

BORA

Magazín

02 | 2023



MORE THAN COOKING.

Inovace Všechny produkty BORA v kostce

Náš tip Chléb z trouby BORA X BO

Inspirace Moderní vysněné bydlení, které nadchne



Nejnovější produkty podle
vývojáře a zakladatele
společnosti BORA Williho
Bruckbauera v sobě snoubí
inovaci, kvalitu, design
a požitek z vaření.

More than cooking.

Ve společnosti BORA se neustále nově vyvíjíme a kriticky přistupujeme k našim službám a produktům. Ženou nás totiž vyšší cíle: chceme, aby kuchyně jako centrum společenského dění byla krásnější a z vaření se stal zážitek. Tuto ambici jsme měli již v roce 2007, kdy jsme oznámili konec éry klasických digestoří a uvedli na trh odsavač, který odvádí páru směrem dolů. Poté, co jsme vytvořili modulární a kompaktní varné systémy s odsavačem, jsme se podívali na zoubek klasické konceptu parní trouby a před dvěma lety jsme představili troubu BORA X BO. Od samého počátku byli naši profesionální parní troubou pro domácnosti nadšeni nejen michelinští kuchaři, ale díky snadnému ovládání trouba oslnila i zákazníky našich prodejců z celého světa. Nezastavili jsme se. Neustále pracujeme na inovacích pro centrum společenského dění – pro kuchyni. Značka BORA vyvíjí a vyrábí inovativní vestavné kuchyňské spotřebiče s vysokými designovými nároky. Je pro nás důležité být nablízku našim partnerům a zákazníkům, rozumět jejich potřebám a vymýšlet pro ně řešení. Dalším logickým krokem pro naši německo-rakouskou

firmu je proto centrální umístění uprostřed našeho hlavního trhu, v Německu, ve východovestfálském Herfordu. A když už nově, tak od základu jinak. Idea návrhu budovy obsahuje dosud nevídaný tvar budovy. Budovu, která má tvar křídla ve větru, jsme postavili v senzačně krátké době pouhého roku a půl. Jsme rádi, že vám můžeme zprostředkovat centrálu výroby kuchyňského nábytku BORA v Herfordu. Představíme vám spoustu nových produktů z oblasti stavebnictví, bydlení a zařízení. Těšte se na novinky a navštivte nás i na naší domovské stránce bora.com. Značka BORA totiž rozšiřuje svůj sortiment o výrobky z oblasti chladicích a mrazicích systémů a osvětlení.

Těšíme se na viděnou v naší centrále BORA v Herfordu.

Váš Willi Bruckbauer



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



OBSAH

Svět produktů BORA

08 NOVINKY U ZNAČKY BORA

PARNÍ A PEČICÍ SYSTÉMY

22 BORA X BO

27 MULTIZÁSUVKA BORA

VARNÉ SYSTÉMY S ODSAVAČEM

28 BORA PROFESSIONAL 3.0

32 BORA CLASSIC 2.0

36 BORA X PURE

40 BORA PURE

44 BORA S PURE

48 BORA BASIC

BORA, prostě jiná

52 TO JE BORA

60 CHLEBOVÁ KULTURA

Chléb lidstvo doprovází již tisíce let.
A hravě ho zvládnete upéct sami.

64 SNOUBENÍ SEVERU S DÁLNÝM VÝCHODEM

Dva designové směry, které fungují v harmonii.

70 MALÝ, ALE ŠIKOVNÝ

Domky Tiny House z dílny mnichovského start-upu Vagabundo posouvají hranice – zejména v oblasti designu.

74 TĚŽKO PORAZITELNÝ TÝM

Portrét profesionálního cyklisty z týmu BORA – hansgrohe Dannyho van Poppela a automobilové závodnice Stéphanie van Poppel-Koxové.

78 AKCE BORA



08



BORA M Pure jako nejflexibilnější kompaktní systém.

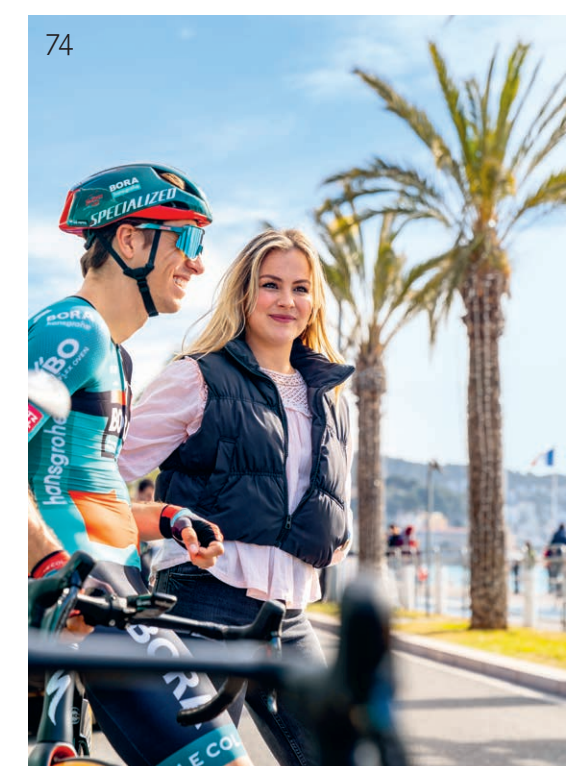


64

Vpravo: Automobilová závodnice Stéphanie van Poppel-Koxová s manželem a profesionálním cyklistou Dannyem van Poppem při závodu Paříž–Nice.

Vlevo: Čisté linie a přírodní paleta barev jsou typickými znaky interiérového trendu „japandi“.

Dole: Domky Tiny House se dvěma patry a obytnou plochou 34 m² nabízí start-up Vagabundo Living od roku 2020.



Systém BORA

06 PRINCIP BORA

20 VÝHODY SYSTÉMU BORA

51 BORA A ZÁRUČNÍ LHŮTA

54 ZÁKAZNICKÝ SERVIS BORA

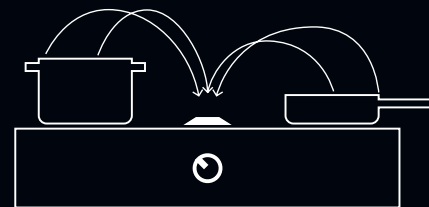
58 SYSTÉM BORA

78 IMPRESUM

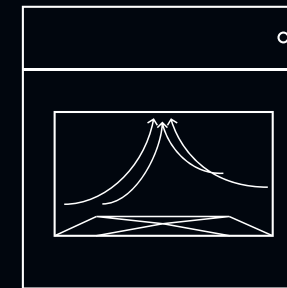
Princip BORA

I fyzika může být krásná.

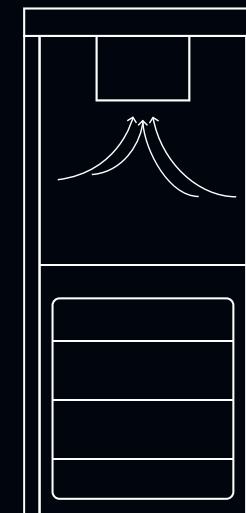
Značka BORA je průkopníkem v účinném filtrování pachů u varných systémů s odsavačem, trouby Flex BORA X BO a BORA chladicích systémů.



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.

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

Trouba Flex 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 přehřívání 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 sous-vide 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.

Nově od
jara
2024

BORA M Pure nabízí ještě větší flexibilitu

Nový model BORA M Pure je nejflexibilnějším z kompaktních varných systémů s odsavačem. Na jeho varné desky se dokonale vejdou hrnce, pánve a nádoby všech tvarů a velikostí. Pekáč na přípravu svátečního jídla je postavený na celoplošné indukci vpravo, hrnce s menším dnem nebo moka konvička patří na levou stranu, kde je rozpoznají kulaté indukční zóny.



Nahoře: Obě varné zóny s celoplošnou indukcí vpravo lze díky funkci přemostění propojit na jednu velkou zónu.

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

Dokonalá kombinace

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

Nově od
jara
2024

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

Pravděpodobně žádné jiné dveře se neotvírají 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.

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 troubě Flex nyní 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, chladničky s mrazákem a přípojkou vody a bez ní, a konečně BORA Freeze mrazničky s přípojkou vody. Navzdory různým výhodám konkrétních spotřebičů mají tato zařízení také mnoho společného. Zaujmu nejen kvalitním designem v domáckém stylu, ale také celočernými kovovými prvky a elegantním barevným provedením v odstínech šedé, které krásně orámují 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.

Od koníčku k inovaci

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. Více 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.

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 chladicích 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. 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. Při teplotách kolem 0 °C v prostoru chladničky BORA Fresh zero a samoregulační vlhkosti dokážete díky speciálnímu víku optimálně uchovávat i citlivé potraviny, jako je nebalená zelenina a ovoce. Zachovávají si tak déle vitamíny a minerály. Multifunkční police odděluje prostor

BORA Fresh zero a prostor chladničky. 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 BORA). Sami si tak vyberete, kolik a jaké příslušenství chcete ve své chladničce nebo mrazicím systému použít. Ale to zdaleka není všechno. Zjistěte, co se skrývá za vestavnými dvířky BORA uprostřed kuchyňského prostoru. Podívejte se BORA chladicím a mrazicím systém na zoubek.



bora.com/cool



Všechny potraviny jsou rovnoměrně osvětleny různými zdroji světla.



Nahoře: Pohyblivé prvky uvnitř BORA chladicích systémů se jednoduše vyjmají, snadno čistí a jsou vyrobeny z odolných materiálů.

Vlevo: Vanu BORA Fresh zero můžete z chladničky pohodlně a snadno vyjmout.



Mimořádně dlouhá životnost díky účinnému odsávání vzduchu

Díky vestavné vakuovačce BORA QVac dokážete až třikrát prodloužit trvanlivost potravin. Tak snadno omezíte plýtvání potravinami. Vakuováním potraviny neztratí svou chuť ani svěží a čerstvý vzhled.

Vakuováním docílíte menšího plýtvání potravinami

Ať už zelenina, ovoce, maso a ryby, omáčky, polévky a dušené pokrmy, syrové či uvařené – vakuováním umožníte delší skladování potravin, aniž by přišly o svou původní chuť a strukturu. Vzduchotěsně zabalené potraviny jsou chráněny před vlivy prostředí, jako jsou bakterie a aroma dalších potravin, které máte v chladničce uloženy vedle. Vakuově balené potraviny vydrží čerstvé až třikrát déle. Kombinace vakuování a zamrazení zajišťuje optimální trvanlivost. A také zabrání jejich omrznutí. Vakuováním pomocí vakuovačky BORA QVac a následným vařením potravin pomocí speciálního programu „Vaření sous-vide“

v troubě BORA X BO dosáhnete bez velké námahy profesionálních výsledků. BORA vakuovačka QVac má tři různé funkce – vakuování ve vakuovacích dózách a vakuovacích sáčcích, funkci opětovného uzavírání lahví a funkci marinování.

Speciální efekty

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



Levá strana: Pomocí BORA vakuovačky QVac zavakuujete potraviny v dodávaných vakuovacích dózách o objemu 1 a 2 litry.

Nahoře: Tekutiny a nápoje vydrží díky vakuovému uzávěru déle.

Dole: BORA vakuovačka QVac je ideální pro vakuování potravin při vaření sous-vide v troubě BORA X BO.

BORA marinovací kroužek nebo automatické zastavení, se vám bude vařit ještě lépe. Marinovací kroužek, který umístíte na jednu z přiložených vakuovacích dóz, vytváří podtlak. Díky tomu se póry potravin rychleji otevrou, takže se marináda vstřebá nejpozději do 10 minut. Vakuový uzávěr navíc pomáhá uchovat vína, oleje a další tekutiny v otevřených lahvích po delší dobu. Funkce automatického zastavení vakuovačku automaticky vypne, když dosáhne správné úrovně vakua. Akustická signalizace oznámí konec vakuování. BORA vakuovačka QVac je k dostání ve dvou různých variantách, které se zaručeně hodí do každé kuchyně: nerezová ocel a All Black. Přiložené vakuovací dózy neobsahují BPA, jsou vhodné do mikrovlnné trouby i mrazničky a lze je snadno mýt v myčce.



bora.com/qvac

Vařte a žijte v ideálních světelných podmínkách se závěsnými svítidly BORA

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.

Elegantní horizontální závěsné svítidlo BORA Horizon můžete ovládat gesty.

Nově od
podzimu
2023

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

Černá

Mechově zelená

Růžové zlato

Osvětlení v kuchyni

Kuchyně patří k místnostem, kde trávíme asi nejvíce času. Ať už se jedná o otevřenou, nebo uzavřenou místnost s kuchyňským ostrůvkem, nebo kuchyňskou linkou, správné osvětlení je rozhodující. Tlumené teplé světlo při stolování s přáteli a rodinou nebo jasné světlo při přípravě jídla – osvětlení musí být praktické nebo navodit správnou atmosféru, abyste si vaření co nejvíce užili a proměnili kuchyni v místo, kde vám bude dobře. Lineární závěsné svítidlo BORA Horizon* a vertikální závěsné svítidlo BORA Stars se vznášejí nad pracovní deskou, varnou deskou nebo nad jídelním stolem a díky stmívatelnosti poskytuje optimální osvětlení a příjemnou atmosféru pro jakoukoli situaci. Obě závěsná svítidla jsou k dispozici ve třech různých barvách, které rozzáří vaši kuchyni – uklidňující mechově zelené, elegantní černé a v malebném růžovém zlatě. Kvalitní systémy osvětlení neruší celkový obraz kuchyně a podtrhávají krásu okamžiku – výborného jídla v příjemné společnosti.

Zaměřeno na BORA Horizon a BORA Stars

Lineární závěsné osvětlení BORA Horizon je stejně vhodné jako nepřímé atmosférické světlo nad jídelním stolem i jako přímý zdroj světla nad varnou deskou. Jedná se o kompaktní svítidlo 2 v 1 s nejvyšší kvalitou osvětlení. 5 různých možností teploty světla a plynulé stmívání zajistí příjemnou atmosféru v každé situaci. BORA Horizon namontujete bez nářadí. U varianty „fix“ můžete výšku nastavit pomocí lanových zářezek na stropním krytu, u varianty „move“ 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), takže si před každou změnou osvětlení nemusíte odcházet umýt si ruce. Navrhněte si kuchyni podle svých představ s osvětlením BORA Stars: 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. Svítidla BORA Stars můžete 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 a stane se centrem společenského dění. Kuchyňský prostor sladěný do posledního puntíku díky ucelenému konceptu zahrnující varný systém s odsavačem, parní troubu, chladicí a mrazicí systém a osvětlení.



bora.com/lighting

* Designér: Gerhard Grimmeisen



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 vytvarované 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.



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 zamřazených 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.

Životní prostor

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



BORA X BO

Profesionální parní trouba pro váš domov.

Trouba BORA X BO je opravdový všeučel. Kombinuje v sobě funkce klasické trouby s funkcemi konvektomatu. Její přehledný dotykový displej s předvolenými programy vás potěší snadným ovládáním i čištěním.

Ať už připravujete křupavou pečení, lahodnou zeleninu nebo dozlato 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 zároveň. BORA X BO je senzační novinkou pro domácí kuchyně. 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 profesionální spotřebič, který obohatí náš sortiment varných desek s odsavačem BORA a vy si budete moci užít vaření doma o to víc. 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. Připravená potravina je totiž obklopená párou, a zachovává si tak svou čerstvou chuť i cenné vitamíny a minerály. Automatické odsávání páry zaručí, že vám při otevření dvířek nevnikne horká pára do obličeje ani do místnosti.



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 vykloupat a provést výměnu filtru. Tuto funkci oceníte i při nízké pracovní výšce trouby, protože ovládání budete mít lépe dostupné.



Prohlédněte si ve videu výkon trouby BORA X BO.



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.



K dokonalému jídlu stačí stisknout tlačítko

BORA X BO vám usnadní vaření díky přednastaveným programům. Automatické programy mají optimální teplotu, dobu vaření a množství páry pro příslušné druhy potravin nebo uložených pokrmů (porce pro čtyři osoby). U některých programů je možné na displeji nastavit navrhované hodnoty míry upečení a propečení (např. Tvrdý / al dente / měkký).

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 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.

A to nejlepší, o čem vždy snil každý kuchař: Díky programu čištění parní trouby BORA X BO nemusíte vytírat varnou komoru, protože díky čistící kartuši je stále zářivě čistá a zároveň zbavená vodního kamene.

Nahoře: S automatickými programy parní trouby BORA X BO se vám jídlo (jako třeba zapékané brambory) pokaždé povede.

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



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



Ideálním doplňkem trouby je inovativní multizásuvka BORA.

Ideálním doplňkem trouby Flex 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 0,5–6 h
	Rozmrazování pokrmů 30 °C 4 h		B) BORA Connect Možnost připojení



BORA Professional 3.0

Revolučně lepší.

BORA Professional 3.0 je dokonalý ve všech ohledech. Díky své modularitě je systém vybaven individuálně kombinovatelnými varnými deskami a nabízí různé možnosti ovládání. Pomáhá při přípravě pokrmů a zajišťuje co nejlepší výsledky vaření.

Designérský skvost pro náročné milovníky vaření

Systém BORA Professional 3.0 kombinuje revoluční design s maximální efektivitou a úžasně 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 nejprísnejší 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.



Vlevo: 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. Více než dvě varné desky vyžadují další odsavač.

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

Dole: Značka BORA zaujme zcela novými možnostmi při projektování kuchyní a posunuje hranice nového, moderního designu pokojů.



Všechny varné desky BORA je možné doplnit o elektrické zásuvky.

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

BORA Professional 3.0 je výjimečná nejen díky svým extra velkým varným deskám, ale také je špičkou i z hlediska výkonu: rychlé zahřátí na 250 °C za méně než 5 minut 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 náročnější na údržbu. 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. Přece jen je to systém značky BORA!



bora.com/professional





BORA

Classic 2.0

Naprostá svoboda.

Modulární varný systém s odsavačem BORA Classic 2.0 je přizpůsobivý a nekomplikovaný, protože varné desky je možné individuálně kombinovat. Varná deska se ovládá prostřednictvím dotykové drážky umístěné uprostřed varné desky.

Žádné kompromisy a žádné limity

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, například BORA grilovací pánve.

Kuchařské umění se setkává 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 dosáhnete přesně regulované teploty 250 °C za pouhých 5 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.



bora.com/classic

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 výpary, jednoduše vyjmout a vyčistit. Všechny díly se dají mýt v myčce. Intuitivní, inovativní a inspirativní: takový je modulární systém BORA Classic 2.0.



Nahoře/vlevo: Počet a typ varných desek je možné snadno přizpůsobit osobním potřebám při vaření.

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



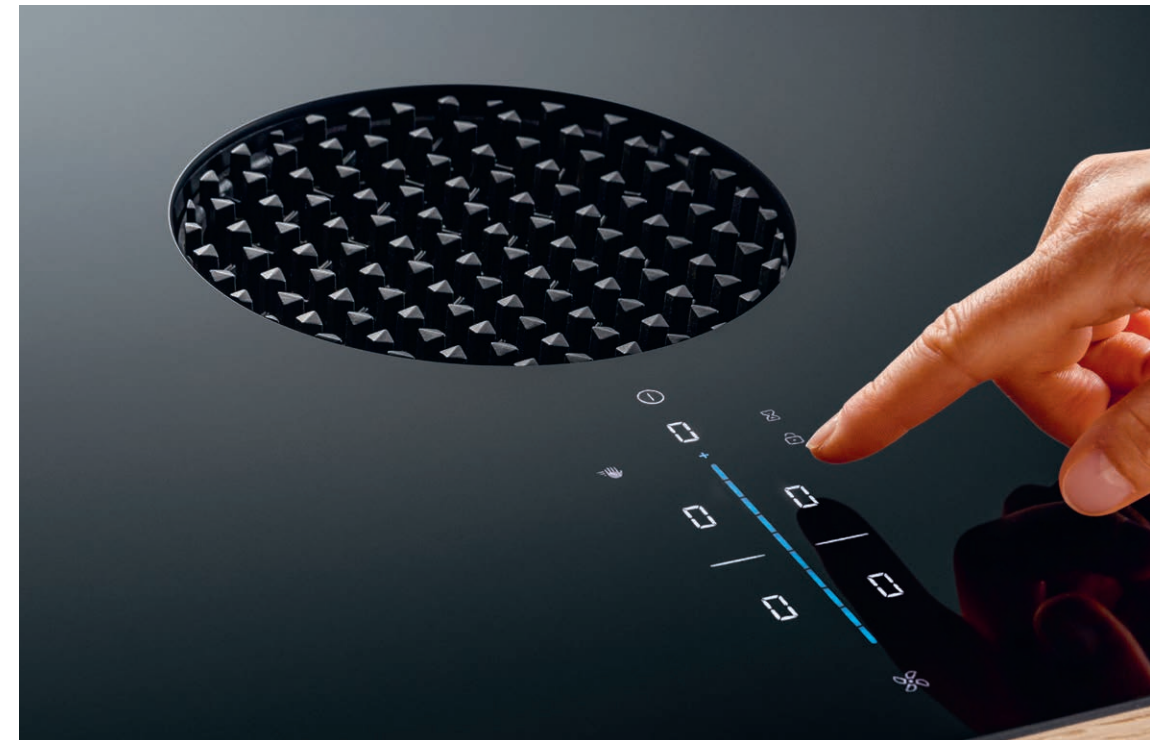
BORA X Pure

Ryzí dokonalost.

Varný systém s odsavačem vyniká mezi ostatními nejen nápadnou přívodní tryskou, ale také mimořádně širokými varnými zónami. Designérský skvost ve své třídě.

Maximální funkčnost s nepřehlédnutelným designem

Systém BORA X Pure vyniká svými vlastnostmi, které předčí všechna dosavadní špičková řešení BORA. Charakteristickými rysy jsou mimořádně široká varná deska (830 mm) a nápadná přívodní 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 nádoby 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. Ovládání sControl s vertikálním posuvníkem ještě více usnadňuje intuitivní pohyb prstu nahoru a dolů nebo 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: 3 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.

Nahoře: Volný výhled – systém BORA vás zbaví omezení typických pro běžné kuchyňské digestoře.

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

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



bora.com/x-pure



BORA Pure

Bezkonkurenční ve své třídě.

BORA Pure se vyznačuje individuálním designem a maximálním výkonem. A i když se její styl zdá zdrženlivý, je svým způsobem jedinečná. Vyměnitelná přírodní tryska je dostupná v různých barvách, kompaktní velikost zase poskytne dostatek prostoru pro to nejnужnější.

Puristický design

Filozofie této řady je obsažena již v názvu. Systém BORA Pure je synonymem puristického, redukovaneho, 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 skříňce 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.

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





Vlevo: Centrálně umístěné ovládání sControl je naprosto intuitivní. Všechny důležité funkce tak máte na dosah ruky.

Nahoře: Přívodní trysky, které jsou nyní k dostání v 7 nových odstínech, můžete sladit s barvami své kuchyně a bez problému je vyměnit. Všechny barevné varianty přívodních trysek najdete na straně 47.

bude nejvíc hodit do vaší kuchyně. A pokud byste někdy chtěli své kuchyni dát nový barevný kabát, můžete přívodní 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 škváření 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 přívodní 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



BORA S Pure

Překvapivá spousta možností.

Malý, ale šikovný. To je BORA S Pure. Díky asymetrickému uspořádání varných desek potřebuje minimum místa, a poskytuje tak maximální volnost při projektování, aniž byste museli slevovat z funkčnosti nebo estetiky. Varná deska BORA S Pure je jedinečná zejména díky funkci kávovaru.

Styl se snoubí s funkčností

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 ovládání sControl funguje intuitivně potažením prstu nebo 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

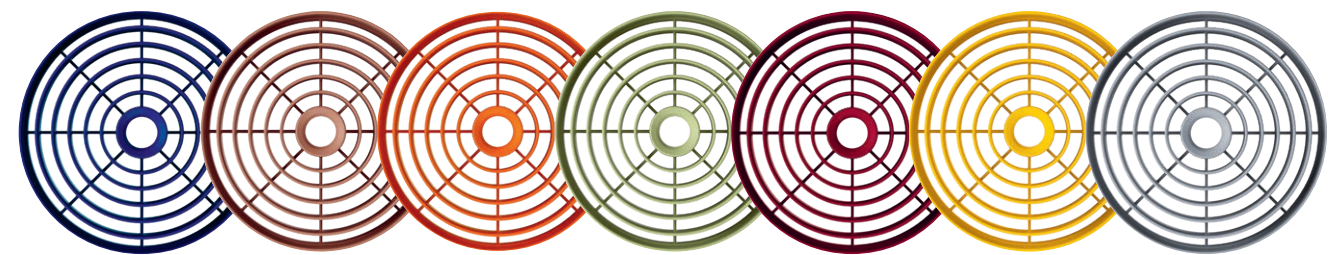
Úžasnou předností systému BORA S Pure je, že ho díky extrémně kompaktní 60centimetrové šířce bez problémů namontujete i do standardních kuchyňských skříněk. Plánování kuchyně je pak flexibilnější a otevírá při navrhování zcela nové možnosti.

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



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

Dole: Přívodní trysku standardně dodáváme v černé barvě. Pokud chcete systém BORA S Pure upravit na míru designu vaší kuchyně, můžete si vybrat ze 7 dalších barev od sluneční žluté až po světle šedou.



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 7 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 nádoby

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 v moka konvičce, varná zóna se rozežehje 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

Varná deska a odsavač v jednom.

Klasická jednotka skládající se z výkonné varné desky a účinného odsavače se jmenuje: BORA Basic. BORA Basic se vyznačuje klasickými vlastnostmi spotřebičů BORA – snadným ovládáním, minimalistickým designem a nejlepším výkonem.

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 diskrétním 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 diskrétně 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 pořádně 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

Nahoře: Přívodní trysky si uchovávají svůj původní vzhled i při častém mytí v myčce.

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

BORA a záruční lhůta

Zajistěte si výhody a o rok delší záruku.

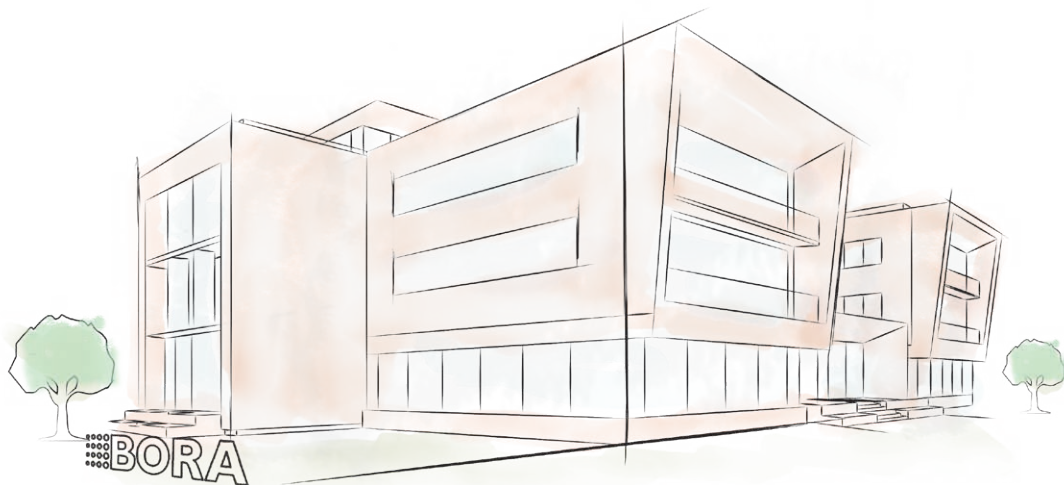
Svým výrobkům důvěřujeme a jsme přesvědčeni o jejich kvalitě! A můžeme vám to i dokázat prodloužením záruky. Zadejte registrační kód ze spotřebiče BORA, a bezplatně si tak prodloužíte záruku o jeden rok.



bora.com/registration



To je BORA



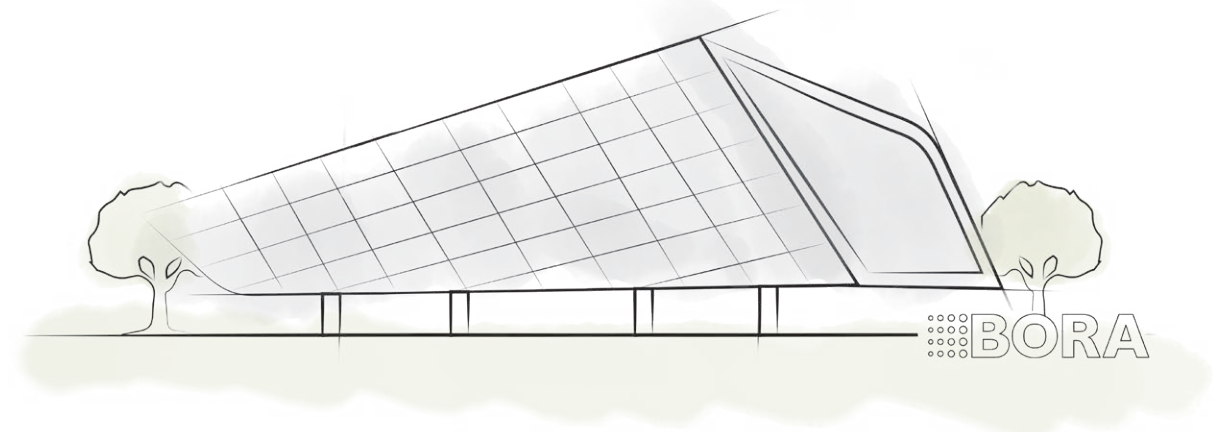
Z nápadu celosvětový úspěch

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.



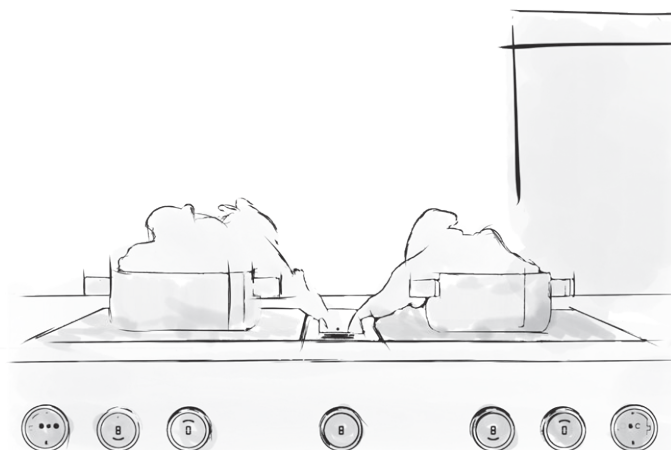
Profesionální výkon u vás doma

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



Revoluce v kuchyních

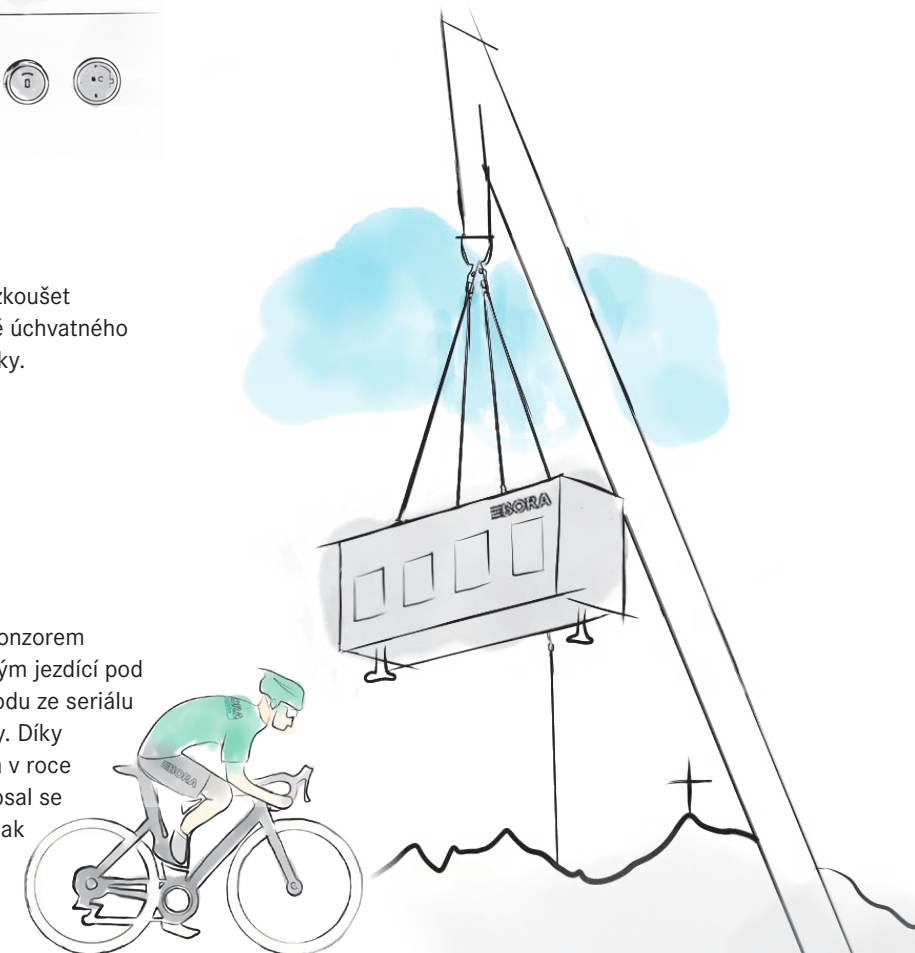
Odsávání páry směrem dolů přináší revoluci do kuchyňského prostoru. Poptávka po integrovaných varných systémech s odsavačem roste. Kromě modulárních systémů společnost vyvíjí kompaktní systémy standardních rozměrů. Značka BORA neusíná na vavřínech ani po uvedení parní trouby BORA X BO. V roce 2023 chce totiž uvést na trh vlastní chladicí a mrazicí systémy a osvětlení.

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 pódiu Grand Tour a zapsal se do dějin i prvním celkovým vítězstvím. Zvyšuje se tak prestiž značky BORA i mimo kulinářskou sféru.





Vy se ptáte, my odpovídáme

Přinášíme nejzásadnější informace
zákaznického servisu BORA.

Co mám dělat, když mi
při vaření něco ukápne
na varnou desku?

Nečistoty je nejlepší okamžitě odstranit vlhkým hadříkem, protože vodní kámen nebo sůl se vám budou později hůř odstraňovat. Ideálně varnou desku čistíte, když je ještě vlažná. Doporučujeme čisticí prostředek Glaskeramik Putzstein značky Dr. Beckmann. Ale pozor: neměli byste používat mycí prostředky ani abrazivní pasty. Pokud už nečistoty zaschly, můžete nejprve použít škrabku na sklokeramickou desku.

Opravdu systém BORA
odsaje všechny zápachy?

Kuchyňské výpary, tuk zachycený v páře a s tím spojený zápach jsou kompletně odsáty tam, kde vznikají – přímo u varné desky. Kuchař stojí na čerstvém vzduchu a jeho oděv a vlasy zůstanou voňavé.

Jak se odsavač BORA čistí?

Tukový filtr a kryty je možné jednoduše sejmut a nechat umýt v myčce.

Co se stane, když do
odsavače vnikne nějaká
tekutina?

Nemusíte mít obavy, nestane se vůbec nic. Odsavač do varné desky pojme (podle konkrétního systému) až 300 ml tekutiny. Pokud se při vaření stane, že nedopatřením vylijete víc, nic se nestane. Systém odsavače je oddělený od elektroniky. U řad BORA Basic a BORA Pure systémy dokonce pojmu až 3 litry. Tekutinu pak můžete jednoduše vytřít hadrem a vyčistit odsavač, který má pro tyto účely odnímatelné dno.

Kam odchází odsátý vzduch?

Všechny systémy BORA nabízíme ve dvou variantách – odtah ven a recirkulace. U systému s odtahem ven jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem, potrubním systémem BORA Ecotube a pouzdrům ve stěně přímo do venkovního prostředí. Z místnosti tak úplně zmizí pára a zápach. Při variantě s recirkulací jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem do speciálně vyvinutého filtru s aktivním uhlím, který účinně odstraní veškerý zápach. Vyčištěný vzduch se odvádí přes sokl zpět do místnosti.

Na co je potřeba dávat pozor při dotykovém ovládání?

Dotykové ovládání varných systémů s odsavačem BORA dokáže na velmi malém prostoru reagovat na velké množství příkazů. Správným provedením dotyku si výrazně zjednodušíte používání varné desky. Pokud však položíte prst příliš naplocho, můžete současně vybrat i okolní tlačítka. Varná deska tak nerozpozná vybranou funkci. Naše systémy nejlépe reagují, když při ovládání dotykového panelu položíte prst bříškem co nejvíc kolmo, nejpřesněji a mírně ho přitlačíte.

Jaký je rozdíl mezi indukční varnou deskou a varnou deskou se sálavým topným tělesem?

Jak naše indukční varné desky, tak varné desky se sálavými topnými tělesy mají povrch ze sklokeramiky. U sálavých topných těles se jedná o elektrickou varnou desku, která má pod sklokeramikou uspořádané topné spirály. K přenosu energie využívají čistě sálavé teplo. Teplota se u nich dá nastavit na různé úrovně nebo plynule regulovat. Topný výkon však není konstantní, ale kolísá mezi zvolenými mezními hodnotami. Varné desky se sálavým topným tělesem mají nižší pořizovací cenu než indukční varné desky, na rozdíl od indukce však nemají funkci automatického rozpoznání hrnce. Proto se zahřívají i varné zóny, na kterých není umístěná žádná nádoba. Oproti tomu indukční varné desky dokážou v hrnci pomocí elektromagnetického pole vytvořit elektrické vířivé proudy, které hrnec ohřejí. Energie začne na hrnec působit ihned po zapnutí. Indukční vařič tak reaguje rychleji než elektrický vařič se sálavými tělesy stejného výkonu. Topný výkon můžete přesně regulovat po malých stupních.

Funguje systém BORA také u velkých hrnců?

Kuchyňské výpary jsou bez problémů odsávány také u hrnců až do výšky 20 cm. U vyšších hrnců doporučujeme na hrnec šikmo nasadit pokličku, která výpary nasměruje k odsavači.



Zeptejte se šéfkuchaře BORA

Máte nějaké dotazy nebo chcete radu od profesionála? Ráda vám pomůže naše šéfkuchařka Iva.



Jaké nádobí je nejvhodnější pro indukční varnou desku BORA?

Naše indukční varné desky mají velmi vysoký výkon. Aby byly výsledky vaření co nejlepší, musí být nádobí schopné tento vysoký výkon plně absorbovat. Proto doporučujeme používat pánve a hrnce z plně magnetických materiálů, jako je smaltovaná ocel nebo litina. U nádobí z nerezové oceli buďte velmi opatrní, protože nerezová ocel není automaticky ocelí a pro indukční ohřev nemusí mít dostatečně magnetické vlastnosti. Příliš malé magnetické jádro ve dně hrnce dokonce může způsobit, že varná deska nádobí vůbec nerozpozná.

Jak často se má měnit filtr?

To záleží na produktu BORA. Filtry s aktivním uhlím se u řad BORA Basic, X Pure, Pure a S Pure vyměňují asi po 150 hodinách provozu. U řad BORA Professional a Classic 2.0 doporučujeme výměnu po 300 nebo 600 hodinách podle druhu filtru. Interval výměny bezpodmínečně dodržujte, protože pokud je filtr nasycený, nemůže už vázat další molekuly zápachu.

A jakou máte radu na závěr?

Během prvních 24 měsíců po montáži systému BORA se naši zákazníci mohou zaregistrovat na našich stránkách, a prodloužit si tak bezplatně běžnou dvouletou záruční dobu o další rok. Odkaz najdete na samolepce na varné desce nebo v příložené dokumentaci. Po registraci se nám zobrazí všechny údaje týkající se servisu, takže vám v případě potřeby můžeme snadno a rychle pomoci.

Odtah ven, nebo recirkulace?

Inovativní systémy pro odtah par
odstraňují zápachy tam, kde vznikají.
A v kuchyni se tak starají o svěží vzduch.

Pouzdro ve stěně BORA se
díky svým úžasným izolačním
vlastnostem stará o příjemný
vzduch v místnosti bez
tepelných ztrát.

Systém odtahových
potrubí BORA Ecotube
s lepší aerodynamikou
zvyšuje účinnost
a snižuje hluk při vaření.

BORA plochý zvukový
tlumič šetří místo
a zajišťuje při vaření
ještě nižší hlučnost.

Tišíší a účinnější BORA
soklový ventilátor.

Odtah ven: Příklad instalace BORA Classic 2.0
(stejný princip jako u ostatních systémů BORA)

Systém s odtahem ven

Usystému s odtahem ven BORA jsou kuchyňské výpary
odváděny ventilátorem, systémem odtahových potrubí
BORA Ecotube a pouzdem ve stěně BORA 3box ven mimo
budovu. Pára a zápachy jsou tak z kuchyňského prostoru
kompletně odstraněny. Protože všechny systémy BORA
pracují na rozdíl od běžných kuchyňských digestoří
s inteligentní technologií proudění místo přesunu
velkých objemů vzduchu, odvádějí z budovy méně
teplého vzduchu, a šetří tak energii.



Recirkulační systém

Recirkulační systém BORA představuje alternativu k odtahu ven.
Ventilátor odvádí kuchyňské výpary do speciálně vyvinutého filtru
s aktivním uhlím, který zápach účinně odstraní. Takto dokážou svěží
vzduch v kuchyni zajistit i recirkulační systémy BORA. Protože
u systémů s recirkulací vzduchu zůstává teplý vzduch v místnosti,
jsou ideálním řešením pro pasivní a nízkoenergetické budovy.

BORA plochý
zvukový tlumič
šetří místo
a zajišťuje při
vaření ještě nižší
hlučnost.

Jednotka čištění vzduchu
BORA účinně neutralizuje
nepříjemný zápach
a stará se o čerstvý
vzduch v kuchyni.

Tišíší a účinnější BORA
soklový ventilátor.

Recirkulace: Příklad instalace BORA Classic 2.0
(stejný princip jako u ostatních modulárních systémů BORA)

Ve videu se můžete podívat,
jak naše systémy fungují.



CHLEBOVÁ KULTURA

Chléb již po tisíce let patří k naší kultuře. A doma ho zvládnete upéct taky.

Text MARTIN FRAAS

Chléb z kváskového těsta se těší oblibě nejen díky dlouhé trvanlivosti, ale také díky dobré stravitelnosti.

Fotografie: Getty Images / Johnner Images

Proč jsem se do pečení nepustil už dávno? Tuto otázku si kladou snad všichni, kteří se vrhli na pečení domácího chleba. Je to totiž ještě mnohem jednodušší, než si dokážete představit. Není to tak dávno, co jste pec na chleba našli na každém statku. Jednou týdně se v ní připravoval domácí chléb. Kvalitní a zdravý chléb. Ingredience na pečení chleba nejsou žádným tajemstvím. Jsou stejné již tisíce let. Základními surovinami jsou mouka, voda, sůl a kypřidlo, třeba kvásek nebo droždí. Výsledné pečivo je ale překvapivě rozdílné: jen v Německu existuje více než 3 000 druhů chleba z různých obilovin. Za klasiku považujeme tmavý žitný chléb. Různé variace tohoto pečiva pak vznikaly podle regionů

a historických okolností. Německá chlebová kultura je dokonce od roku 2014 zapsána na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO. Od pandemie covidu zažívá pečení domácího chleba velký boom. Zásadní otázkou při pečení chleba však je: z droždí, nebo z kvásku? Spousta ambiciózních pekařů se s odpovědí nezdárá. Droždí se totiž používá především u světlého pšeničného těsta. Výsledné chleby jsou určeny k rychlé spotřebě. Vezměme například legendární bagetu, základní francouzskou potravinu, která často už není druhý den dobrá. Pokud chcete upéct chléb, který vám vydrží déle, nevyhnutelně skončíte u klasického kváskového těsta. Je králem mezi ostatními chlebovými těsty.



Nahoře: BORA chladicí a mrazicí systémy poskytují ideální podmínky k uchování těsta.

Dole: V troubě BORA X BO na automatický program „Sedlácký chléb“ díky pravidelnému přidávání páry vytvoříte na chlebu úžasnou kůrku.

A co přesně je kvásek? Jedná se o kvas na bázi obilnin, který díky bakteriím mléčného kvašení a kvasinkám neustále pracuje. Kvásek se obvykle zakládá z žitné nebo pšeničné mouky. Živé mikroorganismy obsažené v kvásku metabolizují škrob z mouky a jako vedlejší produkt vznikají kyseliny a oxid uhličitý. Tím chléb získá mírně kyselý nádech, lehkost a nadýchanost. Zvláště důležité je nechat těsto dlouho kynout (podle receptu několik hodin nebo přes noc), protože se tím sníží obsah lepku a chléb bude výživnější a lehčeji stravitelný. Založení kvásku je hračka. Potřebujete jen mouku, vodu, teplo, trochu trpělivosti a čas. Profesionální pekaři si udržují a používají vlastní kváskovou kulturu po celá desetiletí. Čím je totiž kultura starší, tím lepší je výsledek pečení. V současné době víme, že kvásek obsahuje asi 300 různých látek, které chlebu dodávají jeho nezaměnitelnou chuť a aroma.

Kvásek, který je pomyslným DNA chleba, musíte uložit do v chladničky, udržovat ho při stálé teplotě 4 °C a pravidelně obnovovat. Ke správnému uchování kvásku se skvěle hodí nové BORA chladicí a mrazicí systémy. Technicky dokonale řešený vnitřní prostor umožňuje optimální cirkulaci vzduchu a ideálně chladí těsto. Kvásek můžete uchovávat v chladnu až 2 týdny, zamrazený dokonce až 2 měsíce. Hotový chléb byste pak měli skladovat v prodyšném dřevěném chlebníku nebo v římském hrnci.

Na pečení domácího chleba se skvěle hodí parní trouba BORA X BO. Díky pravidelnému přivádění páry je chléb nadýchaný a není vysušený. Dokonale nakyne a získá křupavou a lesklou kůrku. Domácí chléb má velkou výhodu v tom, že víte o všech ingrediencích. Vlastnoručně upečený chléb z kvalitních surovin a mouky dodává cenné živiny a vlákninu, a přispívá tak ke zdravé výživě.

Fotografie: Silvia Seebacher (2)

Žitno-špaldový kváskový chléb

Recept
pro
BORA X BO



Zde přejdete na recept na žitno-špaldový kváskový chléb připravovaný v parní troubě BORA X BO. Další recepty si zobrazíte načtením QR kódu.



Fotografie
BEN QUINTON

Text
MARTIN FRAAS

SNOUBENÍ SEVERU S DÁLNÝM VÝCHODEM

Tento londýnský městský dům je ukázkovým příkladem trendu „Japandi“.

Vlevo: Charakteristickým rysem domu je to, že se zcela přirozeně prolínají vnitřní a venkovní prostory. A velké prosklené plochy propouštějí do interiéru dostatek světla.

Vpravo: Centrálním bodem pro rodinu je jídelní stůl s povrchem z indonéského dřeva suar. Přírodní materiály jsou pro interiérový trend „japandi“ naprosto zásadní.



Dole: U všech generací se těší velké oblibě relaxační houpačka vedle kuchyně. navazuje navazuje na tradiční divany

Decentní japonská estetika se zde snoubí s radikálním purismem skandinávského designu. Tento interiérový trend se nazývá „japandi“ a od roku 2016 přináší revoluci do interiérového designu. Poslední dobou se těší stále větší oblibě. Základním rysem je použití surových materiálů s organickými strukturami. Design je citelně inspirován přírodou. Zemité tóny navíc vytvářejí uklidňující prostředí. K nejvýraznějším

prvkům patří zejména pokojové rostliny, které zvyšují obsah kyslíku a vnášejí do světa designu organičnost a přirozenost. Velkolepá kuchyně Ruzeen a Dushana v Londýně je ukázkovým příkladem módního stylu „japandi“. Zkombinováním matně černých kuchyňských skříněk s bíle lakovaným dubem a úzkými dřevěnými lamelami dodali kuchyni skandinávsko-asijský vzhled. Chladná pracovní



deska z bílého macaúbaského kvarcitu vytváří harmonický kontrast k teplým barevným tónům. Kromě lásky ke skandinávskému designu odráží styl interiéru i asijské kořeny majitelů. Ruzeen například žila od svých 6 do 18 let v Singapuru. Dushana zase ovlivnilo prvních 10 let života, které strávil na Šrí Lance. A co na domě vyniká? Přejít mezi exteriérem a interiérem je plynulý. „V mé domovině tráví lidé hodně času venku,“ říká Dushan. Díky velkým proskleným tabulím a světlíkům je dům velmi světlý. „Chtěl jsem stejný pocit přenést i do svého domova v Anglii,“ prozrazuje. „I když počasí tu bývá samozřejmě trochu drsnější.“ Typickým

vybavením šrilanských domů jsou divany, a to i v obývací části. Odpočinek je u místních nepostradatelnou součástí dne. Tento prvek zakomponovali do kuchyňského prostoru v podobě zavěšené houpačky. Děti, jedenáctiletá Suri a devítiletý Rayan, tento kousek vybavení velmi rádi používají. „Náš život se stejně odehrává hlavně v kuchyni,“ popisuje Ruzeen. Zatímco rodiče vaří, děti si u vedlejšího stolu dělají úkoly nebo cvičí na hudební nástroje. A když zrovna nehrají, pustí si k vaření hudbu. Dokonce se stává, že když hraje nějaká obzvlášť dobrá písnička, všichni si v kuchyni společně zatančí, což posiluje rodinné vazby.

Rodina ráda tráví čas venku. S kulturou tohoto domu se však nerozlučně pojí i poslech vážné hudby a čtení a předčítání z knih.



Po večeri se pak kuchyňský prostor tradičně mění ve společnou rodinnou čítárnu. „Místnost je hrozně příjemná, protože je v ní i v zimě dostatek světla,“ říká Dushan. „A díky podlahovému vytápění tu máme teplo a útulno. Houpačka navíc vyjadřuje jižanský postoj k životu, který zahřeje na duši.“ K exotické atmosféře přispívá i velký olivovník, který opticky odděluje jídelnu od kuchyně a bydlení oživuje svou zelení. „Je to jako vařit venku na čerstvém vzduchu,“ pochvaluje si Ruzeen. Manželé se pro systém BORA Pure v kuchyni rozhodli také proto, že v kuchyňské oblasti je šikmá střeška, což přímo vylučovalo montáž klasické digestoře. Manželé byli navíc už od samého začátku nadšení čistými liniemi a minimalistickým designem BORA. BORA dokonale zapadá do skandinávsko-asijského stylu. A díky umístění varného systému s odsavačem na centrálně umístěném varném ostrůvku zůstala zachována i vzdušnost místnosti a volný výhled do obývacího prostoru. „Indukční varnou desku jsme chtěli také proto, že se snadněji čistí a při vaření je také nejbezpečnější pro děti,“ uvádí Ruzeen. Do přípravy pokrmů se totiž rádi zapojují i Rayan a Suri. Zálibu rodičů ve vaření dávno podělili i oni dva. Ruzeen také u varné desky BORA



oceňuje přehledné a intuitivní ovládání. A ještě jednu věc má rodina na BORA Pure obzvlášť ráda: „Varná deska se bleskově zahřeje, což je ideální pro naše oblíbené asijské pokrmy na pánvi,“ říká Dushan. „Navíc varný systém s odsavačem spolehlivě odstraní i hodně intenzivní pachy. To výrazně zlepšuje kvalitu bydlení v našem vzdušném domě.“ Koneckonců vaření je hlavní náplní rodiny. „Milujeme jídla z celého světa a než se nám narodily děti, hodně jsme cestovali,“ vypráví Ruzeen. „Na každém místě, které jsme navštívili, jsme se naučili nové recepty.“ Oba kladou velký důraz na používání čerstvých surovin. Na rozdíl od zbytku rodiny je Ruzeen vegetariánka. „Vařím hlavně vegetariánská jídla jako nudle, smaženou rýži nebo kari.

Nahoře: Pro majitele je opravdu důležité, aby všechny místnosti byly prosvětlené. To byl prvek, který z Asie chtěli přenést i do Anglie.

Líbilo se vám u Dushana a Ruzeen? Další inspirativní bydlení najdete na instagramovém účtu



@boracookingsystems



Poutavý kontrast: Jemná japonská estetika se snoubí s purismem čistého skandinávského designu. Toto spojení má do budoucna velký potenciál.

A miluju recepty Yotama Ottolenghiho – chutnají úžasně!“ pochvaluje si. Design kuchyně s více možnostmi posezení a spoustou úložných prostor naplánovalo londýnské kuchyňské studio Sola Kitchens, které se specializuje na skandinávská kuchyňská a úložná řešení a všechny kusy vyrábí ručně v dílnách ve Švédsku a Dánsku. Tento interiér je skutečné mistrovské dílo, takže za něj Sola Kitchens získalo britskou cenu SBID International Design Award.



MALÝ, ale šikovný

Domky Tiny House mnichovského start-upu Vagabundo svým minimalistickým designem posunují hranice

Text ALISSA SELGE



Hliník na fasádě během dne odráží světlo modrou barvu oblohy a růžovou, když se večer objeví červánky. Domky Tiny House od společnosti Vagabundo Living zapadnou do okolního prostředí, jako by tam byly odjakživa. Se třemi modely domků, které nabízí obytnou plochu od 15 do 34 m², si zakladatelé Luca Knipp, Andreas Müllner a Michael Leitner splnili sen. Všichni tři sdílí jednu vizi – chtějí vytvořit obytný prostor, který splňuje základní potřeby, bez kompromisů v oblasti pohodlí a kvalitního designu. U miniaturních domků, které po jednotlivých kusech vyrábí rodinná firma rodičů Lucy Knippa, si dávají záležet na řemeslném zpracování, citu a smyslu pro detail, který kombinují s minimalistickým designem a udržitelností. Tímto počinem firma také upozorňuje na to, že pro spokojený život nepotřebujete ani tak velký obytný prostor, jako spíš nastavení správných hodnot a uvědomělý způsob života. Start-up Vagabundo Living založili v prosinci 2020 architekt a dva ekonomičtí inženýři, kteří se potkali během studií v Mnichově. To, co mladou společnost odlišuje od ostatních výrobců, je jejich architektonické pojetí domků Tiny House. Tyto stavby jsou navíc mobilní. Pokud se změní

Díky kompaktním rozměrům varná deska BORA S Pure bez problémů zapadne do už tak malé kuchyně.

Fotografie: Sophia Hünnekens (2)



okolnosti nebo je potřeba se přestěhovat, miniaturní domek jednoduše vezmete s sebou (samozřejmě za splnění zákonných podmínek). Jedná se o udržitelnou alternativu ke klasickému modelu bydlení mnoha lidí, která má stejně dlouhou životnost jako klasické dřevostavby. Minimalistický styl, kterým se domky Tiny House vyznačují, poznáte hned na první pohled. Tento styl ale pro Andrease Müllnera neznamená pouhou redukcí vlastních věcí. „Minimalismus pro mě znamená spíš naplnění základních potřeb, aniž bychom dělali kompromisy v oblasti pohodlí a kvality. Zeptejte se sami sebe: Co opravdu potřebuji k tomu, abych si vytvořil domov?“ Odpověď na tuto otázku najdete v promyšlených půdorysech nabízených bytových jednotek. První podlaží s kvalitními

dubovými parketami slouží jako centrální obytný prostor a tvoří vstupní bránu do přírody, která je všude okolo. Když v létě šplhají teploty nahoru, můžete domek navíc rozšířit o venkovní terasu, takže obytný prostor plynule navážete na venkovní prostředí. Pro Müllnera je zároveň důležitý dostatek světla, který poskytují velkorysé okenní tabule. „Díky tomu je interiér ještě přívětivější a vzdušnější. V našem modelu Vagabundo Flex se o to stará dvoupodlažní verze a široce vykrojené schodiště.“ Dvě plnohodnotná patra na minimálním prostoru je inovativním řešením. Ve světě mobilního bydlení je tento koncept jedinečný a otevírá zcela nové možnosti lokální flexibility. „Společným motivem celého interiéru včetně kuchyně musí být minimalistický design,“ uvádí Müllner.

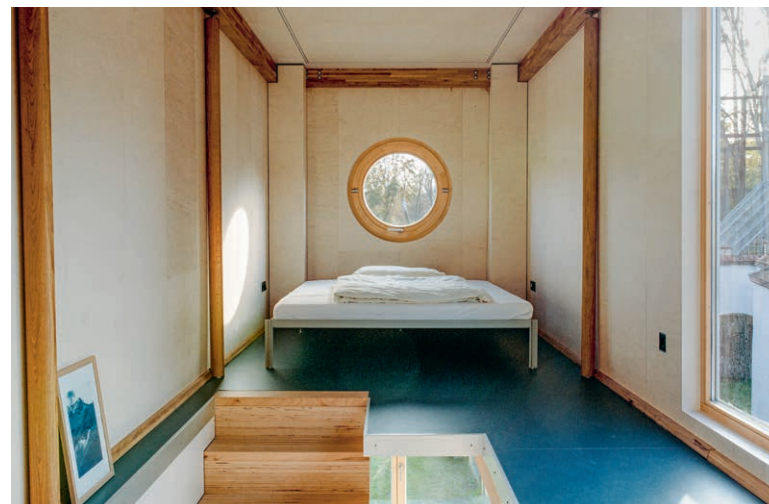
Dole: Parní trouba BORA X BO svým minimalistickým designem skvěle zapadne do přízemí domku Vagabundo Flex.



Nahoře: Díky velkým okenním tabulím je obývací prostor světlý, útulný a přináší kus přírody i dovnitř.

Uprostřed: Zakladatel firmy Vagabundo Living v patře vlastnoručně navrženého a vyrobeného domku Tiny House.

Dole: Horní patro vypadá útulně díky hojně používanému dubu. Je tu dostatek prostoru na vydechnutí.



společnost prosazujeme stejné hodnoty – kvalitu, inovaci a udržitelnost.“ Stejně jako BORA se i Vagabundo Living považuje za průkopníka nového způsobu života a bydlení. Otevírají možnosti, které rozšiřují hranice konvenčního bydlení a dávají lidem svobodu splnit si sen o vlastním bydlení. Mladí zakladatelé mají velké plány. Kromě rozšiřování sortimentu plánují také začít pronajímat domky, aby vytvořili cenově dostupné bydlení a mohli při tom realizovat jedinečné prostorové koncepty. „V Německu vlastně nemáme nedostatek bydlení... Místa by bylo dost pro všechny. Problém je v tom, že spousta lidí žije sama nebo ve dvou v obřích domech a mnoho rodin se tísní maličkých bytech,“ vysvětluje Müllner. Jejich start-up proti tomu chce bojovat. Pevně věří,

že bydlení v malém prostoru může přispět ke zkvalitnění života. Pomůže nám uvědomit si, že nepotřebujeme tak velkou obytnou plochu. A taky spoustu dalších zbytečností. Je to životní styl, který je úzce spojen s přírodou a obyvatelům domků zajišťuje autentičnost. Pro Lucu Knippa, Andrease Müllnera a Michaela Leitnera není Vagabundo Living obyčejnou firmou. Je vyjádřením jejich hodnot, nadšení a víry v nový způsob života. Jejich domky Tiny House vyrobené na míru vytvářejí prostory, které nejsou pouhým obytným prostorem, ale domovem, jenž splňuje individuální potřeby obyvatel. Společně jsou na cestě za udržitelným bydlením, kdy cesta je stejně důležitá jako cíl.

Fotografie: Klaus Fengler (3), Sophia Hünnekens

Vzhledem k podobnému stylu se tvůrci rozhodli vybavit jednoduchou kuchyni z dubového dřeva s čistými liniemi spotřebiči značky BORA. Indukční varná deska BORA S Pure a parní trouba BORA X BO nabízejí maximální výkon, aniž by obyvatelé přišli o své pohodlí. Ideálně tak splňují filozofii firmy Vagabundo, kdy výhled z oken na přírodu neruší digestoř a integrovaný pachový filtr umožňuje vaření jako na čerstvém vzduchu. Kvality a výkonost trouby BORA X BO nás okamžitě přesvědčily. „Když jsme parní troubu zkoušeli poprvé, byli jsme nadšení, že zelenina v troubě byla hotová už za dvanáct minut,“ vzpomíná Müllner. „BORA a Vagabundo Living se k sobě dokonale hodí. Jako

TĚŽKŮ PORAZITELNÝ TÝM



Ona je automobilová závodnice, on od roku 2021 jezdí v barvách cyklistického týmu BORA – hansgrohe. Stéphane Koxová a Danny van Poppel se poznali v roce 2019. Od té doby patří k nejoblíbenějším sportovním párům v Nizozemsku.

Text MARTIN FRAAS

Jejich vztah vyvrací všechna klišé. Třeba pokud jde o rychlost. Když se Danny na svém závodním kole řítí rychlostí přes 100 kilometrů v hodině, už je to extrém. Stéphane taková rychlost přijde úsměvná. Maximálka 300 kilometrů v hodině je pro ni v závodním autě denním chlebem. Srdce se jí moc nerozbuší. Přestože závodí v odlišných odvětvích, byl to právě sport, který Dannyho a Stéphane sblížil. 30letý nizozemský profesionální cyklista se už v 16 letech stal republikovým juniorským mistrem. Dnes patří v týmu BORA – hansgrohe ke světové špičce a stojí na stupních vítězů, naposledy na závodech „Rund um Köln“. Určitě v tom hraje svou roli genetika. Je synem Jean-Paula van Poppela, několikanásobného vítěze etap Tour de France. A Dannyho matka, Leontine van der Lienden, dokonce reprezentovala v silničním cyklistice na olympijských hrách v Los Angeles v roce 1984.

Také Stéphane má slavného a inspirativního otce. Peter Kox byl v době své aktivní kariéry známým automobilovým závodníkem. Už v 9 letech usedla nizozemská dívka za volant motokáry. A po krátké odbočce k jezdeckví se vrátila k nadějně kariéře v motoristickém sportu. 29letá závodnice již nasbírala body v několika závodních seriálech, od GT Endurance Cupu až po Asian Le Mans Series.

Takže tito dva slavní nizozemští sportovci na sebe museli zákonitě někde narazit. Na jaře 2019 se Stéphane s Dannym seznámili a po společné kávě následovala večeře. Abychom to zkrátili, o 6 měsíců později se k sobě nastěhovali a od té doby jsou nerozlučnou dvojkou. Brzy nato dorazila pandemie covidu. A jejich čerstvý vztah prošel náročnou zkouškou. „Oba jsme předtím žili každý

svůj život, hodně jsme cestovali. A najednou jsme byli spolu 24 hodin denně,“ vypráví Stéphane, „ale neměli jsme žádný problém.“ Stéphane navíc z domova studovala práva. Během pandemie Stéphane a Danny také začali častěji vařit spolu. Pro vrcholové sportovce je výživa velmi důležitým tématem. Zdravá strava je totiž jedním ze základů výkonnosti a regenerace. A oba musí být extrémně fit, protože se každý ve svém sportu pohybuje na těch nejvyšších postech. Uvědomělé a promyšlené stravování je

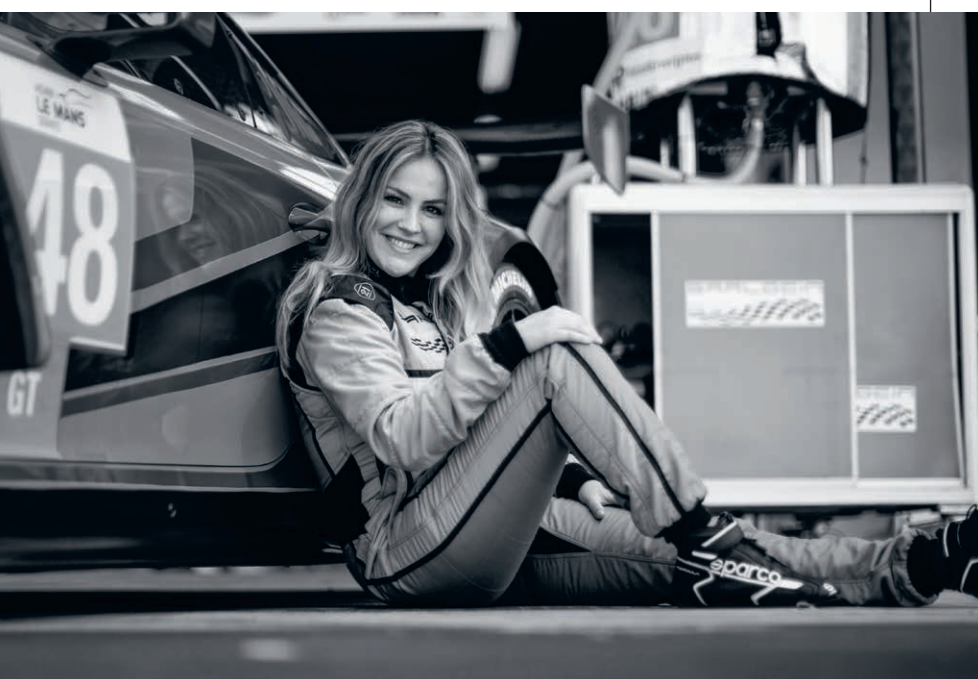
Stéphane a Danny mají také společnou vášeň pro vaření. On miluje růžičkovou kapustu a chřest, ona thajskou a mexickou kuchyni.



Fotografie: Sebastian Wolf (2)



Ať už sedí v závodním voze LMP3, nebo GT3, Stéphane van Poppel-Koxová si už vysloužila body v několika závodních seriálech.



pro Dannyho ještě o něco důležitější než pro Stéphane. Jak Danny sám vysvětluje: „Závodníci v motoristických sportech mají v autě motor. Cyklisté jsou oproti tomu svým vlastním motorem. A aby byl motor výkonný, potřebuje vždy to nejlepší palivo.“ Pro Dannyho to znamená hodně těstovin a rýže, hodně sacharidů. „Nemůžu jíst jenom salát, musím dbát na dostatečný příjem energie,“ prozrazuje. „Jinak ubírám svému tělu. Naštěstí, když jezdím závody, tak se o nedostatek živin nemusím bát díky kamionu BORA Cooking Truck.“ Doma má Danny nejraději růžičkovou kapustu a chřest. Oba druhy zeleniny Stéphane nemůže ani cítit. Vlastně celkově není velkým fanouškem zeleniny. A pak je tu koriandr, který ona miluje, ale Danny vůbec. Proto dostává jídla bez koriandru a Stéphane si jídlo koriandrem posype až na talíři. Ale jednu věc mají společnou. Oba jí málo masa.

I když se Danny snaží, lepším kuchařem je bez debat Stéphane. Jejimi favority jsou aktuálně mexická a thajská kuchyně. A také občas ráda obměňuje recepty a vytváří vlastní kreace – s větším množstvím sacharidů. „Naštěstí je Danny sprinter, a ne vrchař,“ říká Stéphane, „takže si nemusí úzkostlivě hlídat váhu.“

Rok 2022 podrobil jejich vztah zkoušce. Stéphane totiž dostala neodolatelnou nabídku. Nizozemská televize ji chtěla zaměstnat jako televizní reportérku Formule 1. „Formule 1 je největší událostí v motoristickém sportu a hlavně v Nizozemsku je velmi populární,“ vysvětluje Stéphane. Proto neváhala ani vteřinu a na nabídku kývla. A měla velký úspěch. Nevýhodou bylo, že se s Dannym téměř rok neviděli. Oba

byli totiž skoro pořád na cestách.

„Někdy jsme se neviděli víc než měsíc,“ vzpomíná Stéphane. Po intermezzu ve světě reportérů to však Stéphane táhlo zpět do kokpitu.

U této dvojice závodníků se nabízí otázka: Mají jejich sporty něco společného? „No, musíme ujet stanovenou trasu maximální rychlostí, najít nejlepší stopu v zatáčkách a zúročit všechny své zkušenosti,“ říká Danny. „A mentálně jsou naše sporty hodně podobné. Jste ve vlastním tunelu.“ Více než závody si však Danny užívá tréninky. „Můžete jezdit kdekoli, uvidíte spoustu různých věcí, vnímáte přírodu a jste blízko skutečnému životu. A vždycky se můžete zastavit na nějakém obzvlášť pěkném místě a dát si kávu,“ dodává. Když to Stéphane časově vychází, navštěvuje Dannyho cyklistické závody v regionu, třeba jarní klasiky nebo Paříž–Nice. A také si občas společně vyrazí na silničních kolech po jižní Francii. „Když jsme byli poprvé na kole,“ vypráví Danny, „Stéphane uprostřed sjezdu najednou zastavila a sesedla z kola. Chtěla nechat vychladnout brzdy, což je v motoristickém sportu nesmírně důležité. V cyklistických závodech je to ale zbytečné.“ Také je docela překvapivé, že když oba cestují autem, za volantem vždycky sedí Danny. Stéphane totiž nerada řídí na silnicích.

Rok 2023 je pro Stéphane a Dannyho výjimečný. 26. července, v den Dannyho 30. narozenin, se totiž vzali. Stéphane se teď oficiálně jmenuje van Poppel-Koxová. A manželé mají v plánu se ve vzdálenější budoucnosti více věnovat rodinnému životu, aby měli víc volného času. Ale to ještě může nějakou dobu trvat. Oba jsou ve svém sportu prostě moc dobří a až příliš zapálení, než aby v dohledné době uvažovali o tom, že skončí.



V týmu BORA – hansgrohe má Danny van Poppel (s rukou ve vítězném gestu) pozici vedoucího jezdce, který sprinterovi připraví ideální pozici pro vítězství.



Poznejte
značku
BORA
naživo



Akce BORA
ve vašem okolí

Užijte si produkty BORA
všemi smysly.

Chcete si prohlédnout spotřebiče BORA a sami si je
vyzkoušet? Inspirujte se na některé z našich akcí
BORA pořádaných ve vašem okolí.

Impresum

Vydavatel

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

Generální ředitel: Willi Bruckbauer
IČ: 166/4115
DIČ: ATU67323933
Registrační číslo společnosti: FN 38 1333i
Za obsah odpovídá: Willi Bruckbauer

Redakční úprava, realizace

Storyboard GmbH, Mnichov
Grafika: Ellen Fischer, Claudia Homer
Fotografický editor: Anika Frodl, Isabella Hager

Text

Martin Fraas, Julia Brader, Alisa Kircher,
Dino Medic, Alissa Selge

Korektura

Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Výroba

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tisk

F&W Druck- und Mediacenter 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. Vyhraujeme 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.

Chyby a technické změny vyhrazeny.

More than cooking.

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 nejpovolanější osoby, které vám odpoví na všechny vaše otázky. Proto se neváhejte obrátit na:

WUBM-CZ

(01)04260326376937(240)000715-10013

