

Neuheiten 2023

More than cooking.

Wir verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort in echten Lebensraum. Das erreichen wir durch innovative Produkte, die das Kochen und Backen sowie das Lagern von Lebensmitteln vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen. Kochen, Essen und Wohnen sollen kommunikativ, offen und bestmöglich designet sein. Nach den Kochfeldabzugssystemen sind der BORA X BO Dampfbackofen sowie die Kühl- und Gefriersysteme die logische Weiterentwicklung: leise, geruchlos und ästhetisch ansprechend. Komplettiert durch die BORA Beleuchtung, die Küchen emotional und funktional erstrahlen lässt. Für außergewöhnliche Kocherlebnisse.



①

BORA Kochfeldabzugssysteme

Kochfeld und Dunstabzug in einem. Mit Kochfeldabzugssystemen eröffnen sich in der Planung neue Möglichkeiten. Die modularen Systeme BORA Professional und Classic bieten durch frei wählbare Kochfelder Spielraum für Individualisierung. Die Kompaktsysteme BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure und X Pure ermöglichen mit ihren kompakten Dimensionen maximalen Stauraum.

②

BORA Dampf- & Backsysteme

Der BORA X BO FlexBackofen brät, backt und dämpft auf Profi-Niveau. Die Bedienung ist über ein großes Touchdisplay kinderleicht. Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO stellt die vielseitige BORA Multischublade dar, mit der zum Beispiel Geschirr vorgewärm, Speisen aufgetaut und sogar niedrigtemperaturgegart werden kann.

③

BORA Kühl- & Gefriersysteme

Lebensmittel effektiv gekühlt und übersichtlich geordnet lagern – das war der Anspruch bei der Entwicklung der neuen Kühl- und Gefriersysteme. In verschiedenen Kombinationen und mit unterschiedlichen Ausstattungsvarianten erhältlich, so werden auch beim Kühlen individuelle Planungsfreiheit und viel Stauraum geboten.

④

BORA Beleuchtung

Bei der Küchenplanung spielt die Beleuchtung eine wichtige Rolle. BORA Horizon und Stars sorgen je nach Kochsituation für die perfekte Lichtstimmung: optimale Ausleuchtung beim Zubereiten von Gerichten und dimmbares Licht für angenehme Atmosphäre beim geselligen Essen.

⑤

BORA Vakuumiergeräte

Effektiv und platzsparend ist auch der BORA QVac. Der Einbauvakuumierer kann flächenbündig oder aufgesetzt in die Arbeitsfläche eingebaut werden. Seine Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: vom Vakuumieren der Lebensmittel für das Sous-vide-Garen im BORA X BO oder im Kochtopf über das Marinieren bis hin zum Vakuumieren für eine längere Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln – die ideale Ergänzung für das Kochen und Kühlen mit BORA.



Frische Luft & freie Sicht

Geruchs- und Fettpartikel werden dort abgesaugt, wo sie entstehen und durch den BORA Aktivkohlefilter effektiv gefiltert. Nichts stört die Kommunikation oder beschlägt die Brille.



Einfache Bedienung

Intuitiv. Selbsterklärend.
Ausgereift.



Höchste Performance

In jeder Hinsicht. Für jeden Anspruch. Hochwertigste Materialien und effektivste Dunstabsaugung vereint.



Leichte Reinigung

Alle beweglichen Teile lassen sich einfach in der Spülmaschine reinigen.



Zeitloses Design

Maßstab für eine neue Raumästhetik und grenzenlose Planungsfreiheit.

Technische Daten

Technische Zeichnungen und Details entnehmen Sie bitte aus der BORA Planungsfibel.



Hier finden Sie eine Auswahl
an BORA Rezepten

Das BORA Kochbuch „365 Tage“

Gesunder Genuss für jeden Tag – So besonders wie einfach umzusetzen sind diese mehr als 90 Alltagsrezepte aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden. Hier werden internationale Klassiker neu zu spannenden Geschmackskombinationen interpretiert, die viel Lust auf die europäische Küche machen. Egal ob kleine Gerichte, Vorspeisen, Hauptspeisen oder Desserts – mit den abwechslungsreichen Gerichten und den Profi-Tipps der BORA Experten wird das tägliche Kochen zur Freude. Eine Frühstücksbowl mit Granola, Blattsalate mit French Dressing und gebratenen Jakobsmuscheln, Pizza Bianca oder Schwarzwälder Kirschtorte zur Abwechslung mal als Eis – hier findet man Genuss und Inspiration für jeden Geschmack von morgens bis abends. Ein Kochbuch, das man jeden Tag gern zur Hand nimmt.



Jetzt bestellen

Das hochwertige Hardcover-Kochbuch aus dem Verlag Gräfe und Unzer ist erhältlich im BORA PartnerNet unter partner.bora.com



BORA M Pure



Das multiple Kochfeldabzugssystem mit maximalem Bedienkomfort.

Intuitive Bedienung mit modernem Erscheinungsbild

Das BORA M Pure ist vollständig durch eine moderne Touchbedienung mit einzigartigem Erscheinungsbild dank weißer LED-Anzeige steuerbar. Der vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Rauf- und Runterbewegen des Fingers oder direktes Antippen besonders einfach. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind über nur eine Berührung erreichbar. Akustische Bestätigungs- und Warntöne unterstützen die Bedienung zusätzlich.

Farbenfrohes Design

Für Farbe in der Küche und persönliche Akzente sorgen die bunten Einströmdüsen in den Farben schwarz, orange, rot, blau, jadegrün, lichtgrau, sonnengelb und greige. Die Einströmdüsen sind nach individuellen Wünschen mit einem Handgriff austauschbar.



bora.com/m-pure

Induktion mal zwei

Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig mit 230 x 230 mm, können dank der Brückenfunktion zu einer großen Fläche mit 230 x 460 mm verbunden werden. Großes Kochgeschirr wird hier optimal erwärmt, die Zonen werden bei ausreichender Größe des Bräters und aktiver permanenter Topferkennung automatisch kombiniert. Die beiden einzelnen Kochzonen linksseitig sind bestens für kleinere Töpfe und Pfannen geeignet. Das BORA M Pure bietet ausreichend Platz für flexibelstes Kochvergnügen.

Bestellbar ab September 2023



PURMA/PURMU 760 x 515 mm

M Pure Flächen-/Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft



PUED
Pure Einströmdüse
schwarz



PUEDR
Pure Einströmdüse
rot



PUEDB
Pure Einströmdüse
blau



PUEDO
Pure Einströmdüse
orange



PUEDG
Pure Einströmdüse
greige



PUEDJ
Pure Einströmdüse
jadegrün



PUEDS
Pure Einströmdüse
sonnengelb



PUEDL
Pure Einströmdüse
lichtgrau



BKR760
Kochfeldrahmen für
Breite 760 mm



USL515
Seitenleisten für
Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB
Seitenleisten All Black
für Kochfeldtiefe 515 mm

BORA Professional 3.0



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



bora.com/professional

Neue intuitive Standards

- Noch direktere Reaktion der Touch-Bedienung
- Verbesserte Klappenfahrt durch optimierte Motoren
- Vereinfachte Bedienung dank Super Simple Mode

Erweiterte Funktionen

- Durch einfaches Drehen stellt sich der Timer auf eine Minute, durch schnelles Drehen auf mehrere Minuten
- Der Demo-Modus wird durch das Symbol D auf dem Knebel angezeigt
- In der Pausefunktion wird auf dem Knebel das Pause Symbol  angezeigt

Das BORA Professional 3.0 ist nun noch einfacher zu bedienen. Wir haben auf unsere Kunden gehört und die Knebel weiterentwickelt: Die Touchbedienung reagiert dank besserer Hard- und Software und geringerer Touch-Schwellen noch besser.

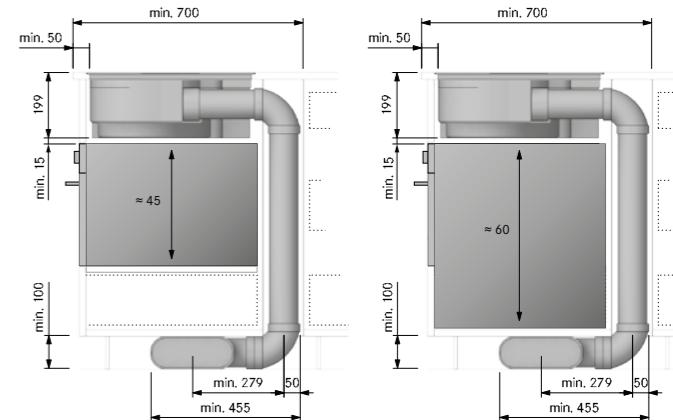
Im neuen Super Simple Mode sind alle Bedienfunktionen außer der Kochzonen- und Leistungsstufenanwahl deaktiviert. Das Ergebnis ist eine reduzierte Optik. Der Kunde aktiviert Zusatzfunktionen nicht mehr ungewollt. Wichtige Funktionen wie die Nachlaufautomatik und die Filterserviceanzeige sind auch in diesem Programm verfügbar. Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche: die Freude am Kochen. Sie können den Super Simple Mode über das Konfigurationsmenü C92 jederzeit beenden, um zum vollen Funktionsumfang zurückzukehren.

Zusätzliche Einbaumöglichkeiten

Kombination BORA S Pure mit Backofen

Nach eingehender Prüfung darf ein BORA S Pure Abluftgerät PURSA über einem Backofen montiert werden. Die Montage muss sachgemäß unter Berücksichtigung der Montageanleitung und Einhaltung aller Vorgaben erfolgen. Auch der Verbau eines PURSA in Kombination mit der ULBF mit Kanalführung unter den Sockel zur Realisierung einer (teil)geführten Umluftlösung wird freigegeben – es muss gewährleistet werden, dass die über die ULBF ausströmende Luft vom Backofen getrennt ist. Diese Information wird in die Manuals integriert und auch zukünftig in der Planungsfibel abgebildet.

PURSA Abluft (Insel)



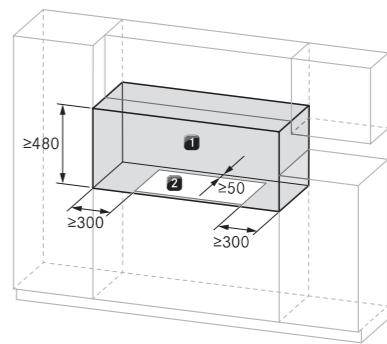
Backofen 45 cm

Backofen 60 cm



Geänderte Montageabstände

Nach eingehender Prüfung haben wir die Montageabstände zum Oberschrank von 600 mm auf 480 mm auch bei den Modulargeräten reduziert. Ausnahme sind die Gas-Kochfelder mit 650 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank. Diese Information wird zukünftig in die Manuals und Planungsfibel integriert.



NEU
Jetzt auch
für alle
Modular-
geräte

Halten Sie den erforderlichen Freiraum um den Arbeitsplattenausschnitt ein.

- ① Erforderlicher Freiraum
- ② Arbeitsplattenausschnitt

Bei Fragen zum Verbau kontaktieren Sie uns per Mail:
planung@bora.com

BORA Ecotube Flachadapter flexibel

Bestellbar ab Januar 2024

Einfache Bedienung & Montage

Dank der angebrachten Grifflaschen lässt sich der BORA Ecotube Flachadapter flexibel kinderleicht montieren. Die bereits integrierten Dichtungen verringern den Montageaufwand zusätzlich, da das Anbringen separater Dichtungselemente entfällt. Auch ist die Aneinanderreihung von mehreren 15-Grad-Bögen durch den BORA Ecotube Flachadapter flexibel nicht mehr nötig. Dieser ist mit allen flachen Ecotube-Bauteilen kompatibel und werkzeugfrei montierbar.

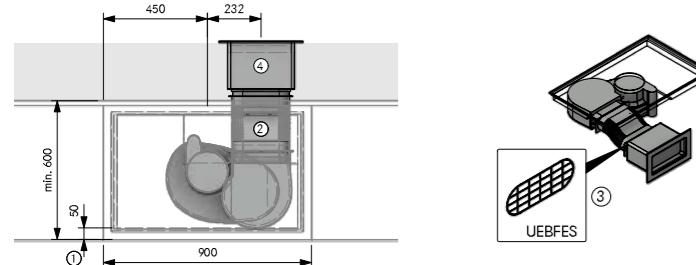


Beste Performance

Der BORA Ecotube Flachadapter flexibel ist die optimale Lösung, um kleinere Versätze auszugleichen: ob vertikal, horizontal, seitlich, diagonal, Stauchen oder ziehen, dieser ist universell einsetzbar.

PUXA Abluft

(Für Küchenzeile)



Weitere BORA Ecotube Systeme

Die BORA Ecotube Kanalteile perfektionieren das Abzugsverhalten und die Effektivität der BORA Abzugssysteme. BORA bietet perfekt aufeinander abgestimmte Komponenten – von Kochfeldabzug, über den Mauerkasten bis zum Umluftfilter. Denn nur ein Komplettsystem garantiert dem Kunden die optimale Leistung. Kompromisslos, effektiv und leise.



BORA Shop in Shop

BORA bietet Ihnen bei der Umsetzung Ihres Ausstellungssegments Planungsunterstützung an. Dabei können Sie aus unserem Angebot von Shopmodulen wählen. Zentrales Ziel für die Ausstellung der BORA Produkte ist die gesteigerte Wiedererkennung der Marke.

Bei Interesse kontaktieren Sie uns per Mail:
architecture@bora.com

Ihre Vorteile

- ⊕ Wiedererkennung der Marke und ihres kommunizierten Werteversprichens
- ⊕ Große Werbewirkung am Point of Sale
- ⊕ Lenken der Aufmerksamkeit auf die BORA Produkte
- ⊕ Markenrelevante Werbemaßnahme mit individueller Anpassungsmöglichkeit



BORA Herford

Trainingsstandort

Ab Oktober 2023 wird BORA Herford als zusätzlicher Trainingsstandort im Herzen der Küchenmöbelbranche angeboten. Lebendig, humorvoll und professionell vermitteln wir Ihnen Expertenwissen in einer gesunden Mischung aus Theorie und Praxis. Die zentralen Trainingsschwerpunkte im ostwestfälischen Herford werden Produktneuheiten, Montage- und Verkaufstrainings sein.

Termine finden Sie unter: bora.com/academy oder fragen Sie direkt bei Ihrem Gebietsverkaufsleiter nach.

Flagship Store

Der BORA Flagship Store Herford bietet für Ihre Endkunden persönliche Produktberatungen und BORA Cooking Experiences an.

Weitere Informationen finden Sie unter bora.com/herford



BORA Kühl- und Gefriersysteme

Wahrscheinlich wird keine andere Tür so gerne geöffnet wie diese. Hinter kaum einer anderen Tür verbergen sich so viele frische Leckereien, Zutaten für gesellige Kochabende mit der Familie und Freunden, so viele erfrischende Getränke, um Erfolge zu feiern oder sich eine Auszeit zu gönnen. 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.

Mit den Kühl- und Gefriersystemen schließt sich für BORA ein Kreis: Das Kocherlebnis wird über die Zubereitung von Lebensmitteln auf den Kochfeldern und im FlexBackofen hinaus erweitert: Durch die BORA Kühl- und Gefriersysteme halten Sie Zutaten nun effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt frisch. Die fünf Kühl- und Gefriersysteme decken alle Bedürfnisse der Lebens-

mittellagerung ab. Zur Auswahl stehen das BORA Cool Kühlgerät, das BORA Cool Kühlgerät mit 4-Sterne-Gefrierfach, die BORA Cool Kühl-Gefrierkombination mit und ohne Wasseranschluss sowie der BORA Freeze Gefrierschrank mit Wasseranschluss.

Trotz produktspezifischer Vorteile haben alle Geräte auch viele gemeinsame Vorteile. Sie überzeugen durch ihr hochwertiges Design dank Materialien wie Holz und All Black Metallelementen sowie der edlen Farbgebung in gedeckten Grautönen, die die Bühne für farbenfrohe, satte Lebensmittel bietet. Zudem verfügen alle Kühl- und Gefriersysteme über praktisches Zubehör. Der Verzicht auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze erleichtert die Reinigung und unterstreicht die Konzentration auf das Wesentliche: das effektive Frischhalten von Lebensmitteln.



Frische Luft

Der Geruchsfilter in den BORA Kühlsystemen verringert effektiv die Gerüche von Lebensmitteln. Der technisch perfekt ausgelegte Innenraum lässt eine optimale Luftzirkulation zu. Die zwei getrennten Kühlkreisläufe der Kühl-Gefrierkombinationen verhindern einen Luftaustausch zwischen den Bereichen. Dadurch findet keine Übertragung von Gerüchen oder eine Austrocknung der gelagerten Lebensmittel statt. Im BORA Fresh zero Bereich, separiert vom restlichen Kühlbereich durch eine Ebene, liegt die Temperatur bei etwa 0° Grad – bestes Lagerklima in frischer Luft für Agrarprodukte, Fleisch oder verpackte Lebensmittel.



Freie Sicht

Bestens ausgeleuchtet: Das Lichtsystem mit seinen zahlreichen Lichtquellen im Kühlzimmersinneren, sorgt selbst bei vollem Kühlzimmerschrank für hervorragende Helligkeit. Durch das angenehme Licht wird den Lebensmitteln im Kühlzimmerschrank eine Bühne in ansprechendem Ambiente geboten.



Einfache Bedienung

Ergonomie startet bereits beim Einräumen der Einkäufe: Die Wannen der Kühl- und Gefriersysteme können bequem entnommen, gefüllt und wieder eingesetzt werden. Auch die flexibel nutzbaren Zubehörartikel wie das Multitablett für Cool/Freeze, die Cool Sortierwannen oder die Cool Vorratschale erleichtern das Zurechtfinden in den Kühl- und Gefriersystemen.



Höchste Performance

Dank der multinutzbaren Zubehörelemente wie dem Cool Multiigel und der Cool Multiaufhängung herrscht im Innenraum der BORA Kühl- und Gefriersysteme stets systematische Ordnung. Die gelagerten Lebensmittel sind auf einen Blick ersichtlich und geraten nicht mehr in Vergessenheit, wodurch weniger entsorgt werden muss. Die Zubehör-elemente zeichnen sich außerdem durch ihre multiplen Einsatzmöglichkeiten aus. Dank ihres stilvollen Designs können sie direkt aus dem Kühlzimmerschrank auf den Esstisch gestellt werden.



Leichte Reinigung

Die beweglichen Elemente aus robustem Material im Inneren der BORA Kühl- und Gefriersysteme sind einfach herausnehmbar leicht zu reinigen. Aufgrund überwiegend glatter Oberflächen sind alle Bestandteile leicht abwaschbar. Hygienisch sauberes Kühlen kann so leicht sein.



Zeitloses Design

Design bis ins Innerste. Die BORA Kühl- und Gefriersysteme überzeugen durch ausgewählte Materialien und einzigartige Farbgebung. Auf das Wesentliche reduziert, ohne jegliche Zierelemente. Dafür mit funktionalen Zubehörartikeln, die die Ordnung im Kühlzimmerschrank und die Lebensmittellagerung auf praktischste Weise erleichtern.

BORA Kühl- und Gefriersysteme im Überblick

Diese fünf Varianten decken alle Bedürfnisse der Lebensmittellagerung ab.

Bestellbar ab September 2023

BORA Fresh zero

Im BORA Fresh zero Bereich liegen die Temperaturen nahe 0° Grad. Durch die zugehörigen Feuchteregulierungsdeckel ist die Luftzufuhr in den Wannen je nach Luftfeuchte und gelagerten Lebensmitteln regulierbar. Unter diesen Bedingungen können empfindliche Lebensmittel wie unverpacktes Gemüse und Obst optimal gelagert werden. Hierfür eignen sich die beiden oberen Wannen im Kühlsystem am besten.

Wird der Deckel weggelassen, können in den BORA Fresh zero Wannen auch empfindliche, verpackte Lebensmittel wie Fleisch oder frische Milch gekühlt werden. Die unterste der drei Wannen kommt hierfür bevorzugt in Frage. Durch die optimale Lagerung sorgen Sie dafür, dass Ihre Lebensmittel möglichst lange frisch bleiben.



BORA Cool Kühlgeräte

Smarte Lebensmittelkühlung in bester Ordnung.

- Hochwertiges Design
- Einzigartige Ergonomie im Kühlzonen
- Hoher Funktionsumfang und Flexibilität
- Angenehmes Sounddesign
- Optimale Lichtgestaltung
- Mehrere Varianten

NEU
Lieferbar ab
Frühjahr
2024

C178K
BORA Cool Kühlgerät

C178KGF
BORA Cool Kühlgerät
mit 4-Sterne-Gefrierfach

Zwei getrennte Kühlkreisläufe

Die BORA Kühl-Gefrierkombinationen überzeugen durch zwei getrennte Kühlkreisläufe: Der Kühl- und der Gefrierbereich haben jeweils eigene Steuerungen zur Temperaturregulierung.

So wird verhindert, dass Gerüche der eingelagerten Lebensmittel aus dem Gefrier- in den Kühlbereich – und umgekehrt – übertragen werden. Auch ein Austrocknen der Ware wird dadurch vermieden.



BORA Cool Kühl-Gefrierkombination

Einfach Kühlen und Einfrieren – intelligent Kombinieren.

- Hochwertiges Design
- Einzigartige Ergonomie in der Kühl-Gefrierkombination
- Hoher Funktionsumfang und Flexibilität
- Angenehmes Sounddesign
- Optimale Lichtgestaltung

NEU
Lieferbar ab
Frühjahr
2024

C178KG
BORA Cool Kühl-
Gefrierkombination

C178KGW
BORA Cool Kühl-Gefrier-
kombination mit Wasser-
anschluss

BORA Freeze Gefrierschrank

Kühlen Kopf bewahren – Einfrieren in Perfektion.

- Hochwertiges Design
- Ergonomie im Gefrierschrank
- Hoher Funktionsumfang und Flexibilität
- Sounddesign
- Perfekte Ergänzung

NEU
Lieferbar ab
Sommer
2024



F178GW
BORA Freeze Gefrierschrank
mit Wasseranschluss

No Frost Technologie

Im BORA Freeze schützt die No Frost Technologie den Gefrierraum vor unerwünschter Vereisung, die viel Energie verbraucht. Dadurch wird ein zeitintensives Abtauen des Gefrierfachs vermieden. Durch den Wasseranschluss ist linksseitig ein Ice Maker mit Eiswürfelauffangbehältnis und Platz für den Freeze Weinkühler inklusive, wodurch auch bei spontanen Festen im Handumdrehen für Eiswürfel gesorgt ist.

BORA Good Grundausstattung

Die BORA Kühl- und Gefriersysteme beinhalten standartmäßig die BORA Good Ausstattung. Bereits mit der BORA Good Grundausstattung sind Sie bestens gerüstet, um in Ihrem Kühl- und Gefriersystem Ordnung und Übersicht zu schaffen. Erweiterte

Zubehörartikel sind einzeln oder in den Ausstattungspaketen Better und Best flexibel je nach individuellen Bedürfnissen zu- und nachkaufbar und sorgen für ein rundum gelungenes BORA Kocherlebnis.

Set mit Ausstattungspaket

Kühlgerät

C178KS1 (C178K + K178S1)
Cool Set Better Kühlgerät

C178KS2 (C178K + K178S2)
Cool Set Best Kühlgerät

C178KGFS1 (C178KGF + K178S1)
Cool Set Better Kühlgerät mit
4-Sterne-Gefrierfach

C178KGFS2 (C178KGF + K178S2)
Cool Set Best Kühlgerät mit
4-Sterne-Gefrierfach

Kühl-Gefrierkombination

C178KGS1 (C178KG + K178GS1)
Cool Set Better Kühl-Gefrierkombination

C178KGS2 (C178KG + K178GS2)
Cool Set Best Kühl-Gefrierkombination

C178KGWS1 (C178KGW + K178GS1)
Cool Set Better Kühl-Gefrierkombination mit
Wasseranschluss

C178KGWS2 (C178KGW + K178GS2)
Cool Set Best Kühl-Gefrierkombination mit
Wasseranschluss

Gefrierschrank

F178GWS1 (F178GW + G178S1)
Freeze Set Better Gefrierschrank
mit Wasseranschluss

F178GWS2 (F178GW + G178S2)
Freeze Set Best Gefrierschrank
mit Wasseranschluss

Hier finden Sie frische und
nachhaltige Aufbewahrung-Tipps.



Zubehör BORA Kühl- und Gefriersysteme

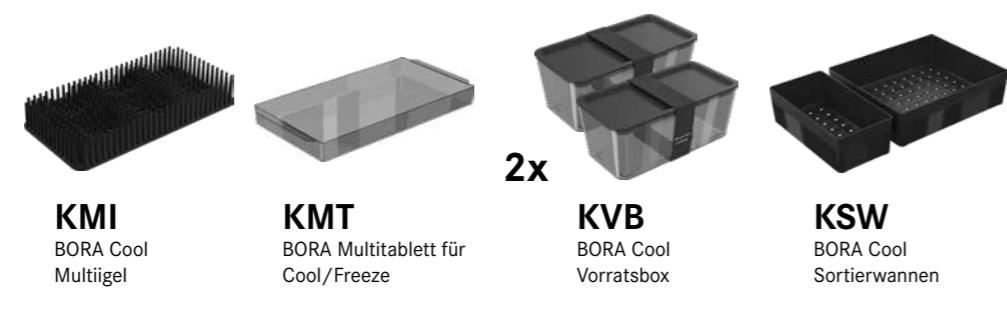
Bestellbar ab September 2023

BORA Better Ausstattung

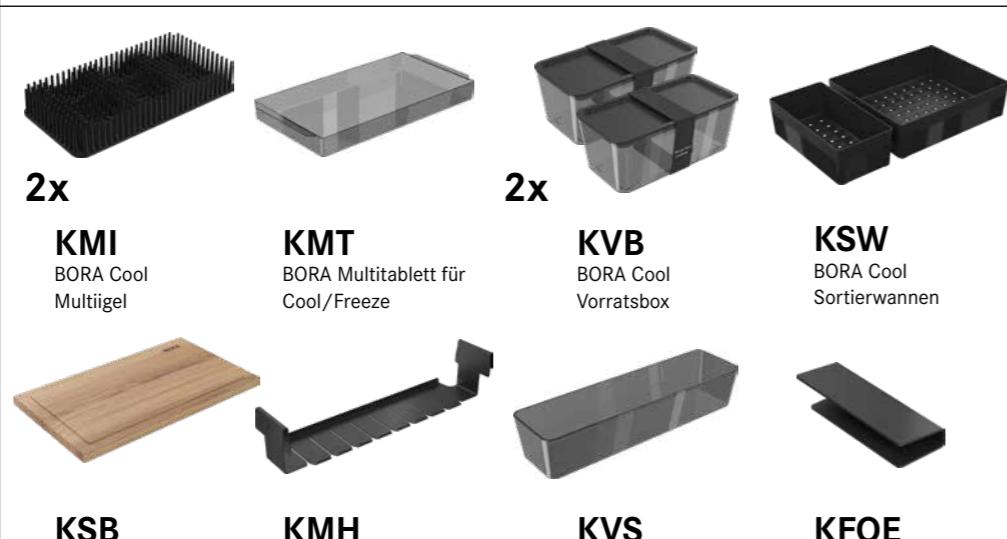
Das Zubehör der BORA Better Ausstattungspakete erweitert das BORA Kocherlebnis und überzeugt durch ein erhöhtes Maß an Ordnung und Multifunktionalität für die BORA Kühl- und Gefriersysteme. Die Mitnahme von Lebensmitteln in den hochwertigen und designorientierten BORA Zubehörartikeln ist problemlos möglich – so verbringen Sie Ihre Pausen im Office, das Picknick mit den Liebsten oder den quirlig-lebhaften Ausflug mit der Familie stets boralike, stilecht und edel.



K178S1 Cool Ausstattungspaket Better Kühlgerät



K178S2 Cool Ausstattungspaket Best Kühlgerät



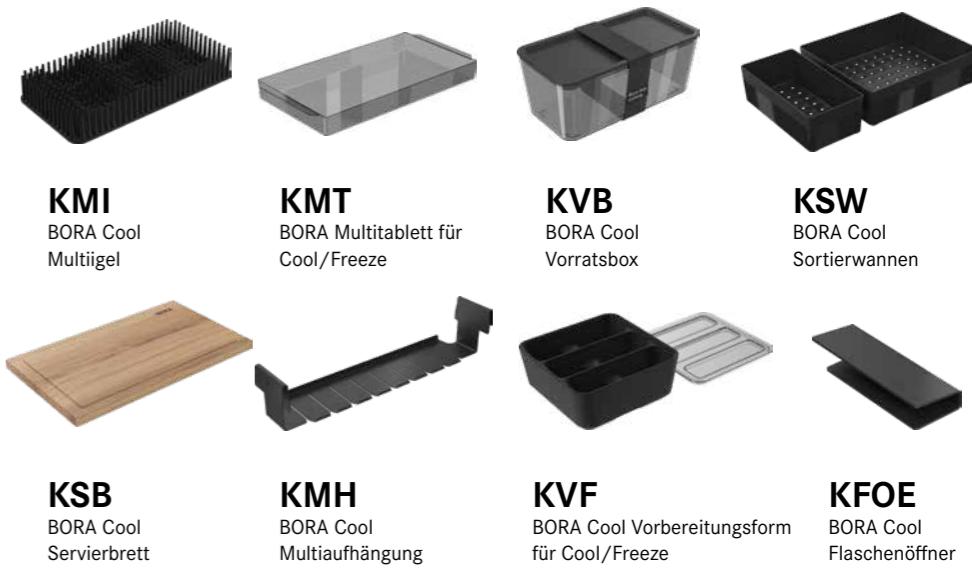
BORA Best Ausstattung

Das Zubehör des Ausstattungspakets BORA Best macht das Kochen und Lagern von Lebensmitteln zum außergewöhnlichen Erlebnis mit Wow-Effekt. Die praktischen Zubehörartikel überzeugen durch ein hohes Maß an Ordnung und Multifunktionalität für Ihren Külschrank. Die Mitnahme von Lebensmitteln in den hochwertigen und designorientierten BORA Zubehörartikeln ist problemlos möglich – so verbringen Sie Ihre Pausen im Office, das Picknick mit den Liebsten oder den quirlig-lebhaften Ausflug mit der Familie stets boralike, stilecht und edel. Mit Premium-Zubehör, das alles ist – nur nicht erwartbar. Die Ausstattungspakete Good, Better und Best unterscheiden sich in der Anzahl und Art der Zubehörartikel, die von der Grundausstattung bis zum Ausstattungspaket BORA Best aufsteigend mehr Funktionalität und Ordnungsmöglichkeiten bieten und damit das BORA Kocherlebnis verfeinern.

K178GS1 Cool Ausstattungspaket Better Kühl-Gefrier- kombination



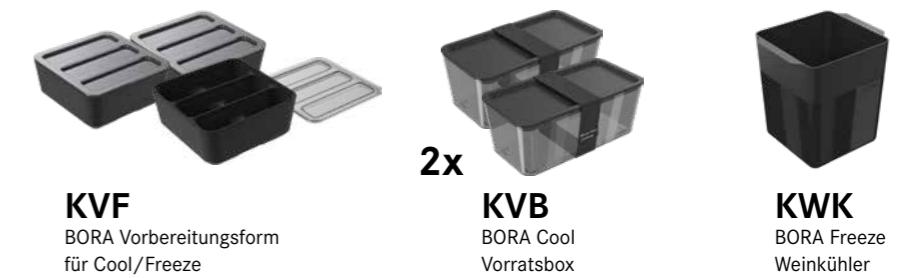
K178GS2 Cool Ausstattungspaket Best Kühl-Gefrier- kombination



G178S1 Freeze Ausstattungspaket Better Gefrierschrank



G178S2 Freeze Ausstattungspaket Best Gefrierschrank





Bestellbar ab September 2023

QVACAB QVac Vakuumierset All Black



QVACSS QVac Vakuumierset Stainless Steel



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 ihrem natürlichen Geschmack noch an ihrem appetitlichen Aussehen. Der BORA QVac verfügt über drei verschiedene Funktionen: das Vakuumieren in Vakuumierboxen und Vakuumierbeuteln, das Wiederverschließen von Flaschen sowie die Marinierfunktion.



Einzigartiges Einbaukonzept

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

Extra schnelles Marinieren

Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht ein Unterdruck. Die zugehörige Funktion sorgt dafür, dass der Vakuumprozess in maximal zehn Minuten, statt mehrerer Stunden oder Tage, durchlaufen wird. So dringt die Marinade besonders tief in die Lebensmittel ein.

Flüssigkeiten länger haltbar machen

Der Vakuumierschluss sorgt dafür, Flüssigkeiten wie Weine oder Öle in geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen. Einmal gekocht, kann so auch die Gemüsebouillon als Sauce aufbewahrt werden.



bora.com/qvac

Zubehör BORA QVac

Bestellbar ab September 2023

Die großen und kleinen BORA Vakuumierboxen haben ein Fassungsvermögen von zwei und ein Liter. Größere und kleinere Portionen fertig zubereiteter Gerichte können durch das Vakuumieren über mehrere Tage hinweg haltbar gemacht oder auch eingefroren werden. In Verbindung mit dem Marinier-Ring kann Fisch oder Fleisch in der Vakuumierbox in nur zehn Minuten optimal mariniert werden.



QVACVBO2
Vakuumierbox 2L

NEU
Lieferbar ab
01/2024



QVACVBO1
Vakuumierbox 1L

QVACVV Vakuumierverschluss

Bereits geöffnete Flaschen mit Flüssigkeiten sind nur wenige Tage im Kühlschrank haltbar, ohne an Geschmack zu verlieren. Mit dem Vakuumierverschluss bleibt das Aroma hingegen über mehrere Tage hinweg erhalten. Auch für die Aufbewahrung anderer Flüssigkeiten wie hochwertige Öle, Bouillons oder Säfte kann das Zubehör optimal verwendet werden.



QVACMR Marinier-Ring

Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht ein Unterdruck. Dieser sorgt dafür, dass sich die Poren der Lebensmittel schneller öffnen, sodass die Marinade in maximal zehn Minuten einzieht.



QVACVBE1 (0,6 LITER)

QVACVBE2 (1,5 LITER)

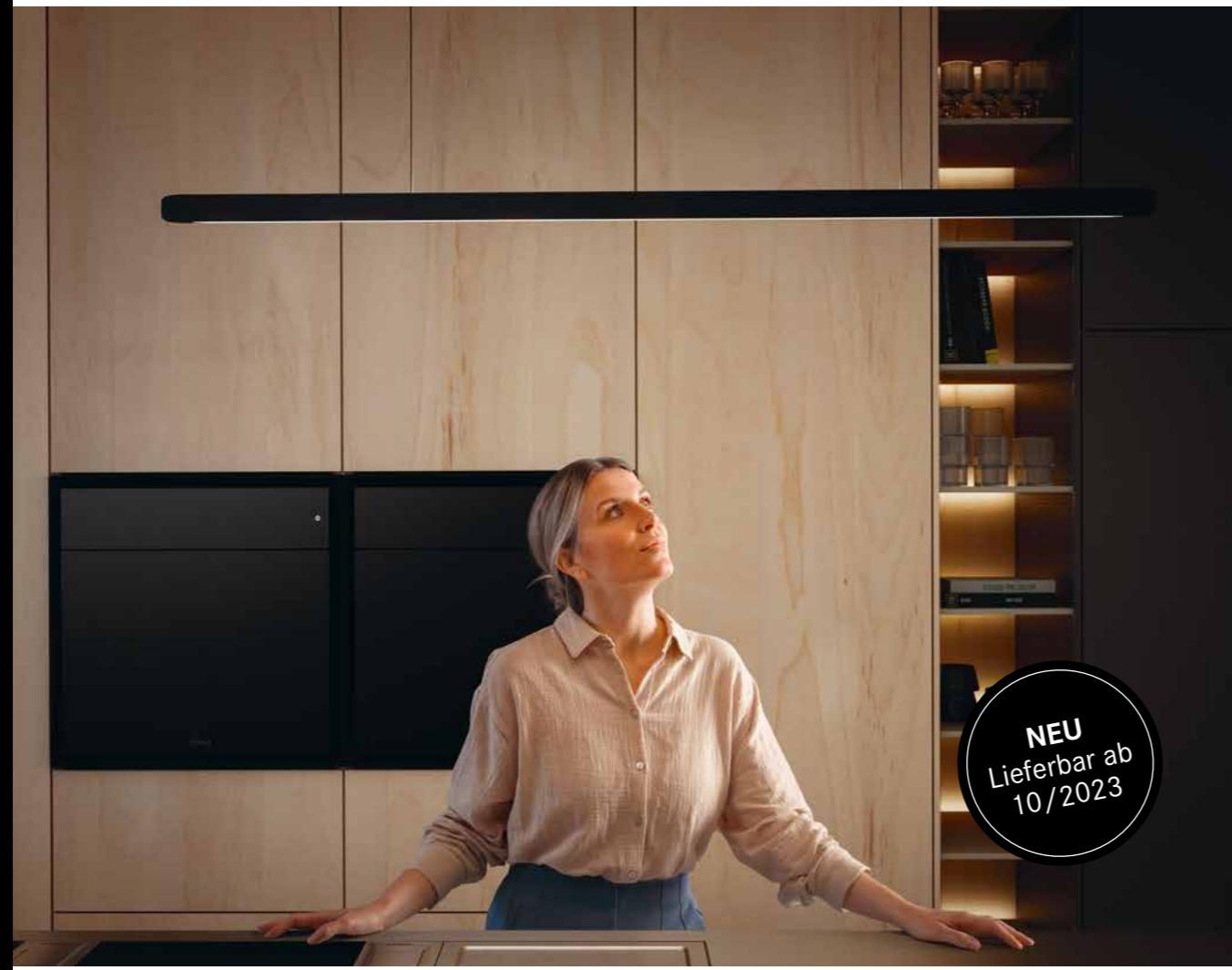
QVACVBE3 (2,1 LITER)

BORA QVac Vakuumierbeutel

Lebensmittel länger haltbar machen und dabei den vollen Geschmack beibehalten – in den drei unterschiedlich großen Vakuumierbeuteln ist dies möglich. Außerdem sind die Lebensmittel in den Vakuumierbeuteln perfekt für das Sous-vide-Garen vorbereitet.



BORA Beleuchtung



Bestellbar ab September 2023

Minimalistisches Design und maximales Licht.

BORA Horizon

Komfortable Bedienung

BORA Horizon ist werkzeuglos verstellbar: In der Variante „fix“ ist die Höheneinstellung über die Seilstopper am Deckengehäuse vorzunehmen und in der Variante „move“ direkt am Leuchtkörper, sodass Sie die Höhe der Beleuchtung individuell an die Gegebenheiten in Ihrem Koch- und Essbereich anpassen können. BORA Horizon ist einfach per Gestensteuerung bedienbar (Licht aus, Licht an, Licht dimmen, Farbtemperatur wechseln, koppeln und entkoppeln von direkter und indirekter Beleuchtung) – das Händewaschen vor dem Bedienen des Lichtschalters gehört somit der Vergangenheit an.

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 kompakte „2 in 1 Beleuchtung“ mit höchster Lichtqualität.

Die fünfstufige Farbtemperaturänderung und das stufenlose Dimmen sorgen für eine angenehme Atmosphäre in jeder Kochsituation.

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: beruhigendes Moosgrün, elegantes Schwarz und malerisches Roségold. Die hochwertige BORA Horizon unterstützt die freie Sicht auf bestes Essen in guter Gesellschaft.



Horizon Pendelleuchte fix
Schwarz: Art.-Nr.: LHFSW
Moosgrün: Art.-Nr.: LHFMG
Roségold: Art.-Nr.: LHFRG

Horizon Pendelleuchte move
Schwarz: Art.-Nr.: LHMSW
Moosgrün: Art.-Nr.: LHMHG
Roségold: Art.-Nr.: LHMHG

BORA Stars

Dimmbarkeit für situationsbedingte Lichtstimmung

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

Variables System

Die BORA Stars können in jede Küche individuell eingebaut werden. Die vertikale Pendelleuchte BORA Stars ist als einzelnes Licht in einer Aufbau- und einer Einbauvariante oder mit jeweils drei Leuchten in linearer oder zirkularer Anordnung erhältlich.

Hochwertig und emotional

Die vertikalen Pendelleuchten BORA Stars schweben über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch und fügen sich unaufgeregt und edel in das Gesamtbild der Küche ein. Die Leuchte ist in drei verschiedenen Farben erhältlich: beruhigendes Moosgrün, elegantes Schwarz und malerisches Roségold. Mit den hochwertigen BORA Stars essen wie unter dem Sternenhimmel.

Farbvarianten



Schwarz



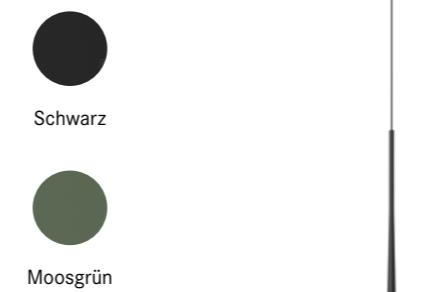
Moosgrün



Roségold

Stars Pendelleuchte Aufbau

Schwarz: Art.-Nr.: LSASW
Moosgrün: Art.-Nr.: LSAMG
Roségold: Art.-Nr.: LSARG



Stars Pendelleuchte Einbau

Schwarz: Art.-Nr.: LSESW
Moosgrün: Art.-Nr.: LSEMG
Roségold: Art.-Nr.: LSERG



Stars Pendelleuchte 3-fach zirkular

Schwarz: Art.-Nr.: LSZSW
Moosgrün: Art.-Nr.: LSZMG
Roségold: Art.-Nr.: LSZRG



bora.com/lighting

Stars Pendelleuchte 3-fach linear

Schwarz: Art.-Nr.: LSLSW
Moosgrün: Art.-Nr.: LSMG
Roségold: Art.-Nr.: LSLRG



D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Strasse 33
83064 Raubling, Germany
T +49 (0) 8035 9840-0
info@bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 5373 62250-0
mail@bora.com

INT

BORA Holding GmbH
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 5373 62250-0
mail@bora.com

DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Stand: 07 / 2023
Gültigkeit bis Ende März 2024

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.