



BORA

PURE Original

Performance

Una nuova dimensione
della cucina.

Il piacere di cucinare

Consigli originali che
semplificano il cucinare.

Pura ispirazione

Architettura
straordinaria.



BORA More than cooking.

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



Il coraggio dell'originalità.

Tutto iniziò con un'idea semplice: cucine più belle. Spinta dal desiderio di creare cucine più libere, più ordinate e funzionali. Le cappe aspiranti rumorose e ingombranti infastidivano molti clienti del mio studio di progettazione cucine. In qualità di mastro falegname e progettista di cucine di sesta generazione, le cappe aspiranti troppo vistose erano anche una spina nel fianco perché limitano le opzioni di design in cucina. La soluzione? Il piano cottura con aspiratore integrato. Da questa idea nacque BORA: la rivoluzione per l'ambiente cucina. Il vapore viene aspirato là dove si forma, direttamente sul piano cottura. Con una tecnologia brevettata che sfrutta elegantemente la fisica: silenziosa, efficiente, potente. Eppure, 19 anni fa questa idea non ebbe inizialmente alcun sostegno da parte di aziende o banche.

Esistono momenti in cui tutto cambia, sulla soglia tra il fallimento e la grandezza. Un prodotto originale è l'espressione di un'idea straordinaria, di una visione inconfondibile. Quest'idea non solo ha rivoluzionato il mondo della cucina, ma ha reso BORA sinonimo di un nuovo modo di cucinare e di piani cottura con aspiratore integrato. Oggi non si tratta solo di successo, ma di un simbolo del potere di creare l'impossibile. BORA significa più di innovazione tecnica: un atteggiamento caratterizzato dalla semplicità. Da prodotti che creano una maggiore qualità della vita, realizzati per le persone.

Abbiamo raggiunto questo obiettivo con la nuova linea BORA Pure: sistemi di aspirazione per piano cottura per cucine di ogni dimensione e ogni situazione di vita. Materiali pregiati, lavorazione precisa, estetica sofisticata, eccellente potenza di aspirazione e filtraggio degli odori si fondono in un'esperienza di cottura di alto livello senza compromessi.

Ciò che rimane è il nostro obiettivo: ripensare la cucina. Con l'innovazione che ispira e crea originalità.


Willi Bruckbauer



Leggete qui
tutta la storia
della fondazione
di BORA.

INDICE



Tuffatevi nel mondo dei prodotti BORA – le nostre innovazioni trasformano le cucine in ambienti da vivere.

BORA

- 06 IL PRINCIPIO BORA
- 08 I VANTAGGI BORA
- 32 CONCETTO DI CUCINA A 360°

Ispirazione

- 10 TUTTO SUL POMODORO
Quasi nessun altro alimento è così versatile – Consigli di preparazione e ricetta.
- 18 ROBERTO VALBUZZI
Un impatto che va oltre la cucina del suo ristorante – Ritratto del popolare chef.
- 22 TRADIZIONE E MODERNITÀ
Casa Olea ha un effetto scultoreo – e mostra eleganza fino all'ultimo dettaglio.
- 28 UNA PIETRA MILIARE DEL CICLISMO
Intervista al manager della squadra Ralph Denk.



Il grande chef Roberto Valbuzzi punta su BORA Professional 3.0 nella sua cucina.



La squadra di ciclismo Red Bull - BORA - hansgrohe su obiettivi e opportunità con l'ingresso di Red Bull.



La bistecchiera BORA è il partner perfetto per le zone di cottura a induzione "FULL" della nuova famiglia BORA Pure.

Prodotti

- 34 SISTEMI DI ASPIRAZIONE PER PIANO COTTURA
- 60 SISTEMI DI COTTURA A VAPORE E AL FORNO
- 68 SISTEMI DI REFRIGERAMENTO E CONGELAMENTO
- 76 ILLUMINAZIONE
- 82 ACCESSORI E ALTRI ARTICOLI

Nei sistemi di refrigeramento e congelamento di BORA conservate gli alimenti in condizioni ideali.

- 87 COLOPHON



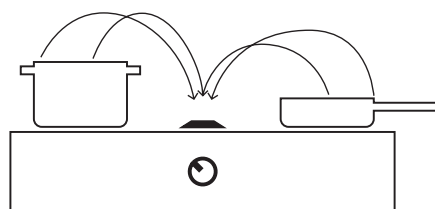
L'assortimento in sintesi – si trova sul retro della rivista.



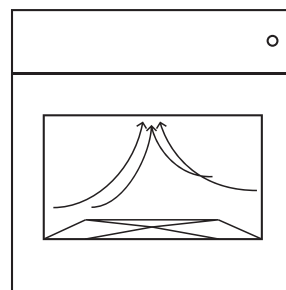
Il principio BORA

Tutto per cucinare senza odori.
La fisica non è mai stata così bella.

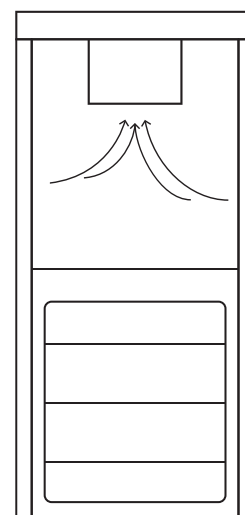
BORA ha un ruolo pionieristico nel filtraggio efficace degli odori – con i rivoluzionari sistemi di aspirazione per piano cottura, il forno a vapore BORA X BO e i sistemi di raffreddamento BORA.



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



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



Nei sistemi di refrigerazione BORA si presta particolare attenzione a una circolazione dell'aria continua e ottimale per mantenere gli alimenti freschi più a lungo. Inoltre gli odori vengono neutralizzati in larga misura dal filtro antiodori BORA Cool integrato.

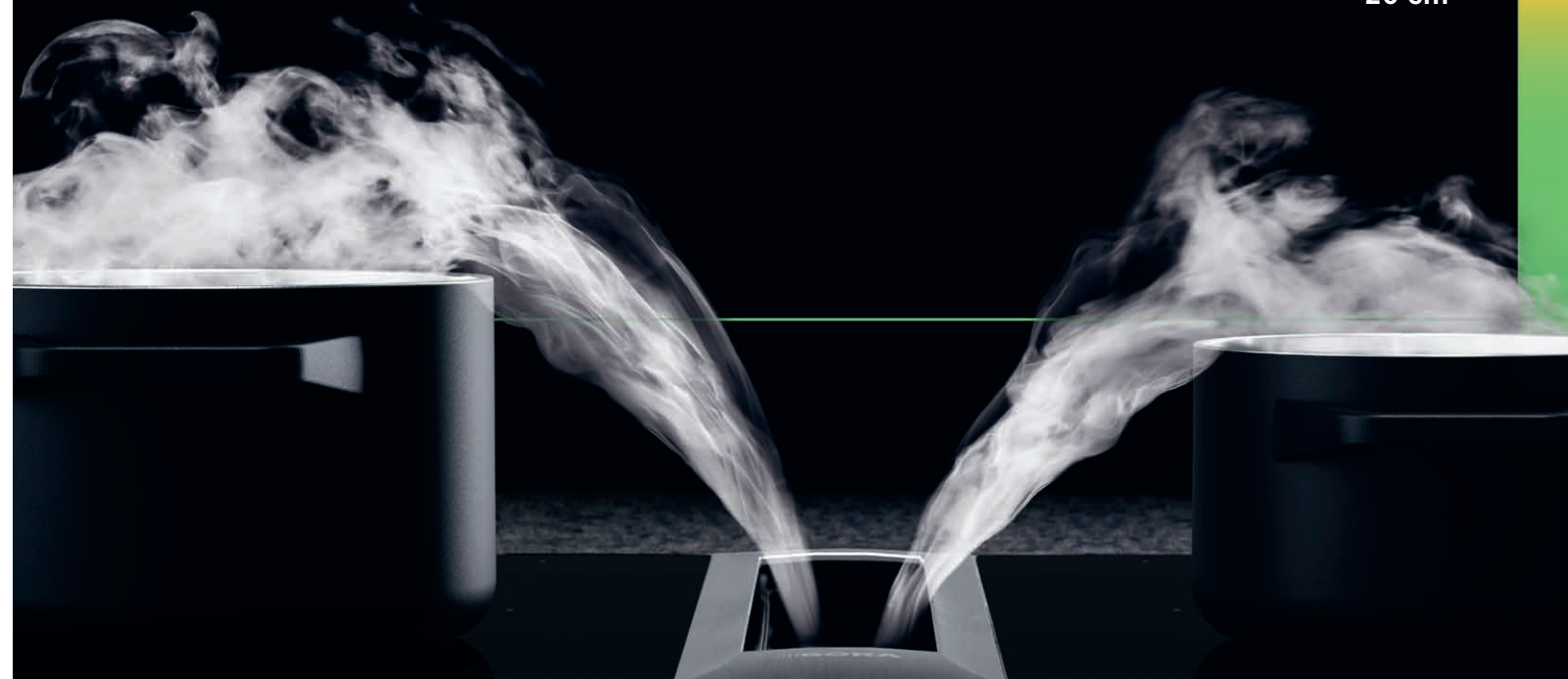
50 cm

40 cm

30 cm

20 cm

Assenza totale di odori di cottura
con un Cleanrate di quasi il 100%



Abbiamo sviluppato il metodo Cleanrate per dimostrare in modo oggettivo la prestazione dei nostri diversi sistemi di aspirazione per piano cottura in termini di eliminazione dei vapori di cottura. Con Cleanrate è possibile misurare il valore di purezza dell'aria durante la cottura. Infatti, più le particelle odorose possono salire, più l'aria della cucina viene inquinata. Tutti gli apparecchi BORA raggiungono un Cleanrate testato di quasi il 100%. In questo modo gli odori entrano direttamente nel sistema con il vapore e possono essere lì filtrati.



Spazio di vita

Con un pensiero olistico creiamo una simbiosi tra cucinare, mangiare e abitare. Scopri i vantaggi BORA.



Design senza tempo

Grazie al design minimalista di BORA che rinuncia a bordi e spigoli superflui, gli elettrodomestici si integrano perfettamente in ogni cucina. Dalle cornici nere opache di BORA X BO fino agli inserti in legno degli accessori per il frigo – BORA sceglie solo materiali di alta qualità. Compatta e definita in ogni minimo dettaglio.



Facilità di pulizia

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



Cucinare senza odori e con libertà visiva

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



Facilità d'uso

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



Resa al top

I prodotti BORA vi consentono di cucinare e cuocere al forno come veri professionisti e conservare gli alimenti in modo efficace e ordinato. Per ottenere risultati di cottura uniformi, utilizziamo la distribuzione ottimale del calore e la circolazione dell'aria. Inoltre i prodotti BORA offrono il massimo spazio e una libertà di progettazione senza vincoli. I materiali di prima qualità convincono per la lunga durata e si distinguono per il loro design.

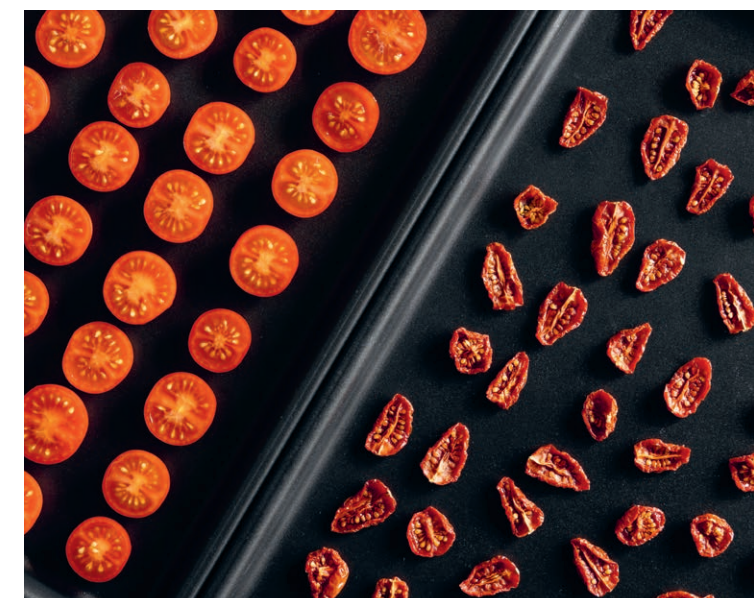
It's all about tomato

In origine proviene dal Sud America. Oggi il pomodoro ha conquistato il mondo intero nelle forme e nei colori più diversi. Quasi nessun altro frutto è così versatile, e arricchisce così tanto i nostri piatti.

Che siano crudi nell'insalata, come base per le salse o essiccati per dare un gusto più intenso, non si può più fare a meno dei pomodori in cucina. Con i loro colori, il loro aroma e l'alto contenuto di antiossidanti, vitamine e acqua sono sani e ricchi di sostanze nutritive, oltre che estremamente versatili nell'utilizzo. E anche un esempio perfetto di come, con i nostri innovativi

prodotti BORA e le idee di ricette creative, aiutiamo a semplificare la cucina e ad ottenere il meglio dagli alimenti. Pratici durante la preparazione sono i programmi speciali del BORA X BO e la funzione Fry della nuova famiglia BORA Pure. Gli alimenti e i piatti precotti restano freschi e durano più a lungo con l'aiuto dell'apparecchio per sottovuoto BORA QVac.

Programma speciale: con l'essiccazione nel BORA X BO i pomodori perdono molta acqua – e hanno un gusto ancora più intenso.



Disidratare, essiccare e grigliare

Un approccio nella lavorazione dei pomodori consiste nel cuocerli con il calore diretto per disidratarli, essicarli o grigliarli. Questi metodi non solo concentrano l'aroma, ma ne prolungano anche la durata in modo naturale. Per l'essiccazione, si tagliano a metà le varietà di pomodori a polpa soda come Roma o San Marzano e si dispongono su una teglia da forno con il lato tagliato verso l'alto. Quindi si fanno essiccare in forno a 50-70 °C per diverse ore; a questo scopo il BORA X BO offre un programma speciale. Durante questo processo i pomodori perdono molta acqua, si intensifica la loro dolcezza e il loro aroma

si concentra. La disidratazione avviene tra 30 e 50 °C, anche all'aria aperta. Il risultato di entrambi i metodi sono pomodori dal gusto intenso che durano di più, ottimi per i piatti di pasta, insalate o come spuntino, ad es. sottolio d'oliva. Anche grigliare è un metodo per ottenere il sapore pieno del pomodoro. Grazie al riscaldamento a fuoco alto sulla griglia o in padella si sviluppano aromi tostati che donano al frutto un gusto affumicato. Suggerimento: la funzione Fry di BORA permette di grigliare alla temperatura precisa. Il pomodoro diventa più morbido e allo stesso tempo più concentrato nel sapore: perfetto come decorazione per bowl o burger.



Grigliare alla temperatura precisa: la funzione Fry di BORA Assist regola automaticamente la temperatura desiderata.



Conservare facili:
il BORA X BO offre pratici
programmi speciali.



Fuori l'aria: il ketchup di pomodori
fatto in casa si mantiene fresco più
a lungo se confezionato sottovuoto.

Foto a scopo illustrativo



Tendenza social media: grattugiare il pomodoro
congelato come guarnizione sulla burrata.

Pastorizzare e mettere in conserva

Ecco come funziona la pastorizzazione: prima di tutto si sbollentano i pomodori in acqua bollente, poi si immergono in acqua ghiacciata e si toglie la buccia. Quindi si tagliano finemente, si condiscono con cipolle, aglio, sale ed erbe aromatiche fresche e si porta a ebollizione brevemente questa miscela in una pentola. Infine si versa la salsa di pomodoro calda in vasetti sterilizzati, si chiudono bene e si fanno bollire a bagnomaria a circa 90 °C per 30 minuti. A questo scopo il forno a vapore BORA X BO offre pratici programmi speciali – sia per sterilizzare che per pastorizzare i vasetti. In questo modo si ottiene una conserva che durerà parecchi mesi. Sugo di pomodoro, pomodori a pezzi o una gustosa salsa sono a portata di mano in qualsiasi momento.

Anche il ketchup si può preparare rapidamente in casa con pomodori maturi. Basta tritare i pomodori, scaldarli e passarli attraverso un setaccio. Quindi si mescolano con aceto, zucchero, sale e spezie. Infine si riscalda il tutto ancora una volta, finché si forma una massa densa. Altrettanto efficace per la conservazione dei pomodori è metterli in conserva sottolio, in aceto o salamoia. Per

fare questo lavare pomodori piccoli e maturi, eventualmente bucherellarli più volte e metterli in barattoli da conserva con spezie ed erbe aromatiche. Così si ottiene un prodotto versatile, che arricchisce antipasti, insalate o piatti di formaggi in un batter d'occhio.

Cibo crudo e congelato

Consumare i pomodori crudi ha molti vantaggi: i pomodori freschi contengono vitamine sensibili al calore, tra cui vitamina C, che durante la cottura vengono in parte perse. Nelle insalate, nei sandwich o sotto forma di carpaccio, i pomodori sviluppano il loro sapore naturale, senza la necessità di una preparazione. Inoltre, l'utilizzo classico fa risparmiare energia, tempo e sostiene la dieta ricca di sostanze nutritive. Soluzione pratica: se c'è una sovrabbondanza di pomodori maturi, ad esempio dal proprio raccolto, è sufficiente congelare i pomodori lavati interi, tagliati a cubetti o schiacciati. È l'ideale per salse e zuppe; si ottiene velocemente una purea di pomodori freschi senza una grande preparazione. I pomodori congelati si possono grattugiare facilmente, in quanto grazie al congelamento perdono la loro consistenza morbida.



Un classico della cucina italiana: focaccia
con pomodori ed erbe aromatiche.

Cucinare con intelligenza: 5 consigli pratici

Dall'acquisto preventivo alla migliore conservazione possibile: scoprite qui consigli e suggerimenti che rendono più semplice cucinare.

1 La progettazione

Cucinare con lungimiranza inizia già dalla spesa: preparando in anticipo una bozza di piano settimanale si risparmia tempo e denaro e si evitano gli sprechi di cibo. Invece di acquistare a piacimento senza programmare, vale la pena puntare su ingredienti stagionali e versatili. È saggio pensare subito a diverse possibilità di utilizzo: con le carote si prepara prima un'insalata, il giorno dopo un contorno cotto e il resto si può trasformare in purè o in zuppa. Gli acquisti ponderati creano una struttura, riducono lo stress quando si cucina e rendono la cucina più sostenibile e creativa.



2 Conservare gli alimenti

Sigillare gli alimenti sottovuoto è un metodo speciale che permette di conservare più a lungo gli alimenti freschi e precotti. L'estrazione mirata dell'ossigeno rallenta l'ossidazione e inibisce la crescita dei microrganismi. È un metodo particolarmente pratico con i cibi già pronti: porzionati in box sottovuoto, possono essere congelati per risparmiare spazio o conservati in frigorifero e riscaldati all'occorrenza. Anche il formaggio grattugiato o un pezzo di parmigiano rimangono freschi più a lungo se confezionati sottovuoto nei contenitori appositi.



3 Preparare in anticipo

Meal Prep e Batch Cooking sono due procedure simili ma con un approccio diverso: nel Meal Prep si preparano e porzionano in anticipo pasti completi come stufati, curry o insalate (senza condimento), che sono ideali per il pranzo in ufficio e per una cena senza stress. Nel Batch Cooking, invece, si precuociono gli ingredienti base, come una grande quantità di sugo al pomodoro, e poi si conservano in frigorifero. In questo modo in più giorni si possono preparare diversi piatti in modo flessibile, come pasta, shakshuka o sformati. Entrambi i metodi aiutano a cucinare in modo consapevole, risparmiando tempo e risorse.



4 Sfruttare al massimo tutti gli ingredienti

Il cibo è troppo prezioso per essere sprecato. Ad esempio, i pomodori sono delicati, ma non si rovinano così rapidamente come spesso si crede. I pomodori troppo maturi, che non sono più adatti per l'insalata, sono ottimi per preparare chutney o salse. Le banane molto mature si possono utilizzare nei prodotti da forno. Che sia in torte, muffin o banana bread, rendono l'impasto dolce e succoso. Alcuni tipi di verdure si possono persino sfruttare appieno: i gambi dei broccoli sono ottimi tagliati finemente e aggiunti a zuppe o cotti in padella, le foglie dei ravanelli diventano un saporito pesto, le foglie di carote donano al brodo un fresco aroma. Persino le bucce delle cipolle si possono usare per i fondi di cottura.

5 La conservazione ideale

È fondamentale conservare gli alimenti nel modo corretto, in quanto è l'unico modo per mantenere i prodotti freschi abbastanza a lungo da poter essere lavorati completamente. I pomodori devono essere conservati a temperatura ambiente e non in frigorifero. Il freddo inibisce la maturazione e compromette l'aroma pieno, facendo perdere sapore agli alimenti. È meglio conservare i pomodori in un luogo ombreggiato e ben ventilato, separati dagli altri ortaggi e dalla frutta, poiché rilasciano il gas di maturazione etilene, che fa sì che gli altri alimenti si rovinino più rapidamente. Per conservare i pomodori per un tempo maggiore, si può scegliere tra una varietà di metodi: dall'essiccazione alla conserva, dalla fermentazione al congelamento.



Pomodori ripieni con carne macinata e riso

Preparazione: 30 min.
Tempo di cottura: 22 min.
Per 4 persone

Ingredienti

80 g di riso basmati
8 pomodori grandi
(ad es. pomodori cuore di bue)
2 spicchi d'aglio
2 cipollotti
10 g di basilico
200 g di carne di manzo tritata
¼ c.no di coriandolo in polvere
1 c.no di paprika dolce in polvere
½ c.no di cannella in polvere
1 c. di miele
sale marino
pepe macinato fresco
50 g di parmigiano
400 ml di brodo vegetale
2 c. di aceto balsamico bianco
basilico o pesto per guarnire

Preparazione

Cuocere il riso in un pentolino con acqua salata seguendo le istruzioni sulla confezione, fino a quando non sarà al dente. Dev'essere ancora molto compatto. Nel frattempo, lavare i pomodori, eliminare il gambo, svuotarli con un cucchiaino e mettere da parte l'interno dei pomodori. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Lavare i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili. Lavare il basilico, asciugarlo e tritarlo finemente. Preriscaldare il forno a 200 gradi sopra e sotto. Mescolare bene il macinato di manzo con tutti gli ingredienti tritati e i pomodori. Aggiungere le spezie e il miele e condire a piacere. Mescolare il ripieno con il riso e riempire i pomodori svuotati. Grattugiare finemente il parmigiano e distribuirlo sui pomodori. Sistemare i pomodori ripieni nella pirofila, versarvi il brodo vegetale e l'aceto. Mettere la pirofila in forno per 22 minuti. Guarnire con un po' di basilico o pesto prima di servire.

Consigli

Il ripieno di riso e carne macinata si può preparare facilmente 1-2 giorni in anticipo e conservare in frigorifero chiuso ermeticamente o sigillato sottovuoto con il BORA QVac.

Per la preparazione nel BORA X BO, sistemare i pomodori ripieni nella pirofila sulla griglia di cottura e cuocere a 180 gradi a -20% di umidità per 20 min.



Trovate altre ispirazioni per ricette e consigli e suggerimenti nella serie in cinque libri "Cibo" di BORA. Lasciatevi accompagnare in un viaggio delizioso che illumina tutti gli aspetti riguardanti pianificazione, cottura e conservazione.



Foto: Sara Magni

Guardare oltre il semplice piatto

Roberto Valbuzzi non è solo uno chef di successo. Anche come presentatore televisivo, esperto di cucina e autore di libri caratterizza la scena culinaria in Italia.



“I miei piatti devono riflettere la bellezza della natura, ma anche il duro lavoro che si cela dietro ai buoni prodotti.”



Regionale e stagionale: Roberto punta sulla qualità e la freschezza dei prodotti locali della sua patria.

Essere insolito è il suo segno distintivo. Per questo su Instagram si definisce anche “notordinarychef”. Con questo termine è diventato uno degli chef più popolari d’Italia. Roberto Valbuzzi, 36 anni, unisce così tante qualità e talenti che non è per niente facile descriverlo. Proviamoci comunque e cominciamo dalle sue radici: i nonni di Roberto possedevano in Italia una fattoria vicino a Varese, in Lombardia. Qui ha imparato a conoscere e ad apprezzare il cibo fin dalla più tenera età. Roberto e i suoi genitori possiedono e gestiscono un ristorante a Malnate, vicino Varese. Un luogo per niente ordinario, poiché è incastonato in una cava di pietra arenaria. L'imponente paesaggio roccioso caratterizza l'ambiente del “Crotto Valtellina”. Un luogo davvero straordinario. “Sono praticamente nato in cucina”, dice Roberto. “La mia grande ispirazione sono state le persone della mia famiglia, che mi hanno trasmesso questo mestiere con grande passione.” Ma prima, il figlio di casa ha deciso di studiare alla scuola alberghiera, in seguito ha lavorato in ristoranti rinomati lontano da casa e ha viaggiato in tutto il mondo.

L'evoluzione dell'azienda di famiglia

In concomitanza con il suo ritorno all'azienda di famiglia, il suo obiettivo dichiarato era quello di trasformare il ristorante dei genitori in un punto di riferimento per la ristorazione di alto livello. E Roberto ci è riuscito in poco tempo. Il “Crotto

Valtellina” è ormai conosciuto ben oltre la regione. “Il mio ristorante offre due menù”, spiega Roberto. “Uno storico, che ripercorre la tradizione familiare con piatti tipici della regione. Come i pizzoccheri, un tipo di pasta di farina di grano saraceno e frumento, che vengono conditi con coste, patate e formaggio. E un menù sofisticato e innovativo, nato in collaborazione con aziende d’eccellenza della mia regione e processi di produzione naturali.” Un piatto che fa parte di questa categoria è, ad esempio, “Il Porcino”. È composto da funghi porcini grigliati con malto, latticello “Casale Rocolo” (una delle micro eccellenze del territorio a cui Roberto si affida) e un crumble di porcini. “I miei piatti devono riflettere la bellezza della natura, ma anche il duro lavoro che si cela dietro ai buoni prodotti.” Egli ha portato il ristorante di famiglia “Crotto Valtellina”, che può vantare una storia di oltre 50 anni, in una nuova orbita culinaria.

“Impatto al di là della cucina”

Roberto ha molto successo ovunque anche sui social media. Con circa 650.000 follower su Instagram, lo chef è una star del mondo virtuale. I suoi post vanno ben oltre il semplice piatto: “Credo che oggi uno chef di successo debba avere un impatto che vada oltre la cucina”. Vede la sua fama come una grande opportunità per portare un cambiamento positivo. “In futuro spero che ci sia più consapevolezza nella scelta degli ingredienti e degli alimenti”. Il fatto che Roberto offra anche uno sguardo sul suo privato, mostrandosi con la moglie al mattino dopo il risveglio o mentre raccoglie le verdure con la figlia piccola, lo rende avvicinabile e simpatico ai suoi follower. In Italia Roberto è conosciuto anche da tutti i telespettatori, almeno da quando alza o abbassa il pollice come giudice del programma televisivo di cucina “Cortesie per gli ospiti”. E Roberto Valbuzzi ha conquistato un grosso pubblico anche come autore di libri.

Una performance che affascina

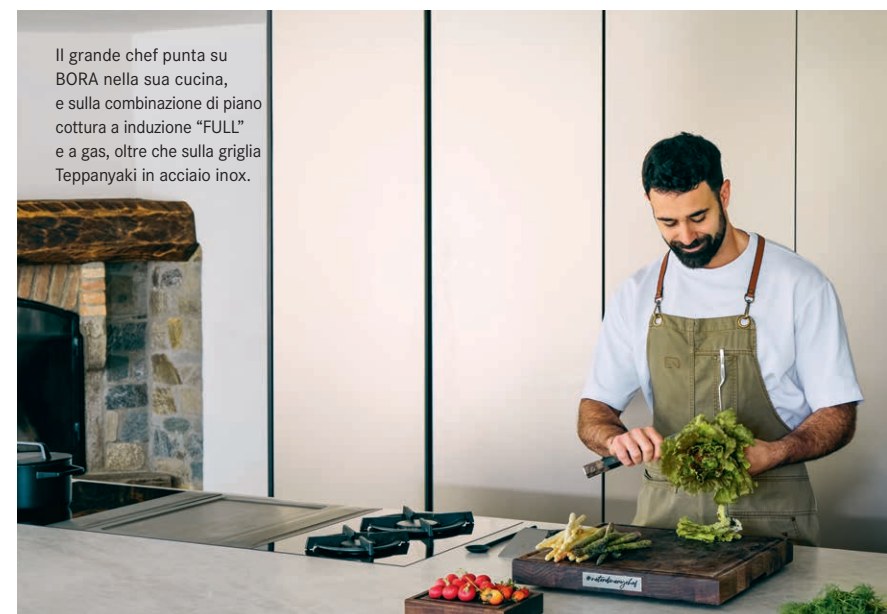
Il modo di cucinare di Roberto, un mix stimolante di tradizione e innovazione, è perfetto in un periodo caratterizzato dal ritorno alla qualità. Per Roberto questo non vale solo per gli ingredienti delle sue creazioni, ma anche per la progettazione e l’attrezzatura della sua cucina. “Il BORA Professional 3.0 mi ha affascinato fin dal primo momento”, racconta Roberto. “Perché essendo italiano amo un bel design. Ed è proprio quello che offre BORA. E inoltre il massimo della professionalità. Ciò che mi colpisce sempre di più è l'estrema potenza di aspirazione del sistema.”

Anche i suoi figli ne traggono beneficio, poiché utilizza la griglia Teppanyaki in acciaio inox per preparare, tra l’altro, i loro toast preferiti. Per uno chef di alto livello può anche essere qualcosa di semplice. A tal proposito, “il mio scopo è un ritorno alla semplicità. Ma con maggiore qualità e tecniche migliorate.”



Roberto Valbuzzi in visita alla sede BORA di Raubling. Clicca qui per il video.

“Il BORA Professional 3.0 mi ha affascinato da subito.”



Il grande chef punta su BORA nella sua cucina, e sulla combinazione di piano cottura a induzione “FULL” e a gas, oltre che sulla griglia Teppanyaki in acciaio inox.



Profondamente radicato: Roberto è nato e vive tuttora con la sua famiglia a Varese, nel nord Italia.

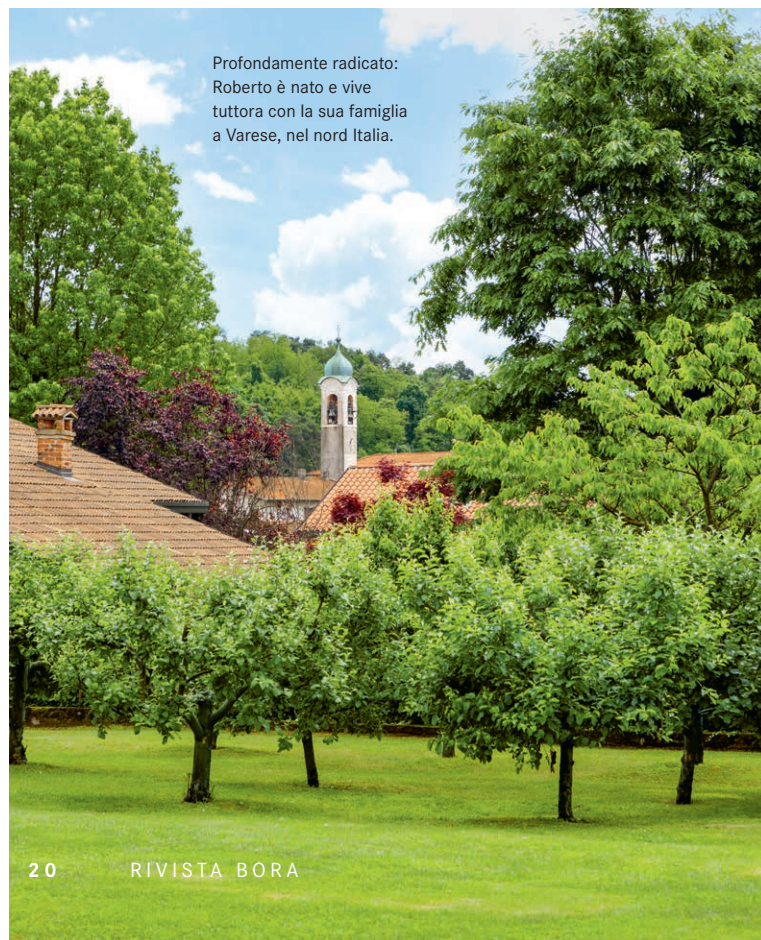


Foto: Sara Magni

Tradizione e modernità

La Casa Olea, vicino a Valencia, è un'abitazione dall'aspetto scultoreo. Con linee nitide, un asse visivo ben studiato e un'architettura che bilancia perfettamente luce, acqua e materiali, è vera eleganza fino all'ultimo dettaglio.

Una vita di lusso: nella Casa Olea ogni angolo è più bello dell'altro, sia all'interno che all'esterno, e l'acqua è sempre l'elemento unificante.



Un luogo idilliaco: intorno alla casa si snoda un incantevole sentiero, passando davanti a vasche d'acqua poco profonde, a fiori e alberi.



Vivere nel comfort: nuotare in piscina o rilassarsi sul divano? Gli abitanti hanno l'imbarazzo della scelta.

Non appena si entra nella proprietà, si percepisce un grande senso di calma. I rumori della città scompaiono e al loro posto si sente il fruscio delle foglie e l'acqua che scorre dolcemente. Ed eccola lì: una casa eccezionale con 985 metri quadrati di superficie abitabile, con enormi vetrate e tre ali abitative sfalsate, collegate da terrazze e cortili interni che le dividono. Si inserisce in modo impressionante nel paesaggio in leggera pendenza alla periferia di Valencia. L'architettura abbraccia il terreno naturale, invece di opporsi ad esso. Il sentiero attraversa il giardino in stile mediterraneo tra vasche d'acqua poco profonde, piante fiorite e lastre di pietra. Tra queste vi sono antichi alberi di ulivo (*Olea europaea*), nodosi e dalle radici profonde. Perciò non è un caso che la casa si chiami "Olea".

Grande rispetto per la tradizione edilizia locale

Con Casa Olea, Ramón Esteve Estudio ha fissato l'asticella in alto. Lo studio di architettura è responsabile del progetto e ha accompagnato anche la progettazione d'interni fin nei dettagli. Il risultato è una casa che non solo rispetta l'ambiente circostante, ma lo mette in risalto. Con un'impressionante muratura in pietra naturale tipica della regione, il team ha attinto alle tradizioni edilizie locali. "In questo caso l'utilizzo della pietra tradizionale era un modo per rispettare il carattere del luogo", spiega l'architetto Esteve.

In casa si entra, o meglio, ci si passa attraverso. Perché la porta d'ingresso di Casa Olea è più un portone che una porta. Un elemento monumentale a tutta altezza di legno e metallo

Foto: Mariela Apollonio



che segna il passaggio. Chi entra sente subito quanta importanza è stata data alla soglia: è una dichiarazione architettonica, chiara, potente, realizzata con precisione. Dietro di essa si apre una zona giorno che, nonostante le dimensioni, rimane sobria. Anche all'interno prosegue lo stile nitido di Casa Olea. Al piano terra si trovano la cucina, la sala da pranzo e un salotto con doppia altezza. A questo si aggiungono un'area per gli ospiti, una sala cinema e una piscina coperta. Le camere da letto si trovano al piano superiore. Mobili e materiali danno un effetto meravigliosamente caldo.

Una proprietà con passaggi fluidi

Fin dall'inizio i proprietari erano parte della progettazione. "Questa è la casa dei loro sogni", svela Esteve. Il loro desiderio di avere uno studio è stato realizzato al piano superiore: un rifugio con vista sul verde del giardino. Soprattutto al mattino, quando il sole attraversa la proprietà, la casa sembra in movimento. Le strisce luminose danzano sul pavimento e gli uccelli si riflettono sulle superfici di vetro.

A Casa Olea l'acqua gioca un ruolo particolare. Si snoda attraverso la casa e la proprietà come elemento di connessione, collegando le aree interne ed esterne e creando un senso tangibile dello spazio. La piscina stessa è parzialmente coperta e una grande porta scorrevole scompare completamente nella parete quando

viene aperta, creando un passaggio fluido tra la casa e il giardino. Una lunga finestra panoramica nella vasca permette di entrare nel seminterrato alla luce del giorno e offre al contempo una vista affascinante: chiunque sia seduto al bar sottostante può osservare le persone che nuotano nella piscina sovrastante. I riflessi di luce scintillano sulle pareti e l'architettura prende vita. "La complessità degli elementi progettati singolarmente, come la piscina con finestra panoramica, ha richiesto la massima precisione", spiega Esteve.

Design pulito e libertà visiva

Una precisione che era richiesta anche nella cucina. Nel centro del locale, un massiccio blocco cucina in pietra con il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Professional 3.0 in All Black incassato a filo con due piani cottura a induzione "FULL", una griglia Teppanyaki in acciaio inox e comando con manopole tattile. Esteve ha scelto il sistema in modo consapevole: "Si adatta perfettamente ai requisiti del progetto e si integra alla perfezione nel design generale". Qui le persone non si isolano, ma cucinano per rimanere in contatto con lo spazio, con ciò che accade fuori, con la famiglia e con gli ospiti. Nessuna cappa aspirante disturba la vista, nessun rumore distrae. La tecnologia rimane il più possibile nascosta sullo sfondo, lasciando il grande palcoscenico alla vista del giardino.

Un cordiale benvenuto:
la zona giorno
è luminosa e accogliente.



Chi è Ramón Esteve

L'architetto Ramón Esteve ha fondato nel 1991 il suo studio di Valencia con l'ambizione di concepire l'architettura come disciplina olistica. L'obiettivo: creare luoghi nei quali si vive volentieri. In cui la chiarezza e l'armonia sono protagoniste. Ogni progetto nasce dalle esigenze concrete dei clienti ed è concepito nei dettagli da un team interdisciplinare, dal concetto fino alla realizzazione.
ramonesteve.com

Foto: Mariela Apollonio (2), Juan Martín



Vista sul giardino: con il sistema di aspirazione per piano cottura in cucina nessuna cappa aspirante ostacola la vista.



Una nuova era nel ciclismo

Red Bull a bordo: dal 2024 la squadra di ciclismo BORA - hansgrohe ha un nuovo nome. Una conversazione su retroscena, opportunità e obiettivi.

Con l'ingresso di Red Bull come proprietario di maggioranza e sponsor titolare inizia una nuova era nel ciclismo internazionale. Cosa c'è dietro questa decisione strategica? Quali opportunità si aprono per la squadra, dal punto di vista sportivo e aziendale? Ralph Denk, fondatore e CEO del team, conversando fornisce approfondimenti sui retroscena del passaggio e sulle nuove opportunità per i corridori e la squadra.

È già passato un po' di tempo da quando Red Bull è salita a bordo; non hai la sensazione di essere già diventato un "Toro"?

Ralph: Prima era tutto al 100% di "Denk Pro Cycling", dal 2024 il 51% appartiene a Red Bull e il 49% a me personalmente.

L'intero processo è lungo, questo era chiaro fin dall'inizio. Non abbiamo ancora terminato. Red Bull non è un partner che si limita a mettere il proprio logo sulla maglia, ma vuole fornire un sostegno specifico. Altrimenti avrebbero fondato una propria squadra di ciclismo. Hanno scelto volutamente noi perché avevamo già l'esperienza ciclistica. Senza la Red Bull abbiamo vinto la Paris-Roubaix e il Giro e siamo diventati campioni del mondo. In cambio la Red Bull apporta un'esperienza notevole nello sport e nel marketing.

Come è stata presa la decisione di acquisire Red Bull come investitore?
Nel 2019 eravamo secondi nella classifica mondiale e abbiamo vinto

molte gare, alcune anche importanti. Poi è arrivata l'influenza dell'Arabia, che ha portato a un massiccio aumento dei budget delle squadre. Per i team maggiori questi sono raddoppiati negli ultimi 6-7 anni. Nel ciclismo il 95% del budget del team proviene dagli sponsor, spesso aziende di medie dimensioni. Gli introiti derivanti dai biglietti del settore ospitalità o dai diritti televisivi restano interamente agli organizzatori della gara, il che è diverso dal calcio. Per me la domanda era: restiamo una squadra con sponsor di medie dimensioni, festeggiamo uno o due successi di tutto rispetto ma con meno voce in capitolo nelle gare davvero importanti, oppure scegliamo di allearci con un investitore o di essere acquisiti? Con Red Bull non

Foto: Maximilian Fries



Jai Hindley, Primož Roglič e Giovanni Aleotti al Giro d'Italia 2025.

Nico Denz lancia un segnale forte e si assicura la vittoria della 18° tappa del Giro d'Italia del 2025.



solo abbiamo trovato ascolto in tempi relativamente brevi, ma abbiamo avuto fin da subito un buon feeling.

Quali obiettivi a lungo termine perseguite con la partnership?

Vogliamo migliorare le nostre prestazioni sportive, ma non comprando superstar per milioni, bensì attraverso lo scouting e lo sviluppo dei talenti, sia con il team U19 che con il neonato team U23. Entrambi stanno avendo successo. Nel medio-lungo termine, puntiamo a diventare la squadra ciclistica più attrattiva al mondo

e a rivoluzionare il ciclismo. Questa è la nostra missione e la nostra visione, che desideriamo promuovere. È molto di più che vincere il Tour de France. Il ciclismo è diventato uno stile di vita, che noi vogliamo sfruttare e rendere uno sport ancora più grande. Contemporaneamente desideriamo restare una squadra accessibile. Una squadra che ispiri i giovani. Con Red Bull ora abbiamo qualcosa che attrae i giovani.

Ti rendi conto anche tu che questo comporta dei rischi?

Non vedo proprio alcun rischio. Più

ambizioso è il progetto, maggiore è la pressione negli sport competitivi. Se non riesci a gestirlo, sei nel posto sbagliato.

Come può Red Bull sviluppare il team dal punto di vista aziendale?

L'azienda ci offre un grande sostegno commerciale. In passato non sempre ottenevamo i talenti che desideravamo perché non eravamo abbastanza "attraenti" o non offrivamo ancora l'ambiente ideale. Questo è ora in fase di realizzazione. Idealmente troveremo il prossimo Peter Sagan e crescerà con noi.

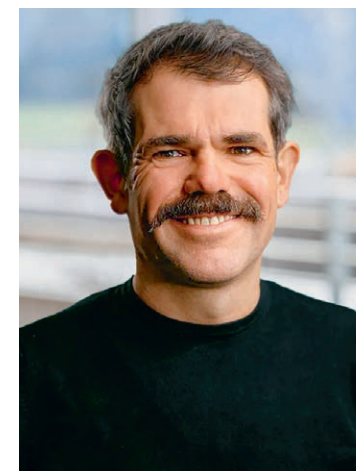


Impegno totale per il successo totale: Florian Lipowitz nel suo primo Tour de France 2025 si assicura il terzo posto e la maglia bianca per il miglior giovane professionista.

Foto: Maximilian Fries, Matthias Waetzel, Getty Images

Ralph, hai un sogno che vorresti ancora realizzare?

Dal punto di vista sportivo desidero una vittoria al Tour de France e di un'altra gara monumento. Sarei molto soddisfatto se vincessimo tutte e cinque le gare monumento; le chiamo il Grande Slam del ciclismo. Dal punto di vista economico, il mio obiettivo è di sviluppare ulteriormente il ciclismo, in modo che i team abbiano più stabilità finanziaria. Attualmente sembra che il nostro sport in confronto ad altri sia rimasto indietro.



Ralph Denk – Fondatore e capo della squadra

Ralph Denk è una figura determinante nel ciclismo internazionale. Originario della Baviera, (* 1973) era anch'egli un ciclista e ha proseguito la sua carriera nel ciclismo dopo il periodo attivo. Prima fondò una squadra di MTB, poi nel 2010 il team di ciclismo su strada NetApp, che nel 2017 fu rinominato BORA - hansgrohe. Questo lo fece con abilità strategica e un concetto chiaro dalla categoria Continental fino al WorldTour. Durante la direzione di Denk la squadra ha festeggiato grandi vittorie, tra cui la Roubaix vinta da Peter Sagan nel 2018, quella di Jai Hindley nel Giro d'Italia 2022 e di Primož Roglič nella Vuelta 2024.

Prodotti BORA

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

①

Sistemi di aspirazione per piano cottura BORA

Piano cottura e aspiratore per piano cottura tutto in uno. Con i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA modulari e compatti, la libertà di progettazione e pianificazione della cucina è illimitata.

②

Sistemi di cottura a vapore e al forno BORA

Il vapore nella sua forma migliore. Con BORA X BO, grazie all'innovativa Rapid Air Technology, la cottura a vapore o al forno e l'arrostitura a livello professionale sono facili e intuitive. Corredati in modo ideale dal versatile cassetto multiplo BORA per mantenere in caldo, scongelare, cuocere a basse temperature e molto altro.

③

Sistemi di refrigeramento e congelamento BORA

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

④

Illuminazione BORA

Design minimalista per un'illuminazione in grande stile. Nelle diverse situazioni quando si cucina e si mangia, BORA Horizon e BORA Stars assicurano un'illuminazione perfetta e rischiarano l'ambiente cucina in modo funzionale ed emozionale.

⑤

Accessori e altri articoli BORA

L'accessorio adatto per esperienze in cucina straordinarie: il BORA QVac apparecchio per sottovuoto e molto altro sono d'aiuto.



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

Sempre idee personalizzate. Le cucine sono tutte diverse, proprio come le persone che ci cucinano. Ma il cuore pulsante è sempre lo stesso: il piano cottura. Con i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA modulari e compatti, offriamo una libertà di progettazione e pianificazione della cucina illimitata. E non è finita: i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA sono silenziosi, facili da pulire, semplici da comandare e altamente efficaci nel filtrare gli odori.





BORA Professional 3.0

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

Ovviamente, in fatto di estetica, funzionalità e comfort BORA Professional 3.0 eleva il piacere del cucinare e l'aspirazione di fumi a un nuovo livello e si afferma per lo stile sofisticato della cucina. Il nostro fiore all'occhiello tra i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA è uno dei due sistemi modulari che potete combinare a scelta liberamente con uno, due o più piani cottura. Esso si caratterizza per piani cottura più grandi configurabili individualmente, con una profondità di 540 mm, e per l'innovativo funzionamento analogico-digitale tramite manopole e opzioni touch. I piani cottura incassati offrono il massimo spazio per cucinare,

anche se collocate stoviglie più grandi una dietro l'altra. Tante pratiche funzioni come la protezione bambini e la funzione pausa possono essere attivate velocemente e in modo efficiente con la leva di comando centrale dell'aspiratore. Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto. Il sistema si distingue per l'estetica e gli aspetti tattili delle manopole di comando con superficie in vetro nero situate sul frontale della cucina. A completare il design all'avanguardia il display LED bianco, dalle linee ben definite.

Sistema modulare

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

Valvola di chiusura automatica

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

**Design su misura**

Il BORA Professional 3.0 affascina con il suo elegante design. L'aspiratore per piano cottura e le manopole di comando sono disponibili a scelta in All Black o acciaio inox. Il piano cottura a induzione "FULL" offre inoltre la scelta tra vetroceramica lucida e opaca.

Manopola di comando intuitiva

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

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



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

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

Con precisione su misura ed eleganza senza tempo BORA Classic 2.0 si integra in ogni architettura di cucina classica e moderna. Massima personalizzazione per un'esperienza culinaria straordinaria, questo era l'obiettivo da raggiungere con lo sviluppo di BORA Classic 2.0. Il risultato è un sistema di aspirazione per piano cottura studiato nei minimi dettagli. L'innovativo comando sControl+ a più colori con incavo levigato consente un controllo preciso e intuitivo. I piani cottura e i sistemi di aspirazione possono essere personalizzati nel montaggio. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. Grazie alla posizione centrale, sui due piani cottura a induzione vi è spazio ad esempio per quattro pentole con un diametro fino a 24 cm. Le zone di cottura a induzione "FULL" con superficie extra grande assicurano il riscaldamento uniforme di pentole o bistecchiere

molto grandi, come la padella di servizio BORA. Con la griglia Teppanyaki in acciaio inox, in brevissimo tempo si può raggiungere una temperatura di 250 °C regolata con precisione. Anche cucinare con la fiamma diventa un vero piacere grazie alla potenza del piano cottura a gas. Il cuore di BORA Classic 2.0 è rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA. Grazie alla gestione automatica dell'aspiratore non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che resta comunque possibile. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale, l'aspiratore per piano cottura lavora in modo talmente silenzioso da poter conversare senza essere disturbati. La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design lineare privo di bordi e spigoli superflui. Dopo aver cucinato, tutte le parti mobili possono essere lavate facilmente in lavastoviglie.



Comandi innovativi

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

**Sistema modulare**

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

Design elegante

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



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



bora.com/classic



Famiglia BORA Pure

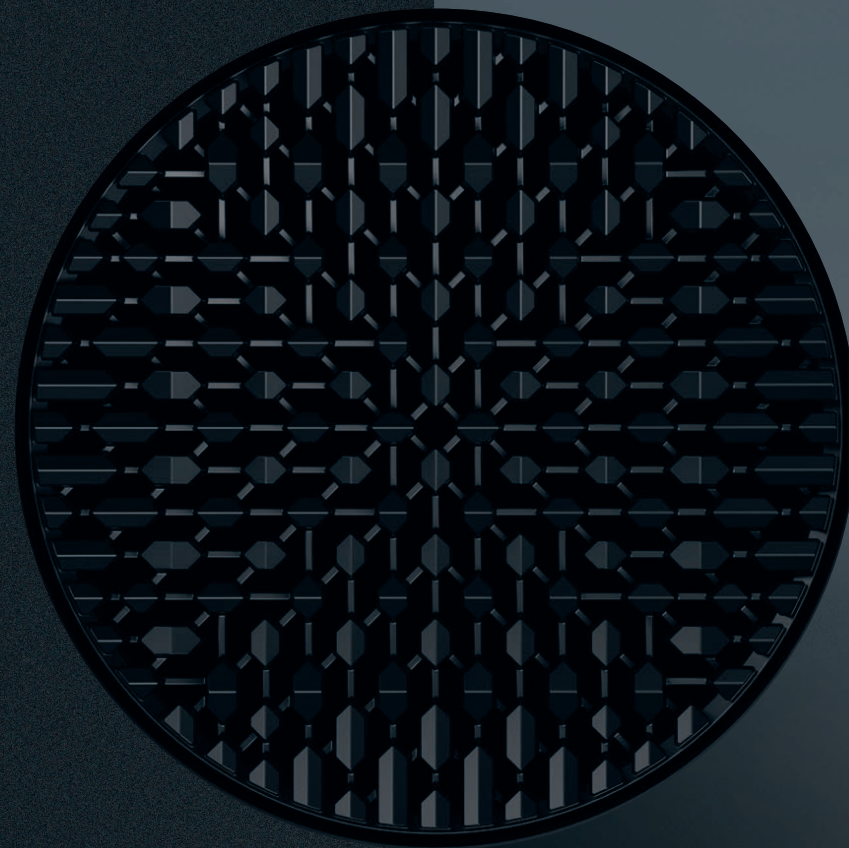
Sistemi di aspirazione per piano cottura perfetti per cucine di ogni dimensione.

La famiglia BORA Pure offre la soluzione ideale per cucine grandi e piccole. Elegante e minimalista, tecnicamente collaudata: BORA X Pure, M Pure, Pure e S Pure uniscono il design a filo piano con la pregiata vetroceramica, a scelta opaca o lucida. Qualità dei materiali, un'eccezionale potenza di aspirazione e lo straordinario filtraggio degli odori si fondono in un'esperienza di cottura di alto livello. Grazie al collegamento tra piano cottura e aspiratore nasce un'unità chiusa e compatta che si integra in ogni cucina. Con un'altezza di montaggio inferiore a 20 cm, rimane spazio contenitivo prezioso, senza compromessi per funzionalità e design. La famiglia Pure definisce gli standard per un'estetica dello spazio individuale, che non pone limiti alla pianificazione.

Il comando sControl+ in tre colori permette in ogni momento di orientarsi rapidamente tra piano cottura, aspiratore e tutte le altre funzioni. Muovendo intuitivamente l'indice verso l'alto e verso il basso o toccando direttamente, è possibile accedere a tutte le funzioni importanti con un solo tocco. Il controllo dell'aspiratore automatico regola la potenza dell'aspiratore in base al tipo di cottura adottato. Il blocco pulizia intelligente riconosce automaticamente per quanto tempo viene pulito il piano cottura e si disattiva solo al termine. Studiato nei dettagli: la bocchetta d'entrata si può estrarre facilmente con la funzione di ribaltamento. Tutte le parti mobili si possono lavare con facilità in lavastoviglie, per avere più tempo e piacere di cucinare.

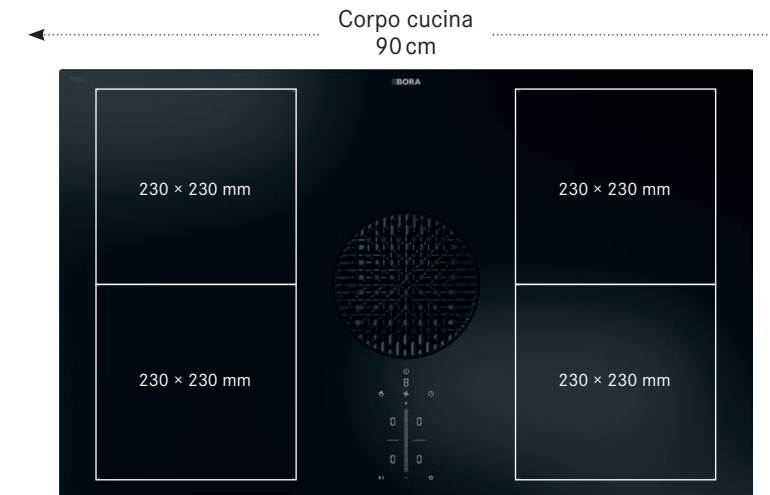
Opaco

Brillante



Design elegante con vetroceramica opaca

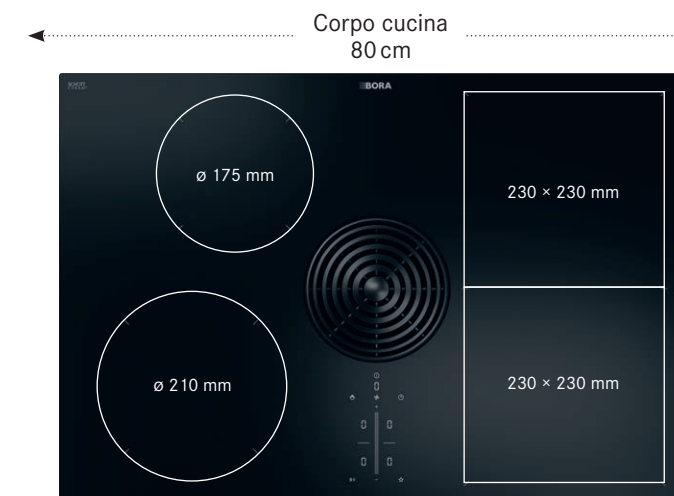
I sistemi di aspirazione per piano cottura della famiglia BORA Pure affascinano con il loro design a filo piano e sono disponibili a scelta in vetroceramica lucida od opaca. Il vetro opaco dona al sistema di aspirazione per piano cottura una finitura elegante e rende le tracce d'usura molto meno visibili.



Con un'altezza di montaggio inferiore a 20 cm, si preserva prezioso spazio contenitivo.

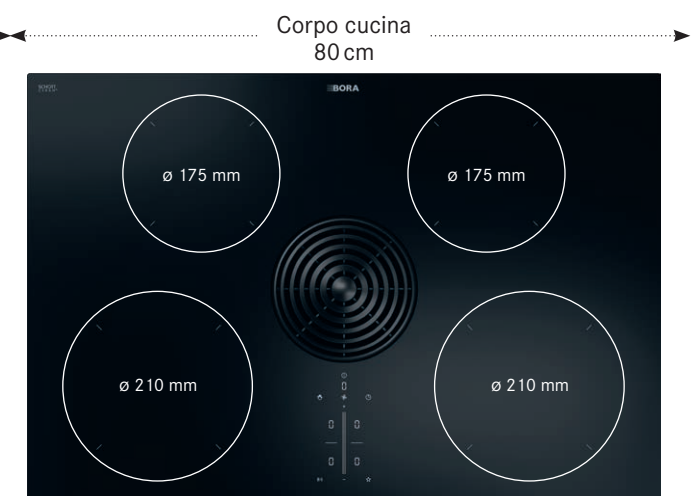
BORA X PURE 830 × 515 × 199 mm

Il sistema di aspirazione per piano cottura purista con massima superficie di cottura e un design deciso. Più spazio per cucinare: ideale per un blocco cucina largo 90 cm.



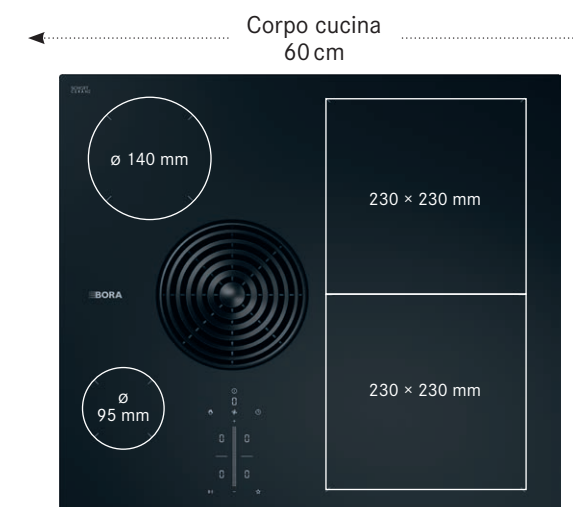
BORA M PURE 760 × 515 × 199 mm

Il sistema di aspirazione per piano cottura versatile con maggiore flessibilità, ideale per un blocco cucina largo 80 cm.



BORA PURE 760 × 515 × 199 mm

Il sistema di aspirazione per piano cottura per iniziare un'esperienza in cucina di alto livello, ideale per un blocco cucina largo 80 cm.



BORA S PURE 580 × 515 × 199 mm

Il sistema di aspirazione per piano cottura più compatto per cucine di piccole dimensioni. La soluzione perfetta per un blocco cucina largo 60 cm.

Ampi piani cottura con tanto spazio per cucinare

BORA X Pure, M Pure e S Pure offrono la massima libertà per tutte le avventure culinarie. Grazie alle zone di cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi di 230 x 230 mm o 230 x 460 mm, tutta la superficie può essere sfruttata in maniera ottimale con la funzione bridge attiva.

Massimo spazio contenitivo, minimo ingombro

Con un'altezza di montaggio di soli 199 mm dal bordo superiore del piano di lavoro, rimane disponibile quasi tutto lo spazio contenitivo nel mobile della cucina, solo il cassetto superiore viene eliminato. Grazie alle dimensioni compatte e alla profondità del piano cottura di 515 mm, i sistemi sono perfetti in ogni tipo di cucina componibile standard.



Il comando più intuitivo della sua categoria

La famiglia di prodotti BORA Pure è controllabile attraverso il comando touch a tre colori sControl+. I diversi setting di comando sono separati con un'ottica ben delineata. È facile orientarsi con il cambio colore del rosso per il comando delle zone cottura, blu per il controllo dell'aspiratore e bianco per le altre funzioni.

Il piacere di cucinare con semplicità

Grazie a BORA Assist, cucinare con la nuova famiglia di prodotti Pure è ancora più facile. In combinazione con le stoviglie compatibili BORA Assist, come la bistecchiera BORA, le funzioni Assist si possono utilizzare direttamente sul piano cottura. Tramite l'app BORA JOY è possibile selezionare e avviare altre funzioni e ricette Assist.



Il comando sControl+ della nuova linea BORA Pure è controllabile in modo intuitivo in ogni situazione di cottura grazie ai suoi colori. Il controllo delle zone cottura (sopra) viene visualizzato in rosso, quello dell'aspiratore (sotto) in blu.

Con un collegamento intelligente, l'ambito funzionale della nuova famiglia BORA Pure si amplia grazie all'app BORA JOY.



Creato per semplificare l'esperienza in cucina

Cucinare in modo semplice e stimolante: le funzioni BORA Assist aiutano a concentrarsi sulle cose importanti – gli ingredienti principali, vale a dire amici ed ospiti. Con cinque postazioni per le funzioni Assist, gli

apparecchi possono essere personalizzati in base alle vostre preferenze culinarie. Sul piano cottura sono disponibili funzioni Assist già preimpostate, altre tre funzioni Assist si possono selezionare con l'app BORA JOY e memorizzare sull'apparecchio. Le funzioni BORA Assist si possono utilizzare soltanto con le relative stoviglie, come la bistecchiera BORA.

La funzione Fry di BORA Assist per grigliare alla temperatura precisa

Ottenere migliori risultati di cottura: con la temperatura esatta si possono ottenere risultati perfetti. In combinazione con le stoviglie compatibili BORA Assist, come la bistecchiera

BORA, si può impostare la temperatura desiderata per grigliare nel modo migliore. Le stoviglie vengono riscaldate alla temperatura desiderata, che si mantiene costante in modo automatico anche con l'aggiunta del cibo da cuocere.



La nuova famiglia di prodotti BORA Pure rende possibile grigliare alla temperatura precisa: si possono impostare le temperature desiderate a piacere tra 120 e 220 °C.

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



Funzione caffè unica

Il BORA S Pure stupisce per una caratteristica straordinaria: il piacere del caffè, semplicemente e comodamente con un tocco. La funzione Assist Coffee gestisce automaticamente la preparazione del caffè in una caffettiera adatta ai piani a induzione con un diametro minimo di 7 cm.

La soluzione per tutti i problemi di spazio

Ideale per un corpo cucina standard di 60 cm: l'altezza compatta inferiore a 20 cm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio nel mobile da incasso per pentole e altri utensili da cucina. Nella versione filtrante non è necessario accorciare i cassetti. Con una bocchetta d'entrata disposta asimmetricamente e piano a induzione "FULL" sul lato destro, la superficie disponibile viene sfruttata al massimo.

Grazie alle zone cottura a induzione "FULL" particolarmente ampie a destra, l'intera superficie di 230 x 460 mm può essere sfruttata nel modo ottimale.



Efficace come qualsiasi cappa aspirante

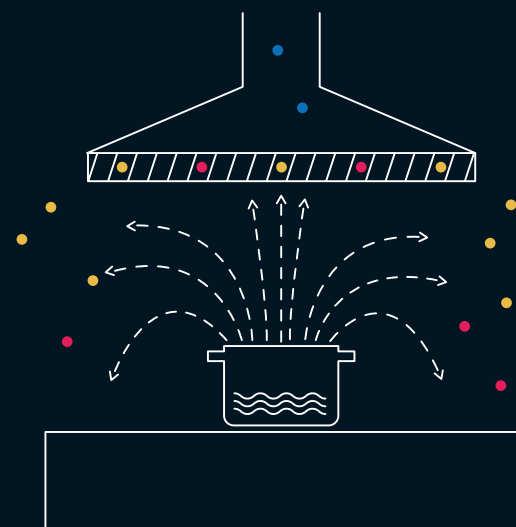
Come pionieri della tecnica di ventilazione, puntiamo da sempre sull'efficace aspirazione di vapori di cottura e particelle di grasso direttamente là dove si formano: nella padella o nella pentola. In un sistema filtrante il filtro antiodori eSwap di BORA assicura aria fresca quando si cucina e dura ben 150 ore. Questo corrisponde a un utilizzo di circa un anno. L'aspiratore risucchia l'aria sporca di odori di cottura e di molecole di grasso, la filtra tramite un filtro per il grasso e un filtro antiodori e la reimmette pulita nell'ambiente della cucina. Il carbone attivo nel filtro antiodori BORA trattiene le molecole di odore dai vapori di sfato.

Dopo la cottura, la funzione di spegnimento automatico ritardato del ventilatore asciuga il canale di scarico e nella versione filtrante anche il filtro antiodori. Ciò garantisce un sufficiente ricambio d'aria e assicura prestazioni e durata ottimali del filtro aria di ricircolo.

Potenza di aspirazione ottimale

La permeabilità dell'aria ideale del filtro garantisce che l'efficienza dell'aspiratore resti sempre al massimo livello e che le prestazioni del filtro non vengano compromesse. Questo garantisce una qualità dell'aria e una potenza di aspirazione costantemente eccellente con la minima emissione di rumore.

CAPPA ASPIRANTE CONVENZIONALE



BORA SISTEMA DI ASPIRAZIONE PER PIANO COTTURA



■ Cucinare senza odori ■ Grasso contenuto nel vapore di cottura ■ Molecole di odore

Massimo filtraggio degli odori

Il filtro antiodori BORA eSwap filtra gli odori che si formano durante la cottura, anche dopo la cottura di cibi dall'odore intenso l'aria nella cucina rimane piacevolmente fresca. La superficie filtrante extra-large consente all'aria di rimanere nel filtro per un tempo particolarmente lungo, ottenendo così risultati ottimali nel filtraggio degli odori.

Facile sostituzione del filtro eSwap brevettato

Per sostituire il filtro facilmente, basta estrarlo dall'alto attraverso l'apertura di ingresso, senza dover rimuovere cassetti o zoccoli. Ciò consente di risparmiare tempo e fatica e rende la manutenzione del filtro particolarmente facile.



Spia di manutenzione del filtro automatica

Per garantire un'efficace potenza di aspirazione e filtraggio degli odori, il filtro antiodori deve essere sostituito dopo 150 ore. Il sistema indica in automatico il momento in cui il filtro va sostituito.

Per saperne di più sui nostri filtri antiodori





BORA Basic

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

BORA Basic unisce piano cottura a elevate prestazioni e aspirazione efficace in un unico apparecchio. Una particolarità unica: per essere un piano cottura a corpi radianti, BORA Basic offre un tempo di riscaldamento incredibilmente rapido. La zona cottura Hyper a sinistra nella parte anteriore è a corpi radianti, con una potenza che supera fino al 50% il livello power. Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura si possono usare contemporaneamente quattro pentole del diametro massimo di 24 cm. BORA Basic è disponibile, come tutti i nostri sistemi di

aspirazione per piano cottura, in versione sia aspirante che filtrante. L'altezza compatta, inferiore a 20 cm e l'unità di filtraggio integrata del funzionamento filtrante assicurano il massimo spazio contenitivo nel vano inferiore del mobile. La bocchetta d'entrata nera si abbina perfettamente al piano cottura e ha un effetto moderno e sobrio. La funzione mantenimento calore con la sua temperatura costante di 75 °C assicura il successo di ogni cena, anche quando gli ospiti sono in ritardo. Gli elementi sottoposti al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di ingresso e sono lavabili in lavastoviglie.

Protezione contro il troppopieno per l'apertura di aspirazione

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



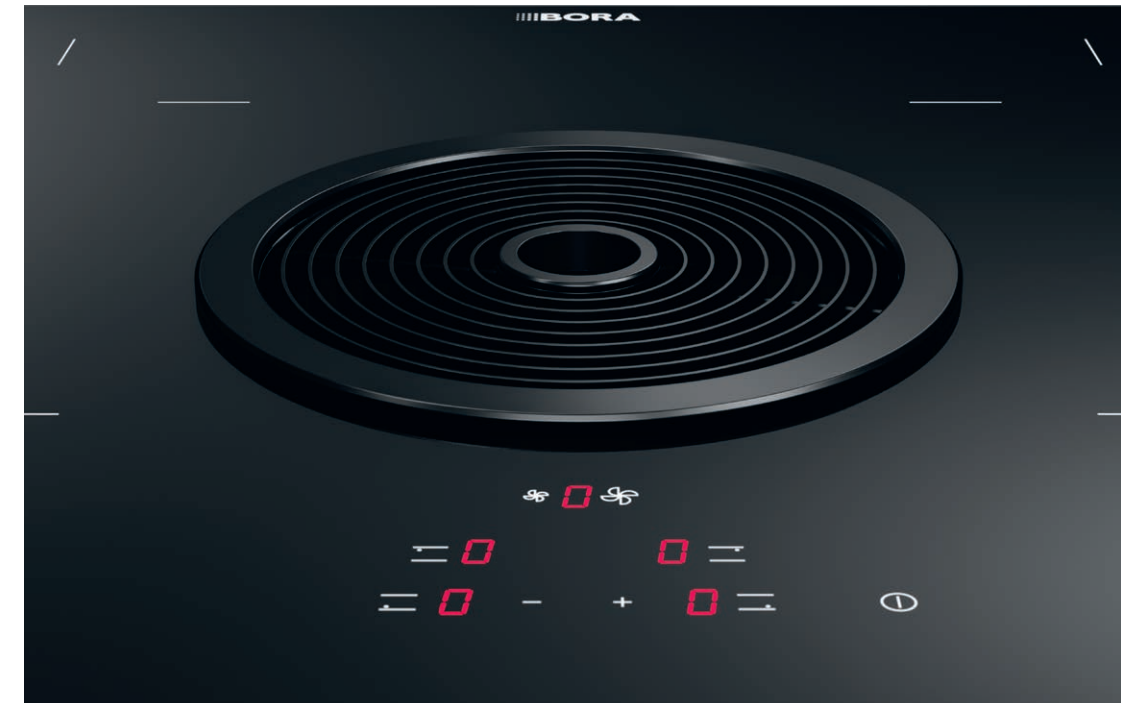
Cottura particolarmente rapida

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

Piano cottura a corpi riscaldanti a radiazioni compatto

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

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



bora.com/basic



Un apparecchio professionale che può semplicemente fare tutto.

Il BORA X BO è un vero e proprio genio universale. Combina in un unico apparecchio vaporiera e forno. La Rapid Air Technology, una tecnologia innovativa a vapore e aria calda abbinata al comando intuitivo, consente di ottenere facilmente in casa risultati di cottura professionali. L'integrazione perfetta per il cassetto multiplo BORA. Può essere utilizzato in diversi modi: per preriscaldare le stoviglie, rigenerare le pietanze, scongelare, cuocere a bassa temperatura e altro.

BORA X BO

Il forno a vapore professionale per la casa.

Un arrosto croccante, tenere verdure o croissant dorati? Grazie alla generazione di vapore uniforme e alla distribuzione ottimale del calore, il BORA X BO assicura risultati perfetti, anche se si cuoce contemporaneamente su tre livelli. Ispirato dalla gastronomia professionale, il BORA X BO permette di ottenere risultati da chef anche a casa propria. Un elettrodomestico, tante funzioni: il nostro BORA X BO combina in un unico apparecchio vaporiera e forno. La cottura avviene esclusivamente tramite aria calda e vapore. Grazie all'innovativa tecnologia di cottura professionale a vapore e ai comandi intuitivi, i piatti possono essere preparati in base ai gusti, in modo più sano e soprattutto con rapidità e semplicità.

Il BORA X BO sostituisce diversi elettrodomestici da cucina grazie al design intelligente e ai numerosi accessori. Con la placca di cottura e la placca Airfry è un'alternativa alla friggitrice ad aria, al forno per pizza e molto altro; tutto in un unico e potente apparecchio. Grazie all'aspirazione automatica, il vapore viene aspirato verso la parte posteriore prima dell'apertura dello sportello. Un filtro al carbone attivo assorbe efficacemente gli odori, anche gli aromi intensi. Così quando si apre non si viene più investiti dal getto di vapore sul viso e gli odori indesiderati di cottura vengono filtrati. Il display touch da 19 pollici ad alta risoluzione permette di usare il forno a vapore con grande facilità: reagisce prontamente ai tocchi, proprio come nel caso dello smartphone.



Design premium con ampio display tattile

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

Programmi preimpostati e risultati di cottura perfetti su tutti i livelli

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



Pulizia intensiva completamente automatica

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

Aspirazione automatica dei vapori e filtrazione efficace degli odori

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

Controllate i programmi automatici direttamente dall'apparecchio o dal vostro smartphone tramite l'app BORA JOY.



Piatti perfetti con un tocco

Il forno a vapore BORA X BO, con oltre 200 programmi automatici preimpostati, vi offre la massima flessibilità nella preparazione semplice e delicata dei vostri piatti preferiti. Nei programmi automatici sono impostati i valori ottimali di temperatura, tempo di cottura e immissione di vapore. Per garantire che il programma automatico selezionato offra il risultato di cottura desiderato, il display di BORA X BO indica per molti programmi le condizioni di partenza.

Completano il tutto i programmi speciali che facilitano numerose fasi di lavoro quotidiane, ad esempio sbrinare, mantenere in caldo o far lievitare.

Se non utilizzate BORA JOY, in molti programmi automatici tramite i QR-Code arrivate direttamente alle ricette. Connettendo il vostro BORA X BO alla rete Wi-Fi, rimarrete sempre aggiornati all'ultima versione del software. Approfittate continuamente di nuovi programmi automatici, funzioni e miglioramenti.



Con il programma speciale Airfry otterrete patatine perfettamente croccanti e molto altro.



Il piacere di cucinare con semplicità

Una guida utente intuitiva rende cucinare un vero e proprio divertimento. Potete scegliere tra la cottura manuale, la funzione classica e i programmi automatici, oltre ai programmi speciali. La funzione classica è indicata per chi passa da un forno tradizionale alla cottura a vapore, e comprende quattro modalità operative: aria calda, cottura in forno con umidità, cottura al vapore e grigliare ad aria calda. La cottura a vapore è un modo molto delicato di cucinare, in cui le vitamine e le sostanze nutritive si conservano al meglio. Grigliare ad aria calda assicura una doratura intensa di carne alla griglia, piatti gratinati o verdure grigliate.

Con il programma speciale Airfry e la placca Airfry BORA con rivestimento antiaderente di alta qualità si ottengono risultati particolarmente croccanti, quasi senza grassi aggiunti. Così potete sostituire in un batter d'occhio ogni friggitrice ad aria. È sufficiente scegliere il piatto desiderato da cinque categorie di alimenti con i parametri Airfry preimpostati e godere il risultato di una perfetta cottura croccante. Grazie alla funzione Cooldown, BORA X BO si raffredda in tempi brevissimi in modo che altri programmi con temperature inferiori, come ad esempio la funzione di pulizia o il vapore, possano essere avviati più velocemente.



bora.com/x-bo



BORA cassetto multiplo

Il cassetto riscaldante versatile con tante funzioni diverse.

L'integrazione ideale per BORA X BO è l'innovativo cassetto multiplo BORA. Realizzato con materiali pregiati come vetro e acciaio inox, il frontale del cassetto a filo piano col mobile e senza maniglie si apre con un tocco leggero. Grazie alle preimpostazioni e all'ampio spazio di contenimento, questo cassetto si rivela estremamente versatile: per riscaldare le stoviglie, cuocere a basse temperature o riscaldare le pietanze, scongelare o tenere in caldo le pietanze. La temperatura e i tempi sono regolabili manualmente.

Il cassetto multiplo è disponibile in due dimensioni: da 140 e da 290 mm. Nella variante alta del cassetto multiplo è persino possibile lavorare su due piani. E la griglia a livello può essere comodamente lavata in lavastoviglie. Sullo schermo tattile facile da utilizzare si può selezionare il programma desiderato nelle preimpostazioni con un tocco del dito; in alternativa, si possono impostare a piacere temperatura e durata del processo di riscaldamento. Abbinato a BORA X BO, il controllo può avvenire anche tramite il suo display.

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



bora.com/multi-drawer



Design intelligente e tecniche di refrigerazione funzionali.

Non c'è al mondo un altro sportello che si apra più volentieri di questo. È difficile trovare un altro sportello che nasconde così tanti prodotti freschi per le serate in compagnia e bevande dissetanti per festeggiare i successi. Uno sportello che ha la soluzione giusta per quasi ogni occasione: cibo e bevande refrigerati alla perfezione. Uno sportello al centro dell'ambiente cucina che scompare dietro al frontale. Sistemi di refrigeramento e congelamento BORA.



Un'idea fresca – sistemi di refrigeramento e congelamento BORA per una refrigerazione degli alimenti perfettamente organizzata.

Per mantenere gli alimenti freschi e croccanti a lungo

Con i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA conservate al meglio e in perfetto ordine gli ingredienti refrigerati. Le diverse varianti di frigorifero e il congelatore si distinguono per un design elegante con componenti di alta qualità e ben studiati per il vano interno. L'assenza di ornamenti ed elementi decorativi e l'uso di inserti facilmente rimovibili mettono in risalto l'attenzione per l'essenziale e facilitano la pulizia. Ovviamente i nostri prodotti raffreddano e congelano in modo eccellente, puntando su un raffreddamento innovativo a ricircolo d'aria, circuiti di raffreddamento separati, tecnologia No Frost e lo scomparto BORA Fresh zero. È possibile scegliere tra BORA Cool e BORA Cool Combi, il nuovo BORA Cool Combi XL e BORA Freeze.

Più spazio per la freschezza

Grazie all'ampio design del vano interno i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA offrono una capacità sorprendente. Il frigo-congelatore BORA Cool Combi XL con un'altezza di 194 cm sfrutta lo spazio in gran parte inutilizzato sopra il

frigorifero, offrendo quindi ancora più spazio di refrigerazione per conservare in modo organizzato. Nonostante la maggiore altezza, è adatto per l'incasso nelle nicchie da cucina di larghezza standard. La combinazione del frigorifero BORA Cool con il congelatore BORA Freeze come soluzione side by side offre il massimo spazio per la conservazione degli alimenti con suddivisione flessibile.

Tutto perfettamente ordinato

La possibilità di disposizione personalizzata degli accessori assicura una maggiore visibilità e il massimo ordine per evitare che gli alimenti stoccati vadano dimenticati. Gli accessori si caratterizzano per la loro versatilità. L'esclusivo vassoio multiuso può essere utilizzato, ad esempio, come contenitore per i frutti di bosco, per il formaggio o per scongelare e congelare gli alimenti. I ripiani estraibili del congelatore e le vaschette BORA Fresh zero facilmente rimovibili dei sistemi di refrigeramento facilitano il riempimento sistematico degli alimenti, così il riempimento e lo svuotamento diventano un gioco da ragazzi.

Aria fresca grazie al filtro antiodori BORA Cool

La filtrazione degli odori ci affascina da sempre. Il nuovo filtro antiodori BORA Cool integrato nei sistemi di raffreddamento con nucleo al carbone attivo a nido d'ape riduce al minimo gli odori dei cibi. Il filtro ha una superficie di flusso efficace di circa 600 mm² su una dimensione di soli 4,82 x 4,25 x 0,98 cm (L/P/A). Il design ricercato del filtro con il suo grande profilo di flusso non interferisce con il raffreddamento a ricircolo d'aria. Le temperature vengono mantenute sempre stabili in tutte le aree all'interno del frigorifero. Il filtro antiodori BORA Cool è applicato a scomparsa dietro il coperchio ventilatore e va sostituito una volta all'anno manualmente.

Tutto con la luce giusta

Il concetto di luce dei sistemi di refrigeramento è stato progettato per un'illuminazione uniforme e completa. I supporti in vetro fungono da fonti di luce, così da garantire un'illuminazione sufficiente anche quando il frigorifero è pieno. La luce gradevole mette in risalto i cibi all'interno del frigorifero creando un'atmosfera invitante.

Grazie al potente nucleo al carbone attivo a nido d'ape, il filtro antiodori BORA Cool riduce gli odori più forti.



Le diverse fonti di luce illuminano tutti gli alimenti in modo uniforme.



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

Le vaschette BORA Fresh zero possono essere estratte facilmente.



BORA Fresh zero

Con BORA Fresh zero lo spazio interno della zona di refrigerazione si divide in due zone: una di raffreddamento e una di stoccaggio. Con il nostro sistema fresco con temperature prossime a 0 °C e regolazione dell'umidità, gli alimenti vengono conservati a lungo in modo ottimale. Le vaschette BORA Fresh zero sono collocate su ripiani estraibili, in modo che possano essere comodamente estratte e rimosse per il riempimento o la pulizia. Le vaschette sono disponibili per i frigoriferi BORA Cool in tre dimensioni e per i frigo-congelatori BORA in due diverse misure con altezze e capienze differenti.

Accessori sorprendenti

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



bora.com/cool

Ca. 5 °C

latticini, formaggi, cibi aperti, conserve, uova, burro, marmellate, condimenti e tubetti

Quasi 0 °C con la vaschetta BORA Fresh zero con coperchio di regolazione dell'umidità:

l'ambiente ideale per frutta e verdura non confezionata

Quasi 0 °C con la vaschetta BORA Fresh zero senza coperchio di regolazione dell'umidità:

pesce, carne, frutti di mare e salsicce confezionate si conservano al meglio qui

Ca. -18 °C

gelati, cubetti di ghiaccio, verdure o carni congelate



Così gli alimenti rimangono particolarmente freschi a lungo.



Freschi più a lungo conservando con il sistema giusto.

Conservando gli alimenti nel modo corretto si hanno maggiori benefici: più freschezza, più gusto e meno spreco di cibo. Con i sistemi di refrigeramento e congelamento BORA è particolarmente facile. Infatti, grazie alle zone ben studiate, ad accessori versatili per conservare in modo organizzato e alle innovative aree BORA Fresh zero gli ingredienti si conservano molto più a lungo. Gli alimenti delicati come pesce, carne o frutti di mare si conservano particolarmente bene a temperature prossime a 0 °C. Ed è proprio questo che offre lo scomparto BORA Fresh zero. I prodotti confezionati si ripongono nella vaschetta senza coperchio di regolazione dell'umidità, così la consistenza e il gusto si conservano al meglio. Per frutta e verdura non confezionate, esistono vaschette apposite con coperchio di regolazione dell'umidità ed elevata umidità dell'aria. L'ideale per mantenere fresche carote croccanti o insalate. Il nostro consiglio: sigillate

sottovuoto gli alimenti prima di trasferirli nella vaschetta BORA Fresh zero. Così se ne prolunga la durata e si garantisce una conservazione igienica. Il livello superiore è il più caldo del frigorifero con temperature di circa 5 °C. Per questo è il posto migliore per conservare salse, conserve, cibi già aperti, burro, uova, confetture e tubetti di senape o maionese. I cibi già aperti dureranno più a lungo se sigillati sottovuoto nei box appositi. E come si congelano gli alimenti? Pulite e lavate la frutta e la verdura prima di congelarla. I cibi preparati congelano al meglio in porzioni non troppo grandi. La combinazione di sottovuoto e congelamento garantisce una durata di conservazione ottimale e previene le bruciature da congelamento. Questo si ha quando l'aria penetra nel cibo surgelato, seccando la superficie. Sigillate sottovuoto ed etichettate le confezioni con indicazione del contenuto e data per avere una panoramica completa.



Conservate i cibi aperti e i piatti preparati confezionandoli il più ermeticamente possibile e riponendoli nelle zone giuste alle temperature ideali.

Sigillate gli alimenti sottovuoto prima di conservarli in frigorifero per prolungarne la durata.

Il supporto multiuso BORA è il complemento perfetto per il sistema di organizzazione del vostro frigorifero.





Design minimalista per un'illuminazione in grande stile.

Funzionale ed emozionale allo stesso tempo. Discretamente sobrio, ma naturalmente elegante. L'ambiente cucina non prende vita soltanto grazie alle persone che si muovono al suo interno. Come sarebbe cucinare senza la giusta illuminazione? Come sarebbe una cena in compagnia al buio? L'illuminazione BORA offre l'atmosfera perfetta in ogni situazione.

La lampada a sospensione lineare Horizon si integra con semplicità ed eleganza nell'aspetto complessivo della cucina.



BORA Horizon

Illuminazione intelligente, sia diretta che indiretta.

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

Bella e pregiata

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

Illuminazione compatta 2 in 1

La lampada a sospensione lineare è perfetta come illuminazione indiretta sopra il tavolo da pranzo, ma anche come fonte di luce diretta sul piano cottura. Le due fonti luminose sono controllabili separatamente l'una dall'altra.

Comando pratico

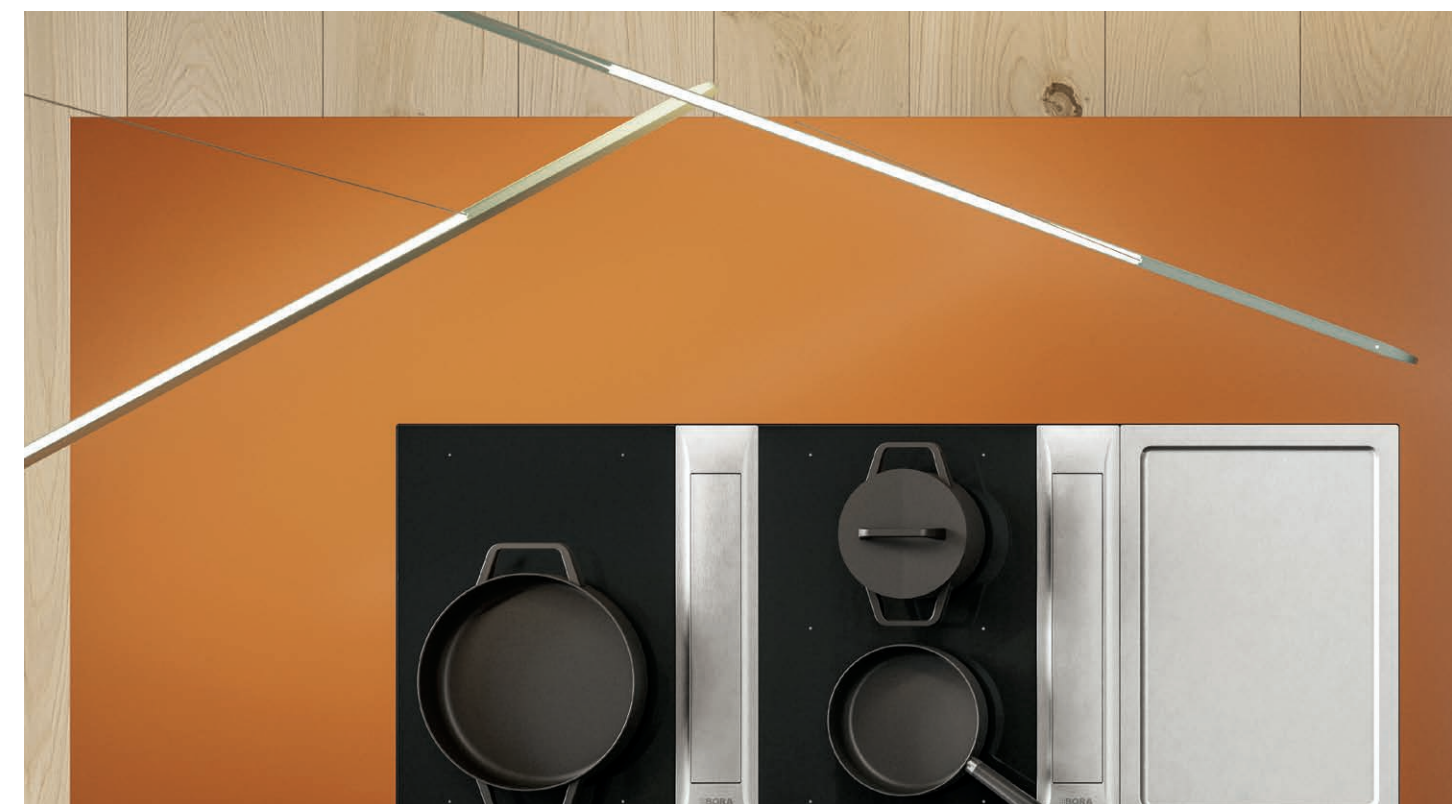
Il BORA Horizon è facile da usare con un comando a gesti e offre un ampio spettro di funzioni: regolazione della luce, cambio della temperatura della luce, disaccoppiamento di illuminazione diretta e indiretta e, ovviamente, accensione e spegnimento della luce.

Altezza regolabile individualmente

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



bora.com/horizon





BORA Stars

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

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

Sistema variabile

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

Regolazione della luminosità per l'atmosfera giusta

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

Emozionali e pregiate

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

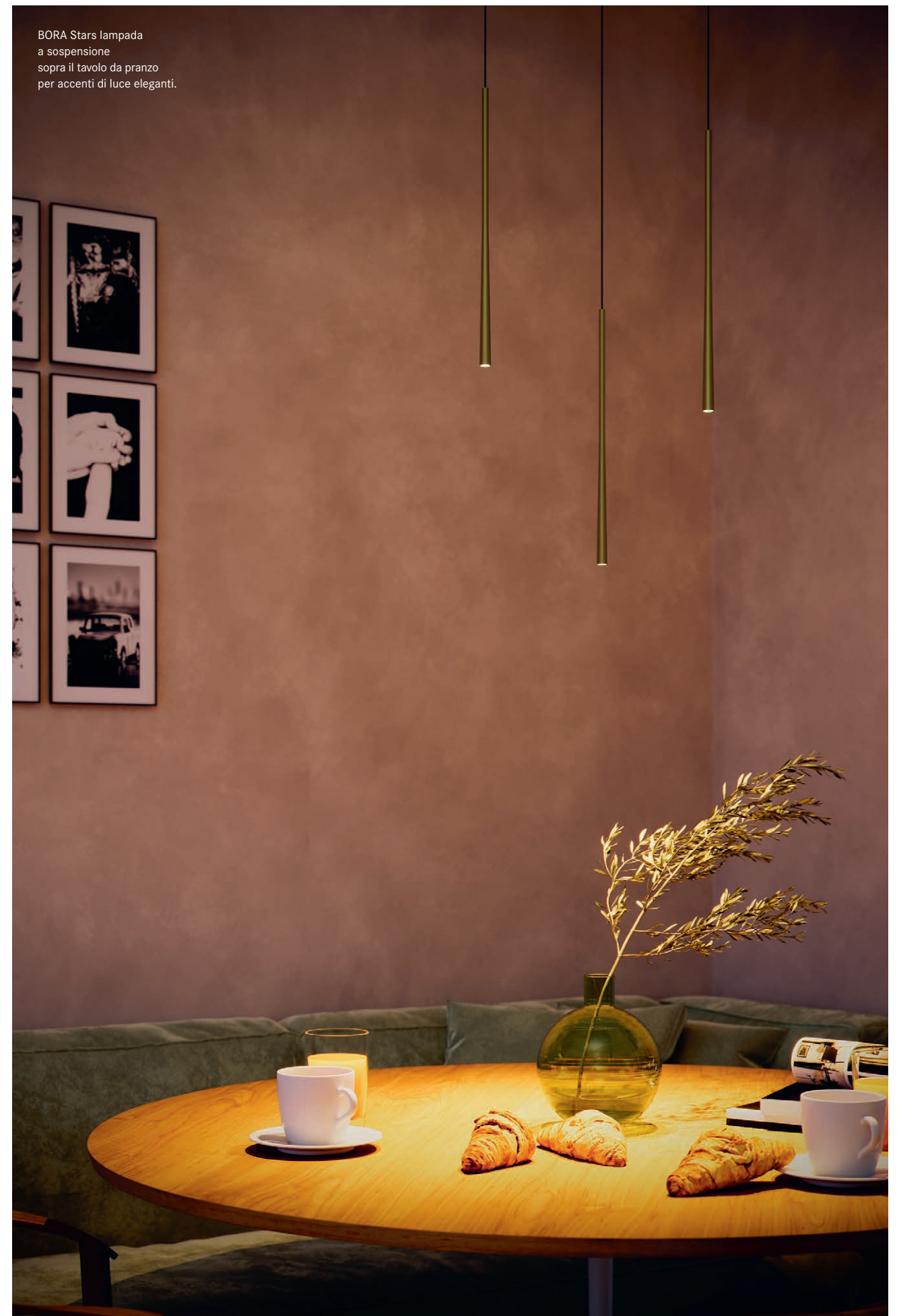


Informazioni sulla
progettazione della
luce sono disponibili
nelle nostre linee guida
sull'illuminazione.



bora.com/stars

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





Mettere sottovuoto, marinare e molto altro.

Con BORA QVac apparecchio per sottovuoto gli alimenti rimangono freschi e si conservano più a lungo. Il nostro apparecchio per sottovuoto è un must anche per fare il sottovuoto per la cottura sous-vide, la marinatura degli alimenti e la conservazione di liquidi.

BORA QVac

L'apparecchio per sottovuoto permette di conservare gli alimenti più a lungo preservandone tutta la freschezza.

Con l'apparecchio per sottovuoto BORA QVac gli alimenti si conservano fino a tre volte più a lungo e si riducono gli sprechi di cibo. Gli alimenti messi sottovuoto non perdono i nutrienti, il loro gusto naturale o il loro aspetto appetitoso. BORA QVac è dotato di tre funzioni diverse: il sottovuoto in box o sacchetti, la chiusura di bottiglie già aperte e la funzione di marinatura. BORA QVac set per sottovuoto è disponibile in due diversi design da poter inserire in qualsiasi cucina: Stainless Steel e All Black.

Concetto di installazione unico

Grazie all'innovativo ed esclusivo sistema di montaggio a incasso, BORA QVac non occupa quello spazio tanto prezioso sui piani di lavoro della cucina: l'apparecchio si trova sotto il piano di lavoro. L'apparecchio per sottovuoto da incasso può essere montato a filo piano oppure integrato nel piano di lavoro.

Marinatura ultrarapida

Posizionando l'anello di marinatura su uno dei box per il sottovuoto in dotazione si crea il vuoto.



Dopodiché la funzione permette di eseguire il procedimento di marinatura in massimo dieci minuti e non in ore o giorni.

Far durare più a lungo i liquidi

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

Chiusure ermetiche e sicure

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

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

BORA QVac Move

Il BORA QVac è disponibile anche come apparecchio a sé stante nella variante Move. Offre la stessa gamma di funzioni senza alcuna necessità di installazione. Con un design minimalista All Black, può essere facilmente riposto nella sua forma compatta o posizionato sul piano di lavoro della cucina come apparecchio a sé stante. Inoltre offre la massima flessibilità di utilizzo.



bora.com/qvac



Colophon

Editore

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

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

Redazione e realizzazione

Storyboard GmbH, Monaco
Editor fotografie: Jasmin van de Loo

Grafica

Claudia Homer, Ellen Fischer

Testo

Martin Fraas, Fabian Kist, Luisa Kroiß,
Fabian Mamok, Mirijam Pelikan, Alissa Selge

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotto e rendering

Hunger & Simmeth GmbH Büro Raumflug,
Auracher Popp GbR, ace.studio OHG, COMM.
AG, Innsbruck
Pascal Pauly

Produzione e stampa

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Copyright

Tutti i diritti riservati. La riproduzione degli articoli è consentita solo con l'autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con un preciso riferimento alla fonte. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al design dei prodotti. Le foto ritraggono degli esempi che, in alcuni casi, possono differire nell'aspetto dalla merce consegnata. È possibile riscontrare differenze di colore dovute alla tecnologia di stampa.

Con riserva di errori e modifiche tecniche.



BORA More than cooking.



WUBM16-IT

10110425173122962812401008142-10001