

 **BORA**



BORA Professional – Revolution 2.0

BORA Professional
Die Revolution 2.0 für ambitionierte Köche und anspruchsvolle Küchenliebhaber.

Kochfelder, Kochfeldabzug, Kanal, Motor, Filter und Mauerkasten vereinen sich bei BORA Professional zu einem elektrisch gesteuerten System von höchster Funktionalität. Herzstück der Revolution 2.0 ist das User Interface – die Kochfelder und der Kochfeldabzug kommunizieren miteinander.

So erzielen wir höchsten Bedienkomfort und herausragende Effektivität. Realisiert durch Intelligenz im Bedienknebel: von der Leistungsregelung über verschiedene Funktionsprogramme bis zur Temperaturanzeige.

Die BORA Professional Kochfelder zählen zu den tiefsten modularen Kochfeldern am Markt und bieten damit eine besonders große Kochfläche. So lassen sich auch zwei große Töpfe problemlos hintereinander platzieren. Von Flächeninduktion über Tepan und Gas bis hin zu Wok, bietet BORA Professional zudem eine hohe Variabilität bei der Auswahl und Kombination von Kochfeldern.

Unsere EC-Motoren sorgen dafür, dass mit BORA Professional leise und effizient gekocht wird. Zur Perfektionierung und für eine 100% Funktionsgarantie hat BORA ein eigenes Kanalsystem BORA Ecotube mit optimal aufeinander abgestimmten Produkten bis zum Mauerkasten BORA 3box entwickelt.

Jetzt ist ein System erhältlich, das den hohen Anforderungen an Effektivität, Montagefreundlichkeit und Flexibilität perfekt gerecht wird.



Einzigartige Vorteile für mehr Freiheit in der Küche.

-  Kochen an der frischen Luft
-  Effektiv und leise
-  Kinderleichte Reinigung
-  Energiesparen leicht gemacht
-  Qualität Made in „Germany & Austria“
-  Planungsfreiheit ohne störende Dunstabzugshaube
-  Freie Sicht beim Kochen



BORA Professional Funktionale Ästhetik und innovative Effektivität.

- Größte Auswahl an leistungsstarken Kochfeldern mit 54 cm Übertiefe und 20% mehr Netto-Kochfläche als herkömmliche Produkte
- Der intelligente Bedienknebel lässt sich intuitiv bedienen und regelt die Leistung, die Funktionsprogramme, fungiert als Temperaturanzeige, steuert den Kochfeldabzug und die elektrische Verschlussklappe
- Kochfeldabzugsautomatik – Kochfelder und Kochfeldabzug kommunizieren miteinander
- Leichte Reinigung durch eine breite Abzugsöffnung und einfach herausnehmbaren Filter und Wanne
- Sicherheitsschutz durch Klemmschutz an der Verschlusskappe und am Filter
- Mit Kanalsystem BORA Ecotube und Mauerkasten BORA 3box die Funktionsgarantie für ein perfektes Absaugerlebnis
- Als Kompakt-Variante verfügbar – einfache Planung, einfache, vorkonfigurierte Lösung für den „plug and play“ Einsatz auch in frei schwebenden Arbeitsplatten



PKFI 11

BORA Flächeninduktions - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen



PKI 11

BORA Induktions - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen



PKIW 1

BORA Induktions - Glaskeramik - Wok



PKC 32

BORA HiLight - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis / 2-Kreis



PKC 3B

BORA HiLight - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis / Bräter



PKCH 2

BORA Hyper - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen 1-Kreis / 2-Kreis



PKG 11

BORA Gas - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen

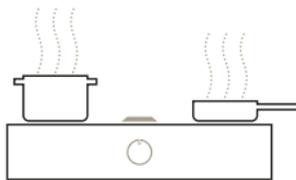


PKT 11

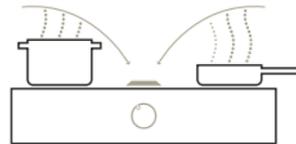
BORA Tepan - Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen

Das Prinzip BORA. Oder – Physik kann so schön sein.

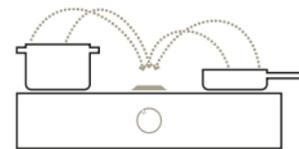
Kochdünste lassen wir gar nicht erst hochsteigen, sondern saugen sie dort ab, wo sie entstehen, direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Bräter, Pfanne oder Grill. Das ist keine Zauberei, sondern angewandte Physik gemäß den Prinzipien der Strömungslehre. Dazu nutzen wir einfach eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.



Kochdünste steigen mit maximal einem Meter pro Sekunde auf.



Der BORA Kochfeldabzug saugt mit ca. vier Metern pro Sekunde nach unten ab.



Die höhere Querströmung saugt Kochdünste und -gerüche effektiv und unmittelbar am Kochfeld ab.



Bestellen Sie gleich online kostenfrei den attraktiven BORA Gesamtkatalog unter www.bora.com