



BORA

PURE Original

Zmogljivost
Nova dimenzija
kuhanja.

Užitek pri kuhanju
Originalni nasveti za
enostavnejše kuhanje.

Navdihujoče
Izredna
arhitektura.



BORA More than cooking.

Kuhinje spremenimo iz funkcionalnega prostora v pravi življenjski prostor. Z inovativnimi izdelki in storitvami, ki poenostavljajo kuhanje in omogočajo zdrav življenjski slog.



Za edinstvenost je potreben pogum.

Vse se je začelo s preprosto mislijo: lepše kuhinje. Gnala nas je želja, da bi kuhinje zasnovali bolj svobodno, urejeno in funkcionalno. Glasne in velike kuhinjske nape so motile številne stranke v mojem kuhinjskem studiu. Kot mojstru mizarju šeste generacije in projektantu kuhinj so tudi meni prevelike kuhinjske nape predstavljale moteč vizualni element, ker so omejevale možnosti oblikovanja v kuhinji. Rešitev: kuhalne plošče z vgrajenim odvodom pare. Iz te zamisli se je rodila BORA – revolucija za kuhinjo kot življenjski prostor. Paro odvajamo tam, kjer nastaja – neposredno na kuhalni plošči. S patentirano tehnologijo, ki elegantno uporablja fiziko: tiho, učinkovito in zmogljivo. Pred 19 leti pa te zamisli niso podpirala niti podjetja niti banke.

Obstajajo trenutki, ki spremenijo vse – na meji med neuspehom in veličino. Izvirnost je izraz edinstvene misli in enkratne vizije. Ta zamisel ni revolucionirala le sveta kuhinj, pač pa je poskrbela, da je postala BORA sinonim za nov način kuhanja in za kuhalne plošče z vgrajenim odvodom pare. Danes je več kot uspešna – je simbol moči, s katero lahko ustvarjamo nemogoče. BORA pomeni več kot le tehnične inovacije – je način delovanja, prežet z enostavnostjo. Za izdelke, ki omogočajo večjo kakovost življenja, izdelane za ljudi.

To zahtevo izpolnjujemo z novo družino BORA Pure – sistemi odvoda pare za kuhinje vseh velikosti in za vsako življenjsko situacijo. Visokokakovostni materiali, natančna obdelava, premišljena estetika, izredno zmogljiv odvod pare in filtriranje neprijetnih vonjav so združeni v brezkompromisni vrhunski kuharski izkušnji.

Kar pa ostaja, je naše vodilo: oblikovanje kuhinj na novo. Z inovacijami, ki navdihujejo in zagotavljajo edinstvenost.


Vaš Willi Bruckbauer



Celotno zgodbo o ustanovitvi družbe BORA si lahko preberete tukaj.

VSEBINA



Potopite se v svet izdelkov BORA – naše inovacije spreminjajo kuhinje v življenjske prostore.

32

BORA

- 06 PRINCIP BORA
- 08 PREDNOSTI BORA
- 32 CELOSTNI KONCEPT KUHINJ

Navdih

- 10 VSE O PARADIŽNIKU
Nobeno drugo živilo ni tako vsestransko – nasveti za pripravo in recept.
- 18 ANA ROŠ
V stiku z naravo in koreninami: portret slovenske kuharice, nagrajene z Michelinovimi zvezdicami.
- 22 HIŠA OB JEZERU
Ob bavarskem jezeru stoji arhitekturni biser.
- 28 MEJNIK V KOLESARSTVU
Intervju z direktorjem ekipe Ralphom Denkom.



22

Na prvi pogled se zdi zadržano, a z vidika načrtovanja je mojstrovina – o tem smo povprašali arhitekta.



28

Kolesarska ekipa Red Bull – BORA – hansgrohe o ciljih in priložnostih z vključitvijo Red Bulla.

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



44

BORA ponev za žar je popoln partner za kuhalne plošče s FLEX-indukcijo nove družine BORA Pure.

Izdelki

- 34 SISTEMI ODVODA PARE
- 60 PARNI SISTEMI IN SISTEMI ZA PEKO
- 68 HLADILNI IN ZAMRZOVALNI SISTEMI
- 76 OSVETLITEV
- 82 PRIBOR IN DODATKI
- 87 KOLOFON

V hladilnih in zamrzovalnih sistemih BORA lahko shranjujete živila v idealnih pogojih.



68

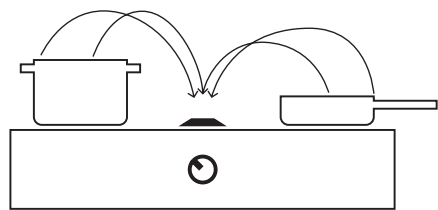
Pregled ponudbe – glejte zadnjo stran.



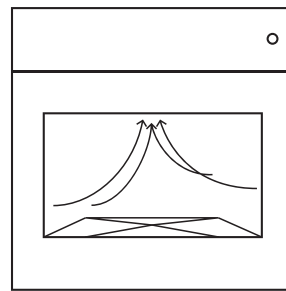
Princip BORA

Vse za svež zrak.
Fizika je lahko tako lepa.

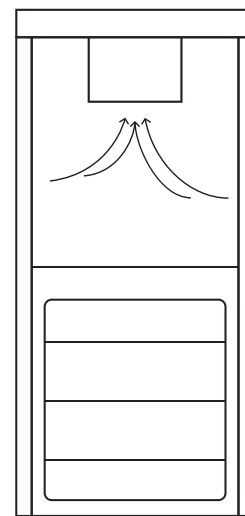
BORA je pionir na področju učinkovitega filtriranja neprijetnih vonjav – z revolucionarnimi sistemi odvoda pare, parno pečico BORA X BO in hladilnimi sistemi BORA.



Največja hitrost, s katero se dviguje para, je en meter na sekundo. BORA sistemi odvoda pare odsesavajo paro navzdol s hitrostjo približno štiri metre na sekundo. Ustvari se prečni zračni tok, ki je močnejši od hitrosti dviga kuhalne pare. Tako se para in vonjave učinkovito odvajajo navzdol.



V BORA X BO se para, ki nastane med kuhanjem na pari, pečenjem in praženjem, samodejno odreja nazaj, še preden se odprejo vrata pečice. Vonjave se učinkovito zadržijo v filtru z aktivnim ogljem, ki se nahaja nad notranjostjo pečice.



V BORA hladilnih sistemih je pozornost namenjena stalnemu in optimalnemu kroženju zraka, da živila ostanejo dlje časa sveža. Poleg tega so vonjave v veliki meri nevtralizirane z vgrajenim filtrom z ogljem BORA Cool.

50 cm

40 cm

30 cm

20 cm

Kuhajte brez vonjav s skoraj
100-odstotno stopnjo čiščenja Cleanrate



Da bi lahko objektivno prikazali učinkovitost odpravljanja obremenitev naših različnih sistemov odvoda pare pri kuhanju, smo razvili postopek Cleanrate. S postopkom Cleanrate lahko izmerimo vrednost čistoče zraka pri kuhanju. Višje ko se lahko dvignejo delci vonjav, bolj onesnažen je zrak v kuhinji. Vse naprave BORA dosegajo skoraj 100-odstotno preizkušeno stopnjo čistosti Cleanrate. Tako se vonjave skupaj s paro odvajajo neposredno v sistem, kjer se filtrirajo.



Brezčasni dizajn

Zaradi minimalističnega dizajna BORA, ki se odreja neuporabnim robovom, se naprave brezhibno prilegajo vsaki kuhinji. BORA vedno stavi na visokokakovostne materiale – od mat črnega vgradnega okvirja BORA X BO do lesenih elementov dodatne opreme hladilnika. Osredotočeno na najpomembnejše in z izpolnjeno obliko do zadnje podrobnosti.



Preprosto čiščenje

BORA olajša vsakdan: vse premične dele sistemov odvoda pare lahko preprosto odstranite ter očistite v pomivalnem stroju. Robustni, visokokakovostni materiali, iz katerih so izdelani izdelki, so zelo odporni na praske in odrgnine. Zaradi minimalističnega dizajna so vse površine zlahka dostopne – vaši kuhinjski aparati od higiensko čistega hladilnika do parne pečice, ki se očisti kar sama, pa bodo vedno naredili odličen vtis.



Svež zrak in prost pogled

BORA odvaja neprijetne vonjave in maščobne delce tam, kjer nastanejo, zato je BORA pionir na področju filtriranja zraka. BORA vam omogoča, da je občutek ob kuhanju, pečenju in shranjevanju prav tak, kot da ste na prostem, obenem pa imate prost pogled na najpomembnejše: urejena živila, dobro hrano in prijetne sogovornike. Brez neprijetnih vonjav, brez pare v vidnem polju, brez zamagljenih očal, brez omejenega vida.



Enostavno upravljanje

Vsi aparati BORA navdušujejo z intuitivnim upravljanjem – zaradi neposrednega dotika ali drsenja po površini za upravljanje na dotik kuhalne plošče, pečice BORA X BO ter hladilnih in zamrzovalnih sistemov, obračanja gumbov za upravljanje kot tudi funkcije zatemnitve ter upravljanja z gestami pri osvetlitvi BORA postane priprava in uživanje hrane pravo doživetje.



Najvišja zmogljivost

Z izdelki BORA lahko kuhate in pečete kot profesionalci, živila pa lahko učinkovito in urejeno shranite na hladnem. Dosežete lahko enakomerne rezultate kuhanja ter izkoristite optimalno porazdelitev toplote in pretok zraka. Poleg tega vam izdelki BORA zagotavljajo največ prostora za shranjevanje in individualno svobodo načrtovanja. Visokokakovostni materiali prepričajo z dolgo obstojnostjo in služijo kot oblikovalski poudarki kakovosti.

Prostor za življenje

V celoti premišljeno ustvarjamo sožitje med kuhanjem, obedovanjem in bivanjem. Odkrijte prednosti izdelkov BORA.

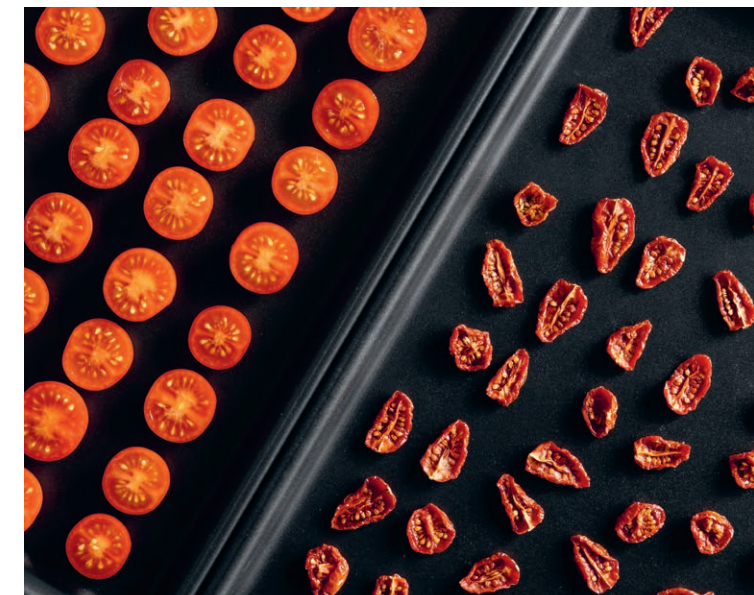
It's all about tomato

Prvotno izvira iz Južne Amerike. Danes paradižnik pridelujejo v najrazličnejših oblikah in barvah po vsem svetu. Ta sadež je zelo vsestranski in močno obogati naše krožnike.

Naj bo surov v solati, kot osnova za omake ali sušen kot sestavina z intenzivnim okusom – kuhinje brez paradižnika si ne moremo več predstavljati. S svojimi barvami, aromo in visoko vsebnostjo antioksidantov, vitaminov in vode je bogat s hranili in zdrav, poleg tega pa ga je mogoče uporabljati na najrazličnejše načine. Tako je popoln primer za to, kako lahko z našimi inovativnimi

izdelki BORA in ustvarjalnimi idejami za recepte prispevamo k enostavnejšemu kuhanju in izkoriščanju najboljšega iz živil. Za pripravo so uporabni posebni programi pečice BORA X BO in funkcija Fry nove družine BORA Pure. Predhodno kuhana živila in jedi ostanejo sveža in uporabna dlje časa s pomočjo BORA QVac naprave za vakuumiranje.

Posebni program: pri sušenju v pečici BORA X BO paradižnik izgubi veliko vode, zato ima intenzivnejši okus.



Sušenje in peka na žaru

Eden od načinov priprave paradižnika je, da ga obdelate z neposredno toploto in ga posušite ali pečete na žaru. Tako ne ohranite le arome, pač pa tudi na naraven način podaljšate njegovo obstojnost. Za sušenje razpolovite vrste paradižnika s čvrstim mesom, kot so Roma ali San-Marzano, in jih položite na pladenj za peko s prirezano stranjo, obrnjeno navzgor. Nato jih več ur sušite pri temperaturi od 50 do 70 °C v pečici – BORA X BO ima poseben program za to. Med tem procesom izgubijo veliko vode, njihova sladkost postane intenzivnejša, aroma pa se zgosti. Sušite jih

lahko tudi na svežem zraku pri temperaturi od 30 do 50 °C. Pri obeh načinih dobite paradižnik z intenzivnim okusom z dolgo obstojnostjo, ki je odličen za uporabo s testeninami, v solatah ali kot prigrizek, npr. vložjen v oljčnem olju. Tudi s peko na žaru lahko razvijete polno aromo paradižnika. Pri močnem segrevanju na žaru ali v ponvi nastanejo arome po pečenem, ki dajejo sadežu pridih po dimljenem. Nasvet: funkcija BORA Fry omogoča kuhanje pri točno določeni temperaturi. Paradižnik se zmečka, njegov okus pa se skoncentrira – popolno za prelive jedi v skledah ali burgerjev.



Kuhanje pri točno določeni temperaturi: funkcija BORA Assist Fry samodejno uravnava zeleno ciljno temperaturo.



Preprosto vlaganje:
BORA X BO ponuja praktične
posebne programe.



Iztiskanje zraka: paradižnikov
ketchup, ki ga sami pripravite,
se ohrani dlje časa, če ga
vakuimirate.

Podobna slika



Trend na družbenih omrežjih: zamrznjen
paradižnik naribajte kot posip prek burrate.

Vkuhanje in pogrevanje

Kako vkuhati: Paradižnik najprej blanširajte v vreli vodi, nato ga sperite in odstranite kožo. Zatem ga narežite na majhne kose, dodajte čebulo, česen, sol in sveža zelišča ter mešanico na hitro zavrite v loncu. Vročo paradižnikovo omako nato prelijte v sterilne kozarce, jih trdno zaprite in kuhajte v vodni kopeli pri temperaturi okoli 90 °C približno 30 minut. BORA X BO parna pečica ponuja praktične programe za to – tako za sterilizacijo kot tudi za pogrevanje kozarcev. Na tak način pripravite konzervo, ki je uporabna več mesecev. Paradižnikov sok, paradižnik v koščkih ali izvrstna omaka so vedno pripravljeni na uporabo. Iz zrelih paradižnikov lahko hitro sami pripravite tudi kečap. Paradižnik sesekljajte, ga segrejte in presejte skozi sito. Nato dodajte kis, sladkor, sol in začimbe. Na koncu vse še malo segrejte, da dobite gosto tekočo maso. Za shranjevanje paradižnikov jih lahko tudi vkuhate v olju, kisu ali slanici. Majhne zrele paradižnike operite, po potrebi jih večkrat prebodite in jih skupaj z začimbami in zelišči

napolnite v kozarce za vlaganje. Na tak način si pripravite vsestransko zalogo, s katero hitro obogatite predjedi, solate in sirne plošče.

Surov in zamrznjen

Uživanje surovega paradižnika ima številne prednosti: svež paradižnik vsebuje vitamine, ki so občutljivi na toploto, med drugim vitamin C, ki se pri kuhanju delno izgubi. V solatah, sendvičih ali kot paradižnikov carpaccio razvije svoj naravni okus in ga sploh ni treba posebej pripraviti. Poleg tega pri klasični uporabi prihranite energijo in čas ter podpirate prehrano, bogato s hranili. Praktična rešitev: če imate doma preveč zrelih paradižnikov, preprosto zamrznite cele oprane paradižnike, paradižnike, narezane na kocke, ali pasirane paradižnike. Idealno za omake in juhe – hitro lahko pripravite svež paradižnikov pire brez dolgotrajne priprave. Zamrznjen paradižnik je mogoče enostavno ribati, saj pri zmrzovanju izgubi mehko strukturo.



Klasika italijanske kuhinje: focaccia s
paradižnikom in zelišči.

Pametnejše kuhanje: 5 praktičnih nasvetov

Vse od načrtovanega nakupovanja do najboljšega shranjevanja – tukaj lahko najdete nasvete in trike, s katerimi bo kuhanje še enostavnejše.

1 Načrtovanje

Načrtovano kuhanje se začne že pri nakupu: Če si vnaprej pripravite približen tedenski načrt, prihranite čas in denar ter zmanjšate količino zavržene hrane. Namesto impulzivnega nakupovanja brez načrta je dobro, da uporabljate sezonske in vsestranske sestavine. Pametno je razmišljati o več možnostih uporabe: iz korenja lahko najprej pripravite solato, naslednji dan kuhano prilogo, iz ostankov pa lahko pripravite pire ali juho. Premišljeno nakupovanje zagotavlja strukturo, zmanjša stres pri kuhanju in poskrbi za bolj trajnostno in ustvarjalno kuhinjo.



2 Zagotavljanje obstojnosti živil

Vakuimiranje je posebna metoda za zagotavljanje daljše obstojnosti svežih in predhodno kuhanih živil. Z namenskimi odstranjevanjem kisika se oksidacija upočasni in zavira rast mikroorganizmov. To je zlasti praktično pri že pripravljenih jedeh: živila, razporejena v porcijah v vakuumskih škatlah, lahko zamrznete in zložite na majhnem prostoru ali shranite na hladnem in jih po potrebi segrejete. Tudi ribani sir ali kos parmezana se ohrani dlje časa, če ga vakuumirate in shranite v posode.



3 Priprava zalog

Meal Prep in Batch Cooking sta dva načina, ki sta si med seboj sicer podobna, vendar se njuna uporaba precej razlikuje: pri načinu Meal Prep vnaprej pripravite celotne obroke, kot so enolončnice, curry ali solate (brez preliva), in jih razdelite na porcije, kar je idealno za kosilo v pisarni in večerjo brez stresa. Pri načinu Batch Cooking pa predhodno skuhate osnovne sestavine, kot je npr. velika količina paradižnikove omake, in jih shranite na hladnem. Z njo lahko več dni prilagodljivo pripravljate različne jedi, kot so testenine, šakšuka ali narastki. Obe metodi vam pomagata pri zavestnem kuhanju, pri katerem prihranite čas in vire.



4 Uporabimo čim več

Živila so preveč dragocena, da bi jih metali stran. Paradižnik je na primer občutljiv, vendar se ne pokvari tako hitro, kot mnogi mislijo. Iz preveč zrelih paradižnikov, ki jih ne morete več uporabiti v solati, lahko pripravite odličen chutney ali pomake. Zelo zrele banane je mogoče uporabiti za peko. Poskrbele bodo za sladko in sočno testo – pri pecivu, mafinih ali bananinem kruhu. Nekatere vrste zelenjave je mogoče uporabiti v celoti: drobno narezana stebila brokolija so odlična za juhe ali praženje, iz zelenega dela redkvice lahko nastane okusen pesto, listi korenja dajo juham svežo aromo. Tudi čebulno lupino lahko uporabite za osnove.

5 Idealno shranjevanje

Pravilno shranjevanje živil je zelo pomembno, saj le tako ostanejo sveža dovolj časa, da jih lahko v celoti porabite. Paradižnik hranite pri sobni temperaturi in ne v hladilniku. Mraz zavira zorenje in uniči polno aromo, zato izgubijo nekaj okusa. Najbolje je, da paradižnike hranite na senčnem in dobro prezračevanem mestu, ločeno od druge zelenjave in sadja, ker med zorenjem sproščajo etilen, zaradi katerih se druga živila hitreje pokvarijo. Za daljše shranjevanje paradižnika lahko izbirate med številnimi načini: sušenje, vlaganje, fermentiranje in zamrzovanje.



Polnjen paradižnik z mletim mesom in rižem

Priprava: 30 minut
Pečenje/kuhanje: 22 minut
Za 4 osebe

Sestavine

80 g basmati riža
8 velikih paradižnikov
(npr. volovsko srce)
2 stroka česna
2 mladi čebulici
10 g bazilike
200 g govejega mletega mesa
¼ čajne žličke mletega
koriandra
1 čajna žlička sladke
paprike v prahu
½ čajne žličke cimeta
v prahu
1 žlica medu
Morska sol
Sveže mleti poper
50 g parmezana
400 ml zelenjavne osnove
2 jedilni žlici belega
balzamičnega kisa
Bazilika ali pesto za okras

Priprava

Riž skuhajte v majhnem loncu v slani vodi po navodilih na embalaži, da postane al dente. Biti mora še precej trd. Medtem operite paradižnik, odstranite pecelj, ga izdolbite z žlico in iz njega odstranite meso, ki ga odložite na stran. Olupite česen in ga na drobno sesekljajte. Operite mlado čebulico in jo narežite na drobne obročke. Operite baziliko, jo otresite do suhega in na drobno sesekljajte. Pečico segrejte na 200 stopinj s funkcijo gretja zgoraj/spodaj. Goveje mleto meso dobro zmešajte z vsemi sesekljanimi sestavinami in paradižnikovim mesom. Dodajte začimbe in med ter poskusite. Zmešajte z rižem in z nadevom napolnite izdolbene paradižnike. Drobno naribajte parmezan in ga porazdelite po paradižnikih. Polnjene paradižnike položite v model za narastek in jih prelijte z zelenjavno osnovo in kisom. Model dajte v pečico za 22 minut. Pred serviranjem okrasite z malo bazilike ali pesta.

Nasveti

Nadev iz riža in mletega mesa lahko pripravite 1 do 2 dni prej in ga zaprete v zrakotesno posodo ali vakuumirate z BORA QVac ter shranite v hladilniku.

Za pripravo v pečici BORA X BO položite polnjen paradižnik v modelu za narastek na mrežo za peko in žar ter pecite 20 minut pri 180 stopinjah in vlagi -20 %.



Več navdihujočih receptov, nasvetov in trikov najdete v petdelni seriji knjig »Food« družbe BORA. Odpravite se na potovanje okusov, ki osvetljuje vse vidike načrtovanja, kuhanja in shranjevanja.



Povezana s koreninami:
Slovenka živi v osrčju
gora in le eno nadstropje
nad svojo restavracijo
z Michelinovimi zvezdicami.



Fotografije: Suzan Gabrijan

Kjer se intuicija prepleta s kulinariko

Slovenka Ana Roš je bila leta 2017 razglašena za najboljšo kuharico na svetu, njena restavracija pa je prejela tri rdeče Michelinove zvezdice in eno zeleno. Portret ženske z močnimi koreninami, ki ustvarja presenetljive jedi in se nikoli ne preneha učiti.

Na samem severozahodu Slovenije leži dolina reke Soče. To je idilično območje z gozdnatimi pobočji, aromatičnim gorskim zrakom in mogočno alpsko kuliso. Če je vreme lepo, pogled sega vse do Avstrije in Hrvaške, meja z Italijo pa se razteza čisto blizu. Tu, v občini Kobarid, ob potoku stoji preprosta hiša, obdana z vrtom s sadnim drevjem in nasadi zelišč. Ana Roš, ena izmed najboljših kuharjev na svetu in eden najbolj znanih obrazov v njeni majhni domovini, na tem skorajda neopaznem kotičku vodi gurmansko restavracijo – Hišo Franko. Samoukinja ni niti slutila, da bo kdaj okronana s tremi rdečimi Michelinovimi zvezdicami in eno zeleno zvezdico za trajnost. Ana Roš namreč nima klasične kuharske izobrazbe. Kljub temu ji je Michelinov vodnik leta 2023 naklonil to čast. K dejstvu, da je Ana Roš sploh postala kuharica, sta pripomogla naključje in drzna odločitev. Tako je bilo: svojega kasnejšega in zdaj bivšega partnerja Valterja Kramarja je spoznala pred več kot 20 leti v gostilni njegovih staršev – Hiši Franko. Prevzel naj bi restavracijo, vendar je ni mogel voditi sam. »Tako kot veliko žensk sem bolj sledila srcu kot glavi,« pravi, ko se ozira nazaj. Ana, ki je bila takrat stara 30 let, je ostala in začela kuhati – ne da bi pred tem kdaj delala v restavraciji. Prva leta so prinesla veliko izzivov. Ana je poznala le nekaj tradicionalnih jedi. Vendar se ni pustila odvrniti od dela – preprosto je jed pripravila in jo poskusila. Sledila so številna leta eksperimentiranja. Presenetljivo hitro je presenetila kritike s svojimi prefinjenimi kreacijami. Netflix ji je leta 2016 posvetil epizodo serije »Chef's Table«, leta 2017 jo je lestvica 50 najboljših restavracij na svetu razglasila za najboljšo kuharico na svetu. Ostalo je zgodovina. Vse bolj je

pridobivala na mednarodni prepoznavnosti in se je prebila do samega vrha. Ana Roš je bila vedno ambiciozna in je imela velike cilje: v mladosti je bila članica jugoslovanske smučarske reprezentance. Kasneje si je želela postati diplomatka, študirala je mednarodne odnose in diplomacijo in že imela diplomu v žepu ter obetavno kariero v Bruslju pred sabo. Vendar je imela usoda povsem drugačne načrte.

Kontrasti, ki presenetijo

Ana Roš sama sebe opisuje kot strastno – in trmasto, kot doda z očarljivim nasmeškom. Njena kuhinja je intuitivna in kreativna, z močnim regionalnim pridihom. Vedno zaupa svojemu okusu in spoštuje kulinarično zgodovino ter tradicije v svoji regiji. Stremi k spreminjanju in modernizaciji slovenskih jedi, pri čemer ohranja kulinarične posebnosti. »Regionalna kuhinja zame pomeni, da lahko stojim na hribu in vidim vse kraje, od koder prihajajo moje sestavine.« Najraje ima paradižnik. Prisega pa tudi na tolminski sir, »čudovit izdelek te regije,« ki ga izdelujejo kmetje v zgornji soški dolini, in na soško postrv. »Rada imam kontraste, ki presenetijo,« pravi Ana. Ustvarja nepričakovano, na krožnikih pričara presenečenja in oblikuje neobičajne ter večplastne kombinacije. Zanj je najpomembnejša predvsem svežina sestavin. Njeni meniji sledijo letnim časom; pripravlja jih glede na to, kaj trenutno raste. »To potem kuhamo,« pravi. »Enako velja za živali: jagnjetina spomladi, divjačina pozimi in morski sadeži glede na letni čas.«

»Želela sem si sistem, s katerim se lahko doma prav tako izražam kot v svoji restavraciji.«



Kuharica, nagrajena z Michelinovimi zvezdicami, zasebno stavi na izdelke BORA – v svoji kuhinji uporablja sistem odvoda pare Professional 3.0 in parno pečico BORA X BO.



Vsaka od njenih jedi ima najmanj eno glavno sestavino, ki izvira iz domače regije, npr. sveže lisičke, soška postrv ali tolminski sir.

Svoboda in veliko domišljije

Profesionalna kuharica le težko loči zasebnost od poklica. To je povezano s prostorsko razporeditvijo, kar pa je prav nič ne moti. Ana namreč živi nad kuhinjo restavracije in običajno skuha dva obroka dnevno zase in svojo družino. »Večinoma tečem gor, skuham, se vrnem dol in zvečer to ponovim,« razlaga in dodaja: »Vedno spontano, sezonsko, z veliko zelenjave, zelišč in domišljije.« Ko jo je zadnjič sin vprašal, kako se je domislila teh okusnih testenin, mu je odgovorila: »Ne vem – preprosto sem pogledala, kaj je na voljo.« V svojem domu si ni želela industrijske kuhinje kot v svoji restavraciji. Tako je raziskovala in se zavestno odločila za vgradne kuhinjske naprave BORA. »Želela sem nekaj, kar se prilagaja mojemu vsakdanu in je zelo podobno profesionalni kuhinji. Sistem, s katerim se lahko doma prav tako izražam kot v svoji restavraciji.«

Ana uživa pri kuhanju na ognju, vendar pa rada uporablja tudi indukcijo. BORA zagotavlja ustrezno rešitev s sistemom odvoda pare BORA Professional 3.0 – hitro in popolno.



V tem videoposnetku boste spoznali odlike Ane Roš kot osebe in kuharice, nagrajene z Michelinovimi zvezdicami.

Fotografije: stby



V stiku z naravo: Ana Roš v zeliščnem vrtu za hišo. Sveže in regionalne sestavine so zanjo bistvenega pomena.

Kako pretvoriti željo po skupnosti in odmiku v arhitektonsko obliko – v hišo, ki zajema čim več svetlobe in nudi najlepše razglede? Arhitekt Kaspar Appels je našel odgovor v na videz preprosti strukturi, sestavljeni iz lesenih kubusov z enokapno streho.

Pogled na jezero

Fotografije: stby



Lepo stopničasto: enokapne strehe z zamikom so zložene v smeri proti bavarskemu jezeru.

Dobro skrito: posoda in zaloge hrane se skrijejo v lesenih vgradnih omarah.

Stoji na rahlo nagnjenem zemljišču ob bregu velikega bavarskega jezera. Ta navdihujoča hiša je skrita med visokimi drevesi in je harmonično zlita z naravo. Od zunaj je komaj vidna, tako gosto je zelenje. Ko pa stojš pred njo, se predstavi v svoji samozavestni prezenci: črno lakirane lesene deske krasijo fasado v kombinaciji z ogromnimi okni. Nad njimi so kot predali razporejene zamaknjene enokapne strehe. Kar je na prvi pogled videti minimalistično, hitro razkrije svojo arhitektonsko prefinjenost.

Arhitekturni biro

»Haus am See« (hišo ob jezeru), kot je njen delovni naslov, je zasnoval züriški arhitekturni biro Appels, ki sta ga ustanovila brata Kaspar in Nikolas. Za načrtovanje in izvedbo te 350 kvadratnih metrov velike hiše so bila potrebna štiri leta. Zasnova je bila skladna z načinom dela biroja, ki temelji na preprosti, brezčasni in robustni arhitekturi. Pri konstrukciji so stavili na masivni les – obnovljivo in regionalno surovino. Skrbna raba virov je izraz oblikovalske samoumevnosti arhitekturnega biroja Appels.

Preprosti materiali, velik učinek

Notranjost uokvirjajo nosilne lesene stene v beli barvi. V kombinaciji z vgradnim pohištvom iz hrastovega lesa in klasičnimi talnimi oblogami Terrazzo ustvarjajo zadržan in brezčasen vtis. Kuhinja brez dvoma predstavlja poseben poudarek: postavljena je v osrednjem delu hiše – to pa je edino, kar je pri njej tradicionalnega. Ker je bilo treba kuhinjo integrirati v koncept odprtih prostorov, so arhitekti izkoristili stene lesenih kubusov za sisteme omar. Da se kuhinja sklada z ostalimi deli hiše, je kuhinjski blok izdelan iz istega materiala kot tla – obloge Terrazzo v srednje sivem odtenku. »Premik s tal na vertikalno površino predstavlja izziv. To lahko naredi le nekaj obrtnikov – imeli smo srečo, da smo našli enega od njih,« razlaga Kaspar Appels.



Kot ulito: talna obloga Terrazzo stilsko prehaja v kuhinjski blok. Harmonični kontrast predstavljajo stopnice iz hrastovega lesa v ozadju.



Pogled na vrt: drsna vrata na teraso se lahko po želji široko odprejo.

Arhitekt Appels je izbral BORA Professional 3.0 z upravljanjem na gumb.

Stilsko zaobljeno podnožje kuhinjskega bloka se povsem sklada s tlemi. Če želite v notranjost otoka, morate vstopiti skozi loputo v kleti. Appels se je zavestno odločil za vgradnjo sistema BORA Professional 3.0 v kombinaciji s plinsko kuhhalno ploščo, Tepan nerjavnim žarom in FLEX-indukcijsko kuhhalno ploščo. BORA Professional 3.0 se popolno zliva s kuhinjskim blokom iz obloge Terrazzo in zagotavlja kar največ prostora za kuhanje. Odločilno je bilo tudi upravljanje z gumbom. »Za robustno izvedbo smo si želeli robusten koncept upravljanja,« pravi Appels in dodaja: »Funkcija bloka mora biti očitna na prvi pogled – to je ognjišče hiše.« Kuhalna plošča se lahko v hipu spremeni v zunanjo kuhinjo. Pri tem se okno v celoti odpre in skrije v stensko



odprtino. Tako so uporabniki tudi pri kuhanju v središču dogajanja – pri otrocih, ki se igrajo na vrtu, ali gostih, ki uživajo na sončni terasi.

Ideja za obliko

Zasebni prostori, kot so spalnica, otroška soba in soba za goste, so združeni v eno leseno skulpturo ter se odpirajo v velik in svetel bivalni prostor nad obema nadstropjema. »Želeli smo združiti program prostorov, torej način, kako hiša funkcionira, pa tudi konstrukcijo, primerno uporabljenim materialom, vpad svetlobe in razgled v en skupni koncept,« pravi Appels. Kateri prostori so zasebni in kateri so

namenjeni skupnemu bivanju, je moč razbrati že na fasadi: kuhinja in dnevna soba se odpirata proti vrtu s steklenimi drsnimi vrati. Okna zasebnih prostorov so skrita za zložljivimi naoknicami, ki se jih odpre s pritiskom na gumb. Tako se fasada lahko spreminja. »Lahko deluje povsem strogo in konceptualno – skorajda kot model. Takoj ko prebivalci odprejo zložljive naoknice, pa se slika spremeni in postane povsem živahna,« razlaga Appels.

Ko svetloba določa smer

Za določanje položaja hiše je bila odločilna svetloba. Logično bi bilo, da bi bila stavba

Lesene naoknice se odpirajo s pritiskom na gumb.



Užitek v svetlobi: zelo visoka okna prepuščajo veliko dnevne svetlobe.



Več o konceptu prostorov in viziji kuhinje v videoposnetku.

Fotografije: stby, Florian Holzherr, Appels Architekten

v celoti usmerjena proti jezeru. Ker pa leži na zahodu, bi hiša dobila neposredno svetlobo šele zvečer. Da bi tudi od jeseni do pomladi v hišo prišlo čim več svetlobe, se je Appels odločil, da stavbo obrne za 90 stopinj proti jugu. To je omogočala ugodna lega zemljišča, na katerem se je hiša lahko odprla ne le na očarljivi strani proti jezeru, temveč tudi na druge strani, kot je vrt s starimi drevesi. Zahvaljujoč velikim oknom, ki delno prehajajo tudi prek vogala, sončna svetloba v vsakem letnem času vstopa v bivalne prostore, ki so visoki do sedem metrov. Za prebivalce to pomeni: ko je sonce na južni strani, imajo svetlobo tudi na severu.



O arhitektih Appels

Kaspar Appels (39, levo) in njegov brat Nikolas (37, desno) skupaj s partnerjem Clemensom Göttingerjem (38, na sredini) iz arhitekturnega biroja »Appels Architekten«. Skupaj s svojo ekipo razvijajo stavbe z družbenim, etičnim, okolju prijaznim in celovitim pristopom. Zavzemajo se za enostavno in robustno arhitekturo, ki varčuje z viri in v središče postavlja njihovo trajnost.



Fotografija: Maximilian Fries

Nova era v kolesarstvu

Red Bull v ekipi: Od leta 2024 ima kolesarska ekipa BORA - hansgrohe novo ime. Pogovor o ozadju, priložnostih in ciljih.

Z vstopom Red Bulla kot večinskega lastnika in naslovnega sponzorja se začne nova era v mednarodnem kolesarstvu. Kaj se skriva za to strateško odločitvijo? Ralph Denk, ustanovitelj in direktor ekipe, v intervjuju razlaga ozadje tega koraka in predstavlja nove priložnosti za kolesarje in ekipo.

Nekaj časa je že minilo, odkar se je pridružil Red Bull. Imaš občutek, da si že postal »bika«?

Ralph: Prej sem bil z mislimi 100-odstotno pri kolesarjenju, od leta 2024 pa za 51 odstotkov skrbi Red Bull, meni pa jih ostane 49. Vse skupaj je

dolg proces; to je bilo jasno že vnaprej. Nismo še zaključili. Red Bull ni partner, ki preprosto doda svoj logotip na dres – želijo nuditi ciljno usmerjeno podporo. Sicer bi ustanovili svojo kolesarsko ekipo. Izbrali so nas zavestno, ker že imamo strokovno znanje s področja kolesarstva. Brez Red Bulla smo osvojili dirko Pariz – Roubaix in Giro, postali smo tudi svetovni prvaki. Red Bull pa v ekipo prinaša precejšnje strokovno znanje s področja športa in trženja.

Kako ste se odločili za to, da vključite Red Bull kot vlagatelja?

Leta 2019 smo bili drugi na svetovni lestvici in smo osvojili številne dirke, tudi

velike. Nato je prišel vpliv iz Arabije, zaradi katerega so se proračuni ekip precej zvišali. Pri najboljših ekipah so se v zadnjih šestih do sedmih letih podvojili. V kolesarstvu predstavljajo do 95 odstotkov proračunov ekip sponzorji, pogosto srednje močni. Dohodki iz premium vstopnic ali televizijske pravice v celoti obdržijo organizatorji dirk, drugače kot pri nogometu. Postavljal sem si vprašanje: ali ostanemo ekipa s srednje močnimi sponzorji, se veselimo nekaj manjših uspehov in imamo na velikih dirkah le malo besede ali pa sklenemo zaveznitvo z vlagateljem oz. prevzem? Pri Red Bullu nismo le precej hitro naleteli na odprta ušesa, pač pa smo takoj dobili tudi dober občutek.



Jai Hindley, Primož Roglič in Giovanni Aleotti na dirki Giro d'Italia 2025.

Nico Denz je opozoril nase in si je zagotovil zmago na 18. etapi dirke Giro d'Italia 2025.



Za katere dolgoročne cilje si prizadevate v partnerstvu?

Želimo se izboljšati na področju športa, vendar ne z večmilijonskim nakupom superzvezdnikov, pač pa s pridobivanjem kolesarjev in razvojem talentov – tako v ekipi U19 kot tudi v na novo ustanovljeni ekipi U23. Obe sta že zelo uspešni. Srednje- in dolgoročno bi radi postali najbolj zanimiva kolesarska ekipa na svetu, ki bi spreminjala svet kolesarstva. To sta naš cilj in vizija, za katera si prizadevamo. Gre za veliko več kot le

za zmago na Dirki po Franciji. Kolesarstvo je postalo življenjski slog – to bi radi izkoristili in ta šport še bolj spodbudili. Obenem bi radi ostali ekipa, ki je blizu ljudem. Ekipa, ki navdihuje mlade. Z Red Bullom smo pridobili sponzorja, ki privlači mladino.

Se ti zdi, da so s tem povezana tudi tveganja?

Ne vidim ravno tveganja. Bolj ambiciozen kot je projekt, več pritiska je v vrhunskem športu.

Če temu nisi kos, potem nisi na pravem mestu.

Kako lahko Red Bull pripomore k nadaljnjemu razvoju ekipe s podjetniškega smisla?

Zagotavljajo nam veliko poslovne podpore. V preteklosti nismo vedno dobili talentov, ki smo si jih želeli, ker morda nismo bili dovolj privlačni in nismo še imeli idealnega okolja. Na tem zdaj delamo. V idealnem primeru bomo našli naslednjega Petra Sagana, ki se bo uveljavil pri nas.

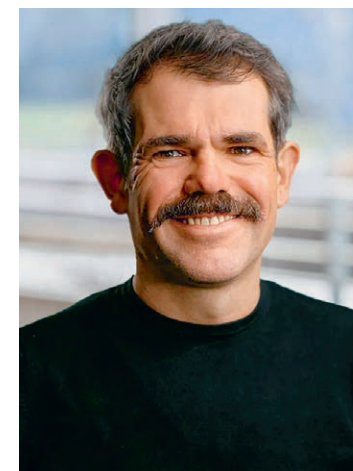


Popolna osredotočenost, popoln uspeh: Florian Lipowitz je na svoji prvi Dirki po Franciji 2025 osvojil tretje mesto in belo majico za najboljšega mladega kolesarja.

Fotografije: Maximilian Fries, Matthis Waetzel, Getty Images

Ralph, imaš kakšne sanje, ki si jih želiš uresničiti?

Na področju športa si želim zmage na Dirki po Franciji ali na katerem drugem spomeniku. Zelo zadovoljen bi bil, če bi enkrat zmagali na vseh petih spomenikih – temu pravim »Cycling Grand Slam«. Z gospodarskega vidika pa si želim nadaljnega razvoja kolesarstva, da bi ekipe dobile več finančne stabilnosti. Trenutno vidimo, da ta šport še vedno caplja za drugimi.



Ralph Denk – ustanovitelj in direktor ekipe

Ralph Denk je znan obraz v mednarodnem kolesarstvu. Rojen je bil na Bavarskem (* 1973) in je bil tudi sam kolesar. Po aktivnem udejstvovanju je nadaljeval svojo kolesarsko kariero. Najprej je ustanovil ekipo MTB, leta 2010 pa ekipo cestnega kolesarjenja NetApp, ki se je leta 2017 preimenovala v BORA – hansgrohe. S svojimi strateškimi spretnostmi in jasnim konceptom jo je vodil od kontinentalne kategorije do svetovne turneje. Pod njegovim vodstvom se je ekipa veselila velikih zmag, med drugim zmage Petra Sagana v Roubaixu leta 2018, Jaija Hindleyja na dirki Giro d'Italia 2022 in Primoža Rogliča na Vuelti leta 2024.

Izdelki BORA

S celostnim konceptom kuhinj omogočamo ljudem, da dosežejo najboljše rezultate kuhanja. Odkrijte kategorije izdelkov BORA.

①

BORA sistemi odvoda pare

Kuhalna plošča in odvod pare v enem. Z modularnimi in kompaktnimi BORA sistemi odvoda pare je zagotovljena brezmejna svoboda pri načrtovanju kuhinje.

②

BORA parni sistemi in sistemi za peko

Para v svoji najlepši obliki. Z BORA X BO je kuhanje na pari intuitivno in preprosto, pečenje in peka pa na profesionalnem nivoju, zahvaljujoč inovativni tehnologiji Rapid Air. Idealno dopolnitev predstavlja vsestransko uporaben BORA multi-predal, v katerem lahko jedi ohranite tople, jih odtajate, pečete pri nizkih temperaturah in še mnogo več.

③

BORA hladilni in zamrzovalni sistemi

Živila shranjujete učinkovito ohlajena in pregledno razporejena. Vse različice hladilnikov kot tudi zamrzovalnik med drugim odlikujejo inovativno hlajenje na obtočni zrak, ločeni hladilni tokokrogi, tehnologija No Frost in premišljeni sestavni deli notranjosti.

④

BORA osvetlitev

Minimalističen dizajn in maksimalna svetloba. Svetilke BORA Horizon in BORA Stars skrbijo za popolno osvetlitev pri kuhanju in uživanju hrane v najrazličnejših situacijah ter funkcionalno in čustveno osvetlijo kuhinjo kot življenjski prostor.

⑤

BORA pribor in dodatki

Ustrezen pribor za izredna doživetja pri kuhanju: naprava za vakuumiranje BORA QVac in še mnogo več vas pri tem podpirajo.



Kuhanje kot na svežem zraku je za nas nekaj povsem naravnega.

Vedno individualne. Kuhinje so si namreč tako različne kot ljudje, ki v njih kuhajo. Osrednji element pa je povsod enak: kuhalna plošča. Z modularnimi in kompaktnimi BORA sistemi odvoda pare vam zagotavljamo brezmejno svobodo pri oblikovanju in načrtovanju kuhinje. In kar je najboljšje: BORA sistemi odvoda pare so tihi, preprosti za čiščenje, enostavni za upravljanje in zelo učinkoviti pri filtriranju vonjav, ki nastajajo pri kuhanju.





BORA Professional 3.0

Vrhunski sistem odvoda pare z inovativnim upravljanjem na gumb in posamično izbirnimi kuhalnimi ploščami.

BORA Professional 3.0 samozavestno dviguje užitek pri kuhanju in odvajanje pare z vidika estetike, funkcionalnosti in udobja na novo raven ter kot oblikovalski element dopolnjuje zahtevno oblikovanje kuhinje. Naš paradni konj med BORA sistemi odvoda pare je eden od dveh modularnih sistemov, ki jih lahko po želji prosto kombinirate z eno, dvema ali več kuhalnimi ploščami. Ponaša se z največjimi kuhalnimi ploščami, ki jih lahko individualno sestavite, z globino 540 mm, in inovativnim analogno-digitalnim upravljanjem prek gumba ter možnostjo upravljanja na dotik. Zelo globoke kuhalne plošče zagotavljajo kar največ prostora

za kuhanje, tudi če postavite velike posode eno za drugo. Številne praktične funkcije, kot sta varovalni zaklep za otroke in funkcija premora, je mogoče hitro in učinkovito aktivirati z osrednjim gumbom za upravljanje odvoda. Dele, izpostavljene kuhalni pari, je možno skozi dobro dostopno odprtino za dovod zraka enostavno odstraniti. Očistite jih lahko v pomivalnem stroju – kjer zavzamejo zelo malo prostora.

Gumbi za upravljanje s črno stekleno površino na sprednji strani kuhinjske ličnice poskrbijo za vizualno in občutno presenečenje. Beli, ravno izvedeni prikazovalniki LED dopolnjujejo avantgardno zasnovu.

Modularni sistem

Naše največje kuhalne plošče z globino 540 mm lahko individualno izberete glede na svoje želje pri kuhanju: od FLEX-indukcije do plinske kuhalne plošče ali Tepan nerjavnega žara. Kuhalne plošče je mogoče poljubno kombinirati s sistemi odvoda pare. Možne so tudi kombinacije z eno, tremi ali več kuhalnimi ploščami. Pri več kot dveh kuhalnih ploščah je potrebna uporaba dodatnega odvoda pare.

Samodejni pokrovček

Pri uporabi odvoda se pokrovček samodejno odpira in zapira. Pri zapiranju integrirani senzorji preprečujejo, da bi se predmeti zagozdili. V izklopljenem stanju je eleganten sistem povsem zaprt.

**Individualni dizajn**

BORA Professional 3.0 navdušuje s svojo elegantno zasnovo. Odvod pare in gumb za upravljanje sta po želji na voljo v različici All Black ali iz nerjavnega jekla. Pri FLEX-indukcijski kuhalni plošči lahko poleg tega izbirate med sijočo in mat steklokeramiko.

Intuitiven gumb za upravljanje

Kombinacija klasičnega gumba in občutljive površine na dotik z zaslonom LED z ostro ločljivostjo zagotavlja popolno upravljanje. Vse funkcije se aktivirajo preprosto, udobno, priročno in intuitivno z vrtenjem gumba in pritiskom na osrednjo površino na dotik.

Za brezhibno upravljanje poskrbi kombinacija klasičnega gumba in črne steklene površine s preglednim prikazovalnikom LED.



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Modularni sistem odvoda pare z intuitivnim upravljanjem in možnostjo izbire kuhalne plošče.

S prilagojeno natančnostjo in brezčasno eleganco se BORA Classic 2.0 integrira v vsako klasično in sodobno arhitekturo kuhinje. Največja individualnost za edinstveno kuharsko doživetje – to so bili osnovni pogoji pri razvoju BORA Classic 2.0. Rezultat je do podrobnosti premišljen sistem za odvod pare. Inovativno večbarvno upravljanje sControl+ v namenski vdolbini omogoča natančno in intuitivno upravljanje. Kuhalne plošče in sisteme za odvod pare lahko sestavite individualno. Lahko se izvedejo tudi kombinacije z eno, dvema ali celo več kuhalnimi ploščami. S centralno postavitvijo omogočata na primer indukcijski kuhalni plošči dovolj prostora za štiri lonce s premerom do 24 cm. Zelo velika kuhališča s FLEX-indukcijo skrbijo za enakomerno ogrevanje tudi zelo velikih

loncev in pekačev, kot je na primer servirna ponev BORA. Pri Tepan nerjavnem žaru je v najkrajšem času na voljo natančno nastavljena temperatura 250 °C. Pa tudi kuhanje nad plinom je z našo močno plinsko kuhalno ploščo pravi užitek. Osrednji del sistema BORA Classic 2.0 je BORA odvod pare. Zaradi samodejnega upravljanja odvoda je ročno upravljanje še vedno na voljo, vendar ni več potrebno. S sodobno motorno enoto in optimalnim pretokom zraka je odvod pare tako tih, da se lahko nemoteno pogovarjate. Dizajn brez nepotrebnih robov omogoča, da je čiščenje površin kuhalnih plošč povsem enostavno. Po kuhanju lahko vse premične dele preprosto operete v pomivalnem stroju.



Inovativno upravljanje

Krmiljenje na dotik lahko intuitivno upravljate s premikanjem navzgor in navzdol po namenski vdolbini in neposrednim pritiskom s kazalcem. Pomembne funkcije lahko omogočite z enim samim premikom. S pomočjo spremembe barve lahko razlikujete med upravljanjem kuhalne plošče in odvoda.

**Modularni sistem**

Ne glede na to, ali gre za FLEX-indukcijsko, plinsko ali WOK kuhalno ploščo ali pa Tepan nerjavni žar – sistem lahko kombinirate s sedmimi različnimi kuhalnimi ploščami, odvisno od vaših želja za kuhanje. Možno je tudi kombinacija odvodov in kuhalnih plošč.

Nadvse eleganten dizajn

Kuhalne plošče in odvod so primerni za povsem površinsko izravnano montažo. Ravne linije omogočajo nevpadljivo in hkrati elegantno vgradnjo v vsako arhitekturo kuhinje. Prikaz upravljanja v načinu pripravljenosti je praktično neviden in je pri uporabi zmanjšan na bistvene elemente.



Inovativno, večbarvno upravljanje sControl+ v namenski vdolbini omogoča natančno in intuitivno rokovanje.



bora.com/classic



Družina BORA Pure

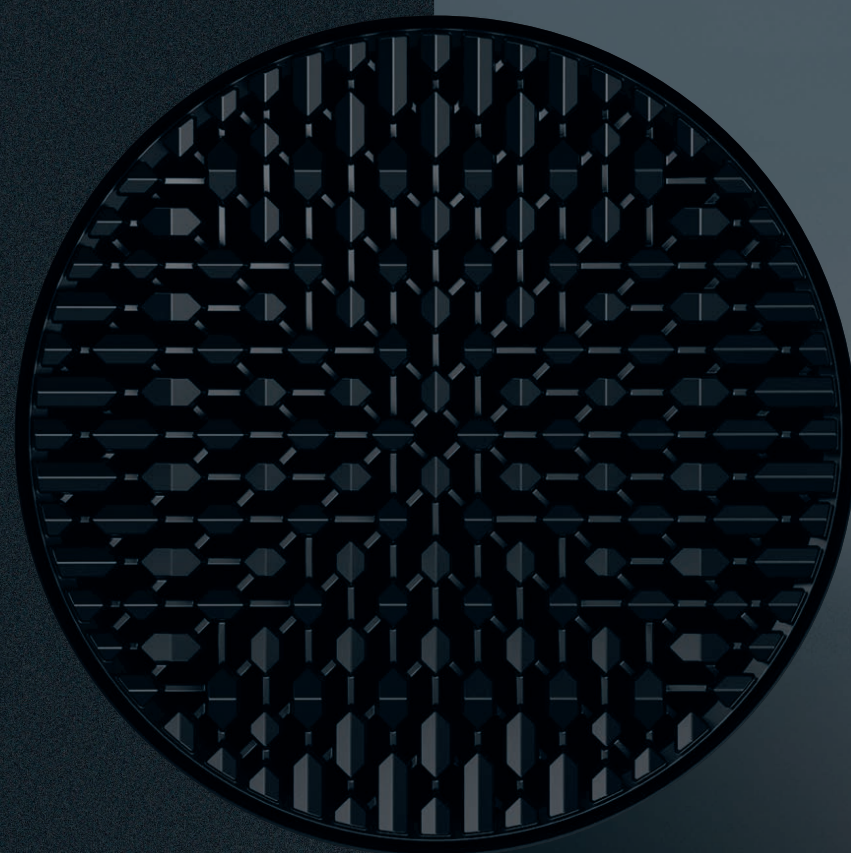
Popolni sistemi odvoda pare za kuhinje vseh velikosti.

Družina BORA Pure ponuja popolno rešitev za kuhinje vseh velikosti. Elegantno in minimalistično ter tehnično izpopolnjeno: BORA X Pure, M Pure, Pure in S Pure združujejo zasnovo s plosko vgradnjo in visokokakovostno steklokeramiko, ki je na voljo v mat ali svetleči izvedbi. Najboljši materiali, izredno učinkovit odvod pare in odlično filtriranje vonjav so združeni v vrhunski kuharski izkušnji. S povezavo kuhalne plošče in odvoda pare smo ustvarili kompaktno zaprto enoto, ki se zlahka vključi v vsako kuhinjo. Z vgradno višino manj kot 20 cm prihrani dragoceni prostor za shranjevanje – brez kompromisov glede funkcionalnosti in zasnove. Družina Pure postavlja nova merila na področju individualne estetike prostora, ki ne pozna nobenih omejitev pri načrtovanju.

Tribarvno upravljanje sControl+ omogoča hitro preklapljanje med kuhalno ploščo, odvodom pare in drugimi funkcijami. Z intuitivnim pomikanjem prsta navzgor in navzdol ali neposrednim pritiskom lahko vključite vse pomembne funkcije upravljanja le z enim dotikom. Samodejno upravljanje odvoda glede na trenutni postopek kuhanja samodejno regulira moč odvoda pare. Inteligentna blokada za čiščenje samodejno zazna, koliko časa se kuhalna plošča čisti, in se šele nato izklopi. Premišljeno vse do zadnje podrobnosti: rešetko odvoda pare je mogoče preprosto odstraniti s pomočjo funkcije preklopa. Vse premične dele je mogoče očistiti v pomivalnem stroju, kar zagotavlja enostavno nego in dolgotrajne užitke pri kuhanju.

Mat

Sijoča

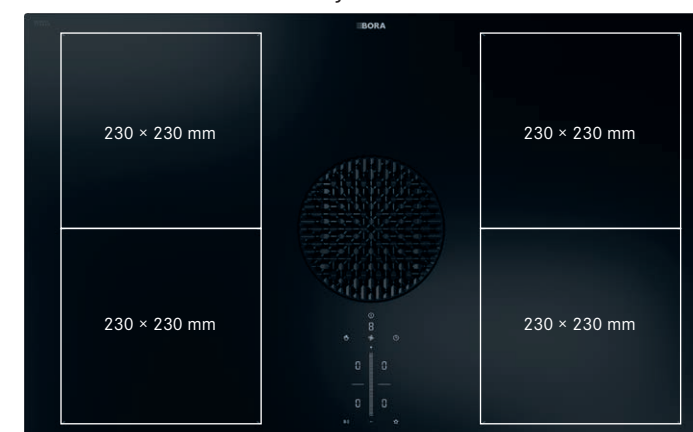


Elegantna zasnova z mat steklokeramiko

Sistemi odvoda pare družine BORA Pure navdušujejo s plosko zasnovo in so na voljo s sijočo ali mat steklokeramiko. Mat steklo daje sistemom odvoda pare eleganten videz, sledi uporabe pa so bistveno manj vidne.



90-cm
kuhinjski element

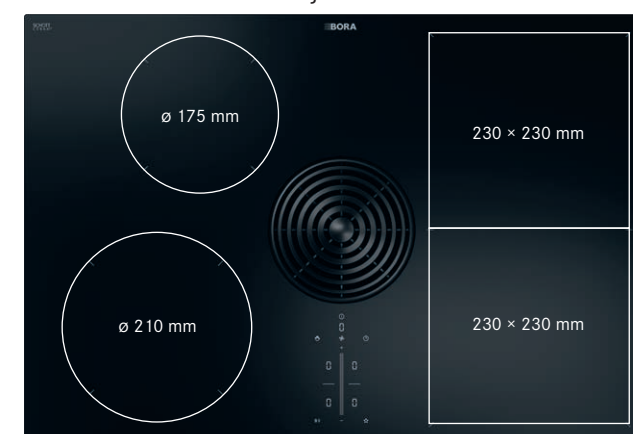


Z vgradno višino manj kot
20 cm prihrani dragoceni
prostor za shranjevanje.

BORA X PURE 830 × 515 × 199 mm

Puristični sistem odvoda pare z največjo kuhalno površino in izrazitim dizajnom. Več prostora za kuhanje – idealno za kuhinjski element širine 90 cm.

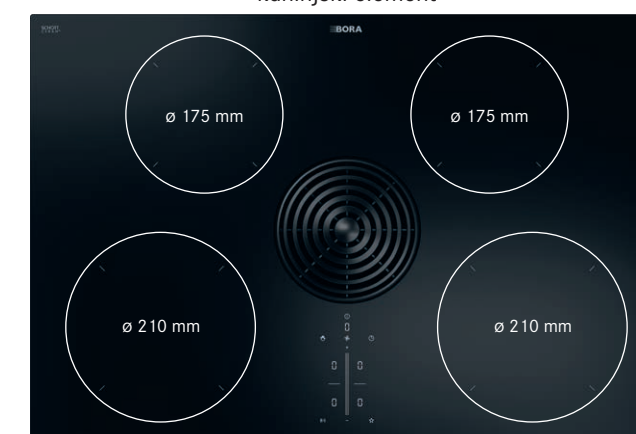
80-cm
kuhinjski element



BORA M PURE 760 × 515 × 199 mm

Vsestranski sistem odvoda pare z največjo stopnjo prilagodljivosti – idealno za kuhinjski element širine 80 cm.

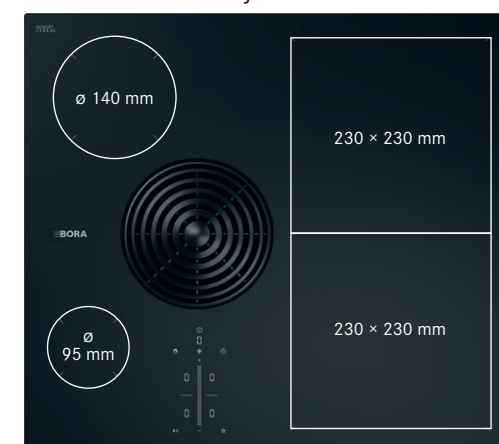
80-cm
kuhinjski element



BORA PURE 760 × 515 × 199 mm

Sistem odvoda pare za vstop v svet vrhunskih kuharskih izkušenj – idealno za kuhinjski element širine 80 cm.

60-cm
kuhinjski element



BORA S PURE 580 × 515 × 199 mm

Najkompaktnejši sistem odvoda pare za majhne kuhinjske prostore. Popolna rešitev za kuhinjski element širine 60 cm.

Velike kuhalne površine za veliko prostora pri kuhanju

BORA X Pure, M Pure in S Pure zagotavljajo največjo svobodo za vse kulinarične pustolovščine. Zahvaljujoč posebno veliki površini FLEX-indukcijskih kuhališč 230 x 230 mm oziroma 230 x 460 mm pri aktivni funkciji za premostitev lahko optimalno izkoristite celotno površino.

Največ prostora za shranjevanje, zelo malo potrebnega prostora

Z vgradno višino le 199 mm od zgornjega roba delovne plošče ostane v kuhinjskem pohoštvu na voljo skorajda celoten prostor za shranjevanje – zaseden je le zgornji predal. Zahvaljujoč kompaktnim dimenzijam in globini kuhalne plošče 515 mm se sistemi popolno zlijejo z vsemi standardnimi vrstami kuhinj.

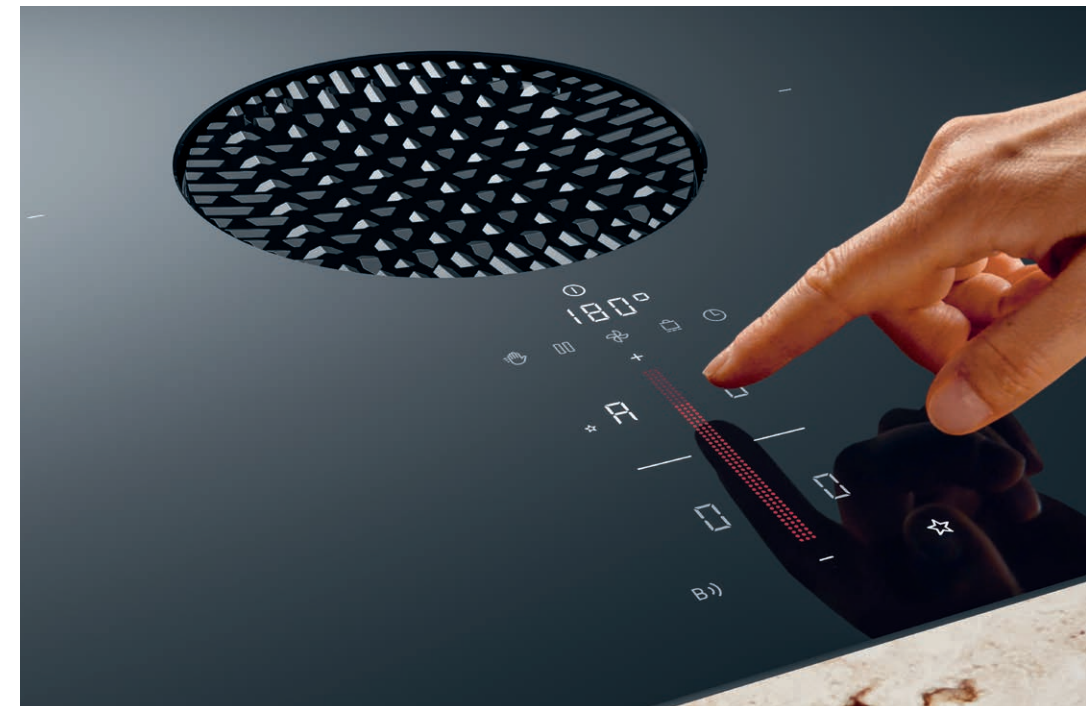


Najbolj intuitivno upravljanje znotraj razreda

Družino BORA Pure lahko upravljate prek tribarvnega upravljanja na dotik sControl+. Različne nastavitve upravljanja so optično jasno ločene med seboj. Enostavno orientacijo omogoča spreminjanje barv: od rdeče za upravljanje kuhališč in modre za upravljanje odvoda do bele za dodatne funkcije.

Poenostavljena kuharska izkušnja

S funkcijami BORA Assist je kuhanje z novo družino Pure še enostavnejše. V kombinaciji s kuhalno posodo, ki omogoča uporabo funkcij Assist, kot je BORA ponev za žar, lahko funkcije Assist uporabljate neposredno prek kuhalne plošče. Prek aplikacije BORA JOY pa lahko izberete in vključite dodatne funkcije Assist in recepte.



Upravljanje sControl+ nove družine BORA Pure je mogoče intuitivno krmiliti s pomočjo večbarvnega prikaza v vsaki kuharski situaciji. Upravljanje kuhališč (zgoraj) je rdeče, upravljanje odvoda (spodaj) pa modre barve.

Obseg funkcij nove družina BORA Pure lahko inteligentno razširite z aplikacijo BORA JOY.



Razvito, da vam poenostavi kuharsko izkušnjo
Kuhajte enostavneje in bolj sproščeno: funkcije BORA Assist vam pomagajo, da se osredotočite na pomembne stvari – prijatelje in goste. S petimi prostori za funkcije Assist lahko naprave personalizirate glede na svoje želje pri kuhanju.

Kuhalna plošča že ponuja predhodno nastavljene funkcije Assist, tri dodatne funkcije Assist pa lahko izberete prek aplikacije BORA JOY in jih shranite na napravi. Funkcije BORA Assist lahko uporabljate le s kuhinjsko posodo, ki je predvidena za to, na primer BORA ponev za žar.

Funkcija BORA Assist Fry za kuhanje pri točno določeni temperaturi

Dosežite boljše rezultate kuhanja: z natančno ciljno temperaturo lahko dosežete popolne rezultate. V kombinaciji s kuhhalno posodo,

ki omogoča uporabo funkcij Assist, kot je BORA ponev za žar, lahko nastavite ciljno temperaturo za optimalno kuhanje. Posoda se segreje do želene temperature, ki se nato tudi samodejno ohranja, ko dodate sestavine.



Nova družina BORA Pure omogoča kuhanje pri točno določeni temperaturi: nastavite lahko ciljne temperature med 120 °C in 220 °C.

Zaradi asimetrične razporeditve kuhališč zavzame BORA S Pure zelo malo prostora in omogoča največjo svobodo načrtovanja.



Edinstvena funkcija za pripravo kave

BORA S Pure navdušuje z edinstveno lastnostjo: užitek v kavi, preprosto in priročno z dotikom. Funkcija za pripravo kave Assist samodejno nadzoruje kuhanje kave v kafetieri, primerni za indukcijo, s premerom najmanj 7 cm.

Rešitev za vsako prostorsko stisko

Idealno za 60-cm standardni kuhinjski element:

Nizka višina z manj kot 20 cm in vgrajena enota filtra obtočnega zraka zagotavljata največji prostor za shranjevanje loncev in drugih kuhinjskih pripomočkov v spodnji omarici. Tudi pri recirkulaciji zraka ni treba krajšati predalov. Z asimetrično razporejeno rešetko odvoda pare in FLEX-indukcijo na desni strani maksimalno izkoristite površino, ki je na voljo.

Zahvaljujoč izredno velikim FLEX-indukcijskim kuhališčem na desni strani lahko optimalno uporabljate celotno površino v velikosti 230 x 460 mm.



Učinkovitejši od vseh kuhinjskih nap

Kot pionir na področju tehnologije prezračevanja se vedno osredotočamo na učinkovito odvajanje pare in maščobnih delcev neposredno tam, kjer nastajajo: v loncu ali ponvi.

Pri sistemu obtočnega zraka zagotavlja filter z ogljem BORA eSwap svež zrak pri kuhanju, in to kar 150 ur. To ustreza približno enemu letu uporabe.

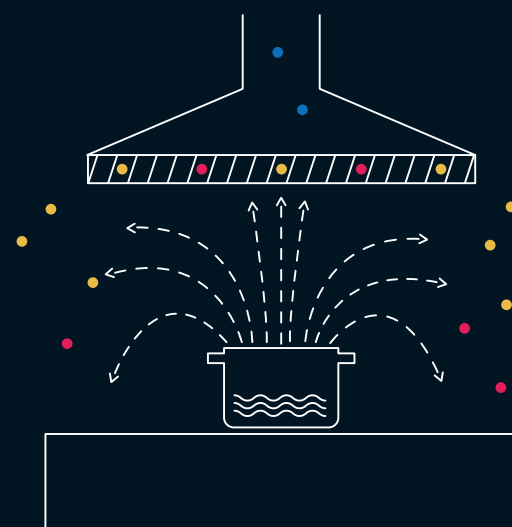
Odvod pare vsesa zrak, nasičen z vonjavami, ki nastajajo pri kuhanju in peki, ter maščobnimi molekulami, ga filtrira v maščobnem filtru in filtru z ogljem ter prečiščen zrak znova sprošča v okolico kuhinje. Aktivno oglje v BORA filtru z ogljem veže molekule vonjav iz hlapov, ki nastajajo pri kuhanju.

Po kuhanju avtomatika za nadaljnje kuhanje v ventilatorju posuši pot odvoda zraka, pri recirkulaciji zraka pa tudi filter z ogljem. Tako zagotovi zadostno izmenjavo zraka in optimalno zmogljivost ter življenjsko dobo filtra recirkuliranega zraka.

Optimalni odvod pare

Idealna zrakoprepustnost filtra omogoča stalno visoko učinkovitost odvoda, pri čemer se zmogljivost filtra ne zmanjša. Tako vedno zagotavlja odlično kakovost zraka in odvod pare pri zelo nizki stopnji hrupa.

OBIČAJNA
KUHNJSKA NAPA



BORA
SISTEM ODVODA PARE



■ Svež zrak ■ Maščoba v pari, ki nastaja pri kuhanju ■ Molekula vonjav

Maksimalno filtriranje vonjav

Filtri z ogljem BORA eSwap filtrirajo vonjave, ki nastajajo pri kuhanju; tudi po pripravi jedi z močnim vonjem ostane zrak v vaši kuhinji prijetno svež. Zaradi izredno velike površine filtra se zrak posebej dolgo zadržuje v filtru, kar omogoča optimalne rezultate filtriranja vonjav.

Enostavnejša patentirana menjava filtra eSwap

Menjava filtrov od zgoraj skozi odprtino za dovod zraka je zelo enostavna, poleg tega pa vam pri zamenjavi ni treba odstranjevati predalov oziroma podstavkov. S tem prihranite čas in trud, vzdrževanje filtra pa je še posebej prijazno do uporabnikov.



Samodejni prikazovalnik za servis filtra

Da zagotovite učinkovit odvod pare in filtriranje vonjav, filter z ogljem zamenjajte po 150 urah. Sistem samodejno prikaže, kdaj je treba zamenjati filter.

Več o naših
filtrih z ogljem





BORA Basic

Sistemi odvoda pare s kuhalno ploščo z grelnim telesom in učinkovitim odvajanjem pare.

BORA Basic združuje visokokakovostno kuhalno ploščo in učinkovit odvod kuhalne plošče v eni napravi. Poseben poudarek: čeprav gre za kuhalno ploščo z grelnim telesom, ima BORA Basic izjemno kratek čas segrevanja. Kuhališče Hyper spredaj levo je kuhališče z grelnim telesom z do 50 odstotkov večjo zmogljivostjo pri stopnji Power. Zahvaljujoč osrednji postavitvi polja za upravljanje in optimalni razporeditvi kuhališč je omogočeno hkratno kuhanje s štirimi lonci velikosti do 24 cm. Tako kot vsi BORA sistemi odvoda pare je tudi BORA Basic na voljo kot

rešitev za odvod ali recirkulacijo zraka. Majhna višina z manj kot 20 centimetri in vgrajena filtrirna enota pri različici z obtočnim zrakom zagotavlja največ prostora za shranjevanje v spodnji omarici. Črna rešetka odvoda pare se ujema s celotnim videzom kuhalne plošče, saj je povsem diskretna in sodobna. Funkcija za ohranjanje toplote s stalnim uravnavanjem temperature pri 75 °C poskrbi, da bo večerja topla, tudi če bodo gostje zamujali. Dele, izpostavljene pari, je mogoče skozi odprtino za dovod zraka enostavno odstraniti, očistite pa jih lahko v pomivalnem stroju.

Zaščita odprtine odvoda pred prelivanjem

Elegantna odprtina za dovod zraka preprečuje vdor tekočin s kuhalne plošče.

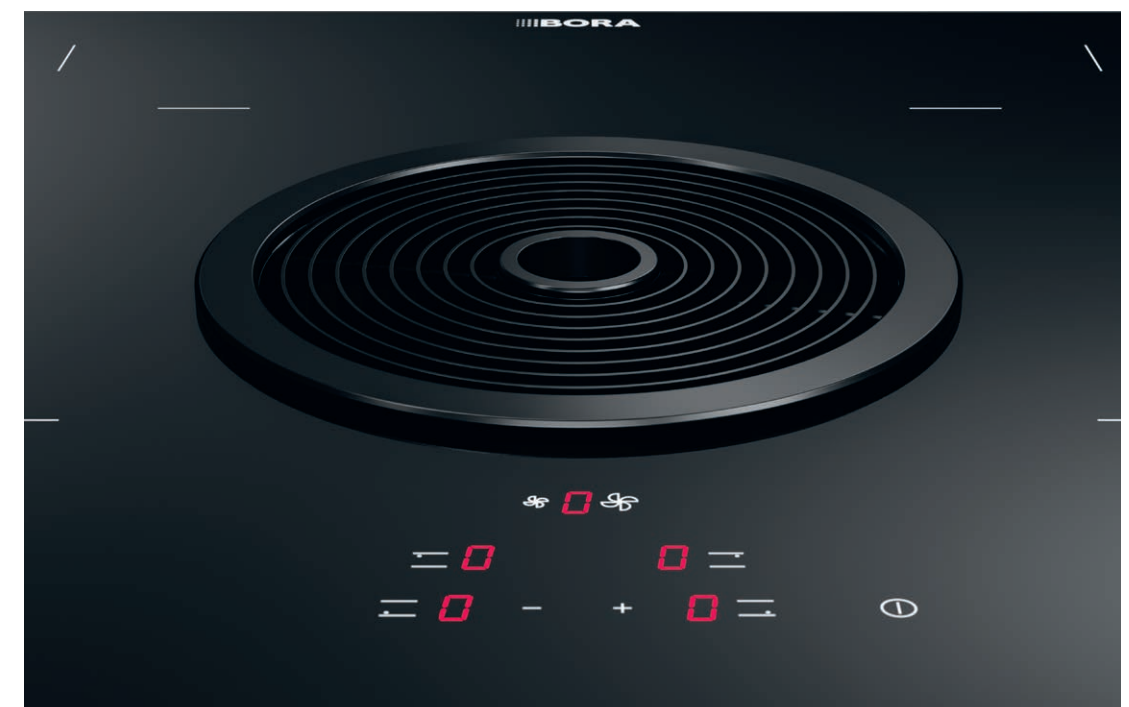
**Izredno hitro segrevanje**

Čprav gre za kuhalno ploščo z grelnim telesom, ima Basic Hyper izjemno kratek čas segrevanja. Kuhališče Hyper je kuhališče z grelnim telesom z do 50 odstotkov večjo zmogljivostjo pri stopnji Power.

Kompaktna kuhalna plošča z grelnim telesom

Grelna telesa se segrevajo in prenašajo toploto na kuhinjsko posodo. Tako lahko uporabite katero koli posodo, tudi keramične ali bakrene lonce.

Ne glede na to, ali gre za visok lonec ali ravno ponev – BORA Basic med kuhanjem posesa vse hlapne in vonjave.



bora.com/basic



Ena profesionalna naprava, ki zmore preprosto vse.

Pečica BORA X BO je izredno vsestranska. Združuje funkcije parnega kuhalnika in pečice v eni napravi. Tehnologija Rapid Air, inovativna tehnologija pare in vročega zraka v kombinaciji z intuitivnim upravljanjem, vam pomaga do izredno preproste priprave profesionalnih rezultatov kuhanja v domači kuhinji. Za piko na i poskrbi BORA multi-predal. Je vsestransko uporaben: za segrevanje pribora, pogrevanje hrane, odtajanje jedi in pripravo jedi pri nizki temperaturi.

BORA X BO

Profesionalna parna pečica za domačo uporabo.

Ne glede na to, ali pripravljate hrustljivo pečenko, nežno zelenjavo ali zlato zapečene rogljičke: BORA X BO z enakomernim proizvodnjem pare in optimalno porazdelitvijo toplote zagotavlja popolne rezultate – tudi ko hkrati pečete na treh ravneh. Pečica BORA X BO, za katero smo navdih našli v profesionalni gastronomiji, zagotavlja profesionalne rezultate kuhanja v domači kuhinji. Ena naprava, številne funkcije: BORA X BO združuje parni kuhalnik in pečico v eni napravi. Kuhanje poteka izključno z vročim zrakom v kombinaciji s paro. Z inovativno parno tehnologijo profesionalcev ter intuitivnim upravljanjem lahko jedi pripravite individualno, bolj zdravo, predvsem pa hitro in enostavno. BORA X BO s premišljeno zasnovo in obsežno dodatno opremo nadomešča več kuhinjskih naprav. S ploščo za peko in žar ter pladnjem Airfry predstavlja alternativo cvrtniku na vroč zrak, pečici za pico in drugim napravam – vse v eni zmogljivi napravi. Zahvaljujoč samodejnemu odvajanju pare se para odvede nazaj, še preden odprete vrata. Filter z aktivnim ogljem učinkovito absorbira vonjave, tudi intenzivne arome. Tako vam pri odpiranju vrat para ne udari v obraz, neželene vonjave, ki nastanejo pri kuhanju, pa se filtrirajo. Zaradi 19-palčnega zaslona na dotik visoke ločljivosti je upravljanje parne pečice otročje lahko. Zaslona je tako občutljiv na dotik kot vaš pametni telefon.



Vrhunski dizajn z velikim zaslonom na dotik

Globoko črn in eleganten s samozavestno zadržanostjo. BORA X BO odlikujejo visokokakovostne steklene površine, večstopenjska osvetlitev notranjosti pečice iz nerjavnega jekla in koncept upravljanja, ki brez gumbov in ročajev omogoča krmiljenje prek velikega 19-palčnega zaslona na dotik.

Prednastavljeni programi in popolni rezultati kuhanja na vseh ravneh

Popolno predhodno nastavljeni avtomatski in posebni programi zahvaljujoč tehnologiji Rapid Air omogočajo posebno enakomerne rezultate kuhanja in olajšajo prehod z običajne pečice na kuhanje s paro in vročim zrakom. Vaši rezultati bodo popolni tudi, če hkrati pečete na vseh treh ravneh. Programe lahko upravljate neposredno na napravi ali prek aplikacije BORA JOY na vašem pametnem telefonu.



Popolnoma samodejno intenzivno čiščenje

S programom popolnoma samodejnega čiščenja je tudi to kar naenkrat udobno. Čiščenje in sušenje potekata samodejno – vse, kar morate storiti, je, da na sredino rešetke za peko in žar privijete okolju prijazno čistilno kartušo, ki jo je mogoče reciklirati.

Avtomatsko odvajanje pare in učinkovito filtriranje vonjav

BORA Smart Open paro samodejno odvaja iz notranjosti pečice še pred odpiranjem vrat. Tako preprečite, da bi vam para butnila v obraz ali da bi zarosila pohištvene ličnice. Poleg tega filter z ogljem nevtralizira neprijetne vonjave. Filter lahko povsem enostavno zamenjate.

Samodejne programe lahko upravljate neposredno na napravi ali prek aplikacije BORA JOY na svojem pametnem telefonu.



Popolne jedi s pritiskom na gumb

Parna pečica BORA X BO z več kot 200 prednastavljenimi samodejnimi programi ponuja največjo možno prilagodljivost pri enostavni in prijetni pripravi vaših najljubših jedi. Pri avtomatskih programih so shranjeni optimalna temperatura, čas peke in količina dodajanja pare. Da bi z izbranim samodejnim programom prišli do želenega rezultata kuhanja, so pri številnih programih na zaslonu BORA X BO prikazani začetni pogoji. Poleg tega posebni

programi olajšajo številne delovne korake v vsakdanjem življenju, na primer odtajanje, ohranjanje toplote ali vzhajanje testa. Če ne uporabljate aplikacije BORA JOY, pri številnih avtomatskih programih prek kode QR preidete neposredno na recepte. Ker je vaša BORA X BO ves čas povezana z omrežjem WLAN, je programska oprema vedno posodobljena. Izkoristite prednosti vedno novih samodejnih programov, funkcij in izboljšav.



S posebnim programom Airfry lahko pripravite popolno hrustljav krompirček in številne druge jedi.



Preprost užitek pri kuhanju

Intuitivno upravljanje spreminja kuhanje v pravi užitek. Izbirate lahko med ročnim kuhanjem, klasičnim načinom in samodejnimi programi ter uporabljate posebne programe. Klasična funkcija je primerna za prehod s klasične pečice na pripravo jedi na pari, pri čemer so na voljo štirje načini delovanja: vroč zrak, peka z vlago, kuhanje na pari in žarjenje na vročem zraku. Kuhanje na pari je zelo nežen način priprave jedi, pri katerem se vitamini in hranila bolje ohranijo. Z žarjenjem na vročem zraku lahko intenzivno zapečete meso za žar, gratinirane jedi in zelenjavo za žar. Posebni program Airfry in pladenj Airfry z visokokakovostnim premazom proti sprijemanju zagotavljata posebno hrustljave rezultate kuhanja, skorajda brez dodatne maščobe. Tako v hipu nadomestite cvrtnik na vroč zrak. Preprosto izberite želeno jed izmed petih kategorij živil s prednastavljenimi parametri Airfry in uživajte v popolno hrustljavih rezultatih. Funkcija Cooldown poskrbi, da se BORA X BO zelo hitro ohladi, kar omogoča hitrejši zagon drugih programov pri nižjih temperaturah, kot sta funkcija za čiščenje ali kuhanje na pari.



bora.com/x-bo



BORA multi-predal

Raznolik grelni predal z različnimi funkcijami.

Multi-predal BORA je idealen dodatek k pečici BORA X BO. Sprednji del predala, ki je izdelan iz visokokakovostnih materialov, kot sta steklo in nerjaveče jeklo, lahko brez ročajev odprete z nežnim pritiskom. Zahvaljujoč privzetim nastavitvam in velikemu prostoru za shranjevanje je vsestransko uporaben: z njim lahko ogrejete pribor, pražite pri nizki temperaturi, pa tudi pogrevate, ohranjate jedi tople ali jih odtajate. Temperaturo in čas je mogoče nastaviti ročno. Multi-predal je na

voljo v dveh velikostih, 140 in 290 mm. Pri novejši različici multi-predala lahko jedi pripravljate na kar dveh nivojih hkrati. Nivojsko rešetko pa lahko po uporabi enostavno in priročno očistite v pomivalnem stroju. Na zaslonu na dotik, ki je povsem enostaven za uporabo, lahko v nekaj korakih med nastavitvami izberete želeni program ali pa nastavite poljubno temperaturo in čas segrevanja. Če je krmiljenje povezano z BORA X BO, ga lahko upravljate tudi prek zaslona krmiljenja.



Segrevanje pribora
60 °C | 1 ura



Odtajanje jedi
30 °C | 4 ure



Priprava jedi pri nižjih
temperaturah
80 °C | 30 min–6 ur



Ohranjanje toplote
70 °C | 3 ure



Segrevanje jedi
100 °C | 1 ura



BORA Connect
Povezljivost



bora.com/
multi-drawer



Pametna zasnova in učinkovito hlajenje.

Nobenih vrat ne odpiramo tako radi kot teh. Za skoraj nobenimi drugimi vrati se ne skriva toliko svežih dobrot za družabne kuharske večere in toliko osvežilnih pijač za praznovanje uspehov. Vrata, za katerimi za skoraj vsako priložnost najdemo odgovor v obliki optimalno ohlajene hrane in pijače. Vrata, ki so v središču kuhinje kot življenjskega prostora, a so hkrati neopazno skrita za kuhinjsko fronto. Hladilni in zamrzovalni sistemi BORA.



Z mislijo na sveže – najbolj organizirano in učinkovito hlajenje živil s hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi BORA.

Dalj časa sveža in hrustljava živila

S hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi BORA lahko namreč sestavine shranjujete učinkovito ohlajene in organizirane. Vse različice hladilnikov kot tudi zamrzovalnik odlikuje eleganten dizajn z visokokakovostnimi in prečiščenimi sestavnimi deli notranjosti. Dizajn brez okrasnih obrob in elementov ter uporaba enostavno odstranljivih vložkov poudarita bistvene elemente in olajšata čiščenje. Samoumevno je, da naši izdelki hladijo in zamrzujejo na odlični ravni z inovativnim hlajenjem na obtočni zrak, ločenimi hladilnimi krogi, tehnologijo No Frost in območjem za shranjevanje BORA Fresh zero. Izbirate lahko med BORA Cool in BORA Cool Combi, novo BORA Cool Combi XL ter BORA Freeze.

Več prostora za svežino

Zahvaljujoč obsežni notranjosti zagotavljajo hladilni in zamrzovalni sistemi BORA navduhujoče veliko prostornino. Kombinacija hladilnika in zamrzovalnika BORA Cool Combi XL z višino

194 cm izkoristi večinoma neuporabljen prostor nad hladilnikom in tako zagotavlja še več prostora za hlajenje in pregledno shranjevanje. Kljub večji višini se prilega v kuhinjske niše s standardno širino. Kombinacija hladilnika BORA Cool in zamrzovalnika BORA Freeze kot rešitev side-by-side zagotavlja kar največ prostora za shranjevanje živil s prilagodljivo porazdelitvijo.

Vse v najlepšem redu

Individualna možnost razporeditve dodatkov omogoča večjo preglednost in popolno urejenost ter preprečuje, da bi pozabili na shranjena živila. Dodatki navdušujejo s svojo večnamensko uporabo. Edinstveni multi-pladenj lahko na primer uporabite kot predal za jagode, pokrov za sir ali kot pripomoček za odmrzovanje in zamrzovanje živil. Izvlečne police zamrzovalnika in enostavno snemljive posode BORA Fresh zero hladilnih sistemov olajšajo sistematično vstavljanje živil – z njimi shranjevanje in iskanje nikoli več ne bo zahtevno.

Svež zrak zahvaljujoč BORA Cool filtru z ogljem

Filtriranje neprijetnih vonjav nas že od nekdaj navdušuje. Novo razviti BORA Cool filter z ogljem z jedrom iz aktivnega oglja v obliki satovja, vgrajen v hladilne sisteme, minimalizira neprijetne vonjave živil. Filter ima učinkovito pretočno površino približno 600 mm² na površini velikosti le 4,82 x 4,25 x 0,98 cm (Š/G/V). Zaradi prečiščene zasnove filtra velik profil pretoka ne vpliva negativno na hlajenje na obtočni zrak. Temperature so v vseh delih notranjosti hladilnika vedno stabilne. BORA Cool filter z ogljem je nevpadljivo nameščen za pokrovom za motorno enoto in ga je treba enkrat letno preprosto ročno zamenjati.

Vse v najlepši luči

Koncept osvetlitve hladilnih sistemov smo zasnovali, da bi dosegli enakomerno in celovito osvetlitev. Nosilci za steklene police služijo kot vir svetlobe, s čimer je zagotovljena zadostna osvetlitev tudi takrat, ko je hladilnik poln. Zaradi prijetne svetlobe bo vaša pozornost v prijetnem okolju takoj pritegnila hrana, ki se bo zdela še privlačnejša.

Filter z ogljem BORA Cool zahvaljujoč zmogljivemu jedru iz aktivnega oglja v obliki satovja zmanjša tudi močne vonjave.



Različni viri svetlobe enakomerno osvetljujejo vsa živila.



Hladilni in zamrzovalni sistemi BORA se s svojo elegantno in diskretno obliko podajo v vsako sodobno kuhinjo.

Posode BORA Fresh zero lahko priročno in enostavno odstranite.



BORA Fresh zero

Z BORA Fresh zero je notranjost območja hlajenja razdeljena na dva dela: območje za hlajenje in območje za shranjevanje. Z našim sistemom za ohranjanje svežine s temperaturo blizu 0 °C in nadzorom vlažnosti hrana optimalno dolgo ohrani svojo svežino. Posode BORA Fresh zero so nameščene na izvlečnih policah, da jih lahko udobno izvlečete in odstranite za polnjenje ali čiščenje. Posode so za hladilnike BORA Cool na voljo v treh, za kombinacije hladilnika in zamrzovalnika BORA pa v dveh različnih velikostih z različnimi višinami in prostorninami.

Dodatki, ki vas pustijo brez besed

Različni paketi opreme zagotavljajo optimalno in urejeno notranjo zasnovo hladilnih in zamrzovalnih sistemov v vsakem gospodinjstvu. Izbirate lahko med dvema različicama opreme, in sicer BORA Good in BORA Best. Osnovna oprema BORA Good je vključena v obseg dobave hladilnih in zamrzovalnih sistemov. Paket opreme BORA Best omogoča, da kuhanje in shranjevanje hrane postaneta izjemno doživetje, ki vas pusti brez besed. Od škatle za shranjevanje in servirne deske do posode za hlajenje vina – dodatki BORA so stilski in elegantni.



bora.com/cool

Pribl. 5 °C

Mlečni izdelki, sir, odprte jedi, konzerve, jajca, maslo, marmelada, preliv in omake

Posoda BORA Fresh zero s temperaturo pribl. 0 °C in pokrovčkom za uravnavanje vlažnosti: idealno okolje za nepakirano sadje in zelenjavo

Posoda BORA Fresh zero s temperaturo pribl. 0 °C brez pokrovčka za uravnavanje vlažnosti: najboljšo mesto za shranjevanje pakiranih rib, mesa, morskih sadežev in klobas

Pribl. -18 °C

sladoled, ledene kocke, globoko zamrznjena zelenjava ali meso



Tako ostanejo živila sveža še posebej dolgo.



Daljša svežina – shranjevanje s sistemom.

Če živila pravilno shranjujete, boste dlje časa uživali v njih: več svežine, več okusa, manj zavržene hrane. Z BORA hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi je to še posebej preprosto. Zahvaljujoč premišljenim območjem, dodatkom z raznolikimi možnostmi uporabe za pregledno shranjevanje in inovativnim območjem BORA Fresh zero ostanejo sestavine sveže bistveno dlje. Občutljiva živila, kot so ribe, meso in morski sadeži, se optimalno shranjuje pri temperaturi približno 0 °C. Prav to ponuja območje za shranjevanje BORA Fresh zero. Pakirane izdelke shranite v posodo brez pokrovčka za uravnavanje vlažnosti – tako optimalno ohranite strukturo in okus. Za nepakirano sadje in zelenjavo so na voljo posode s pokrovčkom za uravnavanje vlažnosti in višjo vlažnostjo. Idealne so za ohranjanje svežine hrustljavega korenja ali solate. Naš nasvet: Preden

živila položite v posodo BORA Fresh zero, jih vakuumirajte. Tako dodatno podaljšate rok uporabe in poskrbite za higiensko shranjevanje. Čisto zgoraj v hladilniku je temperatura približno 5 °C. To je najboljše mesto za omake, konzerve, odprte jedi, maslo, jajca, marmelado in omake z gorčico ali majonezo. Odprte jedi ostanejo sveže dalj časa, če jih vakuumirane shranite v škatlah. Kaj pa je treba vedeti pri zamrzovanju živil? Sadje in zelenjavo pred zamrzovanjem operite. Najbolje je, da pripravljene jedi zamrznete v manjših porcijah. Kombinacija vakuumiranja in zamrzovanja zagotavlja optimalno obstojnost in preprečuje opekline zaradi zamrzovanja. Te nastanejo, če zrak pride do zamrznjenega živila, zaradi česar se površina izsuši. Živila vakuumirajte in na embalažo zapišite, kaj je v njej, in datum, da boste imeli popoln pregled.



Odprte in pripravljene jedi zapakirajte zrakotesno in jih shranite v ustrezna območja pri idealnih temperaturah.

Pred shranjevanjem v hladilniku živila vakuumirajte, da podaljšate njihovo obstojnost.

Multi-obešalnik BORA predstavlja popoln dodatek za vaš sistem organizacije v hladilniku.





Minimalni dizajn in maksimalna svetloba.

Funkcionalno in čustveno hkrati. Diskretno zadržano in hkrati naravno elegantno. Kuhinje kot življenjskega prostora ne poživijo le ljudje, ki se v njej gibljejo. Kaj bi bilo kuhanje brez prave osvetlitve? Kakšno bi bilo skupno obedovanje v temi? BORA osvetlitev zagotavlja optimalno svetlobo za razpoloženje v vsaki situaciji.

Linearna viseča svetilka Horizon se brez težav in elegantno vključi v celoten videz kuhinje.



BORA Horizon

Posredno in neposredno pametno osvetljeni.

Kuhinja je osrednji prostor v skoraj vsakem domu. Da bi se v njej počutili kar se da dobro, potrebujemo tudi pravo osvetlitev. BORA Horizon* ustvari pravo vzdušje – s pridušeno, toplo svetlobo ali pa sijočo, jasno svetlobo – funkcionalno in čustveno.

Visokokakovostno in estetsko

BORA Horizon linearna viseča svetilka lebdi nad delovnimi pulti, kuhalno ploščo ali jedilno mizo ter se nevsiljivo in elegantno vključi v celoten videz kuhinje. Svetilke so na voljo v treh različnih barvah: elegantni črni, pomirjujoči barvi zelenega maha in slikoviti barvi rožnatega zlata.

Kompaktna osvetlitev 2 v 1

Linearna viseča svetilka se odlično obnese kot posredna ambientalna osvetlitev nad jedilno mizo ter kot neposredni vir svetlobe nad kuhalno ploščo. Dva vira svetlobe je mogoče upravljati ločeno.

Udobno upravljanje

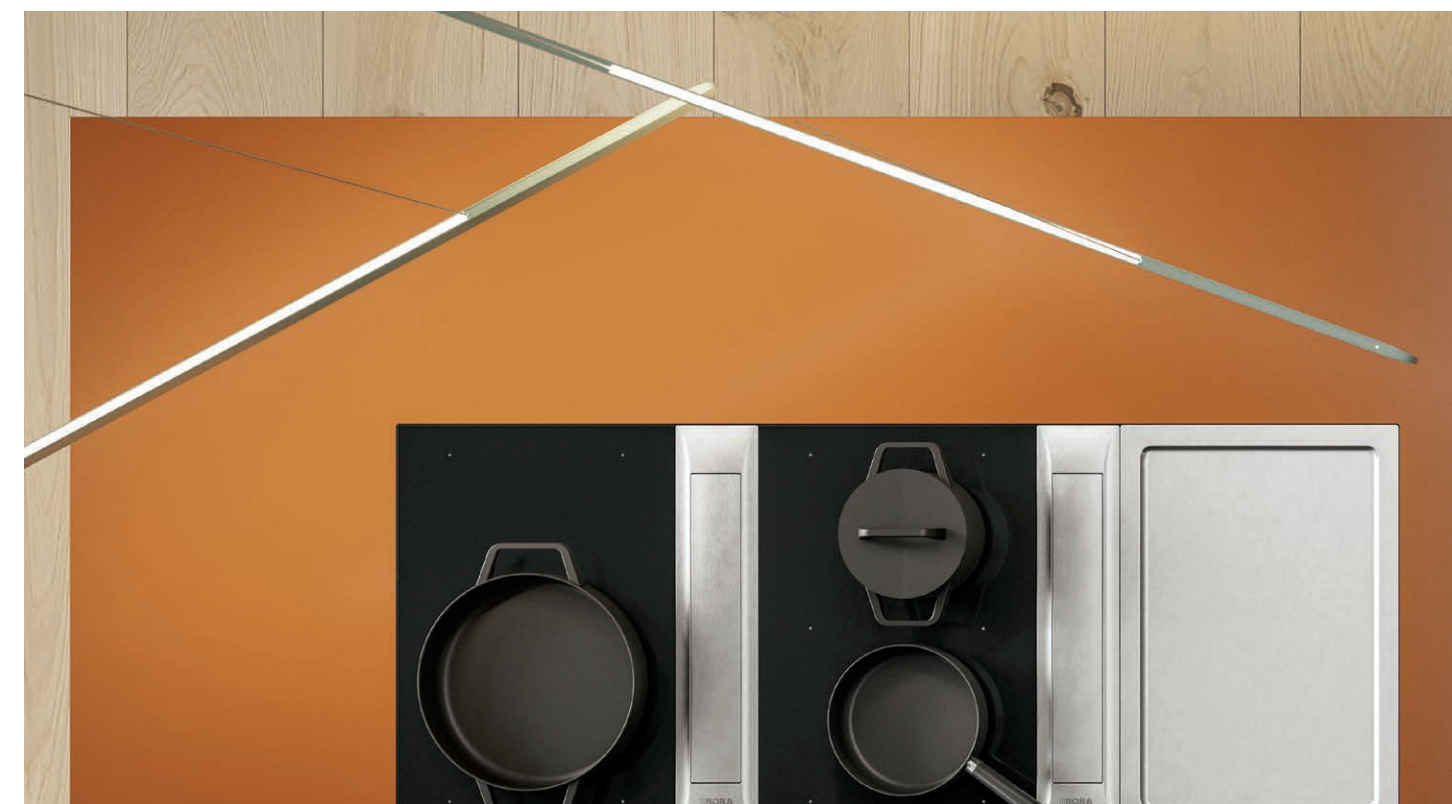
BORA Horizon lahko upravljate z gestami, ponuja pa širok nabor funkcij: zatemnitev, sprememba temperature svetlobe, odklop z neposredne in posredne osvetlitve ter seveda vklop in izklop luči.

Individualno prilagodljiva višina

Obe različici BORA Horizon svetilk je mogoče nastaviti brez dodatnega orodja. Pri različici Fix lahko višino nastavite z vrvnimi omejevalniki na stropnem ohišju, pri različici Move pa neposredno na svetilki, s čimer lahko višino osvetlitve individualno prilagodite razmeram.



bora.com/horizon





BORA Stars

Posamično ali v kompletu
za kuhinjo z zvezdnatim nebom.

Za popolno razsvetljavo vaše jedilne mize poskrbijo svetlobni poudarki visečih svetilk. Oblikujte različna ozvezdja glede na individualne želje s spremenljivim sistemom osvetlitve, ki ga sestavljajo posamezne svetilke v izvedbi za površinsko montažo in vgradnjo, ali pa se odločite za komplet treh svetilk v linearni ali krožni postavitvi.

Spremenljivi sistem

BORA Stars je na voljo s tremi svetilkami v linearni ali krožni razporeditvi ali kot posamezna svetilka za površinsko montažo in vgradnjo.

Uravnavanje svetlobe za razpoloženje v različnih situacijah

BORA Stars omogoča namestitvev treh svetilk linearno ali krožno, pri čemer lahko prostor brezstopensko zatemnjujete z vrtljivim ali svetlobnim stikalom, kar olajša prilagajanje osvetlitve posebnim razmeram pri kuhanju.

Visokokakovostno in čustveno

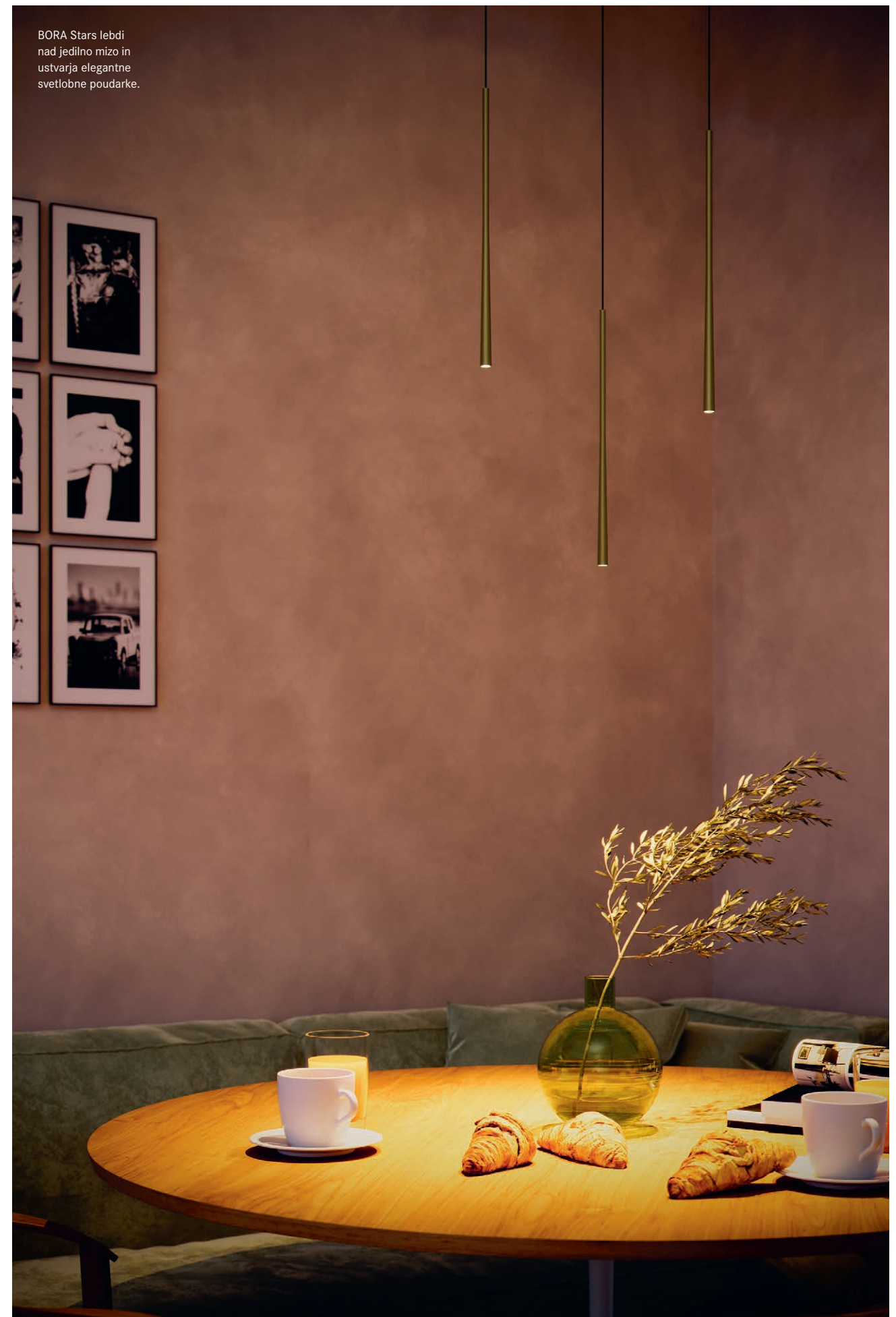
BORA Stars svetilke, ki lahko lebdijo nad delovnimi površinami, kuhhalno ploščo ali jedilno mizo, se elegantno zlivajo s celotnim videzom kuhinje. Svetilke so na voljo v treh različnih barvah: elegantni črni, pomirjujoči barvi zelenega maha in slikoviti barvi rožnatega zlata.



Informacije o načrtovanju
osvetlitve najdete v naših
smernicah za osvetlitev.



bora.com/stars





Vakuumiranje, mariniranje in mnogo več.

Z napravo za vakuumiranje BORA QVac živila ostanejo sveža in uporabna dlje časa. Tudi pri vakuumiranju za kuhanje sous-vide, mariniranju živil in shranjevanju tekočin je naša naprava za vakuumiranje nepogrešljiva.

BORA QVac

Naprava za vakuumiranje za daljšo obstojnost živil in okus izjemne svežine.

Z napravo za vakuumiranje BORA QVac ohranite hrano do trikrat dlje svežo in tako pripomorete k zmanjšanju količine zavržene hrane. Z vakuumiranjem namreč ne izgubi naravnega okusa in mamljivega videza. BORA QVac ima tri različne funkcije: vakuumiranje v vakuumskih škatlah in vakuumskih vrečah, ponovno zapiranje steklenic in funkcijo mariniranja. BORA QVac set za vakuumiranje je na voljo v dveh različnih oblikovnih različicah, ki ju lahko vgradite v skorajda vsako kuhinjo: Stainless Steel in All Black.

Edinstveni koncept vgradnje

Zaradi inovativnega in edinstvenega koncepta namestitve BORA QVac ne zavzema nujno potrebnega prostora na delovnih površinah v kuhinji: Naprava je nameščena pod delovno ploščo. Vgrajena vakuumirka omogoča nasadno montažo ter montažo, pri kateri je aparat v isti ravnini s pultom.

Izredno hitro mariniranje

Obroč za mariniranje, ki je nameščen na eni od priloženih vakuumskih škatel, ustvari vakuum.



Vakuuirano sadje in zelenjava ohranita svežino tudi do trikrat dlje.



Funkcija zagotavlja, da je postopek mariniranja končan v največ desetih minutah namesto v več urah ali dneh.

Daljša obstojnost tekočin

Vakuumsko tesnilo omogoča, da se tekočine kot na primer vino ali olje v odprtih steklenicah ohranijo dlje časa. Ko je zelenjavna juha kuhana, jo lahko shranite tudi kot osnovo za omako.

Zračno neprepustno in varno zapakirano

BORA vakuumske vrečke so na voljo v treh različnih velikostih in so kot nalašč za kuhanje sous-vide v BORA X BO. BORA vakuumske škatle so na voljo s prostornino do enega in do

dveh litrov. Ne vsebujejo BPA, primerne so za uporabo v zamrzovalniku, poleg tega pa jih zlahka očistite v pomivalnem stroju. Že pripravljene jedi lahko z vakuumiranjem shranite za več dni ali jih celo zamrznete.

BORA QVac Move

BORA QVac je prav tako na voljo kot samostojna naprava v različici Move. Zagotavlja enak obseg funkcij, pri čemer naprave ni treba vgraditi. Na voljo je v minimalistični različici All Black, zahvaljujoč kompaktni zasnovi pa jo lahko preprosto shranite ali postavite na kuhinjsko delovno ploščo kot samostojno napravo. S tem zagotavlja tudi največjo prilagodljivost pri uporabi.



bora.com/qvac



Kolofon

Izdajatelj

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

Direktor: Willi Bruckbauer
Davčna številka: 166/4115
ID za DDV: ATU67323933
Registrska št. poslovnega subjekta: FN 381333i
Za vsebino je odgovoren: Willi Bruckbauer

Redakcija in realizacija

Storyboard GmbH, München
Urednik fotografij: Jasmin van de Loo

Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer

Besedilo

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

Lektura

Lektorat Süd, München

Upodobitev in slike izdelkov BORA

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

Izdelava in tisk

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg
F&W Druck- und Medientcenter GmbH, Kienberg

Avtorske pravice

Vse pravice pridržane. Ponatis člankov je dovoljen le s pisno odobritvijo družbe BORA Vertriebs GmbH & Co KG in z natančno navedbo vira. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb v zasnovi izdelkov. Slike so lahko vzorčne ilustracije, ki se po videzu lahko razlikujejo od dobavljenega blaga. Zaradi tiska lahko pride do barvnih odstopanj.



BORA More than cooking.



10110425173122969712401008144-10001

WUBM16-SL