BORA

PURE Original

Performance
Eine neue Dimension des Kochens.

Freude am Kochen
Originelle Tipps, die das Kochen vereinfachen.

Inspirierend
Außergewöhnliche Architektur.

Originalität ist Mut.

Alles begann mit einem einfachen Gedanken: schönere Küchen. Angetrieben vom Wunsch, Küchen freier, aufgeräumter und funktionaler zu gestalten. Denn laute, sperrige Dunstabzugshauben störten viele Kunden meines Küchenstudios. Als Schreinermeister in sechster Generation und Küchenplaner waren mir die zu dominanten Abzugshauben ebenso ein Dorn im Auge, weil sie die Gestaltungsmöglichkeiten in der Küche einschränken. Die Lösung: Kochfelder mit integriertem Abzug. Aus dieser Idee wurde BORA – die Revolution für den Lebensraum Küche. Wir saugen den Dunst dort ab, wo er entsteht, direkt am Kochfeld. Mit patentierter Technik, die Physik elegant einsetzt: leise, effizient, leistungsstark. Doch vor 19 Jahren fand diese Idee zunächst weder Unterstützung von Unternehmen noch von Banken.

Es gibt Momente, die alles verändern – an der Schwelle zwischen Scheitern und Größe. Ein Original ist der Ausdruck eines einzigartigen Gedankens, einer unverwechselbaren Vision. Diese Idee hat nicht nur die Küchenwelt revolutioniert, sie hat BORA zu einem Synonym für eine neue Art des Kochens und für Kochfelder mit integriertem Dunstabzug gemacht. Heute ist es mehr als Erfolg – es ist ein Symbol für die Kraft, das Unmögliche zu schaffen. BORA steht für mehr als technische Innovation – für eine Haltung, geprägt von Einfachheit. Für Produkte, die mehr Lebensqualität schaffen, gemacht für den Menschen.

Diesen Anspruch erfüllen wir mit der neuen BORA Pure Familie – Kochfeldabzugssysteme für jede Küchengröße und jede Lebenssituation. Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung, durchdachte Ästhetik, herausragende Abzugsleistung und Geruchsfilterung verschmelzen zu einem kompromisslosen Premium-Kocherlebnis.

Was bleibt, ist unser Antrieb: Küchen neu zu denken. Mit Innovation, die inspiriert und Originalität erschafft.

Ihr Willi Bruckbauer

Die gesamte Gründungsgeschichte von BORA können Sie hier nachlesen.

BORA More than cooking.

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

INHALT

Tauchen Sie ein in die BORA Produktwelt – unsere Innovationen verwandeln Küchen in Lebensräume.

BORA

06 DAS PRINZIP BORA

08 BORA VORTEILE

32 GANZHEITLICHES KÜCHENKONZEPT

Inspiration

10 RUND UM DIE TOMATE
Kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig – Zubereitungstipps plus Rezept.

18 ANA ROŠ
Naturnah und heimatverbunden: die slowenische Sterneköchin im Porträt.

22 HAUS AM SEE
An einem bayerischen Gewässer steht ein architektonisches Statement.

28 MEILENSTEIN IM RADSPORT
Teamchef Ralph Denk im Interview.

Die BORA Grillpfanne ist der perfekte Partner für die Flächeninduktions-Kochzonen der neuen BORA Pure Familie.

Produkte

34 KOCHFELDABZUGSSYSTEME

60 DAMPF- UND BACKSYSTEME

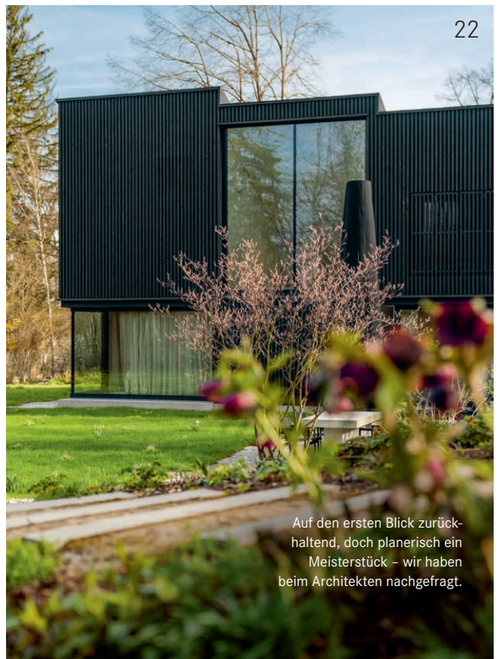
68 KÜHL- UND GEFRIERSYSTEME

76 BELEUCHTUNG

82 ZUBEHÖR UND ACCESSOIRES

87 IMPRESSUM

Das Sortiment auf einen Blick – finden Sie hinten im Heft.



Auf den ersten Blick zurückhaltend, doch planerisch ein Meisterstück – wir haben beim Architekten nachgefragt.

Das Radteam Red Bull - BORA - hansgrohe über Ziele und Chancen durch den Einstieg von Red Bull.

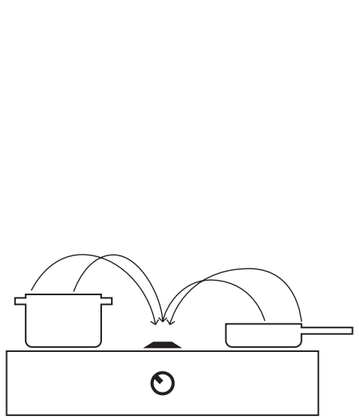
In den Kühl- und Gefriersystemen von BORA lagern Lebensmittel unter idealen Bedingungen.

Fotos: stby (1), Red Bull Media House (1)

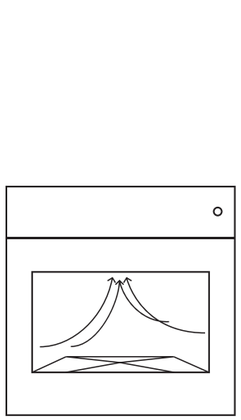
Prinzip BORA

Alles für frische Luft.
Physik kann so schön sein.

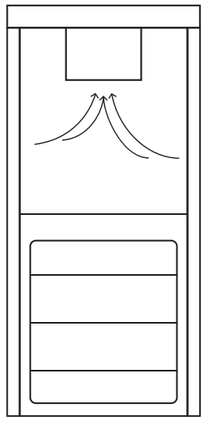
BORA ist Pionier in der effektiven Geruchsfilterung – mit den revolutionären Kochfeldabzugssystemen, dem BORA X BO Dampfbackofen und den BORA Kühlsystemen.



Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von maximal einem Meter pro Sekunde auf. Die BORA Kochfeldabzüge 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 den integrierten BORA Cool Geruchsfilter weitgehend neutralisiert.

Um die Leistungsfähigkeit unserer verschiedenen Kochfeldabzugssysteme im Hinblick auf die Beseitigung der Kochlasten objektiv darstellen zu können, haben wir das Cleanrate-Verfahren entwickelt. Die Cleanrate macht den Reinheitswert der Luft beim Kochen messbar. Denn je höher Geruchspartikel steigen können, desto verunreinigter ist die Küchenluft. Alle BORA Geräte erreichen eine getestete Cleanrate von nahezu 100 %. Somit gelangen die Gerüche mit dem Dampf direkt ins System und können dort gefiltert werden.

Raum zum Leben

Ganzheitlich gedacht, schaffen wir eine Symbiose aus Kochen, Essen und Wohnen. Entdecken Sie die BORA Vorteile.

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. Reduziert und formvollendet bis ins Detail.

Leichte Reinigung

BORA erleichtert den 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 möglichst kratz- und scheuerbeständig. Aufgrund des minimalistischen Designs sind alle Flächen gut zugänglich – vom hygienisch sauberen Kühlschrank bis zum Dampfbackofen, der sich selbst reinigt, 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 Touchbedienung der Kochfelder, des BORA X BO und der Kühl- und Gefriersysteme, durch Drehen der Bedienknebel sowie Dimm-Funktion und Gestensteuerung bei der BORA Beleuchtung werden Kochen und Essen zum Erlebnis.

Höchste Performance

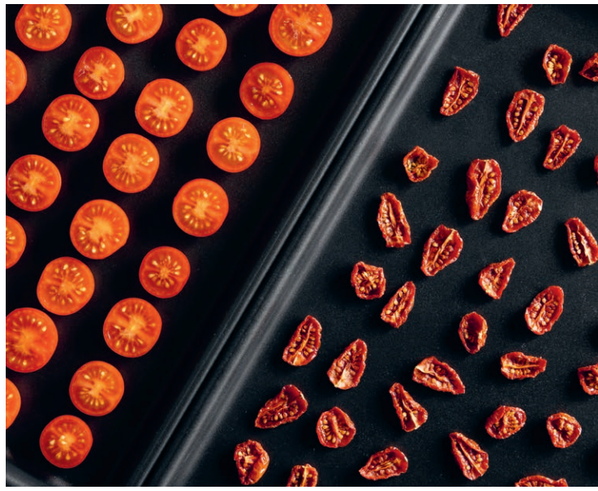
Mit BORA Produkten kochen und backen Sie wie ein Profi und lagern Ihre Lebensmittel effektiv und ordentlich gekühlt. Sie erzielen gleichmäßige Garergebnisse, nutzen die optimale Wärmeverteilung und Luftführung. Zudem ermöglichen Ihnen die BORA Produkte maximalen Stauraum und individuelle Planungsfreiheit. Hochwertige Materialien überzeugen durch Langlebigkeit und bestechen als Designhighlights.

It’s all about tomato

Ursprünglich stammt sie aus Südamerika. Heute hat die Tomate in verschiedensten Formen und Farben die ganze Welt erobert. Kaum eine Frucht ist vielseitiger – und bereichert so sehr unsere Teller.

Ob als Rohkost im Salat, als Basis für Soßen oder getrocknet als intensiver Geschmacksträger, Tomaten sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Mit ihren Farben, ihrem Aroma und ihrem hohen Gehalt an Antioxidantien, Vitaminen und Wasser sind sie nährstoffreich und gesund, zudem äußerst abwechslungsreich in der Verwertung. Und damit ein perfektes Beispiel, wie wir mit unseren innovativen BORA Produkten und kreativen Rezeptideen dabei helfen, das Kochen zu vereinfachen, sowie das Beste aus den Lebensmitteln herauszuholen. Praktisch bei der Zubereitung sind die Spezialprogramme des BORA X BO und die Fry Funktion der neuen BORA Pure Familie. Länger frisch und haltbar bleiben vorgekochte Lebensmittel und Speisen mit Hilfe des BORA QVac Vakuumiergerätes.

Spezialprogramm: Beim Dörren im BORA X BO verlieren die Tomaten viel Wasser – und schmecken danach intensiver.



Trocknen, Dörren & Grillen
Ein Ansatz zur Verarbeitung von Tomaten besteht darin, sie mit direkter Hitze zu bearbeiten und so zu trocknen, zu dörren oder zu grillen. Diese Methoden konzentrieren nicht nur das Aroma, sondern verlängern auf natürliche Weise die Haltbarkeit. Zum Dörren werden festfleischige Tomatensorten wie Roma oder San-Marzano halbiert und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech gelegt. Bei 50 bis 70 °C trocknen sie dann über mehrere Stunden im Ofen – der BORA X BO bietet dafür ein Spezialprogramm. Während dieses Prozesses verlieren sie viel Wasser, ihre Süße wird intensiviert und ihr Aroma verdichtet sich.

Das Trocknen funktioniert bei 30 bis 50 °C auch an der frischen Luft. Das Ergebnis beider Methoden sind geschmacksintensive und haltbare Tomaten, die sich hervorragend für Pasta, Salate oder als Snack, z. B. eingelegt in Olivenöl, eignen. Auch das Grillen ist eine Methode, um an das volle Aroma der Tomate zu gelangen. Durch starkes Erhitzen auf dem Grill oder in der Pfanne entstehen Röstaromen, die der Frucht eine rauchige Tiefe verleihen. Tipp: Die BORA Fry Funktion ermöglicht temperaturgenaues Braten. Gleichzeitig wird die Tomate weicher und konzentrierter im Geschmack – perfekt als Topping für Bowls oder Burger.

Temperaturgenaues Braten: Die BORA Assist-Funktion Fry regelt die gewünschte Zieltemperatur automatisch.

Einfach einwecken: Der BORA X BO bietet praktische Spezialprogramme.

Luft raus: Selbstgemachtes Tomatenketchup hält vakuumiert länger frisch.

Abbildung ähnlich

Einkochen & Einwecken
So funktioniert das Einkochen: Tomaten zunächst in kochendem Wasser blanchieren, dann abschrecken und Haut entfernen. Anschließend Tomaten klein schneiden, mit Zwiebeln, Knoblauch, Salz und frischen Kräutern verfeinern und die Mischung im Topf kurz aufkochen. Die heiße Tomatensoße anschließend in sterile Gläser füllen, fest verschließen und in einem Wasserbad bei etwa 90 °C für rund 30 Minuten abkochen. Der BORA X BO Dampfbackofen bietet hierfür praktische Spezialprogramme – sowohl zum Entkeimen als auch zum Einwecken der Gläser. So entsteht eine Konserve, die über Monate haltbar ist. Tomatensugo, stückige Tomaten oder eine herzhafte Soße sind jederzeit griffbereit.
Auch Ketchup lässt sich aus reifen Tomaten schnell selbst herstellen. Dafür Tomaten zerkleinern, erhitzen und durch ein Sieb streichen. Anschließend Essig, Zucker, Salz und Gewürze untermischen. Zum Abschluss alles noch einmal erhitzen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.
Ebenso wirkungsvoll zur Aufbewahrung ist das Einwecken von Tomaten in Öl, Essig oder Salzlake. Dafür kleine, reife Tomaten waschen, eventuell mehrmals anstechen und zusammen mit Gewürzen und Kräutern in Einmachgläser füllen. So entsteht ein vielseitiger Vorrat, der Antipasti, Salate oder Käseplatten im Handumdrehen aufwertet.

Rohkost & Eingefroren
Tomaten roh zu genießen, hat viele Vorteile: Frische Tomaten enthalten hitzeempfindliche Vitamine, darunter Vitamin C, die beim Kochen teilweise verloren gehen. In Salaten, auf Sandwiches oder in Form von Tomaten-Carpaccio entfalten sie ihren natürlichen Geschmack, ohne dass eine Zubereitung nötig wäre. Zudem spart die klassische Verwendung Energie, Zeit und unterstützt eine nährstoffreiche Ernährung.
Praktische Lösung: Wenn ein Überangebot an reifen Tomaten z. B. aus eigener Ernte besteht, gewaschene Tomaten einfach im Ganzen, gewürfelt oder passiert einfrieren. Ideal für Soßen und Suppen – man erhält schnell frisches Tomatenpüree, ohne viel Vorbereitung. Gefrorene Tomaten lassen sich leicht raspeln, weil sie durch das Einfrieren ihre weiche Struktur verlieren.

Social-Media-Trend: gefrorene Tomate als Topping über Burrata reiben.

Klassiker der italienischen Küche: Focaccia mit Tomaten und Kräutern.

Smarter kochen: 5 praktische Tipps

Vom vorausschauenden Einkauf bis zur bestmöglichen Lagerung – erfahren Sie hier Tipps und Tricks, die das Kochen vereinfachen.

1 Die Planung

Vorausschauendes Kochen beginnt schon beim Einkauf: Wer sich im Voraus einen groben Wochenplan erstellt, spart Zeit, Geld und vermeidet Lebensmittelverschwendung. Anstatt planlos nach „Lust und Laune“ einzukaufen, lohnt es sich, auf saisonale und vielseitige Zutaten zu setzen. Schlau ist, gleich an mehrere Verwendungsmöglichkeiten zu denken: Aus Karotten wird erst Salat, am nächsten Tag eine gegarte Beilage und die Reste lassen sich zu Püree oder zur Suppe verarbeiten. Durchdachtes Einkaufen schafft Struktur, reduziert Stress beim Kochen und macht die Küche nachhaltiger und kreativer.

2 Lebensmittel haltbar machen

Vakuumieren ist eine spezielle Methode, mit der sich frische sowie vorgekochte Lebensmittel länger haltbar machen lassen. Durch das gezielte Entziehen von Sauerstoff wird die Oxidation verlangsamt und das Wachstum von Mikroorganismen wird gehemmt. Das ist besonders praktisch bei bereits zubereiteten Speisen: In Vakuumboxen portioniert, lassen sie sich platzsparend einfrieren oder gekühlt lagern und bei Bedarf erwärmen. Auch geriebener Käse oder ein Stück Parmesan bleibt in den Vorratsbehältern vakuumiert länger frisch.

3 Auf Vorrat zubereiten

Meal Prep und Batch Cooking sind zwei Vorgehensweisen, die sich zwar ähneln, aber in ihrem Ansatz unterscheiden: Beim Meal Prep werden komplette Mahlzeiten wie Eintöpfe, Currys oder Salate (ohne Dressing) im Voraus zubereitet und portioniert, was sich ideal für den Lunch im Büro und das stressfreie Abendessen eignet. Beim Batch Cooking werden hingegen Grundkomponenten wie eine große Menge Tomatensugo vorgekocht und kühl gelagert. Daraus lassen sich über mehrere Tage flexibel verschiedene Gerichte wie Pasta, Shakshuka oder Aufläufe zubereiten. Beide Methoden helfen, bewusst, zeitsparend und ressourcenschonend zu kochen.

4 Möglichst alles verwerten

Lebensmittel sind zu wertvoll, um sie zu verschwenden. Beispielsweise Tomaten sind empfindlich, aber nicht so schnell verdorben, wie oft angenommen. Überreife Exemplare, die sich nicht mehr für den Salat eignen, lassen sich hervorragend zu Chutneys oder Dips verarbeiten. Sehr reife Bananen können noch gut zum Backen verwendet werden. Ob für Kuchen, Muffins oder Bananenbrot – sie machen den Teig süß und saftig. Einige Gemüsesorten lassen sich sogar vollständig verwerten: Brokkolistiele schmecken fein geschnitten in Suppen oder Pfannen, Radieschengrün wird zu würzigem Pesto, Möhrengrün gibt Brühen ein frisches Aroma. Selbst Zwiebelschalen lassen sich für Fonds nutzen.

5 Ideale Lagerung

Nahrungsmittel richtig zu lagern, ist ganz entscheidend, denn nur so bleiben die Produkte lange genug frisch, um sie vollständig verarbeiten zu können. Tomaten sollten Sie bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank aufbewahren. Kälte hemmt die Reifung und zerstört das volle Aroma, wodurch sie an Geschmack verlieren. Am besten lagert man Tomaten an einem schattigen, gut belüfteten Ort – getrennt von anderen Gemüse- und Obstsorten, da sie das Reifegas Ethylen abgeben, das andere Lebensmittel schneller verderben lässt. Um Tomaten für längere Zeit aufzubewahren, lässt sich aus einer Vielzahl an Methoden wählen: Vom Trocknen, Einlegen, Fermentieren, bis hin zum Einfrieren.

Gefüllte Tomaten
mit Hackfleisch und Reis

Zubereitung: 30 Min.
Back-/Garzeit: 22 Min.
für 4 Personen

Zutaten
80 g Basmatireis
8 große Tomaten
(z. B. Ochsenherztomaten)
2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
10 g Basilikum
200 g Rinderhackfleisch
1/4 TL gemahlener Koriander
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Zimtpulver
1 EL Honig
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Parmesan
400 ml Gemüsebrühe
2 EL Aceto balsamico bianco
Basilikum oder Pesto
für die Garnitur

Zubereitung
Den Reis in einem kleinen Topf mit Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen. Er sollte noch sehr fest sein.
In der Zwischenzeit Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, mit einem Löffel aushöhlen und das Tomateninnere beiseitestellen.
Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderhackfleisch mit allen geschnittenen Zutaten und dem Tomateninneren gut vermengen. Gewürze und Honig dazugeben und abschmecken. Die Füllung mit dem Reis vermengen und in die ausgehöhlten Tomaten füllen. Den Parmesankäse fein reiben und auf den Tomaten verteilen.
Die gefüllten Tomaten in die Auflaufform geben, Gemüsebrühe und Essig angießen. Die Form für 22 Min. in den Ofen geben.
Vor dem Servieren mit etwas Basilikum oder Pesto dekorieren.

Tipps
Die Reis-Hackfleisch-Füllung lässt sich problemlos 1–2 Tage im Voraus zubereiten und luftdicht verschlossen oder mit dem BORA QVac vakuumiert im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Zubereitung im BORA X BO die gefüllten Tomaten in der Auflaufform auf den Back- und Grillrost stellen und bei 180 Grad und -20 % Feuchte für 20 Min. garen.

Mehr Rezeptinspirationen und Tipps und Tricks finden Sie in der fünfteiligen Buchreihe „Essen“ von BORA. Lassen Sie sich auf eine köstliche Reise mitnehmen, die alle Facetten des Planens, Kochens und Aufbewahrens beleuchtet.

INSPIRATION

Bodenständig: Die Slowenin wohnt in den Bergen – und nur eine Etage über ihrem Sternerestaurant.

Fotos: Suzan Gabrijan

Intuition trifft Kulinarik

Die Slowenin Ana Roš wurde 2017 zur besten Köchin der Welt gekürt, hält mit ihrem Restaurant drei Rote Michelin-Sterne und einen Grünen. Ein Porträt über eine Frau, die tief verwurzelt ist, überraschende Gerichte kreiert – und nie aufgehört hat zu lernen.

Im äußersten Nordwesten Sloweniens liegt das Soča-Tal. Ein idyllisches Fleckchen mit satt bewaldeten Hügeln, aromatischer Bergluft und mächtiger Alpenkulisse. Bei gutem Wetter kann man bis nach Österreich und Kroatien blicken, die italienische Grenze ist einen Katzensprung entfernt. Hier, in der Gemeinde Kobarid, steht ein einfaches Wohnhaus direkt am Bach, umrahmt von einem Garten mit Obstbäumen und Kräuterbeeten. Ana Roš, eine der weltbesten Köchinnen und eines der bekanntesten Gesichter ihres kleinen Heimatlands, betreibt an diesem eher unscheinbaren Ort ein Gourmetrestaurant, das „Hiša Franko“. Dass jemals drei Rote Michelin-Sterne und ein Grüner für Nachhaltigkeit darüber schweben würden, damit hätte die Autodidaktin bis vor Kurzem nicht gerechnet. Denn Ana Roš hat nicht mal eine klassische Kochausbildung. Trotzdem verlieh der Guide Michelin ihr 2023 diese Ehre. Dabei war es der Zufall – und ein mutiger Schritt –, der Ana Roš überhaupt zur Köchin werden ließ. Und das kam so: Sie lernte ihren heutigen Ex-Lebenspartner Valter Kramar vor über 20 Jahren im Gasthof seiner Eltern kennen – dem „Hiša Franko“. Er sollte das Restaurant übernehmen, konnte es aber nicht allein führen. „Wie viele Frauen bin ich meinem Herzen mehr gefolgt als meinem Kopf“, sagt sie rückblickend. Ana, damals 30 Jahre alt, blieb und begann zu kochen – ohne zuvor jemals in einem Restaurant gearbeitet zu haben. Die ersten Jahre waren sehr herausfordernd. Ana kannte nur ein paar traditionelle Gerichte. Sie ließ sich aber nicht beirren, machte einfach, probierte aus. Es folgten viele Jahre des Experimentierens. Erstaunlich schnell konnte sie Kritiker mit ihren raffinierten Kreationen überraschen. Netflix widmete ihr 2016 eine Episode der Serie „Chef’s Table“, 2017 ehrte sie „The World’s 50 Best Restaurants“ als „weltbeste Köchin“. Der Rest ist Geschichte. Sie rückte zunehmend ins internationale Rampenlicht, kämpfte sich bis an die Weltspitze. Ehrgeizig war Ana Roš schon immer, hatte große Ziele: In ihrer Jugend war sie Teil der jugoslawischen Ski-Nationalmannschaft. Später wollte sie Diplomatin werden, studierte internationale Beziehungen und Diplomatie, hatte ihren Abschluss bereits in der Tasche und eine aussichtsreiche Karriere in Brüssel vor sich. Doch das Schicksal hatte wohl andere Pläne.

Kontraste, die überraschen

Ana Roš bezeichnet sich selbst als leidenschaftlich – und als stur, wie sie mit einem charmanten Lachen zugibt. Ihre Küche ist intuitiv, kreativ und stark regional geprägt. Sie vertraut immer auf ihr Bauchgefühl und respektiert die kulinarische Geschichte und Traditionen ihrer Region. Slowenische Gerichte verändern und modernisieren, gleichzeitig die kulinarischen Besonderheiten bewahren, das ist ihre Mission. „Regionale Küche bedeutet für mich: wenn ich auf einem Berg stehe und alle Orte sehen kann, von denen meine Zutaten stammen.“ Am liebsten ist ihr die Tomate. Sie schwört aber auch auf Tolminc-Käse, „ein wunderbares Produkt dieser Gegend“, hergestellt von den Bauern aus dem oberen Soča-Tal, sowie auf die Soča-Forelle.
„Ich mag Kontraste, die überraschen“, sagt Ana. Sie erschafft das Unerwartete, zaubert Überraschungen auf die Teller, kreiert ungewöhnliche und vielschichtige Kombinationen. Für sie zählt vor allem die Frische der Zutaten. Ihre Menüs folgen den

„Ich wollte ein System, mit dem ich mich zuhause genauso ausdrücken kann wie in meinem Restaurant.“

Die Sterneköchin setzt privat auf BORA, nutzt in ihrer Küche das Kochfeldabzugssystem Professional 3.0 sowie den Dampfbackofen BORA X BO.

Jedes ihrer Gerichte hat mindestens eine Hauptzutat, die aus der Region stammt – z. B. frische Pfifferlinge, Soča-Forelle oder Tolminc-Käse.

Jahreszeiten, sie entwickelt sie aus dem, was gerade draußen wächst. „Das ist dann das, was wir kochen“, sagt sie. „Dasselbe gilt für die Tiere: Lamm im Frühling, Wild im Winter und Meeresfrüchte je nach Jahreszeit.“

Freiheit und viel Fantasie

Privates und Berufliches kann die Profi-Köchin nur schwer trennen. Das liegt an den räumlichen Gegebenheiten, was sie aber gar nicht stört. Denn Ana wohnt über der Restaurantküche, kocht in der Regel zwei Mahlzeiten täglich für sich und ihre Familie. „Meist laufe ich hoch, koche, gehe wieder runter – und abends dasselbe“, erzählt sie und fügt hinzu: „Immer spontan, saisonal, mit viel Gemüse, Kräutern und Fantasie.“
Als ihr Sohn sie letztens fragte, wie sie auf diese köstliche Pasta gekommen sei, lautete ihre Antwort: „Ich weiß es nicht – ich habe einfach geschaut, was da ist.“
Eine Industrieküche wie in ihrem Restaurant wollte sie aber nie zu Hause haben. Also recherchierte sie und entschied sich bewusst für Kücheneinbaugeräte von BORA. „Ich wollte etwas, das sich meinem Alltag anpasst und der Profi-Küche sehr nahekommt. Ein System, mit dem ich mich zuhause genauso ausdrücken kann wie in meinem Restaurant.“
Ana liebt es, auf Feuer zu kochen, nutzt aber zudem gerne Induktion. BORA bietet mit dem Kochfeldabzugssystem BORA Professional 3.0 die nötige Leistung – schnell und auf den Punkt. Sie macht deutlich: „Wenn ich Feuer brauche, will ich Feuer. Und wenn ich Power brauche, will ich Power.“
Ana Roš sitzt in ihrer Küche, hält einen Moment inne und schaut nachdenklich aus dem Fenster – ihr Blick schweift durch den prächtigen Garten. Eins möchte sie zum Schluss noch sagen, es scheint ihr wichtig zu sein: „Jeden Tag stehst du vor der Entscheidung: aufgeben oder weitermachen? Ich habe mich fürs Weitermachen entschieden.“

Was Ana Roš als Person und als Sterneköchin auszeichnet, erfahren Sie hier im Video.

Fotos: stby

Naturnah: Ana Roš im Kräutergarten hinterm Haus. Frische und regionale Zutaten sind für sie elementar.

Wie lässt sich der Wunsch nach Gemeinschaft und Rückzug in eine architektonische Form übersetzen – in ein Haus, das möglichst viel Licht einfängt und beste Ausblicke bietet? Architekt Kaspar Appels fand die Antwort in einer scheinbar einfachen Struktur aus gestapelten Holzkuben mit Pultdach.

See in Sicht

Schön stufig: Die versetzt angeordneten Pultdächer „fächern" sich in Richtung des bayerischen Sees auf.

Fotos: stby

Gut versteckt: Geschirr und Vorräte „verschwinden“ in Holz-Einbauschränken.

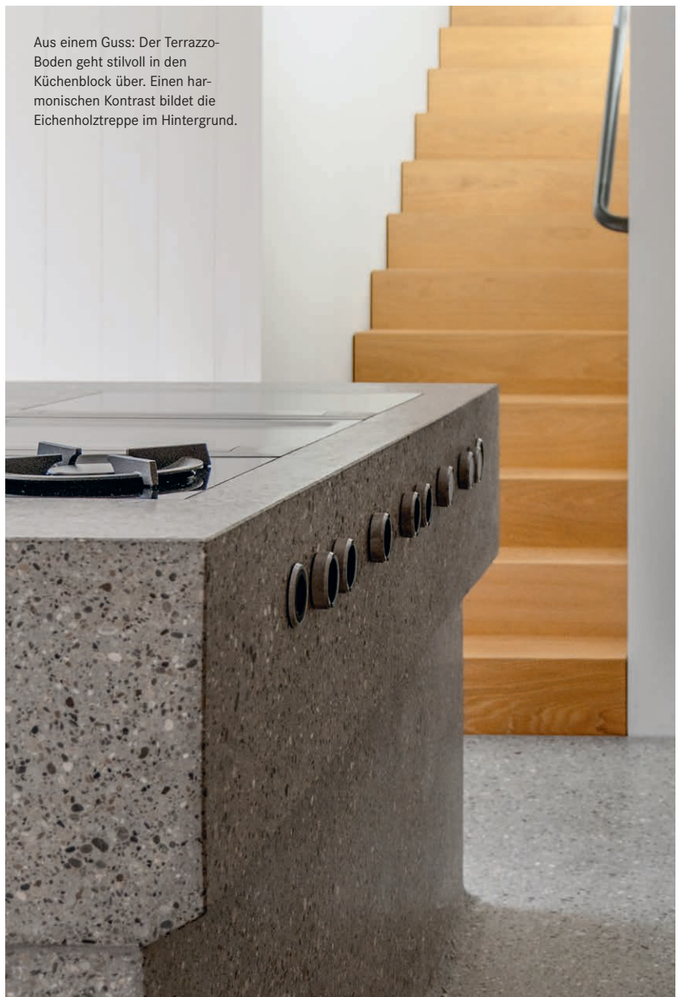
Es steht auf einem sanft abfallenden Grundstück am Ufer eines großen bayerischen Sees. Zwischen hohen Bäumen versteckt und harmonisch eingebettet in die Natur, befindet sich dieses beeindruckende Haus. Von außen ist es kaum zu sehen, zu dicht ist das Grün. Doch steht man direkt davor, tritt es mit einer selbstbewussten Präsenz hervor: Schwarz gestrichene Holzlatten schmücken die Fassade, wechseln sich mit riesigen Fensterfronten ab. Darüber staffeln sich versetzt angeordnete Pultdächer wie ein Fächer. Was auf den ersten Blick reduziert wirkt, entpuppt sich schnell als architektonisch raffiniert.

Das Architekturbüro

Entworfen hat das „Haus am See“, so der Arbeitstitel, das Zürcher Architekturbüro Appels, gegründet von den Brüdern Kaspar und Nikolas. Vier Jahre nahmen die Planung und die Umsetzung des 350 Quadratmeter großen Hauses in Anspruch. Der Entwurf folgt dabei konsequent der Haltung des Büros, das für eine einfache, zeitlose und robuste Architektur steht. Bei der Konstruktion setzte es auf Massivholz, weil das ein nachwachsender, regionaler Rohstoff ist. Der schonende Umgang mit Ressourcen ist Ausdruck von Appels gestalterischem Selbstverständnis.

Schlichte Materialien, große Wirkung

Der Innenraum ist geprägt von tragenden, weiß gestrichenen Holzwänden. In Kombination mit den Einbaumöbeln aus Eichenholz und einem klassischen Terrazzo-Boden entsteht ein zurückhaltender sowie zeitloser Eindruck. Ein Highlight ist offensichtlich die Küche: Sie steht im Zentrum des Hauses – und das ist wohl das einzig Traditionelle an ihr. Da sich die Küche in das offene Raumkonzept integrieren sollte, nutzten die Architekten die Wandflächen der Holzkuben für Schranklösungen. Damit die Küche mit dem Rest des Hauses harmoniert, besteht der Küchenblock aus demselben Material wie der Boden, einem mittelgrauen Terrazzo. „Es ist eine Herausforderung, aus dem Boden in die Vertikale zu gehen. Nur wenige Handwerker beherrschen diese Ausführung – wir hatten das Glück, einen davon zu finden“, erklärt Kaspar Appels.



Aus einem Guss: Der Terrazzo-Boden geht stilvoll in den Küchenblock über. Einen harmonischen Kontrast bildet die Eichenholztreppe im Hintergrund.

Fotos: stby

Blick in den Garten: Die Schiebetür zur Terrasse lässt sich auf Wunsch weit öffnen.

Der stilvoll abgerundete Sockelbereich des Küchenblocks betont die Einheit mit dem Boden. Möchte man in das Innere der Insel, muss man über eine Klappe im Keller einsteigen. Appels entschied sich ganz bewusst, ein BORA Professional 3.0 einzubauen – in der Kombination aus Gas-Kochfeld, Tepan-Edelstahlgrill und Flächeninduktions-Kochfeld. Das BORA Professional 3.0 fügt sich perfekt in den Küchenblock aus Terrazzo ein und bietet maximalen Freiraum beim Kochen. Ausschlaggebend war auch die Knebelbedienung. „Zur robusten Materialisierung haben wir ein robustes Bedienkonzept favorisiert“, sagt Appels und ergänzt: „Die Funktion des Blocks sollte auf den ersten Blick erkennbar sein – hier liegt die Feuerstelle des Hauses.“ Und die lässt sich im Handumdrehen in eine Außenküche verwandeln. Dazu wird einfach die Fensterfront vollständig geöff-

Architekt Appels wählte das BORA Professional 3.0 mit Knebelbedienung.

net und verschwindet in einer Wandtasche. So ist man auch beim Kochen mitten im Geschehen – bei den spielenden Kindern im Garten oder bei den Gästen, die die Sonne auf der Terrasse genießen.

Idee hinter der Form
Die privaten Räume, wie Schlaf-, Kinder- und Gästezimmer, sind zu einer raumbildenden Holzskulptur gestapelt und öffnen sich dazwischen zu einer großzügigen, lichtdurchfluteten Wohnhalle über beide Geschosse. „Uns lag am Herzen, dass das Raumprogramm, also die Art, wie das Haus funktioniert, aber auch eine materialgerechte Konstruktion, der Lichteinfall und die Ausblicke in einem Gesamtkonzept zusammenkommen“, sagt Appels. Welche Räume privat sind und welche dem gemeinsamen Leben dienen, lässt sich schon an der Fassade ablesen: Küche und Wohnzimmer öffnen sich zum Garten über Schiebetüren aus Glas. Die Fenster der privaten Räume liegen hingegen versteckt hinter Klappläden, die sich per Knopfdruck öffnen lassen. So bleibt die Fassade wandelbar. „Sie kann total streng und konzeptionell wirken – fast wie ein Modell. Und in dem Moment, in dem die Bewohner die Klappläden öffnen, verändert sich das Bild und wird ganz lebendig“, erklärt Appels.

Wenn Licht die Richtung vorgibt
Entscheidend für die Positionierung des Hauses war das Licht. Naheliegend wäre gewesen, den Bau vollständig zum See auszurichten. Doch da dieser im Westen liegt, hätte das Haus erst

Die Holzlattung vor den Fenstern lässt sich per Knopfdruck öffnen.

Helle Freude: Die extrahohen Fenster lassen viel Tageslicht rein.

Fotos: stby, Florian Holzherr, Appels Architekten

Mehr über das Raumkonzept und die Vision der Küche im Video.

am Abend direktes Licht erhalten. Um auch von Herbst bis Frühling möglichst viel Licht ins Haus zu bekommen, entschied sich Appels, den Baukörper um 90 Grad in Richtung Süden zu drehen. Möglich wurde das durch die privilegierte Lage des Grundstücks, die es erlaubte, das Haus nicht nur zur reizvollen Seeseite, sondern auch zu den anderen Seiten zu öffnen, wie zum Garten mit seinem alten Baumbestand. Dank der großzügigen Fensterfronten, die teilweise über Eck gehen, gelangt das Sonnenlicht zu jeder Tageszeit in die Wohnräume, die bis zu sieben Meter hoch sind. Das heißt für die Bewohner: Wenn die Sonne auf der Südseite steht, haben sie auch auf der Nordseite Licht.

Über Appels Architekten
Kaspar Appels (39, l.) und sein Bruder Nikolas (37, r.) mit ihrem Partner Clemens Götzinger (38, M.) vom Architekturbüro „Appels Architekten“. Mit ihrem Team entwickeln sie Gebäude mit sozialem, ethischem, klimagerechtem und ganzheitlichem Anspruch. Sie setzen sich für eine einfache, robuste Architektur ein, die sparsam mit Ressourcen umgeht, indem sie deren Dauerhaftigkeit ins Zentrum rückt.

Foto: Maximilian Fries

Eine neue Ära im Radsport

Red Bull an Bord: Seit 2024 trägt das Radsportteam BORA - hansgrohe einen neuen Namen. Ein Gespräch über Hintergründe, Chancen und Ziele.

Mit dem Einstieg von Red Bull als Mehrheitseigner und Titelsponsor beginnt eine neue Ära im internationalen Radsport. Was steckt hinter dieser strategischen Entscheidung? Welche Chancen eröffnen sich für das Team – sportlich und unternehmerisch? Ralph Denk, Gründer und CEO des Teams, gibt im Gespräch Einblicke in die Hintergründe des Schritts – sowie in neue Möglichkeiten für Fahrer und Team.

Es ist schon einige Zeit vergangen, seit Red Bull mit an Bord gekommen ist, hast du das Gefühl, du bist schon ein „Bulle“ geworden?
Ralph: Vorher waren es 100 Prozent „Denk Pro Cycling“, seit 2024 liegen 51 Prozent bei Red Bull und 49 Prozent bei mir persönlich. Das Ganze ist ein langer Prozess, das war von vornherein klar. Wir sind noch nicht fertig. Red Bull ist kein Partner, der einfach nur sein Logo aufs Trikot setzt – sie wollen ganz gezielt unterstützen. Sonst hätten sie ein eigenes Radteam gegründet. Sie haben uns bewusst ausgewählt, weil bereits die Radsportexpertise da ist. Wir haben ohne Red Bull Paris–Roubaix und den Giro gewonnen und sind Weltmeister geworden. Im Gegenzug bringt Red Bull eine beachtliche Expertise im Sport und im Marketing mit.

Wie kam es zu der Entscheidung, Red Bull als Investor zu gewinnen?
Wir waren 2019 Zweiter der Weltrangliste und haben viele – darunter auch große – Rennen gewonnen. Dann kam der Einfluss aus Arabien, damit sind die Teambudgets massiv nach oben gegangen. Bei den Top-Teams haben sie sich in den letzten sechs bis sieben Jahren verdoppelt. Im Radsport kommen die Teambudgets zu 95 Prozent von Sponsoren, oft Mittelständlern. Einnahmen durch Hospitality-Tickets oder TV-Rechte verbleiben komplett bei den Rennveranstaltern, das ist anders als im Fußball. Für mich stand die Frage im Raum: Bleiben wir ein Team mit mittelständischen Sponsoren, feiern den einen oder anderen Achtungserfolg und haben bei den ganz großen Rennen weniger Mitspracherecht oder gehen wir die Allianz mit einem Investor bzw. einer Übernahme ein? Bei Red Bull sind wir

Jai Hindley, Primož Roglič und Giovanni Aleotti beim Giro d'Italia 2025.

Nico Denz setzt ein starkes Zeichen und sichert sich den Sieg bei der 18. Etappe des Giro d'Italia 2025.

Voller Einsatz, voller Erfolg: Florian Lipowitz sichert sich in seiner ersten Tour de France 2025 den dritten Platz und das weiße Jersey für den besten Jungprofi.

nicht nur relativ schnell auf offene Ohren gestoßen, sondern hatten gleich ein gutes Gefühl.

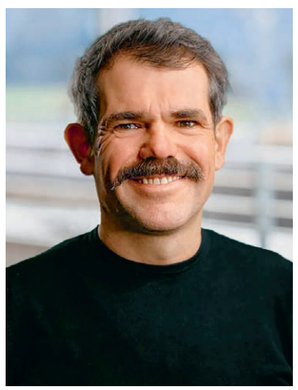
Welche langfristigen Ziele verfolgt ihr mit der Partnerschaft?
Wir wollen uns sportlich verbessern, aber nicht, indem wir für viele Millionen Superstars kaufen, sondern über das Scouting und die Entwicklung von Talenten – sowohl mit dem U19- als auch im neu gegründeten U23-Team. Beide sind erfolgreich unterwegs. Mittel- bis langfristig streben wir an, das attraktivste Radteam der Welt zu werden und den Radsport umzukrempeln. Das ist unsere Mission und Vision, das wollen wir vorantreiben. Es ist viel mehr, als nur die Tour de France zu gewinnen. Radsport ist ein Lifestyle geworden, das wollen wir nutzen und den Sport noch größer machen. Gleichzeitig wollen wir ein nahbares Team bleiben. Ein Team, das die Jugend inspiriert. Mit Red Bull haben wir jetzt etwas, das die Jugend anzieht.

Siehst du auch, dass damit Risiken verbunden sind?
Ich sehe nicht wirklich ein Risiko. Je ambitionierter das Projekt, desto mehr Druck ist im Leistungssport. Wenn du damit nicht umgehen kannst, bist du fehl am Platz.

Wie kann Red Bull das Team aus Unternehmersicht weiterentwickeln?
Sie bieten uns sehr viel Business Support. Wir haben in der Vergangenheit nicht immer die gewünschten Talente bekommen, weil wir vielleicht nicht „sexy" genug waren, noch nicht das ideale Umfeld hatten. Das wird jetzt aufgebaut. Im Idealfall finden wir den nächsten Peter Sagan und er wird bei uns groß.

Fotos: Maximilian Fries, Matthis Waetzel, Getty Images

Ralph, hast du denn einen Traum, den du dir noch erfüllen willst?
Sportlich wünsche ich mir den Tour-de-France-Sieg und das eine oder andere Monument. Ganz zufrieden wäre ich, wenn wir alle fünf Monumente einmal gewinnen – ich nenne das den Cycling Grand Slam. Aus wirtschaftlicher Sicht wäre mein Ziel, den Radsport weiterzuentwickeln, damit die Teams mehr finanzielle Stabilität bekommen. Aktuell sieht man, dass unser Sport im Vergleich zu anderen Sportarten noch hinterherhinkt.



Ralph Denk – Gründer und Teamchef
Ralph Denk ist eine prägende Figur im internationalen Radsport. Der gebürtige Bayer (*1973) war selbst Radrennfahrer – und führte seine Karriere nach der aktiven Zeit im Radsport weiter. Zuerst gründete er ein MTB-Team, dann 2010 das Straßenrad-Team NetApp, das 2017 in BORA – hansgrohe umbenannt wurde.Dieses führte er mit strategischem Geschick und einem klaren Konzept von der Continental-Kategorie bis in die WorldTour. Unter Denks Leitung feierte das Team große Siege, darunter die von Peter Sagan in Roubaix 2018, Jai Hindley beim Giro d'Italia 2022 und Primož Roglič bei der Vuelta 2024.

BORA Produkte

Mit einem ganzheitlichen Küchenkonzept befähigen wir Menschen zu besten Kochergebnissen. Entdecken Sie die BORA Produktkategorien.

① **BORA Kochfeldabzugssysteme**

Kochfeld und Dunstabzug in einem. Mit den modularen und kompakten BORA Kochfeldabzugssystemen ist grenzenlose Freiheit bei der Küchenplanung garantiert.

② **BORA Dampf- und Backsysteme**

Dampf in seiner schönsten Form. Mit dem BORA X BO intuitiv und einfach dämpfen, backen und braten auf Profi-Niveau dank innovativer Rapid Air Technology. Ideal ergänzt mit der vielseitig einsetzbaren BORA Multischublade zum Warmhalten, Auftauen, Niedertemperaturgaren und vielem mehr.

③ **BORA Kühl- und Gefriersysteme**

Lebensmittel effektiv gekühlt und übersichtlich geordnet lagern. Die verschiedenen Kühlschrankvarianten sowie der Gefrierschrank zeichnen sich beispielsweise durch innovative Umluftkühlung, getrennte Kühlkreisläufe, No Frost Technologie und durchdachte Komponenten für den Innenraum aus.

④ **BORA Beleuchtung**

Minimalistisches Design und maximales Licht. BORA Horizon und BORA Stars sorgen beim Kochen und Essen in den unterschiedlichsten Situationen für die perfekte Ausleuchtung und erhellen den Lebensraum Küche funktional und emotional.

⑤ **BORA Zubehör und Accessoires**

Das passende Zubehör für außergewöhnliche Kocherlebnisse: Das BORA QVac Vakuumiergerät und vieles mehr unterstützen auf dem Weg dahin.

Kochen wie an der frischen Luft ist für uns natürlich.

Immer individuell. Küchen sind so verschieden wie die Menschen, die in ihnen kochen. Das Herzstück ist überall gleich: das Kochfeld. Mit den modularen und den kompakten BORA Kochfeldabzugssystemen bieten wir Ihnen grenzenlose Freiheit bei der Küchengestaltung und -planung. Das Beste: Die Kochfeldabzugssysteme von BORA sind leise, leicht zu reinigen, einfach zu bedienen und filtern hocheffektiv Kochgerüche.

BORA Professional 3.0

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

Selbstbewusst hebt das BORA Professional 3.0 das Kochvergnügen und den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort auf ein neues Level und vervollkommnet als Statement anspruchsvolle Küchengestaltung. Unser Flaggschiff unter den BORA Kochfeldabzugssystemen ist eines von zwei modularen Systemen, das Sie frei nach Ihren Wünschen mit einem, zwei oder mehr Kochfeldern kombinieren können. Es zeichnet sich durch die größten individuell zusammenstellbaren Kochfelder mit 540 mm Tiefe und eine innovative analog-digitale Bedienung durch Knebel und Touchmöglichkeit aus. Die übertiefen Kochfelder bieten maximalen Platz für das Kochen, auch wenn Sie größeres Kochgeschirr hintereinander platzieren. Viele praktische Funktionen wie Kindersicherung und Pausefunktion lassen sich schnell und effizient mit dem zentralen Bedienknebel des Abzugs aktivieren. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf. Visuell und haptisch prägend sind die Bedienknebel mit schwarzer Glasoberfläche an der Küchenfront. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen das avantgardistische Design.

Modulares System

Unsere größten Kochfelder mit 540 mm Tiefe individuell nach den Kochvorlieben wählen: von Flächeninduktion bis Gaskochfeld oder Tepan-Edelstahlgrill. Die Kochfelder sind frei mit dem Abzugssystem kombinierbar. Kombinationen sind auch mit einem, drei oder mehr Kochfeldern möglich. Bei mehr als zwei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich.

Automatische Verschlussklappe

Beim Einsatz des Abzugs öffnet und schließt die Verschlussklappe automatisch. Beim Schließen verhindert die integrierte Sensorik ein Einklemmen von Gegenständen. Im Off-Zustand ist das elegante System vollständig geschlossen.

Individuelles Design

Das BORA Professional 3.0 beeindruckt mit seinem eleganten Design. Der Kochfeldabzug sowie die Bedienknebel sind wahlweise in All Black oder Edelstahl erhältlich. Das Flächeninduktions-Kochfeld bietet zudem die Wahl zwischen glänzender und matter Glaskeramik.

Intuitiver Bedienknebel

Die Kombination aus klassischem Knebel und sensitiver Touchoberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige garantiert eine perfekte Bedienung. Alle Funktionen werden einfach, bequem und intuitiv über Knebeldrehung und Tap auf die zentrale Touchfläche aktiviert.

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

bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Das modulare Kochfeldabzugssystem mit intuitiver Bedienung und wählbaren Kochfeldern.

Mit maßgeschneiderter Präzision und zeitloser Eleganz integriert sich das BORA Classic 2.0 in jede klassische und moderne Küchenarchitektur. Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis – für uns die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die innovative mehrfarbige sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Durch ihre zentrale Anordnung bieten beispielsweise zwei Induktionskochfelder Platz für vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung, selbst bei sehr großen Töpfen oder Brätern wie der BORA Servierpfanne. Beim Tepan-Edelstahlgrill stehen innerhalb kürzester Zeit präzise geregelte 250 °C zur Verfügung. Und auch das Kochen mit Gas wird mit dem leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen. Herzstück des BORA Classic 2.0 ist der BORA Kochfeldabzug. Durch die automatische Abzugssteuerung ist ein manuelles Nachjustieren jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Gespräche nicht gestört werden. Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach. Nach dem Kochen können alle beweglichen Teile einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Innovative Bedienung

Die Touchbedienung lässt sich durch Auf- und Abbewegen in der geschliffenen Mulde und direktes Antippen mittels Zeigefinger intuitiv bedienen. Wichtige Funktionen sind mit nur einer Berührung erreichbar. Durch Farbwechsel wird zwischen Kochfeld- und Abzugssteuerung unterschieden.

Modulares System

Ob Flächeninduktion, Gas, Wok oder Tepan-Edelstahlgrill – je nach Kochvorliebe mit sieben verschiedenen Kochfeldern individualisierbar. Auch eine Mehrfachkombination aus Abzügen und Kochfeldern ist möglich.

Hochelegantes Design

Kochfelder und Abzug sind komplett flächenbündig. Die geradlinige Linienführung erlaubt eine unaufgeregte und zugleich elegante Integration in jede Küchenarchitektur. Die Bedienanzeige ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb auf das Wesentliche reduziert.

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

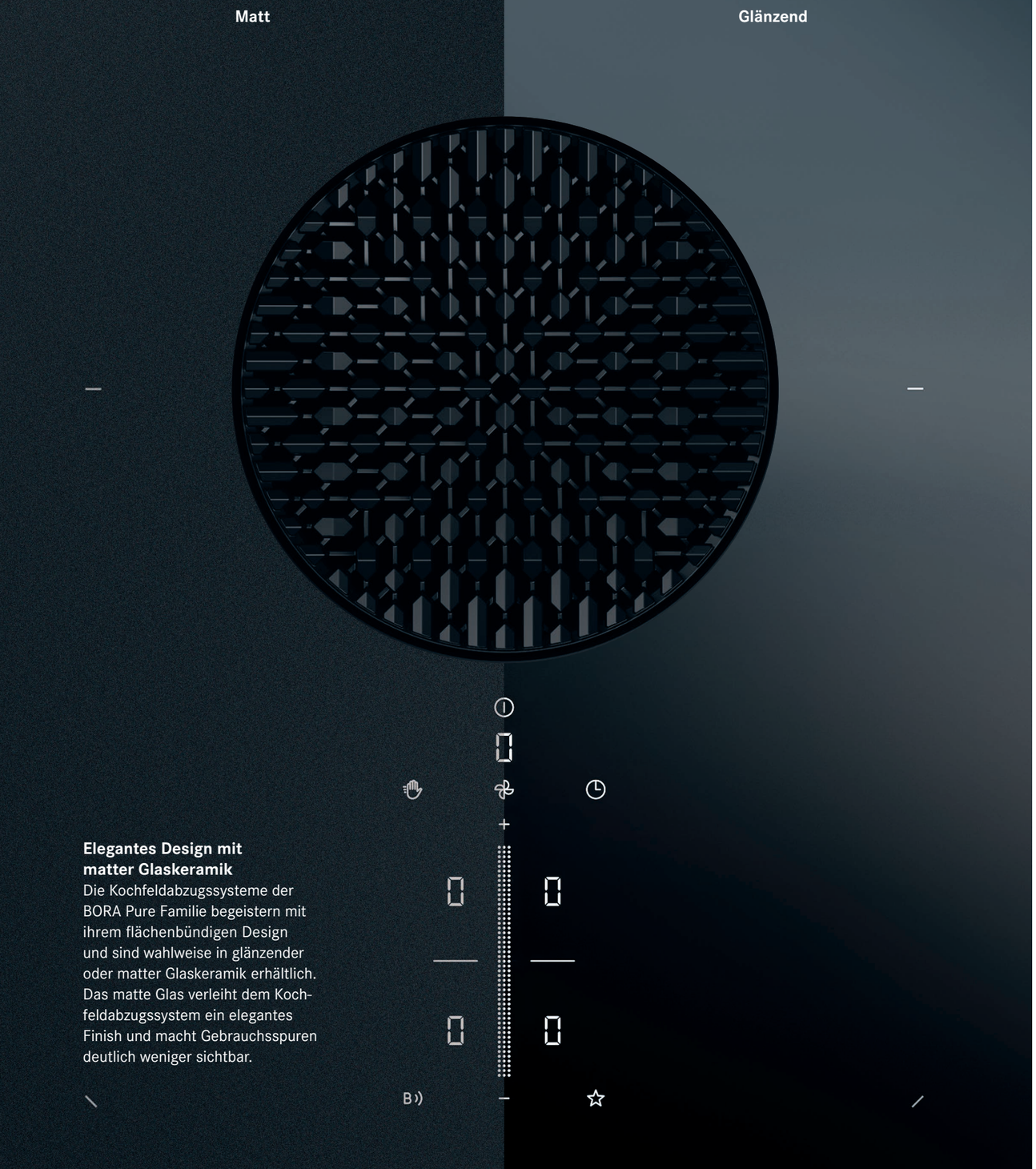
bora.com/classic

BORA Pure Familie

Perfekte Kochfeldabzugssysteme für jede Küchengröße.

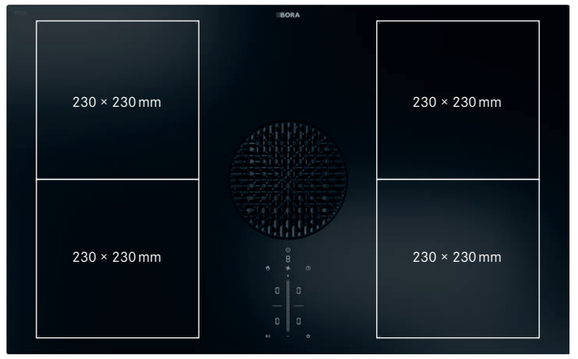
Die BORA Pure Familie bietet die perfekte Lösung für jede Küchengröße. Elegant und minimalistisch, technisch ausgereift: BORA X Pure, M Pure, Pure und S Pure vereinen flächenbündiges Design mit hochwertiger Glaskeramik, wahlweise in Matt oder Glänzend. Beste Materialien, ausgezeichnete Abzugsleistung und herausragende Geruchsfilterung verschmelzen zu einem Premium-Kocherlebnis.
Dank der Verbindung von Kochfeld und Dunstabzug entsteht eine kompakte, geschlossene Einheit, die sich in jede Küche integriert. Mit einer Einbauhöhe von unter 20 cm bleibt wertvoller Stauraum erhalten – kompromisslos in Funktionalität und Design. Die Pure Familie setzt Maßstäbe für eine individuelle Raumästhetik, die keine Planungsgrenzen kennt.

Die dreifarbige sControl+ Bedienung ermöglicht jederzeit schnelle Orientierung zwischen Kochfeld, Abzug und allen weiteren Funktionen. Durch intuitives Auf-und-ab-Bewegen des Fingers oder direktes Antippen sind alle wichtigen Bedienfunktionen über nur eine Berührung erreichbar. Die automatische Abzugssteuerung regelt entsprechend dem aktuellen Kochvorgang die Leistung des Abzugs automatisch. Die intelligente Reinigungssperre erkennt automatisch, wie lange das Kochfeld gereinigt wird, und schaltet sich erst danach ab. Bis ins Detail durchdacht: Die Einströmdüse lässt sich einfach per Kippfunktion entnehmen. Alle beweglichen Teile lassen sich in der Spülmaschine reinigen für mühelose Pflege und lang anhaltende Freude am Kochen.



Elegantes Design mit matter Glaskeramik
Die Kochfeldabzugssysteme der BORA Pure Familie begeistern mit ihrem flächenbündigen Design und sind wahlweise in glänzender oder matter Glaskeramik erhältlich. Das matte Glas verleiht dem Kochfeldabzugssystem ein elegantes Finish und macht Gebrauchsspuren deutlich weniger sichtbar.

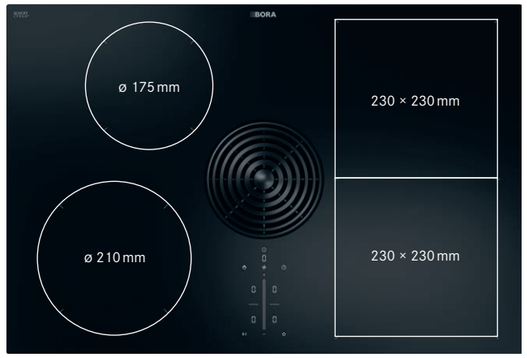
90 cm
Küchenkorpus



Mit einer Einbauhöhe von unter 20 cm bleibt wertvoller Stauraum erhalten.

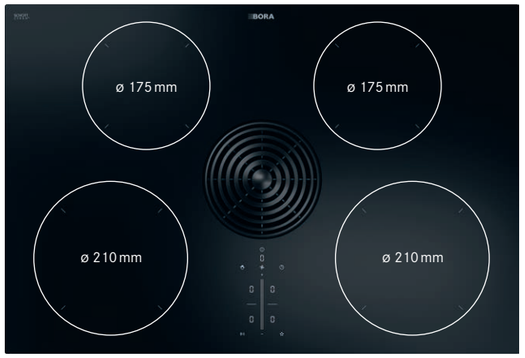
BORA X PURE 830 × 515 × 199 mm
Das puristische Kochfeldabzugssystem mit maximaler Kochfläche und markantem Design. Mehr Platz beim Kochen – ideal für einen 90 cm breiten Küchenkorpus.

80 cm
Küchenkorpus



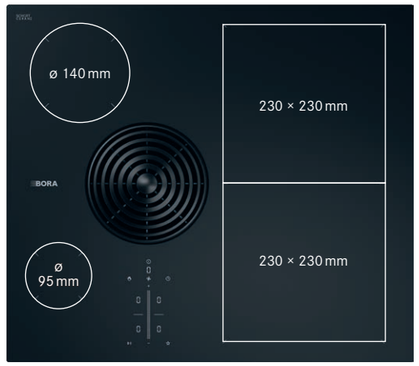
BORA M PURE 760 × 515 × 199 mm
Das vielseitige Kochfeldabzugssystem mit größter Flexibilität – ideal für einen 80 cm breiten Küchenkorpus.

80 cm
Küchenkorpus



BORA PURE 760 × 515 × 199 mm
Das Kochfeldabzugssystem zum Einstieg in ein Premium-Kocherlebnis – ideal für einen 80 cm breiten Küchenkorpus.

60 cm
Küchenkorpus



BORA S PURE 580 × 515 × 199 mm
Das kompakteste Kochfeldabzugssystem für kleine Küchenräume. Die perfekte Lösung für einen 60 cm breiten Küchenkorpus.

Großzügige Kochflächen für viel Platz zum Kochen

BORA X Pure, M Pure und S Pure bieten maximale Freiheit für alle kulinarischen Abenteuer. Dank der besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen mit 230 x 230 mm bzw. 230 x 460 mm bei aktiver Brückenfunktion kann die gesamte Fläche optimal genutzt werden.

Maximaler Stauraum, minimaler Platzbedarf

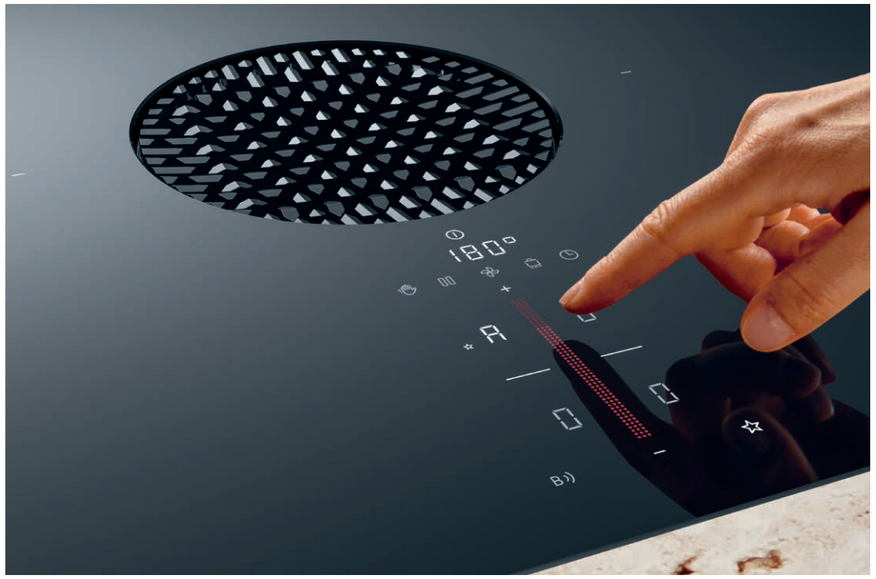
Mit einer Einbauhöhe von nur 199 mm ab Oberkante Arbeitsplatte bleibt im Küchenmöbel nahezu der gesamte Stauraum erhalten – es entfällt lediglich die oberste Schublade. Dank kompakter Abmessungen und einer Kochfeldtiefe von 515 mm passen die Systeme perfekt in jede Standard-Küchenzeile.

Die intuitivste Bedienung ihrer Klasse

Die BORA Pure Familie ist durch die dreifarbige Touchbedienung sControl+ steuerbar. Die verschiedenen Bediensettings sind optisch klar voneinander getrennt. Einfache Orientierung wird durch den Farbwechsel von Rot zur Bedienung der Kochzonen, Blau zur Steuerung des Abzugs und Weiß für weitere Funktionen erzielt.

Vereinfachtes Kochvergnügen

Dank BORA Assist wird das Kochen mit der neuen Pure Familie noch einfacher.
In Kombination mit Assist-fähigem Kochgeschirr wie der BORA Grillpfanne sind die Assist Funktionen direkt über das Kochfeld nutzbar. Über die BORA JOY App können zusätzliche Assist Funktionen und Rezepte ausgewählt und gestartet werden.



Die sControl+ Bedienung der neuen BORA Pure Familie ist durch ihre Mehrfarbigkeit in jeder Kochsituation intuitiv bedienbar. Die Steuerung der Kochzonen (oben) wird rot, die des Abzugs (unten) wird blau angezeigt.

Intelligent verbunden, erweitert sich der Funktionsumfang der neuen BORA Pure Familie durch die App BORA JOY.

Entwickelt, um Ihr Kocherlebnis zu vereinfachen
Einfacher und entspannter kochen: Die BORA Assist Funktionen helfen Ihnen, den Fokus auf die wichtigen Dinge zu richten – die Hauptzutaten nämlich Freunde und Gäste. Mit fünf Plätzen für Assist Funktionen können die Geräte nach Ihren Kochvorlieben personalisiert werden. Am Kochfeld sind bereits vordefinierte Assist Funktionen vorhanden, drei weitere Assist Funktionen können über die BORA JOY App ausgewählt und auf dem Gerät abgespeichert werden. Die BORA Assist Funktionen sind nur mit dem dafür vorgesehenen Kochgeschirr, beispielsweise der BORA Grillpfanne, nutzbar.

Die BORA Assist Funktion Fry für temperaturgenaues Braten
Bessere Garergebnisse erzielen: Mit der exakten Zieltemperatur können perfekte Ergebnisse erreicht werden. In Kombination mit Assist-fähigem Kochgeschirr wie der BORA Grillpfanne lässt sich die Zieltemperatur einstellen, um optimal anzubraten. Das Kochgeschirr wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt, die dann nach der Zugabe des Garguts auch automatisch konstant gehalten wird.

Die neue BORA Pure Familie macht temperaturgenaues Braten möglich: Es können Zieltemperaturen zwischen 120 °C und 220 °C beliebig eingestellt werden.

Durch die asymmetrische Anordnung der Kochzonen hat BORA S Pure einen minimalen Platzbedarf und schafft maximale Planungsfreiheit.

Einzigartige Kaffeefunktion
Das BORA S Pure begeistert mit einem einzigartigen Highlight: Kaffeegenuss, einfach bequem per Touch. Mit der Assist Funktion Coffee wird das Aufbrühen von Kaffee in einer Espressokanne automatisch gesteuert. Die Kaffeefunktion steuert das Aufbrühen von Kaffee in einer induktionsfähigen Espressokanne mit einem Mindestdurchmesser von 7 cm.

Die Lösung für alle Raumprobleme
Ideal für einen 60-cm-Standard-Küchenkorpus: Die geringe Höhe von unter 20 cm und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst im Umluftbetrieb müssen keine Schubladen gekürzt werden. Mit asymmetrisch angeordneter Einströmdüse und Flächeninduktion auf der rechten Seite wird die zur Verfügung stehende Fläche maximal ausgenutzt.

Dank der besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen rechts kann die gesamte Fläche von 230 x 460 mm optimal genutzt werden.

Effektiver als jede Dunstabzugshaube

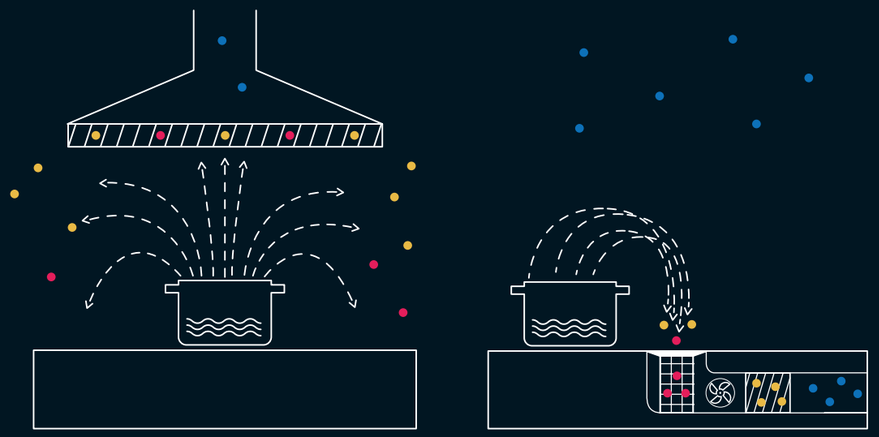
Als Pionier für Lüftungstechnik setzen wir seit jeher auf die effektive Absaugung von Kochdünsten und Fettpartikeln direkt dort, wo sie entstehen: im Kochtopf oder der Pfanne.
Bei einem Umluftsystem sorgt der BORA eSwap Geruchsfilter für frische Luft beim Kochen – und das beeindruckende 150 Stunden lang. Das entspricht einer Nutzung von etwa einem Jahr. Der Dunstabzug zieht die mit Koch- und Bratgerüchen sowie Fettmolekülen belastete Luft an, filtert sie durch den Fett- sowie Geruchsfilter und gibt sie gereinigt wieder an die Küchenumgebung ab. Die Aktivkohle im BORA Geruchsfilter bindet die Geruchsmoleküle aus dem Kochwrasen.

Nach dem Kochen trocknet die Nachlaufautomatik des Lüfters den Abluftweg und im Umluftbetrieb auch den Geruchsfilter. Dadurch wird für ausreichenden Luftaustausch gesorgt und die optimale Leistungsfähigkeit und Lebensdauer des Umluftfilters gewährleistet.

Optimale Abzugsleistung
Die ideale Luftdurchlässigkeit des Filters sorgt dafür, dass die Effizienz des Abzugs immer auf höchstem Niveau bestehen bleibt und die Filterleistung nicht beeinträchtigt wird. Auf diese Weise wird eine fortwährend exzellente Luftqualität und Abzugsleistung bei minimaler Geräuschentwicklung gewährleistet.

KONVENTIONELLE DUNSTABZUGSHAUBE

BORA KOCHFELDABZUGSSYSTEM



Frische Luft
Im Kochdunst enthaltenes Fett
Geruchsmoleküle

Maximale Geruchsfilterung

Die BORA eSwap Geruchsfilter filtern beim Kochen entstehende Gerüche, selbst nach dem Kochen von stark riechenden Speisen bleibt die Luft in Ihrer Küche angenehm frisch. Die extragroße Filterfläche ermöglicht eine besonders lange Verweilzeit der Luft im Filter und erzielt dadurch optimale Ergebnisse bei der Geruchsfilterung.

Einfacher, patentierter eSwap Filterwechsel
Der Filterwechsel erfolgt kinderleicht von oben durch die Einströmöffnung, ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden. Dies spart Zeit und Mühe und macht die Wartung des Filters besonders benutzerfreundlich.

Automatische Filterserviceanzeige
Um eine effektive Abzugsleistung und Geruchsfiltration zu gewährleisten, müssen die Geruchsfilter nach 150 Stunden gewechselt werden. Den Zeitpunkt für den Filterwechsel zeigt Ihnen das System automatisch an.

Mehr zu unseren Geruchsfiltern

BORA Basic

Das Kochfeldabzugssystem mit Strahlheizkörper-Kochfeld und effektiver Dunstabsaugung.

Das BORA Basic vereint Hochleistungskochfeld und effektiven Dunstabzug in einem Gerät. Ein besonderes Highlight: Für ein Strahlheizkörper-Kochfeld hat das BORA Basic 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. Das BORA Basic ist wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich. Die geringe Höhe von weniger als 20 cm 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. Durch die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75 °C gelingt jedes Dinner – auch bei verspäteten Gästen. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen.

Überlaufschutz Abzugsöffnung

Die erhaben ausgeführte Einström-öffnung verhindert den Einlauf von Flüssigkeiten vom Kochfeld.

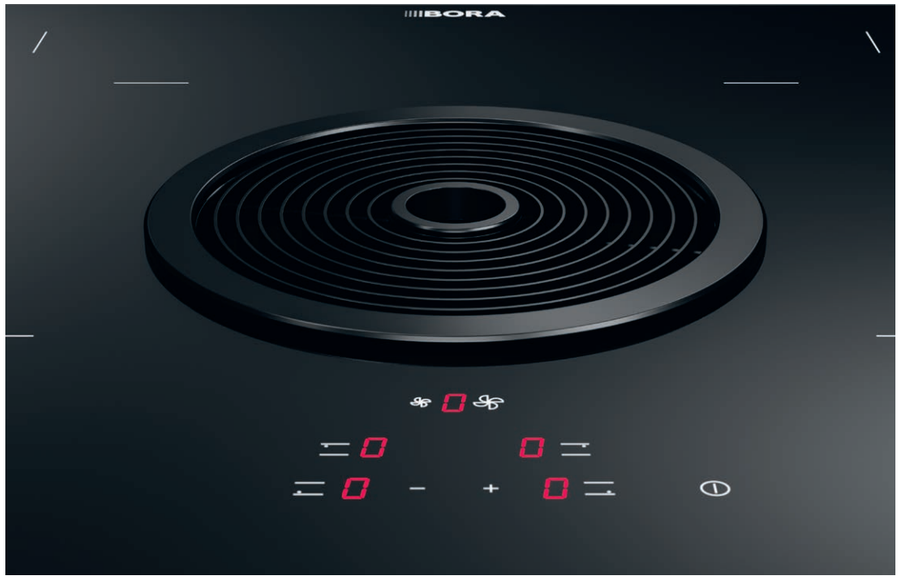
Besonders schnelles Ankochen

Für ein Strahlheizkörper-Kochfeld hat das Basic Hyper eine besonders schnelle Ankochzeit. Die Hyper-Kochzone ist eine Strahlheizkörper-Kochzone mit bis zu 50 Prozent höherer Leistung in der Powerstufe.

Kompaktes Strahlheizkörper-Kochfeld

Die Strahlheizkörper werden erhitzt und geben die Wärme an das Kochgeschirr weiter. Es kann jedes Kochgeschirr verwendet werden, auch Keramik- oder Kupfertöpfe.

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



bora.com/basic

Ein Profi-Gerät, das einfach alles kann.

Der BORA X BO ist ein Alleskönner. Er vereint Dampfgarer und Backofen in einem Gerät. Mit der Rapid Air Technology, einer innovativen Dampf- und Heißlufttechnologie in Kombination mit der intuitiven Bedienung, werden kinderleicht Profi-Garergebnisse für zuhause ermöglicht. Die perfekte Ergänzung bietet die BORA Multischublade. Sie ist vielfältig nutzbar: Geschirr vorwärmen, Speisen regenerieren, auftauen, Niedertemperaturgaren und mehr.

BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.

Ob knuspriger Braten, zartes Gemüse oder goldbraune Croissants: Der BORA X BO liefert durch gleichmäßige Dampferzeugung und optimale Wärmeverteilung perfekte Ergebnisse – auch wenn Sie auf drei Ebenen gleichzeitig garen. Inspiriert von der Profi-Gastronomie, ermöglicht der BORA X BO Profi-Kochergebnisse für zuhause. Ein Gerät, viele Funktionen: Der BORA X BO vereint 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 ersetzt durch intelligentes Design und umfangreiches Zubehör mehrere Küchengeräte. Mit der Back- und Grillplatte sowie dem Airfry-Blech wird er zur Alternative für Heißluftfritteuse, Pizzaofen und mehr – alles in einem einzigen, leistungsstarken Gerät. Dank der automatischen Dampfabsaugung wird der Dampf vor dem Öffnen der Tür nach hinten abgesaugt. Ein Aktivkohlefilter absorbiert effektiv Gerüche – selbst intensive Aromen. So steigt beim Öffnen kein Dampf mehr ins Gesicht und unerwünschte Kochgerüche werden gefiltert. Ein hochauflösendes 19-Zoll-Touchdisplay macht die Bedienung des Dampfbackofens kinderleicht. Das Display reagiert komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen.

Premium-Design mit großem Touchdisplay

Tiefschwarz und unaufgeregt mit selbstbewusster Zurückhaltung. Der BORA X BO zeichnet sich durch hochwertige Glasoberflächen, eine Multi-Level-Beleuchtung im Edelstahl-Garraum und ein Bedienkonzept aus, das ohne Knöpfe und Griffe über ein großes 19-Zoll-Touchdisplay gesteuert wird.

Voreingestellte Programme und perfekte Garergebnisse auf allen Ebenen

Perfekt voreingestellte Automatik- und Spezialprogramme ermöglichen dank Rapid Air Technology besonders gleichmäßige Garergebnisse und vereinfachen den Umstieg vom herkömmlichen Backofen auf das Kochen mit Dampf und Heißluft. Ihre Ergebnisse werden auch dann perfekt, wenn Sie gleichzeitig auf allen drei Ebenen garen. Steuern Sie die Programme direkt am Gerät oder über die App BORA JOY auf Ihrem Smartphone.

Vollautomatische Intensivreinigung

Mit der vollautomatischen Reinigung wird selbst das Saubermachen komfortabel. Reinigung und Trocknung erfolgen damit automatisch – Sie müssen nur die umweltverträgliche und recycelbare Reinigungskartusche in der Mitte des Back- und Grillrosts eindrehen.

Automatische Dampfabsaugung & effektive Geruchsfilterung

Mit BORA Smart Open wird der Dampf automatisch vor dem Öffnen der Tür aus dem Garraum abgesaugt. Das Beschlagen der Möbelfront und des Gesichts wird vermieden. Außerdem neutralisiert der Geruchsfilter unangenehme Gerüche. Der Filterwechsel erfolgt spielend einfach.

Steuern Sie die Automatikprogramme direkt am Gerät oder über die App BORA JOY auf Ihrem Smartphone.

Perfekte Gerichte auf Knopfdruck

Der BORA X BO Dampfbackofen bietet mit über 200 voreingestellten Automatikprogrammen größtmögliche Flexibilität bei der einfachen und schonenden Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte. Bei den Automatikprogrammen sind die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe hinterlegt. Damit das ausgewählte Automatikprogramm auch sicher das gewünschte Kochergebnis hervorbringt, werden bei vielen Programmen die Startbedingungen auf dem Display des BORA X BO angezeigt.

Ergänzend dazu, erleichtern Spezialprogramme unzählige Arbeitsschritte im Alltag – beispielsweise Auftauen, Warmhalten oder Teig gehen lassen. Wenn Sie BORA JOY nicht verwenden, gelangen Sie bei vielen Automatikprogrammen über QR-Codes direkt zu den Rezepten. Durch die dauerhafte Verbindung Ihres BORA X BO mit dem WLAN bleibt er immer auf dem neuesten Software-Stand. Profitieren Sie kontinuierlich von neuen Automatikprogrammen, Funktionen und Verbesserungen.

Mit dem Spezialprogramm Airfry gelingen perfekt knusprige Pommes und vieles mehr.

Einfaches Kochvergnügen
Eine intuitive Nutzerführung macht das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können zwischen manuellem Garen, der Klassik-Funktion und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialprogramme nutzen. Die Klassik-Funktion eignet sich, um von einem herkömmlichen Backofen auf das Kochen mit Dampf umzusteigen, und unterscheidet vier Betriebsarten: Heißluft, Backen mit Feuchtigkeit, Dämpfen und Heißluftgrillen. Das Dämpfen ist eine sehr schonende Garmethode, bei welcher Vitamine und Nährstoffe besser erhalten bleiben. Heißluftgrillen sorgt für eine intensive Bräunung von Grillfleisch, Gratiniertem oder Grillgemüse.
Mit dem Spezialprogramm Airfry und dem BORA Airfry-Blech mit hochwertiger Antihaftbeschichtung gelingen besonders knusprige Ergebnisse – nahezu ohne zusätzliches Fett. So ersetzen Sie im Handumdrehen jede Heißluftfritteuse. Wählen Sie einfach die gewünschte Speise aus fünf Lebensmittel-Kategorien mit voreingestellten Airfry-Parametern aus und genießen Sie perfekt knusprige Ergebnisse. 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.

bora.com/x-bo

BORA Multischublade

Die vielfältige Wärmeschublade mit variablen Funktionen.

Die ideale Ergänzung zum BORA X BO ist die BORA Multischublade. Aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl hergestellt, 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 warmhalten. 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. Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Verbunden mit dem BORA X BO, kann die Steuerung ebenfalls über dessen Display erfolgen.

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

bora.com/
multi-drawer

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.

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

Lebensmittel knackfrisch lange lagern
Durch die BORA Kühl- und Gefriersysteme lagern Sie Zutaten effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt. Die verschiedenen Kühlschrankvarianten sowie der Gefrierschrank zeichnen sich durch elegantes Design mit hochwertigen und durchdachten Komponenten für den Innenraum aus. Der Verzicht auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze unterstreichen die Konzentration auf das Wesentliche und erleichtern außerdem die Reinigung. Selbstverständlich kühlen und gefrieren unsere Produkte auf ausgezeichnetem Niveau und setzen auf innovative Umluftkühlung, getrennte Kühlkreisläufe, No Frost Technologie und den BORA Fresh zero Lagerbereich. Zur Auswahl stehen BORA Cool und BORA Cool Combi, der neue BORA Cool Combi XL sowie BORA Freeze.

Mehr Raum für Frische
Dank des großzügigen Innenraumdesigns bieten die BORA Kühl- und Gefriersysteme ein beeindruckendes Volumen. Die Kühl-Gefrierkombination BORA Cool Combi XL profitiert mit einer Höhe von 194 cm von dem meist ungenutzten Raum oberhalb des Kühlgeräts und bietet so noch mehr Kühlraum für übersichtliche Lagerung. Trotz erweiterter Höhe passt er in Küchennischen mit Standardbreite. Die Kombination aus dem Kühlgerät BORA Cool und dem Gefrierschrank BORA Freeze als Side-by-Side-Lösung bietet maximalen Raum für die Lebensmittellagerung mit flexibler Aufteilung.

Alles in bester Ordnung
Die individuelle Anordnungsmöglichkeit der Zubehörelemente sorgt für mehr Übersicht und maximale Ordnung und verhindert, dass gelagerte Lebensmittel in Vergessenheit geraten. Die Zubehörelemente zeichnen sich durch ihre multiplen Einsatzmöglichkeiten aus. Das einzigartige Multitablett kann beispielsweise gleichermaßen als Beerenfach, Käseglocke oder zum Auftauen und Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden. Die ausziehbaren Tablare des Gefrierschranks und einfach herausnehmbaren BORA Fresh zero Wannen der Kühlsysteme erleichtern das systematische Befüllen mit Lebensmitteln – so wird das Ein- und Ausräumen zum Kinderspiel.

Frische Luft dank BORA Cool Geruchsfilter
Die Filterung von Gerüchen fasziniert uns seit jeher. Der in den Kühlsystemen verbaute, neu entwickelte BORA Cool Geruchsfilter mit Waben-Aktivkohlekern reduziert die Gerüche von Lebensmitteln auf ein Minimum. Der Filter besitzt eine effektive Durchströmungsfläche von etwa 600 mm² auf einer Abmessung von nur 4,82 x 4,25 x 0,98 cm (B/T/H). Das ausgeklügelte Filterdesign beeinträchtigt durch sein großes Durchströmungsprofil die Umluftkühlung nicht. Die Temperaturen werden in allen Bereichen des Kühlschrankinneren immer stabil gehalten. Der BORA Cool Geruchsfilter ist unauffällig hinter der Lüfterabdeckung angebracht und sollte einmal im Jahr einfach per Hand getauscht werden.

Alles im richtigen Licht
Das Lichtkonzept der Kühlsysteme wurde für eine gleichmäßige, allumfassende Beleuchtung ausgelegt. Die Glasplattenträger fungieren gleichzeitig 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.

Der BORA Cool Geruchsfilter reduziert dank leistungsstarkem Waben-Aktivkohlekern selbst starke Gerüche.

Durch die verschiedenen Lichtquellen werden alle Lebensmittel gleichmäßig beleuchtet.

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

Die BORA Fresh zero Wannen können bequem und einfach entnommen werden.

BORA Fresh zero
Mit BORA Fresh zero teilt sich der Innenraum des Kühlbereichs in zwei Lagerzonen: einen Kühl- und einen Lagerbereich. Mit unserem Frischesystem mit Temperaturen nahe 0 °C und Feuchteregulierung werden Lebensmittel optimal lange aufbewahrt. Die BORA Fresh zero Wannen sind auf Auszugstablaren platziert, wodurch sie komfortabel herausgezogen und zum Befüllen oder Reinigen bequem entnommen werden können. Die Wannen sind für die BORA Cool Kühlgeräte in drei, für die BORA Kühl-Gefrierkombinationen in zwei verschiedenen Größen mit unterschiedlicher Höhe und verschiedenem Fassungsvolumen vorhanden.

Zubehör mit Wow-Effekt
Die verschiedenen Ausstattungspakete sorgen in jeder Haushaltssituation für eine optimale und ordentliche Innenraumgestaltung der Kühl- und Gefriersysteme. Es kann frei zwischen den zwei Ausstattungsvarianten BORA Good und BORA Best gewählt werden. Die BORA Good Grundausstattung ist im Lieferumfang der Kühl- und Gefriersysteme enthalten. Das Ausstattungspaket BORA Best macht das Kochen und Lagern von Lebensmitteln zum außergewöhnlichen Erlebnis mit Wow-Effekt. Von der Vorratsbox über das Servierbrett bis hin zum Weinkühler – die BORA Zubehörartikel sind stilecht und edel.

bora.com/cool

Ca. 5 °C
Milchprodukte, Käse, offene Speisen, Eingemachtes, Eier, Butter, Konfitüre, Dressings und Tuben

Nahe 0 °C
BORA Fresh zero Wanne mit Feuchteregulierungsdeckel:
die ideale Umgebung für unverpacktes Obst und Gemüse

Nahe 0 °C
BORA Fresh zero Wanne ohne Feuchteregulierungsdeckel:
Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte und Wurst mit Verpackung sind hier bestens aufgehoben.

Ca. –18 °C
Speiseeis, Eiswürfel, tiefgefrorenes Gemüse oder Fleisch

So bleiben Lebensmittel besonders lange frisch.

Länger frisch – mit System lagern.

Wer seine Lebensmittel richtig lagert, hat länger etwas davon: mehr Frische, mehr Geschmack, weniger Verschwendung. Mit den BORA Kühl- und Gefriersystemen fällt das besonders leicht. Denn dank durchdachter Zonen, vielseitig nutzbarem Zubehör für eine übersichtliche Aufbewahrung und der innovativen BORA Fresh zero Bereiche bleiben Zutaten deutlich länger haltbar. Empfindliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch oder Meeresfrüchte fühlen sich bei knapp 0 °C besonders wohl. Genau das bietet der BORA Fresh zero Lagerbereich. Verpackte Produkte kommen in die Wanne ohne Feuchteregulierungsdeckel – so bleiben Struktur und Geschmack optimal erhalten. Für unverpacktes Obst und Gemüse gibt es eigene Wannen mit Feuchteregulierungsdeckel und hoher Luftfeuchtigkeit. Ideal, um knackige Karotten oder Salate frisch zu halten. Unser Tipp: Lebensmittel vakuumieren, bevor sie in die BORA Fresh zero Wanne wandern. So verlängern Sie die Haltbarkeit zusätzlich und sorgen für hygienische Aufbewahrung. Ganz oben ist es im Kühlschrank etwa 5 °C warm. Damit ist dies der beste Platz für Saucen, Konserven, offene Speisen, Butter, Eier, Konfitüren und Tuben mit Senf oder Mayonnaise. Offene Speisen halten sich vakuumiert in Boxen noch länger frisch. Und was gilt beim Einfrieren von Lebensmitteln? Putzen und waschen Sie Obst und Gemüse vor dem Frosten. Zubereitetes Essen frieren Sie am besten in nicht zu großen Portionen ein. Für die optimale Haltbarkeit sorgt die Kombination aus Vakuumieren und Einfrieren – dabei wird zusätzlich Gefrierbrand vermieden. Dieser entsteht, wenn Luft an das Gefriergut gelangt, wodurch die Oberfläche austrocknet. Vakuumieren und beschriften Sie Verpackungen mit Inhaltsangabe und Datum für einen vollumfänglichen Überblick.

Lagern Sie offene Speisen und zubereitete Gerichte möglichst luftdicht verpackt in den richtigen Zonen bei idealen Temperaturen.

Vakuumieren Sie Lebensmittel vor der Lagerung im Kühlschrank für eine längere Haltbarkeit.

Die BORA Multiaufhängung ist die perfekte Ergänzung für Ihr Ordnungssystem im Kühlschrank.

Minimales 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.

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

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 zu stärken. Vom gedimmten warmen Licht bis hin zum strahlend klaren Licht – die BORA Horizon* sorgt für eine entsprechende Atmosphäre, funktional und emotional.

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.

Kompakte 2-in-1-Beleuchtung
Die lineare Pendelleuchte eignet sich als indirektes Ambiente-Licht über dem Esstisch sowie als direkte Lichtquelle über dem Kochfeld. Die zwei Lichtquellen sind getrennt voneinander steuerbar.

Komfortable Bedienung
Die BORA Horizon ist einfach per Gestensteuerung bedienbar und bietet ein breites Spektrum an Funktionen: Licht dimmen, Lichttemperatur wechseln, entkoppeln von direkter und indirekter Beleuchtung und, selbstverständlich, Licht an, Licht aus.

Individuell anpassbare Höhe
Werkzeuglos lassen sich beide Varianten der BORA Horizon verstellen. In der Variante Fix ist die Höheneinstellung über die Seilstopper am Deckengehäuse vorzunehmen und in der Variante Move direkt am Leuchtkörper, sodass die Höhe der Beleuchtung individuell an die Gegebenheit angepasst werden kann.

bora.com/horizon

*Designed by Gerhard Grimmeisen

BORA Stars

Einzeln und als Ensemble dezent erhellt zur Sterneküche.

Als perfekte Esstischbeleuchtung setzt die Pendelleuchte edle Lichtakzente. Gestalten Sie nach individuellen Vorlieben mit dem variablen Beleuchtungssystem unterschiedliche Konstellationen der Stars als einzelnes Leuchtenrohr in einer Aufbau- und Einbauvariante oder mit jeweils drei Leuchten in linearer oder zirkularer Anordnung.

Variables System
Die BORA Stars sind mit jeweils drei Leuchten in linearer oder in zirkularer Anordnung erhältlich oder als einzelnes Licht in einer Aufbau- und Einbauvariante.

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

Hochwertig und emotional
Schwerelos schwebend über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch, fügen sich die BORA Stars erhaben in das Gesamtbild der Küche ein. Die Leuchte ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: elegantes Schwarz, beruhigendes Moosgrün und malerisches Roségold.

Informationen zur Lichtplanung finden Sie in unserem Beleuchtungsleitfaden.

bora.com/stars

BORA Stars schweben über dem Esstisch und setzen edle Lichtakzente.

Vakkuumieren, Marinieren und vieles mehr.

Mit dem BORA QVac Vakuumiergerät bleiben Lebensmittel länger frisch und haltbar. Auch beim Vakuumieren für das Sous-vide-Garen, beim Marinieren von Lebensmitteln und beim Haltbarmachen von Flüssigkeiten ist unser Vakuumiergerät ein Must-have.

BORA QVac

Das Vakuumiergerät für länger haltbare Lebensmittel und außergewöhnlich frischen Geschmack.

Mit dem BORA QVac Vakuumiergerät Lebensmittel bis zu dreimal länger haltbar machen und Lebensmittelabfälle reduzieren. Durch das Vakuumieren verlieren die Nahrungsmittel weder an natürlichem Geschmack noch an appetitlichem Aussehen. Der BORA QVac verfügt über drei verschiedene Funktionen: das Vakuumieren in Vakuumierboxen und Vakuumierbeuteln, das Wiederverschließen von Flaschen sowie die Marinierfunktion. Das BORA QVac Vakuumierset gibt es in zwei verschiedenen Designvarianten, die in nahezu jeder Küche eingebaut werden können: 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 unter der Arbeitsplatte. Der Einbauvakuumierer kann sowohl flächenbündig als auch aufgesetzt eingebaut werden.

Extraschnelles 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 in mehreren Stunden oder Tagen durchlaufen wird.

Vakuumiert hält sich Obst und Gemüse bis zu dreimal länger frisch.

Flüssigkeiten länger haltbar machen
Der Vakuumierverschluss bewirkt, dass Flüssigkeiten wie Weine oder Öle in geöffneten Flaschen länger haltbar sind. Einmal gekocht, kann so auch die Gemüsebouillon als Saucengrundlage 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.

BORA QVac Move
Der BORA QVac ist ebenfalls als frei stehendes Standgerät in der Variante Move erhältlich. Ganz ohne notwendige Einbaumaßnahmen bietet er den gleichen Funktionsumfang. In minimalistischem All Black gehalten, lässt er sich in seiner kompakten Bauweise wunderbar verstauen oder auf der Küchenarbeitsplatte als Standgerät platzieren. Ebenso bietet er dadurch maximale Flexibilität in der Verwendung.

bora.com/qvac

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
Photo Editor: Jasmin van de Loo

Grafik
Claudia Homer, Ellen Fischer

Text
Lena Kaeß, Fabian Kist, Luisa Kroiß,
Fabian Mamok, Mirijam Pelikan

Lektorat
Lektorat Süd, München

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

Herstellung & Druck
F&W Perfect Image GmbH, Kienberg
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. Druck-technische Farbabweichungen sind möglich.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

BORA More than cooking.

(01)04251731229567(240)008138-10001

WUBM16-DE