



# NOUVEAUTÉS 2024/25

**BORA** More than cooking.

# PRODUITS BORA

Grâce à un concept de cuisine global, nous donnons à tous les foyers accès au meilleur de la cuisine. Découvrez les différentes catégories de produits BORA.

①

## BORA systèmes d'aspiration sur table de cuisson

Table de cuisson et dispositif aspirant réunis. Les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA modulaires et compacts garantissent une liberté sans limites lors de la planification de la cuisine.

②

## BORA systèmes de cuisson à la vapeur

La vapeur sous sa plus belle forme. Avec BORA X BO, faites cuire et rôtir vos plats au four, avec ou sans vapeur, de manière intuitive et facile et avec des résultats de professionnel, grâce à la technologie Rapid Air innovante. Idéalement complété par le multitiroir BORA polyvalent pour le maintien au chaud, la décongélation, la cuisson à basse température et bien plus encore.

③

## BORA systèmes de réfrigération et congélation

Entreposez et réfrigérez efficacement vos aliments. Les différentes variantes de réfrigérateur et de réfrigérateur-congélateur se distinguent entre autres par un refroidissement à circulation de l'air, des circuits de refroidissement séparés, une technologie No Frost et des composants ingénieux et de haute qualité à l'intérieur.

④

## BORA systèmes de nettoyage et rinçage

Automatiquement propre. L'évier BORA Sink se nettoie sur simple pression d'un bouton. Les salissures et l'eau perlent tout simplement. Les restes sont retenus par le filtre d'écoulement pour vous permettre de les éliminer en toute facilité. L'élégant ensemble composé de l'évier et de son robinet est en accord parfait avec la philosophie de design de BORA.

⑤

## BORA éclairage

Design minimaliste et éclairage maximal. Les lampes BORA Horizon et BORA Stars illuminent l'espace de vie de la cuisine d'un éclairage d'ambiance et fonctionnel, idéal pour faire la cuisine, manger et une multitude d'autres situations.

⑥

## BORA accessoires et compléments

Les accessoires parfaits pour une expérience d'exception : l'appareil sous vide encastrable BORA QVac, les récipients BORA Pots and Pans et bien d'autres vous assistent dans la cuisine.



# BORA JOY

Une inspiration sans limite, une commande facilitée et des résultats de cuisson améliorés grâce à une seule et même application.

L'application BORA JOY vous aide à cuisiner plus simplement au quotidien et vous offre une source d'inspiration illimitée grâce aux suggestions BORA JOY. Utilisez intuitivement les appareils BORA comme le BORA X BO ou le nouveau BORA X Pure directement depuis une recette sélectionnée. L'application BORA vous aide pas à pas dans la préparation de vos repas et vous propose un large choix de recettes à cuisiner au quotidien, ainsi que des stories autour de l'espace de vie de la cuisine. Personnalisez BORA JOY avec vos habitudes culinaires et éventuelles intolérances. Tout en un coup d'œil : vous pouvez également conserver un œil en permanence sur le statut de votre produit BORA et trouver de l'aide rapidement en cas de message d'erreur. Passez directement commande depuis l'application, par exemple pour remplacer le filtre de votre appareil BORA.



## Fonctions BORA Assist étendues

BORA JOY étend le spectre des fonctions de BORA Assist : Commandez vos appareils BORA depuis l'application BORA JOY ou appuyez simplement sur le bouton Play de la recette pour lancer les fonctions et programmes de cuisson en toute simplicité. Sur la nouvelle table de cuisson BORA X Pure, BORA JOY permet de personnaliser BORA Assist. Outre les fonctions Boil et Fry, vous pouvez enregistrer, modifier et supprimer individuellement jusqu'à trois fonctions Assist supplémentaires dans l'application. Certains programmes automatiques de BORA X BO disposent d'un code QR donnant accès à des recettes. Ces recettes sont uniquement accessibles dans BORA JOY.

## Recettes spéciales pour les produits

Bénéficiez de recettes idéalement conçues pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson sur votre appareil BORA. L'application BORA JOY permet d'enregistrer vos produits BORA. Pour la préparation des repas, les réglages et étapes de préparation spécifiques pour le produit concerné sont automatiquement intégrés dans la recette choisie.

\*Actuellement pour BORA X Pure et BORA X BO

## Inspiration maximale avec les suggestions BORA JOY Feed

More than cooking. La porte vers le monde de BORA s'ouvre grâce aux suggestions BORA JOY. En plus de recettes, retrouvez-y une multitude de conseils de pros, stories et autres informations sur le monde de BORA.

## Statut de l'appareil

Que ce soit pour connaître les activités ou les réglages en cours, le statut de tous les appareils BORA peut être consulté à tout moment avec la fonction Assist.

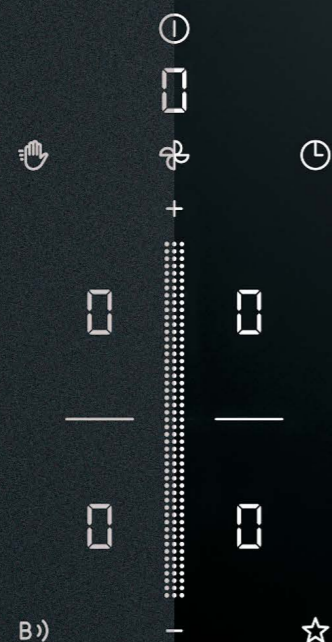
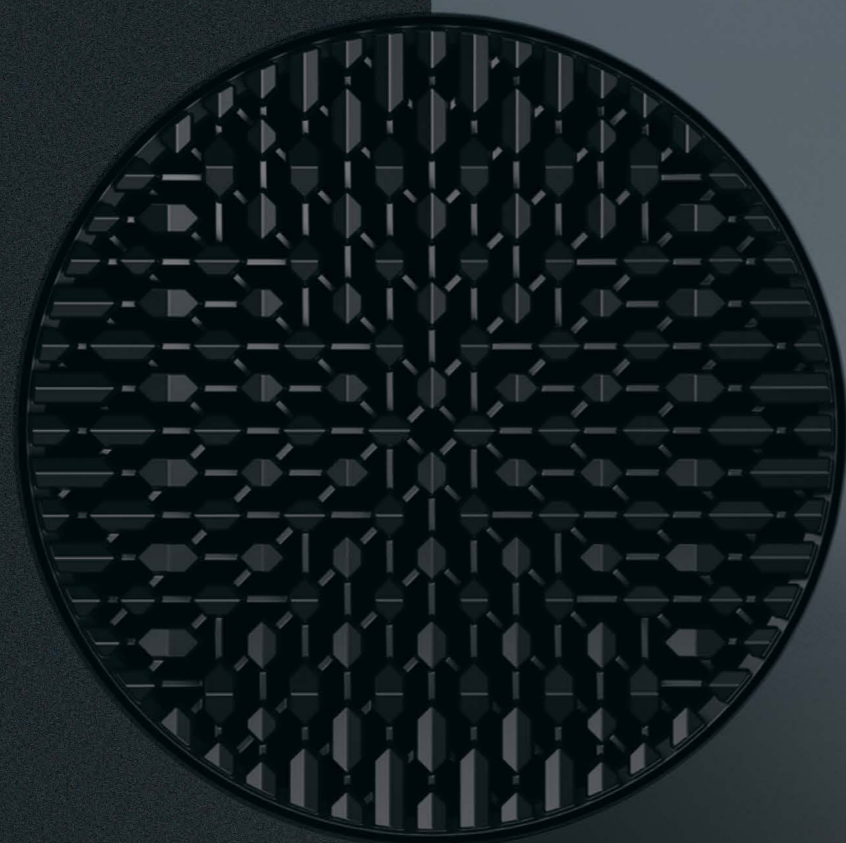
\*Actuellement pour BORA X Pure et BORA X BO

Disponible à la livraison dès 03/2025

Disponible à la livraison dès 11/2024

X Pure Rough

X Pure



## BORA X PURE

Le système d'aspiration sur table de cuisson offrant une surface de cuisson maximale se combine à BORA Assist.

Disponible à la commande dès 09/2024

### Deux variantes : vitrocéramique mate ou brillante

BORA X Pure est disponible en deux variantes de vitrocéramique, mate ou brillante. Avec son motif quadrillé, l'emblématique buse d'aspiration s'intègre en toute discrétion à fleur de table de cuisson. La vitrocéramique brillante séduit par son style élégant dans toutes les cuisines. La vitrocéramique mate moderne de la version Rough de BORA X Pure, propose quant à elle une surface moins sensible aux rayures visibles et traces de doigt.

### Cuisson facilitée avec BORA Assist

Avec BORA X Pure, cuisiner est encore plus facile grâce à BORA Assist. En combinaison avec les récipients BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA, les fonctions Fry, pour la cuisson à température précisément définie, et Boil, qui remplacera votre bouilloire, sont directement accessibles depuis la table de cuisson.

### Commande pratique avec BORA JOY

BORA JOY élargit le spectre des fonctions BORA Assist. L'application permet de sélectionner et lancer des programmes prédéfinis, comme la cuisson de pâtes, de légumes ou d'une omelette. La commande de BORA X Pure avec BORA JOY fonctionne uniquement en combinaison avec les récipients BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA.

### X Pure évacuation/recyclage de l'air

X Pure (vitrocéramique brillante) : N° réf. : PUXA2 / PUXU2  
 X Pure Rough (vitrocéramique mate) : N° réf. : PUXU2R / PUXA2R  
 Dimensions : 830 x 515 mm

**X Pure buse d'aspiration**  
 N° réf. : PUXED2



### Zones de cuisson à induction continues extra-larges

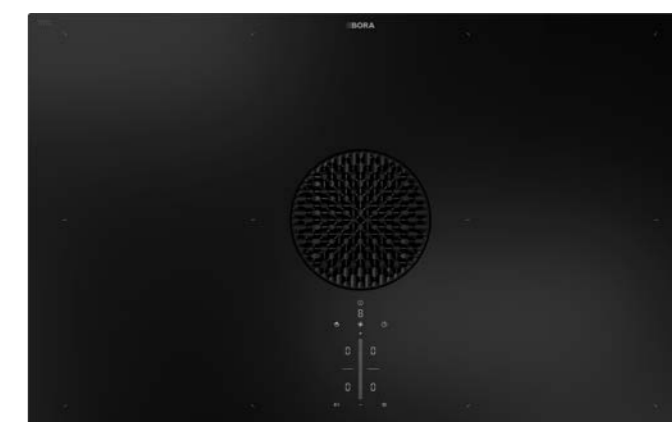
Le système à induction à zones continues de 230 x 230 mm ou 230 x 460 mm offre une surface spacieuse, optimale pour cuisiner. Elle se montre idéale pour tous ceux qui cuisinent souvent dans de larges récipients ou pour utiliser plusieurs poêles ou casseroles en même temps.

### Commande encore plus intuitive

La table de cuisson BORA X Pure se contrôle à l'aide de la commande tactile sControl+ à trois couleurs. Les différents réglages y sont clairement distingués par des codes visuels. Le verrouillage intelligent au nettoyage détecte automatiquement le temps que prend le nettoyage de la table de cuisson, et ne se désactive qu'une fois l'opération terminée. La fonction de pont et la détection de récipient fonctionnent de manière optimale.

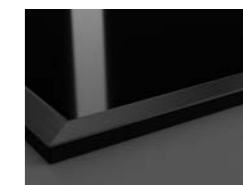
### Un design caractéristique

Table de cuisson et dispositif aspirant sont installés en montage entièrement affleurant. Les lignes affirmées, associées à l'emblématique buse d'aspiration quadrillée, habillée d'un noir intemporel, lui confèrent un design caractéristique. La zone de commande se distingue par un affichage à trois couleurs.



### Cadre de table de cuisson

Largeur 830 mm : N° réf. : KFR830AB  
 Largeur 760 mm : N° réf. : KFR760AB  
 Largeur 580 mm : N° réf. : KFR580AB



# BORA X BO

Le four à vapeur professionnel chez vous.

## Design haut de gamme et large écran tactile

Un noir profond et discret. Des contours précis et mis en valeur par une discrétion affirmée : BORA X BO se distingue par son panneau de verre de haute qualité, son éclairage multiniveau, sa chambre de cuisson en acier inoxydable et son concept de commande sur écran tactile 19 pouces, arborant un design sans boutons ni poignées.

## Programmes prédéfinis et résultats parfaits sur tous les niveaux

Nos programmes idéalement prédéfinis assurent une cuisson homogène, et facilitent votre transition depuis un four traditionnel vers une cuisson à la vapeur et à chaleur pulsée. Vous bénéficiez ainsi de résultats de cuisson toujours parfaits, même en cas de cuisson sur les trois étages du four.

## Nettoyage intensif entièrement automatisé

Avec le nettoyage entièrement automatique, préservez la propreté de votre four sans aucune difficulté. Le nettoyage et le séchage ont lieu de manière automatique : il vous suffit de déposer une cartouche de nettoyage recyclable et écologique au centre de la grille.

## Aspiration automatique des vapeurs et filtrage efficace des odeurs

Avec BORA Smart Open, la vapeur est automatiquement extraite de la chambre de cuisson avant l'ouverture du four. Vous n'avez plus à craindre de vous embuer le visage, ni la façade du meuble.

Le filtre à odeurs permet en outre de neutraliser les odeurs incommodes. Le changement de filtre est un jeu d'enfant.

## Performances maximales

BORA X BO est un véritable appareil à tout faire. Il réunit un four et un cuit-vapeur en un seul appareil. Avec Rapid Air, notre technologie innovante pour la cuisson à la vapeur et à la chaleur tournante, associée à la commande intuitive, accédez à des plats dignes de la gastronomie en toute simplicité.

## Commande pratique avec BORA JOY

Avec l'application BORA JOY, trouvez toujours la bonne recette et les réglages optimisés pour BORA X BO, pour encore plus de plaisir en cuisine. L'application BORA JOY permet d'enregistrer les produits BORA. Pour la préparation des repas, les programmes prédéfinis sont automatiquement intégrés dans la recette choisie.



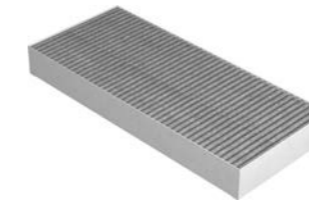
## X BO four à vapeur

Dimensions (L x H x P) : 598 x 599 x 580 mm  
avec raccordement à l'eau courante  
N° réf. : XBO

Nouveaux accessoires X BO disponibles à la commande dès 09/2024



**X BO cadre d'écartement**  
N° réf. : XBORS



**X BO filtre à odeurs**  
N° réf. : XBOGF



**X BO cartouche de nettoyage**  
N° réf. : XBORK



**X BO grille de cuisson et grill**  
N° réf. : XBOBGR



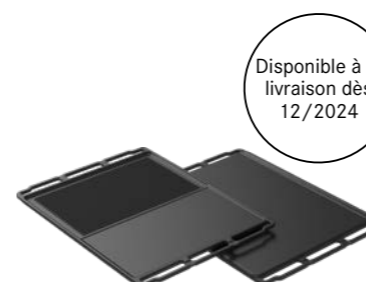
**X BO plaque universelle**  
N° réf. : XBOUB



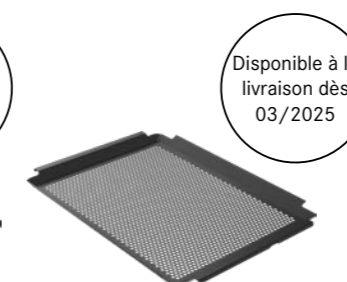
**X BO plaque universelle creuse**  
N° réf. : XBOUBT



**X BO plat de cuisson en acier inoxydable perforé**  
N° réf. : XBOGBG



**X BO plaque de cuisson et grill**  
· 1 pièce (utilisable des deux côtés)  
· Excellente conservation de la chaleur  
· Nettoyage facile grâce au revêtement antiadhérent  
N° réf. : XBOBGP



**X BO plaque Airfry**  
· Taux de perforation élevé  
· Friture saine et allégée  
· Nettoyage facile grâce au revêtement antiadhérent  
N° réf. : XBOAFB

Disponible à la livraison dès 12/2024

Disponible à la livraison dès 03/2025



# BORA COOL COMBI XL

Disponible à la livraison dès 12/2024

Réfrigérez et congelez vos aliments en toute simplicité avec une chambre de refroidissement extra-large.

Disponible à la commande dès 09/2024

## Volume maximal

BORA Cool Combi XL séduit par sa hauteur de 194 cm, qui lui permet de contenir jusqu'à 30 l de plus que les réfrigérateurs-congérateurs combinés de 178 cm de hauteur. Dissimulé derrière la façade de la cuisine, il permet d'optimiser l'espace de la chambre de refroidissement. Ainsi, les récipients et aliments les plus volumineux peuvent être réfrigérés en toute simplicité sans être entassés. Malgré sa hauteur accrue, BORA Cool Combi XL est adapté aux niches de taille standard.

## Plus de flexibilité pour le rangement

BORA Cool Combi XL offre davantage de possibilités pour l'intégration de plaques de verre ou d'un compartiment à conserves. La zone de réfrigération peut ainsi être organisée de manière encore plus flexible. Il en résulte assez de place pour les objets de toutes tailles, que vous pouvez ranger de manière toujours visible et ordonnée.

## Accessoires à choisir individuellement

Bénéficiez d'une chambre de refroidissement agrandie pour accueillir des accessoires individuels, comme un multisupport à crampons BORA supplémentaire ou plus de bacs de tri, disponibles en plus des packs d'équipements standard. Vous pouvez ainsi optimiser l'utilisation du volume à votre disposition.

## Compartiment élargi pour les produits frais

Le compartiment pour les produits frais de BORA Cool Combi XL permet de conserver les aliments encore plus longtemps. BORA Fresh zero divise l'espace intérieur en une zone de réfrigération et une zone de stockage. Conservez vos aliments de manière optimale avec nos compartiments BORA Fresh zero, réglés à une température proche de 0° C, associés à des couvercles spéciaux pour la régulation de l'humidité.

## Filtre à odeurs efficace pour BORA Cool

Avec son design rouge distinctif et ses filtres à charbon actif intégrés, le nouveau filtre à odeurs pour BORA Cool réduit même les odeurs les plus fortes dans la chambre de refroidissement, grâce à sa surface d'écoulement optimisée sur un espace réduit. De plus, les encoches latérales permettent de le remplacer en un tour de main (durée de vie d'un an).

## Cool réfrigérateur-congérateur combiné XL

- Ultra-silencieux : 34 dB(A)
- Volume : 275 litres
- Dimensions (H x L x P) : 1940 x 559 x 546 mm
- N° réf. : C194KG



## BORA Cool filtre à odeurs

Disponible séparément pour les systèmes de réfrigération BORA (C178K, C178KGF, C178KG, C178KGW)  
N° réf. : KGF

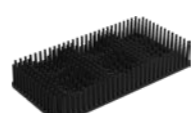





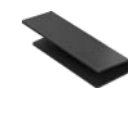



## BORA Best équipements

Les accessoires du pack d'équipements BORA Best transforment toute activité en cuisine et l'entreposage des aliments en une expérience extraordinaire et époustouflante. Les accessoires pratiques conviennent par un niveau de rangement ordonné et de multifonctionnalité accru dans votre réfrigérateur. Avec les accessoires BORA haute qualité, emporter les aliments avec soi se fait sans problème : idéal pour une pause au bureau ou un voyage avec vos proches. Bénéficiez d'accessoires haut de gamme hors du commun.

**Pack d'équipements Best pour BORA Cool Combi XL\***

N° réf. : K178GS2

			
<b>KMI</b> BORA Cool multisupport à crampons	<b>KVB</b> BORA Cool boîte de conservation	<b>KSW</b> BORA Cool bacs de tri	<b>KSB</b> BORA Cool planche de service
			
<b>KVF</b> BORA bac de préparation pour Cool/Freeze	<b>KMT</b> BORA multiplateau pour Cool/Freeze	<b>KFOE</b> BORA Cool décapsuleur	<b>KMH</b> BORA Cool multisuspension

**Kit avec pack d'équipements**

**C194KGS2**  
Pack Cool Best pour réfrigérateur-congérateur combiné XL

\*Le pack d'équipements BORA Best n'est pas inclus à la livraison.



## BORA SINK

L'évier autonettoyant.

Automatiquement propre. L'évier BORA Sink se nettoie sur simple pression d'un bouton. L'eau permet d'évacuer toutes les impuretés et saletés présentes sur les surfaces, sans laisser de traces. Sur cet évier, le profil d'écoulement innovant associé à l'effet perlant permet de nettoyer le bac automatiquement. L'évier est fabriqué en Cristadur, un matériau ultra-moderne à base de quartz composite haute résistance. Le Cristadur séduit par sa structure de surface mate et soyeuse, sans jonctions apparentes,

sur laquelle l'eau et les salissures perlent. Une fois l'évier nettoyé, les restes et salissures sont éliminés grâce au filtre d'écoulement. L'utilisation de la fonction se fait soit à l'aide du capteur tactile, sous le plan de travail, soit au moyen du bouton à l'avant du robinet. Gage de qualité, l'évier a été fabriqué en Allemagne par le spécialiste du secteur SCHOCK. L'évier est aussi adapté à une combinaison avec tous les robinets courants, notamment pour bénéficier d'une eau bouillante ou gazeuse.



### Vue dégagée

Les salissures et l'eau perlent tout simplement. Les restes sont retenus par le filtre d'écoulement pour vous permettre de les éliminer en toute simplicité. Le regard se pose ainsi toujours sur un évier propre.



### Utilisation facile

La fonction de nettoyage se commande soit à l'aide du capteur tactile, sous le plan de travail, soit au moyen du bouton à l'avant du robinet. Cette ingénieuse solution vous évite de mettre la main sous le jet d'eau par erreur.



### Performance maximale

La surface mate soyeuse du matériau Cristadur produit un effet perlant idéal, qui rend encore plus efficace et hygiénique le nettoyage de l'évier en quartz composite haute résistance.



### Nettoyage facile

Nettoyage rapide et efficace sur simple pression d'un bouton. L'évier BORA Sink se nettoie automatiquement grâce à un écoulement d'eau laminaire produit tout autour du bac.



### Design intemporel

L'évier et son robinet, revêtus de noir, forment des angles épurés. BORA Sink séduit par son design sobre et discret.

# BORA SINK

L'évier autonettoyant.

Disponible à la commande dès 09/2024

## Nettoyage automatique sur simple pression d'un bouton

Par rapport à un nettoyage conventionnel, l'évier BORA Sink se nettoie automatiquement grâce à un écoulement d'eau laminaire sur simple pression d'un bouton. Cela rend le nettoyage rapide et efficace, et permet de réduire la consommation en eau. Le profil d'écoulement ingénieux permet une répartition homogène de l'eau dans l'évier. Les impuretés et salissures sont nettoyées de la surface et collectées par le filtre d'écoulement pour être ôtées facilement.

## Matériaux haut de gamme

Grâce à son effet perlant, l'évier en Cristadur à base de quartz composite haute résistance facilite un nettoyage encore plus efficace et hygiénique. Le Cristadur séduit par sa structure brevetée d'une finesse exceptionnelle et sa surface mate et soyeuse, sur laquelle l'eau et les salissures perlent, et n'offrant pratiquement pas d'accroche pour les germes, bactéries et dépôts de calcaire.

## Design minimaliste

L'évier et son robinet, revêtus de noir, forment des angles épurés. Concentré sur l'essentiel, le robinet et l'évier se passent de boutons et poignées au profit d'un concept de commande entièrement réduit. Le trop-plein de l'évier est placé du côté opposé à la vue, pour assurer l'aspect non perturbé sur la surface noir profond.

## Commande intuitive

La simple pression du bouton à l'avant du robinet ou du capteur tactile placé sous le plan de travail permet d'activer la fonction de nettoyage de l'évier. Le flux et la température de l'eau du robinet se règlent également directement par la commande à l'avant. Cette ingénieuse solution vous évite de mettre la main sous le jet d'eau par erreur.



Évier disponible  
à la livraison  
dès 01/2025  
Set (évier + robinet)  
disponible à la livraison  
dès 04/2025

## Évier autonettoyant Sink avec/sans robinet

- Évier 1 bac avec robinet
- Montage : sous plan
- Dimensions intérieures du bac (L × P × H) : 486 × 372 × 216 mm
- avec robinet : N° réf. : SINKS1
- sans robinet : N° réf. : SINK1





# BORA POTS AND PANS

Disponible à la  
livraison dès  
10/2024

Les récipients de cuisson professionnels pour toutes les occasions.

Disponibles à la livraison depuis 04/2024

## Couvercle basculant BORA

Conçu pour une évacuation parfaite des vapeurs sur les systèmes d'aspiration sur table de cuisson, le couvercle basculant BORA peut être incliné de manière variable pendant la cuisson. Un geste de la main suffit pour l'ouvrir ou le fermer. Ouvert, le couvercle basculant BORA permet de diriger la vapeur de manière efficace et ciblée vers le système d'aspiration sur table de cuisson BORA.

## Échelle de mesure

L'échelle de mesure dessinée à l'intérieur du récipient permet de déterminer facilement la quantité de liquide versée et élimine le besoin d'un verre doseur séparé.

## Acier inoxydable 5 couches performant

Tous les récipients de cuisson BORA Pots and Pans sont conçus en un seul élément, sans fond rajouté, afin de garantir une répartition de la chaleur aussi uniforme et efficace que possible. Leur conception à cinq couches, constituée de deux couches d'acier inoxydable et de trois couches d'aluminium, permet un chauffage uniforme.

## Des poignées ergonomiques à chaleur réduite

Conçues avec le plus grand soin, les poignées des ustensiles BORA Pots and Pans garantissent une sensation agréable, même lorsque le récipient est plein. Les poignées empêchent tout risque de surchauffe lors du processus de cuisson. L'espace situé entre les poignées et le corps de la casserole ou de la poêle est pensé pour éviter les risques de brûlure.

## Revêtement en polyester siliconé All Black

Le revêtement extérieur en polyester siliconé habille les poêles et casseroles BORA d'une élégante robe noire. Le revêtement se caractérise par sa robustesse et sa résistance aux rayures. Il se distingue par sa qualité, sa matité et son coloris.



### Kit de casseroles (7 pièces)

- Casserole 24 cm avec couvercle basculant BORA
  - Casserole 20 cm avec couvercle basculant BORA
  - Casserole 16 cm avec couvercle basculant BORA
  - Casserole à manche 16 cm
- N° réf. : KWPAP1



### Kit de poêle (2 pièces)

- Poêle 24 cm
  - Poêle 20 cm
- N° réf. : KWPAP2



### Sauteuse

- 28 cm
- N° réf. : KWPAP3



# BORA POTS AND PANS ASSIST

Disponible à la  
livraison dès  
03/2025

Les récipients de cuisson professionnels pour faciliter la cuisine.

Disponibles à la commande dès 09/24

## Cuisson facilitée avec BORA Assist

Les récipients BORA Pots and Pans Assist sont idéalement conçus pour une utilisation avec la fonction BORA Assist sur BORA X Pure. Ainsi, cuisiner avec BORA devient encore plus facile. La fonction Fry, avec son réglage précis de la température, et la fonction Boil, qui remplace votre bouilloire, peuvent être directement utilisées depuis la table de cuisson. L'application BORA JOY étend le spectre des fonctions BORA Assist, en permettant notamment de lancer des fonctions de cuisson prédéfinies supplémentaires. Les récipients BORA Pots and Pans Assist peuvent être utilisés sur toutes les autres tables de cuisson BORA. Un panier de cuisson spécial est inclus à la livraison pour permettre la cuisson à la vapeur dans les récipients de cuisson BORA Pots and Pans Assist.

## Couvercle basculant BORA

Conçu pour une évacuation parfaite des vapeurs sur les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA, le couvercle basculant BORA peut être incliné de manière variable pendant le processus de cuisson. Un geste de la main suffit pour l'ouvrir ou le fermer. Ouvert, le couvercle basculant BORA permet de diriger la vapeur de manière efficace et ciblée vers le système d'aspiration sur table de cuisson BORA.

## Des poignées ergonomiques à chaleur réduite

Conçues avec le plus grand soin, les poignées des ustensiles BORA Pots and Pans Assist garantissent une manipulation sûre et confortable, même lorsque le récipient est plein. Les poignées ne surchauffent pas lors de la cuisson. L'espace situé entre les poignées et le corps de la casserole ou de la poêle est pensé pour réduire au minimum les risques de brûlure.

## Matériaux haute qualité et rebord de versement discret

Tous les récipients de cuisson BORA Pots and Pans Assist sont fabriqués en acier inoxydable monocouche résistant et durable, et dotés d'un fond encapsulé. La qualité du matériau et sa structure assurent une répartition homogène et efficace de la chaleur. Le rebord de versement confère au récipient un discret atout esthétique et permet de verser les liquides sans égouttement.



### Set de casseroles Assist (5 pièces)

- Casserole 24 cm avec couvercle basculant BORA
  - Casserole 20 cm avec couvercle basculant BORA
  - Panier de cuisson
- N° réf. : KWPAP4



### Poêle Assist

24 cm  
N° réf. : KWPAP5



### Sauteuse Assist

28 cm  
N° réf. : KWPAP6



## USTENSILES BORA

Disponibles à la commande dès 09/24

Disponible à la livraison  
dès 01/2025



### Spatule teppan

- Un ustensile de cuisine digne des professionnels pour le teppanyaki en acier inoxydable BORA des séries Professional et Classic
  - Combinée à un simple chiffon, optimale pour le nettoyage du teppanyaki BORA
- N° réf. : KWTS

Disponible à la livraison  
dès 01/2025



### Cuillère de cuisine

N° réf. : KWKL

Disponible à la livraison  
dès 09/2024



### Protège-poêle

N° réf. : KWPS

Disponible à la livraison  
dès 09/2024



### Éponge

N° réf. : KWRS



Commandez d'autres accessoires  
en ligne, sur [shop.bora.com](https://shop.bora.com)





## BORA HERFORD

### Site de formation BORA Academy

Depuis 2023, notre site de formation à BORA Herford se tient à votre disposition dans le centre névralgique de l'industrie allemande de la cuisine. Nous vous transmettons avec animation, bonne humeur et professionnalisme notre expertise dans un mélange équilibré de théorie et de pratique. Les principaux thèmes de formation à Herford, en Allemagne, portent sur les nouveaux produits, le montage et les formations à la vente.

Retrouvez les dates sur [academy.bora.com](https://academy.bora.com), ou adressez-vous directement à votre revendeur régional.

### BORA Flagship Store

Du lundi au samedi de 10 h à 18 h, la boutique BORA Flagship Store de Herford propose à vos clients des événements BORA Cooking Experience et des conseils personnalisés sur les produits.

Retrouvez plus d'informations sur l'offre de nos partenaires à l'adresse [bora.com/herford](https://bora.com/herford)



## COLLECTION DE LIVRES BORA

Avec notre collection exclusive BORA intitulée « Le repas », redécouvrez l'espace de vie de la cuisine et devenez un véritable expert en cuisine et à table, que ce soit au quotidien ou à l'occasion d'une fête, pour savourer un repas seul ou accompagné, pour déguster de la viande, du poisson ou des légumes, autour d'un verre d'eau, de vin ou de cocktail. Laissez-vous embarquer dans un voyage culinaire savoureux au cours duquel vous découvrirez toutes les facettes de la planification, de la préparation, de la conservation et de la présentation des aliments et des boissons. Riche en astuces pratiques, en conseils concrets et en connaissances utiles, la collection « Le repas » vous donne les moyens de réaliser tous vos rêves culinaires. Plongez dans l'univers des saveurs et profitez de la joie de cuisiner, de planifier et de dresser au quotidien.

Dans le tome 1, premier pas dans ce voyage culinaire, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour planifier et préparer vos repas de manière efficace et sans stress : des connaissances de base sur la cuisine saine et sur les différentes formes d'alimentation, ainsi que des conseils précieux pour appliquer ce savoir dans votre quotidien. Découvrez comment

une planification intelligente de vos repas peut faciliter votre vie, que ce soit pour vous seul, votre famille, vos amis ou des convives, au quotidien comme lors d'occasions spéciales.

Grâce à des indications pratiques sur la création de menus hebdomadaires et l'organisation de fêtes, mais aussi à des astuces pour acheter malin, stocker vos aliments et utiliser les restes, ce livre vous accompagne dans votre quotidien. Tout cela est associé à des idées recettes diverses et variées qui peuvent s'intégrer facilement à n'importe quel menu personnel. Vous trouverez notamment le risotto aux champignons et bœuf émincé, les filets de poulet accompagnés d'une salade de semoule ou les filets de truite sur lit de pousses d'épinard.

### Pour de superbes moments en cuisine et à table.

Retrouvez plus d'inspirations, recettes et conseils dans les autres tomes de la nouvelle collection de BORA : « Cuisiner le repas », « Savourer le repas », « Conserver le repas » et « Accompagner le repas ».

Disponible à la livraison dès 09/2024



### Commander maintenant

Nos ouvrages de haute qualité sont disponibles individuellement ou en lot sur le portail BORA PartnerNet, à l'adresse [partner.bora.com](https://partner.bora.com), ou dans la boutique en ligne BORA, à l'adresse [shop.bora.com](https://shop.bora.com).



---

**D**

BORA Lüftungstechnik GmbH  
Rosenheimer Strasse 33  
83064 Raubling, Germany  
T +49 (0) 80 35 98 40-0  
support@bora.com

**A**

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstrasse 1  
6342 Niederndorf, Austria  
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0  
support@bora.com

**INT**

BORA Holding GmbH  
Innstrasse 1  
6342 Niederndorf, Austria  
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0  
support@bora.com

**FR**

---

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques. Version : 09/2024  
Valide jusqu'à fin mars 2025

Tous droits réservés. Reproduction des articles uniquement autorisée en cas d'accord écrit de la part de BORA Vertriebs GmbH & Co KG et la source doit en être précisément indiquée.  
Sous réserve de modifications techniques dans la réalisation des produits. Les illustrations peuvent être des exemples d'images dont l'apparence peut différer de celle de la marchandise livrée. Des différences de couleur dues à la technique d'impression sont possibles.

**bora.com**

Revendeur: Panac Design 21 Rue Auber 78110 Le Vésinet Tél. 0139766001 mail: panacdesign@orange.fr www. panac.fr