

BORA

Magazine

01 | 2023

L'ESPACE DE VIE DE LA CUISINE

Performance Découvrez tous les produits BORA

Innovation Le four à vapeur professionnel chez vous

Inspiration Bijou d'architecture sous le ciel austral



La cuisine constamment repensée, au centre de chaque foyer : telle est la vision mise en œuvre par Willi Bruckbauer, fondateur et directeur de BORA.

The End of Normal.


Telle est notre vision. Depuis la fondation de BORA, il y a plus de 15 ans, notre objectif reste de mettre en question toutes les choses non idéales qui nous semblent normales. Nous révolutionnons l'espace de vie de la cuisine pour nos clients et ouvrons la voie à des possibilités entièrement nouvelles. La cuisine est appelée à devenir le noyau de chaque foyer, avec plus de liberté, plus de beauté, plus de fonctionnalité et plus d'efficacité. En bref : un lieu d'expériences exceptionnelles.

Dans la poursuite de cette vision, nous avons étendu notre gamme de produits. Le four à vapeur professionnel à usage domestique constitue une évolution naturelle de nos systèmes innovants d'aspiration sur table de cuisson. En tant que précurseurs en matière de cuisine, nous avons complètement repensé le principe de four. BORA X BO réunit cuiseur vapeur, four et hotte aspirante en un seul appareil. Un produit qui se distingue, signé BORA.

Et à propos de nouveauté : le monde de BORA ne cesse de s'étendre à l'international et notre famille de s'agrandir. L'engouement pour notre idée ne cesse de croître, et nous tenons à remercier tous nos nouveaux clients. Il est fascinant de constater l'écho

que nos produits trouvent auprès des personnes de tous horizons. Nous puisons notre motivation dans l'enthousiasme avec lequel ils nous décrivent comment BORA a transformé la cuisine d'un besoin quotidien en une expérience d'exception. L'échange avec nos clients est notre source d'inspiration, et c'est pour eux que nous travaillons incessamment aux prochaines innovations. BORA est synonyme de systèmes de cuisson premium au design haut de gamme. Quel que soit le produit auquel vous vous intéressez, chacun détient les atouts incomparables de BORA. Tous les produits séduisent par leur design soigné et garantissent un air pur et une vue dégagée en aspirant très efficacement les vapeurs et résidus de condensation issues de la cuisson. Leur commande est ultra intuitive et le nettoyage est très facile.

Curieux ? Découvrez dans les pages suivantes plus d'informations sur le monde de BORA. Nous avons hâte de voyager avec vous.


Willi Bruckbauer



Découvrez en vidéo tout ce qu'il y a de beau à cuisiner ensemble et faites-en l'expérience en direct depuis chez vous.



CONTENU



BORA X BO écrit un nouveau chapitre de la révolution dans la cuisine.

BORA Produits

FOUR MULTIFONCTION

- 12 BORA X BO
- 17 BORA MULTITIROIR

SYSTÈME AUTOMATIQUE D'ASPIRATION SUR TABLE DE CUISSON

- 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 Expérience

- 10 BORA HISTORY : un panorama
- 62 VOYAGE AU PAYS DU GOÛT
Eckart Witzigmann crée un curry de chou-fleur végétarien avec BORA X BO.
- 64 ENTRE CIEL ET TERRE
Finn Beales, photographe, s'est façonné un petit coin de paradis en terre galloise.
- 70 SOUS LE CIEL AUSTRAL
Sur la côte sud australienne, le fantasmagorique domaine Dovecote accueille hôtes et cinéphiles.
- 74 DISCIPLINE ET TACTIQUE
Portrait de Jai Hindley, coureur professionnel sous les couleurs de BORA - hansgrohe depuis 2022 et vainqueur du Giro d'Italia 2022.
- 78 BORA ÉVÈNEMENTS



Du jardin au teppanyaki : Finn Beales, photographe, régale famille et amis avec les légumes de son jardin.



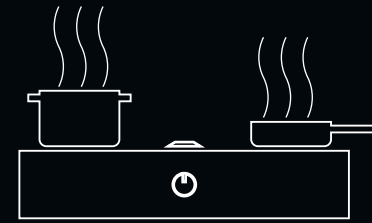
Système BORA

- 06 LE CONCEPT BORA
- 08 AVANTAGES BORA
- 51 GARANTIE BORA
- 52 BORA CUSTOMER CARE
- 56 SYSTÈME BORA
- 58 L'ART DE LA PERFECTION
Comment BORA tire l'innovation vers l'avant avec le four multifonction BORA X BO.
- 78 IMPRESSUM



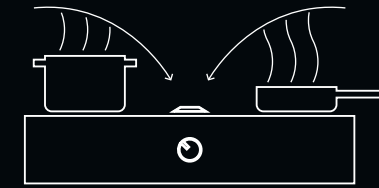
Concept BORA

Quand la physique devient esthétique.



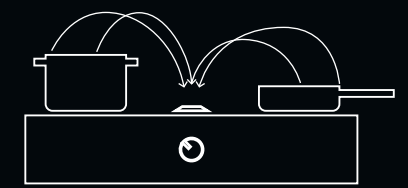
1

Les vapeurs de cuisson montent à une vitesse maximale d'un mètre par seconde.



2

Le dispositif d'aspiration BORA produit un flux transversal supérieur à la vitesse ascensionnelle des vapeurs de cuisson.



3

Les vapeurs sont ainsi aspirées dès leur émission : à même la table de cuisson, directement depuis la casserole, la poêle ou le gril.



Vivre EN GRAND

BORA offre de nombreux avantages qui feront le bonheur de votre cuisine. Et le vôtre, bien sûr !



Utilisation facile

Le système est commandé par simple rotation d'un bouton de commande ou pression d'une touche ou d'un curseur. C'est simple et intuitif.



Large surface de cuisson « 4 24 »

La commande compacte et la position centrale du dispositif aspirant vous permettent de bénéficier d'une large surface sur toutes les zones de cuisson du système BORA. Les zones de cuisson continues particulièrement spacieuses assurent une distribution homogène de la chaleur, même pour les plus grandes casseroles ou sauteuses.



Espace de rangement volumineux

La faible épaisseur du dispositif (moins de 200 mm) et le ventilateur de recyclage intégré préservent un espace de rangement maximal dans le meuble pour les plats et ustensiles. Le raccourcissement des tiroirs habituellement causé par le passage des conduites d'air n'est pas requis en mode recyclage d'air.



Silence

Les hottes aspirantes conventionnelles peuvent atteindre 70 décibels (A), émis à hauteur de tête. Mais pas chez BORA. À régime maximal, le système atteint un niveau sonore plus faible que la saisie d'un steak.



Air pur

BORA aspire les particules odorantes et de graisse à même le récipient : les vapeurs de cuisson n'ont pas le temps de monter. Les particules de graisse sont captées efficacement par le filtre à graisse en acier inoxydable.



Vue dégagée

BORA vous libère des contraintes liées aux hottes aspirantes. Finis les coins et arêtes à hauteur de tête. Finies les postures penchées inconfortables. Finies les vues encombrées. Finie la vapeur dans le champ de vision ou sur les lunettes.



Qualité des matériaux

Les matériaux de qualité et la haute fonctionnalité s'unissent pour créer un système haut de gamme. L'acier inoxydable pur et la vitrocéramique sans métaux lourds y contribuent avec élégance.



Nettoyage facile

Le nettoyage des hottes aspirantes conventionnelles est souvent laborieux. BORA s'apprécie au jour le jour : tous les composants amovibles se démontent sans le moindre outil et sont lavables au lave-vaisselle.



Liberté d'agencement

BORA séduit par de nouvelles possibilités d'agencement de cuisine : cuisiner devant la fenêtre ou sous un plafond incliné, profiter d'une cuisine en îlot sans hotte encombrante... BORA est synonyme d'esthétique de cuisine moderne.

BORA History



DÉVELOPPEMENT DU PREMIER PROTOTYPE

La vision du fondateur Willi Bruckbauer, la fin de la hotte aspirante, prend forme.

2005



DÉBUT DE L'EXPANSION À L'INTERNATIONAL

Les produits BORA sont aujourd'hui disponibles dans 60 pays.

2012

COMMERCIALISATION DU SYSTÈME COMPACT BORA BASIC

Outre les systèmes modulaires, des systèmes compacts aux dimensions standard sont développés.

2013



PREMIÈRE CLASSE DANS LE CYCLISME

Au bout de deux ans seulement, c'est en tant que sponsor principal que BORA accompagne l'équipe sous le nom de BORA - hansgrohe dans l'UCI WorldTour, première division du cyclisme professionnel.

2017



OUVERTURE DE LA BOUTIQUE BORA À MUNICH

Dans le centre de Munich, BORA organise ses événements et expose ses produits d'excellence dans une boutique d'exception de 160 m².

2020

2007

CRÉATION DE L'ENTREPRISE BORA LÜFTUNGSTECHNIK GMBH

Genèse du succès des systèmes d'aspiration sur table de cuisson, aspirant la vapeur vers le bas grâce à leur technologie brevetée.

2010

PRIX « DEUTSCHER GRÜNDERPREIS »

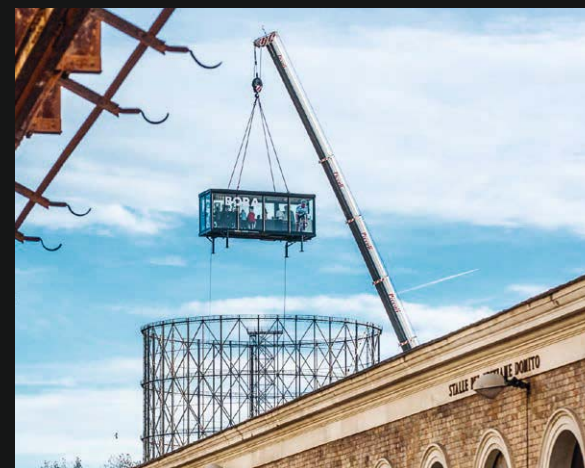
BORA remporte le prix Deutscher Gründerpreis dans la catégorie « StartUp ».



DEUTSCHER
GRÜNDER
PREIS

2015

BORA IN THE AIR Un événement unique : depuis 2015, les produits BORA sont présentés en direct dans le cube de verre BORA, au cours d'une dégustation à 30 mètres au-dessus du sol. Découvrez BORA dans toute l'Europe et bénéficiez d'une dégustation avec une vue à couper le souffle.



2018

INAUGURATION DU BÂTIMENT BORA À NIEDERNDORF (AUTRICHE)

L'architecture du bâtiment reflète les valeurs de l'entreprise.



Crédit photo : Ronny Klauhn, velumimages.com, Josi Unterhauser

2021

LANCEMENT DU FOUR À VAPEUR BORA X BO

Le développement de BORA X BO étend la gamme de nos produits vers une nouvelle catégorie, avec l'objectif de révolutionner l'espace de vie de la cuisine par des produits d'exception, pour une expérience d'exception.





BORA X BO

Le four à vapeur professionnel
chez vous.

La cuisson vapeur sans odeurs, à la perfection.

Rôtis croustillants, légumes savoureux ou croissants dorés, légers et aérés : grâce à une génération de vapeur douce et régulière ainsi qu'à une répartition optimale de la chaleur, le four multifonction BORA X BO offre des résultats de cuisson parfaits, y compris lorsque vous enfournez trois plaques en même temps ! BORA X BO est la nouvelle sensation des cuisines privées. Inspiré de la haute gastronomie, notre four à vapeur est le fruit d'une collaboration avec les plus grands acteurs du secteur. Forts de cette coopération, nous avons pu développer un appareil de qualité professionnelle pour étendre notre gamme au-delà des dispositifs aspirants sur table de cuisson et perfectionner l'expérience de cuisine chez vous. BORA X BO réunit les fonctions de deux appareils de cuisine : le cuiseur vapeur et le four. La cuisson a lieu par la combinaison d'air chaud et de vapeur. La technologie de cuisson vapeur digne des professionnels et l'intuitivité de l'appareil permettent de cuire les aliments de manière unique, saine et rapide, sans aucune difficulté. BORA X BO ne se contente pas de griller ou rôtir les aliments, mais permet également de les cuire à la vapeur, pour une cuisson tout en douceur. Les aliments enveloppés de vapeur conservent toutes leurs qualités gustatives ainsi que tous leurs minéraux et vitamines. L'aspiration automatique à l'aide du collecteur innovant permet d'éviter les bouffées de vapeur et leur



À gauche : L'esthétique, critère important pour BORA depuis toujours. Le cadre noir et la chambre de cuisson en acier inoxydable contribuent à l'incomparable impression que produit BORA X BO.

Ci-dessous : Le large écran tactile, discret et minimaliste, se soulève pour permettre le changement du filtre ou faciliter l'utilisation quand la hauteur de travail est réduite.



Découvrez la performance de BORA X BO en vidéo.



dispersion dans la pièce à l'ouverture du four. L'aspiration automatique extrait la vapeur vers l'arrière du four avant l'ouverture de la porte, pour une cuisson entièrement inodore. Le filtre à charbon actif absorbe en effet toutes les odeurs de cuisson, y compris les plus intenses, comme le poisson. Si la porte reste ouverte, elle se referme au bout d'un certain temps afin de préserver la nourriture à l'intérieur et

d'économiser l'énergie consommée. Si l'on veut cependant laisser volontairement les vapeurs de cuisson s'échapper dans la pièce, comme lors de la cuisson d'un gâteau, l'aspiration de vapeur peut être réduite selon le besoin.

Utilisation facile et intuitive

Un écran 19 pouces haute résolution fait de la manipulation du four à vapeur un jeu d'enfant.

Par sa réactivité, l'écran se montre aussi agréable à utiliser que celui d'un smartphone et, grâce à l'interface intuitive aux nombreux programmes prédéfinis, cuisiner devient presque une activité ludique. Vous pouvez choisir entre une cuisson manuelle et un programme automatique, ou utiliser les fonctions spéciales visant à faciliter les tâches du quotidien, comme la décongélation ou la fonte de chocolat.

Pratique : le four à vapeur permet aussi de maintenir au chaud les plats préparés. Pour cela, il est possible de sélectionner la température idéale (sur un intervalle continu entre 40 et 72 °C) pour chaque plat afin de préserver les aliments de tout risque de déshydratation ou de surcuisson. Le taux d'humidité optimal est prédéfini selon que l'on souhaite un plat juteux ou croustillant.



Des plats parfaits sur simple pression d'un bouton

BORA X BO facilite la cuisson grâce aux programmes prédéfinis. Les programmes automatiques suivent les meilleurs réglages de température, de durée de cuisson et d'ajout de vapeur pour le type d'aliment ou le plat en préparation (pour quatre portions). Pour certains programmes, un curseur permet de personnaliser le niveau de cuisson suggéré (bien cuit, al dente, etc.). Les programmes peuvent aussi être modifiés et enregistrés sous un nouveau nom.

Qualité des matériaux et design d'exception

Comme pour tous les produits BORA, une attention particulière a été portée sur le design du four, que le cadre noir et l'aspect minimaliste élèvent au rang de véritable œuvre d'art. L'écran séduit par la clarté des icônes affichées et se fond dans l'ensemble avec un raffinement discret, souligné par l'élégante chambre de cuisson en acier inoxydable. BORA X BO est livré avec une plaque universelle qui assure la cuisson optimale de vos préparations. Son noyau en aluminium est recouvert de céramique et à l'extérieur elle est dotée d'un revêtement antiadhésif de grande qualité comme l'utilisent les chefs. Mieux encore : le four à vapeur exauce le rêve de tout cuisinier. Le programme de nettoyage de BORA X BO élimine le besoin d'essuyer la chambre de cuisson, celle-ci étant impeccablement nettoyée et détartrée à l'aide de la cartouche bicompartiment.



Ci-dessus : Avec les programmes automatiques de BORA X BO, vos pommes de terre au four réussiront à chaque fois.

Ci-dessous : Le programme de nettoyage détartré et nettoie en profondeur la chambre de cuisson en combinant l'usage de vapeur d'eau aux produits actifs écoresponsables de la cartouche bicompartiment.









Extension idéale : l'innovant multitiroir BORA.

Le multitiroir BORA est l'extension idéale au four multifonction BORA X BO. Composée de matériaux de haute qualité tels que le verre et l'acier inoxydable, la façade du tiroir, affleurante et dépourvue de poignées, s'ouvre d'une légère pression. Les programmes prédéfinis et le volume généreux de ce tiroir en font un outil particulièrement polyvalent : vos plats y sont préchauffés, cuits à basse température, réchauffés, décongelés, ou encore maintenus au chaud. La température et la durée de chauffe sont réglées manuellement. Le multitiroir est disponible en deux dimensions : 140 et 290 mm. La version haute du multitiroir BORA permet en outre de travailler sur deux niveaux, et la grille intermédiaire peut être lavée au lave-vaisselle en toute simplicité. BORA Connect offre la possibilité de connecter le multitiroir

à BORA X BO et de commander le tiroir depuis l'écran du four. Le multitiroir garantit ainsi la meilleure réussite de vos menus les plus sophistiqués.



bora.com/multi-drawer

 Préchauffage de vaisselle 60 °C 1 h	 Réchauffage d'aliments 100 °C 1 h
 Maintien au chaud d'aliments 70 °C 3 h	 Cuisson à basse température 80 °C 30 min-6 h
 Décongélation d'aliments 30 °C 4 h	 BORA Connect Connectivité



Réalité augmentée : découvrez BORA X BO chez vous.



BORA Professional 3.0

Plus que révolutionnaire.

Design optimisé, utilisation intuitive, efficacité maximale et confort exceptionnel.

Le système innovant BORA Professional 3.0 réunit esthétique novatrice, efficacité maximale et ergonomie exceptionnelle. Le design optimisé, avec les boutons de commande sur la façade du meuble, offre un style visuel saisissant. Les lignes soigneusement affinées y rencontrent des matériaux d'excellence et une technologie de pointe. Les éléments marquants en sont, outre le dispositif aspirant central, les nouveaux boutons de commande habillés d'une surface de verre noir. Avec ses lignes droites, l'affichage LED blanc contribue quant à lui au style avant-gardiste de l'ensemble. L'optimisation de la bague en acier inoxydable amovible et de la surface d'affichage améliore non seulement l'esthétique du bouton, mais permet également d'en élargir la surface tactile pour une utilisation facilitée. La finition exceptionnelle du système de tables de cuisson en souligne également l'utilisation perfectionnée : l'absence de marque de point zéro sur le bouton permet l'utilisation la plus intuitive de la table de cuisson par simple rotation du bouton. Une rotation à droite augmente la puissance jusqu'au niveau Power. Une rotation à gauche la diminue jusqu'à 0. Si l'utilisateur continue à tourner le bouton une fois le niveau 0 atteint, la zone de cuisson reste simplement à l'arrêt.



À gauche :
Le système modulaire BORA Professional 3.0 s'adapte à tous vos souhaits d'aménagement et préférences culinaires grâce à la combinaison individuelle d'un teppanyaki, d'un wok ou d'une table de cuisson au gaz. Combinez deux tables de cuisson différentes ou identiques.

À droite : La combinaison d'un bouton classique et d'une surface de verre noir à affichage LED haute luminosité garantit une manipulation optimale.

Ci-dessous : BORA séduit par les nouvelles perspectives ouvertes dans l'agencement de cuisines et d'intérieurs ultramodernes.



Toutes les tables de cuisson BORA peuvent être complétées de prises.

Intelligence logicielle : un menu séparé empêche par ailleurs l'activation involontaire, en cours de cuisson, de fonctions telles que la minuterie ou la cuisson automatique.

Simple, confortable et intuitif

Chaque détail de l'ingénieux système de commande reflète les années d'expérience du leader du marché des dispositifs aspirants sur table de cuisson. La combinaison d'un bouton classique à surface tactile avec un affichage LED haute luminosité rend la manipulation facile et précise. Ergonomique et intuitive, la commande permet d'activer toutes les fonctions à l'aide d'une simple rotation ou d'une pression sur la surface tactile. Le principe de simplicité et d'optimisation justifie également la disposition centrale des éléments de commande tels que la sécurité enfant ou la fonction de pause. Ces fonctions sont activées et désactivées rapidement et efficacement pour l'ensemble du système à l'aide du bouton de commande central de l'aspiration. Perfectionné jusque dans les moindres détails : lorsque l'aspiration

automatique est activée, le système détecte de manière intelligente le niveau de cuisson sélectionné et adapte la puissance de l'aspiration en conséquence. Pas besoin d'un réglage manuel. Le cuisinier peut se concentrer entièrement sur la cuisson.

Combinaison personnalisée

Le système modulaire de BORA offre un large choix de tables de cuisson, de l'induction à zones continues au teppanyaki en acier inoxydable, en passant par le gaz et le wok, librement combinables avec le système d'aspiration. Il est ainsi possible de réaliser des combinaisons à une ou plusieurs tables de cuisson. Au-delà de deux tables de cuisson, l'usage d'un dispositif aspirant supplémentaire est recommandé. Avec une profondeur de 54 cm révolutionnaire, les tables de cuisson offrent encore plus de place pour cuisiner. Deux grands récipients s'y placent sans problème l'un derrière l'autre. Les zones de cuisson continues particulièrement spacieuses assurent une chauffe homogène sur les plus grandes casseroles ou sauteuses.





Plus d'informations
sur le livre de
recettes

Des grillades de chef

Cinq chefs proposent leurs meilleures recettes et leurs conseils et astuces sur l'utilisation du teppanyaki. Source d'inspiration exceptionnelle, l'ouvrage vous fait découvrir tout l'éventail des possibilités du teppanyaki.



Ci-dessus : Avec son ventilateur silencieux, le système n'émet pas plus qu'un murmure, même à puissance élevée. Il ne perturbe ainsi ni la concentration, ni les conversations pendant la préparation du repas.

À gauche : Nettoyage facile : le filtre à graisse en acier inoxydable, le bac collecteur et le clapet de fermeture peuvent être simplement lavés au lave-vaisselle.

Matériaux et technologie de pointe

Le teppanyaki en acier inoxydable se distingue par sa puissance élevée, ses deux larges zones de cuisson et son contrôle de la température unique et précis. La température souhaitée est directement réglée, affichée au degré près et maintenue avec régularité. La rapide montée en température, atteignant 250 °C en moins de cinq minutes, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Facilité et intuitivité se retrouvent également dans le nettoyage. Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via la large ouverture d'aspiration. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle, et ce même en cas d'espace restreint. Les lignes soigneusement affinées s'associent aux plus hautes exigences techniques. Fruit d'un long développement, BORA Professional 3.0 ouvre de nouvelles perspectives en matière de style, d'ergonomie et de confort : le nec plus ultra pour votre cuisine.

Cuisiner dans la convivialité

Étonnamment silencieux : grâce à la conduite d'air optimisée et au ventilateur silencieux, le dispositif aspirant n'émet pas plus qu'un murmure, même à puissance élevée, offrant ainsi des conditions idéales pour se retrouver dans la cuisine avec famille et amis et préparer le repas dans la convivialité.



reddot winner 2021



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Une liberté sans limite.



Aucun compromis, aucune limite. BORA Classic 2.0 est synonyme de liberté sans limite dans votre cuisine.

Personnalisation maximale pour une expérience culinaire unique : tel était l'objectif du développement de BORA Classic 2.0. Le résultat : un dispositif aspirant soigneusement étudié jusque dans les moindres détails. Avec son élégante rainure, la commande innovante sControl+ permet un contrôle précis et intuitif de la cuisson. Glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, simple pression : toutes les fonctions importantes sont désormais accessibles d'un seul geste.

Un système modulaire pour un plus grand plaisir culinaire

La zone de commande est placée au centre afin de préserver un espace maximal sur les surfaces de cuisson. Deux tables de cuisson à induction offrent une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm. Les zones de cuisson continues particulièrement spacieuses assurent une chauffe homogène, même pour les plus grandes casseroles ou sauteuses. Les tables de cuisson et dispositifs aspirants peuvent être combinés individuellement pour s'adapter à vos besoins. Il est ainsi possible de réaliser des combinaisons à une ou plusieurs tables de cuisson. À partir de trois tables de cuisson, un second dispositif aspirant est nécessaire.



Design minimaliste

BORA est depuis toujours synonyme de style novateur. Le système BORA Classic 2.0, lui aussi, a fait l'objet d'une recherche esthétique particulièrement soignée. Le design épuré et minimaliste s'intègre discrètement dans l'architecture de votre cuisine. Ainsi, rien ne vient perturber les vrais héros de la cuisine : vous et vos plats. BORA Classic 2.0 peut être

installé en saillie ou en montage affleurant. Le cadre spécial rend par ailleurs le montage possible sur tous les types de plan de travail. Le tracé soigné permet ainsi une intégration aussi discrète qu'élégante dans toutes les cuisines modernes. Quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, la zone de commande est réduite à l'essentiel en fonctionnement grâce à l'éclairage intelligent.

Avec son design minimaliste, BORA Classic 2.0 s'intègre dans toutes les architectures de cuisine.



Ci-dessus : Le nombre et les types de tables de cuisson peuvent être choisis librement selon vos propres besoins.

À gauche : Le système BORA Classic 2.0 est équipé d'un ventilateur ultramoderne. L'aspiration de vapeurs se produit ainsi dans une agréable discrétion, même à régime élevé.

Contrôle précis de la température

Le feu activable entre les zones de cuisson confère à la zone de sauteuse HiLight une flexibilité des plus avantageuses : il est ainsi possible de réunir les deux zones de cuisson en une zone de sauteuse XXL. Le Teppanyaki en acier inoxydable, quant à lui, offre au cuisinier une surface chauffée à 250 °C en seulement cinq minutes, idéale pour faire griller les aliments. Et avec la table de cuisson au gaz, cuisiner sur la flamme devient un plaisir.

Raffinement technologique et culinaire

Le cœur du système BORA Classic 2.0 est bien entendu son dispositif aspirant, affiné et amélioré. Grâce à la commande automatique du dispositif aspirant, réglée en fonction du mode de cuisson en cours, le réglage manuel, quoique possible à tout moment, n'est plus nécessaire. Ainsi, vous avez les mains libres pour mélanger les aliments, bien visibles en permanence, les vapeurs de cuisson n'encombrant pas votre champ de vision. Avec un ventilateur moderne et une canalisation d'évacuation optimisée, le dispositif aspirant du système BORA Classic 2.0 est si discret que vous pourrez discuter en toute tranquillité.



Nettoyage facile en un tour de main

Le nettoyage de la surface de cuisson est particulièrement facile grâce à la conception sans rainures et l'absence d'arêtes inutiles évitant l'accumulation de salissure. Si un liquide ou aliment tombe dans l'ouverture d'aspiration pendant la préparation, le bac de collecte intégré permet de récupérer le tout sans difficulté. Pour le nettoyage, vous pouvez également activer la fonction de

verrouillage prévue à cet effet : la zone de commande est ainsi désactivée pendant dix secondes afin d'éviter toute modification intempestive de vos réglages. Particulièrement pratique : après la cuisson, tous les composants en contact direct avec les vapeurs peuvent simplement être retirés et lavés au lave-vaisselle sans crainte d'usure précoce. Intuitif, innovant, source d'inspiration : le système modulaire BORA Classic 2.0.



À gauche : Outre les tables de cuisson à induction et HiLight, le système BORA Classic 2.0 propose également un teppanyaki en acier inoxydable ou une table de cuisson au gaz.

Ci-dessus : Un système pour tous les foyers : le nombre de modules BORA Classic 2.0 s'adapte à vos besoins particuliers. Au-delà de deux tables de cuisson, un dispositif aspirant supplémentaire est nécessaire.



bora.com/classic



BORA X Pure

Pure perfection.

Unissant ergonomie maximale et design caractéristique, le système BORA X Pure s'impose comme la référence dans son secteur.

BORA X Pure séduit par ses qualités surpassant toutes les fonctionnalités haut de gamme actuelles de BORA. Ses atouts majeurs : une table de cuisson extra-large (830 mm) et une buse d'aspiration au style affirmé qui a d'ores et déjà rencontré un fort succès. Comme toujours sur les produits BORA, l'induction à zones continues offre une flexibilité maximale pour la disposition des récipients, affranchissant ainsi le cuisinier de toute limite de forme. Les zones de cuisson continues particulièrement spacieuses assurent une chauffe homogène sur les plus grandes casseroles ou sauteuses, ou sur la nouvelle plaque à griller BORA.

Une extrême discrétion

La cuisine est un lieu de rencontre où famille et amis se retrouvent pour s'entretenir, passer un bon moment et cuisiner ensemble. La discrétion du système BORA X Pure s'avère alors particulièrement appréciable. Même à puissance élevée, l'appareil ne nuit aucunement aux discussions à proximité de la table de cuisson. Un agrément auquel les ingénieurs de BORA sont parvenus grâce à une canalisation d'évacuation optimisée et un ventilateur silencieux.



En mode de recyclage de l'air, les odeurs sont par ailleurs neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité. Les odeurs de cuisine persistantes ne sont plus à craindre même si l'on s'attarde longtemps aux fourneaux. Et si vos invités tardent un peu à se réunir autour de la table, les trois niveaux de maintien au chaud permettront de préserver la température de vos plats, et le réglage constant de la température évitera les risques de surcuisson.

Cuisiner n'a jamais été aussi facile

L'une des fonctionnalités les plus caractéristiques et les plus appréciées de BORA reste sa commande sControl intuitive. BORA X Pure bénéficie de ce système de commande sophistiqué, élégamment intégré sur la surface de la table de cuisson. Le curseur vertical unique facilite encore la commande par un simple glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, ou par une simple pression. Toutes les fonctions de commande importantes sont accessibles en une seule pression. Quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, la zone de commande est réduite au fonctionnement essentiel grâce à un éclairage intelligent.

Ci-dessus : Vue dégagée : BORA vous libère des contraintes liées aux hottes aspirantes.

En haut à droite : Le système affiche non seulement un style élégant, mais également une commande hautement intuitive.

En bas à droite : Grâce aux propriétés de ses matériaux, la plaque à griller assure une répartition rapide et homogène de la chaleur, pour une cuisson optimale.



Retrouvez les clips sur BORA X Pure et sur la plaque à griller BORA



Nettoyage et changement de filtre en toute simplicité

Outre les multiples avantages pratiques, BORA X Pure séduit également par son design élégant et novateur. Avec sa table de cuisson et son dispositif aspirant conçus pour un design à fleur de plan de travail, le système affiche des lignes épurées permettant une intégration aussi discrète qu'élégante dans toutes les architectures de cuisines modernes. Exceptionnel dans sa catégorie, le système BORA X Pure et son unité

de recyclage d'air intégrée préservent un espace de rangement maximal, y compris dans les meubles de 60 cm de profondeur. Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via l'ouverture d'aspiration ronde pour être lavés au lave-vaisselle, y compris lorsque l'espace disponible y est fortement restreint. Plus de tiroir ou bandeau de façade à retirer : le système eSwap, unique et innovant, permet de remplacer facilement le filtre à charbon actif par le dessus, via l'ouverture d'aspiration.



Ci-dessus : Même à haut régime, l'aspiration reste discrète et permet de discuter sans perturbation majeure.

À gauche : Les zones continues à détection de récipient offrent une grande liberté dans la disposition des récipients.



reddot winner 2020



bora.com/x-pure

BORA Pure

Une classe à part.

BORA Pure : le trait distinctif de votre cuisine.

Représentant à lui seul un programme complet, le nom de BORA Pure est synonyme de design épuré et minimaliste. Le système s'intègre parfaitement et sobrement dans l'architecture de la cuisine, tout en constituant un composant de design marquant. Le système BORA Pure se personnalise pour s'adapter facilement à votre propre style, avec une buse d'aspiration disponible dans le coloris de votre préférence. Il vous suffit de choisir un coloris parmi les sept disponibles : grège, jaune soleil, orange, rouge, vert jade, bleu et gris clair. Et pour plonger votre cuisine dans un nouveau monde de couleurs, un seul geste suffira pour remplacer, à tout moment, votre buse d'aspiration par une buse d'une autre couleur.

Un système compact pour les petites cuisines

Outre son esthétique, BORA Pure convainc également par ses fonctionnalités. Lorsque l'aspiration automatique est activée, par exemple, la puissance du dispositif aspirant s'ajuste automatiquement en fonction du niveau de puissance des zones de cuisson. L'ajustement manuel est bien entendu possible, comme



Ci-dessus : La commande sControl centrale se montre hautement intuitive. Toutes les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression.

À droite : La buse d'aspiration disponible en sept coloris apporte une note distinctive dans votre cuisine et se remplace en toute simplicité. Vous retrouverez tous les coloris en page 45.

auparavant, mais n'est plus nécessaire. Cela signifie que vous pouvez concentrer votre passion sur la préparation de vos plats préférés. Grâce à l'évacuation optimale de l'air et au ventilateur extrêmement silencieux, le fonctionnement du dispositif aspirant est si discret que vous pourrez entendre chaque bruissement, chaque grésillement de la cuisson. Sauf, bien entendu, si la passion de vos échanges avec vos invités prend le dessus. Le système disponible en variante à évacuation ou recyclage de l'air séduit encore par la faible épaisseur de l'appareil (moins de 20 centimètres). Sur la variante à recyclage de l'air, l'unité de filtration compacte permet de préserver un espace de rangement maximal dans le meuble, atout particulièrement avantageux dans les petites cuisines. Plus besoin de raccourcir les tiroirs, même en configuration à recyclage de l'air.

Utilisation et nettoyage faciles

En mode de recyclage de l'air, les odeurs sont neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité. Avec le système eSwap, l'opération de changement est également soigneusement réfléchie : le filtre est tout simplement retiré par le dessus, via l'ouverture d'aspiration, sans nécessité de retirer des tiroirs ou panneaux de meubles. Si le changement de filtre est un jeu d'enfant, il en est de même pour le nettoyage de la table de cuisson : le montage entièrement affleurant de la table de cuisson et du dispositif aspirant permet d'éviter l'accumulation de salissure dans les joints. Un coup de chiffon suffit ainsi pour nettoyer la surface de la table de cuisson, en harmonie parfaite avec les matériaux du plan de travail. Avec BORA Pure, les liquides ou morceaux de nourriture renversés atterrissent dans le bac collecteur amovible.





bora.com/pure



Réalité augmentée : découvrez
BORA Pure chez vous.



Technologie de pointe et intuitive

Le système est contrôlé par la commande sControl et son curseur tactile vertical intuitif. Toutes les fonctions de commande importantes sont ainsi accessibles d'une seule pression du doigt. Le positionnement central de la commande, quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, évite en outre la perte de place sur la table de cuisson, qui peut ainsi accueillir jusqu'à quatre récipients de 24 cm de diamètre. Le système de chauffe, quant à lui, repose sur une technologie à induction ultra-moderne. Après la cuisson, la buse d'aspiration, le filtre à graisses et le bac collecteur peuvent être retirés en un tour de main et lavés au lave-vaisselle, où, grâce à leur format compact, ils n'occuperont que très peu de place.

Ci-dessus : Avec BORA Pure, table de cuisson et dispositif aspirant offrent un montage entièrement affleurant, permettant ainsi une intégration élégante et discrète dans la cuisine.

À gauche : Changement facile du filtre à charbon actif, par le dessus, via l'ouverture d'aspiration : plus de tiroir ni de panneau de meuble à retirer.

À droite : Avec sa buse d'aspiration disponible en différents coloris, BORA Pure ajoute une note toute personnelle à votre cuisine.





BORA S Pure

Un nombre d'options étonnant.

BORA S Pure : le petit bijou de votre cuisine.

Avec son style atypique et résolument novateur, BORA S Pure apporte une touche de charme dans les cuisines les plus petites. Le positionnement asymétrique de l'ouverture d'aspiration et la zone de commande discrète en font un élément particulièrement élégant de la cuisine. Quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, l'ensemble est également réduit à l'essentiel au niveau du fonctionnement grâce à un éclairage intelligent. Le credo de BORA S Pure : « form follows function ». La finition intégralement affleurante du dispositif aspirant et de la table de cuisson offre un design épuré qui intègre harmonieusement le dispositif aspirant dans l'architecture de la cuisine moderne.

De nouvelles possibilités pour l'agencement de cuisines

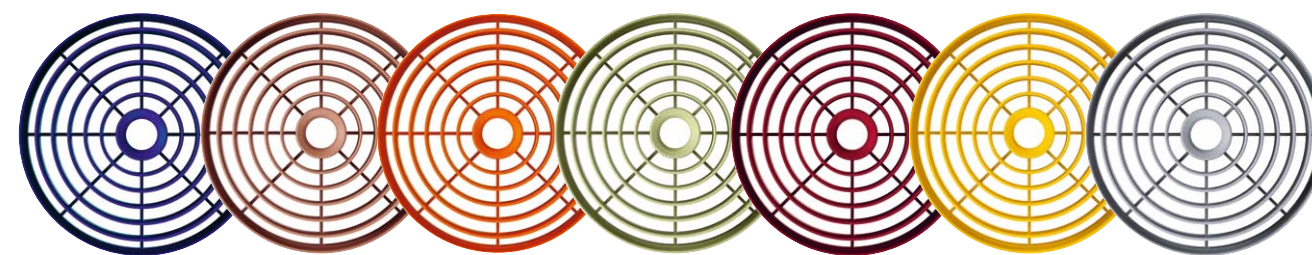
Le plus grand atout du système BORA S Pure est son format compact qui permet son installation dans les meubles de cuisine aux dimensions standard, ouvrant ainsi la voie vers des possibilités d'agencement entièrement nouvelles. La faible épaisseur de l'appareil (199 mm) et le ventilateur de recyclage intégré garantissent un espace de rangement maximal pour les plats et ustensiles dans le meuble inférieur, aucun raccourcissement de tiroir n'y étant ainsi requis.

Avec ses dimensions compactes, BORA S Pure s'intègre dans toutes les architectures de cuisine. Le système laisse en outre un vaste espace de rangement disponible pour les ustensiles dans le meuble inférieur.



À gauche : Grâce au curseur tactile vertical, la commande de BORA S Pure se montre particulièrement intuitive.

Ci-dessous : La buse d'aspiration est livrée en noir par défaut. Afin d'adapter BORA S Pure individuellement au style de chaque cuisine, sept autres couleurs, de jaune soleil à gris clair, sont également disponibles.



Une surface suffisante pour de larges poêles et faitouts

Avec son ingénieuse technologie entièrement repensée, la table de cuisson offre des performances maximales. Deux des quatre bobines d'induction ont été spécialement développées pour le système. Toute la surface de cuisson peut ainsi être exploitée de manière optimale. Le positionnement asymétrique de l'ouverture d'aspiration permet de cuisiner sur quatre zones de cuisson de différentes dimensions. Même les larges poêles et faitouts y trouvent leur place. Le ventilateur silencieux, quant à lui, reste discret même à puissance élevée grâce à une conduite d'air optimisée. Il ne perturbe ainsi ni la concentration ni les conversations pendant la préparation du repas. BORA S Pure permet à votre cuisine d'occuper la place qui lui revient aujourd'hui, au cœur de votre espace de vie.

Utilisation facile par curseur tactile

L'une des qualités intrinsèques à BORA est la facilité d'utilisation de ses appareils. Le curseur tactile vertical unique se manipule d'une simple pression ou d'un simple glissement du doigt. Quelques gestes suffisent pour accéder à toutes les commandes importantes de la table de cuisson. Pendant la cuisson, le dispositif aspirant intégré à la table de cuisson BORA S Pure aspire les vapeurs et odeurs dès leur émission. L'aspiration automatique se régule de manière entièrement autonome en fonction du processus de cuisson en cours. Le cuisinier est déchargé du réglage manuel et peut se concentrer entièrement sur la cuisson. Si un liquide ou aliment tombe dans l'ouverture d'aspiration, le bac intégré permet de récupérer le tout sans difficulté.

Changement de filtre facilité

En mode de recyclage de l'air, les odeurs produites par la cuisson sont neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité. Le changement de filtre est facilité par le système eSwap, qui permet d'y accéder par le dessus, via l'ouverture d'aspiration : plus de tiroir ni de panneau à retirer du socle. Même le nettoyage devient agréable. La large ouverture d'aspiration, facile d'accès, permet de retirer tous les composants de BORA S Pure en contact avec les vapeurs de cuisson, qui occupent peu de place dans le lave-vaisselle. Nettoyer un dispositif aspirant n'aura jamais été aussi facile !

Ci-dessous : Le style épuré de BORA S Pure s'adapte à toutes les cuisines.

À droite : Le filtre de BORA S Pure peut être aisément retiré par l'ouverture d'aspiration pour être nettoyé ou remplacé.

**Fonction Café**

Avec la fonction Café, les deux zones de cuisson à gauche de BORA S Pure permettent de faire son café en un tour de main. Tout ce qu'il vous faut, c'est une cafetière à moka compatible avec l'induction et d'un diamètre d'au moins 7 cm. Une fois la quantité d'eau de la cafetière réglée, la table de cuisson chauffe et s'éteint automatiquement au bout de la durée appropriée. En cours de chauffe, la durée restante peut être consultée d'une simple pression du doigt sur l'affichage multifonction. Vous avez ainsi toute la liberté de vous préparer le matin pendant que votre café s'infuse.



bora.com/s-pure



Retrouvez dans cette vidéo l'intégration de BORA S Pure dans les plus petites cuisines.



reddot winner 2022



BORA Basic

Table de cuisson et
dispositif aspirant réunis.



Confort d'utilisation maximal,
fonctionnement silencieux,
dimensions compactes et
design unique.

BORA Basic est la combinaison innovante d'une table de cuisson haute performance et d'une aspiration efficace des vapeurs. Parmi les qualités essentielles figure la zone de cuisson Hyper, dont le corps de chauffe rayonnant offre une puissance jusqu'à 50 % supérieure en niveau Power.

Technique, raffinement et montage rapide

La commande centralisée et la configuration optimale des zones de cuisson assurent une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm de diamètre. Pratique, la fonction de maintien au chaud assure une température constante régulée à 75 °C, tandis que la sécurité enfant empêche la mise en marche accidentelle de la table de cuisson. BORA Basic contribue à rapprocher la cuisine d'un espace de communication par son fonctionnement remarquablement silencieux, y compris à puissance élevée. Une performance permise par une évacuation optimale de l'air et la mise en œuvre d'un système à double ventilateur. Comme tous les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA, cette qualité garantit un montage rapide et élimine les risques d'erreur.

Dimensions minimales, performances maximales

BORA Basic optimise la place disponible dans votre cuisine. La faible épaisseur de l'appareil (moins de 20 centimètres) et le ventilateur de



recyclage intégré garantissent un espace de rangement maximal pour les plats et ustensiles dans le meuble inférieur, aucun raccourcissement de tiroir n'y étant ainsi requis. Compact, le système de 760 x 515 x 196 mm (l x p x h) s'intègre dans pratiquement toutes les cuisines, même les plus petites, et la disparition de la hotte aspirante ouvre un espace pour un meuble supérieur supplémentaire. Comme tous nos dispositifs aspirants, BORA Basic est disponible en version à évacuation ou à recyclage de l'air.

Fonctionnalité optimale

Bon point pour le système : son nettoyage. Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via l'ouverture d'aspiration. Compacts, ils trouvent leur place dans un lave-vaisselle même encombré. Le filtre à graisse en acier inoxydable, résistant au lave-vaisselle, conserve son aspect d'origine et sa résistance même en cas de lavages fréquents. BORA Basic est la preuve qu'une fonctionnalité optimale ne rime pas seulement avec confort d'utilisation, mais aussi avec esthétique.



bora.com/basic

Ci-dessus : La buse d'aspiration préserve son aspect impeccable même après de nombreux lavages au lave-vaisselle.

Ci-dessous : Depuis un faitout haut comme depuis une poêle, BORA Basic aspire toutes les vapeurs et odeurs émises.



Garantie BORA

Conservez l'avantage : une année de garantie offerte

Nous avons une entière confiance en nos produits et en leur qualité. Et nous vous le prouvons avec notre programme d'extension de garantie : Renseignez le code d'enregistrement de votre appareil BORA et bénéficiez d'une extension de garantie gratuite d'un an.



bora.com/registration





Vous demandez, nous répondons

Le top 10 des infos de BORA Customer Care.

Le système BORA aspire-t-il réellement toutes les odeurs ?

Les vapeurs, graisses et odeurs de cuisson sont entièrement aspirées dès leur émission, à même la table de cuisson. Le cuisinier lui-même est entouré d'air pur, ses vêtements et cheveux restent propres et échappent aux vapeurs de cuisson.

Comment nettoyer le dispositif aspirant BORA ?

Les filtres à graisse et protections peuvent être enlevés à l'aide de simples poignées et nettoyés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de déversement sur la table de cuisson pendant la cuisson ?

Nettoyez la salissure avec un chiffon humide, si possible immédiatement, le calcaire ou le sel étant plus difficile à éliminer par la suite. Il est préférable, dans la mesure du possible, de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore tiède. Nous recommandons pour cela la pierre induction et vitrocéramique de Dr Beckmann. Point important : ne pas utiliser de produit vaisselle ni de produit abrasif. Si des résidus ont déjà séché, vous pouvez premièrement utiliser un racloir pour vitrocéramique.

Et si du liquide coule dans le dispositif aspirant ?

Pas de panique : selon le système, le dispositif aspirant peut collecter jusqu'à 300 ml de liquide. En cas de déversement accidentel plus volumineux, la séparation de l'électronique et du dispositif aspirant permet d'éviter tout problème. Ainsi, les produits BORA Basic et BORA Pure peuvent même recueillir jusqu'à 3 litres de liquide. Il suffit alors d'essuyer le liquide avec un chiffon, et de retirer et nettoyer le fond amovible du boîtier du dispositif aspirant.

Où est dirigé l'air aspiré ?

Tous les systèmes BORA peuvent être configurés pour l'évacuation ou le recyclage de l'air. En configuration à évacuation de l'air, les vapeurs de cuisson sont acheminées directement vers l'extérieur par le ventilateur, en passant par le système de canaux BORA Ecotube et le coffret mural. Les vapeurs et odeurs sont ainsi entièrement évacuées de la pièce. En configuration à recyclage de l'air, les vapeurs transportées par le ventilateur traversent les filtres de recyclage spéciaux, lesquels assurent l'élimination efficace des odeurs de cuisson. L'air purifié est ensuite redirigé dans la pièce à travers le socle du meuble.

À quoi faut-il faire attention pour la commande tactile ?

La zone tactile des dispositifs aspirants sur table de cuisson BORA contient de nombreuses commandes sur un espace restreint. Le bon actionnement des touches tactiles facilite considérablement l'utilisation. Poser le doigt trop à plat risque de recouvrir plusieurs touches tactiles. La table de cuisson de cuisson ne reconnaît alors pas la fonction sélectionnée. Nos systèmes réagissent le mieux si vous appuyez sur les touches du panneau tactile avec les doigts autant que possible à la verticale, et d'une pression légère et bien ciblée.

Quelle est la différence entre la version à induction et la version électrique ?

Nos tables de cuisson à induction et électriques disposent toutes d'une surface en vitrocéramique. La surface d'une table de cuisson électrique est chauffée par des résistances et transfère cette chaleur au récipient. La température peut être réglée par niveaux de puissance. Sur les cuisinières à réglage continu, la puissance de chauffe n'est pas constante, mais oscille autour de la valeur sélectionnée. Sur les tables de cuisson à induction, un champ électromagnétique produit dans le récipient un courant électrique qui chauffe le matériau. Le réglage de la chauffe par niveaux de puissance s'avère plus fin. À la mise en marche, l'énergie est immédiatement transmise au récipient. Une fois l'alimentation coupée, seule la chaleur résiduelle du récipient demeure. Sur les tables de cuisson à induction, la chauffe se montre donc plus rapide et plus régulière que sur les tables de cuisson électriques.



Ask the BORA Chef

Vous avez des questions ou souhaitez recevoir un conseil professionnel ? Notre cheffe Iva vous répond.



Les systèmes BORA fonctionnent-ils aussi avec des récipients hauts ?

Les vapeurs de cuisson sont aspirées sans problème de récipients atteignant jusqu'à 20 cm de hauteur. Au-delà, il est conseillé de poser un couvercle en biais sur votre récipient afin de guider la vapeur en direction du dispositif aspirant.

À quelle fréquence le filtre doit-il être remplacé ?

Cela dépend du produit BORA. Sur BORA Basic, X Pure, Pure et S Pure, les filtres à charbon actif doivent être remplacés au bout d'environ 150 heures de fonctionnement. Sur BORA Professional et Classic 2.0, selon le filtre, le changement est recommandé au bout de 300 ou 600 heures. Il est important d'observer les intervalles de remplacement car, lorsque le filtre est saturé, les molécules odorantes n'y sont plus retenues.

Auriez-vous enfin un dernier conseil ?

Pendant les 24 premiers mois après l'installation d'un système BORA, nos clients peuvent enregistrer leur appareil sur notre site Web pour en prolonger gratuitement les deux ans de garantie standard d'une année supplémentaire. Le lien se trouve sur l'autocollant du dispositif aspirant ou sur un document fourni avec. Une fois l'appareil enregistré, toutes les informations de service pertinentes nous sont transmises afin de rendre l'assistance plus facile et plus rapide en cas de besoin.

Évacuation ou recyclage de l'air ?

Les systèmes innovants d'aspiration sur table de cuisson éliminent les odeurs dès leur émission, garantissant ainsi un air pur dans la cuisine.

Grâce à son pouvoir isolant exceptionnel, le coffret mural BORA garantit une atmosphère intérieure confortable et sans pertes thermiques.

Le système de canaux BORA Ecotube offre une aérodynamique améliorée pour un rendement accru et des émissions sonores réduites.

Silencieux plat compact de BORA, pour une cuisine encore plus silencieuse.

Ventilateur de socle BORA économique et silencieux.



Système d'évacuation d'air

Dans le système d'évacuation d'air BORA, les vapeurs de cuisson sont acheminées à l'extérieur par le ventilateur en passant par le système de canaux BORA Ecotube et le coffret mural BORA 3box. La vapeur et les odeurs sont ainsi entièrement évacuées de la cuisine. Tous les systèmes BORA étant, contrairement aux hottes aspirantes conventionnelles, pourvus d'une technique de gestion du flux ingénieuse, seule une faible quantité d'air chauffé est évacuée de la maison, assurant ainsi des économies d'énergie.

Évacuation d'air : Exemple de montage de BORA Classic 2.0 - CKA2 (principe identique pour tous les systèmes BORA)



Système de recyclage d'air

Le système de recyclage d'air BORA est la solution alternative à la variante à évacuation de l'air. Les vapeurs transportées par le ventilateur traversent les filtres de recyclage spéciaux, lesquels assurent l'élimination efficace des odeurs de cuisson. Le système de recyclage d'air BORA assure ainsi également le maintien d'un air pur dans la cuisine. L'air chaud de la pièce étant conservé à l'intérieur, les systèmes à recyclage de l'air sont parfaits pour les bâtiments passifs ou basse consommation.

Silencieux plat compact de BORA, pour une cuisine encore plus silencieuse.

Le boîtier de purification de l'air BORA neutralise efficacement les odeurs désagréables et purifie l'air de la pièce.

Ventilateur de socle BORA économique et silencieux.

Recyclage d'air : Exemple de montage BORA Classic 2.0 - CKA2 (principe identique pour tous les systèmes modulaires BORA)

Découvrez le fonctionnement de nos systèmes en vidéo.



L'art de la PERFECTION

Histoire du développement du four à vapeur professionnel qui s'intègre chez vous.

Texte
MARTIN FRAAS

Pour Willi Bruckbauer, fondateur de BORA, la vapeur a été le fil conducteur dès les débuts. Aussi est-ce en toute logique qu'il a réfléchi, avec son équipe de concepteurs, à ce que pourrait être la prochaine étape de la révolution dans la cuisine. Il s'agissait d'étendre la gamme avec un appareil lui aussi voué à devenir culte. C'est ainsi que BORA entreprit de réinventer le four à vapeur. Les exigences furent clairement définies : comme tout appareil BORA, l'appareil devait à la fois se montrer intuitif à utiliser et définir une nouvelle référence en termes de design et de fonctionnalité. « Chez BORA, on s'efforce constamment de regarder autour de nous pour observer les solutions existantes et nous en démarquer, » explique Josef Hintner, directeur du management des produits. En tant que partenaire de développement, l'on choisit l'entreprise allemande MKN, spécialiste des appareils haut de gamme pour les professionnels. L'entreprise bas-saxonne compte parmi les principaux fabricants de cuiseurs vapeur combinés et autres appareils multifonctions délivrant des performances de cuisson d'exception dans les cuisines professionnelles de la haute gastronomie. « Pour répondre à notre ambition d'intégrer les techniques professionnelles dans les foyers, il nous a semblé naturel de combiner notre expertise dans les appareils électroménagers domestiques à celle d'un spécialiste du secteur professionnel, » raconte Josef Hintner. La longue expérience technique de ce partenaire de développement a permis à BORA de placer la barre au plus haut pour la conception de son four à vapeur idéal.

« Le fonctionnement des cuiseurs vapeur combinés que produit MKN pour le secteur professionnel est radicalement différent des appareils domestiques, » décrit Josef Hintner. «

Ils sont hyper-automatisés et ultra-performants. Nous avons trouvé passionnant de pouvoir proposer ce type de prestations, fonctions et performances professionnelles à des cuisiniers amateurs chevronnés. »

L'expérience de l'équipe de conception de BORA avec la vapeur s'est transformée en perfectionnement d'une technique jusque-là professionnelle. En matière de design, le four porte la signature BORA jusque dans son équipement, ses nombreuses fonctions innovantes et son esthétique. Le résultat : BORA X BO, four à vapeur haut de gamme commercialisé depuis 2021 et s'imposant d'ores et déjà en référence dans ce segment.

« Une légèreté inédite en cuisine. » Tel est le credo de ce four polyvalent. Et oui : BORA X BO rend la préparation au four à vapeur plus facile que jamais pour toutes les cuisines. Le principe élémentaire : l'utilisateur définit ses souhaits, BORA X BO se charge de la cuisson. Trop facile pour être vrai ? Jugez-en par vous-même. L'un des objectifs était de pouvoir manipuler l'appareil sans manette, bouton ni autre instrument de la sorte. Un large écran tactile devait permettre de commander les fonctions confortablement et se montrer aussi intuitif qu'un smartphone. Pour faciliter la cuisson et produire des résultats parfaits, le nouveau four devait proposer un large choix de programmes prédéfinis et fonctions supplémentaires, comme l'injection et l'extraction de la vapeur.

Le grand défi du développement de BORA X BO fut d'intégrer les fonctions et performances du secteur de la haute gastronomie, comme une capacité à chauffer à 200 °C en moins de quatre minutes, par exemple, dans un appareil domestique.

« Les temps de chauffe et de cuisson de BORA X BO sont nettement raccourcis par rapport aux fours domestiques conventionnels, » assure Josef

L'écran et ses icônes claires, le cadre noir, l'effet tableau noir et le design minimaliste font de BORA X BO la vedette de toutes les cuisines.

3 questions à Peter Helm

Directeur Innovation et digitalisation chez MKN, fabricant d'appareils culinaires haut de gamme pour les professionnels

Quels sont pour vous les avantages significatifs d'un cuiseur vapeur combiné ?

Le cuiseur vapeur combiné est un appareil qui maîtrise tous les paramètres de cuisson. Température, ventilation et humidité sont entièrement réglables. Il offre aussi un haut niveau d'automatisation pour tous types de cuisson : cuisson au four standard, rôtissage, friture, cuisson sous vide ou cuisson lente. La commande est très simple et la cuisson optimale.

Pourquoi BORA X BO ne dépasse pas 230 °C ?

C'est grâce à la transmission particulièrement efficace de la chaleur : de deux à trois fois supérieure aux fours à vapeur conventionnels. Avec un tel rendement, il devient possible, voire nécessaire, de cuisiner à température plus faible.

MKN et BORA ont travaillé ensemble au développement de BORA X BO. Comment avez-vous vécu cette collaboration qui était une première pour vous ?

J'ai trouvé en BORA une entreprise innovante aussi inspirante qu'impressionnante dans le secteur de l'électroménager domestique. Comme MKN, BORA est aussi une PME autonome avec des processus décisionnels rapides. Ça a beaucoup facilité notre collaboration et l'a rendue constructive.

Hintner. « Le transfert optimal de la chaleur permet d'obtenir des cuissons rapides malgré les températures peu élevées. » Dans BORA X BO, les jets de vapeur générés pour produire l'humidité nécessaire à la cuisson sont combinés à une ventilation rapide. Un nuage homogène est ainsi formé pour envelopper les aliments disposés sur les différents niveaux.

Comme pour tout autre appareil BORA, le développement de BORA X BO a reposé sur une étude approfondie du marché. Une composante essentielle a été le test pratique des prototypes, au cours duquel un système de détecteurs a été mis en œuvre pour suivre en détail le mouvement des yeux des utilisateurs. « Nous avons envoyé une personne sans préparation pour réaliser une tâche spécifique, » explique Josef Hintner. « Ça nous a permis de collecter des données parlantes, en particulier sur la manière dont l'utilisateur procède, par

exemple. » L'étude du marché a également permis de déterminer les innovations que les clients de BORA apprécient particulièrement. Le processus de nettoyage de BORA X BO en fait notamment partie. Cette nouveauté réalise le plus grand rêve de maint cuisinier amateur : BORA X BO se nettoie tout seul. La fonction de nettoyage automatique est également issue des cuisines professionnelles que le partenaire MKN fabrique. Cette fonctionnalité élimine l'effort de nettoyage et d'essuyage pour l'utilisateur. Outre les aspects pratiques, le design de BORA X BO ne passe pas non plus inaperçu. Le cadre noir et le design minimaliste élèvent pratiquement l'appareil au rang d'œuvre d'art dans la cuisine. « BORA X BO définit également de nouvelles références en matière de design, » résume Willi Bruckbauer, directeur de l'entreprise, qui voit rempli (et au-delà) son souhait de créer un nouveau produit d'exception.

Ci-dessus : Pour le développement de BORA X BO, des tests d'utilisation ont été réalisés sur un prototype afin d'optimiser la manipulation et l'intuitivité de l'appareil.

À droite : Le four multifonction BORA X BO a été développé sur la base de trois critères : expérience d'utilisation optimisée, design d'exception et performances haut de gamme.



Recettes
pour
BORA X BO

Curry de chou-fleur

par Eckart Witzigmann

Préparation : 40 min

Repos : 30 min

Cuisson : 30 min

4 personnes

Pour la pâte au curry

30 g de piments rouges séchés

60 g de petit galanga

60 g de racines de coriandre

20 g de gingembre

40 g de curcuma

40 g d'échalotes

40 g d'ail

80 g de citronnelle

8 g de feuilles de citron kaffir

4 g de cumin

10 g de poivre vert frais

Pour la sauce au curry

25 g de tomates cerises rouges

25 g de pois gourmands

25 g de courgette

25 g de poivron

50 g d'huile d'arachide

60 g de pâte au curry

10 g de sucre de palme

500 g de lait de coco

sel naturel ou marin

jus de citron vert

Pour le chou-fleur

2 choux-fleurs d'env. 1 kg

Pour la présentation

4 feuilles de papadum

huile d'arachide pour frire

coriandre verte (selon le goût, ou :

basilic)

PÂTE AU CURRY

1. Couper les piments rouges en deux dans la longueur et les épépiner. Plonger les demi-piments trois fois 10 min dans l'eau chaude et les presser. Peler le petit galanga, les racines de coriandre, le gingembre et le curcuma et les détailler grossièrement. Éplucher les échalotes et l'ail, et les ciseler en dés. Retirer les feuilles extérieures de la citronnelle, récupérer les feuilles intérieures, plus tendres, sur les 10 cm inférieurs et les hacher finement. Ciseler grossièrement les feuilles de kaffir. Placer les ingrédients préparés dans un mortier et les réduire en pâte avec le cumin et les grains de poivre.

SAUCE AU CURRY

2. Laver les légumes. Couper les tomates en deux, détailler les pois gourmands en biseau et la courgette en fines tranches. Couper le poivron en deux, l'équeuter et retirer les membranes et les pépins. Découper les moitiés en fines lamelles.

3. Faire chauffer l'huile dans un wok. Y faire griller brièvement la pâte au curry, ajouter le sucre, puis le lait de coco. Assaisonner de sel et de jus de citron vert. Faire bouillir brièvement les légumes dans la sauce, puis passer à la passoire en récupérant la sauce.

CHOU-FLEUR

4. Retirer le tronc des choux-fleurs et les laver à l'eau courante, puis les laisser égoutter. Les disposer dans un plat résistant au four, saler et arroser de sauce au curry. Les faire cuire 25-30 min à la vapeur dans le four BORA X BO (120 °C/100 % d'humidité).

PRÉSENTATION

5. Remplir une petite poêle d'huile d'arachide sur environ 3 cm. Chauffer l'huile à 180 °C. Faire frire les feuilles de pâte dans l'huile chaude. Les retirer à l'aide d'une écumoire, les laisser égoutter sur de l'essuie-tout et les briser en morceaux de taille moyenne.

6. Laver la coriandre, l'essorer et l'effeuiller.

7. Chauffer à nouveau brièvement les légumes, puis disposer le chou-fleur sur les assiettes et agrémenter de feuilles de coriandre. Ce plat s'accompagnera à merveille de riz au jasmin.



Crédit photo : Markus Bassler, The Food Eye



Haute gastronomie au four à vapeur

Retrouvez dans le livre de recettes d'autres inspirations pour cuisiner avec BORA X BO. Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn et Cornelius Speinle, chefs étoilés de renom, propulsent la cuisine au four à vapeur vers de nouveaux horizons. Réservez un exemplaire sans plus attendre !



Plus d'informations
sur le livre de recettes



Crédit photo
ISSY CROKER

Texte
ALISSA SELGE



Entre ciel et terre

Dans le cottage de Finn Beales, photographe, magie et modernité se réunissent pour composer un habitat de rêve en pays gallois.



Une basse couche nuageuse surplombe les collines verdoyantes séparant le pays de Galles de l'Angleterre. Vastes paysages marécageux, vallées picturales et cascades subliment ce coin de terre, le parc national des Brecon Beacons, que d'aucuns estiment être la région la plus fascinante de Grande-Bretagne. Et au milieu, une petite ferme. Propriété familiale depuis plusieurs décennies, ce cottage gallois traditionnel tout droit issu du 17^e siècle est l'habitat de Finn et Clare Beales, et leurs enfants Harlan et Seren. Chevaux, moutons, poules, cochons d'Inde, abeilles... la famille Beales partage l'immense terrain avec une faune des plus diverses. Sans oublier le chien, Otto. Photographe à succès, Finn Beales a un agenda bien rempli. Parcourant le globe pour ses shootings photo, il est également réalisateur de projets de films et compte déjà deux livres sur la photographie à son actif. « Mon travail requiert beaucoup d'énergie créative. Ça peut aussi générer beaucoup de stress, » explique-t-il. Pour lui, il est d'autant plus important de trouver la sérénité dans son logis pour recharger les batteries. « Confort, sécurité, calme... pour moi, c'est ça, les racines. » Les racines. C'est le mot-clé. Finn Beales a grandi au pays de Galles. Après de vibrantes années à Brighton et à Londres, le



Tout à gauche : Finn Beales récolte les légumes de son potager. Outre des tomates, la famille y cultive aussi courgettes, aubergines, carottes et haricots.

À gauche : BORA Professional 3.0 aspire silencieusement la vapeur lors de la cuisson.

Ci-dessous : La famille Beale cuisine presque tous les jours des légumes frais au teppanyaki : « Cuisiner devient soudainement un plaisir visuel. Nos invités adorent ça ! »

À droite : La famille passe beaucoup de temps dans le jardin. Les Beales y ont façonné leur petit coin de paradis.



couple a voulu, notamment dans l'optique de fonder une famille, retourner dans leur pays d'origine. « Notre souhait était que nos enfants puissent grandir ici. Dans un lieu où on peut laisser la porte de la maison ouverte sans se faire de souci, » raconte Finn. Dans les années 60, le grand-père de Clare a fait l'acquisition de ce cottage pour y passer les weekends. Il l'a légué à son fils, qui l'a à son tour vendu à Clare et Finn. « Le cottage s'était quelque peu dégradé, quand on y a emménagé il y a 15 ans, » se souvient Finn. « On a refait le toit, et on est en train de refaire les fenêtres... c'est une histoire qui n'en finit jamais. » Finn s'en amuse plus qu'autre chose. À chaque rénovation s'écrit une page de la merveilleuse histoire du vieux cottage gallois : dans le bois des poutres qui, pour certaines, n'ont pas moins de 400 ans, l'on trouve notamment inscrits les noms ou les initiales des charpentiers d'antan. « Cela me rappelle qu'il s'est passé tellement de choses avant nous et qu'il s'en passera bien d'autres après, » confie Finn.

En hiver, l'on prend plaisir à se retirer dans la douillette pénombre des anciennes pièces du cottage pour regarder les orages se déverser sur la vallée. En 2020, Finn et Clare ont ressenti le besoin de gagner en espace et en luminosité. « On voulait une construction au goût du jour, mais pas trop moderne, et on tenait particulièrement à éviter de rompre avec le charme de l'ancienne bâtisse. La nouvelle construction devait respecter l'existant. » Aussi le couple a-t-il opté pour des matériaux intégralement bruts : murs en plâtre brut, sans couleur, enduits à la cire d'abeille, bois de chêne naturel, sol en béton irrégulier, ardoises galloises et robinetterie en laiton brossé... autant de



« Le teppanyaki en acier inoxydable a complètement changé notre rapport à la cuisine et aux repas. »

FINN BEALES

Ci-dessus : L'îlot de cuisine est construit d'une seule pièce de bois de chêne local, une caractéristique que souligne élégamment le plan de travail en cascade.

Ci-dessous : Les matériaux naturels et les murs multicentenaires imprègnent une atmosphère de confort. L'ancien cottage et son extension totalisent 200 mètres carrés.



Ci-dessus : Clare Beales se détend à côté du braséro, devant le luxuriant jardin de plantes vivaces accessible depuis la cuisine.

À droite : Finn et Clare avec leurs enfants Seren et Harlan, et leur chien Otto. Un banc a été intégré au mur de la maison.



matériaux qui se patinent avec le temps, un concept essentiel pour les Beales. Dès le début, il leur a paru évident que la cuisine devait devenir le cœur de la demeure : une pièce ouverte, que de larges fenêtres orientées vers l'est et l'ouest inonderaient, le soir, de rayons dorés. Ici, Finn cuisine avec sa famille, mais réalise aussi des shootings photo food et lifestyle pour son activité professionnelle. « Je ne voulais pas de hotte aspirante au-dessus de l'îlot de cuisine : ça aurait ruiné l'espace, et toutes les photos avec, » explique-t-il. À la recherche de solutions, il est tombé sur BORA Professional 3.0 et a opté pour la combinaison de deux tables de cuisson à induction avec un teppanyaki. « La vapeur qui affronte les lois de la physique pour disparaître dans la table de cuisson ne manque jamais de faire son effet auprès des invités. C'est un spectacle qui ne déçoit jamais. » La famille aime cuisiner ensemble. « Le teppanyaki a complètement changé notre rapport à la cuisine et aux repas. C'est génial, » s'enthousiasme Finn. Quand ils invitent, ils aiment emmener leurs hôtes dans le potager pour cueillir quelques légumes à mettre directement sur le gril. Le potager, où prolifèrent entre autres haricots, carottes, tomates, piments, concombres, choux et aubergines, est toujours apprécié des visiteurs. Parmi les préparations préférées : un peu de brocoli à l'ail agrémenté de flocons de poivron rouge et d'un peu de vinaigre de vin rouge.



Qu'il s'agisse de légumes, d'omelettes ou de pancakes, le large teppanyaki permet à tous de savourer en même temps les délicatesses grillées sur la plaque, sans attendre les portions de plusieurs poêlées. Finn apprécie cette vie sobre à la campagne : passer du temps à l'air libre, se sentir connecté avec la nature et partager avec ses proches un repas de produits cultivés soi-même. « Le jardinage et la cuisine m'ancrent à la terre, dans le sens le plus littéral du terme, » résume Finn. « Je suis assez attaché à mon terroir et, après mes déplacements professionnels, j'aime revenir chez moi et y retrouver mes racines. »

À gauche : La modernité rencontre le passé, avec cette extension contemporaine habilement fondue dans l'ancien cottage et son environnement.

Retrouvez d'autres inspirations d'intérieurs comme celui de Finn sur notre compte Instagram :



@boracookingsystems

SOUS LE CIEL AUSTRAL

Texte
ALISSA SÉLGE



Dans l'État australien de Nouvelle-Galles-du-Sud, le domaine de Dovecote a percé le grand écran grâce à son architecture d'exception.

Crédit photo : Dylan Knight



Ci-dessus : Cuisiner avec la vue. Et quelle vue ! Le système BORA Professional 3.0 intégré à l'îlot de cuisine en marbre complète une luxueuse cuisine propre à combler tous les désirs.

Si la performance d'Elisabeth Moss, actrice principale du thriller américano-australien « The Invisible Man », n'est pas passée inaperçue, la deuxième star du blockbuster n'aura pas manqué non plus de marquer le film par sa présence, ses façades noires, modernes, ses vastes espaces et sa vue panoramique sur la mer. Son nom : le domaine Dovecote, aux 60 hectares s'étalant dans les collines de Nouvelle-Galles-du-Sud. Juchée sur une langue de terre surplombant Werri Beach, plage prisée des surfeurs, la maison à l'architecture primée offre à ses heureux locataires une vue époustouflante depuis chacune des pièces, mais se trouve également exposée à de fortes tempêtes. Deux terrasses accueillent le visiteur à la recherche d'un bienfaisant rayon de soleil ou d'une protection contre les vents. L'intérieur de luxe inclut par ailleurs quatre vastes

chambres, trois salles de bain et demie et une maison d'hôtes, et même une « storm viewing room », dont les imposantes baies vitrées laissent l'observateur contempler les orages à distance, confortablement installé à côté d'une cheminée suspendue. Les larges panneaux de cuivre recouvrant intégralement la façade ouest peuvent être orientés selon l'angle souhaité pour laisser passer la lumière et la vue. Aux heures du soir, le soleil couchant baigne les vastes chambres et leurs hôtes de doux rayons dorés. Autre point fort de cet habitat de 400 mètres carrés : la cuisine ouverte et son système modulaire BORA Professional 3.0. À la vue spectaculaire sur l'océan offerte depuis les tables de cuisson à induction, pendant la préparation du repas, répond le sentiment de flotter au beau milieu de la mer de Tasman lorsque l'on est assis à table. Les hôtes sont encouragés à se

Crédit photo : Declan Blackall Photography (2), Michael Nicholson (2)

À droite : Les pièces séduisent par leur grandeur ; les cours intérieures sont protégées du vent. L'on discerne en arrière-plan la cheminée suspendue.

Ci-dessous : Le bois d'eucalyptus local et l'aluminium noir des façades forment un contraste impressionnant.



À gauche : Un paysage de collines s'étend comme à l'infini devant une mer scintillante. Le domaine de Dovecote, dans l'État de Nouvelle-Galles-du-Sud, au sud de Sydney, est disponible à la location.

Ci-dessus : L'extravagante architecture aux façades noir s'intègre harmonieusement dans le paysage verdoyant.

détendre dès le début de leur séjour, la demeure étant uniquement accessible à pied. L'arrivée au parking se fait en voiture... ou en hélicoptère.

Dovecote (le « colombier ») est un projet du bureau d'architecture Andy Carson, sis à Sydney. Pour cette maison passive, l'équipe a utilisé des matériaux recyclés, qui se patinent avec le temps : aluminium noir, bois d'eucalyptus local, pierre, cuivre et laiton. La spectaculaire bâtisse, initialement planifiée pour servir de refuge à un Australien fortuné et à sa famille, est entretemps devenue un lieu de vacances pouvant accueillir jusqu'à huit personnes. Par ailleurs, le lieu est souvent loué pour des shootings photo publicitaires ou éditoriaux. Une véritable vedette !

« J'aime vraiment comment
l'équipe aborde les courses.
Avec audace et sans chichis. »

JAI HINDLEY
Coureur professionnel chez BORA - hansgrohe

DISCIPLINE et tactique

Depuis 2022, Jai Hindley court et engrange des victoires avec BORA - hansgrohe.

Texte MARTIN FRAAS

S'il est une chose que l'on peut apprendre de Jai Hindley, c'est de ne jamais se laisser décourager par les coups durs. Même quand l'arrière-goût en est amer. Ainsi, il y a deux ans, le 25 octobre 2020, le coureur attaquait le contre-la-montre de la dernière journée du Giro d'Italia leader au classement général. Le triomphe semblait à portée de main. Et pourtant, à la surprise générale, la victoire devait lui échapper au profit du Britannique Tao Geoghegan Hart. « Mentalement, ça a été très dur, » se souvient Jai. « Ça m'a pris un certain temps de tourner la page. Mais je me suis aussitôt remis à l'entraînement, parce que je savais que je pouvais retrouver ce niveau. »

De toute évidence, Ralph Denk, dirigeant expérimenté de l'équipe BORA - hansgrohe, partageait cet avis concernant le potentiel extraordinaire du coureur australien. Aussi a-t-il recruté Jai dans son équipe pour la saison 2022, écrivant ainsi une page décisive dans ce qui allait devenir un scénario digne d'une série Netflix. En effet, le 29 mai 2022, dernier jour du 105e Giro d'Italia, Jai conservait à Vérone le maillot rose endossé la veille pour terminer en tête de la compétition. Une victoire sur le fil qui lui conférait le statut de premier Australien à remporter le Giro. L'accomplissement reste à ce jour le plus important de l'histoire de la jeune équipe de BORA - hansgrohe, fondée en 2010 en tant qu'écurie de troisième division.

Crédit photo : Tom Schlegel



Jai Hindley affectionne particulièrement les étapes de montagne. Son poids plume, sa capacité d'accélération, son explosivité et son sens tactique affûté y font des merveilles.

Ci-dessus : Images d'un triomphe : Jai Hindley remporte la deuxième étape de montagne du Giro au forceps devant Bardet et Carapaz (à gauche). Lors de l'avant-dernière étape, Jai prend presque une minute et demie sur son compétiteur Richard Carapaz et rafle le maillot rose, qu'il conservera sur le contre-la-montre à Vérone (à droite).

Ci-dessous : Première victoire sur un Grand Tour, le Giro d'Italia : un rêve devenu réalité pour Jai, mais aussi pour BORA - hansgrohe et le sponsor BORA.



Crédit photo : Luca Bettini, BORA - hansgrohe, Sprint-Cycling Agency

« J'aime vraiment comment l'équipe aborde les courses, » décrit Jai. « Avec audace et sans chichis. Tout le monde donne tout pour ses coéquipiers, c'est ce qui fait toute la force de l'équipe. » C'est ainsi que Jai, excellent grimpeur, a pu bénéficier de domestiques d'exception tels que Lennard Kämna, Wilco Kelderman ou encore Emanuel Buchmann pour remporter le Giro.

Le rugby, son premier amour

Mais arrêtons-nous un instant sur le parcours de l'athlète de 26 ans, 1,75 mètre pour 60 kilogrammes. Dans ses jeunes années, Jai s'intéressait au rugby. Son père, Britannique de naissance et lui-même ancien cycliste, trouvait l'entreprise quelque peu hasardeuse et a choisi d'orienter son svelte fiston vers le cyclisme. À l'âge de sept ans, Jai participait à sa première course. À 17 ans, il s'envolait pour disputer les grandes courses européennes. En 2016, Jai décrochait un contrat avec l'écurie slovène Attaque Team Gusto. Ses premiers succès, comme une deuxième place au classement général sur la course à étapes An-Post-Rás, ou une cinquième place sur le prestigieux Tour de l'Avenir, ne se firent pas attendre.

Jai Hindley n'aime ni le tapage, ni se mettre en avant. De nature plutôt discrète, avenante et extrêmement disciplinée, il vit pour le cyclisme et s'y livre corps et âme. « Être payé pour faire ce que j'aime par-dessus tout, c'est une vie parfaite, » s'enthousiasme-t-il. Jai trouve avec BORA un lien qui dépasse même le cyclisme : il aime cuisiner et n'y manque pas de talent. « Je préfère cuisiner moi-même, » explique-t-il. « Ça me permet aussi de maîtriser exactement mon alimentation. » Né sous le signe du Taureau, l'athlète affiche une faiblesse toute particulière pour la cuisine italienne.

Jai a enrichi le cyclisme d'une phrase qui restera dans les annales. Lors du Giro d'Italia, un journaliste lui a demandé ses ambitions concernant la victoire au classement général. Sa réponse : « Je ne suis pas venu pour mettre des chaussettes aux mille-pattes. » Pas de tergiversations : Jai n'a que ses propres chaussettes de course à enfiler, sa détermination et sa discipline de fer font le reste. Assurément, l'Australien ne manquera pas de nous offrir encore quelques bonnes surprises et autres interviews originales.



BORA Évènements

Vivez les produits BORA avec tous vos sens.



Découvrez BORA X BO
et ses avantages en direct.

Vous souhaitez apprendre à connaître nos produits BORA et les essayer vous-même ? Assistez à l'un de nos évènements BORA près de chez vous et laissez-vous séduire par la fonctionnalité, les matériaux d'excellence et le design d'exception de nos produits, que ce soit lors d'une soirée culinaire BORA, une présentation de nos produits par un partenaire BORA ou lors d'un évènement du BORA Cooking Truck. Nous serons heureux de vous y rencontrer !

Nos évènements en bref

Découvrez nos différents évènements et retrouvez celui qui vous conviendra le mieux près de chez vous :



Participez à l'une de nos soirées culinaires avec un chef BORA, dans une atmosphère conviviale et unique.

Impressum

Édition

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

Directeur : Willi Bruckbauer
N° TVA : 166/4115
N° TVA internationale : ATU67323933
N° registre du commerce : FN 381333i
Responsable du contenu :
Willi Bruckbauer

Contact

bora.com

Droit d'auteur

Tous droits réservés. Reproduction des articles sous réserve d'accord écrit de la part de BORA Vertriebs GmbH & Co KG. La source doit en être précisément indiquée. Sous réserve de modifications techniques dans la réalisation des produits. Les conditions techniques de l'impression peuvent donner lieu à certaines variations de couleurs.

Rédaction et adaptation

Storyboard GmbH, Munich
Graphisme : Nina Heidtkamp, Claudia Homer
Directrice de la photographie : Elina Gathof

Texte

Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss, Dino Medic, Alissa Selge

Relecture

Lektorat Süd, Munich

Images et représentations graphiques des produits BORA

Hunger & Simmeth GmbH Bureau Raumflug, Auracher Popp GbR

Création

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

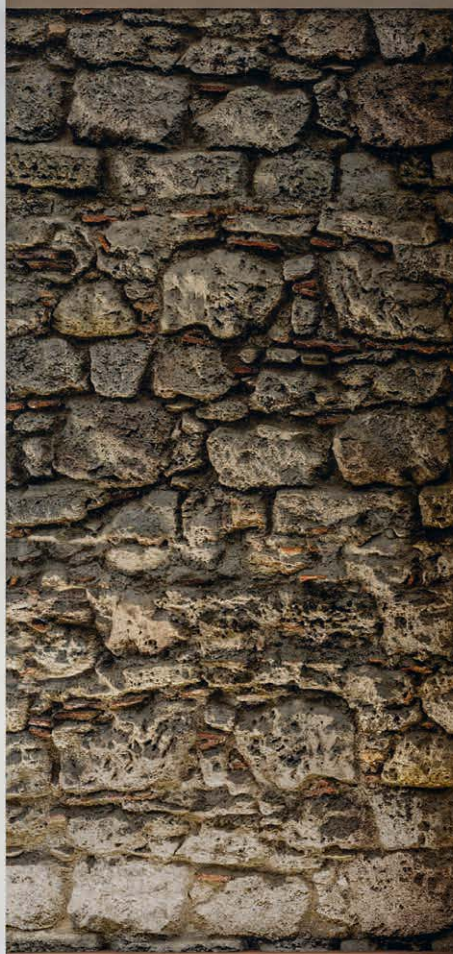
Impression

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Les partenaires commerciaux BORA sont hautement qualifiés et sauront répondre à vos questions. N'hésitez pas à vous adresser à :



Clip TV BORA



WUBM-FR

(01)04260326376609(240)000720-10012

