

BORA

Rivista

01 | 2019



Professional 2.0

Estetica improntata
alla funzionalità
e dimensioni
extra-profonde

Classic 2.0

Una nuova
interpretazione
della massima
flessibilità in cucina

Pure

Una classe a sé
stante - il segno
distintivo della
tua cucina



Willi Bruckbauer, ideatore e fondatore di BORA Lüftungstechnik, un'idea che in pochi anni ha rivoluzionato il mondo della cucina.

“E se fosse più bella...!”

Sono passati ormai dieci anni da quando, per venire incontro ai desideri dei miei clienti, ho cominciato a sviluppare il perfetto aspiratore per piano cottura. La cappa aspirante tradizionale, pesante, rumorosa e sospesa sul fornello era considerata da molti ormai troppo poco efficace, ingombrante e irrimediabilmente fuori moda. Quindi ho cominciato a lavorarci su. Inizialmente per pura curiosità, in seguito con l'ambizione di rendere più piacevole la vita in cucina. Ed è così che è nata l'azienda BORA che distribuisce il nostro prodotto innovativo in ben 58 paesi!

Cominciando questo progetto ho dato un titolo esemplificativo alla mia voglia di sperimentazione: “La rivoluzione in cucina. La fine dalla cappa aspirante”. Ciò che avevo pensato a quel tempo, nel pieno del mio entusiasmo e slancio creativo, col tempo si è rivelato una definizione davvero azzeccata. I nostri prodotti hanno avuto un successo travolgente sul mercato delle cucine, modificandolo radicalmente. Sempre più aziende cercano di seguire il nostro esempio perché con un'innovazione abbiamo conquistato molti clienti in tutto il mondo. Oggi BORA è sinonimo di efficienza in cucina, di design e qualità: in poche parole è un classico, l'originale.

Come trendsetter questo ci offre una costante motivazione: nel nostro laboratorio di ricerca ingegneri di grande talento lavorano ininterrottamente alle innovazioni che verranno poi sottoposte a collaudi molto severi. Sono fiero di potervi presentare le nostre novità. La più importante: BORA c'è ora davvero per ogni tipo di cucina. Come sempre diamo grande importanza a qualità, efficienza e al caratteristico design. Le diverse necessità e i diversi stili di vita richiedono prodotti diversificati. Con BORA Pure offriamo ora

un'innovazione personalizzabile, alla portata di tutti e disponibile in diversi colori. Semplice e intuitiva da usare. La manutenzione è semplicissima, lo spazio contenitivo molto ampio.

E come se questo non bastasse: abbiamo sviluppato ulteriormente BORA Classic. Con un design dalle linee nette e un concetto di comando e di controllo ottimizzato abbiamo stabilito nuovi parametri. Tutti i prodotti saranno presentati per la prima volta al Salone internazionale del mobile a Colonia del 2019 - e in questo volume! Dateci un'occhiata! Speriamo di essere riusciti a contagiarvi con il nostro entusiasmo per innovazione e qualità.

E non perdetevi gli articoli su Matthias Steiner, campione olimpionico di sollevamento pesi, e su Peter Sagan, stella del ciclismo internazionale della squadra BORA - hansgrohe. Peter è un grande fan di BORA e vi presenterà la nuova BORA Pure a pagina 42.

In questa edizione ci mostriamo dunque dal nostro lato sportivo. Perché il movimento è una delle caratteristiche principali di BORA. Sia dal punto di vista professionale che nella nostra cultura aziendale. Solo in questo modo si possono fare passi avanti. Sto esagerando un po'? No, perché perseguiamo grandi obiettivi. E vogliamo prestazioni superiori alla media. Affinché voi, i nostri clienti, siate sempre più soddisfatti.

Benvenuti nel mondo di BORA!

Willi Bruckbauer



BORA CLASSIC	24
Comando tattile e stile essenziale. BORA Classic: varietà, efficienza, massima flessibilità d'installazione.	
BORA BASIC	32
La rivoluzione: piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, la soluzione perfetta per ogni cucina. E ora anche in versione All Black.	
BORA PURE	42
Il nuovo sistema, risultato della combinazione di un design minimalista e di alta tecnologia, è una classe a sé stante.	
VANTAGGI BORA	54
Sulla base di idee innovative forniamo soluzioni efficaci e sofisticate.	



BANCO DI PROVA BORA	128
Al banco di prova interno a Niederndorf dal maggio 2018 il reparto tecnico di BORA mette alla prova nuove idee e nuovi prodotti.	
MATTHIAS STEINER	136
Il campione olimpionico e autore parla di come è riuscito a modificare con successo le sue abitudini alimentari e del motivo per cui la tecnologia in cucina svolge per lui un ruolo così importante.	

Prodotto BORA

IL PRINCIPIO BORA	6
Inventare, non imitare! Le nostre idee innovative forniscono un contributo significativo alla vita di tutti i giorni rendendola più piacevole.	
BORA PROFESSIONAL 2.0	8
Estetica funzionale, efficacia innovativa, dimensioni extra-profonde ed efficienza eccellente: la vincitrice del Red-Dot 2017.	
BORA CLASSIC 2.0	16
L'evoluzione del celebre sistema Classic di comprovata qualità. Caratterizzato da un'estetica incentrata sul purismo.	



Vivere BORA

INTERVISTA	68
Una conversazione tra il fondatore di BORA Willi Bruckbauer e Peter Sagan su stimoli, obiettivi, passioni e naturalmente: ciclismo.	
HOMESTORY	74
Una visita a Siegen. Due coppie, un'unica casa. Oltre a una amicizia di lunga data li unisce anche un dettaglio nella loro cucina.	
RAPPORTO TENDENZE	86
La semina e il raccolto in cucina stanno assumendo forme sempre diverse. Ecco come il Kitchen Farming sta diventando una nuova tendenza lifestyle.	
CYCLING	90
Grandi obiettivi sono diventati realtà. Il team BORA - hansgrohe può guardare a uno degli anni di maggior successo dalla fondazione della squadra.	
ARCHITETTURA	100
La CASA MI, con la sua rivoluzionaria architettura e con i suoi straordinari panorami è una delle ville più spettacolari sul lago di Zurigo.	
BORA REVOLUTION TOUR	110
Il BORA Revolution Tour 2018 ci ha portato da Lisbona a Dublino, passando attraverso tutta l'Europa.	
RICETTE 10 10 EDIZIONE CAMPIONI	122
Nella serie di libri di cucina 10 10 i nostri campioni presentano ricette sane e creative.	

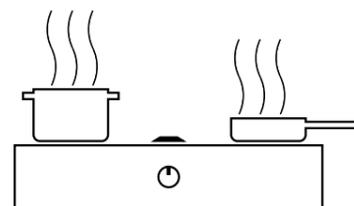


Sistema BORA

SISTEMA BORA	56
Il sistema BORA offre una prestazione ottimale fin nei minimi dettagli grazie agli elementi utilizzabili in tutte le situazioni. Tutto da un'unica fonte per una qualità superiore.	
BORA GARANZIA	64
A dimostrazione della fiducia che riponiamo nei nostri prodotti offriamo ad ogni cliente la possibilità di estendere il periodo di garanzia indipendentemente dal tipo di sistema.	
BORA AWARDS	66
BORA è stata già premiata numerose volte e continua a convincere sia a livello nazionale che internazionale. Una panoramica dei prezzi.	

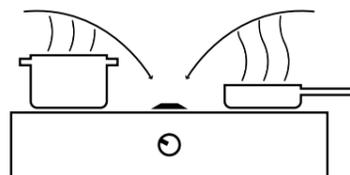


Il principio BORA



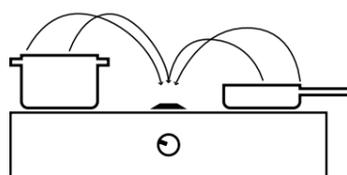
1

I vapori di cottura hanno una velocità ascensionale massima pari a un metro al secondo.



2

L'aspiratore per piano cottura BORA sfrutta una corrente trasversale superiore alla velocità ascensionale 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.

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

Inventare, non imitare! Le nostre idee innovative forniscono un contributo significativo alla vita di tutti i giorni rendendola più piacevole. Crediamo fermamente che l'era delle cappe aspiranti sia ormai finita.

Oggi BORA è sinonimo di innovazione e creatività in cucina. Abbiamo rivoluzionato le abitudini di vita e l'architettura dell'ambiente cucina. Il principio BORA si diffonde sempre di più. Crediamo fermamente che l'era delle cappe aspiranti sia ormai finita. Le nostre soluzioni infatti offrono maggiore libertà, più funzioni e possibilità di configurazione straordinarie.

I nostri prodotti e servizi soddisfano standard qualitativi molto severi. Affidando la produzione agli stabilimenti in Germania e in Austria abbiamo la certezza che questi requisiti vengano soddisfatti. Utilizziamo solo materiali pregiati come acciaio inox e vetro senza ricorrere a sostanze dannose per l'ambiente. Ci avvaliamo di fornitori prestigiosi come SCHOTT, E.G.O. ed ebm-papst per i motori che ci consentono di immettere sul mercato solo prodotti di altissima qualità, funzionali per l'uomo e rispettosi per l'ambiente.

Il principio BORA sta prendendo piede: sono sempre di più i produttori che riconoscono nella nostra visione del declino della cappa aspirante nuove possibilità nel campo della progettazione architettonica delle cucine e un vantaggio maggiore per i clienti. L'obiettivo di BORA è uno solo: aspirare vapori e odori in cucina direttamente dove vengono generati, senza via di scampo. La nostra soluzione si fonda su un principio fisico compatibile con tutti i sistemi di cottura, come pentole, padelle e bistecchiere che sfrutta una corrente trasversale superiore alla velocità ascensionale del vapore di cottura.

Tecnologia all'avanguardia brevettata

Un brevetto per ogni soluzione! Efficaci ed efficienti i nostri aspiratori per piano cottura offrono soluzioni valide anche dal punto di vista del risparmio energetico e assicurano prestazioni nettamente superiori rispetto a quelle delle cappe aspiranti tradizionali. Abbiamo al nostro attivo 55 domande di brevetto internazionale: una chiara dimostrazione del nostro impegno nella ricerca e nello sviluppo.

Cleanrate: la vera misura dell'efficienza

L'efficienza delle cappe aspiranti viene valutata in base ai requisiti della norma DIN EN 61591. Si misurano la potenza del ventilatore, la rumorosità e la separazione dei grassi. Per confrontare obiettivamente l'efficienza di diversi sistemi di aspirazione in termini di rimozione dei vapori di cottura BORA ha sviluppato il metodo Cleanrate.

Il valore Cleanrate indica il grado di purezza dell'aria mentre si cucina. La diffusione delle particelle di odori compromette la qualità dell'aria in cucina. Le cappe aspiranti tradizionali aspirano solo una parte dei vapori di cottura. Nei test condotti BORA ha ottenuto un Cleanrate pari a quasi il 100% direttamente ad altezza della testa: un valore di cui i produttori delle cappe tradizionali possono solo sognare. Con BORA è come cucinare all'aria aperta.

Sempre meglio, sempre oltre

Per tutti i piani cottura con aspirazione BORA offre ai clienti la possibilità di estendere il periodo di garanzia. Sul sistema di aspirazione è applicato un adesivo con un codice per registrare il prodotto sul sito www.mybora.com e ottenere automaticamente un'estensione della garanzia di un anno. Attraverso un programma di formazione specifico prepariamo gli addetti alle vendite della nostra rete internazionale di distributori affinché possano fornire una consulenza di alta qualità. Nel "trainings lab" della sede di Raubling BORA forma quotidianamente tecnici preparati e competenti nel montaggio, nella consulenza e nella vendita in loco. Un reparto di progettazione proprio fornisce supporto ai rivenditori specializzati per la configurazione ottimale del sistema per ogni cliente. Attraverso il proprio team internazionale di assistenza BORA si occupa di tutti i casi che possono essere risolti efficientemente soltanto in loco, dalla rottura del piano cottura in vetro alla sostituzione di un filtro.

BORA Professional 2.0

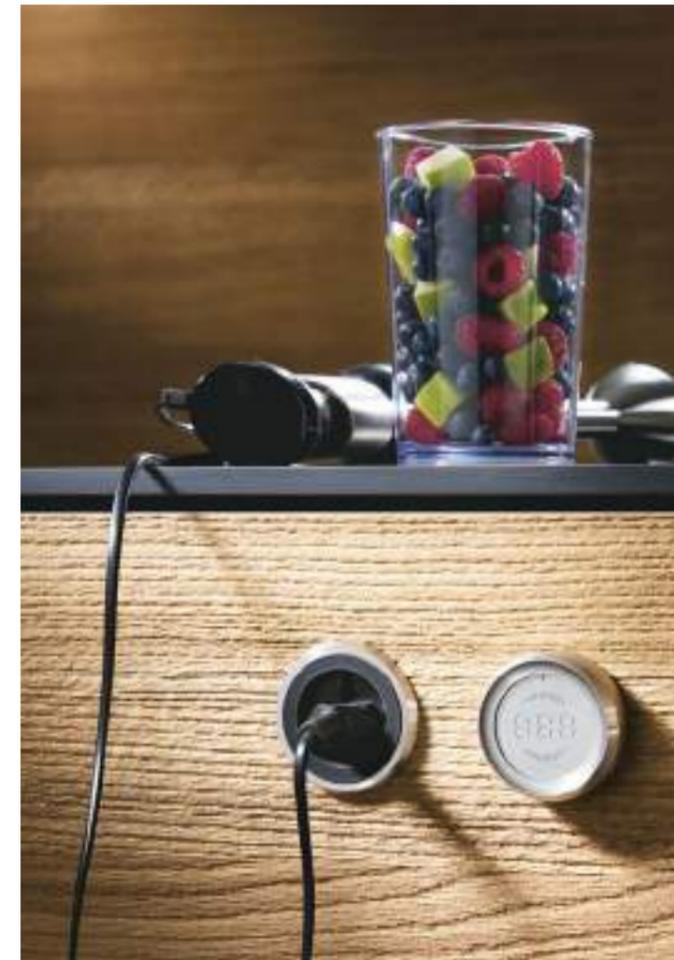
The best of the best*



* Con Professional 2.0 BORA ha vinto il Red Dot Award 2017 Best of the Best



sul mercato con una superficie di cottura particolarmente ampia. Anche due padelle 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. Inoltre, il sistema BORA Professional 2.0 offre una grande varietà di induzione "FULL", dal Teppanyaki, al gas e al wok, e diverse possibilità di abbinamento a seconda dei desideri e delle preferenze della clientela. Il design completamente nuovo della griglia Teppanyaki in acciaio inox offre elevata potenza, due grandi zone 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 rapidissima capacità di riscaldamento, fino a 250° in meno di cinque minuti, permette di risparmiare tempo ed energia. Nuovo nel nostro assortimento è il piano cottura a gas con corpo radiante rivolto verso il basso. Grazie al design speciale e nonostante la massima potenza d'aspirazione l'aspiratore per piano cottura



A sinistra: la griglia Teppanyaki BORA in puro acciaio inox offre spazio sufficiente per otto bistecche contemporaneamente ed è facile da usare e da pulire.

A destra: le prese, posizionate in modo ottimale consentono un pratico collegamento degli elettrodomestici a corrente.

BORA Professional 2.0: grazie a un'estetica funzionale, un'efficacia innovativa, dimensioni extra-profonde e una performance eccellente è la soluzione vincente del 2017.

La nuova Professional 2.0 rappresenta l'evoluzione del primo sistema BORA. Elementi di comprovata qualità come il piano cottura extra-profondo, le manopole e l'efficienza del sistema restano invariati, mentre sul piano della semplicità e della funzionalità sono state apportate innovazioni per ottenere il massimo dell'efficienza da un sistema a comando interamente elettrico. La giuria del concorso Red Dot Award ha insignito il sistema BORA Professional 2.0 del titolo Best of the Best 2017 a ulteriore riprova del potere innovativo e delle doti ingegneristiche del nuovo sistema. Gli elementi più importanti di Revolution 2.0 è l'interfaccia utente, i piani

cottura e l'aspiratore per piano cottura in grado ora di comunicare tra loro e la nuova valvola di chiusura dell'aspiratore che si apre e si chiude automaticamente. Si ottengono così il massimo comfort di utilizzo e una straordinaria efficienza. La manopola di comando è progettata secondo un criterio intelligente che riunisce più funzioni: dalla regolazione della potenza alla gestione dei vari programmi, fino all'indicazione della temperatura. BORA Professional è un sistema completo. Piani cottura, aspiratore, canale, motore, filtro e passante muro armonizzano in un sistema a controllo elettrico di massima funzionalità. Grazie a 54 centimetri di profondità extra i piani cottura sono tra i piani modulari più profondi

A destra: BORA Professional 2.0 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.



non pregiudica l'andamento della fiamma e ciò aumenta l'efficienza e riduce i tempi di cottura. I motori con tecnologia CE assicurano al sistema Professional 2.0 di BORA un funzionamento particolarmente silenzioso ed efficiente. L'introduzione del sistema di canali indipendente Ecotube di BORA ha portato un ulteriore perfezionamento, assicurando la massima funzionalità. Grazie alla combinazione ottimale tra i vari componenti, come il passante muro BORA 3box, si ottiene un sistema complessivo che soddisfa i requisiti in termini di massima efficienza, facilità di montaggio e flessibilità. BORA Professional 2.0 risulta nettamente meno rumoroso rispetto alle cappe tradizionali, addirittura più silenzioso dello sfrigolio di una bistecca sul fuoco. Nella scala dell'efficienza energetica il sistema è classificato al livello A++. Assecondando le preferenze dei clienti, BORA Professional 2.0 può essere progettato liberamente come sistema filtrante o aspirante. Disponibile come variante compatta con ventilatore e silenziatore integrato, si configura come soluzione per l'impiego "Plug and Play". Si tratta quindi del primo piano cottura con sistema di aspirazione modulare installabile anche all'interno di piani di lavoro sospesi. Una novità mondiale. Una rivoluzione. Grazie all'altezza di montaggio di soli 199 mm si presta infatti all'integrazione in un piano di lavoro sospeso. Nella variante ad aspirazione il sistema è naturalmente in grado di convogliare l'aria anche su lunghi percorsi, consentendo di progettare in modo ottimale lo spazio in cucina. La pulizia è facilissima ed è stata ulteriormente ottimizzata. Attraverso l'ampia apertura di aspirazione si può accedere direttamente al filtro estraibile e alla vasca con impugnatura integrata. Tutti i componenti si lavano facilmente in lavastoviglie, così il sistema rimane sempre pulito.

A destra: la All Black Edition di Professional 2.0 è disponibile in set con due piani cottura a induzione "FULL". Sistema di aspirazione e manopola di comando sono dotati di un rivestimento nero opaco su tutta la superficie, realizzato attraverso un complesso procedimento.



Anche la velocità di cattura delle particelle di grasso è stata ulteriormente ottimizzata per garantire a lungo la massima efficienza del sistema. Aspiratori e piani cottura si contraddistinguono per una qualità senza compromessi. I materiali pregiati e la passione per i dettagli assicurano un'elevata funzionalità e una lunga vita utile dell'intero sistema. Puro acciaio inox vetroceramica SCHOTT esente da metalli pesanti e una lavorazione pregiata sono le caratteristiche esclusive di tutti i prodotti BORA. Della gamma di prodotti fa parte ora la All Black Edition di Professional 2.0 in versione completamente nera. Le superfici in acciaio inox del sistema di aspirazione e la manopola di comando sono stati ulteriormente impreziositi tramite un complesso processo di rivestimento utilizzato anche nella tecnologia dei dispositivi medici e del settore della motoristica. L'elegante estetica in nero opaco si integra perfettamente nella moderna architettura della cucina.



A 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: BORA Professional 2.0 colpisce per le sue eccezionali performance e offre i piani cottura più ampi sul mercato. Su ognuno di essi si possono usare contemporaneamente due grandi pentole.

BORA Professional 2.0 Highlight

Manopola di comando intelligente

La perfetta combinazione di una semplice manopola di comando classica e delle possibilità offerte dalla superficie tattile e del display digitale integrato. L'accesso alle molteplici funzioni avviene sempre centralmente tramite la manopola di comando in pregiato acciaio inox.

Valvola di chiusura automatica

Attivando l'aspiratore per piano cottura la valvola di chiusura si apre e si chiude automaticamente. Tramite i sensori integrati viene impedito un bloccaggio involontario. Quando è spento il sistema è completamente chiuso.

Superficie di cottura ultra grande

Per mezzo del piano cottura extra-profondo di 54 cm BORA Professional 2.0 offre ancora maggior 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.

Sistema modulare

BORA Professional 2.0 offre un'ampia selezione di piani cottura, dal gas fino alla griglia Teppanyaki in acciaio inox, da combinare liberamente con il sistema d'aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura.

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.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Senza dover continuamente intervenire per modificare manualmente il comando del ventilatore ci si può concentrare maggiormente sulla cottura delle pietanze.

Funzione mantenimento calore variabile

Con i piani cottura BORA Professional 2.0, a seconda dell'utilizzo o degli ingredienti, è possibile scegliere fra tre 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.

Livello di rumore minimo

Grazie al ventilatore a bassa rumorosità integrato nell'area dello zoccolo BORA Professional 2.0 è particolarmente silenzioso anche ad alti livelli di potenza. Per cucinare senza distrazioni conversando senza essere disturbati.



PKFI11

BORA Piano cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con 2 zone cottura



PKI11

BORA Piano cottura a induzione in vetroceramica con 2 zone cottura



PKIW1

BORA Wok a induzione in vetroceramica



PKC32

BORA Piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura, 3 circuiti/2 circuiti



PKC3B

BORA Piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura, 3 circuiti/ bistecchiera



PKCH2

BORA Piano cottura Hyper in vetroceramica con 2 zone cottura, 1 circuito/2 circuiti



PKG11

BORA Piano cottura a gas in vetroceramica BORA con 2 zone cottura



PKT11

BORA Griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



PKASFIAB

BORA Set induzione "FULL" All Black



PKA/PKAS

BORA Aspiratore per piano cottura 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 visitare il nostro sito web: www.bora.com/professional2-0



Tutti i piani cottura misurano 370 x 540 mm

BORA Classic 2.0



Massima flessibilità
per la tua cucina

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 senza precedenti, 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. Il controllo però è praticamente invisibile in modalità stand-by e grazie al

posizionamento centrale rimane a disposizione il massimo spazio sul piano cottura. A proposito: 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. BORA Classic 2.0 riesce sempre ad adattarsi alle esigenze individuali. Nei due piani cottura ad induzione, ad esempio, è possibile utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Anche il nuovo piano bistecciera HiLight è molto flessibile grazie

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

A destra: accanto ai piani cottura a induzione e HiLight con BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia Teppanyaki in acciaio inox o un wok in vetroceramica.



al circuito di riscaldamento automatico posizionato tra le zone cottura. Così è possibile collegare due zone cottura e una zona bistecciera 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° precisamente regolata per garantire una grigliata perfetta. Il cuore di BORA Classic 2.0 è naturalmente rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ottimizzato e raffinato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che è tuttavia ancora possibile. Così le mani rimangono libere per cucinare le pietanze, che rimangono ben visibili e non scompaiono in una nuvola di vapore.

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



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 lavate. 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 con BORA Classic 2.0 abbiamo prestato 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 desiderate.

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 particolarmente grandi assicurano un riscaldamento omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.



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

BORA Classic 2.0 Highlight

Design minimalista

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. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Comando intuitivo sControl+

Questo unico sistema di comando è ancora più semplice da usare: muovendo intuitivamente il dito nella scanalatura lucidata verso l'alto e verso il basso o semplicemente toccandolo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.

Facile 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. Anche se cucinando si rovescia ogni tanto qualcosa i liquidi e i resti di cibo vengono raccolti con sicurezza nella vasca integrata.

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 rapidissima capacità di riscaldamento, fino a 250° in meno di cinque minuti, permette di risparmiare tempo ed energia.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Attraverso il comando centrale posto sull'aspiratore che fa risparmiare spazio e con il comando posto sul piano cottura rimane sempre spazio a sufficienza per utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Soprattutto le grandi zone cottura a induzione "FULL" assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.

Livello di rumore minimo

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

Sistema modulare

BORA offre un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL", al gas fino al wok e alla griglia Teppanyaki in acciaio inox che possono essere combinati liberamente con il sistema d'aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente a seconda del processo di cottura. Si evita così il costante intervento manuale. Così ci si può concentrare completamente sulla cucina.



CKA2

BORA Aspiratore per piano cottura dimensioni: 116 x 515 mm



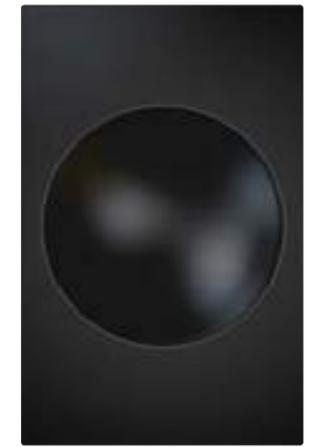
CKFI

BORA Piano cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con 2 zone cottura



CKI

BORA Piano cottura a induzione in vetroceramica con 2 zone cottura



CKIW

BORA Wok a induzione in vetroceramica



CKCH

BORA Piano cottura Hyper Piano cottura con 2 zone di cottura 1 circuito/2 circuiti



CKCB

BORA Piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura, 1 circuito/2 circuiti/ bistecchiera



CKT

BORA Griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



CER

BORA Cornici per incorniciare il sistema Classic nella combinazione standard a funzionamento aspirante con 2 piani cottura

Tutti i piani cottura misurano 327x515 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: bora.com/classic2-0





BORA Classic

Innovazione in ogni dettaglio

Comando tattile e stile essenziale. BORA Classic: diversificata, efficiente, massima flessibilità d'installazione.

A sinistra: BORA Classic – design semplice e piano cottura abbinato a una potente tecnologia di aspirazione.

Sotto: con BORA Classic è possibile scegliere tra induzione "FULL", vetroceramica Hyper, Teppanyaki, wok o piano cottura a gas.



BORA Classic è stata premiata con il Red Dot Award per il Product Design. Ciò conferma la grande forza innovativa dell'azienda oltre alla funzionalità del prodotto, accompagnate da un'estetica attraente e da un design minimalista. Con un ingombro più contenuto rispetto a BORA Professional, BORA Classic è la soluzione perfetta per realizzare i propri sogni in cucina in un ambiente allestito alla perfezione. Nessuna cappa a disturbare la visuale e l'estetica della cucina, ma tutta la potenza necessaria per aspirare i vapori di cottura grazie al principio BORA. Qualunque siano i materiali scelti per l'arredamento, dall'acciaio, al vetro, al legno,

al marmo, il design minimalista di BORA Classic si inserisce alla perfezione in ogni ambiente catalizzando tutti gli sguardi quando entra in funzione per aspirare verso il basso vapori e odori quasi per magia. Anche la variante BORA Classic è equipaggiata con moderni motori altamente tecnologici con classe di efficienza A++. Inoltre offre la possibilità di scegliere tra diversi piani di cottura combinabili tra loro, come: Induzione "FULL", wok, gas e Teppanyaki sono possibili proprio come i classici piani cottura in vetroceramica Hyper. BORA Classic si comanda tramite un pannello tattile intuitivo.

A destra: anche cucinare con pentole alte non è assolutamente un problema con BORA Classic.

Sotto: con BORA Classic vengono aspirati facilmente ed efficacemente verso il basso anche vapori di cottura particolarmente intensi.

Quando è spento non si vede nulla, diventa visibile solo quando è acceso: Classic è il compagno minimalista della tua cucina. Il sistema di aspirazione comprende due lamiere di copertura uguali in acciaio inox lucidato che vengono spostate per la cottura o che possono essere utilizzate come deflettore con il piano cottura a gas. In alternativa, BORA offre una griglia di flusso, anch'essa realizzata in acciaio inox finemente lucidato, che può rimanere posizionata sul sistema di aspirazione durante la cottura e viene rimossa soltanto per lavarla in lavastoviglie. È tua la scelta, non solo quella degli ingredienti!

Anche con il sistema BORA Classic sei tu a scegliere: con sistema aspirante o filtrante, installazione a filo piano o in battuta. Come possibilità supplementare, nella combinazione standard con aspiratore e due piani cottura, da oggi offriamo BORA Classic con una cornice in acciaio inox per un montaggio semplice e quasi a filo piano su piani di lavoro realizzati in qualsiasi materiale, anche quelli in laminato o truciolato. I piani cottura con una profondità di 515 mm sono adatti a tutti i piani di lavoro e rappresentano pertanto una soluzione flessibile per ogni cucina, sia componibile che ad isola.



BORA Classic Highlights

Design minimalista

Con l'esecuzione compatta e a tutta superficie dell'aspiratore e dei piani cottura il design minimalista e il comando ridotto all'essenziale BORA Classic si integra con discrezione nella moderna architettura della cucina.

Dimensioni compatte

BORA Classic grazie alle sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole e proprio per la scomparsa della cappa aspirante crea lo spazio necessario per pensili supplementari.

Sistema modulare

BORA Classic offre un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL", al gas fino alla griglia Teppanyaki in acciaio inox che possono essere combinati liberamente con il sistema d'aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura.

Massimo spazio contenitivo

Grazie alle dimensioni compatte degli apparecchi, all'esecuzione piatta del silenziatore e del canale e al ventilatore integrato nello zoccolo è possibile disporre di un ampio spazio contenitivo nel mobile da incasso per pentole ed altri utensili da cucina.

Massima efficienza energetica

Grazie all'impiego di modernissima tecnologia di ventilazione BORA Classic, nonostante la grande potenza aspirante, ha un consumo energetico molto ridotto e raggiunge la classe d'efficienza A++.

Livello di rumore minimo

Grazie al ventilatore a bassa rumorosità integrato nell'area dello zoccolo della cucina BORA Classic rimane particolarmente silenziosa anche ad alti livelli di potenza. Non si hanno quindi distrazioni mentre si cucina e ci si può intrattenere senza essere disturbati.



CKASE

BORA Aspiratore per piano cottura dimensioni 90 x 515 mm



CFI11

BORA Piano cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con 2 zone cottura



CI11

BORA Piano cottura a induzione in vitroceramica con 2 zone cottura



CIW1

BORA Wok a induzione in vitroceramica



CKAEG

BORA Griglia di flusso



CCH1

BORA Piano cottura Hyper in vitroceramica con 2 zone cottura



CG11

BORA Piano cottura a gas in vitroceramica con 2 zone cottura



CT1

BORA Griglia Teppanyaki in acciaio inox



CER

Bora Cornici per incorniciare il sistema Classic nella combinazione standard a funzionamento aspirante con 2 piani cottura

Tutti i piani cottura misurano 340 x 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



BORA Basic

La rivoluzione: piano cottura e aspiratore tutto in uno, la soluzione perfetta per ogni cucina





Sotto: tutto a portata di mano grazie al pannello di comando tattile Touch-Round-Slider.



A sinistra: BORA Basic con bocchetta di entrata All Black - la perfetta combinazione di funzionalità ed elegante concezione del colore.

BORA Basic: prodotti diversi per utilizzatori diversi. Ottimizzato per le esigenze della progettazione moderna delle cucine.

Da un interessante binomio costituito da un performante piano cottura e un sistema di aspirazione efficiente nasce una soluzione di grande attrattiva. Grazie al design innovativo e ai comandi elettronici di semplice utilizzo BORA Basic introduce un concetto tutto nuovo di vivere la cucina. Le diverse dimensioni e funzionalità offrono un'alternativa per ogni cucina e sono in grado di soddisfare ogni dimensione e allestimento. BORA Basic è un prodotto che coniuga molteplici vantaggi: la possibilità di cucinare in modo silenzioso in un ambiente gradevole e facile da pulire con un design ottimale che riduce al

minimo l'ingombro, venendo incontro alle esigenze delle cucine più piccole. BORA Basic – il primo passo verso un nuovo concetto di cultura e architettura in cucina. Con questo sistema si gode finalmente di aria pulita in cucina potendo, al contempo, configurare liberamente gli spazi. Puntando tutto sulle ottime prestazioni del prodotto, il sistema BORA esibisce un design non ostentato che si contraddistingue per un linguaggio senza tempo e materiali funzionali. BORA riporta in primo piano la progettazione architettonica rendendo finalmente possibile riunire in un unico ambiente armonioso

Sotto: il montaggio a filo piano dei piani cottura consente un'integrazione moderna e minimalista nell'architettura della cucina evitando contemporaneamente l'insorgenza di fughe dove può raccogliersi lo sporco.

cucina, soggiorno e salotto: una vera rivoluzione nell'architettura della cucina e nello stile di vita. Prodotti diversi per utenti diversi: il piano cottura a induzione BORA Basic con aspiratore integrato presenta un innovativo pannello di comando tattile recentemente revisionato e ulteriormente ottimizzato. Con una panoramica completa di tutte le zone di cottura e dell'aspiratore circolare grazie al cosiddetto Touch-Round-Slider, si comanda un piano cottura di grandi dimensioni (830 x 515 mm). Nuove le zone di cottura ulteriormente ampliate che, rispetto a sistemi simili, offrono una superficie di cottura superiore

del 20-50% e regalano prestazioni esaltanti anche nelle piccole cucine. I piani cottura a induzione "FULL" BORA consentono inoltre di utilizzare contemporaneamente due grandi pentole o padelle. E per chi dispone di ancora meno spazio in cucina BORA Basic è disponibile anche nella variante da 760 x 515 mm. Anche nella versione più piccola il piano cottura mantiene tutti i vantaggi BORA: efficienza e silenziosità, come tutti gli altri sistemi. La variabilità è assicurata dalle diverse versioni: a induzione, Hyper e a induzione "FULL" molto flessibile. A ciascuno il prodotto perfetto per

A destra: BORA Basic dispone di uno spazio sufficiente per utilizzare contemporaneamente due grandi pentole o padelle.



la sua situazione personale e per i suoi gusti. Seguendo questo principio la bocchetta d'entrata di BORA Basic è disponibile anche come accessorio in una versione completamente nera, la All Black Edition. Per impreziosire i pregevoli elementi in acciaio inox della bocchetta d'entrata si è ricorsi a un rivestimento speciale usato anche nella tecnologia dei dispositivi medici e del settore della motoristica. Accanto all'eleganza senza tempo del look nero opaco, il trattamento supplementare delle superfici conferisce maggior solidità e resistenza all'usura e ai graffi. BORA Basic offre inoltre la possibilità di un'installazione a filo piano o in battuta. La cornice piano cottura in acciaio inossidabile spazzolato, specialmente nelle cucine più piccole dove si lavora in spazi

ristretti, rappresenta un'ulteriore protezione per il montaggio in battuta. La scelta è lasciata al cliente anche per quanto riguarda il sistema a funzionamento aspirante o filtrante. Col sistema a ricircolo integrato, la progettazione degli spazi contenitivi, particolarmente complessa negli ambienti più piccoli, può essere ulteriormente ottimizzata. Non occorre infatti sacrificare dei pensili per posizionare la cappa aspirante; inoltre, grazie al sistema BORA Basic, lo spazio contenitivo libero sotto il piano di lavoro rimane pressoché invariato. Il filtro al carbone attivo reimmette nell'ambiente l'aria pulita e filtrata attraverso un'apertura ricavata nel mobile sottopiano. Il tutto in modo semplice e silenzioso.

BORA Basic Highlights

Superficie di cottura ultra grande

Attraverso il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura BORA Basic offre sempre spazio a sufficienza per cucinare con quattro pentole grandi fino a 24 cm contemporaneamente. Soprattutto le grandi zone cottura a induzione "FULL" assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.

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.

Dimensioni compatte

BORA Basic grazie alle sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole e proprio per la scomparsa della cappa aspirante crea lo spazio necessario per pensili supplementari.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda della cottura. Così rimane più tempo per cucinare e diventa superfluo un continuo intervento manuale nel comando del ventilatore.

Massimo spazio contenitivo

Le dimensioni compatte degli apparecchi e l'unità filtro aria di ricircolo integrata consentono il miglior utilizzo possibile dello spazio presente nei mobili di incasso. Non è necessario accorciare i cassetti e non si ha alcuna perdita di spazio contenitivo a causa della canalizzazione nella variante a funzionamento filtrante.

Piani cottura liberamente selezionabili

BORA offre un ventaglio di opzioni. Accanto alle due varianti ad induzione BORA Basic è disponibile anche come piano cottura elettronico convenzionale con radianti. Così i clienti possono sempre trovare il prodotto più adatto alle loro esigenze.

Facile pulizia

Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere estratte attraverso l'apertura di immissione aria rotonda e facilmente accessibile per essere comodamente lavate in lavastoviglie. Dato che i componenti hanno dimensioni ridotte rimane sufficiente spazio nella lavastoviglie.

Funzione mantenimento calore variabile

Con l'apparecchio ad induzione "FULL" BORA Basic, a seconda dell'utilizzo o degli alimenti utilizzati, è possibile scegliere fra tre 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.



BEDAB

BORA Basic con bocchetta d'entrata All Black



BKR830/BKR760

BORA Basic Cornice piano cottura per il montaggio in battuta

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



BFIA / BFIU 830 × 515 × 198 mm

BORA Basic cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con aspiratore per piano cottura integrato - aspirante/filtrante



BIA/BIU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic Piano cottura a induzione in vetroceramica con aspiratore per piano cottura integrato - aspirante/filtrante

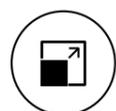


BHA/BHU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic Piano cottura Hyper in vetroceramica con aspiratore integrato - aspirante/filtrante

BORA Basic Vantaggi

La combinazione ideale tra piano cottura potente e aspiratore ad elevata efficienza. Le diverse dimensioni offrono una soluzione per ogni cucina.



Grande superficie di cottura

Spazio a volontà e ampie superfici per cucinare a livello professionale

Attraverso il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura BORA Basic offre sempre spazio a sufficienza per cucinare contemporaneamente con quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Soprattutto le grandi zone cottura a induzione "FULL" assicurano un riscaldamento completo e omogeneo, anche usando grandi pentole o bistecchiere.



Ampio spazio contenitivo

La speciale conformazione dell'aspiratore lascia spazio agli utensili di cucina

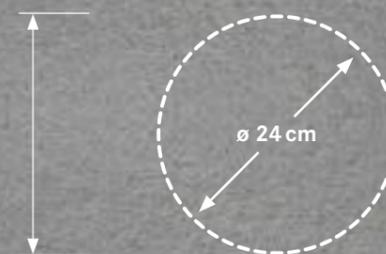
Le dimensioni compatte degli apparecchi inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo consentono il miglior utilizzo possibile dello spazio presente nel mobile di incasso. Non è necessario accorciare i cassetti e non si ha alcuna perdita di spazio contenitivo a causa della canalizzazione nella variante a funzionamento filtrante.



Facile pulizia

I componenti mobili sono lavabili in lavastoviglie

Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere estratte attraverso l'apertura di immissione aria rotonda e facilmente accessibile per essere comodamente lavate in lavastoviglie. Dato che i componenti hanno dimensioni ridotte rimane sufficiente spazio a disposizione nella lavastoviglie.



Massimo spazio dedicato alla creatività

BORA Basic convince per le dimensioni compatte del suo sistema e offre nonostante ciò spazio a sufficienza su un piano cottura ad induzione "FULL" di generose dimensioni. Due grandi pentole o padelle trovano contemporaneamente spazio senza problemi sul piano di cottura.





BORA Pure

Una classe a sé stante



A sinistra: le bocchette d'entrata, disponibili in cinque colori supplementari, aggiungono un tocco d'esclusività alla cucina e possono essere sostituite con estrema facilità.

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



BORA Pure: un segno distintivo per la tua cucina

Il nome è un programma: BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra perfettamente e con discrezione nell'architettura della cucina ed è un vero highlight di design. Si può personalizzare aggiungendo accenti individuali. Perché le bocchette d'entrata dell'aspiratore per piano cottura si adeguano ai desideri cromatici del cliente. È possibile scegliere tra cinque colori supplementari disponibili "oro rosato", "arancio", "rosso" o "blu" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se poi venisse voglia di immergere la propria cucina in un nuovo mondo di colori bastano pochi

semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con un'altra di colore diverso. 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

Sotto: grazie alla profondità ridotta del sistema BORA Pure rimane molto spazio per gli attrezzi di cucina sotto il piano cottura.



piano cottura lavora così silenziosamente da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze, sempre che non ci si stia intrattenendo in cucina con i propri ospiti, naturalmente. Inoltre, il sistema è disponibile nella variante aspirante o filtrante e convince per le dimensioni compatte degli apparecchi, inferiori a 20 cm, e per l'unità filtro aria di ricircolo integrata. Ciò consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili di incasso, un grande vantaggio soprattutto per le cucine di piccole dimensioni.

Così, con il funzionamento filtrante, non è più necessario accorciare i cassetti. 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. Altrettanto facile è anche la pulizia del piano cottura: grazie alla versione a filo piano del piano

A sinistra: Il design del sistema BORA Pure è moderno e minimalista e gli permette di integrarsi perfettamente in ogni ambiente cucina.

L'aspiratore piano cottura di BORA Pure lavora in modo efficiente e piacevolmente silenzioso.



A destra: il piano cottura e l'aspiratore BORA Pure sono completamente a filo piano e ciò consente loro un'integrazione discreta e tuttavia elegante nella cucina.

Sotto: l'ottimale disposizione delle zone cottura consente di cucinare con padelle di grandi dimensioni e offre contemporaneamente spazio per quattro pentole della grandezza massima di 24 cm.



cottura e dell'aspiratore lo sporco non si infiltra tra le fughe. 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. Terminata la cottura le bocchette d'entrata, i filtri per i grassi e la vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e lavati in lavastoviglie. Grazie alle loro dimensioni compatte questi elementi occupano anche pochissimo spazio.



A destra: con il comando intuitivo sControl basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti di BORA Pure.



BORA Pure Highlights

Design minimalista

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. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore si regola automaticamente a seconda del processo di cottura. Si evita il costante intervento manuale. Ci si può concentrare completamente sulle pietanze.

Facile 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. Se poi cucinando si dovesse rovesciare qualcosa la vasca integrata raccoglie tutto con sicurezza, sia liquidi che solidi.

Semplicissima sostituzione del filtro

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

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 con il dito o toccarlo. Basta un tocco per usufruire velocemente di tutte le funzionalità importanti.

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.

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.

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. Molto diverso dal solito.



BKR760

BORA Basic Cornice piano cottura per il montaggio del piano cottura in battuta



PURA/PURU 760x515 mm

BORA Pure Piano cottura a induzione in vetroceramica 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: bora.com/pure



BORA Pure è presumibilmente disponibile da maggio 2019.



PUEDG

BORA Pure
bocchetta d'ingresso oro rosato



PUEDR

BORA Pure
bocchetta d'ingresso rosso



PUEDJ

BORA Pure
bocchetta d'ingresso verde giada



PUEDO

BORA Pure
bocchetta d'ingresso oro arancio



PUEDB

BORA Pure
bocchetta d'ingresso blu

Vantaggi BORA

Partendo da idee innovative forniamo soluzioni efficienti studiate in modo estremamente semplice, fin nei minimi dettagli.



Cucinare senza odori

Cucinare con tutti i comfort

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



Silenziosità

Decisamente più silenziosa rispetto alle tradizionali cappe aspiranti

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con ben 70 Decibel (A) di rumorosità proprio all'altezza della testa. Con BORA è tutto diverso: anche alla massima potenza emette un livello di rumorosità inferiore a quello generato facendo rosolare una bistecca.



Facilità di pulizia

Perché rendere complicato ciò che può essere semplice?

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



Efficienza

Concentrazione sull'essenziale

Il funzionamento delle cappe aspiranti è piuttosto dispendioso, con una resa relativamente scarsa. BORA raggiunge un punteggio Cleanrate del 100% direttamente ad altezza della testa grazie ad una velocità di flusso e tecnologia dei motori impiegata intelligentemente.

BORA è sinonimo di eccellente qualità e materiali pregiati. Chi è in grado di apprezzare il design puro, minimalista e all'avanguardia sceglie l'efficiente tecnologia di ventilazione BORA.



Qualità dei materiali

Elevata funzionalità e durata nel tempo

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



Progettazione senza vincoli

Il parametro per una nuova architettura in cucina

BORA sorprende con nuove possibilità di progettazione della cucina: cucinare davanti alla finestre, sotto i tetti spioventi, nei blocchi cottura a isola senza la fastidiosa cappa. BORA è sinonimo di moderna estetica in cucina.



Visuale libera

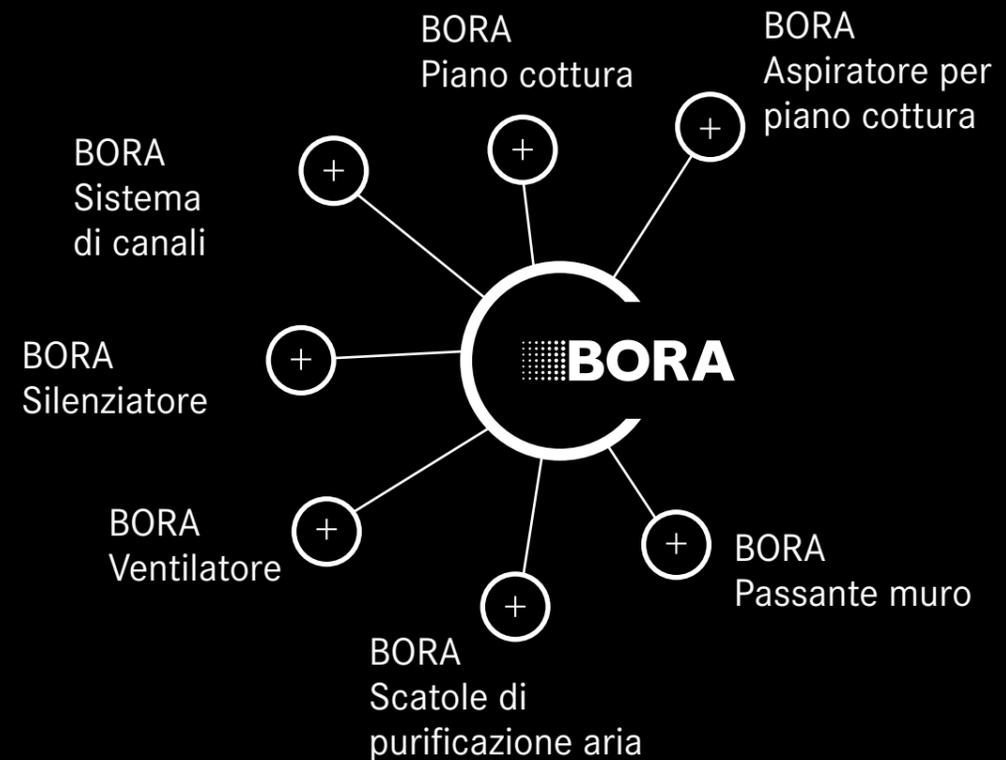
Nessuna cappa aspirante all'altezza della testa

BORA libera dalle costrizioni imposte dalla cappa aspirante. 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.

Sistema BORA

Un sistema completo e tutto da un'unica fonte per una qualità superiore fin nei minimi dettagli.

Per assicurare al sistema BORA una prestazione ottimale fin nei minimi dettagli offriamo un ampio ventaglio di articoli perfettamente armonizzati con il sistema. La nostra missione aziendale è pensare sempre al futuro in un'ottica di miglioramento continuo.



La miglior prova della forza innovativa e dell'autonomia di BORA è il sistema di canali appositamente sviluppato BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Questo ci consente di mettere oggi a disposizione un sistema che soddisfa alla perfezione requisiti elevati in materia di efficienza, facilità di montaggio e flessibilità.

Sui sistemi BORA attrezzati esclusivamente con componenti BORA, forniamo una garanzia di funzionamento al 100%, con prestazioni ottimali, efficienti e silenziose.

BORA Ecotube e BORA 3box: un sistema di canali di scarico in grado di affrontare ogni sfida. Ovunque venga impiegato il canale di scarico, nel pavimento della cucina o lungo il soffitto della cantina, BORA Ecotube garantisce sempre una funzionalità ottimale con prestazioni senza compromessi.

Rispetto ai sistemi di canali convenzionali BORA Ecotube possiede chiari vantaggi, come ad esempio una perdita di pressione inferiore di circa il 20% grazie alle ottimizzazioni del flusso e alle superfici lisce, a uno straordinario sistema di impermeabilizzazione e al facile montaggio. Il passante muro BORA 3box, con il suo eccellente isolamento termico,

l'impermeabilità anche in presenza di pioggia battente e una resistenza alla pressione estremamente bassa costituisce il complemento perfetto per il sistema di aspirazione.

Naturalmente, i materiali impiegati soddisfano i requisiti della classe di protezione antincendio V0 e di quella prevista per i materiali da costruzione B1.

BORA non è solo un fornitore di sistemi, ma anche uno specialista. Ci occupiamo esclusivamente di piani cottura e di sistemi di aspirazione per piani cottura. Le nostre soluzioni sono concepite come un unicum, quindi ragioniamo in termini di sistemi integrati. Iniziamo dal piano cottura che viene adattato in modo ottimale all'aspiratore sviluppando la progettazione congiunta di entrambi i componenti. Canale, motore, filtro e infine passante muro sono per noi componenti che fanno parte dello stesso progetto. Per questo ci occupiamo anche di tutte le esigenze che riguardano cucina e ventilazione, dall'aspiratore al passante muro.

Le nostre scatole di depurazione aria tengono conto della salute e costituiscono parte della responsabilità che ci assumiamo ogni giorno.

BORA Sistema ed accessori

Il sistema BORA – tutto da un'unica fonte!

BORA Ecotube Sistema di canali

Per una potenza d'aspirazione ottimale



BORA Ventilatore

Tecnologia di ventilazione modernissima ed estremamente potente



BORA Ventilatore da zoccolo – UL5
 BORA Ventilatore da parete esterna – ULA
 BORA Ventilatore da condotto – ULI
 BORA Ventilatore da tetto in tegole – ULZ
 BORA ventilatore da tetto piatto – ULF
 BORA Ventilatore da condotto complementare – ULIE

BORA 3box Passante muro

Il collegamento perfetto del tuo impianto di scarico aria



BORA 3box – UEBF
 BORA Passante muro rotondo – UEBR
 Passante muro rotondo, corto – UEBRK

BORA scatole di purificazione aria

Potenti filtri per il sistema filtrante



BORA Scatola di purificazione aria – ULB1
 BORA Scatola di purificazione aria con 3 filtri al carbone attivo ULB3

Gli articoli del sistema BORA completano la serie di prodotti BORA per ottenere un sistema coerente e completo per soluzioni aspiranti e filtranti. Grazie all'abbinamento perfetto tra i componenti si ottengono prestazioni ottimali e la garanzia di funzionamento al 100%.

BORA Silenziatore

Netta riduzione del livello di pressione sonora



BORA Silenziatore rotondo – USDR50/USDR100
 BORA Silenziatore piatto – USDF

Maggiori informazioni

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



Accessori BORA

Il completamento perfetto per il sistema BORA



BORA Wok da induzione – HIW1
 BORA Spatola Teppanyaki – PTTS1
 BORA Raschietto per vetroceramica – UGS
 BORA Contatto di prossimità per finestre – UFKS

Accessori BORA

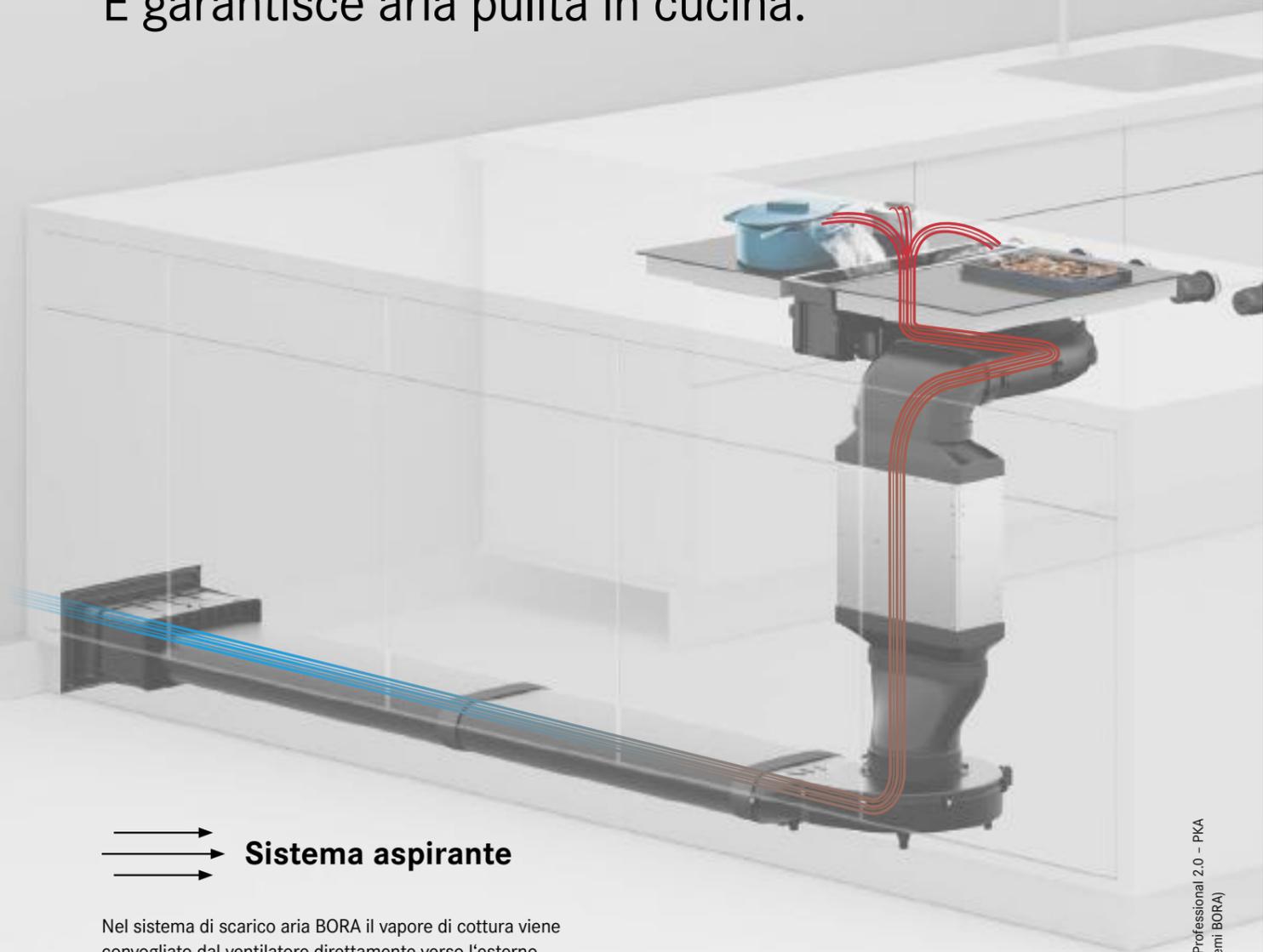
La presa BORA è disponibile in cinque varianti specifiche a seconda dei paesi



BORA Presa – USTF (Tipo F)
 BORA Presa – USTE (Tipo E)
 BORA Presa – USTJ (Tipo J)
 BORA Presa – USTG (Tipo G)
 BORA Presa – USTL (Tipo L)

Funzionamento aspirante o filtrante?

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



→ → → **Sistema aspirante**

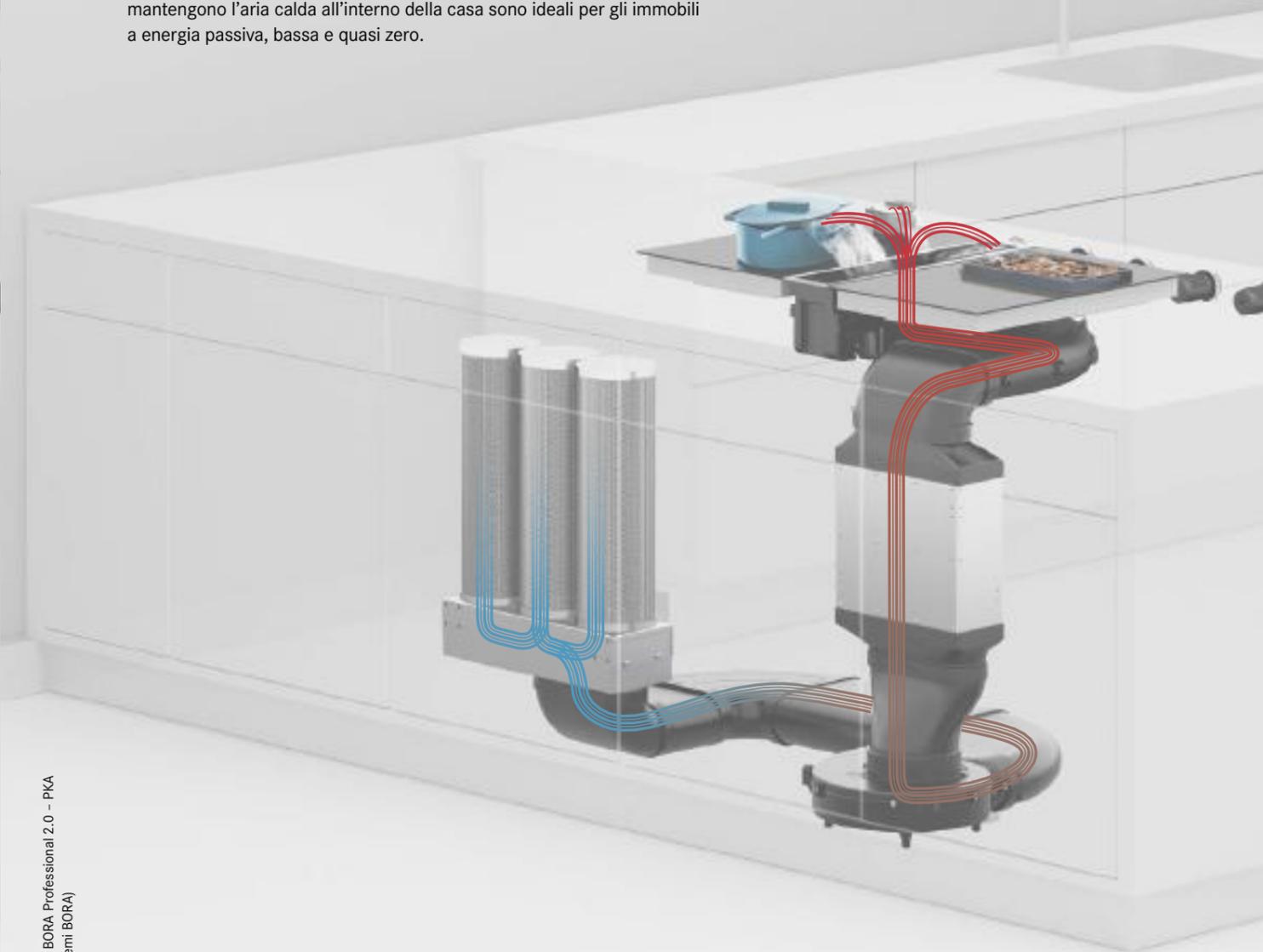
Nel sistema di scarico aria BORA il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Pertanto vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona cottura. Poiché, contrariamente alle cappe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

Funzionamento aspirante BORA Professional 2.0 - PKA
(identico principio per tutti i sistemi BORA)



Sistema filtrante

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



Esempio funzionamento filtrante BORA Professional 2.0 - PKA
(identico principio per tutti i sistemi BORA)

BORA varianti di montaggio

I piani cottura BORA possono essere montati individualmente. Per ognuno dei nostri prodotti abbiamo la perfetta soluzione di montaggio.

Ⓐ

Montaggio in battuta con cornice del piano cottura

Il montaggio in battuta con cornice del piano cottura in acciaio inox spazzolato è disponibile in due misure ed è indicato esclusivamente come variante di montaggio per BORA Basic e BORA Pure.

Ⓑ

Montaggio in battuta con cornice

Il montaggio in battuta con cornice offre la possibilità di montare la combinazione standard BORA Classic praticamente a filo piano in piani di lavoro di ogni tipo di materiale.

Ⓒ

Montaggio in battuta

Come per il montaggio a filo piano anche il montaggio in battuta è possibile senza cornice per tutte le linee di prodotti BORA.

Ⓓ

Montaggio a filo piano

Il montaggio a filo piano può essere impiegato per tutte le linee di prodotti BORA.



BORA Garanzia 2+1

Approfitta dell'anno supplementare di garanzia! Gratis e semplice da ottenere. Un regalo per i nostri clienti. A dimostrazione della fiducia che riponiamo nei nostri prodotti dalla fine del 2016 offriamo ad ogni cliente la possibilità di estendere il periodo di garanzia indipendentemente dal tipo di sistema di aspirazione per piano cottura BORA acquistato. Sull'aspiratore è applicato un adesivo: il codice indicato serve a registrare il prodotto sul sito www.mybora.com per ottenere automaticamente un'estensione della garanzia di un anno.

Dove si trova l'adesivo della garanzia?

Per BORA Professional e BORA Classic l'adesivo si trova sull'aspiratore del piano cottura, mentre per BORA Basic si trova sul piano cottura. Il codice di registrazione è stampato anche sull'etichetta delle istruzioni per l'uso.



Puoi trovare il codice di registrazione sull'adesivo della garanzia.



Scansiona il QR-Code con lo smartphone o fotografalo semplicemente con la fotocamera (da Apple versione iOS11). Digita il codice di registrazione dell'apparecchio BORA e la garanzia verrà automaticamente prolungata di un anno.

BORA Awards

BORA si aggiudica premi di prestigio. Sin dall'inizio le nostre idee hanno convinto esperti del settore nazionale e internazionale. Uno sguardo ai riconoscimenti ricevuti:



Good Design Award – Chicago Athenaeum 2017-2018

Il Good Design Award, con il quale è stato premiato il sistema BORA Professional 2.0, è uno dei premi di design più ricchi di storia. Viene conferito dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design. Ogni anno gli organizzatori ricevono ben 3.000 domande.



German Design Award 2018

Nel 2018 BORA è entrata a far parte anche del circolo esclusivo dei vincitori del rinomato premio German Design Award. Tra gli oltre 5.000 candidati, la giuria competente ha scelto di assegnare il premio in oro al sistema BORA Professional.



German Design Award 2016

I German Design Award sono i maggiori riconoscimenti conferiti dal Rat für Formgebung (Consiglio del design tedesco). Qui vengono riconosciute e premiate le prestazioni di prim'ordine nel settore del design industriale e della comunicazione internazionale. Il prestigio di questo concorso è riconosciuto in tutto il mondo e si estende ben oltre i settori specialistici.



reddot design award winner 2012

Red Dot Product Design Award

Già nel 2012 BORA Classic aveva ricevuto il più alto riconoscimento del Red Dot Design nella categoria "Product Design".



Iconic Award

Degni di lode: la giuria di esperti del German Design Council ha premiato il nostro BORA Professional con un "Iconic Awards 2016: Interior Innovation (Innovazione d'Interni) – Best of Best (il Meglio del Meglio)", mentre il nostro BORA Classic 2.0 ha ricevuto un "Iconic Awards 2019: Innovative Interior (Interni Innovativi) – Winner (Vincitore)".



Good Design Award 2017 – Australia

Il Good Design Award è il riconoscimento conferito in Australia per il design industriale e vanta una tradizione di lunga data. Nel 2014 BORA si è aggiudicata il premio con BORA Basic e nel 2017 con l'intera gamma dei suoi prodotti.



Plus X Award – Miglior marchio di design

Il riconoscimento di BORA come "Miglior marchio di design 2017" è un sigillo di qualità di particolare valore che premia i marchi i cui prodotti hanno ricevuto, nel corso di un anno, il maggior numero di sigilli di qualità per la categoria "Design". La conferma di un design costantemente all'avanguardia.



Plus X Award

Con il Plus X Award vengono premiati i prodotti innovativi e orientati al futuro. BORA Basic (2013), BORA Basic a induzione "FULL" (2015/16) e la nuova BORA Professional (2017) hanno ricevuto riconoscimenti nei settori Innovazione, High Quality, Design, Praticità d'uso e Funzionalità. Già al momento del lancio sul mercato, tutti e tre i prodotti avevano ricevuto un premio supplementare, il sigillo di qualità come "Miglior Prodotto dell'Anno".



reddot award 2017 best of the best

Red Dot Product Design Award Best of the Best

Il Red Dot Award è un sigillo di qualità riconosciuto in tutto il mondo. Nella categoria "Product Design", i premi vengono aggiudicati per l'efficienza della tecnologia impiegata, per il carattere spiccatamente innovativo e per l'estetica attraente del prodotto. BORA Professional 2.0 è stata insignita dell'Award "Best of the Best", un premio davvero speciale.



Deutscher Gründerpreis

Il Deutscher Gründerpreis è uno dei riconoscimenti più importanti conferiti alle imprese tedesche. BORA ha potuto aggiudicarsi il trofeo nel 2010 nella categoria "StartUp".



Deutschland Land der Ideen

Nel 2009 la città di Raubling, dove ha sede di BORA, è stata uno dei 365 luoghi rappresentativi della Germania nell'ambito dell'iniziativa "Paese delle Idee".



German Brand Award

Di questo siamo particolarmente fieri: BORA è stata premiata dalla giuria di esperti del Rat für Formgebung (German Design Council) con il German Brand Award 2016 per il successo del marchio nella categoria "Cucine".

Foto
BRIAN HODES (VELOIMAGES)

Testo
KLAUDIA MEINERT



“Vogliamo DARCI DENTRO!”

Una conversazione con Willi Bruckbauer e Peter Sagan su stimoli, obiettivi, passioni e naturalmente: ciclismo.

Vedendoli così saltano all'occhio subito un paio di similitudini: sono entrambi onesti e spigolosi. Dinamici e palestrati. Peter Sagan, la carismatica stella del ciclismo internazionale, e Willi Bruckbauer, che ha suscitato un enorme clamore sul mercato delle cucine con lo sviluppo dei suoi aspiratori per piani cottura. Entrambi sono poco convenzionali, entrambi sono accomunati dall'impegno e dalla passione per la squadra di ciclismo BORA – hansgrohe. E ci sono anche altri punti in comune.

Will, Peter: "We wanna rock!" ve lo si legge negli occhi, lo si sente ad ogni vostro passo e ad ogni vostra apparizione. Andate sempre così a tutta birra?

Peter: Insomma. Se si vuole andare avanti bisogna metterci un po' di energia. E io voglio sempre essere il più veloce. Mi pongo obiettivi ambiziosi e penso che Willi ed io abbiamo un carattere simile. Willi: Un po' è vero. E poi anch'io una volta volevo diventare un professionista del ciclismo. Il mio talento però non era sufficiente. Ha 16 anni ho dovuto confrontarmi con la realtà ed ammetterlo...

Così poi sei diventato falegname e oggi sei una "rockstar del settore cucina". È quello che pensano in tanti. E grazie al tuo curriculum un po' inconsueto ti distingui chiaramente dalla maggior parte degli uomini d'affari.

Willi: Sì, non sono il tipo di manager in giacca e cravatta e scarpe Budapester. Non mi piace far finta di essere chi non sono. E per fortuna non lo devo fare. Sono sempre stato un po' anticonvenzionale, ho sempre voluto fare di testa mia. Ogni tanto bisogna anche mettere in discussione le convenzioni. Per farlo ci vuole un po' di testardaggine ed il proverbiale "paraocchi". In un'azienda di grandi dimensioni non sarei assolutamente riuscito a fare carriera. Per me questo significa considerare la nostra azienda BORA come una comunità che è cresciuta, quasi come una famiglia. Questo vale sia per i nostri dipendenti che per i nostri partner commerciali. È questo lo spirito di BORA che vorrei conservare nonostante la nostra rapida crescita.

Peter, come campione mondiale della squadra BORA – hansgrohe anche tu hai uno scopo ben preciso nella vita: il ciclismo. Per questo sei sempre sul sellino della bici e viaggi in tutto il mondo. Cos'è importante per te?

Peter: Davvero importanti nella vita sono gli amici e la famiglia. Questo non si deve dimenticare. Ma nel ciclismo contano le vittorie. Anche qui però non hai alcuna possibilità senza il supporto dei tuoi compagni in gara. Siamo una squadra molto affiatata che nutre molta fiducia in se stessa. Non si potrebbe fare diversamente affrontando le nostre grandi sfide. Naturalmente spesso i riflettori sono puntati su di me, ma la cosa non mi disturba troppo. Così posso allentare la pressione sugli altri.

Il pubblico ti osanna, offri sempre una sorpresa alla gente. I tuoi fan vanno in visibilio quando fai una delle tue grandi entrate con accompagnamento musicale. Si è sviluppata una specie di adorazione nei tuoi confronti. È una cosa che incoraggi?

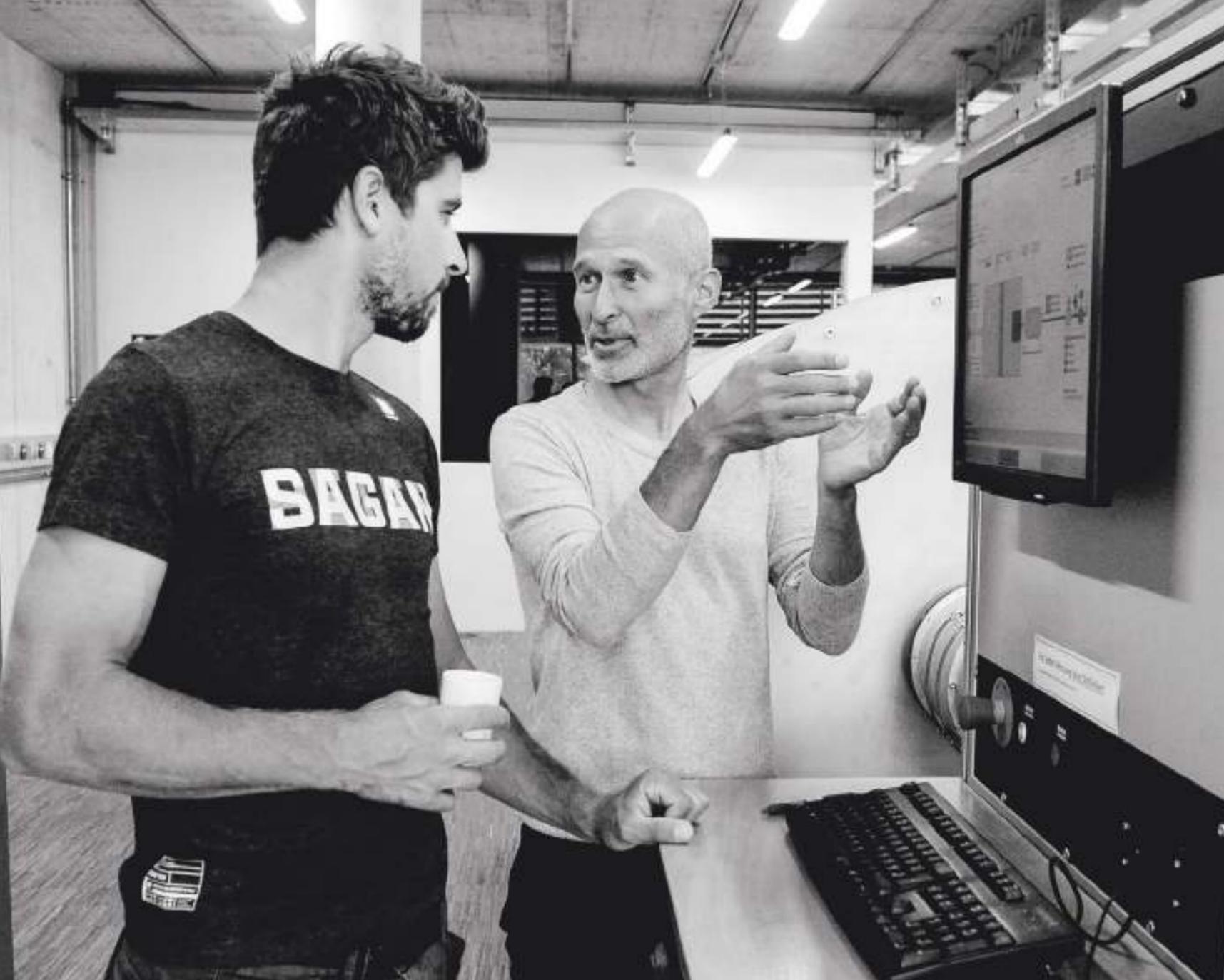
Peter: La mia idea di base è molto semplice: devi divertirti con quello che fai. Se non avessi più il ciclismo mi cercherei qualcosa di nuovo. E non voglio neanche far finta di essere qualcun altro. Proprio come Willi. Per fortuna però sono ambizioso, ma non ostinato. Un po' di divertimento ci vuole!

Dopo l'ingiusta squalifica dopo la quarta tappa del Tour de France 2017 ti sei ritirato per un po'. Questa vicenda ha cambiato qualcosa?

Peter: Allora per prima cosa diciamo che in questo periodo sono andato a tagliare i capelli (sorride sardonico). Come si dice: ogni tanto bisogna



Sotto: sono sulla stessa lunghezza d'onda: il ciclista professionista Peter Sagan e il fondatore di BORA Willi Bruckbauer.



davvero darci un taglio. Ma non voglio essere frainteso. Ho un carattere allegro, penso sempre in modo positivo. Amo il ciclismo. E ci sono sempre tanti alti e bassi. Io guardo sempre in avanti. Quello che è stato e non si può cambiare. Per questo non mi interessa più di tanto. Il futuro si può creare anche se tutti ti dicono “Non ce la farai mai e poi mai”. Se sono convinto di qualcosa ci metto l'anima e se necessario vado avanti anche da solo. Lo stesso vale anche per te, vero Willi?

Willi: Sì, da questo punto di vista siamo sicuramente molto simili. Anch'io ho avuto bisogno di una volontà di ferro per affermare un'idea che contrastava le prognosi del mio ambiente e ho avuto successo. Quando ho creato la prima BORA Professional non ci credeva nessuno.

Né le banche, né il mercato e neanche la comunità commerciale. Sono stato quasi costretto a cominciare senza alcun aiuto e senza importanti sostenitori. Un rischio enorme. Ma oggi posso dire che è stata un'esperienza incredibilmente appagante. Se si è davvero convinti di qualcosa e se si crede profondamente ai propri obiettivi con un po' di fortuna ce la si fa anche da soli.

Willi, spesso ti chiedono cosa accomuna BORA al ciclismo.

Willi: Abbiamo fatto diventare BORA un marchio importante sul mercato cucina. Lo stesso facciamo ora con BORA – hansgrohe nel ciclismo. Però noi non ci definiamo soltanto sulla base delle nostre prestazioni aziendali o sportive.

Sopra: i due appassionati sportivi sono accomunati anche dalla loro passione per le prestazioni ad altissimo livello.

“La mia idea di base è molto semplice: devi divertirti con quello che fai.”

PETER SAGAN

Ma anche attraverso il nostro rapporto con clienti, collaboratori e partner commerciali. E poi anche con la squadra BORA – hansgrohe, con i suoi partner e tifosi nel mondo del ciclismo. In entrambi i casi sono motivato dal piacere che danno le performance eccellenti. Molto importante per questo è la ‘mindfulness’, anche se questo termine non mi piace molto. Ma bisogna agire con consapevolezza quando si tratta di trovare una controparte alle prestazioni a favore della propria salute, di rigenerazione e relax. Ed è questo che provo a trasmettere ai miei collaboratori. Peter: Willi ed io siamo sulla stessa lunghezza d'onda, abbiamo lo stesso spirito. E questo si riflette sull'intera squadra. Sia quella del ciclismo che quella aziendale. Ad esempio, realizzare il mio libro di cucina 10|10 per BORA è stato davvero divertente. Ho potuto fare un sacco di cose stravaganti davanti alla telecamera e ho anche potuto giocare con i nuovi aspiratori BORA. Cosa che è stata molto facile anche per me cuoco davvero amatoriale. A questo si aggiunge anche il tema “alimentazione sana” per noi è di grande importanza. Anche questo accomuna.

Siete soddisfatti delle prestazioni sportive della squadra nella stagione passata?

Willi: Certamente. In definitiva siamo riusciti a raggiungere tutti gli obiettivi che ci siamo posti: la fenomenale vittoria di Peter alla Parigi-Roubaix, la maglia verde al Tour de France, una maglia gialla. Ottimo!

Peter: Per me il momento più bello è stato naturalmente il mio risultato alla Parigi-Roubaix.

Vincere una gara così prestigiosa, la gara di una giornata più importante del mondo, è stata una pietra miliare anche per tutta la squadra.

Tutti e due siete noti per essere persone con i piedi ben piantati per terra.

Willi: Io sono cresciuto nelle idilliache Alpi bavaresi. Questo lascia il segno. Non ci si monta la testa se si vive così a stretto contatto con la natura. Le montagne qui ti insegnano ad avere un profondo rispetto. E inoltre ho anche delle responsabilità, e quindi i voli di fantasia non fanno proprio per me. Annebbierebbero fortemente la vista. Peter vive in modo simile. Anche per questo siamo felici di continuare ad avere il tre volte campione del mondo nella nostra squadra per altri tre anni. La nostra collaborazione potrebbe davvero essere definita un connubio perfetto.

Peter, si dice che tu sia sempre pronto a scherzare e sia una superstar senza i capricci da divo.

Peter: Sono gli altri a doverlo giudicare. Però è vero che rispetto, gratitudine e gentilezza sono importanti per me. Nei confronti di amici, tifosi e colleghi. Perché queste persone condividono la mia passione, mi motivano, sono come il mio “distributore di servizio”. Sono uno di loro nel mondo del ciclismo. Mi piace il brivido, ma ho anche bisogno di divertirmi. Altrimenti non si può fare, perché bisogna amare ciò che si fa!

Willi, Peter: grazie mille. Attendiamo con fiducia le prossime sorprese che vorrete regalarci.



TANTO SPAZIO per un ottimo stile



Foto
EVELYN DRAGAN

Testo
MARTIN FRAAS



In fondo a sinistra: Werner, Claus, Hans-Georg e Gundhild. I quattro sono molto amici da tanti anni e condividono la stessa casa.

A sinistra: dai Seelbach regna un chiaro linguaggio formale: purismo e discrezione. Non devono mai mancare i fiori freschi.

Per condividere una casa bisogna conoscersi molto bene. Questo è il caso di Gundhild e Werner Seelbach e di Claus Hölzer e Hans-Georg Hölzer-Wied.

Sono grandi amici da molti anni. Si vogliono bene. E così è nata la decisione di costruire insieme una casa a Siegen. I lavori sono cominciati nel 2015. Dal dicembre 2017 le due coppie vivono fianco a fianco. In perfetta armonia. Insieme, ma non troppo. Sono anche uniti da un dettaglio dell'attrezzatura delle loro cucine: entrambi hanno scelto, indipendentemente gli uni dagli altri, aspiratori per piano cottura BORA. All'inizio i lavori di costruzione sono stati piuttosto duri a partire. "Il terreno è caratterizzato da forti pendenze" racconta Werner Seelbach, 67 anni,

architetto. "Per questo motivo i lavori di preparazione delle fondamenta sono stati piuttosto complicati. Sul lato che dà sulla strada si è reso necessario puntellare con dei muri di sostegno ancorati." Ma ora queste difficoltà iniziali sono state ormai dimenticate da molto tempo. Ora Gundhild e Werner Seelbach si godono gli ambienti luminosi in stile puristico e mai ostentato. "Non amiamo le stanze stracariche" dice Gundhild, 57 anni, "e abbiamo anche voluto evitare i contrasti forti. Qui domina un linguaggio formale chiaro, ma delicato."



Lo stile chiaro e all'insegna del purismo dei due si rispecchia anche negli accessori di cucina.

Anche nella cucina di 15 m² realizzata dal team di "plan 3 Küche". La coppia ha scoperto BORA nello showroom dell'azienda e si è subito entusiasmata per i vantaggi di un sistema di aspirazione per piano cottura senza ingombranti cappe aspiranti a bloccare la visuale. "Abbiamo una cucina open space" dice Werner "e qui i vantaggi del sistema BORA Classic sono valorizzati appieno. Grazie all'ottimale aspirazione non solo non ci sono odori in cucina, ma nemmeno nelle stanze limitrofe." Questo rappresenta un vantaggio particolare perché Gundhild, la regina incontrastata della

cucina, adora preparare la Tajine, una pietanza di carne in umido cucinata in un recipiente di terracotta che spesso deve cuocere per molte ore. Oltre alla cucina orientale, come ad esempio le meze, i due amano anche le tapas spagnole. "Ci piace invitare spesso gli amici a casa per cucinare e mangiare insieme" dice Werner "molti di loro proprio grazie a noi hanno scoperto i vantaggi di BORA". Anche Claus Hölzer, 52 anni, e Hans-Georg Hölzer-Wied, 61 anni, sono spesso ospiti dei

Seelbach. Non devono fare molta strada essendo i loro vicini di casa. E anche viceversa Claus e Hans-Georg fanno volentieri gli onori di casa. "Da noi sono io quello con la passione della cucina" confessa Hans-Georg "amiamo entrambi la cucina mediterranea, francese. Spesso facciamo però anche un giro del mondo culinario con i nostri amici più cari. Allora prepariamo fino ad otto portate e ognuna tipica di un paese diverso" racconta Claus, di professione dentista.

Sotto: nella loro cucina di 15 m² Gundhild e Werner ricevono spesso amici per cucinare e mangiare insieme.

A destra: linee dritte, superfici chiare e molta luce: questo è lo stile di Gundhild e Werner Seelbach.

In basso a destra: l'entusiasmo per le pietanze orientali della coppia coinvolge anche frutta ed erbe aromatiche.



”Nella cucina open-space
i vantaggi di BORA sono
valorizzati appieno.“

WERNER SEELBACH



A sinistra: Werner ascolta
volentieri la musica.
È particolarmente fiero del
suo vecchio giradischi.

In alto: stanze luminose
senza contrasti accesi:
questo è l'appartamento
di Werner e Gundhild
Seelbach

”Uno dei nostri migliori amici è un cuoco
professionista e porta in tavola creazioni davvero
spettacolari.“ La cucina di 25 m² rappresenta per
la coppia il cuore della casa. ”Fin dall’inizio nel
nostro concetto la cucina e la zona giorno
dovevano essere strettamente interconnessi”
dice Claus ”perché da noi la vita si svolge intorno
alla cucina ad isola. E anche quando siamo

seduti a tavola abbiamo la visuale libera sulla
cucina attraverso la finestrella in vetro.“ È stata
la pubblicità a far conoscere loro BORA.
”L’abbiamo vista e ci è sembrata un’idea molto
interessante, perché non volevamo avere una
specie di campana ingombrante che pendeva
dal soffitto” racconta oggi Hans-Georg “tutto
doveva rimanere arioso e leggero“.

A destra: ad Hans-Georg e Claus piacciono i mobili un po' insoliti e i classici italiani.



A sinistra: colori vivaci, ad esempio un rosso pieno, sono un elemento ricorrente nella casa.

Sotto: la coppia ama i viaggi del mondo culinari con gli amici. Perché ci sono fino ad otto portate da diversi paesi.

"Da noi la vita si svolge intorno alla cucina ad isola."

CLAUS HÖLZER

"BORA è stata la prima azienda ad offrire questo sistema. Dato che loro l'hanno sviluppato e perfezionato ci sono sembrati i più affidabili." La loro decisione è caduta così sul sistema BORA Professional.

"Tutti abbiamo visto i blocchi cottura posizionati liberamente nell'ambiente che sono però stracolmi nella parte inferiore" dice Claus.

"Non volevamo una cosa del genere. Per fortuna con BORA non è così. Siamo più che soddisfatti della funzionalità del sistema BORA. L'aspirazione vapori funziona ancora meglio di quello che pensavamo" afferma Claus soddisfatto. "Il divano e le poltrone su cui guardiamo la TV dista appena due metri dal fornello. Giudicando dagli odori non abbiamo davvero l'impressione che ci sia un collegamento diretto tra la zona giorno e la cucina." Come i loro vicini di casa, anche a Claus e Hans-Georg piacciono le linee puriste. Anche loro prediligono interni dallo stile chiaro e ben definito e senza troppi orpelli. Nella nostra parte della casa non ci sono colori caldi, ma vivaci. Ad esempio un rosso intenso o un fresco verde mela per le superfici della cucina.





In alto: cucina e zona giorno sono strettamente interconnessi da Claus e Hans-Georg.

In fondo a destra: anche quando la coppia è seduta a tavola grazie alla finestrella in vetro ha sempre una libera visuale sulla cucina.

A destra: il fresco verde mela delle superfici è uno dei punti di forza della cucina.

”Entrando nell’appartamento si pensa che sia appena stato rinnovato” ci dice Hans-Georg. ”Ma non è vero. Molti dei nostri mobili sono classici mobili italiani, alcuni dei quali hanno più di 30 anni.“ E Claus aggiunge: ”Per noi è importante che gli oggetti siano un po’ fuori dal comune, ma non troppo frivoli. Sono oggetti che vogliamo poter guardare con piacere anche tra 20 anni.“ Hanno buone opportunità per riuscirci. Perché sia per l’arredamento che per le linee architettoniche chiare e trasparenti a Siegen è stata realizzata una moderna villetta bifamiliare che si può definire in piena coscienza esemplare. E anche orientata al futuro.



KITCHEN Farming

Dal barattolo per germogli all'orto verticale: la semina e la raccolta in cucina sta assumendo forme sempre diverse. Dopo lo "Urban Gardening" si sta sviluppando ora una nuova tendenza di lifestyle.

Testo
BARBARA FRIEDRICH

Foto
STUDIO AISSLINGER/MIRJAM FRUSCELLA &
DANIELE MANDUZIO, NEOFARMS

Ciò che normalmente cresce in cucine private delle grandi città sono germogli in un barattolo particolare che deve essere regolarmente bagnato, agitato e svuotato. Anche erba cipollina, menta e basilico in vaso crescono sul davanzale della finestra o sul piano di lavoro. Queste erbe aromatiche cresciute nei vivai hanno però qualche difficoltà a crescere indoor. Ora però si sta sviluppando una tendenza chiamata "Kitchen Farming" che proclama il diritto all'agricoltura in cucina.

Ma la cucina non era appena diventata un nuovo status symbol, il nucleo del moderno piacere di abitare e di vivere? L'ambiente versatile dove si cucina, si sta insieme e si mangia tutti insieme? Adesso deve incorporare anche un orto? Sembra

davvero una fake news o un'assurdità. Nulla di tutto questo!

Cercando "Kitchen Farming" su Google si trovano numerosi consigli ed esempi nonché una galleria fotografica: contenitori di piante appese alle pareti, piantine in vasi disposte in bell'ordine sui davanzali o anche oscillanti dal tetto a testa in giù; supporti pieghevoli con nomi evocativi come "Giardino verticale" nei quali pianticelle commestibili crescono da spugnette speciali; e addirittura immagini di parti di mobili, che i produttori di cucine (ad es. Next125) offrono come extra per poterle coltivare. Design moderno per la coltivazione di verdure e simili proprio nell'ambiente nel quale vengono preparate e gustate.

Il famoso designer tedesco Werner Aisslinger aveva già realizzato questa visione un paio di anni fa in una villa di Berlino. La sua cucina del futuro era un biotopo in stile serra. Qui non si cucinava solamente, ma si seminava, coltivava e mieteva. Sui fondi del caffè raccolti crescevano funghi commestibili, l'elemento fondamentale dell'impianto era costituito da un acquario nel quale nuotavano dei pesci. Le loro scorie costituivano il concime per i container con tutti gli orti di insalata, di erbe aromatiche e verdura collegati alla circolazione dell'acqua. Sostenibilità, conservazione delle risorse, prevenzione dei rifiuti, recycling e upcycling hanno fornito ad Aisslinger l'ispirazione per le sue idee di design. Non vede la cucina del futuro come una "navicella spaziale del design", ma piuttosto come un laboratorio d'alchimia biologica: "Gli ambienti si modificano quando le abitudini di vita subiscono un'evoluzione. Kitchen Farming è un progetto alternativo per una cucina nella quale gli elettrodomestici devono comunicare tra loro."

La sua visione deriva dalle sue conoscenze nel settore dell'acquaponica e dell'idrocoltura. Procedimenti che combinano le tecniche della piscicoltura e la coltivazione di piante per mezzo dell'idrocoltura. L'agricoltura in acqua invece che in terra è, a dir la verità, un principio molto antico. I giardini pensili degli Aztechi o quelli thailandesi sono degli esempi. Come funzionano queste acquaculture? Consigliamo di ricercare in rete! Le spiegazioni travalicherebbero l'ambito del presente articolo. Rimane la domanda, ma per quale astruso motivo la popolazione delle aree urbane dovrebbe volersi dare al giardinaggio? Dove c'è un supermercato dietro l'angolo che offre tutto ciò che cuore e stomaco desiderano? Non può dipendere solamente dal modo di vita vegetariano e vegano in continuo aumento. Probabilmente la colpa è da imputare al sistema limbico. C'è qualcosa di arcaico nel mietere ciò che si è piantato con le proprie mani. Un bisogno innato. Il tronco encefalico non ha dimenticato che una volta eravamo cacciatori e soprattutto raccoglitori,

"Il Kitchen Farming ha ottime possibilità di diventare la prossima tendenza lifestyle."

BARBARA FRIEDRICH



In alto e a sinistra: queste camere termorefrigerate sfruttano la tecnologia NASA dell'"aeraponica" nelle quali aromi, frutta e verdura crescono senza l'ausilio della terra. Una nebbia sottile di acqua e sostanze nutritive alimenta le piante senza bisogno di pesticidi.

Ritratto: Bärbel Miebach

anche se oggi questo aspetto si riferisce sempre meno alla ricerca di nutrimento. Ma questo è un altro argomento. Naturalmente l'idea dell'autosufficienza in città non è un concetto completamente utopico. Da oltre un decennio è alla base di una mega tendenza, lo Urban Gardening: una Bohème da grande città coltiva terreni incolti statali - stanziati o "espropriati per lo scopo" - come ad es. il Prinzessinnengärten nel quartiere Kreuzberg di Berlino. Sui balconi germogliano sempre più spesso, accanto alle erbe aromatiche anche i pomodori e addirittura le fragole dai vasi di fiori. Molti affittano insieme ad altri appassionati anche un orto comunale in concessione - cosa considerata fino a non molto tempo fa decisamente piccolo borghese. Per questo il Kitchen Farming ha ottime possibilità per diventare la prossima tendenza lifestyle.



BARBARA FRIEDRICH
Barbara Friedrich, per molti anni redattore capo di riviste di architettura e interior design (1999-2016 di Architektur&Wohnen), è dal 2016 libera professionista come autrice, presentatrice e membro della giuria nell'ambiente del design. Produce tra l'altro video clip sui classici del design da vedere su YouTube e sul suo sito web www.barbarafriedrich.de. È membro del Rat für Formgebung (Consiglio del design tedesco) e fa parte della giuria di molti concorsi di design.

Foto
BETTINIPHOTO, VELOIMAGES.COM

Testo
ANNA-LENA WOLFARTH



Verso nuovi SUCCESSI



Grandi obiettivi, traguardi ambiziosi, sogni spettacolari - Ralph Denk non si accontenta delle cose lasciate a metà. Lui stesso dà sempre il 100% e lo pretende anche dalla propria squadra. I grandi successi lo spronano da andare avanti e i suoi pensieri sono sempre rivolti alle sfide che verranno. Proprio questo suo essere lungimirante e infaticabile ha permesso al manager della squadra di BORA - hansgrohe e alla sua scuderia di arrivare dove sono ora.

Gli obiettivi del manager della squadra Ralph Denk per la stagione ciclistica 2018 erano molto ambiziosi. Almeno una delle cinque monumento, la maglia verde al Tour de France e un piazzamento tra le prime 5 squadre nella classifica complessiva al "le Tour" avrebbero dovuto far parte del bilancio dei successi del 2018. Hanno sudato, lottato e lavorato duramente: alla fine però BORA - hansgrohe può guardare indietro ad uno degli anni di maggior successo dalla fondazione della squadra.

A sinistra, un grande momento che ha chiaramente commosso Sagan: al secondo giorno del Tour de France lo slovacco ha conquistato la maglia gialla come primatista della classifica generale.

Hanno sudato, lottato e lavorato duramente: alla fine però BORA - hansgrohe può guardare indietro ad uno degli anni di maggior successo dalla fondazione della squadra.

Sopra: l'esperto Marcus Burghardt ha dato davvero tutto con i suoi compagni di squadra alla Vuelta a España.

In alto a sinistra: nella classica monumento di un giorno, la Parigi-Roubaix, una parte del percorso è caratterizzato da tratti irregolari in pavé. Peter Sagan ha riportato nell'"Inferno del Nord" una storica vittoria per BORA - hansgrohe: la prima monumento nella storia della scuderia.



A sinistra: alla sua prima apparizione con la maglia di campione tedesco Ackermann ha vinto davanti a Buckingham Palace al Prudential Ride di Londra.

A destra: il manager della squadra Ralph Denk è visibilmente orgoglioso della sua star Peter Sagan. Al Tour de France sia loro che tutta la squadra hanno avuto buoni motivi per festeggiare.



Proprio all'inizio della stagione il team ha fatto vedere nella Francia settentrionale ciò che è in grado di fare. Nella classica di primavera Parigi-Roubaix la squadra ha dimostrato, su un percorso di 250 chilometri, di essere in perfetta sintonia. I corridori hanno lavorato in gruppo fino a quando la superstar Peter Sagan ha cominciato ad attaccare riuscendo alla fine a tagliare per primo la linea del traguardo del Velodromo di Roubaix. Con una vittoria incontrastata nell'"Inferno del nord" Sagan ha conquistato la sua prima corsa monumento per BORA - hansgrohe. L'importanza di questa vittoria per la dinamica di gruppo si è fatta sentire nel corso della stagione. Prima di recarsi poi in Francia per il giro più importante dell'anno ha fatto salire di non poco le aspettative della squadra di BORA - hansgrohe. Al Giro d'Italia il velocista irlandese Sam Bennett si è assicurato tre vittorie di giornata, tra l'altro anche la tappa conclusiva con l'arrivo a Roma. Anche Patrick Konrad e Davide Formolo hanno dimostrato nel Giro che nei prossimi anni bisognerà fare i conti anche con loro perché entrambi si sono piazzati tra i migliori dieci della classifica generale. Nei campionati nazionali su strada, come già l'anno passato, hanno incassato numerose vittorie. Il talento emergente Pascal Ackermann ha dato così chiara prova che l'élite del ciclismo tedesco dovrà stare in futuro sul chi vive. In Polonia Maciej Bodnar ha conquistato il titolo in corsa a cronometro, la sua specialità, in Slovacchia la "popstar" Peter Sagan ha

festeggiato la vittoria e in Austria ha trionfato il corridore polivalente Lukas Pöstlberger. E poi anche il Tour de France. Qui gli ambiziosi obiettivi erano non solo una vittoria di tappa, la maglia verde, ma anche un buon posizionamento di squadra (tra i primi cinque). Chiaramente ciò poteva funzionare soltanto con un team molto affiatato. Nonostante la squadra alla fine non sia riuscita a raggiungere tutti gli obiettivi è stata ugualmente in grado di celebrare alcune vittorie. Vittorie di tutto rispetto. Già al secondo giorno sul percorso da Mouilleron-Saint-Germain a La Roche-sur-Yon Peter si è assicurato la vittoria di tappa in un finale mozzafiato con fotofinish aggiudicandosi così anche la maglia gialla come primatista della classifica generale. "È stato un vero finale da cardiopalma, ma Peter ha conquistato la vittoria e la prima maglia gialla della storia della nostra squadra. Per BORA - hansgrohe questo è un momento molto particolare che non dimenticheremo mai" dice il manager di squadra Ralph Denk ricordando quella vittoria storica. Nel corso della quinta tappa Sagan ha conquistato la sua seconda vittoria di tappa e quindi anche la maglia verde come primatista della classifica generale a punti. E la maglia verde non se l'è più tolta fino alla fine: ha tagliato con lei la linea del traguardo agli Champs-Élysées di Parigi. "Alla fine abbiamo vinto tre tappe e ci siamo aggiudicati la maglia verde, dunque abbiamo raggiunto la maggior parte dei nostri obiettivi" spiega Ralph Denk.

A destra: la squadra ha mancato per un soffio una vittoria di tappa, in compenso Peter Sagan si è assicurato nel Giro di Spagna numerosi meriti secondi posti.





A sinistra: alla partenza c'erano buone possibilità di vittoria all'EuroEyes Cycloclassic per Pascal Ackermann. Una caduta poco prima del traguardo ha messo fine al suo sogno di vittoria.

A destra: piccoli e grandi tifosi sono felici di incontrare le star di BORA - hansgrohe: autografi e foto come ricordo di questo particolare momento erano molto ambiti.



A sinistra: sempre con la massima attenzione per i compagni di squadra: collaborazione e supporto reciproco sono le premesse per gare impegnative come quella di Vuelta a España.

Alla termine del tour il team ha unito ancora una volta gli sforzi e ha celebrato nuovi trionfi. Soprattutto il giovane tedesco Pascal Ackermann ha convinto con la sua prestazione. Dopo essersi fatto notare in aprile al Tour de Romandie aveva continuato a impressionare con altre vittorie straordinarie al Critérium du Dauphiné, al Campionato nazionale e al Prudential Ride di Londra. A questo si sono aggiunti altri piccoli successi. Con Ackermann una nuova stella è apparsa nel firmamento dei velocisti, otto vittorie nella sua seconda stagione da professionista sono davvero più che dignitose. Qualche successo è arrivato anche nel BinckBank Tour attraverso i Paesi Bassi e il Belgio e nel Giro della Slovacchia. Da notare soprattutto che in questo frangente hanno potuto davvero brillare alcuni corridori solitamente al servizio della squadra come Gregor Mühlberger, Rudi Selig e Cesare Benedetti. Alcune ambizioni hanno però dovuto essere abbandonate a causa di infortuni e di cadute. Al Deutschland Tour, che per la prima volta da dieci anni è tornato sull'agenda delle corse, una caduta di Patrick Konrad ha schiantato tutte le speranze di un piazzamento nelle prime posizioni. Il campione mondiale Peter Sagan ai Campionati europei di Glasgow ha dovuto arrendersi ai suoi infortuni perché i dolori dovuti alla caduta al Tour de France gli hanno reso impossibile continuare la corsa. Anche alla Vuelta a España purtroppo non è andato tutto secondo i piani. Il tedesco Emanuel Buchmann ha debuttato come capitano della squadra e aveva orientato la sua intera stagione

WORLDTOUR

Calendario corse 2019

Data	Corsa	Paese
15 - 20 GEN	Santos Tour Down Under	AUS
27 GEN	Cadel Evans Great Ocean Road Race	AUS
25 FEB - 2 MAR	UAE Tour	ARE
2 MAR	Omloop Het Nieuwsblad Elite	BEL
9 MAR	Strade Bianche	ITA
10 - 17 MAR	Parigi	FRA
13 - 19 MAR	Tirreno-Adriatico	ITA
23 MAR	Milano-Sanremo	ITA
25 - 31 MAR	Volta Ciclista a Catalunya	ESP
29 MAR	E3 Harelbeke	BEL
31 MAR	Gent-Wevelgem in Flanders Fields	BEL
3 APR	Dwars door Vlaanderen - A travers la Flandre	BEL
7 APR	Ronde van Vlaanderen - Tour des Flandres	BEL
8 - 13 APR	Itzulia Basque Country	ESP
14 APR	Parigi-Roubaix	FRA
21 APR	Amstel Gold Race	NED
24 APR	La Flèche Wallonne	BEL
28 APR	Liegi-Bastogne-Liegi	BEL
30 APR - 5 MAG	Tour de Romandie	CH
1° MAG	Eschborn-Francoforte	GER
11 MAG - 2 GIU	Giro d'Italia	ITA
12 - 18 MAG	Amgen Tour of California	USA
9 - 16 GIU	Critérium du Dauphiné	FRA
15 - 23 GIU	Tour de Suisse	CH
6 - 28 LUG	Tour de France	FRA
3 AGO	Clásica Ciclista San Sebastián	ESP
3 - 9 AGO	Tour de Pologne	POL
4 AGO	Prudential RideLondon-Surrey Classic	GB
12 - 18 AGO	BinckBank Tour	NED/BEL
24 AGO - 15 SETT	La Vuelta Ciclista a España	ESP
25 AGO	EuroEyes Cyclassics Amburgo	GER
1° SETT	Bretagne Classic - Ouest-France	FRA
13 SETT	Grand Prix Cycliste de Québec	CAN
15 SETT	Grand Prix Cycliste de Montréal	CAN
12 OTT	Il Lombardia	ITA
15 - 20 OTT	Gree - Tour of Guangxi	CHN
22 - 27 OTT	Presidential Cycling Tour of Turkey	TUR

INFO

Il libro "27 uomini, 10 nazioni, uno spirito" illustra momenti di grande emozione per la squadra BORA - hansgrohe nella stagione 2018.

Disponibile nello shop myBORA, 39,90 €



A sinistra: alla Vuelta a España le tappe impegnative erano all'ordine del giorno, proprio come gli straordinari panorami.

Sotto: buon umore dopo il rinnovo del contratto: Il fondatore di BORA Willi Bruckbauer e Peter Sagan sono lieti di passare ancora tre anni insieme.

Baška, Bodnar, Oss e Burghardt. Per la gioia dell'intera scuderia anche Peter Sagan ha rinnovato anticipatamente il contratto fino al 2021. Così sia le stelle emergenti che l'intera squadra potranno svilupparsi nei prossimi anni nella scia della superstar slovacca. Al termine di una stagione di successo Ralph Denk pensa già al nuovo inizio di stagione e ai possibili successi. Il suo obiettivo assoluto per la prossima stagione o per i prossimi anni? "Mi piacerebbe molto vincere il Tour de France come manager della squadra." Magari qualcuno penserà che questa mia aspirazione sia un po' esagerata. Però se si pensa che ha creato la sua squadra appena nove anni fa questo sogno non sembra poi così assurdo. Perché allora, nell'autunno nel 2009, in un periodo in cui gli sponsor si stavano allontanando dal ciclismo, ha agito contro corrente ed è partito con la sua scuderia. Con obiettivi molto ambiziosi. L'obiettivo del suo Continental Team era quello di passare il più presto possibile ad una categoria superiore per gareggiare ad alto livello e per diventare una delle squadre di ciclismo di maggior prestigio. Da allora sono successe molte cose: una salita rapidissima nell'UCI WorldTour, l'ingaggio del professionista del ciclismo attualmente più richiesto, Peter Sagan, e le storiche vittorie di questa stagione. Successi sui quali bisogna continuare a costruire. Da subito, preferibilmente già da quest'anno.

in vista della partenza del Giro di Spagna. È uno dei corridori emergenti tedeschi di maggior talento, quest'anno è già arrivato per ben cinque volte tra i primi dieci nelle gare del WorldTour. Nella Vuelta non ce l'ha fatta a raggiungere un piazzamento tra i primi 10 arrivando ad occupare il 12° posto nella classifica generale. A conclusione di stagione si è avuto ancora un importante highlight: i Campionati del mondo di ciclismo su strada UCI a Innsbruck. Anche se la squadra sugli impegnativi percorsi del Campionato mondiale non è riuscita ad offrire la prestazione sperata è stato un Campionato mondiale che ha offerto dei veri momenti da brivido. Il tre volte campione del mondo UCI Peter Sagan ha mostrato di essere veramente un grande e, dopo aver dovuto abbandonare anticipatamente la corsa, ha consegnato personalmente la medaglia d'oro al nuovo campione del mondo Alejandro Valverde. Alla fine della stagione la squadra di Raubling ha potuto festeggiare ancora numerosi successi interni come, ad esempio, l'arrivo nel team di Maximilian Schachmann. Così la triade tedesca composta da Schachmann, Buchmann e Ackermann è completa e i talenti emergenti più promettenti del ciclismo tedesco fanno ora tutti parte della squadra di BORA - hansgrohe. Oltre a festeggiare il nuovo arrivato abbiamo potuto anche gioire per il rinnovo del contratto anticipato da parte degli atleti austriaci Österreicher Konrad, Mühlberger, Pöstlberger e Großschartner e da anche da parte di Juraj Sagan,



UN GIOIELLO sulla Costa d'oro

Foto
MARCO SIEBER

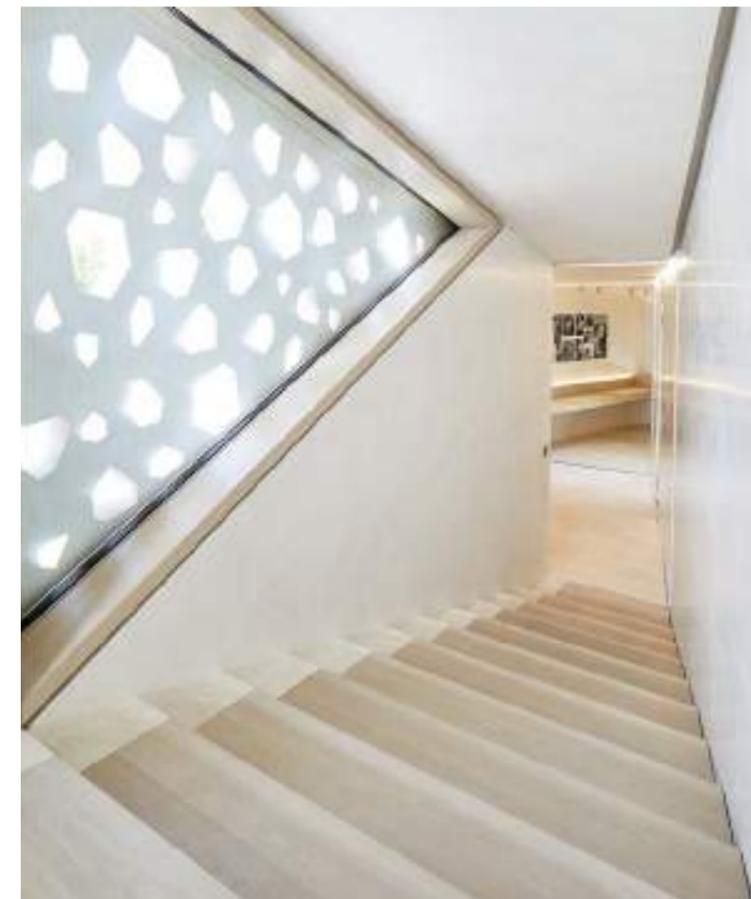
Testo
MARTIN FRAAS



Forme geometriche in tutte le variazioni caratterizzano l'architettura e l'arredamento di CASA MI e

Dà l'impressione di due cannocchiali sovradimensionali orientati sul lago di Zurigo. Imponentemente aggettata sulle scogliere sulla quale è stata edificata CASA MI è una delle ville più spettacolari situate sulla sponda destra del lago di Zurigo. Questa zona è denominata la Costa d'oro. E il vicinato, nel comune di Herrliberg, è molto esclusivo. Star, politici e pezzi grossi dell'economia così come l'editore e multimilionario fatto da sé Jürg Marquard, uno dei cittadini svizzeri più ricchi, hanno scelto queste parti come dimora.

All'interno la nuova costruzione, con 8 stanze su una superficie di 685 m², realizza un concetto di spazio rivoluzionario e radicale. Attraverso ampie scale, grandi superfici libere e spazi aperti i tre livelli sembrano fondersi l'uno nell'altro. Una caratteristica essenziale dell'architettura è rappresentata dalle generose vetrate che offrono un affascinante panorama del lago di Zurigo e delle Alpi visto da diverse prospettive.



CASA MI è un vero highlight architettonico della Costa d'oro: per la sua struttura futuristica è diventato uno dei punti di maggior interesse per gli appassionati di design





A sinistra: stanza del piacere e showroom tutto in uno: le cucine oggi soddisfano anche gli standard più elevati. Sul lago di Zurigo l'isola di cottura in vetro nero è stata raffinatamente integrata nella scala.

A destra: un linguaggio formale minimalista si fonde con un design altamente tecnologico: in questa isola di cottura è stata utilizzato il sistema BORA Professional 2.0 edizione "All Black".



La luce e la luminosità svolgono un ruolo centrale per la coppia di architetti DALUZ e GONZÁLEZ a cui si deve il progetto di CASA MI. "Un tempo la gente passava tutta la giornata all'aria aperta e tornava a casa soltanto di sera" dice Juan González "le piccole finestre delle case di un tempo trasmettevano una sensazione di protezione. Oggi la maggior parte delle persone trascorre invece la giornata in luoghi chiusi e una volta a casa può godere la luce proveniente dall'esterno e la splendida vista." Secondo i due architetti il modo di vita è cambiato radicalmente anche per quando riguarda la cucina e le abitudini alimentari. "Una separazione della cucina dagli altri spazi non è più attuale" dice Rubén Daluz. Così la cucina e la sala da pranzo di CASA MI hanno una struttura aperta. Ampie scale, nella quali è stata integrata un'isola di cottura, collega le due aree e conduce

verso la superficie adibita a cucina nella parte a nord dell'edificio. "Il cibo oggi non viene più preparato in solitudine in cucina" afferma Rubén Daluz "in cucina ci si ritrova, si sta insieme, si conversa. La cucina è diventata una stanza del piacere e uno showroom." Attraverso l'inclusione aperta e organica dello spazio cucina nell'architettura complessiva è particolarmente importante mantenere le zone circostanti libere dai fastidiosi odori provenienti della cucina. Un compito che nella villa CASA MI è stato affidato ad un aspiratore per piano cottura BORA. È stato scelto il sistema BORA Professional 2.0 che, con il suo design minimalista, l'attraente linguaggio formale e un massimo di piani cottura a struttura modulare, combina le qualità essenziali di BORA. Viene utilizzata una produzione speciale dell'edizione "All Black" che realizza un contrasto davvero



Ampie scale e molte superfici libere fanno fondere i tre livelli di CASA MI in un unico grande spazio abitativo.



A destra: un posto in prima fila: gli abitanti di CASA MI possono godere di questa vista straordinaria da ogni livello del settore esterno.

”Oggi la maggior parte delle persone trascorre la giornata in luoghi chiusi e una volta a casa può godere la luce proveniente dall’esterno.“

JUAN GONZÁLEZ
Architetto

clou del design esterno. La piscina è l’ideale continuazione del lago di Zurigo e grazie alla sua superficie infinity di 14 metri si crea l’illusione che i due elementi formino un’unica unità acquatica.

Già ora la CASA MI è meta d’obbligo per tutti gli interessati di architettura. Il pluripremiato studio d’architettura di Zurigo, noto per le sue planimetrie e le sue forme fuori dal comune, ha realizzato con coerenza impressionante e molto coraggio un progetto davvero radicale.

Il proprietario non ha acquistato solamente un gioiello sulla Costa d’oro, ma anche due cannocchiali abitabili che offrono ogni giorno un panorama incontrastato e affascinante.

Sotto: molte vetrate trasmettono l’ampiezza, la luce e la natura della Costa d’oro svizzera all’interno della villa.



efficace con le superfici chiare e luminose del settore cucina. Anche per quanto concerne la sostenibilità il progetto CASA MI apre nuovi orizzonti nel settore premium. La combinazione di efficientissimo isolamento termico, realizzato per mezzo di un innovativo sistema di riscaldamento/raffreddamento, ed energia solare consente un riscaldamento ad emissioni zero. Anche la piscina può essere riscaldata per tutto l’anno con l’energia così ottenuta. La sua posizione audace, sul ciglio di un terreno fortemente in discesa, rappresenta il punto

A sinistra: tecnologia al massimo livello: il sofisticato concetto di illuminazione è stato confezionato con stile e funzionalità: come, ad es., gli interruttori della luce.



DELIZIE CON NUOVE prospettive

Foto
GILLIAN BUCKLEY, CARLOS DOMINGUEZ, RONNY KIAULEHN,
ROB LEENDERS, THOMAS RONN, THORSTEN ZIMMERMANN

Testo
ANNA-LENA WOLFARTH

BORA



A sinistra: anche a molti metri dal suolo non è possibile far stare tranquilli i veri chef: gli ospiti nel frattempo non avevano occhi che per lo spettacolare panorama.

Sotto: Innsbruck ha offerto ai visitatori un panorama che solitamente si può godere solo facendo il salto con gli sci. Il container di vetro BORA sospeso direttamente sul trampolino di Bergisel.

300 giorni, 10 paesi, 23 tappe.
Il BORA Revolution Tour 2018 ci ha portato da Lisbona a Dublino passando attraverso tutta l'Europa.

Il tir del Revolution tour ha fatto tappa in grandi città selezionate modificando ogni volta la prospettiva sui punti di maggior interesse dei rispettivi paesi: da un'angolazione particolare e grazie all'innovativa tecnologia BORA. Partenza per il tour con un tir e un container da trasporto in vetro modificato e adibito ad event location. Realizzato in stile industriale, combina su una superficie di appena 20 m², ma sfruttata con la massima efficienza, zona cottura, sala da pranzo e sala eventi. Il concetto su cui è basata questa spettacolare e straordinaria tournée: rendere la tecnologia BORA un'esperienza tangibile e indimenticabile. E tutto questo di fronte a un panorama mozzafiato e da un'altezza di tutto rispetto di 30 metri. Il risultato è un'interessante combinazione tra una dimostrazione dal vivo, un viaggio in navicella e una cena prelibata tra amici.

Ciò che è nata nel 2017 come serie di manifestazioni di servizio ha suscitato ben presto l'interesse internazionale ed è diventato un evento prestigioso sempre in grado di stupire. Anche nel suo secondo anno la tournée del "cubo in vetro" è stata occasione di grande interesse in molte città. Dovunque si sia fermato il tir BORA ha attirato l'attenzione della gente diventando anche un ambito soggetto fotografico per i partecipanti e per i passanti. Non c'è da meravigliarsi perché, indipendentemente dallo sfondo incantevole e dall'idea insolita su cui si basa questo concetto, sono spettacolari anche alcuni dati di fatto: 40 chili di peso, 19 metri di lunghezza, offre spazio a 16 persone, una cucina altamente tecnologica completamente attrezzata con tre sistemi BORA: e tutto questo ad un'altezza di 30 metri. Dozzine di volte il cubo in vetro è stato sollevato in aria, sono

Sopra: in estate nel cielo di Copenhagen. Il container BORA sospeso di 30 metri sull'Øresund a Nordhavn.



Panorami mozzafiato e prelibatezze culinarie: nel corso di ogni tappa abilissimi chef hanno creato pietanze squisite con prodotti regionali ad un'altezza di tutto rispetto.



A sinistra: cucina regionale con un tocco di creatività - questo era il motto della tournée Sul lago di Costanza, a Friedrichshafen, si è naturalmente servito del pesce.

Sopra: un'esperienza così spettacolare davanti a uno sfondo come questo deve essere immortalata con una foto.



stati consumati centinaia di litri di vino, centinaia di chili di generi alimentari sono stati trasformati dagli chef BORA in gustosi menù di fingerfood tipici di ogni paese, e migliaia di persone hanno potuto convincersi della tecnologia unica e innovativa del sistema di aspirazione per piano cottura BORA.

Il tir BORA ha cominciato il Revolution tour dal punto più a sud. La tournée di quest'anno è partita da Lisbona, all'inizio di marzo, con cucina locale tipica e vista sul famoso ponte "Ponte 25 de Abril".

Si è proseguito con Torino. Qui per tre giorni oltre 400 ospiti hanno potuto gustare le prelibatezze preparate dagli chef stellati Mariangela Susegana e Giancarlo Morelli insieme al cuoco BORA Luigi Cassago. Cosa si sono trovati nel piatto? Una pietanza non molto tradizionale per l'Italia: l'hamburger. Perché gli hamburger? "Perché è un piatto che molti non vogliono preparare a casa a causa dell'intenso odore di carne" spiega lo chef BORA Luigi Cassago. Anche gli ospiti erano dapprima un po' scettici, alla fine però

Durante la corsa su strada UCI del Campionato mondiale 2018 che ha avuto luogo ad Innsbruck alla fine di settembre anche il cubo BORA ha fatto tappa nella città tedesca.



assolutamente entusiasti. Con lo spettacolare panorama delle Alpi e l'ottima compagnia alcuni di loro sono addirittura riusciti a dimenticare di trovarsi in una cucina chiusa con una decina di hamburger che stavano abbrustolendo sulla griglia. Le tappe successive sono state Brema, Potsdam, Dresda, Würzburg, Francoforte e infine Monaco di Baviera. Alla fiera Küchenwohntrends, alla periferia del Theresienwiese, il container sospeso di BORA ha dato il benvenuto ai visitatori della fiera ed è diventato il momento clou in assoluto della

A sinistra: per circa un'ora i visitatori hanno potuto godere i brividi dell'altezza. Nel frattempo sono stati deliziati dal menù di fingerfood preparato dal vivo.

Sotto: davanti all'incredibile sfondo di Londra il cubo BORA ha mostrato le sue capacità multifunzionali perché non solo si è cucinato, ma è stato presentato anche il libro di cucina 10|10.



manifestazione prima di proseguire la sua tournée in direzione Friedrichshafen.

Non è un'impresa facile scegliere uno dei momenti più significativi di una tournée così spettacolare, ma la tappa di Londra è stato senz'altro un momento particolare. Al Millennium Dome a North Greenwich, a giugno, non solo abbiamo cucinato, ma abbiamo anche presentato un nuovo libro di cucina 10|10. Insieme alla star blogger Melissa Hemsley abbiamo sviluppato ricette moderne e semplici di cui abbiamo offerto ai presenti un assaggio dall'alto del nostro

Sopra: gli ospiti contemplan la propria città da una prospettiva completamente nuova. A Torino hanno potuto addirittura ammirare la Alpi.

Sotto: solitamente lo chef stellato Giancarlo Morelli delizia gli ospiti in uno dei suoi cinque ristoranti - per BORA ha fatto gli onori dall'alto.



A destra: durante lo show di cucina dal vivo non solo si è potuta ammirare la straordinaria tecnologia BORA, ma si è potuto osservare gli chef professionisti all'opera.

Sotto: anche se ogni tanto il tempo ha vivacizzato l'atmosfera - grazie alla sofisticata tecnologia e alle stabili gru per carichi pesanti il container BORA, del peso di due tonnellate, ha potuto tranquillamente oscillare al vento.



Per la fine della tournée il cubo del sapore ha oscillato nei cieli di Barcellona ad un'altezza di 30 metri prima di fare ritorno in Baviera.

tir BORA si è conclusa con un evento svoltosi più o meno dove, all'inizio dell'anno, tutto aveva avuto inizio. Nell'Europa meridionale, più esattamente a Barcellona, il cubo si è innalzato per l'ultima volta a novembre concludendo questa tournée trionfale. Quindi il container-cucina ha fatto ritorno a Raubling, in Baviera, alla sede principale di BORA Lüftungstechnik GmbH per prepararsi a nuove future avventure.

Sotto: a Dublino il tempo è stato clemente - dalla Dun Laoghaire Marina gli ospiti hanno potuto guardare per chilometri il mare.



container con vista sulla cabinovia Emirate Air Line. Anche se il tempo non gode di ottima fama nel Regno Unito durante il Revolution Tour si è mostrato dal suo lato migliore. Nelle tappe a Manchester e alla Dun Laoghaire Marina a Dublino i partecipanti sono stati premiati con una visuale

chiara per chilometri. Dall'isola il Revolution Tour ha fatto ritorno sulla terra ferma d'Europa. Tappe a Rotterdam, al Nordhavn a Copenaghen, in tutta la Germania e l'Austria si sono susseguite prima che il cubo di vetro facesse nuovamente rotta verso sud passando per la Francia. La tournée del



Il sapore DEL SUCCESSO

Il nuovo libro di cucina 10|10 è dedicato all'alimentazione sana e ai successi sportivi della squadra BORA - hansgrohe. Ecco i piatti preferiti degli sportivi da provare.



A sinistra: un'ottima squadra ha bisogno di ottimo cibo: sia durante le gare che durante l'allenamento gli chef della squadra provvedono al piacere gastronomico e al benessere dei professionisti delle due ruote in modo davvero straordinario. Anche Pascal Ackermann, diventato campione tedesco nel 2018.

A destra: maultaschen un po' insolite: per le ricette del libro di cucina 10|10 Edizione Campioni ci siamo fatti ispirare dai piatti preferiti dei corridori.

Tutte le ricette relative alle edizioni 10|10 si possono trovare qui: www.bora.com/ricette



Foto
CRISTIAN PARRAVICINI

Testo
ANNA-LENA WOLFARTH



Punta di vitello con ortaggi a radice

Ingredienti

1 piccola punta di vitello da latte, 3 patate farinose, 4 carote, ¼ sedano rapa, 1 piccolo porro, olio d'oliva, latte, prezzemolo, 1 mazzetto di cren fresco, sale e pepe per aggiustare il condimento

Preparazione

Pelare le patate e tagliarle a dadini, farle cuocere bene in acqua salata. Amalgamarle con l'olio d'oliva e il latte fino ad ottenere un impasto cremoso.

Fare scottare la punta di vitello nell'olio e (a seconda delle dimensioni del pezzo di carne) e quindi cuocere in forno a 100 gradi fino a quando non avrà assunto un colore rosato. Tagliare a dadini gli ortaggi e rosolarli in un po' d'olio. Aggiungere un goccio d'acqua e far cuocere la verdura che deve però rimanere al dente. Aggiustare con sale e pepe. Tagliare la punta di vitello in fette sottili, servirla sulla purea di patate e aggiungere la verdura. Decorare con il prezzemolo tritato e con una grattata di cren fresco.

Un'alimentazione sana non deve essere complicata. Non ce n'è proprio motivo. Basandosi su questa premessa BORA ha creato i libri di cucina 10|10. La riflessione dietro alla serie di libri di cucina è semplice e geniale allo stesso tempo: 10 ricette, 10 ingredienti, 10 minuti per la preparazione, 10 minuti per la cottura e una pietanza gustosa e nutriente è già bell'e pronta. Integrare cibo sano e poco complicato nella vita quotidiana è importante per tutti, ma per gli

sportivi l'alimentazione giusta ha un'importanza decisiva ai fini delle loro prestazioni. Per questa ragione, Insieme ai corridori di BORA - hansgrohe e alla cuoca della squadra, Vroni Lutz, abbiamo dedicato la nuova edizione del libro di cucina Edizione Campioni ai successi sportivi della squadra. Le ricette sono ispirate alle pietanze preferite dei corridori e dai loro piatti nazionali. Vale la pena di provarle perché le pietanze piacciono proprio a tutti, sportivi e non sportivi.

A destra: Lukas Pöstlberger non fa bella figura solo sulla bici da corsa, ma anche in cucina. Il piatto nazionale del campione austriaco è stato interpretato in modo moderno per il libro di cucina.





Canederli dolci e prugne

Ingredienti

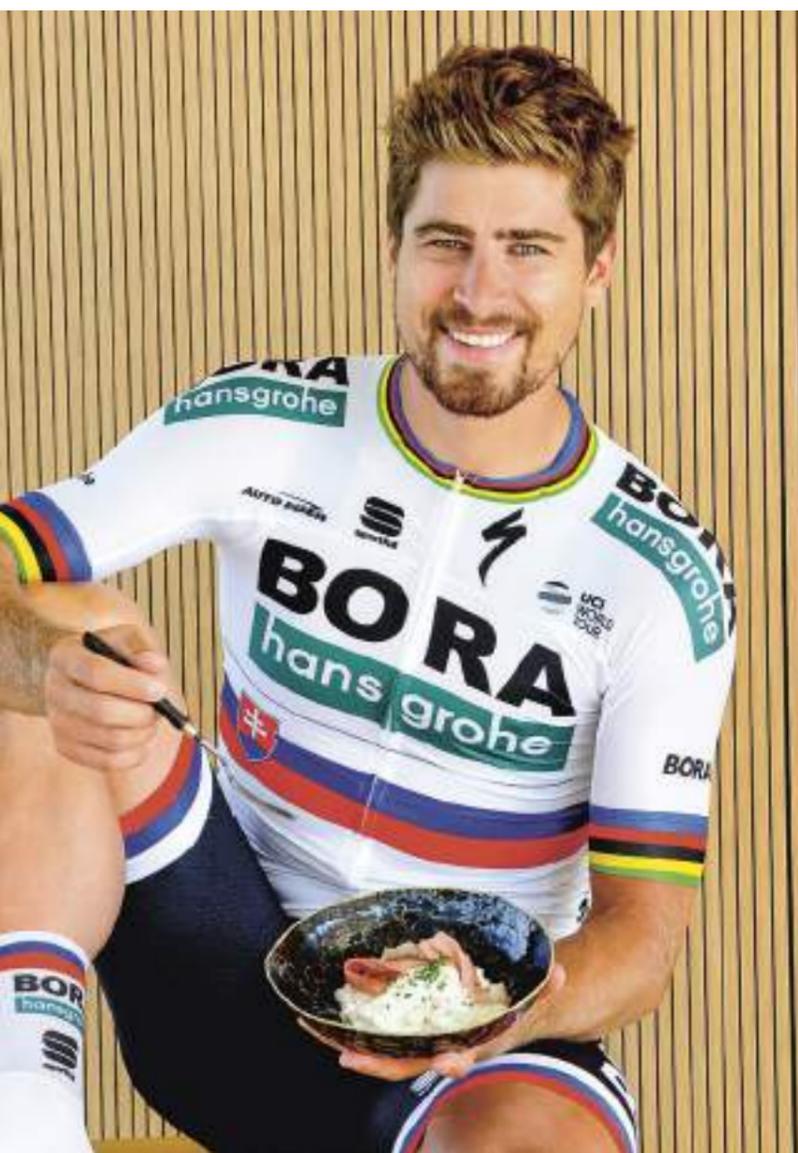
250 g di quark magro, 3 cucchiaini di farina di spelta, 3 cucchiaini di semolino di grano tenero, 1 uovo, la buccia di mezzo limone, 1 pizzico di sale, 3 cucchiaini di pangrattato di spelta, 3 cucchiaini di burro, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zucchero di fiori di cocco, 2 pezzi di buccia di limone (tagliata con lo sbucciatore), 8 prugne

Preparazione

In una ciotola amalgamare molto bene quark, farina, semolino, uovo, sale e buccia di limone e far riposare per 5-10 minuti. Tagliare a metà le prugne, eliminare il nocciolo e farle caramellare in una pentola con lo zucchero di fiori di cocco. Se necessario aggiungere un po' d'acqua. Insaporire con la cannella e continuare la cottura fino ad ottenere una specie di sciroppo. Con le mani umide modellare dei piccoli canederli con l'impasto di quark e farli cuocere in acqua calda (non bollente) fino a quando non saranno ricomparsi sulla superficie. Fondere il burro in una padella e portare alla cottura spolverizzando con un po' di zucchero e con il pangrattato e far abbrustolire leggermente. Infine far saltare i canederli nella pentola con il pangrattato. Disporre le prugne su un piatto, aggiungere i canederli e guarnire con lo zucchero al velo.

INFO

10 | 10 Libro di cucina Edizione campioni disponibile presso il tuo partner commerciale BORA. Fino ad esaurimento scorte.



Tartare di salmerino su insalata calda di asparagi

Ingredienti

2 filetti di salmerino senza pelle e senza lisca, 4 asparagi verdi e 4 asparagi bianchi, 4 pomodori cigliegini (tagliati in quattro), 2 limoni, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 mazzetti di prezzemolo, sale, pepe, punte di aneto

Preparazione

Mondare gli asparagi, tagliarli in pezzi grandi e farli rosolare con un po' d'olio d'oliva. Tagliare il salmerino a dadini di ca. 1 cm e insaporirlo con il succo di 1 limone, sale, pepe, olio d'oliva, punte di aneto e con la buccia di mezzo limone. Aggiungere agli asparagi il rimanente succo di limone, i pomodori e il prezzemolo e farli saltare per qualche minuto. Servire la tartare e gli asparagi tiepidi su un piatto unico.

A sinistra: la lista dei successi di Peter Sagan è lunga. Sei titoli nazionali rendono il tre volte campione del mondo un re senza corona del ciclismo del suo paese, la Slovacchia.





Foto
FRITZ BECK
Testo
MARLENE IRAUSEK

Il centro delle INNOVAZIONI

Dal maggio 2018 i pionieri creativi del reparto tecnologico di BORA mettono alla prova le loro idee e i loro prodotti nel laboratorio di sperimentazione aziendale a Niederndorf.



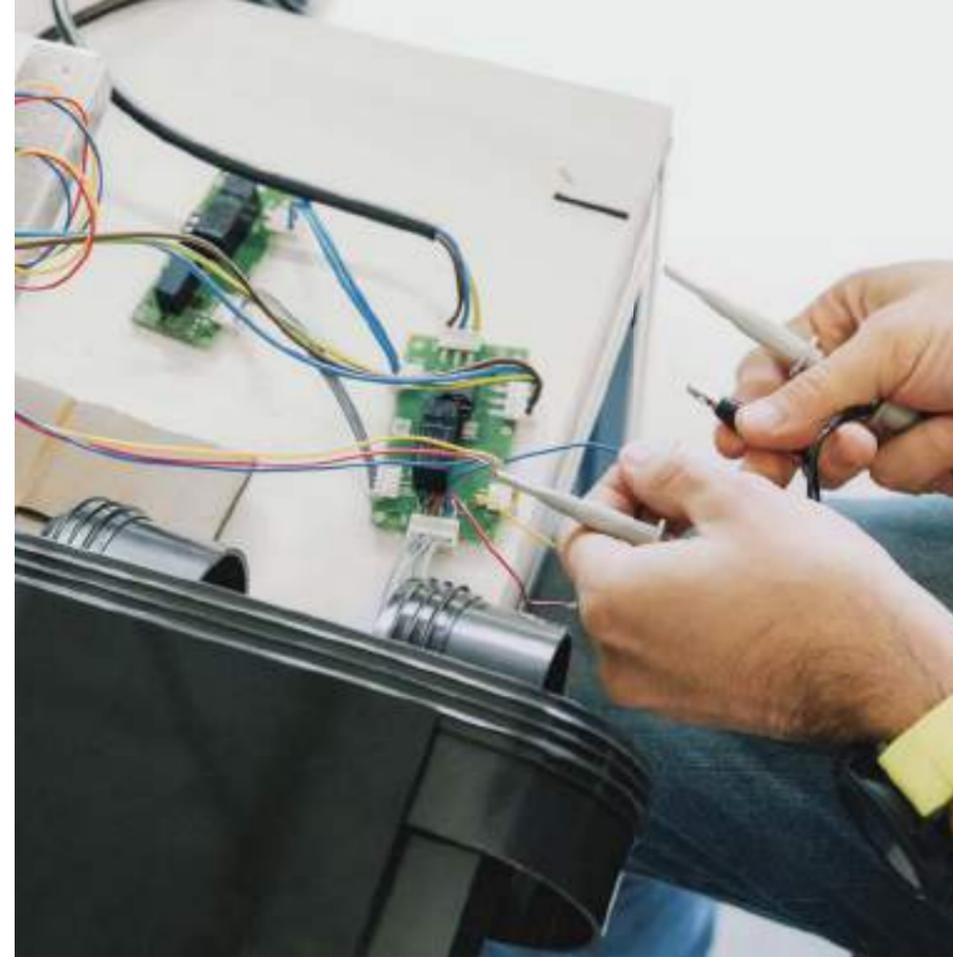
Foto: Josefina Unterhauser

A sinistra: per la realizzazione dei prototipi da un disco di acciaio a viene fresato un supporto pentole dello spessore di 5 cm.

Sopra: il nuovo edificio aziendale BORA nella valle inferiore dell'Inn stupisce per la sua architettura moderna e senza tempo.

Sotto: sul banco di prova per la potenza dell'aria gli sviluppatori misurano il volume dell'aria e la resistenza della pressione.

A destra: tutti i componenti vengono controllati singolarmente e poi assemblati. Compresa la componente elettronica.



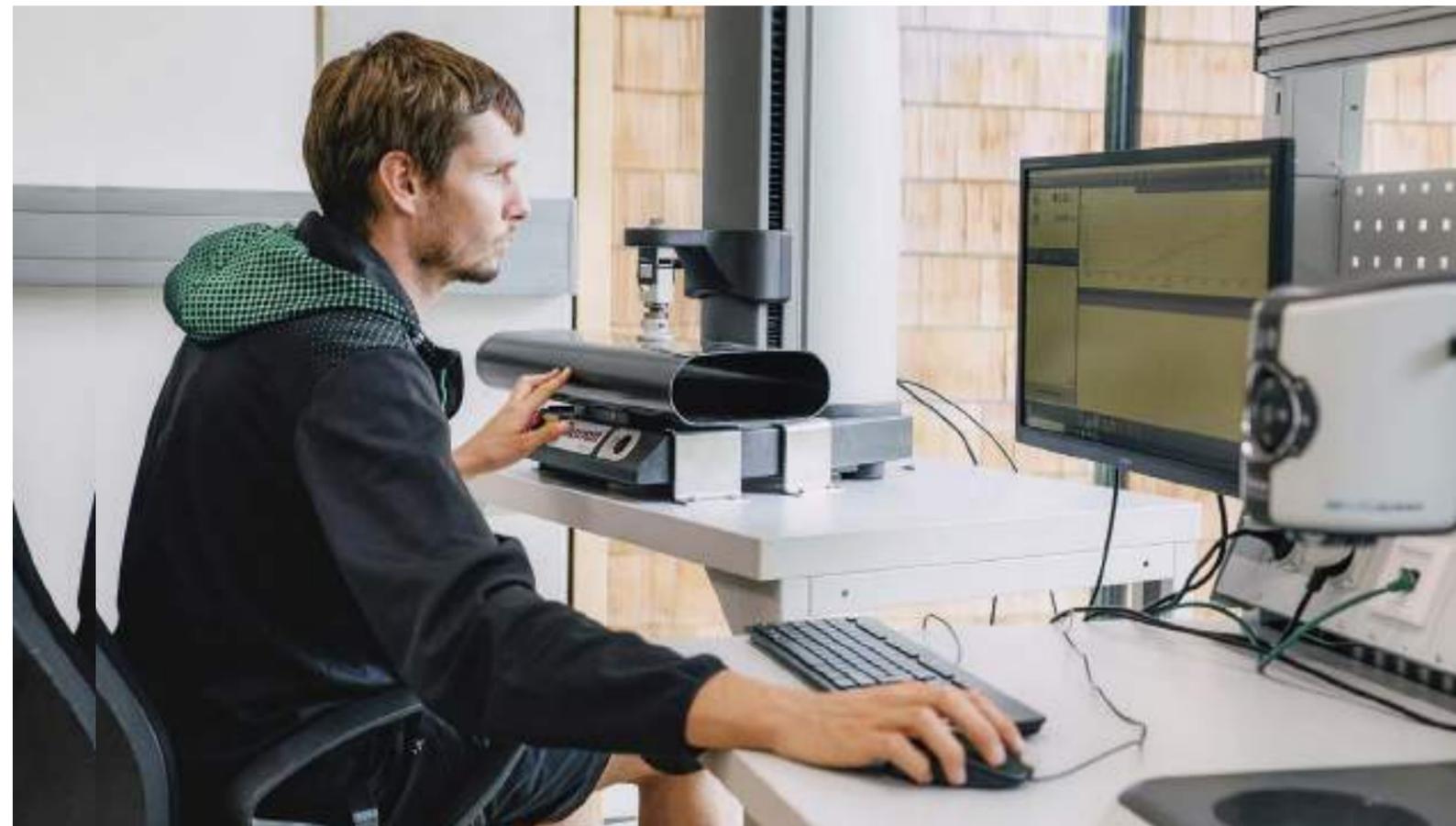
e una selezione ben fornita di attrezzi e di materiali per realizzare nuovi prototipi completano l'equipaggiamento della tecnologia sperimentale di BORA. Hanno accesso alla sala di sperimentazione solo i 35 dipendenti del reparto tecnologia e sviluppo di BORA. È il "parco giochi" degli ingegneri meccanici, elettronici, di sistema e degli esperti di software. Per realizzare praticamente e nel modo migliore i processi di sviluppo BORA ha deciso di testare in loco i criteri di prestazione più importanti dei suoi prodotti. Prima del trasferimento nel nuovo edificio aziendale molte misurazioni venivano ancora effettuate esternamente. Per avere i risultati il team doveva attendere fino a

cinque settimane. Non paragonabile con l'attuale quota di completamento dei test in due giorni. I tecnici hanno molti vantaggi dall'opportunità di contribuire alla realizzazione delle fasi di collaudo. Qui si tratta non soltanto di un mirroring oggettivo dei dati di misurazione. Vengono infatti utilizzati anche oggetti sperimentali e prototipi. Ciò lascia grande spazio alla creatività. Per ogni nuova idea di prodotto vengono definiti i cosiddetti "gate", ossia le tappe del processo di creazione. Prima di affrontare la fase successiva gli sviluppatori decideranno ad ogni "gate" se il progetto possiede potenziale sufficiente per poter essere proseguito.

Sotto: nel controllo di qualità un collaboratore controlla la resistenza alla pressione. Con l'aiuto di un software gli aumenti e diminuzioni di forza durante la misurazione vengono documentati graficamente.

Per consentire di comparare i requisiti di prodotto con i nuovi concetti e con gli sviluppi in corso BORA cerca di standardizzare il più possibile.

Le nuvole sono ancora troppo basse per rivelare la vista sulle vette delle montagne circostanti. Il panorama alpino è però straordinario anche così. A Niederndorf, incorniciato dallo straordinario sfondo delle montagne della valle inferiore dell'Inn, si trova il nuovo edificio aziendale di BORA. Nulla sembra essere stato lasciato al caso nella costruzione di questo edificio. Seguendo le linee guida di design e qualità la combinazione di architettura moderna, legno e vetro conferisce all'edificio un aspetto elegante e senza tempo che viene ripreso anche all'interno. Al piano terra, proprio vicino al foyer, molti aspetti tecnici si fondono armoniosamente realizzando spazi generosi e luminosi. Questo è il luogo dove sono situate le stazioni di collaudo e le sale di prova; a seconda delle necessità sono equipaggiate con i più moderni apparecchi di misurazione, videocamere e sistemi computerizzati. Stampante ED, moderni torni e fresatrici, macchine CNC





In questa fase i dati vengono misurati attenendosi ai criteri prestabiliti e ai risultati ottenuti. Oltre alla potenza di aspirazione il livello sonoro è uno dei criteri più importanti per lo sviluppo dei prodotti, così come il grado di separazione dei grassi o la resistenza del prodotto a diverse temperature. Per questo, accanto al banco di prova per la potenza di aspirazione e la resistenza all'aria, ci sono anche una camera climatica e una cucina sperimentale. In cantina è disponibile inoltre una "camera anecoica" per la misurazione dei rumori. Per questa camera di misurazione insonorizzata

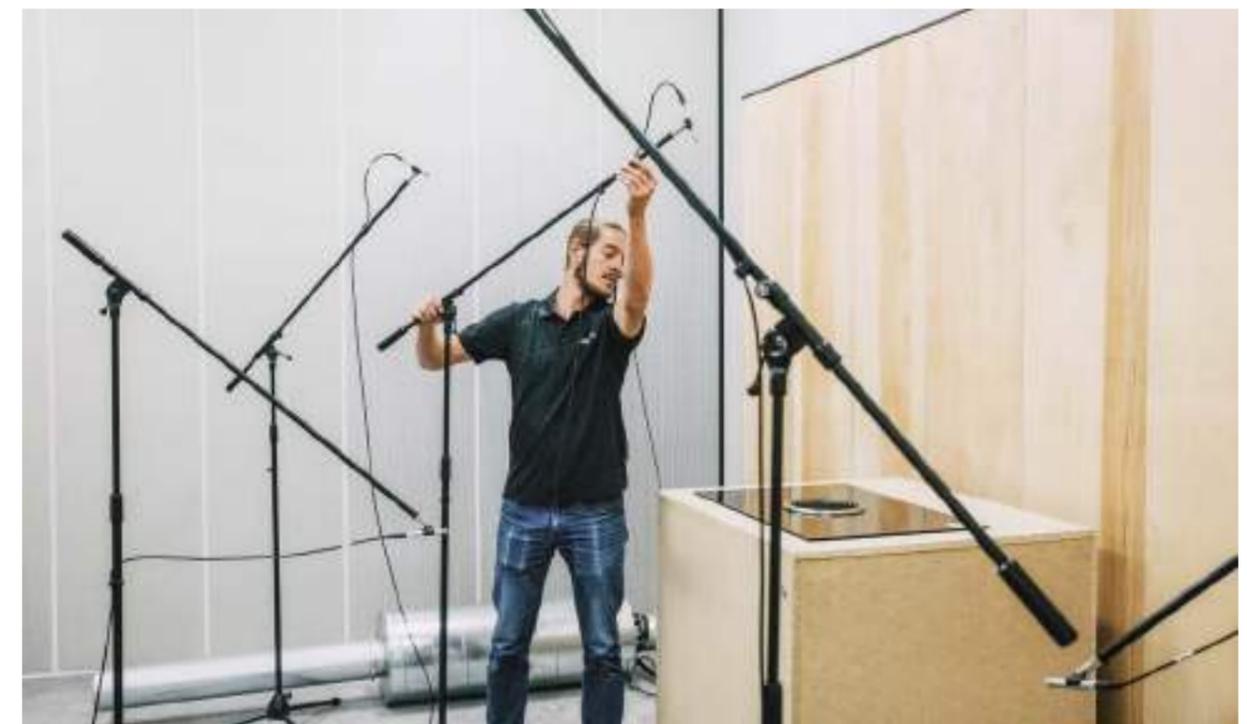
è necessaria un'altezza di quattro metri per poter eseguire test specifici. Un dispositivo in legno per il montaggio dei diversi sistemi BORA, microfoni da pavimento e una misurazione del suono digitale costituiscono l'equipaggiamento del dispositivo in stile bunker. In questo ambiente ricco di possibilità la squadra lavora costantemente per sviluppare soluzioni innovative basate sul feedback dei clienti. Con l'ausilio di queste continue analisi e simulazioni nei mesi passati è stata così creata una nuova, seconda generazione di sistemi di aspirazione di livello premium.

Sopra: i tecnici utilizzano il locale per la realizzazione di prototipi soprattutto per la lavorazione dei metalli. Gli elementi complessi sono realizzati con una fresatrice CNC.

BORA PURE: un apparecchio compatto in grado, come di consueto, di soddisfare tutte le esigenze di design ed estetica e che convince grazie al maggior comfort e alla funzionalità ottimizzata. Nuovi sono qui l'accesso estremamente semplice per la sostituzione del filtro e una superficie utente intelligente che mostra solo quello che si deve comandare. Grazie a questa interfaccia intuitiva cucinare diventa un vero piacere. La filosofia di mettere in discussione le prospettive familiari ha contribuito in modo determinante al successo dell'azienda. BORA è il pioniere dei sistemi di aspirazione per piano cottura e ha creato un prodotto che privilegia i vantaggi per i clienti, funzionalità e design. La prestazione degli apparecchi, la manovrabilità intuitiva e la facilità di pulizia hanno dato al marchio vantaggi decisivi rispetto alla concorrenza. Proprio perché BORA è un pioniere in questo campo il marchio ha creato dei metodi propri di controllo al fine di eseguire gli opportuni raffronti. Gli sviluppatori non si stancano mai di migliorare costantemente i propri metodi di controllo e i propri prodotti. Il laboratorio di controllo aziendale è quindi un passo decisivo e un punto di riferimento per il futuro.



Sopra: con l'aiuto di una stampante 3D gli ingegneri realizzano parti di costruzione per eseguire l'esame preliminare dei progetti.



12 domande a ...

MATTHIAS STEINER

Foto
LUKAS JAHN

Testo
KLAUDIA MEINERT

Nel suo periodo di attività sportiva pesava 150 kg. Poi ne ha persi 45, ha scritto due libri su questo tema e ha sviluppato un programma di fitness e di alimentazione chiamato "Principio Steiner". Tiene conferenze sui temi alimentazione e movimento oltre ad essere attivo anche come relatore motivazionale.

Matthias, sei campione olimpionico in sollevamento pesi, autore di bestseller, cantante e ti occupi di un programma online di fitness e di alimentazione. Come riesci a nutrirti in modo equilibrato?

Nutrirsi in modo equilibrato significa per me cucinare con ingredienti freschi e non trattati. Coltiviamo personalmente la nostra frutta e verdura, ma naturalmente anche i supermercati offrono un'enorme possibilità di scelta. Faccio la lista della spesa per la settimana e spesso cucino in anticipo perché non ho sempre il tempo di farlo.

Per molti il modificare le proprie abitudini alimentari significa rinuncia e sacrificio. È vero?

Naturalmente no. Al contrario. Con un'alimentazione consapevole si riesce a godere di più il cibo. Modificare le proprie abitudini alimentari non significa dover mangiare solo insalata e frutta. Ci sono moltissimi alimenti saporiti che si possono gustare senza limitazioni.

”Gli obiettivi per cui provi una vera passione sono quelli che si riescono anche a raggiungere.“

Matthias Steiner: campione olimpionico, autore, esperto di fitness e di alimentazione, cantante

Qual è l'importanza di cucinare?

Cucinare è molto importante. Naturalmente non si ha sempre il tempo per farlo, ma si dovrebbero stabilire dei periodi in cui si deve fare. È importante anche per la famiglia.

BORA collabora con cuochi famosi per creare le "Edizioni 10 | 10". Il principio: Preparare cibo sano in 10 minuti e cuocerlo in 10 minuti. Sarebbe qualcosa per te?

Certamente: ogni aiuto che consente di cucinare bene e velocemente è il benvenuto. Quando cucino per tutta la famiglia mi prendo il tempo necessario e cucino pietanze complicate. Quando invece durante la settimana si deve fare in fretta queste ricette sono proprio un grande aiuto.

Oggi pesi 45 kg in meno di quando praticavi attivamente il sollevamento pesi. Come è avvenuta questa metamorfosi?

Non sono dimagrito radicalmente con una dieta, ma ho fatto una serie di piccoli aggiustamenti.

Ad esempio tra i pasti principali faccio una pausa di quattro ore dove non mangio e non bevo assolutamente bevande gassate o succhi di frutta.

Il segreto?

Non ci sono segreti. Basta volerlo e stare attenti a tanti piccoli dettagli. Ho descritto il mio metodo personale nei miei libri e ho sviluppato un programma online adatto a tutti in base alla mia esperienza.

Oggi pratici ancora il sollevamento pesi?

Sì, ma solo una volta la settimana. Gli sport che pratico ora: vado in bicicletta, faccio passeggiate oppure attività quotidiane che richiedono movimento, come il giardinaggio.

Dal punto di vista della tua carriera di sportivo: ci sono paralleli tra il sollevamento pesi e il ciclismo, sport supportato da anni da BORA?

Chiaro. Ad esempio la capacità di resistenza. Un ciclista deve percorrere molte migliaia di chilometri in allenamento per poter essere competitivo. Un sollevatore di pesi deve sollevare molte migliaia di tonnellate di peso.

Sia per il cibo che per la tua attrezzatura di cucina dai grande importanza alla qualità.

Quanto è importante per te l'aspetto tecnologico della cucina?

Al primo posto ci sono gli ingredienti. Questo lo può confermare ogni cuoco stellato. Subito dopo viene l'aspetto tecnologico. Vorrei cucinare in modo poco complicato e senza grande fatica. E quanto migliore è la tecnologia tanto più passa inosservata.

Hai scelto un aspiratore per piano cottura di BORA. Qual è per te il suo aspetto particolare?

Non mi sono mai piaciute le cappe aspiranti che sono spesso montate all'altezza della testa. Non si danno solo craniate pazzesche, ma si ha sempre un rumore insopportabile nelle orecchie. Inoltre trovo che cucinare sia esteticamente più attraente se il vapore viene aspirato verso il basso.

Perché la tua scelta è caduta su BORA Professional?

Ciò che viene dall'inventore non può essere male. Il criterio principale per me personalmente è stato il piano cottura così discreto ed elegante. E poi volevo le manopole. Mi piace molto girare le manopole di un fornello classico. Conoscevo BORA e sapevo che con questi sistemi si poteva cucinare in modo affidabile e senza troppi fronzoli.

Oggi tieni anche conferenze motivazionali. Come ti motivi per attenerci agli obiettivi prefissi?

Non ci si può aggrappare ad ogni obiettivo. Questo vale soltanto se gli attribuisco sufficiente importanza. Deve essere coinvolto anche il livello emotivo. Per questo bisognerebbe cercarsi degli obiettivi per i quali si nutre una vera passione.

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

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 di Baviera

Redazione, realizzazione e gestione del progetto

Storyboard GmbH, Monaco

Layout

Storyboard GmbH, Monaco
Direzione artistica: David Klingl
Grafica: Claudia Homer, Thomas Saible
Editor fotografie: Elina Gathof

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Mediencenter GmbH,
Kienberg

BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Testi

Martin Fraas, Barbara Friedrich, Marlene Irausek, Klaudia Meinert, Heide Sahl, Anna-Lena Wolfarth

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

Riferimenti

10|10 è un marchio registrato da
BORA Holding GmbH

Contatti

Italia

Frigo 2000 srl
Viale Fulvio Testi 125
20092 Cinisello Balsamo
Tel. +39 (0) 02660 471 47
info@frigo2000.it

Svizzera

Importatore generale per
tutti i sistemi BORA
Suter Inox AG
Schachenstraße 20
5116 Schinznach-Bad
Tel. +41 (0) 56 463 63-33
BORA@suter.ch

Sul Nordhavn a
Copenaghen gli ospiti del
cubo BORA hanno potuto
godere il panorama
spettacolare sull'Öresund
fino alla Svezia.



BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf
www.bora.com



erele.it



Ingresso elettrodomestici normali e da incasso

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

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

WUBMIT-005

4 260326 376593

