

---

# BORA Unternehmens- und Produktdarstellung für Webseite Handelspartner

---

## **BORA – neue Freiheit in der Küche genießen**

Mit seinen effektiven Kochfeldabzugssystemen BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA BORA Pure und BORA Basic, revolutioniert die BORA Lüftungstechnik GmbH aus dem oberbayerischen Raubling, das Verhalten und die Architektur im Lebensraum Küche. Mit der Vision „das Ende der Dunstabzugshaube“ ist Gründer Willi Bruckbauer absoluter Vorreiter.

Das Prinzip BORA ist angewandte Physik und keine Zauberei: Dunst und Gerüche werden dort abgesaugt, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Bräter, Pfanne, Grill. BORA nutzt eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes – einfach wie effektiv.

BORA steht für höchste Anforderungen an die Qualität seiner Produkte und Services. Die Produktion in Deutschland und Österreich gewährleistet, diesen Ansprüchen gerecht zu werden. Es werden ausschließlich hochwertige Materialien wie Edelstahl und Glas verwendet. Die BORA Produktlinien werden weltweit nur von geschulten Fachhändlern vertrieben, um erstklassigen Service zu garantieren.

Alle BORA Kochfeldabzüge ermöglichen es, eine neue Freiheit in der Küche genießen zu können. Die perfekte Kombination aus hocheffektivem Kochfeldabzug und leistungsstarkem Kochfeld lockt mit attraktiver Ästhetik, ohne die freie Sicht zu beschränken. BORA ist für jede Raumsituation die perfekte Lösung. Die Auswahl der Kochfelder ist ganz nach den individuellen Kochvorlieben, möglich. Ganz egal ob Ceran, Induktion, Flächeninduktion Gas oder Tepan.

Der Erfolg des Unternehmens und seiner Produkte wird auch deutlich durch die zahlreichen Auszeichnungen und Anerkennungen wie „365 Orte im Land der Ideen“, der Deutsche Gründerpreis, red dot award, Plus X Award, German Design Award, iF Design Award, Iconic Award sowie der German Brand Award und Good Design Award Chicago Athenaeum.



## **BORA – Vision und Vorteile im Überblick**

- Frische Luft
- Ruhe
- Leichte Reinigung
- Effektivität
- Beste Materialien
- Planungsfreiheit
- Freie Sicht

## BORA Professional 3.0: Revolutionär besser – das Nonplusultra für Ihre Küche

Exzellente Performance, optimiertes Premium Design, eine noch intuitivere Bedienung und 8 kombinierbare, übertiefe Kochfelder. Das neue BORA Professional 3.0 steht für die Zukunft des Kochens. Hier trifft wegweisende Formensprache auf allerhöchste Ansprüche bei Material, Technik und Effizienz - made in Germany.

BORA Professional 3.0 ist ein modulares System und kann je nach Kundenwunsch und -bedürfnis individuell zusammengestellt werden: von Flächeninduktion über Gas und Wok oder Tepan-Edelstahlgrill – sie können frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden. Der Tepan-Edelstahlgrill bietet dabei höchste Leistung durch eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle. Die Temperatur lässt sich gradgenau einstellen, das rasante Aufheizen auf 250 Grad in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Die vorhandenen Kochfelder und Kochzonen lassen sich aufgrund ihrer Übergröße von 54cm maximal ausnutzen und sorgen für ausreichend Platz zum Kochen auch bei sehr großen Töpfen und Brätern.

Design-Highlight des BORA Professional 3.0 Systems ist der dezent gehaltene Bedienknebel aus echtem Edelstahl mit schwarzer Glasfront und sensibler Touch-Oberfläche mit weißer, gestochen scharfer LED-Anzeige. Der abnehmbare Edelstahlring und die optimierte LED-Anzeige werben den Knebel nicht nur optisch auf, sondern vergrößern auch die Touch-Oberfläche. Alle Funktionen werden einfach, bequem und intuitiv über Knebeldrehung und das Berühren der zentralen Touch-Fläche aktiviert.

Die vollständig schwarz ausgeführte All Black Edition von Professional 3.0 ist ein besonderes Highlight.

### Die BORA Professional Highlights auf einen Blick:

- Intuitiver Bedienknebel
- Automatische Verschlussklappe
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Modulares System
- Premium Design
- Automatische Verschlussklappe
- Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen
- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung



## BORA Classic: Grenzenlose Freiheit – Höchste Flexibilität für die Küche

Höchste Flexibilität und Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis zu Hause – das war die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic. Das Ergebnis ist ein nie dagewesenes, bis ins kleinste Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem, das seinesgleichen sucht. Die innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde, ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. So sind jetzt alle Funktionen nur eine Berührung entfernt. Dennoch ist die Bedienung im Standby-Modus nahezu unsichtbar, und durch die zentrale Anordnung bleibt der maximale Platz am Kochfeld erhalten. Sie können die Kochfelder und Abzugssysteme individuell und passgenau zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern problemlos darstellen.

Zwei Induktionskochfelder für maximale Kochfläche, das HiLight-Bräterfeld, das sich zu einer großen Bräterzone im XXL-Format verbinden lässt oder der Tepan-Edelstahlgrill, der in nur 5 min Aufheizzeit die 250 Grad erreicht: BORA Classic lässt sich immer an die Ihre persönlichen Kochbedürfnisse anpassen.

Herzstück des BORA Classic ist natürlich der BORA Kochfeldabzug. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic besonders leise.

BORA ist seit jeher ein Synonym für zeitgemäßes, innovatives Produktdesign. BORA Classic wurde daher besonderes Augenmerk auf die Optik gelegt. Der puristisch-minimalistische Look integriert sich dezent in die Küchenarchitektur.

### Die BORA Classic Highlights auf einen Blick:

- Minimalistisches Design
- Intuitive sControl+ Bedienung
- Leichte Reinigung
- Präzise Temperaturkontrolle
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Niedrigste Lautstärke
- Modulares System
- Automatische Abzugssteuerung



### **BORA X Pure: Pure Perfektion – Maximaler Stil für Ihre Küche**

Maximaler Stil für Ihre Küche. Das neue BORA X Pure besticht durch ein besonders breites Kochfeld mit markanter Einströmdüse sowie einem neuen Farbkonzept des BORA spezifischen Touch-Sliders sControl. Die Flächeninduktion mit übergroßen Kochzonen erlaubt maximale Flexibilität bei der Anordnung von vier bis zu 24 cm großen Töpfen. Dabei ist das Kompaktsystem mit seiner innovativen sControl Touchbedienung minimalistisch, flächenbündig, hochelegant, extrem geräuscharm und maximal intuitiv.

#### **Die X BORA Pure Highlights auf einen Blick:**

- Intuitive sControl Bedienung
- Kinderleichter Filterwechsel eSwap
- Niedrigste Lautstärke
- Leichte Reinigung
- Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen
- Markantes Design
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Maximaler Stauraum



### **BORA Pure: Eine Klasse für sich – Ein Markenzeichen Ihrer Küche**

Der Name ist Programm. BORA Pure steht für puristisches, reduziert-minimalistisches Design. Es integriert sich perfekt und dezent in Ihre Küchenarchitektur und ist ein echtes Design-Highlight. Es lässt sich individualisieren. Denn die Einströmdüse des Kochfeldabzugs passt sich an Ihre Farbwünsche an. Standardmäßig wird BORA Pure mit schwarzer Einströmdüse ausgeliefert. Falls Sie Ihre Küche in eine neue Farbwelt tauchen möchten, wählen Sie aus den fünf zusätzlich erhältlichen Tönen „Greige“, „Orange“, „Rot“, „Jadegrün“ oder „Blau“.

BORA Pure überzeugt aber nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Die Leistung des Kochfeldabzugs beispielsweise passt sich ganz automatisch dem jeweiligen Kochverhalten an. Durch die optimale Luftführung und den extrem geräuscharmen Lüfter, arbeitet der Kochfeldabzug besonders leise. Darüber hinaus überzeugt das als Abluft- und Umluftvariante erhältlich System durch die geringe Gerätehöhe von unter 20 Zentimetern. So bleibt maximaler Stauraum im Unterschrank erhalten. Auch der Austausch des für die effektive Geruchsneutralisation im Umluftbetrieb zuständigen Aktivkohlefilters ist besonders einfach, denn er erfolgt einfach von oben über die Einströmöffnung.

Gesteuert wird das System mittels der neu entwickelten sControl Bedienung, die mit einem intuitiven vertikalen Touch-Slider überzeugt. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind stets nur eine Berührung entfernt. Und durch die clevere, zentrale Positionierung der im Standby-Modus nahezu unsichtbaren Bedienung geht kein Platz auf dem Kochfeld verloren. So haben Sie immer Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe gleichzeitig. Diese werden mittels modernster Induktionstechnologie erhitzt, versteht sich.

#### Die BORA Pure Highlights auf einen Blick:

- Minimalistisches Design
- Automatische Abzugssteuerung
- Leichte Reinigung
- Kinderleichter Filterwechsel
- Intuitive sControl Bedienung
- Übergroße Kochfläche 4 24
- Niedrigste Lautstärke
- Maximaler Stauraum



#### BORA Basic: Kochfeld und Abzug in einem Produkt – passend für jede Küche

BORA Basic Hyper ist die innovative Einheit aus einem Hochleistungskochfeld und effektivem Dunstabzug. Zu den Basis-Qualitäten zählt die Hyper- Kochzone, deren Strahlheizkörper eine bis zu 50 Prozent höhere Leistung in der Powerstufe ermöglicht. Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen kann gleichzeitig mit 4 bis zu 24 Zentimeter großen Töpfen gekocht werden.

Praktisch sind die Warmhaltestufe mit konstanter Temperaturregelung auf ca. 75° C sowie eine Kindersicherung, die unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten des Kochfelds verhindert. Zudem wird die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. BORA Basic Hyper sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche. Die geringe Höhe von unter 200 Millimetern und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60 Zentimeter Tiefe müssen im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt werden. Aufgrund der kompakten Abmessungen passt das

System auch in sehr kleine Küchen und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke.

Das BORA Basic Hyper Kochfeldabzugssystem ist als Abluft- oder Umluftlösung erhältlich. Den Trend, dass die Küche immer mehr zum Kommunikationsraum wird, unterstützt BORA Basic Hyper durch den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Möglich machen das die optimale Luftführung im Gerät und der Einsatz eines Zwillinglüfter-Systems. Ein Pluspunkt ist die einfache Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden können sie bei geringem Platzbedarf im Geschirrspüler. Der Edelstahl-Fettfilter ist absolut spülmaschinenfest und behält auch bei häufiger Reinigung seine ursprüngliche Optik und Stabilität. BORA Basic Hyper ist der Beweis dafür, wie komfortabel und dabei auch ästhetisch höchste Funktionalität sein kann.

#### Die BORA Basic Highlights auf einen Blick:

- Übergroße Kochfläche
- Niedrigste Lautstärke
- Kompakte Größe
- Automatische Abzugssteuerung
- Leichte Reinigung
- Maximaler Stauraum
- Variable Warmhaltefunktion
- Besonders schnelles Ankochen



Weitere Informationen unter [www.bora.com](http://www.bora.com)

**BORA Socialmedia | Folgen Sie uns**

<https://www.facebook.com/BORAGmbH>

<https://www.instagram.com/boracookingsystems/>

<https://www.pinterest.de/boracookingsystems/>

### Die BORA Hashtags

#boracookingsystems

#dasendederdunstabzugshaube

#cookingrevolution

#boraprofessional

#boraclassic

#boraxpure

#borapure

#borabasic