



BORA

Magazín

01 | 2024

MORE THAN COOKING.

Inovace Přehled všech produktů BORA

Plná chuť Umíme potraviny udržet déle čerstvé

Inspirace Přírodní kámen v životním prostoru kuchyně

More than cooking.



Naším cílem vždy bylo proměnit kuchyň z funkčního místa v opravdové centrum společenského dění, zjednodušit vaření pomocí inovativních spotřebičů a umožnit zdravý životní styl. Od roku 2007 se věnujeme vývoji a výrobě výkonných odsavačů a účinných pachových filtrů. Navíc chceme, aby naše spotřebiče vynikaly špičkovým designem, jedinečným ovládním a snadno se čistily.

Svou filozofii, že kuchyně má být skutečným centrem společenského dění, jsme posunuli o krok dál v roce 2021, kdy jsme představili parní troubu BORA X BO. Máme slabost pro páru a teď jsme se jí rozhodli použít k tomu nejoblíbenějšímu záměru – k vaření. Díky nám doma vykouzlíte pokrmy jako od michelinského kuchaře. Rozhodli jsme se postavit zkosnatělým postupům a pracujeme na nekonvenčních řešeních pro kuchyni, která bude vyhovovat potřebám našich zákazníků. Neustále pamatujeme na to, aby se zákazníkům vařilo lépe a příprava jídla nebyla jen povinností, ale mimořádný zážitek.

Ted' přicházíme s novými kuchyňskými spotřebiči BORA i mimo oblast vaření. U našich chladicích a mrazicích systémů BORA Cool a Freeze se chytrý design snoubí s účinným chlazením. Funkční a diskrétně koncipovanou kuchyni, která je centrem společenského dění, rozjasníte svítidly BORA Horizon a BORA Stars. A s BORA QVac vestavnou vakuovačkou svým potravinám dopřejete delší trvanlivost, aniž byste museli dělat kompromisy v intenzitě chuti. Řadu našich kompaktních varných systémů s odsavačem rozšířila úžasné flexibilní BORA M Pure.

A máme ještě jeden důvod k radosti: V centru německých výrobců kuchyní, ve východovestfálském Herfordu, se na ploše více než 2 000 m² nachází naše nová pobočka BORA. Sídlí zde BORA Academy, školicí středisko pro naše prodejce, vlajková prodejna, restaurace a různé výstavní prostory pro partnerské firmy z oblasti stavebnictví, bydlení a zařizování domácnosti. Pobočka BORA v Herfordu je připravena jak na koncové zákazníky, tak na naše prodejce. Načerpejte spoustu inspirace a poznejte značku BORA zblízka. Těšíme se na vás!

Váš Willi Bruckbauer



DEUTSCHER
GRÜNDER
PREIS



Podívejte se na naše video,
jak je příjemné vařit společně
a udělat z kuchyně skutečné
centrum všeho dění.

OBSAH

BORA

- 06 PRINCIP BORA
- 08 TO JE BORA
- 10 VÝHODY SYSTÉMU BORA
- 38 MORE THAN COOKING



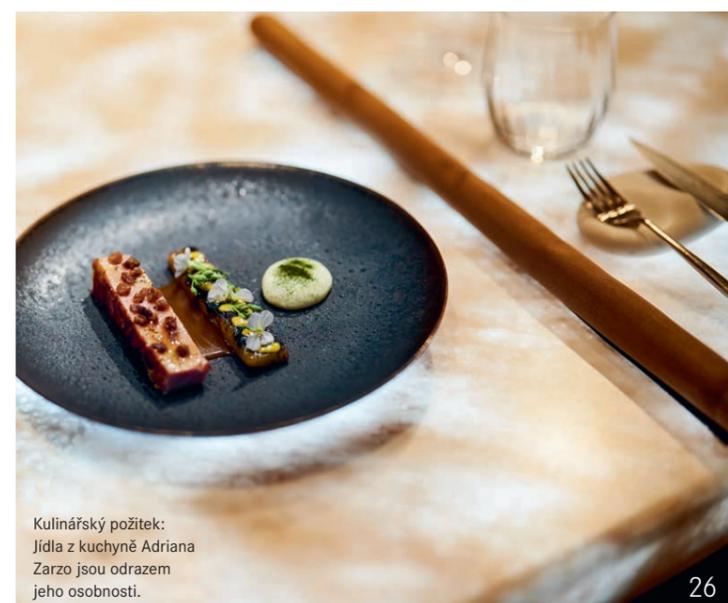
18

Vlevo: Pohled do zeleně:
Velká okna navozují
pocit, že sedíte
uprostřed vinic.

Vpravo: Jak připravit
skvělou zeleninu? Recepty
na pikantní mrkev a další
delikatesy.



12



Kulinářský požitek:
Jídla z kuchyně Adriana
Zarzo jsou odrazem
jeho osobnosti.

26

Inspirace

- 12 DÉLE ČERSTVÉ
Z pole až na váš stůl... Cesta našich
potravin je dlouhá. Spotřebiče BORA
jim prodlouží čerstvost.
- 18 DŮM NA VINICI
Puristický, udržitelný a funkční: Útočiště
vinařského manželského páru.
- 22 SKUTEČNÉ UNIKÁTY
Potěcha pro oko: Když se přírodní kameny
tradiční firmy Antolini snoubí s nadčasovým
designem BORA.
- 26 FENOMÉN JMÉNEM ZARZO
Rozhovor s michelinským kuchařem
Adrianem Zarzo o vaření, surovinách
a oblíbených spotřebičích BORA.

- 30 JAKO KŘÍDLO VE VĚTRU
Herfordská pobočka BORA je
architektonickým skvostem. To pravé místo
na výjimečné spotřebiče a kulinářské požitky.
- 34 PROTI PROUDU
Výhra pro obě strany: Sponzorováním
cyklistického týmu BORA – hansgrohe
společnost BORA nejen podporuje
profesionální cyklistiku, ale také zvyšuje
povědomí o vlastní značce.

Svět produktů

- 40 VARNÉ SYSTÉMY S ODSAVAČEM
- 60 PARNÍ A PEČÍCÍ SYSTÉMY
- 68 CHLADICÍ A MRAZICÍ SYSTÉMY
- 74 OSVĚTLENÍ
- 80 PŘÍSLUŠENSTVÍ A DOPLŇKY
- 86 IMPRESUM

Vařte jako šéfkuchař:
Zavakuujte suroviny
BORA QVac
vakuovačkou a pak
je připravte v troubě
BORA X BO.



82



Inovace značky BORA mění
kuchyni z funkčního prostoru
na opravdové centrum
společenského dění.

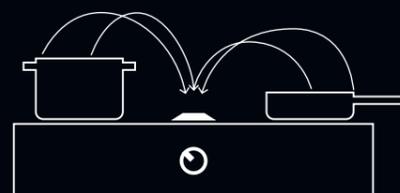
38

Fotografie: Josefina Unterhauser, Hartmut Nägele

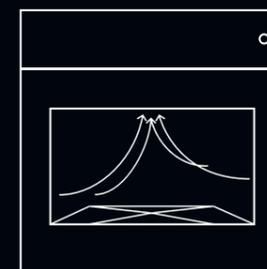
Princip BORA

I fyzika může být krásná.

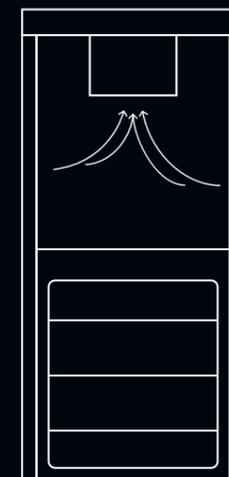
Značka BORA je průkopníkem v účinném filtrování pachů u varných systémů s odsavačem, trouby Flex BORA X BO a BORA chladicích systémů.



Kuchyňské výpary stoupají rychlostí maximálně 1 metr za sekundu. Varné systémy s odsavačem BORA odsávají výpary směrem dolů rychlostí přibližně 4 metry za sekundu. Vzniká tak příčné proudění, které je větší než rychlost stoupání kuchyňských výparů. Páry a zápach jsou účinně odváděny směrem dolů.

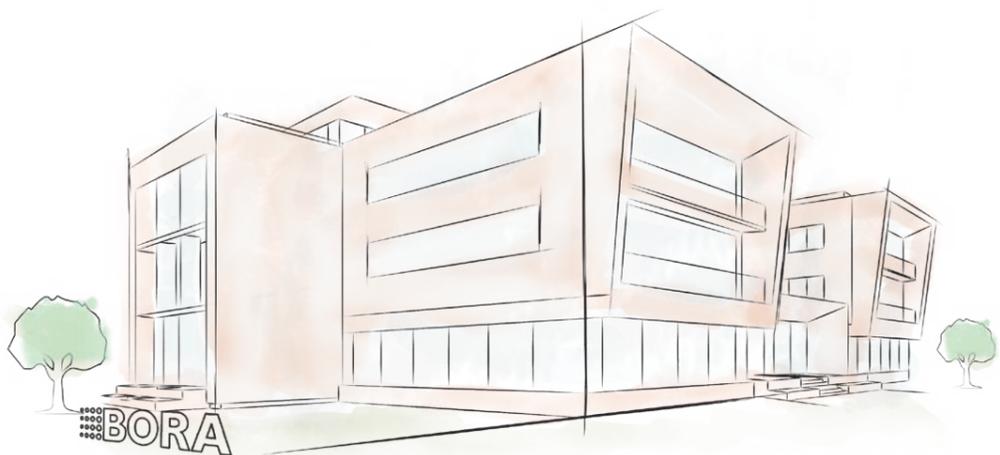


V troubě BORA X BO je pára vznikající při vaření v páře a pečení automaticky odváděna směrem dozadu ještě před otevřením dveří trouby. Zápach je účinně vázán ve filtru s aktivním uhlím, který se nachází nad varnou komorou.



U chladicích systémů BORA dbáme na neustálou optimální cirkulaci vzduchu, aby potraviny vydržely déle čerstvé. Navíc je zápach neutralizován zabudovaným pachovým filtrem.

To je BORA



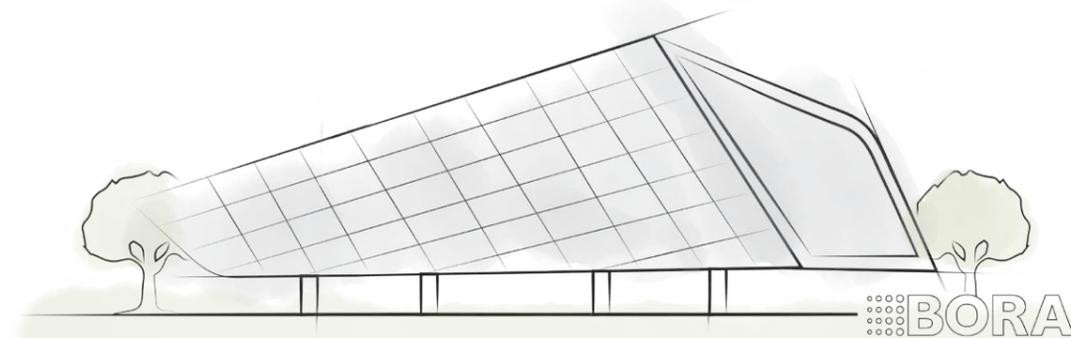
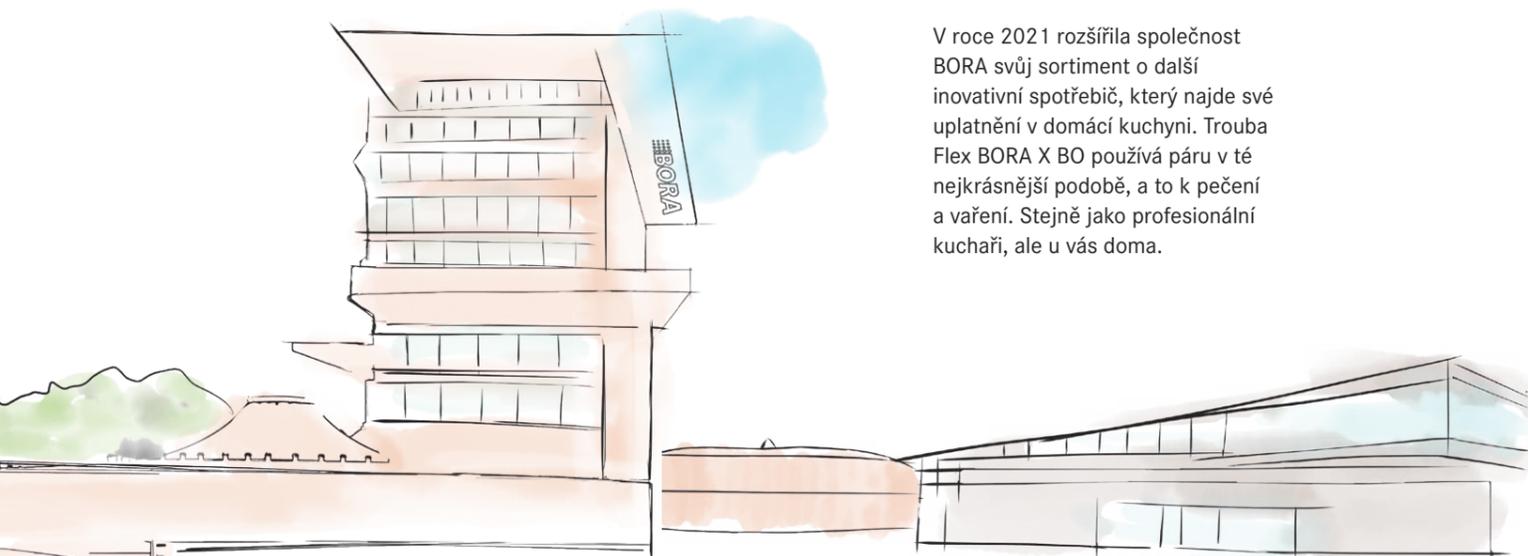
Z nápadu celosvětový úspěch

Příběh společnosti BORA se začíná psát v roce 2005, kdy jsou ve výrobním závodě v bavorském Raublingu vyvinuty první prototypy varných systémů s odsavačem, které odvádějí páru směrem dolů. Po založení společnosti BORA Lüftungstechnik v roce 2007 úspěch postupně roste. Společnost v dalších letech expanduje do celého světa a v roce 2015 se stěhuje do moderní výškové budovy v Raublingu (obrázek níže). Od té doby probíhá v Niederndorfu s výhledem na Alpy (na obrázku nahoře) a v Raublingu úspěšný vývoj a prodej vestavných kuchyňských spotřebičů. O ty je zájem ve více než 60 zemích světa.



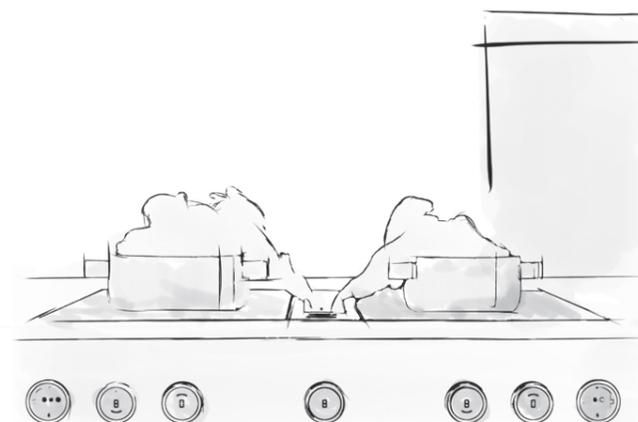
Profesionální výkon u vás doma

V roce 2021 rozšířila společnost BORA svůj sortiment o další inovativní spotřebič, který najde své uplatnění v domácí kuchyni. Trouba Flex BORA X BO používá páru v té nejkrásnější podobě, a to k pečení a vaření. Stejně jako profesionální kuchaři, ale u vás doma.



Showroom BORA v Herfordu

V roce 2023 byla ve východovestfálském centru německých výrobců kuchyní otevřena další ikonická budova BORA. Kromě vlnkové prodejny v této budově získáte na ploše přes 2 000 m² mimořádné zážitky se spotřebiči a vychutnáte si kulinařské speciality. Společnost BORA buduje stále více míst, kde může své produkty představit koncovým zákazníkům – mimo jiné v Mnichově, Sydney a Londýně.



Revoluce v kuchyních

Odsávání páry směrem dolů přináší revoluci do kuchyňského prostoru. Poptávka po integrovaných varných systémech s odsavačem roste. Kromě modulárních systémů společnost vyvíjí kompaktní systémy standardních rozměrů. Značka BORA neusíná na vavřínech ani po uvedení parní trouby BORA X BO. V roce 2023 totiž uvedla na trh vlastní chladicí a mrazicí systémy, osvětlení, vestavnou vakuovačku BORA QVac a také nejflexibilnější kompaktní varný systém s odsavačem BORA M Pure.

Jedinečný zážitek v nebesích

V prosklené kostce si můžete spotřebiče BORA vyzkoušet naživo – zavěšení ve výšce kolem 30 metrů. Kromě úchvatného výhledu si návštěvníci vychutnají nejrůznější lahůdky.

Na vrcholu i v cyklistice

V roce 2015 se společnost BORA stala hlavním sponzorem profesionální cyklistiky. Od roku 2017 nesmí náš tým jezdců pod názvem BORA - hansgrohe chybět na žádném závodě ze seriálu UCI WorldTour, nejvyšší ligy profesionální cyklistiky. Díky senzačnímu vítězství Jaie Hindleyho na Giro d'Italia v roce 2022 tým stanul poprvé na stupních vítězů Grand Tour a zapsal se do dějin i prvním celkovým vítězstvím. Zvyšuje se tak prestiž značky BORA i mimo kulinařskou sféru.





Nadčasový design

Díky minimalistickému designu bez zbytečných okrajů spotřebiče BORA dokonale zapadnou do každé kuchyně. Značka BORA vždy sází na špičkovou kvalitu materiálů – od montážního rámu trouby BORA X BO v matně černé barvě po dřevěné prvky příslušenství k chladničce. Materiály vyniknou díky promyšlenému osvětlení. Minimalistické a dokonale vytvářené do posledního detailu.



Snadné čištění

BORA vás přesvědčí i v každodenním provozu: všechny odnímatelné díly varného systému s odsavačem je možné bez nářadí vyjmout a nechat umýt v myčce. Robustní a vysoce kvalitní materiály, ze kterých jsou tyto díly vyrobeny, jsou odolné proti poškrábání a oděrkám. Díky minimalistickému designu jsou všechny povrchy snadno přístupné. Kuchyňské spotřebiče od hygienicky čisté chladničky až po samočisticí parní troubu budou vždy zářit čistotou.

Životní prostor

Spotřebiče BORA nabízejí spoustu výhod a pro vaši kuchyni budou vždy přínosem. A pro vás samozřejmě také.



Čerstvý vzduch a volný výhled

Spotřebiče BORA odsávají pachové a tukové částice přímo v místě vzniku. Díky tomu se značka BORA stala průkopníkem v oblasti filtrace vzduchu. Se spotřebiči BORA můžete vařit, péct i uchovávat čerstvá jídla a užívat si při tom volného výhledu na uspořádané potraviny, dobré jídlo a milé spolustolovníky. Bez nepříjemného zápachu, bez páry v zorném poli, bez zamlžených brýlí, s ničím nerušeným výhledem.



Snadné ovládání

Všechny spotřebiče BORA vás příjemně překvapí intuitivním ovládáním – poklepáním nebo potažením prstu po dotykovém povrchu varných desek, displeji trouby BORA X BO a chladicích a mrazicích systémů, otáčením ovládacích koleček i funkcí stmívání a ovládáním gesty u BORA osvětlení se z vaření a stolování stane nezapomenutelný zážitek.



Nejvyšší výkon

Se spotřebiči BORA můžete vařit a péct jako profesionál a uchovávat potraviny efektivně a řádně vychlazené. Naše spotřebiče zajišťují vždy stejné výsledky vaření, využívají optimální distribuci tepla a proudění vzduchu. Navíc produkty BORA poskytují maximální úložný prostor a volnost při individuálním projektování. Díky sofistikované technologii se vám vaření vždy podaří, a to bez nepříjemného zápachu a obtěžujícího hluku.

Déle ČERSTVÉ

Ovoce a zelenina jsou čerstvé a křupavé jen krátkou dobu. Tomu jsme ale udělali přítrž. Díky inovativním spotřebičům značky BORA vydrží potraviny déle.

Text: KATHRIN HOLLMER

Když lidstvo ještě neznalo mrazáky a konzervy, bylo potřeba vymyslet, jak uchovávat potraviny, aby vydržely déle. Sušení, zavařování a fermentování masa a plodů uměli už v paleolitu. Ve starém Egyptě se zelenina nakládala do octa a medu a ve starém Římě se potraviny udily, nakládaly do soli nebo sušily. Až v 19. století přišel vynález plechové konzervy a byly navrženy první mrazničky.

Dnes si bez chladniček a mrazniček nedokážeme představit běžný život. Chladničky neustále procházejí vývojem, aby ovoce a zelenina, maso, ryby a mléčné výrobky vydržely déle čerstvé, plné chuti a uchovaly si své cenné složky. Díky správnému uchování a zpracování budete mít doma vždy čerstvé potraviny, aniž byste museli každý den chodit nakupovat. Optimálním chlazením v BORA chladicích a mrazicích systémech a zavakuování (např. zbytků) vakuovačkou BORA QVac nebudete plýtvat

potraviny a ušetříte. Různé potraviny, hlavně ovoce a zelenina, potřebují různé podmínky k uchování. Například taková mrkev: Mrkev je od dětství až do pokročilého věku součástí jídelníčku mnoha kultur na světě a poskytuje důležité živiny. V supermarketu ji koupíte po celý rok, v Evropě si ji vypěstujete na zahrádce a můžete ji sklízet od června do října. Tato kořenová zelenina ale poměrně rychle ztrácí obsah vody a chuť. Aby zůstala křupavá a aromatická, měli byste ji skladovat na chladném místě s vysokou vlhkostí. V běžné chladničce v přihrádce na zeleninu vydrží křupavá až deset dní.

BORA chladicí a mrazicí systémy výrazně prodlužují trvanlivost potravin díky přesně nastavitelné teplotě a oblasti BORA Fresh zero. Mrkev a jablka vydrží přibližně o 40 dní déle, zelí až dvanáct dní a salát až jedenáct dní. Kiwi dokonce vydrží čerstvé až 48 dní. A díky



šetrnému chlazení nedochází ke ztrátě cenných vitamínů a minerálů. U mrkve se jedná o provitamin A, vitamin C, draslík a železo. Aby ovoce a zelenina vydržely co nejdéle čerstvé, omyjte je až těsně před konzumací, jinak rychleji hnijí a přichází o chuť. Například mrkev je nejlepší před uložením do chladničky vyjmout z obalu a ujistit se, že otlučená zelenina nebo s poškozenou slupkou bude zpracována jako první. Ovoce a zelenina se dá až na 15 měsíců také zmrazit. Předtím ji však zbavte zbytků hlíny a omyjte. Některou zeleninu, jako je hrášek, fazoli, květák, brokolice, kedlubna a pórek je lepší předem blanširovat, lilek a kapustu je zase potřeba prvně povařit. Mrkev, papriky a houby můžete zmrazit syrové. Abyste zabránili omrzání potravin, dbejte na to, aby obal dobře přiléhá k potravinám a neobsahoval zbytečně vzduch. Pokud potraviny zavakuujete BORA QVac vestavnou vakuovačkou, vydrží až třikrát déle, aniž by přišly o svou chuť, křupavost a čerstvost.

A když je pak ještě zmrazíte, jejich trvanlivost o dost prodloužíte. Díky technologii No Frost chrání BORA chladicí a mrazicí systémy před nežádoucí námrazou a omrzlinám z mrazničky. Mrkev se dá použít všude. Skvěle chutná syrová, vařená, nakládaná nebo jako šťáva. Díky vakuovacímu uzávěru a funkci „opětovného uzavírání lahvi“ vakuovačky BORA QVac si budete moct čerstvou mrkvovou šťávu vychutnávat mnohem déle. Se spotřebiči BORA můžete mrkev nejen uchovávat, ale také rychle a kreativně zpracovávat. Čerstvě vychlazená dodá ovocným a zeleninovým smoothie příjemnou sladkost. V parní troubě BORA X BO z mrkve upečete výjimečně křupavé zeleninové lupínky. Nebo můžete nechat mrkev marinovat a zavakuovat vakuovačkou BORA QVac. Pak ji připravíte v parní troubě BORA X BO a voilá! Máte hotovou pikantní mrkev. Recepty pro inspiraci najdete na stranách 16 a 17.

Fotografie: Stocksy/Darren Muir (1)



Nahoře: Právě vytažené ze záhonu. Aby vám mrkev apod. dlouho vydržela čerstvá, musíte ji správně skladovat.

Vpravo: Zavakuováním potravin vakuovačkou BORA QVac prodloužíte jejich čerstvost a můžete je uchovávat až třikrát déle.



Dole: BORA chladicí a mrazicí systémy nabízí ideální podmínky uchovávání a teplotu každé potraviny.

Nahoře: Čerstvou zeleninu a ovoce dokážete originálně a rychle připravit v parní troubě BORA X BO.



Jak správně uchovávat potraviny v chladničce?

BORA chladicí a mrazicí systémy mají pro každou potravinu vhodnou teplotní zónu. Úplně dole je nejchladnější zóna, skladovací oblast BORA Fresh zero, s teplotou kolem 0 °C pro všechny potraviny, které musí vydržet co nejdéle. Velmi praktické je, že díky rovnoměrné distribuci chladu mohou být potraviny umístěny kdekoli v prostoru chladničky. Záleží na individuálním systému uspořádání. Vana BORA Fresh zero s uzavřeným víkem s regulací vlhkosti se díky vysoké vlhkosti skvěle hodí na náchylné potraviny, jako je nebalené ovoce a zelenina. Náchylným baleným potravinám, jako třeba maso, uzeniny, ryby, mořské plody nebo čerstvé mléko, bude nejlépe ve vaně bez víka s regulací vlhkosti. Podle nastavení je ve středu chladničky teplota kolem 5 °C, což je ideální místo na mléčné výrobky, jako jsou jogurty a sýry, dorty, hotová jídla a potraviny určené k rozmrazení.

Teplota kolem 5 °C
Mléčné výrobky, sýry, otevřené pokrmy, zavařeniny, vejce, máslo, marmelády, dresinky a pasty

Teplota kolem 0 °C (BORA Fresh zero)
Nevybalené ovoce a zelenina s víkem s regulací vlhkosti

Teplota kolem 0 °C (BORA Fresh zero)
Ryby, maso, mořské plody a uzeniny v obalu bez víka s regulací vlhkosti

Teplota kolem -18 °C
Zmrzlina, kostky ledu, zamražené potraviny



V horní části chladničky zase bude dobře otevřenému jídlu, zavařeninám, nakrájenému ovoci i potravinám určeným pro rychlou spotřebu. Dveře chladničky jsou ideální na nápoje, vejce, máslo, marmelády, dresinky a pasty. Mraznička BORA Freeze s teplotou až -18 °C se výborně hodí na zmrazené potraviny, zbytky jídel, zmrzlinu a kostky ledu. Pokud u BORA chladicích a mrazicích systémů po určitou dobu potřebujete speciální podmínky, budou se vám hodit speciální funkce jako Power Cool, Party a Eco. Ne všechny potraviny ale ocení uchovávání v chladu. Listovým salátům, zelí, mrkvi a houbám chlad neškodí. Ale choulostivou zeleninu, jako třeba lilek, papriku, rajčata nebo tropické ovoce (avokádo, banány nebo citrony), raději uchovávejte při pokojové teplotě.



Takto dokážete skladované potraviny v lednici uchovat opravdu dlouho čerstvé.



Zeleninové lupínky

Příprava: 15 min.
Doba pečení/vaření: 10 min.
Pro 4 osoby

Na marinádu

100 ml oleje na smažení
1 lžice mleté sladké papriky (lze nahradit libovolnou směsí koření)
½ lžičky kamenné soli

Na zeleninové lupínky

1 citron
500 ml vody
250 g mrkve
250 g brambor

MARINÁDA

V misce připravte marinádu smícháním oleje, mleté papriky a soli.

ZELENINOVÉ LUPÍNKY

Vymačkejte šťávu z citronu a smíchejte ji s vodou. Olupejte zeleninu, nakrájejte ji na přibližně 1 mm tenké plátky a krátce je namočte do vody s citronem. Plátky osušte a promíchejte v míse s marinádou. Plátky zeleniny rozložte jednotlivě na univerzální plech a dejte na 5 minut péct do trouby X BO (160 °C / 0 % vlhkosti). Poté změřte nastavení na 110 °C / -100 % vlhkosti a zeleninové plátky sušte dalších 5 minut. Pak je nechte okapat na papírové utěrce.

NÁŠ TIP

Aby vám zeleninové lupínky déle vydržely, uchovávejte je v suché a hermeticky uzavřené nádobě. Čím vyšší má zelenina obsah škrobu, tím déle si zeleninové lupínky zachovají svou křupavost. Pokud chcete zachovat barvu zeleniny, namočte ji nakrájenou do vody s citronem.



Pikantní mrkev s opraženým sezamem

Příprava: 10 min.
Doba pečení/vaření: 35 min.
Pro 4 osoby

Na mrkev

500 g mrkve
100 ml olivového oleje
1 lžice koření harissa
½ lžičky kamenné soli
čerstvě namletý pepř

Něco navíc

Vakuovačka a vakuovací sáček

Na dip

2 lžice sezamu
1 citron
120 g tahini (sezamové pasty)
40 g pesta z medvědího česneku
50 ml olivového oleje
kamenná sůl

MRKEV

Mrkev omyjte, oloupejte a nakrájejte podélně na čtvrtky. Nechte ji marinovat ve směsi olivového oleje, harissy, kamenné soli a pepře. Vše vložte do vakuovacího sáčku a zavakuujte. Mrkev v sáčku vložte do perforovaného pekáče a nechte ji 35 minut vařit v troubě X BO (na 85 °C, speciální program „Vaření sous-vide“).

DIP

Na pánvi rozpalte trochu oleje a lehce opražte sezamová semínka. Vymačkejte šťávu z citronu. Opražená sezamová semínka a citronovou šťávu smíchejte s tahini, pestem z medvědího česneku a olivovým olejem, aby vše získalo krémovou konzistenci. Dochutěte soli.

NÁŠ TIP

Lepší chuti dosáhnete, když použijete spíše malé až středně velké mrkve. Pro atraktivnější vzhled nechte na mrkvi trochu natě.

Mrkvovo-jablečné smoothie se zázvorem, medem a kajenským pepřem

Příprava: 15 min.
Pro 2 porce

150 g ledové tříště
250 g mrkve
50 g zázvoru
220 g červených jablek
Šťáva z jednoho citronu
1 lžice extra panenského olivového oleje
1 lžice medu
¼ lžičky kajenského pepře

NAKRÁJEJTE ZELENINU

Zeleninu a ovoce řádně omyjte. Mrkev a zázvor oloupejte a nakrájejte na větší kousky. Jablko zbavte slupky a jádřince a nakrájejte na větší kousky. Citron rozpulte a vymačkejte.

ROZMIXUJTE SMOOTHIE

Nejprve v mixéru rozmělněte všechny pevné suroviny, pak přidejte šťávu, olej, koření a med. Vše 2 minuty mixujte na nejvyšší stupeň, dokud není smoothie krémové konzistence. To pak nalijte do 2 velkých sklenic a ozdobte špetkou kajenského pepře.



Jednoduché vaření v parní troubě BORA X BO

Ať chcete péct, zapékat, vařit v páře nebo horkovzdušně grilovat, díky mnoha možnostem profesionální parní trouby BORA X BO vás vaření bude bavit. Výborné recepty na každý den najdete v kuchařce BORA.



Další informace o kuchařce



Další recepty BORA najdete pod tímto QR kódem.

Dům na VINICI

Domov vinařské rodiny Wöhrwagových
harmonicky splývá s okolní krajinou.

Text ALISSA SELGE Fotografie: JOSEFINE UNTERHAUSER



Vlevo:
V budově je
prostor na
vinný sklípek
vinařství i na
byt pro vinaře.

Vpravo: Dynamické
světlo a spousta dřeva.
Kuchyni od obývacího
pokoje odděluje dubová
stěna natřená černou
tabulovou barvou.

Dole: Puristický
design
s jednoduchými
liniemi se objevuje
jak v obývacím
pokoji, tak v kuchyni.



Zlatavé světlo pozdního odpoledne zaplavuje obývací pokoj, odráží se od antracitového obložení a pohrává si se stíny na dubové podlaze. Velké tabule skla po obou stranách budovy umožňují sledovat jak dráhu slunce na obloze, tak střídání ročních období, jako byste stáli uprostřed vinice. V létě se topíte ve svěžesti zelené vinné révy, na podzim se listí rozzáří v odstínech žluté, červené a oranžové. Tuto podívanou nenarušují obrazy na stěnách ani barevné prvky interiéru. Vzdušná konstrukce z oceli a velkoformátových tabulí skla zve okolní přírodu do interiéru a budova tak téměř splývá se sousedící vinicí.

Střízlivá architektura podle filozofie školy Bauhaus a čisté tvary. Přesně tak zněl požadavek manželů Christin a Hanse-Petera Wöhrwagových, když renomovanému architektovi Thomasovi Hundtovi sdělili své představy o pojetí domu. Tento pár vinařů je již šestým pokolením, které ve Stuttgartu-Untertürkheimu vede rodinný podnik, vinařství Wöhrwag. V roce 2018 se rozhodli, že kvůli nedostatku místa podnik částečně přestěhují. V roce 2019 už byly zahájeny práce na nové budově. Na jaře 2022 bylo hotovo. Budova s půdorysem do písmene L má sloužit jako sklep na 200 000 lahví vína i jako obytný prostor pro manžele Wöhrwagovy. A zelené je nejen okolí. Dům je energeticky soběstačný, využívá fotovoltaiky, geotermální energie, povrchové geotermální energie a tepelného čerpadla. Střechy jsou osázené zelení, na střeše sklepa na lahve je zasazená vinná réva a na ploše nad garáží jsou vyseté květiny lákající včely. Christin Wöhrwagová je vášnivou amatérskou kuchařkou. Proto klade důraz na praktickou stránku kuchyně. Ta by mimo jiné měla být oddělená od obytné části. „Já v kuchyni vařím, funguji tu, je tu pracovní nepořádek. Rozhodně to nejsou



Nahore: Lepší než
televize. Velká
okna navozují
pocit, že sedíte
uprostřed vinic.

Dole: Christin
Wöhrwagová vaří pro své
hosty na varné desce
BORA Professional 2.0 ty
nejvybranější pokrmy.

sterilní prostory,“ směje se vinařka. Nábytkem do kuchyně pověřila stolaře Eliase Holochera, který do obytného prostoru navrhl dubovou oddělovací stěnu s černým nátěrem a výdejním okénkem. Co pro něj bylo při plánování kuchyně nejobtížnější? „Navázat na design interiéru a rozvíjet ho,“ uvádí stolař. Jemu a jeho týmu se podařilo skloubit puristický design s funkcí. Proto sáhl po modulárním varném systému s odsavačem BORA Professional 2.0 se dvěma plynovými varnými deskami a BORA Tepan grilem z nerezové oceli, který dokonale ladí s pracovní deskou z nerezové oceli válcované za studena a velkým kuchyňským blokem z kartáčované oceli. Puristický design kuchyně doplňují dvě parní trouby BORA X BO v matné černém montážním rámu. Paní domu má také k dispozici stanoviště na pečení masa i sladkých buchet, stanoviště na přípravu studené kuchyně a pass (v gastronomii se tak nazývá výdej, tedy předěl mezi kuchyní a obsluhou) s lampami na ohřev. Každý, kdo okusí několikachodové menu od Christin Wöhrwagové, si může gratulovat. Je to požitek nejen díky fantastickému výhledu do krajiny.



Více o vizi
a plánování kuchyně
se dozvíte ve videu.

UNIKATEČNÉ KUCHYŇE ANTOLINI

Tradiční italská firma Antolini v kuchyni neotřele kombinuje spotřebiče BORA s přírodním kamenem.

Text: KATHRIN HOLLMER

Pyšní se nadčasovou krásou, mají rozmanité vzory i barevnou paletu a každý exemplář je jedinečný. Řeč je o přírodních kamenech, žule a křemenu, které budou ozdobou každé místnosti. A protože jsou kameny robustní, odolné a snadno se čistí, jsou ideálním materiálem do kuchyně. Značka BORA je synonymem pro nadčasový design, vysoce kvalitní materiál a nejmodernější spotřebiče. To vše dokonale doplňují přírodní kameny firmy Antolini. Společnost se sídlem

ve Veroně již téměř 70 let patří světové špičce ve zpracování přírodního kamene. Nejnovější inovací firmy je ochrana mramoru, onyxu a měkkého kvarcitu proti poleptání kyselinou. Přírodní kámen od firmy Antolini se proto snadno udržuje a zároveň působí elegantně. Tyto kameny pochází z lomů po celém světě. Přírodní kámen je skvělý k vytvoření jedinečného a neopakovatelného designu kuchyně. Ať toužíte po minimalistické moderně, útulné nebo rustikální kuchyni, pro každý styl interiéru

Průsvitný přírodní kámen „Cristallo Bianco Wow“ rozzáří kuchyni.



Fotografie: Antolini

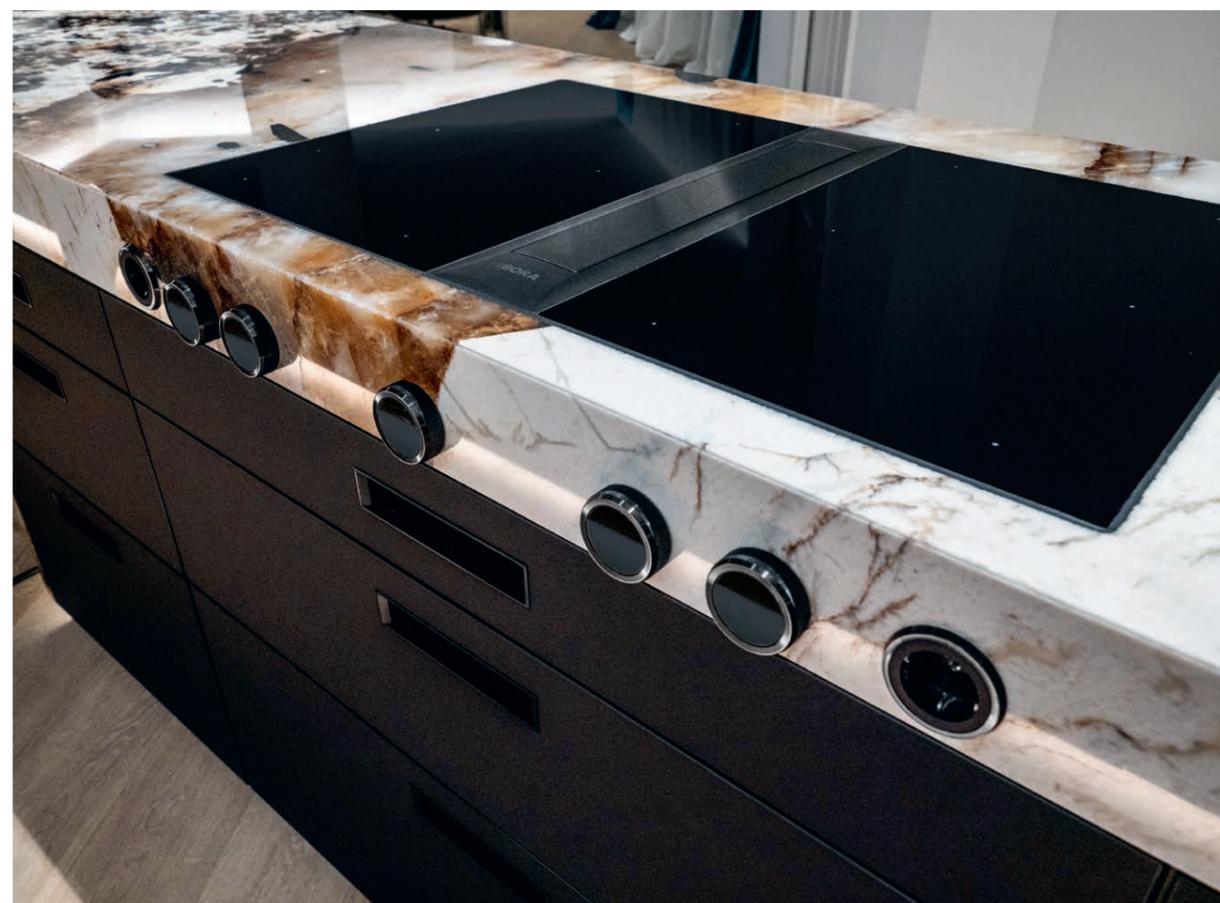
najdete vhodný kámen – ať už s nápadnou kresbou a zlatavým leskem nebo ve střízlivých barvách s decentním žilkováním.

Firma Antolini v kuchyni neotřele kombinuje spotřebiče BORA s jedinečným přírodním kamenem. Pro byt v centru Bolzana firma vyrobila kuchyňský ostrůvek z přírodního křemene „Patagonia Original Extra“. Varná deska BORA Professional 3.0 All Black je dokonale zasazená do celkového konceptu, protože takto výrazný kámen vyžaduje sofistikovaný doplněk. Díky nápadné kresbě se kuchyňská linka stává ozdobou celé domácnosti a oblíbeným místem



Vlevo: Detailní snímky přírodního kamene firmy Antolini: Shora dolů přírodní křemen „Patagonia Original Extra“, „Cristallo Bianco Wow“ a žula „Black Cosmic“.

setkávání. Nepřímé osvětlení průsvitného kamene vytváří útulnou atmosféru. Kuchyňský design v Dolomitech zvolil odlišný stylistický přístup. V apartmánu ve Val Gardena byla tentokrát varná deska BORA Professional 3.0 All Black zapuštěná do kuchyňského ostrůvku z odolného přírodního křemene „Cristallo Bianco Wow“. O něco nápadnější je naopak kuchyňský ostrůvek ve vilce v centru Verony. Celý je obložen žulovou deskou „Black Cosmic“ s povrchovou úpravou Lether, která ještě více zdůrazňuje zrnitost materiálu. BORA X Pure splývá s matným povrchem



přírodního kamene s bílým žilkováním křemene, lesklou slídou a zlatavými prvky. Přírodní kámen je trvanlivým materiálem a zejména žula není náchylná na škrábance a skvrny. Hrnce a pánve můžete pokládat přímo na něj, aniž byste se museli bát, že pracovní desku poškodíte nebo jí nějak ublížíte.

Použitý přírodní kámen

Přírodní křemen „Patagonia Original Extra“ je k dostání v mnoha různých barvách, od jemně béžové po výraznou zelenou. Skládá se ze tří různých minerálů – živce, bílého křišťálu a černého turmalínu. Kromě široké palety barev a výrazného žilkování je přírodní křemen „Patagonia Original Extra“ oceňován pro svou

průsvitnost. Proniká jím světlo jako třeba voskem nebo listem papíru. Přírodním křemenem je i „Cristallo Bianco Wow“, který je stejně jako „Patagonia Original Extra“ průsvitný a mimořádně odolný. Díky svému krystalickému vzhledu je hodně žádaný jako obklad pracovních desek. „Black Cosmic“ s povrchovou úpravou Lether je černá žula s bílým žilkováním křemene a lesklou slídou se zlatavými prvky. Žula je tvrdá hornina vulkanického původu, která se skládá převážně z křemene a živce. Právě proto je mimořádně tvrdá a odolná vůči oděrkám a tlaku. Kámen je k dostání v mnoha různých barvách. Nápadný je svou vrstvenou texturou a matným povrchem. Je odolný vůči kyselinám, a proto se skvěle hodí na kuchyňské pracovní desky.

Vlevo: Kuchařský ostrůvek ze žuly „Black Cosmic“ je opravdu odolný vůči poškrábání.

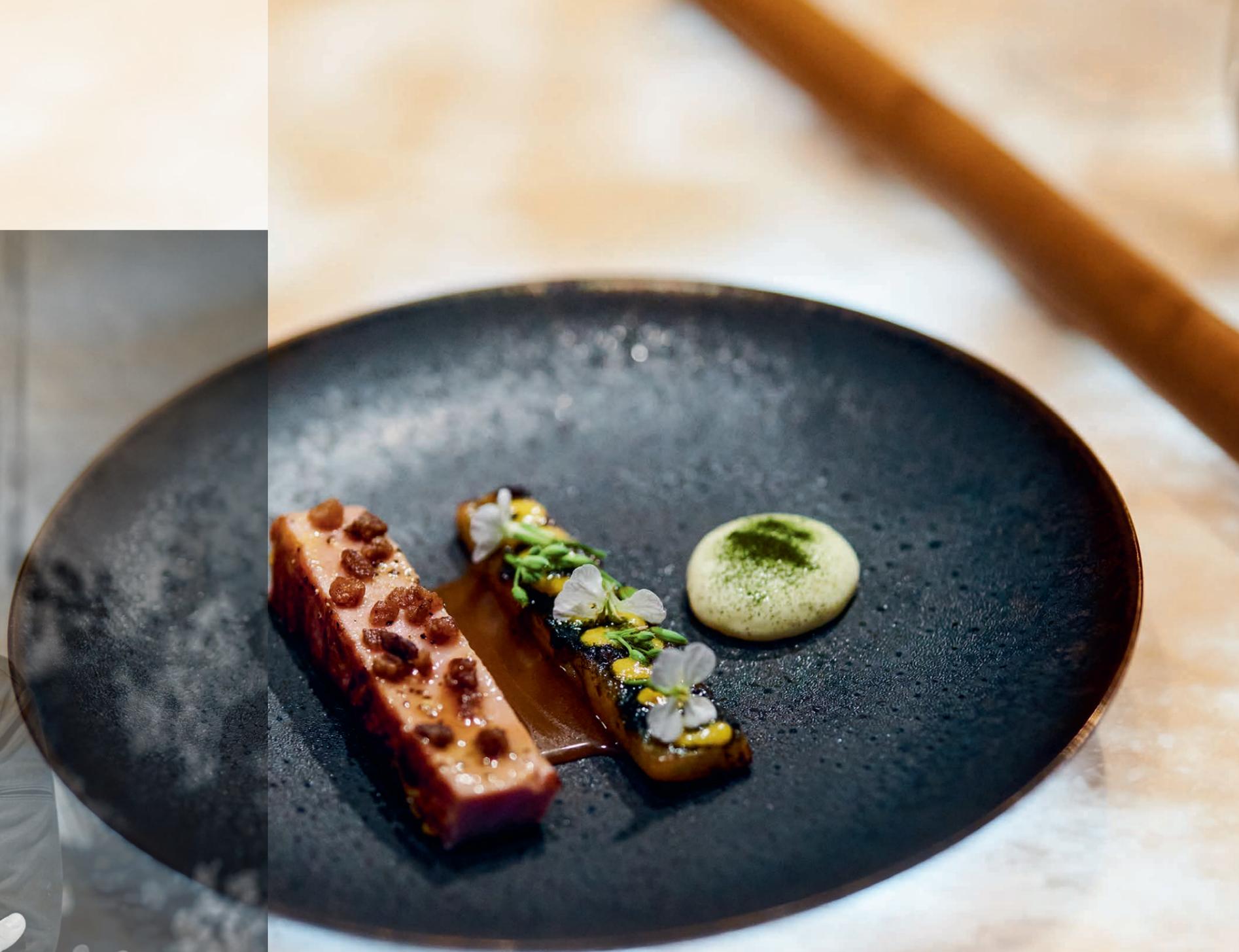
Vpravo: Firma Antolini vlastní kamenolomy po celém světě. Na obrázku probíhá těžba přírodního křemene „Cristallo Bianco Wow“.

Vpravo dole: Přírodní křemen „Patagonia Original Extra“ byl použit nejen na kuchyňský ostrůvek, ale díky výraznému vzoru i na kuchyňský obklad.

Fenomén jménem



ZARZO



S michelinským kuchařem Adrianem Zarzem jsme se sešli v jeho restauraci „Zarzo“ v nizozemském Eindhovenu. Rozhovor o vášni, kvalitních surovinách a o tom, proč spoléhá na značku BORA.

Text: ANNA-LENA WOLFARTH

Fotografie: HARTMUT NÄGELE



„BORA X BO si vás získá
funkčností i designem.“

ADRIAN ZARZO



Kde se vzala Vaše vášeň pro vaření?

Vášeň pro dobré jídlo mám prakticky od mala. Moje babička jako jedna z prvních ve vesnici podávala ve svém baru jídlo.

Kdy jste zjistil, že se této vášni chcete věnovat i profesně?

Mojí jedinou hračkou byly v dětství pánvičky a hrnce. Ve třech letech jsem uvařil svou první paellu s mušlemi. A když mi bylo dvanáct, tak už jsem věděl, že se chci vařením živit.

Kdybyste měl popsat svůj styl vaření třemi slovy, jaká by to byla?

Čistý, vzrušující a moderní. Soustředím se na suroviny a vytvářím neotřelé a moderní kombinace. Rád přemýšlím nekonformně.

Ve své restauraci „Zarzo“ podáváte jídla vycházející z tradičních španělských receptů. Co můžeme čekat na talíři?

Jídla jsou odrazem mého osobnosti. Klasická španělská kuchyně v kombinaci s francouzskou, jak jsem se to naučil od těch nejlepších šéfkuchařů. Nejsem „instagramový kuchař“. Naservírované pokrmy možná vypadají hezky, ale nejsem žádný Picasso. Je to prostě produkt.



Máte v jídelníčku nějaké své oblíbené jídlo z dětství?

Ano, sofrito! Základní omáčka z česneku, cibule, rajčat, olivového oleje a koření. Je součástí spousty pokrmů.

Restaurace „Zarzo“ získala michelinskou hvězdu už poosmé v řadě. Čím je vaše restaurace jedinečná?

Pořád stojíme nohama na zemi a jsme pohostinní. Dodržujeme koncept otevřené kuchyně, takže vidíte můj tým, jak připravuje všechna jídla čerstvě. A také to, jak moc se snažíme, aby naši hosté odcházeli s nezapomenutelným zážitkem.

Vlevo nahoře: Michelinský šéfkuchař nakupuje suroviny do svých jídel v regionu. Některé speciality si nechává posílat přímo ze Španělska.

Vpravo nahoře: Zarzo dokáže ocenit výkon trouby BORA X BO. Parní trouba svým designem navíc skvěle zapadne do moderního prostředí restaurace.

Dole: Zarzovou další vášní je víno. V restauraci de Librije využil příležitosti a prošel sommeliérským kurzem.

Nahoře: Restaurace v Eindhovenu má stylový, minimalistický interiér, kterému vévodí čisté linie a neutrální barvy.

Dole: Vítejte u šéfkuchařova stolu. Zarzo vás v rámci 8chodového menu vezme na kulinářskou cestu za poznáním.



Ve své restauraci nabízíte nahlédnout „pod pokličku“ a při vaření pro hosty používáte i troubu BORA X BO. Co Vás přesvědčilo k používání naší parní trouby?

S troubou BORA X BO vařím velmi čistě a bez zápachu. Přesvědčila nás ale taky svým minimalistickým designem, který se skvěle hodí k industriální eleganci naší restaurace.

Máte na troubě BORA X BO nějakou oblíbenou funkci a co s ní dokážete vykouzlit?

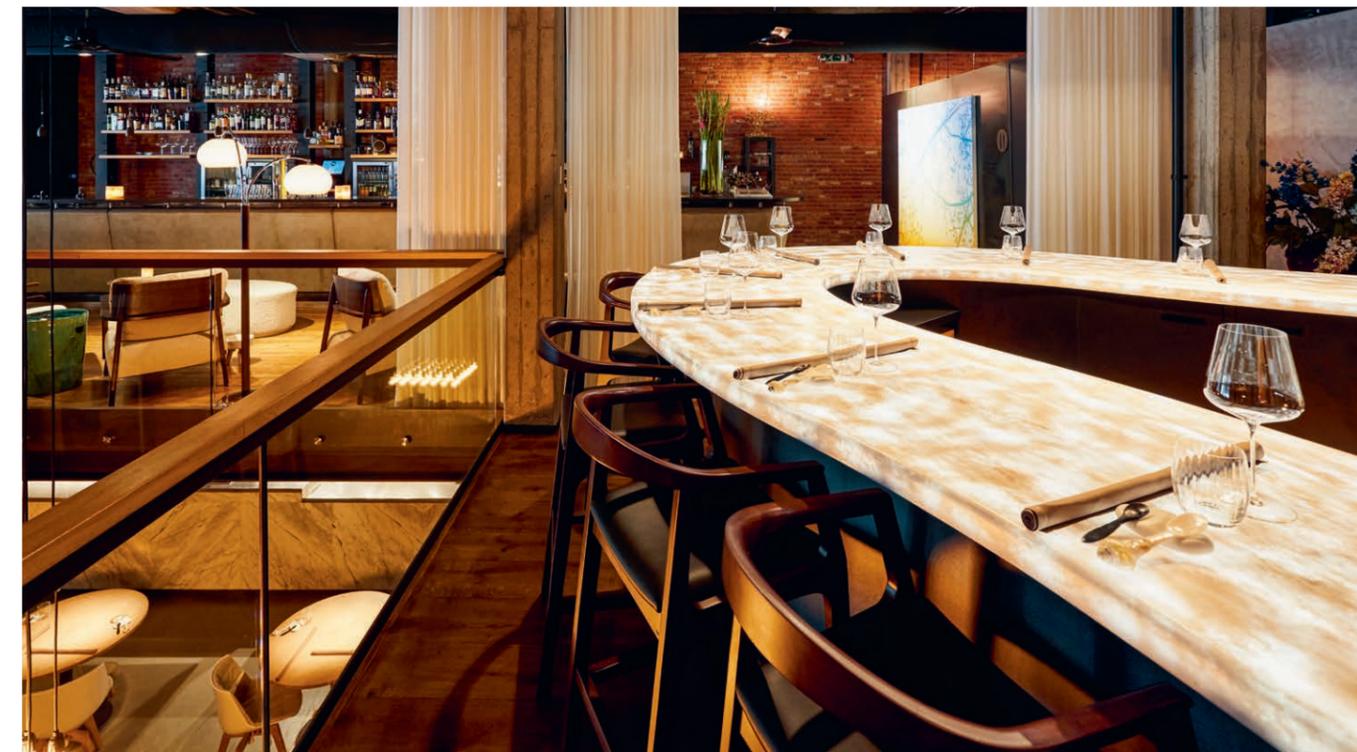
Ano, rádi využíváme možnosti přidat páru, například u domácí uzené telecí svíčkové s nadýchaným lílkem a nakládaným žloutkem.

Používáte i další spotřebiče BORA? A máte případně nějaký oblíbený?

Naprostu si mě získal BORA Tepan gril z nerezové oceli. Je to spotřebič, na kterém dokážu připravovat pokrmy tak, jak jsem se to učil kdysi ve Španělsku. Pro nás v profesionální kuchyni je důležité, aby se spotřebiče daly snadno čistit a neutralizovat pachy, což splňují všechny spotřebiče BORA.

Profil

Zarzo vyrostl v Benaguasilu nedaleko Valencie. Ve 12 letech se přestěhoval do Nizozemska, kde se později vyučil v oboru gastronomie. Jeho styl vaření ovlivnily jak roky strávené v učení u michelinských hvězd, jako je Cees Helder („Parkheuvel“), Santi Santamaria („Can Fabes“) a Jonnie Boer („de Librije“), tak jeho dětství ve Španělsku. Vlastní restauraci „Zarzo“ si otevřel v roce 2013 a už o dva roky později získal první michelinskou hvězdu. Adrian je už několik let také majitelem restaurace „Zuid by Adrian Zarzo“.



Jako křídlo ve VĚTRU

BORA se zapsala do historie
architektury v Herfordu.

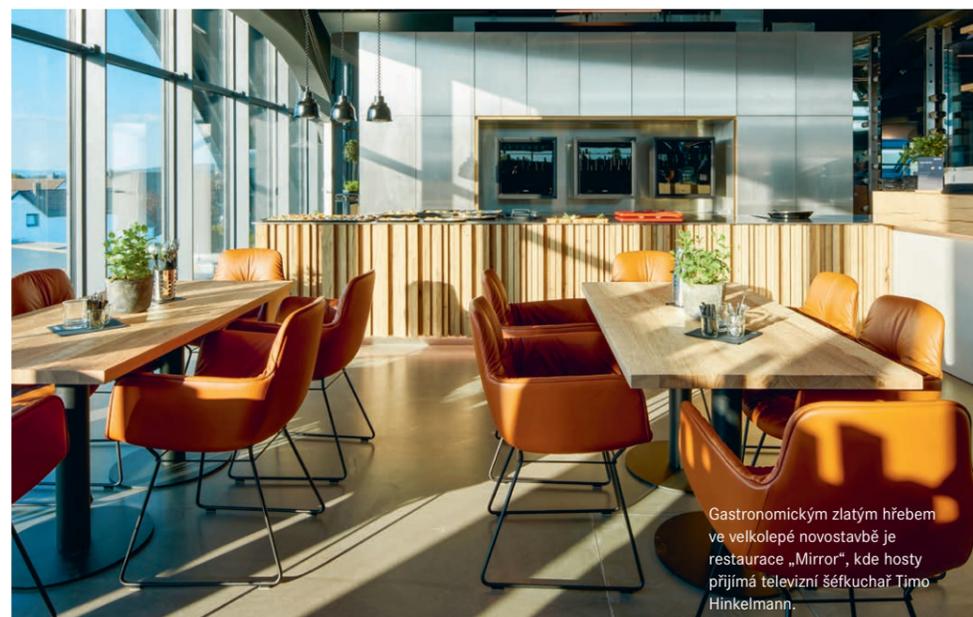
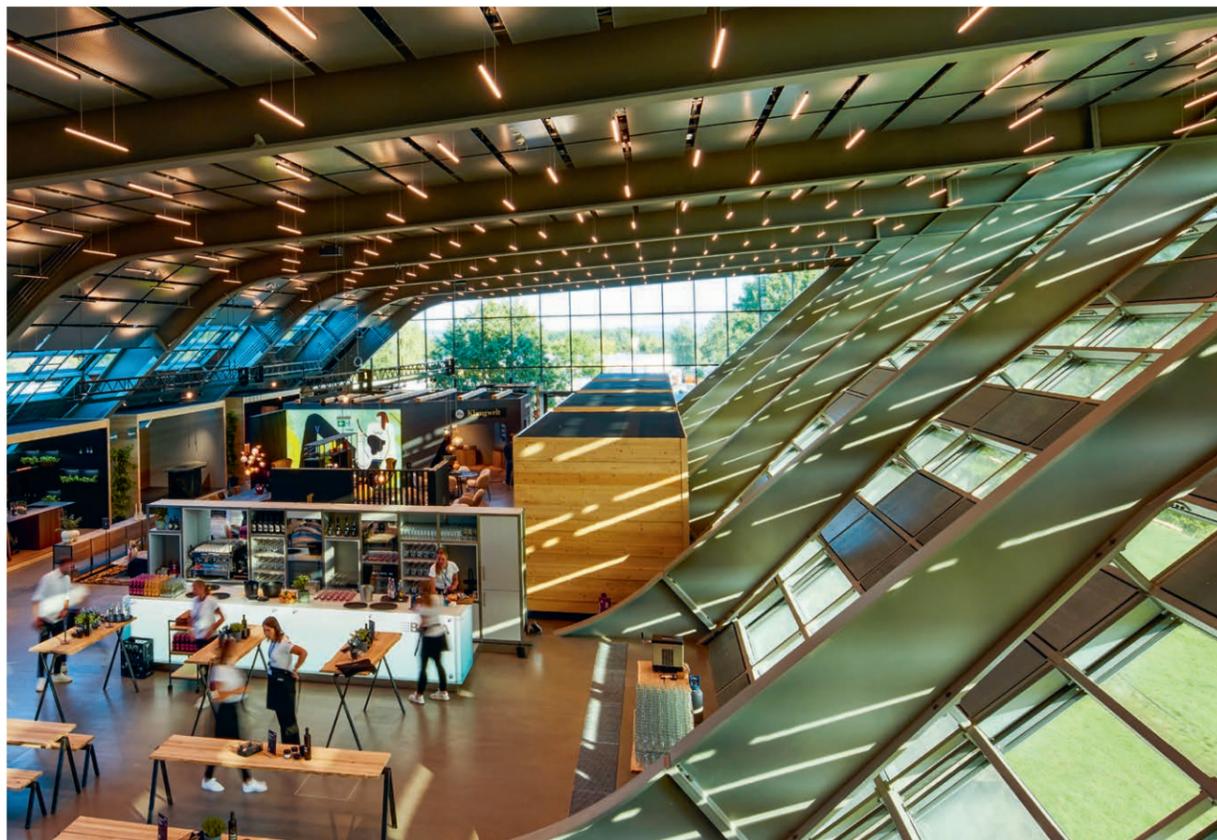


Text: MARTIN FRAAS

Fotografie: JOSEFINE UNTERHAUSER

Architekt: LORENZATELIERS
WIEN-INNSBRUCK-TRIESTE

Novou budovu společnosti
BORA ve východovestfálském
Herfordu nelze minout,
protože nápadně připomíná
křídlo letadla.



Gastronomickým zlatým hřebem ve velkolepé novostavbě je restaurace „Mirror“, kde hosty přijímá televizní šéfkuchař Timo Hinkelmann.

ploše 2 000 m² prezentují trendy v kuchyňském designu i vybraní prémioví partneři, jako jsou společnosti Eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm a Schüller. Světem svítidel a svými vizionářskými návrhy i koncepty osvětlení pro jakoukoli architekturu provede návštěvníky Xal. Poet Audio se postará o nezapomenutelný zážitek v působivě nazvučeném prostředí. A jsou zde prezentovány i neobvyklé designové kousky, jako je stolička „Meditri“ od Johannese Müllera.

Díky využití regenerativní energie z geotermální energie, fotovoltaiky a systémů rekuperace tepla je energetická bilance budovy v ekologicky optimální oblasti. A v interiéru našeho chrámu designu sází architekt Peter Lorenz na puristický vzhled, kdy záměrně přiznává masivní ocelové nosníky budovy. Ostatně transparentnost a otevřenost jsou vlastnosti, které jsou pro značku BORA typické. Takto se uzavírá kruh mezi архитектурou a úspěšnou společností.

Neobvyklou součástí velkolepé novostavby v Herfordu je světle zalitá restaurace „Mirror“ se 40 místy, která je otevřená pro všechny návštěvníky. Plánujeme, že zde vystoupí televizní šéfkuchař Timo Hinkelmann a ukáže, co je v oblasti gastronomie možné. A pomyslnou třešničkou na nové budově je stahovací střešní se dvěma posuvnými střešními prvky, z nichž každý měří 63 m². Střešní otevřete pouhým stisknutím tlačítka. Večer se pak toto místo pyšní tolika hvězdami, kolik nemají ani všechny michelinské restaurace na světě dohromady.



Nahoře: Budova s výstavní plochou 2 000 m² zde prezentuje nejnovější produkty značky BORA a jejich partnerů.

Dole: Ženský působící kolekce sedacího nábytku od Freifrau Manufaktur ladí se svěbytným nábytkem z masivního dřeva značky Janua.

BORA je synonymem pro inovativní design, kterým posunuje hranice a nepřestává fascinovat. Tato filozofie se odráží i u budov společnosti BORA. Nejčerstvějším přírůstkem je nové pracoviště ve východovestfálském Herfordu, který je centrem německých výrobců kuchyní. Vznikla zde revoluční a moderní architektura s iluzí levitující, dramaticky nakloněné budovy. Nepřehlédnutelnou budovu, která jako by se vznášela ve větru, má na svědomí renomovaná rakouská architektonická kancelář LORENZATELIERS Wien-Innsbruck-Trieste. Ta stavbu dokázala realizovat za neuvěřitelných 18 měsíců. Už technické údaje o samotné kostře jsou působivé. Budova měří na délku 95 metrů a na výšku 13,5 metru. Vnější obložení je z pozinkovaného a perforovaného plechu. Vnější tvar připomíná křídlo, které se vznáší ve větru. Jedná se o architektonický prvek, který odkazuje na identitu značky BORA. Ta se vzduchem a jeho prouděním zabývá po celou dobu své existence. Jako odborník na varné systémy s odsavačem společnost BORA posouvá hranice a díky zcela nové svobodě a možnostem se kuchyně stává centrem společenského dění. Ve futuristické budově, která byla otevřena v polovině září 2023, si můžete nejnovější výrobky prohlédnout ve vlajkové prodejně BORA a na školeních BORA Academy. Můžete si je také vyzkoušet v kuchyňském showroomu. Navíc tu na celkové

Vlevo dole: Velkorysá předváděcí kuchyně je součástí BORA Experience, kde si můžete naživo vyzkoušet novinky a produkty z dílny BORA.

Vpravo dole: V rámci poradenství na prodejních vznikají kuchyně snů. V herfordské budově BORA představují výrobci kuchyňského nábytku své vize moderních kuchyní.



Proti PROUDU

Značka BORA neodmyslitelně patří k cyklistice. Ať už v kuchyni nebo na kole, tou nejdůležitější ingrediencí je vášeň. Již 10 let jsme sponzory cyklo sportu.

Text: HEIDE SAHL, PETER UTHMANN

Dva kamarádi, které spojuje jedna vášeň - cyklistika. Zakladatel značky BORA, Willi Bruckbauer, a šéf týmu BORA - hansgrohe, Ralph Denk, se už znají přes 30 let.

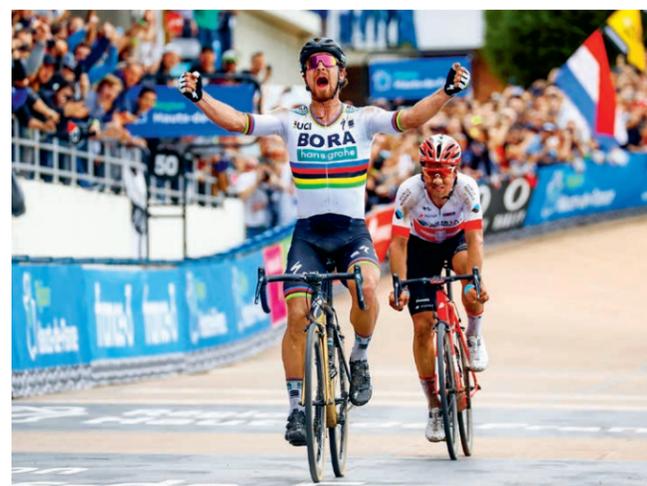
Fotografie: BORA



Fanouškovská základna týmu BORA na Tour de France 2022 v Alpe d'Huez. Takto fanoušci povzbuzovali naše cyklisty 1,5 kilometru před cílem.

Nacházet nové způsoby, jít proti proudu a z malých věcí udělat velké. I tak by se dala charakterizovat společnost BORA. A stejně tak tomu je i v případě sponzoringu profesionální cyklistiky. Společnost ani neoslavila pět roků, měla méně než 50 zaměstnanců, když její logo zdobilo rukávy raublingské cyklistické stáje Team NetApp Ralpa Denka. Logo na rukávu umožnilo zvát na závody zvláštní zákazníky jako poděkování za jejich věrnost a jako motivaci k další spolupráci. Nabídlí jsme jim zážitek, který si „za peníze nekoupí“. Společnost BORA měla zájem sponzorství cyklistiky ještě zintenzivnit. Šéf týmu Ralph Denk a zakladatel společnosti BORA Willi Bruckbauer se přáteli přes 30 let. V mládí spolu i proti sobě soutěžili v cyklistických závodech, dnes ale jdou sportovní ambice stranou a při společných vyjíždkách spíše čas využívají k povídání. A právě vášeň pro cyklosport byla nejlepší předpokladem, aby se společnost BORA stala hlavním sponzorem. K tomu došlo v roce 2015 po hlubkové srovnávací analýze. Mezinárodní profesionální cyklistický tým se značkou BORA na trikotech na startovní čáře nejvýznamnějších světových závodů umožnilo značce takové zviditelnění, reklamu i návratnost investic, které bychom v žádném jiném sportu nedosáhli. Své nadšení pro cyklistiku sdílí Willi Bruckbauer i se svými kolegy. Ve všech odděleních se často po práci sejdou zaměstnanci, aby společně vyrazili na kolo. Příležitosti a nekonečné možnosti zahájení sponzoringu společnost BORA rozpoznala od prvopočátku a využila jich napříč všemi komunikačními kanály. Sponzoring byl zaveden jako pevně zavedený marketingový nástroj, ale samozřejmě mu byl vtisknut klasický „originální punc“ značky BORA. Co takhle pozvednout hosty cyklistické klasiky Eschborn–Frankfurt až do oblak v rámci akce „BORA in the Air“ a poskytnout jim ničím nerušený výhled na cílovou rovinku z výšky? Nebo si zaletět na víkend na Mallorku s celou firmou a společně se projet na kole? Zřídil mobilní kuchyni BORA na nejikoničtějším stoupání Tour de France v Alpe d'Huez

a oslavit tam závod poctivým jídlem, veřejným sledováním a zábavou v rámci komunity a s tisícovkami fanoušků? Projet Paříž na kole kolem Eiffelovky a po Champs-Élysées na kolech BORA s prodejci a za doprovodu profesionálů z týmu BORA - hansgrohe? Nebo oslavit vítězství Jai Hindleyho na Giro d'Italia v roce 2022 s týmem BORA - hansgrohe, s prodejci, zaměstnanci a přáteli, kteří všichni oblékli růžové trikoty vyrobené na poslední chvíli? Se značkou BORA je to možné! Kromě akcí se cyklistika odráží také ve veškeré komunikaci značky. Ať už v reklamách, kampaních, na sociálních sítích nebo v příbězích na webu bora.com. Články na blogu, rozhovory a videa se vzrušujícími a exkluzivními pohledy do zákulisí, které vznikají ve spolupráci s jezci týmu BORA - hansgrohe. Profesionální cyklistický tým a společnost BORA se vždy rozvíjeli bok po boku a vycházeli ze stejných hodnot. Podnik Ralpa Denka, který nyní čítá na 30 profesionálních cyklistů a dalších 100 zaměstnanců, mohl díky značce BORA neustále rozvíjet svou strukturu. Součástí této struktury je i kamion BORA Kitchen Truck, který je jezdcům k dispozici jako „mobilní restaurace“ na závodech a který vytváří ty nejlepší podmínky z hlediska zdravé výživy podporující ten správný výkon. Vášeň pro sport není u společnosti BORA pouhým koníčkem. Podle pravidelných zpráv z médií a na základě průzkumů trhu už víme, že sponzoring funguje a o značce panuje větší povědomí. Tyto výsledky nám také pomáhají neustále upravovat trendy, abychom dokonale využili citové zapojení, blízkost a mezinárodní dosah cyklistického sportu. Lidé se tak autentickým způsobem seznamují s produkty a lidmi, kteří stojí za značkou BORA. Výjimečné zážitky v cyklistice i v kuchyni... Značka BORA je jedinečná i v případě sponzoringu. Jinými slovy: More than cooking. Není tu prostor pro „mainstream“, i po deseti společných letech se stále dokážeme vzájemně motivovat.



Fotografie: Velolimages.com, bettiniphoto, BORA - hansgrohe / SprintCycling (2)

Milníky

- 2015 BORA se stává hlavním sponzorem.** Závodní stáj se nyní jmenuje BORA - ARGON 18. Tehdy dvaadvacetiletý Emanuel Buchmann, novopečený mistr Německa, končí na fantastickém třetím místě v pyrenejské etapě Tour de France.
- 2017 ARGON 18 nahrazuje hansgrohe** a tým stoupá žebříčkem ve World Tour už pod názvem BORA - hansgrohe. Podepisujeme smlouvu s hvězdou mezinárodní cyklistiky Peterem Saganem, který se v témže roce stává potřetí v řadě mistrem světa.
- 2018 Peter Sagan slaví triumf** v duhovém trikotu mistra světa na cyklistické klasice Paříž–Roubaix a získává zelený trikot v bodovací klasifikaci na Tour de France.
- 2019 Pascal Ackermann nedává šanci soupeřům** a vítězí v bodovací klasifikaci Giro d'Italia. Peter Sagan si posedmé vybojovává zelený trikot na Tour de France a překonává tak dosavadní rekord.
- 2020 Max Schachmann vítězí** v prestižním etapovém závodě Paříž–Nice a svůj úspěch zopakuje i v následujícím roce.
- 2022 Jai Hindley triumfuje** v Giro d'Italia a získává tak první titul na Grand Tour pro tým BORA - hansgrohe.
- 2023 Jordi Meeus vítězí** v závěrečné etapě Tour de France na Champs-Élysées, které se přezdívá také mistrovství světa ve sprintu. Od roku 2015 si tým připsal na své konto více než 230 vítězství.
- 2024** Do týmu BORA - hansgrohe nastupuje **špičkový cyklista Primož Roglič**. Vítěz Giro d'Italia, trojnásobný vítěz Vuelta a España a olympijský vítěz v časovce bude posilou hlavně na závodech Grand Tour.



Chcete mít nejčerstvější informace o dění ve společnosti BORA a souvisejících akcích? Stačí naskenovat QR kód a přihlásit se k odběru newsletteru.

More than cooking.



Měníme kuchyně z funkčního místnosti na centrum společenského dění prostřednictvím inovativních produktů, které zjednodušují vaření, pečení a uchovávání potravin a umožňují zdravý životní styl. Dispozice pro bydlení, vaření a konzumaci pokrmů by měly být společenské, otevřené a co nejlépe navržené. Po varných systémech s odsavačem jsou parní trouba BORA X BO a chladicí a mrazicí systémy logickým pokračováním vývoje – nevydávají hluk ani zápach a jsou vizuálně atraktivní. Nabídku doplňuje BORA osvětlení, díky němuž můžete kuchyni rozsvítit náladově i funkčně. Pro jedinečné zážitky z vaření.

①

Varné systémy s odsavačem BORA

Varná deska a odsavač par v jednom. Varné systémy s odsavačem otvírají nové možnosti při plánování. Modulární systémy BORA Professional a Classic s volitelnými varnými deskami nabízí prostor pro individualizaci. Kompaktní systémy BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure a X Pure zajišťují díky svým malým rozměrům maximální užitný prostor.

②

BORA parní a pečicí systémy

Parní trouba BORA X BO peče a vaří v páře na profesionální úrovni. Ovládání je díky velkému dotykovému displeji hračka. Ideálním doplňkem trouby BORA X BO je všestranná multizásuvka BORA, kterou můžete využít k předehřívání talířů, rozmrazování potravin, a dokonce i k vaření při nízkých teplotách.

③

BORA chladicí a mrazicí systémy

Při vývoji nových chladicích a mrazicích systémů bylo naším cílem umožnit efektivní skladování chlazených potravin a jejich přehledné uspořádání. Tyto systémy nabízíme v různých kombinacích a s různými variantami vybavení, takže poskytují dostatek užitného prostoru a volnost při projektování.

④

BORA osvětlení

Osvětlení hraje při plánování kuchyně důležitou roli. BORA Horizon a Stars zajišťují dokonalé osvětlení pro každou situaci – jasné osvětlení na přípravu pokrmů a stmívatelné světlo navozující příjemnou atmosféru u stolování.

⑤

BORA vakuovačka

Vakuovačka BORA QVac je účinná a prostorově skladná. Vestavnou vakuovačku můžete zabudovat do pracovní desky nebo na plochu pracovní desky. Dá se použít mnoha způsoby – od vakuování potravin k vaření sousvide v hrnci nebo v troubě BORA X BO přes marinování až po vakuování k prodloužení čerstvosti potravin. Je to zkrátka ideální doplněk k vaření a chlazení se spotřebiči BORA.

Varné systémy s odsavačem

Vaření jako na čerstvém vzduchu – naše druhá přirozenost.

Každá domácnost má vlastní požadavky na to, jak má vypadat kuchyně, aby se stala centrem společenského dění. Kuchyně jsou různé stejně jako lidé, kteří v nich vaří. Ústřední prvek je ale pořád stejný – varná deska. Modulární a kompaktními varné systémy s odsavačem BORA zaručí naprostou svobodu při navrhování a plánování kuchyně. A co je nejlepší, varné systémy s odsavačem BORA jsou tiché, snadno se čistí a velmi účinně filtrují pachy vznikající při vaření.



Seznamte se s varnými systémy s odsavačem BORA v tomto videu.



Odtah ven, nebo recirkulace? Zde si ukážeme rozdíly.



Modulární systém BORA Professional 3.0 se díky vlastní kombinaci tepanu, plynu a woku přizpůsobí vašim představám o kuchyni a preferencím při vaření. Zkombinujte různé nebo i dvě stejné varné desky.

BORA Professional 3.0

Špičkový varný systém s odsavačem, s inovativním ovládáním kolečkem a individuálně volitelnými varnými deskami.

Systém BORA Professional 3.0 kombinuje revoluční design s maximální efektivitou a úžasné snadným používáním. Varné desky je možné individuálně kombinovat. Ať už dáváte přednost celoplošné indukci, plynové varné desce, woku, nebo Tepan grilu z nerezové oceli, můžete je zkombinovat s jednou, dvěma nebo i více varnými deskami. Pokud zkombinujete více než dvě varné desky, je nezbytné použít další odsavač.

Nápadným prvkem jsou ovládací kolečka s povrchem z černého skla na čelní straně kuchyně. Moderní a avantgardní provedení doplňují kontrastní bílé LED kontrolky. Propracovaný design splňuje nejpřísnější technické nároky. BORA Professional 3.0 je sofistikovaný systém, který odsavače z hlediska estetiky, funkčnosti a pohodlí posouvá na novou úroveň. Prostě to nejlepší z nejlepšího pro vaši kuchyni.



Všechny varné desky BORA je možné doplnit o zásuvky BORA.

Skvělé ovládání zajišťuje kombinace klasického kolečka a dotykové plochy z černého skla s kontrastními LED kontrolkami.

Rafinovaný, a přitom jednoduchý

V každém detailu sofistikovaného ovládání můžete cítit roky zkušeností předního výrobce varných systémů s odsavačem. Ovládání je přesné a snadné díky kombinaci klasického otočného kolečka a dotykové plochy s kontrastními LED kontrolkami. Otočením doprava zvýšíte výkon, otočením doleva ho snížíte až na 0. Také dětskou pojistku a funkci pauzy ovládáte snadno a můžete je rychle a efektivně aktivovat a deaktivovat pomocí prostředního ovládacího kolečka odsavače.

Propracované do nejmenšího detailu

Systém nabízí ještě více místa pro vaření na extra velkých varných deskách s hloubkou 54 cm. Můžete na ně postavit i dva velké hrnce za sebou. A BORA Professional 3.0 na vás udělá dojem i svým výkonem. Dokáže se rychle zahřát na 250 °C za méně než pět minut. To vám šetří čas i energii. Požadovanou teplotu můžete na

stupeň přesně zobrazit i udržovat. Když máte aktivovanou automatickou funkci odsávání, systém chytře rozpozná zvolený stupeň vaření a automaticky upraví intenzitu odsávání. I přes tyto hvězdné parametry není řada Professional nijak náročná. Stejně jako u ostatních varných systémů s odsavačem BORA se i u řady BORA Professional 3.0 dají vyjmout a umýt v myčce všechny díly, které přijdou do kontaktu s výpary při vaření. Kromě toho poskytuje maximální výkon při minimální námaze a hlučnosti. Zatímco se ventilátor stará o čerstvý vzduch a volný výhled, není ho téměř vůbec slyšet.



bora.com/professional

Dole: Plynule nastavitelný plamen při vaření na plynu dokáže ohřát hrnce a pánve na přesnou teplotu.



BORA Classic 2.0

Modulární varný systém s odsavačem, intuitivním ovládáním a volitelnými varnými deskami.

Nejvyšší míra flexibility a individuality pro jedinečný kuchařský zážitek: Tak znělo zadání při vývoji systému BORA Classic 2.0. Výsledkem je jedinečný, do posledního detailu promyšlený systém odsavače do varné desky. Inovativní ovládání sControl+ s vybroušenou drážkou umožňuje přesnou a intuitivní obsluhu. 2 centrálně umístěné indukční varné desky poskytují místo pro 4 hrnce o průměru až 24 cm. Varné zóny s velkou celoplošnou indukcí zajišťují rovnoměrný ohřev i velmi velkých hrnců nebo pekáčů, jako je například BORA grilovací pánve.



Kuchařské umění se potkává s rafinovanou technikou

Varné desky a odsávací systémy se dají individuálně kombinovat. Můžete tak vytvořit kombinace dvou i více varných desek. U tří a více varných desek doporučujeme další odsavač. U HiLight varné desky se zapíná topné těleso mezi oběma varnými zónami, takže je možné varné zóny flexibilně kombinovat, a vytvořit tak varnou zónu na

pekáč velikosti XXL. U Tepan grilu z nerezové oceli máte k dispozici přesně regulovanou teplotu 250 °C za pouhých pět minut rozehrívání.

A s výkonnou plynovou varnou deskou bude vaření jen potěšením. Srdcem systému BORA Classic 2.0 je odsavač BORA, který byl opět vylepšen. Díky automatickému ovládání odsávání je sice možné odsavač nastavit manuálně, ale už není nezbytně nutné. Chod odsavače systému BORA Classic 2.0 je díky modernímu ventilátoru a optimálnímu

vedení vzduchu tak tichý, že si u vaření můžete nerušeně povídat.

Puristický design a snadné čištění

BORA je synonymem pro inovativní produktový design. Minimalistický styl decentně začleníte do architektury kuchyně. Perfektně vedené linie umožňují jak nenápadnou, tak chytrou integraci do každé moderní kuchyně. Ovládací jednotka je v pohotovostním režimu téměř neviditelná

a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího. Čištění povrchu varné desky je díky plynulé, hladké konstrukci a absenci zbytečných hran naprosto jednoduché, protože nedochází k hromadění nečistot. A co je obzvláště praktické: po vaření můžete díly, které přicházejí do styku s kuchyňskými výpari, jednoduše vyjmout a vyčistit. Všechny díly se dají mýt v myčce. Intuitivní, inovativní a inspirativní: takový je modulární systém BORA Classic 2.0.

Nahoře: Díky minimalistickému designu zapadne systém BORA Classic 2.0 do každé kuchyně.

Vlevo: Systém BORA Classic 2.0 obsahuje moderní ventilátor. Díky němu je odtah výparů příjemně tichý – i při vysokém výkonu.

Vpravo: Inovativní, vícebarevné ovládání sControl+ s vyběroušenou drážkou umožňuje přesnou a intuitivní obsluhu.



bora.com/classic



BORA grilovací pánev je navržena přímo na míru pro varné desky BORA s celoplošnou indukcí a skvěle se hodí i do trouby BORA X BO. Další informace najdete na straně 85.

BORA X Pure

Puristický varný systém s odsavačem, maximální varnou plochou a výrazným designem.

Trouba BORA X Pure posouvá hranice kvality. Charakteristickými rysy jsou mimořádně široká varná deska (830 mm) a nápadná přivodní tryska, která si získala spoustu příznivců. A jak je u produktů značky BORA obvyklé, celoplošná indukce umožňuje maximální flexibilitu při uspořádání nádobí. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velkých hrnců, pekáčů nebo nové BORA grilovací pánve až po malé nádobí s průměrem dna nejméně 120 mm.

Tichý chod a intuitivní ovládání

Kuchyně je středobodem každého obytného prostoru. O to příjemnější je nízká hlučnost odsavače BORA X Pure. I při zapnutí na vysoký výkonový stupeň si můžete přímo u varné desky nerušeně povídat. Toho konstruktéři firmy BORA dosáhli optimálním vedením vzduchu a použitím tichého ventilátoru. V recirkulačním provozu je zápach navíc neutralizován vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Bílé ovládání sControl s modrým vertikálním posuvníkem ještě více

usnadňuje intuitivní pohyb prstu nahoru a dolů nebo přímé poklepání. Ovládací panel je v pohotovostním režimu téměř neviditelný a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

Promyšlený design

Kromě všech standardů se systém BORA X Pure vyznačuje také svým průkopnickým a estetickým designem. Montážní výška je pouhých 199 mm od horní hrany pracovní desky. Varná zóna automaticky rozpozná nádobí, když ho položíte na desku. Chybějící, nevyhovující nebo příliš malé nádobí je také automaticky zjištěno a na ovládacím panelu se zobrazí odpovídající kontrolka. Varná deska BORA X Pure je vybavena speciální funkcí udržování teploty: Tři úrovně ohřevu s konstantní teplotou 42 °C, 74 °C nebo 94 °C jsou ideální k rozpouštění za správné teploty, udržování teploty pokrmů a k pomalému a šetrnému vaření pokrmů. Díky tomu při vaření pro přátele nebo rodinu vždy uspějete.



Systém je nejen vizuálně atraktivní, ale má také intuitivní ovládání.



bora.com/x-pure

BORA M Pure

Všestranný varný systém s odsavačem s maximálně komfortním ovládáním.



Nahoře: BORA M Pure poskytuje nejflexibilnější vaření. Pekáče, jako třeba BORA grilovací pánev, mají dostatek místa na celoplošné indukci vpravo, zatímco menší hrnce patří na indukční zóny nalevo.

Vlevo: Varná deska BORA M Pure je kompletně ovladatelná pomocí moderního, bílé podsvíceného dotykového panelu s jedinečným designem.

Nová varná deska BORA M Pure je logickým pokračovatelem našeho oblíbeného varného systému s odsavačem BORA Pure. Jedná se o model z prémiového segmentu pro nejflexibilnější požitky z vaření bez kompromisů. Kombinuje dvě varianty indukce – obě varné zóny s celoplošnou indukcí vpravo je možné díky funkci přemostění propojit na jednu velkou zónu. Tato velká plocha je ideální k ohřívání velkých nádob, jako je BORA grilovací pánev. Pokud je pekáč dostatečně velký a je aktivováno trvalé rozpoznání hrnce, zóny se automaticky spojí. Dvě samostatné varné zóny s indukcí na levé straně jsou ideální pro menší hrnce, pánve a moka konvičky.

Radost z čistého designu

Kromě vysoké míry flexibility stojí za zmínku také kompaktní tvar a kvalitní design. Ovládací jednotka Touch Control s posuvníkem je vybavena bílými LED diodami pro přehledný a moderní design. Samozřejmě je vybavena stejnými oblíbenými a užitečnými funkcemi jako u verze BORA Pure. Kdo má rád barevnost, může si zpestřit kuchyňský prostor barevnými přívodními tryskami. Úplná volnost při projektování s elegantním puristickým designem a jako vždy účinným a tichým odsavačem par – to je nová řada BORA M Pure jako nejflexibilnější kompaktní systém pro prémiový sektor.



bora.com/m-pure

BORA Pure

S tímto modulárním varným systémem s odsavačem si budete užívat vaření s účinným odsáváním par.

Filozofie této řady je obsažena již v názvu. Systém BORA Pure je synonymem puristického, redukovaného, minimalistického designu. Díky kompaktním rozměrům a hloubce varné desky 515 mm je systém vhodný pro standardní kuchyňské linky všech běžných výrobců. Celý systém ve variantě s odtahem ven nebo s recirkulací vzduchu je nižší než 20 cm. Varianta s recirkulací je vybavena integrovanou filtrační jednotkou. Ve spodní skřínce tak zůstane zachován maximální úložný prostor, což je obrovskou předností především u malých kuchyní. Nemusíte ani zkracovat zásuvky. BORA Pure se tak dokonale a decentně začlení do každé kuchyňské architektury a je skutečným designovým skvostem.



Vlevo: Centrálně umístěné červené ovládání sControl je naprosto intuitivní. Všechny důležité funkce jsou díky tomu vzdálené jen na jediný dotek.

Vpravo: Varná deska a odsavač jsou u systému BORA Pure dokonale plošně zarovnané, takže se dají nenápadně a elegantně integrovat do kuchyně.

Jedinečný jako vy sami

Systém BORA Pure si můžete ještě snadněji než kdykoli předtím upravit na míru svým preferencím. Barvu přírodní trysky u varného systému s odsavačem si totiž můžete zvolit podle svého. Vyberte si ze 7 odstínů šedobéžové, sluneční žluté, oranžové, červené, nefritově zelené, modré a světle šedé a rozhodněte se, která barva se bude nejlépe hodit do vaší kuchyně. A pokud byste někdy chtěli své kuchyni dát nový barevný kabát, můžete přírodní trysku několika jednoduchými pohyby vyměnit za trysku jiné barvy.

Nejmodernější a zcela intuitivní technologie

Systém BORA Pure přesvědčí nejen svým

vzhledem, ale i funkcí. 4 indukční varné zóny nabízejí prostor pro 4 hrnce o velikosti až 24 cm najednou. Při zapnutí automaticky se výkon odsavače přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření. Díky optimálnímu vedení vzduchu a extrémně tichému ventilátoru pracuje odsavač tak tiše, že slyšíte škvareň nebo syčení, a pachy jsou v režimu recirkulace neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Zjednodušená výměna filtru s aktivním uhlím se provádí shora přes přírodní otvor, aniž byste museli odmontovat zásuvky nebo lišty soklu. Varná zóna automaticky rozpozná nádobí, když ho položíte na desku. A díky intuitivnímu a kontextuálnímu ovládání se zobrazují pouze aktuálně relevantní funkce.



bora.com/pure

U kompaktních systémů BORA X Pure, M Pure, Pure a S Pure snadno vyměníte filtr s aktivním uhlím shora, aniž byste museli demontovat zásuvky nebo lišty soklu.



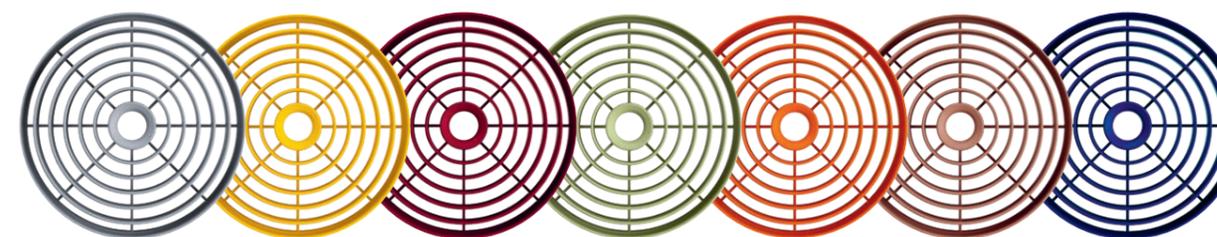
Díky asymetrickému uspořádání varných desek potřebují minimum místa a poskytují tak maximální volnost při projektování.

BORA S Pure

Nejkompatnější varný systém s odsavačem a maximálním využitím prostoru pro kuchyňské skříňky o šířce 60 cm.

BORA S Pure se prezentuje jako neotřelý, minimalistický a moderní varný systém, který svým designem obohatí i tu nejmenší kuchyň. Na první pohled zaujme zejména asymetrické umístění otvoru odsavače a také střízlivě koncipovaný ovládací panel. Ten je v pohotovostním režimu téměř neviditelný a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího. Vertikální posuvník červeného ovládání sControl funguje intuitivně

Díky kompaktní šířce se systém BORA S Pure vejde do jakékoli kuchyně. Prostorná spodní skříňka navíc poskytuje dostatek úložného prostoru pro kuchyňské náčiní.



Úplně nahoře: Funkce kávovaru reguluje přípravu kávy v moka konvičce kompatibilní pro indukci a po uplynutí potřebné doby se automaticky vypne.

Dole: Přívodní trysky kompaktních systémů BORA S Pure, Pure a M Pure sériově dodáváme v černé barvě. Pokud chcete mít barvu přívodní trysky v barvě designu vaší kuchyně, můžete si vybrat ze sedmi dalších barev, od sluneční žluté až po světle šedou.

potážením prstu nebo přímo klepnutím. Hlavní myšlenkou modelu BORA S Pure je, aby vzhled šel ruku v ruce s funkcí. Díky dokonale plošně zarovnanému provedení odsavače a varné desky a čistému designu je možné varný systém s odsavačem harmonicky zabudovat do každé moderní kuchyně.

Flexibilita díky kompaktnosti

Úžasnou předností systému BORA S Pure je, že ho díky extrémně kompaktní 60centimetrové šířce bez problémů namontujete i do standardních kuchyňských skříněk. Plánování kuchyně je pak flexibilnější a otevírá při navrhování zcela nové možnosti. Nízká výška zařízení 199 mm a integrovaná filtrační jednotka pro recirkulaci vzduchu zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce i další kuchyňské potřeby. A nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky. Systém vám umožní vyjádřit své já: Kromě černé je přívodní tryska dostupná v dalších sedmi barvách – oranžové, červené, modré, nefritově zelené, světle šedé, sluneční žluté a šedobéžové.

Prostor pro vaření

Varnou desku jsme přepracovali a zcela nově koncipovali. Pro tento systém jsme speciálně vyvinuli 2 z celkových 4 indukčních cívek. Asymetrické uspořádání otvoru odsavače umožňuje vaření na 4 varných zónách různých velikostí s praktickými funkcemi. Funkce rozpoznání hrnce automaticky detekuje nádobí vždy, když ho položíte na desku. Funkce kávovaru reguluje přípravu kávy v moka konvičce kompatibilní pro indukci o minimálním průměru 7 cm. Jakmile nastavíte na varné desce individuální množství vody pro moka konvičku, varná zóna se rozehřeje a po uplynutí požadované doby se automaticky vypne. BORA S Pure zapadá do současného trendu, kdy jsou kuchyně centrem společenského dění.



bora.com/s-pure



BORA Basic

Varný systém s odsavačem se sálavým tělesem a účinným odsavačem par.

Maximální výkon

BORA Basic kombinuje vysoce výkonnou varnou desku a účinný odsavač par. Výjimečnou vlastností je, že na varnou desku se sálavým topným tělesem má BORA Basic Hyper neuvěřitelně rychlý čas zahřátí. Varná zóna Hyper v levé přední části je varná zóna se sálavým topným tělesem, které má při zesílené úrovni výkonu až o 50 % vyšší výkon. Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu rozmístění varných zón můžete vařit současně ve 4 hrncích o průměru až 24 cm. Navíc na této desce můžete vařit v jakémkoli nádobí – včetně keramických nebo měděných hrnců.

Důmyslná technologie v diskretním balení

Základní systém BORA poskytuje výrazně více prostoru v kuchyni a stejně jako všechny varné systémy BORA s odsavačem ho nabízíme ve variantě s odtahem ven nebo s recirkulací. Nízká výška necelých 20 cm a integrovaná filtrační jednotka u verze s recirkulací zaručují maximální úložný prostor ve spodní skříňce. Černá přívodní tryska ladí s celkovým vzhledem varné desky a působí diskretně a moderně. Přepadová vanička pojme až 2 litry tekutiny, aniž by došlo k poškození spotřebiče.

Maximální funkčnost, rychlá montáž

Tichý odsavač systému BORA Basic i při vysokém výkonovém stupni zaručí, že si v kuchyni budete moct se všemi pořídně popovídat a kuchyně bude stále centrem společenského dění. Tichý chod zajišťuje optimální proudění vzduchu v zařízení a použití systému dvojitého ventilátoru. Stejně jako všechny systémy varné desky BORA s odsavačem jsou optimalizovány pro rychlou a bezproblémovou montáž. Díky funkci udržování teploty s konstantní regulací teploty na 75 °C se vám podaří každé jídlo, i když se

hosté trochu zpozdí. Velkou výhodou je čištění: díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají vyjmout přes dobře přístupný přívodní otvor a umývají se v myčce. Řada BORA Basic je důkazem, že funkčnost není jen otázkou praktičnosti, ale také estetiky.



bora.com/basic

Systém BORA Basic odsaje páru i výpary z vaření u vysokého hrnce i u nízké pánve.



Parní a pečicí systémy

Pečení, vaření v páře a jiné přípravy díky prémiovým spotřebičům pro domácnosti.

Trouba BORA X BO je opravdový všeučel. Kombinuje konvektomat a pečicí trouba v jednom. S inovativní parní a horkovzdušnou technologií a intuitivním ovládáním dokážete dosáhnout profesionálních výsledků vaření i doma. Perfektní kombinaci s troubou tvoří BORA multizásuvka. Tu můžete využívat třeba při předehřívání nádobí, ohřevu potravin, rozmrazování, vaření při nízkých teplotách apod.



BORA X BO

Profesionální parní trouba pro váš domov.

Ať už se jedná o křupavou pečení, jemnou zeleninu nebo dozlatova opečené croissanty, díky šetrnému a rovnoměrnému tvoření a distribuci páry se trouba Flex BORA X BO může pochlubit perfektními výsledky vaření i při přípravě tří zcela naplněných plechů současně. BORA X BO je senzačním pomocníkem do kuchyně doma. U této parní trouby jsme se nechali inspirovat sofistikovanými spotřebiči z kuchyní gastronomických podniků. Spojili jsme síly se světovými lídry v tomto oboru a výsledkem je spotřebič, který obohatí náš sortiment varných systémů s odsavačem BORA a vy budete vařit doma jako profesionál. BORA X BO je kombinací dvou kuchyňských spotřebičů – konvektomatu a trouby – v jednom. Pokrmy jsou připravovány čistě horkým vzduchem spolu s párou. Díky inovativní technologii páry profesionálních spotřebičů a intuitivnímu ovládání dokážete připravit pokrmy na míru, zdravěji a především snadno a rychle. Trouba BORA X BO dokáže nejen péct sladké i slané a grilovat, ale také především šetrně připravovat jídlo v páře. Připravovaná potravina je totiž



Vlevo: Estetický design byl u značky BORA vždy důležitým kritériem. Černý montážní rám a nerezová varná komora přispívají k jedinečnému dojmu z řady BORA X BO.

Dole: Velkoformátový a elegantní dotykový displej na předním panelu je možné jednoduše vyklopit a provést výměnu filtru. Tuto funkci oceníte i při nízké pracovní výšce trouby, protože ovládání budete mít lépe dostupné.



Díky rozšířené realitě si můžete troubu BORA X BO virtuálně přenést domů.



Prohlédněte si ve videu výkon trouby BORA X BO.



obklopená párou, a zachovává si tak svou čerstvou chuť i cenné vitamíny a minerály. Automatické odsávání páry zaručí, že vám při otevření dvířek neunikne horká pára do obličeje ani do místnosti. Automatické odsávání páry před automatickým otevřením dvířek odsaje páru dozadu, a to zcela bez zápachu. Filtr s aktivním uhlím pohltí veškeré pachy, dokonce i intenzivní zápach například z ryby. Pokud dvířka po aktivaci funkce neotevřete, automaticky se sama po určité době zavrou – je to šetrné k připravovanému jídlu a neplýtvá

se energií. Pokud si ale naopak chcete užít třeba vůni čerstvě upečeného koláče, můžete množství odváděné páry podle potřeby snížit.

Snadné a intuitivní ovládání

Díky 19palcovému dotykovému displeji s vysokým rozlišením je ovládání parní trouby hračkou. Displej reaguje na dotyky prstu stejným způsobem jako třeba váš chytrý telefon. Díky spoustě přednastavených programů a intuitivní navigaci uživatele bude vaření potěšením. Můžete si vybrat mezi manuálním vařením,

funkcí Klasika a automatickými programy, nebo třeba využít speciální funkce, které vám usnadní spoustu rutinních postupů – například rozmrazování nebo rozpouštění čokolády. Praktické je, že parní trouba dokáže také udržovat hotové jídlo teplé. Pro každý pokrm můžete zvolit ideální teplotu (plynule nastavitelnou v rozmezí 40 až 72 °C). Funkce Klasika je vhodná zejména pro uživatele, kteří z klasické trouby přechází na vaření v páře. Nabídka Klasika nabízí čtyři režimy: Horký vzduch vytváří rovnoměrné opečení a hodí se

především na pečivo. Při pečení za přidání vlhkosti budou ryby, maso a další pokrmy vždy šťavnaté. Vaření v páře je velmi šetrný způsob přípravy. Lépe zachovává vitamíny a živiny, takže je jako stvořená pro přípravu zeleniny, ryb a jemného masa. A při horkovzdušném grilování získá grilované maso, gratinované pokrmy a grilovaná zelenina krásně zlatavý odstín. Při funkci Cooldown se trouba BORA X BO ochladí za velmi krátkou dobu, abyste mohli rychleji spustit další programy na nižší teplotu, jako je funkce čištění nebo vaření v páře.

Nahoře: S automatickými programy parní trouby BORA X BO bude pečení (třeba špaldových croissantů) hračkou.

Dole: Čistící program důkladně čistí a odvápnuje varný prostor pomocí horké páry a ekologicky šetrných složek čistící kartuše.



K dokonalému jídlu stačí stisknout tlačítko

BORA X BO vám usnadní vaření díky přednastaveným programům. Automatické programy navrhují pro příslušné druhy potravin nebo uložené pokrmy čítající čtyři porce optimální teplotu, dobu vaření a množství páry. U programů vyžadujících vložení teploměru poskytuje ukazatel počátečního času hrubý časový odhad. Aby zvolený automatický program splnil kýžený výsledek při vaření, jsou u mnoha programů na displeji trouby BORA X BO zobrazeny výchozí podmínky pro optimální přípravu, jako je teplota nebo vlastnosti potravin. Někdy můžete na displeji nastavit i navrhované hodnoty míry upečení a propečení (např. tvrdý / al dente / měkký).

Některé programy zase uvádí QR kódy, které vás přesměrují na recepty na webu BORA. Díky přehledným ikonám se rychle zorientujete mezi programy. Symbol sněhové vločky například označuje pokrmy ze zmrazených surovin. Díky trvalému připojení trouby BORA X BO k síti WLAN bude mít trouba vždy nejaktuálnější software.

Nejlepší materiály a ikonický design

Stejně jako u ostatních produktů BORA jsme u trouby dbali na design. Díky černému rámu a minimalistickému zevnějšku je trouba BORA X BO uměleckým dílem. Displej zaujme jednoznačnými symboly a zcela hladce zapadne do elegantního rázu vaší kuchyně. K tomu přispívá také stylová nerezová varná komora. Troubu BORA X BO dodáváme s univerzálním plechem, který zajišťuje optimální výsledky vaření. Plech tvoří hliníkové jádro s vrstvou keramiky a z vnější strany je opatřen kvalitním nepřilnavým povrchem, který používají i profesionální kuchaři. Všem profesionálním i amatérským kuchařům se navíc splní další sen. Úklid po vaření se s troubou BORA X BO stane zábavou! Díky programu čištění už nemusíte ručně umývat varnou komoru, protože díky čistící kartuši je varná komora stále zářivě čistá a zároveň zbavená vodního kamene.



bora.com/x-bo



Ideálním doplňkem trouby je inovativní multizásuvka BORA.

Ideálním doplňkem profesionální parní trouby BORA X BO je inovativní multizásuvka BORA. Zásuvku z odolného skla a nerezové oceli snadno otevřete jemným stisknutím zapuštěné přední strany. Díky předvolbám můžete multizásuvku BORA použít různě – k ohřátí nádobí, vaření na nízkou teplotu, šetrnému ohřívání, rozmrazování nebo k udržování teploty jídla. Teplotu a čas lze nastavit ručně. Multizásuvka je k dostání ve dvou velikostech – 140 a 290 mm. U vyšší varianty multizásuvky můžete dokonce využívat dvě patra. A patrový rošt můžete snadno a pohodlně umýt v myčce. Multizásuvku můžete díky funkci BORA Connect propojit s parní troubou BORA X BO a ovládat ji displejem na parní troubě. Multizásuvka je další zárukou, že i to nejsložitější menu dopadne perfektně.



bora.com/multi-drawer

 Ohřev nádobí 60 °C 1 h	 Ohřev jídla 100 °C 1 h
 Udržování teploty pokrmu 70 °C 3 h	 Vaření při nízké teplotě 80 °C 30 min až 6 h
 Rozmrazování pokrmů 30 °C 4 h	 B) BORA Connect Možnost připojení



Chladicí a mrazicí systémy

Chytrý design se snoubí s účinným chlazením.

Pravděpodobně žádné jiné dveře neotvíráte s takovým potěšením jako tyto. Za málokterými se totiž skrývá tolik čerstvých dobrot pro společenské večery a tolik osvěžujících nápojů na oslavu úspěchů. Dvířka, která vždy nabídnou správnou odpověď v podobě optimálně vychlazených potravin a nápojů. Dvířka chladicího systému v kuchyňském prostoru, a přesto nenápadně skrytá za dvířky kuchyňské linky. BORA chladicí a mrazicí systémy.

Samostatně stojící chladnička a mraznička: BORA Freeze mraznička s funkcí Ice Maker (vlevo) je dokonalým doplňkem k BORA Cool chladničce (vpravo).



Podívejte se na video a inspiруйте se nejchytřejším způsobem chlazení čerstvých potravin.

BORA chladicí a mrazicí systémy se díky elegantnímu a decentnímu designu hodí do každé moderní kuchyně.



Letní teploty nás nechávají chladnými. Naše BORA chladicí a mrazicí systémy totiž potravinám zajistí účinné chlazení.

Udrží potraviny svěží a čerstvé po dlouhou dobu

Chladicími a mrazicími systémy značka BORA uzavírá pomyslný koloběh: od ohně přes vodu a páru až po chlad a led. Zážitek z vaření nyní kromě přípravy pokrmů na varné desce a v parní troubě teď rozšiřujeme o BORA chladicí a mrazicí systémy. Díky nim budete skladovat suroviny efektivně vychlazené a přehledně uspořádané. Chladicí a mrazicí systémy pokrývají všechny potřeby uchování potravin. Na výběr máte ze čtyř systémů BORA Cool: chladničky, chladničky s mrazákem dosahujícím teplot $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a nižších, kombinace chladničky a mrazničky s přípojkou vody a bez ní, a konečně mrazničky s přípojkou vody BORA Freeze.

Navzdory různým výhodám konkrétních spotřebičů mají tato zařízení také mnoho společného. Zaujmu nejen kvalitním designem v domáckém stylu, ale také celoocernými kovovými prvky a elegantním barevným provedením v odstínech šedé, které krásně orámuji pestrobarevné potraviny. Všechny chladničky a mrazničky navíc dodáváme s praktickým příslušenstvím. Tím, že spotřebiče mají místo ozdobných lišt a jiných prvků snadno vyjímatelné police, se můžete soustředit na podstatné věci a usnadnit si čištění.

Vše v naprostém pořádku

Díky možnosti vlastního uspořádání prvků příslušenství si vždy v chladničce udržíte pořádek. Uložené potraviny už neupadnou v zapomnění a nebudete je muset vyhazovat. Prvky příslušenství vynikají také svým

mnohostranným využitím. Například jedinečný víceúčelový tácek můžete použít jako přihrádku na drobné ovoce, krabičku na sýr nebo ke zmrazování a rozmrazování potravin. Je vhodný pro chladicí i mrazicí systémy a můžete ho používat ve všech skladovacích prostorech s různými teplotami. Díky stylovému designu můžete toto příslušenství naservírovat z chladnicích a mrazicích systémů přímo na jídelní stůl. Pohyblivé prvky uvnitř chladicích systémů BORA se jednoduše vyjmají, snadno čistí a jsou vyrobeny z odolných materiálů. Hygienicky nezávadné chlazení může být tak snadné.

BORA Fresh zero

Chladnička má co nabídnout i z hlediska ergonomie: především vany BORA Fresh zero umístěné na spodku v chladničce můžete pohodlně vyjmout a naplnit potravinami ve stoje na kuchyňské lince. Poté je prostě vložíte zpět do chladničky a nemusíte se tak dlouho hrbít. V oddílu BORA Fresh zero se teploty blíží $0\text{ }^{\circ}\text{C}$. Za těchto podmínek můžete optimálně skladovat citlivé potraviny, jako je nebalená zelenina a ovoce. K tomu se nejlépe hodí horní vany s uzavřeným víkem s regulací vlhkosti a s vysokou vlhkostí. Choulostivé balené potraviny, jako je maso nebo čerstvé mléko, můžete uložit do vany BORA Fresh zero i bez víka s regulací vlhkosti. Ideálně se k tomu hodí nejnižší vana. S optimálním skladováním vám potraviny zůstanou co nejdéle čerstvé a plné cenných vitaminů a minerálů. BORA Fresh zero oddělovací police s multipodložkou odděluje prostor BORA Fresh zero od ostatního prostoru chladničky.



Od koníčku k inovaci: Čerstvý vzduch u chladniček BORA Cool a BORA Cool Combi.

Také v chladicích systémech pamatujeme na přísun čerstvého vzduchu. Pachový filtr v chladničce eliminuje zápach z potravin. Díky důmyslné koncepci cirkulace vzduchu jsou navíc teploty ve všech částech vnitřního prostoru chladničky vždy stabilní a je zajištěna optimální cirkulace vzduchu. Potraviny jsou skladovány v chladu, jako by byly na čerstvém vzduchu. Víceru světelných zdrojů zajišťuje, že si na každou potravinu dobře posvítíte. Držáky skleněných polic fungují také jako zdroje světla a zajišťují dostatečné osvětlení, i když je chladnička plná. Díky příjemnému osvětlení budou potraviny v chladničce v záři reflektorů. Skleněné police lze díky několika variantám používat variabilně.

Díky dokonalému mrazení BORA Freeze zachováte chladnou hlavu.

Dejte své obavy k ledu a mějte vždy přehled o zmrazených potravinách. Dopřejte si dokonale zmrazené potraviny s BORA Freeze mrazničkou s funkcí Ice Maker. Špičkový design vyznačující se elegantními barvami a materiály. Snadno vyjímatelné a omyvatelné prvky jednoduše vyčistíte. Vše je dokonale uspořádáno díky promyšlenému příslušenství a otevřeným, volně přístupným výsuvným policím. V nabídce máme tři balíčky výbavy, které si můžete zvolit podle individuálních požadavků. Mraznička BORA Freeze nabízí funkci Ice Maker, díky které si ledové nápoje vychutnáte během chvilky i při spontánním večírku.

Novinka
od léta
2024



Nahoře: Díky různým zdrojům světla má chladnička vynikající osvětlení, i když je naplněná.

Dole: S elegantními šedými tóny a prvky ze dřeva, kovu a skla se čistý design chladicích a mrazicích systémů opakuje i v jejich interiéru.



Příslušenství na úrovni

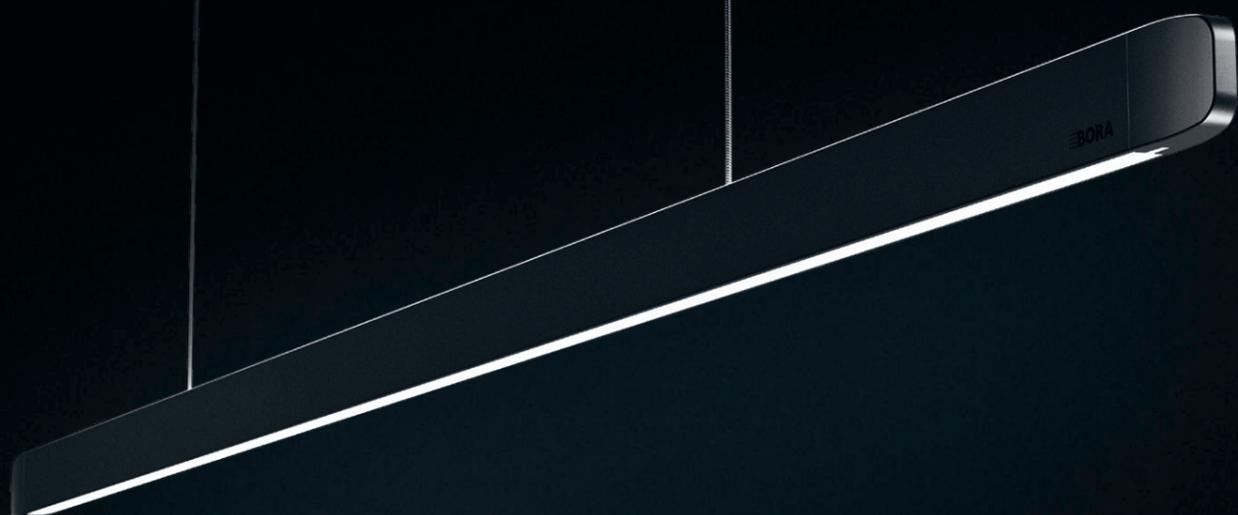
Různé balíčky výbavy chladicích a mrazicích systémů zajišťují optimální a přehledné uspořádání jejich vnitřního prostoru v každé domácnosti. Stávající prostor tak co nejlépe využijete ke skladování potravin. Můžete si zvolit mezi třemi variantami výbavy: BORA Good (základní vybavení), BORA Better (základní vybavení s příslušenstvím) a BORA Best (základní vybavení s rozšířeným příslušenstvím). Balíček základní výbavy BORA Good dodáváme sériově se všemi chladicími a mrazicími systémy.

U balíčků výbavy BORA Better a Best se vaření a uchovávání potravin stane mimořádným zážitkem na úrovni. Praktické příslušenství zaujme úžasným řádem a multifunkčností BORA chladicích a mrazicích systémů. Příslušenství BORA je stylové a elegantní, ať už se jedná o dózu na potraviny nebo třeba chladič vína. Balíčky výbavy jsou odstupňovány podle počtu a druhu příslušenství od základní výbavy až po balíček výbavy BORA Best. S každým získáváte praktičtější věci a možnosti ukládání.

Pohyblivé prvky uvnitř BORA chladicích a mrazicích systémů se jednoduše vyjmají, snadno čistí a jsou vyrobené z odolných materiálů.



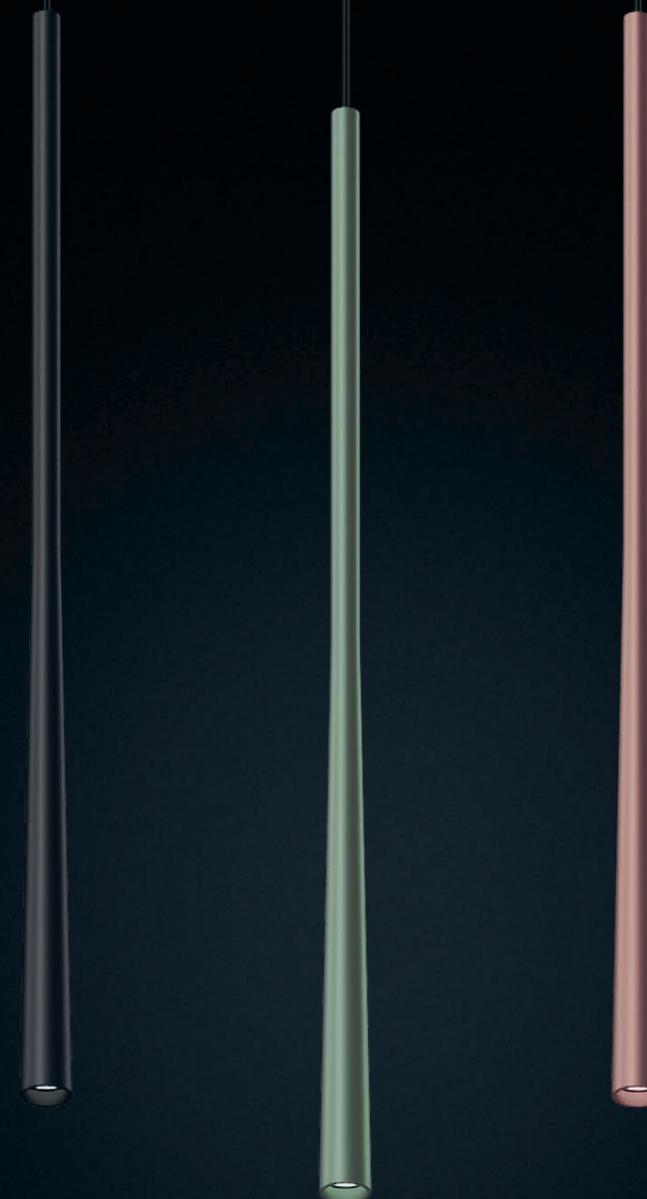
bora.com/cool



Osvětlení

Minimalistický design
a maximální světlo.

Praktické, a současně navozující správnou atmosféru. Decentně zdrženlivý, a přitom přirozeně elegantní design. Kuchyňský prostor ožívá nejen díky lidem, kteří se v něm pohybují. Co by to bylo za vaření bez správného osvětlení? Jak by se vám společně stolovalo ve tmě? BORA osvětlení zajišťuje atmosférické osvětlení v každé situaci.



Závěsná svítidla BORA Stars a BORA Horizon nabízíme ve třech atraktivních barvách: černá, mechově zelená a růžové zlato.



Informace
o svítidlech BORA
Horizon a Stars.



Svítilno BORA Horizon vytváří příjemnou atmosféru, ať už v kuchyni děláte cokoli.

BORA Horizon

Přímé i nepřímé chytré osvětlení.

Kuchyně je centrem téměř každé domácnosti. Pocit pohody pomáhá v této místnosti umocnit správně zvolené osvětlení. Se svítidlem BORA Horizon* vždy vytvoříte tu správnou atmosféru, ať už potřebujete tlumené, teplé nebo jasně zářivé světlo.

Kvalitní a estetická

Lineární závěsné svítidlo BORA Horizon se vznáší nad pracovní deskou, varnou deskou nebo jídelním stolem a elegantně zapadá do jednotného designu kuchyně. Svítidlo je dostupné ve třech barvách – elegantní černé, uklidňující mechově zelené a v malebném růžovém zlatě. Kvalitní systémy osvětlení BORA Horizon neruší celkový obraz kuchyně a podtrhávají krásu volného výhledu při výborném jídle v příjemné společnosti.

Dole: Lineární závěsné svítidlo Horizon je nenápadné a svou elegancí zapadá do celkového konceptu kuchyně.



bora.com/horizon

Kompaktní svítidlo 2 v 1

Lineární závěsné svítidlo je stejně vhodné jako nepřímé atmosférické osvětlení nad jídelním

stolem i jako přímý zdroj světla nad varnou deskou. Nepřímé světlo směrem nahoru vytváří intimní atmosféru, zatímco přímé světlo funkčně svítí směrem dolů. Pět různých možností teploty světla a plynulé stmívání zajistí příjemnou atmosféru v každé situaci.

Pohodlné ovládání

BORA Horizon namontujete bez nářadí. U varianty Fix můžete výšku nastavit pomocí lanových zářek na stropním krytu a u varianty Move se dá výška nastavit přímo na těle svítidla, abyste si mohli individuálně upravit výšku osvětlení podle podmínek v kuchyni a jídelně. Svítidlo BORA Horizon snadno ovládáte gesty (zhasnout, rozsvítit, ztlumit světlo, změnit barvu světla, připojit nebo odpojit přímé či nepřímé osvětlení), takže si před každou změnou osvětlení nemusíte odcházet umýt ruce. Nepřímé okolní světlo i přímé osvětlení varné desky můžete ovládat nezávisle na sobě.



BORA Stars

Ať už jako solitér, nebo v trojici – vždy decentně osvětlí vaše kuchařské umění.

Méně je někdy více. Dokazuje to i vertikální závěsné svítidlo BORA Stars. Nenápadně se vznáší nad jídelním stolem a naplňuje místnost příjemným a stylovým světlem.

Variabilní systém

Svítidlo BORA Stars můžete nainstalovat do každé kuchyně. Svislé závěsné svítidlo BORA Stars je dostupné jako solitérní svítidlo s možností zapuštění nebo montáže na povrch. Nabízíme i variantu se třemi svítidly, buď v lineárním, nebo kruhovém uspořádání.

Stmívatelné svítidlo pro specifickou atmosféru

Svítidla BORA Stars vyrábíme ve dvou variantách: trojitě lineární a trojitě kruhové. Obě se dají plynule stmívat otočným spínačem nebo vypínačem, takže si můžete intenzitu osvětlení upravit podle konkrétní situace při vaření. S osvětlením BORA Stars dostane vaše kuchyně elegantní světelné akcenty.

Kvalitní a navozující správnou atmosféru

Svislé závěsné svítidlo BORA Stars se vznáší nad pracovní deskou, varnou deskou nebo jídelním stolem a elegantně zapadá do jednotného designu kuchyně.

Svítidlo je dostupné ve třech barvách – elegantní černé, uklidňující mechově zelené a v malebném růžovém zlatě. S kvalitním svítidlem BORA Stars budete vždy stolovat pod hvězdami.



Nahore a vpravo: Svítidlo BORA Stars se vznáší nad jídelním stolem a vytváří elegantní světelné akcenty.



bora.com/stars





Příslušenství a doplňky

Pro všechny produkty BORA nabízíme vhodné příslušenství a funkční doplňky.

Příslušenství BORA je nejen praktické, ale i skvěle vypadá. BORA QVac vestavná vakuovačka vám prodlouží trvanlivost vašich potravin. Požitek z dokonalého grilování vám zase dopřeje BORA grilovací pánev.

BORA QVac

Vestavěná vakuovačka pro delší životnost a výjimečně svěží chuť.



Vlevo: Tekutiny a nápoje vydrží díky vakuovému uzávěru déle.

Dole: Potraviny ve vakuovacím sáčku máte dokonale připravené na vaření sous-vide.

Vpravo dole: Ve vakuovací dóze zakonzervujete potraviny, které pak můžete uchovávat v mrazničce.



Jak BORA QVac vakuovačkou prodloužíte životnost potravin, se podívejte na video.

Díky vestavné vakuovačce BORA QVac dokážete až třikrát prodloužit trvanlivost potravin, takže nebudete muset plýtvat jídlem. Vakuováním potraviny neztratí přirozenou chuť ani lákavý vzhled. Funkce automatického zastavení vakuovačku automaticky vypne, když dosáhne správné úrovně vakua. Akustická signalizace oznámí konec vakuování. BORA QVac vakuovačka má tři funkce: vakuování ve vakuovacích dózách a vakuovacích sáčcích, funkci opětovného uzavírání lahví a funkci marinování. QVac vakuovačka je k dostání ve

dvou různých variantách, které se zaručeně hodí do každé kuchyně: Stainless Steel a All Black.

Jedinečný koncept zabudování

Díky inovativnímu a jedinečnému konceptu zabudování nezabírá vakuovačka BORA QVac na pracovní desce tvrdě vybojované místo. Přístroj je umístěn pod pracovní deskou, stejně jako spodní část BORA varného systému s odsavačem. Vestavnou vakuovačku můžete zabudovat do pracovní desky nebo na plochu pracovní desky.

Bleskové marinování

Marinovací kroužek, který umístíte na jednu z přiložených vakuovacích dóz, vytváří podtlak. Díky doplňkové funkci vám marinování nezabere hodiny nebo dny, ale maximálně 10 minut. Marináda tak pronikne do potravin obzvlášť hluboko.

Delší životnost tekutin

Vakuovací uzávěr navíc pomáhá uchovat vína, oleje a další tekutiny v otevřených lahvích po delší dobu. Po uvaření můžete zeleninový vývar uchovávat jako základ do omáček.

Bezpečně zabalené a hermeticky uzavřené

BORA vakuovací sáčky nabízíme ve třech různých velikostech a skvěle se hodí k vaření

sous-vide v troubě BORA X BO. BORA vakuovací dózy jsou k dostání s objemem do jednoho litru i do dvou litrů. Dózy neobsahují BPA, jsou vhodné do mrazničky a lze je snadno mýt v myčce. Zavakuováním uchováte hotová jídla po dobu několika dnů nebo je můžete dokonce zamrazit.



Jak jsme vyvíjeli BORA QVac vakuovačku.



bora.com/qvac



Stačí zavakuovat a prodloužíte tak až trojnásobně dobu uchování

Bleskové marinování do 10 minut

Delší životnost tekutin



BORA grilovací pánev díky vlastnostem materiálu zajišťuje rychlou a rovnoměrnou distribuci tepla a optimální výsledky grilování.

BORA grilovací pánev

Minimalistický design, optimální kompatibilita, dokonalé výsledky vaření.

S BORA grilovací pánví máte perfektní výsledky grilování zaručené po celý rok. Kvalitní nepřilnavý povrch umožňuje přípravu pokrmů s nízkým obsahem tuku a pánev se po použití snadno čistí. Optimální zpracování zaručuje rychlou distribuci tepla u varných desek s celoplošnou indukci. Díky rozměrům a vlastnostem můžete pánev bez problémů používat i v troubě BORA X BO. S minimalistickým designem grilovací pánev dokonale zapadne mezi design ostatních produktů BORA.



Objednávejte online na shop.bora.com



365 dní: recepty na každý den – zdravé a jednoduché

S námi si pochutnáte zdravě. V kuchařce najdete přes 90 receptů z Německa, Španělska, Francie, Itálie, Anglie a Nizozemska, které vás motivují k vaření a dodají vám tu správnou jistotu. Klasiku jsme upravili do lahodných kombinací, díky kterým okamžitě dostanete chuť na evropskou kuchyni. Ať už jde o malá jídla, předkrmy, hlavní jídla, nebo dezerty, s různorodými recepty a profesionálními tipy od šéfkuchařů BORA vás každodenní vaření bude bavit.



Další informace
o kuchařce

Impresum

Vydavatel

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

Generální ředitel: Willi Bruckbauer

IČ: 166/4115

DIČ: ATU67323933

Registrační číslo společnosti: FN 381333i

Za obsah odpovídá:

Willi Bruckbauer

Redakční úprava, realizace

Storyboard GmbH, Mnichov
Grafika: Claudia Homer, Ellen Fischer,
Mathilda Pflügler
Fotografický editor: Anika Frodl

Text

Dino Medic, Lena Kaeß, Anna-Lena Wolfarth,
Alissa Selge, Kathrin Hollmer, Martin Fraas,
Alisa Kircher, Heide Sahl, Peter Uthmann

Korektura

Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování

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

Výroba

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tisk

F&W Druck- und Mediocenter GmbH, Kienberg

Copyright

Všechna práva vyhrazena. Reprodukce článků je povolena pouze s písemným schválením společnosti BORA Vertriebs GmbH & Co KG a s uvedením přesného zdroje. Vyhrazueme si právo provádět technické změny v provedení výrobků. Obrázky mohou být pouze ilustrační a mohou se od skutečného zboží lišit. Vzhledem k technickým vlastnostem tisku se mohou vyskytnout barevné odchylky.

Měníme kuchyně z funkčního místa na centrum společenského dění. prostřednictvím inovativních produktů a služeb, které zjednodušují vaření a umožňují zdravý životní styl.

Prodejci BORA jsou ty nejpovolanejší osoby, které vám odpoví na všechny vaše otázky. Proto se neváhejte obrátit na:

WUBM-CZ

(01)04260326376937(240)000715-10014

