

Neuheiten 2021

BORA S Pure

Überraschend viele Möglichkeiten.



Design

Minimalistisches Design und flächenbündige Ausführung: Das BORA S Pure ist ein Gewinn für jede Küche! Insbesondere die asymmetrische Platzierung der Abzugsöffnung ist ein Blickfang. Sie verleiht dem Kochfeld ein außergewöhnliches und modernes Erscheinungsbild – ebenso wie das zurückhaltende Bedienfeld mit intelligenter Beleuchtung.



Leichte Reinigung

Die großzügige, gut zugängliche Abzugsöffnung macht es möglich: Alle Teile des BORA S Pure, die dem Kochdunst ausgesetzt sind, lassen sich ganz einfach zur Reinigung entnehmen. Im Geschirrspüler nehmen sie kaum Platz weg – bequemer lässt sich ein Kochfeldabzug nicht säubern!



Beste Performance

Top-Leistung durch ausgeklügelte Technik: Dank der speziell für BORA entwickelten Induktionsspulen lässt sich die komplette Fläche des Kochfelds optimal nutzen. Auf die vier unterschiedlich großen Kochzonen passen alle gängigen Topf- und Pfannengrößen. Und mit seinem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Dunstabzug auch bei hoher Leistung stets sehr leise.



Einfache Bedienung

So einfach geht es nur bei BORA: Über den Touchslider bedienen Sie das BORA S Pure ganz leicht durch Antippen oder Auf- und Abbewegen des Fingers. Mit wenigen Berührungen erreichen Sie mühelos alle wichtigen Bedienfunktionen.



Frische Luft und freie Sicht

Der integrierte Abzug des BORA S Pure Kochfelds saugt Dämpfe und Gerüche während des Kochens genau dort vollständig ab, wo sie entstehen. Bei eingeschalteter Abzugsautomatik regelt sich seine Leistung entsprechend des Dampfaufkommens, das beim aktuellen Kochvorgang entsteht. Sie müssen nicht manuell eingreifen und können sich völlig auf das Kochen konzentrieren.

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: bora.com/s-pure



Lieferbar ab KW05 2022 in DE, AT, CH, BE, GB, IE, LU, NL, FR, ES, IT, AD, PT *

Weitere Informationen entnehmen Sie unserem wöchentlichen Lieferzeiten-Update im BORA PartnerNet unter partner.bora.com



PURSA/PURSU** 580 x 515 mm

BORA S Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug
Erhältlich in Abluft (PURSA) oder Umluft (PURSU)



USL515

BORA Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB

BORA Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm All Black



PUAKF

BORA Pure Aktivkohlefilter



PUEF

BORA Pure Edelstahl-Fettfilter

Farbige Einströmdüsen individualisieren die Küche ganz einfach mit nur einem Handgriff.



PUEDR

BORA Pure Einströmdüse rot



PUEDB

BORA Pure Einströmdüse blau



PUEDO

BORA Pure Einströmdüse orange



PUEDG

BORA Pure Einströmdüse greige



PUEDJ

BORA Pure Einströmdüse jadegrün



PUEDE

BORA Pure Einströmdüse schwarz

*Ausstellungskontingent wird bedient.

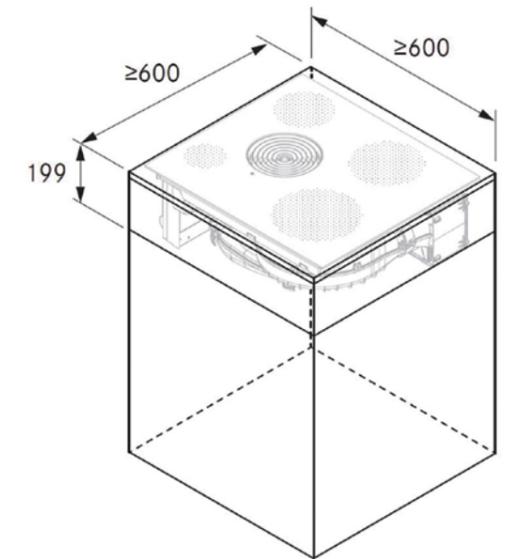
Endkundenkommissionierungen ab KW 14 2022 (CZ, PL, SI, SK, HR, SE, FI, NO, DK, AU, NZ, PH, BG, CY, EE, GR, HU, IS, LI, LT, LV, MC, MT, RO, SM)

**Kompatibel mit allen BORA Ecotube Komponenten.

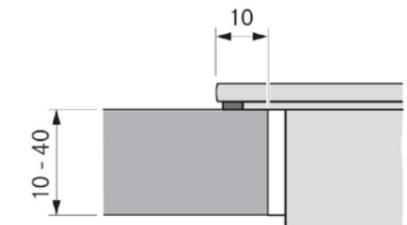
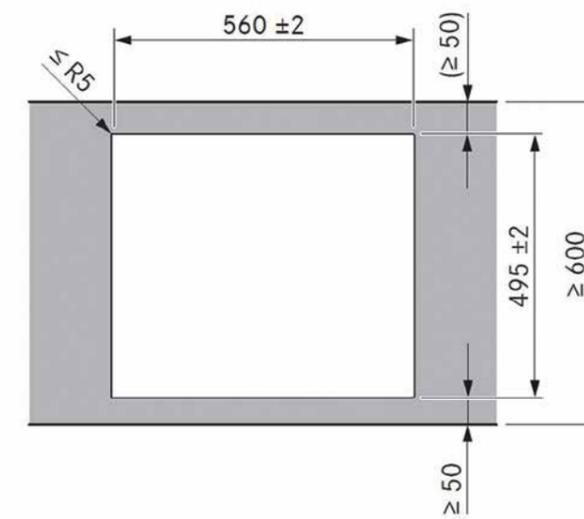
BORA S Pure

Einbausituationen & Planungen

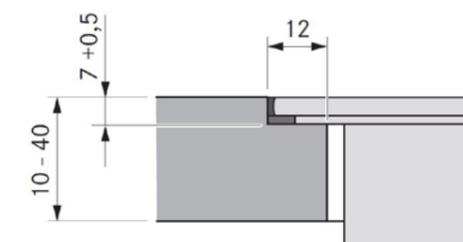
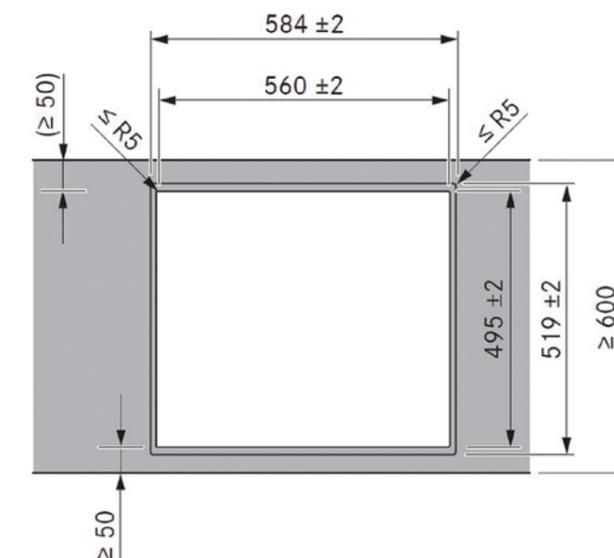
- Mit seinen kompakten Maßen passt das BORA S Pure Kochfeld selbst in kleinste Küchen und löst damit sämtliche Raumprobleme.
- Rückströmöffnung bei Umluftvariante PURSU:
500 cm² für eine optimale Leistung des Kochfeldabzugs
- Seitenleisten USL515/USL515AB können verwendet werden



Aufsatzmontage



Flächenbündige Montage



BORA X BO

Die neue Leichtigkeit des Kochens.



BORA X BO
Produktfilm

Wir haben eine Leidenschaft: Dampf.

Nach der Entwicklung der revolutionären BORA Abzugstechnik nutzen wir Dampf jetzt in seiner schönsten Form – zum Kochen: **BORA X BO - der Dampfbackofen.**

Das erste Profigerät für den Haushaltsbereich, mit dem die Leichtigkeit des Kochens in die Küche einzieht.

BORA X BO ist ein wahres Multitalent – eine Kombination aus Dunstabzug, Dampfgarer und Backofen mit integrierten Reinigungsfunktionen in einem Gerät.

BORA X BO kurz erklärt

Absolute Neuheit: Die Dampfabsaugung.

Sie sorgt für freie Sicht in den Innenraum und verhindert Dampfaustritt beim Öffnen der Türe. Somit sind Dampf im Gesicht oder beschlagene Brillengläser passé.

Leichte Reinigung

Der Innenraum ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Einfach zu reinigen und zu entkalken mit voreingestellten Programmen.

Keine Geruchsbildung

Die Dampfabsaugung reduziert in Kombination mit dem integrierten Aktivkohlefilter die Geruchsbildung auch bei intensiv riechenden Lebensmitteln wie z.B. Fisch.

Ergonomische Bedienung

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!

Perfekte Ergebnisse

Punktgenaues Garen gelingt mittels der frei wählbaren Programme: Manuelles Garen, Automatik-Garen und Spezialgaren. In Kombination mit dem Vierpunktspeisethermometer wird der Garvorgang automatisch beendet, sobald die Zieltemperatur erreicht ist.

Designanspruch

Hochwertige Glasoberflächen, Multi-Level-Beleuchtung und der Black Panel Effekt machen den BORA X BO zu einem optischen Highlight.

Dampfgaren macht Kochen einfacher und gesünder

Eine gesunde Ernährung soll heutzutage vor allem eins sein: **Leicht.**

Dabei bezieht sich das ‚leicht‘ nicht nur auf die Nahrungsmittel, sondern auch auf die Handhabung der Lebensmittel und das Kochen selbst. Auch im Alltag soll es einfach und schnell möglich sein, sich gesund und bewusst zu ernähren. Der Wasserdampf umhüllt das Gargut und erwärmt so die Zellstrukturen. Indem die Lebensmittel nicht direkt im Wasser liegen, werden sie besonders schonend zubereitet.

Dies erhält nicht nur den frischen Geschmack, sondern auch die Farbe, wertvolle Vitamine und wichtige Mineralstoffe. Im Ergebnis werden Sie weniger salzen und würzen.

Aufräumen oder ein kurzes Workout während der Speisenzubereitung?

Normalerweise wäre das eher schwierig, schnell wird das Gargut zu dunkel. Beim Dämpfen entfällt die dauernde Kontrolle, denn die Temperatur im Gerät bleibt konstant gleich und durch den Dampfzusatz kann nichts anbrennen.

Beim Dampfgaren gilt eine einfache Regel: Alles, was Sie im Topf kochen können, gelingt auch beim Dampfgaren.

BORA X BO

Was ist ein Dampfbackofen?

Ein Dampfbackofen vereint die Funktionen von zwei Küchengeräten: er ist Dampfgarer und Backofen in einem Gerät. Er kann nicht nur braten und backen, sondern vor allem auch die Lebensmittel dämpfen. Der Vorteil: Dampf- oder Hitzefunktion können einzeln, aber auch in Kombination genutzt werden. Das bringt mehr Möglichkeiten für eine schonende Zubereitung der Nahrung. Eine der

Besonderheiten des Dampfbackens ist das Backen und Braten mit Dampfstoß bzw. Feuchtigkeitszugabe. Je nach ausgewähltem Programm versprüht das Gerät automatisch in vorgegebenen zeitlichen Abständen Dampf auf das Gargut. Vorbei die Zeiten, in denen die Backofentür geöffnet wurde, um den Braten aufzugießen oder das Brot mit Zugabe von Wasser vor dem Austrocknen zu bewahren.



Mehr über den BORA X BO Dampfbackofen

BORA steht für einfaches und gesundes Kochen.

Auch der BORA X BO wird diesem Anspruch gerecht. Er ist an den Anforderungen eines Gastrogerätes orientiert, aber dank einfacher Handhabung für den Privatgebrauch konzipiert. Für die Entwicklung des BORA X BO ist BORA eine Partnerschaft mit einem der Marktführer im Profibereich eingegangen.

BORA holt somit das Beste aus beiden Welten heraus: Die Performance eines Profigeräts kombiniert mit Premium Design und einfacher Bedienung. So wird BORA X BO zu Hause zu einem absoluten Highlight.



19:25



Manuell



Automatik



Erste Gerichte



Spezial



Favoriten



Klassik



BORA X BO

Die neue Leichtigkeit des Kochens.



Frische Luft und freie Sicht

So behalten Sie immer den Durchblick: Der BORA X BO verhindert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür Dampf ins Gesicht steigt. Seine automatische Türöffnung führt den Dampf vor dem Entriegeln nach hinten ab – und das völlig geruchlos, denn der spezielle Filter absorbiert alle Gerüche, sogar Fisch.



Leichte Reinigung

Garraum verschmutzt? Kein Problem! Der BORA X BO verwöhnt Sie mit drei Reinigungsprogrammen von Schnell- bis Intensivreinigung – Nachwischen überflüssig! Mithilfe der Zwei-Kammern-Kartusche wird der Garraum mühelos wieder blitzblank – ähnlich wie Teller und Tassen in der Geschirrspülmaschine!



Design

Sein schwarzer Rahmen und das minimalistische Design erheben den BORA X BO zum Kunstwerk. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos in das attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt.



Einfache Bedienung

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!



Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Besser geht's nicht: Der BORA X BO glänzt mit besonders gleichmäßigen Garergebnissen und optimaler Wärmeverteilung. Ihre Gerichte werden auch dann perfekt, wenn Sie alle drei Ebenen auf einmal nutzen. Bereiten Sie beispielsweise viele Croissants parallel auf drei Blechen zu, gelingen alle gleich gut!

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: bora.com/x-bo



Lieferbar ab KW48 2021 (Ausstellungsgeräte), ab KW02 2022 (Kundenkommissionen)

Länder: DE, AT, CH, BE, GB, LI, LU, NL, DK*, ES*, FI*, FR*, IE*, IT*, MC*, NO*, PT*, SE*, SM*, CZ*, PL*, SI*, SK*, AD*



XBO

BORA X BO Dampfbackofen



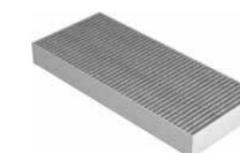
XBORK/6

BORA X BO Reinigungskartusche



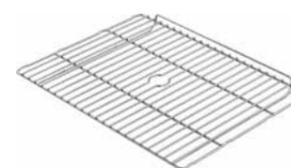
XBORS

BORA X BO Rahmen Spacer (vormontiert)



XBOGF

BORA X BO Geruchsfilter



XBOBGR

BORA X BO Back- und Grillrost



XBOUB

BORA X BO Universalblech



XBOGBG

BORA X BO Edelstahl-Garbehälter gelocht



XBOGBU

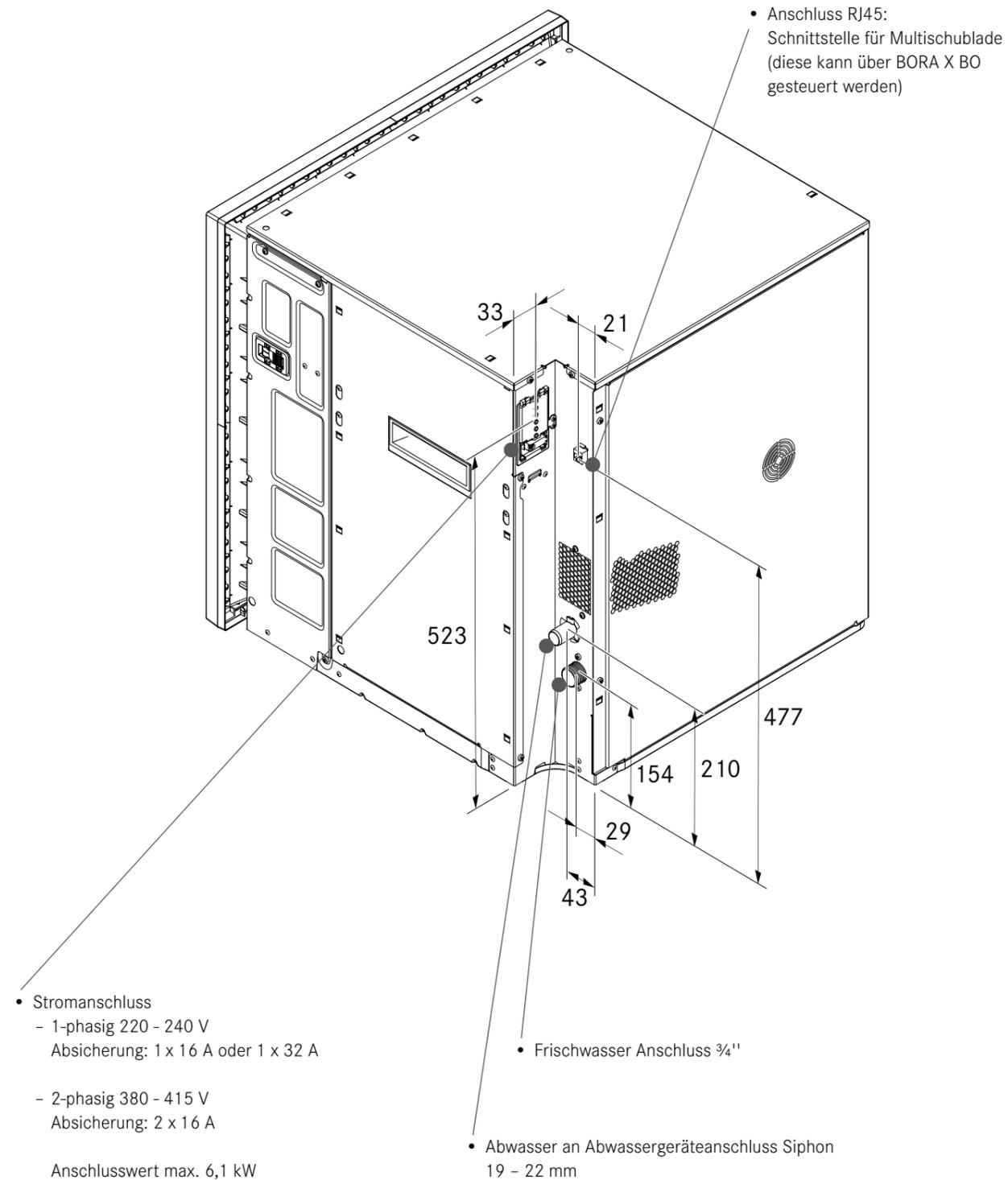
BORA X BO Edelstahl-Garbehälter ungelocht

Alle Artikel sind im Lieferumfang des BORA X BO enthalten.

*Ausstellungskontingente werden bedient, Produkt- und Manualsprachen: Deutsch und Englisch. Endkundenkommissionierungen und weitere Sprachversionen ab KW 18 2022

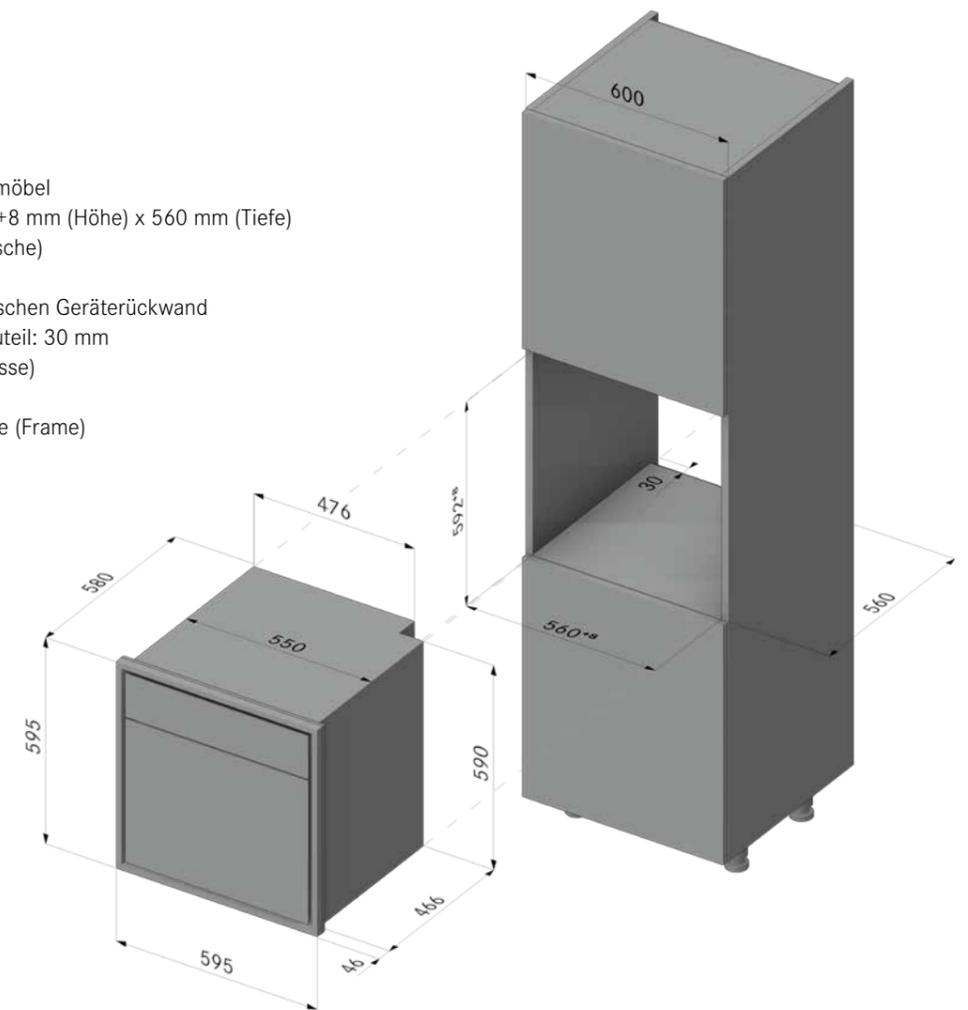
BORA X BO

Einbausituationen & Planungen



Einbaumaße

- Platzbedarf im Küchenmöbel
560 mm (Breite) x 592+8 mm (Höhe) x 560 mm (Tiefe)
(Standard Backofen Nische)
- Minimaler Abstand zwischen Geräterückwand
und angrenzendem Bauteil: 30 mm
(für Luftstrom, Anschlüsse)
- BORA X BO Frontblende (Frame)
595 mm x 595 mm



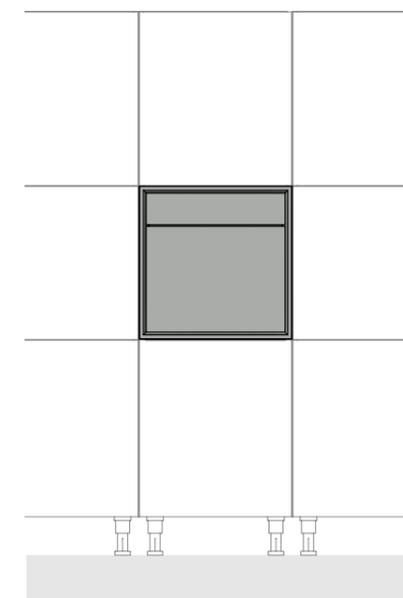
Planungsmöglichkeiten

- Zeile oder Insel
- Hochschrank
- Keine Platzierung unter BORA Kochfeldern
oder im Unterschrank

Einbauvarianten

- Einbau ohne Rahmen Spacer (frontbündige Variante)
- Einbau mit einem Rahmen Spacer (vorstehende Variante)
- Einbau mit zwei Rahmen Spacern (vorstehende Variante)

Die Rahmen Spacer (12 mm) dienen zum Ausgleich verschiedener Frontstärken oder zur optischen Hervorhebung des Gerätes (vorstehend zur Front).



BORA Multischublade

Das Universalgenie.

Die BORA Multischublade beherrscht alles, was Sie zum Erwärmen von Speisen und Geschirr brauchen – und einiges mehr. Dank der übersichtlichen Touchscreen-Leiste ist das Gerät sehr leicht bedienbar. Praktische Voreinstellungen vereinfachen das Regenerieren, Warmhalten und Auftauen von Speisen. Sogar Niedertemperaturgaren ist möglich. Weitere Funktionen eröffnet die Kombination mit einem BORA X BO Dampfbackofen und dessen zahlreichen Einstellungsmöglichkeiten. Dabei überzeugt die BORA Multischublade mit edlem All Black-Design, hochwertigen Materialien und müheloser Reinigung. Einfach genial!

Geschirr vorwärmen

60 °C | 1h



Speisen aufwärmen

100 °C | 1h



Speisen für optimales Garergebnis abdecken

Speisen warmhalten

70 °C | 3h



Speisen für optimales Garergebnis abdecken

Niedertemperaturgaren

80 °C | 30 min - 6h



je nach Gargut

Speisen auftauen

30 °C | 4h



BORA Connect

Connectivity



Die Multischublade kann mit BORA X BO verbunden werden, sodass Funktionen zentral über den Dampfbackofen BORA X BO eingestellt werden können. Das erweitert und vereinfacht die Bedienmöglichkeiten.

Optisch an den Dampfbackofen angelehnte Glasfronten (MSF140 / MSF290) werden als Zubehör angeboten, um ein einheitliches, edles Frontbild zu erzeugen.

Alternativ besteht die Möglichkeit, Fronten nach dem Design der individuellen Küchenfront anzubringen. Diese werden in dem Fall kundenseitig bzw. vom Planer bereitgestellt.

BORA Multischublade

Das Universalgenie.



Design

Das reduzierte „All Black“-Design der BORA Multischublade verzichtet auf alles Überflüssige. Für die grifflose Frontblende haben Sie die Wahl: Entweder Sie passen deren Optik an Ihren Küchenschrank an und sie fügt sich nahezu unsichtbar in die Küchenarchitektur ein – oder Sie nutzen die BORA Glasfrontblende, die im gleichen edlen Design wie der BORA X BO gehalten ist.



Leichte Reinigung

Alle Flächen der BORA Multischublade sind einfach zu erreichen und somit schnell zu reinigen. Das durchdachte Design vermeidet scharfe Kanten und Fugen, sodass alles in kürzester Zeit wieder glänzt.



Beste Materialien

Beste Qualität: Für die BORA Multischublade werden ausnahmslos ausgewählte Materialien verwendet. Die veredelten Metallkomponenten und der schwarze Glasboden stehen für Langlebigkeit und Robustheit. Alles ist hochwertig verarbeitet – damit Sie dauerhaft Freude an Ihrer BORA Multischublade haben!



Einfache Bedienung

Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem kurzen Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder Sie stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Bei Vernetzung mit einem BORA X BO lässt sich die BORA Multischublade auch über dessen Display steuern.



Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Dank ihrer Voreinstellungen ist die BORA Multischublade vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen regenerieren, auftauen oder warmhalten. Bei der hohen Variante der Multischublade können Sie sogar auf zwei Ebenen arbeiten. So gelingen selbst anspruchsvolle Menüs perfekt!

Zubehör Multischublade: Zwischengitter

Auf dem BORA Ebenenrost lassen sich Speisen wärmen, die eine geringere Temperatur benötigen als die Gerichte, die auf dem Glasheizboden der Multischublade erhitzt werden. Perfekt für das Erwärmen von Babynahrung, das Marinieren von Speisen oder für Gerichte, die Sie lauwarm servieren wollen!

Lieferbar ab KW48 2021 (Ausstellungsgeräte), ab KW02 2022 (Kundenkommissionen)

Länder: DE, AT, CH, BE, GB, LI, LU, NL, DK*, ES*, FI*, FR*, IE*, IT*, MC*, NO*, PT*, SE*, SM*, CZ*, PL*, SI*, SK*, AD*



MS140

BORA Multischublade 140 mm



MSS140

BORA Multischublade Set 140 mm inkl. Glasfront (1x MS140, 1x MSF140)



MS290

BORA Multischublade 290 mm



MSS290

BORA Multischublade Set 290 mm inkl. Glasfront (1x MS290, 1x MSF290)



MSER

BORA Multischublade Ebenen-Rost



MSF140

BORA Multischublade Glasfront 140 mm



MSF290

BORA Multischublade Glasfront 290 mm

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: bora.com/multi-drawer



*Ausstellungskontingente werden bedient, Produkt- und Manualsprachen: Deutsch und Englisch. Endkundenkommissionierungen und weitere Sprachversionen ab KW 18 2022

BORA Multischublade

Einbausituationen & Planungen

Zusätzlich zum Dampfbackofen BORA X BO besteht die Möglichkeit, die Multischublade zu bestellen. Sie kann in Verbindung mit BORA X BO verbaut und gesteuert werden, ist aber genauso einzeln erhältlich.

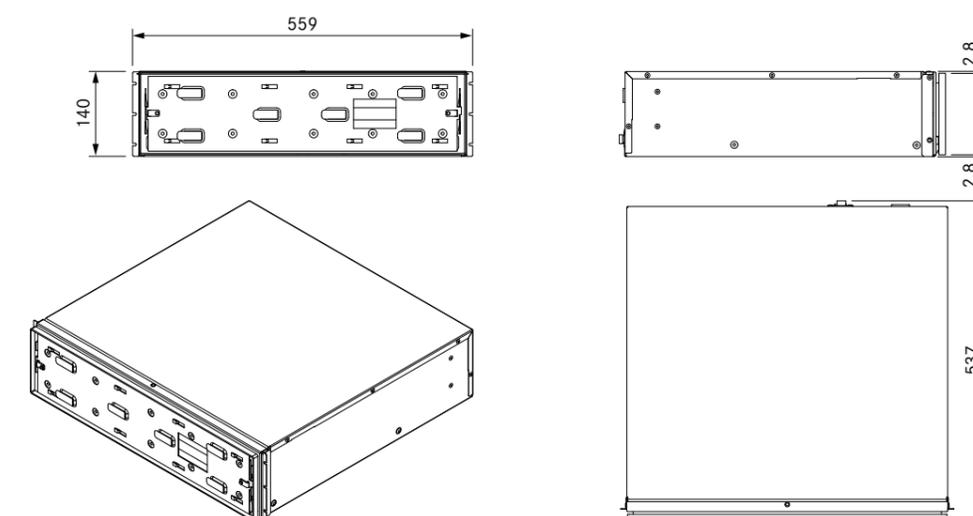
2 verschiedenen Höhen:

- 140 mm (Artikel: MS140)
- 290 mm (Artikel: MS290)

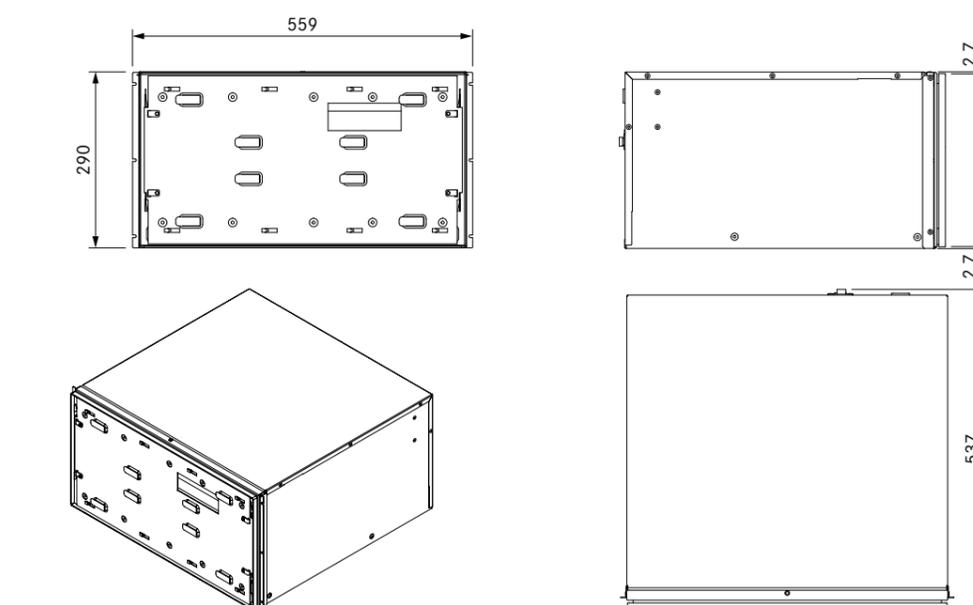
Anschluss: 1 x 16 A / 220 - 240 V
Kaltgerätestecker
Frequenz: 50/60 Hz
Leistungsaufnahme max.: 810 W

Bei der 290 mm hohen Multischublade besteht die Möglichkeit, als Zubehör den BORA Multischubladen Ebenen-Rost (MSER) zu bestellen. Durch die Aufnahme des Ebenen-Rostes kann der Garraum der Multischublade unterteilt werden und bietet damit eine größere Arbeitsfläche.

MS140 - BORA Multischublade 140 mm



MS290 - BORA Multischublade 290 mm



BORA Shop in Shop

Zentrales Ziel für die Ausstellung der BORA Produkte ist die gesteigerte Wiedererkennung der Marke. BORA bietet Ihnen bei der Umsetzung Ihres Ausstellungssegments Planungsunterstützung an, damit wir gemeinsam eine effektive und wirkungsvolle Lösung für Ihre Bedürfnisse finden.

Dabei können Sie schnell und kostengünstig aus unserem Angebot aus Shopmodulen in unterschiedlicher Größe und Ausstattung wählen. Für eine standardisierte Gestaltung geben wir Ihnen gerne vorab eine Preisauskunft.



BORA Marketingartikel

BORA ist mehr als Lüftungstechnik – es ist ein emotionales Produkt. Dabei bereichert es nicht nur die Architektur in der Küche, sondern auch das Leben und die Freude an der Funktion. Wir erleben immer wieder, wie emotional die Beziehung zwischen Kunden und Produkt bei BORA ist.

Aus dieser Beziehung entsteht auch die Verantwortung für eine perfekte Planung und Ausstellung, denn dies ist die Grundvoraussetzung, um Kunden zu begeistern.

Zeigen Sie, was kommt!

Platzieren Sie den BORA X BO Spannrahmen in der Backofen Nische am POS. So können Sie bis zu seiner Ankunft den BORA X BO Look schon in Originalgröße zeigen. QR-Codes auf der bedruckten Leinwand führen Ihre Kunden zu detaillierten Informationen und spannendem Filmmaterial rund um den neuen Dampfbackofen.

WBXBSR

BORA X BO Spannrahmen
Maße 598 x 598 mm



BORA Give-aways

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft, oder möglicherweise beginnt eine Freundschaft auch mit einem kleinen Geschenk. BORA bietet Werbemittel, die im BORA PartnerNet jederzeit bestellt werden können (solange der Vorrat reicht).



WBXBBK-DE

BORA X BO Rezeptbuch
mit 10 Rezepten



WBKL

BORA Kochlöffel



WBMFT

BORA Mikrofaser Tuch



WBSBM

BORA Silikonbackmatte
Maße 376 x 320 mm



WBTL

BORA Topflappen
(1 Stück)

BORA Augmented Reality

AR Anwendung – BORA virtuell nach Hause holen

Das Funktionsprinzip unserer Kochfeldabzüge digital live erleben: Mit der AR Anwendung können Sie die BORA Systeme an jedem beliebigen Ort platzieren und deren Funktionsweise erkunden. Augmented Reality stellt die visuellen Inhalte durch das mobile Endgerät in der realen Welt und in realer Größe dar. Es wirkt, als stünde das dargestellte Objekt direkt vor Ihnen.



BORA
Flexbackofen



BORA
Kochfeldabzug



D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Straße 33
D-83064 Raubling, Germany
T +49 (0) 80 35 98 40-0
F +49 (0) 80 35 98 40-3 00
info@bora.com

A

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

INT

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0
F +43 (0) 53 73 6 22 50-90
mail@bora.com

DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Stand: 07/2021

Aufgrund fortwährender Verbesserungen durch Forschung und Entwicklung behält sich BORA das Recht vor, Produktspezifikationen oder Ausstattungsmerkmale ohne vorherige Ankündigungen zu ändern. BORA haftet nicht für Druckfehler. Die Veröffentlichung von Bildern und Grafiken bedarf der schriftlichen Zustimmung.