



BORA

Časopis

01 | 2024

MORE THAN COOKING.

Inovácia Všetky výrobky BORA v prehľade

Aróma Takto zostanú potraviny dlhšie čerstvé

Inšpirácia Prírodné kamene v životnom priestore kuchyne

More than cooking.

Premena kuchyne z funkčného miesta na skutočný priestor pre život, zjednodušenie varenia pomocou inovatívnych výrobkov a umožnenie zdravého životného štýlu – to bolo vždy naším cieľom. Od roku 2007 sme symbolom efektívneho odsávania výparov a účinného filtrovania pachov. Toto všetko sa spája vo výrobkoch s tými najvyššími požiadavkami na vzhľad, jedinečným konceptom obsluhy a mimoriadne jednoduchým čistením.



Našu ideu kuchyne ako skutočného priestoru pre život sme v roku 2021 ďalej rozvinuli s parnou rúrou BORA X BO. Našu vášeň – paru – využívame v jej najkrajšej podobe na dosiahnutie rýchlych a jednoduchých profesionálnych výsledkov domáceho varenia. S maximálnou odhodlanosťou spochybňujeme status quo, aby sme dokázali vyvíjať nekonvenčné riešenia pre kuchyňu, ktoré budú na mieru šité požiadavkám našich zákazníkov a zákazníčok. Vždy máme v úmysle: Pomôcť ľuďom komplexne v tom, aby dosiahli lepšie výsledky prípravy jedál a zažili v kuchyni niečo mimoriadne.

Doteraz známe zážitky od značky BORA sme rozšírili o produktové novinky, ktoré sa netýkajú len varenia. Čerstvo premyslené, pri našich chladiacich a mraziacich systémoch BORA Cool a Freeze sa inteligentný vzhľad snúbi s efektívnym chladením. Osvetlite priestor svojej kuchyne funkčne a s decentným akcentom so svietidlami BORA Horizon a BORA Stars. Postarajte sa so vstavanou vákuovačkou BORA QVac o dlhšiu trvanlivosť svojich potravín bez toho, aby ste prišli o intenzívnu chuť. Systém BORA M Pure rozširuje svet našich kompaktných systémov odťahu pár maximálne flexibilným spôsobom.

A máme ešte jeden dôvod na radosť: V srdci odvetvia kuchynského nábytku vo východovestfálskom meste Herford poskytuje naše nové stredisko BORA Herford na ploche viac ako 2 000 m² priestor pre BORA Academy, školiace stredisko pre obchodných partnerov, vlajkovú predajňu, reštauráciu, ako aj rôzne výstavné plochy partnerských spoločností z oblastí stavebníctva, bývania a zariadenia. Stredisko BORA Herford je tak otvorené priamemu dialógu s našimi koncovými zákazníkmi a obchodnými partnermi. Získajte rozmanité možnosti inšpirácie a zažite značku BORA na vlastnej koži – tešíme sa na vás.

Váš Willi Bruckbauer



Pozrite si vo videu, aké príjemné sú spoločné zážitky z varenia a zažite ich naživo u seba doma.

OBSAH

BORA

- 06 PRINCÍP BORA
- 08 TO JE BORA
- 10 VÝHODY BORA
- 38 MORE THAN COOKING

Vľavo: Výhľad na zeleň – obrovské presklené predné steny vtiahajú vinicu dovnútra obytného priestoru.

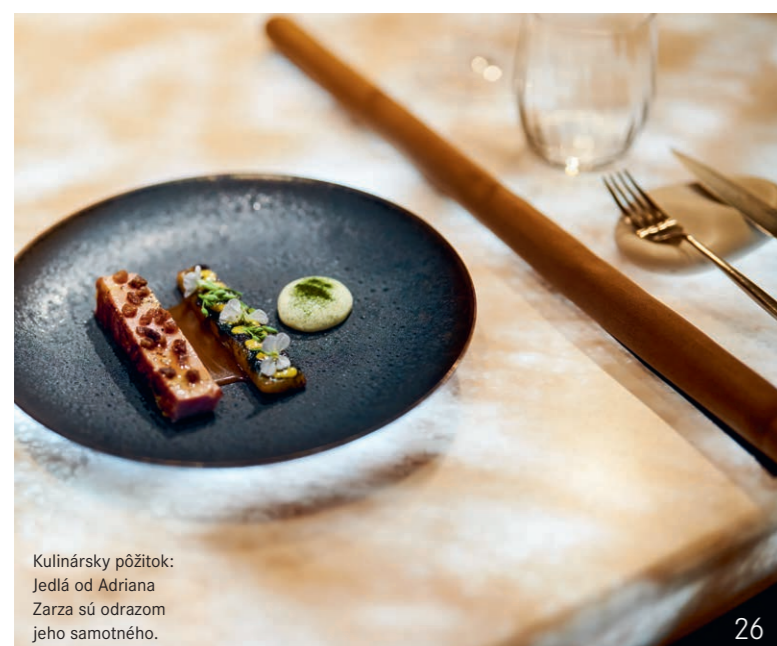
Vpravo: Takto sa vzrušujúco pripravuje mrkva – recepty na korenené mrkvy a viac.



18



12



Kulinársky pôžitok: Jedlá od Adriana Zarza sú odrazom jeho samotného.

26

Inspiration

- 12 DLHŠIE CHUTNÉ
Od žatvy po konzumáciu: Potraviny prejdú dlhú cestu. Výrobky BORA predlžujú ich čerstvosť.
- 18 DOM VO VÍNE
Puristický, udržateľný a funkčný: Útočisko pre vinársky pár Wöhrwagovcov.
- 22 SKUTOČNÉ UNIKÁTY
Optický pôžitok: Ušľachtilé prírodné kamene tradičnej spoločnosti Antolini sa snúbia s nadčasovým dizajnom značky BORA.
- 26 POZADIE REŠTAURÁCIE ZARZO
Rozhovor so šéfkuchárom Adrianom Zarzom: jeho kuchyňa, prísady a obľúbené výrobky BORA.

Fotografie: Josefine Unterhauser, Hartmut Nägele



Inovácie značky BORA premenia kuchyňu z funkčného miesta na skutočný životný priestor.

38

Varte ako profesionáli: Vákuujte potraviny s vákuovačkou BORA QVac a potom ich pripravte v rúre BORA X BO.

- 30 AKOBY FORMOVANÉ VETROM
Stredisko BORA v Herforde je architektonickou perlou. Miesto pre mimoriadne zážitky z produktov a maximálne kulinárske pôžitky.
- 34 PROTI PRÚDU
Výhodné pre všetkých: Sponzorovanie cyklistického tímu BORA - hansgrohe vytvára zadný vietor pre cyklistických profesionálov, ale aj pre samotné pôsobenie značky BORA na trhu.

Produktový svet

- 40 SYSTÉMY ODŤAHU PÁR
- 60 PARNÉ SYSTÉMY A SYSTÉMY PEČENIA
- 68 CHLADIACE A MRAZIACE SYSTÉMY
- 74 OSVETLENIE
- 80 PRÍSLUŠENSTVO A DOPLNKY
- 86 TIRÁŽ

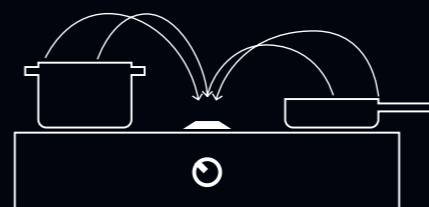


82

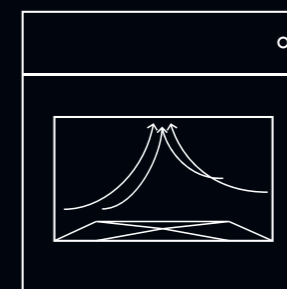
Princíp BORA

Fyzika môže byť tak krásna.

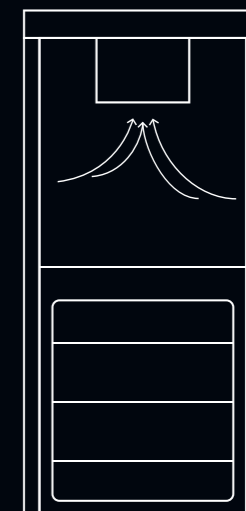
Značka BORA je priekopníkom v efektívnom filtrovaní pachov – s revolučnými systémami odťahu pár, parnou rúrou BORA X BO a chladiacimi systémami BORA.



Výpary z varenia stúpajú rýchlosťou maximálne jeden meter za sekundu. Systémy odťahu pár BORA odsávajú paru smerom nadol rýchlosťou cca štyri metre za sekundu. Vzniká pritom priečne prúdenie, ktoré je väčšie ako rýchlosť stúpania výparov. Vďaka tomu sa výpary a pachy efektívne odsávajú smerom nadol.

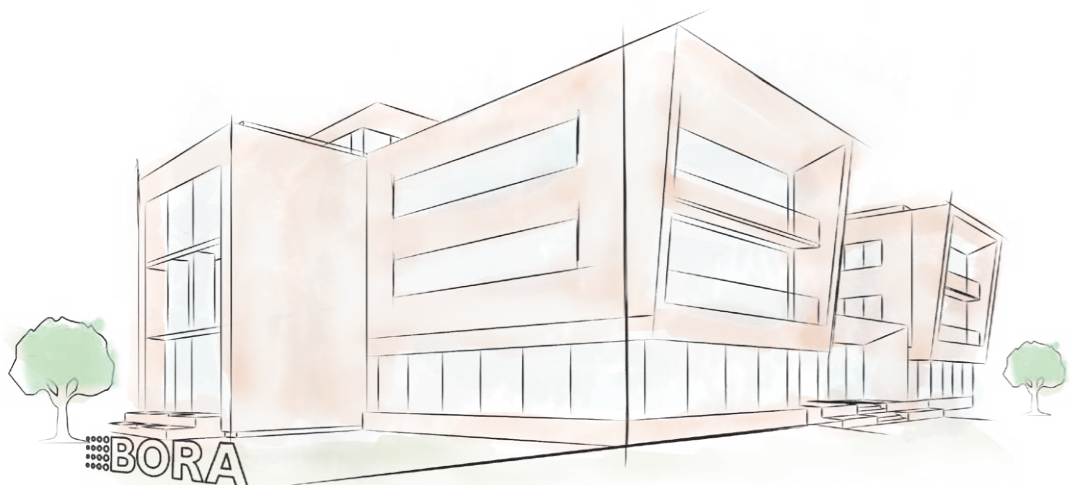


V rúre BORA X BO sa výpary vzniknuté pri naparovaní, pečení pečiva a mäsa odsajú automaticky dozadu ešte pred otvorením dvierok rúry. Pachy sa efektívne naviažu na filter s aktívnym uhlím, ktorý sa nachádza nad priestorom na varenie.



V chladiacích systémoch BORA sa dbá na permanentnú a optimálnu cirkuláciu vzduchu, aby potraviny vydržali dlhšie čerstvé. Pachy sa okrem toho neutralizujú pomocou integrovaného pachového filtra.

To je BORA



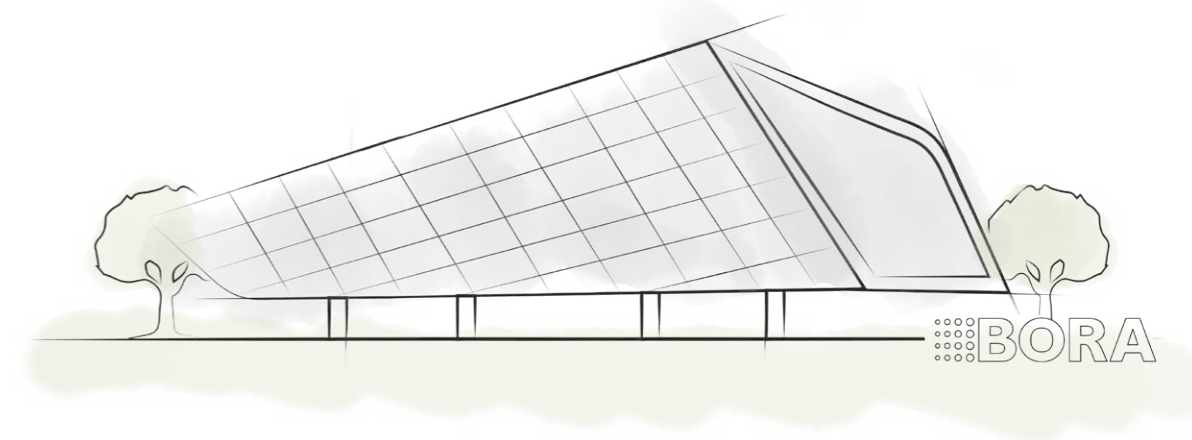
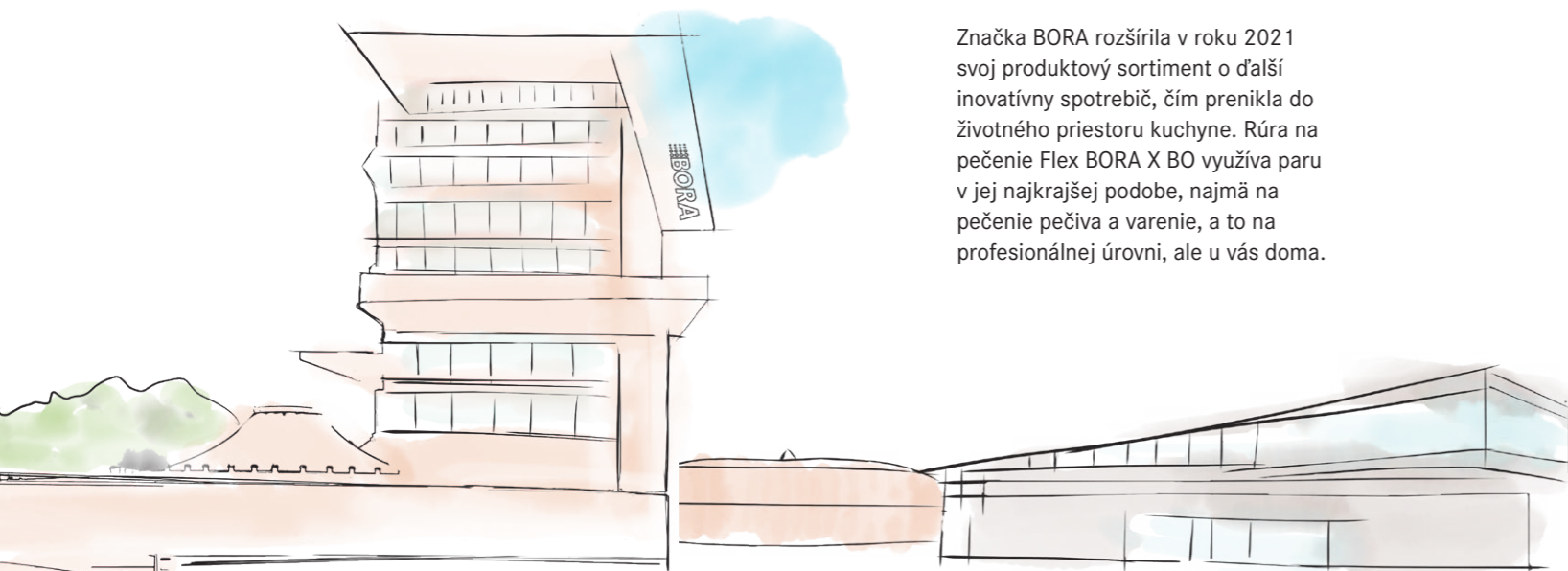
Od nápadu k celosvetovému úspechu

História značky BORA začala v roku 2005 v centre werkhaus v meste Raubling (Bavorsko) vývojom prvých prototypov systémov odťahu pár, ktoré odsávali výpary smerom nadol. Po založení firmy BORA Lüftungstechnik v roku 2007, rastúcom úspechu a celosvetovej expanzii počas nasledujúcich rokov sa v roku 2015 firma presťahovala do „výškovej budovy“ v Raublingu (obrázok dole). Odvtedy prebieha úspešný vývoj a uvádzanie vstavaných kuchynských spotrebičov na trh s výhľadom na Alpy v obciach Niederndorf (obrázok hore) a Raubling a výrobky sa predávajú do viac ako 60 krajín.



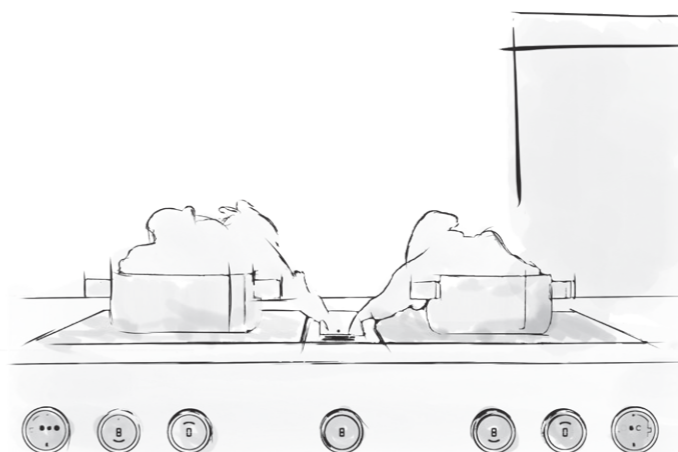
Profesionálny výkon na doma

Značka BORA rozšírila v roku 2021 svoj produktový sortiment o ďalší inovatívny spotrebič, čím prenikla do životného priestoru kuchyne. Rúra na pečenie Flex BORA X BO využíva paru v jej najkrajšej podobe, najmä na pečenie pečiva a varenie, a to na profesionálnej úrovni, ale u vás doma.



Zažite značku BORA v Herforde

Vo východovestfálskom centre nemeckého odvetvia kuchynského nábytku otvorila značka BORA v roku 2023 ďalšiu ikonickú budovu. Okrem vlajkovej predajne („flagship store“) ponúka na ploche väčšej ako 2 000 m² priestor pre mimoriadne zážitky s produktmi a kulinárske pôžitky. Spoločnosť BORA vytvára stále viac miest, okrem iného v Mníchove, Sydney a Londýne, na ktorých môže predstaviť svoje produkty koncovým zákazníkom.



Inovácie v priestore kuchyne

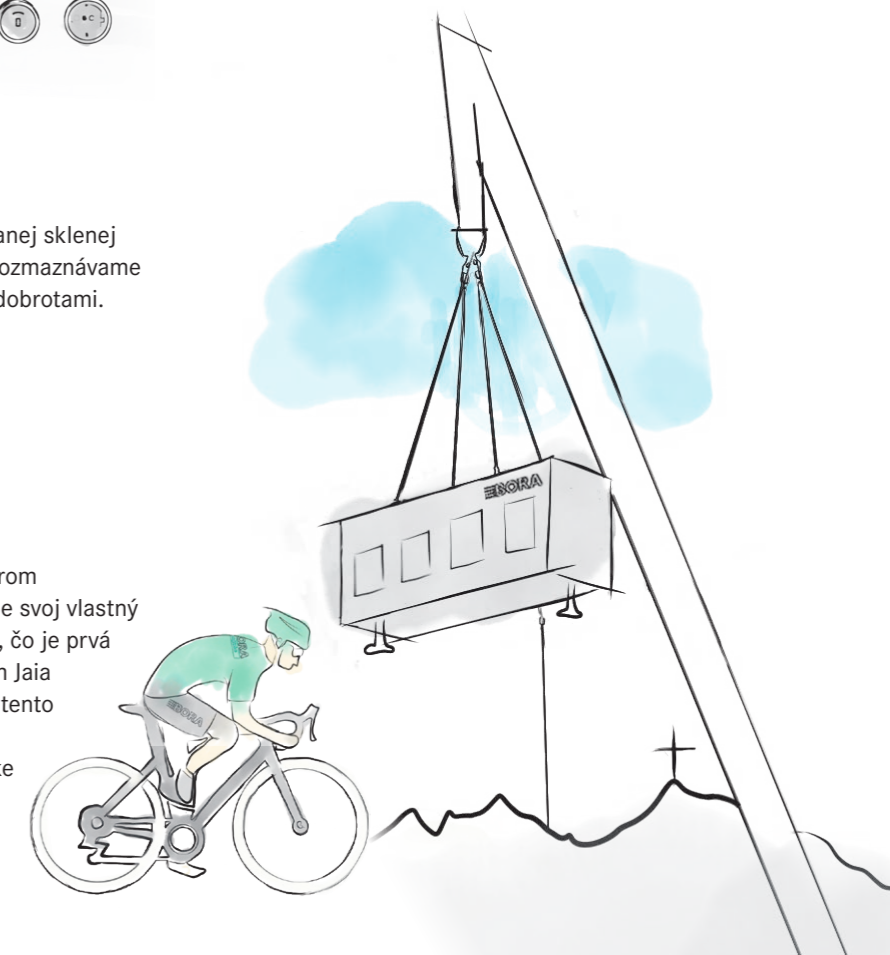
Odsávanie pár nadol prináša revolúciu do kuchyne a dopyt po integrovaných systémoch odťahu pár stúpa. Okrem modulárnych systémov sa vyvíjajú aj kompaktné systémy v štandardných rozmeroch a značka BORA nezaháľa ani po uvedení parnej rúry BORA X BO na trh – v roku 2023 predstavila svoje chladiace a mraziace systémy, osvetlenie, vstavanú vákuovačku BORA QVac a systém BORA M Pure, čo je najflexibilnejší z kompaktných systémov odťahu pár.

Jedinečné zážitky vysoko vo vzduchu

Výrobky BORA si môžete vyskúšať naživo v prestavanej sklenej kocke, a to vo výške 30 metrov. Návštevníkov tam rozmaznávame nielen výhľadom, ktorý vyráža dych, ale aj rôznymi dobrotami.

Prvotriedna aj v cyklistike

Od roku 2015 je spoločnosť BORA hlavným sponzorom profesionálnej cyklistiky, od roku 2017 sprevádzame svoj vlastný cyklistický tím BORA - hansgrohe na UCI WorldTour, čo je prvá liga profesionálnej cyklistiky. Senzačným víťazstvom Jaia Hindleyho na pretekoch Giro d'Italia v roku 2022 si tento tím vyjzdil prvé pódium na Grand Tour, ako aj prvé celkové víťazstvo a rozširuje tak povedomie o značke BORA aj mimo kulinárskej oblasti.





Nadčasový vzhľad

Vďaka minimalistickému dizajnu značky BORA a vynechaniu zbytočných hrán sa spotrebiče plynule začlenia do každej kuchyne. Od matného čierneho montážneho rámu rúry BORA X BO až po drevené prvky príslušenstva chladničky – BORA stavia vždy na kvalitné materiály. Tie v priestore ideálne vyniknú vďaka premyslenému osvetleniu. Zjednodušené a dokonalé až do posledného detailu.



Ľahké čistenie

BORA presvedčí aj vo všedný deň: Všetky pohyblivé časti systémov odľahu pár sa dajú jednoducho odobrať a vyčistiť v umývačke riadu. Robustné, kvalitné materiály, z ktorých sú produkty vyrobené, sú odolné proti poškrabaniu a odretiu. Vďaka minimalistickému dizajnu sú všetky plochy dobre prístupné – od hygienicky čistej chladničky až po samočistiacu parnú rúru majú všetky vaše kuchynské spotrebiče vždy žiarivý vzhľad.



Čerstvý vzduch a nerušený výhľad

BORA odsáva pachy a tukové častice tam, kde vznikajú, čo z nej robí priekopníka v oblasti filtrovania vzduchu. So značkou BORA jedlo varíte, pečiete a skladujete ako na čerstvom vzduchu a pritom máte nerušený výhľad na to najdôležitejšie: usporiadané potraviny, dobré jedlo a príjemného partnera na rozhovor. Žiadne nepríjemné pachy, žiadna para v zornom poli, žiadne zahmlené okuliare, žiaden obmedzený výhľad.



Jednoduché ovládanie

Všetky spotrebiče BORA presvedčia svojím intuitívnym ovládaním – klepnutím alebo potiahnutím na dotykovej ploche varnej dosky, rúry BORA X BO a chladiacich a mraziacich systémov, otočením ovládacieho kolieska, ako aj funkciou tlmenia svetla a ovládaním gestami na osvetlení BORA sa z varenia a jedenia stane zážitok.



Najvyšší výkon

S výrobkami BORA varíte a pečiete ako profesionál a svoje potraviny chladíte efektívne a usporiadane. Dosiahnete rovnaké výsledky prípravy, využijete optimálne rozloženie tepla a vedenie vzduchu. Okrem toho poskytujú výrobky BORA maximálny úložný priestor a individuálnu slobodu pri projektovaní a vďaka premyslenej technike aj dokonalé výsledky varenia, a to úplne bez nepríjemných pachov alebo rušivých zvukov.

Priestor na život

BORA ponúka mnoho výhod – vaša kuchyňa na tom môže len získať. A vy, samozrejme, tiež.

Dlhšie CHUTNÉ

Ovocie a zelenina si zachovajú svoju čerstvosť a chrumkavosť len krátko. Tak to ani náhodou. Vďaka inovatívnym spotrebičom značky BORA zostanú potraviny čerstvé dlhšie.

Text KATHRIN HOLLMER

Keď bol vynález chladiarenských pultov a konzerv ešte hubbou ďalekej budúcnosti, museli si ľudia dobre premyslieť, ako udržať potraviny čerstvé. Už v staršej dobe kamennej sušili, solili a fermentovali mäso a plody. V starom Egypte nakladali ľudia zeleninu do octu a medu a v antickom Ríme sa potraviny údili, sušili alebo nakladali do soli. V 19. storočí sa vynasli konzervy a skonštruovali prvé mrazničky. Dnes si už bežný deň bez chladiacich a mraziacich systémov nedokážeme predstaviť. Vývoj chladničiek neustále prebieha, aby si ovocie, zelenina, mäso, ryby a mliečne výrobky udržali čerstvosť a arómu ešte dlhšie a zachovali si cenné zložky. Správnym skladovaním a spracovaním môžete tak mať doma vždy čerstvé potraviny bez toho, aby ste museli každý deň chodiť nakupovať. Optimálnym chladením v chladiacich a mraziacich systémoch BORA a vákuovaním, napríklad zvyškov, pomocou

vákuovačky BORA QVac sa zníži množstvo odpadu a ušetrí sa peniaze. Rôzne potraviny, najmä zelenina a ovocie, nemajú radi chlad. Napríklad mrkva: Od detstva až do vysokého veku človeka sú mrkvy súčasťou mnohých stravovacích kultúr na celom svete a poskytujú cenné živiny. Môžete si ich po celý rok kúpiť v supermarkete, od júna do októbra sa zberajú v Európe z vonkajších plôch a v súkromných záhradách. Koreňová zelenina ale rýchlo stráca vlhkosť a arómu a aby zostala chrumkavá a voňavá, musí sa skladovať v chlade a pri vysokej vlhkosti. V prierezníku na zeleninu bežnej chladničky zostane chrumkavá až desať dní. Chladiace a mraziace systémy BORA výrazne predĺžia čerstvosť potravín vďaka presne nastaviteľnej teplote a priestoru BORA Fresh zero. Mrkvy a jablká vydržia o asi 40 dní dlhšie, kapusta až o dvanásť dní a šalát až o jedenásť dní. Kivi dokonca vydrží čerstvé až 48 dní.



A vďaka šetrnému chladeniu sa nestrácajú cenné vitamíny a minerály. Pri mrkve ide okrem iného o provitamín A, vitamín C, kálium a železo. Aby ovocie a zelenina vydržali čerstvé čo najdlhšie, mali by sa umyť až tesne pred konzumáciou, inak sa rýchlejšie pokazia a stratia chuť. Z mrkvy napríklad odstráňte obal predtým, ako ju vložíte do chladničky, a dbajte na to, aby ste najprv spracovali otlčené plody alebo plody s poškodenou šupkou.

Ovocie a zeleninu môžete navyše zamraziť až na 15 mesiacov. Predtým ich vždy očistite od zvyškov zemičky a umyte. Mnohé druhy zeleniny, ako je hrach, fazuľa, ružičkový kel, brokolica, kaleráb a pór, by ste mali predtým oblaňovať, baklažán a kel kučeravý sa musia predtým uvariť. Mrkvu, papriku a hriby môžete zamraziť v surovom stave. Aby ste predišli škvrnám spôsobeným mrazom, dbajte na to, aby obal priliehal na potraviny čo najtesnejšie a nebol

v ňom žiadny vzduch. Ak vákuujete potraviny pomocou vstavanej vákuovačky BORA QVac, vydržia až trikrát dlhšie bez toho, aby stratili arómu alebo čerstvý vzhľad. Ak ich potom zmrazíte, predĺžite ich trvanlivosť ešte viac. Chladiace a mraziace systémy BORA chránia potraviny technológiou No Frost pred neželanou tvorbou ľadu a škvrnami spôsobenými mrazom. Mrkva sa dá využiť rozmanitým spôsobom, chutiť surová, varená, nakladaná alebo odšťavená. Pomocou vákuovacieho uzáveru a funkcie „Opätovné zatvorenie fliaš“ vákuovačky BORA QVac si môžete mrkvovú šťavu užívať dlhšie. So spotrebičmi BORA môžete nielen predĺžiť trvanlivosť mrkvy, ale ju aj kreatívne a rýchlo spracovať. Čerstvo vychladená vnesie do ovocných a zeleninových smoothie príjemnú sladkosť. V parnej rúre BORA X BO môžete z mrkvy upiecť mimoriadne chrumkavé zeleninové čipsy. Alebo môžete vákuovačkou

Fotografia: Stocksy/Darren Muir (1)



Hore: Čerstvé priamo z hriadky – a mrkva a podobná zelenina sa musí uskladniť správne, aby vydržala dlho čerstvá.

Vpravo: Vákuujte potraviny a vákuovačkou BORA QVac a predĺžite ich čerstvosť až na trojnásobok.



Dole: Chladiace a mraziace systémy BORA ponúkajú ideálny priestor na skladovanie a teplotný rozsah pre všetky potraviny.

Hore: Kreatívne a rýchle spracovanie čerstvej zeleniny a ovocia s parnou rúrou BORA X BO.



BORA QVac namarinovať a vákuovať chutné okorenené mrkvy a pripraviť ich v parnej rúre BORA X BO. Nápad na recepty nájdete na strane 16 a 17.

Ako správne skladovať potraviny v chladničke?

Chladiace a mraziace systémy BORA majú vhodnú teplotnú zónu pre všetky potraviny. Úplne dole sa nachádza najchladnejšia zóna BORA Fresh zero s teplotou asi 0 °C – v nej uskladníte všetko, čo má zostať jedlé dlhšie. Praktické: Vďaka rovnomernému rozloženiu chladu môžete pokrmy umiestniť v chladiacom priestore podľa svojho individuálneho systému. Vanička BORA Fresh zero s uzatvoreným krytom na reguláciu vlhkosti je vďaka vysokej vzduchotesnosti ideálna na citlivé potraviny, ako napríklad nezabalená zelenina a ovocie. Vo vaničke bez krytu na reguláciu vlhkosti sa cítia

Cca 5 °C
Mliečne produkty, syry, otvorené jedlá, zaváraniny, vajcia, maslo, marmelády, dressingy a tuby

Takmer 0 °C (BORA Fresh zero)
Nebalené ovocie a zelenina s krytom na reguláciu teploty

Takmer 0 °C (BORA Fresh zero)
Mäso, ryby, morské plody a klobásy s obalom bez krytu na reguláciu vlhkosti

Cca -18 °C
Zmrzlina, kocky ľadu, mrazené jedlá



dobre háklivé, zabalené potraviny, ako je mäso, klobása, ryby, morské plody alebo čerstvé mlieko. V strede chladničky vládne v závislosti od nastavenia teplota asi 5 °C, vďaka ktorej je to dokonalé miesto na mliečne produkty, ako sú jogurty a syry, koláče, hotové jedlá a potraviny na zamrazenie a rozmrazenie. V horných častiach chladničky je vhodné uskladniť otvorené jedlá, zaváraniny, narezané ovocie, ako aj potraviny, ktoré sa čoskoro zjedia. Dvere chladničky sa hodia na uloženie nápojov, vajec, masla, marmelád, dressingov a túb. V mrazičke BORA Freeze pri teplote -18 °C si nájdú svoje miesto mrazené potraviny, zvyšky potravín, zmrzlina a kocky ľadu. Špeciálne funkcie chladiacich a mraziacich systémov BORA, napríklad Power Cool, Party a Eco, umožňujú na určitý čas vytvoriť špeciálne podmienky chladenia.

Ale nie všetky potraviny je potrebné skladovať v chlade: Listové šaláty, hlúbová zelenina, mrkva a huby majú napríklad rady chlad. Citlivá zelenina, ako baklažán, paprika, paradajky alebo tropické plody, ako avokádo, banány alebo citróny, je lepšie uskladniť pri izbovej teplote.



Takto uskladníte potraviny v chladničke a udržíte ich mimoriadne dlho čerstvé.

Recept
pre rúru
BORA X BO

Zeleninové čipsy

Príprava: 15 min.
Čas pečenia/varenia: 10 min.
pre 4 osoby

Na marinádu potrebujete

100 ml oleja, ktorý možno ohriať na vysokú teplotu
1 PL mletej papriky (podľa chuti ju možno nahradiť zmesou korenín)
½ ČL kamennej soli

Na zeleninové čipsy potrebujete

1 citrón
500 ml vody
250 g mrkvy
250 g zemiakov

MARINÁDA

Z oleja, mletej papriky a soli vymiešajte v miske marinádu.

ZELENINOVÉ ČIPSY

Vytlačte šťavu z citróna a zmiešajte ju s vodou. Zeleninu ošúpte, narežte na cca 1 mm tenké plátky a nakrátko vložte do vody s citrónom. Nechajte ju odkvapkať a v miske zmiešajte s marinádou. Plátky zeleniny jednotlivito rozložte na univerzálny plech a 5 minút opekajte v rúre X BO (160 °C/0 % vlhkosť). Potom zmeňte nastavenie na 110 °C/-100 % vlhkosť a zeleninové čipsy nechajte sušiť ďalších 5 minút. Potom ich nechajte odkvapkať na kuchynskom papieri.

PROFESIONÁLNY TIP

Aby zeleninové čipsy vydržali dlhšie, skladujte ich na suchom mieste a chráňte pred vlhkosťou. Čím je v zelenine vyšší obsah škrobu, tým dlhšie zostanú čipsy chrumkavé. Farbu zeleniny zachováte tým, že plátky zeleniny vložíte do vody s citrónom.



Ochutená mrkva s opraženým sezamom

Príprava: 10 min.
Čas pečenia/varenia: 35 min.
pre 4 osoby

Na prípravu mrkvy potrebujete

500 g mrkvy
100 ml olivového oleja
1 PL korenia harissa
½ ČL kamennej soli
Čierne korenie z mlynčeka

Na dip potrebujete

2 PL sezamu
1 citrón
120 g tahini (sezamová pasta)
40 g pesta z medvedieho cesnaku
50 ml olivového oleja
Kamenná soľ

Okrem toho

Vákuovačka a vákuovacie vrecko

MRKVA

Mrkvu umyte, ošúpte a po dĺžke rozkrojte na štvrtiny. Zalejte ju marinádou z olivového oleja, korenia harissa, kamennej soli a čierneho korenia a zavakuuje vo vákuovacom vrecku. Mrkvu položte na perforovaný plech na pečenie a 35 minút ju varte v rúre X BO (špeciálny program „Varenie sous-vidé“ s teplotou 85 °C).

DIP

Sezam mierne orestujte na panvici s troškou oleja. Vytlačte šťavu z citróna. Opražený sezam a citrónovú šťavu zmiešajte so sezamovou pastou, pestom z medvedieho cesnaku a olivovým olejom a vytvorte krém, ktorý následne dosolte.

PROFESIONÁLNY TIP

Na dochutenie použite malé až stredne veľké mrkvy a na dozdobenie nechajte na mrkvách trošku zelenej vňate.

Zázvorovo-mrkvovo-jablkové smoothie s kajenským korením a medom

Príprava: 15 min.
pre 2 osoby

150 g rozdrveného ľadu
250 g mrkvy
50 g zázvoru
220 g červených jablák
Šťava z jedného citróna
1 PL extra prírodného olivového oleja
1 PL medu
¼ ČL kajenského korenia

KRÁJANIE OVOCIA

Najprv všetku zeleninu a ovocie dôkladne umyte. Teraz mrkvu a zázvor ošúpte a najkrájajte na väčšie kúsky. Jablko so šupkou vykôstkuje a tiež nakrájajte na väčšie kúsky. Citrón prerežte na polovice a vytlačte.

MIEŠANIE SMOOTHIE

Teraz všetky tvrdé prísady rozmixujte v mixéri, potom pridajte tekuté prísady, korenie a med. Všetko spolu mixujte na najvyššom stupni 2 minúty, kým sa nevytvorí hustá hmota. Smoothie rozdeľte do dvoch veľkých pohárov a ozdobte kajenským korením.



Jednoduché varenie s parnou rúrou BORA X BO

Pečenie mäsa, pečenie koláčov, parenie alebo grilovanie horúcim vzduchom – vďaka množstvu možností profesionálnej parnej rúry BORA X BO bude varenie zábavou. Chutné recepty na každý deň nájdete v kuchárskej knihe BORA.



Viac informácií o kuchárskej knihe



Naskenujte QR kód a objavte ďalšie recepty BORA

Dom vo VÍNE

Budova vinárskeho páru
Wöhrwagovcov nedominuje okolitej
prírode, ale je s ňou v harmónii.

Text ALISSA SELGE Fotografie JOSEFINE UNTERHAUSER



Vľavo: V budove sa nachádza sklad fľaš vinárstva a byt vinárov.

Vpravo: Prúdiace svetlo a množstvo dreva: Hranicu medzi kuchyňou a obytným priestorom tvorí jedna stena z dubu natretá lakom na tabule.

Dole: Obytným priestorom a kuchyňou sa ťahne puristický dizajn s jasnými tvarmi.



Lenivé svetlo neskorého poobedia prúdi obytným priestorom, dotýka sa antracitovo zafarbeného latovania a vytvára hru tieňov na dubovom dreve. Cez veľké presklené predné časti na obidvoch stranách je možné sledovať putovanie slnka, ale aj zmenu ročných období, akoby človek stál priamo vo vinici: V lete žiari mäkká zeleň listov, na jeseň hrá lístie žltými, červenými a oranžovými tónmi. Od tohto divadla neodvádzajú pozornosť žiadne obrazy na stenách, žiadne farebné akcenty vnútorného zariadenia. Vzdušný spôsob výstavby s oceľou a množstvom skla udrží prírodu vo vnútri a umožní budove a vinici takmer navzájom splynúť.

Architektonická decentnosť v štýle Bauhausu a jasné tvary. To je presne to, čo Christin a Hans-Peter Wöhrwagovci mali na mysli, keď spolu s renomovaným architektom Thomasom Hundtom vytvorili koncepciu budovy. Tento vinársky pár vedie rodinný podnik Weingut Wöhrwag v oblasti Stuttgart-Untertürkheim ako šiesta generácia. Z nedostatku miesta začali v roku 2018 plánovať čiastočné presídlenie spoločnosti a v roku 2019 začali s výstavbou. Na jar roku 2022 bola hotová: budova v tvare písmena L, ktorá slúži ako sklad na 200 000 fľaš vína, ale aj ako obytný priestor manželov Wöhrwagovcov. Zelené nie je len okolie: Dom je energeticky nezávislý, napájajú ho fotovoltické panely, teplo Zeme, povrchová geotermálna energia a tepelné čerpadlo. Strechy sú zatrávnené, na streche skladu fľaš rastie ďalej vinohrad a na garáži kvitne lúka pre včely.

Pre Christin Wöhrwagovú, ktorá vo voľnom čase veľmi rada varí, je mimoriadne dôležitá praktická kuchyňa. Okrem toho by mala byť oddelená od obytného priestoru: „V mojej kuchyni sa varí, pracuje, je tam neporiadok a všade dookola ležia potraviny,“ smeje sa vinárka. Montážou kuchyne poverila



Hore: Lepšie ako televízor – veľké okná vťahujú vinice do interiéru.

Dole: Christin Wöhrwagová používa systém BORA Professional 2.0, aby prekvapila svojich hostí lahodným menu.

Eliasa Holochera, ktorý do obytného priestoru zasadil deliacu stenu z dubového dreva natretú lakom na tabule a s okienkom. Čo bolo preňho pri plánovaní kuchyne výzvou? „Zachytiť dizajn interiéru a nadviazať naň,“ vysvetľuje tvorca kuchyne. Jemu a jeho tímu sa podarilo zjednotiť funkčnosť a puristický dizajn. Preto siahol po modulárnom systéme odťahu pár BORA Professional 2.0 s dvomi plynovými varnými doskami a tepan grilom BORA z nerezovej ocele, ktorý sa dokonale hodí k pracovným plochám zo studenej valcovanej nerezovej ocele a k veľkému kuchynskému bloku z kefovanej nerezovej ocele. Puristický dizajn kuchyne dopĺňajú dve parné rúry BORA X BO so svojim matným čiernym montážnym rámom. Okrem toho tu nájdeme priestor na pečenie mäsa, pečenie koláčov, na studenú kuchyňu a priečhod (v gastronómii rozhranie medzi kuchyňou a servisom) s teplými lampami. Kto si príde vychutnať chody z menu Christin Wöhrwagovej, sa môže považovať za šťastného, a to nielen kvôli fantastickému výhľadu na zeleň.



Viac o vízii a plánovaní kuchyne sa dozviete vo videu.

S talianskou tradičnou spoločnosťou Antolini prináša značka BORA ušľachtilé prírodné kamene do kuchyne.

Text KATHRIN HOLLMER

UNIKÁTNY
KUTOCENÉ
KAMENE

Sú nadčasovo krásne, majú rozmanité vzory a farby a každý jeden exemplár je unikátom: Prírodné kamene, ako granit a kremeň, pozdvihnú každý priestor. Keďže sú robustné, trvácne a ľahko sa čistia, sú dokonalým materiálom do kuchyne. Značka BORA symbolizuje nadčasový dizajn, kvalitné materiály a moderné spotrebiče. Prírodné kamene od firmy Antolini tieto prvky dopĺňajú. Spoločnosť so sídlom vo Verone je už takmer 70 rokov lídrom v oblasti spracovania prírodných kameňov. Jej najnovšou inováciou

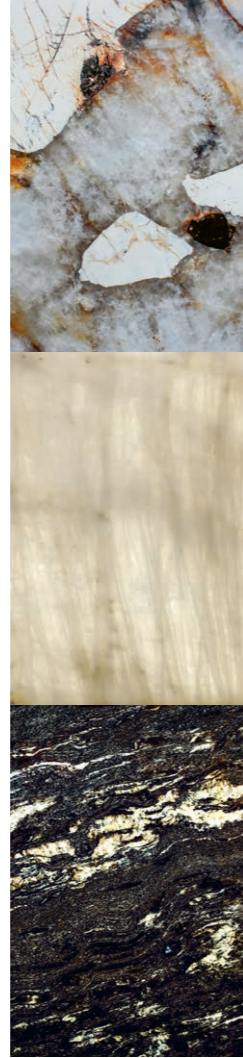
je ochrana kameňa odolná proti kyselinám pre mramor, ónyx a mäkké kremence. Prírodné kamene spoločnosti Antolini sa preto ľahko ošetrujú a zároveň sú elegantné. Prírodné kamene od značky Antolini sa ťažia v kameňolomoch na celom svete. Sú ideálne na individuálne a jedinečné dotvorenie kuchyne. Či už minimalisticky moderný, útulný alebo rustikálny, pre každý štýl zariadenia existuje vhodný kameň: s nápadným vzorom a zlatým odleskom alebo v nenápadnej farbe s decentnou textúrou.

Prírodný kremeň, ktorý prepúšťa svetlo, „Cristallo Bianco Wow“ kuchyňu rozžiari.



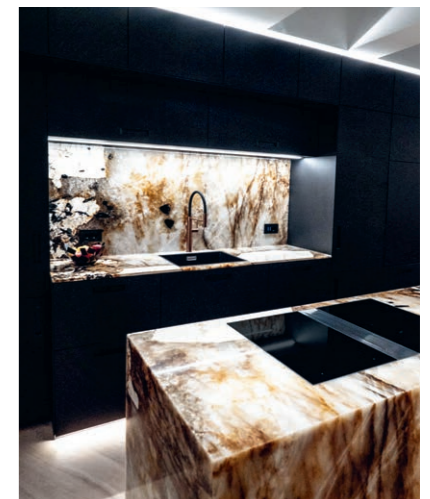
Fotografie: Antolini

Spoločnosť Antolini prináša do kuchyne jedinečné prírodné kamene. Do bytu v srdci Bolzana bol vyrobený kuchynský ostrovček z prírodného kremeňa „Patagonia Original Extra“. Systém BORA Professional 3.0 in All Black sa dokonale začlení do celkového konceptu, pretože takýto dominantný kameň vyžaduje ušľachtilé doplnky. Vďaka nápadnej textúre je kuchynský blok klenotom celého bytu a tiež obľúbeným miestom stretávania: Nepriame osvetlenie kameňa, ktorý prepúšťa svetlo, vytvára útulnú atmosféru. Kuchyňa v Dolomitoch je vytvorená zase v inom štýle:



Vľavo: Detailné zábery prírodných kameňov od spoločnosti Antolini: prírodné kremeňa „Patagonia Original Extra“ a „Cristallo Bianco Wow“ a granit „Black Cosmic“ (zhora nadol).

Tu sa v dome v meste Gröden zasadil do kuchynského ostrovčeka z prírodného odolného kremeňa „Cristallo Bianco Wow“ systém BORA Professional 3.0 in All Black. O trochu nápadnejší je oproti tomu kuchynský ostrovček v súkromnom dome v centre Verony: Celý je obložený doskou z granitu „Black Cosmic“ s povrchovou úpravou Lether. Toto ošetrenie povrchu zdôrazní textúru materiálov. Varná doska BORA X Pure sa zapustí do matného povrchu prírodného kameňa s bielymi žilami kremeňa, lesklými a zlatými prvkami. Prírodné kamene majú dlhú životnosť



a predovšetkým granit je odolný proti škrabancom a škvŕnám. Hrnce a panvice sa môžu položiť priamo naň bez toho, aby sa doska poškodila alebo stratila niečo zo svojej krásy.

Použitie prírodné kamene

Prírodný kremeň „Patagonia Original Extra“ je dostupný v mnohých farbách od jemnej béžovej až po výraznú zelenú. Skladá sa z troch rôznych minerálov: živca, biely krištál a čierny turmalín. Okrem farebnej rozmanitosti a nápadnej textúry sa prírodný kremeň „Patagonia Original Extra“ cení pre svoju priehľadnosť. Prepúšťa svetlo podobne ako vosk alebo listy. „Cristallo Bianco

Wow“ je tiež prírodný kremeň a rovnako ako „Patagonia Original Extra“ prepúšťa svetlo a je mimoriadne odolný. Jeho plno krištáľový vzhľad z neho robí mimoriadne zaujímavý materiál na obloženie pracovných dosiek. „Black Cosmic“ s povrchovou úpravou Lether je čierny granit s bielymi žilami kremeňa a lesklými a zlatými prvkami. Granit je mimoriadne tvrdý prírodný kameň vulkanického pôvodu, ktorý sa skladá najmä z kremeňa a živca, vďaka čomu je mimoriadne tvrdý a odolný proti oderu a tlaku. Tento kameň je existuje v mnohých farbách, nápadná je jeho štruktúra pripomínajúca oblaky a matný povrch. Je odolný proti kyselinám, a tým ideálny na kuchynské pracovné dosky.

Vľavo: Kuchynský ostrovček „Black Cosmic“ z granitu je mimoriadne odolný proti škrabancom.

Vpravo: Spoločnosť Antolini vlastní kameňolomy po celom svete. Na obrázku je zobrazená ťažba prírodného kremeňa „Cristallo Bianco Wow“.

Vpravo dole: Z prírodného kremeňa „Patagonia Original Extra“ nevznikol len kuchynský ostrovček, ale po nápadnej hornine sa siahlo aj v prípade kuchynskej zadnej steny.

Pozadie reštaurácie



ZARZO



So šéfkuchárom Adrianom Zarzom sme sa stretli v jeho reštaurácii „Zarzo“ v holandskom Eindhovene. Bol to rozhovor o vášni, výberových surovinách a dôvode prečo, staval na značku BORA.

Text ANNA-LENA WOLFARTH

Fotografie HARTMUT NÄGELE



„Parná rúra BORA X BO presvedčí funkciou a vzhľadom.“

ADRIAN ZARZO



Hore: Jasné tvary a neutrálne farby – reštaurácia v Eindhovene je zariadená štýlovo a minimalisticky.

Dole: Vitajte pri stole šéfkuchára. Tu pozýva Adrian Zarzo na kulinársku objaviteľskú cestu so svojím 8-chodovým menu.



V reštaurácii „Zarzo“ je možné nahliadnuť do kuchyne. V nej používate pri kuchárskej šou okrem iného aj parnú rúru BORA X BO. Čo vás presvedčilo, aby ste používali túto parnú rúru?

Varenie s parnou rúrou BORA X BO je veľmi čisté a pachovo neutrálne. Ale presvedčil nás aj minimalistický dizajn, ktorý sa vynikajúco hodí k jednoduchému priemyselnému vzhľadu našej reštaurácie.

Máte na parnej rúre BORA X BO nejakú obľúbenú funkciu a ktoré jedlá s ňou dokážete vyčarovať?

Áno, radi používame výhody pridania pary – táto funkcia sa dobre hodí na prípravu domáceho údeného teľacieho rezňa s nadýchaným baklažánom a obloženým žĺtkom.

Používate aj iné spotrebiče značky BORA, máte nejakého obľúbencu?

Rád používam tepan gril BORA z nehrdzavejúcej ocele. Je to spotrebič, s ktorým dokážem pripraviť jedlá tak, ako som sa to dakedy naučil v Španielsku. Pre nás v profesionálnej v kuchyni je dôležité, aby sa spotrebiče ľahko čistili a aby sa pachy neutralizovali, a to platí pre všetky spotrebiče BORA.

Odkiaľ pochádza vaša vášeň pre varenie?

Záľubu v dobrom jedle som dostal v podstate do vienka. Moja stará mama podávala jedlo vo svojom bare ako jedna z prvých v našej dedine.

Kedy ste zistili, že z tejto záľuby sa stane povolanie?

Ako dieťa som sa hral len s hrncami a panvicami a už v troch rokoch som uvaril svoju prvú paellu s mušľami. Keď som mal dvanásť, vedel som, že sa chcem stať kuchárom.

Ak by ste museli svoj kuchársky štýl opísať tromi slovami, aké by boli?

Čistý, vzrušujúci a moderný. Zameriavam sa na produkty a vytváram vzrušujúce a moderné kombinácie. Rád myslím „out of the box“.

Vo vašej reštaurácii „Zarzo“ podávate jedlá vychádzajúce z tradičných španielskych receptov. Čo môžeme teda očakávať na tanieri?

Jedlá sú obrazom mňa samého: klasická španielska kuchyňa v spojení s francúzskou kuchyňou tak, ako som sa to naučil od veľkých kuchárov. Som „obrázkový kuchár“. Moje jedlá vyzerajú síce pôvabne, ale nie sú to diela Mondriana. Ide tu skutočne o samotné produkty.



Je nejaké jedlo z vášho detstva, ktoré sa vo vašom menu opakuje?

Áno, sofrito! Ide o základnú omáčku s cesnakom, cibuľou, paradajkami, olivovým olejom a korením. Je súčasťou mnohých jedál.

Reštaurácia „Zarzo“ už ôsmykrát za sebou získala michelinskú hviezdu. Vďaka čomu je vaša reštaurácia jedinečná?

Sme stále sami sebou a sme pohostinní. Pritom dodržiavame koncept otvorenej kuchyne: Host vidí, ako môj tím pripravuje všetky jedlá čerstvé a ako tvrdo pracujeme na tom, aby sme hosťom ponúkli nezabudnuteľný zážitok.

Vľavo hore: Šéfkuchár kupuje prísady na svoje jedlá regionálne a niektoré špeciality priamo zo Španielska.

Vpravo hore: Adrian Zarzo dokáže oceniť výkon rúry BORA X BO. Okrem toho sa vzhľad parnej rúry dokonale hodí do reštaurácie.

Dole: Ďalšou vášňou Adriana Zarza je víno. V reštaurácii de Librije využil možnosť získať vzdelanie v oblasti someliérstva.



Životopis

Adrian Zarzo vyrástol v meste Benaguasil blízko Valencie a keď mal 12 rokov, presťahoval sa do Holandska, kde neskôr dosiahol vzdelanie v oblasti gastronómie. Jeho roky v ocenených reštauráciách u šéfkuchárov Cees Helder („Parkheuvel“), Santi Santamaria („Can Fabes“) a Jonnie Boer („de Librije“) formovali jeho kuchársky štýl presne ako zážitky z detstva. Svoju reštauráciu „Zarzo“ otvoril v roku 2013, už o dva roky neskôr dostal svoju prvú michelinskú hviezdu. Adrian je už niekoľko rokov aj majiteľom reštaurácie „Zuid by Adrian Zarzo“.

Akoby formované VETROM

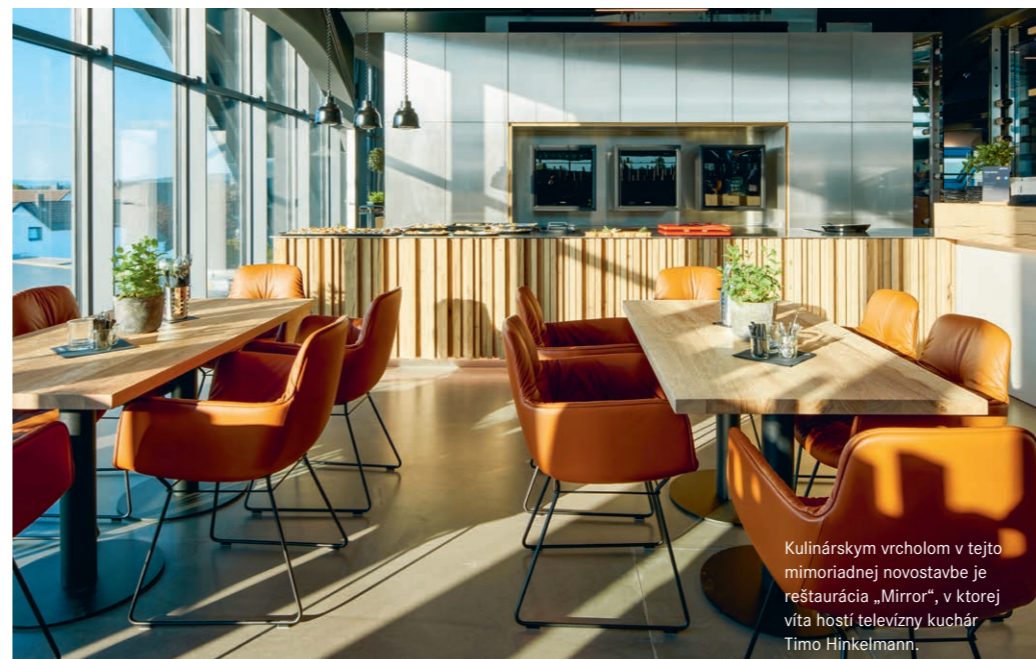
Nová budova značky BORA
v meste Herford sa zapíše
do architektonickej histórie.

Text MARTIN FRAAS

Fotografie JOSEFINE UNTERHAUSER

Architektúra LORENZATELIERS
WIEN-INNSBRUCK-TRIESTE

Nová firemná budova spoločnosti BORA vo východovestfálskom meste Herford je rovnako výrazná ako krídla lietadla.



Kulinárskym vrcholom v tejto mimoriadnej novostavbe je reštaurácia „Mirror“, v ktorej víta hostí televízny kuchár Timo Hinkelmann.

partneri, ako je eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm a Schüller. Svetom osvetlenia návštevníkov prevádza značka Xal so svojimi vizionárskymi návrhmi a svetelnými konceptmi pre každý druh architektúry. Poet Audio pripraví nezabudnuteľný zvukový zážitok pomocou pôsobivých kúl. A svoje miesto na prezentáciu tu majú aj mimoriadne dizajnové predmety, ako je stolička „Meditri“ od Johanna Müllera.

Využitím regeneratívnej energie vďaka geotermálnym a fotovoltaickým systémom a systémom rekuperácie tepla je energetická bilancia budovy v ekologicky optimálnom rozsahu. Pri tvorbe interiéru tohto nového dizajnového chrámu staval architekt Peter Lorenz na puristický vzhľad, pri ktorom nechal masívne ocelové nosníky naschvál viditeľné. Pretože priehľadnosť a otvorenosť sú vlastnosťami, ktoré formujú značku BORA. Tým sa uzatvára kruh od architektúry k úspešnej spoločnosti.

Mimoriadnou časťou tejto neobyčajnej novostavby v Herforde je reštaurácia „Mirror“ zaplavená svetlom so 40 miestami, ktorá je k dispozícii všetkým návštevníkom. Televízny kuchár Timo Hinkelmann v budúcnosti ukáže, kam až siahajú hranice kulinárskeho umenia.

Zaujímavosť jeho nového pôsobiska: sťahovacia strecha s dvomi strešnými prvkami, z ktorých každý má plochu 63 metrov štvorcových, sa dá otvoriť stlačením gombíka. Keď sa tak stane večer, stane sa z tohto skvelého miesta skutočná „hviezdičkami ocenená reštaurácia“.



Hore: 2 000 metrov štvorcových ponúka budova na predstavenie najnovších produktov značky BORA a jej partnerov.

Dole: Ženská kolekcia sedacieho nábytku spoločnosti Freifrau Manufaktur a charakteristický nábytok z masívneho dreva od firmy Janua spolu výborne ladia.

Značka BORA je symbolom inovatívneho dizajnu, ktorý fascinuje a architektúre nastavuje nové kritériá. Táto filozofia sa odráža aj na firemných budovách – najnovším príkladom je nové stredisko BORA vo východovestfálskom meste Herford, ktoré je centrom nemeckého odvetvia kuchynského nábytku. Tu so zdanlivo vznášajúcou sa, dramaticky naklonenou stavbou vznikla revolučná architektúra budúcnosti.

Výraznú budovu, ktorá vzbudzuje dojem, že ju vytvaroval vietor, navrhol významné rakúske architektonické štúdio LORENZATELIERS Wien-Innsbruck-Trieste, ktoré ju realizovalo za neuveriteľných 18 mesiacov. Zapôsobia už samotné technické rámce: Stavba s prednou fasádou z pozinkovaného a perforovaného plechu je 95 metrov dlhá a 13,5 metra vysoká. Vonkajší tvar pripomína krídlo, ktoré akoby plachtilo vo vetre.

Architektonický ohľad na identitu značky BORA, v ktorej stredobode stojí vzduch ako živý. Ako expert v oblasti systémov odťahu pár stanovila značka BORA v kuchyni nové kritériá a otvorila tu úplne novú slobodu a možnosti. Vo futuristickej stavbe, otvorenej v polovici septembra 2023, je vo vlajkovej predajni BORA (Flagship Store) a počas školení BORA Academy možné vidieť najnovšie produkty, ktoré si môžete pozrieť v akcii aj v predvážacej kuchyni. Okrem toho vystavujú na takmer 2 000 štvorcových metroch inovácie z oblasti kuchyne aj vybraní prémioví

Vľavo dole: Obrovská predvážacia kuchyňa je súčasťou podujatia BORA Experience, počas ktorého si môžete naživo pozrieť inovácie a výrobky BORA v akcii.

Vpravo dole: Kuchyne snov vznikajú na základe poradenstva v predajni. V stredisku BORA v Herforde vystavujú výrobcovia kuchynského nábytku svoju víziu aktuálnych možností.



Proti PRÚDU

BORA a cyklistika: Či už v kuchyni alebo na bicykli, najdôležitejšou prísadou je vášeň. 10 rokov sponzorstva značky BORA v cyklistike.

Text HEIDE SAHL, PETER UTHMANN

Dvaja priatelia, jedna vášeň: cyklistika. Zakladateľ značky BORA Willi Bruckbauer a tímový šéf BORA - hansgrohe Ralph Denk sa poznajú už viac ako 30 rokov.



Zóna pre fanúšikov BORA na Tour de France 2022 v Alpe d'Huez: 1,5 kilometra pred cieľom povzbudzovali fanúšikovia cyklistických profesionálov.

Ísť inými, novými cestami, neplávať s prúdom a urobiť z malých vecí niečo veľké: tým sa vyznačuje značka BORA. Takto sa to robí aj pri riadení sponzoringu v cyklistike. Spoločnosť nemala ani päť rokov a ani 50 zamestnancov, keď nápis s jej názvom zdobil rukávy tímu stajne z mesta Raubling Team NetApp Alpha Denka. Vďaka logu na rukávoch bolo možné pozvať na preteky mimoriadnych hostí ako poďakovanie za ich vernosť a impulz k ďalšej spolupráci a ponúknuť im zážitok, ktorý „si za peniaze nekúpíte“. Spoločnosť BORA prejavila záujem zintenzívniť sponzorovanie cyklistiky. Tímový šéf Ralph Denk a zakladateľ spoločnosti BORA Willi Bruckbauer sú priateľmi už viac ako 30 rokov. V mladosti sa stretávali na cyklistických pretekoch ako kolegovia a súper, dnes zohráva športová ambícióznosť pri spoločných výjazdoch už len malú rolu a čas využívajú skôr na rozhovory. Vášň pre cyklistiku bola najlepším predpokladom na to, aby sa spoločnosť stala hlavným sponzorom, o čom v roku 2015 rozhodol vstupný prieskum porovnávacích kritérií. To, že celý svet videl medzinárodný profesionálny cyklistický tím so značkou BORA v názve na štarte najdôležitejších pretekov sveta prinieslo viditeľnosť, reklamnú hodnotu a návrat investície, ktorú by nebolo možné dosiahnuť so žiadnym iným športom. Nadšenie pre cyklistiku Willa Bruckbauera zdieľajú aj ostatní v spoločnosti. Na všetkých oddeleniach sa nájdú zamestnanci, ktorí sa nezriedka dohodnú ísť si po práci spoločne zajazdiť na bicykli. Šance a nekonečné možnosti podnietenia sponzoringu bolo v spoločnosti BORA vidieť už od začiatku a používali sa vo všetkých komunikačných kanáloch. Zo sponzoringu sa stal pevne etablovaný marketingový nástroj, na ktorom sa, samozrejme, tiež odrazila filozofia značky BORA „robiť veci inak“. Vyniesť hostí na cyklistickej klasike Eschborn-Frankfurt s „BORA in the Air“ a umožniť im zhora zažiť prechod cieľovou rovinkou s nerušeným výhľadom? Letieť s celou spoločnosťou na víkend na Malorku a tam si spoločne zajazdiť na bicykloch? Postaviť mobilnú kuchyňu BORA na ikonickom výstupe Tour de

France v Alpe d'Huez a tam osláviť preteky s dobrým jedlom, veľkoplášnou projekciou a zábavou v komunite a s tisíckami fanúšikov? Bicyklovať sa s obchodnými partnermi a sprievodom BORA - hansgrohe Parížom popri Eiffelovej veži a Champs-Élysées na bicykloch BORA? Osláviť víťazstvo Jaia Hindleyho na Giro d'Italia v roku 2022 s tímom BORA - hansgrohe, obchodnými partnermi, kolegami a priateľmi, pričom všetci majú oblečené ružové tričká vyrobené rýchlosťou blesku? To všetko BORA dokáže! Okrem podujatí je cyklistika prítomná aj v celej komunikácii o značke. Či už v reklamných spotoch, kampaniach, na sociálnych sieťach alebo tiež v príbehoch na stránke bora.com. Blogy, rozhovory a videá so vzrušujúcimi a exkluzívnymi pohľadmi do zákulisia, ktoré sa tvoria spoločne s jazdcami tímu BORA - hansgrohe. Vývoj profesionálneho cyklistického tímu a spoločnosti BORA prebiehal vždy súčasne a na spoločnej hodnotovej základni. Spoločnosť Alpha Denka, do ktorej medzitým patrí 30 profesionálnych cyklistov a ďalších 100 zamestnancov, dokázala svoje štruktúry ďalej rozvíjať aj vďaka značke BORA. BORA Kitchen Truck, ktorý je na pretekoch jazdcov k dispozícii ako „mobilná reštaurácia“, je toho súčasťou a pokiaľ ide o zdravšiu stravu optimalizovanú pre výkon, vytvára tie najlepšie predpoklady. Vášň pre šport nie je v spoločnosti BORA v žiadnom prípade len koníčkom. Pravidelné správy v médiách a prieskumy trhu sú dôkazom rastúceho povedomia o značke a efektívnosti sponzoringu. Pomáhajú tiež vždy prispôbiť aktivity a dokonale využiť emocionálnosť, ľudskosť a medzinárodnosť cyklistiky. Takto je možné spoznať výrobky a ľudí za značkou BORA autentickým spôsobom. Mimoriadne zážitky v cyklistike a v kuchyni – aj pri sponzorských aktivitách je značka BORA iná. Jednoducho povedané: More than cooking. O „hlavný prúd“ či „mainstream“ nemáme záujem, ale zadný vietor z cyklistiky bude u nás vítaný aj po oslave desiateho výročia počas ďalších dlhých rokov.



Fotografie: Veloimages.com, bettiniphoto, BORA - hansgrohe / SprintCycling (2)

Mílniky

- 2015** Zo značky BORA sa stáva hlavný sponzor. Stajňa sa teraz volá BORA - ARGON 18. 22-ročný Emanuel Buchmann je ako čerstvý majster Nemecka na svojich prvých pretekoch Tour de France v pyrenejskej etape tretí.
- 2017** hansgrohe nahrádza ARGON 18 a tím postupuje do WorldTour pod názvom BORA - hansgrohe. Stajňa angažuje Petra Sagana, hviezdu medzinárodnej cyklistiky, a v rovnakom roku sa stáva po tretíkrát za sebou majstrom sveta.
- 2018** Peter Sagan víťazí v dúhovom drese majstra sveta na cyklistickom monumente Paríž-Roubaix a na Tour de France získava zelený dres víťaza bodovacej súťaže.
- 2019** Pascal Ackermann rozhoduje bodovaciu súťaž na Giro d'Italia vo svoj prospech. Peter Sagan po siedmykrát vybojuje zelený dres na Tour de France, čím prekonáva rekord.
- 2020** Max Schachmann víťazí na prestížnych etapových pretekoch Paríž-Nice a tento úspech zopakuje aj nasledujúci rok.
- 2022** Jai Hindley víťazí na Giro d'Italia, a tím získava pre stajňu BORA - hansgrohe prvý titul na Grand Tour.
- 2023** Jordi Meeus vyhráva poslednú etapu na Tour de France na Elizejských poliach, ktorá sa nazýva aj majstrovstvami šprintérov. Od roku 2015 si tím pripísal viac ako 230 víťazstiev.
- 2024** Špičkový jazdec Primož Roglič sa pridá k tímu BORA - hansgrohe. Víťaz z Giro d'Italia a trojnásobný víťaz pretekov Vuelta a España, ako aj olympijský šampión posilní tím predovšetkým na Grand Tour.



Chcete mať prehľad o značke BORA a jej podujatiach? Stačí naskenovať kód a prihlásiť sa na odber newslettera.

More than cooking.



Meníme kuchyňu z funkčného miesta na skutočný životný priestor. Dosiahneme to inovatívnymi výrobkami, ktoré zjednodušia varenie a pečenie, ako aj skladovanie potravín a umožňujú zdravý životný štýl. Varenie, jedenie a bývanie by malo byť navrhnuté komunikatívne, otvorenie a čo najlepšie. Po systémoch odťahu pár sú BORA X BO parné rúry, ako aj chladiace a mraziace systémy logickým ďalším stupňom vývoja: tiché, bez zápachu a esteticky príťažlivé. Dopĺňa ich osvetlenie BORA, ktoré kuchyňu emocionálne a funkčne rozsvieti. Pre mimoriadne zážitky z varenia.

①

Systémy odťahu pár BORA

Varná doska a digestor v jednom. Systémy odťahu pár otvárajú nové možnosti plánovania. Modulárne systémy BORA Professional a Classic ponúkajú vďaka voľne voliteľným varným doskám priestor na individualizáciu. Kompaktné systémy BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure a X Pure ponúkajú vďaka svojím kompaktným rozmerom maximálny užitočný priestor.

②

Parné systémy a systémy pečenia BORA

Parná rúra BORA X BO, pečie mäso, koláče a naparuje jedlo na profesionálnej úrovni. Obsluha je hračkou vďaka veľkému dotykovému displeju. Ideálnym doplnkom k rúre BORA X BO je všestranná multizásuvka BORA, ktorá napríklad predhreje riad, rozmrazí jedlá a dokonca dokáže variť pri nízkej teplote.

③

Chladiace a mraziace systémy BORA

Efektívne chladené a prehľadne usporiadané uskladnené potraviny – to bola požiadavka pri vývoji nových chladiacich a mraziacich systémov. Sú dostupné v rôznych kombináciách a s rôznymi variantmi výbavy, takže aj pri chladení ponúkajú individuálnu slobodu pri projektovaní a veľa užitočného priestoru.

④

Osvetlenie BORA

Pri plánovaní kuchyne zohráva osvetlenie dôležitú úlohu. Osvetlenie BORA Horizon a Stars sa podľa situácie pri varení postarajú o dokonalé prispôbenie svetla: ponúkajú optimálne osvetlenie pri príprave pokrmov a svetlo s regulovateľnou intenzitou na vytvorenie príjemnej atmosféry pri spoločnom stolovaní.

⑤

Vákuovačky BORA

Efektívne a priestorovo úsporné je aj zariadenie BORA QVac. Vstavanú vákuovačku môžete zapustiť alebo ju umiestniť na povrchu pracovnej plochy. Možnosti jej použitia sú rozmanité: od vákuovania potravín na varenie vo vákuu v rúre BORA X BO alebo v hrnci cez marinovanie až po vákuovanie na dosiahnutie dlhšej trvanlivosti čerstvých potravín – ideálny doplnok pre varenie a chladenie so značkou BORA.

Systemy odťahu pár

Varenie ako na čerstvom vzduchu – je pre nás prirodzené.

Kuchyňa má v každej domácnosti svoje individuálne danosti. Kuchyne sú také rozdielne, ako ľudia, ktorí v nich varia. Stredobod miestnosti ale všade rovnaký: varná doska. S modulárnymi a kompaktnými systémami odťahu pár BORA máte zaručenú slobodu bez hraníc pri vytváraní a plánovaní kuchyne. To najlepšie: systémy odťahu pár od značky BORA sú tiché, ľahko sa čistia a efektívne filtrujú pachy v kuchyni.



Spoznajte systémy odťahu pár BORA v tomto videu.



Odvod vzduchu alebo recirkulácia? Po naskenovaní kódu vám rozdiel jednoducho vysvetlíme.





Modulárny systém BORA Professional 3.0 sa vďaka individuálnej kombinácii tepanu, plynu a woku prispôsobí pri vytváraní kuchyne vašim želaniam a preferenciám pri varení. Skombinujte rôzne alebo aj dve rovnaké varné dosky.

BORA Professional 3.0

Špičkový systém odťahu pár s inovatívnym ovládaním kolieskom a individuálne voliteľnými varnými doskami.

V systéme BORA Professional 3.0 sa spája revolučná estetika s najvyššou účinnosťou a maximálne pohodlným ovládaním. Varné dosky si môžete nakombinovať podľa seba. Či už celoplošná indukcia a plyn alebo wok a tepan gril z nehrdzavejúcej ocele, možné sú kombinácie len s jednou, dvomi alebo dokonca viacerými varnými doskami. Pri viac ako dvoch varných doskách je potrebný ďalší odťah. Vizualne

výrazné sú ovládacie kolieska s čiernym skleným povrchom na kuchynskej linke. Biele priamočiario vyhotovené LED indikátory dopĺňajú moderný a avantgardný vzhľad. Dokonalý dizajn spĺňa tie najvyššie technické nároky: BORA Professional 3.0 je vyspelý systém, ktorý posúva odťah pár, pokiaľ ide o estetiku, funkčnosť a pohodlie, na úplne novú úroveň – neprekonateľné riešenie pre vašu kuchyňu.



Všetky varné dosky BORA je možné doplniť o zásuvky BORA.

Dokonalé ovládanie garantuje kombinácia klasického kolieska a čiernej sklenenej plochy s jasnou LED indikáciou.

Rafinovaný a predsa jednoduchý

V každom detaile je cítiť, že premyslené ovládanie je výsledkom poznatkov z dlhodobých skúseností lídra na trhu so systémami odťahu pár. Kombinácia klasického otočného kolieska a dotykového povrchu s gravírovaným ostrým LED indikátorom ovládanie uľahčuje a spresňuje. Otočením doprava sa výkon o niečo zvýši a otočením doľava sa zníži až na 0. Jednoduché je aj ovládanie detskej poistky a funkcie pauzy, ktoré je možné rýchlo a efektívne zapnúť a vypnúť pomocou stredného kolieska odťahu.

Dokonalosť do detailov

Vďaka nadmerne hlbokým varným doskám s hĺbkou 54 cm zostane ešte viac miesta na varenie. Lahko je možné postaviť za seba aj dva veľké hrnce. Systém BORA Professional 3.0 hrá aj z hľadiska výkonu v najvyššej lige: Rýchle zohriatie na 250 °C za menej ako päť minút šetrí čas a energiu. Želaná teplota sa zobrazuje

v stupňoch a presne sa udržiava. Pri zapnutej odťahovej automatike rozpozná systém vybraný varný stupeň a automaticky tomu prispôbi intenzitu odťahu. Napriek všetkým hviezdym manierom si systém Professional nemyslí, že je niečo viac ako ostatné systémy. Diely vystavené kuchynským výparom v systéme BORA Professional 3.0 sú, rovnako ako pri všetkých systémoch odťahu pár BORA, vyberateľné, aby sa mohli vyčistiť v umývačke riadu. Maximálny výkon pri minimálnej námahe a hladine hluku. Aj keď sa ventilátor postará o čerstvý vzduch a nerušený výhľad, takmer ho nepočuť.



bora.com/professional

Dole: Plynule nastaviteľné plamene rýchlo a na stupeň presne zohrejú hrnce a panvice pri varení s plynom na potrebnú teplotu.



BORA Classic 2.0

Modulárny systém odťahu pár s intuitívnym ovládaním a voliteľnými varnými doskami.

Tá najvyššia individuálnosť pre jedinečný zážitok z varenia: To bolo zadanie pri vývoji systému BORA Classic 2.0. Výsledkom je do detailu premyslený systém odťahu pár. Inovatívne ovládanie sControl+ s vybrúsenou drážkou umožňuje presné a intuitívne ovládanie. Vďaka umiestneniu v strede ponúkajú dve indukčné varné dosky miesto na štyri hrnce s priemerom až 24 cm. Nadrozmerné varné zóny s celoplošnou indukciou sa postarajú o rovnomerné zohriatie veľmi veľkých hrncov alebo pekáčov, ako je napríklad grilovacia panvica BORA.



Hore: Vďaka minimalistickému dizajnu zapadne systém BORA Classic 2.0 do každej architektúry kuchyne.

Vľavo: Systém BORA Classic 2.0 disponuje moderným ventilátorom. Vďaka nemu je odťah pár príjemne tichý, a to aj pri vysokom výkone.

Vpravo: Inovatívne, viacfarebné ovládanie sControl+ s vybrúsenou drážkou ponúka presnú a intuitívnu manipuláciu.

Kuchárske umenie v kombinácii s rafinovanou technikou

Varné dosky a systémy odťahu si môžete zostaviť podľa seba. Takto je možné realizovať aj kombinácie len s jednou, dvomi alebo dokonca viacerými varnými doskami. Od troch varných dosiek je potrebný ďalší odťah. Pri varnej doske HiLight sa zapne ohrevný okruh medzi varnými zónami, takže dve varné zóny je možné flexibilne spojiť a vytvoriť zónu na pekáč vo formáte XXL.

Pri tepan grile z nerezovej ocele je po piatich minútach ohrevu k dispozícii presne regulovaná teplota 250 °C. A vďaka výkonnej plynovej varnej doske bude pre vás potešením aj varenie na plynovom plameni. Jadrom systému BORA Classic 2.0 je odťah pary BORA, ktorý sme ešte vylepšili. Automatických ovládaním odťahu je kedykoľvek možné manuálne prispôbenie, ktoré ale nie je viac potrebné. S moderným ventilátorom a optimálnym vedením vzduchu

pracuje odťah pary v systéme BORA Classic 2.0 tak potichu, že vás nebude rušiť pri rozhovore.

Puristický dizajn a ľahké čistenie

BORA je od synonymom pre inovatívny produktový dizajn. Minimalistický vzhľad decentne zapadá do architektúry kuchyne. A dokonalé vedenie línie umožňuje nenápadné a inteligentné začlenenie do každej modernej kuchyne. Ovládacia jednotka je v pohotovostnom režime takmer neviditeľná

a počas prevádzky sa pomocou inteligentného osvetlenia zobrazuje len to najdôležitejšie. Čistenie povrchu varnej dosky je vďaka hladkému dizajnu absenciou zbytočných hrán mimoriadne jednoduché, pretože nedochádza k takmer žiadnemu hromadeniu nečistôt. Mimoriadne praktické: Po varení môžete diely vystavené kuchynským výparom jednoducho odobrať a vyčistiť. Všetky diely sú vhodné do umývačky riadu. Intuitívny, inovatívny a inšpirujúci: To je modulárny systém BORA Classic 2.0.



bora.com/classic



Grilovacia panvica BORA je technicky najlepšie dimenzovaná na varné dosky s celoplošnou indukciou BORA a dokonca sa hodí aj do rúry BORA X BO. Viac informácií na strane 85.

BORA X Pure

Puristický systém odťahu pár s maximálnymi varnými plochami a nápadným vzhľadom.

BORA X Pure stanovuje nové štandardy kvality. Výrazným prvkom je extra široká varná doska (830 mm) a na pohľad štýlovo výrazná plochá prívodná dýza, ktorá si už našla veľa fanúšikov. Celoplošná indukcia umožňuje maximálnu flexibilitu pri rozmiestňovaní riadu na varenie tak, ako je to pri produktoch BORA zvykom. Nadrozmerné varné zóny s celoplošnou indukciou sa postarajú o úplné a rovnomerné zohriatie, a to od veľmi veľkých hrncov, pekáčov a grilovacej panvice BORA až po malé hrnce s priemerom dna minimálne 120 mm.

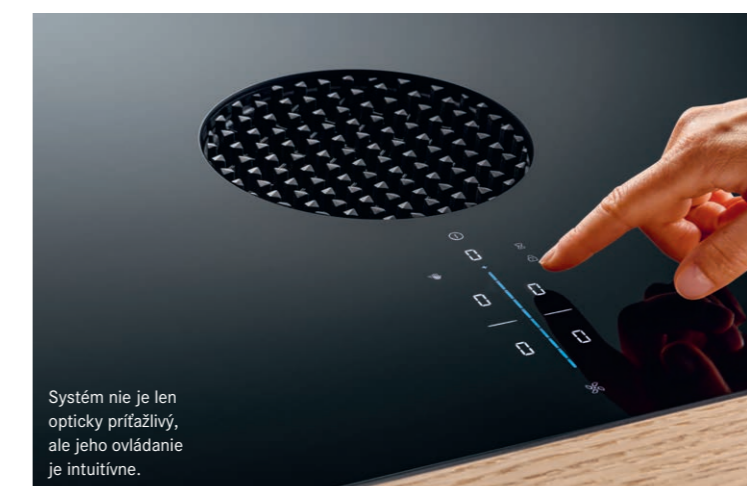
Tiché a intuitívne ovládanie

Kuchyňa je centrom každého obytného priestoru. O to príjemnejšia je nízka hlasitosť systému BORA X Pure. Aj pri vysokých výkonových stupňoch sa môže človek priamo vedľa varnej dosky nerušene rozprávať. To sa inžinierom spoločnosti BORA podarilo vďaka optimálnemu vedeniu vzduchu a použitiu tichého ventilátora. V recirkulačnej prevádzke sa pachy okrem toho neutralizujú pomocou vysoko účinného filtra s aktívnym uhlím. Biele ovládanie sControl s modrým vertikálnym posuvným regulátorom

ešte uľahčuje ovládanie intuitívnymi pohybmi prsta nahor a nadol alebo priamym klepnutím. Ovládanie je v pohotovostnom režime takmer neviditeľné a počas prevádzky sa pomocou inteligentného osvetlenia zobrazuje len to najdôležitejšie.

Inteligentný dizajn

Systém BORA X Pure presvedčí okrem prekonania všetkých noriem aj revolučným a estetickým vzhľadom. Montážna výška je len 199 mm od hornej hrany pracovnej dosky. Varná zóna rozpozná riad automaticky po jeho položení na varnú dosku. Automaticky sa rozpozná aj chýbajúci, nevhodný alebo príliš malý kuchynský riad a na ovládání sa aktivuje príslušný indikátor. Mimoriadnou funkciou systému BORA X Pure je funkcia udržiavania teploty: Tri stupne udržiavania teploty s konštantnou teplotou 42 °C, 74 °C alebo 94 °C sa dokonale hodia na správne temperované rozpúšťanie, udržiavanie teploty jedál, varenie na mierom ohni a na šetrnú prípravu potravín. Takto sa podarí každé jedlo s priateľmi a rodinou.



Systém nie je len opticky priťažlivý, ale jeho ovládanie je intuitívne.



bora.com/x-pure

BORA M Pure

Zložený systém odťahu pár s maximálnym pohodlím pri obsluhu.



Hore: Najflexibilnejšia zábava pri varení so systémom BORA M Pure. Pekáče, ako napríklad grilovacia panvica BORA, sa postaví na varnú dosku s celoplošnou indukciou vpravo, menšie hrnce sa optimálne rozpozajú na ľavej strane vďaka okrúhlym indukčným zónam.

Vľavo: Systém BORA M Pure sa dá celý ovládať pomocou modernej, bielo osvetlenej dotykovej plochy s jedinečným vzhľadom.



Nový systém BORA M Pure je priamym nasledovníkom nášho obľúbeného systému odťahu pár BORA Pure. Model v prémiovom rade bez akýchkoľvek kompromisov pre flexibilnú zábavu pri varení. Dva varianty indukcie v jednom: Dve varné zóny s celoplošnou indukciou na pravej strane je možné spojiť pomocou funkcie premostenia do jednej veľkej plochy. Veľký riad, ako napríklad grilovacia panvica BORA, sa tak optimálne zohreje, zóny sa budú pri dostatočnej veľkosti pekáča a aktivovanom permanentnom rozpoznaní hrnce automaticky kombinovať. Dve jednotlivé varné zóny so zónovou indukciou na ľavej strane sú vhodné na menšie hrnce, panvice a mokka kanvičky.

Čisté potešenie z dizajnu

Okrem vysokej flexibility je potrebné vyzdvihnúť kompaktnú konštrukciu a kvalitný dizajn. Ovládacia jednotka s dotykovým ovládaním a posuvným regulátorom očarí bielymi LED kontrolkami, ktoré vytvárajú jasný a moderný vzhľad – samozrejme s rovnakými obľúbenými užitočnými funkciami ako BORA Pure. Kto má rád farby, môže do kuchyne vniesť rozptýlenie pomocou pestrých plochých prívodných dýz. Maximálna sloboda pri projektovaní s puristicky ušľachtilým dizajnom a ako zvyčajne účinným a tichým odťahom pár – to je nový systém BORA M Pure ako flexibilný kompaktný systém pre prémiovú oblasť.



bora.com/m-pure

BORA Pure

Personalizovateľný systém odťahu pár ako vstupenka k zážitkom z varenia s efektívnym odťahom pár.

Názov je program. BORA Pure je synonymom puristického dizajnu okresaného na absolútne minimum. Vďaka kompaktným rozmerom a hĺbke varnej dosky 515 mm je systém vhodný pre štandardnú kuchynskú linku od všetkých bežných výrobcov. Systém dostupný ako variant s odvodom vzduchu a recirkuláciou vzduchu navyše presvedča nízkou výškou spotrebiča pod 20 centimetrov. Pri variante s recirkuláciou sa integrovaná filtračná jednotka postará o to, aby v spodnej skrinke zostal zachovaný maximálny úložný priestor, čo je veľkou výhodou najmä v malých kuchyniach. Pri prevádzke s recirkuláciou sa zásuvky neskracujú. Systém BORA Pure sa tým dokonale začlení do architektúry každej kuchyne a je skutočnou dizajnovou lahôdkou.



Vľavo: Centrálne umiestnené červené ovládanie sControl je maximálne intuitívne. Všetky funkcie tak ovládáte jedným dotykcom.

Vpravo: Varná doska a odťah systému BORA Pure sú úplne zapustené a umožňujú nenápadné a elegantné začlenenie do kuchyne.

Individuálny ako vy

Nikdy nebolo prispôsobenie systému BORA Pure také jednoduché a vy si ľahko môžete systém upraviť podľa seba: Farbu plochej prívodnej dýzy odťahu pár si môžete zvoliť sami. Vyberte si zo siedmich tónov sivobéžovej, slnečnožltej, oranžovej, červenej, nefritovozelenej, modrej alebo svetlosivej a rozhodnite sa, ktorá farba sa najlepšie hodí k vám a vašej kuchyni. A ak budete niekedy chcieť ponoriť svoju kuchyňu do nového farebného sveta, môžete plochú prívodnú dýzu šmahom ruky vymeniť za dýzu inej farby.

Maximálne intuitívna najmodernejšia technológia

Systém BORA Pure presvedčia nielen vizuálne,

ale aj funkčne. Štyri indukčné varné zóny ponúkajú miesto naraz pre až štyri hrnce s veľkosťou do 24 centimetrov. Výkon odťahu pár sa pri aktívnej odťahovej automatike prispôsobí vareniu. Vďaka optimálnemu vedeniu vzduchu a mimoriadne tichému ventilátoru pracuje odťah pár tak ticho, že budete počuť každé škvarenie a syčanie a v recirkulačnej prevádzke sú pachy neutralizované vysoko účinným filtrom s aktívnym uhlím. Zjednodušená výmena filtra sa vykonáva zhora cez prívodný otvor: bez vyberania zásuviek alebo panelov podstavca. Varná zóna rozpozná riad automaticky po jeho položení na varnú dosku. Intuitívne a kontextovo citlivé ovládanie zobrazuje len aktuálne relevantné funkcie.



bora.com/pure

Pri kompaktných systémoch BORA X Pure, M Pure, Pure a S Pure je možná jednoduchá výmena filtra s aktívnym uhlím zhora cez prívodný otvor, a to bez vybratia zásuviek alebo panelov podstavca.



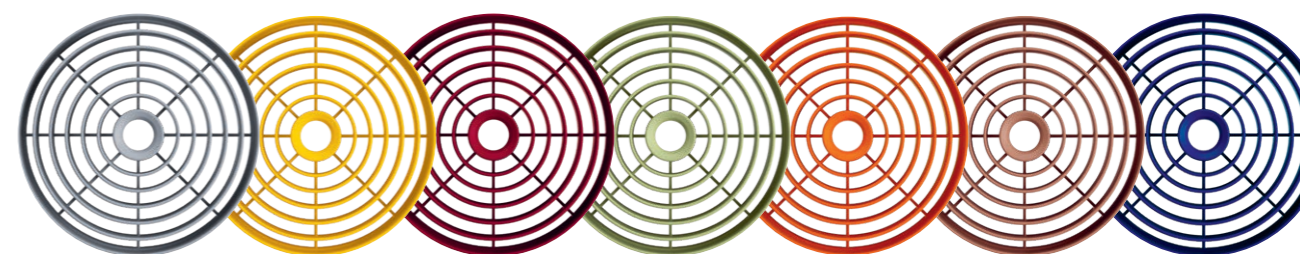
Vďaka asymetrickému umiestneniu varných zón potrebuje systém BORA S Pure minimum miesta a umožňuje maximálnu slobodu pri projektovaní.

BORA S Pure

Najkompaktnejší systém odťahu pár s maximálnym využitím priestoru pre 60 cm široké kuchynské skrinky.

Mimoriadny, minimalistický, moderný – takto sa prezentuje systém BORA S Pure, ktorý svojím vzhľadom zušľachtí aj tú najmenšiu kuchyňu. Mimoriadne pútavé je asymetrické umiestnenie otvoru odťahu, rovnako aj nenápadný ovládací panel – v pohotovostnom režime je inteligentné osvetlenie takmer neviditeľné a počas prevádzky osvetľuje len to najdôležitejšie. Vertikálny posuvný regulátor červeného ovládania sControl

Vďaka svojej compactnej šírke sa systém BORA S Pure hodí do architektúry každej kuchyne. Okrem toho ponúka priestorannú spodnú skrinku dostatok úložného priestoru na kuchynské potreby.



Úplne hore: Funkcia kávovaru systému BORA S Pure riadi prípravu kávy s mokka kanvičkou vhodnou na indukciu a po potrebnom čase sa automaticky vypne.

Dole: Plochá prívodná dýza pre kompaktné systémy BORA S Pure, Pure a M Pure sa štandardne dodáva v čiernej farbe. Ak si chcete plochú prívodnú dýzu prispôbiť podľa dizajnu svojej kuchyne, môžete si vybrať zo siedmich farieb od sľečnežltej po svetlosivú.

funguje intuitívne posúvaním prstov alebo priamym klepnutím. Lebo motto systému BORA S Pure znie: Form follows function. Vďaka úplne zapustenému prevedeniu odťahu pár a varnej dosky a štíhlemu dizajnu sa systém odťahu pár harmonicky začlení do modernej kuchynskej architektúry.

Flexibilita vďaka compactnosti

Mimoriadnou výhodou systému BORA S Pure je to, že vďaka extrémne compactnej šírke 60 cm sa dá bez problémov zabudovať aj do štandardných kuchynských korpusov. Projektovanie kuchyne je tak flexibilnejšie a vzniknú úplne nové možnosti usporiadania. Nízka výška 199 mm, ako aj integrovaná filtračná jednotka vo variante s recirkuláciou garantujú maximálny úložný priestor na hrnce a ostatné kuchynské potreby v spodnej skrinke, takže nie je potrebné skrútiť žiadnu zásuvku. Do dizajnu dýzy môžete pridať aj kúsok seba: Okrem čiernej farby je prívodná dýza dostupná v ďalších siedmich farbách – oranžovej, červenej, modrej, nefritovozelenej, svetlosivej, sľečnežltej a sivobéžovej.

Priestor na varenie

Varná doska je premyslená a vystavaná úplne nanovo. Dve zo spolu štyroch indukčných cievok boli vyvinuté špeciálne pre tento systém. Asymetrické umiestnenie odťahového otvoru umožňuje varenie na štyroch rôzne veľkých varných zónach s praktickými funkciami: Rozpoznanie hrnce varnej zóny automaticky rozpozná riad po jeho položení na varnú dosku. Funkcia kávovaru riadi varenie kávy v jednej mokka kanvičke vhodnej na indukciu s minimálnym priemerom 7 cm. Po individuálnom nastavení množstva vody vašej mokka kanvičky sa varná zóna zapne a po potrebnom čase sa automaticky vypne. Systém BORA S Pure takto podporuje nadčasovú funkciu kuchyne ako srdca obytného priestoru.



bora.com/s-pure



BORA Basic

Systém odťahu pár s varnou doskou s ocelovým vyhrievacím telesom a efektívnym odťahom pár.

Maximálny výkon

BORA Basic v sebe spája varnú dosku s vysokým výkonom a efektívny odťah pár. Špičkový prvok: Na varnú dosku s ocelovým vyhrievacím telesom má systém BORA Basic Hyper vyslovene rýchly čas predhriatia. Varná zóna Hyper vpredu vľavo je varnou zónou s ocelovým vyhrievacím telesom. Na zosilnenej úrovni výkonu je jej výkon vyšší až o 50 percent. Pomocou centrálného ovládania a optimálneho usporiadania varných zón je možné naraz použiť štyri hrnce s priemerom až 24 cm. Pritom je možné použiť akúkoľvek varnú nádobu, aj keramické a medené hrnce.

Decentne zabalená rafinovaná technika

Systém BORA Basic sa postará o výrazne viac miesta v kuchyni a rovnako ako všetky systémy odťahu pár BORA je dostupný vo variante s odvodom alebo recirkuláciou vzduchu. Výška menšia ako 20 centimetrov a filtračná jednotka integrovaná do variantu s recirkuláciou garantujú maximálny úložný priestor v spodnej skrinke. Čierna plochá prírodná dýza doplní celkový obraz varnej dosky a pôsobí decentne a moderne. Veľká záchytná vaňa dokáže zachytiť až dva litre tekutiny bez toho, aby sa spotrebič poškodil.

Najvyššia funkčnosť a blesková montáž

Systém BORA Basic prinesie do kuchyne ako centra obytného priestoru mnoho funkcií, ako je tichý odťah pár aj na vysokých výkonových stupňoch. Umožňuje to optimálne vedenie vzduchu v spotrebiči a používanie systému dvoch ventilátorov. Rovnako ako všetky systémy odťahu pár BORA je aj tento optimalizovaný na rýchlú a bezchybnú montáž. Vďaka funkcii udržiavania teploty s konštantnou reguláciou teploty na úrovni 75 °C sa vydariť každá večera aj vtedy, ak budú hostia trochu meškať. Plusom je

čistenie: Diely vystavené výparom z varenia sa dajú jednoducho vybrať cez prírodný otvor a umyť v umývačke riadu. Systém BORA Basic dokazuje, že funkčnosť nemusí byť len pohodlná, ale aj estetická.

Je úplne jedno, či použijete vysoký hrniec alebo nízku panvicu, systém BORA Basic odsaje všetky výpary a pachy vznikajúce pri varení.



bora.com/basic



Parné systémy a systéme pečenia

Pečenie, naparovanie a oveľa viac –
s prémiovými spotrebičmi na doma.

Rúra BORA X BO je dokáže všetko. V jednom spotrebiči spája parnú rúru a rúru na pečenie. Inovatívna technológia pary a horúceho vzduchu a intuitívne ovládanie umožňujú profesionálne výsledky pri príprave doma. Dokonalým doplnkom je multizásuvka BORA. Môžete ju použiť mnohými spôsobmi: Predhrievanie riadu, regenerácia jedál, rozmrazovanie, príprava pri nízkej teplote a oveľa viac.



BORA X BO

Profesionálna parná rúra pre domácnosti.

Či už pripravujete chrumkavé pečené mäso, jemnú zeleninu alebo zlatohnedé croissanty: Vďaka svojej šetrnej a rovnomernej tvorbe pary a optimálnemu rozloženiu tepla umožní rúra na pečenie flex BORA X BO dokonalé výsledky varenia aj vtedy, keď pripravujete naraz tri plné plechy!

Rúra BORA X BO je senzáciou v domácej kuchyni. Parná rúra je inšpirovaná špičkovou gastronómiou: V tejto oblasti sme sa spojili s lídrom na trhu a vyvinuli sme spotrebič, ktorý optimálne dopĺňa naše systémy odťahu pár BORA a umožňuje profesionálny zážitok z varenia doma. Rúra BORA X BO spája funkcie dvoch kuchynských spotrebičov: parnej rúry a rúry na pečenie. Prípravu jedla zabezpečí len horúci vzduch spoločne s vodnou parou. S inovatívnou parnou technológiou profesionálov a intuitívnym ovládaním je pokrm možný pripravovať individuálne, zdravšie a predovšetkým rýchlo a jednoducho. Rúra BORA X BO dokáže nielen piecť pečivo, mäso a grilovať horúcim vzduchom, ale predovšetkým dokáže jedlo šetrne pripravovať



Vľavo: Estetický dizajn bol pre značku BORA vždy dôležitým kritériom. Čierny montážny rám a priestor na varenie z nerezovej ocele prispievajú k nezameniteľnému dojmu z rúry BORA X BO.

Dole: Veľký a ušľachtilo minimalistický dotykový displej na prednej strane je možné pri výmene filtra alebo v prípade nižšej pracovnej výšky pre ľahšie ovládanie jednoducho vyklopiť.



Rozšírená realita:
Rúra BORA X BO na
virtuálnej návšteve
u vás doma.



Zažite výkon
rúry BORA X BO vo videu.



v pare. Pripravované jedlo sa potom obklopí vodnou parou a zachová si tak svoju sviežu chuť, ako aj cenné vitamíny a minerály. Automatické odsávanie pary zaručuje, že pri otvorení dverí vám para neudrie do tváre a neunikne do priestoru. Automatické odsávanie pary odvedie paru pred automatickým otvorením dvierok smerom dozadu, a to úplne bez zápachu. Filter s aktívnym uhlím absorbuje všetky pachy, dokonca aj intenzívnu arómu, akú majú napríklad ryby. Ak ponecháte polohu dvierok po otvorení nezmenenú, zatvoria sa po istom čase automaticky – tým sa chráni pripravované jedlo

a šetrí sa energia. Ak si ale chcete užiť vôňu napr. čerstvo upečeného koláča, môžete podľa ľubovôle regulovať množstvo odsávanej pary.

Jednoduché a intuitívne ovládanie

Vďaka 19-palcovému dotykovému displeju s vysokým rozlíšením je ovládanie parnej rúry hračka. Displej reaguje na dotyky tak pohotovo, ako ste zvyknutí zo smartfónu. Početné prednastavené programy a intuitívne navádzanie používateľa robia z varenia prirodzenú zábavu. Pritom si môžete vybrať medzi manuálnou prípravou, klasickou funkciou a automatickými

programami, ale môžete využiť aj špeciálne programy, ktoré uľahčujú mnohé bežné kuchynské úkony, napríklad rozmrazovanie alebo roztápanie čokolády. Praktické je, že parná rúra umožňuje aj udržiavanie teploty hotových jedál. Pre každé jedlo si dokonca môžete vybrať dokonalú teplotu (plynulo medzi 40 °C až 72 °C).

Klasická funkcia je vhodná pre používateľov, ktorí prechádzajú z bežnej rúry na pečenie na varenie v pare. Klasické menu rozlišuje štyri prevádzkové režimy: Horúci vzduch vytvára rovnomerné zhnednutie a je mimoriadne

vhodný pri pečení pečiva. Pri pečení s vlhkosťou zostanú pokrmy, ako ryby a mäso, vždy šťavnaté. Parenie je veľmi šetrným spôsobom prípravy. Počas neho sa lepšie zachovávajú vitamíny a živiny, a preto je predurčené na prípravu zeleniny, rýb a jemného mäsa. A grilované mäso, gratinovaná a grilovaná zelenina pri grilovaní horúcim vzduchom intenzívne zhnedne. Vďaka funkcii Cooldown sa rúra BORA X BO za krátky čas ochladí tak, aby bolo možné rýchlejšie spustiť iné programy s nižšou teplotou, ako napríklad funkciu čistenia alebo parenie.

Hore: S automatickými programami rúry BORA X BO sa pečivo, napríklad špaldové croissantsy, podarí vždy.

Dole: Čistiaci program vyčistí a odstráni vodný kameň v priestore na varenie horúcou vodnou parou a ekologickými látkami čistiacej kartuše.



Dokonalé jedlá stlačením gombíka

Rúra BORA X BO uľahčuje varenie pomocou prednastavených programov. Pri automatických programoch sú nastavené optimálna teplota, čas prípravy a pridanie pary pre jednotlivé typy potravín alebo jedál na štyri porcie. Pri programoch s potravinárskym teplomerom indikátor začiatočného času zobrazuje orientačný čas. Aby vybraný automatický program priniesol želaný výsledok varenia, zobrazia sa na displeji rúry BORA X BO pri mnohých programoch začiatočné podmienky pre optimálnu prípravu, ako napríklad teplota alebo vlastnosti potravín. Navrhované hodnoty týkajúce sa stupňa zhnednutia a prípravy (napr. tvrdý / chrumkavý / mäkký) je možné čiastočne prispôbiť pomocou regulátora. Pomocou QR kódu sa pri niektorých programoch dostanete priamo k receptom na webovej stránke BORA. Ikony poskytujú na prvý pohľad lepšiu orientáciu na prípravu jedál: Symbol snežnej vločky označuje jedlá s hlboko zmrazenými potravinami. Trvalým pripojením vašej rúry BORA X BO k sieti Wi-Fi bude mať rúra vždy najnovší softvér.

Najlepšie materiály a ikonický dizajn

Ako pri všetkých výrobkoch BORA sa aj tu venuje mimoriadna pozornosť dizajnu. Čierny rám a minimalistický zovňajšok robia z rúry BORA X BO umelecké dielo. Displej presvedčí vďaka zreteľným a jasným ikonám a hladko zapadne do celkového ušľachtitého vzhľadu, ku ktorému prispieva aj štýlový priestor na varenie z nerezovej ocele. Rúra BORA X BO sa dodáva s univerzálnym plechom, ktorý sa postará o optimálne výsledky varenia. Jeho hliníkové jadro má keramický poťah a zvonku kvalitnú neprilnavú vrstvu, ktorú používajú aj profesionáli. Rúra navyše plní ďalší sen všetkých profesionálnych aj amatérskych kuchárov: Dokonca aj čistenie po varení je s rúrou BORA X BO zábavou. Vďaka čistiacemu programu nie je potrebné priestor na varenie utierať. Čistiaca kartuša ho zanechá žiarivo čistý a zároveň z neho odstráni vodný kameň.



bora.com/x-bo









Ideálny doplnok: inovatívna multizásuvka BORA.

Ideálnym doplnkom k profesionálnej parnej rúre BORA X BO je inovatívna multizásuvka BORA. Je vyrobená z kvalitných materiálov ako sklo a nerezová oceľ a jej predná zapustená časť bez rukoväte sa dá otvoriť jemným tlakom. Vďaka prednastaveniam a veľkému úložnému priestoru je možné tohto všestranného pomocníka používať rôznym spôsobom: Môžete s ňou predhrievať riad, variť pri nízkych teplotách, ako aj ohrievať, rozmrazovať jedlá a udržiavať ich teplotu. Regulácia teploty a času je nastaviteľná manuálne. Multizásuvka sa dodáva v dvoch veľkostiach: 140 a 290 mm. Pri vyššom variante multizásuvky môžete dokonca pracovať na dvoch úrovniach. A úrovňový rošt je možné jednoducho a pohodlne umyť v umývačke riadu. Vďaka funkcii BORA

Connect máte možnosť multizásuvku spojiť s rúrou BORA X BO a ovládať ju pomocou displeja. Takto sa z multizásuvky stane dodatočná záruka, že náročné menu sa dokonale vydarí.



bora.com/multi-drawer

 Predohrev riadu 60 °C 1 h	 Ohrev jedál 100 °C 1 h
 Udržiavanie teploty jedál 70 °C 3 h	 Varenie pri nízkych teplotách 80 °C 30 min. – 6 h
 Rozmrazovanie jedál 30 °C 4 h	 BORA Connect Konektivita



Chladiace a mraziace systémy

Inteligentný vzhľad sa snúbi s efektívnym chladením.

Pravdepodobne sa žiadne iné dvere neotvárajú tak rady ako tieto. Za takmer žiadnymi inými dverami nenájdete toľko čerstvých pochúťok pre spoločenské večere, toľko osviežujúcich nápojov na oslavu úspechov. Dvere, ktoré majú pri každej príležitosti tú správnu odpoveď vo forme vychladených potravín a nápojov. Dvere v strede priestoru kuchyne, ale napriek tomu neviditeľne skryté za kuchynskou linkou. Chladiace a mraziace systémy BORA.

Riešenie Side by Side:
Mraznička BORA Freeze
s funkciou Ice Maker
(vľavo) je dokonalým
doplnkom k chladničke
BORA Cool (vpravo).



Nechajte sa nadchnúť
videom o najinteligentnejšom
spôsoboch chladienia čerstvých
potravín.

Chladiace a mraziace systémy BORA sa vďaka svojmu ušľachtilému a decentnému vzhľadu hodia do každej modernej architektúry kuchyne.



Čerstvo premyslené – efektívne chladenie najlepšie umiestnených potravín s chladiacimi a mraziacimi systémami BORA.

Uchovávajúte potraviny dlhodobo chrumkavé a čerstvé

S chladiacimi a mraziacimi systémami uzatvára značka BORA kruh: od ohňa cez vodu a paru až po chlad a ľad. Zážitok z varenia už nebude len o príprave potravín na varných doskách v parnej rúre: Vďaka chladiacim a mraziacim systémom BORA môžete teraz suroviny efektívne skladovať v chlade a mať ich prehľadne uložené.

Chladiace a mraziace systémy pokrývajú všetky požiadavky na skladovanie potravín. Na výber sú štyri systémy BORA Cool: chladnička, chladnička so 4-hviezdičkovým mraziacim priečinkom, kombinácia chladničky a mrazničky s prípojkou vody alebo bez nej, ako aj mraznička BORA Freeze s prípojkou vody.

Napriek výhodám špecifických pre jednotlivé výrobky majú všetky spotrebiče aj mnoho spoločného. Presvedčia svojím kvalitným vzhľadom v bežnom prevedení vďaka kovovým prvkom All-Black, ako aj ušľachtilou farebnosťou v sivých tónoch, ktoré nechajú vyniknúť farebné, sýte potraviny. Okrem toho majú všetky chladiace a mraziace systémy praktické príslušenstvo. Neprítomnosť ozdobných líšt a prvkov, ako aj použitie jednoducho vyberateľných vložiek podčiarkuje zameranie sa na to najdôležitejšie a ešte aj uľahčuje čistenie.

Všetko v najlepšom poriadku

Vďaka možnosti individuálneho rozmiestnenia prvkov príslušenstva je možné vo vnútornom priestore stále udržiavať poriadok. Uskladnené potraviny už viac nezapadnú do zabudnutia. A menej potravín sa vyhodí. Prvky príslušenstva sa okrem toho vyznačujú svojimi viacnásobnými možnosťami použitia. Jedinečná všestranná podložka sa môže napríklad použiť rovnako ako priehradka na bobule, poklop na syr alebo na

rozmrázanie a zamrázanie potravín. Hodí sa do chladničky aj mrazničky a môže sa použiť v najrôznejších skladovacích oblastiach s rôznou teplotou. Vďaka svojmu štýlovému vzhľadu môžete príslušenstvo priamo z chladiacich a mraziacich systémov postaviť rovno na jedáľenský stôl. Pohyblivé prvky vo vnútri chladiacich systémov BORA sa dajú jednoducho vybrať, ľahko sa čistia a sú vyrobené z robustných materiálov. Hygienicky čisté chladenie môže byť takéto jednoduché.

BORA Fresh zero

Chladnička dokáže ponúknuť niečo aj z ergonomického pohľadu: Predovšetkým vaničky BORA Fresh zero, ktoré sú umiestnené úplne dole v chladničke, je možné pohodlne vybrať a postojáčky naplniť nákupom na pracovnej doske. Potom ju jednoducho znova vložte do chladničky, vďaka čomu budete zohnutí kratšie.

V skladovacom priestore BORA Fresh zero sa teplota blíži k hodnote 0 °C. Za týchto podmienok je možné optimálne skladovať háklivé potraviny, ako je nebalená zelenina a ovocie. Na to sa najlepšie hodia horné vaničky s uzatvoreným krytom na reguláciu vlhkosti a vyššou vlhkosťou vzduchu. Vo vaničke BORA Fresh zero bez krytu na reguláciu vlhkosti môžete chladiť aj citlivé, zabalené potraviny, ako je mäso alebo čerstvé mlieko. V tomto prípade prichádza do úvahy najmä najspodnejšia vanička. Pri optimálnom skladovaní zaistíte to, že vaše potraviny zostanú čerstvé čo najdlhšie a zachovávajú si cenné vitamíny a minerály.

Oblasť BORA Fresh zero a chladiacu oblasť oddeľuje deliaca doska BORA Fresh zero s univerzálnou podložkou.



Medzi záľubou a inováciou: čerstvý vzduch s BORA Cool a BORA Cool Combi

Čerstvý vzduch je zabezpečený aj v chladiacich systémoch: Pachový filter zabudovaný do chladničky zmierňuje pachy z potravín. Okrem toho sa teploty vo všetkých oblastiach vnútra chladničky udržiavajú na stabilnej úrovni vďaka premyslenému konceptu cirkulácie vzduchu. Optimálna cirkulácia vzduchu je zabezpečená. Potraviny sú uskladnené na chladnom mieste, akoby boli na čerstvom vzduchu. Mnoho rôznych zdrojov svetla sa postará o to, že svetlo padne na každú potravinu bez ohľadu na to, kde je uložená. Držiaky sklenených dosiek fungujú zároveň aj ako zdroje svetla, takže aj pri plnej chladničke zaisťujú dostatočné osvetlenie. Vďaka príjemnému svetlu vyniknú potraviny v chladničke v pozitívnom prostredí. Sklené dosky sa dajú vďaka viacerým možnostiam zasunutia použiť rôznymi spôsobmi.

Zachovajte chladnú hlavu – mrazenie vo svojej dokonalosti s BORA Freeze

Zachovajte si vždy chladnú hlavu, a tým aj prehľad o zamrazených potravinách. Mrazenie vo svojej dokonalosti s mrazničkou BORA Freeze s funkciou Ice Maker. Kvalitný dizajn vďaka ušľachtilému sfarbeniu a materiálom. Jednoducho vyberateľné a umývateľné prvky sa dajú bez námahy očistiť. Všetko je v najlepšom poriadku vďaka premyslenej paletе príslušenstva a otvoreným, voľne prístupným vysúvateľným regálom. K dispozícii sú tri balíky príslušenstva, z ktorých si môžete flexibilne vybrať podľa svojich individuálnych potrieb. Mraznička BORA Freeze má funkciu Ice Maker, vďaka ktorej si môžete počas spontánnych osláv užiť ľadovo vychladené nápoje mávnutím ruky.

Novinka
od leta
2024



Hore: Množstvo rôznych zdrojov svetla sa postará o to, že aj pri plnej chladničke je zaručené vynikajúce osvetlenie.

Dole: Elegantné sivé tóny a prvky z dreva, kovu a skla – čistý dizajn sa tiahne až do vnútra chladniacich a mraziacich systémov.



Príslušenstvo s wow efektom

Rôzne balíky príslušenstva sa v každej situácii u vás doma postarajú o optimálny a usporiadaný vnútorný priestor chladniacich a mraziacich systémov. Dostupné miesto sa čo najlepšie využije na uskladnenie potravín. Môžete si slobodne vybrať z troch variantov vybavenia BORA Good (základné vybavenie), BORA Better (základné vybavenie s príslušenstvom) a BORA Best (základné vybavenie s rozšíreným príslušenstvom). Základné vybavenie BORA Good je súčasťou dodávky chladniacich a mraziacich systémov.

Balíky príslušenstva BORA Better a Best robia z varenia a skladovania potravín mimoriadny zážitok s wow efektom. Praktické príslušenstvo presvedčí svojou vysokou mierou poriadku a multifunkčnosťou vo vašich chladniacich a mraziacich systémoch BORA. Od skladovacieho boxu až po chladničku na víno – príslušenstvo BORA je štýlové a ušľachtilé. Balíky príslušenstva sa odlišujú počtom a druhom príslušenstva, ktoré postupne od základného balíka až po balík BORA Best ponúka viac funkcií a možností usporiadania.

Pohyblivé prvky vo vnútri chladniacich a mraziacich systémov BORA sa dajú jednoducho vybrať, ľahko sa čistia a sú vyrobené z robustných materiálov.



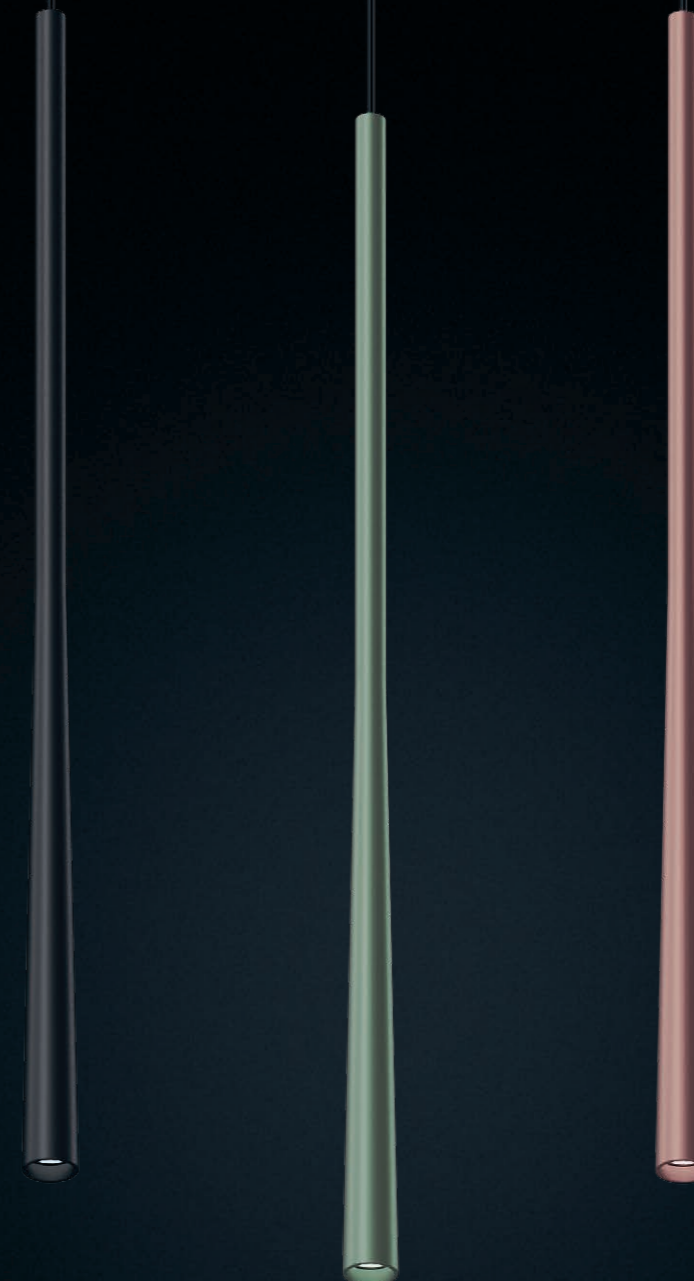
bora.com/cool



Osvetlenie

Minimalistický vzhľad
a maximálne svetlo.

Funkčné a zároveň emocionálne. Decentne zdržanlivé a predsa prirodzene ušľachtilé. Do priestoru kuchyne nevňášajú život len ľudia, ktorí sa v nej pohybujú. Čo by bola kuchyňa bez vhodného osvetlenia? Čo by ste mali zo spoločného stolovania v tme? Osvetlenie BORA sa v každej situácii postará o optimálnu atmosféru.



Závesné svietidlá BORA Stars a BORA Horizon sú dostupné v troch príťažlivých farbách: čierna, machovozelená a ružovozlatá.



Osvetlenie BORA
Horizon a Stars
v prehľade.



Osvetlenie BORA Horizon vytvára príjemnú atmosféru pri každom varení.

BORA Horizon

Priame a nepriame inteligentné osvetlenie.

Kuchyňa je stredobodom takmer každého domova. Vhodné osvetlenie dokáže pocit pohody v tomto priestore umocniť. Od tlmeného teplého svetla až po žiarivé jasné osvetlenie – BORA Horizon* sa postará o vhodnú atmosféru.

Kvalita a estetickosť

Lineárne závesné svietidlo BORA Horizon sa vznáša nad pracovnou plochou, varnou doskou alebo jedálenským stolom a nevtieravo a ušľachtilo sa včlení do celkového vzhľadu kuchyne. Svetlo je dostupné v troch rôznych farbách: elegantná čierna, upokojujúca machovozelená a idylická ružovozlatá. Kvalitné osvetlenie BORA Horizon vytvára nerušený výhľad na to najlepšie jedlo v dobrej spoločnosti.

Dole: Lineárne závesné svietidlo Horizon plynulo, nerušivo a elegantne zapadne do celkového obrazu kuchyne.



bora.com/horizon

Kompaktné osvetlenie 2 v 1

Lineárne závesné svietidlo sa hodí ako nepriame ambientné svetlo nad jedálenským stolom, ale aj ako priamy zdroj svetla nad varnou doskou. Nepriame svetlo žiari

emocionálnym spôsobom smerom nahor, priame svetlo naproti tomu funkčne nadol. Päťstupňová zmena teploty farby a plynulé tlmenie svetla sa postarajú o príjemnú atmosféru v kuchyni za každých okolností.

Pohodlné ovládanie

BORA Horizon sa dá nastaviť bez náradia: Vo variante Fix je nastavenie výšky možné pomocou zarážkového lanka na kryte a vo variante Move priamo na tele svetla tak, aby sa výška osvetlenia individuálne prispôbila podmienkam vo vašej kuchyni alebo jedálni. Osvetlenie BORA Horizon je možné ovládať jednoducho pomocou gest (vypnutie svetla, zapnutie svetla, stlmenie svetla, zmena teploty farby, pripojenie a odpojenie od priameho a nepriameho osvetlenia) – umývanie rúk pred obsluhou svetelného vypínača teda už patrí do minulosti. Nepriame ambientné svetlo a aj priame osvetlenie varnej dosky sa dajú ovládať nezávisle od seba.



BORA Stars

Jednotlivo alebo ako zostava vytvorí decentné osvetlenie štvorhviezdičkovej kuchyne.

Menej je niekedy viac. To dokazuje vertikálne závesné svietidlo BORA Stars. Diskrétné visí nad jedálenským stolom a vyplní priestor harmonickým a štýlovým ambientným svetlom.

Variabilný systém

BORA Stars je možné individuálne namontovať do každej kuchyne. Vertikálne závesné svietidlo BORA Stars sa dodáva ako jedno svietidlo v jednom variante na montáž a druhom variante na zabudovanie alebo sa dodáva ako tri svietidlá v lineárnom alebo v kruhovom usporiadaní.

Stmievateľnosť pre náladové osvetlenie podľa situácie

BORA Stars je možné vo variantoch 3-násobné lineárne svetlo a 3-násobné kruhové svetlo plynule stmievať pomocou otočného vypínača alebo vypínača svetla, čím sa osvetlenie jednoducho prispôsobí konkrétnej situácii pri varení. Vytvorenie svetelných akcentov s osvetlením BORA Stars.

Kvalita a emócia

Vertikálne závesné svetlá BORA Stars sa vznášajú nad pracovnou plochou, varnou doskou alebo jedálenským stolom a nevtieravo a ušľachtilo sa včlenia do celkového vzhľadu kuchyne. Svetlo je dostupné v troch rôznych farbách: elegantná čierna, upokojujúca machovozelená a idylická ružovozlatá. S kvalitným svetlom BORA Stars budete jesť ako pod hviezdnu oblohou.



Hore a vpravo: Svietidlo BORA Stars visí nad jedálenským stolom a vytvára ušľachtilé svetelné akcenty.



bora.com/stars





Príslušenstvo a doplnky

Vhodné príslušenstvo a funkčné doplnky pre všetky výrobky BORA.

Nielen funkcie, ale aj špeciálne efekty:
To je príslušenstvo BORA. Vstavaná
vákuovačka BORA QVac predĺži trvanlivosť
vašich potravín. Pre dokonalý pôžitok
z grilovania je tu grilovacia panvica BORA.

BORA QVac

Vstavaná vákuovačka na dosiahnutie dlhšej trvanlivosti potravín a mimoriadne čerstvej chuti.



Vľavo: S vákuovacím uzáverom zostanú tekutiny a nápoje dlhšie čerstvé.

Dole: Vo vákuovacom vrecku sa potraviny dokonale pripravujú na varenie vo vákuu.

Vpravo dole: Vákuovací box zakonzervuje potraviny a môže sa skladovať v mrazničke.



V tomto videu si môžete pozrieť, ako vákuovačka BORA QVac dokáže predĺžiť trvanlivosť potravín.

So vstavanou vákuovačkou BORA QVac vydržia potraviny až trikrát dlhšie a zníži sa množstvo odpadu z potravín. Vákuovaním nestratia živiny ani svoju prirodzenú chuť, ani chutný vzhľad. Funkcia automatického zastavenia automaticky vypne vákuovací systém, keď sa dosiahne ten správny stupeň vákuovania. Akustický signál hlási, kedy je vákuovanie ukončené. Vákuovačka BORA QVac disponuje rôznymi funkciami: vákuovanie vo vákuovacích boxoch a vákuovacích vreckách, opätovné uzatvorenie fliaš, ako aj funkciou marinovania. Vákuovacia súprava

QVac je dostupná v dvoch vzhľadoch, vďaka ktorým sa zaručene bude hodiť do každej kuchyne: Stainless Steel a All Black.

Jedinečný koncept montáže

Vďaka inovatívnemu a jedinečnému konceptu montáže neukradne vákuovačka BORA QVac žiadnemu spotrebiču vytúžené miesto na pracovnej ploche v kuchyni: Spotrebič sa nachádza, rovnako ako podstavec systémov odťahu pár BORA, pod pracovnou doskou. Vstavanú vákuovačku je možné zapustiť alebo ju umiestniť na povrchu.

Mimoriadne rýchle marinovanie

Pomocou marinovacieho prstenca, ktorý sa nasadí na jeden z vákuovacích boxov, vznikne podtlak. Príslušná funkcia sa postará o to, aby marinovací proces prebehol za maximálne desať minút namiesto niekoľkých hodín alebo dní. Takto sa marináda dostane mimoriadne hlboko do potravín.

Dlhšia trvanlivosť tekutín

Vákuovací uzáver predĺži trvanlivosť tekutín, ako sú vína alebo oleje, v otvorených fľašiach. Po uvarení je takto možné uskladniť aj zeleninový bujón ako základ do omáčok.

Vzduchotesnosť a bezpečné balenie

Vákuovacie vrecká BORA sú dostupné v troch rôznych veľkostiach a dokonale sa hodia na

varenie vo vákuu v rúre BORA X BO. Vákuovacie boxy BORA sú dostupné v objemoch od jedného litra až po dva litre. Neobsahujú BPA a sú vhodné do mrazničky a bez problémov sa môžu umývať v umývačke riadu. Vákuovaním je možné predĺžiť trvanlivosť hotových jedál o niekoľko dní alebo ich je možné aj zamraziť.



Prejdite na príbeh vývoja vákuovačky BORA QVac.



bora.com/qvac



Grilovacia panvica BORA ponúka vďaka vlastnostiam materiálu rýchle a rovnomerné rozloženie tepla, a tým optimálne výsledky grilovania.

Grilovacia panvica BORA

Zredukovaný dizajn, optimálna kompatibilita, dokonalé výsledky varenia.

S grilovacou panvicou BORA máte po celý rok zaručene dokonalé grilovanie. Kvalitná nepriľnavá povrchová úprava umožňuje prípravu jedál s malým množstvom oleja či masla a po použití uľahčuje čistenie. Vďaka optimálnemu spracovaniu je na zónach s celoplošnou indukciou zaručená rýchla distribúcia tepla. Veľkosť a kvalita grilovacej panvice umožňuje jej bezproblémové použitie aj v BORA X BO. Vďaka svojmu zoštíhlenému dizajnu grilovacia panvica dokonale zapadá do estetického vzhľadu výrobkov BORA.



Objednávajte online na stránke shop.bora.com



365 dní: recepty na každý deň – zdravé a jednoduché

Lahšie pripravený zdravší pôžitok z jedla – viac ako 90 receptov z Nemecka, Španielska, Francúzska, Talianska Anglicka a Holandska vnesú inšpiráciu do vášho varenia a nadchnú vás zvláštnym čarom. Klasické recepty sú tu predstavené v nových vzrušujúcich kombináciách chutí, ktoré vám spravia chuť na európsku kuchyňu. Nezáleží na tom, či ide o malé jedlá, predjedlá, hlavné jedlá alebo dezerty – s pestrými pokrmami a profesionálnymi tipmi od expertov BORA bude každodenné varenie radosťou.



Viac informácií
o kuchárskej knihe.

Tiráž

Vydavateľ

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

Konateľ: Willi Bruckbauer

Daňové číslo: 166/4115

IČ DPH: ATU67323933

IČO: FN 381333i

Osoba zodpovedná za obsah:

Willi Bruckbauer

Redakcia a realizácia

Storyboard GmbH, Mníchov
Grafika: Claudia Homer, Ellen Fischer,
Mathilda Pflügler
Editor fotografií: Anika Frodl

Text

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

Korektúra

Lektorat Süd, Mníchov

Produktové obrázky BORA a umelecké podanie

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR,
COMM.AG, Innsbruck

Výroba

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tlač

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Autorské práva

Všetky práva vyhradené. Dotlač článkov je možná len s písomným povolením spoločnosti BORA Vertriebs GmbH & Co KG a s presným uvedením zdrojov. Vyhradzujeme si technické zmeny v prevedení produktov. Obrázky môžu byť len ilustračné, ktoré sa môžu líšiť od skutočného vzhľadu dodaného tovaru. Sú možné tlačovotechnické farebné odchýlky.

Meníme kuchyňu z funkčného miesta na skutočný životný priestor. A to inovatívnymi výrobkami a službami, ktoré zjednodušia varenie a umožnia zdravší životný štýl.

Obchodní partneri značky BORA sú najpovolanejšími odborníkmi,
ktorí dokážu kompetentne odpovedať na vaše otázky. Obráťte sa na:

WUBM-SK

(01)04251731218318(240)005667-10014

