo frequenti lavaggi. BORA Basic Hyper dimostra come anche la più elevata funzionalità possa essere comoda e attraente.

BORA Basic Hyper Highlights

Livello di rumore minimo

Grazie alle ottimali condutture dell'aria e all'impiego di un sistema di ventilatori gemelli BORA Basic rimane assolutamente silenzioso anche ai livelli di potenza maggiori. Non si hanno quindi distrazioni mentre si cucina e ci si può intrattenere senza essere disturbati.

Filtro per i grassi in autentico acciaio inox

Il filtro per i grassi in acciaio inox, rispetto ad altri tessuti per filtrazione comunemente usati come ad es. l'alluminio è lavabile in lavastoviglie e mantiene a lungo il suo aspetto originale (non ingiallisce) e la sua stabilità.

Massimo spazio contenitivo

Le dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassetti anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Una grande differenza.

Protezione bambini

La protezione bambini impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata del piano cottura.

Semplice montaggio

Tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA sono ottimizzati per un'installazione il più possibile semplice, veloce e non soggetta a errori.

Facilità di pulizia

Le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile. Queste parti si possono lavare nella lavastoviglie e occupano pochissimo spazio.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Attraverso il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura rimane sempre spazio a sufficienza per cucinare contemporaneamente con quattro pentole della grandezza massima di 24 cm.

Funzione pausa

Con la funzione pausa si possono disattivare provvisoriamente tutte le zone cottura in modo semplice e veloce. Annullando la funzione prosegue il funzionamento con le impostazioni originali.

Vasca di raccolta grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Dimensioni compatte

Con le sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole; grazie alla scomparsa della cappa aspirante si crea lo spazio necessario per pensili supplementari.



BEDAB

BORA Basic bocchetta d'entrata All Black



BHA/BHU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic piano cottura Hyper in vitroceramica con aspiratore per piano cottura integrato – aspirante/filtrante



BKR760

BORA Basic Hyper cornice per piano cottura per ampiezza di 760 mm



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



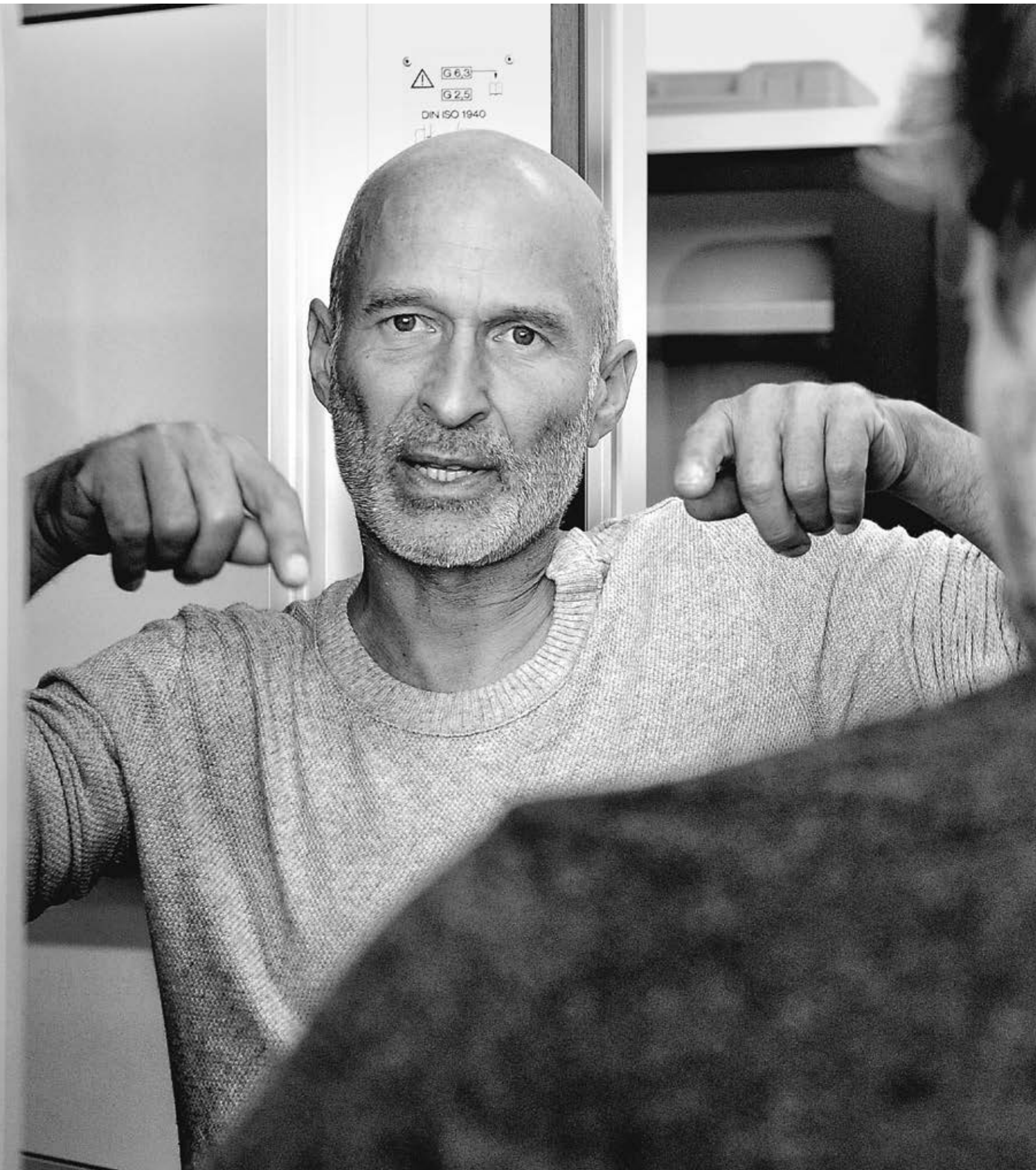
USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

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





“Conosciamo ogni vite”

Da mastro falegname a rivoluzionario della cucina: il fondatore di BORA Willi Bruckbauer racconta cosa a cosa è dovuto il grande successo della sua idea di business nonostante le iniziali resistenze.

Quando hai fondato BORA nel 2007 nessuno avrebbe potuto immaginare che l'aspirazione vapori verso il basso avrebbe potuto diventare una storia di successo.

Sì, a quel tempo potevo contare solo su me stesso. Le banche non mi davano soldi perché non riuscivano a vedere le opportunità di mercato. Ma anche i produttori di cucine reagivano negativamente. Io ero però convinto della mia idea.

Cosa suscitava questo tuo ottimismo?

Vengo da una famiglia di mastri falegnami specializzati in cucine, giunta ormai alla settima generazione e sono un appassionato cuoco amatoriale. Ho sempre cercato di realizzare le cucine in modo un po' diverso. Il design ha sempre avuto una grande importanza per me, proprio come le perfette funzionalità. La mia visione era quella, ad esempio, di poter cucinare davanti alla

finestra guardando fuori senza corpi estranei davanti alla testa. Sentivo che era arrivato il momento dell'aspirazione verso il basso. E anche i clienti richiedevano questa soluzione.

Sei famoso per il tuo motto.

Esatto: Diversi Da Tutti gli Altri. E proprio questo ha plasmato il mio progetto con l'aspiratore vapori. Volevo una soluzione tecnica tradizionale, che però ha notevoli svantaggi, realizzata in modo radicalmente nuovo.

Cosa pretendevi dai sistemi BORA?

In breve: nessun compromesso! Fin dall'inizio ho sempre voluto offrire una qualità superiore. E questo non è cambiato. BORA utilizza i materiali migliori, la lavorazione è perfetta, l'efficienza è di categoria superiore, l'emissione di rumore estremamente bassa. Inoltre ho grandi pretese dal punto di vista estetico.

Anche le esigenze pratiche però sono importanti per te...

Esattamente! È molto importante per me avere dei sistemi che possano essere comandati intuitivamente e che siano semplici da pulire. Allo stesso tempo voglio venire incontro anche all'installatore con un montaggio facile, sicuro e veloce. Pensiamo sempre a soluzioni complete che comprendono anche la progettazione dei mobili della cucina circostanti e il possibile scarico dell'aria nell'edificio. In questo ci aiuta la nostra ormai pluriennale esperienza e il fatto che BORA come leader del mercato è un rinomato specialista e fornitore di sistemi. Ci occupiamo esclusivamente di piani cottura e sistemi di aspirazione per piano cottura, pensiamo in termini di sistema dalla A alla Z. BORA è anche l'unico fornitore sul mercato con un sistema completo dal piano cottura fino al passante muro e al filtro aria di ricircolo. Ciò comprende anche la corretta circolazione dell'aria con il sistema filtrante o aspirante e richiede le relative competenze. Conosciamo ogni vite dei nostri sistemi globali.

Cosa significa questo concretamente?

Purtroppo spesso si pensa solo a ciò che è visibile con gli occhi. Nel nostro caso il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura. Ma molto più importante è naturalmente la tecnologia che non si vede. Ci siamo resi conto che per un'ottimale circolazione dell'aria dei piccoli fattori come una conduzione canale ottimale sono decisivi. Abbiamo sfruttato queste conoscenze

“Le nostre soluzioni sono concepite come un unicum, quindi ragioniamo in termini di sistemi integrati.”

WILLI BRUCKBAUER

per il nostro sistema di canali Ecotube per assicurare la garanzia di funzionalità.

E da questo traggono vantaggio anche i clienti...

È vero, continuiamo a fare ricerca per ottimizzare i prodotti già esistenti e per svilupparne di nuovi. Questo è un aspetto molto importante per me, per questo da noi lavorano ormai più di 50 ingegneri sviluppatori. Attualmente con BORA Basic, BORA Pure, BORA Classic e BORA Professional ci sono 4 linee di prodotti che si adattano perfettamente al rispettivo profilo del cliente e che soddisfano ogni esigenza.

Il vostro sistema completo viene costantemente ampliato. Dal 2017 c'è BORA Ecotube e BORA 3box. Perché questo passo?

Mettiamo regolarmente in discussione la tecnologia esistente perché vogliamo offrire ai nostri clienti prodotti sempre migliori. Così BORA Ecotube, rispetto ai sistemi di canali tradizionali, ha una perdita di pressione fino al 20% inferiore, così si ottimizza la potenza di aspirazione e l'emissione di rumore e, se necessario, si permette la realizzazione di canali di scarico più lunghi e complicati. I passanti muro BORA 3box,



con il loro eccellente isolamento termico, l'impermeabilità anche in presenza di pioggia battente e una resistenza alla pressione estremamente bassa, costituiscono il complemento perfetto per il sistema di aspirazione.

BORA viene regolarmente premiata per il suo straordinario design.

Mi fa molto piacere perché ho sempre voluto creare un marchio con una personalità. E amo il design minimalista e purista. BORA si prende cura della realizzazione estetica fin nei minimi dettagli. Ad esempio un'illuminazione intelligente degli elementi di comando che sottolinea soltanto le funzioni attualmente rilevanti assicurando che nessun elemento superfluo disturbi la presenza discreta del sistema. Gli slider verticali poi consentono, come per uno smartphone, il comando tramite movimenti intuitivi delle dita.

Come vedi il futuro di BORA?

Trarremo senz'altro vantaggio dal definitivo tramonto dell'epoca delle cappe aspiranti. La cucina è oggi il punto d'incontro e un luogo di comunicazione. Il livello di volume estremamente ridotto dei nostri sistemi permette di comunicare bene anche mentre si cucina. E le nostre scatole di purificazione aria con le loro soluzioni di filtro integrate neutralizzano con il funzionamento filtrante gli odori sgradevoli, e questo per molto tempo. Così teniamo conto della salute. Anch'io personalmente apprezzo molto cucinare con l'aria pulita.



A sinistra: materiali pregiati vengono utilizzati con tutti i sistemi: anche con la nuova X Pure.

In alto: il design e la tecnologia innovativa vengono considerati fino nel più piccolo dettaglio nello sviluppo.

Maggiori informazioni

Vuoi maggiori informazioni sul sistema BORA globale? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: bora.com/system



Funzionamento aspirante o filtrante?

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

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

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

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

BORA zoccolo di ventilazione silenzioso a elevato rendimento energetico.



Sistema aspirante

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

Aspirante: esempio di montaggio BORA Professional 3.0 - PKA3 (stesso principio per tutti i sistemi BORA)



Sistema filtrante

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

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

La BORA scatola di purificazione aria neutralizza efficacemente gli odori sgradevoli assicurando aria pulita mentre si cucina.

BORA zoccolo di ventilazione silenzioso a elevato rendimento energetico.

Filtrante: esempio di montaggio BORA Professional 3.0 - PKA3 (stesso principio per tutti i sistemi BORA)

BORA garanzia

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

Le condizioni di garanzia in vigore si trovano al link:
www.mybora.com/warranty2plus1

Estendere la garanzia

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



BARBECUE tutto l'anno

Decisamente geniale: la griglia
Teppanyaki in acciaio inox BORA
trasforma i sogni in realtà

Testo
MARTIN FRAAS

Il barbecue in cucina? Un sogno che diventa realtà con la griglia Teppanyaki in acciaio inox dei sistemi BORA Professional 3.0 e BORA Classic: 365 giorni all'anno! La versatilità della griglia integrata è davvero straordinaria. Sulla piastra in acciaio inox spazzolata a tutta superficie del peso di 9.500 grammi si possono preparare carne, pesce, frutti di mare, pietanze vegetariane e addirittura la pasta o i dolci come il Kaiserschmarrn. Tutto su due zone griglia indipendenti e regolabili in continuo. La prestazione è così potente da permettere anche di grigliare un arrosto in un pezzo unico del peso di otto chili. Inoltre la griglia in acciaio inox è anche molto facile da pulire.

Il successo di questo moderno tipo di barbecue ha incoraggiato BORA a produrre un ricettario per la Teppanyaki in collaborazione con la rinomata casa editrice tedesca GU Verlag. Cinque chef esperti presentano in questo libro le molteplici possibilità: Ivana Frank, Veronika Lutz, Thomas Faber, Werner Raith e Armin Alexander Auer ci svelano le loro raffinate ricette, danno i loro consigli personali su come preparare bistecche aromatiche, pesce tenero e verdure croccanti in poco tempo. La gamma del repertorio del barbecue va dal risotto nero con crostacei ai grissini e al crumble di tofu fino al gelato biscotto al sorbetto di mango. Raffinatissime ricette gourmet per sorprendere gli ospiti e gli amici.

Ti è venuto appetito? Grazie a BORA la stagione del barbecue non dipende più dalle condizioni atmosferiche. Gli appassionati del barbecue che amano sperimentare se ne renderanno conto molto presto: nulla è impossibile con la griglia Teppanyaki in acciaio inox. Nelle pagine seguenti ne troverai un assaggio.

Deliziosa e poco complicata:
sulla griglia Teppanyaki in
acciaio inox puoi cucinare
contemporaneamente sia le
bistecche che i contorni.



Lasciati ispirare da questo straordinario libro di cucina per scoprire le molteplici possibilità della griglia indoor BORA. Cinque grandi chef svelano le

loro ricette preferite con istruzioni passo dopo passo. Ma non solo: anche i loro migliori consigli di cucina. **Ordina adesso online!**

Kaiserschmarrn

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

4 persone

200 g di farina di farro (tipo 630)
1 presa di sale naturale o marino
220 ml di latte d'avena
5 uova (taglia M)
60 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di burro chiarificato
30 g di uvetta al rum
2 cucchiari di zucchero di canna grezzo e un po' di zucchero di canna grezzo per decorare
2 cucchiaini di burro
2 cucchiari di rum scuro

In una grande ciotola impastare la farina di farro con il sale e il latte fino a ottenere un impasto. Far lievitare questo impasto base per almeno 45 minuti!

Separare 3 uova: mettete 3 albumi in una ciotola separata, aggiungere i tuorli d'uovo e 2 uova intere all'impasto in lievitazione e – senza mescolare! – lasciarlo riposare.

Utilizzando un robot da cucina (o un frullatore), sbattere gli albumi a neve incorporando lentamente lo zucchero. Riscaldare la griglia Teppanyaki in acciaio inox a 200 °C e ungere uniformemente la griglia con un cucchiaino di burro chiarificato con la parte inferiore della spatola Teppanyaki. Lavorare bene l'impasto con le uova, poi aggiungere delicatamente gli albumi sbattuti a porzioni per rendere arioso l'impasto. L'intero impasto viene poi lavorato in due passaggi sulla Teppanyaki.

Distribuire circa 4 mestoli pieni di pasta sulla griglia Teppanyaki in acciaio inox e spalmare con cura con la spatola Teppanyaki. Distribuire la metà dell'uvetta al rum sull'impasto e attendere che bolle più grandi compaiano su tutta la pasta. Quindi tagliare la pasta in ottavi e voltare le singole parti con la spatola.

Quando anche l'altro lato sarà di colore dorato, tagliare l'impasto con due spatole Teppanyaki e spingerlo verso il bordo superiore e inferiore della griglia Teppanyaki in acciaio inox. Distribuire 1 cucchiaino di zucchero a velo al centro e lasciare caramellare leggermente. Quindi aggiungere 1 cucchiaino di burro, lasciarlo sciogliere e sfumare con circa 2 cucchiari di rum per fare una salsa al burro e rum.

Mescolare i pezzi di Kaiserschmarrn con la salsa, distribuirli di nuovo sulla Teppanyaki e farli caramellare per un altro minuto. Spolverare il Kaiserschmarrn ancora caldo con zucchero a velo, servire con salsa di mele e composta di prugne.





Spaghetti con striscette di pollo e salsa alla crema di funghi

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

4 persone

Per gli spaghetti

1 piccola cipolla
200 g di spaghetti
600 ml di brodo vegetale
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale naturale o sale marino

Per il pollo

2 filetti di petto di pollo (da ca. 180 g ciascuno)
Olio di arachidi
8 rametti di timo

½ mazzetto di prezzemolo a foglia piatta
2 cipolle
Sale naturale o marino
Pepe grattugiato fresco
Burro chiarificato

Per la salsa

500 g di champignon o di altri funghi
1 cipolla
2 cucchiaini di burro chiarificato o ghee fatto in casa
100 ml di vino bianco o di Sherry
350 g di panna
1 mazzetto di prezzemolo
Sale naturale o marino
Pepe grattugiato fresco
1 pizzico di cumino tritato

Per gli spaghetti

Sbucciare e tagliare finemente la cipolla a dadini. Accendere l'intera griglia Teppanyaki a 120 °C e soffriggere le cipolle tagliate a dadini con 1 cucchiaino di olio d'oliva. Mettere gli spaghetti sulla Teppanyaki e aggiungere 400 ml di brodo o acqua e 2 cucchiaini di olio d'oliva, salare.

Girare gli spaghetti più volte con due spatole Teppanyaki e incorporare lentamente il liquido rimanente. Dopo circa 10 minuti portare la parte posteriore della griglia Teppanyaki in acciaio inox al livello C e spingervi gli spaghetti per tenerli caldi.

Per il pollo

Tagliare i filetti di petto di pollo in strisce spesse. Regolare la parte anteriore della griglia Teppanyaki in acciaio inox a 200 °C, ungerla con 2 cucchiaini di olio di arachidi e rosolare le strisce di pollo per circa 6 minuti. Lavare il timo e il prezzemolo, asciugarli, tagliare a fettine le foglie di timo, tritare finemente il prezzemolo. Sbucciare e tritare finemente le cipolle. Mescolare il pollo con le erbe aromatiche, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere poi le cipolle e soffriggere il tutto per altri 6 minuti. Portare il pollo vicino agli spaghetti per tenerlo caldo.

Per la salsa

Pulire e tagliare i funghi a fette spesse. Sbucciare e tritare finemente la cipolla. Far rosolare i funghi sulla parte anteriore della griglia Teppanyaki a 200 °C con 2 cucchiaini di burro chiarificato sul sugo residuo della carne arrostita. Aggiungere la cipolla e scottare con vino bianco o sherry. Lasciare sobbollire leggermente, poi aggiungere la panna e continuare la cottura a fuoco lento per un breve periodo. Lavare il prezzemolo, asciugarlo e tritarlo finemente. Condire i funghi con sale, pepe e semi di cumino, cospargere con il prezzemolo.

Per finire

Servire gli spaghetti con le fette di pollo arrostiti e la salsa.



HOLLYWOOD ai fornelli

Stanley Tucci non è soltanto una stella del cinema di fama mondiale, ma anche l'autore di libri di cucina e un appassionato cuoco amatoriale. E questo con BORA.

Stanley chi? Quando recentemente ho raccontato agli amici di un'intervista con l'attore americano Stanley Tucci, tutti hanno fatto spallucce. Chi è? Piccolo aiuto: l'art director di "Il diavolo veste Prada"! Nel blockbuster recita il ruolo dell'unica oasi di pace nel caos intorno alla direttrice di RUNAWAY impersonata da Meryl Streep. E brilla accanto a star del calibro di Anne Hathaway ed Emily Blunt (con la cui sorella è sposato nella vita). Viene subito in mente la seguente immagine: calvo e occhiali in corno. Ora tutti annuiscono: "Ah quello. Ma certo!" È una di quelle celebrità il cui viso si riconosce anche ad occhi chiusi e il cui nome però è sempre sulla punta della lingua. Forse questo è dovuto alla sua versatilità. Una volta è stato chiamato "il re dei ruoli di supporto". Perché l'attore italoamericano occupa da decenni una posizione di tutto rispetto nell'ambiente di Hollywood: "Il rapporto Pelican", "Un amore

a 5 stelle", "Hunger Games", "Transformers" tutti film di grande successo. Tucci è un attore carismatico più volte premiato con l'Emmy e il Golden Globe. Ma questo è solo un aspetto secondario. Nella nostra intervista parliamo di altro: della sua passione per la cucina. I colloqui preliminari con la sua agente PR di New York sono "all'americana", poco complicati, lui stesso nell'intervista è affascinante e molto preciso. Da ogni frase traspare il suo entusiasmo per la cucina: "La mia passione deriva senza alcun dubbio dalla mia famiglia. Sono cresciuto con del cibo favoloso. A quei tempi ci riunivamo tutti dalla nonna per mangiare attorno al grande tavolo. Nel corso degli anni abbiamo raccolto le ricette di allora. Oggi le tramando ai miei figli, alla prossima generazione." È vero che alle volte le riprese lo tengono lontano da casa, dalla moglie e dai figli per mesi interi. Attualmente sta

Testo
KLAUDIA MEINERT

Foto: Gerhard Kassner

“La natura dà tutto ciò di cui l’uomo ha bisogno. Il corpo si vuole alimentare secondo stagione.”

STANLEY TUCCI

lavorando a tre film contemporaneamente. Quando però rimane più lungo a Londra dove oggi vive con la sua famiglia si mette lui stesso ai fornelli: “Preparo sempre la cena nella nostra cucina.”

La sua passione per la cucina italiana ne ha fatto, già da anni, un autore di libri di cucina insieme alla moglie: “The Tucci Table” così si chiama il bestseller, il cui sottotitolo svela direttamente di cosa si tratta: cucinare con famiglia e amici. Cucinare, persone, piacere: per il “foodie” dichiarato sono inseparabili. E alle volte sono anche compatibili con il suo vero lavoro: per il film “Julie & Julia” sull'icona degli chef televisivi americani degli anni '60 non solo ha fatto un tirocinio in un ristorante di New York dove ha imparato la preparazione professionale e ha sviluppato una sua routine: frittata, risotto, gnocchi, ma si è anche trovato prima delle riprese con la protagonista femminile del film, Meryl Streep, sua moglie davanti alla telecamera, per cucinare insieme. Cosa hanno preparato? “Me lo ricordo ancora benissimo: era una ricetta di Julia Child, blanquette de veau, deliziosa! Naturalmente non si è cucinato per due, ma per gli amici, un'intera tavolata. E chi è il cuoco migliore: Meryl Streep o lui? La risposta viene con una risata, senza alcun indugio: “Oh, sono io!”

Non stupisce che l'appassionato cuoco amatoriale abbia anche privatamente una grande cucina con due stazioni nel suo appartamento. Da alcuni anni lì è montata BORA Professional con griglia Teppanyaki. “Proprio perché abbiamo una grande cucina aperta come centro della vita famigliare il sistema è come fatto su misura per noi. Non volevo una cappa che disturbasse il contatto visivo e ostacolasse la conversazione. Quando ho visto BORA per la prima volta in uno showroom di Londra non credevo ai miei occhi



A sinistra: Nel “Il diavolo veste Praga” recita il ruolo del simpatico art director. Anche nella vita vera Tucci ha conservato la sua semplicità.

Sotto: Da appassionato cuoco amatoriale con radici italiane la star di Hollywood ama cucinare in grandi quantità. Il sistema BORA di sua scelta è Professional 2.0.



Foto: Picture Alliance / Mary Evans Picture Library, Instagram / stanleytucci

e ho detto: Voglio avere proprio questa!” Con la sua famiglia l'attore cucina con passione nella sua cucina a isola: “Ho passato così tanto tempo voltando le spalle ai miei figli mentre cucinavano.” Sulla BORA Teppanyaki non finiscono solo le bistecche, ma anche la verdura: cipolle, melanzane, zucchine. “Con la griglia si cucina in modo veloce e versatile e poi è facile da pulire. Fantastico, sono un vero fan.” Come cuoco appassionato non apprezza solo il design, ma anche i piani cottura ultra grandi: “Perché così posso lavorare con pentole più grandi.” Ogni tanto prende anche in mano il libro di cucina BORA 5 | 5 con ricette veloci e salutari: “È davvero buono.” Perché Tucci dà grande valore all'alimentazione sana e all'origine dei prodotti: per lui la provenienza regionale è altrettanto importante come gli alimenti stagionali. “La natura dà tutto ciò di cui l’uomo ha bisogno. Il corpo si vuole alimentare secondo

stagione. È lui a dirti cosa dovresti mangiare. Vivere secondo questo principio è lo stile di vita più sano.” E va di pari passo con il ritorno alla vita “semplice”: “Una volta ci alimentavamo secondo le stagioni fino a quando qualcuno ha detto: ‘Io posso consegnare fragole 365 giorni all’anno in ogni parte del mondo.’ Non ha senso però avere tutto sempre a disposizione 24 ore su 24.”

Ciò non significa che l'attore cosmopolita debba inevitabilmente limitarsi nella scelta del suo cibo: “Mia moglie è inglese ed è un'ottima cuoca. “Mangiamo anche quello che c'è nella sua famiglia. ‘British sausages’ ad esempio. E naturalmente i curry così amati nella Londra multiculturale.” Dopo questa intervista realizzata un venerdì sera Stanley Tucci va direttamente nella sua cucina. Ha ricevuto in regalo un'aragosta e ora sta pensando a come prepararla: “Magari ci facciamo un risotto, oppure ‘lobster rolls’ o pasta all'aragosta.” Sarà senz'altro una bella tavolata con famiglia e amici, il “Tucci table”.

Segui Stanley su Instagram:



ANNA può anche fare diversamente

Ha una laurea in Economia. Poi però Anna Jones cambia idea e diventa una cuoca, food author e blogger di successo. Il suo libro di cucina “A modern way to eat” è un bestseller. Nel nostro incontro a Wimbledon parliamo della passione per il cibo sano.

Anna Jones è una persona alla mano. “Magari un po’hippy” dice ridendo. Anche quando è impegnata in cucina parla con entusiasmo di quello che le piace fare di più: cucinare. Con una certa routine naturalmente, ha scritto più di mille ricette. Dopo la pubblicazione dei suoi libri in sette paesi e dopo il successo ottenuto con la sua colonna settimanale sul giornale “The Guardian” è diventata praticamente la voce della moderna cucina vegetariana. All’inizio nulla lo avrebbe fatto pensare. Inizialmente Anna ha studiato Economia a Southampton e lavorato nel campo commerciale.

Poi ha letto in un giornale un articolo che parlava di come si riconosce la propria vocazione. E un semplice test: “Quando sfogli un giornale qual è la prima cosa che vai a cercare?” La parte dedicata alla cucina. Un’illuminazione! Ha fatto il suo primo corso di cucina.

“A dir la verità ho sempre avuto una passione per la cucina. Quando ero piccola gli altri bambini giocavano fuori nel parco. Io invece ero uno di quei bambini un po’strani che non volevano uscire. Preferivo stare in cucina a preparare biscotti e torte.”

Testo
KLAUDIA MEINERT

Foto
ISSY CROKER



„Il mio momento clou è stata la conversazione con Michelle Obama - il cibo e soprattutto la salute sono due temi particolarmente importanti per lei”.

ANNA JONES



A dodici anni ha preparato la prima cena per la famiglia. Sua madre amava il cibo, come mamma in carriera e femminista non considerava la quotidiana preparazione della cena come il suo compito principale. Ma ha sostenuto di buon grado già molto presto la passione di Anna: “Se cucini bene tutti ti ameranno” Anna ride mentre lo racconta. “Ai miei genitori piace molto mangiare, ma cucinare non è il loro forte. Sono io l’addetta ai fornelli.”

Come autodidatta con diploma di laurea Anna ha fatto domanda, senza troppe speranze di successo, da Jamie Oliver. Sorprendentemente fu accettata. Ha lavorato per ben sette anni per la sua serie televisiva. “È stato un ottimo training per me: avevamo tre cucine e provavamo ogni giorno tantissimi prodotti, spezie e pietanze. Questo mi ha sensibilizzato nei confronti dei prodotti sani e di qualità.” Anna ama il cibo semplice e fresco, soprattutto le verdure. Nel periodo passato con

In alto: Anna Jones è una vegetariana convinta. Sul suo blog e nei suoi libri di cucina mostra come possa essere versatile questa cucina.

A destra: il suo lavoro con il celebre chef Jamie Oliver ha avuto un’influenza decisiva sullo stile di cucina di Anna Jones fino ad oggi.

Foto: Instagram/we_are_food

Jamie è diventata vegetariana. Dopo un periodo di prova di quattro settimane ha notato l’effetto positivo sul suo corpo. Così ha continuato, anche suo marito e il suo figlioletto sono oggi vegetariani: “Siamo una v-family.” Jamie Oliver ha avuto un’enorme influenza sul suo sviluppo professionale. “Lui cucina ciò che la gente ama. E anch’io ci provo, perché non voglio che i miei libri prendano la polvere negli scaffali. Vorrei che la gente li sfogliasse e che le loro pagine raccontino di belle serate passate cucinando.” Dal periodo trascorso con il famoso chef britannico rimangono alcuni aneddoti. Come quando hanno cucinato a Clarence House per il principe Carlo, appassionato sostenitore del movimento bio. Oppure per i membri del vertice dei G20. “Quella sera a Downing Street era leggermente nervoso anche Jamie. “In quell’edificio storico la cucina è davvero piccola e abbiamo dovuto fare davvero molta attenzione alle scale strette e ai corridoi angusti. Il mio momento clou è stata la conversazione con Michelle Obama perché il cibo e soprattutto la salute sono due temi particolarmente importanti per lei”. Alla fine Anna ha provato a scrivere un libro tutto suo. Appena è uscito in Gran Bretagna le è stata offerta una colonna sul giornale “The Guardian”. Oggi è anche una blogger di successo. Realizza i suoi contributi insieme a una fotografa e stylist in uno studio vicino a Londra. “Il mio blog è letto da gente di tutte le età. Cercano idee e amano sperimentare. Credo però che ci sia una disparità tra la marea di libri di cucina e show televisivi e quello che la gente cucina davvero a casa. Tanta gente possiede oltre 200 libri di cucina, però cucina sempre le stesse sette ricette. È facile e lo posso anche capire perché ho un bambino di cinque anni. Anche per me spesso è importante che le ricette siano veloci.” Però per Anna il cibo deve essere sano. Il suo principio: la verdura al primo posto anche se si ha poco tempo. A questo si aggiungono alimenti a lunga conservazione in eccellente qualità. E poi: l’organizzazione è tutto. “Le liste degli ingredienti nei miei libri seguono un semplice principio: non si compra l’harissa o la pasta di miso solo per un piatto. Offro più di una ricetta con questi ingredienti. Così possono essere riutilizzati e non stanno in giro inutilmente fino a quando sono finalmente scaduti.” In ogni minuto si percepisce il rispetto che Anna Jones prova nei confronti degli alimenti. Per lei è altrettanto importante come il fattore divertimento mangiando, come la compagnia in cucina. Ama cucinare con l’amica Melissa

Helmsley che per BORA ha già creato un libro 10/10 sulla cucina veloce e sana. “Con lei ho visto BORA per la prima volta e ne sono rimasta assolutamente entusiasta. Sono stata in così tante cucine e pensavo di aver visto ormai tutto.” Così ha ispezionato l’aspirazione vapori inizialmente in modo molto meticoloso: dove va il vapore, come funziona, come si pulisce? “È stato davvero entusiasmante per me. Mi piace quando tutto è ben pulito. Le cappe sono spesso inefficienti e sembrano così massicce. Il fatto poi che si può mettere tutto in lavastoviglie è davvero un sogno. Come ho visto BORA è stato subito chiaro: la voglio avere nella mia cucina!” Perché anche le ricette vegetariane creano molto vapore ed è un bene che venga aspirato senza dare troppo nell’occhio. Privatamente lei e il marito cucinano molto, al weekend preferibilmente con gli amici, e preparano tutto ciò che li ispira. “Ognuno chiede all’altro come fa qualcosa, si impara gli uni dagli altri, per una sera diventiamo una food family.” Vita privata e lavoro vanno di pari passo. In marzo sarà pubblicato il suo nuovo libro di cucina: “One”. E poi? “Mio figlio quest’anno ha cominciato ad andare a scuola. Per un paio di mesi mi occuperò di lui più intensamente.” E naturalmente cucinerà con lui. Non può farne a meno.

Segui Anna su Instagram:



Testo
MARTIN FRAAS

Foto
SAM PARKER



“Devi fare QUELLO CHE senti!”

Dal 2017 Peter Sagan corre per la squadra di BORA – hansgrohe. Con grande successo. Per la nuova stagione la 31enne stella delle due ruote ha dei progetti davvero ambiziosi. Un colloquio sulla forza mentale e il suo talento culinario.

Ti chiamano spesso “rockstar del ciclismo”. Cosa ne pensi?

Beh, non sono un musicista, ma un ciclista. E non mi sento una rockstar. Ma questo titolo è anche un riconoscimento delle mie prestazioni, quindi a me sta benissimo. In linea di principio però voglio solo gareggiare e se possibile vincere. Senz'altro qui mi aiuta il fatto che, fuori dal ciclismo, non prendo tutto così seriamente. Allo stesso tempo devo vivere in modo un po' più disciplinato rispetto a una rockstar.

La forza della tua pedalata negli sprint è davvero esplosiva. Quali sono, secondo te, i tuoi altri punti di forza?

Direi che riesco a concentrarmi bene al momento giusto. E amo il mio lavoro. La maggior parte della gente è legata alla scrivania in ufficio e può fare sport solo prima o dopo il lavoro. Io invece posso praticare il mio sport preferito durante le ore di lavoro. Cosa c'è di più bello?



“Se vinco o perdo una gara alla sera poi sono sempre la stessa persona.”

PETER SAGAN

La forza mentale ha oggi un'importanza decisiva anche nel ciclismo. Hai un mental coach?

Il mental coach migliore per me stesso sono io perché non c'è nessuno che mi possa capire meglio. In principio è molto facile: il corpo e la psiche devono mantenere l'equilibrio. Se non mi sento molto bene fisicamente anche la testa ne risente. Sono del parere che in definitiva sia soprattutto la testa a decidere tra vittoria e sconfitta.

Come ti prepari mentalmente a una gara?

Quando ero più giovane prima di una gara ero molto spesso nervoso. Poi ho vinto le prime gare e questo mi ha messo ancora di più in agitazione. Così ho deciso di cambiare il mio atteggiamento. Per diventare più forte a livello mentale ho

stabilito quali erano le mie vere priorità nella vita. Ad esempio che la mia famiglia e i miei amici stiano bene e siano felici. Perché anche se vinco o perdo una gara alla sera poi sono sempre la stessa persona. Si possono vincere tante gare ed essere infelici lo stesso, è tutta una questione di atteggiamento. Purtroppo molte persone non sono felici con quello che hanno.

Una figura importante nella tua vita è anche tuo padre Lubomir.

Sì, assiste spesso alle mie gare. Credo di passare più tempo con lui che con tutti gli altri. È stato molto commovente vedere come ha gioito alla mia vittoria alla quinta tappa del Tour de France 2019. È stato postato un video dove si vede che mio padre è andato più fuori di testa di me.

Eccezionale vittoria di Sagan al Giro d'Italia: Peter Sagan si aggiudica la decima tappa dopo una fuga entusiasmante.

Segui Peter su Instagram:



petosagan

Foto: BORA - hansgrohe / Bettiniphoto

Come riesci a rigenerarti nel breve tempo che spesso intercorre tra le diverse gare?

L'anno scorso era tutto un po' diverso. Nei tempi prima della pandemia di Corona però durante la stagione passavo da una corsa all'altra. Le mie giornate erano tutte abbastanza impegnative. Non rimaneva troppo tempo, alle volte avevo solo cinque minuti di tempo per me al giorno.

Ma in questi cinque minuti staccavo davvero la spina. La cosa di gran lunga più importante per me è dormire a sufficienza. Inoltre, le cose al di fuori dello sport sono enormemente importanti per me per ritrovare l'equilibrio, soprattutto i momenti che passo con mio figlio Marlon (nato nell'ottobre 2017). Sono infinitamente felice quando lo tengo tra le braccia.

Pratici anche sport ricreativi?

Una volta praticavo lo snowboard, ho fatto molto sci di fondo e sci alpino, oggi lo posso fare solo fuori dalla stagione delle corse. Quando posso cerco sempre di salire sulla mountain bike perché è divertente e perché migliora anche l'equilibrio sulle ruote. Andare in mountain bike è per molti giovani sportivi il primo passo verso il ciclismo, anch'io ho cominciato così.

Vivi nel Principato di Monaco...

Sì, dove rockstar leggendarie come Ringo Starr abitano dietro l'angolo e puoi incontrare anche Lewis Hamilton facendo la spesa. Per me però la cosa più importante è che qui ho le condizioni ideali per allenarmi anche nei mesi invernali.

Quanti chilometri percorri in bicicletta all'anno?

Può variare, ma certamente più di 30.000 chilometri l'anno.

Se noto per essere anche un ottimo cuoco e alle volte cucini per l'intera squadra.

Sì, ho pagato i ragazzi per farmi i complimenti (ride). Sul serio però, la cucina è un mio grande hobby. Mi aiuta a rilassarmi. Mi riescono abbastanza bene le pietanze a base di pasta. Il mio interesse per la cucina dipende dal fatto che un'alimentazione sana e mirata è di importanza decisiva per un atleta. Non mi piace però troppo andare a far la spesa.

Qual è l'idea base del libro di cucina che hai realizzato insieme a BORA?

Per il mio BORA Edizione 10 | 10 ho scelto 10 ricette la cui preparazione e cottura non dura più di 10 minuti ciascuna. Questi piatti sono perfetti per gli sportivi perché sono leggeri, ricchi di proteine e quindi ideali per la rigenerazione.

Quali similarità ti accomunano allo sponsor della squadra BORA?

Il fatto che per avvicinarsi alla perfezione ed essere il numero uno devi continuare a migliorarti e che devi fare quello che senti. Mi affascina anche il coraggio con il quale il fondatore dell'azienda Willi Bruckbauer ha pensato e concepito una soluzione tecnica completamente nuova. È stato in grado di rendere l'aspirazione vapori per le cucine così flessibile che anche nella cucina del pullmann del team è installato un sistema BORA.

Dove ti vedi sportivamente tra cinque anni?

Mi piacerebbe gareggiare per il resto della mia carriera per la squadra di BORA-hansgrohe. La squadra è semplicemente ideale per me, l'atmosfera è straordinaria e non c'è alcun motivo per pensare nemmeno per un secondo di cambiare.

La stagione 2020 è stata difficile anche per il ciclismo. Nonostante questo ci sono stati dei momenti a cui ripensi volentieri?

Ma certo! Ho partecipato per la prima volta al Giro d'Italia. L'Italia ha sempre avuto un posto speciale nel mio cuore perché è qui che ho vinto il mio primo titolo mondiale nel 2008 (in MTB Cross Country Junior), e due anni dopo sono diventato un professionista del ciclismo su strada in una squadra italiana. Credo che prendere parte una volta alla "Corsa rosa" sia il sogno di ogni professionista. Per me il momento è finalmente arrivato nel 2020. Poi ho vinto anche già la decima tappa da Lanciano a Tortoreto. È stato un momento molto speciale per me, anche perché è stata la mia prima vittoria dopo tanto tempo.

Qual è il tuo motto?

Segui il tuo sogno, credi in te stesso e sii grato per quello che hai.

BORA Awards

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



German Design Award 2021



Plus X Award - 2020



reddot winner 2020
Red Dot Award 2020



iF Design Award 2020



German Design Award 2020



Plus X Award - 2019



Red Dot Product Design Award 2019



iF Design Award 2019



Good Design Award - Chicago Athenaeum 2017-2020



Iconic Award 2016 + 2019



German Design Award 2016 + 2018



Red Dot Product Design 2017 Award Best of the Best



Plus X Award - 2017



German Brand Award 2016



Deutscher Gründerpreis

Colophon

Editore

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

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

Contatto

www.bora.com

Copyright

Tutti i diritti riservati. La ristampa degli articoli è consentita esclusivamente dietro autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con indicazione precisa della fonte. Con riserva di modifiche tecniche nella realizzazione dei prodotti. Sono possibili differenze cromatiche dovute alla tecnica di stampa.

Progettazione e realizzazione

derks brand management consultants, Monaco

Redazione, realizzazione e gestione del progetto

Storyboard GmbH, Monaco
Grafica: Claudia Homer, Nina Breindl
Editor fotografie: Elina Gathof

Testo

Martin Fraas, Klaudia Meinert

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Il "Mr. Cool" di BORA -
hansgrohe Peter Sagan
al Tour de France.



Foto: BORA - hansgrohe / Ralph Scherzer

Presentato da:

