BORA

Edizione 2025



THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

Innovativo
Prodotti per un’esperienza culinaria migliore

Preparare i pasti
Ricette e consigli per una quotidianità sana con Meal Prep

Pianificazione perfetta
Come organizzare la cucina in modo ergonomico e illuminarla in modo ideale

BORA More than cooking.

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



Senza distinzioni di età, nazionalità, sesso e competenze: il piacere di gustare il cibo ci accomuna tutti. Mangiare e cucinare sono elementi base, energia ed esperienze al tempo stesso, più di un'attività fisica. Il cibo è il riflesso del nostro modo di essere. Con il mondo. Con la natura. Con le persone. Mangiare è un concetto individuale ed espressione di creatività. Nel mangiare si manifesta la pianificazione. Preparazione. Gusto e conservazione. Fondere le singole esperienze, i ricordi e celebrare insieme esperienze comuni.

Dal 2007 trasformiamo la cucina da luogo funzionale ad autentico ambiente abitativo. E lo facciamo tramite prodotti innovativi e servizi che semplificano la cottura dei cibi e permettono di seguire uno stile di vita sano. Sostenere le persone a 360° per raggiungere risultati migliori in cucina e creare esperienze straordinarie è il nostro impegno. Coerenti con questo impegno sfidiamo in modo ineluttabile lo status quo.

Con il nuovo BORA X Pure presentiamo una variante con un'estetica e una tecnica rielaborata. Il successore di uno dei nostri sistemi di aspirazione per piano cottura più apprezzati degli anni passati. Tecnica all'avanguardia, combinata con un'aspirazione efficace, dotata di funzioni di assist di supporto e come highlight del design: disponibile come optional con vetroceramica ancora più opaca. Il nuovo frigo-congelatore BORA Cool Combi XL si distingue per lo spazio ancora più ampio per la conservazione dei cibi e un filtro antiodori completamente rielaborato. Con il lavello autopulente BORA Sink facciamo un ulteriore passo avanti nell'ambiente cucina. L'elegante combinazione di lavandino e rubinetto semplifica la pulizia del lavandino in modo finora sconosciuto. Mentre si cucina con BORA X Pure l'app BORA JOY permette di controllare comodamente i programmi automatici delle funzioni BORA X BO o Assist e le ricette, vi assiste passo passo durante la preparazione dei piatti e vi offre ogni giorno tanti spunti da scegliere per i vostri piatti quotidiani.

Condividete con noi il piacere di cucinare, di gustare insieme i piatti e scoprite BORA presso un partner commerciale nelle vostre vicinanze o in occasione di uno dei nostri numerosi eventi.



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 VANTAGGI BORA

28 CONCETTO DI CUCINA A 360°

30 BORA ASSIST



Immergiti nel mondo di BORA. Le nostre innovazioni trasformano la cucina in autentici luoghi di vita.

Ispirazione

10 MEAL PREP
Cucinare con una pianificazione: come preparare pasti sani per alcuni giorni.

16 VYN RESTAURANT
Ospite in Svezia: lo chef stellato Daniel Berlin e la sua cucina stagionale.

20 PERCORSI DA SOGNO
Ritratto del ciclista professionista Primož Roglič e due dei suoi itinerari preferiti.

24 PROGETTAZIONE DELLA CUCINA
Basta sapere come si fa: consigli e trucchi per una cucina perfetta con la giusta luce.





Stoviglie professionali: con BORA Pots and Pans Assist cucinare è ancora più semplice.



Semplicemente pulito: il nuovo lavello BORA Sink si pulisce da solo.

Foto: Getty Images/Christoph Wagner (1)

Prodotti

32 SISTEMI DI ASPIRAZIONE PER PIANO COTTURA

64 SISTEMI DI COTTURA A VAPORE E AL FORNO

72 SISTEMI DI REFRIGERAMENTO E CONGELAMENTO

80 SISTEMI DI PULIZIA E RISCIACQUO

84 ILLUMINAZIONE

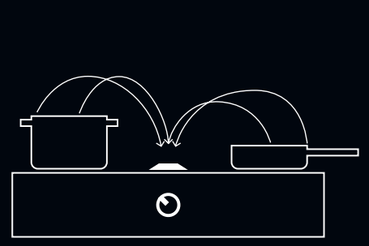
90 ACCESSORI E ALTRI ARTICOLI

98 COLOPHON

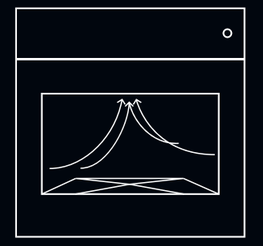
Principio BORA

La fisica non è mai stata così bella.

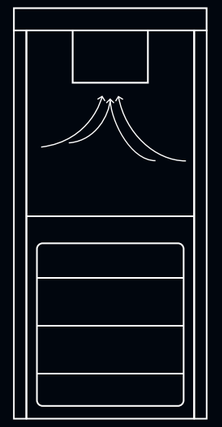
BORA ha un ruolo pionieristico nel filtraggio efficace degli odori – con i sistemi di aspirazione per piano cottura, il forno flessibile BORA X BO e i sistemi di raffreddamento.



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 antiodori integrato. Inoltre gli odori vengono neutralizzati in larga misura dall'apposito filtro antiodori integrato BORA Cool.



Spazio di vita

Con un pensiero olistico creiamo una simbiosi tra cucinare, mangiare e abitare. Scoprite i vantaggi 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. Ridotta e definita fin nel minimo dettaglio.

Facilità di pulizia

BORA facilita la 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: tutti gli elettrodomestici, dal frigo perfettamente pulito al forno a vapore e al lavello 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 potete cucinare, cuocere al forno e conservare i cibi senza odori avendo modo di concentrarvi 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 per il 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 vi 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 massimo spazio e una libertà di progettazione individuale. I materiali di prima qualità convincono per la lunga durata e si distinguono per il loro design.

Ben confezionate: le pietanze vengono porzionate e conservate al fresco in contenitori ermetici.



Preparare sapien-temente i pasti

Preparare ogni giorno pasti freschi è difficile nella spesso stressante quotidianità. Tuttavia, organizzarsi per fare la spesa con lungimiranza e cucinare in anticipo in maniera programmata può essere di grande aiuto, e ci consente al tempo stesso di mangiare in modo sano e con gusto. Ogni giorno.

A questo proposito, forse avrete già sentito parlare di meal prep e batch cooking. Entrambi i concetti si riferiscono a un sistema in cui si cucina in anticipo con l'obiettivo di avere un'alimentazione quotidiana quanto più possibile sana, semplice e senza stress. Nel caso della Meal Preparation i piatti vengono preparati completamente in anticipo, in maggiori quantità, come piatto pronto, poi messi sotto vuoto nelle porzioni necessarie e richiusi in appositi contenitori ermetici per essere infine conservati in frigorifero o nel congelatore da consumare nei giorni successivi. All'occorrenza le pietanze quali zuppe o sformati possono anche essere scongelate e riscaldate per essere consumate dopo settimane. Una sottospecie del Meal Prepping è il Batch Cooking. Con questo si intende la tendenza a cucinare in anticipo e porzionare per una rapida successiva lavorazione ingredienti base come verdure, carne o fonti di proteine vegetali, ad esempio legumi o pseudo-cereali come la quinoa. In un secondo tempo si possono combinare gli ingredienti base per creare piatti diversi. Questo assicura varietà nel piatto, permette la massima flessibilità e aiuta a risparmiare la metà del tempo: durante la preparazione pulendo gli utensili da cucina una sola volta e nella successiva preparazione, in quanto la complessa fase preliminare del tagliare è già fatta. La scelta tra uno dei due metodi o la combinazione di entrambi dipende soprattutto da quanto tempo avete a disposizione nella vostra quotidianità e da quanto è importante per voi l'esperienza culinaria. Se il vostro obiettivo principale è preparare un pasto sano il più rapidamente possibile e senza pensieri, si consiglia di optare per il meal prep. Se volete invece risparmiare tempo nella preparazione e utilizzare ingredienti preparati in anticipo, il batch cooking è l'ideale. Qualunque sia la vostra decisione finale, in ogni caso trarrete dei vantaggi se lavorate pianificando ogni dettaglio.



1. La pianificazione è tutto

Prima di iniziare a cucinare pensate innanzitutto quanti pasti volete preparare e per quale periodo. I piatti stessi devono essere facili da preparare e ben bilanciati. Inoltre i pasti devono essere variegati per non stufarsi quando si mangia. Prendete in considerazione gli obiettivi nutrizionali, le preferenze e le intolleranze alimentari di tutti coloro per cui cucinate. Puntate alla miglior combinazione possibile tra proteine, verdure ricche di vitamine e fibre e carboidrati preziosi. Create una lista della spesa sulla base delle ricette selezionate. Acquistate gli ingredienti in maggiori quantità per risparmiare e fate attenzione alle offerte stagionali e regionali.

2. Preparare gli ingredienti e precuocerli

Con il batch cooking la preparazione consiste tra le altre cose nel lavare le insalate, pulire le verdure e tagliarle, ma anche preparare degli snack. Inoltre si possono cucinare in anticipo le fonti di carboidrati quali couscous, quinoa o riso per più giorni. Anche i condimenti per le insalate, che vanno aggiunti solo poco prima del consumo, possono essere premiscelati e chiusi ermeticamente. Nel classico meal prep, in fase di cottura i pasti vengono cotti completamente in anticipo. Una cosa è importante: le spezie devono essere usate in base alle persone che mangeranno le pietanze. Nel proprio piatto ognuno può poi personalizzare la propria porzione. Aromi, noci, bacche congelate e oli alimentari di alta qualità conferiscono un tocco individuale ai piatti dopo essere stati riscaldati.





3. Porzionare, confezionare e conservare

È importante lasciar raffreddare le pietanze a temperatura ambiente prima di porzionarle e riporle. Dopo la cottura preliminare travasare in contenitori ermetici e antigoccia. Utilizzate contenitori che rendano il porzionamento e la conservazione più semplice per poter organizzare il cibo al meglio. Gli ingredienti a lotti come la verdura cruda preparata va conservata con poca acqua in un contenitore trasparente nel frigorifero. In questo modo rimane fresca più a lungo. Gli aromi lavati quali coriandolo o prezzemolo, ma anche le insalate preparate rimangono croccanti se si avvolgono in un panno umido e si conservano nello scomparto delle verdure nel frigorifero. A proposito: se conservati separatamente gli alimenti mantengono il loro aroma nonostante la preparazione preliminare. I liquidi, così come gli alimenti facilmente deperibili come la carne cruda, sono adatti per essere messi sotto vuoto ermeticamente con BORA QVac. La messa sotto vuoto e l'eliminazione dell'ossigeno permettono agli alimenti di rimanere freschi più a lungo.

4. Conservare i cibi correttamente

La conservazione corretta a casa svolge un ruolo decisivo per la freschezza e la durata dei prodotti acquistati e dei cibi preparati in anticipo. In alternativa, impacchettate gli ingredienti del batch preparati per un uso successivo, anch'essi suddivisi in contenitori, e conservate il tutto: gli ingredienti secchi a temperatura ambiente, i prodotti deperibili nel frigorifero o congelatore. I sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono zone di temperatura giuste per ogni tipo di alimento. La vaschetta BORA Fresh zero è l'ideale per conservare frutta e verdura, pesce, carne o salumi non confezionati. Tutti gli alimenti che deperiscono rapidamente vanno conservati nello scomparto alto. Una volta congelati, i prodotti preparati in anticipo o precotti hanno una durata fino a quattro mesi. Con una corretta pianificazione e conservazione la precottura diventa un gioco da ragazzi.





Bircher muesli

Preparazione: 15 min.
per 4 persone

200 g di fiocchi d’avena delicati
500 ml di latte
(in alternativa latte di mandorle)
3 mele
1 limone
8 c. di nocciole macinate
(in alternativa mandorle macinate)
3 c. di uva passa
2 c. di miele

Mischiare i fiocchi di avena con il latte. Lavare, asciugare e grattugiare finemente le mele. Spremere il succo del limone e aggiungerlo all’avena insieme alle mele, all’uva passa e alle nocciole. Incorporare bene tutti gli ingredienti. Dividere il muesli in quattro ciotole e aggiungere un po’ di miele su ciascuna.

Suggerimento professionale:
il Bircher muesli si conserva facilmente in frigorifero per diversi giorni. Una volta preparato lo potete utilizzare quando volete, anche quando siete di fretta.

Foto: Silvia Seebacher



Petto di pollo con insalata di couscous

Preparazione: 25 min.
per 4 persone

Per il couscous
400 g di couscous
600 ml di acqua
10 g di sale marino
1 c.no di curry
½ c.no di zenzero macinato
½ c.no di cannella in polvere
½ cucchiaino di zucchero
di canna grezzo
1 punta di pepe di Cayenna
50 ml di olio d'oliva
50 g di carote
50 g di sedano
50 g di pomodori secchi
100 g di feta

Per il petto di pollo
4 filetti di petto di pollo
sale marino
pepe macinato fresco
1 rametto di rosmarino
2 rametti di timo
20 ml di olio d'oliva da cucina

Couscous
Versare il couscous in una ciotola. Mescolare bene l’acqua e le spezie in un tegame, portare a ebollizione a fuoco alto e togliere subito dal fuoco. Aggiungere l’olio d’oliva e versare il couscous. Coprire il couscous e lasciarlo raffreddare.

Sbucciare le carote e tagliarle a dadini. Lavare e pulire il sedano, eliminare le foglie sottili e tagliarlo a cubetti. Tagliare i pomodori secchi a pezzettini. Quindi soffriggere le verdure con olio d’oliva in una padella a fuoco medio e aggiungerle al couscous già pronto. Tagliare la feta a cubetti e aggiungerla al couscous.

Petto di pollo
Tamponare la carne con carta da cucina, salare e pepare. Lavare e asciugare il rosmarino e il timo e metterli in una padella calda con l’olio d’oliva e la carne. Cuocere i filetti di petto di pollo su entrambi i lati fino a doratura e disporli sull’insalata di couscous.

Suggerimento professionale:
preparare la dose doppia di couscous, cuocere e trasferire nel box alimenti e infine conservare in frigorifero. Utilizzare il couscous preparato in anticipo ad esempio come contorno, per tortine di couscous o come farcitura per wrap.



Troverete ulteriori spunti di ricette sul tema meal prep nella sezione “Pianificare il cibo” della nuova serie composta da cinque libri di BORA. Gli altri volumi “Preparare il cibo”, “Godersi il cibo”, “Conservare il cibo” e “Accompagnare il cibo” completano l’esperienza culinaria e sono un arricchimento per ogni cucina.

Gustare con una prospettiva più ampia

Nel suo ristorante Vyn, lo chef stellato svedese Daniel Berlin porta in tavola capolavori stagionali

Foto ANDREA PAPINI Design cucina NORDISKA KÖK



Atmosfera di benessere: soffitti alti, travi in legno rustiche, isole cucina con piano di lavoro in quarzite: si cucina davanti agli occhi degli ospiti nella dining area privata, progettata dallo studio di cucina svedese Nordiska Kök.

Foto: Andrea Papini for Nordiska Kök (1)



Il grande chef Daniel Berlin, premiato con due stelle della guida Michelin, davanti al suo ristorante.

ISPIRAZIONE

Nelle pittoresche colline l'aria ha sapore di sale. Qui a Skåne, nella regione Österlen sulla costa sud-orientale della Svezia, si viene subito colpiti dalla vastità del paesaggio. Nel cuore di questo luogo idilliaco: il grande ristorante Vyn. La parola svedese "Vyn" significa "vista" e il ristorante rende onore al suo nome. Situato dall'autunno 2023 in un vecchio casale su un'altura, circondato da 18 ettari di terreno, offre una vista meravigliosa sul blu cobalto del Mare del Nord. La porta d'ingresso in quercia chiara, decorata con ornamenti artistici di verdure, svela che qui tutto ruota intorno al gusto. Le finestre di dimensioni extra-grandi definiscono l'ambiente come vividi dipinti e fanno entrare la luce del cielo nei locali. Nella dining area privata, che offre spazio per 24 persone, Berlin e il suo team accolgono gli ospiti per un menu degustazione della stagione.
Un'invitante cucina a isola, con un solido piano di lavoro in quarzite dai pregevoli accenti in tonalità verde, attira su di sé tutta l'attenzione e diventa il centro della scena quando lo chef con dedizione, precisione e creatività, impiatta vere e proprie opere d'arte culinaria.
Le creazioni di Berlin, che a maggio 2024 è stato premiato per il Vyn con due stelle Michelin, echeggiano come odi agli aromi regionali e stagionali della Svezia. La sua passione per il lavoro si manifesta tuttavia non solo nell'attenta selezione dei menu ma anche nel suo approccio a 360° verso la sostenibilità. Questo si riflette nel suo profondo legame con la natura e nella sua passione per gli ingredienti locali. Il 42enne coltiva la verdura nel suo orto e va personalmente a caccia di selvaggina. La fattoria ristrutturata, che accanto al ristorante ospita anche un hotel e un wine bar, non potrebbe quindi essere un luogo migliore. Inoltre, Berlin lavora esclusivamente con fornitori locali per creare piatti regionali autentici e stagionali e ideare straordinarie esperienze culinarie.



Legno chiaro, forme delineate: la cucina di Vyn è stata realizzata dallo studio di cucina svedese Nordiska Kök.

La cucina incontra il design
Anche gli interni in stile scandinavo riflettono il legame con la natura. Il legno di quercia chiaro e caldo e le linee definite della cucina contrastano con le travi rustiche a vista sotto il tetto della vecchia fattoria. Ma, grazie alle note della terra, il moderno minimalismo non risulta freddo e crea invece un'atmosfera accogliente e intima.
I rumori come lo sfrigolare delle pietanze nelle padelle, il tintinnio delle stoviglie, il taglio ritmico delle erbe aromatiche, tutto crea una melodia sinfonica. Inoltre ogni movimento è visibile.
Le immediate vicinanze all'ambiente cucina creano uno stretto legame tra lo staff di Berlin e i visitatori, che porta l'esperienza gastronomica a un nuovo livello.
Sul retro della dining area privata si trova un'ampia zona di lavoro con un robusto piano di lavoro in acciaio. È pratica ed elegante al tempo stesso e integra alla perfezione il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Professional 3.0. Un'aspirazione fumi silenziosa e molto efficace assicura un'atmosfera invitante al centro della zona del gusto. "Con il design minimalista e le leve di comando con anello in acciaio inox come highlight, BORA Professional 3.0 soddisfa requisiti elevati", spiega il team di design del rinomato studio cucine Nordiska Kök, che ha progettato la cucina in esclusiva per il ristorante.
Nordiska Kök offre cucine uniche e completamente su misura di produzione svedese. Per Berlin era importante puntare a standard elevati in fatto di materiale e tecnica. Al termine della giornata lavorativa si appoggia al piano lavoro. "Vyn è un luogo con ampi spazi per respirare", riassume. "Un luogo che promette grandi gioie, in cui posso mettere le radici e farle crescere". È anche un luogo che incarna l'essenza della sua visione culinaria: autentica, locale e passionaria.



Silenzioso ed efficace: BORA Professional 3.0 cattura gli sguardi nella cucina della dining area privata.



Come un dipinto: dalle finestre il panorama del Mare del Nord a sud della Svezia.

Foto: Andrea Papini for Nordiska Kök (2)

Primož Roglič e i suoi percorsi da sogno

Primož Roglič è un pluriprofessionista del ciclismo, con una storia importante alle spalle. Vi presentiamo qui due dei percorsi da sogno assoluti del ciclista sloveno.



I suoi successi più importanti:
3 volte vincitore assoluto Vuelta a España
1 volta Giro d'Italia
Vincitore olimpico nella corsa a cronometro individuale
Vincitore della Classica Monumento Liegi - Bastogne - Liegi
19 volte vincitore alla tappa del Grand Tour
11 volte vincitore assoluto in giri di una settimana

Dal 2024 Primož Roglič è la nuova superstar del team Red Bull - BORA - hansgrohe. Non c'è da stupirsi, il simpatico sloveno è uno dei ciclisti di maggior successo dell'ultimo decennio. In principio nulla lasciava pensare al ciclismo. A 17 anni è diventato campione del mondo junior nel salto con gli sci a squadre. Si sono poi susseguiti successi da giovane atleta, ma anche momenti di pausa, come dopo la terribile caduta a Planica. Il passaggio ad atleta professionista sfumò e nel 2012 interruppe la sua carriera. Primož si comprò una bici da corsa e iniziò ad allenarsi sistematicamente. In parallelo ha dovuto apprendere da solo tutte le peculiarità del ciclismo, che molti dei suoi concorrenti di allora avevano imparato già da bambini. Cinque anni dopo divenne il primo sloveno a vincere una tappa del Tour de France. Il primo grande appuntamento della sua ineguagliabile storia di successi. Primož ha molte sfaccettature anche quando non è in sella. Il padre di famiglia trascorre quanto più tempo possibile con la moglie Lora e i due figli. Con la sua fondazione si impegna nel ciclismo, preferibilmente nella sua patria. Ai film e alle serie TV preferisce la musica, soprattutto gli AC/DC. E per rilassarsi medita. Nonostante la grande popolarità che lo circonda, Primož dedica molto tempo ai fan e ai media, sempre col sorriso sulle labbra. Ma, da vero professionista, sa esattamente quando è il momento di rispettare la disciplina e di concentrarsi. Questo, a prescindere dal talento e dai successi, fa di lui un leader naturale nel team. Caratteristiche che contribuiscono ulteriormente al suo grande successo. Ritenterà l'importante traguardo nella carriera, la vincita al Tour de France, nel 2025. Infatti non a caso è passato al Red Bull - BORA - hansgrohe.



Scogliere spettacolari: dalla località costiera di Sa Calobra sul Coll dels Reis, una delle vie panoramiche più suggestive di Maiorca.

Foto: Red Bull - BORA - hansgrohe / Sprint Cycling, Getty Images/Christoph Wagner



In alto si arriva solo in team: Primož Roglič (secondo da sinistra) nel gruppo di addestramento con i suoi colleghi del team.

Sa Calobra, Maiorca

La strada da e per Sa Calobra è una strada panoramica suggestiva di Maiorca e riunisce tutto ciò che quest'isola ha da offrire ai ciclisti. Ripide scogliere, vegetazione tropicale, aridi paesaggi rocciosi e soprattutto viste mozzafiato del mare blu. A ciò si aggiungono l'arco naturale nella parte bassa della salita e la famosa curva a 270 gradi poco prima della cima del passo del Coll dels Reis. Nel mezzo si dispiega un capolavoro di costruzioni stradali con un gran numero di curve e tornanti, che rendono questa strada nella Serra de Tramuntana un autentico polo attrattivo turistico, sia su due che su quattro ruote. Ogni ciclista dovrebbe venire qui almeno una volta, perché questa cornice meravigliosa può competere senza problemi con i più alti passi alpini. Maiorca è un paradiso in assoluto per i ciclisti di ogni livello. All'inizio dell'anno i professionisti di Red Bull - BORA - hansgrohe svolgono sempre un corso di formazione per allenare le gambe e lo spirito di squadra per l'intera stagione. Anche Primož è venuto spesso qui. Per lui come ciclista di montagna la parte nord-occidentale dell'isola delle Baleari è l'ideale per prepararsi con tanti metri di dislivello agli appuntamenti della stagione. Il clima mite dell'isola è inoltre perfetto per allenarsi adeguatamente nel periodo invernale nell'Europa centrale. Anche dal punto di vista culinario l'amante di pesce e frutti di mare Primož trova tutto ciò che cerca.

Tratta da Sa Calobra a Coll dels Reis	Lunghezza: 9,4 km	Salita: 659 m di dislivello	Punto più alto: 711 m

Foto: Red Bull – BORA – hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Mitter (@joergmitter) (2), iStock/Andrey Shevchenko, Shutterstock/Manan Nimawat

Pokljuka, Slovenia

L'altopiano alpino nel nord-ovest della Slovenia, patria di Primož', è noto soprattutto per la coppa del mondo di biathlon che si svolge qui ogni anno e per la vicina Bled, con il suo pittoresco lago di Bled. Ma anche per gli appassionati della bicicletta il gioiellino nel Parco Nazionale del Triglav vale davvero la pena di essere visto. Con la bici da corsa, passando per le due strade principali e una strada secondaria asfaltata, o con la MTB prendendo le numerose vie nei boschi tra le malghe pittoresche: Pokljuka è un'esperienza paesaggistica unica. Primož apprezza e ama particolarmente questa salita non solo per il fitto bosco, ma anche perché offre zone d'ombra anche ad alte temperature. "Il paesaggio è un sogno, mi affascina ogni volta con qualcosa di nuovo. Duro per il fisico, ma un piacere per l'anima". Nel suo periodo del salto con gli sci ha conseguito la maturità e iniziato l'università nella vicina Kranj. Anche i famosi trampolini per il salto con gli sci di Planica sono a meno di un'ora. Per Primož, che molti chiamano solo "Rogla", questo angolo della Slovenia è sempre un viaggio nel suo passato sportivo. E anche se il salto con gli sci e il ciclismo a prima vista non hanno molto in comune, in fatto di tensione del corpo, equilibrio e mobilità i frutti del duro allenamento di allora portano ancora oggi ai suoi successi.

Tratta da Krnica fino allo Stadio di biathlon Pokljuka	Lunghezza: 16,8 km	Salita: 766 m di dislivello	Punto più alto: 1.375 m



Zone di ombra naturali: l'altopiano alpino di Pokljuka nel nord-ovest del paese è ricoperto da fitti boschi.



Sempre più in alto: ripide strade alpine sono perfette come allenamento per "Rogla".



Natura pura: sotto l'aspetto paesaggistico la Slovenia ha tanto da offrire non solo ai ciclisti professionisti.

Pianificazione della cucina semplificata

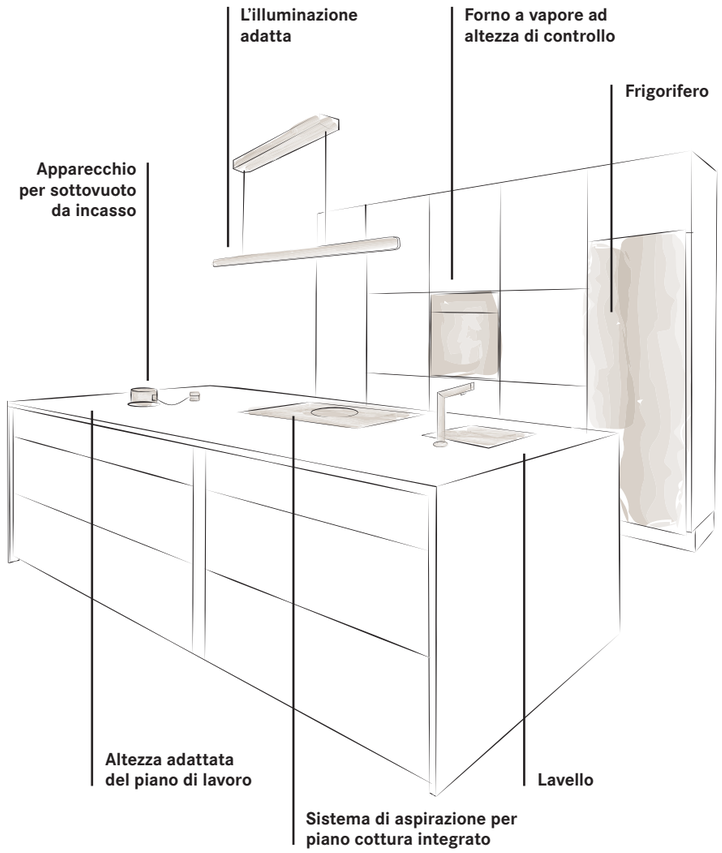
È il cuore della casa. Per poter essere il luogo perfetto in cui lavorare e stare bene, la cucina deve essere studiata in ogni dettaglio e risplendere in ogni momento della giornata.

In una cucina pianificata alla perfezione le distanze sono brevi e cucinare è gradevole. L'altezza del piano di lavoro deve quindi essere adattata all'altezza di chi cucina. Se la differenza di altezza è grande, ad esempio in una coppia, si può compensare con un tagliere più alto. Per non dovervi chinare troppo spesso, la lavastoviglie e il forno a vapore come BORA X BO vanno installati ad altezza operatore. Per il benessere, è inoltre importante che la persona che cucina, invece di guardare la parete, abbia una visione chiara della stanza o dell'esterno. Perciò collocate il vostro lavello o il piano cottura BORA se possibile davanti a una finestra o all'isola di cottura.
L'obiettivo della progettazione ergonomica di una cucina è quello di stabilire le condizioni di lavoro in modo da soddisfare le esigenze degli utenti. Pertanto, le soluzioni individuali sono fondamentali durante la fase di progettazione. Questo vale anche per l'illuminazione. Infatti, le fonti di luce hanno un alto valore funzionale, emotivo ed estetico: dalle luci di base all'illuminazione mirata in certi punti. La progettazione dell'illuminazione dipende soprattutto da come si vuole arredare e utilizzare la cucina. Occorre porsi dapprima le seguenti domande: quanta luce naturale entra dalle finestre? L'isola di cottura è solo una zona di lavoro o anche una zona pranzo? Vi sono elettrodomestici che fungono da fonte di luce? L'illuminazione della superficie di lavoro è della massima importanza quando desideriamo preparare i cibi. In BORA attribuiamo un grande valore al concetto di illuminazione, dalla luce calda e soffusa a quella radiosa. L'illuminazione giusta influisce infine sull'effetto di una stanza e sull'umore delle persone che vi trascorrono del tempo. E un ultimo consiglio: se possibile rivolgetevi sempre a un progettista di cucine e a un esperto di illuminazione.

Maggiori informazioni sulla progettazione della luce sono disponibili nelle nostre linee guida sull'illuminazione.



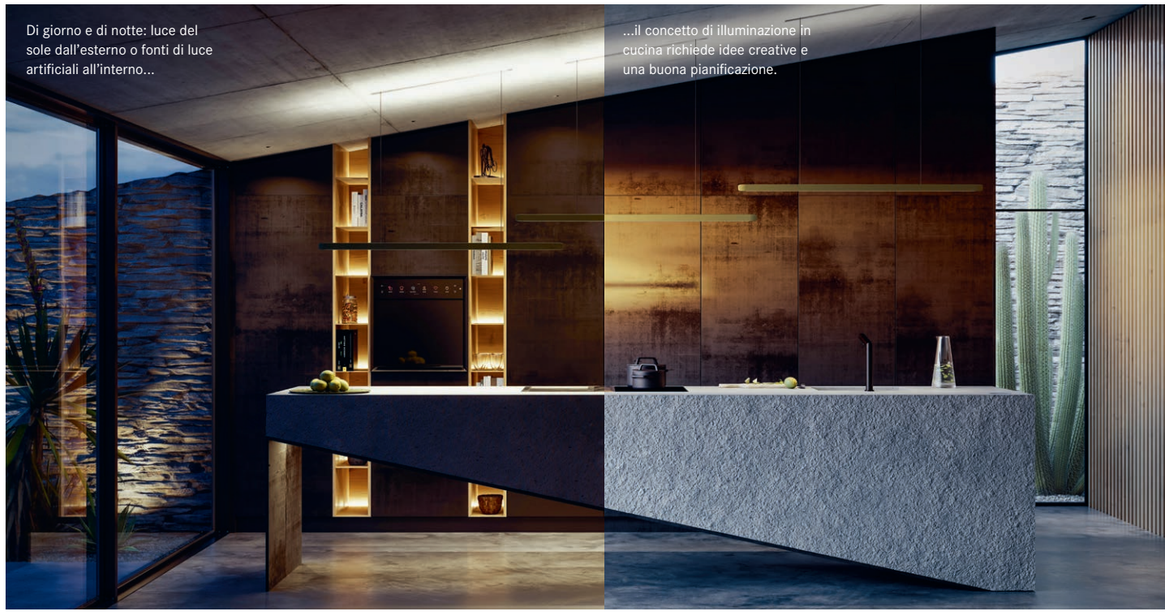
In una cucina ergonomica perfettamente studiata le distanze sono brevi e l'illuminazione è ideale.



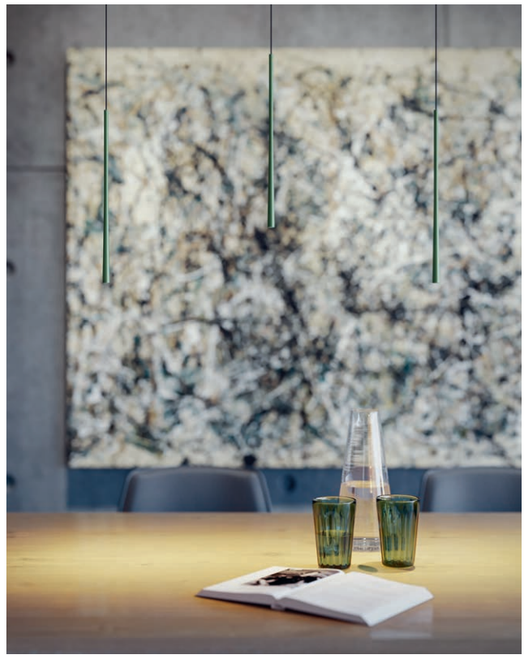
Il triangolo magico in cucina

L'attenzione non è rivolta ai singoli elettrodomestici, ma ai processi di lavoro che si eseguono in cucina: refrigerare, conservare, lavare, preparare, cucinare e impiattare. Tutti questi elementi devono essere considerati in una sorta di disposizione triangolare. Il "triangolo magico" si ottiene dalle zone di lavoro distribuite in modo logico e determina la configurazione di una cucina funzionale in maniera decisiva. Frigorifero, lavello, piano di lavoro, fornelli e forno sono disposti in modo che la persona che cucina debba percorrere distanze il più brevi possibile. Questi elementi sono anche un requisito indispensabile per consentire a più persone di partecipare contemporaneamente alla preparazione dei piatti senza intralciarsi a vicenda. Un'isola di cottura facilmente accessibile da tutti i lati è l'ideale per questo scopo. Perché mangiare significa comunicare, oltre che cucinare.





Le lampade da tavolo non devono essere collocate a un'altezza che superi i 70 centimetri dal bordo del tavolo e devono essere intervallate a una distanza minima di 55 centimetri.



Luce d'atmosfera

La progettazione della luce in cucina non si riferisce solo alla ricerca del luogo giusto, ma anche alle temperature del colore delle fonti di luce. La regola base: la luce calda bianca con 2700–3000 Kelvin ha un effetto calmante e rilassante, le luci neutre e bianco freddo con 3300–5300 Kelvin assomigliano alla luce del giorno e sono quindi adatte come luce funzionale. Il concetto di luce per la cucina dovrebbe includere preferibilmente lampade bianco caldo e freddo e le luci andrebbero collocate in modo da illuminare direttamente il piano di lavoro, il lavello e il piano cottura. BORA Horizon, ad esempio, la lampada a sospensione dimmerabile, irradia luce funzionale diretta verso il basso e luce emozionale indiretta verso l'alto.

Illuminazione dei dettagli sul tavolo

Qui una luce discreta e d'atmosfera è più importante di una luce dettagliata. Sopra il tavolo da pranzo è indicato un insieme di lampade a soffitto decorative, come la lampada a sospensione verticale BORA Stars, che illumina l'area in modo molto gradevole ed elegante senza abbagliare.

Prodotti BORA

Con un concetto di cucina a 360° permettiamo alle persone di raggiungere i migliori risultati in cucina. Scoprite le categorie di prodotti BORA.

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 BORA modulari e compatti, la libertà di progettazione e pianificazione della cucina è illimitata.

2

BORA sistemi di cottura a vapore e al forno

Il vapore nella sua forma più delicata. Con BORA X BO, grazie all'innovativa Rapid Air Technology, la cottura a vapore o al forno e l'arrostitura a livello professionale sono facili e intuitive. Ideale se integrata con il cassetto multiplo BORA per mantenere in caldo, sbrinare, cuocere a bassa temperatura e molto altro.

3

BORA sistemi di refrigeramento e congelamento

Conservare gli alimenti in ordine e alle temperature adatte. Le diverse varianti di frigorifero e il congelatore si distinguono ad esempio per un sistema di raffreddamento per convezione innovativo, circuiti di raffreddamento separati, tecnologia No Frost e componenti sofisticati per il vano interno.

4

BORA sistemi di pulizia e risciacquo

Pulizia automatica. Premendo un tasto il lavello BORA Sink si pulisce da solo. Le impurità e lo sporco vengono risciacquati da tutte le superfici con l'acqua nello scarico senza lasciare residui. L'elegante combinazione di lavandino e rubinetto si integra armoniosamente nella filosofia di design BORA.

5

BORA illuminazione

Design minimalista per un'illuminazione in grande stile. BORA Horizon e BORA Stars assicurano l'illuminazione perfetta mentre si cucina e quando si mangia nelle più svariate situazioni e rischiarano l'ambiente cucina in maniera funzionale ed emozionale.

6

Accessori e altri articoli BORA

L'accessorio adatto per esperienze in cucina straordinarie: BORA QVac apparecchio per sottovuoto da incasso, BORA Pots and Pans e molto altro sono d'aiuto.



BORA Assist

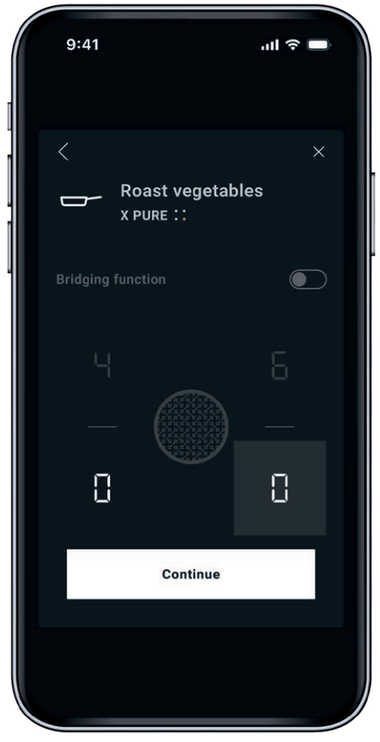
Creato per semplificare l’esperienza in cucina.

Con BORA Assist vi mettiamo a disposizione un apparecchio con funzioni e programmi personalizzati che vi aiutano a semplificare l’esperienza in cucina e a migliorare i risultati.

Concentrarsi sempre sull’essenziale
Scoprite le singole funzioni Assist del nuovo BORA X Pure, in combinazione con BORA Pots and Pans Assist e la bistecchiera BORA. Tramite l’app BORA JOY potete controllare facilmente le funzioni e le ricette Assist che facilitano la procedura di cottura e aiutano a raggiungere i migliori risultati. Il nuovo apparecchio BORA X Pure dispone di due funzioni Assist aggiuntive. Fry permette di cucinare a una precisa temperatura e Boil sostituisce il bollitore per far bollire l’acqua per tè o caffè.







Piatti perfetti con un tocco
Il forno a vapore BORA X BO, con oltre 200 programmi automatici preimpostati, vi offre la massima flessibilità nella preparazione semplice e delicata dei vostri piatti preferiti. Controllate i programmi direttamente dall’apparecchio o dal vostro smartphone tramite l’app BORA JOY. Completano il tutto i programmi speciali che facilitano numerose fasi di lavoro quotidiane, ad esempio sbrinare, mantenere in caldo o sterilizzare.

Cucinare con il supporto dell’app BORA JOY
Scegliete ogni giorno il piatto che preferite dalla varietà di ricette specifiche per l’apparecchio e lasciatevi guidare con le ricette Assist per la preparazione della pasta, la cottura di verdure, carne o pesce o la preparazione di piatti a base di uova. In una ricetta Assist viene visualizzata automaticamente la rispettiva funzione Assist da attivare.

Sistemi di aspirazione per piano cottura

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

Sempre idee personalizzate. 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, offriamo una libertà di progettazione e pianificazione della cucina illimitata. E non è finita: i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA sono silenziosi, facili da pulire, semplici da comandare e altamente efficaci nel filtrare gli odori.





BORA Professional 3.0

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

Ovviamente, in fatto di estetica, funzionalità e comfort BORA Professional 3.0 eleva il piacere del cucinare e l'aspirazione di fumi a un nuovo livello e si afferma per lo stile sofisticato della cucina. Il nostro fiore all'occhiello tra i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA è uno dei due sistemi modulari che potete combinare a scelta liberamente con uno, due o più piani cottura. Esso si caratterizza per piani di cottura più grandi configurabili individualmente, con una profondità di 540 mm, e per l'innovativo funzionamento analogico-digitale tramite manopole e opzioni touch. I piani cottura incassati offrono il massimo spazio per cucinare, anche se collocate stoviglie più grandi una dietro l'altra. Tante pratiche funzioni come la protezione bambini e la funzione pausa possono essere attivate velocemente e in modo efficiente con la leva di comando centrale dell'aspiratore. Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere rimosse attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il sistema si distingue per l'estetica e gli aspetti tattili delle manopole di comando con superficie in vetro nero situate sul frontale della cucina. A completare il design all'avanguardia il display LED bianco, dalle linee ben definite.

Sistema modulare

È possibile scegliere in modo personalizzato tra i nostri piani cottura più grandi con una profondità di 540 mm: dall'induzione "FULL" al piano cottura a gas oppure alla griglia Teppanyaki in acciaio inox. I piani cottura sono combinabili liberamente con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche abbinamenti con uno, tre o più piani cottura. Con più di due piani cottura, è necessario un aspiratore supplementare.

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.



Manopola di comando intuitiva

La combinazione di una classica leva con superficie tattile sensibile e un display a LED nitidissimo garantisce un controllo perfetto. Tutte le funzionalità sono facili da attivare in modo comodo e intuitivo ruotando la manopola e toccando la superficie touch centrale.





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

bora.com/professional

BORA Classic 2.0

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

Con precisione su misura ed eleganza senza tempo BORA Classic 2.0 si integra in ogni architettura di cucina classica e moderna. Massima personalizzazione per un'esperienza culinaria straordinaria, questo era l'obiettivo da raggiungere con lo sviluppo di BORA Classic 2.0. Il risultato è un sistema di aspirazione per piano cottura studiato nei minimi dettagli. L'innovativo comando sControl+ a più colori con incavo levigato consente un controllo preciso e intuitivo. 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. Grazie alla posizione centrale, sui due piani cottura a induzione vi è spazio ad esempio per quattro pentole con un diametro fino a 24 cm. Le zone di cottura a induzione "FULL" con superficie extra grande assicurano il riscaldamento uniforme di pentole o casseruole molto grandi come la casseruola BORA. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox, in brevissimo tempo si può 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. 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 lavora in modo talmente silenzioso da poter conversare senza essere disturbati. La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design lineare privo di bordi e spigoli superflui. Dopo aver cucinato, tutte le parti mobili possono essere lavate facilmente in lavastoviglie.

Comandi innovativi

Il comando touch è attivabile in modo intuitivo con movimento su/giù nell’apposito incavo e con un semplice tocco dell’indice. Per usufruire delle funzionalità importanti basta un semplice tocco. Con il cambio colore si distingue tra comando per piano cottura e comando di aspiratore.



Sistema modulare

Che si tratti di superfici a induzione “FULL”, a gas, wok o griglia Teppanyaki in acciaio inox: a seconda delle preferenze è possibile personalizzare con sette diversi piani cottura. È possibile anche la combinazione di più aspiratori e piani cottura.

Design elegante

I piani cottura e l’aspiratore sono completamente a filo del piano. Il design lineare permette un’integrazione semplice e al tempo stesso elegante in qualsiasi architettura della cucina. In posizione di stand-by il display di comando è praticamente invisibile e anche in funzione è visibile soltanto l’essenziale.





L’innovativo comando sControl+ multicolore con trogolo a terra offre una gestione precisa e intuitiva.

bora.com/classic



NUOVO

BORA X Pure

Il sistema di aspirazione per piano cottura minimalista con massima superficie di cottura e BORA Assist.

Oltre a tutti gli standard, il nuovo BORA X Pure convince per la massima superficie di cottura, integrata nel suo design minimalista, con una bocchetta d'entrata piatta iconica con aspetto pin. L'altezza di montaggio è di soli 199 mm dal bordo superiore del piano di lavoro. Tutta la superficie del piano cottura extra grande (830 mm) può essere utilizzata in modo ottimale per cucinare e friggere. Ideale per tutti coloro che cucinano spesso con grandi stoviglie e utilizzano contemporaneamente più padelle e pentole. BORA X Pure garantisce un riscaldamento completo e uniforme di una stoviglia di dimensioni della bistecchiera BORA. Le zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi riconoscono automaticamente le pentole. Con la funzione bridge si possono collegare due zone di cottura poste una dietro l'altra a formare una grande superficie di cottura. Il comando sControl+ multicolore con lo slider verticale ne semplifica ulteriormente l'utilizzo, grazie al movimento intuitivo del dito verso l'alto o verso il basso oppure al tocco diretto.
Oltre alle funzioni già note dal modello precedente, il nuovo apparecchio BORA X Pure convince per altre due funzioni Assist che vi aiutano mentre cucinate: Fry permette di cucinare a temperatura precisa e Boil si occupa della bollitura di acqua per tè o caffè.
Insieme all'app BORA JOY, è possibile ampliare l'ambito di funzioni di BORA X Pure con altri elementi. Tramite l'app si possono selezionare e avviare altre funzioni Assist come cuocere la pasta, cuocere a vapore le verdure e le pietanze a base di uova. Queste funzioni sono integrate anche nelle ricette Assist per rendere ancora più semplice il cucinare e migliorare ulteriormente il risultato di cottura. I programmi sono studiati per l'uso di BORA Pots and Pans Assist e della bistecchiera BORA.

Zone cottura a induzione “FULL” ultra grandi

Grazie alle zone di cottura a induzione “FULL” ultra grandi, da 230 x 230 mm e 230 x 460 mm, l’intera superficie può essere sfruttata al meglio.

Il piacere di cucinare con semplicità

Nel BORA X Pure cucinare con BORA Assist è ancora più semplice. In combinazione con BORA Pots and Pans Assist e la bistecchiera BORA le funzioni Assist Fry sono utilizzabili con un’impostazione precisa della temperatura per cucinare e Boil può essere un’alternativa a un bollitore direttamente sul piano cottura.

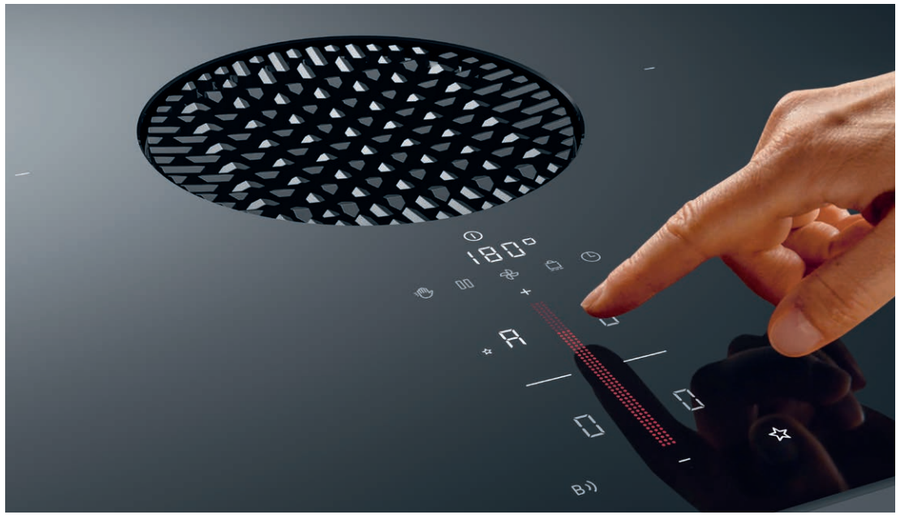


Funzionamento ancora più intuitivo

BORA X Pure è controllabile attraverso il comando touch a tre colori sControl+. I diversi setting di comando sono separati con un’ottica ben delineata. Il blocco pulizia intelligente riconosce automaticamente per quanto tempo viene pulito il piano cottura e si disattiva solo al termine. La funzione bridge, così come il riconoscimento pentola automatico, hanno subito un ulteriore sviluppo rispetto al modello precedente.

Design distintivo

Il piano cottura e l’aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee espressive, abbinate a una bocchetta d’entrata piatta iconica dall’aspetto pin, avvolto in un nero infinito, contraddistingue il design distintivo. La visualizzazione di comando inserisce note di colore e luce durante l’uso.





Il comando sControl+ del nuovo BORA X Pure è controllabile in modo intuitivo in ogni situazione di cottura grazie ai suoi colori.

bora.com/x-pure

NUOVO

Opaco

Brillante



Due varianti
BORA X Pure è disponibile in due varianti: con piano cottura in vetroceramica brillante e con vetroceramica opaca, il nuovo X Pure Rough. Il vetro opaco riduce la visibilità dei graffi nettamente. La nuova estetica della superficie conferisce una finitura elegante al sistema di aspirazione per piano cottura.



Pratiche ricette Assist tramite l’app BORA JOY
Con un collegamento intelligente, l’ambito funzionale del nuovo BORA X Pure si amplia attraverso l’uso dell’app BORA JOY. Si possono così scegliere e avviare altre funzioni Assist e ricette su come cucinare la pasta e preparare pietanze a base di uova o patate al forno. I programmi sono studiati per l’uso di BORA Pots and Pans Assist e della bistecchiera BORA.

BORA M Pure

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

BORA M Pure è l’evoluzione logica del nostro amato BORA Pure. Pensato per la massima flessibilità, BORA M Pure riunisce due tipi di 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 bistecchiera BORA qui si scaldano perfettamente, le superfici di induzione 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. L’unità di comando Touch Control con slider si distingue con i LED bianchi per un aspetto chiaro e moderno. Chi vuole porre un accento personale può trovare varietà in cucina con le bocchette d’entrata di diversi colori.

Operazione intuitiva

BORA M Pure è gestito interamente da un comando touch. Lo slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e intuitivo: è sufficiente infatti muovere il dito verso l’alto o verso il basso o toccarlo direttamente con il dito. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità di comando importanti.



Due tipi di induzione combinati

Le due zone di cottura a induzione “FULL” di destra da 230 x 230 mm diventano un’unica grande zona da 230 x 460 mm grazie alla funzione bridge automatica. Le due zone di cottura singole a sinistra sono perfette per pentole o padelle di piccole dimensioni.

Design colorato

Le bocchette d’entrata sono sostituibili manualmente in base alle esigenze individuali e sono disponibili oltre che in nero anche nei colori arancione, rosso, blu, verde giada, grigio chiaro, giallo sole e grigio.



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

bora.com/m-pure



BORA Pure

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

BORA Pure è sinonimo di design minimalista, dimensioni compatte e tecnica di aspirazione BORA collaudata. La profondità del piano cottura di 515 mm rende il sistema adatto ai mobili da cucina standard di tutti i principali produttori. Inoltre, il sistema di aspirazione per piano cottura convince per l’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. BORA Pure come elemento di design si integra quindi in modo perfetto e discreto in ogni architettura della cucina.

Non perdetevi la possibilità di personalizzare la vostra cucina con i colori: la bocchetta d’entrata di BORA Pure è sostituibile con un semplice intervento manuale. Scegliete quella che preferite tra le sette tonalità di colore grigio, giallo sole, arancione, rosso, verde giada, blu e grigio chiaro. Quando l’aspirazione automatica è attiva, la potenza del sistema di aspirazione si adatta alle varie esigenze di cottura. 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. Con la circolazione dell’aria ottimale, il sistema di aspirazione per piano cottura in funzione è talmente silenzioso da far percepire ogni rumore di cottura delle pietanze.

Design colorato

Per ancora più colore in cucina e tocchi personali intervengono le bocchette di aspirazione colorate che sono sostituibili singolarmente con un unico intervento manuale.

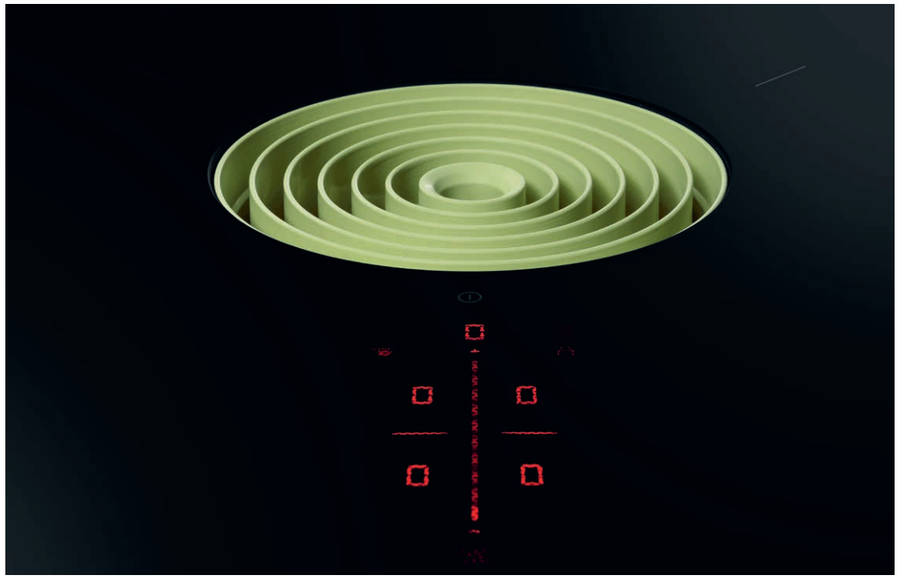


Piano cottura a induzione extra grande

Il piano a induzione con quattro grandi zone di cottura circolari offre spazio a sufficienza per cucinare sfruttando l'intera profondità del piano cottura di 51,5 cm. BORA Pure è adatto per mobili da cucina larghi 80 cm.

Operazione intuitiva

BORA Pure è gestito interamente da un comando touch. Lo slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e intuitivo: è sufficiente infatti muovere il dito verso l'alto o verso il basso o toccarlo direttamente con il dito. Basta un tocco per usufruire delle funzionalità di comando importanti.





Il comando rosso sControl in posizione centrale offre il massimo comfort.

bora.com/pure

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: così BORA S Pure con le spalle larghe, si presenta come il sistema di aspirazione per piano cottura più piccolo. Con una bocchetta d'entrata disposta asimmetricamente e quattro zone di cottura, la superficie disponibile viene sfruttata al massimo. Per una massima efficacia, due delle complessive quattro bocchette a induzione sono state sviluppate espressamente per BORA S Pure. Inoltre S Pure convince per un elemento unico: con la funzione caffè, preparare la bevanda nella caffettiera adatta all'induzione sarà un gioco da ragazzi. Lo slider verticale del comando rosso sControl rende il funzionamento ancora più intuitivo attraverso comandi slide e touch con il dito.
Le dimensioni compatte di BORA S Pure, con 60 cm di larghezza e un'altezza di 199 mm, ne consentono il montaggio nei corpi cucina standard e garantiscono il massimo spazio di stivaggio. Grazie al montaggio completamente a filo dell'aspiratore e del piano cottura, il design semplice di questo sistema di aspirazione si integra alla perfezione in ogni architettura delle cucine. Con bocchette d'entrata colorate è possibile porre accenti in modo personalizzato nei colori arancione, rosso, blu, verde giada, grigio chiaro, giallo sole o grigio.

Funzione caffè unica

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.

Design asimmetrico e colorato

Il design a filo piano con la collocazione asimmetrica dell'apertura di aspirazione cattura l'attenzione e al tempo stesso è pensato per sfruttare lo spazio al massimo. Per una nota di colore più forte le bocchette d'entrata possono essere sostituite in base alle preferenze individuali con un semplice intervento manuale.



Cornice per piano cottura di alta qualità

La cornice per piano cottura BORA in alluminio termoresistente protegge da rotture, nel caso di montaggio in battuta, i bordi della vetroceramica. Grazie al sistema a innesto la cornice si monta facilmente e senza utensili. Il suo design moderno e minimalista completa in modo ottimale l'aspetto senza tempo dei sistemi di aspirazione per piano cottura BORA. La cornice per piano cottura è disponibile per BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure e Basic.

Struttura ultra-compatta e sfruttamento ottimale del piano cottura

La soluzione per tutti i problemi di spazio: con dimensioni estremamente compatte BORA S Pure trova spazio senza problemi anche in un pensile da cucina largo 60 cm. BORA S Pure dispone di quattro zone cottura di dimensioni variabili che si adattano a pentole e padelle di tutte le dimensioni standard.

Grazie alla disposizione simmetrica delle zone cottura BORA S Pure necessita di uno spazio minimo e permette una progettazione senza vincoli



bora.com/s-pure

BORA Basic

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

BORA Basic unisce piano cottura a elevate prestazioni e aspirazione efficace in un unico apparecchio. Una particolarità unica: per essere un piano cottura a corpi radianti, BORA Basic offre un tempo di riscaldamento incredibilmente rapido. La zona cottura Hyper a sinistra nella parte anteriore è a corpi radianti, con una potenza che supera fino al 50% il 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. BORA Basic è disponibile, come tutti i nostri sistemi di aspirazione per piano cottura, in versione sia aspirante che 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 funzione mantenimento calore con la sua temperatura costante di 75 °C assicura il successo di ogni cena, anche quando gli ospiti sono in ritardo. Gli elementi sottoposti al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di ingresso e sono lavabili in lavastoviglie.

Protezione contro il troppopieno apertura di aspirazione

L’apertura di afflusso sapientemente realizzata impedisce l’ingresso di liquidi dal piano cottura.



Inizio di cottura particolarmente veloce

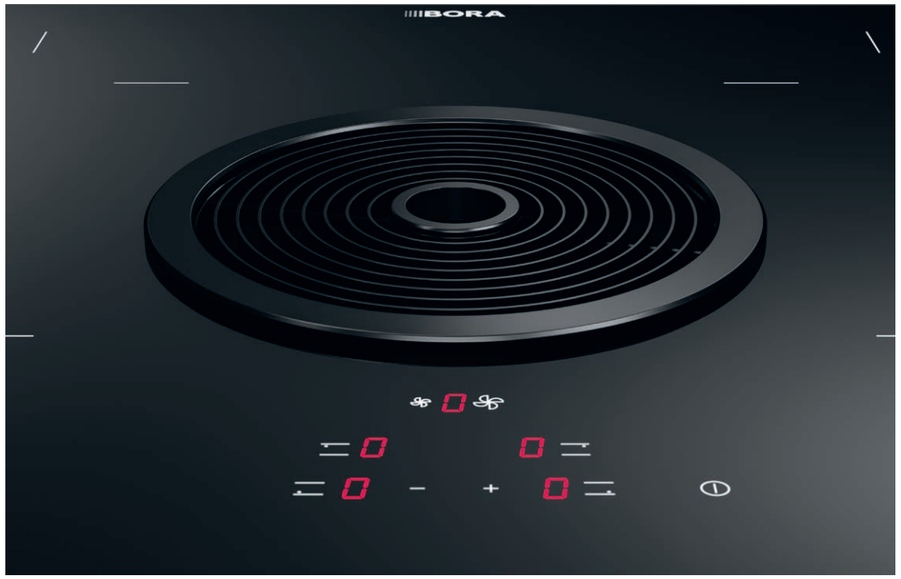
Per essere un piano cottura a corpi radianti, Basic Hyper offre un tempo di riscaldamento incredibilmente rapido. La zona cottura Hyper è a corpi radianti con una potenza che supera fino al 50% il livello power.

Piano cottura a corpi riscaldanti a radiazioni compatto

I corpi radianti vengono riscaldati e trasferiscono il calore alla pentola. È possibile utilizzare qualsiasi pentola, anche di ceramica o rame.

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 al 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. La Rapid Air Technology, una tecnologia innovativa a vapore e aria calda abbinata al comando intuitivo, consente di ottenere in casa, in un batter d'occhio, risultati di cottura professionali. 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, BORA X BO cucina gli alimenti alla perfezione, anche utilizzando insieme tre placche da forno piene. Ispirandosi alla ristorazione professionale, BORA X BO permette di ottenere in casa risultati da chef professionisti e integra in modo ottimale i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA. 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 può cuocere, arrostire, grigliare ad aria calda e cuocere a vapore. Durante la cottura a vapore il prodotto da cuocere viene avvolto dal vapore acqueo e non perde le preziose vitamine e i minerali. Grazie all'aspirazione automatica, il vapore viene aspirato verso la parte posteriore prima dell'apertura dello sportello. Un filtro al carbone attivo assorbe efficacemente gli odori, anche gli aromi intensi. Così quando si apre non si viene più investiti dal getto di vapore sul viso e gli odori indesiderati di cottura vengono filtrati.

I programmi speciali di BORA X BO facilitano numerosi passaggi di lavoro nella quotidianità e permettono, ad esempio, l'essiccazione delicata dei funghi.



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, la sterilizzazione o la fusione del cioccolato. La funzione classica è indicata per chi passa da un forno tradizionale alla cottura a vapore. La funzione classica ha quattro modalità operative: aria calda, cottura in forno con umidità, cottura al vapore e grigliare ad aria calda.
La cottura a vapore è un modo molto delicato di cucinare. Vitamine e sostanze nutritive si mantengono meglio. Questa modalità è la più adatta a verdure, 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.

Con i programmi automatici predefiniti le tue ricette preferite ti riescono sempre.
Il controllo avviene sullo stesso BORA X BO o tramite l'app BORA JOY.



Il piacere di cucinare con semplicità
BORA X BO semplifica la cucina con programmi predefiniti che possono essere selezionati e avviati direttamente su BORA X BO oppure tramite l'app BORA JOY. Nei programmi automatici sono impostati i valori ottimali di temperatura, tempo di cottura e immissione di vapore. Per garantire che il programma automatico selezionato offra il risultato di cottura desiderato, il display di 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. Se non utilizzate BORA JOY, in alcuni programmi automatici tramite i QR-Code arrivate direttamente alle ricette sul sito web BORA. Connettendo il vostro BORA X BO alla rete wifi, rimarrete sempre aggiornati all'ultima versione del software.

Design premium con ampio display tattile

Nero intenso e semplice con una consapevole riservatezza. BORA X BO si caratterizza per superfici in vetro di alta qualità, una illuminazione multi-level nel vano cottura in acciaio inox e un concetto di controllo che viene gestito senza pulsanti e manici tramite un ampio display touch da 19 pollici.

Programmi preimpostati e risultati di cottura perfetti su tutti i livelli

Programmi automatici e speciali perfettamente preimpostati consentono grazie alla Rapid Air Technology di ottenere risultati di cottura particolarmente uniformi e semplificano il passaggio dal forno tradizionale alla cottura a vapore e aria calda. I vostri risultati diventano perfetti anche se cuocete contemporaneamente su tutti e tre i livelli. Controllate i programmi direttamente dall'apparecchio o dal vostro smartphone tramite l'app BORA JOY.



Completamente automatica Pulizia intensiva

La pulizia del tutto automatica rende il lavoro ancora più pratico. La pulizia e l'asciugatura sono automatiche: basta avvitare la cartuccia di pulizia ecologica e riciclabile al centro della griglia di cottura.

Aspirazione automatica dei vapori ed efficace filtrazione degli odori

Con BORA Smart Open il vapore viene aspirato automaticamente dal vano di cottura prima di aprire lo sportello. Si evita così il getto di vapore sul pannello frontale del mobile e sul viso. Inoltre il filtro antiodori neutralizza gli odori sgradevoli. La sostituzione del filtro è semplicissima.

bora.com/x-bo



BORA cassetto multiplo

Il cassetto riscaldante più versatile con tante funzioni diverse.

L'integrazione ideale per 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. Sullo schermo tattile facile da utilizzare si può selezionare il programma desiderato nelle preimpostazioni con un tocco del dito, in alternativa, si possono impostare a piacere temperatura e durata del processo di riscaldamento. Abbinato a BORA X BO, il controllo può avvenire anche tramite il suo display.

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

bora.com/multi-drawer



Come soluzione side by side, il congelatore BORA Freeze (a sinistra) offre la perfetta integrazione del frigorifero BORA Cool (a destra).

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.

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 ampliamo la cooking experience e andiamo oltre la preparazione di pietanze sui piani cottura e nel forno a vapore: con i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA conservate al meglio e in perfetto ordine gli ingredienti refrigerati. I sistemi di refrigeramento e congelamento soddisfano tutte le esigenze di conservazione degli alimenti. Le diverse varianti di frigorifero e il congelatore si distinguono per un design elegante con componenti di alta qualità e ben studiati per il vano interno. 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. Ovviamente i nostri prodotti raffreddano e congelano in modo eccellente, puntando su un raffreddamento innovativo a ricircolo d’aria, circuiti di raffreddamento separati, tecnologia No Frost e scomparto BORA Fresh zero. È possibile scegliere tra BORA Cool e BORA Cool Combi, il nuovo BORA Cool Combi XL e BORA Freeze.

Tutto perfettamente ordinato
La possibilità di disposizione personalizzata degli accessori assicura una maggiore visibilità e il massimo ordine per evitare che gli alimenti stoccati vadano dimenticati. Gli accessori si caratterizzano 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. Grazie all’estensione in altezza, il nuovo BORA Cool Combi XL offre ancora più spazio per ciotole e alimenti di grandi dimensioni.



Aria fresca grazie al filtro antiodori BORA Cool
La filtrazione di odori ci affascina da sempre. Il nuovo filtro antiodori BORA Cool integrato nei sistemi di raffreddamento con nucleo al carbone attivo a nido d'ape riduce al minimo gli odori dei cibi. Il filtro ha una superficie di flusso efficace di circa 600 mm^2 su una dimensione di soli 4,82 x 4,25 x 0,98 cm (L/P/A). Il design ricercato del filtro con il suo grande profilo di flusso non interferisce con il raffreddamento a ricircolo d'aria. Le temperature vengono mantenute sempre stabili in tutti gli ambiti all'interno del frigorifero. Il filtro antiodori BORA Cool è applicato a scomparsa dietro l'alloggiamento e va sostituito una volta all'anno manualmente.

BORA Fresh zero
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 di regolazione dell'umidità chiuso e umidità elevata sono le più adatte a questo scopo. Nella vaschetta BORA Fresh zero senza coperchio di regolazione dell'umidità si possono refrigerare anche alimenti delicati e confezionati, come carne o latte fresco. I cibi rimangono quindi freschi più a lungo possibile, conservando preziose vitamine e minerali. Le vaschette BORA Fresh zero possono essere comodamente estratte, posizionate sul piano di lavoro e quindi riempite con gli alimenti acquistati.



In alto: il filtro antiodori BORA Cool grazie all'efficacia del nucleo al carbone attivo a nido d'api riduce persino gli odori più forti.

In basso: la vaschetta BORA Fresh zero può essere rimossa comodamente e con facilità.

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.



Tutto con la luce giusta
Il concetto di luce dei sistemi di refrigeramento è stato progettato per un'illuminazione uniforme e completa. 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.

Accessori sorprendenti
I vari pacchetti di accessori assicurano che l'interno dei sistemi di refrigeramento e congelamento sia ottimizzato e ordinato in ogni disposizione. È possibile scegliere liberamente tra le due varianti BORA Good e BORA Best. L'allestimento di base BORA Good è incluso nella fornitura dei sistemi di refrigeramento e congelamento. Con il pacchetto di accessori BORA Best cucinare e conservare i cibi diventa un'esperienza davvero straordinaria. Dal box alimenti al vassoio di servizio fino al refrigeratore vino, gli accessori BORA sono eleganti e raffinati.

Conservare gli alimenti correttamente
I sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono zone di temperatura giuste per ogni tipo di alimento.

Ca. 5 °C
latticini, formaggi, cibi aperti, conserve, uova, burro, marmellate, 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



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

NOVITÀ



BORA Cool Combi XL
Grazie all’ampio design del vano interno i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono una capacità sorprendente. Il nuovo frigo-congelatore BORA Cool Combi XL convince per un’altezza di 194 cm, che offre circa 30 litri in più di capacità rispetto agli apparecchi di 178 cm di altezza. Potete quindi stoccare al fresco con facilità e ordine anche ciotole, contenitori e alimenti più grandi. BORA Cool Combi XL nonostante la maggiore altezza è adatto per l’incasso nelle nicchie da cucina di larghezza standard.

+ Ca. 30 litri di capacità in più



Tutto ordinato alla perfezione grazie ai vassoi estraibili e agli accessori ben studiati.

Congelamento perfetto con BORA Freeze
In futuro potrete congelare senza formazione di ghiaccio e sfruttando al meglio tutto lo spazio disponibile con il congelatore di BORA. La tecnologia No Frost e gli accessori intelligenti permettono di congelare facilmente e in modo ottimale. Con ripiani estraibili e contenitori di stoccaggio facilmente rimovibili, le operazioni di riempimento e svuotamento sono un gioco da ragazzi. La suddivisione chiara all’interno facilita il riempimento sistematico degli alimenti. E con l’Ice Maker nulla vieta di organizzare party all’ultimo minuto.

bora.com/cool



Sistemi di pulizia e risciacquo

Il pulito facile.

La pulizia fa parte di ogni processo di preparazione e cottura e ci accompagna ogni giorno in svariate forme nella nostra quotidianità. Un motivo sufficiente per renderla il più possibile gradevole e semplice, per avere più tempo per le cose importanti.



BORA Sink

Il lavello autopulente.

Pulizia automatica. Premendo un tasto il lavello BORA Sink si pulisce da solo. Le impurità e lo sporco vengono risciacquati da tutte le superfici con l'acqua nello scarico senza lasciare residui. Per la pulizia automatica del lavello interviene l'innovativo profilo di flusso in combinazione con l'effetto perlato del lavello. Il lavello in agglomerato di quarzo resistente è prodotto in Cristadur ultramoderno e brevettato. Cristadur si distingue per la sua struttura superficiale setosa e opaca perfettamente uniforme, su cui sporco e acqua defluiscono facilmente. I residui di sporco in eccesso vengono rimossi con il setaccio di scarico e smaltiti dopo la funzione di pulizia. Come espressione di qualità il lavello è prodotto da SCHOCK, l'esperto del settore in Germania.

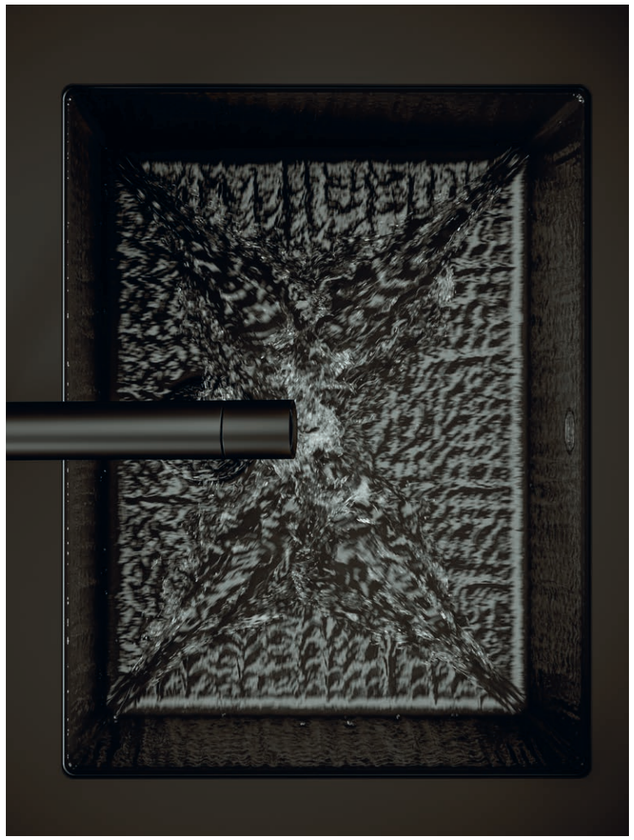
Il rubinetto BORA è progettato in modo ottimale per l'uso del rubinetto. Il lavello è adatto anche in combinazione con tutti i rubinetti commerciali, ad esempio per acqua che bolle o frizzante.

Materiali di qualità premium
Il lavello in agglomerato di quarzo resistente in materiale Cristadur grazie al suo effetto perlato coadiuva la pulizia con ancora maggiore efficienza e igiene. Cristadur si distingue per una struttura del materiale brevettata ed estremamente fine e una qualità della superficie setosa e opaca, su cui sporco e acqua defluiscono facilmente impedendo che si possa creare un terreno fertile per germi, batteri e depositi di calcare.

bora.com/sink

Nel video vedete come il lavello si autopulisce in pochi secondi.

Praticità: Attraverso il sensore touch situato sotto il piano di lavoro o tramite il comando frontale del rubinetto si attiva la funzione di pulizia del lavello.



Autopulizia in un clic
Diversamente da una tradizionale pulizia, premendo un tasto il lavello BORA Sink si pulisce automaticamente per mezzo di un flusso di acqua laminare. Questo rende la pulizia rapida ed efficiente e può ridurre il consumo di acqua. Il profilo di flusso ben studiato assicura una distribuzione dell'acqua uniforme all'interno del lavello. Impurità e sporco vengono eliminati dalle superfici e raccolti nel setaccio di scarico facile da rimuovere.

Design minimalista
I bordi precisi definiscono il lavello di colore nero intenso e il rubinetto. Concentrati sull'essenziale, il rubinetto e il lavello fanno a meno di altri elementi di comando nell'ottica di un concetto di comando ridotto. Il troppopieno del lavandino è collocato sul lato opposto del campo visivo per garantire una vista indisturbata sulla superficie di colore nero intenso. Il rubinetto si caratterizza per un design snello e discreto e un chiaro linguaggio delle forme.

Operazione intuitiva
Il getto d'acqua del rubinetto BORA e la sua temperatura vengono impostati direttamente attraverso il comando anteriore. Si evita così in modo intelligente di interferire con il getto d'acqua. Attraverso la colorazione LED del pulsante del rubinetto è possibile riconoscere subito la temperatura dell'acqua impostata. Il rubinetto è semplice da controllare con il dorso della mano oil gomito e permette di lavorare con entrambe le mani. La funzione di pulizia è attivabile in modo intuitivo azionando il pulsante sul pannello frontale o tramite il sensore touch che si trova sotto il piano di lavoro. Una Short Press permette getti di lavaggio brevi, mentre una Long Press attiva la funzione di pulizia per altri 15 secondi.





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

Illuminazione

Design minimalista per un’illuminazione in grande stile.

Funzionali ed emozionali allo stesso tempo. Sobrie, 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? Come sarebbe una cena in compagnia al buio? L’illuminazione BORA garantisce l’atmosfera ideale in ogni situazione.

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



La lampada a sospensione lineare Horizon si integra con semplicità ed eleganza nell'aspetto complessivo della 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. Dalla luce calda e soffusa alla luce chiara e brillante, BORA Horizon crea sempre l'atmosfera giusta, funzionale ed emozionale.

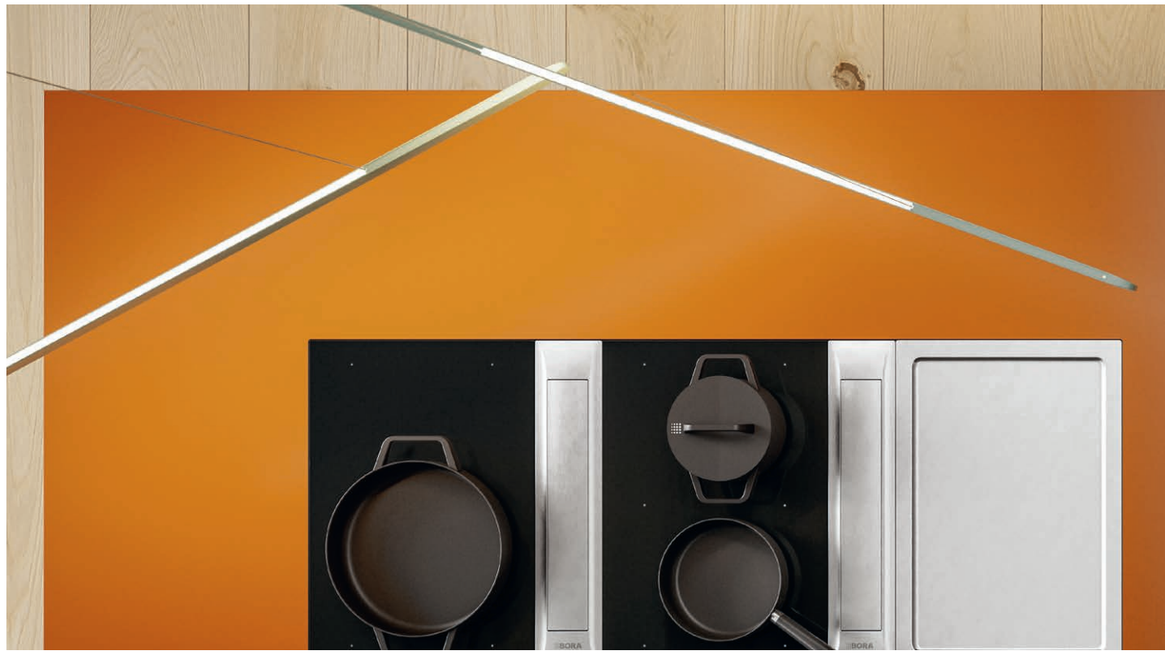
Bella e pregiata
La lampada a sospensione lineare BORA Horizon illumina i piani di lavoro, il piano cottura o il tavolo da pranzo e si inserisce con disinvoltura ed eleganza nella zona della cucina. Le lampade sono disponibili in tre colori diversi: elegante nero, verde muschio rilassante e magico oro rosé.

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. Le due fonti luminose sono controllabili separatamente l'una dall'altra.

Comando pratico
Il BORA Horizon è facile da usare con un comando a gesti e offre un ampio spettro di funzioni: regolazione della luce, cambio della temperatura della luce, disaccoppiamento di illuminazione diretta e indiretta e, ovviamente, accensione e spegnimento della luce.

Altezza regolabile individualmente
Le due varianti del BORA Horizon sono regolabili senza utensili. Nella versione "fissa", l'altezza può essere regolata tramite i fermi a corda sull'alloggiamento al soffitto, mentre nella versione "mobile" si effettua la modifica direttamente sull'apparecchio così da poter adattare a piacere l'altezza d'illuminazione a seconda delle necessità.

bora.com/horizon





BORA Stars

In versione singola o combinata illuminazione discreta per una cucina stellata.

Come illuminazione perfetta sopra il tavolo da pranzo la lampada a sospensione pone accenti di luce raffinati. Con il sistema di illuminazione variabile, organizzate in base alle vostre preferenze le diverse costellazioni di stelle come singolo tubo di illuminazione in una versione singola a plafone oppure a incasso o con tre lampade disposte in linea o in cerchio.

Sistema variabile
Le BORA Stars sono disponibili con tre luci ciascuna in versione lineare o circolare o come luce singola in una versione a plafoniera oppure a incasso.

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.

Emozionali e pregiate
Sospese nel vuoto sopra le superfici di lavoro, il piano cottura o il tavolo da pranzo, le BORA Stars spiccano nel quadro generale della cucina. Le lampade sono disponibili in tre colori diversi: elegante nero, verde muschio rilassante e magico oro rosé.

Informazioni sulla progettazione della luce sono disponibili nelle nostre linee guida sull'illuminazione.

bora.com/stars



BORA Stars lampada a sospensione sopra il tavolo da pranzo per accenti di luce eleganti.



Accessori e altri articoli

Accessori e altri articoli abbinati per i prodotti BORA.

Con BORA QVac apparecchio per sottovuoto da incasso, gli alimenti rimangono freschi più a lungo. Il nostro apparecchio per sottovuoto da incasso è un must anche per fare il sottovuoto per la cottura sous-vide, la marinatura degli alimenti e la conservazione di liquidi. Il complemento ideale per cucinare e raffreddare con BORA. Le stoviglie BORA vi aiutano a raggiungere risultati ancora migliori in cucina e offrono padelle e pentole di tutte le dimensioni per ogni occasione. Scoprite BORA Pots and Pans, BORA Pots and Pans Assist e la bistecchiera BORA.



BORA QVac

L’apparecchio per sottovuoto
da incasso per alimenti freschi
e gustosi 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. 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. BORA QVac set per sottovuoto è disponibile in due diversi design da poter inserire in 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: l’apparecchio si trova sotto il piano di lavoro. L’apparecchio per sottovuoto da incasso può essere montato a filo piano oppure integrato nel piano di lavoro.

Marinatura ultrarapida
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.

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.

bora.com/qvac



BORA Pots and Pans

Le stoviglie professionali per ogni occasione.

Le stoviglie BORA Pots and Pans uniscono materiali pregiati e massima funzionalità con il nostro obiettivo di un design senza tempo. La struttura a 5 strati con due strati in acciaio inox e tre in alluminio consente un riscaldamento uniforme. Tutte le stoviglie sono realizzate in un unico pezzo senza fondo applicato, per rendere la distribuzione del calore il più efficace possibile. Realizzati con una struttura a 5 strati, rivestiti con poliestere siliconato resistente ai graffi di colore nero intenso e accentuati da un bordo in acciaio inox, aprono nuovi orizzonti di durata, di distribuzione uniforme del calore e di pulizia semplice.
Il set di padelle e pentole così come la casseruola sono impilabili a ingombro ridotto e sono compatibili con tutti i più comuni tipi di piani cottura.





Coperchio basculante BORA
Progettato per aspirare perfettamente il vapore nei sistemi di aspirazione per piano cottura, il coperchio basculante BORA si può inclinare in modo variabile durante il processo di cottura. Con un semplice movimento della mano si può aprire o chiudere. Quando è aperto, il coperchio basculante BORA devia il vapore in modo efficace e mirato nell'aspiratore per piano cottura.

Manico ergonomico con riduzione di calore
Con un'attenzione mirata per l'ergonomia le nostre padelle e pentole sono dotate di manici con riduzione di calore. Grazie alla distanza ottimale della pentola dal corpo si riduce il pericolo di ustioni. I manici delle stoviglie BORA sono stati progettati con la massima cura e concepiti per un piacevole comfort d'uso anche in caso di grande carico.

BORA Pots and Pans Assist

NOVITÀ

Le stoviglie professionali per un aiuto in cucina.

Risultati in cucina di maggior successo con BORA Pots and Pans Assist che uniscono materiali pregiati e massima funzionalità con il nostro obiettivo di un design senza tempo. Tutte le stoviglie BORA Pots and Pans Assist sono in acciaio inox resistente e duraturo, con una base incapsulata. Il rivestimento ceramico delle padelle assicura ottime proprietà antiaderenti. Con un'attenzione mirata per l'ergonomia le nostre padelle e pentole sono dotate di manici con riduzione di calore. Il bordo discreto è un gradevole elemento estetico e aiuta a versare liquidi senza sgocciolare. Il coperchio basculante BORA può essere aperto con un semplice movimento manuale per convogliare il vapore efficacemente e in modo mirato nell'aspiratore per piano cottura BORA. Il set di pentole, la padella con manico e la casseruola sono facili da pulire, impilabili a ingombro ridotto e sono compatibili con tutti i più comuni tipi di piani cottura.





Il complemento ideale per cucinare con il nuovo BORA X Pure
BORA Pots and Pans Assist sono studiati in modo perfetto per l'uso delle funzioni specifiche del nuovo apparecchio BORA X Pure. Cucinare con BORA è quindi ancora più semplice. Le funzioni Assist Fry con impostazione precisa della temperatura per friggere e Boil per bollire l'acqua sono utilizzabili direttamente sul piano cottura. Tramite l'app BORA JOY è possibile avviare altre funzioni e ricette Assist.



Bistecchiera BORA

Il piacere di grigliare alla perfezione.

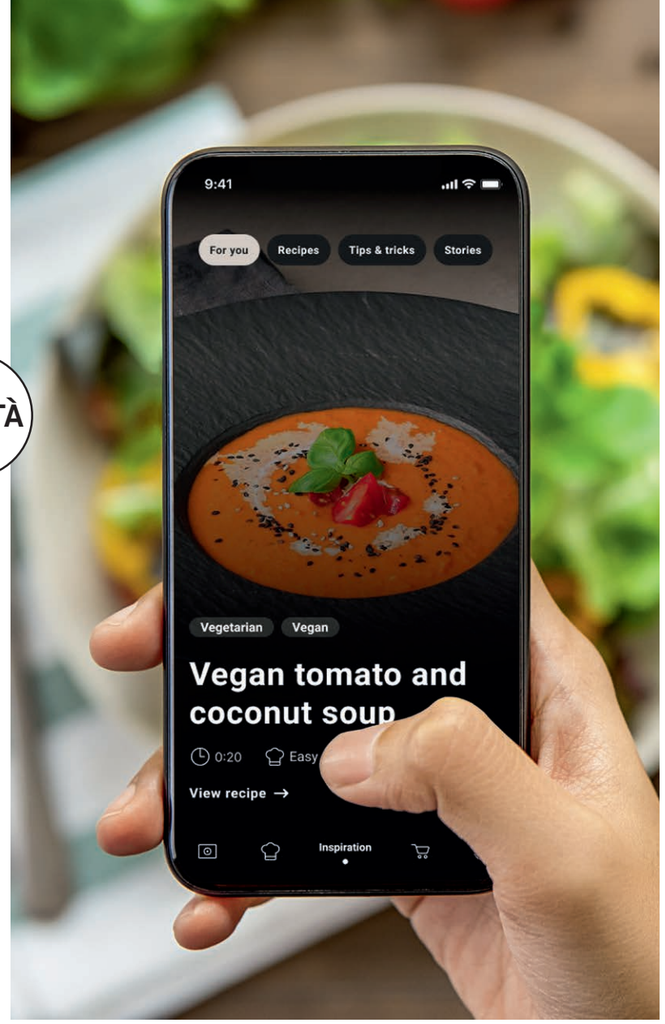
Con la bistecchiera BORA preparerete sicuramente grigliate perfette tutto l'anno. L'eccellente rivestimento antiaderente consente una preparazione dei cibi con pochi grassi e una facile pulizia dopo l'uso. Con la lavorazione ottimale è garantita una rapida distribuzione del calore sui piani cottura a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

bora.com/supplies-accessories

NOVITÀ

BORA JOY

L’app BORA JOY* vi semplifica ogni giorno la vita ai fornelli e vi offre tutta l’ispirazione di cui avete bisogno con BORA JOY Feed. Usate i vostri apparecchi BORA come il BORA X BO o il nuovo BORA X Pure in tutta comodità seguendo direttamente una ricetta selezionata. L’app BORA vi aiuta passo passo mentre cucinate e vi offre un’ampia selezione di ricette quotidiane oltre a una serie di storie sull’ambiente cucina. Tenete sempre sotto controllo lo stato dell’apparecchio dei vostri prodotti BORA e trovate una rapida guida con i messaggi di errore.



*L’app BORA JOY è disponibile in tedesco e inglese.

Foto: iStock/Atstock Productions

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 381333i
Responsabile dei contenuti: Willi Bruckbauer

Redazione e realizzazione
Storyboard GmbH, München
Editor fotografie: Jasmin van de Loo

Grafica
Claudia Homer, Ellen Fischer,
Franziska Mayer

Testo
Fabian Kist, Mirijam Pelikan,
Alissa Selge, Alisa Kircher, Fabian Mamok,
Peter Uthmann

Redazione
Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotto e rendering
Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR,
COMM.AG, Innsbruck
Pascal Pauly

Produzione
F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

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.

Con riserva di errori e modifiche tecniche.



BORA More than cooking.

(01)04251731223527(240)006979-10001
WUBM15- IT