# BORA

Magazin

01 | 2024



# MORE THAN COOKING.

**Innovation** Alle BORA Produkte auf einen Blick

**Aromatisch** So bleiben Lebensmittel länger frisch

**Inspiration** Natursteine im Lebensraum Küche

# More than cooking.



Küchen von einem funktionalen Ort in echten Lebensraum verwandeln, mit innovativen Produkten das Kochen vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen – das war schon immer unser Anliegen. Seit 2007 stehen wir für effektiven Dunstabzug und wirkungsvolle Geruchsfilterung. Verpackt in Produkte mit höchstem Designanspruch, einem einmaligen Bedienkonzept und kinderleichter Reinigung.

Unsere Idee der Küche als echter Lebensraum haben wir 2021 mit dem BORA X BO Dampfbackofen weitergedacht. Unsere Leidenschaft – Dampf – nutzen wir in ihrer schönsten Form für schnelle und einfache Profi-Garergebnisse für zuhause. Mit voller Entschlossenheit fordern wir den Status quo heraus, um, maßgeschneidert für die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden, unkonventionelle Lösungen für den Lebensraum Küche zu entwickeln. Was wir immer im Sinn haben: Menschen ganzheitlich dabei zu unterstützen, bessere Kochergebnisse zu erzielen und außergewöhnliche Erlebnisse zu kreieren.

Das bisher von BORA gekannte Erlebnis haben wir mit unseren Produktneuheiten über das Kochen hinaus erweitert. Frisch gedacht, trifft bei unseren Kühl- und Gefriersystemen BORA Cool und Freeze smartes Design auf effektive Kühlung. Erleuchten Sie den Lebensraum Küche funktional und dezent akzentuiert mit BORA Horizon und BORA Stars. Sorgen Sie mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer für eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel, ohne dabei auf den intensiven Geschmack zu verzichten. Auf maximal flexible Weise erweitert das BORA M Pure die Welt unserer kompakten Kochfeldabzugssysteme.

Und wir haben noch einen Grund zur Freude: Im Herzen der Küchenmöbelindustrie, dem ostwestfälischen Herford, beherbergt unser neuer Standort BORA Herford auf über 2.000 $m^2$ die BORA Academy, das Trainingszentrum für Handelspartner, einen Flagship Store, ein Restaurant sowie verschiedene Ausstellungsflächen von Partnerunternehmen aus den Bereichen Bauen, Wohnen und Einrichten. BORA Herford steht somit für den direkten Dialog mit unseren Endkunden und Handelspartnern offen. Sammeln Sie vielfältige Inspirationsmöglichkeiten und erleben Sie BORA hautnah – wir freuen uns auf Sie.



Ihr Willi Bruckbauer

DEUTSCHER GRÜNDER PREIS

**Wie schön gemeinsame Kocherlebnisse sind, sehen Sie hier im Video – und erleben Sie live zuhause.**

# INHALT

## BORA


**06** DAS PRINZIP BORA

**08** DAS IST BORA

**10** BORA VORTEILE

**38** MORE THAN COOKING


Links: Blick ins Grüne – großzügige Glasfronten holen den Weinberg in den Wohnraum.

Rechts: So wird die Karotte spannend zubereitet – Rezepte zu Gewürz-Karotten & Co.



18



12

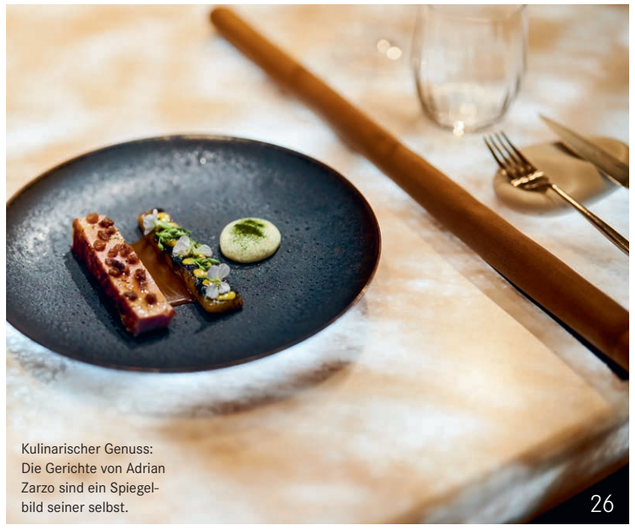
## Inspiration


**12** LÄNGER LECKER
Von der Ernte bis zum Verzehr: Der Weg unserer Lebensmittel ist lang. BORA Produkte verlängern ihre Frische.

**18** EIN HAUS IM WEIN
Puristisch, nachhaltig und funktional: Das Refugium des Winzerehepaars Wöhrwag.

**22** ECHTE UNIKATE
Optischer Genuss: Die edlen Natursteine des Traditionsunternehmens Antolini treffen auf das zeitlose BORA Design.

**26** BEHIND ZARZO
Sternekoch Adrian Zarzo im Interview: seine Küche, Zutaten und BORA Lieblinge.

Kulinarischer Genuss: Die Gerichte von Adrian Zarzo sind ein Spiegelbild seiner selbst.

26

Fotos: Josefine Unterhauser, Hartmut Nägele





Kochen wie die Profis: Mit dem BORA QVac Lebensmittel vakuumieren und anschließend im BORA X BO garen.


**30** WIE VOM WIND GEFORMT
BORA Herford ist eine Architekturperle. Ein Ort für außergewöhnliche Produkterlebnisse und kulinarische Hochgenüsse.

**34** GEGEN DEN MAINSTREAM
Win-win: Das Sponsoring des Radsportteams BORA - hansgrohe schafft Rückenwind sowohl für die Radprofis als auch für die eigene Markenpräsenz.


## Produktwelt


**40** KOCHFELDABZUGSSYSTEME

**60** DAMPF- UND BACKSYSTEME

**68** KÜHL- UND GEFRIERSYSTEME

**74** BELEUCHTUNG

**80** ZUBEHÖR UND ACCESSOIRES

**86** IMPRESSUM




82



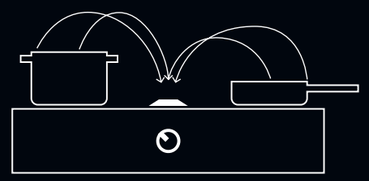
Die Innovationen von BORA verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort in echten Lebensraum.

38

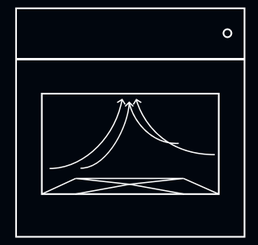
# Prinzip BORA

## Physik kann so schön sein.

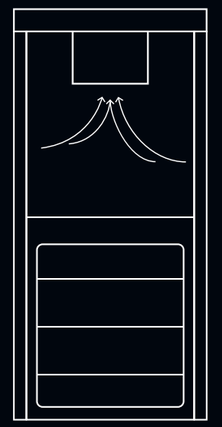
BORA ist Pionier in der effektiven Geruchsfilterung – mit den revolutionären Kochfeldabzugssystemen, dem BORA X BO Dampfbackofen und den BORA Kühlsystemen.



Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von maximal einem Meter pro Sekunde auf. Die BORA Kochfeldabzugssysteme saugen den Dunst mit ca. vier Metern pro Sekunde nach unten ab. Es entsteht eine Querströmung, die stärker ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes. Dadurch werden Dampf und Gerüche effektiv nach unten abgesaugt.

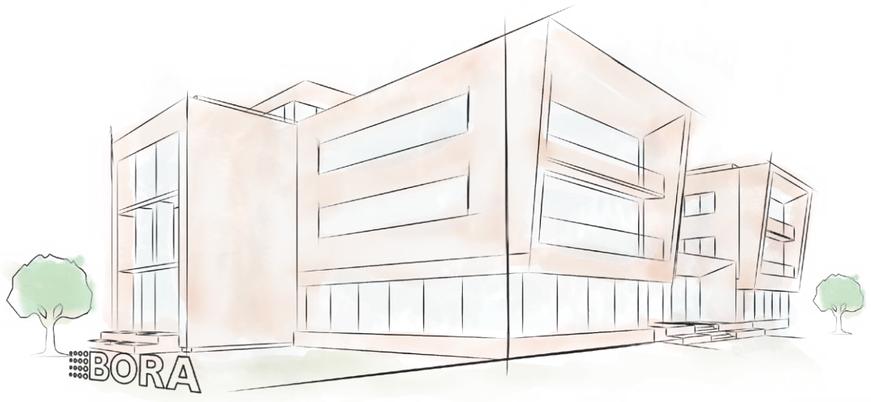


Im BORA X BO wird der beim Dämpfen, Backen und Braten entstehende Dunst noch vor dem Öffnen der Ofentür automatisch nach hinten abgesaugt. Gerüche werden im Aktivkohlefilter, welcher sich oberhalb des Garraums befindet, effektiv gebunden.



In den BORA Kühlsystemen wird auf permanente und optimale Luftzirkulation geachtet, um Lebensmittel länger frisch zu halten. Zudem werden Gerüche durch einen integrierten Geruchsfilter weitgehend neutralisiert.

# Das ist BORA

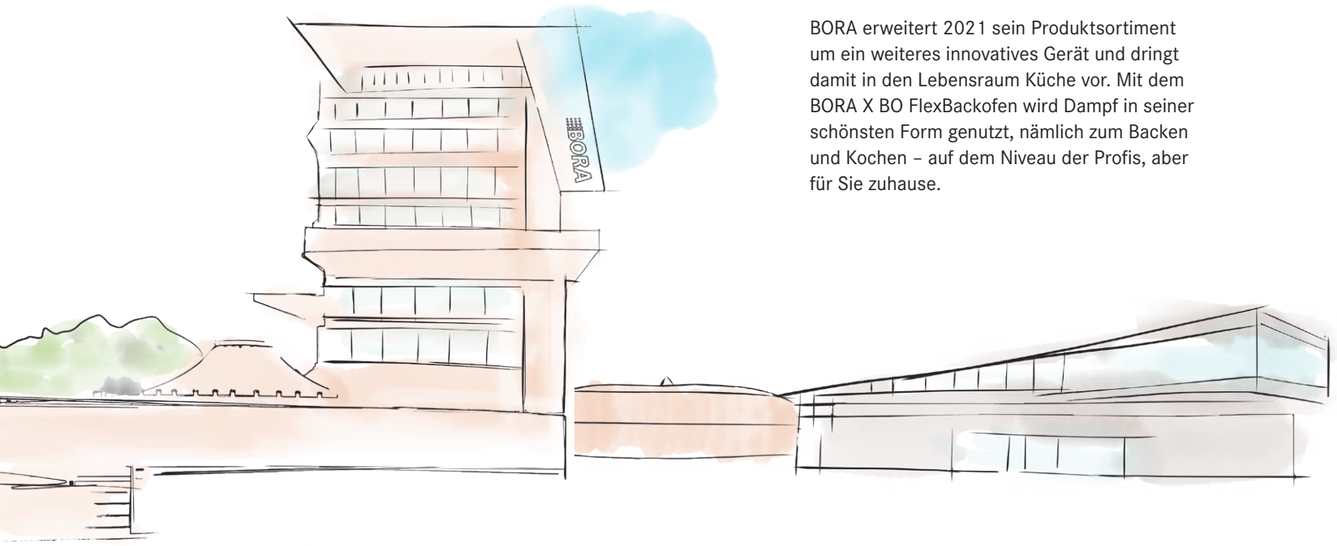






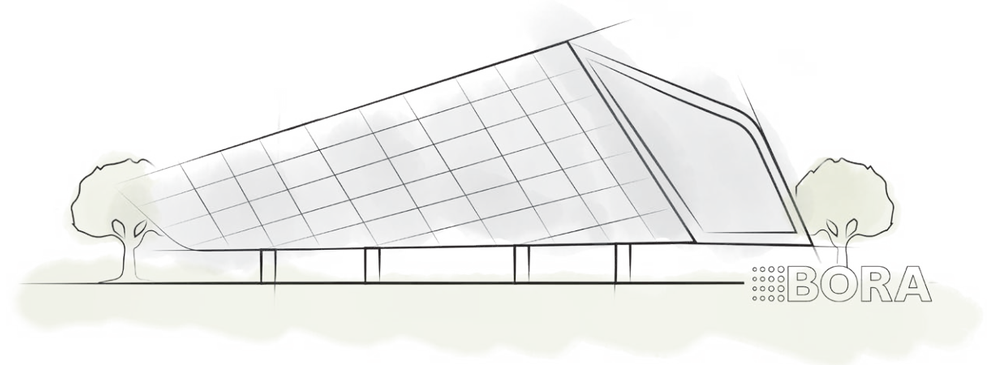
**Von der Idee zum weltweiten Erfolg**

Die BORA Geschichte beginnt 2005 mit der Entwicklung erster Prototypen von Kochfeldabzugssystemen, die den Dunst nach unten absaugen, im werkhaus in Raubling (Bayern). Nach der Firmengründung der BORA Lüftungstechnik 2007, dem wachsenden Erfolg und der weltweiten Expansion in den darauffolgenden Jahren wird 2015 das „Hochhaus“ in Raubling (Bild unten) bezogen. Seither findet die erfolgreiche Entwicklung und Vermarktung von Kücheneinbaugeräten mit Blick auf die Alpen in Niederndorf (Bild oben) und Raubling statt, die Produkte werden in über 60 Ländern vertrieben.



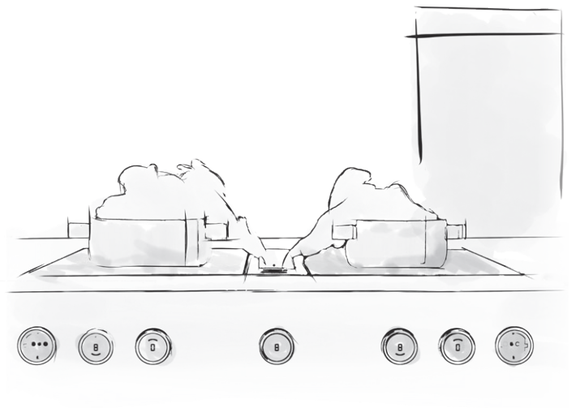

**Profi-Performance für zuhause**

BORA erweitert 2021 sein Produktsortiment um ein weiteres innovatives Gerät und dringt damit in den Lebensraum Küche vor. Mit dem BORA X BO FlexBackofen wird Dampf in seiner schönsten Form genutzt, nämlich zum Backen und Kochen – auf dem Niveau der Profis, aber für Sie zuhause.




**BORA erleben in Herford**

Im ostwestfälischen Zentrum der deutschen Küchenmöbelindustrie ist 2023 ein weiteres ikonisches BORA Gebäude eröffnet worden. Neben einem Flagship Store bietet es auf über 2.000 m² Fläche Platz für außergewöhnliche Produkterlebnisse und kulinarische Hochgenüsse. BORA schafft immer mehr Orte, an denen die Produkte den Endkunden präsentiert werden können – u. a. in München, Sydney und London.



**Innovation im Lebensraum Küche**

Die Dampfabsaugung nach unten revolutioniert den Lebensraum Küche, die Nachfrage nach integrierten Kochfeldabzugssystemen steigt. Zusätzlich zu den modularen Systemen werden Kompaktsysteme in Standardmaßen entwickelt und auch nach dem Launch des BORA X BO Dampfbackofens steht BORA nicht still – 2023 launchte BORA seine Kühl- und Gefriersysteme, Beleuchtung, den BORA QVac Einbauvakuumierer sowie das BORA M Pure – das flexibelste unter den kompakten Kochfeldabzugssystemen.

**Einzigartige Erlebnisse in luftiger Höhe**

Im ausgebauten Glaskubus werden die BORA Produkte live erlebt – und das in über 30 Metern Höhe. Außer mit einer atemberaubenden Aussicht werden die Besucher dort auch mit diversen Köstlichkeiten verwöhnt.

**Erstklassig auch im Radsport**

Seit 2015 ist BORA Hauptsponsor im Profi-Radsport, seit 2017 begleiten wir unser Team BORA - hansgrohe in der UCI WorldTour, der ersten Liga des Profi-Radsports. Mit dem sensationellen Sieg Jai Hindleys beim Giro d’Italia 2022 fährt das Team das erste Grand Tour-Podium sowie den ersten Gesamtsieg ein – und steigert auch außerhalb der kulinarischen Sphäre die Bekanntheit der Marke BORA.



# Raum zum Leben

BORA bietet viele Vorteile – Ihre Küche kann damit nur gewinnen. Und Sie natürlich auch.

## Zeitloses Design

Durch das minimalistische BORA Design und den Verzicht auf unnötige Kanten fügen sich die Geräte nahtlos in jede Küche ein. Vom mattschwarzen Einbaurahmen des BORA X BO bis zu den Holzelementen der Kühlschrankzubehör-Artikel – BORA setzt stets auf hochwertige Materialien. Diese werden dank einer durchdachten Beleuchtung ideal in Szene gesetzt. Reduziert und formvollendet bis ins Detail.

## Leichte Reinigung

BORA überzeugt auch im Alltag: Alle beweglichen Teile der Kochfeldabzugssysteme lassen sich einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen. Die robusten, hochwertigen Materialien, aus denen die Produkte gefertigt werden, sind kratz- und scheuerbeständig. Aufgrund des minimalistischen Designs sind alle Flächen gut zugänglich – vom hygienisch sauberen Kühlschrank bis zum selbstreinigenden Dampfbackofen legen Ihre Küchengeräte so stets einen glänzenden Auftritt hin.

## Frische Luft und freie Sicht

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel dort ab, wo sie entstehen – damit ist BORA Pionier im Bereich der Luftfiltration. Mit BORA kochen, backen und lagern Sie wie an der frischen Luft und haben dabei freie Sicht auf das Wesentliche: geordnete Lebensmittel, gutes Essen und nette Gesprächspartner. Keine unangenehmen Gerüche, kein Dampf im Blickfeld, keine beschlagene Brille, keine eingeschränkte Sicht.

## Einfache Bedienung

Alle BORA Geräte überzeugen durch ihre intuitive Bedienung – durch Antippen bzw. Sliden auf der Touchfläche der Kochfelder, des BORA X BO und der Kühl- und Gefriersysteme, durch Drehen der Bedienknebel sowie Dimm-Funktion und Gestensteuerung bei BORA Beleuchtung werden Kochen und Essen zum Erlebnis.

## Höchste Performance

Mit den BORA Produkten kochen und backen Sie wie ein Profi und lagern Ihre Lebensmittel effektiv und ordentlich gekühlt. Sie erzielen gleichmäßige Garergebnisse, nutzen die optimale Wärmeverteilung und Luftführung. Zudem ermöglichen Ihnen die BORA Produkte maximalen Stauraum und individuelle Planungsfreiheit und liefern dank ausgeklügelter Technik perfekte Kochergebnisse – ganz ohne unangenehme Gerüche oder störenden Lärm.

# Länger LECKER

## Obst und Gemüse sind nur kurze Zeit frisch und knackig. Von wegen. Dank der innovativen Geräte von BORA bleiben Lebensmittel länger haltbar.

Text KATHRIN HOLLMER

Als die Erfindung von Kühltruhen und Konservendosen noch in weiter Ferne lag, haben sich die Menschen einiges einfallen lassen, um Lebensmittel haltbar zu machen. Bereits in der Altsteinzeit trockneten, pökelten und fermentierten sie Fleisch und Früchte. Im alten Ägypten legte man Gemüse in Essig und Honig ein und im antiken Rom wurden Lebensmittel geräuchert, in Salz eingelegt oder getrocknet. Im 19. Jahrhundert wurde die Konservendose entwickelt und die ersten Gefriergeräte wurden gebaut.
Heute sind Kühl- und Gefriergeräte aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Kühlgeräte werden ständig weiterentwickelt, damit Obst und Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukte noch länger frisch und aromatisch bleiben und ihre wertvollen Inhaltsstoffe behalten. Durch die richtige Lagerung und Verarbeitung hat man immer frische Lebensmittel im Haus, ohne dafür täglich einkaufen gehen zu müssen. Durch optimales Kühlen in den BORA Kühl- und Gefriersystemen und das Vakuumieren, beispielsweise von Resten, mit dem BORA QVac reduziert man Abfälle und spart Geld. Die verschiedenen Lebensmittel, insbesondere Gemüse und Obst, mögen es nicht gleich kühl. Zum Beispiel die Karotte: Von der Kindheit bis ins hohe Alter sind Möhren Teil vieler Esskulturen weltweit und liefern wichtige Nährstoffe. Man kann sie das ganze Jahr über im Supermarkt kaufen, von Juni bis Oktober erntet man sie in Europa im Freiland und im eigenen Garten. Das Wurzelgemüse verliert jedoch recht schnell an Feuchtigkeit und Aroma; damit es knackig und aromatisch bleibt, sollte man es kühl und mit hoher Luftfeuchtigkeit lagern. Im Gemüsefach eines herkömmlichen Kühlschranks bleibt es bis zu zehn Tage knackig.
BORA Kühl- und Gefriersysteme verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch die exakt einstellbare Temperatur und den BORA Fresh zero Bereich deutlich. Karotten und Äpfel halten sich etwa 40 Tage länger, Kohl bis zu zwölf Tage

und Salat bis zu elf Tage. Kiwis bleiben sogar bis zu 48 Tage frisch. Und dank der schonenden Kühlung gehen keine wertvollen Vitamine und Mineralstoffe verloren. Bei der Karotte sind das unter anderem Provitamin A, Vitamin C, Kalium und Eisen.
Damit Obst und Gemüse möglichst lange frisch bleiben, sollte man sie erst direkt vor dem Verzehr waschen, sonst fault es schneller und verliert an Geschmack. Bei Karotten zum Beispiel entfernt man am besten die Verpackung, bevor man sie in den Kühlschrank legt, und achtet darauf, dass man Früchte mit Druckstellen oder verletzter Schale zuerst verarbeitet.
Obst und Gemüse kann man außerdem bis zu 15 Monate lang einfrieren. Vorher sollte man sie immer von Erdresten befreien und waschen. Manche Gemüsesorten wie Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi und Lauch sollte man vorher blanchieren, Auberginen und Grünkohl werden vorab gekocht. Möhren, Paprika und Pilze können Sie roh einfrieren. Um Gefrierbrand zu vermeiden, sollte man darauf achten, dass die Verpackung eng an den Lebensmitteln anliegt und keine Luft enthält. Vakuumiert man Lebensmittel mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer, halten sie bis zu dreimal länger, ohne an Aroma oder knackfrischem Aussehen zu verlieren. Friert man sie dann noch ein, wird die Haltbarkeit weiter erhöht. Die BORA Kühl- und Gefriersysteme schützen dank der No Frost Technologie vor unerwünschter Vereisung und Gefrierbrand.
Karotten sind vielseitig verwendbar, sie schmecken roh, gekocht, eingelegt oder als Saft. Durch den Vakuumierverschluss und mit der Funktion „Wiederverschließen von Flaschen“ des BORA QVac kann der frische Karottensaft länger genossen werden. Mit den BORA Geräten kann man Karotten nicht nur haltbar machen, sondern auch kreativ und schnell verarbeiten. Frisch gekühlt, verleihen sie Obst- und Gemüse-Smoothies eine angenehme Süße.

Foto: Stocksy/Darren Muir (1)



Oben: Frisch vom Beet – Karotten & Co. müssen richtig gelagert werden, um lange frisch zu bleiben.

Rechts: Lebensmittel für längere Frische mit dem BORA QVac vakuumieren und bis zu dreimal länger haltbar machen.



Im BORA X BO Dampfbackofen lassen sich besonders knusprige Gemüsechips aus Karotten backen. Oder man mariniert und vakuumiert leckere Gewürz-Karotten mit dem BORA QVac und gart sie im BORA X BO Dampfbackofen. Rezeptideen finden Sie auf Seite 16 und 17.

## Wie lagere ich Lebensmittel richtig im Kühlschrank?

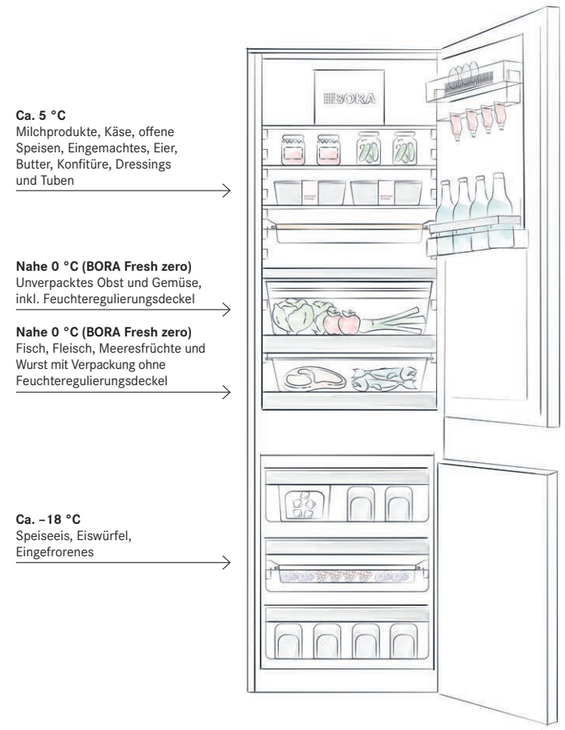
BORA Kühl- und Gefriersysteme haben für jedes Lebensmittel die passende Temperaturzone. Ganz unten befindet sich die kälteste Zone, der BORA Fresh zero Lagerbereich, mit circa 0 °C – für alles, was längere Zeit genießbar bleiben soll. Praktisch: Durch die gleichmäßige Kälteverteilung können die Speisen je nach individuellem Ordnungssystem frei im Kühlraum platziert werden. Die BORA Fresh zero Wanne mit geschlossenem Feuchteregulierungsdeckel ist aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit ideal für empfindliche Lebensmittel wie unverpacktes Gemüse und



Unten: BORA Kühl- und Gefriersysteme bieten für jedes Lebensmittel den idealen Lager- und Temperaturbereich.

Oben: Frisches Gemüse und Obst kreativ und schnell verarbeiten im BORA X BO Dampfbackofen.






Obst. Empfindliche, verpackte Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Fisch, Meeresfrüchte oder frische Milch fühlen sich in der Wanne ohne Feuchteregulierungsdeckel wohl. In der Mitte des Kühlschranks herrschen je nach Einstellung circa 5 °C – der perfekte Ort für Milchprodukte wie Joghurt und Käse, Kuchen, fertige Speisen und Lebensmittel zum An- und Auftauen. In den oberen Kühlbereichen lagern offene Speisen, Eingemachtes, angeschnittene Früchte sowie Lebensmittel, die bald gegessen werden, besonders gut. Die Kühlschranktür eignet sich für Getränke, Eier, Butter, Konfitüren, Dressings und Tuben. Im BORA Freeze Gefrierschrank bei –18 °C finden Tiefkühlkost, Lebensmittelreste, Speiseeis und Eiswürfel Platz. Spezielle Funktionen wie Power Cool, Party und Eco in den BORA Kühl- und Gefriersystemen ermöglichen für einen bestimmten Zeitraum spezielle Kühlbedingungen.
Doch nicht alle Lebensmittel müssen kühl gelagert werden: Blattsalate, Kohlgemüse, Möhren und Pilze mögen es beispielsweise kühl. Empfindliches Gemüse wie Auberginen, Paprika, Tomaten oder Südfrüchte wie Avocados, Bananen oder Zitronen sind bei Zimmertemperatur besser aufgehoben.

**So lagern Sie Lebensmittel im Kühlschrank besonders lange frisch.**

Rezept für den BORA X BO

## Gemüsechips

Zubereitung: 15 Min.
Back-/Garzeit: 10 Min.
für 4 Personen

### Für die Marinade
100 ml hoch erhitzbares Öl
1 EL Paprikapulver (ersatzweise Gewürzmischung nach Wahl)
½ TL Steinsalz

### Für die Gemüsechips
1 Zitrone
500 ml Wasser
250 g Karotten
250 g Kartoffeln

### MARINADE
Aus dem Öl, dem Paprikapulver und dem Salz in einer Schüssel eine Marinade anrühren.

### GEMÜSECHIPS
Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Wasser vermischen. Das Gemüse schälen, in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln und kurz im Zitronenwasser einlegen. Abtropfen lassen und mit der Marinade in einer Schüssel vermischen. Die Gemüsescheiben einzeln auf dem Universalblech verteilen und im X BO (160°/0 % Feuchte) 5 Min. garen. Dann die Einstellungen auf 110°/–100 % Feuchte ändern und die Gemüsechips in weiteren 5 Min. trocknen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### PROFITIPP
Für eine längere Haltbarkeit die Gemüsechips trocken und luftdicht lagern. Je höher der Stärkegehalt im Gemüse ist, desto länger bleiben die Gemüsechips knusprig. Die Farbe des Gemüses bleibt erhalten, indem das gehobelte Gemüse in Zitronenwasser eingelegt wird.






Einfach kochen mit dem BORA X BO Dampfbackofen

Braten, Backen, Dämpfen oder Heißluftgrillen – die vielen Möglichkeiten des BORA X BO Profi-Dampfbackofens machen das Kochen zum Vergnügen. Leckere Rezepte zur Alltagsküche gibt es im BORA Kochbuch.

**Mehr Informationen zum Kochbuch**







## Gewürz-Karotten mit geröstetem Sesam

Zubereitung: 10 Min.
Back-/Garzeit: 35 Min.
für 4 Personen

### Für die Karotten
500 g Karotten
100 ml Olivenöl
1 EL Harissa-Gewürz
½ TL Steinsalz
Pfeffer aus der Mühle

### Für den Dip
2 EL Sesam
1 Zitrone
120 g Tahin (Sesampaste)
40 g Bärlauch-Pesto
50 ml Olivenöl
Steinsalz

### Außerdem
Vakuumierer und Vakuumierbeutel

### KAROTTEN
Die Karotten waschen, schälen und der Länge nach vierteln. Mit Olivenöl, Harissa-Gewürz, Steinsalz und Pfeffer marinieren und in einem Vakuumierbeutel vakuumieren. Die Karotten auf den gelochten Garbehälter geben und im X BO (85°, Spezialprogramm „Sous-vide-Garen“) 35 Min. garen.

### DIP
Den Sesam in etwas Öl in einer Pfanne leicht anrösten. Den Saft der Zitrone auspressen. Gerösteten Sesam und Zitronensaft mit Sesampaste, Bärlauch-Pesto und Olivenöl zu einer Creme verrühren und mit Salz abschmecken.

### PROFITIPP
Verwenden Sie für den Geschmack kleine bis mittelgroße Karotten und belassen Sie für die schönere Optik etwas von dem Grün an den Karotten.



## Ingwer-Karotten-Apfel-Smoothie mit Cayennepfeffer und Honig

Zubereitung: 15 Min.
für 2 Portionen

150 g Crushed Ice
250 g Karotten
50 g Ingwer
220 g roter Apfel
Saft einer Zitrone
1 EL extra natives Olivenöl
1 EL Honig
¼ TL Cayennepfeffer

### OBST SCHNEIDEN
Zuerst alle Gemüse- und Obstsorten gründlich waschen. Nun die Karotten und den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel mit Schale entkernen und auch in grobe Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen.

### SMOOTHIE MIXEN
Nun zuerst alle harten Zutaten in einem Mixer zerkleinern, danach die Flüssigkeiten, Gewürz und Honig hinzufügen. Alles auf höchster Stufe für 2 Min. pürieren, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Den Smoothie auf 2 große Gläser aufteilen und mit etwas Cayennepfeffer garnieren.

**QR-Code scannen und weitere BORA Rezepte entdecken**

# Ein Haus im WEIN

Das Gebäude des Winzerehepaars Wöhrwag dominiert die umliegende Natur nicht, es harmoniert mit ihr.

Text ALISSA SELGE Fotos JOSEFINE UNTERHAUSER



Links: Das Gebäude beherbergt das Flaschenlager des Weinguts und die Wohnung der Winzer.

Rechts: Fließendes Licht und viel Holz: Eine Wand aus Eiche, beschichtet mit Tafellack, grenzt die Küche vom Wohnraum ab.

Unten: Das puristische Design mit den klaren Formen zieht sich durch Wohnraum und Küche.







Das träge Licht des späten Nachmittags flutet den Wohnraum, streift die anthrazitfarbenen Vertäfelungen und wirft Schattenspiele auf das Eichenholz. Durch die großen Glasfronten auf beiden Seiten kann man sowohl dem Lauf der Sonne als auch dem Wechsel der Jahreszeiten folgen, so als stünde man mitten im Weinberg: Im Sommer strahlt das saftige Grün der Blätter, im Herbst leuchtet das Laub in Gelb-, Rot- und Orangetönen. Von diesem Spektakel lenken keine Bilder an den Wänden, keine farbigen Akzente der Inneneinrichtung ab. Die luftige Bauweise mit Stahl und viel Glas holt die Natur in den Innenraum, lässt Gebäude und Weinberg fast miteinander verschmelzen.

Eine architektonische Zurückgenommenheit im Bauhausstil und klare Formen. Das ist es, was Christin und Hans-Peter Wöhrwag vorschwebt, als sie gemeinsam mit dem renommierten Architekten Thomas Hundt eine Konzeption für das Gebäude entwickeln. Das Winzerehepaar führt den Familienbetrieb, das Weingut Wöhrwag, in Stuttgart-Untertürkheim in sechster Generation. Aufgrund von Platzmangel planen sie ab 2018 eine Teilaussiedlung des Unternehmens und starten 2019 mit dem Neubau. Im Frühjahr 2022 ist es fertig: das L-förmige Gebäude, das sowohl als Lager für 200.000 Weinflaschen als auch als Wohnraum für das Ehepaar Wöhrwag dient. Grün ist nicht nur die Umgebung: Das Haus ist energieautark, versorgt sich mit PV-Anlagen, Erdwärme, Oberflächen-Geothermie und einer Wärmepumpe. Die Dächer sind begrünt, auf dem Dach des Flaschenlagers wächst der Weinberg weiter und auf der Garage blüht eine Bienenwiese.

Als passionierte Hobbyköchin legt Christin Wöhrwag besonders viel Wert auf eine praktische Küche. Außerdem sollte sie vom Wohnraum abgetrennt sein: „In meiner Küche wird





Oben: Besser als Fernsehen – die großen Fenster holen die Weinberge in den Innenraum.

Unten: Christin Wöhrwag nutzt BORA Professional 2.0, um ihre Gäste mit feinen Menüs zu überraschen.

gekocht, da wird gearbeitet, da wird es schmutzig und da liegen Lebensmittel rum“, lacht die Winzerin. Sie beauftragt Elias Holocher mit dem Kücheneinbau, der eine Trennwand aus Eichenholz – beschichtet mit Tafellack und einer Durchreiche – in den Wohnraum einsetzt. Seine Herausforderung bei der Planung der Küche? „Das Design des Innenraums aufzugreifen und fortzuführen“, erklärt der Küchenbauer. Ihm und seinem Team gelingt es, Funktionalität und das puristische Design zu vereinen. Dafür greift er auf das modulare Kochfeldabzugssystem BORA Professional 2.0 mit zwei Gas-Kochfeldern und dem BORA Tepan-Edelstahlgrill zurück, das sich perfekt in die Arbeitsflächen aus kalt gewalztem Edelstahl und in den großen Küchenblock aus gebürstetem Edelstahl einfügt. Die zwei BORA X BO Dampfbacköfen komplettieren mit ihren mattschwarzen Einbaurahmen das puristische Küchendesign. Außerdem gibt es eine Station zum Braten, eine zum Backen, eine für die kalte Küche und einen Pass (in der Gastronomie die Schnittstelle zwischen Küche und Service) mit Wärmelampen. Wer in den Genuss eines Gänge-Menüs von Christin Wöhrwag kommt, kann sich glücklich schätzen – nicht nur wegen der fantastischen Aussicht ins Grüne.

**Mehr über die Vision und Planung der Küche im Video.**

# Echte UNIKATE

Mit dem italienischen Traditionsunternehmen Antolini bringt BORA edle Natursteine in den Lebensraum Küche.

Text KATHRIN HOLLMER



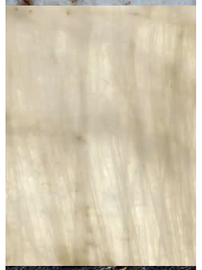
Sie sind zeitlos schön, ihre Muster und Farben sind vielfältig, und jedes einzelne Exemplar ist ein Unikat: Natursteine wie Granit und Quarz werten jeden Raum auf. Weil sie zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen sind, sind sie das perfekte Material für die Küche.
BORA steht für zeitloses Design, hochwertige Materialien und hochmoderne Geräte – die Natursteine von Antolini ergänzen diesen Anspruch perfekt. Das Unternehmen mit Sitz in Verona ist seit fast 70 Jahren Marktführer in der Natursteinverarbeitung. Seine neueste Innovation: ein säurebeständiger Steinschutz für Marmor, Onyx und weiche Quarzite. Antolinis Natursteine sind daher pflegeleicht und elegant zugleich.
Die Natursteine von Antolini werden in Steinbrüchen auf der ganzen Welt abgebaut. Natursteine sind ideal, um eine Küche individuell und einzigartig zu gestalten. Ob minimalistisch-modern, gemütlich oder rustikal, für jeden Einrichtungsstil gibt es den passenden Stein: mit auffälligem Muster und goldenem Schimmer oder in zurückhaltender Farbe mit dezenter Maserung.

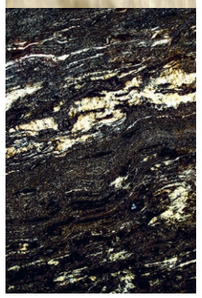


Der lichtdurchlässige Naturquarz „Cristallo Bianco Wow“ bringt die Küche zum Leuchten.

Fotos: Antolini







Links: Nahaufnahmen der Natursteine von Antolini: die Naturquarze „Patagonia Original Extra“ und „Cristallo Bianco Wow“ und der Granit „Black Cosmic“ (v. o. n. u.).

Antolini bringt einzigartige Natursteine in den Lebensraum Küche. Für eine Wohnung im Herzen von Bozen wurde eine Kochinsel aus „Patagonia Original Extra“ Naturquarz gefertigt. Das BORA Professional 3.0 in All Black integriert sich perfekt ins Gesamtkonzept, denn ein derart dominanter Stein verlangt nach einer edlen Begleitung. Die auffällige Musterung macht den Küchenblock zum Schmuckstück der gesamten Wohnung – und zum beliebten Treffpunkt: Die indirekte Beleuchtung des lichtdurchlässigen Steins sorgt für eine gemütliche Atmosphäre. Einen anderen stilistischen Ansatz verfolgt das Design in einer Küche in den Dolomiten: Hier wurde in einem Wohnhaus in Gröden in eine Kücheninsel aus dem widerstandsfähigen Naturquarz „Cristallo Bianco Wow“ das BORA Professional 3.0 in All Black eingelassen. Etwas auffälliger dagegen ist die Kücheninsel in einem Privathaus im Zentrum von Verona: Sie wurde komplett mit einer Platte aus Granit „Black Cosmic“ mit Lether-Finish verkleidet. Diese Oberflächenbehandlung betont die Maserung der Materialien. Das BORA X Pure fügt sich flächenbündig in die matte Oberfläche des Natursteins mit weißen Quarzadern, Glimmer- und Goldelementen ein. Natursteine sind langlebig und vor allem Granit ist unempfindlich gegen Kratzer und Flecken.

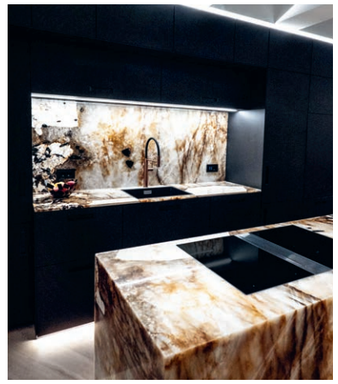












Töpfe und Pfannen können direkt darauf abgestellt werden, ohne dass die Platten Schaden nehmen oder ihre Schönheit verlieren.

**Die verwendeten Natursteine**

Den „Patagonia Original Extra“ Naturquarz gibt es in vielen verschiedenen Farben, von zartem Beige bis hin zu kräftigem Grün. Er besteht aus drei verschiedenen Mineralien: Feldspat, weißem Kristall und schwarzem Turmalin. Außer wegen der Farbenvielfalt und der auffälligen Maserung wird der „Patagonia Original Extra“ Naturquarz wegen seiner Transluzenz geschätzt: Er ist lichtdurchlässig, ähnlich wie Wachs oder Blätter. „Cristallo Bianco Wow“ ist ebenfalls ein Naturquarz und wie der „Patagonia Original Extra“ lichtdurchlässig sowie äußerst widerstandsfähig. Sein vollkristallines Aussehen macht ihn besonders interessant für die Verkleidung von Arbeitsplatten. „Black Cosmic“ mit Lether-Finish ist ein schwarzer Granit mit weißen Quarzadern und Glimmer- und Goldelementen. Granit ist ein Hartgestein vulkanischen Ursprungs, das hauptsächlich aus Quarz und Feldspat besteht, was es besonders hart und widerstandsfähig gegen Abrieb und Druck macht.
Es gibt den Stein in vielen verschiedenen Farben, auffallend sind seine wolkige Struktur und seine matte Oberfläche. Er ist säurebeständig und damit ideal für Küchenarbeitsplatten.

Links: Die Kochinsel „Black Cosmic“ aus Granit ist besonders widerstandsfähig gegen Kratzer.

Rechts: Antolini besitzt Steinbrüche auf der ganzen Welt. Im Bild wird der Naturquarz „Cristallo Bianco Wow“ abgebaut.

Rechts unten: Nicht nur die Kochinsel wurde aus „Patagonia Original Extra“ Naturquarz geformt – auch bei der Küchenrückwand wird das auffällige Gestein aufgegriffen.

# Behind ZARZO







Wir trafen Sternekoch Adrian Zarzo in seinem Restaurant „Zarzo“ in Eindhoven, Niederlande. Ein Gespräch über Leidenschaft, feine Zutaten und warum er auf BORA setzt.

Text ANNA-LENA WOLFARTH  Fotos HARTMUT NÄGELE



„Der BORA X BO überzeugt mit Funktion und Optik.“

ADRIAN ZARZO





**Woher kommt Ihre Passion fürs Kochen?**
Die Leidenschaft für gutes Essen wurde mir quasi in die Wiege gelegt. Meine Großmutter servierte in ihrer Bar als eine der Ersten in unserem Dorf Essen.

**Wann haben Sie gewusst, dass Sie diese Leidenschaft zum Beruf machen wollen?**
Als Kind habe ich nur mit Töpfen und Pfannen gespielt und schon im Alter von drei Jahren meine erste Paella mit Muscheln gemacht. Bereits mit zwölf Jahren wusste ich, dass ich das Kochen zu meinem Beruf machen möchte.

**Wenn Sie Ihren Kochstil in drei Worten beschreiben müssten, wären das welche?**
Pur, spannend und zeitgemäß. Ich konzentriere mich auf die Produkte und kreiere aufregende und moderne Kombinationen. Ich mag es, „out of the box“ zu denken.

**In Ihrem Restaurant „Zarzo“ servieren Sie Gerichte auf Basis traditioneller spanischer Rezepte – was landet dabei auf dem Teller?**
Die Gerichte sind ein Spiegelbild meiner selbst: klassische spanische Küche in Verbindung mit französischer Küche, wie ich sie von den großen Köchen gelernt habe. Ich bin kein „Bilderkoch“. Meine Gerichte sehen zwar hübsch aus, aber sie sind kein Mondrian. Es geht wirklich um die Produkte.

**Gibt es ein Kindheitsgericht, das sich auf Ihrer Karte wiederfindet?**
Ja, Sofrito! Das ist eine Grundsauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Gewürzen. Sie ist Bestandteil vieler Gerichte.

**Das „Zarzo“ wurde zum achten Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Was macht Ihr Restaurant einzigartig?**
Wir bleiben immer wir selbst und sind gastfreundlich. Dabei verfolgen wir das Konzept einer offenen Küche: Man sieht, wie mein Team alle Speisen frisch zubereitet und wie hart wir arbeiten, um unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Links oben: Der Sternekoch bezieht die Produkte für seine Gerichte aus der Region und einige Spezialitäten direkt aus Spanien.

Rechts oben: Zarzo weiß die Performance des BORA X BO zu schätzen. Zudem passt der Look des Dampfbackofens perfekt in das Restaurant.

Unten: Eine weitere Leidenschaft Zarzos ist der Wein. Im Restaurant de Librije nutzte er die Gelegenheit, sich zum Sommelier ausbilden zu lassen.





Oben: Klare Formen und neutrale Farben – das Restaurant in Eindhoven ist stilvoll und minimalistisch eingerichtet.

Unten: Willkommen am Chef’s Table. Hier lädt Zarzo zu einer kulinarischen Entdeckungsreise mit einem 8-Gänge-Menü ein.



**Sie gewähren im „Zarzo“ Einblicke in die Küche. Dort verwenden Sie unter anderem den BORA X BO für Showcooking. Was hat Sie überzeugt, den Dampfbackofen zu nutzen?**
Mit dem BORA X BO koche ich sehr sauber und geruchsneutral. Aber auch die minimalistische Optik, die hervorragend zu dem schlichten industriellen Look in unserem Restaurant passt, hat uns überzeugt.

**Haben Sie eine Lieblingsfunktion am BORA X BO und welches Gericht zaubern Sie damit?**
Ja, wir nutzen gerne die Vorteile der Dampfzugabe – etwa für das hausgeräucherte Kalbsfilet mit gepuffter Aubergine und eingelegtem Eigelb.

**Sie nutzen weitere BORA Produkte – haben Sie hier einen Favoriten?**
Ich bin ein Fan des BORA Tepan-Edelstahlgrills. Ein Produkt, mit dem ich Gerichte so zubereiten kann, wie ich es früher in Spanien gelernt habe. Für uns in der Profiküche ist es wichtig, dass Geräte leicht zu reinigen sind und Gerüche neutralisieren – das ist bei allen BORA Geräten der Fall.

### Biografie

Aufgewachsen in Benaguasil nahe Valencia, zog Zarzo mit 12 Jahren in die Niederlande, wo er später eine Ausbildung in der Gastronomie absolvierte. Seine Jahre in der Sternegastronomie bei Cees Helder („Parkheuvel“), Santi Santamaria („Can Fabes“) und Jonnie Boer („de Librije“) prägten seinen Kochstil genauso wie die Einflüsse seiner Kindheit. Sein Restaurant „Zarzo“ eröffnete er 2013, schon zwei Jahre später bekam es seinen ersten Michelin-Stern. Adrian ist seit einigen Jahren auch Besitzer des Restaurants „Zuid by Adrian Zarzo“.



INSPIRATION

# Wie vom WIND geformt

## BORA schreibt in Herford Architekturgeschichte.



Text MARTIN FRAAS

Fotos JOSEFINE UNTERHAUSER

Architektur LORENZATELIERS
WIEN-INNSBRUCK-TRIESTE

Markant wie die Tragfläche eines Flugzeugs ist das neue Firmengebäude von BORA im ostwestfälischen Herford gestaltet.





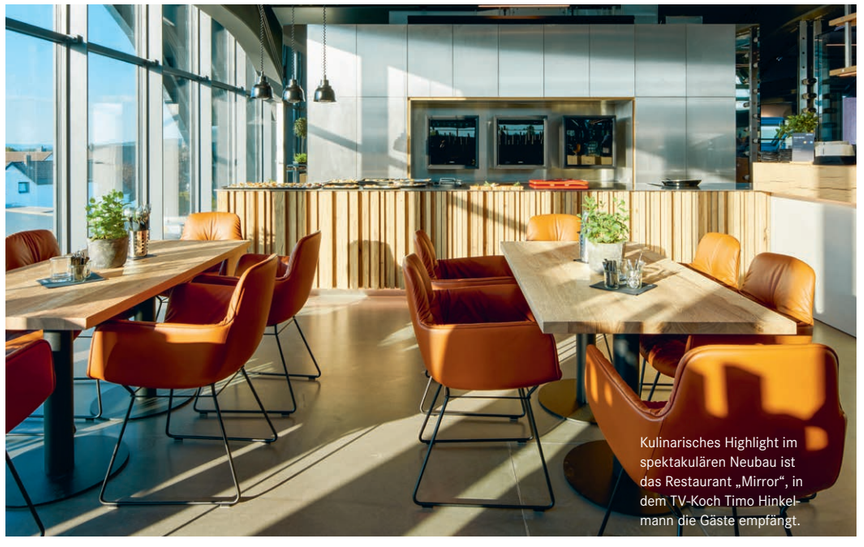
Oben: 2.000 Quadratmeter bietet das Gebäude für die Präsentation der neuesten Produkte von BORA und seinen Partnern.

Unten: Die feminine Sitzmöbel-Kollektion der Freifrau Manufaktur bildet mit den charakterstarken Massivholzmöbeln von Janua einen stimmigen Gleichklang.

BORA steht für innovatives Design, das neue Maßstäbe setzt und fasziniert. Diese Philosophie spiegelt sich auch in den Firmengebäuden wider – jüngstes Beispiel ist der neue BORA Standort im ostwestfälischen Herford, dem Zentrum der deutschen Küchenmöbelindustrie. Hier entstand mit einem scheinbar schwebenden, dramatisch geneigten Bau revolutionäre und zukunftsweisende Architektur. Das markante Gebäude, das wie vom Wind gestaltet anmutet, wurde vom renommierten österreichischen Architekturbüro LORENZATELIERS Wien-Innsbruck-Trieste konzipiert und in unglaublichen 18 Monaten realisiert. Allein schon die technischen Rahmendaten sind beeindruckend: So misst der Bau mit einer Außenfassade aus verzinktem und perforiertem Lochblech 95 Meter in der Länge und 13,5 Meter in der Höhe. Die äußere Form ist einem Flügel nachempfunden, der auf dem Wind zu gleiten scheint. Eine architektonische Bezugnahme auf die Markenidentität von BORA, in deren Mittelpunkt das Element Luft steht. Als Experte im Bereich Kochfeldabzugssysteme hat BORA im Lebensraum Küche neue Maßstäbe gesetzt und hier völlig neue Freiheiten und Möglichkeiten eröffnet. In dem Mitte September 2023 eröffneten, futuristischen Bau sind im BORA Flagship Store und bei Schulungen der BORA Academy die neuesten Produkte zu sehen und in einer Showküche auch zu erleben. Dazu präsentieren auf den insgesamt 2.000 Quadratmetern auch ausgewählte







Kulinarisches Highlight im spektakulären Neubau ist das Restaurant „Mirror“, in dem TV-Koch Timo Hinkelmann die Gäste empfängt.

Premium-Partner wie eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm und Schüller Innovationen aus dem Lebensraum Küche. In die Welt des Lichts begleitet Xal mit visionären Entwürfen und Lichtkonzepten für jede Architektur. Poet Audio bereitet in der beeindruckenden Kulisse ein unvergessliches Klangerlebnis. Und auch außergewöhnlichen Designobjekten wie dem Hocker „Meditri“ von Johannes Müller wird hier eine Bühne geboten. Durch die Nutzung regenerativer Energien mittels Geothermie sowie Photovoltaik und Wärmerückgewinnungssystemen ist die Energiebilanz des Gebäudes im ökologisch optimalen Bereich. Und bei der Innengestaltung des neuen Designtempels setzt Architekt Peter Lorenz auf eine puristische Optik, bei der die massiven Stahlträger ganz bewusst sichtbar bleiben. Denn Transparenz und Offenheit sind Qualitäten, die BORA prägen. So schließt sich der Kreis von der Architektur zum erfolgreichen Unternehmen.
Ein besonderer Teil des spektakulären Neubaus in Herford ist das lichtdurchflutete Restaurant „Mirror“ mit 40 Plätzen, das allen Besuchern offensteht. TV-Koch Timo Hinkelmann wird künftig beweisen, was kulinarisch möglich ist.
Das Besondere seiner neuen Dependance: Das Cabriodach mit zwei je 63 Quadratmeter großen Schiebedachelementen kann auf Knopfdruck geöffnet werden. Wenn das am Abend geschieht, wird aus der wunderbaren Location ein echtes „Sterne-Restaurant“.

Links unten: Die großzügige Showküche ist Teil der BORA Experience, bei der Sie die Innovationen und Produkte von BORA live erleben können.

Rechts unten: Traumküchen entstehen durch die Beratung im Handel. Bei BORA in Herford stellen Küchenmöbelhersteller ihre Vision aktueller Möglichkeiten aus.





# Gegen den MAINSTREAM

BORA meets Radsport: Ob in der Küche oder auf dem Rad – die wichtigste Zutat ist die Leidenschaft. 10 Jahre BORA Radsportsponsoring.

Text HEIDE SAHL, PETER UTHMANN

Zwei Freunde, eine Leidenschaft: Radsport. BORA Gründer Willi Bruckbauer und BORA - hansgrohe Teamchef Ralph Denk kennen sich seit über 30 Jahren.

Foto: BORA



BORA Fan Zone bei der Tour de France 2022 in Alpe d'Huez: 1,5 Kilometer vor dem Ziel feuerten die Fans die Radsportprofis an.

Andere, neue Wege gehen, nicht mit dem Mainstream schwimmen und kleine Dinge zu etwas Großem machen: Das zeichnet BORA aus. So verhält es sich auch mit dem Sponsoringengagement im Radsport. Das Unternehmen war kaum fünf Jahre alt und hatte noch keine 50 Mitarbeiter, da schmückte der Schriftzug bereits den Ärmel des Raublinger Rennstalls Team NetApp von Ralph Denk. Das Logo auf dem Ärmel ermöglichte es, besondere Kunden als Dank für ihre Loyalität und als Anreiz für die weitere Zusammenarbeit zu Rennen einzuladen – ihnen ein „Money can't buy"-Erlebnis zu bieten. Bei BORA war das Interesse geweckt, das Radsportsponsoring zu intensivieren.

Teamchef Ralph Denk und BORA Gründer Willi Bruckbauer sind seit über 30 Jahren befreundet. In jungen Jahren sind sie mit- und gegeneinander bei Radrennen angetreten, heute spielt der sportliche Ehrgeiz bei den gemeinsamen Ausfahrten eine kleinere Rolle und die Zeit wird eher für Gespräche genutzt. Die Leidenschaft für den Radsport war die beste Voraussetzung für den Schritt ins Hauptsponsoring, der 2015 nach eingehender Benchmark-Untersuchung erfolgte. Ein internationales Profi-Radteam mit BORA im Namen am Start der wichtigsten Rennen der Welt rund um den Globus zu sehen, bot eine Sichtbarkeit, einen Werbewert und einen Return on Investment, die mit keiner anderen Sportart erreichbar gewesen wären. Auch im Unternehmen wird Willi Bruckbauers Radsportbegeisterung geteilt. In allen Abteilungen finden sich Mitarbeiter, die sich nicht selten nach Feierabend noch zu gemeinsamen Radausfahrten verabreden.

Die Chancen und unendlichen Möglichkeiten der Sponsoringaktivierung hat man bei BORA von Anbeginn an gesehen und über alle Kommunikationskanäle hinweg genutzt. Das Sponsoring wurde als fest etabliertes Marketinginstrument installiert, nicht ohne ihm den BORA üblichen „Anders"-Stempel aufzudrücken. Gäste beim Radklassiker Eschborn–Frankfurt mit „BORA in the Air" in den Himmel heben und von oben mit freier Sicht die Zieleinfahrt erleben lassen? Mit dem ganzen Unternehmen für ein Wochenende nach Mallorca fliegen und dort zusammen Rad fahren? Eine mobile BORA Küche am ikonischsten Anstieg der Tour de France in Alpe d'Huez aufbauen und dort das Rennen mit gutem Essen, Public Viewing und Entertainment in der Community und mit Tausenden von Fans zelebrieren? Mit Handelspartnern und BORA - hansgrohe Begleitung durch Paris vorbei am Eiffelturm und über die Champs-Élysées auf BORA Rädern radeln? Den Giro d'Italia-Sieg 2022 durch Jai Hindley mit dem BORA - hansgrohe Team, Handelspartnern, Mitarbeitern und Freunden feiern – und alle tragen in Windeseile produzierte rosa T-Shirts? BORA macht's möglich! Zusätzlich zu den Events findet sich der Radsport auch in der gesamten Kommunikation rund um die Marke wieder. Ob in Werbespots, in Kampagnen, auf Social Media oder auch in den Stories auf bora.com. Blogartikel, Interviews und Videos mit spannenden und exklusiven Blicken hinter die Kulissen, die zusammen mit den Fahrern von BORA - hansgrohe produziert werden.

Die Entwicklungen des Profi-Radteams und des Unternehmens BORA liefen stets parallel und mit einer gemeinsamen Wertebasis. Das Unternehmen von Ralph Denk, das inzwischen 30 Radprofis und weitere 100 Mitarbeiter zählt, konnte seine Strukturen auch dank BORA kontinuierlich weiterentwickeln. Der BORA Kitchen Truck, der den Fahrern als „mobiles Restaurant" bei Rennen zur Verfügung steht, ist ein Teil davon und schafft in Sachen gesunder und leistungsoptimierender Ernährung die besten Voraussetzungen.

Die Leidenschaft für den Sport ist bei BORA keineswegs nur Liebhaberei. Ein regelmäßiges Media-Reporting und Marktforschungen belegen die gestiegene Markenbekanntheit und die Wirksamkeit des Sponsorings. Sie helfen auch, die Aktivierung immer wieder anzupassen, um die Emotionalität, die Nahbarkeit und die Internationalität des Radsports perfekt zu nutzen. So lernt man die Produkte und die Menschen hinter der Marke BORA auf authentische Art und Weise kennen. Außergewöhnliche Erlebnisse im Radsport und in der Küche – auch in der Sponsoringaktivierung ist BORA anders. Eben: More than cooking. Für „Mainstream" hat man hier nichts übrig, den Rückenwind durch den Radsport nimmt man aber gerne auch über das zehnjährige Jubiläum hinaus mit.







Fotos: Velolmages.com, bettiniphoto, BORA - hansgrohe/SprintCycling (2)

# Milestones

**2015** **BORA wird Hauptsponsor.** Der Rennstall heißt nun BORA - ARGON18. Der damals 22-jährige Emanuel Buchmann wird als frischgebackener Deutscher Meister bei seiner ersten Tour de France in den Pyrenäen Etappendritter.

**2017** **hansgrohe ersetzt ARGON18** und das Team steigt als BORA - hansgrohe in die WorldTour auf. Der Rockstar des internationalen Radsports, Peter Sagan, wird verpflichtet und im gleichen Jahr zum dritten Mal hintereinander Weltmeister.

**2018** **Peter Sagan triumphiert** im Regenbogentrikot des Weltmeisters beim Radsport-Monument Paris–Roubaix und holt bei der Tour de France das grüne Trikot des Siegers der Punktewertung.

**2019** **Pascal Ackermann entscheidet** die Punktewertung des Giro d'Italia für sich. Peter Sagan erkämpft zum siebten Mal das grüne Trikot der Tour de France und bricht somit den Rekord.

**2020** **Max Schachmann gewinnt** das prestigeträchtige Etappenrennen Paris–Nizza und wiederholt den Erfolg im darauffolgenden Jahr.

**2022** **Jai Hindley gewinnt** den Giro d'Italia und damit den ersten Grand Tour-Titel für BORA - hansgrohe.

**2023** **Jordi Meeus gewinnt** die letzte Etappe der Tour de France auf den Champs-Élysées, auch die Weltmeisterschaft der Sprinter genannt. Seit 2015 hat das Team inzwischen über 230 Siege eingefahren.

**2024** **Top-Fahrer Primož Roglič** stößt zu BORA - hansgrohe. Der Giro d'Italia und dreifache Vuelta a España Gewinner sowie olympische Zeitfahr-Champion verstärkt das Team vor allem bei den Grand Tours.

**Sie wollen über BORA und die Events auf dem Laufenden bleiben? Einfach hier scannen und zum Newsletter anmelden.**

# More than cooking.




Wir verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort in echten Lebensraum. Das erreichen wir durch innovative Produkte, die das Kochen und Backen sowie das Lagern von Lebensmitteln vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen. Kochen, Essen und Wohnen sollen kommunikativ, offen und bestmöglich designt sein. Nach den Kochfeldabzugssystemen sind der BORA X BO Dampfbackofen sowie die Kühl- und Gefriersysteme die logische Weiterentwicklung: leise, geruchlos und ästhetisch ansprechend. Komplettiert durch die BORA Beleuchtung, die Küchen emotional und funktional erstrahlen lässt. Für außergewöhnliche Kocherlebnisse.

1

**BORA Kochfeldabzugssysteme**

Kochfeld und Dunstabzug in einem. Mit Kochfeldabzugssystemen eröffnen sich in der Planung neue Möglichkeiten. Die modularen Systeme BORA Professional und Classic bieten durch frei wählbare Kochfelder Spielraum für Individualisierung. Die Kompaktsysteme BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure und X Pure ermöglichen mit ihren kompakten Dimensionen maximalen Stauraum.

2

**BORA Dampf- & Backsysteme**

Der BORA X BO Dampfbackofen brät, backt und dämpft auf Profi-Niveau. Die Bedienung ist über ein großes Touchdisplay kinderleicht. Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO stellt die vielseitige BORA Multischublade dar, mit der zum Beispiel Geschirr vorgewärmt, Speisen aufgetaut und sogar niedrigtemperaturgegart werden kann.

3

**BORA Kühl- & Gefriersysteme**

Lebensmittel effektiv gekühlt und übersichtlich geordnet lagern – das war der Anspruch bei der Entwicklung der neuen Kühl- und Gefriersysteme. In verschiedenen Kombinationen und mit unterschiedlichen Ausstattungsvarianten erhältlich, werden so auch beim Kühlen individuelle Planungsfreiheit und viel Stauraum geboten.

4

**BORA Beleuchtung**

Bei der Küchenplanung spielt die Beleuchtung eine wichtige Rolle. BORA Horizon und Stars sorgen je nach Kochsituation für die perfekte Lichtstimmung: optimale Ausleuchtung beim Zubereiten von Gerichten und dimmbares Licht für angenehme Atmosphäre beim geselligen Essen.

5

**BORA Vakuumiergeräte**

Effektiv und platzsparend ist auch der BORA QVac. Der Einbauvakuumierer kann flächenbündig oder aufgesetzt in die Arbeitsfläche eingebaut werden. Seine Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: vom Vakuumieren der Lebensmittel für das Sous-vide-Garen im BORA X BO oder im Kochtopf über das Marinieren bis hin zum Vakuumieren für eine längere Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln – die ideale Ergänzung für das Kochen und Kühlen mit BORA.

# Kochfeldabzugssysteme

## Kochen wie an der frischen Luft – ist für uns natürlich.

Der Lebensraum Küche hat je nach Haushalt seine individuellen Gegebenheiten. Küchen sind so verschieden wie die Menschen, die in ihnen kochen. Das Herzstück ist aber überall das gleiche: das Kochfeld. Mit den modularen und den kompakten BORA Kochfeldabzugssystemen ist grenzenlose Freiheit bei der Küchengestaltung und -planung garantiert. Das Beste: Die Kochfeldabzugssysteme von BORA sind leise, leicht zu reinigen und filtern hocheffektiv Kochgerüche.



**Erleben Sie die BORA Kochfeldabzugssysteme in diesem Video.**

**Abluft oder Umluft? Der Unterschied einfach erklärt.**



Das modulare System BORA Professional 3.0 passt sich durch die individuelle Kombination von Tepan, Gas und Wok Ihren Gestaltungswünschen und Kochvorlieben an. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander.





# BORA Professional 3.0

## Das High-End-Kochfeldabzugssystem mit innovativer Knebelbedienung und individuell wählbaren Kochfeldern.

Das BORA Professional 3.0 verbindet wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Die Kochfelder können individuell kombiniert werden. Ob Flächeninduktion und Gas, ob Wok und Tepan-Edelstahlgrill – es sind Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern möglich. Bei mehr als zwei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich. Visuell prägend sind die Bedienknebel mit schwarzer Glasoberfläche an der Küchenfront. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Formvollendetes Design trifft auf höchste Technikansprüche: BORA Professional 3.0 ist ein ausgereiftes System, das den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort auf ein neues Level bringt – das Nonplusultra in der Küche.



Alle BORA Kochfelder können mit BORA Steckdosen ergänzt werden.

Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und schwarzer Glasoberfläche mit klarer LED-Anzeige.

**Raffiniert und doch einfach**
In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung ein Produkt der Erkenntnisse aus der jahrelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme ist. Die Kombination aus klassischem drehbarem Knebel und Touch-Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Bedienung leicht und präzise. So erhöht die Rechtsdrehung etwa die Leistung, während die Linksdrehung diese bis auf 0 reduziert. Einfach gestaltet wurde auch die Bedienung der Kindersicherung und der Pausefunktion, die sich schnell und effizient mit dem mittigen Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren lassen.

**Perfektion bis ins Detail**
Durch die übertiefen Kochfelder mit 54 cm bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch zwei große Töpfe können so leicht hintereinander gestellt werden. BORA Professional 3.0 spielt auch in puncto Performance ganz oben mit: Das rasante Aufheizen auf 250 °C in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Die gewünschte Temperatur wird gradgenau angezeigt und zielsicher gehalten. Bei aktivierter Abzugsautomatik erkennt das System die gewählte Kochstufe und passt automatisch die Intensität des Abzugs an. Trotz aller Starallüren ist das Professional keineswegs abgehoben. Wie bei allen BORA Kochfeldabzugssystemen sind auch beim BORA Professional 3.0 die dem Kochdunst ausgesetzten Teile herausnehmbar, um sie im Geschirrspüler zu reinigen. Maximale Leistung bei minimalem Aufwand – und Geräuschpegel. Während der Lüfter für frische Luft und freie Sicht sorgt, ist davon kaum etwas zu hören.

**bora.com/professional**







Unten: Die stufenlos einstellbaren Flammen bringen die Töpfe und Pfannen beim Kochen mit Gas schnell und gradgenau auf Temperatur.

# BORA Classic 2.0

## Das modulare Kochfeldabzugssystem mit intuitiver Bedienung und wählbaren Kochfeldern.

Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis: Das war die Maßgabe bei der Entwicklung von BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. Durch ihre zentrale Anordnung bieten zwei Induktionskochfelder Platz für vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen auch für eine gleichmäßige Erwärmung sehr großer Töpfe oder Bräter wie der BORA Grillpfanne.

KOCHFELDABZUGSSYSTEME









Oben: Durch das minimalistische Design passt BORA Classic 2.0 in jede Küchenarchitektur.

Links: Im BORA Classic 2.0 arbeitet ein moderner Lüfter. So ist der Dunstabzug angenehm leise – auch bei hoher Leistung.

Rechts: Die innovative, mehrfarbige sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde bietet eine genaue und intuitive Handhabung.

**Kochkunst trifft auf raffinierte Technik**
Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Ab drei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich. Beim HiLight-Kochfeld wird ein zwischen den Kochzonen liegender Heizkreis zugeschaltet – so lassen sich zwei Kochzonen flexibel zu einer Bräterzone im XXL-Format verbinden. Beim Tepan-Edelstahlgrill stehen nach nur fünf Minuten Aufheizzeit präzise geregelte 250 °C zur Verfügung. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen. Herzstück des BORA Classic 2.0 ist der BORA Kochfeldabzug, der nochmals verfeinert wurde. Durch die automatische Abzugssteuerung ist ein manuelles Nachjustieren zwar jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic 2.0 so leise, dass Ihre Unterhaltung nicht gestört wird.

**Puristisches Design und leichte Reinigung**
BORA ist ein Synonym für innovatives Produktdesign. Der minimalistische Look integriert sich dezent in die Küchenarchitektur. Und die perfekte Linienführung erlaubt eine unauffällige und smarte Integration in jede moderne Küche. Die Bedieneinheit ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung auf das Wesentliche reduziert. Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach, da sich kaum Schmutz ansammeln kann. Besonders praktisch: Nach dem Kochen können Sie die mit Kochdünsten in Kontakt stehenden Teile einfach entnehmen und reinigen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Intuitiv, innovativ und inspirierend: Das ist das modulare System BORA Classic 2.0.

**bora.com/classic**



Die BORA Grillpfanne ist technisch bestmöglich auf BORA Flächeninduktions-Kochfelder ausgelegt und passt sogar in den BORA X BO. Mehr Informationen auf Seite 85.





# BORA X Pure

## Das puristische Kochfeldabzugssystem mit maximaler Kochfläche und markantem Design.

BORA X Pure setzt mit Qualitäten neue Maßstäbe. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld (830 mm) und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse, die schon viele Fans gefunden hat. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA Produkten gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung des Kochgeschirrs. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung: von sehr großen Töpfen, Brätern sowie der BORA Grillpfanne bis hin zu kleinem Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von mindestens 120 mm.

### Flüsterleise und intuitiv zu bedienen

Die Küche ist der Mittelpunkt jedes Wohnraums. Umso angenehmer ist die niedrige Lautstärke von BORA X Pure. Selbst bei hohen Leistungsstufen kann man sich direkt neben dem Kochfeld ungestört unterhalten. Das ermöglichen die Ingenieure bei BORA mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines geräuscharmen Lüfters. Zusätzlich werden die Gerüche im Umluftbetrieb mittels eines hocheffizienten Aktivkohlefilters neutralisiert. Die weiße sControl Bedienung mit blauem vertikalem Slider macht die Steuerung durch intuitive Auf- und Abwärtsbewegungen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Im Standby ist die Bedienung nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

### Intelligentes Design

Über alle Standards hinaus überzeugt BORA X Pure auch durch ein wegweisendes und ästhetisches Design. Die Einbauhöhe beträgt lediglich 199 mm ab der Oberkante der Arbeitsplatte. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch. Auch fehlendes, ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr wird automatisch registriert und eine entsprechende Anzeige an der Bedienung aktiviert. Ein besonderes Feature des BORA X Pure ist die Warmhaltefunktion: Drei Warmhaltestufen mit konstanter Temperatur von 42 °C, 74 °C oder 94 °C sind perfekt geeignet zum richtig temperierten Schmelzen, zum Warmhalten von Speisen und zum Simmern, dem schonenden Garen von Lebensmitteln. So gelingt jedes Essen mit Freunden und Familie.



Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Bedienung.

**bora.com/x-pure**

# BORA M Pure

## Das multiple Kochfeldabzugssystem mit maximalem Bedienkomfort.







Oben: Flexibelstes Kochvergnügen mit BORA M Pure. Bräter, wie die BORA Grillpfanne, stehen auf dem Flächeninduktions-Kochfeld rechts, kleinere Töpfe werden dank der runden Induktionszonen auf der linken Seite optimal erkannt.

Links: BORA M Pure ist vollständig durch eine moderne, weiß leuchtende Touchbedienung mit einzigartigem Erscheinungsbild steuerbar.

Das neue BORA M Pure ist die konsequente Weiterentwicklung unseres beliebten Kochfeldabzugssystems BORA Pure. Ein Modell im Premium-Segment, ohne jegliche Kompromisse, für flexibelstes Kochvergnügen. Zwei Induktions-Varianten werden vereint: Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig können dank der Brückenfunktion zu einer großen Fläche verbunden werden. Großes Kochgeschirr, wie die BORA Grillpfanne, wird hier optimal erwärmt, die Zonen werden bei ausreichender Größe des Bräters und aktivierter permanenter Topferkennung automatisch kombiniert. Die zwei einzelnen Kochzonen mit Zoneninduktion auf der linken Seite sind bestens für kleinere Töpfe, Pfannen und Espressokocher geeignet.

**Pures Designvergnügen**
Neben der hohen Flexibilität sind die kompakte Bauweise sowie das hochwertige Design hervorzuheben. Die Touch Control Bedieneinheit mit Slider besticht durch weiße LEDs für ein klares und modernes Erscheinungsbild – selbstverständlich mit den gleichen beliebten und nützlichen Funktionen wie BORA Pure ausgestattet. Wer es farbenfroh mag, kann durch bunte Einströmdüsen für Abwechslung im Lebensraum Küche sorgen. Volle Planungsfreiheit mit puristisch-edlem Design und gewohnt effektive sowie leise Dunstabsaugung – das ist das neue BORA M Pure als flexibelstes Kompaktsystem für den Premium-Bereich.

**bora.com/m-pure**

# BORA Pure

## Das personalisierbare Kochfeldabzugssystem zum Einstieg in ein Kocherlebnis mit effektivem Dunstabzug.

Der Name ist Programm. BORA Pure steht für puristisches, reduziert-minimalistisches Design. Durch kompakte Abmessungen und eine Kochfeldtiefe von 515 mm ist das System für die Standard-Küchenzeile aller gängigen Hersteller passend. Darüber hinaus überzeugt das als Abluft- und als Umluftvariante erhältliche System durch die geringe Gerätehöhe von weniger als 20 Zentimetern. Bei der Umluftvariante sorgt die integrierte Filtereinheit dafür, dass der maximale Stauraum im Unterschrank erhalten bleibt – was besonders bei kleinen Küchen ein großer Vorteil ist. Das Kürzen von Schubladen wird im Umluftbetrieb vermieden. Damit integriert sich BORA Pure perfekt und dezent in jede Küchenarchitektur und ist ein wahres Design-Highlight.



Links: Die zentral platzierte, rote sControl Bedienung ist höchst intuitiv. So sind alle wichtigen Funktionen stets nur eine Berührung entfernt.



Rechts: Kochfeld und Abzug sind bei BORA Pure komplett flächenbündig und erlauben eine unauffällige sowie elegante Integration in die Küche.

**Individuell wie Sie**
So einfach wie nie lässt sich BORA Pure individualisieren, sodass Sie einfach persönliche Akzente setzen können: Die Einströmdüse des Kochfeldabzugs passt sich an Ihre Farbwünsche an. Wählen Sie aus den sieben Tönen Greige, Sonnengelb, Orange, Rot, Jadegrün, Blau oder Lichtgrau und entscheiden Sie, welche Farbe am besten zu Ihnen und Ihrer Küche passt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur einem Handgriff durch eine andersfarbige ersetzen.

**Modernste Technologie ganz intuitiv**
BORA Pure überzeugt nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Vier Induktionskochzonen bieten Platz für vier bis zu 24 cm große Töpfe gleichzeitig. Die Leistung des Kochfeldabzugs passt sich bei aktiver Abzugsautomatik dem jeweiligen Kochverhalten an. Durch die optimale Luftführung und den extrem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Sie jedes Brutzeln oder Zischen hören, und Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Der vereinfachte Filterwechsel erfolgt von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch. Und durch die intuitive und kontextsensitive Bedienung werden ausschließlich aktuell relevante Funktionen angezeigt.

**bora.com/pure**




Bei den Kompaktsystemen BORA X Pure, M Pure, Pure und S Pure ist ein einfacher Austausch des Aktivkohlefilters von oben durch die Einströmöffnung möglich – ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.






Durch die asymmetrische Anordnung der Kochzonen benötigt BORA S Pure minimal viel Platz und schafft maximale Planungsfreiheit.

# BORA S Pure

## Das kompakteste Kochfeldabzugssystem mit maximaler Raumnutzung für 60 cm breite Küchenschränke.

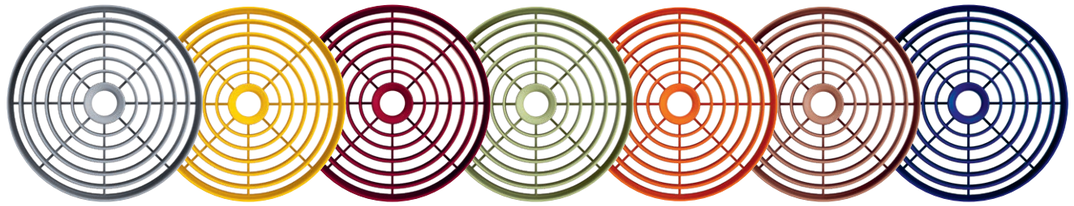
Außergewöhnlich, minimalistisch, modern – so präsentiert sich BORA S Pure und veredelt mit seinem Erscheinungsbild jede noch so kleine Küche. Ein besonderer Blickfang ist die asymmetrische Platzierung der Abzugsöffnung, ebenso das zurückhaltend gestaltete Bedienfeld – im Standby ist die intelligente Beleuchtung nahezu unsichtbar und reduziert sich im Betrieb auf das Wesentliche. Der vertikale Slider der roten sControl




Mit seiner kompakten Breite passt das BORA S Pure System in jede Küchenarchitektur. Zusätzlich bietet der geräumige Unterschrank genug Stauraum für Kochutensilien.







Ganz oben: Die Kaffeefunktion von BORA S Pure steuert das Aufbrühen mit induktionsfähigen Espressokannen und schaltet nach der benötigten Zeit automatisch ab.

Unten: Die Einströmdüse wird für BORA S Pure, Pure und M Pure Kompaktsysteme standardmäßig in Schwarz geliefert. Wer die Einströmdüse individuell an sein Küchendesign anpassen möchte, kann aus sieben weiteren Farben von Sonnengelb bis Lichtgrau wählen.

Bedienung funktioniert intuitiv durch Wischen des Fingers oder direktes Tippen. So zeigt sich das Motto von BORA S Pure: Form follows function. Durch die komplett flächenbündige Ausführung von Abzug und Kochfeld und das schlanke Design integriert sich das Kochfeldabzugssystem harmonisch in moderne Küchenarchitektur.

## Flexibilität durch Kompaktheit

Der herausragende Vorteil des Systems BORA S Pure ist, dass es aufgrund der extrem kompakten Breite von 60 cm problemlos auch in Standard-Küchenkorpussen verbaut werden kann. Dadurch wird die Küchenplanung flexibler und es ergeben sich völlig neue Gestaltungsmöglichkeiten. Die geringe Höhe von 199 mm sowie die integrierte Filtereinheit in der Umluftvariante garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Kochutensilien im Unterschrank – so muss keine Schublade gekürzt werden. Dabei können Sie auch persönliche Akzente setzen: Neben Schwarz ist die Einströmdüse in sieben weiteren Farben erhältlich – Orange, Rot, Blau, Jadegrün, Lichtgrau, Sonnengelb und Greige.

## Raum zum Kochen

Völlig neu gedacht und gestaltet ist das Kochfeld. Zwei der insgesamt vier Induktionsspulen wurden speziell für das System entwickelt. Die asymmetrische Anordnung der Abzugsöffnung ermöglicht das Kochen auf vier unterschiedlich großen Kochzonen mit praktischen Funktionen: Die Topferkennung der Kochzone nimmt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch wahr. Die Kaffeefunktion steuert das Aufbrühen von Kaffee in einer induktionsfähigen Espressokanne mit einem Mindestdurchmesser von 7 cm. Einmal auf die individuelle Wasser-Füllmenge Ihrer Espressokanne eingestellt, heizt die Kochzone auf und schaltet nach der benötigten Zeit automatisch ab. So fördert BORA S Pure die Küche in ihrer zeitgemäßen Funktion als Herzstück Ihres Lebensraums.

**bora.com/s-pure**

KOCHFELDABZUGSSYSTEME




# BORA Basic

## Das Kochfeldabzugssystem mit Strahlheizkörper-Kochfeld und effektiver Dunstabsaugung.

**Maximale Leistung**
BORA Basic vereint Hochleistungskochfeld und effektiven Dunstabzug in einem. Ein besonderes Highlight: Für ein Strahlheizkörper-Kochfeld hat das BORA Basic Hyper eine ausgesprochen schnelle Ankochzeit. Die Hyper-Kochzone vorne links ist eine Strahlheizkörper-Kochzone mit bis zu 50 Prozent höherer Leistung in der Powerstufe. Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen können gleichzeitig vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser genutzt werden. Dabei kann jedes Kochgeschirr verwendet werden – auch Keramik- oder Kupfertöpfe.

**Raffinierte Technik, dezent verpackt**
Das BORA Basic System sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche und ist wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich. Die geringe Höhe von weniger als 20 Zentimetern und die bei der Umluftvariante integrierte Filtereinheit garantieren maximalen Stauraum im Unterschrank. Die schwarze Einströmdüse fügt sich in das Gesamtbild des Kochfelds ein und wirkt dezent und modern. Die Überlaufwanne kann bis zu zwei Liter Flüssigkeit aufnehmen, ohne dass das Gerät beschädigt wird.

**Höchste Funktionalität, rasch montiert**
Die Küche als Zentrum des Wohnraums unterstützt BORA Basic durch viele Funktionen, wie den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Ermöglicht wird dies durch eine optimale Luftführung im Gerät und den Einsatz eines Zwillingslüfter-Systems. Wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme ist auch dieses für eine schnelle und fehlerfreie Montage optimiert. Durch die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75 °C gelingt jedes Dinner, auch wenn sich Gäste vielleicht verspäten. Ein Pluspunkt ist die Reinigung: Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen. BORA Basic beweist, dass Funktion nicht nur komfortabel, sondern auch ästhetisch sein kann.

Egal, ob hoher Topf oder flache Pfanne – BORA Basic saugt alle Dämpfe und Gerüche beim Kochen ab.

**bora.com/basic**




# Dampf- und Backsysteme

## Backen, Dämpfen und vieles mehr – mit Premium-Geräten für zuhause.

Der BORA X BO ist ein Alleskönner. Er vereint Dampfgarer und Backofen in einem Gerät. Innovative Dampf- und Heißlufttechnologie und intuitive Bedienung ermöglichen Profi-Garergebnisse für zuhause. Die perfekte Ergänzung bietet die BORA Multischublade. Sie ist vielfältig nutzbar: Geschirr vorwärmen, Speisen regenerieren, auftauen, Niedrigtemperaturgaren und mehr.

# BORA X BO

## Der Profi-Dampfback-ofen für zuhause.

Ob knuspriger Braten, zartes Gemüse oder goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung und optimalen Wärmeverteilung liefert der BORA X BO FlexBackofen perfekte Garergebnisse – auch wenn Sie drei gefüllte Bleche gleichzeitig garen! Der BORA X BO ist eine Sensation in der Privatküche. Inspiriert ist der Dampfbackofen von der gehobenen Gastronomie-Küche: Wir haben uns mit dem Weltmarktführer in diesem Bereich zusammengetan, um ein Gerät zu entwickeln, das unsere BORA Kochfeldabzugssysteme optimal ergänzt und Ihnen ein professionelles Kocherlebnis für zuhause ermöglicht. Der BORA X BO vereint die Funktionen von zwei Küchengeräten: Er ist Dampfgarer und Backofen in einem. Das Garen erfolgt rein durch Heißluft, gepaart mit Wasserdampf. Mit der innovativen Dampftechnologie der Profis und der intuitiven Bedienung können Speisen individuell, gesünder und vor allem rasch und unkompliziert zubereitet werden. Der BORA X BO kann nicht nur backen, braten und heißluftgrillen, sondern vor allem auch die Lebensmittel schonend dämpfen. Denn das Gargut wird von Wasserdampf umhüllt und behält so seinen frischen Geschmack sowie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Die automatische Dampfabsaugung garantiert, dass Ihnen beim

DAMPF- UND BACKSYSTEME



Links: Ästhetisches Design war schon immer ein wichtiges Kriterium bei BORA. Ein schwarzer Einbaurahmen und der Garraum aus Edelstahl tragen zum unverwechselbaren Eindruck des BORA X BO bei.

Unten: Das riesige und edelminimalistische Touchdisplay an der Vorderseite lässt sich für den Filterwechsel oder – bei niedriger Arbeitshöhe – für die leichtere Bedienung einfach hochklappen.

**Augmented Reality: BORA X BO virtuell nach Hause holen.**

**Erleben Sie die Performance des BORA X BO im Video.**



Öffnen der Tür kein heißer Dampf ins Gesicht steigt und in den Raum entweicht. Die automatische Dampfabsaugung führt den Dampf vor dem automatischen Öffnen der Tür nach hinten ab – und das völlig geruchlos. Der Aktivkohlefilter absorbiert alle Gerüche, selbst intensive Aromen wie das von Fisch. Lässt man die Position der Tür nach dem Öffnen unverändert, schließt sie nach einiger Zeit automatisch – das schont das Gargut und spart Energie. Möchte man aber bewusst den Duft von z. B. frisch gebackenem Kuchen genießen, so kann die Menge des abzusaugenden Dampfs nach Belieben reduziert werden.

**Einfache und intuitive Bedienung**

Ein hochauflösendes 19-Zoll-Touchdisplay macht die Bedienung des Dampfbackofens kinderleicht. Das Display reagiert komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können dabei zwischen manuellem Garen, der Klassik-Funktion und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialprogramme nutzen, die viele Arbeitsschritte im Alltag erleichtern – beispielsweise Auftauen oder Schokoladeschmelzen.

Praktisch ist, dass der Dampfbackofen auch das Warmhalten der fertig zubereiteten Speisen ermöglicht. Dabei kann für jedes Gericht die perfekte Temperatur (stufenlos zwischen 40 °C und 72 °C) gewählt werden.
Die Klassik-Funktion eignet sich für Nutzer, die von einem herkömmlichen Backofen auf das Kochen mit Dampf umsteigen. Das Klassik-Menü unterscheidet vier Betriebsarten: Heißluft erzeugt eine gleichmäßige Bräunung und ist besonders geeignet für Backwaren. Beim Backen mit Feuchtigkeit bleiben Gerichte wie Fisch und Fleisch stets saftig.

Das Dämpfen ist eine sehr schonende Garmethode. Dabei bleiben Vitamine und Nährstoffe besser erhalten und dadurch ist es prädestiniert für Gemüse, Fisch und zartes Fleisch. Und durch das Heißluftgrillen erhalten Grillfleisch, Gratiniertes und Grillgemüse eine intensive Bräunung. Dank der Cooldown-Funktion kühlt der BORA X BO in kürzester Zeit ab, sodass andere Programme mit niedrigeren Temperaturen, wie zum Beispiel die Reinigungsfunktion oder Dämpfen, schneller starten können.

Oben: Mit den Automatikprogrammen des BORA X BO gelingen Backwaren wie Dinkelcroissants jedes Mal.

Unten: Das Reinigungsprogramm reinigt und entkalkt den Garraum gründlich mit heißem Wasserdampf und den umweltverträglichen Wirkstoffen der Reinigungskartusche.







**Perfekte Gerichte auf Knopfdruck**
Der BORA X BO erleichtert das Kochen durch voreingestellte Programme. Bei den Automatikprogrammen sind die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe für die jeweiligen Lebensmitteltypen bzw. Gerichte à vier Portionen hinterlegt. Bei Programmen mit Speisenthermometer sorgt die Anzeige der Initialzeit für eine grobe zeitliche Orientierung. Damit das ausgewählte Automatikprogramm auch sicher das gewünschte Kochergebnis hervorbringt, werden bei vielen Programmen die Startbedingungen für die optimale Zubereitung, wie beispielsweise die Temperatur oder die Beschaffenheit der Lebensmittel, auf dem Display des BORA X BO angezeigt. Teilweise können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z. B. hart/bissfest/weich) über einen Regler individualisiert werden.
Über QR-Codes gelangen Sie bei einigen Programmen direkt zu den Rezepten auf der BORA Website. Icons liefern auf den ersten Blick mehr Orientierung rund um die Gerichte: So kennzeichnet das Schneeflocken-Symbol Gerichte mit Lebensmitteln aus der Tiefkühlung. Durch die dauerhafte Verbindung Ihres BORA X BO mit dem WLAN bleibt er immer auf dem neuesten Software-Stand.

**Beste Materialien und ikonisches Design**
Wie bei allen BORA Produkten ist auf das Design spezielles Augenmerk gelegt worden. Der schwarze Rahmen und das minimalistische Äußere erheben den BORA X BO in den Rang eines Kunstwerks. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos ins edle Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt. Der BORA X BO wird mit einem Universalblech geliefert, das für optimale Garergebnisse sorgt. Dessen Aluminiumkern hat einen Keramiküberzug und außen eine sehr hochwertige Antihaftbeschichtung, wie sie auch im Profibereich eingesetzt wird. Zudem geht ein weiterer Traum für alle Profi- und Hobbyköche in Erfüllung: Sogar das Putzen nach dem Kochvorgang wird mit dem BORA X BO zum Vergnügen. Sein Reinigungsprogramm macht ein Nachwischen des Garraums überflüssig, er wird mithilfe der Reinigungskartusche wieder blitzblank und gleichzeitig entkalkt.

**bora.com/x-bo**




# Ideale Ergänzung: die innovative BORA Multischublade.

Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO Profi-Dampfbackofen ist die innovative BORA Multischublade. Aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl gestaltet, lässt sich die flächenbündige, grifflose Schubladenfront durch sanftes Drücken öffnen. Dank der Voreinstellungen und des großen Stauraums ist das Multitalent vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen aufwärmen, auftauen oder warm halten. Die Temperatur- und Zeitregelung ist manuell einstellbar. Die Multischublade gibt es in zwei Größen, 140 und 290 mm. Bei der höheren Variante der Multischublade kann sogar auf zwei Ebenen gearbeitet werden. Und der Ebenen-Rost lässt sich einfach und komfortabel in der Spülmaschine reinigen. Dank BORA Connect besteht die Möglichkeit, die Multischublade mit dem BORA X BO zu vernetzen und über das Display des BORA X BO zu bedienen. So ist die Multischublade ein zusätzlicher Garant dafür, dass selbst anspruchsvolle Menüs perfekt gelingen.

**bora.com/multi-drawer**

| | |
|---|---|
| Geschirr vorwärmen<br>60 °C \| 1 h | Speisen aufwärmen<br>100 °C \| 1 h |
| Speisen warmhalten<br>70 °C \| 3 h | Niedertemperaturgaren<br>80 °C \| 30 min–6 h |
| Speisen auftauen<br>30 °C \| 4 h | BORA Connect<br>Konnektivität |




# Kühl- und Gefriersysteme

## Smartes Design trifft effektive Kühlung.

Wahrscheinlich wird keine andere Tür so gerne geöffnet wie diese. Hinter kaum einer anderen Tür verbergen sich so viele frische Leckereien für gesellige Kochabende und so viele erfrischende Getränke, um Erfolge zu feiern. Eine Tür, die für fast jeden Anlass eine passende Antwort in Form von optimal gekühlten Lebensmitteln und Getränken zu bieten hat. Eine Tür mitten im Lebensraum Küche und doch unscheinbar hinter der Küchenfront versteckt. Die BORA Kühl- und Gefriersysteme.

Side by Side-Lösung: Der BORA Freeze Gefrierschrank mit Ice Maker (links) ist die perfekte Ergänzung zum BORA Cool Kühlgerät (rechts).

**Lassen Sie sich im Video begeistern von der smartesten Art, frische Lebensmittel zu kühlen.**




BORA Kühl- und Gefriersysteme fügen sich mit ihrem edel-dezenten Design in jede moderne Küchenarchitektur ein.

# Frisch gedacht – effektive Lebensmittelkühlung in bester Ordnung mit BORA Kühl- und Gefriersystemen.

**Lebensmittel knackfrisch lange lagern**
Mit den Kühl- und Gefriersystemen schließt sich für BORA ein Kreis: von der Feuerstelle über Wasser und Dampf bis hin zu Kälte und Eis. Das Kocherlebnis wird über die Zubereitung von Lebensmitteln auf den Kochfeldern und im Dampfbackofen hinaus erweitert: Durch die BORA Kühl- und Gefriersysteme lagern Sie Zutaten nun effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt. Die Kühl- und Gefriersysteme decken alle Bedürfnisse der Lebensmittellagerung ab. Zur Auswahl stehen vier Systeme von BORA Cool, das Kühlgerät, das Kühlgerät mit 4-Sterne-Gefrierfach und die Kühl-Gefrier-Kombination mit und ohne Wasseranschluss sowie BORA Freeze, der Gefrierschrank mit Wasseranschluss.
Trotz produktspezifischer Vorteile besitzen alle Geräte auch viele Gemeinsamkeiten. Sie überzeugen durch ihr hochwertiges Design in wohnlicher Gestaltung dank der All-Black-Metallelemente sowie der edlen Farbgebung in Grautönen, die die Bühne für farbenfrohe, satte Lebensmittel bieten. Zudem verfügen alle Kühl- und Gefriersysteme über praktisches Zubehör. Der Verzicht auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze unterstreichen die Konzentration auf das Wesentliche und erleichtern außerdem die Reinigung.

**Alles in bester Ordnung**
Durch die Möglichkeit der individuellen Anordnung der Zubehörelemente kann der Innenraum stets ordentlich gehalten werden. Die gelagerten Lebensmittel geraten nicht mehr in Vergessenheit. So werden weniger Lebensmittel entsorgt. Die Zubehörelemente zeichnen sich außerdem durch ihre multiplen Einsatzmöglichkeiten aus. Das einzigartige Multitablett kann beispielsweise gleichermaßen als Beerenfach, Käseglocke oder zum Auftauen und Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich sowohl für die Kühl- als auch für die Gefriersysteme und ist in allen unterschiedlich temperierten Lagerbereichen einsetzbar. Dank ihres stilvollen Designs können die Zubehörartikel direkt aus den Kühl- und Gefriersystemen auf den Esstisch gestellt werden.
Die beweglichen Elemente im Inneren der BORA Kühlsysteme sind einfach herausnehmbar, leicht zu reinigen und aus robusten Materialien hergestellt. Hygienisch sauberes Kühlen kann so leicht sein.

**BORA Fresh zero**
Auch aus ergonomischer Sicht hat der Kühlschrank einiges zu bieten: Vor allem die weiter unten im Kühlschrank befindlichen BORA Fresh zero Wannen können bequem entnommen und im Stehen auf der Arbeitsplatte mit den Einkäufen befüllt werden. Danach einfach wieder in den Kühlschrank einsetzen und so weniger lange gebückt stehen.
Im BORA Fresh zero Lagerbereich liegen die Temperaturen nahe 0 °C. Unter diesen Bedingungen können empfindliche Lebensmittel wie unverpacktes Gemüse und Obst optimal gelagert werden. Hierfür eignen sich die oberen Wannen mit geschlossenem Feuchteregulierungsdeckel und hoher Luftfeuchtigkeit am besten. In der BORA Fresh zero Wanne ohne Feuchteregulierungsdeckel können auch empfindliche, verpackte Lebensmittel wie Fleisch oder frische Milch gekühlt werden. Die unterste Wanne kommt hierfür bevorzugt infrage. Durch die optimale Lagerung sorgen Sie dafür, dass Ihre Lebensmittel möglichst lange frisch und wertvolle Vitamine und Mineralien erhalten bleiben. Durch die BORA Fresh zero Trennebene mit Multimatte sind der BORA Fresh zero und der Kühlbereich voneinander getrennt.






Oben: Die Vielzahl verschiedener Lichtquellen sorgt dafür, dass selbst bei vollem Kühlschrank hervorragende Ausleuchtung garantiert ist.

Unten: Elegante Grautöne und Elemente aus Holz, Metall und Glas – das cleane Design zieht sich bis in den Innenraum der Kühl- und Gefriersysteme.

**Zwischen Steckenpferd und Innovation: frische Luft mit BORA Cool und BORA Cool Combi**

Auch in den Kühlsystemen wird für frische Luft gesorgt: Der im Kühlschrank verbaute Geruchsfilter verringert die Gerüche von Lebensmitteln. Weiterhin werden die Temperaturen in allen Bereichen des Kühlschrankinneren dank des ausgeklügelten Luftzirkulationskonzepts stets stabil gehalten. Es ist für optimale Luftzirkulation gesorgt. Lebensmittel lagern kühl wie an der frischen Luft.

Die vielen verschiedenen Lichtquellen sorgen dafür, dass jedes Lebensmittel beleuchtet wird, egal, wo es steht. Die Glasplattenträger fungieren gleichzeitig auch als Lichtquellen, sodass selbst bei vollem Kühlschrank für genügend Ausleuchtung gesorgt ist. Durch das angenehme Licht wird den Lebensmitteln im Kühlschrank eine Bühne in ansprechendem Ambiente geboten. Die Glasplatten sind durch mehrere Einschubmöglichkeiten variabel einsetzbar.

Neu ab Sommer 2024

**Kühlen Kopf bewahren – Einfrieren in Perfektion mit BORA Freeze**

Stets einen kühlen Kopf und damit den Überblick über eingefrorene Lebensmittel bewahren. Einfrieren in Perfektion mit dem BORA Freeze Gefrierschrank mit Ice Maker. Hochwertiges Design dank edler Farbgebung und Materialität. Einfach herausnehmbare und abwaschbare Elemente können mühelos gereinigt werden. Alles bestens geordnet dank der durchdachten Palette an Zubehörartikeln und offenen, frei einsehbaren Auszugstablaren. Es stehen drei Ausstattungspakete zur Verfügung, zwischen denen je nach individuellen Bedürfnissen flexibel ausgewählt werden kann. Der BORA Freeze beinhaltet einen Ice Maker, dank dem auch bei spontanen Festen eisgekühlte Getränke im Handumdrehen genossen werden können.

KÜHL- UND GEFRIERSYSTEME



**Zubehör mit Wow-Effekt**

Die verschiedenen Ausstattungspakete sorgen in jeder Haushaltssituation für eine optimale und ordentliche Innenraumgestaltung der Kühl- und Gefriersysteme. Der vorhandene Platz wird bestmöglich für die Lebensmittellagerung genutzt. Es kann frei zwischen den drei Ausstattungsvarianten BORA Good (Grundausstattung), BORA Better (Grundausstattung mit Zubehör) und BORA Best (Grundausstattung mit erweitertem Zubehör) gewählt werden. Die BORA Good Grundausstattung ist im Lieferumfang der Kühl- und Gefriersysteme enthalten.

Die Ausstattungspakete BORA Better und Best machen das Kochen und Lagern von Lebensmitteln zum außergewöhnlichen Erlebnis mit Wow-Effekt. Die praktischen Zubehörartikel überzeugen durch ein erhöhtes Maß an Ordnung und Multifunktionalität für die BORA Kühl- und Gefriersysteme. Von der Vorratsbox bis hin zum Weinkühler – die BORA Zubehörartikel sind stilecht und edel. Die Ausstattungspakete unterscheiden sich in der Anzahl und Art der Zubehörartikel, die von der Grundausstattung bis zu BORA Best aufsteigend mehr Funktionalität und Ordnungsmöglichkeiten bieten.

Die beweglichen Elemente im Inneren der BORA Kühl- und Gefriersysteme sind einfach herausnehmbar, leicht zu reinigen und aus robusten Materialien hergestellt.

**bora.com/cool**




Die Pendelleuchten BORA Stars und BORA Horizon sind in drei ansprechenden Farben verfügbar: Schwarz, Moosgrün und Roségold.

# Beleuchtung

## Minimalistisches Design und maximales Licht.

Funktional und emotional zugleich. Dezent zurückhaltend und dennoch natürlich edel. Der Lebensraum Küche wird nicht nur durch die Menschen, die sich darin bewegen, zum Leben erweckt. Was wäre das Kochen ohne die passende Beleuchtung? Was wäre ein geselliges Essen in Dunkelheit? Die BORA Beleuchtung sorgt in jeder Situation für die optimale Lichtstimmung.

**Die BORA Beleuchtung Horizon und Stars im Überblick.**



BORA Horizon schafft
eine angenehme Atmosphäre
in jeder Kochsituation.





# BORA Horizon

## Direkt und indirekt smart beleuchtet.

Die Küche ist der zentrale Ort in fast jedem Zuhause. Die passende Beleuchtung trägt dazu bei, das Wohlbefinden in diesem Raum zu stärken. Vom gedimmten warmen Licht bis hin zum strahlend klaren Licht – die BORA Horizon* sorgt für eine entsprechende Atmosphäre.

**Hochwertig und ästhetisch**
Die lineare Pendelleuchte BORA Horizon schwebt über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch und fügt sich unaufgeregt und edel in das Gesamtbild der Küche ein. Die Leuchte ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: elegantes Schwarz, beruhigendes Moosgrün und malerisches Roségold. Die hochwertige BORA Horizon unterstützt die freie Sicht auf bestes Essen in guter Gesellschaft.

**Kompakte 2-in-1-Beleuchtung**
Die lineare Pendelleuchte eignet sich als indirektes Ambiente Licht über dem Esstisch sowie als direkte Lichtquelle über dem Kochfeld. Das indirekte Licht strahlt emotional nach oben aus, das direkte Licht hingegen funktional nach unten. Die fünfstufige Farbtemperaturänderung und das stufenlose Dimmen sorgen für eine angenehme Atmosphäre in jeder Kochsituation.

**Komfortable Bedienung**
BORA Horizon ist werkzeuglos verstellbar:
In der Variante Fix ist die Höheneinstellung über die Seilstopper am Deckengehäuse vorzunehmen und in der Variante Move direkt am Leuchtkörper, sodass Sie die Höhe der Beleuchtung individuell an die Gegebenheiten in Ihrem Koch- und Essbereich anpassen können. BORA Horizon ist einfach per Gestensteuerung bedienbar (Licht aus, Licht an, Licht dimmen, Farbtemperatur wechseln, Koppeln und Entkoppeln von direkter und indirekter Beleuchtung) – das Händewaschen vor dem Bedienen des Lichtschalters gehört somit der Vergangenheit an.
Das indirekte Ambiente Licht sowie die direkte Kochfeldbeleuchtung sind unabhängig voneinander steuerbar.

Unten: Schwerelos fügt sich die lineare Pendelleuchte Horizon unaufgeregt und edel in das Gesamtbild der Küche ein.

**bora.com/horizon**



*Designed by Gerhard Grimmeisen

BELEUCHTUNG



# BORA Stars

## Einzeln und als Ensemble dezent erhellt zur Sterneküche.

Weniger ist manchmal mehr. Das beweist die vertikale Pendelleuchte BORA Stars. Sie schwebt zurückgenommen über dem Esstisch und erfüllt den Raum mit harmonischem und stilvollem Ambiente Licht.

**Variables System**
Die BORA Stars können in jede Küche individuell eingebaut werden. Die vertikale Pendelleuchte BORA Stars ist als einzelnes Licht in einer Aufbau- und Einbauvariante oder mit jeweils drei Leuchten in linearer oder in zirkularer Anordnung erhältlich.

**Dimmbarkeit für situationsbedingte Lichtstimmung**
BORA Stars können in den Varianten 3-fach linear und 3-fach zirkular durch einen Dreh- oder Lichtschalter stufenlos gedimmt werden, wodurch sich die Beleuchtung einfach an die spezifische Kochsituation anpassen lässt. Mit BORA Stars edle Lichtakzente setzen.

**Hochwertig und emotional**
Die vertikalen Pendelleuchten BORA Stars schweben über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch und fügen sich unaufgeregt und edel in das Gesamtbild der Küche ein. Die Leuchte ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: elegantes Schwarz, beruhigendes Moosgrün und malerisches Roségold. Mit den hochwertigen BORA Stars essen wie unter dem Sternenhimmel.



Oben und rechts: BORA Stars schweben über dem Esstisch und setzen edle Lichtakzente.

**bora.com/stars**






# Zubehör und Accessoires

## Passendes Zubehör und funktionale Accessoires für alle BORA Produkte.

Nicht einfach nur Funktionen, sondern Special Effects: Das ist das BORA Zubehör. Der BORA QVac Einbauvakuumierer verlängert die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel. Für Grillgenuss in Perfektion sorgt die BORA Grillpfanne.

ZUBEHÖR & ACCESSOIRES

# BORA QVac

## Der Einbauvakuumierer für länger haltbare Lebensmittel und außergewöhnlich frischen Geschmack.

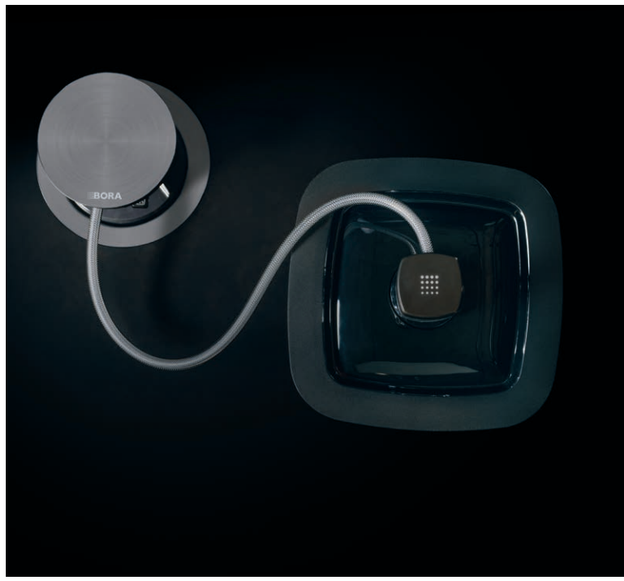


Links: Mit dem Vakuumierverschluss bleiben Flüssigkeiten und Getränke länger haltbar.

Unten: Im Vakuumierbeutel sind die Lebensmittel perfekt für das Sous-vide-Garen vorbereitet.

Unten rechts: Die Vakuumierbox konserviert Lebensmittel und kann im Gefrierschrank gelagert werden.





**Wie BORA QVac Lebensmittel länger haltbar macht, zeigt dieses Video.**

Mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer Lebensmittel bis zu dreimal länger haltbar machen und Lebensmittelabfälle reduzieren. Durch das Vakuumieren verlieren die Nahrungsmittel weder an natürlichem Geschmack noch an appetitlichem Aussehen. Die Auto-Stopp-Funktion schaltet das Vakuumiersystem automatisch ab, wenn der richtige Vakuumgrad erreicht ist. Eine akustische Rückmeldung signalisiert, wann der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist. Der BORA QVac verfügt über drei verschiedene Funktionen: das Vakuumieren in Vakuumierboxen und Vakuumierbeuteln, das Wiederverschließen von Flaschen sowie die Marinierfunktion. Das QVac Vakuumierset gibt es in zwei verschiedenen Designvarianten, die garantiert in jede Küche passen: Stainless Steel und All Black.

### Einzigartiges Einbaukonzept

Dank des innovativen und einzigartigen Einbaukonzepts raubt der BORA QVac keinen heiß begehrten Platz auf den Arbeitsflächen in der Küche: Das Gerät befindet sich – wie der Unterbau der BORA Kochfeldabzugssysteme – unter der Arbeitsplatte. Der Einbauvakuumierer kann sowohl flächenbündig als auch aufgesetzt eingebaut werden.

**Extra schnelles Marinieren**
Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht ein Unterdruck. Die zugehörige Funktion sorgt dafür, dass der Marinierprozess in maximal zehn Minuten statt mehreren Stunden oder Tagen durchlaufen wird. So dringt die Marinade besonders tief in die Lebensmittel ein.

**Flüssigkeiten länger haltbar machen**
Der Vakuumierverschluss sorgt dafür, Flüssigkeiten wie Weine oder Öle in geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen. Einmal gekocht, kann so auch die Gemüsebouillon als Soßengrundlage aufbewahrt werden.

**Luftdicht und sicher verpackt**
Die BORA Vakuumierbeutel stehen in drei unterschiedlichen Größen zur Verfügung und eignen sich perfekt für das Sous-vide-Garen im BORA X BO. Die BORA Vakuumierboxen sind mit einem Fassungsvermögen von bis zu einem Liter und bis zu zwei Litern erhältlich. Sie sind BPA-frei sowie gefrierschrankgeeignet und können problemlos in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Fertig zubereitete Gerichte können durch das Vakuumieren über mehrere Tage hinweg haltbar gemacht oder auch eingefroren werden.

**Zur Entwicklungsstory des BORA QVac.**

**bora.com/qvac**








Die BORA Grillpfanne bietet durch ihre Materialeigenschaften eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Grillergebnisse.



# BORA Grillpfanne

## Reduziertes Design, optimale Kompatibilität, perfekte Kochergebnisse.

Mit der BORA Grillpfanne sind ganzjährig perfekte Grillerlebnisse sicher. Die hochwertige Antihaftbeschichtung ermöglicht eine fettarme Zubereitung der Speisen und erleichtert die Reinigung nach der Benutzung. Durch die optimale Verarbeitung ist eine schnelle Wärmeverteilung auf Flächeninduktions-Kochfeldern garantiert. Die Größe und Beschaffenheit der Grillpfanne macht auch die Nutzung im BORA X BO problemlos möglich. Dank ihres reduzierten Designs reiht sich die Grillpfanne perfekt in die BORA Produktästhetik ein.

**Online bestellen auf shop.bora.com**




# 365 Tage: Alltagsrezepte – gesund und einfach

Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 Rezepte aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden inspirieren Ihre Kochpraxis und begeistern durch das gewisse Etwas. Hier werden Klassiker neu zu spannenden Geschmackskombinationen interpretiert, die viel Lust auf die europäische Küche machen. Egal, ob kleine Gerichte, Vorspeisen, Hauptspeisen oder Desserts – mit den abwechslungsreichen Gerichten und den Profi-Tipps der BORA Experten wird das tägliche Kochen zur Freude.

**Mehr Informationen zum Kochbuch.**

## Impressum

**Herausgeber**
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

Geschäftsführer: Willi Bruckbauer
Steuernummer: 166/4115
USt-IdNr.: ATU67323933
Firmenbuch-Nr.: FN 381333i
Inhaltlich verantwortlich:
Willi Bruckbauer

**Redaktion & Umsetzung**
Storyboard GmbH, München
Grafik: Claudia Homer, Ellen Fischer, Mathilda Pflügler
Photo Editor: Anika Frodl

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

**Lektorat**
Lektorat Süd, München

**BORA Produktbilder & Renderings**
Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR, COMM.AG, Innsbruck

**Herstellung**
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

**Druck**
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

**Copyright**
Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Abbildungen können Beispielabbildungen sein, die im Erscheinungsbild von der gelieferten Ware abweichen können. Drucktechnische Farbabweichungen sind möglich.

Wir verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort zu echtem Lebensraum. Durch innovative Produkte und Services, die das Kochen vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen.



Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.



BORA Handelspartner sind bestens ausgebildete Fachleute, die Ihre Fragen kompetent beantworten. Wenden Sie sich gerne an:

WUBM-DE

(01)04260326376586(240)000714-10014