



# BORA

Vydanie 2025

THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

#### **Inovatívnosť**

Produkty pre jednoducho lepší zážitok z varenia

#### **Príprava jedla**

Recepty a tipy pre zdravý každodenný život s Meal Prep

#### **Dokonalé plánovanie**

Ako ergonomicky zariadite svoju kuchyňu a ideálne ju osvetľíte

## BORA More than cooking.

Meníme kuchyňu z funkčného miesta na skutočný priestor na život. Vďaka inovatívnym produktom a službám, ktoré zjednodušujú varenie a umožňujú zdravý spôsob života.



Bez ohľadu na vek, národnosť, pohlavie a schopnosti: Radosť z vychutnávania jedla má každý z nás. Jedenie a varenie sú základ, energia a udatosť v jednom a viac ako len fyzická činnosť. V jedle sa odrážame my sami. So svetom. S prírodou. S ľuďmi. Jedlo je individuálny koncept a výraz tvorivosti. V jedle sa ukáže plánovanie. Príprava. Pôžitok a uskladnenie. Zjednotíme individuálne skúsenosti, spomienky a oslávme spoločné zážitky.

Od roku 2007 premieňame kuchyne z funkčného miesta na skutočný priestor na život. Vďaka inovatívnym produktom a službám, ktoré zjednodušujú varenie a umožňujú zdravý spôsob života. Naším cieľom je komplexne pomôcť ľuďom dosiahnuť lepšie výsledky varenia a vytvoriť mimoriadne zážitky. Na základe tohto cieľa nevyhnutne spochybňujeme status quo.

S novým modelom BORA X Pure predstavujeme opticky a technicky prepracovaného nasledovníka jedného z našich najobľúbenejších systémov odťahu pár z predchádzajúcich rokov. Najmodernejšia technika skombinovaná s vysoko efektívnym odťahom pár, vybavená podpornými funkciami Assist a dizajnovou lahôdkou: voliteľne dostupná s ešte matnejšou sklokeramikou. Nová kombinácia chladničky a mrazničky BORA Cool Combi XL očarí ešte väčším objemom na uskladnenie potravín a úplne prepracovaným pachovým filtrom. So samočistiacim drezom BORA Sink ideme v priestore kuchyne ešte o jeden krok ďalej. Elegantná zostava drezu a armatúry zjednodušuje čistenie drezu doteraz nevídaným spôsobom. Aplikácia BORA JOY vám umožňuje pohodlne ovládať automatické programy rúry BORA X BO alebo funkcie Assist a recepty pri varení s systémom BORA X Pure, krok za krokom vám pomôže počas varenia a každý deň vám ponúkne rozmanité inšpirácie pre výber vašich každodenných jedál.

Podel'te sa s nami o radosť z varenia a spoločný pôžitok a zažite značku BORA na vlastnej koži u niektorého obchodného partnera vo svojej blízkosti alebo na jednom z našich mnohých podujatí.

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** VÝHODY BORA
- 28** UCELENÝ KUCHYNSKÝ KONCEPT
- 30** BORA ASSIST

28



Ponorte sa do sveta BORA. Naše inovácie premenia kuchyňu na skutočné priestory na život.

Hore-dolu Malorkou: prečo cyklistický profesionál Primož Roglič z tímu Team Red Bull - BORA - hansgrohe trénuje ráno na klukatých cestách pohoria Serra de Tramuntana.



20

## Inspiration

- 10** MEAL PREP  
Varenie s plánom: ako pripravíte zdravé jedlá na niekoľko dní.
- 16** REŠTAURÁCIA VYN  
Hostom vo Švédsku: Hviezdičkový kuchár Daniel Berlin a jeho sezónna kuchyňa majstrov.
- 20** TRASY SNOV  
Portrét cyklistického profesionála Primoža Rogliča - a dve jeho obľúbené trasy.
- 24** PLÁNOVANIE KUCHYNE  
Zistite ako: Tipy a triky pre dokonalú kuchyňu v správnom svetle.



96

Profesionálny kuchynský riad: S BORA Pots and Pans Assist sa varenie ešte zjednoduší.

80



Jednoducho čisté: Nový drez BORA Sink sa čistí sám.

## Produkty

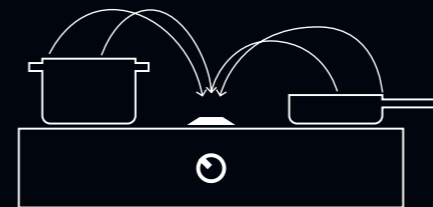
- 32** SYSTÉMY ODŤAHU PÁR
- 64** PARNÉ SYSTÉMY A SYSTÉMY PEČENIA
- 72** CHLADIACE A MRAZIACE SYSTÉMY
- 80** ČISTIACE A UMÝVACIE SYSTÉMY
- 84** OSVETLENIE
- 90** PRÍSLUŠENSTVO A DOPLNKY
- 98** TIRÁŽ

Fotografie: Getty Images/Christoph Wagner (1)

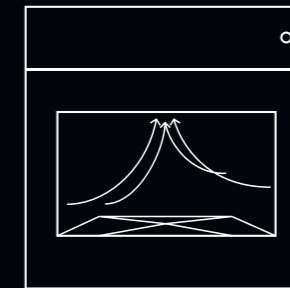
# Princíp BORA

Fyzika môže byť tak krásna.

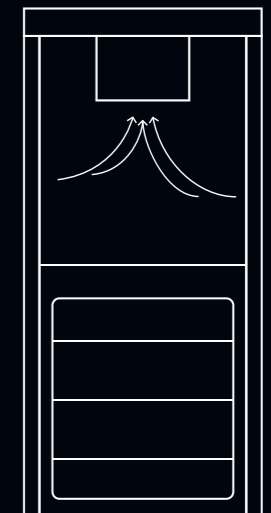
Značka BORA je priekopníkom v efektívnom filtrovaní pachov – s revolučnými systémami odťahu pár, parnou rúrou BORA X BO a chladiacimi systémami BORA.



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





### 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. Zjednodušené a dokonalé až do posledného detailu.



### Ľahké čistenie

BORA uľahčuje každodenný život: Všetky pohyblivé časti systémov odťahu 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 parnú rúru a drez, ktorý sa čistí sám, majú všetky vaše kuchynské spotrebiče vždy žiarivý vzhľad.

# Priestor na život

Kompaktne premyslene vytvoríme symbiózu varenia, jedenia a bývania. Objavte Výhody značky BORA.



### 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 vám výrobky BORA poskytujú maximálny užitočný priestor a individuálnu slobodu pri projektovaní. Kvalitné materiály presvedčia svojou trvácnosťou a očaria ako dizajnové lahôdky.



Dobre zabalené:  
Jedlá sa naporciujú  
a uskladnia v chlade  
vo vzduchotesných  
nádobách.



# Zručná príprava jedla

Príprava čerstvých jedál každý deň je počas väčšiny bežných dní plných stresu výzvou. Už prezieravý nákup a naplánované predvarenie nám môžu napriek tomu pomôcť pri varení zdravých a chutných jedál. A to každý deň.

Možno ste už počuli o Meal Prep a Batch Cooking. Obidva koncepty systematického predvarenia majú za cieľ čo najjednoduchšie a zdravé každodenné stravovanie bez stresu. Pri koncepte Meal Preparation sa pokrmy vopred pripravujú ako hotové jedlá vo väčších množstvách, potom sa potrebné porcie zavakuujú alebo uskladnia vo vhodných vzduchotesných nádobách a až do konzumácie počas nasledujúcich dní sa uložia do chladničky alebo mrazničky. V prípade potreby je možné jedlá, ako polievky alebo husté polievky aj po niekoľkých týždňoch šetrne rozmraziť a potom zohriať. Podforma konceptu Meal Preppings je Batch Cooking. Zamýšľaný je trend predvariť a naporciovať základné prísady, ako je zelenina, mäso alebo zdroje rastlinných proteínov, napríklad strukoviny alebo pseudoobilniny, ako quinoa, aby bola ich ďalšia príprava rýchla. Neskôr je možné základné

prísady skombinovať v rôznych jedlách. Tým sa dosiahne rozmanitosť na tanieri, umožní sa maximálna flexibilita a ušetrí sa čas dvojmo: pri príprave, pretože kuchynské potreby sa musia umývať len raz a pri neskoršom varení, pretože väčšina prípravnej práce a krájania je už hotová. Či už si vyberiete jeden z týchto spôsobov alebo skombinujete obidva, rozhodujúce je, koľko času počas bežného dňa máte k dispozícii a aký dôležitý je pre vás zážitok z varenia. Ak vám ide hlavne o to, aby ste čo najrýchlejšie a bez veľkého premýšľania dostali plnohodnotné jedlo, odporúčame Meal Prep. Ak chcete naopak ušetriť hlavne čas pri príprave a siahnuť po pripravených prísadách, je pre vás vhodný koncept Batch Cooking. Je úplne jedno, ktorý sa nakoniec vyberiete, v každom prípade budete z neho profitovať vtedy, ak budete postupovať podľa plánu.





### 1. Plánovanie je základ

Najprv si premyslite, koľko jedál na aký čas chcete pripraviť a až potom začnite variť. Pokrmy samotné sa musia dať pripraviť dobre a byť vyvážené. Okrem toho by mali byť jedlá rozmanité, aby ste sa pri jedení nenudili. Pritom zohľadnite výživové ciele, preferencie a potravinové neznášanlivosti všetkých osôb, pre ktoré varíte. Snažte sa o najlepšiu kombináciu bielkovín, zeleniny bohatej na vitamíny a vlákninu, ako aj kvalitné sacharidy. Na základe vami vybraných receptov potom vytvoríte nákupný zoznam. Prísady nakupujte pokiaľ možno vo väčších množstvách, čím môžete ušetriť peniaze, a všimajte si sezónnu aj regionálnu ponuku.

### 2. Príprava a predvarenie prísad

Pri koncepte Batch Cooking pozostáva predpríprava okrem iného aj z umývania šalátov, čistenia a krájania zeleniny, ale aj z prípravy drobného občerstvenia. Okrem toho môžete veľmi dobre predvariť zdroje sacharidov, ako je kuskus, quinoa alebo ryža na niekoľko dní. Môžete vopred namiešať a vzduchotesne naplniť aj dressinky do šalátov, ktoré sa pridajú až tesne pred konzumáciou. Pri klasickom koncepte Meal Prep sa počas fázy varenia jedlá úplne predvaria.

Pritom je dôležité jedno: Použitie korenín je potrebné prispôsobiť počtu osôb, ktoré budú jedlo neskôr konzumovať. Na tanieri sa dá každá jedna porcia individuálne ochutiť. Koreniny, orechy, mrazené bobule a kvalitné jedlé oleje vnesú do pokrmov po zohriatí individuálny ráz.



### 4. Správne skladovanie pokrmov

Správne skladovanie doma zohráva rozhodujúcu úlohu pri snahe o dosiahnutie čerstvosti a trvanlivosti vašich nákupov a pripravených jedál. Pripravené prísady na viacero várok zabaľte na ďalšie použitie jedál oddelene do jednotlivých nádob a vhodným spôsobom ich uskladnite: Suché potraviny pri izbovej teplote, kaziace sa potraviny v chladničke alebo mraziacom priečinku. Chladiace a mraziace systémy BORA ponúkajú vhodnú teplotnú zónu pre všetky potraviny. Vanička BORA Fresh zero je ideálna na nezabalené ovocie a zeleninu, ryby, mäso a údeniny. Všetky jedlá, ktoré sa čoskoro skonzumujú, uložte do najvyššej časti. Trvanlivosť pripravených alebo predvarených jedál je možné zmrazením predĺžiť až o štyri mesiace. Pri správnom plánovaní a skladovaní bude predváranie hračka.



### 3. Porciovanie, zabalenie a udržanie čerstvosti

Dôležité je, aby sa jedlá pred porciovaním a uskladnením najprv nechali ochladnúť na izbovú teplotu. Potom sa predvarené jedlo vloží do nepriepustných a vzduchotesných nádob. Používajte nádoby, v ktorých sa pokrmy dobre porciujú a ktoré sa ľahko skladujú, aby ste mali jedlo organizované. Prísady do viacerých várok, ako je pripravená surová zelenina, vložte spolu s malým množstvom vody v pohári so skrutkovacím uzáverom do chladničky. Takto zostanú dlhšie čerstvé. Umyté bylinky, ako je koriander alebo petržlen, ale aj pripravené šaláty zostanú chrumkavé, ak ich uskladníte v chladničke vo vlhkej utierke a v priečinku na zeleninu. Mimochodom: Pri oddelenom uskladnení si potraviny napriek úprave zachovávajú svoju arómu. Tekutiny, ako aj ľahko sa kaziace potraviny, ako je surové mäso, sa hodia na vzduchotesné vákuovanie pomocou vákuovačky BORA QVac. Vákuovaním a odsáním kyslíka zostanú potraviny dlhšie čerstvé.







## Ovsené vločky s ovocím a orieškami

Príprava: 15 min.  
pre 4 osoby

200 g jemných ovsených vločiek  
500 ml mlieka  
(možno ho nahradiť mandľovým mliekom)  
3 jablká  
1 citrón  
8 PL nasekaných lieskových orechov  
(môžete ich nahradiť nasekanými mandľami)  
3 PL hrozienok  
2 PL medu

Ovsené vločky vmiešajte do mlieka. Jablká umyte, usušte a nastrúhajte na jemno. Vytlačte šťavu z citróna a pridajte ju spolu s jablkami, hrozienkami a lieskovými orechmi do ovsených vločiek. Všetko dobre premiešajte. Müsli rozdeľte do štyroch misiek a pokvapkajte medom.

### Tip od profesionála:

Ovsené vločky s ovocím a orieškami vydržia bez problémov v chladničke niekoľko dní. Po príprave ich môžete použiť vždy, keď potrebujete niečo rýchle.

Fotografie: Silvia Seebacher



## Kuracie prsia s kuskusovým šalátom

Príprava: 25 min  
pre 4 osoby

### Na prípravu kuskusu

400 g kus-kusu  
600 ml vody  
10 g morskej soli  
1 ČL karí  
½ ČL mletého zázvoru  
½ ČL škoricového prášku  
½ ČL trstinového cukru  
Štipka kajenského korenia  
50 ml olivového oleja  
50 g mrkvy  
50 g stonkového zeleru  
50 g sušených paradajok  
100 g syra Feta

### Na prípravu kuracích prs

4 kuracie prsia  
Morská soľ  
Čierne korenie z mlynčeka  
1 vetvička rozmarínu  
2 vetvičky tymiánu  
20 ml olivového oleja  
na pečenie

### Kuskus

Kuskus nasypete do misky. V hrnci zmiešajte vodu a koreniny, privedte k varu a okamžite odstavte zo sporáka. Pridajte olivový olej a kuskus. Kuskus nechajte prikrytý vychladnúť.

Mrkvu ošúpte a nakrájajte na malé kocky. Stonkový zeler umyte, očistite, odstráňte jemné lístky a tiež nakrájajte na jemno. Sušené paradajky nakrájajte na malé kúsky. Potom na panvici na strednej teplote opražte zeleninu na olivovom oleji do sklovita a vmiešajte ju do hotového kuskusu. Syr Feta nakrájajte na kocky a tiež ho pridajte do kuskusu.

### Kuracie prsia

Mäso usušte kuchynskou utierkou a osolte a okoreňte. Rozmarín a tymián umyte, nechajte odkvapať a spolu s olivovým olejom a mäsom ho vložte do horúcej panvice. Kuracie prsia z oboch strán osmažte do zlatohneda a uložte ich na kuskusový šalát.

### Tip od profesionála:

Prípravte dvojnásobné množstvo kuskusu, hotový ho vložte do skladovacieho boxu a uskladnite v chladničke. Pripravený kuskus použite napríklad ako prílohu, do kuskusového koláča alebo na naplnenie wrapov.



Viac inšpirácií na recepty k téme Meal Prep nájdete v časti „Planning food“ v novom päťdielnom rade kuchárov od spoločnosti BORA. Ďalšie zväzky kníh „Cooking food“, „Enjoying food“, „Storing food“ a „Accompanying food“ dopĺňajú pôžitok z jedla a sú obohatením každej kuchyne.





# Pôžitok s výhľadom

Vo svojej reštaurácii Vyn prináša  
švédsky hviezdíčkový kuchár Daniel Berlin  
na stôl sezónne majstrovské diela

Fotografie ANDREA PAPINI | Návrh kuchyne NORDISKA KÖK



Príjemná atmosféra: Vysoké stropy, rustikálne drevené trámy, kuchynský ostrovček s kremencovou pracovnou doskou – varí sa pred očami hostí v súkromnej jedálenskej časti, takýto návrh vytvorilo švédske kuchynské štúdio Nordiska Kök.

Fotografie: Andrea Papini pre Nordiska Kök (1)



Špičkový kuchár Daniel Berlin vyznamenaný dvomi hviezdami Guide Michelin pred dverami svojej reštaurácie.



V malebných kopcoch sa vo vzduchu vznáša vôňa soli. Tu v kraji Skåne v regióne Österlen na južnom pobreží Švédska padne okamžite do okna rozľahlosť krajiny. A uprostred nej v idylke: špičková reštaurácia Vyn. Švédske slovo „Vyn“ znamená výhľad a táto reštaurácia je skutočne verná svojmu názvu. Od jesene 2023 sídli na niekdajšom statku na pahorku, je obkolesená 18 hektármi krajiny a ponúka prekrásny výhľad na kobaltovomodré Baltské more. Vstupné dvere zo svetlého dubu zdobené umeleckými ornamentmi zeleniny prezrádzajú: Tu ide o pôžitok. Extra veľké okná rámujú okolie ako živé maľby a umožňujú svetlu z oblohy prúdiť do priestorov. V súkromnej jedálenskej časti, ktorá ponúka miesto pre až 24 osôb, pripravuje Berlin a jeho tím degustačné menu sezóny priamo v bezprostrednej blízkosti hostí. Lákavý kuchynský ostrovček s hrubou kremencovou pracovnou doskou so zelenými akcentmi priťahuje na seba všetku pozornosť. Je stredobodom diania, keď majster kuchár s nadšením, presnosťou a kreativitou prináša na tanierie kulinárske majstrovské diela. Výtvyry Berlína, ktorý v máji 2024 získal pre svoju reštauráciu Vyn dve michelinské hviezdy, sú ódou na regionálne a sezónne arómy Švédska. Jeho vášeň pre povolanie je viditeľná nielen v premyslenom menu, ale aj v celej jeho snahe o udržateľnosť. Tá sa odzrkadľuje aj v jeho hlbokoj zviazanosti s prírodou a záľube v lokálnych prísadách. Tento 42-ročný kuchár tak pestuje zeleninu vo vlastnej záhrade a sám chodí na lov. Zreštaurované gazdovstvo, ktoré vedľa reštaurácie funguje ako hotel a vínný bar, už nemôže byť lepšie. Berlin spolupracuje navyše výhradne s lokálnymi dodávateľmi, aby dokázal vytvoriť autentické, sezónne jedlá z regiónu a dosiahnuť mimoriadne kulinárske výsledky.

#### Spojenie kulinárstva a dizajnu

Interiér v škandinávskom štýle tiež odráža spojenie s prírodou. Teplé, svetlé dubové drevo a jasné línie kuchyne kontrastujú s voľne uloženými rustikálnymi trámami pod strechou bývalého gazdovstva. Moderný minimalizmus



Svetlé drevo, jasné formy:  
Kuchyňa reštaurácie Vyn  
realizovalo švédske kuchynské  
štúdio Nordiska Kök.

nepôsobí vďaka zemitém tónom chladne, ale vytvára skôr príjemnú a intímnu atmosféru. Zvuky, ako je syčanie prísad na panvici, štrnganie riadu, rytmické krájanie bylín – to všetko vytvára symfonickú melódiu. Okrem toho vidia hostia každý jeden pohyb ruky. Bezprostredná blízkosť k procesu varenia vytvára intímne spojenie medzi Berlinovým tímom a návštevníkmi a posúva gastronomický zážitok na úplne novú úroveň. V zadnej časti súkromnej jedálenskej časti sa nachádza obrovský pracovný priestor s hrubou pracovnou doskou z nerezovej ocele. Tá je nielen praktická, ale aj elegantná a dokonale je v nej integrovaný systém odťahu pár BORA Professional 3.0. Tichý a veľmi efektívny odťah pár vytvára lákavú atmosféru v centre

Fotografie: Andrea Papini pre Nordiska Kök (2)

pôžitku. „Vďaka minimalistickému dizajnu a ovládacím kolieskam s prstencom z nerezovej ocele, ktorý prestavuje čerešničku na torte, spĺňa systém BORA Professional 3.0 naše najvyššie nároky“, vysvetľuje dizajnový tím renomovaného kuchynského štúdia Nordiska Kök, ktoré navrhlo kuchyňu pre túto reštauráciu. Štúdio Nordiska Kök ponúka jedinečné a komplexne na mieru šité kuchyne švédskej výroby. Pre Berlína bolo dôležité, aby spotrebiče spĺňali tie najvyššie štandardy pre materiál a techniku. Po vykonanej práci sa oprie o pracovnú dosku. „Vyn je miestom, kde sa môžete nadýchnuť“, zhrnie. „Je to miesto, ktoré mi prináša veľkú radosť, do ktorého som zapustil korene, ktoré ďalej rastú.“ Je to tiež miesto, ktoré stelesňuje esenciu jeho kulinárskej vízie: autentické, lokálne a zaniietené.



Tiché a efektívne: Systém  
BORA Professional 3.0  
je priťahuje pohľady v  
kuchyni súkromnej  
jedálenskej časti.



Ako z obrázku: výhľad  
cez okno na Baltské  
more na juhu Švédska.



# Primož Roglič a jeho trasy snov

Primož Roglič je mnohostranným cyklistickým profesionálom, za ktorým stojí pôsobivý príbeh. Tu predstavujeme dve z absolútnych trás snov tohto Slovinca.



#### Jeho najdôležitejšie úspechy:

- 3× celkové víťazstvo na pretekoch Vuelta a España
- 1× Giro d'Italia
- Olympijský víťaz v časovke jednotlivcov
- Víťaz monumentu Lüttich – Bastogne – Lüttich
- 19× víťaz etáp na grand tour
- 11x celkový víťaz na jednotýždňových etapových pretekoch

Od roku 2024 je Primož Roglič novou superstarom tímu Red Bull - BORA - hansgrohe. Žiadny div, tento sympatický Slovinec je jedným z najúspešnejších cyklistov minulého desaťročia. Pritom nič najprv nenaznačovalo, že by sa mal venovať cyklistike. V 17 rokoch sa stal juniorským majstrom sveta v tímových skokoch na lyžiach. Nasledovali dorastenecké úspechy, ale aj sklamanie, ako vážny pád na skokanskom mostíku v doline Planica. K profesionálom neprerazil a v roku 2012 ukončil svoju kariéru. Primož si kúpil cestný bicykel a začal systematicky trénovať. Zároveň si musel sám osvojiť všetky zvláštnosti cyklistického športu, ktoré sa jeho súčasní konkurenti naučili v detskom veku. O päť rokov neskôr sa stal prvým Slovincom, ktorý vyhral etapu na Tour de France. Toto je prvý skutočne veľký úspech v príbehu jeho neslýchaného úspechu. Aj mimo sediel má Primož mnoho stránok. Tento otec rodiny trávi čo najviac času so svojou ženou Lorou a dvomi synmi. V rámci svojej nadácie sa angažuje v cyklistike, najmä vo svojej vlasti. Namiesto filmov alebo seriálov v televízii uprednostňuje hudbu, najradšej má ACDC. A v rámci upokojenia medituje. Napriek ruchu okolo svojej osoby si Primož nájde veľa času na fanúšikov a médiá, pritom vždy s úsmevom na tvári. Ale on presne vie, kedy sa musí prepnúť na maximálnu disciplínu a sústredenie – je to skrz-naskrz profesionál. To z neho robí prirodzeného lídra v tíme bez ohľadu na jeho talent a úspech. Sú to vlastnosti, ktoré by mu mali ďalej pomáhať k veľkým úspechom. O najväčší kariérny cieľ, ktorým je víťazstvo na Tour de France, zabojuje ešte v roku 2025. Lebo do tímu Red Bull - BORA - hansgrohe neprišiel pre nič iné.



Úžasné skalné bralá: Z pobrežia Sa Calobra na Coll dels Reis – jedna z najkrajších panoramatických ciest na Malorke.

Fotografie: Red Bull - BORA - hansgrohe / Sprint Cycling, Getty Images/Christoph Wagner





Úplne hore to ide len v tíme: Primož Roglič (druhý zľava) v tréningovom kempe so svojimi tímovými kolegami.

## Sa Calobra, Malorka

Cesta z a do Sa Calobra je prvotriednou panoramatickou cestou na Malorke a spája v sebe všetko, čo tento ostrov dokáže cyklistom ponúknuť. Strmé útesy, tropickú vegetáciu, neúrodnú skalnú krajinu a predovšetkým dychberúce výhľady na modré more. Nájde tu aj skalnú bránu v dolnej časti stúpania, ako aj slávnú 270-stupňovú zákrutu krátko pred vrcholom priesmyku Coll dels Reis. Medzitým leží majstrovské dielo cestárstva s nespočítaným množstvom zákrut a serpentín, vďaka ktorým je táto cesta v pohorí Serra de Tramuntana magnetom pre turistov na dvoch aj štyroch kolesách. Každý cyklista by mal toto miesto navštíviť, pretože krásne kulisy sa bez problémov vyrovnajú aj najvyšším

alpským priesmykom. Malorka sa považuje za absolútny raj cyklistov všetkých výkonnostných tried. Profesionáli z tímu Red Bull - BORA - hansgrohe tam absolujú vždy na začiatku roka tréningový kemp, ktorý vyformuje nohy a tímového ducha pre celú sezónu. Aj Primož navštevoval toto miesto často. Pre neho ako vrchára je rovná severozápadná časť tohto Baleárskoho ostrova ideálna na prípravu na tie najdôležitejšie preteky sezóny vďaka veľkému počtu výškových metrov. Mierna klíma ostrova je okrem toho dokonalá na tréning počas stredoeurópskej zimy. A pokiaľ ide o kulinársku stránku, príde si tu na svoje aj Primož ako milovník rýb a morských plodov.

Trasa z Sa Calobra na Coll dels Reis	Dĺžka: 9,4 km	Stúpanie: 659 m	Výška cieľa: 711 m
---	------------------	--------------------	-----------------------

## Pokljuka, Slovinsko

Alpská náhorná plošina na severozápade Primožovej domovskej krajiny Slovinska je známa najmä každoročným svetovým pohárom v biatlone a blízkosťou jazera Bled s malebným Bledským jazerom. Tento klenot v Triglavskom národnom parku sa oplatí určite navštíviť aj cyklistickým nadšencom. Či už na cestnom bicykli po dvoch hlavných cestách a asfaltovej vedľajšej ceste alebo na horskom bicykli po mnohých lesných cestách s malebnými horskými pasienkami: Pokljuka je krajinárskym najvyšším pôžitkom. Primož má toto stúpanie rád cení si ho nielen kvôli hustým lešom, ktoré poskytujú tieň aj pri vysokých teplotách.

„Táto krajina je snom a vždy ma dokáže nanovo nadchnúť. Tvrdé podmienky pre telo, ale pôžitok pre dušu.“ V časoch, keď sa venoval skokom na lyžiach si v blízkom meste Kranj robil ekonomickú maturitu a tam začal svoje štúdium. Známe skokanské mostíky v údolí Planica sú tiež vzdialené ani nie hodinu cesty. Tieto zákutia Slovinska sú pre Primoža, ktorého mnohí volajú len „Rogla“ vždy cestou do športovej minulosti. A aj keď nemá skákanie na lyžiach a cyklistika na prvý pohľad veľa spoločného: Pokiaľ ide o napnutie tela, mu rovnováha a pohyblivosť získané pri tvrdom tréningu v minulosti prinášajú stále plody a prispievajú k jeho úspechom aj dnes.

Trasa z Krnice až na biatlonový štadión Pokljuka	Dĺžka: 16,8 km	Stúpanie: 766 m	Výška cieľa: 1 375 m
---	-------------------	--------------------	-------------------------



Prírodné tienidlo: Alpská náhorná plošina Pokljuka na severozápade krajiny je husto zalesnená.



Tam hore: Strmé horské cesty jeho domoviny sú pre „Rogla“ vhodné na tréning.



Čistá príroda: Slovinsko má krajinársky čo ponúknuť nielen cestným profesionálom.

Fotografie: Red Bull - BORA - hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Mitter (@joergmitter) (2), iStock / Andrey Shevchenko, Shutterstock / Manan Nimavat



# Jednoduchšie plánovanie kuchyne

Považuje sa za srdce domu. Aby bola kuchyňa dokonalým miestom na prácu a pohodu, mala by byť dobre premyslená a žiariť v ktorúkoľvek dennú dobu.

V dokonale naplánovanej kuchyni sa veľa nenachodíte a varenie je príjemné. Preto by sa mala výška pracovnej dosky prispôbiť telesnej výške kuchára. Ak je veľkostný rozdiel páru veľký, je možné ho vyrovnáť dodatočnou krájacou doskou. Aby ste sa nemuseli tak často ohýbať, zabudujte umývačku riadu a parné rúry, ako napríklad BORA X BO, pohodlne do výšky ovládania. Na vytvorenie pohody je dôležité, aby mal kuchár namiesto výhľadu na stenu voľný výhľad do miestnosti alebo von. Drez alebo varnú dosku BORA preto umiestnite k oknu alebo na kuchynský ostrovček.

Cieľom ergonomického plánovania kuchyne je vytvoriť ju tak, aby čo najviac zodpovedala požiadavkám užívateľa. Preto nie je možné sa vyhnúť individuálnym riešeniam pri plánovaní. To platí aj pre osvetlenie. Zdroje svetla majú

vysokú funkčnú, emocionálnu a estetickú hodnotu – od základného osvetlenia až po osvetlenie s akcentom. Plánovanie osvetlenia sa riadi predovšetkým podľa toho, ako svoju kuchyňu chcete zariadiť a používať. Vopred by ste si mali položiť tieto otázky: Koľko prirodzeného svetla prichádza cez okno? Je kuchynský ostrovček len pracovnou plochou alebo aj plochou na jedenie? Sú k dispozícii spotrebiče, ktoré fungujú ako zdroj svetla?

Osvetlenie pracovnej plochy je dôležité vždy, keď chceme pripraviť potraviny. V spoločnosti BORA kladieme veľký dôraz na koncept osvetlenia – od tlmeného teplého až po žiarivé jasné svetlo. Osvetlenie má nakoniec vplyv na priestor a náladu osôb, ktoré sa v ňom zdržiavajú. A ešte jeden tip: Podľa možnosti sa vždy obráťte na plánovača kuchyne alebo špecialistov na osvetlenie.

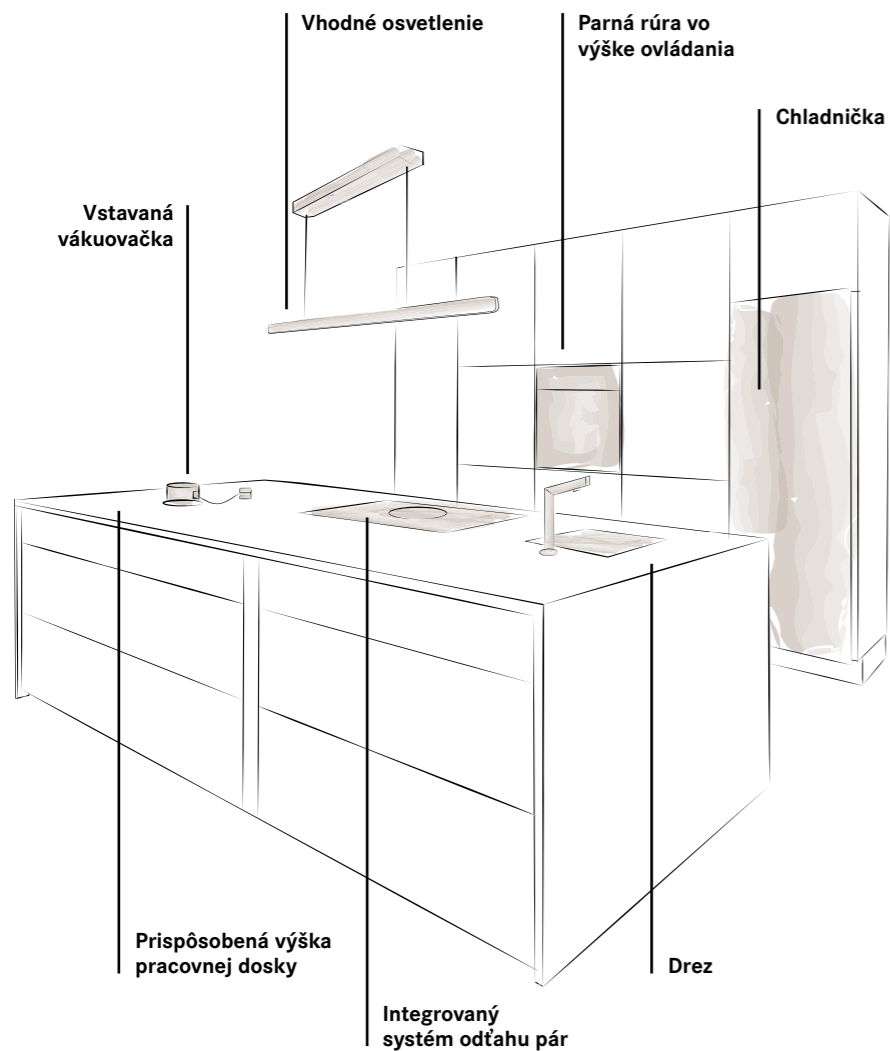


Viac informácií o plánovaní osvetlenia nájdete v našich príručkách k osvetleniu.



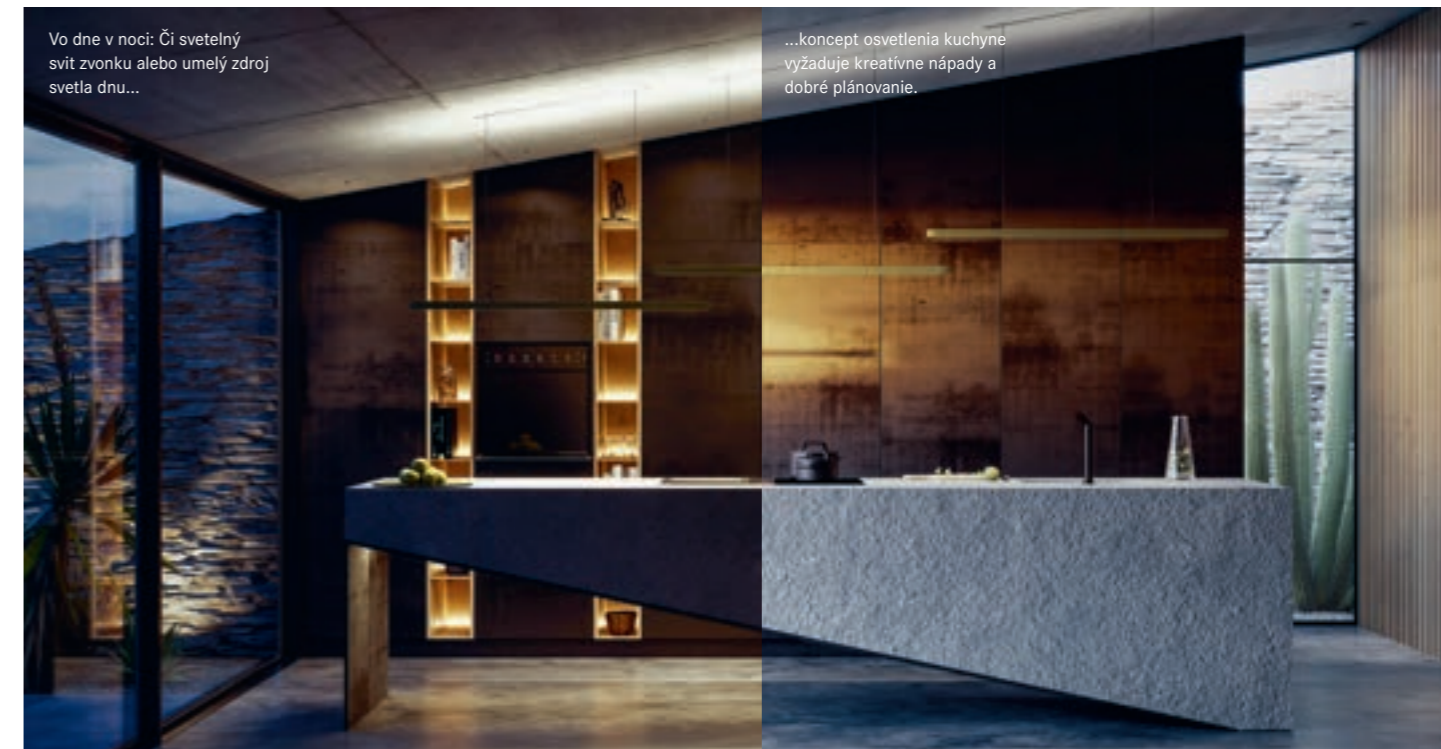
V dokonale naplánovanej, ergonomickej kuchyni sa veľa nenachodíte a osvetlenie je príjemné.





### Magický kuchynský trojuholník

Stredobodom pri plánovaní kuchyne sú nielen jednotlivé spotrebiče, ale aj pracovné postupy, ktoré sa vykonávajú pri varení: chladenie, skladovanie, umývanie, príprava, varenie a servírovanie – toto všetko je potrebné premyslieť pomocou schémy trojuholníka. „Magický trojuholník“ vychádza z logických za sebou idúcich pracovných oblastí a do veľkej miery určuje usporiadanie funkčnej kuchyne. Chladnička, drez, pracovná plocha, sporák a rúra sú usporiadané tak, aby musela osoba, ktorá varí, prejsť čo najmenšiu vzdialenosť. Tieto vlastnosti sú predpokladom na to, aby sa na príprave pokrmov mohlo podieľať viacero osôb bez toho, aby si zavádzali. Ideálnym je preto kuchynský ostrovček, ktorý je prístupný zo všetkých strán. Preto: Jedenie je o komunikácii a varenie tiež.



Svietidlá nad jedáľenský stôl by nemali visieť vyššie ako 70 cm nad plochou stola a mali by byť v minimálnej vzdialenosti 55 cm.



### Náladové svetlo

Plánovanie osvetlenia v kuchyni nie je len o nájdení toho správneho miesta, ale aj o teplotách farieb zdrojov svetla. Základným pravidlom je: Teplé biele svetlo s teplotou 2 700 – 3 000 kelvinov pôsobí upokojujúco a relaxačne, neutrálne až studené biele svetlá s teplotou 3 300 – 5 300 kelvinov sa podobajú dennému svetlu, a preto sa hodia ako funkčné svetlá. Koncept svetiel do kuchyne by mal v ideálnom prípade obsahovať teplé a studené biele svetlo a svetlá by sa mali umiestniť tak, aby priamo osvetľovali pracovnú dosku a varnú dosku. Stmievateľné závesné svetidlo BORA Horizon svieti napríklad priamym svetlom funkčne smerom nadol a nepriamym svetlom emocionálne smerom nahor.

### Osvetlenie jedálne s akcentom

Decentné, náladové svetlo je v tomto prípade dôležitejšie ako detailné. Nad jedáľenským stolom visí zostava ozdobných stropných lúčok, ako je závesné svetidlo BORA Stars, ktoré tento priestor presvetlí veľmi príjemným a ušľachtilým svetlom bez oslnenia.



# Výrobky BORA

S našim jednotným konceptom kuchyne prinášame ľuďom tie najlepšie výsledky pri varení. Objavte kategórie produktov značky BORA.

①

## Systémy odťahu pár BORA

Varná doska a digestor v jednom. S modulárnymi a kompaktnými systémami odťahu pár BORA máte zaručenú slobodu bez hraníc pri plánovaní kuchyne.

②

## Parné systémy a systémy pečenia BORA

Para vo svojej najkrajšej podobe. S rúrou BORA X BO varíte v pare, pečiete a opekáte intuitívne a jednoducho na profesionálnej úrovni vďaka inovatívnej technológii Rapid Air. Ideálne ju doplnia všestranne použiteľná multizásuvka BORA na udržiavanie teploty, rozmrazovanie, prípravu pri nízkej teplote a oveľa viac.

③

## Chladiace a mraziace systémy BORA

Efektívne chladenie a prehľadné skladovanie potravín. Rôzne varianty chladničky, ako aj mrazničky sa vyznačujú napríklad inovatívnym recirkulačným chladením, oddelenými chladiacimi okruhmi, technológiou No Frost a premyslenými komponentmi do interiéru.

④

## Čistiace a umývacie systémy BORA

Automaticky čisté. Stlačením tlačidla sa drez BORA Sink vyčistí sám. Nečistoty a špina sa bezo zvyšku umyjú vodou zo všetkých povrchov počas priebehu. Elegančná zostava drezu a armatúry sa plynule začlení do filozofie dizajnu BORA.

⑤

## Osvetlenie BORA

Minimalistický vzhľad a maximálne svetlo. BORA Horizon a BORA Stars sa v kuchyni pri varení a jedení postarajú o dokonalé osvetlenie v rôznych situáciách a rozjasnia priestor kuchyne funkčne a emocionálne.

⑥

## Príslušenstvo a doplnky BORA

Vhodné príslušenstvo pre mimoriadne zážitky z varenia: Vstavaná vákuovačka BORA QVac, BORA Pots and Pans a mnoho ďalšieho vám pomôžu na ceste za nimi.





# BORA Assist

Vyvinuté na zjednodušenie zážitku z varenia.

S BORA Assist poskytujeme individuálne funkcie spotrebičov a programy, ktoré vám pomôžu zjednodušiť váš zážitok z varenia a vylepšia jeho výsledky.

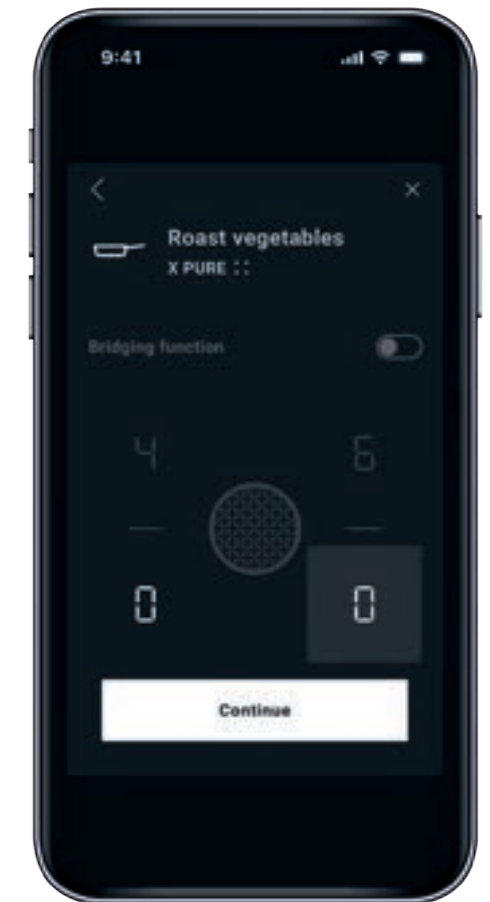


## Dokonalé jedlá stlačením gombíka

Parná rúra BORA X BO ponúka s viac ako 200 prednastavenými automatickými programami tie najväčšie možnosti flexibility pri jednoduchej a šetrnej príprave vašich obľúbených jedál. Ovládajte programy priamo na spotrebiči alebo pomocou aplikácie BORA JOY na svojom smartfóne. Okrem toho uľahčia špeciálne programy nespočetné množstvo pracovných krokov počas bežného dňa – napríklad rozmrazovanie, udržiavanie teploty alebo redukovanie zárodokov.

## Vždy so zameraním na to dôležité

Zažite individuálne funkcie Assist na novom systéme BORA X Pure v kombinácii s BORA Pots and Pans a grilovacou panvicou BORA. Pomocou aplikácie BORA JOY môžete jednoducho ovládať funkcie Assist a recepty, ktoré uľahčujú vaše varenie a pritom vám pomôžu dosiahnuť lepšie výsledky prípravy. Pokiaľ ide o spotrebiče, je systém BORA X Pure vybavený dvomi dodatočnými funkciami Assist. Funkcia Fry umožňuje pečenie na presnej teplote a funkcia Boil nahrádza privedenie vody do varu pri príprave čaju alebo kávy.



## Varenie s pomocou aplikácie BORA JOY

Vyberte si svoje obľúbené jedlo z množstva receptov pre konkrétne spotrebiče na každý deň a nechajte si pri varení pomôcť receptami Assist pri príprave rezancov, zeleniny, pečenie mäsa alebo rýb a príprave jedál z vajec. V recepte Assist sa automaticky zobrazia príslušné funkcie Assist na aktivovanie.



# Systemy odťahu pár

Varenie ako na čerstvom vzduchu –  
je pre nás prirodzené.

Vždy individuálne. Kuchyne sú také rozdielne, ako ľudia, ktorí v nich varia. Srdce miestnosti je všade rovnaké: varná doska. S modulárnymi a kompaktnými systémami odťahu pár BORA vám ponúkame zaručenú slobodu bez hraníc pri vytváraní a plánovaní kuchyne. To najlepšie: Systémy odťahu pár od značky BORA sú tiché, ľahko sa čistia, jednoducho ovládajú a efektívne filtrujú pachy v kuchyni.







## BORA Professional 3.0

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

Systém BORA Professional 3.0, samozrejme, povýši radosť z varenia a odťah pár pokiaľ ide o estetiku, funkčnosť a pohodlie na úplne novú úroveň a zdokonalí náročné usporiadanie kuchyne. Naša vlajková loď medzi systémami odťahu pár BORA je jedným z dvoch modulárnych systémov, ktorý je možné podľa vášho želania voľne kombinovať s jednou, dvomi alebo viacerými varnými doskami. Vyznačuje sa najväčšími individuálne zostaviteľnými varnými doskami s hĺbkou 540 mm a inovatívnym analógovo-digitálnym ovládaním ovládacím prstencom a dotykom.

Nadmerne hlboké varné dosky ponúkajú maximum miesta na varenie, aj keď za seba umiestnite veľké riady. Mnoho praktických funkcií, ako je detská poistka a funkcia pauzy, je možné rýchlo a efektívne aktivovať pomocou centrálneho ovládacieho kolieska odťahu. Diely vystavené kuchynským parám je možné jednoducho vybrať cez dobre prístupný široký privodný otvor. Môžu sa umývať v umývačke riadu – pri veľmi nízkej potrebe miesta. Vizualne a na dotyk výrazné sú ovládacie kolieska s čiernym skleneným povrchom na kuchynskej linke. Biele priamočiario vyhotovené LED indikácie dopĺňajú avantgardný vzhľad.



**Modulárny systém**

Naše veľké varné dosky s hĺbkou 540 mm si môžete vybrať podľa svojich osobných preferencií pri varení: od celoplošnej indukcie až po plynovú varnú dosku alebo tepan gril z nerezovej ocele. Varné dosky je možné voľne kombinovať so systémom odťahu. Sú možné aj kombinácie s jednou, dvomi alebo viacerými varnými doskami. Pri viac ako dvoch varných doskách je potrebný ďalší odťah.

**Automatická klapka uzáveru**

Pri použití digestora sa automaticky otvorí a zatvorí klapka uzáveru. Pri zatvorení zabráni integrovaná senzorika privretiu predmetov. Vo vypnutom stave je elegantný systém úplne zatvorený.



**Intuitívny ovládací prstenec**

Kombinácia klasického kolieska a citlivej plochy s výraznou LED indikáciou zaručuje dokonalé ovládanie. Všetky funkcie sa aktivujú jednoducho, pohodlne a intuitívne otočením kolieska a ťuknutím na centrálnu dotykovú plochu.



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



[bora.com/professional](http://bora.com/professional)



## BORA Classic 2.0

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

Vďaka presnosti ušitej na mieru a nadčasovej elegancii je možné systém BORA Classic 2.0 začleniť do každej klasickej a modernej architektúry kuchyne. Najvyššia individuálnosť pre jedinečný zážitok z varenia – tak znelo zadanie pre systém BORA Classic 2.0. Výsledkom je do detailu premyslený systém odťahu pár. Inovatívne viacfarebné ovládanie sControl+ s vybrúsenou drážkou umožňuje presné a intuitívne ovládanie. 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. Vďaka umiestneniu v strede ponúkajú napríklad 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 panvica na dusenie BORA. Pri tepaní grile z nerezovej ocele je za krátky čas k dispozícii presne regulovaná teplota 250 °C. A vďaka výkonnej plynovej varnej doske bude pre vás potešením aj varenie na plynovom plameni. Srdcom systému BORA Classic 2.0 je, samozrejme, odťah pár BORA. Pomocou automatického ovládania odťahu je kedykoľvek možné manuálne prispôbenie, ktoré ale nie je viac potrebné. S moderným ventilátorom a optimálnym vedením vzduchu pracuje odťah pary tak potichu, že vás nebude rušiť pri rozhovore. Čistenie povrchu varnej dosky je vďaka hladkému dizajnu a absencii zbytočných hrán mimoriadne jednoduché. Po varení je možné všetky pohyblivé časti jednoducho umyť v umývačke riadu.





**Inovatívne ovládanie**

Dotykové ovládanie je možné intuitívne používať pohybom nahor a nadol vo vybrúsenej drážke a priamym poklepaním ukazovákom. Dôležité funkcie sú dostupné len jedným dotykom. Zmena farby udáva ovládanie varnej dosky a odťahu.



**Modulárny systém**

Či ide o celoplošnú indukciu, plyn, wok alebo tepan gril z nerezovej ocele – podľa osobných preferencií kuchára je možné systém prispôsobiť pomocou siedmich rôznych varných dosiek. Možná je aj viacnásobná kombinácia odťahov a varných dosiek.

**Vysoko elegantný dizajn**

Varné dosky a odťah sú úplne zapustené. Priame vedenie línií umožňuje plynulé a zároveň elegantné začlenenie do každej architektúry kuchyne. Indikácia ovládania je v pohotovostnom režime takmer neviditeľný a počas prevádzky sa zobrazuje len to najdôležitejšie.



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



[bora.com/classic](http://bora.com/classic)





## BORA X Pure

Puristický systém odťahu pár s maximálnymi varnými plochami a funkciou BORA Assist.

Nový systém BORA X Pure prekonáva všetky štandardy a presvedčí svojou maximálnou varnou plochou zapustenou do puristického dizajnu s ikonickou prírodnou dýzou v pin vzhľade. Montážna výška je len 199 mm od hornej hrany pracovnej dosky. Celá plocha mimoriadne širokej varnej dosky (830 mm) sa môže optimálne využiť na varenie a pečenie. Je ideálna pre všetkých, ktorí varia vo veľkých riadoch a zároveň používajú viacero panvic a hrncov. Systém BORA X Pure zaručuje úplné a rovnomerné ohriatie veľkého riadu, ako je napríklad grilovacia panvica BORA. Nadmerne veľké varné zóny s celoplošnou indukciou automaticky rozpoznajú riad pri jeho položení. Vďaka funkcii premostenia je možné spojiť dve vedľa seba ležiace varné zóny do jednej veľkej varnej plochy. Viacfarebné ovládanie sControl+ s vertikálnym posuvným regulátorom ešte

uľahčuje ovládanie intuitívnymi pohybmi prsta nahor a nadol alebo priamym klepnutím. Okrem funkcií už známych z predchádzajúceho modelu presvedčia spotrebiče systému BORA X Pure dvomi dodatočnými funkciami Assist, ktoré vám pomôžu pri varení: Funkcia Fry umožňuje pečenie na presnej teplote a funkcia Boil časovo ohraničí privedenie vody do varu pri príprave čaju alebo kávy. Spolu s aplikáciou BORA JOY je možné rozsah funkcií systému BORA X Pure rozšíriť ešte omnoho viac. Pomocou aplikácie je možné vybrať a spustiť ďalšie funkcie Assist, ako je varenie rezancov, jedlá z vajec alebo naparovanie zeleniny. Tieto funkcie sú uložené aj v receptoch Assist, aby bolo varenie pre vás ešte jednoduchšie a výsledok prípravy ešte lepší. Tieto programy sú dimenzované aj pre použitie BORA Pots and Pans Assist a grilovacej panvice BORA.

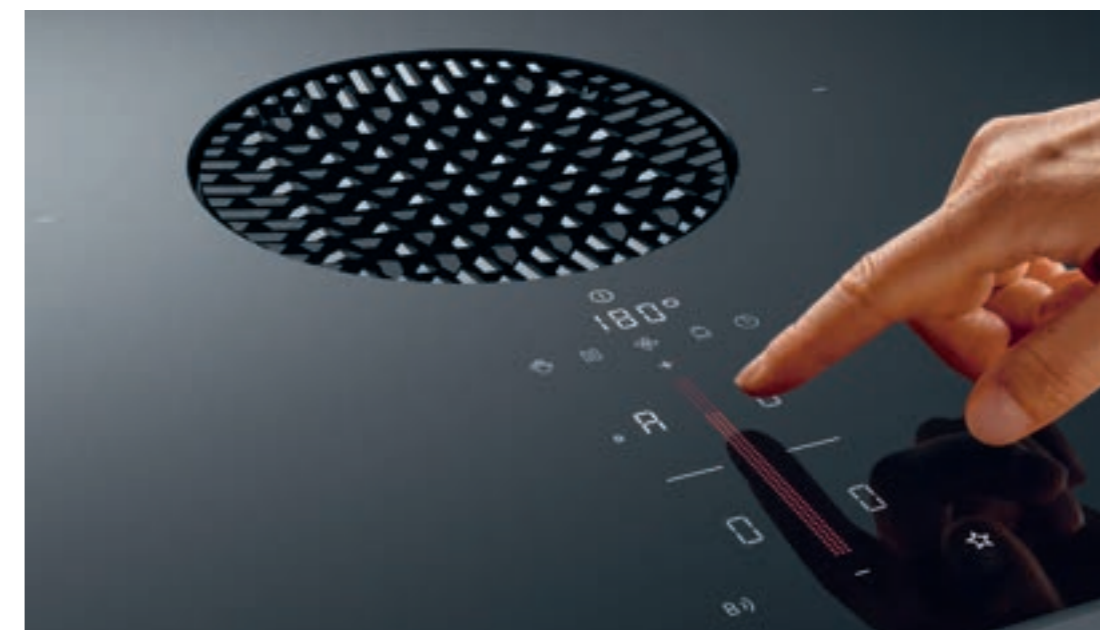


**Nadrozmerne varné zóny s celoplošnou indukciou**

Vďaka mimoriadne veľkým zónami na varenie celoplošnou indukciou s rozmermi 230 × 230 mm alebo 230 × 460 mm je možné pri varení optimálne využiť celú plochu.

**Jednoduchší pôžitok z varenia**

So systémom BORA X Pure bude varenie s pomocou BORA Assist ešte jednoduchšie. V kombinácii s BORA Pots and Pans Assist a grilovacou panvicou BORA sú funkcie Assist Fry s nastavením presnej teploty na pečenie a Boil ako náhradou za rýchlou kanvicu použiteľné priamo na varnej doske.



**Ešte intuitívnejšie ovládanie**

Systém BORA X Pure je možné ovládať pomocou trojfarebného dotykového ovládania sControl+. Rôzne nastavenia ovládania sú od seba opticky jasne odlíšené. Inteligentný zámok čistenia automaticky rozpozná, ako dlho sa varná doska čistí a až potom sa vypne. Funkcia premostenia, ako aj automatické rozpoznanie hrnca boli vyvinuté v predchádzajúcom modeli.

**Výrazný dizajn**

Varná doska a digestor sú úplne zapustené. Výrazné vedenie línií spojené s ikonickou prívodnou dýzou v pin optike zahalené do nekonečnej čiernej vytvára výrazný dizajn. Indikátor ovládania využíva počas prevádzky farebné a svetelné akcenty.

Ovládanie sControl+ nového systému BORA X Pure je možné vďaka viacerým farbám intuitívne ovládať v každej situácii.



bora.com/x-pure







## BORA M Pure

Zložený systém odťahu pár  
s maximálnym pohodlím pri obsluhu.

Systém BORA M Pure je priamym nasledovníkom nášho obľúbeného systému BORA Pure. Systém BORA M Pure dimenzovaný na čo najvyššiu flexibilitu spája dva druhy indukcie. 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, indukčné plochy sa budú pri dostatočnej veľkosti riadu a aktivovanom

permanentnom rozpoznaní hrnca automaticky kombinovať. Dve jednotlivé varné zóny so zónovou indukciou na ľavej strane sú vhodné na menšie hrnce, panvice a mokka kanvičky. Ovládací jednotka Touch Contro s posúvačom je vybavená bielymi LED kontrolkami, čím sa dosiahne jasný a moderný vzhľad. Kto chce použiť osobné akcenty, môže vniesť do svojej kuchyne rozptýlenie vo forme rôznych farebných prívodných dýz.





### Intuitívne ovládanie

Systém BORA M Pure je možné úplne ovládať pomocou dotykovej obrazovky. Vďaka vertikálnemu posuvnému regulátoru je obsluha mimoriadne jednoduchá pomocou intuitívneho pohybu prsta nahor a nadol alebo priameho poklepania. Všetky dôležité funkcie sa ovládajú len jedným dotykom.



### Dva druhy indukcie v jednom

Obidve varné zóny s celoplošnou indukciou na pravej strane s rozmermi 230 × 230 mm je možné spojiť pomocou automatickej funkcie premostenia na veľkú plochu s rozmermi 230 × 460 mm. Obidve samostatná varné zóny vľavo sú vhodné pre menšie hrnce a panvice.

### Pestrofarebný vzhľad

Prírodné dýzy sa dajú vymeniť podľa individuálnych želaní šmahom ruky a sú okrem čiernej farby dostupné v oranžovej, červenej, modrej, nefritovozelenej, svetlosivej, žltej a sivobéžovej farbe.



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



[bora.com/m-pure](http://bora.com/m-pure)





## BORA Pure

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

Systém BORA Pure predstavuje minimalistický dizajn, kompaktné rozmery a osvedčenú techniku odťahu BORA. Vďaka hĺbke varnej dosky 515 mm je systém vhodný pre štandardnú kuchynskú linku od všetkých bežných výrobcov. Okrem toho presvedčí systémy odťahu pár 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. Vďaka tomu je možné systém BORA Pure dokonale a decentne integrovať ako

dizajnovú lahôdku do každej architektúry kuchyne. Dodajte svojej kuchyni osobné farebné akcenty: Prívodná dýza systému BORA Pure sa dá šmahom ruky vymeniť. Vyberte si z farebných tónov sivobéžovej, žltej, oranžovej, červenej, nefritovozelenej, modrej a svetlosivej svojho favorita. Výkon odťahu pár sa pri aktívnej odťahovej automatike prispôsobí vareniu. Varná zóna rozpozná riad automaticky po jeho položení na varnú dosku. Intuitívne a kontextovo citlivé ovládanie zobrazuje len aktuálne relevantné funkcie. Vďaka optimálnemu vedeniu vzduchu pracuje odťah pár tak ticho, že budete počuť každé smaženie a syčanie.



**Pestofarebný vzhľad**

Pre viac farieb v kuchyni a osobné akcenty sa postarajú pestrofarebné prívodné dýzy, ktoré a dajú vymeniť podľa individuálnych želaní šmahom ruky.



**Mimoriadne veľká indukčná varná doska**

Indukčná varná doska ponúka na svojich štyroch okrúhlych varných zónach dostatok miesta na varenie pri plnom využití jej hĺbky 51,5 cm. Systém BORA Pure je vhodný do kuchynských skriniek širokých 80 cm.

**Intuitívne ovládanie**

Systém BORA Pure je možné úplne ovládať pomocou dotykovej obrazovky. Vďaka vertikálnemu posuvnému regulátoru je obsluha mimoriadne jednoduchá pomocou intuitívneho pohybu prsta nahor a nadol alebo priameho poklepania. Dôležité funkcie sa ovládajú len jedným dotykom.



Centrálne umiestnené červené ovládanie sControl ponúka maximálne pohodlie.



[bora.com/pure](http://bora.com/pure)



## BORA S Pure

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

Mimoriadny, minimalistický, moderný – tieto slová charakterizujú systém BORA S Pure so širokými ramenami ako najmenší systém odĎahu pár. Vďaka symetricky umiestnenej plochej prírodnej dýze a štyrom varným zónami je možné dostupnú plochu maximálne využiť. Dve z celkovo štyroch indukčných cievok špeciálne vyvinutých pre systém BORA S Pure sa postarajú o maximálnu flexibilitu. Okrem toho presvedčí systém S Pure jedinečnou lahôdkou: S funkciou kávovaru je príprava kávy pomocou indukčného moka kávovaru hračkou. Vertikálny posuvný regulátor červeného

ovládania sControl funguje intuitívne posúvaním prstov alebo dotykovým ovládaním. Kompaktné rozmery systému BORA S Pure so šírkou 60 cm a výškou 199 mm umožňujú montáž do štandardného kuchynského korpusu a zaručujú maximum úložného priestoru. Vďaka úplne zapustenému prevedeniu odĎahu pár a varnej dosky a štíhlemu dizajnu sa systém odĎahu pár harmonicky začlení do každej kuchynskej architektúry. Vďaka pestrofarebným prírodným dýzám je možné využiť vlastné akcenty v oranžovej, červenej, modrej, nefritovozelenej, svetlosivej, žltej a sivobéžovej farbe.





### Jedinečná funkcia kávovaru

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.

### Asymetrický a pestrofarebný vzhľad

Zapustený dizajn s asymetrickým umiestnením otvoru odťahu priťahuje pohľady a zároveň je dimenzovaný tak, aby sa priestor využil na maximum. O viac farieb sa postarajú pestrofarebné prívodné dýzy, ktoré je možné vymeniť podľa individuálnych preferencií šmahom ruky.



### Kvalitný rám varnej dosky

Rám varnej dosky BORA z teplovzdorného hliníka ochráni pri montáži na povrch hrany sklokeramiky pred odlupovaním. Vďaka zásuvnému systému je možné rám namontovať jednoducho a bez použitia náradia. Jeho moderný a minimalistický dizajn optimálne dopĺňa nadčasový vzhľad systémov odťahu pár BORA. Rám varnej dosky je dostupný pre systémy BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure a Basic.

### Kompaktný spôsob montáže a optimálne využitie varnej dosky

Riešenie na všetky problémy v miestnosti: Vďaka extrémne kompaktným rozmerom si nájde systém BORA S Pure bezproblémovo miesto v každej kuchynskej skrini širakej 60 cm. BORA S Pure disponuje štyrmi varnými zónami rôznej veľkosti, ktoré dokážu vyhovieť všetkým bežným rozmerom hrncov a panvíc.

Vďaka asymetrickému usporiadaniu varných zón vyžaduje systém BORA S Pure minimum miesta a vytvorí maximálnu slobodu pri projektovaní.



[bora.com/s-pure](https://bora.com/s-pure)





## BORA Basic

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

System BORA Basic v sebe spája varnú dosku s vysokým výkonom a efektívny odťah pár v jednom spotrebiči. Špičkový prvok: Na varnú dosku s ocelovým vyhrievacím telesom má system BORA Basic vyslovene rýchly čas predhriatia. Hyper varná zóna vpredu vľavo je varná zóna so sálavým ohrevným telesom s až do 50 percent vyšším výkonom v zosilnenej úrovni výkonu. Pomocou centrálného ovládania a optimálneho usporiadania varných zón je možné naraz použiť štyri hrnce s priemerom až 24 cm. System BORA Basic je rovnako ako veľa systémom odťahu pár BORA dostupný

ako riešenie s odvodom vzduchu alebo recirkuláciou. Výška menšia ako 20 centimetrov a filtračná jednotka integrovaná do variantu s recirkuláciou garantujú maximálny úložný priestor v spodnej skrinke. Čierna plochá prívodná dýza doplní celkový obraz varnej dosky a pôsobí decentne a moderne. Vďaka funkcii udržiavania teploty s konštantnou reguláciou teploty na úrovni 75 °C sa vydará každá večera aj vtedy, ak budú hostia trochu meškať. Diely vystavené výparom z varenia sa dajú jednoducho vybrať cez prívodný otvor a umyť v umývačke riadu.



**Ochrana proti pretečeniu otvoru digestora**

Vyvýšený prívodný otvor zabraňuje vtečeniu tekutín z varnej dosky.



**Mimoriadne rýchly predohrev**

Na varnú dosku s ocelovým vyhrievacím telesom má systém Basic Hyper mimoriadne rýchly čas predhriatia. Hyper varná zóna je varná zóna so sálavým ohrevným telesom s až do 50 percent vyšším výkonom v zosilnenej úrovni výkonu.

**Kompaktná varná doska s ocelovými ohrevnými telesami**

Ocelové ohrevné telesá sa zohrejú a odovzdajú teplo ďalej do kuchyne. Je možné použiť každý riad, aj keramické a medené hrnce.

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



[bora.com/basic](https://bora.com/basic)





## Parné systémy a systémy 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. S technológiou Rapid Air, čo je inovatívna technológia pary a horúceho vzduchu v kombinácii s intuitívnym ovládaním sú ťmahom ruky možné aj profesionálne výsledky prípravy 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 BORA X BO dokonalé výsledky prípravy aj vtedy, keď pripravujete naraz tri plné plechy. Rúry BORA X BO inšpirovaná profesionálnou gastronómiou umožní profesionálne výsledky varenia doma a optimálnym spôsobom doplní systémy odťahu pár BORA. 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 piecť koláče, mäso, grilovať horúcim vzduchom a naparovať. Pri naparovaní sa pokrm obklopí horúcou parou a zachová si svoje cenné vitamíny a minerálne látky. Vďaka automatickému odsávaniu pary sa táto pred otvorením dvierok odsaje smerom dozadu. Filter s aktívnym uhlím účinne absorbuje pachy, dokonca aj intenzívne arómy. Pri otvorení dvierok vám tak neudrie do tváre žiadna para a neželané kuchynské pachy sa odfiltrujú.





Špeciálne programy rúry BORA X BO uľahčujú množstvo pracovných krokov počas bežného dňa a umožňujú napríklad šetrné sušenie húb.



#### Jednoduché a intuitívne ovládanie

Vďaka 19-palcovému dotykovému displeju s vysokým rozlíšením je ovládanie parnej rúry hračka. Displej reaguje na dotyky tak pohodlivo, ako ste zvyknutí zo smartfónu.

Početné prednastavené programy a intuitívne navádzanie používateľa robia z varenia prirodzenú zábavu. Prítom 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, sterilizáciu alebo roztápanie čokolády. Klasická funkcia je vhodná pri prechode z bežnej rúry na

pečenie na varenie v pare. Klasická funkcia rozlišuje štyri prevádzkové režimy: Horúci vzduch, pečenie s vlhkosťou, naparovanie a grilovanie horúcim vzduchom.

Parenie je veľmi šetrným spôsobom prípravy. Vitamíny a živiny sa lepšie zachovávajú. Vďaka tomu je predurčená na prípravu zeleniny, rýb a jemného mäsa. 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.

S prednastavenými automatickými programami sa vám vaše obľúbené recepty vždy vydarí. Ovládanie je možné na samotnej rúre BORA X BO alebo pomocou aplikácie BORA JOY.



#### Jednoduchší pôžitok z varenia

Rúra BORA X BO zjednodušuje varenie vďaka prednastaveným programom, ktoré je možné zvoliť a spustiť priamo na rúre BORA X BO alebo pomocou aplikácie BORA JOY. Pri automatických programoch je uložená optimálna teplota, čas prípravy a prídanie pary. 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 prispôsobiť pomocou regulátora.

Ak nepoužívajte aplikáciu BORA JOY, dostanete sa pri automatických programoch pomocou QR kódu priamo k receptom na webovej stránke BORA. Trvalým pripojením vašej rúry BORA X BO k sieti Wi-Fi bude mať rúra vždy najnovší softvér.



**Prémiový dizajn s veľkým dotykovým displejom**

Čierna farba a jemnosť so sebedomou zdržanlivosťou. Rúra BORA X BO sa vyznačuje kvalitnými sklenými povrchmi, osvetlením na viacerých úrovniach v priestore na varenie z nerezovej ocele a konceptom ovládania, ktorý sa riadi bez potreby tlačidiel a rukoväti na veľkej 19-palcovej dotykovej obrazovke.

**Prednastavené programy a dokonalé výsledky prípravy na všetkých úrovniach**

Dokonale prednastavené automatické a špeciálne programy umožňujú vďaka technológii Rapid Air dosiahnuť mimoriadne rovnomerné výsledky prípravy a zjednodušujú prechod od bežného pečenia na varenie s parou a horúcim vzduchom. Vaše výsledky budú dokonalé aj vtedy, keď budete naraz pripravovať pokrmy na všetkých úrovniach. Ovládajte programy priamo na spotrebiči alebo pomocou aplikácie BORA JOY na svojom smartfóne.



**Plnoautomatické intenzívne čistenie**

S plnoautomatickým čistením je samotné čistenie pohodlné. Čistenie a sušenie nasleduje potom automaticky – stačí, keď do stredného roštu na pečenie a grilovanie naskrutkujete ekologickú a recyklovateľnú čistiacu kartušu.

**Automatické odsávanie pary a efektívne filtrovanie pachov**

S funkciou BORA Smart Open sa para pred otvorením dvierok automaticky odsaje z priestoru na varenie. Takto sa predíde zahmleniu prednej časti a tváre. Okrem toho pachový filter neutralizuje nepríjemné pachy. Výmena filtra je hračkou.



[bora.com/x-bo](http://bora.com/x-bo)



**BORA multizásuvka**

Mnohostranne použiteľná ohrevná zásuvka s variabilnými funkciami.

Ideálnym doplnkom k rúre BORA X BO je 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. Na jednoducho ovládateľnej dotykovej lište zvolíte dotykom prsta želaný program pod prednastaveniami – alebo individuálne nastavíte teplotu a dobu trvania ohrevu. Pri spojení s rúrou BORA X BO je ovládanie možné tiež na jej displeji.

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



[bora.com/multi-drawer](http://bora.com/multi-drawer)





Ako riešenie Side by Side ponúka mraziaci priečnik BORA Freeze (vľavo) dokonalé rozšírenie chladničky BORA Cool (vpravo).

# 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.



Nechajte sa nadchnúť videom o najinteligentnejšom spôsobe chladenia čerstvých potravín.



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



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

### Uchovávajte potraviny dlhodobo chrumkavé a čerstvé

S chladiacimi a mraziacimi systémami nebude zážitok z varenia len o príprave potravín na varných doskách v parnej rúre: Vďaka chladiacim a mraziacim systémom BORA môžete suroviny efektívne skladovať v chlade a mať ich prehľadne uložené. Chladiace a mraziace systémy pokrývajú všetky požiadavky na skladovanie potravín. Rôzne kombinácie chladničky, ako aj mrazničky sa vyznačujú elegantným vzhľadom s kvalitnými a premyslenými komponentmi do interiéru. Neprítomnosť ozdobných líšt a prvkov, ako aj použitie jednoducho vyberateľných vložiek podčiarkuje zameranie sa na to najdôležitejšie a ešte aj uľahčuje čistenie. Chladienie a mrazenie našich výrobkov je, samozrejme, na vynikajúcej úrovni a stavia na inovatívne recirkulačné

chladienie, oddelené chladiace okruhy, technológiu No Frost a technológiu pre čerstvosť BORA Fresh zero. Na výber je BORA Cool a BORA Cool Combi, nový systém BORA Cool Combi XL, ako aj BORA Freeze.

### Všetko v najlepšom poriadku

Individuálne možnosti usporiadania prvkov príslušenstva prinesú viac prehľadu a maximálny poriadok a zabráni tomu, aby sa na uskladnené potraviny zabudlo. Prvky príslušenstva sa toho vyznačujú svojimi viacnásobnými možnosťami použitia. Jedinečná všestranná podložka sa môže napríklad použiť rovnako ako priehradka na bobule, poklop na syr alebo na rozmrazenie a zamrazenie potravín. Nový systém BORA Cool Combi XL ponúka vďaka rozšíreniu do výšky ešte viac miesta na veľké misky a potraviny.





#### Čerstvý vzduch vďaka pachovému filtru BORA Cool

Filtrácia pachov nás vždy fascinovala. Novo vyvinutý pachový filter BORA Cool zabudovaný do chladiacich systémov s jadrom s aktívnym uhlím v tvare plástu redukuje pachy z potravín na minimum. Tento filter má účinnú plochu prúdenia približne 600 mm<sup>2</sup> na ploche len 4,82 × 4,25 × 0,98 cm (Š/H/V). Premyslený dizajn filtra nemá vďaka svojmu profilu prúdenia vplyv na recirkulačné chladenie. Vo všetkých častiach vo vnútri chladničky sa udržia stabilné teploty. Pachový filter BORA Cool je nenápadne pripevnený za krytom a šmahom ruky by ste ho mali vymeniť raz ročne.

#### BORA Fresh zero

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. Takto zostanú potraviny čo najdlhšie čerstvé a zachovajú si cenné vitamíny a minerály. Vaničky BORA Fresh zero je možné pohodlne vybrať a postojáčky naplniť nákupom na pracovnej doske.



Hore: Pachový filter BORA Cool znižuje pomocou účinných jadier s aktívnym uhlím v tvare plástu silné pachy.

Dole: Vanička BORA Fresh zero sa dá pohodlne a jednoducho vybrať.

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



#### Všetko v správnom svetle

Koncept osvetlenia chladiacich systémov bol dimenzovaný na rovnomerné, komplexné osvetlenie. 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.

#### Príslušenstvo s wow efektom

Rôzne balíky príslušenstva sa v každej situácii u vás doma postarajú o optimálny a usporiadaný

vnútorný priestor chladiacich a mraziacich systémov. Môžete si slobodne vybrať z dvoch variantov vybavenia BORA Good a BORA Best. Základné vybavenie BORA Good je súčasťou dodávky chladiacich a mraziacich systémov. Balík príslušenstva BORA Best uľahčuje varenie a skladovanie potravín, vďaka čomu zažijete niečo mimoriadne s wow efektom.

Od skladovacieho boxu cez servírovaciu dosku až po chladničku na víno – príslušenstvo BORA je štýlové a ušľachtilé.



**Správne skladovanie potravín**

Chladiace a mraziace systémy BORA majú vhodnú teplotnú zónu pre všetky potraviny.

**Cca 5 °C**

Mliečne produkty, syry, otvorené jedlá, zaváraniny, vajcia, maslo, marmelády, dressingy a tuby

**Takmer 0 °C**

**priestor na uskladnenie BORA Fresh zero**  
Nebalené ovocie a zelenina s krytom na reguláciu teploty

**Takmer 0 °C**

**priestor na uskladnenie BORA Fresh zero**  
Mäso, ryby, morské plody a klobásy s obalom bez krytu na reguláciu vlhkosti

**Cca -18 °C**

Zmrzlina, kocky ľadu, mrazené potraviny



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

**NOVÉ****BORA Cool Combi XL**

Vďaka veľkorysému dizajnu vnútorného priestoru ponúkajú chladiace a mraziace systémy BORA pôsobivý objem. Nová kombinácia chladničky a mrazičky BORA Cool Combi XL presvedčí výškou spotrebiča 194 cm, ktorá umožňuje o približne 30 litrov viac objemu ako spotrebiče s výškou 178 cm. Takto uskladníte v chlade aj veľké misky, nádoby a potraviny jednoducho a prehľadne. BORA Cool Combi XL sa aj napriek vyššej výške vojde do kuchynských výklenkov so štandardnou šírkou.

**+ o cca 30 litrov väčší objem**

**Mrazenie vo svojej dokonalosti s BORA Freeze**

V budúcnosti mrazte bez tvorby námrazy a s maximálnym využitím priestoru optimalizovaným v mrazičke od značky BORA. Technológia No Frost a užitočné príslušenstvo umožňujú jednoduché a optimálne mrazenie. Vďaka vyťahovateľným regálom a jednoducho vyberateľným odkladacím nádobkám je vyberanie a vkladanie hračkou. Prehľadné rozdelenie vo vnútri uľahčuje systematické naplnenie potravinami. A s funkciou Ice Maker nestojí spontánnym oslavám už nič v ceste.

Všetko najlepšie usporiadané vďaka vysúvateľným regálom a premysleným prvkom príslušenstva.



[bora.com/cool](http://bora.com/cool)





# Čistiace a umývacie systémy

Jednoducho čisté.

Čistenie patrí ku každej príprave jedla a vareniu a každý deň nás sprevádza v nekonečne mnohých rozmeroch. Cieľom je dosiahnuť čo najpríjemnejšie a najjednoduchšie usporiadanie tak, aby ste mali viac času na dôležité veci.





Praktické: Funkcia čistenia sa aktivuje dotykovým snímačom umiestneným pod pracovnou doskou alebo na prednom ovládaní armatúry.

#### Samočistenie stlačením tlačidla

V porovnaní s bežným čistením sa drez BORA Sink automaticky vyčistí stlačením tlačidla pomocou laminárneho prúdu vody. Vďaka tomu je čistenie rýchle a efektívne a dokáže viesť k zníženiu spotreby vody. Inteligentne premyslený profil prúdenia sa pritom postará o rovnomerné rozloženie vody v dreze. Nečistoty a špina sa umyjú z povrchov a zachytia sa v odtokovom sitku, odkiaľ sa jednoducho vyhodia.

#### Minimalistický dizajn

Presné hrany definujú drez spolu s armatúrou zapustený do čiernej farby. Pri armatúre a dreze sme sa zamerali na to dôležité a v prospech jednotne redukovaného konceptu ovládania nemajú žiadne ďalšie ovládacie prvky. Prepád drezu sa nachádza na opačnej strane zorného poľa, aby sa zaistil nerušený výhľad na čierny povrch. Armatúra očarí svojím štíhlym, nevtieravým vzhľadom a jasnou formou.

#### Intuitívne ovládanie

Prúd vody armatúry BORA, ako aj jej teplota sa nastaví priamo na prednom ovládaní. Inteligentným spôsobom sa tak predíde siahnutiu mimo prúdu vody. Pomocou farebných LED kontroliek na tlačidle armatúry je možné už na prvý pohľad zistiť, aká teplota vody je nastavená. Ovládanie armatúry je možné vykonávať aj jednoducho zatlačením rukou alebo lakťom a umožňuje tak obojručnú prácu. Funkcia čistenia sa dá intuitívne aktivovať stlačením tlačidla na prednom ovládaní alebo pomocou dotykového snímača umiestneného pod pracovnou doskou. Krátkym stlačením je možné dosiahnuť krátke výstreky prúdu, dlhým stlačením sa funkcia čistenia aktivuje na ďalších 15 sekúnd.



## BORA Sink

### Samočistiaci drez.

Automaticky čisté. Stlačením tlačidla sa drez BORA Sink vyčistí sám. Nečistoty a špina sa bezo zvyšku umyjú vodou zo všetkých povrchov počas priebehu. O automatické vyčistenie drezu sa postará inovatívny profil drezu v kombinácii s perlivým efektom drezu. Odolný drez z kompozitu kremeňa je vyrobený z moderného, patentovaného materiálu Cristadur. Cristadur očarí svojou zamatovo matnou, plynule uzatvorenou štruktúrou povrchu, na ktorej sa nečistoty a voda jednoducho perlia. Nadbytočné zvyšky nečistôt zachytí a zlikviduje odtokové sitko po skončení funkcie čistenia. Znakom vysokej kvality je, že drez vyrobili odborníci na túto oblasť SCHOCK v Nemecku.

Armatúra BORA je optimálne prispôbená na použitie drezu. Drez sa dá použiť aj v kombinácii so všetkými bežne dostupnými armatúrami, napríklad na variacu alebo vriacu vodu.

#### Prémiové materiály

Odolný drez z kompozitu kremeňa z materiálu Cristadur vám vďaka svojmu perlivému efektu pomôže pri ešte efektívnejšom a hygienickejšom čistení. Cristadur očarí patentovanou, mimoriadne jemnou štruktúrou materiálu a zamatovo jemnou štruktúrou povrchu, na ktorom sa nečistoty a vody jednoducho perlia. Takto nevznikne takmer žiadna živná pôda pre zárodky, baktérie a usadeniny vodného kameňa.



[bora.com/sink](https://bora.com/sink)



Ako sa drez len za niekoľko sekúnd sám vyčistí, si môžete pozrieť tu na videu.





# 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.



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



## BORA Horizon

Priame a nepriame inteligentné osvetlenie.

Kuchyňa je stredobodom takmer každého domova. Vhodné osvetlenie dokáže pocit pohody umocniť. Od tlmeného teplého svetla až po žiarivé jasné osvetlenie – BORA Horizon sa postará o vhodnú atmosféru, funkčnú aj emocionálnu.

### Kvalita a estetickosť

Lineárne závesné svietidlo BORA Horizon sa vznáša nad pracovnou plochou, varnou doskou alebo jedáľenským 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.

### Kompaktné osvetlenie 2 v 1

Lineárne závesné svietidlo sa hodí ako nepriame ambientné svetlo nad jedáľenským stolom, ale aj ako priamy zdroj svetla nad varnou doskou. Dva zdroje svetla sa dajú ovládať samostatne.

### Pohodlné ovládanie

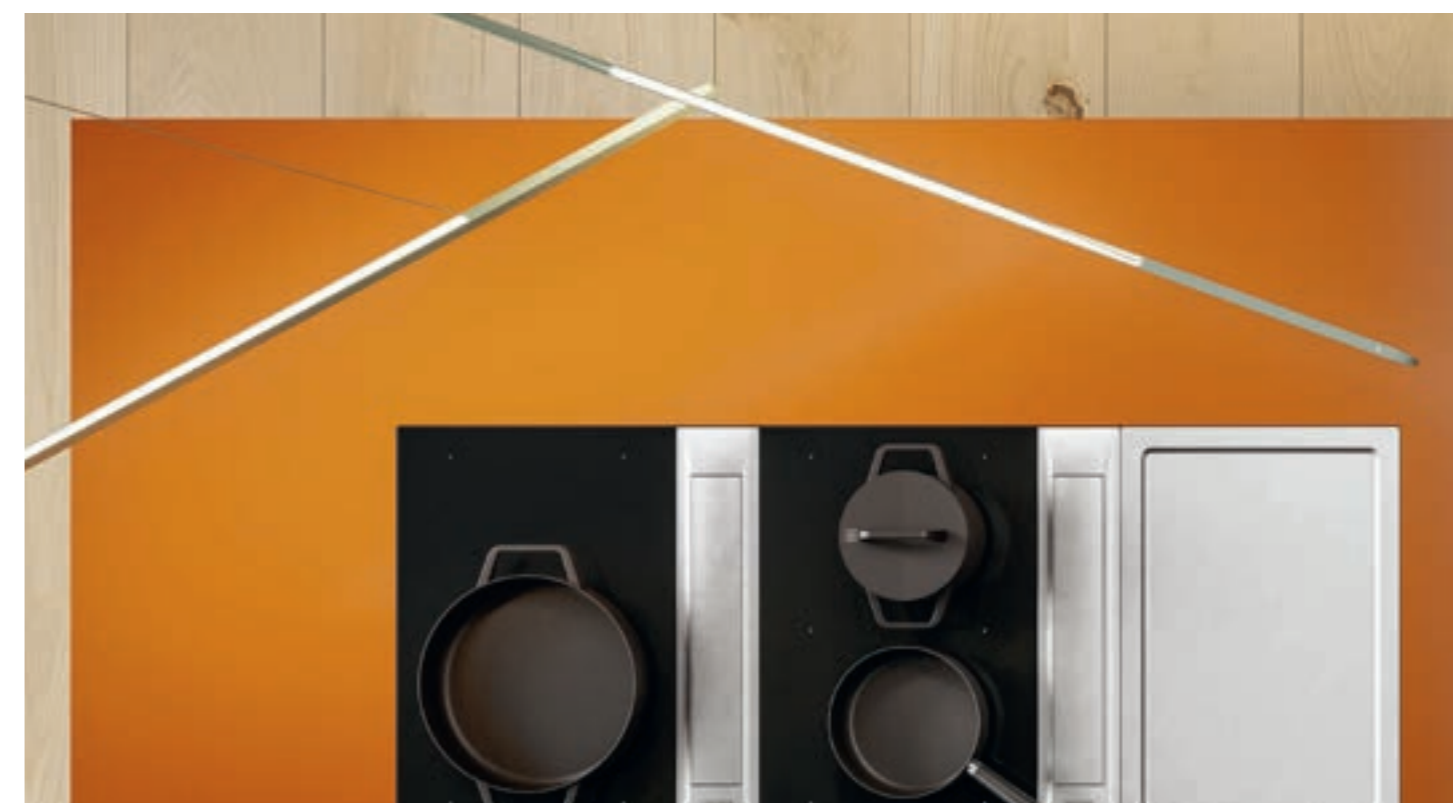
BORA Horizon je možné ovládať jednoducho gestami a ponúka široké spektrum funkcií: Stlmenie svetla, zmena teploty svetla, odpojenie od priameho a nepriameho osvetlenia a, samozrejme, zapnutie a vypnutie svetla.

### Individuálne prispôsobiteľná výška

Obidva varianty osvetlenia BORA Horizon je možné nastaviť bez použitia 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 prispôsobila podmienkam.



[bora.com/horizon](https://bora.com/horizon)







## BORA Stars

Jednotlivo a ako zostava decentne osvieti hviezdíčkovú kuchyňu.

Ako dokonalé osvetlenie jedálneho stola dodá toto závesné svietidlo ušľachtilý svetelný akcent. Vytvorte si rôzne konštelácie hviezd podľa vlastných preferencií s nastaviteľným systémom osvetlenia v podobe jedného trubícového svietidla v povrchovej a zapustenej verzii alebo s tromi svietidlami umiestnenými vedľa seba alebo do kruhu.

### Variabilný systém

Svietidlo BORA Stars je dostupné vždy s tromi svietidlami usporiadanými lineárne alebo do kruhu alebo ako jednotlivé svietidlo v povrchovej a zapustenej verzii.

### Prispôsobenie intenzity svetla stmievaním podľa situácie

Vo variantoch 3-násobné lineárne svetlo a 3-násobné kruhové svetlo je možné svietidlo BORA Stars plynule stmievať pomocou otočného vypínača alebo vypínača svetla, čím sa osvetlenie jednoducho prispôsobí konkrétnej situácii pri varení.

### Kvalita a emócia

Beztiažovo zavesené nad pracovnými plochami, varnou doskou alebo jedálnym stolom sa svietidlo BORA Stars vznešene začlení do celkového obrazu kuchyne. Svetlo je dostupné v troch rôznych farbách: elegantná čierna, upokojujúca machovozelená a idylická ružovozlatá.



Informácie o plánovaní osvetlenia nájdete v našich príručkách k osvetleniu.



[bora.com/stars](https://bora.com/stars)

BORA Stars visí nad jedánským stolom a vytvára svetelné akcenty.







## Príslušenstvo a doplnky

Vhodné príslušenstvo  
a doplnky pre výrobky BORA.

So vstavanou vákuovačkou BORA QVac vydržia potraviny dlhšie svieže a čerstvé. Naša vstavaná vákuovačka je nevyhnutnosťou aj pri vákuovaní na príprave sous-vide, pri marinovaní potravín a pri konzervovaní tekutín. Ideálny doplnok k vareniu a chladeniu so značkou BORA. Riad od značky BORA vám pomôže na ceste k ešte lepším zážitkom z varenia a ponúka hrnce a panvice vo všetkých veľkostiach na každú príležitosť. Objavte BORA Pots and Pans, BORA Pots and Pans Assist, ako aj grilovacíu panvicu BORA.



## BORA QVac

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



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. Vákuovačka BORA QVac disponuje rôznymi funkciami: vákuovanie vo vákuovacích boxoch a vákuovacích vreckách, opätovné uzatvorenie fliaš, ako aj funkciou marinovania. Vákuovacia súprava BORA QVac je dostupná v dvoch rôznych vzhľadoch, ktoré je možné zabudovať do takmer 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 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.

### 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.



bora.com/qvac





## BORA Pots and Pans

Profesionálny kuchynský riad na každú príležitosť.

Náš riad BORA Pots and Pans spája kvalitné materiály a tú najvyššiu funkčnosť s našimi požiadavkami na nadčasový vzhľad. 5-vrstvová konštrukcia z dvoch vrstiev nerezovej ocele a troch vrstiev hliníka umožňuje rovnomerné ohriatie. Kuchynský riad sa vyrába z jedného kusa bez nasadeného dna, aby sa zaistilo a efektívne rozloženie tepla. Vyrábajú sa z

5-vrstvovej konštrukcie, sú potiahnuté čiernym silikónpolyesterom odolným proti poškrabaniu a zvýrazneným okrajom z nerezovej ocele určujeme meradlo životnosti, rovnomerného rozdelenia tepla a jednoduchého čistenia. Súprava hrncov a panvíc, ako aj panvica na dusenie sa dajú uložiť do seba a sú kompatibilné so všetkými bežnými druhmi varných dosiek.



### Vyklápacia pokrievka BORA

Vyklápacia pokrievka BORA, ktorá je určená na dokonalý odťah pár pri systémoch odťahu pár, sa dá počas varenia variabilne vyklopiť. Jednoduchým pohybom ruky ju môžete otvoriť alebo zatvoriť. V otvorenom stave odvádza vyklápacia pokrievka BORA paru efektívne a cielene do odťahu pár BORA.

### Ergonomické rukoväte znižujúce teplo

Cieleným zameraním sa na ergonómiu sú naše hrnce a panvice vybavené rúčkami znižujúcimi teplo. Vďaka optimálnej vzdialenosti od tela hrnca sa zníži riziko popálenia. Rukoväte kuchynského riadu BORA sú dôkladne premyslené a koncipované tak, aby sa príjemne držali aj pri vyššej hmotnosti.



## BORA Pots and Pans Assist

NOVÉ

Profesionálny kuchynský riad na varenie s pomocou.

Ešte lepšie výsledky varenia s výrobkami BORA Pots and Pans Assist. Kvalitné materiály a tá najvyššia funkčnosť s našimi požiadavkami na nadčasový vzhľad. Všetok kuchynský riad BORA Pots and Pans Assist sa vyrába z robustnej a trvácnej nerezovej ocele a má kapsulové dno. Keramická vrstva na panviciach sa postará o optimálne neprilnavé vlastnosti. Cieleným zameraním sa na ergonómiu sú naše hrnce a panvice okrem iného vybavené rúčkami

znižujúcimi teplo. Decentný vylievací okraj je optickou lahôdkou a zabezpečí vylievanie kvapalín bez kvapkania. Vyklápacia pokrievka BORA sa dá otvoriť jednoduchým pohybom ruky, aby mohla para efektívne a cielene uniknúť do odťahu pár BORA. Súprava hrncov, panvica s rúčkou, ako aj panvica na dusenie sa ľahko čistia, dajú sa uložiť do seba a sú kompatibilné so všetkými bežnými druhmi varných dosiek.



### Ideálny doplnok k vareniu s novým systémom BORA X Pure

BORA Pots and Pans Assist sú dokonale dimenzované na použitie so špecifickými funkciami spotrebiča nového systému BORA X Pure. Takto značka BORA varenie ešte zjednoduší. Funkcie Assist Fry s nastavením presnej teploty na pečenie a Boil na zovretie vody je možné používať priamo na varnej doske. Pomocou aplikácie BORA JOY je možné spustiť ďalšie funkcie Assist a recepty.

## Grilovacia panvica BORA

Dokonalý pôžitok z grilovania.



S grilovacou panvicou BORA máte po celý rok zaručené dokonalé grilovanie. Kvalitná neprilnavá povrchová úprava umožňuje prípravu jedál s malým množstvom oleja či masť 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. Grilovacia panvica je okrem toho optimálne dimenzovaná na použitie nového systému BORA X Pure, ktorý vďaka funkcii Fry umožňuje pečenie na presne nastavenej teplote. Vďaka svojmu zoštíhlenému dizajnu grilovacia panvica dokonale zapadá do estetického vzhľadu výrobkov BORA.

[bora.com/supplies-accessories](https://bora.com/supplies-accessories)

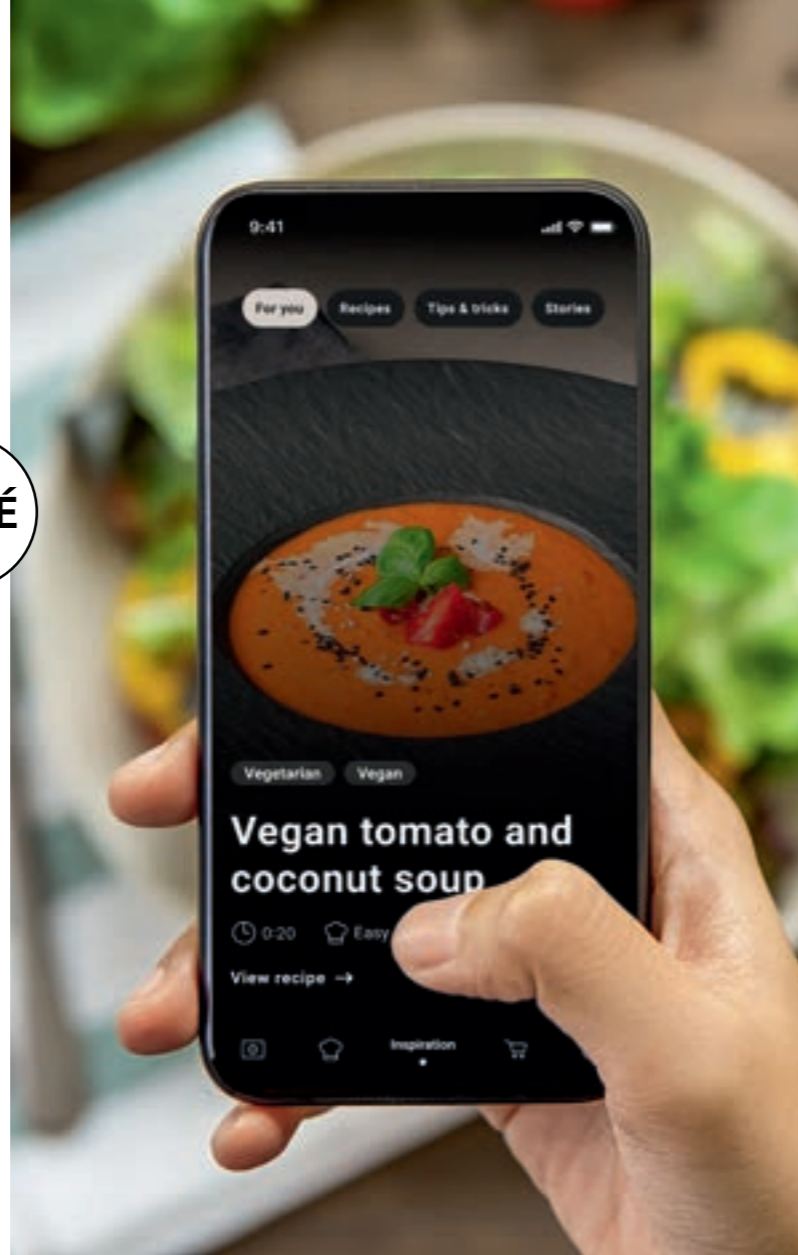




NOVÉ

# BORA JOY

Aplikácia BORA JOY\* vám každý deň pomôže variť jednoduchšie a prostredníctvom kanálu BORA JOY Feed sa postará o maximum inšpirácie. Ovládajte spotrebiče BORA, ako je rúra BORA X BO alebo nový systém BORA X Pure priamo z vybraného receptu. Aplikácia BORA vám krok za krokom pomôže pri varení a ponúkne vám veľký výber receptov na každý deň, ako aj príbehy z prostredia kuchyne. Vždy budete mať prehľad o stave svojich spotrebičov BORA a v prípade chybových hlásení získate rýchlo pomoc.



\*Aplikácia BORA JOY je dostupná v nemčine a angličtine.

Fotografia: iStock/Atstock Productions

## Tiráž

### Vydavateľ

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstrasse 1  
6342 Niederdorf, Austria  
Tel.: +43 (0) 53 73 6 22 50-0  
Fax: +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  
Editor fotografií: Jasmin van de Loo

### Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer,  
Franziska Mayer

### Text

Fabian Kist, Mirijam Pelikan,  
Alissa Selge, Alisa Kircher, Fabian Mamok,  
Peter Uthmann

### Korektúra

Lektorat Süd, Mníchov

### Produktové obrázky BORA a umelecké podanie

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

### Výroba

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

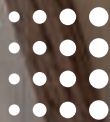
### Tlač

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.





BORA More than cooking.



WUBMT5-SK