

BORA

Magazín

01 | 2023



KUCHYNĚ CENTREM SPOLEČENSKÉHO DĚNÍ

Výkon Všechny produkty BORA v kostce

Inovace Profesionální parní trouba pro domácnosti

Inspirace Architektonický skvost v Austrálii



Živoucí vizí zakladatele a vývojáře značky BORA Williho Bruckbauera je nově koncipovat kuchyni jako centrum celé domácnosti.

The End of Normal.

Tak zní naše vize. Cílem značky BORA (a to už od doby, kdy jsem ji před více než 15 lety založil) je zpochybňovat všechny věci, které jsou považovány za normální, ale nejsou ideální. Naším zákazníkům představujeme revoluci životního prostoru kuchyně a vytváříme zcela nové možnosti. Kuchyně by se díky větší svobodě, estetice, funkčnosti a efektivitě měla stát ústředním bodem každé domácnosti. Stručně řečeno místem pro nevšední zážitky.

Aby se tato vize mohla stát skutečností, rozšířili jsme nyní naše portfolio produktů. Po inovativní varné desce s odsavačem je logickým pokračováním vývoje profesionální parní trouba pro domácnost. Jako kuchyňští revolucionáři jsme nově koncipovali princip „trouby“. BORA X BO v sobě kombinuje troubu, konvektomat a odsavač par v jednom. Je jiná než ostatní a opět se jedná o jedinečný spotřebič značky BORA.

A když jsme u těch nových přírůstků: Značka BORA se stále více rozšiřuje po celém světě. Naše rodina se rozrůstá. Naše spotřebiče si získávají stále větší oblibu a největší zásluhu na tom mají naši zákazníci. Je fascinující, jak naše produkty dokážou oslovit lidi ze všech koutů světa.

Velkou motivací je pro nás zápal, s jakým nám vyprávějí, že značka BORA dokáže povinné vaření změnit ve výjimečný zážitek. Komunikace se zákazníky je nám zdrojem inspirace a právě pro ně se neustále snažíme přijít s příjemnými inovacemi. BORA je synonymem pro špičkové kuchyňské spotřebiče s atraktivním designem. Nezáleží na tom, pro který produkt se zákazníci nadchnou. Všechny totiž poskytují nezaměnitelné výhody značky BORA. Všechny produkty zaujmou svým dokonale propracovaným designem, a díky velmi účinnému odsávání páry a výparů z vaření zajišťují čerstvý vzduch a volný výhled. Jejich ovládání je naprosto intuitivní a čištění je hračka.

Vzbudili jsme vaši zvědavost? Na dalších stránkách nakouknete do zákulisí kouzelného světa značky BORA. Pojdme se vydat na společnou cestu.


Váš Willi Bruckbauer



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



OBSAH



12

BORA X BO je dalším nepostradatelným pomocníkem v domácí kuchyni. Revoluce v kuchyni.

Svět produktů BORA

TROUBY FLEX

- 12 BORA X BO
- 17 MULTIZÁSUVKA BORA

ODSÁVACÍ SYSTÉMY

- 18 BORA PROFESSIONAL 3.0
- 24 BORA CLASSIC 2.0
- 30 BORA X PURE
- 36 BORA PURE
- 42 BORA S PURE
- 48 BORA BASIC

BORA, prostě jiná

- 10 HISTORIE BORA – přehled
- 62 PESTRÉ CHUTĚ
Eckart Witzigmann ukáže, jak v troubě BORA X BO připravit vegetariánské květákové kari.
- 64 MEZI NEBEM A ZEMÍ
Fotograf Finn Beales si ve Walesu vytvořil vlastní kousek ráje.
- 70 NEJJASNĚJŠÍ MEZI HVĚZDAMI
Na jihovýchodním pobřeží Austrálie se nachází extravagantní dům „Dovecote“, který je oblíbeným cílem filmařů a funguje i jako luxusní chata.
- 74 MISTR DISCIPLÍNY A TAKTIKY
Portrét profesionálního cyklisty Jaie Hindleyho, který se v roce 2022 přidal k týmu BORA – hansgrohe a hned se stal celkovým vítězem závodu Giro d’Italia.
- 78 AKCE BORA



Ze zahrady na gril Tepan z nerezové oceli: Fotograf Finn Beales rozmazuje rodinu a přátele dobrotami ze své zahrady.



64

System BORA

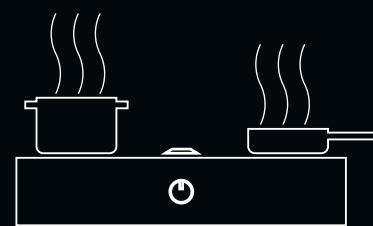
- 06 PRINCIP BORA
- 08 VÝHODY SYSTÉMU BORA
- 51 BORA A ZÁRUČNÍ LHŮTA
- 52 ZÁKAZNICKÝ SERVIS BORA
- 56 SYSTÉM BORA
- 58 UMĚNÍ DOKONALOSTI
Inovace v pojetí značky BORA – trouba Flex BORA X BO.
- 78 IMPRESUM



30

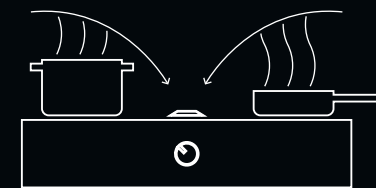
Princip BORA

I fyzika může být krásná.



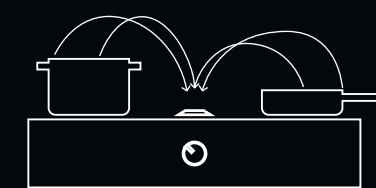
1

Kuchyňské výpary stoupají rychlostí maximálně jeden metr za sekundu.



2

BORA odsavač vytváří příčné proudění, které je větší než rychlost stoupání kuchyňských výparů.



3

Kuchyňské výpary jsou tak odsávány tam, kde vznikají: přímo z varné desky, přímo z hrnce, pánve nebo grilu.



Více životního PROSTORU

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



Snadné ovládání

Systém se ovládá otočením ovládacího kolečka, poklepáním nebo přetažením prstu. Snadno a intuitivně.



Velká varná plocha 4 24

Díky minimalistickému ovládání a centrálnímu umístění odsavače zajišťují všechny indukční varné zóny BORA vždy dostatek místa k vaření. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplně rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců a pekáčů.



Dostatek úložného prostoru

Zařízení je nižší než 200 mm a integrovaná recirkulační filtrační jednotka ponechává ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. U varianty s recirkulací nemusíte zkracovat šuplíky, ani kvůli potrubí nepřijedete o úložný prostor.



Tichý chod

Běžné digestoře obtěžují hlukem i 70 dB (A) přímo ve výšce hlavy. Systém BORA však ne: na nejvyšším stupni dosahuje hladiny hluku, která je tišší než prskání při opékání steaku.



Čerstvý vzduch

Systém BORA odsává pachové a tukové částice přímo z nádoby, takže vůbec nedovolí kuchyňským výparům stoupat vzhůru. Tukové částice jsou zachyceny tukovým filtrem z nerezové oceli.



Volný výhled

Systém BORA vás zbaví omezení typických pro běžné kuchyňské digestoře. Žádné hrany a rohy ve výšce hlavy. Žádný přivržený postoj. Žádný omezený výhled. Žádná pára v zorném poli nebo na sklech vašich brýlí.



Nejlepší materiály

Vysoce kvalitní materiály a vysoká funkčnost se pojí ve špičkovém systému. Čistá ušlechtilá ocel a sklokeramické desky bez obsahu těžkých kovů zdůrazňují stylový design.



Snadné čištění

Čištění běžných kuchyňských digestoří je náročné. BORA vás přesvědčí v každodenním provozu: všechny pohyblivé díly se dají odmontovat bez náradí a umýt v myčce.



Volnost při projektování

BORA vám ukáže nové možnosti při navrhování kuchyní. Vaření před oknem či pod sešikmenou střešou nebo kuchyňské ostrůvky bez otravné digestoře... BORA je synonymem moderního kuchyňského designu.

Historie BORA



VYVÍJÍME PRVNÍ PROTOTYPY.

Vize zakladatele Williho Bruckbauera zbavit se překážející digestoře dostává reálnou podobu.



ZAČÍNÁME EXPANDOVAT DO ZAHRANIČÍ.

Aktuálně jsou produkty BORA dostupné v 60 zemích.

UVÁDÍME NA TRH KOMPAKTNÍ SYSTÉM BORA BASIC.

Kromě modulárních systémů vyvíjíme kompaktní systémy standardních rozměrů.



NA ŠPICI I V CYKLISTICE

Po pouhých dvou letech se společnost BORA stala hlavním sponzorem profesionálního cyklistického týmu jezdícího pod názvem BORA – hansgrohe. Její tým nesmí chybět v žádném závodě ze seriálu UCI WorldTour, nejvyšší ligu profesionální cyklistiky.



OTEVŘENÍ ZNAČKOVÉ PRODEJNY V MNICHOVĚ

V centru Mnichova společnost BORA buduje na ploše 160 m² showroom a prostor pro prezentace pro ty nejnáročnější.

2005

2012

2013

2017

2020

2007

JE ZALOŽENA SPOLEČNOST BORA LÜFTUNGSTECHNIK GMBH.

Od té doby jsou úspěšně vyvíjeny systémy varných desek s integrovaným odsavačem, které díky patentované technologii odsávají výpary směrem dolů.

2010

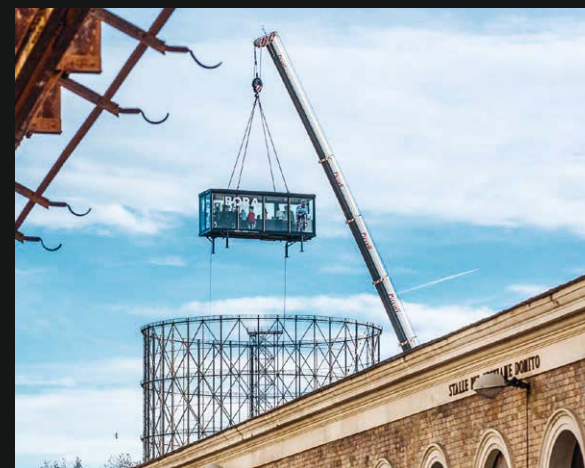
ZÍSKÁVÁME OCENĚNÍ DEUTSCHER GRÜNDERPREIS.

Společnost BORA získává ocenění Deutscher Gründerpreis v kategorii „StartUp“.



2015

BORA V ÉTERU. Značka BORA od roku 2015 poskytuje jedinečný zážitek – své spotřebiče prezentuje naživo ve skleněné kostce BORA a ochutnávkové menu je připravováno ve výšce 30 metrů. Přesvědčte se o kvalitách značky BORA a užijte si úchvatný a ničím nerušený výhled na celou Evropu.



2018

PŘESUN DO FIREMNÍ BUDOVY BORA V RAKOUSKÉM NIEDERNDORFU.

Architektonické pojetí budovy odráží hodnoty firmy.



Fotografie: Ronny Kauluhn, veloimages.com, Josi Unterhauser

2021

UVEDENÍ PARNÍ TROUBY BORA X BO NA TRH

S vývojem parní trouby BORA X BO se rozšířil sortiment spotřebičů o novou kategorii a zákazníci si mohou ve své kuchyni užít nezapomenutelné chvíle s výjimečnými produkty.





BORA X BO

Profesionální parní trouba pro domácnosti.

Dokonalé pečení v páře a bez zápachu.

Ať už se jedná o křupavou pečení, lahodnou zeleninu, nebo nadýchané, 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 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. Připravovaná potravina je totiž obklopená párou, a zachovává si tak svou čerstvou chuť i cenné vitamíny a minerály. Automatické odsávání páry pomocí inovativní odsávací lišty zaručí, že vám při otevření dvířek



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.



nevnikne 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 totiž pohltí veškeré pachy, a dokonce i intenzivní zápach například z ryby. Pokud dvířka po aktivaci funkce neotevřete, automaticky se sama po určité době zavřou – je to šetrné k připravovanému jídlu

a neplýtvá se energií. Pokud však chcete nechat místnost provonět pečením třeba při přípravě nějakého moučníku, můžete množství odsávané páry dle libosti 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 manuálními a automatickými programy vaření a využít speciální funkce, které vám usnadní mnoho rutinních postupů, jako je třeba rozmrazování

nebo rozpouštění čokolády. Praktické je, že parní trouba dokáže také udržovat hotové jídlo teplé. Navíc můžete pro každé jídlo zvolit naprosto přesnou teplotu (od 40 do 72 °C), která ho ochrání před vysušením a rozvařením. Ideální vlhkost varného prostoru je přednastavená – podle toho, jestli má pokrm zůstat šťavnatý, nebo křupavý.



K dokonalému jídlu stačí stisknout tlačítko

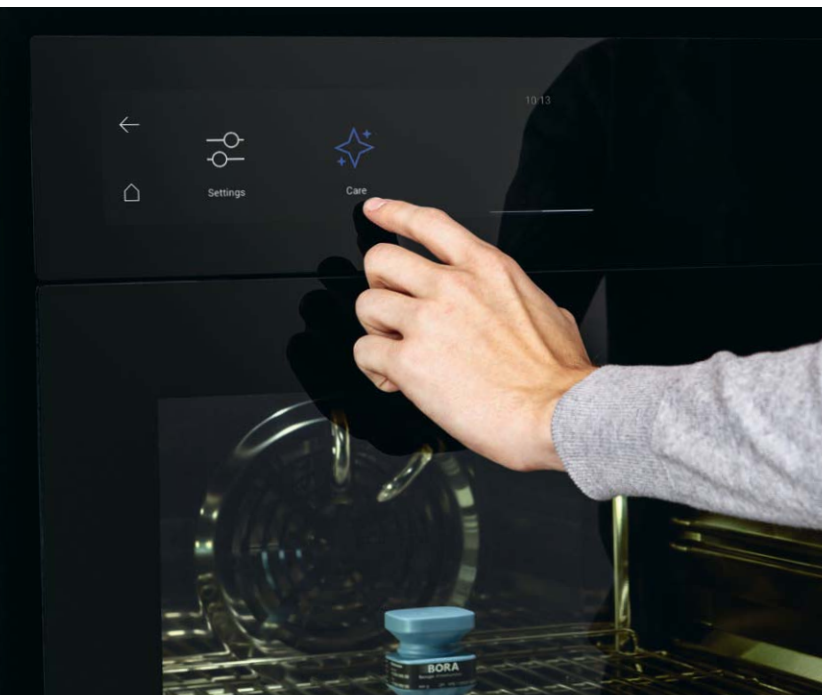
BORA X BO vám usnadní vaření díky přednastaveným programům. Automatické programy mají optimální teplotu, dobu vaření a množství páry pro příslušné druhy potravin nebo uložených pokrmů (porce pro čtyři osoby). U některých programů je možné na displeji nastavit navrhované hodnoty míry upečení a propečení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

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 vás 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 je vytírání varné komory zbytečné. Dvoukomorová kartuše zajišťuje, že je varná komora 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 dvoukomorové kartuše.



reddot winner 2022



GOLD AWARD 2022



Díky rozšířené realitě si můžete troubu 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 je možné regulovat 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.

Optimalizovaný design,
intuitivní ovládání, maximální
účinnost a maximální pohodlí

Inovativní systém BORA Professional 3.0 kombinuje revoluční design s maximální efektivitou a úžasně snadným používáním. Optimalizovaný design s ovládacími knoflíky na přední straně je nadčasový. Dokonalá forma přitom splňuje nejvyšší nároky na materiál a technologie. Odsavač umístěný ve středu a nově koncipovaná ovládací kolečka s přední stranou z kroužkového skla jsou opravdu potěchou pro oko. Moderní a avantgardní provedení doplňují bílé kontrastní LED kontrolky. Optimalizace odnímatelného kroužku z nerezové oceli a oblasti s kontrolkami nejenže posunula ovládací kolečko na novou estetickou úroveň, ale také zvětšila dotykovou plochu, která nyní umožňuje intuitivnější ovládání. Ovládání vylepšené k dokonalosti jen podtrhuje ambiciózní nároky systému varné desky. Díky eliminaci značek můžete varnou desku ovládat úplně jednoduše pouhým otáčením kolečka. Otáčením doprava zvýšíte výkon až na zesílenou úroveň výkonu. Otáčením doleva snížíte výkon až na 0. A pokud kolečko přetočíte doleva až moc, zůstane



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.

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.

výkon na stupni 0 a varná zóna bude vypnutá. Sofistikovaný software: Samostatné menu navíc zajišťuje, že během vaření omylem neaktivujete funkce jako časovač nebo automatické vaření.

Snadno, pohodlně a intuitivně

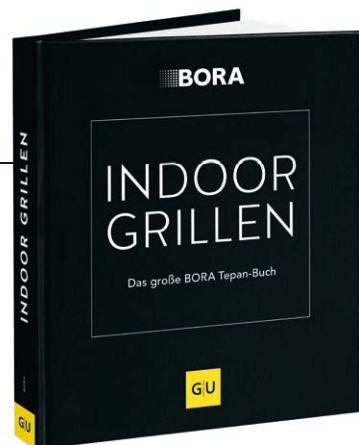
V každém detailu promyšleného ovládání můžete cítit roky zkušeností předního výrobce odsavačů do varných desek. Ovládání je přesné a snadné díky kombinaci klasického kolečka a citlivé dotykové plochy s kontrastními LED kontrolkami. Všechny funkce snadno, pohodlně a intuitivně aktivujete otočením kolečka nebo klepnutím na dotykovou plochu. Základem pro koncepci centrálních ovládacích prvků, jako je dětská pojistka nebo funkce pauzy, je princip optimalizované jednoduchosti. Tyto funkce snadno a rychle aktivujete nebo deaktivujete pro celý systém prostředním ovládacím kolečkem odsavače. Všechno je detailně propracované:

když máte aktivovanou automatickou funkci odsávání, systém chytře rozpozná zvolený stupeň vaření a automaticky upraví intenzitu odsávání. Nemusíte nic ručně upravovat a můžete se plně soustředit na vaření.

Kombinace na míru

Modulární systém BORA nabízí širokou paletu varných desek od celoplošné indukce až po plyn, wok nebo tepan gril z nerezové oceli, které se dají libovolně kombinovat se systémem odsavače. Jsou možné i kombinace s jednou, dvěma, nebo dokonce více varnými deskami. U více než dvou varných desek doporučujeme použít další odsavač. Varné desky s hloubkou 54 cm jsou naprosto revoluční. Zůstává tak ještě více místa pro vaření. Můžete na ně umístit i dva velké hrnce za sebou. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velkých hrnců nebo pekáčů.

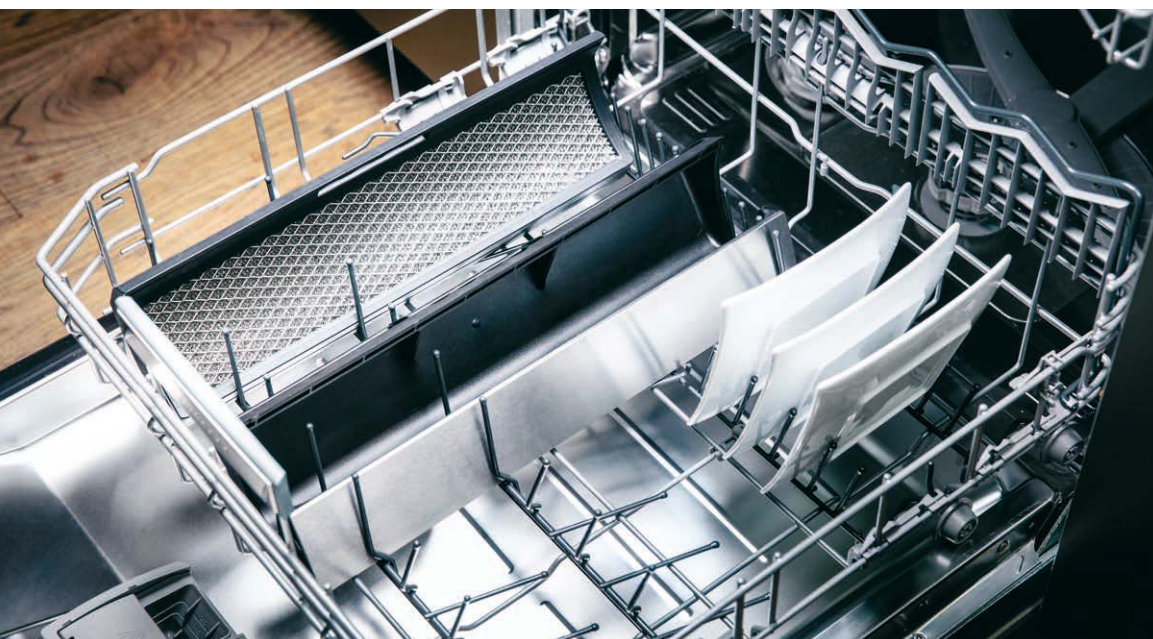




Další informace
o kuchaře

Grilujte jako šéfkuchař

Pět kuchařů prozradí nejoblíbenější recepty a také tipy a triky při používání nerezového grilu Tepan. Kuchařka je skvělou inspirací, jak objevovat možnosti nerezového grilu Tepan.



Nahoře: Díky odizolovanému ventilátoru je odsávání par i při vyšších stupních výkonu naprosto tiché. Můžete tedy nerušeně vařit a u toho si povídat.

Vlevo: Snadné čištění – tukový filtr z nerezové oceli, sběrná vanička a uzavírací klapka se dají snadno mýt v myčce.

Nejvyšší nároky na materiál a technologii

Tepan gril z nerezové oceli se vyznačuje maximálním výkonem, dvěma velkými grilovacími zónami a jedinečným, dokonale přesným ovládáním teploty. Požadovanou teplotu je možné nastavit přímo a na stupeň přesně ji pak zobrazit i udržovat. Rychlé zahřátí na 250 °C za méně než pět minut šetří čas i energii. Celý systém se ovládá intuitivně a snadné je i jeho čištění. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají jednoduše vyjmout přes dobře přístupný široký přívodní otvor. Všechny díly se dají mýt v myčce. Zaberou jen minimum místa. Tvarově dokonalé provedení splňuje nejvyšší technické nároky: BORA Professional 3.0 je sofistikovaný systém, který digestoře z hlediska estetiky, funkčnosti a pohodlí posouvá na novou úroveň. Prostě to nejlepší z nejlepšího pro vaši kuchyni.

Společné zážitky v kuchyni

Neuvěřitelně tichý: díky optimálnímu vedení vzduchu a velmi tichému ventilátoru si odsavač zachovává naprosto tichý chod i při vysokých stupních výkonu. Pro setkávání s přáteli a rodinou v kuchyni a pohodové vaření budete mít ty nejlepší podmínky.



reddot winner 2021



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Naprostá svoboda.



Žádné kompromisy, žádné limity. BORA Classic 2.0 je synonymem pro naprostou svobodu ve vaší kuchyni.

Nejvyšší míra flexibility a individuality pro jedinečný kuchařský zážitek u vás doma. 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. Všechny funkce jsou teď na dosah ruky: pohybem ukazováčku nahoru a dolů nebo jednoduchým dotykem.

Modulární systém pro větší potěšení z vaření

Díky centrálnímu umístění ovládacího panelu je na varné desce zachováno maximum místa. Například dvě indukční varné desky poskytují místo pro čtyři hrnce o průměru až 24 centimetrů. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se navíc postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů. Varné desky a odsávací systémy můžete modulárně sestavovat a upravit podle svých potřeb. Realizovat se tak dají i kombinace jedné, dvou, nebo dokonce více varných desek. U tří a více varných desek doporučujeme další odsavač.



Minimalistický design

BORA je synonymem pro inovativní produktový design. I u systému BORA Classic 2.0 jsme proto věnovali zvláštní pozornost vzhledu. Puristický minimalistický design decentně integrujete do architektury kuchyně. Nic proto neodvádí pozornost od hlavních aktérů v kuchyni, tedy od hrnců, pánví a samozřejmě ani od vás. Systém BORA Classic 2.0 se dá

zabudovat na povrch nebo zapustit do pracovní desky. Tuto montáž je možné díky speciálnímu vkládacímu rámu provést u pracovní desky libovolného typu. Perfektně vedené linie umožňují nenápadnou, a zároveň chytrou integraci do každé moderní kuchyně. Ovládací jednotka je v pohotovostním režimu téměř neviditelná a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

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



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

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

Dokonale přesná kontrola teploty

Mezi varnými zónami se nachází přídavný topný okruh, díky kterému je varná deska pro pekáč HiLight neuvěřitelně flexibilní. Dvě varné zóny se tak dají spojit do velké zóny pro pekáč ve velikosti XXL. Kdo se rozhodne pro Tepan gril z nerezové oceli, získá v případě potřeby po pouhých pěti minutách zahřívání teplotu 250 °C s precizním nastavením teploty pro dokonalé grilování. A s výkonnou plynovou varnou deskou bude vaření jen potěšením.

Kuchařské umění se setkává s rafinovanou technikou

Srdcem systému BORA Classic 2.0 je samozřejmě odsavač do varné desky BORA, který byl opět vylepšen. Automatické ovládání odtahu se přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření, takže manuální nastavení je sice možné, ale už ne nutné. Vy tak budete mít volné ruce k míchání a obracení jídla, na které navíc dobře uvidíte, protože nezmizí ve stoupající páře. Chod odsavače systému BORA Classic 2.0 je díky modernímu ventilátoru a optimálnímu vedení vzduchu tak tichý, že si u vaření můžete nerušeně povídat.



Snadné čištění obratem ruky

Čištění povrchu varné desky je díky plynulé, hladké konstrukci a absenci zbytečných hran zvláště jednoduché, protože nedochází k hromadění nečistot. Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná sběrná vanička bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky. Při čištění můžete kromě toho aktivovat čistící

pojistku – ovládací panel se tak na deset sekund zablokuje a nemůže dojít k nežádoucí změně nastavení. A co je obzvlášť praktické: po vaření můžete díly, které přicházejí do styku s kuchyňskými výpary, jednoduše vyjmout a vyčistit. Všechny díly je možné mýt v myčce nádobí. Intuitivní, inovativní a inspirativní. Takový je modulární systém BORA Classic 2.0.



Vlevo: Vedle indukčních varných desek a varných desek se sálavým topným tělesem nabízí systém BORA Classic 2.0 také tepan gril z nerezové oceli nebo plynovou sklokeramickou varnou desku.

Nahoře: Jeden systém pro všechny velikosti kuchyně – počet modulů systému BORA Classic 2.0 je možné přizpůsobit příslušným požadavkům. Více než dvě varné desky vyžadují další odsavač.



bora.com/classic



BORA X Pure

Ryzí dokonalost.

Systém BORA X Pure posunuje hranice. Maximální funkčnost a nepřehlédnutelný design.

Systém BORA X Pure vás zaujme vlastnostmi, které ještě předčí všechna dosavadní špičková řešení BORA. Charakteristickými rysy jsou mimořádně široká varná deska (830 mm) a nápadná přírodní tryska, která si získala spoustu příznivců. A jak je u produktů značky BORA obvyklé, celoplošná indukce umožňuje maximální flexibilitu při uspořádání nádobí. Teď už tvar nehraje při vaření žádnou roli. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné a rovnoměrné zahřátí i velkých hrnců, pekáčů nebo nové grilovací pánve BORA.

Extrémně nízká hlučnost

V kuchyni se lidé setkávají s rodinou a přáteli, povídají si, baví se a společně vaří. O to víc příjemná je nízká hlučnost odsavače BORA X Pure. Dokonce i při vysokém výkonu odsavače můžete stát hned vedle varné desky a zcela nerušeně konverzovat. 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. Dokonce i ti, kteří pobývají u varné desky trochu déle, zůstanou ušetřeni nežádoucího kuchyňského oděru. Pokud trvá déle, než se přátelé sejdou kolem stolu, můžete jídlo udržovat teplé pomocí tří funkcí udržování teploty. Díky nastavení konstantní teploty se nemusíte bát, že pokrmy připálíte.

Vaření ještě nikdy nebylo tak snadné

Jednou z nejvýraznějších a nejpříjemnějších vlastností systému BORA je intuitivní ovládání sControl. Také systém BORA X Pure je koncipován na bázi prověřeného ovládání, které je zarovnané s povrchem a vysoce elegantní. Ovládání je ještě jednodušší díky vertikálnímu posuvníku, který se ovládá pohybem prstu nahoru a dolů nebo přímo klepnutím. Všechny důležité funkce ovládání jsou vždy rychle k dispozici jediným dotekem. Ovládací panel působí ve vypnutém stavu téměř neviditelně a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

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: Díky vlastnostem materiálu zajišťuje grilovací pánev rychlou a rovnoměrnou distribuci tepla a optimální výsledky grilování.



BORA X Pure a grilovací pánev BORA hvězdami TV spotu



Snadné čištění a výměna filtru

Kromě všech praktických standardů se systém BORA X Pure vyznačuje také svým průkopnickým a estetickým designem. Varná deska a odsavač jsou zcela zarovnané s povrchem. Perfektně vedené linie umožňují jak nenápadnou, tak i elegantní integraci do každé moderní kuchyňské architektury. Systém BORA X Pure zaručuje díky integrované recirkulační filtrační jednotce maximální uložný prostor, a to

i u kuchyňských linek s hloubkou 60 centimetrů. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, je možné jednoduše vyjmout přes dobře přístupný kulatý přívodní otvor a umýt v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Díky jedinečnému systému eSwap je navíc výměna filtru snadná – filtr je možné vytáhnout shora přívodním otvorem, aniž by bylo nutné demontovat zásuvky nebo lišty soklu.



Nahoře: I přes vysoký výkon má odsavač velmi tichý chod, takže si můžete povídat přímo u varné desky.

Vlevo: Uspořádání hrnců, pánví a pekáčů je velmi flexibilní díky celoplošné indukci s funkcí rozpoznání hrnce.



reddot winner 2020



bora.com/x-pure

BORA Pure

Bezkonkurenční ve své třídě.

BORA Pure – ozdoba vaší kuchyně.

Jeho název je současně programem. Systém BORA Pure je synonymem puristického, redukováného, minimalistického designu. Dokonale a decentně se integruje do kuchyňské architektury a je skutečným designovým skvostem. Řadu BORA Pure můžete přizpůsobit svým barevným preferencím a vybrat barvu přírodní trysky tak, aby odpovídala vašim představám. Vyberte si ze sedmi odstínů – šedobéžové, sluneční žluté, oranžové, červené, nefritově zelené, modré nebo světle šedé – a rozhodněte se, která barva se bude nejvíc 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.

Kompaktní velikost pro malé kuchyně

Systém BORA Pure přesvědčí nejen svým vzhledem, ale i funkcí. Při zapnutí automaticky se výkon odsavače například zcela automaticky přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření. Manuální nastavení je samozřejmě také možné, ale už ne nutné. To znamená, že se



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

Vpravo: Přívodní trysky, které jsou nyní k dostání v sedmi nových odstínech, můžete sladit s barvami své kuchyně a bez problému je vyměnit. Všechny barevné varianty přívodních trysek najdete na straně 45.

můžete zcela soustředit na svoji vášeň, tedy přípravu chutných jídel. Díky optimálnímu vedení vzduchu a extrémně tichému ventilátoru pracuje odsavač par tak tiše, že slyšíte škváření nebo syčení – tedy pokud si právě nepovídáte se svými hosty. Systém je k dispozici ve variantě s odtahem ven nebo s recirkulací vzduchu a je nižší než 20 centimetrů. Varianta s recirkulací je vybavena integrovanou recirkulační filtrační jednotkou. Ve spodní skříňce tak zůstane zachován maximální úložný prostor, což je obrovskou předností především u malých kuchyní. Na rozdíl od jiných systémů nemusíte ani zkracovat zásuvky.

Snadné ovládání a čištění

V recirkulačním provozu jsou pachy neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Promyšlená je i výměna systému eSwap. V případě potřeby jej můžete jednoduše vyjmout přes přívodní otvor; demontáž zásuvek a soklových lišt není nutná.

Podobně snadné jako výměna filtru je i čištění varné desky: Díky plošně zarovnanému provedení varné desky a odtahu nevznikají žádné spáry, ve kterých by se mohly usazovat nečistoty. Povrch varné desky, který ladí se všemi materiály pracovní desky, lze jednoduše otřít. Rozlité tekutiny nebo zbytky jídel skončí u systému BORA Pure bezpečně ve vyjímatelné sběrné vaničce.





bora.com/pure



Díky rozšířené realitě si můžete systém BORA Pure přenést virtuálně domů.



Nejmodernější a zcela intuitivní technologie

Systém je řízen prostřednictvím ovládání sControl s intuitivním vertikálním dotykovým posuvníkem. Všechny důležité ovládací funkce máte na dosah ruky. A díky chytrému centrálnímu umístění ovládání, které je ve vypnutém stavu téměř neviditelné, můžete místo na varné desce využít opravdu na maximum. Na její plochu se tak vejdou i čtyři velké hrnce o průměru až 24 centimetrů. O jejich ohřívání se stará nejmodernější indukční technologie. Po vaření můžete přívodní trysku i tukový filtr spolu se sběrnou vaničkou vyjmout několika pohyby a vyčistit je v myčce, kde díky své kompaktní konstrukci nezaberou téměř žádné místo.

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

Vlevo: Výměna filtru s aktivním uhlím je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor, takže nemusíte odmontovat zásuvky ani soklové lišty.

Vpravo: Díky výběru různobarevných přívodních trysek jsou varné desky BORA Pure jedinečné a mají osobitý vzhled.





BORA S Pure

Překvapivá spousta možností.

BORA S Pure – skladný pomocník v kuchyni.

Mimořádný a moderní vzhled trouby BORA S Pure dodá lesk i sebemenší kuchyni. Na první pohled zaujme zejména asymetrické umístění otvoru odsavače a také střízlivě koncipovaný ovládací panel. Ten je ve vypnutém stavu téměř neviditelný a za chodu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího. 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 systém odsávání harmonicky zabudovat do každé moderní kuchyně.

Nové možnosti při projektování kuchyně

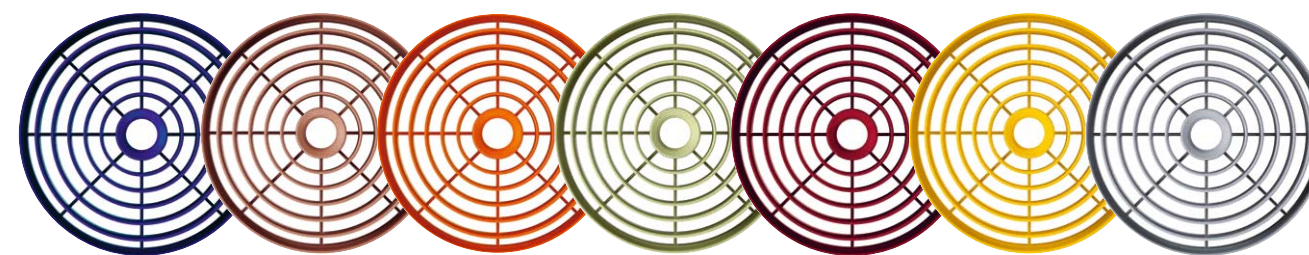
Úžasnou předností systému BORA S Pure je, že jej díky extrémně kompaktní 60centimetrové šířce bez problémů namontujete i do standardních kuchyňských skříněk. Otevrou se vám tak zcela nové možnosti při projektování kuchyní. Zařízení je vysoké pouze 199 milimetrů. Integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťuje ve spodní skřínce dostatek úložného prostoru pro hrnce i další kuchyňské potřeby. A nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky.

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



Vlevo: BORA S Pure intuitivně ovládáte vertikálním dotykovým posuvníkem.

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



Místo na velké pánve a hrnce

Varnou desku jsme přepracovali od základů a její sofistikovaná technologie umožňuje špičkový výkon. Pro tento systém jsme speciálně vyvinuli dvě z celkových čtyř indukčních cívek. Díky tomu se dá optimálně využít celý povrch varné desky. Jedinečné asymetrické uspořádání otvoru odsavače umožňuje vaření na čtyřech různě velkých varných zónách, takže můžete bez problémů vařit i ve velkých hrncích a pánvích. Díky tichému ventilátoru funguje odsavač i při vyšším výkonu téměř neslyšně pomocí optimálního proudění vzduchu. Během vaření vás nic nerozptyluje a můžete si nerušeně povídat. BORA S Pure zapadá do současného trendu, kdy jsou kuchyně centrem společenského dění.

Snadné ovládání dotykovým posuvníkem

Jednou z největších předností systému BORA je intuitivní ovládání. Jedinečný svislý dotykový posuvník ovládáte jemným klepnutím nebo pohybem prstu nahoru a dolů. Ke všem důležitým provozním funkcím vám stačí pár klepnutí prstem. Odsavač integrovaný do varné desky BORA S Pure odsává všechny výpary a pachy přesně tam, kde vznikají. Když je odsavač zapnutý na automatiku, sám si reguluje výkon podle aktuálního stupně vaření. Odsavač nemusíte co chvíli ručně přenastavovat a můžete se plně věnovat vaření. Pokud během vaření něco rozsypete nebo rozlijete, nevadí: integrovaná sběrná vanička všechno bezpečně zachytí.

Velmi snadná výměna filtru

V recirkulačním provozu jsou pachy z vaření neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Výměnu filtru jsme zjednodušili a teď se provádí díky technologii eSwap shora přívodním otvorem, takže nemusíte vytahovat zásuvky ani soklové lišty. I čištění je hračka. Velkorysý, snadno přístupný otvor odsavače umožňuje vyjmout všechny komponenty BORA S Pure, které přijdou do kontaktu s výpary z vaření. Navíc vám nezaberou moc místa v myčce. Znáte pohodlnější způsob čištění digestoře?



Dole: Minimalistický design varné desky BORA S Pure se hodí do každé kuchyňské sestavy.

Vpravo: Pokud potřebujete filtr systému BORA S Pure vyčistit nebo vyměnit, snadno jej vyjmete přívodním otvorem.

**Funkce kávovaru**

Díky funkci kávovaru na obou levých varných zónách varné desky BORA S Pure bude příprava kávy hračkou. Potřebujete pouze moka konvičku vhodnou na indukci s průměrem dna minimálně 7 cm. Jakmile nastavíte na varné desce vlastní množství vody v moka konvičce, varná zóna sama kávu připraví a po uplynutí požadované doby se automaticky vypne. Zbývajících čas funkce kávovaru zjistíte klepnutím prstu na multifunkční displej. Ráno si tak budete moct připravit čerstvou kávu, aniž byste museli po celou dobu stát u varné desky.



bora.com/s-pure



V tomto videu se přesvědčíte, že se BORA S Pure hodí i do těch nejmenších kuchyní.



reddot winner 2022



BORA Basic

Varná deska a odsavač v jednom.



Naprosto pohodlné ovládání, tichý chod, kompaktní rozměry a jedinečný design.

Nový systém BORA Basic se skládá z vysoce výkonné varné desky a účinného odsavače. K jeho přednostem patří varná zóna Hyper, jejíž sálavé těleso umožňuje až o 50 % vyšší výkon při zesílené úrovni výkonu.

Důmyslná technologie a rychlá montáž

Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu rozmístění varných zón můžete vařit současně ve čtyřech hrncích o průměru až 24 cm. Praktická je i funkce udržování teploty s konstantní regulací teploty na 75 °C, tak dětská pojistka, která zabráňuje nechtěnému zapnutí varné desky. Tichý odsavač systému BORA Basic i při vysokém výkonovém stupni zaručí, že si v kuchyni budete moct se všemi pořádně popovídat – a to díky optimálnímu proudění vzduchu v zařízení a systému dvojitého ventilátoru. Stejně jako všechny systémy varných desek BORA s odsavačem vynikají rychlou a bezproblémovou montáží.

Maximální výkon na minimálním prostoru

Systém BORA Basic vám v kuchyni ušetří místo. Celé zařízení je nižší než 20 centimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka



zajišťuje ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a kuchyňské potřeby. A nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky. Systém se díky svým kompaktním rozměrům 760×515×196 mm (š×h×v) hodí i do velmi malých kuchyní. Eliminací digestoře poskytne prostor pro montáž dalších horních skříněk. Řada BORA Basic je stejně jako ostatní naše varné desky k dispozici buď s odtažením ven, nebo s recirkulací.

Maximální funkčnost

Velkou výhodou je čištění. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes přírodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Tukový filtr z nerezové oceli můžete bez problémů mýt v myčce. Uchovává si svůj původní vzhled a stálost i při častém mytí. Řada BORA Basic je důkazem, že špičkové funkce jsou nejen praktické, ale mohou být i estetické.



bora.com/basic

Nahoře: Přírodní 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 zařízení BORA a bezplatně si tak prodlužte záruku o jeden rok.



bora.com/registration





Vy se ptáte, my odpovídáme

Přinášíme 10 nejzásadnějších informací
zákaznického servisu BORA.

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 sejmout a nechat umýt v myčce.

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

Nečistoty je nejlepší okamžitě odstranit vlhkým hadříkem, protože vodní kámen nebo sůl se vám budou později hůř odstraňovat. Ideálně varnou desku čistěte, 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.

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 recirkulačního filtru, který aktivně odstraní veškerý zápach. Vyčištěný vzduch se odvádí přes sokl zpět do místnosti.

Na co je potřeba dávat pozor při dotykovém ovládání?

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

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

Jak indukční varné desky, tak varné desky se sálavými topnými tělesy mají povrch ze sklokeramiky značky Ceran. Varná deska se sálavým topným tělesem je ohřívána topnými spirálami, které pak ohřívají hrnec. Teplota se u nich dá nastavit postupně. U plynule regulovatelných vaříčů není topný výkon konstantní, ale kolísá mezi zvolenými mezními hodnotami. Indukční vaříče dokážou v hrnci pomocí elektromagnetického pole vytvořit elektrické vířivé proudy, které hrnec ohřejí. Topný výkon můžete regulovat po malých stupních. Energie začne na hrnec působit ihned po zapnutí. Pokud vypnete přívod energie, působí už jen zbytkové teplo hrnce. Indukční vaříč tak reaguje rychleji než elektrický vaříč se sálavými tělesy stejného výkonu.



Zeptejte se firemního kuchaře

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



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.

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. Intervaly 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 přiložené 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.



Systém s odtahem ven

U systému BORA s odtahem ven 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.

Tišíší a účinnější soklový ventilátor BORA.

Odtah ven: Příklad instalace BORA Classic 2.0 – CKA2 (stejný princip jako u ostatních systémů BORA)



Recirkulační systém

Recirkulační systém BORA představuje alternativu odtahu ven. Kuchyňské výpary jsou přitom ventilátorem odváděny do speciálně vyvinutého filtru, 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 soklový ventilátor BORA.

Recirkulace: Příklad instalace BORA Classic 2.0 – CKA2 (stejný princip jako u ostatních modulárních systémů BORA)

Ve videu se můžete podívat, jak naše systémy fungují.



Umění DOKONALOSTI

Historie vývoje profesionální parní trouby pro domácnost.

Text
MARTIN FRAAS

Pára byla od samého počátku leitmotivem zakladatele společnosti, Williho Bruckbauera. Se svým týmem vývojářů proto zvažoval, jaký je další logický krok v revoluci kuchyně. Cílem bylo rozšířit portfolio o další kultovní spotřebič. Společnost BORA chtěla přijít s od základu novým konceptem parní trouby. Požadavky byly jasné. Ovládání spotřebiče musí být intuitivní, což je u společnosti BORA samozřejmostí. A design a funkce musí přijít s něčím novým.

„Ve společnosti BORA se vždy snažíme přemýšlet nekonvenčním způsobem a sledujeme stávající řešení na trhu, abychom se odlišili,“ říká Josef Hintner, vedoucí oddělení produktového managementu. A tak byla jako partner pro vývoj vybrána německá společnost MKN, specialista na špičkovou techniku do profesionálních kuchyní. Společnost se sídlem v německém Wolfenbüttelu je považována za jednoho z předních výrobců konvektomatů, což jsou multifunkční kuchyňské spotřebiče, které umožňují dosahovat špičkových výsledků v komerčním gastronomickém provozu. „Zkombinovat naše zkušenosti z oblasti domácích spotřebičů se zkušenostmi specialistů z komerční sféry nám dávalo smysl. Věděli jsme, že tak budeme moci splnit náš záměr a přenést profesionální techniku do domácí kuchyně,“ říká Josef Hintner. Dlouholeté technické zkušenosti vývojového partnera umožnily společnosti BORA hned zkrájat navrhout dokonalou parní troubu mimořádně vysoké úrovně.

„Konvektomaty, které společnost MKN vyvíjí pro komerční trh, fungují na jiném principu než běžné domácí spotřebiče,“ vysvětluje Josef Hintner. „Jsou vysoce automatizované a extrémně výkonné. Zvláště nás zaujal nápad nabídnout snadno dostupný profesionální výkon a funkce i méně kuchařsky zdatným členům domácnosti.“

Vývojářský tým společnosti BORA využil svých dlouholetých zkušeností s párou při zdokonalení profesionální techniky. Vybavení trouby, řada inovativních funkcí a estetický design nesou jasný rukopis společnosti BORA. Výsledkem je špičková parní trouba BORA X BO, která byla uvedena na trh v roce 2021 a udala zcela nový směr celému segmentu. Tento kuchyňský všeučel se řídí heslem „Nová lehkost vaření“. A ano – díky troubě BORA X BO je vaření v domácí kuchyni snazší než kdy předtím. Základní princip – uživatel definuje své požadavky a BORA X BO uvaří. Znít to příjemně a je to opravdu pohodlné. Cílem nového vývoje bylo získat jednoduchý spotřebič bez páček, tlačítek a zbytečných vychytávek. Velký dotykový displej měl zajistit pohodlné ovládání funkcí a být stejně intuitivní jako jakýkoli chytrý telefon. Aby bylo pečení snadné a výsledky dokonalé, měla nová trouba nabízet celou řadu přednastavených programů a doplňkových funkcí, jako jsou třeba napařování nebo odsávání vlhkosti. Velkou výzvou při vývoji trouby BORA X BO bylo integrovat funkce a výkon z profesionálních gastronomických provozů, jako je rychlý ohřev

Díky displeji s výraznými ikonami, černému rámu, efektivnímu černému panelu a minimalistickému designu se trouba BORA X BO stane atraktivním prvkem každé kuchyně.

3 otázky na Petera Helma

Vedoucí oddělení inovací
a digitalizace ve společnosti MKN
Premium Professional Cooking Technology

Jaké jsou podle vás hlavní výhody konvektomatu?

Konvektomat je přístroj, který zvládá široké spektrum příprav pokrmů. V rámci spotřebiče můžete regulovat teplotu, rychlost proudění vzduchu a vlhkost. Díky tomu můžete automaticky připravovat pokrmy – ať už vařené, pečené, fritované, sous-vide, nebo konfitované. Díky regulaci jsou všechny tyto přípravy hračka a výsledné jídlo se vám vždy povede.

Proč si trouba BORA X BO vystačí s pouhými 230 stupni?

Důvodem je mimo jiné mimořádně intenzivní přenos tepla, který je dvakrát až třikrát vyšší než u klasických parních trub. Díky tomu je možné používat nižší teploty, které jsou současně dostačující.

Inovativní trouba BORA X BO je výsledkem spolupráce společností MKN a BORA. Co říkáte na premiéru v této spolupráci?

Společnost BORA vnímám jako výraznou, inspirativní a inovativní značku v oblasti domácích spotřebičů. A společnost BORA je stejně jako MKN nezávislou středně velkou firmou s rychlými rozhodovacími procesy. Díky tomu byla naše spolupráce snadná a konstruktivní.

na 200 stupňů za méně než čtyři minuty, do spotřebiče pro domácnost. „Doba ohřevu a pečení v troubě BORA X BO je výrazně kratší než u běžných domácích trub,“ popisuje Josef Hintner. „Optimální přenos tepla umožňuje připravit pokrm během kratší doby i za nízké teploty.“ Vlhkost při vaření a kondenzující pára je v troubě BORA X BO kombinovaná s vysokou rychlostí proudění vzduchu. Vařený pokrm tak pohltí homogenní mlhovina, která pronikne do všech úrovní. Stejně jako u ostatních spotřebičů značky BORA je i vývoj modelu BORA X BO výsledkem intenzivního průzkumu trhu. Důležitou součástí bylo testování prototypů v praxi. Aby bylo možné podrobně sledovat pohyby očí, použili jsme při něm také zařízení ke sledování očí. „Naše ‚pokusné králíky‘ jsme na test nijak speciálně nepřipravovali,“ vysvětluje Josef Hintner. „Díky tomu jsme získali vypovídající

data. Například: Jak přesně testovaný člověk postupuje?“ Při průzkumu trhu jsme zjistili, že zákazníci BORA inovace hodnotili velmi pozitivně. Například funkce čištění zařízení BORA X BO – tato novinka je splněným snem mnoha hobby kuchařů. Troubu BORA X BO totiž není nutné čistit ručně. Tuto funkci automatického čištění jsme do vývoje převzali z profesionálních kuchyňských spotřebičů, které vyrábí právě partnerská společnost MKN. To znamená, že už zákazníci nebudou plýtvat čas cíděním a utíráním. Kromě praktických důvodů ve prospěch trouby BORA X BO mluví i design. Černý rám a minimalistický design trouby v každé kuchyni povýší na umělecké dílo. „BORA X BO v oblasti designu opět nastavuje zcela nová měřítka,“ shrnuje ředitel společnosti Willi Bruckbauer. A svůj záměr vyvinout nový spotřebič, který všechny uchvátí, považuje za více než splněný.

Nahoře: Při vývoji trouby BORA X BO se prováděly uživatelské testy na prototypu, aby se optimalizovalo ovládání a uživatelská přívětivost.

Vpravo: Vývoj trouby Flex BORA X BO vycházel ze tří kritérií – optimalizovaného uživatelského prostředí, neotřelého designu a špičkového výkonu.



Recept
pro
BORA X BO

Květákové kari

šéfkuchaře Eckarta Witzigmanna

Doba přípravy: 40 min.
Marinování: 30 min.
Doba vaření: 30 min.
Porce pro 4 osoby

Na kari pastu

30 g sušených červených chili papriček
60 g galangalu
60 g kořene koriandru
20 g zázvoru
40 g kurkumy
40 g šalotky
40 g česneku
80 g citronové trávy
8 g listů z kafrové limetky
4 g římského kmínu
10 g čerstvého zeleného pepře

Na kari omáčku

25 g cherry rajčat
25 g lusků cukrového hrášku
25 g cukety
25 g papriky
50 g arašídového oleje
60 g kari pasty
10 g palmového cukru
500 g kokosového mléka
jedlá nebo mořská sůl
šťáva z limetky

Na květák

2 květáky (každý cca 1 kg)

Na dozdobení

4 papadamové placky
arašídový olej na smažení
nať z koriandru
(dle chuti, lze nahradit bazalkou)

KARI PASTA

1. Chili papričky rozkrojte podélně na polovinu a zbavte je semínek. Půlky třikrát namočte vždy na 10 minut do nové teplé vody a vymačkejte. Oloupejte a nahrubo nasekejte galangal, kořen koriandru, zázvor a kurkumu. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na kostičky. Citronovou travu zbavte vnějších tvrdých listů a spodních 10 cm masitého vnitřku nakrájejte nadrobno. Listy kafrové limetky nasekejte nahrubo. Připravené ingredience přidejte do hmoždíře a spolu s římským kmínem a zrnky pepře utřete na kaši.

KARI OMÁČKA

2. Očistěte a omyjte zeleninu. Rajčata nakrájejte na půlky, lusky cukrového hrášku nasekejte našikmo na kousky a cuketu nakrájejte na tenké plátky. Papriky rozpulte, zbavte stopky, vnitřku a semínek. Nakrájejte ji na tenké proužky.

3. Ve woku rozehejte olej. Kari pastu krátce orestujte, přidejte cukr a podlijte kokosovým mlékem. Podle chuti osolte a přidejte limetkovou šťávu. Zeleninu krátce povařte v omáčce, pak ji scedte a omáčku dejte bokem.

KVĚTÁK

4. Květák očistěte a případně ho zbavte košťálu. Květák omyjte pod tekoucí vodou, osušte, vložte do žáruvzdorné nádoby, osolte a přelijte kari omáčkou. Troubu BORA X BO nastavte na 120 °C a 100% vlhkost a květák připravujte v páře po dobu 25–30 minut.

PŘED SERVOVÁNÍM

5. Na malou pánev nalijte asi 3 cm arašídového oleje. Olej rozehejte na 180 °C. Papadamové placky osmažte na rozpáleném oleji dokřupava. Placky vyjměte naběračkou na knedlíky a nechte okapat na papírové utěrce. Poté je rozlámejte na kousky.

6. Nať koriandru omyjte, osušte a zbavte stonků.

7. Zeleninu ještě jednou krátce prohřejte, pak ji přidejte ke květáku a dozdobte lístky koriandru. Skvěle se hodí k jasmínové rýži.



Fotografie: Markus Bassler, The Food Eye



Michelinská kuchyně z parní trouby

Další inspiraci najdete v kuchařce pro parní troubu BORA X BO. Vaření a pečení v parní troubě je v podání čtyř šéfkuchařů Eckarta Witzigmanna, Johanna Lafera, Andrese Senna a Cornelia Speinleho hotové umění. Neváhejte a pořídte si výtisk kuchařky také!



**Další informace
o kuchařce**



Fotografie:
ISSY CROKER
Text
ALISSA SELGE



Mezi nebem a zemí

Navštívili jsme
venkovskou usedlost
fotografa Finna Bealese,
kde se snoubí velšská
tradice s moderností.



Těžké mraky se povalují těsně nad zelenými kopci, které tvoří přírodní hranici mezi Walesem a Anglií. Pro tento kout země v národním parku Brecon Beacons jsou typická širá vřesoviště, malebná údolí a vodopády. Ne nadarmo ho někteří označují za jednu z nejkouzelnějších částí Velké Británie. Uprostřed krajiny se krčí malá usedlost. Je domovem Finna a Clare Bealesových a jejich dětí Harlana a Seren. Tradiční velšský venkovský dům ze 17. století patří rodině už desítky let. Rodina Bealesova se o rozlehlý pozemek dělí s různorodým stádem zvířat – koňmi, ovci, slepicemi, morčaty, včelami a psem, který se jmenuje Otto. Finn Beales má jako úspěšný fotograf nabitý kalendář. Za focením cestuje po celém světě, režuruje u toho filmové projekty a už vydal dvě knihy o fotografování. „Moje povolání vyžaduje hodně tvůrčí energie, což může být někdy stresující,“ popisuje. O to důležitější je, aby měl Finn doma klid a mohl zde načerpat nové síly. „Domov pro mě znamená pohodlí, bezpečí a klid.“ A kde jinde se má tento domov nacházet, když je Finn odkojený velšským venkovem. Po hektických letech strávených



Úplně vlevo: Finn Beales sklízí vlastnoručně vypěstovanou zeleninu. Kromě rajčat má rodina na zahradě cukety, lilky, mrkev a fazole.

Vlevo: BORA Professional 3.0 při vaření odvádí páru takřka neslyšně.

Dole: Rodina Bealesova si čerstvou zeleninu na Tepan grilu připravuje skoro každý den: „Vaření je najednou pastvou pro oči. Hosté si ho hrozně užívají.“

Vpravo: Rodina tráví hodně času v zahradě. Bealesovi si zde vybudovali svůj malý ráj.



v Brightonu a Londýně se manželé chtěli přestěhovat zpátky na venkov. Jedním z důvodů bylo i založení rodiny. „Chtěli jsme, aby děti vyrůstaly právě tady. Na místě, kde se nic nestane, když necháte otevřené vchodové dveře,“ popisuje Finn. Malou usedlost v šedesátých letech koupil Clařin dědeček jako chatu. Poté ji přenechal svému synovi, od kterého usedlost odkoupili Clare a Finn. „Když jsme se sem před více než 15 lety stěhovali, bylo to tu dost zchátralé,“ vzpomíná Finn. „Nechali jsme udělat novou střechu, teď měníme okna... je to nekonečný příběh.“ Finn se směje, protože i přes veškerou dřinu starou usedlost obdivují za její historii. Do dřevěných trámů fater, z nichž některé mají přes 400 let, vyřezali tesaři svá jména nebo iniciály. „Je to poetickou připomínkou, že toho bylo tolik před námi a bude toho tolik i po nás,“ vysvětluje Finn. Tmavé, útulné místnosti ve staré části domu přímo vybízejí k tomu, abyste se zejména v zimě schoulili v teple a pozorovali, jak se bouře žene údolím. V roce 2020 se Finn a Clare rozhodli, že potřebují víc prostoru a světla. „Chtěli jsme moderní přístavbu, ale nic nablýskaného a nabubřelého. Nechtěli jsme upozadit kouzlo starého domu. Nová přístavba musela citlivě navazovat na staré obydlí.“ Proto si manželé vybrali dokonale nedokonalé materiály – štukové stěny, které však nejsou opatřeny nátěrem, ale jsou zakonzervovány včelím voskem. Dubové dřevo se suky. Podlahu s betonovou stěrkou. Obklady z velšské břidlice a kování z leštěné mosazi. Veškerý tento materiál získává v průběhu času patinu, což



„Tepan gril z nerezové oceli naprosto změnil náš vztah k vaření a jídlu.“

FINN BEALES

Nahoře: Kuchyňský ostrůvek je vyroben z jediného kusu dubového masivu, což je krásně vidět na dokonalé kresbě hrany stolu. Dřevo samozřejmě pochází z místních lesů.

Dole: Útulnou atmosféru dotváří přírodně ošetřené materiály a staleté zdi. Stará a nová zástavba mají dohromady 200 metrů čtverečních.



Nahoře: Clare Bealesová relaxuje u ohniště, které je pár kroků z kuchyně. Vzadu se rozkládá udržovaná zahrádka s trvalkami.

Vpravo: Rodina Bealesova – zprava Clare, Finn, Harlan, Seren a pes Otto. Do stěny domu je zabudovaná lavička.



Finn při koncipování designu považuje za důležité. Od začátku to bylo jasné, že srdcem přístavby bude kuchyně. Otevřená, světlá místnost s francouzskými okny orientovanými na východ a západ, díky kterým večer dopadá do interiéru měkké zlatavé světlo. Tady Finn plánuje jak trávit pohodový čas s rodinou při vaření, tak fotit v rámci své profese snímky o jídle a životním stylu. „Nechtěl jsem nad kuchyňským ostrůvkem digestoř, protože by kazila atmosféru a působila rušivě v prostoru i na všech fotografiích,“ objasňuje Finn. Při hledání alternativ narazil na systém BORA Professional 3.0 a vybral si kombinaci dvou indukčních varných desek a Tepan grilu z nerezové oceli. „Naši hosté nevěří svým očím, když pára při vaření popírá fyzikální zákony a mizí dole v odsavači. Je to jako kouzelnické představení, které se nikdy neokouká.“ V kuchyni při vaření se schází celá rodina. „Tepan gril z nerezové oceli naprosto změnil náš vztah k vaření a jídlu. Nikdy bych tomu nevěřil,“ říká nadšeně Finn. Večer zajdou s přáteli na zahradu, sklídí čerstvou domácí úrodu, kterou si v kuchyni připraví na grilu. Zeleninovou zahradu, kde mimo jiné pěstují fazole, mrkev, rajčata, chilli papričky, okurky, kapustu a lilek, mají rádi všichni návštěvníci. Oblíbenou svačinkou je brokolice s utřeným česnekem, drcenou paprikou a trochou vinného octa. Ať už jde o zeleninu, omelety nebo lívance, díky velké ploše Tepan grilu z nerezové oceli se všichni



nají současně a nemusí čekat, až se každému jídlo připraví ve více pánvích. Finn si cení uvědomělosti života na venkově – trávit čas venku, cítit pouto s přírodou a vařit si s blízkými z domácích surovin. „Zahradničení a vaření mě v nejryzejším slova smyslu uzemňuje,“ shrnuje Finn. „Stojím oběma nohama pevně na zemi. Rád se ze služebních cest vracím zase do svého domova.“

Vlevo: Staré se snoubí s novým. Přístavba je sice moderní, přesto však plynule navazuje na starou zástavbu a zapadá do krajiny.

Líbilo se vám u Bealesových? Další inspirativní bydlení najdete na instagramovém účtu



@boracookingsystems

HVĚZDA V KRAJINĚ

Text
ALISSA SELGE



U protinožců v Novém Jižním Walesu se v kopcích tyčí rezidence Dovecote, která se díky své výjimečné architektuře dostala na stříbrné plátno.

Fotografie: Dylan Knight



Nahoře: Vaření s výhledem – a ne tak ledajakým! V luxusní mramorové kuchyňské lince, která je vybavená varnou deskou BORA Professional 3.0, najdete vše, na co si vzpomenete.

Každého, kdo viděl americko-australský horor Neviditelný, pravděpodobně zaujala nejen hlavní představitelka Elisabeth Mossová, ale také druhá hvězda tohoto filmového trháku: Má moderní černou fasádu, opravdu velkorysá dispozice a panoramatický výhled na oceán. Řeč je o odborníky oceňované vile Dovecote. Ta se rozkládá na 60 hektarech, jen pár metrů od surfařské pláže Werri Beach v kopcích Nového Jižního Walesu. Díky své exponované poloze na mysu nabízí vila úchvatný výhled z každé místnosti, ale je také vystavena rozmarům počasí. Dvě terasy vybízejí k chytání bronzu nebo poskytují útočiště před prudkým větrem. Kromě luxusního zařízení (čtyř ložnic s king size postelemi, tří koupelen, dvou záchodů a domku pro hosty) je zde také obývací pokoj zvaný „Storm Viewing Room“.

Je vybavený velkoformátovými francouzskými okny, kde můžete z uctivé vzdálenosti od plovoucího krbu sledovat každý úder blesku. Velké měděné panely, kterými jsou obložené stěny fasády ze západu, můžete nastavit pod libovolným úhlem nebo zcela otevřít, abyste měli dostatek světla a krásný výhled. A když do prostorných pokojů začnou dopadat paprsky večerního slunce, hostům se naskytne zlatavě zářící podívaná. Další zajímavostí obytného prostoru o rozloze 400 metrů čtverečních je elegantní otevřená kuchyně, která je vybavena modulárním systémem BORA Professional 3.0. Uvaříte si zde na dvou indukčních varných deskách s nádherným výhledem na oceán. U jídelního stolu si připadáte, jako byste se vznášeli uprostřed Tasmánského moře. Hosté jsou nuceni hned z kraje

Fotografie: Declan Blackall Photography (2), Michael Nicholson (2)

Vpravo: Pokoje vás nadchnou prostorností, dvorní trakt je umístěn v závětrří. Dominantou obývacího pokoje je závěsný krb (v pozadí).

Dole: Dřevo z místních eukalyptů a černý hliník na fasádě tvoří okouzlující kontrast.



Vlevo: Nekonečná kopcovitá krajina, za níž se třpytí moře. „Dovecote“ jižně od Sydney v Novém Jižním Walesu si můžete pronajmout.

Nahoře: Extravagantní architektura s černou fasádou harmonicky splývá se svěží zelenou krajinou.

pobytu zpomalit, protože dům je přístupný pouze pěšky. Na parkoviště se dostanete autem, nebo vrtulníkem. „Dovecote“ (v doslovném překladu „holubník“) je projekt architektonického ateliéru Andyho Carsona se sídlem v Sydney. Pro tento pasivní dům tým použil recyklované materiály, které časem získají patinu: černý hliník, místní eukalyptové dřevo, kámen, měď a mosaz. Velkolepá budova, která byla původně navržena jako soukromé útočiště movitého Australana s rodinou, je nyní pronajímána na prázdninové pobyty až pro osm osob. Minimálně stejně často je objekt rezervován jako místo pro reklamní a redakční focení. Jako opravdová filmová hvězda.

„Líbí se mi styl, jakým závodíme.
Je odvážný a nekonvenční.“

JAI HINDLEY
cyklista z týmu BORA – hansgrohe

DISCIPLÍNA s taktikou

Od roku 2022 jezdí a vítězí mladý Australan
Jai Hindley v barvách týmu BORA – hansgrohe

Text MARTIN FRAAS

Co se můžete naučit od Jai Hindleyho? Že se nesmíte nechat odradit neúspěchem. Bez ohledu na to, jak moc je trpký. Před dvěma lety, 25. října 2020, v poslední den závodu Giro d'Italia, startoval profesionální cyklista do časovky tohoto legendárního závodu z celkového prvního místa. Triumf se zdál být na dosah. O vítězství ho však překvapivě připravil Brit Tao Geoghegan Hart.

„Bylo to psychicky velmi náročné,“ bilancuje Jai. „Také mi nějaký čas trvalo, než jsem se s tím srovnal. Ale hned jsem

se vrhl zpátky trénovat. Věděl jsem totiž, že v budoucnu můžu dosáhnout na tu nejvyšší metu.“

Stejného názoru byl i Ralph Denk, zkušený manažer týmu BORA – hansgrohe. Ten v mladém Australanovi z Perthu viděl obrovský potenciál. Proto na sezónu 2022 Jai přetáhl do svého týmu. Vznikl tak příběh, který by klidně mohl být námětem scénáře seriálu Netflixu z prostředí cyklistiky. 29. května 2022 si totiž Jai ve Veroně, v poslední den 105. ročníku závodu Giro d'Italia připsal celkové prvenství.

Fotografie: Tom Schlegel



Při horských etapách je Jai jako ryba ve vodě. Dokáže při nich dokonale využít kombinaci své nízké hmotnosti, rychlého nástupu, výbušné síly a taktických schopností.

Nahoře: Triumfální příjezd: Jai Hindley vítězí ve druhé horské etapě Gira na vrcholu Blockhaus před Bardetem a Carapazem (vlevo). V předposlední etapě ztrácí Jai na svého soupeře Richarda Carapaze těsně minutu a půl a získává tak růžový trikot, který pak úspěšně obhájí v závěrečné časovce ve Veroně (vpravo).

Dole: První vítězství v seriálu Grand Tour na Giru d'Italia bylo splněným snem nejen pro Jaie, ale také pro tým BORA – hansgrohe a společnost BORA v roli sponzora.



Fotografie: Luca Bertini, BORA – hansgrohe, Sprint Cycling Agency

Opět s nejtěšnějším rozdílem a jako první Australan vůbec. Pro tým BORA – hansgrohe to bylo nejdůležitější vítězství v kariéře. Byl totiž založen v roce 2010 jako třetiligový tým.

„Líbí se mi styl, jakým závodíme,“ uvádí Jai. „Odvážně, nekonvenčně a všichni si jsou nápomocní. Díky tomu je tým neuvěřitelně silný.“ Třeba Jai, vynikající vrcholový jezdec, měl při svém vítězství na Giru po boku jako sparingpartnera Lennarda Kämnu. Na jeho úspěchu měli zásluhu také další týmoví kolegové – Wilco Kelderman a Emanuel Buchmann.

Místo cyklisty málem ragbistou

Pojďme si tohoto 26letého vrcholového sportovce, který měří 175 cm a váží 60 kg, představit blíže. Jaie to v dětství táhlo k ragby. Jeho otec, rodilý Brit a bývalý cyklista, však o ragby nechtěl ani slyšet. A syna subtilní konstituce raději vedl k cyklistice. V sedmi letech Jai odjel svůj první cyklistický závod a v 17 letech se vydal do Evropy, aby jezdil velké závody. V roce 2016 dostal Jai kontrakt u slovinského závodního týmu Attaque Team Gusto. První úspěchy na sebe nenechaly dlouho čekat – patří sem třeba druhé místo v celkovém pořadí etapového závodu An-Post-Rás nebo páté místo v prestižním závodě Tour de l'Avenir. Jai Hindley není nějak hlasitý člověk, který by se snažil prosazovat. Je spíš tichý, zdvořilý, slušný. A neuvěřitelně disciplinovaný. Cyklistikou žije, dává do ní tělo i duši. „Platí mě za to, co mě nade vše baví. Co víc si přát?“ říká nadšeně. Kromě cyklistiky spojuje Jaie se značkou BORA i jeho záliba ve vaření. „Vlastní jídlo mi prostě chutná nejvíc,“ myslí si, „a díky vaření dokážu pokrýt specifické potřeby sportovce.“ Vrcholový sportovec narozený ve znamení Býka má slabost pro italskou kuchyni.

Jai také obohatil svět cyklistiky o větu, která je už dnes legendární. Na Giru d'Italia se ho jeden z novinářů zeptal na jeho vyhlídky na celkové vítězství. Odpověď zněla: „Nepřijel jsem sem chytat lelky.“ Jaiovi totiž stačí, když chytí a předjede vedoucího závodníka. Díky svému odhodlání a železné disciplíně se u sympatického Australana můžeme těšit jak na spoustu radostných momentů v cílové rovině, tak na originální odpovědi při rozhovorech.



Akce BORA

Užijte si produkty BORA všemi smysly.



Vyzkoušejte si parní troubu BORA X BO a její výhody v akci.

Chcete si prohlédnout spotřebiče BORA a sami si je vyzkoušet? Inspirujte se na některé z našich akcí BORA pořádaných ve vašem okolí. Přijďte se přesvědčit na vlastní oči o funkčnosti, mimořádně kvalitních materiálech a výjimečném designu. Ať už na kuchařském večeru BORA, na prezentaci spotřebičů u našich partnerů BORA nebo na akci pro veřejnost s kamionem BORA Cooking Truck. Těšíme se na vás.

Přehled formátů našich akcí

Podívejte se na různé formáty pořádaných akcí a vyberte si pro vás ten pravý:



Přijďte na některý z našich kulinářských večerů se šéfkuchařem BORA s intimní a jedinečnou atmosférou.

Impresum

Vydavatel

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Rakousko
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 381333i
Za obsah odpovídá: Willi Bruckbauer

Kontakt

bora.com

Copyright

Všechna práva vyhrazena. Reprodukce článků je povolena pouze s písemným schválením společnosti BORA Vertriebs GmbH & Co KG a s uvedením přesného zdroje. Vyhrazujeme si právo provádět technické změny v provedení výrobků. Vzhledem k technickým možnostem tisku jsou možné barevné odchylky.

Redakční úprava, realizace

Storyboard GmbH, Mnichov
Grafika: Nina Heidtkamp, Claudia Homer
Fotografický editor: Elina Gathof

Text

Sandra Djajadisastra, Martin Fraas,
Birgit Höss, 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

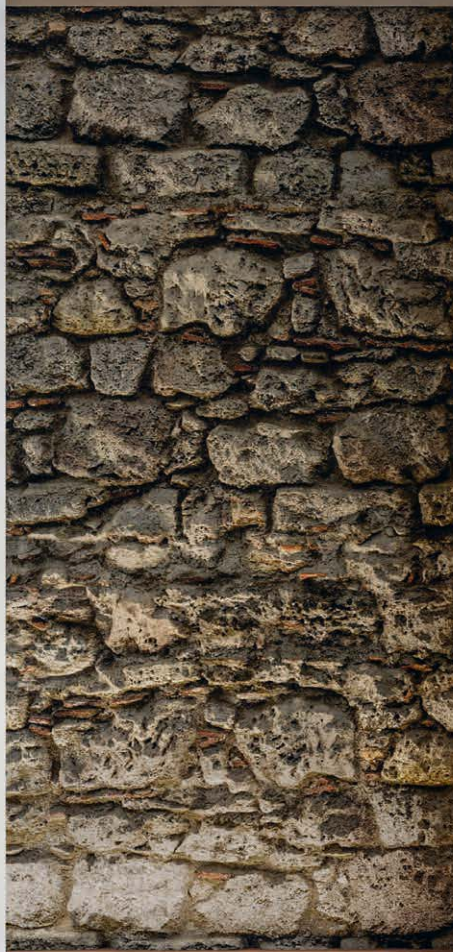
Tisk

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

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



Televizní spot BORA



WUBM-CZ

(01)04260326376937(240)000715-10012

