



BORA

Ausgabe 2025

THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

Innovativ

Produkte für ein einfach
besseres Kocherlebnis

Essen vorbereiten

Rezepte und Tipps für einen
gesunden Alltag mit Meal Prep

Perfekt geplant

Wie Sie Ihre Küche ergonomisch
einrichten und ideal beleuchten

BORA More than cooking.

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



Unabhängig von Alter, Nationalität, Geschlecht und Können: Die Freude daran, Essen zu genießen, teilt jeder von uns. Essen und Kochen sind elementar, Energie und Ereignis zugleich und mehr als eine physische Handlung. Im Essen reflektieren wir uns selbst. Mit der Welt. Mit der Natur. Mit Menschen. Essen ist Konzept, individuell und Ausdruck von Kreativität. Im Essen manifestiert sich Planung. Zubereitung. Genuss und Aufbewahrung. Verschmelzen individuelle Erfahrungen, Erinnerungen und feiern wir gemeinsame Erlebnisse.

Seit 2007 verwandeln wir Küchen von einem funktionalen Ort zu echtem Lebensraum. Durch innovative Produkte und Services, die das Kochen vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen. Menschen ganzheitlich dabei zu unterstützen, bessere Kochergebnisse zu erzielen und außergewöhnliche Erlebnisse zu kreieren – ist unser Anliegen. Diesem Anliegen folgend, fordern wir unabdinglich den Status quo heraus.

Mit dem neuen BORA X Pure präsentieren wir einen optisch und technisch überarbeiteten Nachfolger eines unserer beliebtesten Kochfeldabzugssysteme aus den vergangenen Jahren. Modernste Technik, kombiniert mit hocheffektivem Dunstabzug, ausgestattet mit unterstützenden Assist Funktionen und als Designhighlight: optional mit noch matterer Glas-keramik erhältlich. Die neue Kühl- und Gefrierkombination BORA Cool Combi XL besticht durch noch mehr Volumen für die Lebensmittellagerung und einen vollständig überarbeiteten GeruchsfILTER. Mit der selbstreinigenden Spüle BORA Sink gehen wir noch einen Schritt weiter in den Lebensraum Küche. Das elegante Ensemble aus Spülbecken und Armatur vereinfacht die Reinigung des Spülbeckens auf noch nie da gewesene Weise. Die BORA JOY App lässt Sie bequem die Automatikprogramme des BORA X BO oder Assist Funktionen und Rezepte beim Kochen mit BORA X Pure ansteuern, unterstützt Sie Schritt für Schritt beim Kochvorgang und bietet Ihnen jeden Tag vielfältige Inspirationen für die Auswahl Ihrer täglichen Gerichte.

Teilen Sie mit uns die Freude am Kochen und gemeinsamen Genießen und erleben Sie BORA bei einem Handelspartner in Ihrer Nähe oder einem unserer zahlreichen Events hautnah.


Ihr Willi Bruckbauer



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

BORA

06	DAS PRINZIP BORA
08	BORA VORTEILE
28	GANZHEITLICHES KÜCHENKONZEPT
30	BORA ASSIST



Tauchen Sie ein in die Welt von BORA. Unsere Innovationen verwandeln Küchen in echte Lebensräume.



Auf und ab auf Mallorca: warum Radprofi Primož Roglič aus dem Team Red Bull – BORA – hansgrohe gerne auf den kurvigen Passstraßen der Serra de Tramuntana trainiert.

Inspiration

10	MEAL PREP Kochen mit Plan: wie Sie gesunde Mahlzeiten für einige Tage zubereiten.
16	VYN RESTAURANT Zu Gast in Schweden: Sternekoch Daniel Berlin und seine saisonale Meisterküche.
20	TRAUMSTRECKEN Radprofi Primož Roglič im Porträt – und zwei seiner Lieblingsrouten.
24	KÜCHENPLANUNG Gewusst wie: Tipps und Tricks für eine perfekte Küche im richtigen Licht.



Profi-Kochgeschirr: Mit den BORA Pots and Pans Assist wird das Kochen noch einfacher.



Einfach sauber: Die neue Spüle BORA Sink reinigt sich von selbst.

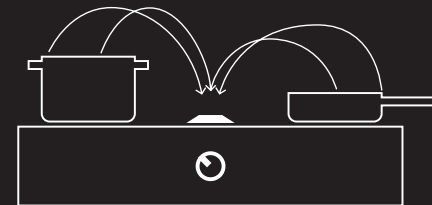
Produkte

32	KOCHFELDABZUGSSYSTEME	84	BELEUCHTUNG
64	DAMPF- UND BACKSYSTEME	90	ZUBEHÖR UND ACCESSOIRES
72	KÜHL- UND GEFRIERSYSTEME		
80	REINIGUNGS- UND SPÜLSYSTEME	98	IMPRESSUM

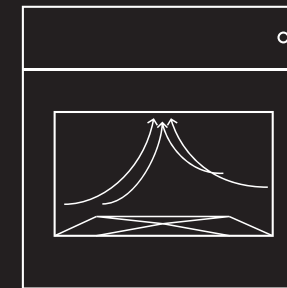
Prinzip BORA

Physik kann so schön sein.

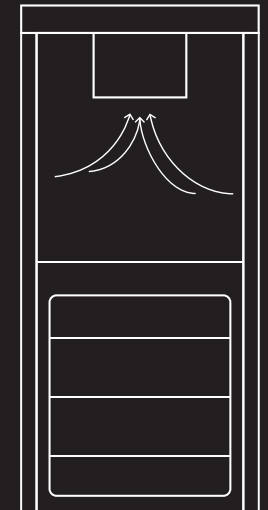
BORA ist Pionier in der effektiven Geruchsfilterung – mit den revolutionären Kochfeldabzugssystemen, dem BORA X BO Dampfbackofen und den BORA Kühlsystemen.



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



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



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



Raum zum Leben

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



Zeitloses Design

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



Leichte Reinigung

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



Frische Luft und freie Sicht

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



Einfache Bedienung

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



Höchste Performance

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

Gut verpackt:
Die Speisen werden
portioniert und in
luftdichten Behältern
kühl gelagert.



Essen gekonnt vorbereiten

Täglich frische Mahlzeiten zuzubereiten, ist im meist stressigen Alltag herausfordernd. Doch vorausschauendes Einkaufen und planvolles Vorkochen können uns unterstützen, trotzdem gesund und genussvoll zu essen. Und zwar jeden Tag.

Vielleicht haben Sie schon von Meal Prep und Batch Cooking gehört. Beide Konzepte des systematischen Vorkochens zielen auf eine möglichst einfache und stressfreie gesunde Alltagsernährung ab. Bei der Meal Preparation werden die Gerichte vorab als fertige Mahlzeit in größeren Mengen vollständig zubereitet, anschließend in den benötigten Portionen vakuumiert oder in passenden luftdichten Behältern verpackt und bis zum Verzehr innerhalb der nächsten Tage im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt. Bei Bedarf können Speisen wie Suppen oder Eintöpfe noch nach Wochen schonend aufgetaut und anschließend erwärmt werden.

Eine Unterform des Meal Preppings ist Batch Cooking. Gemeint ist der Trend, Grundzutaten wie Gemüse, Fleisch oder pflanzliche Proteinquellen, beispielsweise Hülsenfrüchte oder Pseudogetreide wie Quinoa, für eine schnelle Weiterverarbeitung vorzukochen und zu portionieren. Zu einem späteren Zeitpunkt

können die Grundzutaten zu unterschiedlichen Gerichten kombiniert werden. Dies sorgt für Abwechslung auf dem Teller, ermöglicht maximale Flexibilität und spart doppelt Zeit: in der Vorbereitung, da die Küchenutensilien nur einmal gereinigt werden müssen, und beim späteren Kochvorgang, da die meist aufwendige Vorarbeit, das Schnippeln, bereits erledigt ist. Ob die Wahl auf eine der beiden Methoden fällt oder Sie beide kombinieren wollen, entscheidend ist, wie viel Zeit Ihnen im Alltag zur Verfügung steht und wie wichtig Ihnen das Kocherlebnis ist. Geht es Ihnen vor allem darum, möglichst schnell und ohne großes Nachdenken eine vollwertige Mahlzeit zu bekommen, empfiehlt sich Meal Prep. Möchten Sie hingegen vorrangig Zeit bei der Zubereitung sparen und auf vorbereitete Zutaten zugreifen, ist Batch Cooking gut geeignet. Egal, wofür Sie sich am Ende entscheiden, Sie werden in jedem Fall profitieren, wenn Sie planvoll vorgehen.



1. Planung ist alles

Überlegen Sie sich zuerst, wie viele Mahlzeiten Sie für welchen Zeitraum vorbereiten möchten, bevor Sie mit dem Vorkochen starten. Die Gerichte selbst sollten sich gut vorbereiten lassen und ausgewogen sein. Außerdem sollten die Mahlzeiten abwechslungsreich sein, damit keine Langeweile beim Essen aufkommt. Berücksichtigen Sie dabei Ernährungsziele, Vorlieben und Lebensmittelunverträglichkeiten aller Personen, für die Sie kochen. Streben Sie eine bestmögliche Kombination aus Proteinen, vitamin- und ballaststoffreichem Gemüse sowie hochwertigen Kohlenhydraten an. Basierend auf den von Ihnen ausgewählten Rezepten, erstellen Sie anschließend eine Einkaufsliste. Kaufen Sie die Zutaten am besten in größeren Mengen, was Geld sparen kann, und achten Sie auf saisonale sowie regionale Angebote.

2. Zutaten vorbereiten und vorkochen

Beim Batch Cooking besteht die Vorbereitung unter anderem darin, Salate zu waschen, das Gemüse zu putzen und zu schneiden, aber auch Snacks vorzubereiten. Zudem kann man Kohlenhydratquellen wie Couscous, Quinoa oder Reis sehr gut für mehrere Tage vorkochen. Auch Dressings für Salat, die man erst kurz vor dem Verzehr dazugibt, können Sie vormixen und luftdicht abfüllen. Beim klassischen Meal Prep werden in der Kochphase die Mahlzeiten vollständig vorgekocht. Eines ist dabei wichtig: Der Einsatz von Gewürzen sollte an die Personen, die später mitessen, angepasst werden.

Auf dem Teller kann sich dann jeder selbst seine Portion individuell verfeinern. Gewürze, Nüsse, gefrorene Beeren und hochwertige Speiseöle verleihen den Gerichten nach dem Aufwärmen eine individuelle Note.



4. Speisen richtig lagern

Die richtige Lagerung zu Hause spielt eine entscheidende Rolle für die Frische und Haltbarkeit Ihrer Einkäufe und vorbereiteten Speisen. Verpacken Sie die vorbereiteten Batch-Zutaten für die spätere Verarbeitung von Speisen sortiert in einzelnen Behältern und lagern Sie alles entsprechend: Trockenes bei Zimmertemperatur, Verderbliches im Kühlschrank oder Gefrierfach. Die BORA Kühl- und Gefriersysteme bieten für jedes Lebensmittel die passende Temperaturzone. Die BORA Fresh zero Wanne ist ideal für unverpacktes Obst und Gemüse, Fisch, Fleisch und Wurstwaren. Alle Speisen, die bald verzehrt werden, lagern im obersten Bereich. Die Haltbarkeit von Vorbereitetem oder Vorgekochtem lässt sich durch Einfrieren bis zu vier Monate verlängern. Mit der richtigen Planung und Lagerung wird Vorkochen zum Kinderspiel.



3. Portionieren, verpacken und haltbarer machen

Wichtig ist, dass Sie die Speisen vor dem Portionieren und Einlagern zunächst auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach das Vorgekochte in auslaufsichere und luftdichte Behälter abfüllen. Benutzen Sie Behälter, in denen gut portioniert werden kann und die sich leicht lagern lassen, um das Essen zu organisieren. Batch-Zutaten wie vorbereitetes rohes Gemüse verstauen Sie mit ein wenig Wasser in einem Schraubglas im Kühlschrank. So bleibt es länger frisch. Gewaschene Kräuter wie Koriander oder Petersilie, aber auch vorbereitete Salate bleiben knackig, wenn man sie in ein nasses Tuch einwickelt und im Gemüsefach im Kühlschrank lagert. Übrigens: Durch das getrennte Aufbewahren behalten die Lebensmittel trotz Vorbereitung ihr Aroma. Flüssigkeiten sowie leicht verderbliche Lebensmittel wie rohes Fleisch eignen sich, um sie mit dem BORA QVac luftdicht zu vakuumieren. Durch das Vakuumieren und den Entzug von Sauerstoff bleiben die Lebensmittel länger frisch.





Bircher Müsli

Zubereitung: 15 Min.
für 4 Personen

200 g zarte Haferflocken
500 ml Milch
(ersatzweise Mandelmilch)
3 Äpfel
1 Zitrone
8 EL gehackte Haselnüsse
(ersatzweise gehackte Mandeln)
3 EL Rosinen
2 EL Honig

Die Haferflocken mit der Milch verrühren. Äpfel waschen, abtrocknen und fein reiben. Den Saft der Zitrone auspressen und zusammen mit den Äpfeln, den Rosinen und den Haselnüssen zu den Haferflocken geben. Alles gut miteinander vermengen. Das Müsli auf vier Schüsseln verteilen und jeweils mit etwas Honig beträufeln.

Profi-Tipp:

Bircher Müsli hält sich problemlos einige Tage im Kühlschrank. Einmal vorbereitet, kann man sich immer wieder daran bedienen, wenn es schnell gehen muss.

Fotos: Silvia Seebacher



Hähnchenbrust mit Couscous-Salat

Zubereitung: 25 Min.
für 4 Personen

Für den Couscous

400 g Couscous
600 ml Wasser
10 g Meersalz
1 TL Curry
½ TL gemahlener Ingwer
½ TL Zimtpulver
½ TL Rohrzucker
1 Msp. Cayennepfeffer
50 ml Olivenöl
50 g Karotten
50 g Staudensellerie
50 g getrocknete Tomaten
100 g Feta

Für die Hähnchenbrust

4 Hähnchenbrustfilets
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
20 ml Brat-Ölivenöl

Couscous

Couscous in eine Schüssel geben. Wasser und Gewürze in einem Topf gut miteinander vermischen, bei großer Hitze zum Kochen bringen und sofort vom Herd nehmen. Olivenöl dazugeben und den Couscous damit übergießen. Den Couscous zugedeckt erkalten lassen.

Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen, von den feinen Blättern befreien und ebenfalls fein würfeln. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Anschließend das Gemüse mit Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen und unter den fertigen Couscous mischen. Den Fetakäse in Würfel schneiden und ebenfalls mit dem Couscous vermengen.

Hähnchenbrust

Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und salzen sowie pfeffern. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und zusammen mit Olivenöl und Fleisch in eine heiße Pfanne geben. Die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten goldbraun anbraten und auf dem Couscous-Salat anrichten.

Profi-Tipp:

Die doppelte Menge Couscous zubereiten, fertig gegart in die Vorratsbox geben und im Kühlschrank aufbewahren. Verwenden Sie den vorbereiteten Couscous beispielsweise als Beilage, für Couscous-Küchlein oder als Füllung für Wraps.



Mehr Rezeptsinspirationen zum Thema Meal Prep finden Sie in „Essen planen“ aus der neuen fünfteiligen Buchreihe von BORA. Die weiteren Bände „Essen kochen“, „Essen genießen“, „Essen aufbewahren“ und „Essen begleiten“ vervollständigen das Genusserelebnis und sind eine Bereicherung für jede Küche.



Genuss mit Weitblick

In seinem Restaurant Vyn bringt der schwedische Sternekoch Daniel Berlin saisonale Meisterwerke auf den Tisch

Fotos ANDREA PAPINI Küchendesign NORDISKA KÖK



Wohlfühl-Atmosphäre: Hohe Decke, rustikale Holzbalken, Kücheninsel mit Quarzit-Arbeitsplatte – gekocht wird vor den Augen der Gäste in der Private Dining Area, entworfen vom schwedischen Küchenstudio Nordiska Kök.

Fotos: Andrea Papini for Nordiska Kök (1)



Spitzkoch Daniel Berlin, ausgezeichnet mit zwei Sternen des Guide Michelin, vor der Tür seines Restaurants.

In den malerischen Hügeln liegt ein Hauch von Salz in der Luft. Hier in Skåne, in der Region Österlen an der Südküste Schwedens, fällt die Weite der Landschaft sofort ins Auge. Mitten drin im Idyll: das Spitzenrestaurant Vyn. Das schwedische Wort „Vyn“ bedeutet so viel wie Aussicht und das Restaurant macht seinem Namen alle Ehre. Es residiert seit Herbst 2023 in einem ehemaligen Gutshof auf einer Anhöhe, ist umgeben von 18 Hektar Land und bietet einen herrlichen Blick auf das Kobaltblau der Ostsee. Die Eingangstür aus heller Eiche, verziert mit kunstvollen Gemüse-Ornamenten, verrät: Hier geht es um Genuss. Extragroße Fenster rahmen die Umgebung wie lebendige Gemälde ein und lassen das Licht des Himmels in die Räume fluten. In der Private Dining Area, die Platz für bis zu 24 Personen bietet, bereiten Berlin und sein Team in unmittelbarer Nähe der Gäste das Degustationsmenü der Saison zu. Eine einladende Kücheninsel mit dicker Quarzit-Arbeitsplatte, dezent mit grünen Akzenten versehen, zieht die volle Aufmerksamkeit auf sich. Sie wird zum Mittelpunkt des Geschehens, wenn der Meisterkoch mit Hingabe, Präzision und Kreativität kulinarische Kunstwerke auf die Teller bringt. Die Kreationen von Berlin, der im Mai 2024 für das Vyn mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, gelten als Ode an die regionalen und saisonalen Aromen Schwedens. Seine Leidenschaft für den Beruf zeigt sich aber nicht nur in den ausgeklügelten Menüs, sondern auch in seinem ganzheitlichen Ansatz zur Nachhaltigkeit. Dieser spiegelt sich in seiner tiefen Verbundenheit mit der Natur und seiner Vorliebe für lokale Zutaten wider. So baut der 42-Jährige Gemüse im eigenen Garten an und geht selbst auf Wildjagd. Der restaurierte Bauernhof, der neben dem Restaurant auch ein Hotel und eine Weinbar beherbergt, könnte daher kein besserer Ort sein. Berlin arbeitet zudem ausschließlich mit lokalen Lieferanten zusammen, um authentische, saisonale Gerichte der Region zu kreieren und außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Kulinarik trifft Design

Auch das Interieur im skandinavischen Stil spiegelt die Verbindung zur Natur wider. Das warme, helle Eichenholz und die klaren Linien der Küche kontrastieren mit den frei liegenden, rustikalen Balken unter dem Dach des ehemaligen Bauern-



Helles Holz, klare Formen:
Die Küche des Vyn wurde vom
schwedischen Küchenstudio
Nordiska Kök realisiert.

hauses. Der moderne Minimalismus wirkt dank der erdigen Töne aber nicht kühl, sondern schafft eher eine wohlige und intime Atmosphäre. Geräusche wie das Zischen in den Pfannen, das Klappern von Geschirr, das rhythmische Hacken von Kräutern – das alles erzeugt eine symphonische Melodie. Zudem wird jeder Handgriff sichtbar. Die unmittelbare Nähe zum Kochgeschehen schafft eine intime Verbindung zwischen Berlins Team und den Besuchern, die das gastronomische Erlebnis auf eine ganz neue Ebene hebt. Im hinteren Teil der Private Dining Area befindet sich ein großzügiger Arbeitsbereich mit einer dicken Arbeitsplatte aus Edelstahl. Sie ist sowohl praktisch als auch elegant und integriert das Kochfeldabzugssystem BORA Professional 3.0

perfekt. Ein leiser und sehr effektiver Dunstabzug sorgt für eine einladende Atmosphäre im Zentrum des Genussbereichs. „Mit dem minimalistischen Design und den Bedienelementen mit Edelstahlring als Highlight erfüllt BORA Professional 3.0 unsere hohen Ansprüche“, erklärt das Designteam des renommierten Küchenstudios Nordiska Kök, das die Küche exklusiv für das Restaurant entworfen hat. Nordiska Kök bietet einzigartige und vollständig maßgeschneiderte Küchen aus schwedischer Produktion. Für Berlin war es wichtig, bei den Geräten die höchsten Standards in Bezug auf Material und Technik zu setzen. Nach getaner Arbeit lehnt er sich gegen die Arbeitsplatte. „Vyn ist ein Ort zum Durchatmen“, fasst er zusammen. „Ein Ort, der mir große Freude bereitet, an dem ich Wurzeln schlagen und weiterwachsen kann.“ Es ist auch ein Ort, der die Essenz seiner kulinarischen Vision verkörpert: authentisch, lokal und leidenschaftlich.



Leise und effektiv: Das
BORA Professional 3.0 ist
ein Hingucker in der Küche
der Private Dining Area.



Wie ein Gemälde: der
Blick durchs Fenster
auf die Ostsee im
Süden von Schweden.

Fotos: Andrea Papini for Nordiska Kök (2)

Primož Roglič und seine Traumstrecken

Primož Roglič ist ein vielschichtiger Radprofi, hinter dem eine beeindruckende Geschichte steht. Wir stellen hier zwei der absoluten Traumstrecken des Slowenen vor.



Seine wichtigsten Erfolge:

3x Gesamtsieg Vuelta a España
1x Giro d'Italia
Olympiasieger im Einzelzeitfahren
Sieger des Monuments Lüttich-Bastogne-Lüttich
19x Grand-Tour-Etappensiege
11x Gesamtsiege bei einwöchigen Rundfahrten

Seit 2024 ist Primož Roglič der neue Superstar im Team Red Bull - BORA - hansgrohe. Kein Wunder, der sympathische Slowene ist einer der erfolgreichsten Radsportler des vergangenen Jahrzehnts. Dabei deutete zunächst nichts auf den Radsport hin. Mit 17 wurde er Juniorenweltmeister im Team-Skispringen. Es folgten Erfolge als Nachwuchssportler, aber auch Rückschläge wie ein heftiger Sturz auf der Skiflugschanze in Planica. Der Durchbruch zum Profi blieb aus, 2012 beendete er seine Karriere. Primož kaufte sich ein Rennrad und fing an, systematisch zu trainieren. Parallel musste er sich alle Besonderheiten des Radsports, die viele seiner heutigen Konkurrenten im Kindesalter erlernten, selbst beibringen. Fünf Jahre später wurde er der erste Slowene, der eine Tour-de-France-Etappe gewann. Das erste ganz große Highlight seiner beispiellosen Erfolgsgeschichte. Auch abseits des Sattels hat Primož viele Facetten. Der Familienvater verbringt möglichst viel Zeit mit seiner Frau Lora und den zwei Söhnen. Mit seiner Stiftung engagiert er sich im Radsport, vorzugsweise in seiner Heimat. Statt Filme oder Serien im TV gibt's Musik auf die Ohren, am liebsten ACDC. Und zum Runterkommen meditiert er. Trotz des Trubels um seine Person nimmt sich Primož viel Zeit für Fans und Medien, hat dabei immer ein Lächeln im Gesicht. Aber er weiß genau, wann er den Schalter auf maximale Disziplin und Fokus umlegen muss – Profi durch und durch. Das macht ihn, unabhängig von Talent und Erfolg, zu einem natürlichen Leader im Team. Eigenschaften, die ihm weiterhin zu großen Erfolgen verhelfen sollen. Das große Karriereziel, den Sieg bei der Tour de France, wird er 2025 noch mal angehen. Denn für nichts anderes ist er zu Red Bull - BORA - hansgrohe gewechselt.



Spektakuläre Felsklippen: Vom Küstenort Sa Calobra auf den Colldels Reis – eine der schönsten Panoramarouten auf Mallorca.



Ganz nach oben geht's nur im Team:
Primož Roglič (zweiter von links) im
Trainingslager mit seinen Teamkollegen.

Fotos: Red Bull – BORA – hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Mitter (@joergmitter) (2), iStock/Andrey Shevchenko, Shutterstock/Manan Nimawat

Sa Calobra, Mallorca

Die Straße von und nach Sa Calobra ist die ultimative Panoramaroute auf Mallorca und vereint alles, was diese Insel für Radsportler zu bieten hat. Steile Klippen, tropische Vegetation, karge Felslandschaften und vor allem atemberaubende Ausblicke aufs blaue Meer. Hinzu kommen das Felsentor im unteren Teil des Anstiegs sowie die berühmte 270-Grad-Kurve kurz vor der Passhöhe am Coll dels Reis. Dazwischen liegt ein Meisterwerk des Straßenbaus mit unzähligen Kurven und Serpentinaen, was diese Straße in der Serra de Tramuntana zu einem Touristenmagnet macht – egal, ob auf zwei oder vier Rädern. Jeder Radsportler sollte einmal hier gewesen sein, denn diese wunderschöne Kulisse kann ohne Probleme

mit den höchsten Alpenpässen mithalten. Mallorca gilt als absolutes Paradies für Radsportler aller Leistungsklassen. Die Profis von Red Bull – BORA – hansgrohe absolvieren immer zu Jahresbeginn dort ein Trainingslager, das Beine und Teamgeist für die gesamte Saison formt. Auch Primož war schon oft hier. Für ihn als Bergfahrer ist gerade der nordwestliche Teil der Baleareninsel ideal, um sich mit vielen Höhenmetern auf die Saisonhighlights vorzubereiten. Das milde Klima der Insel ist zudem perfekt, um im zentral-europäischen Winter adäquat trainieren zu können. Und auch kulinarisch kommt der Fisch- und Meeresfrüchtliebhaber Primož hier voll auf seine Kosten.

Strecke von Sa Calobra auf den Coll dels Reis	Länge: 9,4 km	Anstieg: 659 Hm	Höhe Ziel: 711 m
--	------------------	--------------------	---------------------

Pokljuka, Slowenien

Die alpine Hochebene im Nordwesten von Primož' Heimat Slowenien ist vor allem durch den jährlich stattfindenden Biathlon-Weltcup und das nahe gelegene Bled mit seinem malerischen Bleder See bekannt. Doch auch für Radenthusiasten ist das Juwel im Triglav-Nationalpark definitiv eine Reise wert. Ob mit dem Rennrad über die zwei Hauptstraßen und eine ebenfalls asphaltierte Nebenstraße oder mit dem MTB über die vielen Forstwege der malerischen Almen: Die Pokljuka ist ein landschaftlicher Hochgenuss. Nicht nur wegen der dichten Bewaldung, die auch bei hohen Temperaturen Schatten spendet, liebt und schätzt Primož diesen Anstieg sehr. „Die Landschaft ist ein Traum und

fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Hart für den Körper, aber ein Genuss für die Seele.“ Er hat in seiner Zeit als Skispringer im nahe gelegenen Kranj sein Wirtschaftsabitur gemacht und dort ein Studium angefangen. Auch die berühmten Skisprungschanzen von Planica sind keine Stunde entfernt. Diese Ecke Sloweniens ist für Primož, den viele nur „Rogla“ nennen, also immer eine Reise in die sportliche Vergangenheit. Und auch wenn Skispringen und Radfahren auf den ersten Blick nicht viel gemeinsam haben: In Sachen Körperspannung, Balance und Beweglichkeit tragen ihn die Früchte des harten Trainings von damals auch heute noch zu seinen Erfolgen.

Strecke von Krnica bis zum Biathlon-Stadion Pokljuka	Länge: 16,8 km	Anstieg: 766 Hm	Höhe Ziel: 1.375 m
---	-------------------	--------------------	-----------------------



Natürliche Schattenspende:
Die alpine Hochebene
Pokljuka im Nordwesten des
Landes ist dicht bewaldet.



Hoch hinaus:
Steile Bergstraßen
eignen sich für
„Rogla“ perfekt
zum Trainieren.



Natur pur: Slowenien hat
landschaftlich einiges zu bieten,
nicht nur für Radprofis.

Küchenplanung leicht gemacht

Sie gilt als das Herzstück des Hauses. Damit die Küche zum perfekten Arbeitsplatz und Wohlfühlort wird, sollte sie gut durchdacht sein – und zu jeder Tageszeit erstrahlen.

In einer perfekt geplanten Küche sind die Wege kurz und das Kochen angenehm. So sollte die Höhe der Arbeitsplatte an die Körpergröße der Kochenden angepasst sein. Ist der Größenunterschied bei einem Paar groß, kann dies durch ein extrahohes Schneidbrett ausgeglichen werden. Damit Sie sich nicht so oft bücken müssen, bauen Sie Geschirrspüler und Dampfbacköfen wie den BORA X BO komfortabel auf Bedienhöhe ein. Für das Wohlbefinden ist es zudem wichtig, dass der Kochende – anstatt auf die Wand zu schauen – einen freien Blick in den Raum oder nach draußen hat. Platzieren Sie Ihre Spüle oder Ihr BORA Kochfeld darum möglichst vor einem Fenster oder auf der Kochinsel.

Das Ziel der ergonomischen Küchenplanung ist es, die Küche so zu gestalten, dass sie den Bedürfnissen der Nutzer bestmöglich entspricht. Daher sind individuelle Lösungen bei der Planung unabdingbar. Das gilt auch für die Beleuchtung.

Denn Lichtquellen haben einen hohen funktionalen, emotionalen und ästhetischen Wert – von der Grundbeleuchtung bis zum Akzentlicht. Die Lichtplanung richtet sich vor allem danach, wie Sie Ihre Küche einrichten und nutzen möchten. Folgende Fragen sollten Sie sich u. a. vorab stellen: Wie viel natürliches Licht kommt durch die Fenster? Ist die Kücheninsel ein reiner Arbeits- oder auch ein Essbereich? Gibt es Geräte, die als Lichtquelle fungieren?

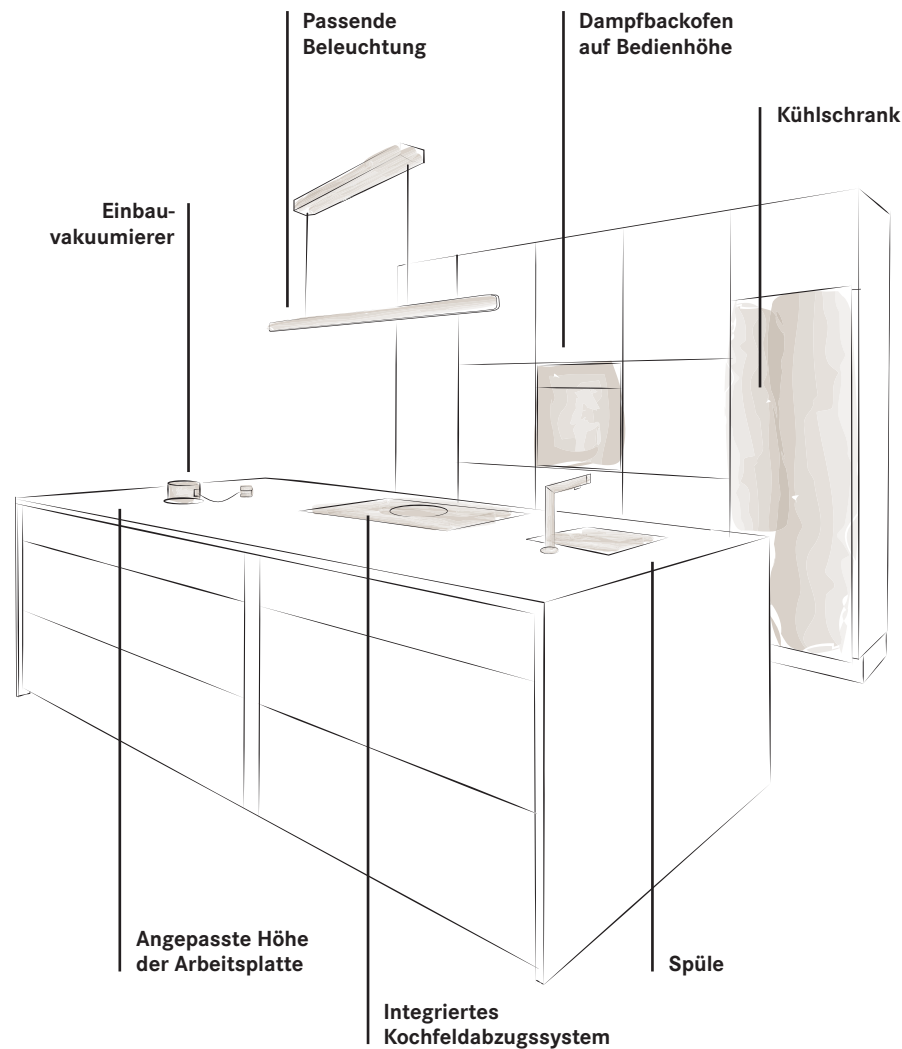
Die Ausleuchtung der Arbeitsfläche ist immens wichtig, wenn wir Lebensmittel zubereiten möchten. Bei BORA legen wir daher großen Wert auf das Beleuchtungskonzept – vom gedimmt warmen bis zum strahlend klaren Licht. Schließlich beeinflusst die Beleuchtung die Wirkung eines Raums und die Stimmung der Personen, die sich darin aufhalten. Und noch ein Tipp: Wenden Sie sich nach Möglichkeit immer an einen Küchenplaner oder einen Beleuchtungsspezialisten.



Mehr Informationen zur Lichtplanung finden Sie in unserem Beleuchtungsleitfaden.

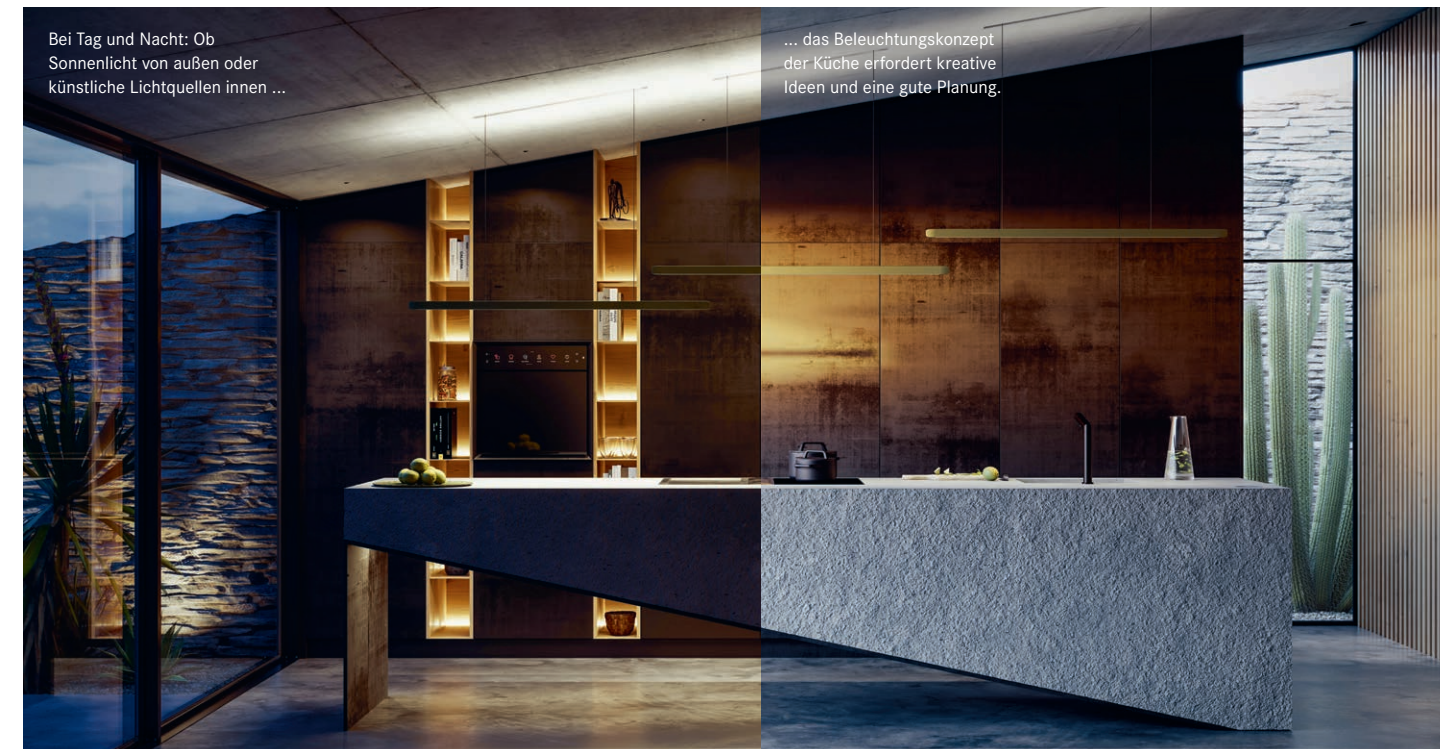
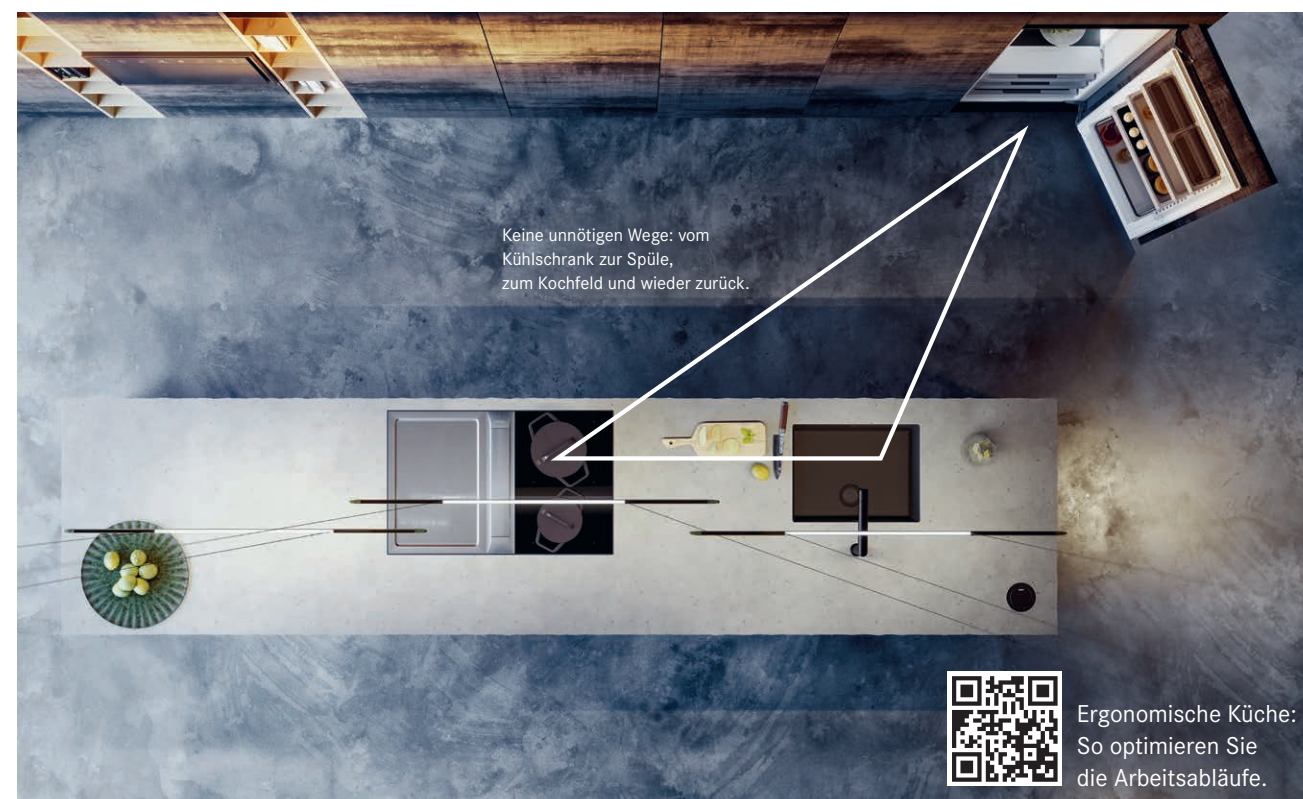


In einer perfekt geplanten, ergonomischen Küche sind die Wege kurz und die Beleuchtung ideal.

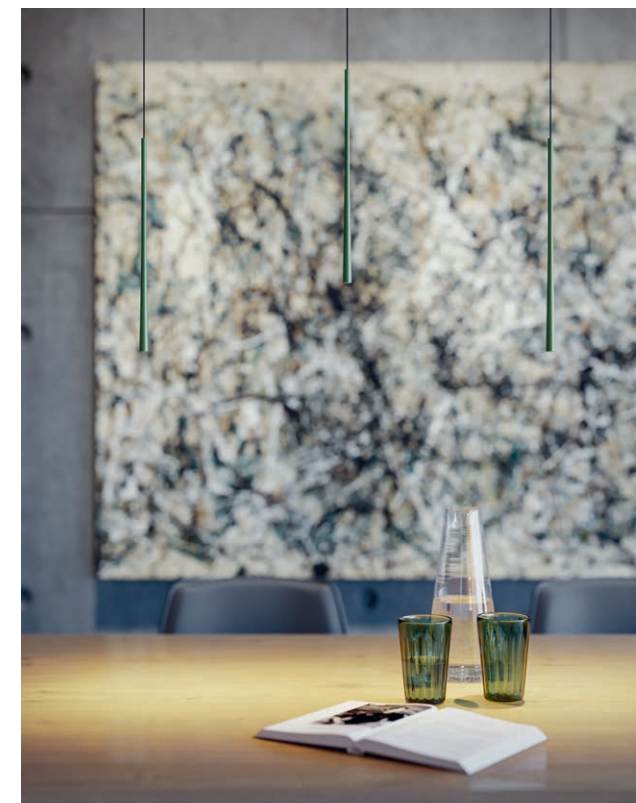


Das magische Küchendreieck

Nicht einzelne Geräte, sondern die Arbeitsabläufe, die sich beim Kochen ergeben, stehen im Fokus der Küchenplanung: kühlen, lagern, waschen, vorbereiten, kochen und anrichten – das alles sollte in einer Art Dreiecksanordnung mitgedacht werden. Das „magische Dreieck“ ergibt sich aus den logisch aufeinanderfolgenden Arbeitsbereichen und bestimmt maßgeblich die Gestaltung einer funktionalen Küche. Kühlschrank, Spüle, Arbeitsfläche, Herd und Backofen sind so angeordnet, dass sich für die kochende Person möglichst kurze Laufwege ergeben. Diese Gegebenheiten sind auch Voraussetzung dafür, dass mehrere Menschen gleichzeitig an der Zubereitung von Gerichten mitwirken können, ohne sich dabei im Weg zu stehen. Ideal ist dafür eine Kochinsel, die von allen Seiten gut zugänglich ist. Denn: Essen ist kommunikativ – und Kochen ebenso.



Esstischleuchten sollten nicht höher als 70 cm über der Tischplatte hängen und einen Mindestabstand von 55 cm haben.



Stimmiges Licht

Die Lichtplanung in der Küche bezieht sich nicht nur auf das Aussuchen des richtigen Platzes, sondern auch auf die Farbtemperaturen der Lichtquellen. Grundregel dafür: Warmweißes Licht mit 2700–3000 Kelvin wirkt beruhigend und entspannend, neutral- bis kaltweiße Leuchten mit 3300–5300 Kelvin ähneln dem Tageslicht und sind damit als Funktionslicht geeignet. Das Lichtkonzept für die Küche sollte am besten warm- und kaltweiße Lampen beinhalten und die Leuchten sollten so angebracht sein, dass sie Arbeitsplatte, Spüle und Kochfeld direkt anstrahlen. Die dimmbare Pendelleuchte BORA Horizon strahlt beispielsweise direktes Licht funktional nach unten und indirektes Licht emotional nach oben ab.

Akzentbeleuchtung am Essplatz

Dezentes, stimmungsvolles Licht ist hier wichtiger als detailliertes. Über dem Esstisch bietet sich ein Ensemble dekorativer Deckenlampen wie der vertikalen Pendelleuchte BORA Stars an, die den Bereich sehr angenehm und edel erhellt, ganz ohne zu blenden.

BORA Produkte

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

①

BORA Kochfeldabzugssysteme

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

②

BORA Dampf- und Backsysteme

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

③

BORA Kühl- und Gefriersysteme

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

④

BORA Reinigungs- und Spülsysteme

Automatisch sauber. Auf Knopfdruck reinigt sich die Spüle BORA Sink selbst. Verunreinigungen und Schmutz werden von allen Flächen mit Wasser rückstandslos in den Ablauf gespült. Das elegante Ensemble aus Spülbecken und Armatur reiht sich nahtlos in die BORA Designphilosophie ein.

⑤

BORA Beleuchtung

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

⑥

BORA Zubehör und Accessoires

Das passende Zubehör für außergewöhnliche Kocherlebnisse: Der BORA QVac Einbauvakuumierer, die BORA Pots and Pans und vieles mehr unterstützen auf dem Weg dahin.



BORA Assist

Entwickelt, um Ihr Kocherlebnis zu vereinfachen.

Mit BORA Assist stellen wir individuelle Gerätefunktionen und Programme zur Verfügung, die dabei helfen, Ihr Kocherlebnis zu vereinfachen und Kochergebnisse zu verbessern.

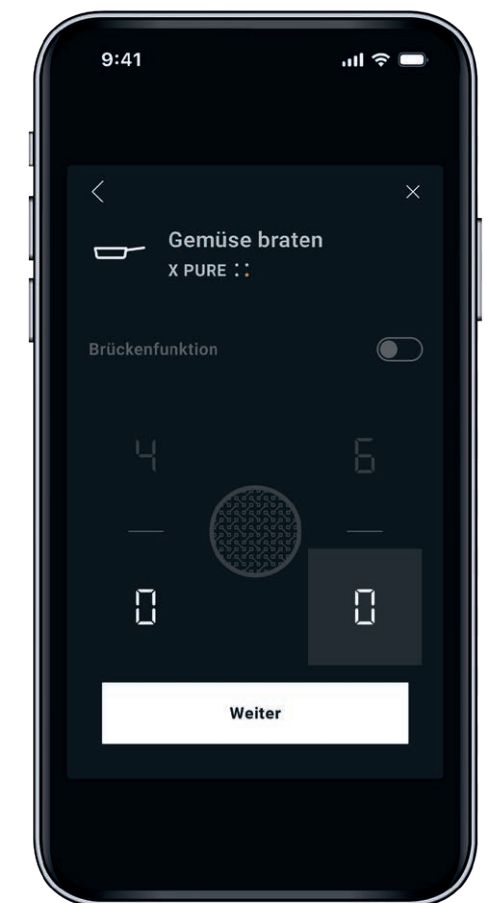


Perfekte Gerichte auf Knopfdruck

Der BORA X BO Dampfbackofen bietet mit über 200 voreingestellten Automatikprogrammen größtmögliche Flexibilität bei der einfachen und schonenden Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte. Steuern Sie die Programme direkt am Gerät oder über die App BORA JOY auf Ihrem Smartphone. Ergänzend dazu, erleichtern Spezialprogramme unzählige Arbeitsschritte im Alltag – beispielsweise Auftauen, Warmhalten oder Entkeimen.

Immer auf das Wesentliche konzentriert

Erleben Sie individuelle Assist Funktionen am neuen BORA X Pure, in Kombination mit den BORA Pots and Pans Assist und der BORA Grillpfanne. Über die BORA JOY App lassen sich die Assist Funktionen und Rezepte einfach ansteuern, die Ihnen den Kochvorgang erleichtern und dabei helfen, bessere Garergebnisse zu erzielen. Geräte-seitig ist das neue BORA X Pure mit zwei zusätzlichen Assist Funktionen ausgestattet. Fry ermöglicht temperaturgenaues Braten und Boil ersetzt durch das Aufkochen von Wasser für Tee oder Kaffee den Wasserkocher.



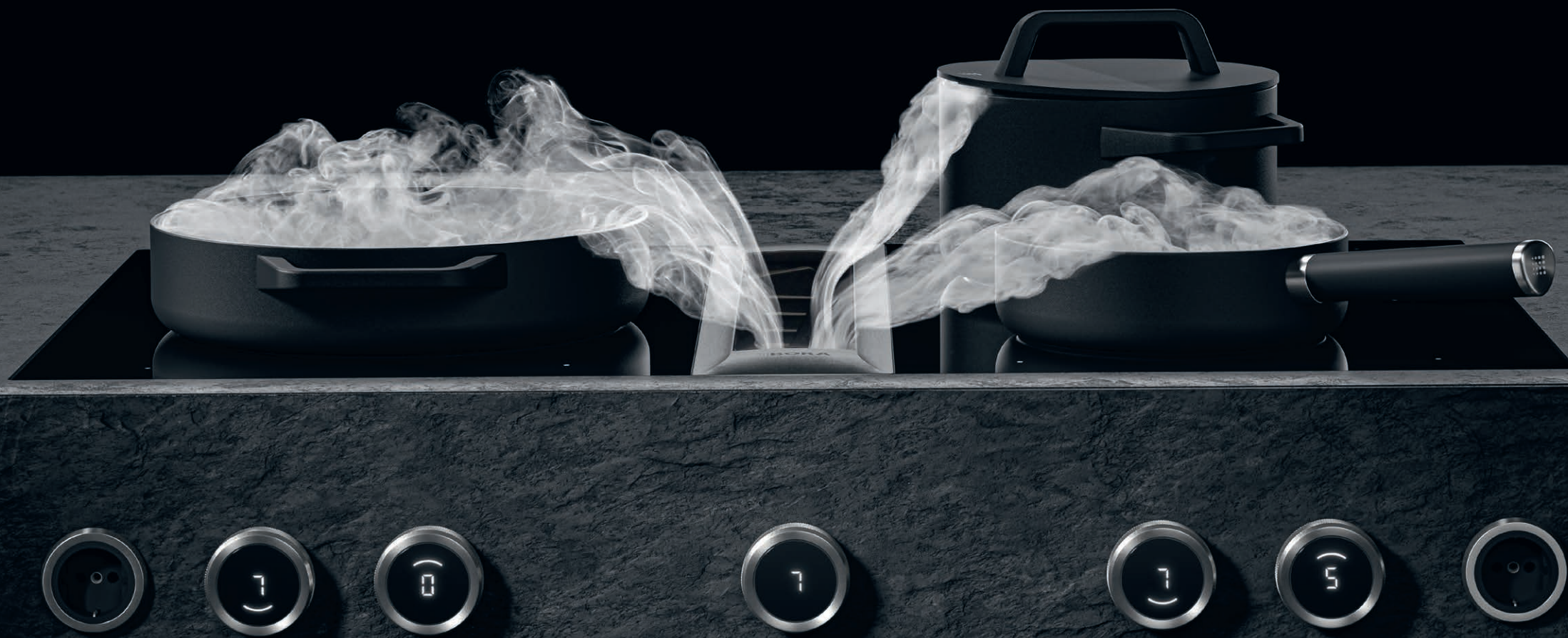
Unterstütztes Kochen mit der BORA JOY App

Wählen Sie aus der Vielzahl an gerätespezifischen Rezepten jeden Tag Ihr Lieblingsgericht aus und lassen Sie sich beim Kochen mit den Assist Rezepten beim Nudeln kochen, Gemüse, Fleisch oder Fisch braten und Eierspeisen zubereiten unterstützen. In einem Assist Rezept wird die jeweilige Assist Funktion automatisch zum Aktivieren angezeigt.

Kochfeldabzugssysteme

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

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





BORA Professional 3.0

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

Selbstbewusst hebt das BORA Professional 3.0 das Kochvergnügen und den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort auf ein neues Level und vervollkommnet als Statement anspruchsvolle Küchengestaltung. Unser Flaggschiff unter den BORA Kochfeldabzugssystemen ist eines von zwei modularen Systemen, das Sie frei nach Ihren Wünschen mit einem, zwei oder mehr Kochfeldern kombinieren können. Es zeichnet sich durch die größten individuell zusammenstellbaren Kochfelder mit 540 mm Tiefe und eine innovative analog-digitale Bedienung durch Knebel und Touchmöglichkeit aus. Die übertiefen Kochfelder bieten maximalen Platz

für das Kochen, auch wenn Sie größeres Kochgeschirr hintereinander platzieren. Viele praktische Funktionen wie Kindersicherung und Pausfunktion lassen sich schnell und effizient mit dem zentralen Bedienknebel des Abzugs aktivieren. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf. Visuell und haptisch prägend sind die Bedienknebel mit schwarzer Glasoberfläche an der Küchenfront. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen das avantgardistische Design.

Modulares System

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

Automatische Verschlussklappe

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



Intuitiver Bedienknebel

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



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



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Das modulare Kochfeldabzugssystem mit intuitiver Bedienung und wählbaren Kochfeldern.

Mit maßgeschneiderter Präzision und zeitloser Eleganz integriert sich das BORA Classic 2.0 in jede klassische und moderne Küchenarchitektur. Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis – für uns die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die innovative mehrfarbige sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Durch ihre zentrale Anordnung bieten beispielsweise zwei Induktionskochfelder Platz für vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine gleich-

mäßige Erwärmung sehr großer Töpfe oder Bräter wie der BORA Schmorpfanne. Beim Tepan-Edelstahlgrill stehen innerhalb kürzester Zeit präzise geregelte 250 °C zur Verfügung. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen. Herzstück des BORA Classic 2.0 ist der BORA Kochfeldabzug. Durch die automatische Abzugssteuerung ist ein manuelles Nachjustieren jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Gespräche nicht gestört werden. Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach. Nach dem Kochen können alle beweglichen Teile einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



Innovative Bedienung

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

**Modulares System**

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

Hochelegantes Design

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



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



bora.com/classic



NEU

BORA X Pure

Das puristische Kochfeldabzugssystem mit maximaler Kochfläche und BORA Assist.

Über alle Standards hinaus überzeugt das neue BORA X Pure durch maximale Kochfläche, eingebettet in sein puristisches Design, mit ikonischer Einströmdüse in Pin-Optik. Die Einbauhöhe beträgt lediglich 199 mm ab der Oberkante der Arbeitsplatte. Die gesamte Fläche des extrabreiten Kochfelds (830 mm) kann optimal zum Kochen und Braten genutzt werden. Ideal für alle, die oft mit großem Kochgeschirr kochen und mehrere Pfannen und Töpfe gleichzeitig verwenden. BORA X Pure garantiert eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung von großem Kochgeschirr wie der BORA Grillpfanne. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen erkennen das Kochgeschirr beim Aufsetzen automatisch. Mit der Brückenfunktion lassen sich zwei hintereinanderliegende Kochzonen zu einer großen Kochfläche verbinden. Die mehrfarbige sControl+ Bedienung mit vertikalem Slider macht die Steuerung durch intuiti-

tive Auf- und Abwärtsbewegungen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Neben den bereits vom Vorgängermodell bekannten Funktionen überzeugt das neue BORA X Pure geräteseitig mit zwei zusätzlichen Assist Funktionen, die Sie beim Kochen unterstützen: Fry ermöglicht temperaturgenaues Braten und Boil terminiert das Aufkochen von Wasser für Tee oder Kaffee. Verbunden mit der BORA JOY App können Sie den Funktionsumfang des BORA X Pure um ein Vielfaches erweitern. Über die App können zusätzliche Assist Funktionen wie Nudeln kochen, Eierspeisen oder Gemüse dämpfen ausgewählt und gestartet werden. Diese Funktionen sind auch in Assist Rezepten hinterlegt, um den Kochvorgang für Sie noch einfacher und das Garergebnis noch besser zu gestalten. Die Programme sind auf die Nutzung der BORA Pots and Pans Assist und der BORA Grillpfanne ausgelegt.

Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen

Dank der besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen mit 230 x 230 mm bzw. 230 x 460 mm kann die gesamte Fläche beim Kochen optimal genutzt werden.

Vereinfachtes Kochvergnügen

Beim BORA X Pure wird das Kochen durch BORA Assist noch einfacher. In Kombination mit den BORA Pots and Pans Assist und der BORA Grillpfanne sind die Assist Funktionen Fry mit temperaturgenauer Einstellung zum Braten und Boil als Ersatz für einen Wasserkocher direkt über das Kochfeld nutzbar.

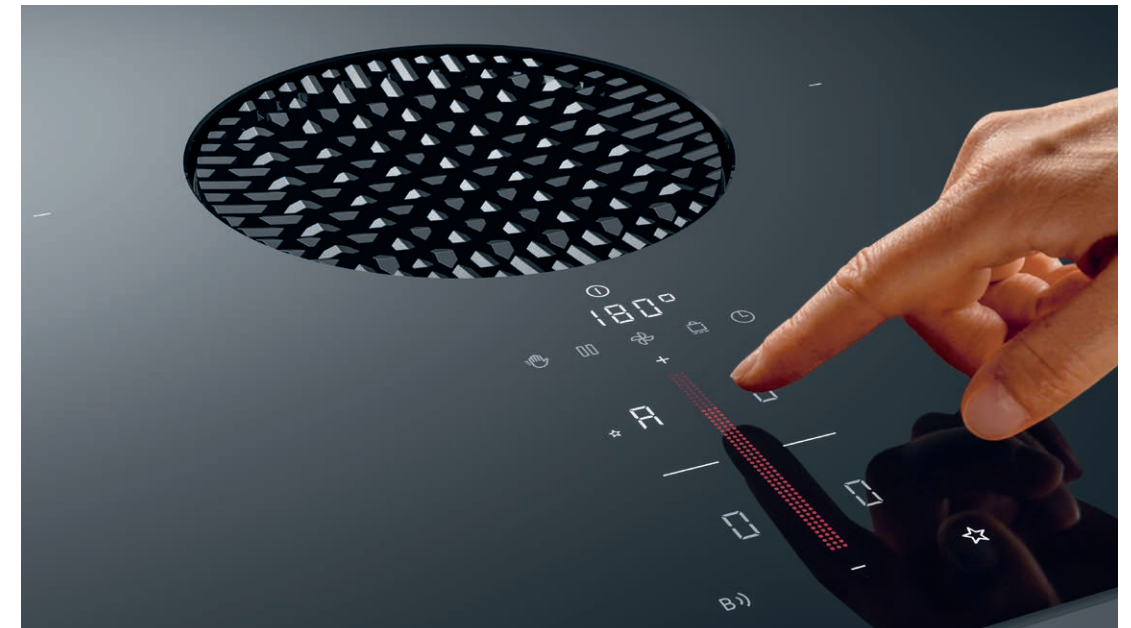


Noch intuitivere Bedienung

Das BORA X Pure ist durch die dreifarbige Touchbedienung sControl+ steuerbar. Die verschiedenen Bediensettings sind optisch klar voneinander getrennt. Die intelligente Reinigungssperre erkennt automatisch, wie lange das Kochfeld gereinigt wird, und schaltet sich erst danach ab. Die Brückenfunktion sowie die automatische Topferkennung wurden zum Vorgängermodell weiterentwickelt.

Markantes Design

Kochfeld und Abzug sind komplett flächenbündig. Die ausdrucksstarke Linienführung, gepaart mit der ikonischen Einströmdüse in Pin-Optik, gehüllt in unendliches Schwarz, prägt das markante Design. Die Bedienanzeige setzt im Betrieb Farb- und Lichtakzente.



Die sControl+ Bedienung des neuen BORA X Pure ist durch ihre Mehrfarbigkeit in jeder Kochsituation intuitiv bedienbar.

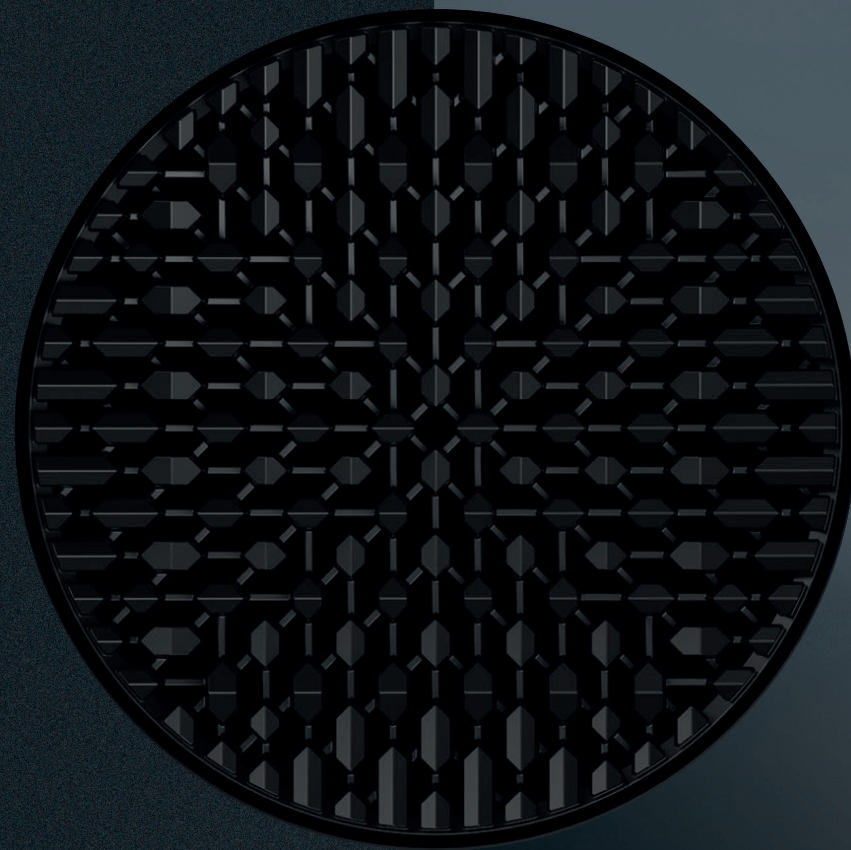


bora.com/x-pure

NEU

Matt

Glänzend

**Zwei Varianten**

Das BORA X Pure gibt es in zwei Varianten: mit glänzendem Glaskeramik-Kochfeld und mit matter Glaskeramik, dem neuen X Pure Rough. Das matte Glas reduziert die Sichtbarkeit von Kratzern deutlich. Die neuartige Oberflächen-optik verleiht dem Kochfeldabzugssystem ein elegantes Finish.

**Praktische Assist Rezepte über die App BORA JOY**

Intelligent verbunden, erweitert sich der Funktionsumfang des neuen BORA X Pure durch die Verwendung der App BORA JOY. So können zusätzliche Assist Funktionen und Rezepte wie Nudeln kochen, Eierspeisen oder Bratkartoffeln zubereiten ausgewählt und gestartet werden. Die Programme sind auf die Nutzung der BORA Pots and Pans Assist und der BORA Grillpfanne ausgelegt.

BORA M Pure

Das multiple Kochfeldabzugssystem mit maximalem Bedienkomfort.

Das BORA M Pure ist die konsequente Weiterentwicklung unseres beliebten BORA Pure. Auf maximale Flexibilität ausgelegt, vereint das BORA M Pure zwei Induktionsarten. Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig können dank der Brückenfunktion zu einer großen Fläche verbunden werden. Großes Kochgeschirr wie die BORA Grillpfanne wird hier optimal erwärmt, die Induktionsflächen werden bei ausreichender Größe des Kochgeschirrs und aktivierter permanenter

Topferkennung automatisch kombiniert. Die zwei einzelnen Kochzonen mit Zoneninduktion auf der linken Seite sind bestens für kleinere Töpfe, Pfannen und Espressokocher geeignet. Die Touch Control Bedieneinheit mit Slider besticht durch weiße LEDs für ein klares und modernes Erscheinungsbild. Wer einen persönlichen Akzent setzen will, kann durch die verschiedenen bunten Einströmdüsen für Abwechslung in der Küche sorgen.



Intuitive Bedienung

Das BORA M Pure ist vollständig durch Touchbedienung steuerbar. Der vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Auf- und Abbewegen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind über nur eine Berührung erreichbar.



Zwei Induktionsarten vereint

Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig mit 230 x 230 mm können dank der automatischen Brückenfunktion zu einer großen Fläche von 230 x 460 mm verbunden werden. Die beiden einzelnen Kochzonen linksseitig sind bestens für kleinere Töpfe und Pfannen geeignet.

Farbenfrohes Design

Die Einströmdüsen sind nach individuellen Wünschen mit einem Handgriff austauschbar und außer in Schwarz in den Farben Orange, Rot, Blau, Jadegrün, Lichtgrau, Sonnengelb und Greige erhältlich.



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



bora.com/m-pure



BORA Pure

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

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

Verpassen Sie Ihrer Küche persönliche Farbakzente: Die Einströmdüse des BORA Pure lässt sich durch einen einfachen Handgriff austauschen. Wählen Sie aus den sieben Farbtönen Greige, Sonnengelb, Orange, Rot, Jadegrün, Blau und Lichtgrau Ihren Favoriten. Die Leistung des Kochfeldabzugs passt sich bei aktiver Abzugsaomatik dem jeweiligen Kochverhalten an. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr beim Aufsetzen automatisch. Und durch die intuitive und kontextsensitive Bedienung werden ausschließlich aktuell relevante Funktionen angezeigt. Durch die optimale Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Sie jedes Brutzeln und Zischen wahrnehmen.

Farbenfrohes Design

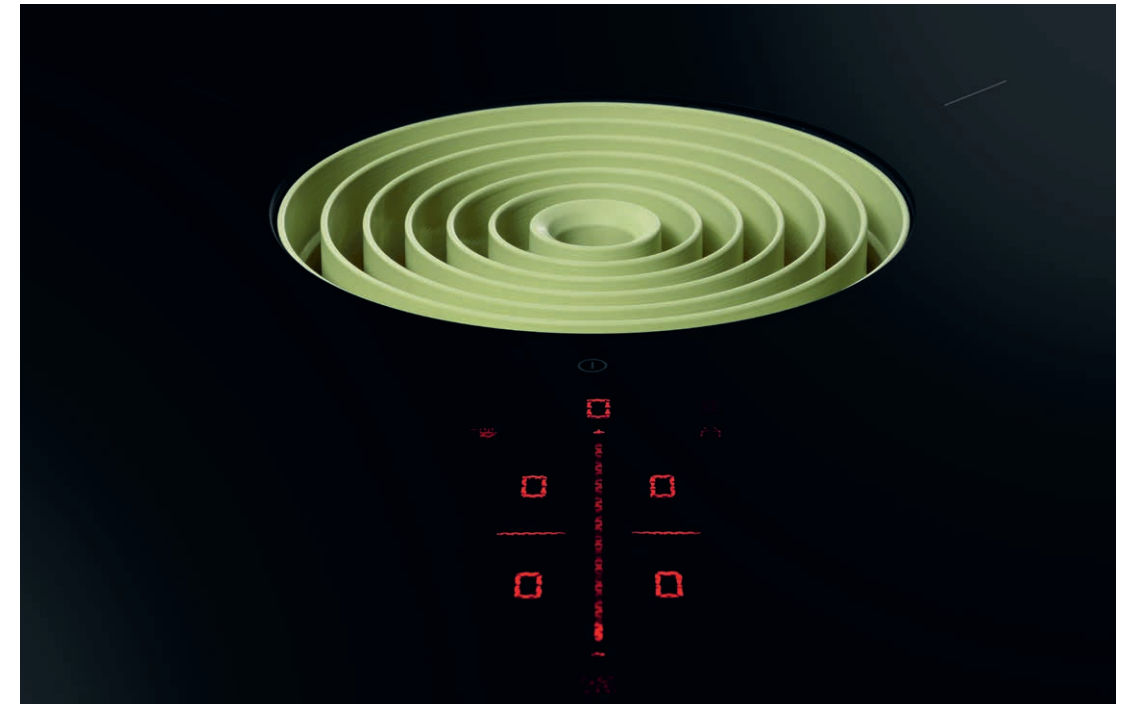
Für mehr Farbe in der Küche und persönliche Akzente sorgen die bunten Einströmdüsen, die mit einem Handgriff individuell austauschbar sind.

**Extragroßes Induktionskochfeld**

Das Induktionskochfeld bietet mit vier großen runden Kochzonen genügend Platz zum Kochen bei voller Ausnutzung der Kochfeldtiefe von 51,5 cm. Das BORA Pure ist geeignet für Küchenschränke mit 80 cm Breite.

Intuitive Bedienung

Das BORA Pure ist vollständig durch Touchbedienung steuerbar. Der vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Auf- und Abbewegen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Wichtige Bedienfunktionen sind über nur eine Berührung erreichbar.



Die zentral platzierte, rote sControl Bedienung bietet maximalen Komfort.



bora.com/pure

BORA S Pure

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

Außergewöhnlich, minimalistisch, modern – so präsentiert sich das BORA S Pure mit breiten Schultern als kleinstes Kochfeldabzugssystem. Mit asymmetrisch angeordneter Einstromdüse und vier Kochzonen wird die zur Verfügung stehende Fläche maximal ausgenutzt. Für maximale Effektivität wurden zwei der insgesamt vier Induktionsspulen speziell für das BORA S Pure entwickelt. Zudem überzeugt das S Pure mit einem einzigartigen Highlight: Mit der Kaffeefunktion wird das Aufbrühen von Kaffee mit einer induktionsfähigen Espressokanne zum Kinderspiel. Der vertikale Slider der roten sControl Bedienung

funktioniert intuitiv durch Slide- und Touchbefehle mit dem Finger. Die kompakten Maße von BORA S Pure mit 60 cm Breite und einer Höhe von 199 mm ermöglichen den Einbau in Standard-Küchenkorpusse und garantieren maximalen Stauraum. Durch die komplett flächenbündige Ausführung von Abzug und Kochfeld und das schlanke Design integriert sich das Kochfeldabzugssystem harmonisch in jede Küchenarchitektur. Mit bunten Einströmdüsen können Sie persönliche Akzente in den Farben Orange, Rot, Blau, Jadegrün, Lichtgrau, Sonnengelb und Greige setzen.



Einzigartige Kaffeefunktion

Die Kaffeefunktion steuert das Aufbrühen von Kaffee in einer induktionsfähigen Espressokanne mit einem Mindestdurchmesser von 7 cm. Einmal auf die individuelle Wasser-Füllmenge Ihrer Espressokanne eingestellt, heizt die Kochzone auf und schaltet nach der benötigten Zeit automatisch ab.

Asymmetrisches und farbenfrohes Design

Das flächenbündige Design mit der asymmetrischen Platzierung der Abzugsöffnung ist ein Blickfang und zugleich auf maximale Raumnutzung ausgelegt. Für mehr Farbe sorgen die bunten Einströmdüsen, die nach individueller Präferenz mit einem Handgriff austauschbar sind.



Hochwertiger Kochfeldrahmen

Der BORA Kochfeldrahmen aus hitzebeständigem Aluminium schützt bei Aufsatzmontage die Kanten der Glaskeramik vor Abplatzungen. Durch das Stecksystem kann der Rahmen einfach und werkzeugfrei montiert werden. Sein modernes und minimalistisches Design ergänzt das zeitlose Erscheinungsbild der BORA Kochfeldabzugssysteme auf optimale Weise. Der Kochfeldrahmen ist erhältlich für BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure und Basic.

Kompakteste Bauweise & optimale Kochfeldausnutzung

Die Lösung für alle Raumprobleme: Mit extrem kompakten Maßen findet das BORA S Pure selbst in einem 60 cm breiten Küchenschrank problemlos Platz. Das BORA S Pure verfügt über vier Kochzonen unterschiedlicher Größe, die alle gängigen Topf- und Pfannenmaße abdecken.

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



bora.com/s-pure



BORA Basic

Das Kochfeldabzugssystem mit Strahlheizkörper-Kochfeld und effektiver Dunstabsaugung.

Das BORA Basic vereint Hochleistungskochfeld und effektiven Dunstabzug in einem Gerät. Ein besonderes Highlight: Für ein Strahlheizkörper-Kochfeld hat das BORA Basic eine ausgesprochen schnelle Ankochzeit. Die Hyper-Kochzone vorne links ist eine Strahlheizkörper-Kochzone mit bis zu 50 Prozent höherer Leistung in der Powerstufe. Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen können gleichzeitig vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser genutzt werden. Das BORA Basic ist wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme als Abluft-

oder als Umluftlösung erhältlich. Die geringe Höhe von weniger als 20 Zentimetern und die bei der Umluftvariante integrierte Filtereinheit garantieren maximalen Stauraum im Unterschrank. Die schwarze Einströmdüse fügt sich in das Gesamtbild des Kochfelds ein und wirkt dezent und modern. Durch die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75 °C gelingt jedes Dinner – auch bei verspäteten Gästen. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen.

Überlaufschutz Abzugsöffnung

Die erhaben ausgeführte Einströmöffnung verhindert den Einlauf von Flüssigkeiten vom Kochfeld.



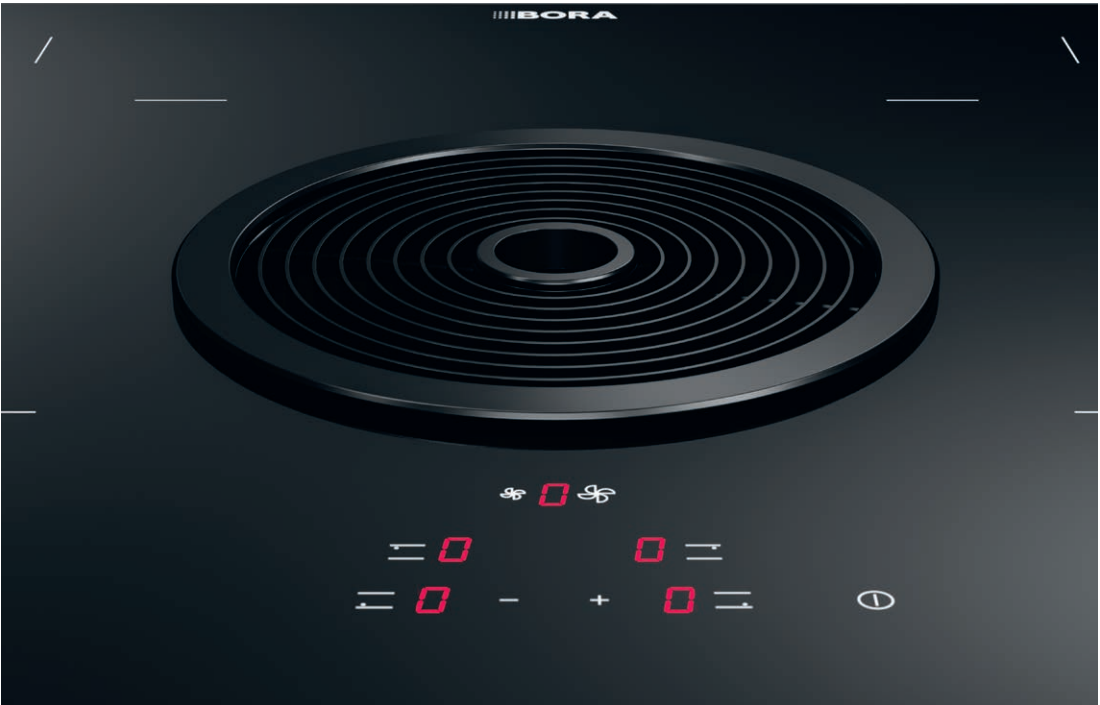
Besonders schnelles Ankochen

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

Kompaktes Strahlheizkörper-Kochfeld

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

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



bora.com/basic



Dampf- und Backsysteme

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

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

BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.

Ob knuspriger Braten, zartes Gemüse oder goldbraune Croissants: Dank seiner schonend gleichmäßigen Dampferzeugung und optimalen Wärmeverteilung liefert der BORA X BO perfekte Garergebnisse – auch wenn Sie mit drei gefüllten Blechen gleichzeitig garen. Inspiriert von der Profi-Gastronomie, ermöglicht der BORA X BO Profi-Kochergebnisse für zuhause und ergänzt die BORA Kochfeldabzugssysteme auf optimale Weise. Der BORA X BO vereint die Funktionen von zwei Küchengeräten: Er ist Dampfgarer und Backofen in einem. Das Garen erfolgt rein durch Heißluft, gepaart mit Wasserdampf. Mit der innovativen Dampftechnologie der Profis und der intuitiven Bedienung können Speisen individuell, gesünder und vor allem rasch und unkompliziert zubereitet werden. Der BORA X BO kann backen, braten, heißluftgrillen und dämpfen. Beim Dämpfen wird das Gargut von Wasserdampf umhüllt und behält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Dank der automatischen Dampfabsaugung wird der Dampf vor dem Öffnen der Türe nach hinten abgesaugt. Ein Aktivkohlefilter absorbiert effektiv Gerüche – selbst intensive Aromen. So steigt beim Öffnen kein Dampf mehr ins Gesicht und unerwünschte Kochgerüche werden gefiltert.



Die Spezialprogramme des BORA X BO erleichtern unzählige Arbeitsschritte im Alltag und ermöglichen beispielsweise das schonende Trocknen von Pilzen.



Einfache und intuitive Bedienung

Ein hochauflösendes 19-Zoll-Touchdisplay macht die Bedienung des Dampfbäckofens kinderleicht. Das Display reagiert komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können dabei zwischen manuellem Garen, der Klassik-Funktion und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialprogramme nutzen, die viele Arbeitsschritte im Alltag erleichtern – beispielsweise auftauen, Keime reduzieren oder Schokolade schmelzen. Die Klassik-Funktion eignet sich, um von einem herkömmlichen Backofen auf das

Kochen mit Dampf umzusteigen. Die Klassik-Funktion unterscheidet vier Betriebsarten: Heißluft, Backen mit Feuchtigkeit, Dämpfen und Heißluftgrillen.

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

Mit den voreingestellten Automatikprogrammen gelingen Ihre Lieblingsrezepte jedes Mal. Die Steuerung erfolgt am BORA X BO selbst oder über die App BORA JOY.



Vereinfachtes Kochvergnügen

Der BORA X BO vereinfacht das Kochen durch voreingestellte Programme, die direkt am BORA X BO oder über die App BORA JOY ausgewählt und gestartet werden können. Bei den Automatikprogrammen sind die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe hinterlegt. Damit das ausgewählte Automatikprogramm auch sicher das gewünschte Kochergebnis hervorbringt, werden bei vielen Programmen die Startbedingungen für die optimale Zubereitung, wie beispielsweise die Temperatur oder die

Beschaffenheit der Lebensmittel, auf dem Display des BORA X BO angezeigt. Teilweise können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z. B. hart/bissfest/weich) über einen Regler individualisiert werden. Wenn Sie BORA JOY nicht verwenden, gelangen Sie bei einigen Automatikprogrammen über QR-Codes direkt zu den Rezepten auf der BORA Website. Durch die dauerhafte Verbindung Ihres BORA X BO mit dem WLAN bleibt er immer auf dem neuesten Software-Stand.

Premium-Design mit großem Touchdisplay

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

Voreingestellte Programme und perfekte Garergebnisse auf allen Ebenen

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



Vollautomatische Intensivreinigung

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

Automatische Dampfabsaugung & effektive Geruchsfilterung

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



bora.com/x-bo



BORA Multischublade

Die vielfältigste Wärmeschublade mit variablen Funktionen.

Die ideale Ergänzung zum BORA X BO ist die BORA Multischublade. Aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl hergestellt, lässt sich die flächenbündige, grifflose Schubladenfront durch sanftes Drücken öffnen. Dank der Voreinstellungen und des großen Stauraums ist das Multitalent vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen aufwärmen, auftauen oder warm halten. Die Temperatur- und Zeitregelung ist manuell einstellbar. Die Multischublade gibt

es in zwei Größen, 140 und 290 mm. Bei der höheren Variante der Multischublade kann sogar auf zwei Ebenen gearbeitet werden. Und der Ebenen-Rost lässt sich einfach und komfortabel in der Spülmaschine reinigen. Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Verbunden mit dem BORA X BO, kann die Steuerung ebenfalls über dessen Display erfolgen.

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



bora.com/multi-drawer



Als Side by Side Lösung bietet der Gefrierschrank BORA Freeze (links) die perfekte Ergänzung zum BORA Cool (rechts).

Kühl- und Gefriersysteme

Smartes Design trifft effektive Kühlung.

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



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

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

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

Lebensmittel knackfrisch lange lagern

Mit den Kühl- und Gefriersystemen wird das Kocherlebnis über die Zubereitung von Lebensmitteln auf den Kochfeldern und im Dampfbäckofen hinaus erweitert: Durch die BORA Kühl- und Gefriersysteme lagern Sie Zutaten effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt. Die Kühl- und Gefriersysteme decken alle Bedürfnisse der Lebensmittellagerung ab. Die verschiedenen Kühlschranksvarianten sowie der Gefrierschrank zeichnen sich durch elegantes Design mit hochwertigen und durchdachten Komponenten für den Innenraum aus. Der Verzicht auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze unterstreichen die Konzentration auf das Wesentliche und erleichtern außerdem die Reinigung. Selbstverständlich kühlen und gefrieren unsere Produkte auf ausgezeichnetem Niveau und setzen auf innovative

Umluftkühlung, getrennte Kühlkreisläufe, No Frost Technologie und BORA Fresh zero Lagerbereich. Zur Auswahl stehen BORA Cool und BORA Cool Combi, der neue BORA Cool Combi XL sowie BORA Freeze.

Alles in bester Ordnung

Die individuelle Anordnungsmöglichkeit der Zubehörteile sorgt für mehr Übersicht und maximale Ordnung und verhindert, dass gelagerte Lebensmittel in Vergessenheit geraten. Die Zubehörteile zeichnen sich durch ihre multiplen Einsatzmöglichkeiten aus. Das einzigartige Multitablett kann beispielsweise gleichermaßen als Beerenfach, Käseglocke oder zum Auftauen und Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden. Der neue BORA Cool Combi XL bietet dank der Erweiterung in die Höhe noch mehr Platz für große Schüsseln und Lebensmittel.

Frische Luft dank BORA Cool Geruchsfilter

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

BORA Fresh zero

Im BORA Fresh zero Lagerbereich liegen die Temperaturen nahe 0 °C. Unter diesen Bedingungen können empfindliche Lebensmittel wie unverpacktes Gemüse und Obst optimal gelagert werden. Hierfür eignen sich die oberen Wannen mit geschlossenem Feuchteregulierungsdeckel und hoher Luftfeuchtigkeit am besten. In der BORA Fresh zero Wanne ohne Feuchteregulierungsdeckel können auch empfindliche, verpackte Lebensmittel wie Fleisch oder frische Milch gekühlt werden. So bleiben Lebensmittel möglichst lange frisch und wertvolle Vitamine und Mineralien erhalten. Die BORA Fresh zero Wannen können bequem entnommen und im Stehen auf der Arbeitsplatte mit den Einkäufen befüllt werden.



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

Unten: Die BORA Fresh zero Wanne kann bequem und einfach entnommen werden.

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

**Alles im richtigen Licht**

Das Lichtkonzept der Kühlsysteme wurde für eine gleichmäßige, allumfassende Beleuchtung ausgelegt. Die Glasplattenträger fungieren gleichzeitig als Lichtquellen, sodass selbst bei vollem Kühlschrank für genügend Ausleuchtung gesorgt ist. Durch das angenehme Licht wird den Lebensmitteln im Kühlschrank eine Bühne in ansprechendem Ambiente geboten.

Zubehör mit Wow-Effekt

Die verschiedenen Ausstattungspakete sorgen in jeder Haushaltssituation für eine optimale

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

Lebensmittel richtig lagern

BORA Kühl- und Gefriersysteme haben für jedes Lebensmittel die passende Temperaturzone.

Ca. 5 °C

Milchprodukte, Käse, offene Speisen, Eingemachtes, Eier, Butter, Konfitüre, Dressings und Tuben

Nahe 0 °C**BORA Fresh zero Lagerbereich**

Unverpacktes Obst und Gemüse, inkl. Feuchteregulierungsdeckel

Nahe 0 °C**BORA Fresh zero Lagerbereich**

Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte und Wurst mit Verpackung, ohne Feuchteregulierungsdeckel

Ca. -18 °C

Speiseeis, Eiswürfel, Eingefrorenes



So lagern Sie Lebensmittel im Kühlschrank besonders lange frisch.

NEU**BORA Cool Combi XL**

Dank des großzügigen Innenraumdesigns bieten die BORA Kühl- und Gefriersysteme ein beeindruckendes Volumen. Die neue Kühl-Gefrierkombination BORA Cool Combi XL überzeugt dank einer Gerätehöhe von 194 cm, die etwa 30 Liter mehr Volumen ermöglicht als die Geräte mit 178 cm Höhe. So lagern Sie auch größere Schüsseln, Behälter und Lebensmittel einfach und übersichtlich gekühlt. BORA Cool Combi XL passt trotz erweiterter Höhe in Küchennischen mit Standardbreite.

+ Ca. 30 Liter mehr Volumen

**Einfrieren in Perfektion mit BORA Freeze**

Gefrieren Sie zukünftig vereisungsfrei und auf maximale Raumnutzung optimiert mit dem Gefrierschrank von BORA. Die No Frost Technologie und sinnvolles Zubehör ermöglichen einfaches und optimales Gefrieren. Mit ausziehbaren Tablaren und einfach herausnehmbaren Lagerbehältnissen wird das Ein- und Ausräumen zum Kinderspiel. Die übersichtliche Aufteilung im Inneren erleichtert das systematische Befüllen mit Lebensmitteln. Und mit dem Ice Maker steht spontanen Partys nichts im Weg.

Alles bestens geordnet dank ausziehbarer Tablare und durchdachter Zubehörelemente.



bora.com/cool



Reinigungs- und Spülsysteme

Einfach sauber.

Die Reinigung gehört zu jedem Zubereitungs- oder Kochvorgang dazu und begleitet uns tagtäglich in unendlich vielen Dimensionen durch den Alltag. Grund genug, sie so angenehm und einfach wie möglich zu gestalten, um mehr Zeit für die wichtigen Dinge zu haben.



BORA Sink

Die selbstreinigende Spüle.

Automatisch sauber. Auf Knopfdruck reinigt sich die Spüle BORA Sink selbst. Verunreinigungen und Schmutz werden von allen Flächen mit Wasser rückstandslos in den Ablauf gespült. Für die automatische Spülbeckenreinigung sorgt das innovative Strömungsprofil in Kombination mit dem Abperleffekt des Spülbeckens. Die widerstandsfähige Quarzkomposit-Spüle ist aus hochmodernem, patentiertem Cristadur hergestellt. Cristadur besticht mit seiner seidig-matten, nahtlos geschlossenen Oberflächenstruktur, an der Schmutz und Wasser einfach abperlen. Die überschüssigen Schmutzreste werden nach der Reinigungsfunktion mit dem Abflusieabentnommen und entsorgt. Als Ausdruck von Qualität wird das Spülbecken vom Branchenspezialisten SCHOCK

in Deutschland gefertigt. Die BORA Armatur ist optimal auf die Nutzung der Spüle ausgelegt. Das Spülbecken ist auch in Kombination mit allen handelsüblichen Armaturen geeignet – beispielsweise für kochendes oder sprudelndes Wasser.

Premium-Materialität

Die widerstandsfähige Quarzkomposit-Spüle aus dem Material Cristadur unterstützt durch ihren Abperleffekt dabei, die Reinigung noch effizienter und hygienischer zu gestalten. Cristadur besticht durch eine patentierte, extrem feine Materialstruktur und seidig-matte Oberflächenbeschaffenheit, an der Schmutz und Wasser einfach abperlen. So entsteht kaum Nährboden für Keime, Bakterien und Kalkablagerungen.



bora.com/sink



Wie sich die Spüle in nur wenigen Sekunden selbst reinigt, sehen Sie hier im Video.

Praktisch: Durch den unter der Arbeitsplatte liegenden Touchsensor oder über die Frontbedienung der Armatur wird die Reinigungsfunktion der Spüle aktiviert.

Selbstreinigung auf Knopfdruck

Im Vergleich zu einer herkömmlichen Reinigung wird die Spüle BORA Sink auf Knopfdruck durch einen laminaren Wasserstrom automatisch gereinigt. Das macht die Reinigung schnell und effizient und kann zur Reduzierung des Wasserverbrauchs führen. Das intelligent durchdachte Strömungsprofil sorgt dabei für eine gleichmäßige Wasserverteilung innerhalb des Spülbeckens. Verunreinigungen und Schmutz werden von den Flächen gespült und im Abflusieab zur leichten Entnahme gesammelt.

Minimalistisches Design

Exakte Kanten definieren die in Tiefschwarz getauchte Spüle samt Armatur. Auf das Wesentliche konzentriert, verzichten die Armatur und die Spüle zugunsten eines ganzheitlich reduzierten Bedienkonzepts auf weitere Bedienelemente. Der Überlauf des Spülbeckens ist auf der gegenüberliegenden Seite des Sichtfelds platziert, um einen ungestörten Blick auf die tiefschwarze Oberfläche zu gewähren. Die Armatur besticht durch ihr schlankes, unaufdringliches Design und eine klare Formensprache.

Intuitive Bedienung

Der Wasserstrahl der BORA Armatur sowie dessen Temperatur werden durch die Frontbedienung direkt eingestellt. Intelligently wird somit das Vorbeigreifen am Wasserstrahl vermieden. Durch die LED-Farbgebung am Druckknopf der Armatur kann auf einen Blick erkannt werden, welche Wassertemperatur eingestellt ist. Die Armatur lässt sich auch mittels Handrücken oder Ellbogen einfach steuern und ermöglicht so beidhändiges Arbeiten. Die Reinigungsfunktion lässt sich intuitiv durch Betätigen des Druckknopfs an der Frontbedienung oder über einen unter der Arbeitsplatte liegenden Touchsensor aktivieren. Short Press ermöglicht kurze Spülstöße, während Long Press die Reinigungsfunktion um weitere 15 Sekunden aktiviert.

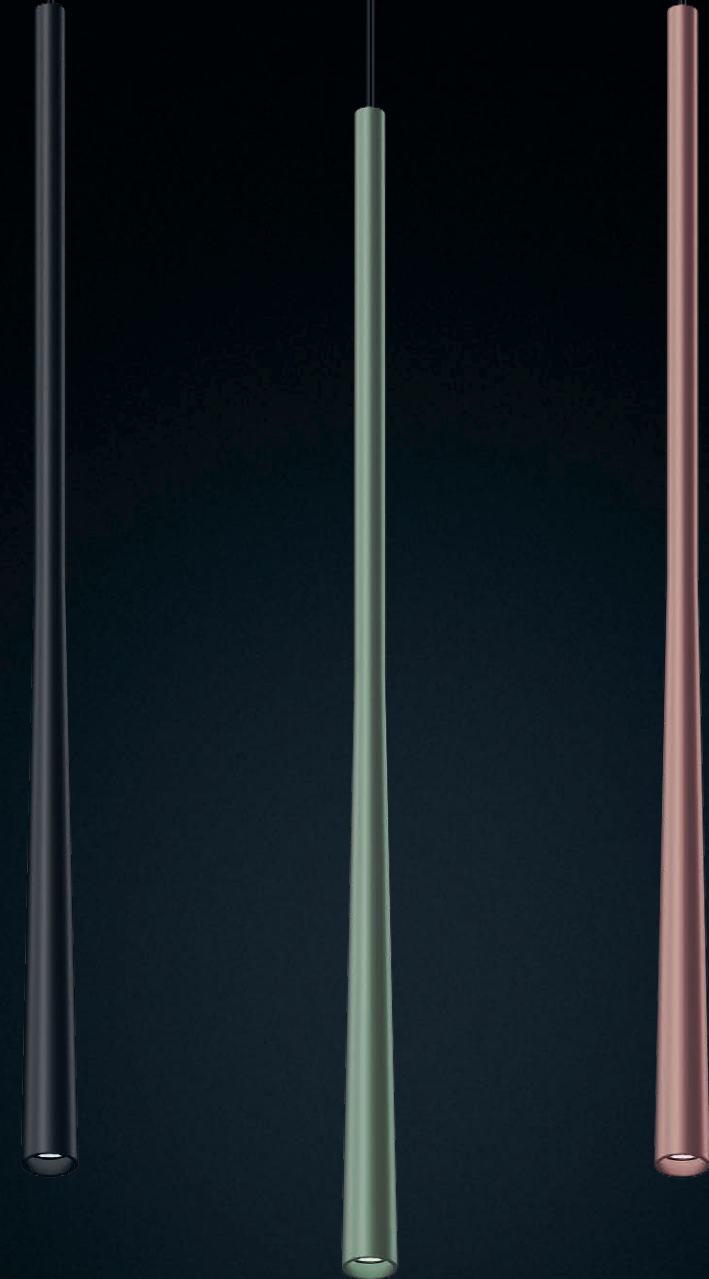




Beleuchtung

Minimales Design und maximales Licht.

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



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



Die BORA Beleuchtung Horizon und Stars im Überblick.

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



BORA Horizon

Direkt und indirekt smart beleuchtet.

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

Hochwertig und ästhetisch

Die lineare Pendelleuchte BORA Horizon schwebt über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch und fügt sich unaufgeregt und edel in das Gesamtbild der Küche ein. Die Leuchte ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: elegantes Schwarz, beruhigendes Moosgrün und malerisches Roségold.

Kompakte 2-in-1-Beleuchtung

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

Komfortable Bedienung

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

Individuell anpassbare Höhe

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



bora.com/horizon





BORA Stars

Einzel und als Ensemble
dezent erhellt zur Sterneküche.

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

Variables System

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

Dimmbarkeit für situationsbedingte Lichtstimmung

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

Hochwertig und emotional

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

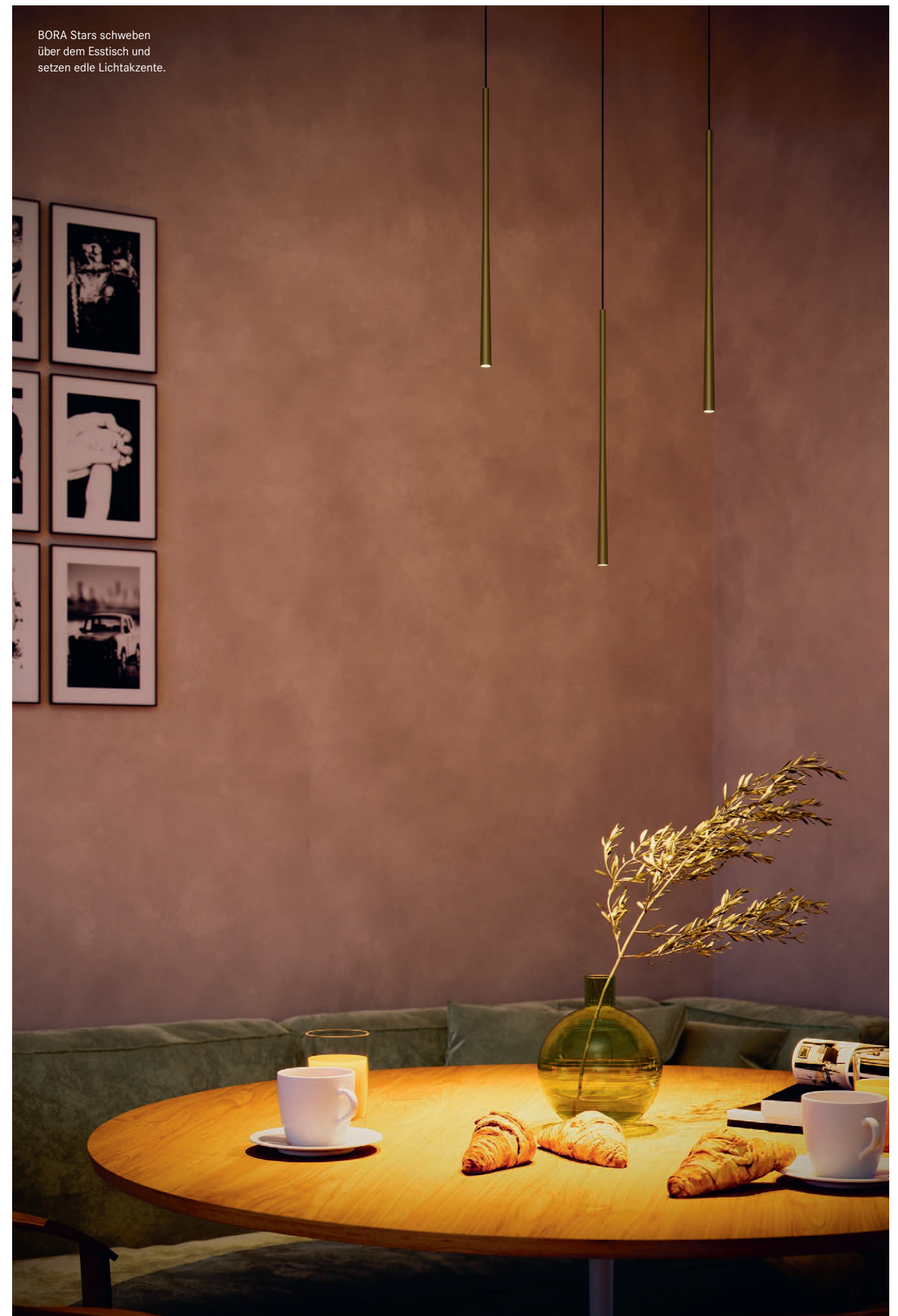


Informationen zur
Lichtplanung finden
Sie in unserem
Beleuchtungsleitfaden.



bora.com/stars

BORA Stars schweben
über dem Esstisch und
setzen edle Lichtakzente.





Zubehör und Accessoires

Passendes Zubehör und Accessoires für BORA Produkte.

Mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer bleiben Lebensmittel länger frisch und haltbar. Auch beim Vakuumieren für das Sous-vide-Garen, beim Marinieren von Lebensmitteln und beim Haltbarmachen von Flüssigkeiten ist unser Einbauvakuumierer ein Must-have. Die ideale Ergänzung für das Kochen und Kühlen mit BORA.

Das Kochgeschirr von BORA unterstützt Sie auf dem Weg zu noch besseren Kocherlebnissen und bietet Töpfe und Pfannen in sämtlichen Größen für jeden Anlass. Entdecken Sie die BORA Pots and Pans, die BORA Pots and Pans Assist sowie die BORA Grillpfanne.

BORA QVac

Der Einbauvakuumierer für länger haltbare Lebensmittel und außergewöhnlich frischen Geschmack.



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

Einzigartiges Einbaukonzept

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

Extraschnelles Marinieren

Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht

ein Unterdruck. Die zugehörige Funktion sorgt dafür, dass der Marinierprozess in maximal zehn Minuten statt in mehreren Stunden oder Tagen durchlaufen wird.

Flüssigkeiten länger haltbar machen

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

Luftdicht und sicher verpackt

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



bora.com/qvac



BORA Pots and Pans

Das Profi-Kochgeschirr für jede Gelegenheit.

Das Kochgeschirr BORA Pots and Pans vereint hochwertige Materialien und höchste Funktionalität mit unserem Anspruch an zeitloses Design. Der 5-Ply-Aufbau aus zwei Schichten Edelstahl und drei Schichten Aluminium ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen. Das Kochgeschirr wird aus einem Stück, ohne aufgesetzten Boden, gefertigt, um die Wärmeverteilung so effizient wie

möglich zu gestalten. Gefertigt mit 5-Ply-Aufbau, beschichtet mit tiefschwarzem kratzfestem Silikonpolyester und akzentuiert mit einem Rand aus Edelstahl, setzen wir Maßstäbe in Langlebigkeit, gleichmäßiger Hitzeverteilung und einfacher Reinigung. Das Topf- und Pfannenset sowie die Schmorpfanne sind platzsparend stapelbar und kompatibel mit allen gängigen Kochfeldarten.



BORA Kippdeckel

Auf den perfekten Dunstabzug bei Kochfeldabzugssystemen ausgelegt, lässt sich der BORA Kippdeckel während des Kochvorgangs variabel kippen. Mit einer einfachen Handbewegung wird er geöffnet oder geschlossen. Im geöffneten Zustand leitet der BORA Kippdeckel den Dampf effektiv und zielgerichtet in den BORA Kochfeldabzug ab.

Ergonomische und hitzereduzierte Griffe

Mit gezieltem Augenmerk auf Ergonomie sind unsere Töpfe und Pfannen mit hitzereduzierten Bügelgriffen ausgestattet. Durch den optimalen Abstand zum Topfkörper wird die Verbrennungsgefahr reduziert. Die Griffe des Kochgeschirrs von BORA sind mit größter Sorgfalt durchdacht und für ein angenehmes Tragegefühl auch bei großer Beladung konzipiert.

NEU

BORA Pots and Pans Assist

Das Profi-Kochgeschirr für unterstütztes Kochen.

Noch bessere Kochergebnisse mit BORA Pots and Pans Assist. Hochwertige Materialien und höchste Funktionalität, vereint mit unserem Anspruch an zeitloses Design. Das gesamte Kochgeschirr der BORA Pots and Pans Assist wird aus robustem und langlebigem Edelstahl sowie einem Kapselboden gefertigt. Die Keramikbeschichtung in den Pfannen sorgt für optimale Antihaft-Eigenschaften. Mit gezieltem Augenmerk auf Ergonomie sind unsere Töpfe und

Pfannen außerdem mit hitzereduzierten Griffen ausgestattet. Der dezente Schüttrand ist optisch ein Highlight und sorgt für ein tropffreies Ausgießen von Flüssigkeiten. Der BORA Kippdeckel lässt sich mit einer einfachen Handbewegung öffnen, um den Dampf effektiv und zielgerichtet in den BORA Kochfeldabzug zu leiten. Das Topfset, die Pfanne mit Stielgriff sowie die Schmorpfanne sind leicht zu reinigen, platzsparend stapelbar und kompatibel mit allen gängigen Kochfeldarten.



Die ideale Ergänzung für das Kochen mit dem neuen BORA X Pure

Die BORA Pots and Pans Assist sind perfekt auf die Nutzung der gerätespezifischen Funktionen des neuen BORA X Pure ausgelegt. So wird Kochen mit BORA noch einfacher. Die Assist Funktionen Fry mit temperaturgenauer Einstellung zum Braten und Boil zum Aufkochen von Wasser sind direkt über das Kochfeld nutzbar. Über die App BORA JOY können zusätzliche Assist Funktionen und Rezepte gestartet werden.

BORA Grillpfanne

Grillgenuss in Perfektion.



Mit der BORA Grillpfanne sind ganzjährig perfekte Grillerlebnisse sicher. Die hochwertige Antihaftbeschichtung ermöglicht eine fettarme Zubereitung der Speisen und erleichtert die Reinigung nach der Benutzung. Durch die optimale Verarbeitung ist eine schnelle Wärmeverteilung auf Flächeninduktions-Kochfeldern garantiert. Die Größe und Beschaffenheit der Grillpfanne machen auch die Nutzung im BORA X BO problemlos möglich. Die Grillpfanne ist zudem optimal auf die Nutzung des neuen BORA X Pure ausgelegt, das mit der Funktion Fry temperaturgenaues Braten ermöglicht. Dank ihres reduzierten Designs reiht sich die Grillpfanne perfekt in die BORA Produktästhetik ein.

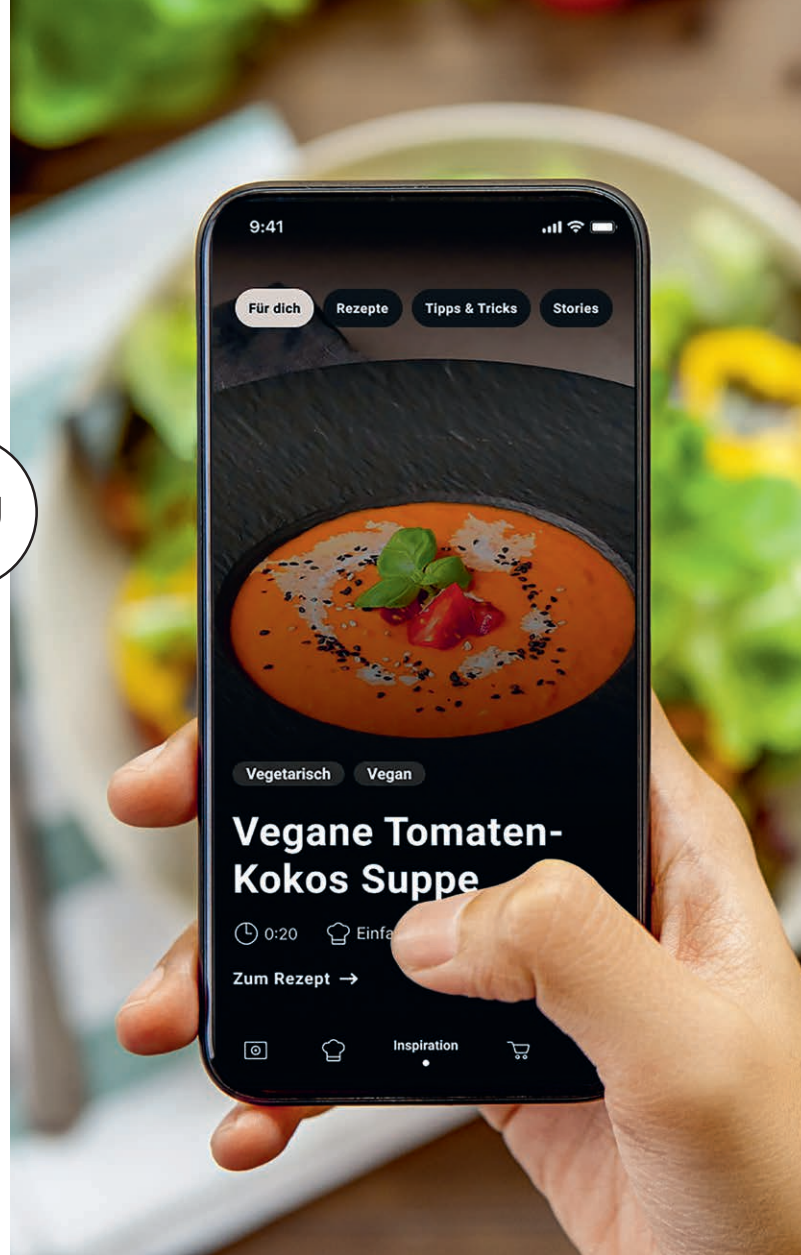


bora.com/supplies-accessories

NEU

BORA JOY

Die BORA JOY App* unterstützt Sie, täglich einfacher zu kochen, und versorgt Sie im BORA JOY Feed mit maximaler Inspiration. Bedienen Sie bequem BORA Geräte wie den BORA X BO oder das neue BORA X Pure direkt aus einem ausgewählten Rezept heraus. Die BORA App unterstützt Sie Schritt für Schritt beim Kochvorgang und bietet Ihnen eine große Auswahl an alltäglichen Rezepten sowie Storys rund um den Lebensraum Küche. Den Gerätestatus Ihrer BORA Produkte behalten Sie immer im Blick und finden schnelle Hilfe bei Fehlermeldungen.



*Die BORA JOY App ist in Deutsch und Englisch verfügbar.

Foto: iStock/Atstock Productions

Impressum

Herausgeber

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

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

Redaktion & Umsetzung

Storyboard GmbH, München
Photo Editor: Jasmin van de Loo

Grafik

Claudia Homer, Ellen Fischer,
Franziska Mayer

Text

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

Lektorat

Lektorat Süd, München

BORA Produktbilder & Renderings

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

Herstellung

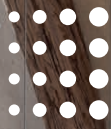
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Druck

F&W Druck- und Mediocenter GmbH, Kienberg

Copyright

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



WUBM15-DE

BORA More than cooking.