



BORA

Magazine

01 | 2024

MORE THAN COOKING.

Innovation Découvrez tous les produits BORA

Savoureux Vos aliments frais plus longtemps

Inspiration Pierre naturelle dans l'espace de vie de la cuisine

More than cooking.

Faire de la cuisine non pas un lieu simplement fonctionnel, mais un véritable espace de vie, avec des produits innovants qui simplifient la cuisine et permettent un mode de vie sain : telle a toujours été notre préoccupation. Depuis 2007, BORA est synonyme d'aspiration et de filtration des odeurs efficaces. La marque met ces performances au service de produits aux exigences de conception les plus élevées, à l'ergonomie unique et au nettoyage des plus faciles.



En 2021, nous avons étendu notre vision de la cuisine au four à vapeur BORA X BO. Nous utilisons la vapeur, notre passion, sous sa plus belle forme, pour donner à tous les foyers accès à une cuisine digne des chefs professionnels. C'est avec détermination que nous bousculons les statu quo en développant des solutions anticonformistes et taillées sur mesure selon les besoins de nos clients pour l'espace de vie de la cuisine. Notre éternelle mission reste d'aider les personnes à obtenir de meilleurs résultats de cuisson et de façonner des expériences d'exception.

Avec nos nouveaux produits, l'expérience BORA conquiert de nouveaux horizons. Nos innovants systèmes de réfrigération et congélation BORA Cool et Freeze associent conception ingénieuse et refroidissement efficace. Les solutions BORA Horizon et BORA Stars jettent une nouvelle lumière sur l'espace de vie de la cuisine, avec un éclairage à la fois fonctionnel et émotionnel. L'appareil sous vide encastrable BORA QVac vous permet de conserver vos aliments plus longtemps sans compromettre l'intensité de leurs saveurs. BORA M Pure ajoute une flexibilité maximale à l'écosystème de nos systèmes d'aspiration sur table de cuisson compacts.

À l'immense satisfaction que nous procurent ces nouveautés s'est enfin ajoutée l'inauguration, à Herford, cœur de l'industrie allemande de la cuisine, de notre nouveau site BORA, qui abrite sur plus de 2 000 m² la BORA Academy, le centre de formation pour nos partenaires commerciaux, un BORA Store, un restaurant et différentes surfaces d'exposition pour des partenaires des secteurs de la construction, de l'habitat et de l'aménagement. BORA Herford nous permet d'entretenir un contact direct avec nos partenaires comme avec nos clients particuliers. Retrouvez dans notre magazine une multitude de sources d'inspiration et expérimentez BORA au plus près. Nous avons hâte de vous rencontrer !


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

- 06** LE CONCEPT BORA
- 08** BORA EN BREF
- 10** AVANTAGES BORA
- 38** MORE THAN COOKING

À gauche : Vue sur la végétation : les larges baies vitrées font entrer la vigne dans l'intérieur.

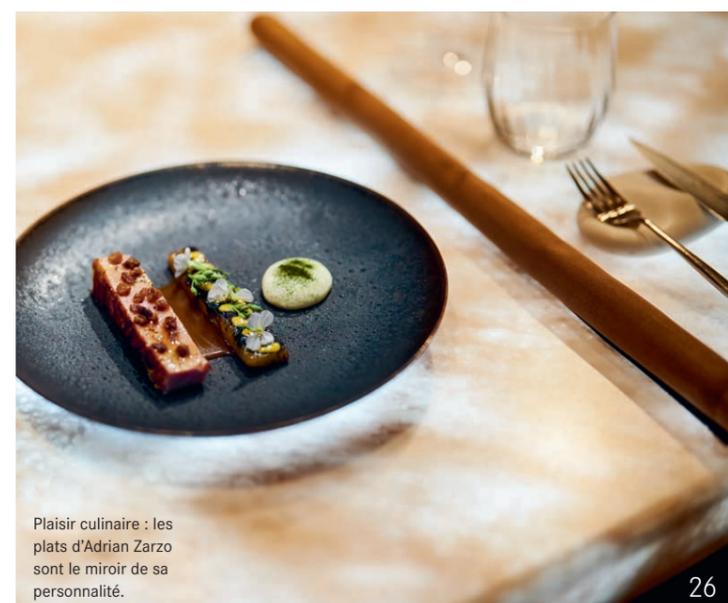
À droite : Préparer des carottes d'une manière fascinante : découvrez nos recettes de carottes épicées et bien d'autres.



18



12



Plaisir culinaire : les plats d'Adrian Zarzo sont le miroir de sa personnalité.

26

Inspiration

- 12** PRÉSERVER LES SAVEURS
De la récolte à l'assiette, le chemin des aliments est long. Les produits BORA prolongent leur fraîcheur.
- 18** UNE MAISON AU MILIEU DES VIGNES
Découvrez le refuge minimaliste, durable et fonctionnel de la famille Wöhrwag, vigneron.
- 22** DES PIÈCES UNIQUES
Un plaisir pour les yeux : la pierre naturelle noble d'Antolini, entreprise ancrée dans la tradition, rencontre le design intemporel de BORA.
- 26** RENCONTRE AVEC ZARZO
Interview du chef étoilé Adrian Zarzo : découvrez sa cuisine, ses ingrédients et ses produits BORA préférés.

- 30** COMME FAÇONNÉ PAR LE VENT
Le bâtiment de BORA Herford est une perle d'architecture. Un lieu façonnant une expérience et un plaisir culinaire d'exception autour des produits BORA.

- 34** À CONTRE-COURANT
Gagnant-gagnant : le sponsoring de l'équipe cycliste BORA - hansgrohe donne des ailes non seulement aux coureurs de l'équipe, mais aussi à la marque.

BORA Produits

- 40** SYSTÈMES D'ASPIRATION SUR TABLE DE CUISSON
- 60** SYSTÈMES DE CUISSON À LA VAPEUR
- 68** SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION
- 74** ÉCLAIRAGE
- 80** ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS
- 86** IMPRESSUM

Cuisez comme un chef avec la mise sous vide dans BORA QVac et la cuisson au four BORA X BO.



82



Les innovations de BORA transforment la cuisine pour en faire non plus un lieu fonctionnel, mais un véritable espace de vie.

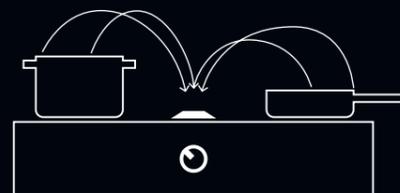
38

Crédit photo : Josefine Unterhauser, Hartmut Nägele

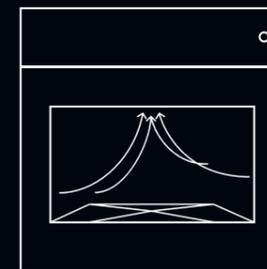
Concept BORA

Quand la physique devient esthétique.

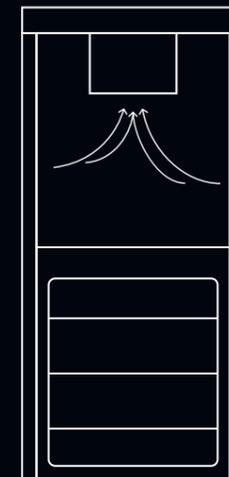
Avec ses dispositifs aspirants sur table de cuisson révolutionnaires, son four multifonction BORA X BO et ses systèmes de réfrigération, BORA se positionne à l'avant-garde de la filtration des odeurs.



Les vapeurs de cuisson montent à une vitesse maximale d'un mètre par seconde. Les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA aspirent la vapeur vers le bas à une vitesse d'environ quatre mètres par seconde. Ils produisent ainsi un flux transversal supérieur à la vitesse ascensionnelle des vapeurs de cuisson. La vapeur et les odeurs sont ainsi efficacement aspirées vers le bas.

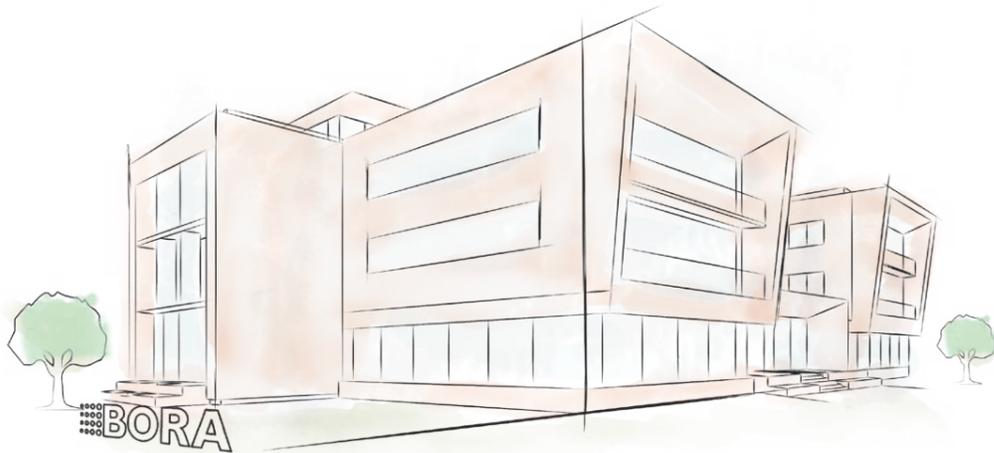


Avec BORA X BO, la vapeur produite à la cuisson est automatiquement aspirée vers l'arrière à l'ouverture de la porte. Les odeurs sont neutralisées efficacement dans le filtre à charbon actif placé au-dessus de la chambre de cuisson.



Dans les systèmes de réfrigération de BORA, une circulation permanente et optimale de l'air est assurée pour conserver les aliments dans un état de fraîcheur aussi longtemps que possible. Les odeurs sont également largement neutralisées à l'aide d'un filtre à odeurs intégré.

BORA en bref



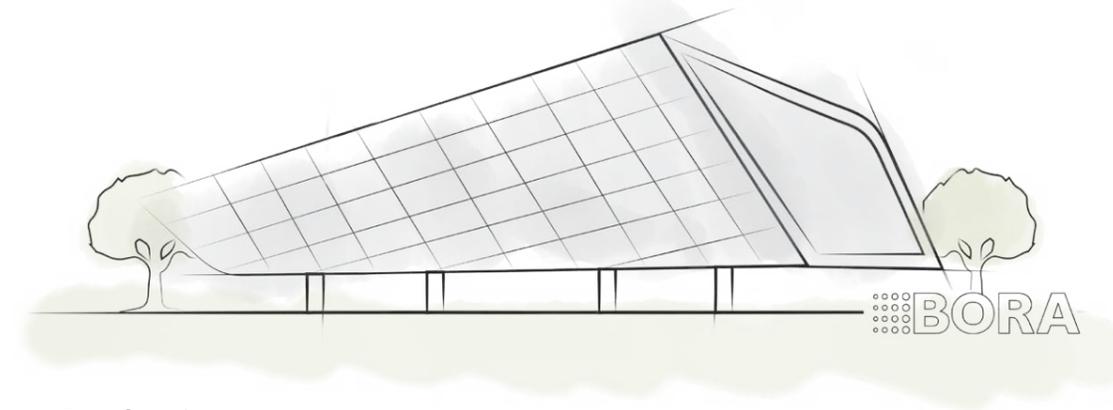
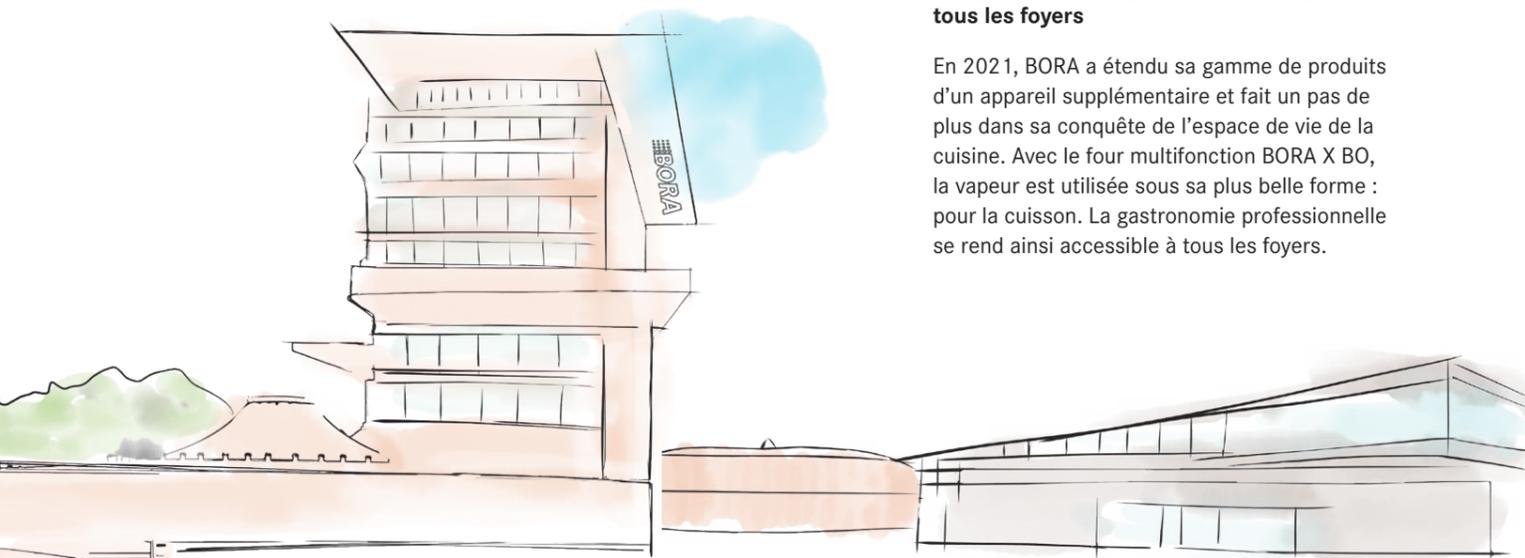
De l'idée au succès international

L'histoire de BORA a débuté en 2005 dans le werkhaus de Raubling, en Bavière, avec le développement du premier prototype de système d'aspiration sur table de cuisson conçu pour aspirer la vapeur vers le bas. Après la fondation de l'entreprise BORA Lüftungstechnik en 2007, le succès croissant et l'expansion internationale rencontrée au cours des années, le bâtiment « Hochhaus » (ci-dessous) a vu le jour à Raubling en 2015. Depuis, le développement et la commercialisation d'appareils de cuisine ont lieu avec succès sur les sites de Niederndorf (ci-dessus) et Raubling, et leur splendide panorama sur les Alpes, et les produits sont distribués dans plus de 60 pays.



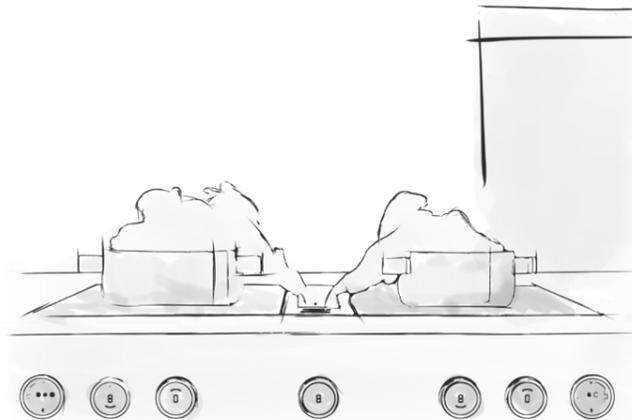
Des performances professionnelles pour tous les foyers

En 2021, BORA a étendu sa gamme de produits d'un appareil supplémentaire et fait un pas de plus dans sa conquête de l'espace de vie de la cuisine. Avec le four multifonction BORA X BO, la vapeur est utilisée sous sa plus belle forme : pour la cuisson. La gastronomie professionnelle se rend ainsi accessible à tous les foyers.



L'expérience BORA à Herford

Au cœur de l'industrie allemande de la cuisine, un bâtiment BORA d'ores et déjà emblématique a été inauguré en 2023. En plus d'une boutique BORA, le bâtiment offre une expérience d'exception autour de produits de marque et du monde culinaire sur une surface de 2 000 m². BORA façonne des lieux d'exception pour la présentation de ses produits aux clients, comme à Munich, à Sydney et à Londres.



L'innovation dans l'espace de vie de la cuisine

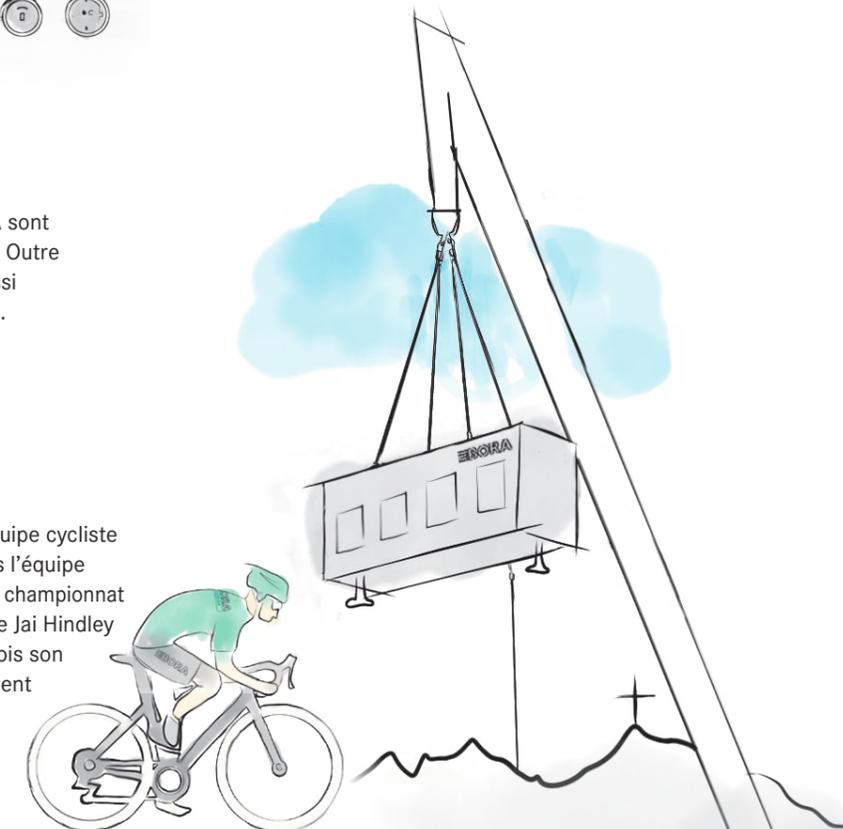
L'aspiration de la vapeur vers le bas a révolutionné l'espace de vie de la cuisine, et la demande en systèmes d'aspiration intégrés augmente. En plus des systèmes modulaires, des systèmes compacts en dimensions standard ont été développés et, après le lancement du four à vapeur BORA X BO, BORA n'est pas resté dans l'oisiveté : en 2023, la marque a lancé ses propres solutions d'éclairage et de systèmes de réfrigération et congélation, ainsi que l'appareil sous vide encastrable BORA QVac et BORA M Pure, le plus flexible de nos systèmes d'aspiration sur table de cuisson compacts.

Une expérience unique dans les airs

Dans le cube de verre aménagé, les produits BORA sont présentés en direct, à 30 mètres au-dessus du sol. Outre la vue à couper le souffle, les visiteurs peuvent aussi savourer diverses délicatesses préparées en direct.

Première classe dans le cyclisme

Depuis 2015, BORA est sponsor principal d'une équipe cycliste professionnelle. Depuis 2017, nous accompagnons l'équipe BORA - hansgrohe sur les routes de l'UCI WorldTour, championnat d'élite du cyclisme. Avec la victoire sensationnelle de Jai Hindley sur le Giro d'Italia en 2022, l'équipe a assuré à la fois son premier podium et sa première victoire au classement général, portant ainsi haut les couleurs de BORA au-delà de la sphère de la cuisine.





Design intemporel

Grâce au design minimaliste et à l'absence de lignes superflues, les appareils BORA se fondent en toute discrétion dans toutes les cuisines. Du cadre de montage noir mat de BORA X BO aux éléments de bois des accessoires du réfrigérateur, BORA met systématiquement en œuvre des matériaux de haute qualité. Ceux-ci sont mis en scène de manière idéale par un éclairage sobre et soigneusement conçu, jusque dans les moindres détails.



Nettoyage facile

BORA s'apprécie aussi au jour le jour : tous les composants amovibles des dispositifs aspirants se démontent en toute simplicité pour être lavés au lave-vaisselle. Les matériaux robustes et haut de gamme qui composent les produits sont résistants aux rayures et aux frottements. Grâce au design minimaliste, toutes les surfaces sont bien accessibles. Du réfrigérateur facile à entretenir en toute propreté au four à vapeur auto-nettoyant, vos appareils ménagers préservent leur brillant dans la cuisine.

De l'espace pour vivre

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



Air pur et vue dégagée

Pionnier dans la filtration de l'air, BORA élimine les odeurs et les particules de graisse dès leur émission. Avec BORA, vous cuisinez et entreposez les aliments dans un air pur et conservez en permanence une vue dégagée sur l'essentiel : des aliments bien rangés, de délicieux repas, et vos proches. Finies les odeurs incommodantes, la vapeur devant les yeux, les lunettes embuées et la vue obstruée.



Utilisation facile

Tous les appareils BORA séduisent par leur commande intuitive : les surfaces tactiles des tables de cuisson, du four BORA X BO ou des systèmes de réfrigération et congélation, le bouton rotatif, les fonctions d'atténuation et les commandes gestuelles de l'éclairage BORA font de la cuisine et des repas une véritable expérience.



Performances maximales

Avec les produits BORA, vous cuisinez comme un professionnel et entreposez vos aliments au frais avec ordre et efficacité. Vous parvenez à des résultats de cuisson homogènes, avec une ventilation et une répartition de la chaleur optimales. Les produits BORA offrent en outre un espace de rangement maximal et une liberté d'agencement individuelle, et, grâce à la technologie ingénieuse, offrent des résultats de cuisson parfaits, le tout sans odeurs incommodantes ni bruits désagréables.

Un plaisir PROLONGÉ

Les fruits et légumes ne restent pas frais et croquants longtemps. C'est désormais faux ! Les appareils innovants de BORA prolongent considérablement la conservation des aliments.

Texte KATHRIN HOLLMER

Bien longtemps avant l'invention des congélateurs et des boîtes de conserve, l'humain a entrepris de conserver ses aliments aussi longtemps que possible. Dès l'âge de pierre, viande et fruits ont été séchés, salés et fermentés. Dans l'Antiquité, les Égyptiens trempaient les légumes dans du vinaigre et du miel, et les Romains les fumaient, les salaient ou les séchaient. Le 19^e siècle vit apparaître l'invention des boîtes de conserve et les premiers appareils de réfrigération.

Aujourd'hui, un quotidien sans systèmes de réfrigération et congélation serait impensable. Les réfrigérateurs connaissent des développements perpétuels afin de préserver toujours plus longtemps la fraîcheur, les saveurs et les nutriments des fruits et légumes, de la viande, du poisson et des produits laitiers. Une conservation et une manipulation appropriées permettent d'avoir toujours des aliments frais chez soi et de s'épargner des courses quotidiennes. Grâce au refroidissement optimal des systèmes de réfrigération et congélation BORA et à la mise sous vide avec BORA QVac, idéal notamment pour

les restes de repas, il devient possible de réduire ses déchets au maximum et d'économiser de précieuses ressources. Les différents aliments, cependant, en particulier les fruits et légumes, n'affichent pas tous la même tolérance au froid. Les carottes, que l'on consomme de la tendre enfance à la blanche vieillesse dans de nombreuses cultures culinaires du monde, constituent un apport important en nutriments. Disponibles toute l'année dans les supermarchés, elles sont récoltées de juin à octobre en Europe, que ce soit en plein champ ou dans les potagers. Ce légume racine perd cependant rapidement son humidité et ses arômes : pour le conserver croquant et savoureux le plus longtemps possible, il faut le stocker au frais et en conditions de forte humidité. Dans le bac à légumes des réfrigérateurs conventionnels, les carottes peuvent rester croquantes jusqu'à dix jours. Les systèmes de réfrigération et congélation BORA prolongent nettement la conservation des aliments en proposant une température précisément réglable et le compartiment BORA Fresh zero. Les carottes et les



pommes se conservent ainsi jusqu'à 40 jours de plus, le chou jusqu'à douze jours et la salade jusqu'à onze jours. Les kiwis, quant à eux, restent frais jusqu'à 48 jours. Et grâce au refroidissement doux, aucune vitamine ni aucuns minéraux ne sont perdus. Les carottes sont notamment bonnes pour leur richesse en provitamine A, vitamine C, potassium et fer. En vue de prolonger autant que possible la conservation des fruits et légumes, il est nécessaire de les laver juste avant leur consommation. Avant cela, ils risquent de perdre leur goût et de pourrir plus rapidement. Pour les carottes, par exemple, le mieux est de les retirer de leur emballage avant de les stocker au réfrigérateur. Pour les fruits, il est bon de veiller à consommer premièrement ceux qui ont reçu des chocs ou ceux dont la peau est abimée. Congelés, les fruits et légumes peuvent être conservés jusqu'à 15 mois. Pour ce faire, il sera nécessaire d'en éliminer les restes de terre et de les laver. Certains types de légumes, comme les pois, les haricots, le chou-fleur, le brocoli, le chou rave et le poireau, doivent être blanchis, et

d'autres, comme les aubergines et le chou vert, cuits au préalable. Les carottes, les poivrons et les champignons, quant à eux, peuvent être congelés crus. Pour éviter les brûlures de congélation, il est nécessaire de veiller à ce que l'emballage soit bien fermé et entièrement étanche à l'air. En mettant les aliments sous vide à l'aide de BORA QVac, ceux-ci peuvent être conservés jusqu'à trois fois plus longtemps sans perdre leur saveur ni leur aspect frais et croquant. Congelés, leur durée de conservation est encore prolongée. Grâce à la technologie No Frost, les systèmes de réfrigération et congélation BORA protègent les aliments contre le givrage et les brûlures de congélation indésirables. Les carottes, passe-partout, offrent leurs délicieuses saveurs qu'elles soient consommées crues, cuites, confites ou en jus. Le bouchon de mise sous vide et la fonction de fermeture de bouteilles de BORA QVac permettent également de savourer du jus de carottes frais plus longtemps. Avec les appareils BORA, les carottes ne se conservent pas seulement plus longtemps, mais peuvent être préparées avec créativité en un rien de

Crédit photo : Stocksy/Darren Muir (1)



À gauche : Fraîchement récoltés, les légumes racines comme les carottes doivent être conservés de manière adaptée pour rester frais plus longtemps.

À droite : Pour préserver leur fraîcheur (jusqu'à trois fois) plus longtemps, les aliments peuvent être mis sous vide avec BORA QVac.



Ci-dessous : Les systèmes de réfrigération et congélation BORA proposent une zone de température idéale, adaptée à chaque aliment.

Ci-dessus : Préparez des fruits et légumes frais avec créativité en un tour de main dans le four à vapeur BORA X BO.



temps. Conservés au frais, les smoothies de fruits et de légumes acquièrent une douceur particulière. Le four à vapeur BORA X BO, quant à lui, permettra de préparer de délicieuses et croquantes chips de carottes. Il est aussi possible de les mariner sous vide avec BORA QVac pour les épicer délicieusement, avant de les faire cuire au four à vapeur BORA X BO. Retrouvez d'autres idées de recettes en pages 16 et 17.

Comment stocker correctement mes aliments au réfrigérateur ?

Les systèmes de réfrigération et congélation BORA proposent une zone de température adaptée à chaque aliment. Tout en bas se trouve la zone la plus froide, le compartiment BORA Fresh zero, à environ 0 °C, pour tout ce qui doit rester savoureux longtemps. Pratique, la répartition homogène du froid permet de placer librement vos aliments dans le compartiment, selon votre organisation personnelle. Le bac BORA Fresh zero est fermé par un couvercle de contrôle de l'humidité et son taux d'humidité élevé est idéal pour les aliments sensibles comme les fruits et légumes sortis de leur emballage. Les aliments sensibles

5 °C
Produits laitiers, fromage, plats entamés, bocaux, œufs, beurre, confiture, sauces et produits en tube

0 °C (BORA Fresh zero)
Fruits et légumes déballés, avec couvercle de contrôle de l'humidité

0 °C (BORA Fresh zero)
Poisson, viande, fruits de mer et charcuterie, dans leur emballage et sans couvercle de contrôle de l'humidité

-18 °C
Glaces, glaçons, aliments surgelés



emballés, comme la viande, la charcuterie, le poisson, les fruits de mer ou le lait frais peuvent tout à fait être placés dans le bac sans couvercle de contrôle de l'humidité. Au milieu du réfrigérateur, la température, selon le réglage, est d'environ 5 °C : le lieu idéal pour les produits laitiers comme les yaourts, le fromage, les pâtisseries, les plats préparés et les aliments à congeler ou décongeler. La partie supérieure du réfrigérateur, quant à elle, accueillera les plats entamés, les bocaux, les fruits découpés et les aliments à consommer rapidement. La porte du réfrigérateur, enfin, se prête au rangement des boissons, des œufs, du beurre, des confitures, des sauces et des ingrédients en tube. Le congélateur BORA Freeze, réglé à -18 °C, permet quant à lui de conserver les aliments surgelés, les restes de plats, les glaces et les glaçons. Les fonctions spéciales comme Power Cool, Party et Eco des systèmes de réfrigération et congélation BORA permettent de bénéficier des meilleures conditions de froid pour une circonstance donnée. Notez cependant que tous les aliments ne doivent pas être conservés au frais : en effet, si la salade, les choux, les champignons aiment le froid, les légumes sensibles comme les aubergines, les poivrons, les tomates ou les fruits méridionaux comme les avocats, les bananes ou les citrons, se conserveront de préférence à température ambiante.



Retrouvez comment préserver longtemps la fraîcheur de vos aliments au réfrigérateur.

Recette
pour
BORA X BO

Chips de légumes

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min
pour 4 personnes

MARINADE

Dans un bol, mélanger l'huile, le paprika et le sel pour composer une marinade.

CHIPS DE LÉGUMES

Presser le jus du citron et le mélanger à l'eau. Éplucher les légumes, les tailler en rondelles d'environ 1 mm d'épaisseur et les tremper courtement dans l'eau citronnée. Les égoutter et, dans un plat creux, les mélanger avec la marinade. Répartir individuellement les rondelles de légumes sur la plaque universelle et les faire cuire 5 min au four X BO (160°/0 % d'humidité). Régler ensuite le four à 110°/-100 % d'humidité et déshydrater les légumes pendant 5 min. Les disposer ensuite sur un papier essuie-tout pour les égoutter.

L'ASTUCE DES PROS

Pour en prolonger la conservation, stocker les chips dans un sachet hermétique et à l'abri de l'humidité. Plus la teneur en amidon des légumes est forte, plus les chips resteront croustillantes. Pour en préserver la couleur, plonger les rondelles de légumes dans de l'eau citronnée.

Pour la marinade

100 ml d'huile de cuisson haute température
1 c. à s. de paprika (ou mélange d'épices au choix)
½ c. à c. de sel gemme

Pour les chips de légumes

1 citron
500 ml d'eau
250 g de carottes
250 g de pommes de terre



Carottes épicées au sésame grillé

Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min
pour 4 personnes

Pour les carottes

500 g de carottes
100 ml d'huile d'olive
1 c. à s. de harissa
½ c. à c. de sel gemme
poivre fraîchement moulu

Pour la sauce

2 c. à s. de sésame
1 citron
120 g de tahini (crème de sésame)
40 g de pesto d'ail des ours
50 ml d'huile d'olive
sel gemme

Autres

appareil et sac de cuisson sous vide

CAROTTES

Laver les carottes, les éplucher et les couper en quartiers dans la longueur. Les placer dans une marinade d'huile d'olive, de harissa, de sel gemme et de poivre, les insérer dans un sac et les mettre sous vide. Placer les carottes sur le plat de cuisson perforé et les faire cuire 35 min au four X BO (85°, programme spécial « Cuisson sous vide »).

SAUCE

Dans une poêle, faire griller le sésame dans un peu d'huile. Presser le jus du citron. Mélanger le sésame grillé et le jus de citron avec le tahini, le pesto d'ail des ours et l'huile d'olive de sorte à obtenir une crème, et assaisonner de sel.

L'ASTUCE DES PROS

Pour plus de goût, utilisez des carottes de petite ou moyenne taille, et, pour l'esthétique, conservez l'extrémité de la fane sur la carotte.

Smoothie pommes-carottes-gingembre au piment de Cayenne et au miel

Préparation : 15 min
pour 2 portions

150 g de glace pilée
250 g de carottes
50 g de gingembre
220 g de pommes rouges
le jus d'un citron
1 c. à s. d'huile d'olive vierge extra
1 c. à s. de miel
¼ c. à c. de piment de Cayenne

COUPER LES FRUITS

Bien laver les fruits et les légumes. Peler les carottes et le gingembre, et les découper en larges dés. Éviter la pomme sans l'éplucher, et la découper en gros cubes. Couper le citron en deux et le presser.

MIXER LE SMOOTHIE

Commencer par mixer les ingrédients les plus durs dans un blender, puis ajouter les ingrédients liquides, les épices et le miel. Mixer le tout à puissance maximale pendant 2 min, jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Verser le smoothie dans deux grands verres et agrémenter d'un peu de piment de Cayenne.



Nos recettes faciles
au four à vapeur
BORA X BO

Rôtir, cuire avec ou sans vapeur ou au grill à air chaud... le four à vapeur professionnel BORA X BO multiplie les possibilités pour faire de la cuisine un véritable plaisir. Retrouvez de délicieuses recettes pour le quotidien dans le livre de recettes BORA.



Plus d'informations sur
le livre de recettes



Scannez le QR code
pour découvrir de
nouvelles recettes BORA

Une maison au milieu des VIGNES

La demeure de la famille Wöhrwag
ne domine aucunement la nature
environnante : elle fusionne avec.

Texte ALISSA SELGE Crédit photo JOSEFINE UNTERHAUSER



À gauche : Le bâtiment héberge à la fois l'habitation de cette famille de vignerons et la cave du domaine.

À droite : Bois et lumière : une paroi de chêne revêtue de laque ardoisée sépare la cuisine du séjour.

Ci-dessous : Le design minimaliste aux lignes épurées s'étend sur le séjour et la cuisine.



Une douce lumière de fin d'après-midi inonde le séjour, illuminant les panneaux anthracite et dessinant un espiègle jeu d'ombres sur le bois de chêne. Les larges baies vitrées, de part et d'autre de la pièce, laissent contempler la course du soleil et le passage des saisons comme si l'on se tenait au milieu de la vigne : rayonnant d'un vert intense en été, les feuilles se revêtent en automne de flamboyantes teintes d'or et de vermillon. Aucun tableau ni aucune note colorée dans l'agencement intérieur ne vient rompre le charme de ce spectacle. La construction d'acier et de verre, tout en légèreté, semble faire pénétrer la nature dans l'intérieur, dans une intime fusion entre le bâtiment et la vigne. Une sobriété architecturale dans un style Bauhaus empreint de minimalisme : c'est ce qu'avaient à cœur Christin et Hans-Peter Wöhrwag en collaborant avec l'architecte renommé Thomas Hundt pour le développement du projet. Cette famille de vignerons dirige à Stuttgart l'entreprise viticole, le domaine Wöhrwag, depuis six générations. En raison d'un manque de place, le couple a planifié en 2018 une délocalisation partielle de l'entreprise et débuté la nouvelle construction en 2019. Au printemps 2022, le projet était achevé : un vaste bâtiment en L, tenant lieu à la fois de dépôt pour les quelque 200 000 bouteilles de la production du domaine et de demeure pour les Wöhrwag. Omniprésent dans l'environnement immédiat, le vert caractérise également les vertus écologiques de la construction : la maison, autonome sur le plan énergétique, s'alimente au moyen d'installations photovoltaïques et géothermiques, ainsi que d'une pompe à chaleur. Les toits sont végétalisés, la vigne s'étend jusque sur le dépôt de bouteilles et le toit du garage offre aux abeilles une généreuse parcelle de prairie.



Ci-dessus : Mieux qu'une télévision : les larges baies vitrées font entrer la vigne dans l'intérieur.

Ci-dessous : Christin Wöhrwag utilise BORA Professional 2.0 pour émerveiller ses invités avec des menus des plus raffinés.

Cuisinière passionnée, Christin Wöhrwag attache une importance toute particulière à l'ergonomie de sa cuisine. Elle tenait aussi à ce que celle-ci soit séparée du séjour : « Dans ma cuisine, je cuisine. Il y a de l'activité, de la salissure, des ingrédients un peu partout », s'amuse la propriétaire. Elias Holocher a été sollicité pour l'agencement de cette cuisine qui se distingue du salon par une paroi en bois de chêne revêtue de laque ardoisée et percée d'un passe-plat. Le défi lors de la planification ? « Bien saisir et mettre en œuvre le design de l'intérieur », explique le cuisiniste. Avec son équipe, il est parvenu à réunir fonctionnalité et design épuré. Pour ce faire, il a eu recours au système d'aspiration sur table de cuisson modulaire BORA Professional 2.0 avec deux zones de cuisson au gaz et un teppanyaki BORA, qui se fond idéalement dans le plan de travail et dans le bloc de la cuisine en acier inoxydable. Les deux fours à vapeur BORA X BO complètent le design épuré de l'ensemble avec leur cadre noir mat. La cuisine comporte également un poste dédié au rôtissage, un à la cuisson au four et un à la cuisine froide, ainsi qu'un passe-plat pourvu de lampes chauffantes entre la cuisine et le séjour. Les heureux convives de Christin Wöhrwag auront le plaisir de savourer à la fois un délicieux repas et la splendide vue sur la vigne environnante.



En savoir plus sur la vision et la planification de la cuisine en vidéo.

PIÈCES UNiques

Avec Antolini,
entreprise italienne
ancrée dans la tradition,
BORA fait entrer la pierre
naturelle dans l'espace
de vie de la cuisine.

Texte KATHRIN HOLLMER

Leur beauté est intemporelle, leurs motifs et couleurs multiples, et chaque pièce taillée est un exemplaire unique : les pierres naturelles comme le granit et le quartz ennoblisent tous les intérieurs dans lesquels elles sont installées. Robustes, durables et faciles à nettoyer, elles constituent le matériau idéal pour la cuisine. BORA affichant un attachement particulier pour le design intemporel, les matériaux haut de gamme et les appareils ultramodernes, les pierres naturelles d'Antolini répondent idéalement aux exigences de design de la marque. L'entreprise sise à Vérone est depuis

70 ans leader sur le marché du traitement de la pierre naturelle. Sa dernière innovation : une protection anti-acides pour le marbre, l'onyx et le quartzite tendre. Ainsi, les pierres naturelles d'Antolini s'avèrent à la fois élégantes et faciles à entretenir. Les pierres naturelles d'Antolini, extraites de carrières du monde entier, sont idéales pour composer une cuisine personnelle et unique. Que l'on recherche un design moderne, cosy ou rustique, il existe une pierre pour chaque style d'intérieur : avec des motifs saisissants et dorés ou dans des couleurs sobres avec des marbrures discrètes.

Le quartz naturel
translucide Cristallo
Bianco Wow
illumine la cuisine.



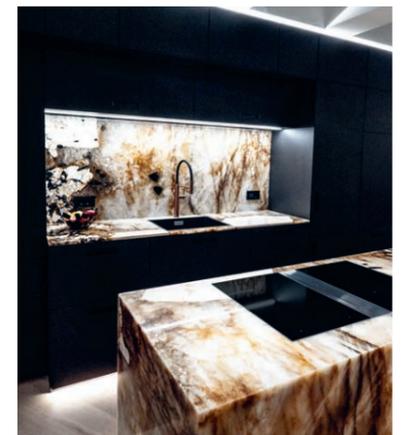
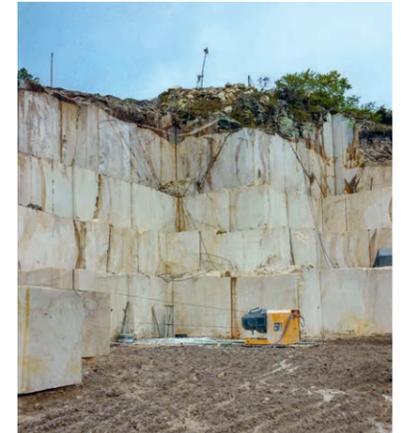
Crédit photo : Antolini

Antolini fait entrer la pierre naturelle unique dans l'espace de vie de la cuisine. Pour une habitation au cœur de Bolzano, un îlot de cuisine a été fabriqué en quartz naturel Patagonia Original Extra. L'appareil BORA Professional 3.0 s'intègre à la perfection dans le style de l'ensemble, car une pierre portant un tel caractère exige un assortiment des plus nobles. Le saisissant motif fait du bloc de cuisine l'élément phare de cet intérieur, mais aussi le point de rencontre privilégié, l'éclairage indirect de la pierre translucide procurant une atmosphère douce et agréable. Dans les Dolomites, la cuisine d'une demeure du val Gardena a suivi une autre approche stylistique : ici, l'intérieur s'est vu équiper d'un



À gauche : Gros plan sur les pierres naturelles d'Antolini : les quartz naturels Patagonia Original Extra et Cristallo Bianco Wow, et le granit Black Cosmic (de haut en bas).

îlot de cuisine en quartz naturel résistant Cristallo Bianco Wow, sur lequel a été intégré un appareil BORA Professional 3.0 dans sa variante All Black. Dans le centre de Vérone, un autre foyer a opté pour une approche plus frappante : l'îlot de cuisine est entièrement revêtu de granit Black Cosmic en finition Lether. Ce traitement de surface renforce les marbrures du matériau. Un appareil BORA X Pure prend place à fleur de la surface mate de la pierre naturelle aux marbrures, blanches, mica et dorés. Les pierres naturelles sont durables et le granit résiste surtout aux rayures et aux taches. Les plats et casseroles peuvent y être déposés directement sans risquer d'en endommager la surface ou d'en altérer la beauté.



Les pierres naturelles utilisées

Le quartz naturel Patagonia Original Extra est disponible en de nombreux coloris, du beige sobre au vert intense, et en trois minéraux différents : feldspath, quartz blanc et tourmaline noire. Outre la multiplicité de ses coloris et la netteté de ses marbrures, le quartz naturel Patagonia Original Extra est également prisé pour sa translucidité, à l'instar de la cire ou les feuilles. Le Cristallo Bianco Wow est également un quartz naturel et, à l'instar du Patagonia Original Extra, il est également translucide et exceptionnellement résistant. Son aspect

cristallin le rend particulièrement intéressant pour habiller les plans de travail. Le marbre Black Cosmic en finition Lether, quant à lui, est un granit noir aux veines de quartz blanc et touches de mica et de doré. Le granit est une pierre dure d'origine volcanique, essentiellement composée de quartz et de feldspath, ce qui la rend particulièrement résistante aux rayures et à la pression. Disponible en de nombreux coloris, cette pierre arbore une surface mate aux motifs éthérés saisissants. Résistante aux acides, elle est idéale pour tenir lieu de plan de travail.

À gauche : L'îlot de cuisine en granit Black Cosmic est particulièrement résistant aux rayures.

À droite : Antolini détient des carrières dans le monde entier. Ici, extraction de quartz naturel Cristallo Bianco Wow.

En bas à droite : L'îlot de cuisine composé de quartz naturel Patagonia Original Extra trouve un écho dans la paroi saisissante de la crèche.

Avec



ZARZO



Nous avons rencontré le chef étoilé Adrian Zarzo dans son restaurant, le « Zarzo », dans la cité néerlandaise d'Eindhoven. Entretien sur la passion, le raffinement culinaire et son affection pour BORA.

Texte ANNA-LENA WOLFARTH

Crédit photo HARTMUT NÄGELE



« BORA X BO séduit par ses fonctions et son esthétique. »

ADRIAN ZARZO



En haut : Formes épurées et couleurs neutres : le restaurant d'Eindhoven affiche un style minimaliste et élégant.

En bas : Bienvenue à la table du chef. Ici, Zarzo invite à un voyage de découverte culinaire avec un menu à huit plats.



Dans le Zarzo, les convives voient ce qui se passe en cuisine. On y utilise entre autres le four BORA X BO pour les démonstrations culinaires. Qu'est-ce qui vous a séduit dans ce four à vapeur ?

Avec BORA X BO, je cuisine très proprement et sans odeurs. Mais aussi, son style minimaliste se fond à merveille dans le design industriel de notre restaurant. Ça nous a beaucoup plu.

Avez-vous une fonction préférée sur le four BORA X BO et quel plat aimez-vous préparer pour émerveiller vos convives ?

Oui, on aime les qualités de l'injection de vapeur, par exemple pour un filet de veau fumé maison à l'aubergine soufflée avec un jaune d'œuf confit.

Vous utilisez d'autres produits BORA ?

Un en particulier ?

Je suis fan du teppanyaki BORA. C'est un produit avec lequel je peux préparer des plats comme je l'ai appris en Espagne. Pour nous, dans la gastronomie professionnelle, il est important que l'appareil soit facile à nettoyer et que les odeurs puissent être neutralisées. C'est le cas pour tous les appareils BORA.

Biographie

Après avoir grandi dans la petite ville espagnole de Benaguasil, près de Valence, Zarzo a déménagé aux Pays-Bas à l'âge de 12 ans, où il a suivi une formation de gastronomie. Son style culinaire a été façonné tant par son enfance que par ses années dans la gastronomie étoilée auprès de Cees Helder (Parkheuvel), Santi Santamaria (Can Fabes) et Jonnie Boer (De Librije). Son restaurant, le Zarzo, a ouvert en 2013. Deux ans plus tard, il décrochait sa première étoile Michelin. Depuis quelques années, Adrian est aussi propriétaire du restaurant Zuid by Adrian Zarzo.

D'où vient votre passion pour la cuisine ?

La passion pour le bien-manger m'a été quasiment inculquée dès le berceau. Ma grand-mère tenait un bar qui a été l'une des premières tables de notre village.

Quand avez-vous su que vous vouliez faire de cette passion votre métier ?

Enfant, je ne jouais qu'avec des casseroles et des poêles, et à trois ans, je préparais ma première paella aux moules. À douze ans, je savais que je voulais faire de la cuisine mon métier.

Si vous deviez décrire votre style de gastronomie en trois mots ?

Pure, passionnée et moderne. Je me concentre sur les produits et crée des combinaisons vibrantes et modernes. J'aime penser « out of the box ».

Dans votre restaurant, le Zarzo, vos plats s'inspirent de recettes traditionnelles espagnoles. Qu'est-ce qui y est servi ?

Les plats sont le reflet de ma personnalité : une cuisine espagnole classique associée à la gastronomie française, comme je les ai apprises auprès de grands chefs. Je ne suis pas un « esthète ». Mes plats ont une présentation attrayante, mais ils n'ont rien d'un Mondrian. Je me concentre vraiment sur les produits.



Est-ce qu'on retrouve un plat de votre enfance sur votre carte ?

Oui : le sofrito ! C'est une sauce à base d'ail, d'oignons, de tomates, d'huile d'olive et d'épices. Je la mets dans de nombreux plats.

En haut à gauche : Pour ses produits, le chef étoilé s'approvisionne dans la région, à l'exception de certaines spécialités, directement importées d'Espagne.

Le Zarzo a été distingué d'une étoile Michelin pour la huitième fois consécutive. Qu'est-ce qui rend votre restaurant unique ?

Nous restons fidèles à nous-mêmes et accordons une attention particulière à l'accueil. Nous suivons ainsi le concept d'une cuisine ouverte : on voit comment mon équipe prépare tous les plats et l'intensité de notre travail, pour offrir une expérience inoubliable à nos invités.

En haut à droite : Zarzo sait exploiter les performances du four BORA X BO. Sans compter que le design du four à vapeur se fond idéalement dans son restaurant.

En haut : Zarzo affiche également une passion pour le vin. Il s'est formé au rôle de sommelier dans le restaurant De Librije, aux Pays-Bas.



Comme façonné par le VENT

BORA écrit à Herford une
nouvelle page d'architecture.

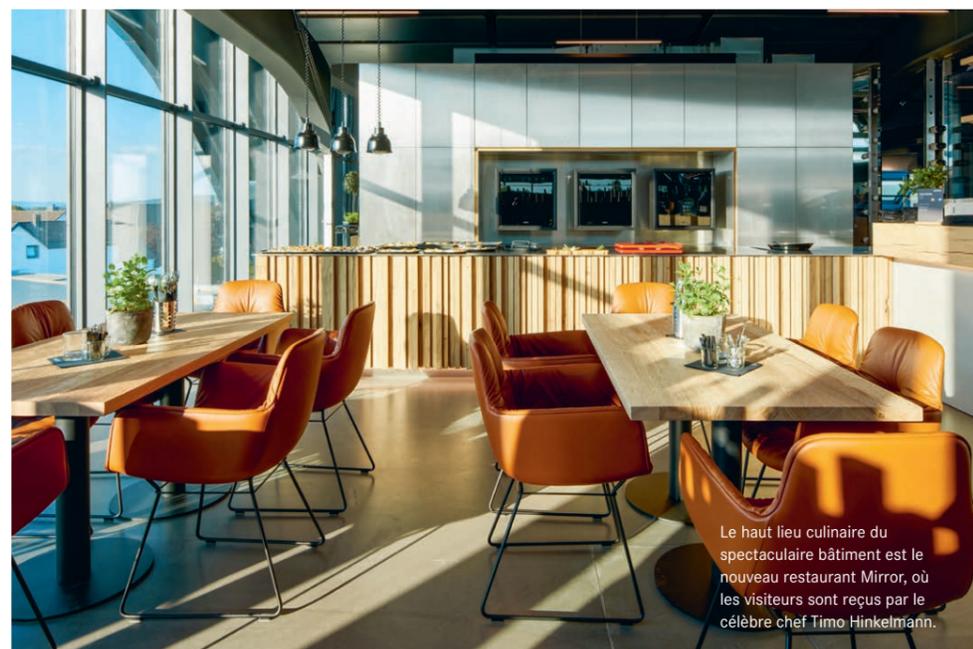
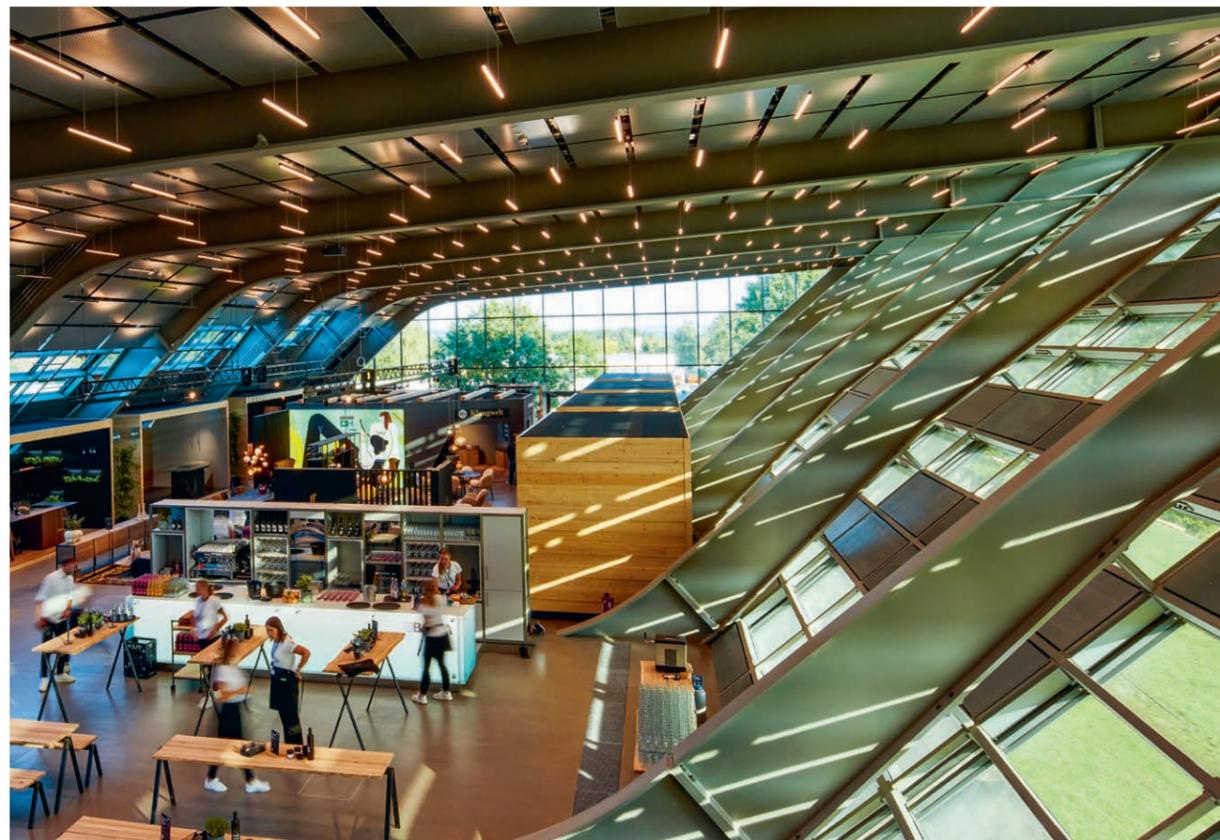


Texte MARTIN FRAAS

Crédit photo JOSEFINE UNTERHAUSER

Architecture LORENZATELIERS
VIENNE-INNSBRUCK-TRIESTE

À Herford, taillé comme
une aile d'avion, le
nouveau bâtiment de
BORA fascine.



Le haut lieu culinaire du spectaculaire bâtiment est le nouveau restaurant Mirror, où les visiteurs sont reçus par le célèbre chef Timo Hinkelmann.

pour les expérimenter. Le site inclut en outre une surface de 2 000 mètres carrés où des partenaires privilégiés comme eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm et Schüller exposent leurs innovations pour l'espace de vie de la cuisine. Dans le monde des luminaires, XAL propose des designs et concepts visionnaires pour toutes les architectures. Poet Audio assure une mise en scène impressionnante et une expérience sonore inoubliable. Même des objets de design d'exception comme le tabouret Meditri de Johannes Müller trouvent leur place dans l'exposition.

L'utilisation d'énergies renouvelables, que ce soit par la géothermie, l'énergie solaire ou la récupération de chaleur, permet de parvenir à un bilan énergétique optimal pour le bâtiment. Pour l'aménagement intérieur de ce temple du design, l'architecte Peter Lorenz a opté pour un style épuré dans lequel les larges poutres d'acier restent volontairement visibles. Transparence et ouverture sont en effet des qualités chéries par BORA. Ainsi se clôt le cercle architectural d'une entreprise à succès. Élément particulier du spectaculaire bâtiment de Herford, le restaurant Mirror de 40 places propose à ses visiteurs des repas gastronomiques dans un environnement inondé de lumière. C'est le célèbre chef Timo Hinkelmann qui y déploie l'étendue de ses talents culinaires. La particularité du nouvel établissement : le toit escamotable aux éléments coulissants de 63 mètres carrés, s'ouvrant sur la simple pression d'un bouton. En soirée, le lieu magique se transforme alors littéralement en restaurant « étoilé ».



En haut : Le bâtiment offre une surface de 2 000 mètres carrés réservée à la présentation des nouveaux produits de BORA et de marques partenaires.

En bas : La collection féminine de sièges et fauteuils du fabricant Freifrau s'associe harmonieusement au mobilier en bois massif de caractère de Janua.

BORA est synonyme de design innovant, de nouvelles références et de fascination. Cette philosophie se reflète jusque dans les bâtiments de l'entreprise. Le plus récent exemple en est le nouveau site de BORA, dans la ville de Herford, centre névralgique de l'industrie allemande de la cuisine. Ici, semblant flotter au-dessus du sol, a été érigé un bâtiment à l'inclinaison spectaculaire, spécimen d'une architecture révolutionnaire et pionnière. La saisissante construction, comme façonnée par le vent, a été conçue par le bureau d'architectes LORENZATELIERS (Vienne-Innsbruck-Trieste) et achevée dans un délai stupéfiant de 18 mois. À eux seuls, les chiffres techniques ne manquent pas d'impressionner : le bâtiment revêtu de façades de tôle galvanisée et percée s'étend sur 95 mètres de long et 13,5 mètres de haut. La forme extérieure est celle d'une aile d'avion semblant flotter dans le vent. Une référence à l'identité de la marque BORA, dont l'âme reflète la légèreté de cet élément tourbillonnant qu'est l'air. Experte dans les systèmes d'aspiration sur table de cuisson, la marque BORA a défini de nouvelles références dans l'espace de vie de la cuisine et a ainsi ouvert la voie vers une nouvelle liberté d'agencement. Inauguré en septembre 2023, le bâtiment futuriste abrite un BORA Store, la BORA Academy dont les formations visent à faire découvrir les nouveaux produits de la marque, et une cuisine d'exposition

Ci-dessous : Partie intégrante de l'expérience BORA, la vaste cuisine d'exposition permet d'expérimenter en direct les innovations et produits de BORA.

Ci-dessous, à droite : Une consultation professionnelle permet de façonner des cuisines de rêve. À BORA Herford, les fabricants de cuisines présentent leur vision des possibilités actuelles.



À CONTRE-COURANT

BORA à la rencontre du cyclisme : que ce soit dans la cuisine ou sur la route, l'ingrédient le plus important est la passion. BORA, c'est dix années de sponsoring dans le cyclisme.

Texte HEIDE SAHL, PETER UTHMANN

Deux amis, une passion : le cyclisme. Willi Bruckbauer, fondateur de BORA, et Ralph Denk, directeur de l'équipe cycliste BORA - hansgrohe, se connaissent depuis plus de 30 ans.



La BORA Fan Zone à l'Alpe d'Huez sur le Tour de France 2022 : 1,5 kilomètre avant l'arrivée, les fans ont redoublé d'énergie pour célébrer l'évènement.

Marcher dans son propre chemin, ne pas suivre le courant et faire de grandes choses à partir des petites choses : voilà ce qui distingue BORA. C'est aussi ce qui caractérise son engagement pour le sponsoring dans le cyclisme. L'entreprise avait à peine cinq ans et ne comptait pas encore 50 employés lorsqu'apparaissait, sur les manches du maillot de l'équipe bavaroise Team NetApp de Ralph Denk, le logo de BORA. L'apposition du logo sur les manches permettait d'inviter les clients particuliers aux courses en remerciement de leur loyauté et en motivation pour d'autres collaborations, en leur offrant une expérience sans prix. Chez BORA, l'intérêt s'est éveillé pour développer le programme de sponsoring dans le cyclisme. Ralph Denk, directeur de l'écurie, et Willi Bruckbauer, fondateur de BORA, sont amis depuis plus de 30 ans. Rivaux de longue date, depuis les courses cyclistes de leurs jeunes années, ils partagent aujourd'hui encore des sorties à vélo, mais où l'ambition sportive ne joue plus qu'un rôle mineur. C'est le temps des discussions. La passion pour le cyclisme était le meilleur prérequis pour franchir le pas dans le sponsoring en 2015 au terme d'une étude du marché approfondie. Voir une équipe cycliste professionnelle internationale portant le nom de BORA au départ des courses les plus importantes au monde promettait une visibilité, une valeur publicitaire et un retour sur investissement qu'aucun autre sport ne pouvait égaler.

La passion de Willi Bruckbauer pour le cyclisme est partagée jusque dans l'entreprise. Tous les services comptent des collaborateurs qui se retrouvent régulièrement pour des sorties à vélo après leurs journées de travail. Les perspectives et possibilités infinies qu'apporte le sponsoring ont été détectées dès le début par BORA et exploitées sur tous les canaux de communication. Nettement établi comme un instrument de marketing, le sponsoring n'a pas manqué de porter la signature anticonformiste de BORA. Faire bénéficier aux invités de l'expérience « BORA in the Air » pour observer de haut l'arrivée de la classique Eschborn-Frankfurt ? Organiser un week-end à Majorque avec toute l'entreprise et sortir ensemble à vélo ? Construire une cuisine BORA mobile sur le col le plus emblématique du Tour de France, l'Alpe d'Huez, et y célébrer la course avec de savoureuses

préparations culinaires, une diffusion publique et les activités de la communauté avec des milliers de fans ? Faire un tour sur des vélos BORA avec les partenaires commerciaux et un accompagnant BORA - hansgrohe à travers Paris pour longer la tour Eiffel et les Champs-Élysées ? Célébrer la victoire de Jai Hindley sur le Giro d'Italia avec l'équipe BORA - hansgrohe, les partenaires, les collaborateurs et des amis, en faisant porter à tout ce beau monde des T-shirts roses produits en un temps record ? Avec BORA, c'est possible !

Outre les événements, le cyclisme se retrouve également dans toute la communication autour de la marque. Que ce soit dans les clips publicitaires, dans les campagnes, sur les médias sociaux ou dans les histoires de bora.com. Articles de blog, interviews et vidéos avec des aperçus fascinants en coulisse, sont produits en collaboration avec les coureurs de BORA - hansgrohe.

Les évolutions de l'écurie professionnelle et de l'entreprise BORA se déroulent en parallèle et avec une même base de valeurs. L'entreprise de Ralph Denk, qui compte désormais 30 cyclistes et 100 autres collaborateurs, a vu sa structure se développer en continu, notamment grâce à BORA. Le BORA Kitchen Truck, qui met à la disposition des coureurs un restaurant mobile pour les courses, en fait partie et constitue les meilleures prédispositions sur le plan d'une nutrition équilibrée et optimisée pour la performance. Chez BORA, la passion pour le cyclisme ne relève aucunement du simple amateurisme. Des communiqués réguliers et des études de marché permettent d'optimiser la visibilité de la marque et l'efficacité du sponsoring. Ils contribuent aussi à adapter toujours mieux la communication afin d'exploiter au mieux l'émotion, la proximité et l'internationalisation du cyclisme. Une démarche qui permet de faire connaître les produits et les personnes derrière la marque BORA sous leur jour le plus authentique.

Des expériences exceptionnelles à vélo et en cuisine : même dans le sponsoring, BORA ne fait pas les choses comme les autres. Son credo : More than cooking. Rien ne se fait de manière conventionnelle : à l'occasion du dixième anniversaire, le cyclisme est comme un vent dans le dos pour la marque sur les ailes de la réussite.



Crédit photo : Veloimages.com, bettinphoto, BORA - hansgrohe / SprintCycling (2)

Étapes clés

- 2015** **BORA devient sponsor principal.** L'écurie s'appelle désormais BORA - ARGON18. Emanuel Buchmann, alors âgé de 22 ans et tout récemment adoubé champion d'Allemagne, décroche une troisième place dans les Pyrénées sur son premier Tour de France.
- 2017** **hansgrohe remplace ARGON18** et l'équipe est promue au WorldTour sous le nom de BORA - hansgrohe. Peter Sagan, rockstar du cyclisme international, est engagé et remporte la même année son troisième titre de champion du monde consécutif.
- 2018** **Peter Sagan triomphe** dans le maillot de champion du monde sur le monument du cyclisme Paris-Roubaix et remporte le maillot vert du classement par points sur le Tour de France.
- 2019** **Pascal Ackermann remporte** le classement par points du Giro d'Italia. Peter Sagan remporte le maillot vert du Tour de France pour la septième fois, établissant ainsi un nouveau record.
- 2020** **Max Schachmann remporte** la prestigieuse course à étapes Paris-Nice, avant de réitérer son succès l'année suivante.
- 2022** **Jai Hindley remporte** le Giro d'Italia, premier titre sur un Grand Tour pour BORA - hansgrohe.
- 2023** **Jordi Meeus s'impose** sur la dernière étape du Tour de France sur les Champs-Élysées, aussi appelée « championnat du monde des sprinteurs ». Depuis 2015, l'équipe a remporté plus de 230 victoires.
- 2024** **La star Primož Roglič** rejoint l'équipe BORA - hansgrohe. Le vainqueur du Giro d'Italia, triple vainqueur de la Vuelta a España et champion olympique du contre-la-montre vient renforcer les rangs de l'équipe pour les Grands Tours.



Vous voulez suivre l'actualité et les événements de BORA ? Scannez simplement ce code pour vous inscrire à notre bulletin d'actualité.

More than cooking.



Nous transformons la cuisine pour en faire non plus un lieu fonctionnel, mais un véritable espace de vie. Nous y parvenons par des produits innovants conçus pour faciliter la cuisson et la conservation des aliments, et proposer une hygiène de vie toujours plus saine. L'habitat, la cuisine et la consommation doivent être conçus de sorte à favoriser au mieux l'ouverture et la communication. À cette fin, le four à vapeur BORA X BO et les systèmes de réfrigération et congélation, silencieux, sans odeurs et élégants, étaient la suite logique des premiers dispositifs aspirants. Ils sont complétés par les luminaires BORA, qui emplissent la cuisine d'un éclairage à la fois fonctionnel et émotionnel. Pour une expérience d'exception en cuisine.

①

BORA systèmes d'aspiration sur table de cuisson

Table de cuisson et dispositif aspirant réunis. Avec nos systèmes d'aspiration sur table de cuisson, de nouvelles possibilités ont été ouvertes à l'agencement. Les systèmes modulaires BORA Professional et Classic offrent de multiples options de personnalisation grâce à leur choix de tables de cuisson. Avec leurs dimensions mini, les systèmes compacts BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure et X Pure laissent place à un espace de rangement maximal.

②

BORA systèmes de cuisson à la vapeur

Le four multifonction BORA X BO permet une cuisson de niveau professionnel, avec ou sans vapeur. L'utilisation à l'aide du large écran tactile est un jeu d'enfant. Le très polyvalent multitiroir BORA, quant à lui, constitue une extension idéale au four BORA X BO, notamment pour préchauffer de la vaisselle, décongeler des aliments ou les faire cuire à basse température.

③

BORA systèmes de réfrigération et congélation

Entreposer les aliments efficacement refroidis et rangés avec clarté : telle était notre ambition lors du développement de nos nouveaux systèmes de réfrigération et congélation. Disponibles en différentes combinaisons et avec différents équipements, ils offrent eux aussi liberté d'agencement et espace de rangement volumineux pour le refroidissement.

④

BORA éclairage

L'éclairage joue un rôle important dans l'aménagement d'une cuisine. Les luminaires BORA Horizon et Stars diffusent une ambiance adaptée à chaque situation : un éclairage optimal pour la préparation des plats, ou atténué pour procurer une atmosphère agréable pendant la dégustation du repas.

⑤

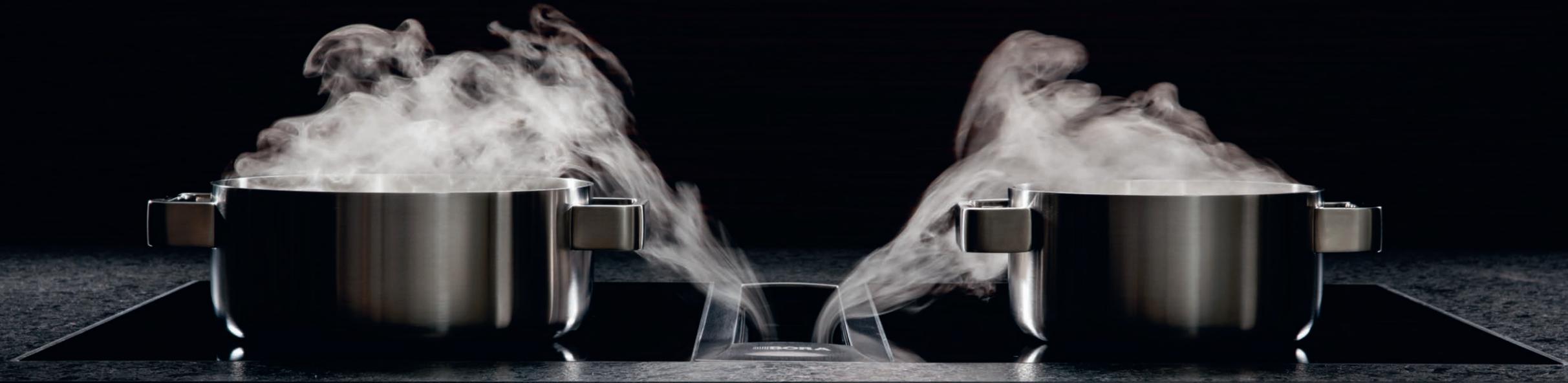
BORA appareils sous vide

BORA Qvac, l'appareil sous vide intégré, efficace et compact de BORA, peut être installé à fleur de plan de travail ou en saillie. Sa mise en œuvre polyvalente, de la mise sous vide d'aliments pour la cuisson sous vide dans BORA X BO ou dans un faitout, au marinage et à la mise sous vide pour prolonger la durée de conservation des aliments frais, fait de lui l'extension idéale pour la cuisson et le refroidissement avec BORA.

Systemes d'aspiration sur table de cuisson

Cuisiner comme en plein air : c'est tout naturel pour nous.

L'espace de vie de la cuisine présente des exigences personnelles propres à chaque foyer. Il existe autant de cuisines que de cuisiniers. Pourtant, la pièce maîtresse reste toujours la même : la table de cuisson. Les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA modulaires et compacts garantissent une liberté sans limites lors de la planification et de l'agencement de la cuisine. Mieux encore : silencieux et faciles à nettoyer, les systèmes d'aspiration sur table de cuisson de BORA filtrent efficacement les odeurs de cuisson.



Découvrez les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA dans cette vidéo.



Évacuation ou recyclage de l'air ? La différence expliquée simplement.



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.

BORA Professional 3.0

Le système d'aspiration sur table de cuisson haut de gamme à bouton de commande innovant et tables de cuisson personnalisées.

BORA Professional 3.0 réunit esthétique novatrice, efficacité maximale et ergonomie exceptionnelle. Les tables de cuisson se combinent individuellement. Que ce soit l'induction à zones continues, le gaz, le wok ou le teppanyaki en acier inoxydable, les combinaisons peuvent inclure une ou deux tables de cuisson, ou plus encore. Au-delà de deux tables de cuisson, l'usage d'un dispositif aspirant supplémentaire est requis. Avec leur surface de

verre noir, les boutons de commande ne passent pas inaperçus sur la façade. Avec ses lignes droites, l'affichage LED blanc contribue quant à lui au style avant-gardiste de l'ensemble. 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.



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

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

Simplicité et raffinement

Chaque détail de l'ingénieux système de commande est le fruit des connaissances accumulées au cours des années d'expérience du leader du marché des dispositifs aspirants sur table de cuisson. La combinaison d'un bouton rotatif classique et d'une surface tactile avec un affichage LED haute luminosité rend la manipulation facile et précise. Ainsi, la rotation vers la droite augmente la puissance, tandis que la rotation vers la gauche la réduit, jusqu'à parvenir à 0. La sécurité enfant et la fonction de pause permettent d'activer et désactiver en toute simplicité, rapidement et efficacement l'appareil avec le bouton de commande central.

La perfection jusque dans les détails

Avec leur profondeur de 54 cm, les tables de cuisson offrent encore plus de place pour cuisiner. Deux grands récipients y trouvent place sans problème l'un derrière l'autre. Sur le plan des performances, BORA Professional 3.0 n'est pas en reste : la rapide montée en température,

atteignant 250 °C en moins de 5 minutes, permet d'économiser du temps et de l'énergie. La température souhaitée est affichée au degré près et maintenue avec régularité. 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. En dépit de ses allures de star, Professional n'est en aucun cas déconnecté de la réalité. Comme sur tous les dispositifs aspirants BORA, les pièces exposées à la vapeur sur BORA Professional 3.0 sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Les performances maximales s'associent à un effort (et un niveau sonore) minimal. Le ventilateur assure l'air pur et la vue dégagée dans un souffle quasi imperceptible.



bora.com/professional

Ci-dessous : Sur la table de cuisson au gaz, les flammes à réglage continu permettent de chauffer les casseroles et poêles à température rapidement et au degré près.



BORA Classic 2.0

Le système d'aspiration sur table de cuisson modulaire à commande intuitive et surface de cuisson personnalisée.

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. Sa disposition centrale laisse place à deux tables de cuisson à induction offrant une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm. Les zones de cuisson continues à induction extra-larges assurent une chauffe homogène même sur les larges faitouts ou braisières, ou encore sur la plaque à griller BORA.



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

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.

Ci-contre : Avec son élégante rainure, la commande sControl+ à affichage en couleurs permet une manipulation précise et intuitive.

Raffinement technologique et culinaire

Les tables de cuisson et les dispositifs aspirants peuvent être combinés de manière individuelle. 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. Sur la table de cuisson HiLight, un feu situé entre les deux zones de cuisson peut être activé de sorte à produire une zone format XXL pour votre braisière ou une plaque à griller. Le

teppanyaki en acier inoxydable, quant à lui, permet d'atteindre précisément 250 °C en seulement cinq minutes. Et avec la table de cuisson au gaz, cuisiner sur la flamme devient un plaisir. Le cœur du système BORA Classic 2.0 est son dispositif aspirant raffiné. Grâce à la commande automatique du dispositif aspirant, le réglage manuel, quoique possible à tout moment, n'est plus nécessaire. 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.

Design épuré et nettoyage facile

BORA est synonyme de style novateur. Le design minimaliste s'intègre discrètement dans l'architecture des cuisines modernes, et le tracé soigné permet une intégration élégante et discrète 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.

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. Particulièrement pratique : après la cuisson, tous les composants en contact direct avec les vapeurs peuvent simplement être retirés pour le nettoyage. Tous sont aptes au lave-vaisselle. Intuitif, innovant, inspirant : le système modulaire BORA Classic 2.0.



bora.com/classic



La plaque à griller BORA est idéale en combinaison avec les tables de cuisson à induction à zones continues BORA et peut être utilisée dans le four BORA X BO. Retrouvez plus d'informations en page 85.

BORA X Pure

Le système d'aspiration sur table de cuisson offrant surface de cuisson maximale et design d'exception.

BORA X Pure définit de nouvelles références en matière de qualité. 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. La surface à induction à zones continues extra-large assure une chauffe complète et régulière, sur un très large faitout comme sur une braisière, une plaque à griller BORA ou un petit récipient de cuisson ayant une surface de contact minimale de 120 mm.

Fonctionnement silencieux et commande intuitive

La cuisine est le centre du foyer. La discrétion du système BORA X Pure s'avère d'autant plus appréciable. Même à haut niveau de puissance, il est possible de discuter sans dérangement directement à côté 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. La commande sControl+ à curseur vertical et affichage blanc et bleu facilite encore le contrôle de la cuisson par un simple glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, ou par une simple pression. Quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, la zone de commande est réduite à l'essentiel en fonctionnement grâce à l'éclairage intelligent.

Design intelligent

Outre les multiples avantages, BORA X Pure séduit également par son design élégant et novateur. La hauteur de montage ne dépasse pas 199 mm à partir du bord supérieur du plan de travail. La zone de cuisson détecte automatiquement les récipients de cuisson. Même l'absence de récipient ou la présence d'un récipient incompatible ou trop petit est automatiquement détectée, et un message correspondant est affiché au niveau de la commande. La fonction de maintien au chaud est une caractéristique particulière de BORA X Pure : les trois niveaux de maintien au chaud à température constante de 42 °C, 74 °C ou 94 °C sont idéalement adaptés pour faire fondre des aliments, maintenir des plats au chaud ou faire mijoter des plats, pour une cuisson particulièrement douce. Ainsi, chaque repas en famille ou entre amis est réussi.



Le système affiche non seulement un style élégant, mais également une commande hautement intuitive.



bora.com/x-pure

BORA M Pure

Le système d'aspiration sur table de cuisson polyvalent pour un confort maximal à l'utilisation.



Ci-dessus : Flexibilité à la cuisson avec BORA M Pure. Les zones à induction continues, du côté droit, peuvent accueillir une braisière ou une plaque à griller BORA, tandis que les zones individuelles, du côté gauche, détectent les plus petits récipients de manière optimale.

À gauche : La table de cuisson BORA M Pure est entièrement contrôlée par la commande tactile à rétroéclairage blanc au style unique.

Le nouveau système BORA M Pure est l'évolution de BORA Pure, notre système favori d'aspiration sur table de cuisson. Un modèle du segment haut de gamme, sans compromis, pour un maximum de flexibilité en cuisine. Les deux variantes d'induction sont réunies : les deux zones à induction continues du côté droit peuvent être fusionnées en une large surface grâce à la fonction de pont. Les récipients imposants comme la plaque à griller BORA y sont chauffés de manière optimale et, sur une braisière de taille suffisante, la détection permanente de récipients permet de combiner automatiquement les zones de cuisson. Les deux zones de cuisson individuelles, sur le côté gauche, sont mieux adaptées pour les plus petites casseroles ou poêles, ou les cafetières à moka.

Un design épuré

Outre une grande flexibilité, la nouvelle table de cuisson se distingue par sa compacité et la qualité de son design. L'unité de commande à curseur tactile séduit par son style résolument moderne et épuré à rétroéclairage LED blanc et, bien entendu, par ses fonctions, identiques à celles que l'on affectionne sur BORA Pure. Une buse d'aspiration colorée peut également être choisie pour égayer l'espace de vie de la cuisine. Une liberté d'agencement totale, un style épuré et empreint de noblesse, et l'aspiration des vapeurs efficace et silencieuse dont on a l'habitude : voilà ce qu'offre le nouveau système BORA M Pure, système compact le plus flexible de la marque.



bora.com/m-pure

BORA Pure

Le système d'aspiration sur table de cuisson personnalisé pour accéder à l'aspiration efficace de la vapeur dans la cuisine.

Représentant à lui seul un programme complet, le nom de BORA Pure est synonyme de design épuré et minimaliste. Les dimensions compactes et la profondeur de 515 mm de la table de cuisson permettent d'adapter le système aux cuisines linéaires standard de tous les fabricants. 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 intégrée permet de préserver un espace de rangement maximal dans le meuble, atout particulièrement avantageux dans les petites cuisines. Pas besoin de raccourcir les tiroirs, même en configuration à recyclage de l'air. BORA Pure intègre ainsi son design marquant parfaitement et sobrement dans l'architecture de toutes les cuisines.



À gauche : La commande sControl centrale, à affichage rouge, se montre hautement intuitive. Toutes les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression.

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

Unique, comme vous

BORA Pure est plus facile à personnaliser que jamais, pour conférer à votre cuisine un caractère unique en toute simplicité, au moyen d'une buse d'aspiration qui s'adapte à vos goûts et vos couleurs. Il vous suffit de choisir un coloris parmi les sept disponibles – grège, jaune soleil, orange, rouge, vert jade, bleu et gris clair – pour l'adapter à vous et votre cuisine. 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.

Une technologie de pointe intuitive

Outre son esthétique, BORA Pure convainc également par ses fonctionnalités. Les quatre zones de cuisson à induction offrent une place

suffisante pour quatre récipients de 24 cm de diamètre. Lorsque l'aspiration automatique est activée, la puissance du dispositif aspirant s'adapte à celle des zones de cuisson. 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 et, en mode de recyclage de l'air, les odeurs sont neutralisées par le filtre à charbon actif haute efficacité. Le changement facile du filtre à charbon actif est facilité et se fait par le dessus, via l'ouverture d'aspiration : plus aucun tiroir ou panneau de meuble à retirer. La zone de cuisson détecte automatiquement les récipients de cuisson. Et grâce à la commande intuitive et adaptative, seules les fonctions pertinentes sont affichées.



bora.com/pure

Les systèmes compacts BORA X Pure, M Pure, Pure et S Pure permettent de changer facilement le filtre à charbon actif par le haut, sans nécessiter le retrait de tiroirs ou de plinthes.



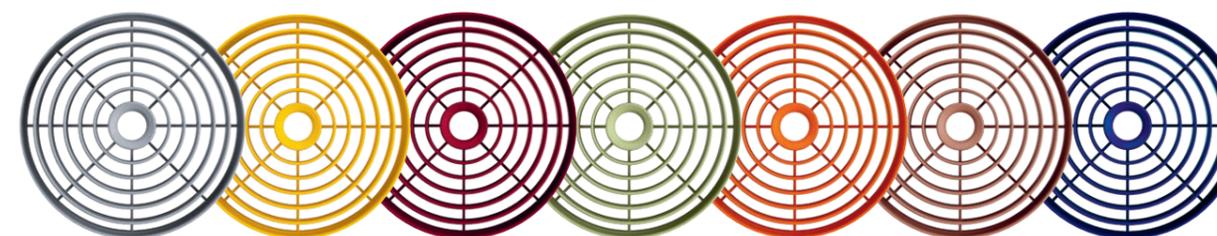
Sur BORA S Pure, l'agencement asymétrique des zones de cuisson permet d'économiser de la place pour proposer une liberté d'agencement maximale.

BORA S Pure

Le système d'aspiration sur table de cuisson format compact, pour meubles de 60 cm de largeur.

BORA S Pure se présente comme une solution d'exception, moderne et minimaliste, qui ennoblit par sa présence les plus petites cuisines. Le placement asymétrique de la buse d'aspiration en est l'atout esthétique majeur, ainsi que la zone de commande sobre et discrète : l'éclairage intelligent est quasi invisible en veille, et réduit à l'essentiel en fonctionnement. Le curseur vertical de la commande sControl, à affichage rouge,

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.



En haut : La fonction café de BORA S Pure contrôle la préparation du café dans une cafetière moka compatible avec l'induction en s'éteignant automatiquement au bout de la durée appropriée.

Ci-dessus : Sur les systèmes compacts BORA S Pure, Pure et M Pure, la buse d'aspiration est livrée par défaut en noir. Afin d'adapter la buse d'aspiration individuellement au style de chaque cuisine, sept autres couleurs, de jaune soleil à gris clair, sont également disponibles.

fonctionne de manière intuitive par pression ou glissement du doigt. C'est ainsi que BORA S Pure suit son credo : la forme au service de la fonction. La finition intégralement affleurante du dispositif aspirant et de la table de cuisson offre un design épuré qui intègre harmonieusement l'ensemble dans l'architecture de la cuisine moderne.

La compacité au service de la flexibilité

Le plus grand atout du système BORA S Pure est son format compact, avec 60 cm de largeur, qui permet son installation dans les meubles de cuisine aux dimensions standard. Ainsi, la planification de la cuisine gagne en flexibilité et les possibilités d'agencement s'en trouvent multipliées. La faible épaisseur de l'appareil (199 mm) et le filtre intégré, en variante à recyclage de l'air, garantissent un espace de rangement maximal pour les plats et ustensiles dans le meuble inférieur, aucun raccourcissement de tiroir n'y étant ainsi requis. Le système, enfin, laisse place à une touche personnelle. Outre le noir, la buse d'aspiration est en effet disponible en sept coloris : orange, rouge, vert jade, gris clair, jaune soleil et grège.

Une surface de cuisson spacieuse

La table de cuisson a été entièrement repensée et réagencée. Deux des quatre bobines d'induction ont été spécialement développées pour le système. Le positionnement asymétrique de l'ouverture d'aspiration permet de cuisiner sur quatre zones de cuisson de différentes dimensions avec des fonctions pratiques : la fonction de détection de récipient, notamment, détecte automatiquement la pose d'un récipient sur la zone de cuisson. La fonction café, quant à elle, contrôle la préparation du café dans toute cafetière moka compatible avec l'induction et d'un diamètre minimal de 7 cm. Une fois la quantité d'eau de la cafetière réglée, la zone de cuisson chauffe et s'éteint automatiquement au bout de la durée appropriée. BORA S Pure permet ainsi à votre cuisine d'occuper la place qui lui revient aujourd'hui, au cœur de votre espace de vie.



bora.com/s-pure



BORA Basic

Le système d'aspiration sur table de cuisson avec surface vitrocéramique et aspiration efficace de la vapeur.

Puissance maximale

BORA Basic réunit table de cuisson vitrocéramique et dispositif aspirant efficace. Une caractéristique particulière : pour une table de cuisson à résistance électrique, BORA Basic Hyper affiche des temps de chauffe particulièrement rapides. La zone de cuisson Hyper, à l'avant gauche de la table de cuisson, est une zone de cuisson à corps de chauffe affichant, au niveau Power, une puissance jusqu'à 50 pour cent supérieure. La commande centralisée et la configuration optimale des zones de cuisson assurent une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm de diamètre. Il est ainsi possible d'utiliser n'importe quel type de récipient, y compris en céramique ou en cuivre.

Une technologie sophistiquée dans un design raffiné

Le système BORA Basic laisse davantage de place dans la cuisine et, à l'instar de tous les dispositifs aspirants de BORA, est disponible en variante à évacuation et à recyclage de l'air. La faible hauteur de moins de 20 centimètres et le filtre intégré en variante à recyclage de l'air garantissent un espace de rangement maximal dans le meuble inférieur. La buse d'aspiration noire se fond dans la table de cuisson pour produire un aspect empreint de sobriété et de modernité. En cas de déversement, le bac de collecte peut récupérer jusqu'à deux litres de liquide sans risque pour l'appareil.

Fonctionnalité maximale, montage rapide

BORA Basic contribue à rapprocher la cuisine du statut de centre de l'habitat par ses multiples fonctions et 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, il est également optimisé pour un montage rapide et sans risque d'erreur. La fonction de maintien au chaud à régulation constante de la température à 75 °C permet de réussir tous vos repas, même si vos invités tardent à arriver. Bon point

pour le système : son nettoyage. Toutes les pièces en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via l'ouverture d'aspiration pour un lavage au lave-vaisselle. BORA Basic démontre que la fonctionnalité ne rime pas seulement avec confort d'utilisation, mais aussi avec esthétique.

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



bora.com/basic



Systemes de cuisson à la vapeur

Cuisson avec ou sans vapeur et plus encore, avec des appareils haut de gamme pour tous les foyers.

BORA X BO est un véritable appareil à tout faire. Il réunit un four et un cuiseur vapeur en un seul appareil. La technologie novatrice de chaleur pulsée et de vapeur, ainsi que l'utilisation intuitive permettent d'obtenir une cuisson parfaite digne d'un professionnel, chez vous. Le multitiroir BORA, polyvalent, en constituera l'extension idéale pour proposer des solutions de préchauffage de la vaisselle, régénération de plats, décongélation, cuisson à basse température et bien plus encore.



BORA X BO

Le four à vapeur professionnel chez vous.

Rôtis croustillants, légumes tendres ou croissants dorés : 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 sensation des cuisines individuelles. 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 pour étendre notre gamme de manière optimale au-delà des systèmes d'aspiration sur table de cuisson et vous faire bénéficier d'une expérience digne des professionnels. 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 permet d'éviter les bouffées de vapeur et sa dispersion dans la pièce à



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.



Réalité augmentée : découvrez BORA X BO chez vous.



Découvrez les performances de BORA X BO en vidéo.



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 souhaite cependant apprécier les senteurs, par exemple d'un gâteau fraîchement cuit, la quantité de vapeur aspirée peut être réduite au choix.

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 la cuisson manuelle, la fonction Classique ou un programme automatique, ou utiliser les programmes spéciaux 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. Ainsi, la température idéale peut être choisie pour chaque plat (réglage continu entre 40 °C et 72 °C). La fonction Classique est particulièrement adaptée aux utilisateurs souhaitant passer d'une cuisson conventionnelle à une cuisson avec injection de vapeur. Le menu Classique est divisé en quatre modes de fonctionnement : la chaleur pulsée produit un brunissement homogène et se montre particulièrement adaptée aux produits de pâtisserie. La cuisson avec injection d'humidité permet de conserver des plats juteux, qu'il s'agisse de poisson ou de viande. La cuisson à la

vapeur est une méthode de cuisson particulièrement douce, permettant de préserver les vitamines et les nutriments, et se prêtant ainsi idéalement aux légumes, au poisson et à la viande tendre. La cuisson au gril à air chaud, enfin, permet de conférer à la viande, aux gratins et aux légumes un délicieux brunissement. La fonction Cooldown accélère le refroidissement du four BORA X BO pour lancer plus rapidement d'autres programmes à température plus basse, comme la fonction de nettoyage ou la cuisson à la vapeur.

Ci-dessous : Avec les programmes automatiques de BORA X BO, vos pâtisseries et autres croissants à l'épeautre réussiront à chaque fois.

En bas : Le programme de nettoyage démarre et nettoie en profondeur la chambre de cuisson en combinant l'usage de vapeur d'eau aux produits actifs écoresponsables de la cartouche de nettoyage.



Des plats parfaits sur simple pression d'un bouton

BORA X BO facilite la cuisson grâce aux programmes prédéfinis. Dans les programmes automatiques, la température, la durée de cuisson et l'injection de vapeur sont enregistrées en fonction du type d'aliment et des plats à cuire (pour quatre portions). Pour les programmes utilisant un thermomètre de cuisson, l'affichage initial de l'heure de démarrage permet de donner une planification approximative. Afin de produire avec certitude le résultat souhaité, pour beaucoup de programmes automatiques, le four BORA X BO affiche les conditions de départ pour une cuisson optimale, comme la température des aliments ou la forme qu'ils doivent présenter. Un curseur permet de personnaliser dans une certaine mesure le niveau de cuisson suggéré (bien cuit, al dente, etc.). Les codes QR vous permettent d'accéder directement aux recettes de nombreux programmes sur le site Web de BORA. Des icônes fournissent instantanément davantage d'indications concernant les plats : le symbole avec des flocons identifie ainsi les plats avec des aliments surgelés. La connexion permanente de BORA X BO à un réseau Wi-Fi permet de toujours disposer de la dernière version du logiciel.

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 BORA X BO 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. Un autre rêve de nombreux cuisiniers professionnels et amateurs devient aussi réalité : avec BORA X BO, même le nettoyage après la cuisson devient un plaisir. Son programme de nettoyage élimine le besoin d'essuyer la chambre de cuisson, celle-ci étant impeccablement nettoyée et détartrée à l'aide de la cartouche de nettoyage.



bora.com/x-bo



Extension idéale : l'innovant multitiroir BORA.

Le multitiroir BORA est l'extension idéale du four à vapeur professionnel 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 bien préservés 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



Systemes de réfrigération et congélation

Une conception ingénieuse associée à un refroidissement efficace.

Il n'y a sans doute aucune autre porte dont l'ouverture procure autant de plaisir. Après tout, rares sont les portes permettant de garder, bien au frais, autant de saveur et de délicatesse aux confiseries et boissons, que ce soit pour une soirée conviviale ou pour la célébration d'un succès. En toutes circonstances, les aliments et boissons sont conservés par un refroidissement optimal, offrant une expérience rafraîchissante et une performance hors du commun. Cette porte, c'est celle des systèmes de réfrigération et de congélation BORA, dissimulée derrière une façade au beau milieu de l'espace de vie de la cuisine.

Solution complémentaire :
Le congélateur BORA Freeze avec Ice Maker (à gauche) est l'extension idéale du réfrigérateur BORA Cool (à droite).



Retrouvez en vidéo la meilleure manière de préserver la fraîcheur des aliments.

Avec leur design empreint de noblesse et de sobriété, les systèmes de réfrigération et congélation BORA s'adaptent à toutes les architectures de cuisine modernes.



Fraîchement pensé : refroidissement efficace et rangement optimal des aliments avec les systèmes de réfrigération et congélation BORA

Conservation prolongée des aliments

Avec les systèmes de réfrigération et congélation, BORA complète un cercle débuté par les feux de cuisson, poursuivi par l'eau et la vapeur, et clos par le froid et la glace. Nous étendons l'expérience culinaire d'exception au-delà de la préparation sur les tables de cuisson et dans le four à vapeur : avec les systèmes de réfrigération et congélation BORA, nous offrons désormais le rangement efficace et optimal des ingrédients au frais. Les systèmes de réfrigération et congélation couvrent tous les besoins de la conservation d'aliments. L'offre inclut quatre systèmes BORA Cool : un réfrigérateur, un réfrigérateur équipé d'un compartiment de congélation 4 étoiles et un réfrigérateur-congélateur combiné avec ou sans raccord d'eau. S'y ajoute enfin BORA Freeze, le congélateur avec raccord d'eau. Outre les avantages spécifiques de chaque produit, tous les appareils partagent de nombreux points communs. Ils séduisent par leur design haut de gamme, leur aménagement pratique, les éléments All Black, et la coloration en tons de gris habillant avec noblesse l'écrin idéal pour une abondante provision d'aliments de toutes les couleurs. Les systèmes de réfrigération et congélation disposent également d'accessoires pratiques. L'absence de baguettes et autres éléments de décoration et l'utilisation de bacs facilement amovibles soulignent la concentration sur l'essentiel et facilitent le nettoyage.

Un rangement optimal

La possibilité d'agencement individuel des accessoires permet de conserver un espace intérieur toujours en ordre. Les aliments stockés ne tombent plus jamais dans l'oubli et le gaspillage est réduit au minimum. Les accessoires se distinguent également par leurs multiples usages. Le multiplateau unique peut, par exemple, être

utilisé comme compartiment à bières ou cloche à fromage, ou pour la congélation et la décongélation d'aliments. Il s'adapte à la fois au système de réfrigération comme au système de congélation, et s'utilise dans toutes les zones de température. Grâce à leur design élégant, les accessoires peuvent être directement sortis du réfrigérateur ou du congélateur et posés sur la table du repas. Les éléments amovibles à l'intérieur des réfrigérateurs BORA sont faciles à retirer, faciles à nettoyer et fabriqués en matériaux résistants, pour un refroidissement propre et hygiénique en toute simplicité.

BORA Fresh zero

Sur le plan ergonomique, le réfrigérateur a plus d'un tour dans sa poche : les bacs BORA Fresh zero, notamment, situés au bas du réfrigérateur, peuvent être aisément retirés et posés sur le plan de travail en vue de leur remplissage avec les provisions achetées, puis réinsérés dans le réfrigérateur. Le rangement facilité permet ainsi de se pencher moins longtemps. Dans la zone de stockage BORA Fresh zero, les températures sont proches de 0 °C. Dans ces conditions, les aliments sensibles comme les fruits et légumes non emballés peuvent être conservés de manière optimale. Les bacs supérieurs à couvercle de contrôle de l'humidité fermé et à taux d'humidité élevé sont les mieux adaptés à cet effet. Le bac BORA Fresh zero sans couvercle de contrôle de l'humidité permet également stocker des aliments périssables emballés comme la viande ou du lait frais. Le bac inférieur est le plus approprié à cet effet. En stockant vos aliments de cette manière optimale, vous vous assurez qu'ils restent frais le plus longtemps possible tout en préservant les minéraux et vitamines précieux. Le bac BORA Fresh zero et la zone réfrigérée sont séparés par le plan de séparation BORA Fresh zero avec tapis multiple.



Un savoureux mélange de savoir-faire et d'innovation : air pur avec BORA Cool et BORA Cool Combi

L'air pur est aussi assuré dans les systèmes de réfrigération grâce au filtre à odeurs intégré, qui réduit les odeurs des aliments. De plus, le système de circulation de l'air permet de maintenir avec stabilité les températures de toutes les zones. Une circulation optimale de l'air est assurée. Les aliments sont ainsi conservés au frais comme en plein air. Les nombreuses sources lumineuses assurent également le bon éclairage de tous les aliments, où qu'ils se trouvent. Les étagères en verre, elles aussi, agissent en tant que sources lumineuses de sorte à assurer un éclairage suffisant même lorsque le réfrigérateur est plein. L'éclairage agréable offre une scène à l'atmosphère adaptée pour les aliments. Les étagères en verre présentent un agencement variable, grâce aux différentes possibilités d'insertion.

Garder la tête froide et congeler à la perfection avec BORA Freeze.

Disponible à l'été 2024

Garder la tête froide et conserver une vue d'ensemble sur les aliments congelés. Congeler à la perfection avec le congélateur BORA Freeze avec Ice Maker. Design haut de gamme aux coloris et matériaux nobles. Éléments faciles à retirer et lavables, pour un nettoyage facile. Rangement optimal grâce à la gamme d'accessoires ingénieux et aux étagères coulissantes, ouvertes et faciles à visualiser. Trois packs d'équipements sont disponibles, à choisir de manière flexible en fonction des besoins individuels. Le congélateur BORA Freeze contient un Ice Maker, qui permet de savourer des boissons ultra-fraîches en un tour de main lors des soirées improvisées.



En haut à gauche : Les multiples sources lumineuses assurent un éclairage exceptionnel même lorsque le réfrigérateur est plein.

Ci-contre : Les élégants tons de gris et les éléments en bois, métal et verre contribuent à la noblesse du design jusqu'à l'intérieur de l'appareil.



L'effet « wow » des accessoires

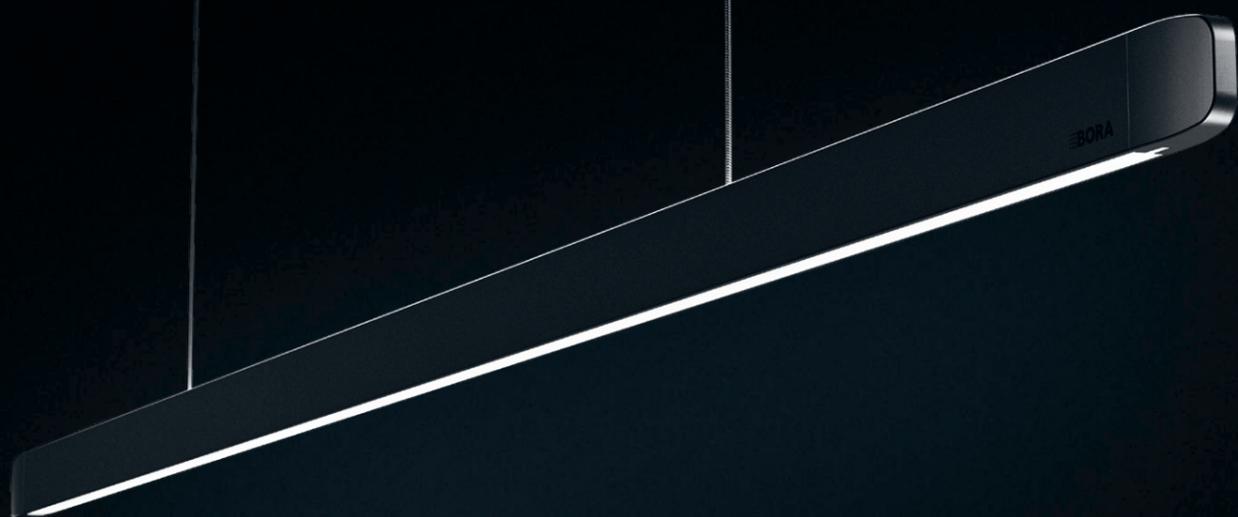
Les différentes options d'équipement assurent un rangement optimal et bien ordonné pour chaque situation dans les systèmes de réfrigération et congélation. L'espace disponible est exploité au mieux pour le stockage d'aliments. Il est possible de choisir librement entre les options BORA Good (équipement de base), BORA Better (équipement de base et accessoires) et BORA Best (équipement de base et accessoires supplémentaires). L'équipement de base BORA Good constitue le contenu standard livré avec les systèmes de réfrigération et congélation.

Les packs d'équipements BORA Better et Best transforment la conservation et la préparation des aliments en une expérience d'exception. Les accessoires pratiques séduisent par les options de rangement et la multifonctionnalité qu'ils apportent aux systèmes de réfrigération et congélation BORA. De la boîte de conservation au seau à glaçons, les accessoires BORA restent nobles et élégants. À mesure que l'on monte dans la gamme, les packs d'équipement se distinguent par l'augmentation et l'amélioration des accessoires apportant fonctionnalité et options de rangement.

Les éléments amovibles à l'intérieur des systèmes de réfrigération et congélation BORA sont faciles à retirer, faciles à nettoyer et fabriqués en matériaux résistants.



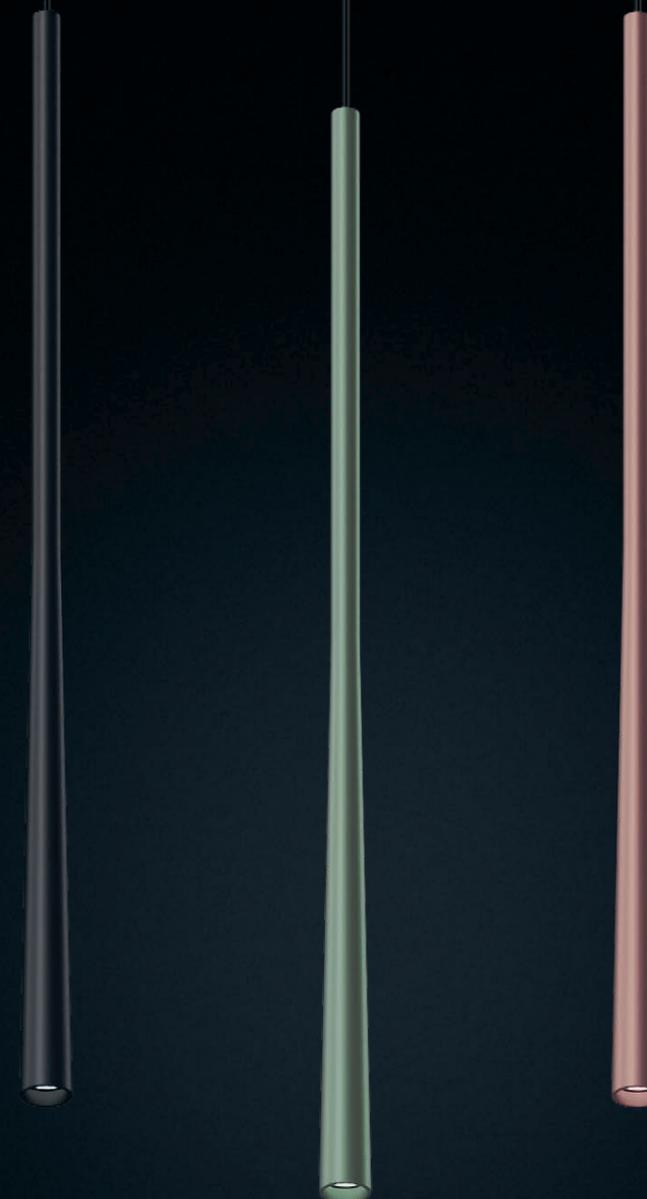
bora.com/cool



Éclairage

Design minimaliste et éclairage maximal.

À la fois fonctionnels et émotionnels, discrets et empreints d'une noblesse naturelle, les luminaires BORA se joignent aux premiers mouvements des occupants pour éveiller l'espace de vie de la cuisine. Que serait la cuisine sans un éclairage adapté ? Où serait la convivialité d'un repas pris dans l'obscurité ? Les luminaires BORA produisent l'éclairage optimal pour toutes les situations.



Les lampes à suspension BORA Stars et BORA Horizon sont disponibles en trois coloris : noir, vert lichen et or rose.



Présentation des luminaires BORA Horizon et Stars.



BORA Horizon produit une atmosphère agréable pour toutes les situations.

BORA Horizon

Éclairage intelligent, direct et indirect.

La cuisine est le centre de la plupart des foyers. L'éclairage passif contribue à renforcer l'atmosphère de bien-être de la pièce. D'une lumière douce et chaleureuse à un éclairage intense et lumineux, BORA Horizon offre une atmosphère adaptée à toutes les situations.

Design et haute qualité

La lampe à suspension linéaire BORA Horizon flotte au-dessus du plan de travail, de la table de cuisson ou de la table à manger, et se fond avec élégance et discrétion dans le panorama de la cuisine. Les luminaires sont disponibles en trois couleurs différentes : noir élégant, vert lichen apaisant et or rose séduisant. Le luminaire haut de gamme BORA Horizon favorise la vue dégagée pour un repas convivial.

Ci-dessous : La lampe à suspension linéaire s'intègre en toute simplicité et discrétion dans le panorama de la cuisine.



bora.com/horizon

Éclairage 2 en 1 compact

La lampe à suspension à disposition linéaire convient aussi bien à un éclairage d'ambiance indirect au-dessus de la table qu'à un éclairage direct au-dessus de la cuisinière. L'éclairage

indirect produit une atmosphère de bien-être, tandis que l'éclairage direct se montre plus fonctionnel. Les cinq niveaux de couleur d'éclairage et le réglage continu de l'intensité assurent une atmosphère agréable pour toutes les situations en cuisine.

Commande facile

BORA Horizon se règle sans outils : dans la variante « fix », le réglage de la hauteur est effectué à l'aide du système de filets au niveau du pavillon, et dans la variante « move », directement sur le boîtier d'éclairage, de sorte à permettre l'ajustement de la hauteur de l'éclairage à la configuration de votre cuisine ou salle à manger. BORA Horizon se contrôle en toute simplicité par commande gestuelle (allumage, extinction, atténuation, changement de couleur, couplage et découplage pour éclairage direct et indirect) : plus besoin de se laver les mains avant d'utiliser le contrôleur. L'éclairage d'ambiance indirect et l'éclairage direct de la cuisine peuvent être contrôlés indépendamment.



BORA Stars

Éclairage individuel ou composé,
pour une cuisine étoilée.

Il en faut parfois moins pour avoir plus. C'est ce que démontre la lampe à suspension verticale BORA Stars. Discrètement suspendue au-dessus de la table, elle emplie la pièce d'un éclairage d'ambiance élégant et harmonieux.

Système variable

BORA Stars s'adapte individuellement à chaque cuisine. La lampe à suspension verticale BORA Stars est disponible en variante montée ou encastrée, ou avec trois lampes disposées de manière linéaire ou circulaire.

Intensité réglable pour toutes les situations

En variante à 3 lampes à disposition linéaire ou circulaire, l'intensité lumineuse de BORA Stars peut être réglée en continu au moyen d'un commutateur rotatif ou d'un interrupteur ce qui permet d'adapter en toute aisance l'éclairage au contexte spécifique dans la cuisine. Avec BORA Stars, la cuisine s'illumine d'une atmosphère de noblesse.

Haute qualité et émotion

Les lampes à suspension verticales BORA Stars flottent au-dessus du plan de travail, de la table de cuisson ou de la table à manger, et se fondent avec élégance et discrétion dans le panorama de la cuisine. Les luminaires sont disponibles en trois couleurs différentes : noir élégant, vert lichen apaisant et or rose séduisant. Avec les luminaires BORA Stars, vous prenez vos repas sous un ciel étoilé.



Ci-dessus et à droite :
Suspendus au-dessus de
la table, les luminaires
BORA Stars confèrent
à la pièce un éclairage
empreint de noblesse.



bora.com/stars





Accessoires et compléments

Des accessoires fonctionnels et adaptés à tous les produits BORA.

Plus que des fonctions : des miracles. Voilà ce que proposent les accessoires BORA. L'appareil sous vide encastrable BORA QVac prolonge la conservation de vos aliments. La plaque à griller BORA vous fait goûter le plaisir du gril à l'état pur.

BORA QVac

L'appareil sous vide encastrable pour une conservation prolongée et une fraîcheur gustative exceptionnelle.



À gauche : Le bouchon sous vide permet de conserver plus longtemps les liquides et les boissons.

Ci-dessous : Dans le sac de mise sous vide, les aliments sont idéalement préparés pour la cuisson sous vide.

Ci-dessous, à droite : La boîte de mise sous vide conserve les aliments et peut être stockée au congélateur.



Retrouvez en vidéo comment BORA QVac prolonge la conservation des aliments.

L'appareil sous vide encastrable BORA QVac permet de conserver jusqu'à trois fois plus longtemps les aliments et aide à réduire le gaspillage. Grâce à la mise sous vide, les aliments ne perdent ni leurs saveurs naturelles ni leur aspect appétissant. La fonction d'arrêt automatique interrompt le processus lorsque le niveau de vide est atteint. Un signal sonore indique que la mise sous vide est terminée. BORA QVac dispose de trois fonctions différentes : la mise sous vide en boîte ou en sachet, la fermeture de bouteilles et la fonction de marinage. Le kit de mise sous

vide BORA QVac est disponible en deux variantes pour s'adapter à tous les styles de cuisine : Stainless Steel et All Black.

Concept intégré unique

Grâce à son concept intégré innovant et unique, BORA QVac n'encombre pas inutilement le plan de travail dans la cuisine : à l'instar des systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA, l'appareil est intégré sous le plan de travail. L'appareil sous vide encastrable peut à la fois être installé à fleur de plan de travail ou en saillie.

Pour des marinades ultra-rapides

La bague de marinage qui se place sur une des boîtes de mise sous vide prévues à cet effet génère une dépression. Cette fonction permet ainsi de mariner des aliments en dix minutes au lieu de plusieurs heures ou même plusieurs jours. De cette manière, la marinade pénètre profondément dans les aliments.

Conserver des liquides plus longtemps

Le bouchon de mise sous vide permet de conserver plus longtemps, une fois ouverts, les liquides en bouteille tels que le vin ou l'huile. Une fois cuit, un bouillon de légumes se conservera également pour servir de base pour diverses sauces.

Fermeture sûre et étanche

Disponibles en trois tailles différentes, les sacs de mise sous vide BORA s'adaptent idéalement à la

cuisson sous vide au four BORA X BO. Les boîtes de mise sous vide BORA sont disponibles en formats offrant jusqu'à 1 litre et jusqu'à 2 litres de capacité. Elles sont exemptes de BPA et aptes au congélateur et au lave-vaisselle. Les plats préparés peuvent être conservés pendant plusieurs jours ou congelés grâce à la mise sous vide.



Voir l'histoire du développement de BORA QVac.



bora.com/qvac



Mettre sous vide et conserver jusqu'à trois fois plus longtemps les aliments

Marinage ultra-rapide en max. 10 min

Prolonger la conservation des liquides



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

BORA plaque à griller

Design minimaliste, compatibilité optimale et cuisson parfaite.

Avec la plaque à griller BORA, savourez les plaisirs du gril toute l'année. Le revêtement antiadhérent de haute qualité réduit l'usage de matières grasses dans vos plats tout en facilitant le nettoyage après utilisation. Le traitement optimisé de la plaque à griller garantit une diffusion rapide de la chaleur sur les tables de cuisson induction à zones continues, et sa taille et sa constitution permettent également son utilisation dans le four BORA X BO. La plaque à griller arbore par ailleurs un design minimaliste, selon l'esthétique commune des produits BORA.



en ligne sur shop.bora.com



365 jours : Recettes du quotidien – saines et faciles

Un plaisir sain en toute simplicité : plus de 90 recettes allemandes, espagnoles, françaises, italiennes, anglaises et néerlandaises pour vous inspirer lors de vos expériences en cuisine et ravir vos papilles avec un indescriptible goût d'exception. Dans ce livre, les plats classiques sont revisités avec des combinaisons de saveurs passionnantes pour vous donner envie de découvrir la cuisine européenne. Qu'il s'agisse d'en-cas, d'entrées, de plats principaux ou de desserts, les créations culinaires variées et les conseils professionnels des experts BORA font de la cuisine au quotidien un véritable plaisir.



Plus d'informations
sur le livre de recettes

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
support@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

Rédaction et adaptation

Storyboard GmbH, Munich
Graphisme : Claudia Homer, Ellen Fischer,
Mathilda Pflügler
Directrice de la photographie : Anika Frodl

Texte

Dino Medic, Lena Kaeß, Anna-Lena Wolfarth,
Alissa Selge, Kathrin Hollmer, Martin Fraas,
Alisa Kircher, Heide Sahl, Peter Uthmann

Relecture

Lektorat Süd, Munich

Images et représentations graphiques des produits BORA

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR,
COMM.AG, Innsbruck

Création

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Impression

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Copyright

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 photographies peuvent figurer à titre illustratif et différer en apparence des produits livrés. Les conditions techniques de l'impression peuvent donner lieu à certaines variations de couleurs.

Nous transformons la cuisine d'un lieu fonctionnel en un véritable espace de vie. À l'aide de services et produits innovants conçus pour faciliter la cuisine et favoriser une hygiène de vie saine.

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

WUBM-FR

(01)04260326376609(240)000720-10014

