



BORA

Édition 2025

THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

Innovation

Des produits garants d'une meilleure expérience en cuisine

Préparation culinaire

Recettes et astuces pour un quotidien sain avec le « meal prep »

Planification idéale

Agencement ergonomique et éclairage idéal dans la cuisine

BORA More than cooking.

Nous transformons la cuisine pour en faire non plus un lieu fonctionnel, mais un véritable espace de vie. Les produits innovants et services de BORA, visant à faciliter la cuisine, favorisent une qualité de vie plus saine.



Indépendante des âges, nationalités, sexes et capacités, la joie de savourer un repas est notre lot commun. Si cuisiner et manger sont élémentaires, l'activité culinaire constitue un événement qui dépasse la simple opération physique. Notre alimentation reflète ce que nous sommes. Notre rapport au monde. À la nature. À l'humain. Manger est l'expression du soi et de la créativité. Le repas implique une planification. Une préparation. Mais aussi un plaisir et des notions de conservation. Manger est une fusion d'expériences et de souvenirs personnels, une célébration des moments partagés.

Depuis 2007, nous transformons la cuisine pour en faire non plus un lieu fonctionnel, mais un véritable espace de vie. Les produits et services innovants de BORA facilitent la cuisine et favorisent une qualité de vie plus saine. Notre engagement est d'aider l'humain dans l'ensemble de ses expériences culinaires, d'obtenir des résultats toujours meilleurs en cuisine et de façonner des expériences d'exception. Dans cette optique, il nous est essentiel de mettre en question le statu quo.

Avec la nouvelle version de BORA X Pure, l'un de nos meilleurs systèmes d'aspiration sur table de cuisson accueille de nouvelles évolutions techniques et esthétiques. Doté d'une technologie de pointe, d'une aspiration des vapeurs à haute efficacité et de fonctions Assist pour vous aider dans les tâches culinaires, il propose une finition vitrocéramique mate en option plus élégante que jamais. Le nouveau réfrigérateur-congélateur combiné BORA Cool Combi XL, quant à lui, séduit par son volume encore accru pour la conservation d'aliments et par son filtre à odeurs retravaillé. Avec l'évier autonettoyant BORA Sink, nous faisons un pas de plus dans la conquête de l'espace de vie de la cuisine. Sur l'élégant ensemble composé de l'évier et de son robinet, le nettoyage se réalise désormais avec une facilité sans précédent. L'application BORA JOY vous permet de contrôler aisément les programmes automatiques du four BORA X BO ou de gérer les recettes et fonctions Assist sur BORA X Pure, vous assiste pas à pas dans les tâches culinaires et vous propose de multiples inspirations pour vos recettes quotidiennes.

Partagez avec nous la joie de cuisiner et de savourer ensemble, et vivez au plus près l'expérience BORA chez un partenaire commercial proche de chez vous ou lors de l'un de nos nombreux événements.

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** AVANTAGES BORA
- 28** UN CONCEPT DE CUISINE GLOBAL
- 30** BORA ASSIST



Plongez dans le monde de BORA. Nos innovations transforment la cuisine en un véritable espace de vie.



Sur les cols de Majorque : découvrez pourquoi Primož Roglič, star de l'équipe cycliste Team Red Bull - BORA - hansgrohe, aime s'entraîner sur les routes sinueuses de la Serra de Tramuntana.

Inspiration

- 10** SE LANÇER DANS LE MEAL PREP
Cuisiner en planifiant : comment préparer des repas sains pour plusieurs jours.
- 16** VYN RESTAURANT
Invités en Suède : Daniel Berlin, chef étoilé, nous fait découvrir sa gastronomie saisonnière.
- 20** PARCOURS DE RÊVE
Portrait de Primož Roglič, cycliste professionnel, et de ses deux itinéraires préférés.
- 24** PLANIFICATION EN CUISINE
Savoir-faire : trucs et astuces pour une cuisine idéale sous le bon éclairage.



Des récipients de cuisson pour les pros : avec BORA Pots and Pans Assist, la cuisine n'a jamais été aussi facile.



Propreté et simplicité : le nouvel évier BORA Sink se nettoie tout seul.

Produits

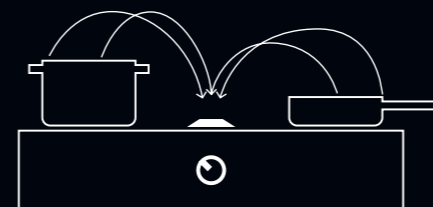
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 32 SYSTÈMES D'ASPIRATION SUR TABLE DE CUISSON | 84 ÉCLAIRAGE |
| 64 SYSTÈMES DE CUISSON À LA VAPEUR | 90 ACCESSOIRES ET COMPLÉMENTS |
| 72 SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION | |
| 80 SYSTÈMES DE NETTOYAGE ET RINÇAGE | 98 IMPRESSUM |

Crédit photo : Getty Images/Christoph Wagner (1)

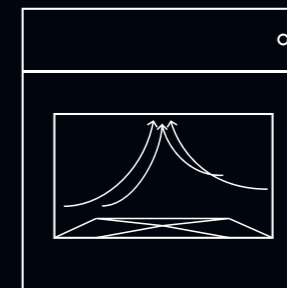
Concept BORA

Quand la physique devient esthétique.

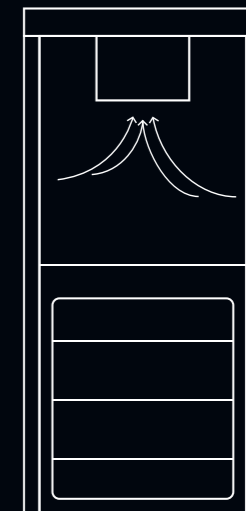
Avec ses dispositifs aspirants sur table de cuisson révolutionnaires, son four multifonction BORA X BO et ses systèmes de réfrigération, BORA se positionne à l'avant-garde de la filtration des odeurs.



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 du filtre à odeurs intégré BORA Cool.



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, jusque dans les moindres détails.



Nettoyage facile

BORA facilite le quotidien : tous les composants amovibles des dispositifs aspirants se retirent 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 hygiénique facile à entretenir au four à vapeur et à l'évier autonettoyants, vos appareils ménagers préservent leur brillant dans la cuisine.



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 intuitivité : 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. En outre, les produits BORA permettent de bénéficier d'un espace de rangement maximal et de toute la liberté d'agencement que vous pouvez souhaiter. Les matériaux haut de gamme séduisent par leur durabilité et leur design d'exception.

De l'espace pour vivre

C'est en suivant une approche globale que nous créons une symbiose entre la cuisine, les repas et l'habitat. Découvrez les avantages BORA.

Un emballage digne
de ce nom : les
aliments sont
emballés et conservés
au frais dans des
contenants étanches.



Des repas habilement préparés

Dans notre quotidien toujours plus stressant, préparer des repas frais tous les jours peut représenter un véritable défi. Heureusement, faire ses achats en avance et cuisiner avec un plan peut nous aider à garantir une alimentation saine, mais toujours délicieuse. Et ce, tous les jours.

Vous avez peut-être déjà entendu parler de « meal prep » ou de « batch cooking ». Ces deux concepts, reposant sur la préparation de repas à l'avance, ont pour but de faciliter autant que possible notre quotidien culinaire pour cuisiner sans stress. Le meal prep consiste à préparer des menus complets en grandes quantités, puis à les diviser en portions, soit sous vide, soit dans des récipients étanches à l'air, pour les conserver au réfrigérateur ou au congélateur en vue de les consommer dans les jours suivants. Au besoin, les plats comme les soupes et potées peuvent même être décongelés et doucement réchauffés après plusieurs semaines.

Une variante du meal prep est le batch cooking. Grande tendance du moment, le batch cooking consiste à faire cuire et portionner des ingrédients de base, qu'il s'agisse de légumes, de viande ou de sources de protéines végétales comme les légumineuses ou les pseudo-céréales telles que le quinoa, en vue d'accélérer la préparation des repas. Par la suite, ces

ingrédients de base pourront être combinés en différents plats. Cette méthode permet d'assurer une certaine variété dans l'assiette tout en offrant une flexibilité maximale et en faisant gagner deux fois du temps : à la préparation premièrement, car les ustensiles n'ont besoin d'être lavés qu'une seule fois, puis à la cuisson, car toutes les étapes fastidieuses comme la découpe ont déjà été réalisées.

Le choix de l'une ou l'autre méthode, ou de la combinaison des deux, dépend surtout du temps dont vous disposez au quotidien et de l'importance que vous accordez à l'expérience culinaire. Le meal prep est recommandé si votre objectif principal est de disposer de repas complet le plus rapidement possible tout en vous épargnant une réflexion trop importante. Le batch cooking, quant à lui, peut vous intéresser si vous souhaitez plutôt gagner du temps lors de la préparation et ensuite profiter d'ingrédients tout prêts à cuire. Quel que soit votre choix final, bien planifier vous permettra de mieux profiter.



1. L'importance de la planification

Avant de vous lancer dans la préparation, réfléchissez premièrement au nombre de plats à préparer pour la période envisagée. Les plats eux-mêmes doivent être équilibrés et faciles à préparer. Des repas variés vous permettront en outre d'éviter la lassitude. Enfin, n'oubliez pas de tenir compte des objectifs alimentaires, préférences et intolérances de toutes les personnes pour qui vous cuisinez, et veillez à prévoir le meilleur équilibre possible entre protéines, légumes riches en fibres et en vitamines, et glucides. Composez ensuite votre liste de courses à partir des recettes choisies et, dans la mesure du possible, achetez les ingrédients en grande quantité pour économiser le prix à l'achat, en tenant compte des offres saisonnières et régionales.



3. Portionnement, emballage et conservation

Il est important de laisser tout d'abord refroidir les aliments à température ambiante avant le portionnement et la conservation. Placez ensuite les aliments cuits dans des récipients étanches à l'air et qui ne fuient pas. Utilisez des récipients permettant un bon portionnement et qui se rangent facilement pour optimiser l'organisation des repas. Les ingrédients préparés en batch cooking, comme les légumes crus, peuvent être stockés au réfrigérateur, dans un bocal rempli d'eau, pour préserver leur fraîcheur plus longtemps. Une fois lavées, les herbes comme la coriandre ou le persil, mais aussi les salades préparées, peuvent être enveloppées d'un torchon mouillé et conservées dans le bac à légumes du réfrigérateur pour préserver leur croquant. Bon à savoir : notez que la conservation séparée des aliments leur permet de conserver leurs arômes après la préparation. Les liquides et aliments périssables comme la viande crue, enfin, se prêteront particulièrement à la mise sous vide à l'aide de BORA QVac : la mise sous vide et l'expulsion de l'oxygène permettent en effet de préserver la fraîcheur des aliments plus longtemps.

2. Préparation et cuisson des ingrédients

Dans le batch cooking, la préparation consiste notamment à laver les salades, nettoyer et découper les légumes, mais aussi assembler les éventuels en-cas. Les sources de glucides comme la semoule, le quinoa ou le riz peuvent être cuites plusieurs jours à l'avance. Les sauces à salades, à ajouter au moment de la consommation, peuvent également être préparées et conservées dans un récipient étanche à l'air. Dans le « Meal Prep » tel qu'on l'entend traditionnellement, les repas sont intégralement préparés et cuits à l'avance. Un aspect reste important : l'ajout d'épices est idéalement réalisé au moment du repas, pour l'adapter aux personnes qui le consommeront. Sur l'assiette, chacun pourra ensuite affiner son assaisonnement à volonté. Les épices, fruits à coques, fruits rouges congelés et huiles ajoutés après le réchauffage apporteront enfin une savoureuse note personnelle à vos plats.



4. Stockage approprié des aliments

Le stockage adapté joue un rôle décisif sur la fraîcheur et la durée de conservation de vos aliments et de vos plats préparés. Emballez les ingrédients préparés pour une utilisation ultérieure en les répartissant dans plusieurs récipients et conservez-les de façon adaptée : à température ambiante, à l'abri de l'humidité, et les plus périssables au réfrigérateur ou au congélateur. Les systèmes de réfrigération et congélation BORA proposent une zone de température adaptée à chaque aliment. Le compartiment BORA Fresh zero est idéal pour les fruits et légumes, le poisson, la viande ou la charcuterie sans emballage. Tous les aliments à consommer rapidement s'entreposent sur l'étage supérieur. La conservation des aliments préparés ou cuits peut être prolongée jusqu'à quatre mois par la congélation. Avec une bonne planification et une bonne conservation, la préparation devient un jeu d'enfant.





Bircher muesli

Préparation : 15 min
pour 4 personnes

200 g de flocons d'avoine concassés
500 ml de lait
(ou lait d'amande)
3 pommes
1 citron
8 c. à s. de noisettes concassées
(ou amandes concassées)
3 c. à s. de raisins secs
2 c. à s. de miel

Mélanger les flocons d'avoine avec le miel. Laver les pommes, les sécher et les râper finement. Presser le jus "du citron et l'ajouter aux flocons d'avoine avec les pommes, les raisins secs et les noisettes. Bien mélanger le tout. Répartir le muesli dans quatre bols et arroser d'un peu de miel.

L'astuce des pros :

Le Bircher muesli se conserve sans problème quelques jours au réfrigérateur. Une fois préparé, il peut être dégusté sur le pouce chaque fois que le temps presse.

Crédit photo : Silvia Seebacher,



Filets de poulet et salade de semoule

Préparation : 25 min
pour 4 personnes

Pour la semoule

400 g de couscous
600 ml d'eau
10 g de sel marin
1 c. à c. de curry
½ c. à c. de gingembre en poudre
½ c. à c. de cannelle en poudre
½ c. à c. de sucre de canne brut
1 pincée de piment de Cayenne
50 ml d'huile d'olive
50 g de carottes
50 g de céleri-branche
50 g de tomates séchées
100 g de feta

Pour le filet de poulet

4 filets de poulet
sel de mer
poivre fraîchement moulu
1 brindille de romarin
2 branches de thym
20 ml d'huile d'olive spéciale cuisson

Semoule

Verser la semoule dans un saladier. Bien mélanger l'eau et les épices dans une casserole puis porter à ébullition à feu vif et retirer immédiatement du feu. Ajouter l'huile d'olive puis la semoule. Laisser refroidir la semoule à couvert.

Éplucher les carottes et les couper en petits dés. Laver le céleri-branche, l'essuyer, en retirer les fines feuilles puis le couper également en petits dés. Émincer finement les tomates séchées. Faire ensuite blondir les légumes avec l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et les mélanger à la semoule prête. Couper la feta en dés puis la mélanger également à la semoule.

Filets de poulet

Éponger la viande à l'essuie-tout, saler et poivrer. Laver le thym et le romarin, les essorer puis les placer dans une poêle chaude avec l'huile d'olive et la viande. Faire dorer les filets de poulet de chaque côté et dresser avec la salade de semoule.

L'astuce des pros :

Vous pouvez aisément préparer une double quantité de semoule et la réserver cuite au réfrigérateur, dans une boîte de conservation. La semoule préparée pourra ensuite être utilisée en accompagnement, pour un gâteau de semoule ou en garniture de wrap.



Plus de recettes sur le thème du meal prep sont disponibles dans le numéro « Planifier le repas » de la nouvelle série en cinq volumes de BORA. Les autres volumes, « Cuisiner le repas », « Savourer le repas », « Conserver le repas » et « Accompagner le repas », véritables atouts pour chaque cuisine, ne manqueront pas de parfaire votre expérience.





Une atmosphère de bien-être : plafonds hauts, poutres en bois rustiques, îlot de cuisine avec plan de travail en quartzite... Ici, l'on cuisine sous les yeux des convives dans une Private Dining Area dessinée par le cuisiniste suédois Nordiska Kök.

Gastronomie et grands espaces

Dans son Vyn Restaurant, le chef étoilé Daniel Berlin met sur la table des chefs-d'œuvre saisonniers

Photographie ANDREA PAPINI Cuisine NORDISKA KÖK



Daniel Berlin, chef distingué de deux étoiles au Guide Michelin, devant la porte de son restaurant.

Crédit photo : Andrea Papini for Nordiska Kök (1)

Dans les vents des majestueuses collines se distingue une note salée. Ici, à Österlen, sur les côtes de Scanie, région la plus méridionale de Suède, l'immensité des paysages idylliques régale l'œil comme le Vyn Restaurant régale les palais. En suédois, le mot « vyn » signifie « panorama », et le restaurant ne manque pas de faire honneur à son nom. Installé depuis l'automne 2023 dans une ancienne ferme à flanc de coteau, environnée de 18 hectares de terre, le restaurant offre une vue majestueuse sur l'azur de la mer Baltique. La porte d'entrée en chêne clair, ornée de motifs de légumes artistement sculptés, annonce la couleur : on est ici pour savourer. Les larges vitres, encadrant le paysage pour créer une sorte de peinture vivante, laissent la lumière du ciel inonder la pièce. Dans cette Private Dining Area, restreinte à 24 places, Berlin et son équipe préparent le menu de dégustation de la saison à proximité immédiate de leurs convives. Le séduisant îlot de cuisine, recouvert d'un plan de travail sobrement habillé de quartzite vert pâle, ne manque pas d'attirer les regards, en particulier au moment où le chef dresse ses créations culinaires sur les assiettes avec application, précision et créativité. Les créations de Berlin, dont le Vyn s'est vu octroyer deux étoiles Michelin au mois de mai 2024, incarnent une véritable ode aux saveurs régionales et saisonnières de Suède. D'ailleurs, sa passion pour son métier ne se manifeste pas que dans ses menus sophistiqués, mais aussi dans son engagement pour la durabilité : un engagement qui se reflète dans sa proximité avec la nature et sa prédilection pour les ingrédients locaux. Le chef de 42 ans cultive en effet ses légumes dans son propre jardin et va lui-même chasser son gibier. La ferme réhabilitée, qui abrite en plus du restaurant un hôtel et un bar à vin, ne pouvait pas offrir de meilleur cadre à cette entreprise. Berlin travaille uniquement avec des producteurs locaux pour créer des plats de la région authentiques et saisonniers, dont les résultats ne cessent d'émerveiller.

Gastronomie et design réunis

L'intérieur, dans un style typiquement scandinave, reflète lui aussi le lien étroit avec la nature. Le chêne clair chaleureux et les lignes épurées de la cuisine contrastent avec les poutres apparentes rustiques du toit de l'ancienne ferme. Avec des coloris proches de la terre, le minimalisme moderne produit une



Bois clair, contours épurés : la cuisine du Vyn a été dessinée par le cuisiniste suédois Nordiska Kök.

atmosphère chaleureuse, empreinte d'intimité et d'apaisement, où le sifflement des poêles, le crépitement des récipients et le hachage rythmé des herbes résonnent en une mélodieuse symphonie. La proximité immédiate de l'activité de la cuisine, rendant visible chaque geste de ses protagonistes, façonne une connexion intime entre l'équipe de Berlin et les convives, pour transcender l'expérience gastronomique proposée.

À l'arrière de la Private Dining Area, les épais plans de travail en inox offrent aux cuisiniers tout l'espace dont ils ont besoin pour réaliser leurs tâches, dans une cuisine aussi pratique qu'élégante, intégrant à merveille le système d'aspiration sur table de cuisson BORA Professional 3.0. Silencieux et

Crédit photo : Andrea Papini for Nordiska Kök (2)



Comme un tableau : la vue sur la mer Baltique, au sud de la Suède.

particulièrement efficace, ce dispositif aspirant préserve l'atmosphère conviviale de ce lieu imprégné de saveurs. « Avec son design minimaliste et ses boutons de commande en inox, BORA Professional 3.0 répond à nos hautes exigences en termes de design », explique l'équipe de Nordiska Kök, qui a dessiné cette cuisine en exclusivité pour le restaurant. Nordiska Kök propose des cuisines uniques, entièrement sur mesure et de fabrication suédoise. Pour Berlin, il était important de s'équiper d'appareils du plus haut niveau, tant sur le plan technique qu'en termes de matériaux. Une fois son travail accompli, il s'appuie sur le plan de travail. « Le Vyn est un lieu de détente », résume-t-il. « Un lieu qui me procure beaucoup de joie et où je vais pouvoir m'épanouir. » C'est aussi un lieu qui incarne l'essence de sa vision de la gastronomie : authentique, locale et passionnée.



Silencieux et efficace : BORA Professional 3.0 ne passe pas inaperçu dans la cuisine de cette Private Dining Area.

Tracés de rêve selon Primož Roglič

Primož Roglič est un cycliste professionnel aux multiples facettes, derrière lequel se cache une histoire impressionnante. Nous présentons ici deux parcours de rêve grandement appréciés par le Slovène.



Ses plus grands succès :

3 fois vainqueur du classement général sur la Vuelta a España
1 Giro d'Italia
Champion olympique de contre-la-montre individuel
Vainqueur du Monument Liège – Bastogne – Liège
19 victoires d'étape sur les grands tours
11 victoires d'étape sur les courses d'une semaine

Depuis 2024, Primož Roglič est la nouvelle superstar de l'équipe cycliste Red Bull - BORA - hansgrohe. Rien d'étonnant à cela, le Slovène n'étant rien moins que l'un des coureurs les plus talentueux de la dernière décennie. Et pourtant, au départ, rien ne semblait le diriger vers une carrière dans le cyclisme. À 17 ans, il décrochait le titre de champion du monde junior de saut à ski. S'ensuivirent de nombreux succès pour cette étoile montante, mais aussi des revers, comme une lourde chute sur le tremplin de Planica. Privé de sa percée dans le sport professionnel, il interrompit sa carrière en 2012. L'achat d'un vélo conduisit rapidement Primož à se lancer dans un entraînement méthodique. Il devait apprendre en autodidacte toutes les spécificités du cyclisme, que beaucoup de ses concurrents apprenaient dès leur plus jeune âge. Cinq ans plus tard, premier temps fort d'une carrière au succès sans précédent, il devenait le premier Slovène à remporter une étape du Tour de France. Quand il n'est pas en selle, Primož révèle de nombreuses facettes. Ce père de famille passe autant de temps que possible avec son épouse Lora et ses deux fils. Outre sa carrière professionnelle, il s'engage dans le cyclisme avec sa fondation, en particulier dans son pays natal. Plutôt que de regarder des films ou des séries, il préfère écouter de la musique, notamment AC/DC. Et pour s'apaiser, il pratique la méditation. Malgré le tumulte autour de sa personne, Primož prend beaucoup de temps pour ses fans et pour les médias et ce, toujours avec le sourire aux lèvres, mais il sait exactement quand il doit remettre le curseur sur la discipline et la concentration. Professionnel jusqu'au bout des ongles. Cette capacité en a d'ailleurs fait un leader naturel de l'équipe, indépendamment du talent et du succès qui l'aideront par la suite à décrocher bien d'autres grands succès. Le grand objectif de sa carrière, remporter le Tour de France, restera sur son calendrier en 2025. Il faut dire que ce n'est pour rien d'autre qu'il a opéré son transfert vers l'écurie Red Bull - BORA - hansgrohe.



Escarpements rocheux : du hameau côtier de Sa Calobra jusqu'au Coll dels Reis, l'une des plus splendides routes panoramiques de Majorque offre un spectacle des plus majestueux.

Crédit: Red Bull - BORA - hansgrohe / Sprint Cycling, Getty Images/Christopher Wagner



Atteindre les sommets ne se fait qu'en équipe : Primož Roglič (deuxième à partir de la gauche) à l'entraînement avec ses équipiers.

Sa Calobra, Majorque

La route depuis et vers Sa Calobra, largement considérée comme la plus belle de Majorque, réunit tout ce que l'île peut offrir aux cyclistes. Falaises à pic, végétation tropicale, paysages austères et, avant tout, vue époustouflante sur la Grande Bleue. Entre la porte aux rochers, au pied de l'ascension, et le célèbre « nœud de cravate », un virage à 270 degrés, peu avant le passage du Coll dels Reis, se déroule un tracé relevant du chef-d'œuvre, composé d'innombrables virages et sinuosités, et faisant de cette route de la Serra de Tramuntana un véritable aimant à touristes, que ce soit sur deux ou quatre roues. Ce parcours, incontournable pour tout cycliste, offre un décor dont la

majesté n'a rien à envier aux plus hauts cols des Alpes. Majorque est le paradis des cyclistes de tous niveaux. Les coureurs de Red Bull - BORA - hansgrohe s'y rendent systématiquement en début d'année pour s'y entraîner, se réveiller les jambes et stimuler l'esprit d'équipe en début de saison. Primož lui-même en est un habitué. Pour le grimpeur, la partie nord-ouest de l'île des Baléares est idéale pour se préparer aux temps forts de la saison en avalant les dénivelés. Le climat doux de l'île offre en outre un cadre idéal pour les entraînements d'hiver. Et en tant qu'amateur de poisson et fruits de mer, Primož est aussi servi sur le plan culinaire.

Entre Sa Calobra et le Coll dels Reis	Longueur : 9,4 km	Dénivelé positif : 659 m	Altitude : 711 m
--	----------------------	-----------------------------	---------------------

Pokljuka, Slovénie

Le plateau du nord-ouest de la Slovénie, patrie de Primož, est avant tout connu pour la Coupe du monde de biathlon qui s'y tient chaque année, ainsi que pour le village de Bled, tout proche, et son lac des plus pittoresques. Pour les passionnés de cyclisme, le joyau du parc national du Triglav est aussi un incontournable. Que ce soit pour les cyclistes de route, sur les deux voies principales ou sur la route vicinale, ou pour les adeptes du VTT, sur les multiples pistes de ces alpages, le Pokljuka se montre tout sauf avare en paysages féériques. Pour Primož, l'épais boisement offrant une ombre bienfaisante quand la température monte contribue largement à sa prédilection pour cette ascension. « Le paysage est vraiment

idéal. Je ne m'en lasse jamais. C'est à la fois une torture pour le corps et un plaisir pour l'âme. » Son bac d'économie et ses études dans la proche ville de Kranj, ainsi que ses années de saut à ski sur les célèbres tremplins de Planica, à moins d'une heure de là, ne manquent pas de replonger Primož (« Rogla », pour les intimes) dans ses souvenirs à chaque passage dans la région. Et même si le saut à ski et le cyclisme n'ont à première vue pas grand-chose en commun, les fortes exigences de ses durs entraînements d'alors en matière de gainage, d'équilibre et de mobilité, ne sont certainement pas étrangères à ses victoires d'aujourd'hui.

Entre Krnlca et le stade de biathlon de Pokljuka	Longueur : 16,8 km	Dénivelé positif : 766 m	Altitude : 1 375 m
---	-----------------------	-----------------------------	-----------------------



Un ombrage naturel : le plateau du Pokljuka, au nord-ouest du pays, est densément boisé.



Toujours plus haut : les côtes raides sont idéalement adaptées à l'entraînement de « Rogla ».



La nature dans toute sa pureté : la Slovénie ne manque pas de paysages que les cyclistes professionnels ne seront pas les seuls à apprécier.

Crédit photo : Red Bull - BORA - hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Wlter (@joergwlter) (2), iStock / Andrey Shevchenko, Shutterstock / Manan Nimawat

La planification de la cuisine comme un jeu d'enfant

Elle se tient au cœur du foyer. Pour devenir un lieu de travail et de bien-être idéal, la cuisine doit avoir été bien pensée et conçue pour toutes les circonstances du quotidien.

Dans une cuisine idéalement planifiée, les chemins sont courts et l'activité culinaire est un plaisir. La hauteur du plan de travail doit être adaptée à la taille de la personne qui cuisine. En cas d'écart de taille important dans un couple, par exemple, il peut être agrémenté d'une planche à découper extra-haute afin de compenser la différence. Pour éviter d'avoir à se baisser trop souvent, le lave-vaisselle et le four à vapeur, comme le BORA X BO, peuvent être intégrés à hauteur confortable. Pour son bien-être, le cuisinier doit également pouvoir profiter d'une vue dégagée sur la pièce ou sur l'extérieur, plutôt que de se retrouver face au mur. Dans la mesure du possible, placez aussi votre évier ou votre table de cuisson BORA devant une fenêtre ou sur un îlot de cuisson.

L'objectif d'un aménagement ergonomique de la cuisine est de la faire correspondre aux besoins de l'occupant. Aussi les solutions personnalisées sont-elles inévitables pour un bon agencement.

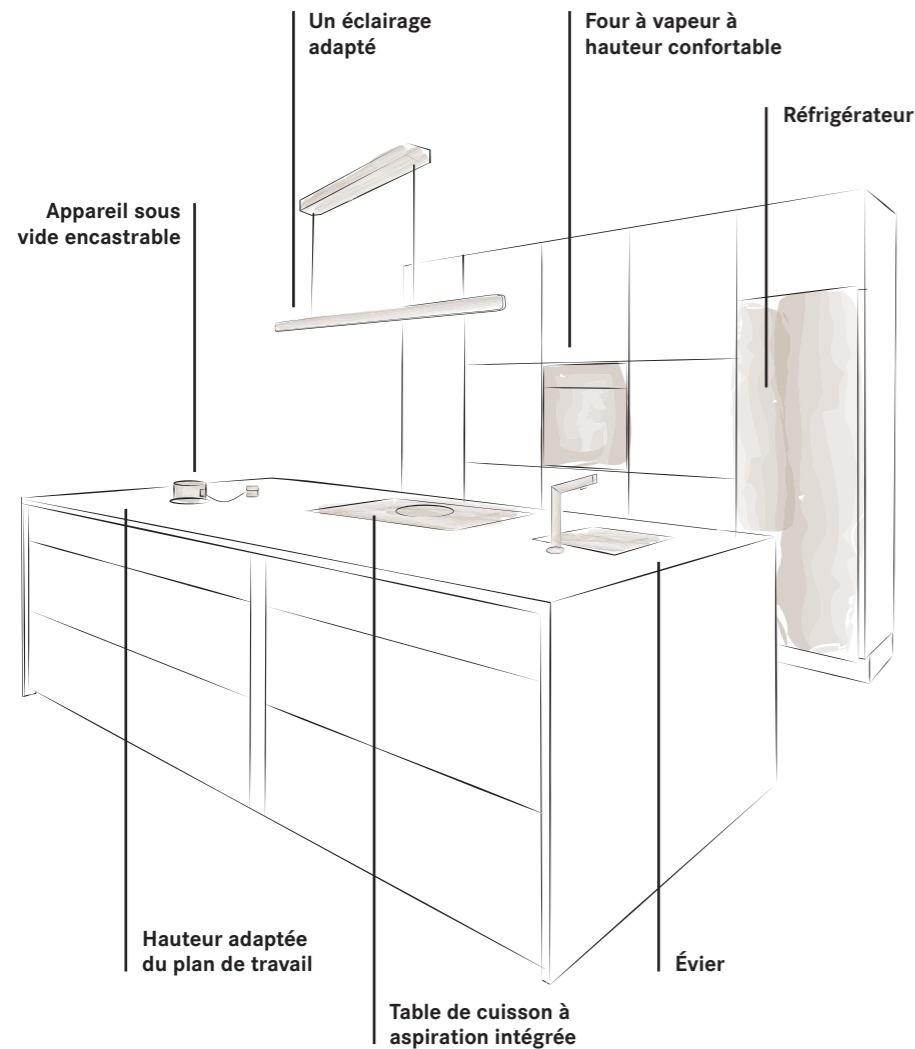
C'est aussi le cas pour l'éclairage. Les luminaires jouent un rôle fonctionnel, émotionnel et esthétique, que ce soit dans l'éclairage principal ou auxiliaire. L'agencement de la lumière dépend avant tout de la façon dont vous souhaitez aménager et utiliser la cuisine. Il est notamment essentiel de se poser les questions suivantes : Quelle quantité de lumière provient de la fenêtre ? L'îlot de cuisine est-il uniquement fait pour travailler ou aussi pour manger ? Certains de vos appareils comportent-ils un éclairage ? L'éclairage du plan de travail est éminemment important si vous souhaitez y préparer des repas. Chez BORA, nous portons une grande attention à l'éclairage, qu'il soit doux et chaleureux ou intense et lumineux. En définitive, un éclairage adéquat joue sur l'ambiance d'une pièce, mais aussi sur l'humeur des personnes. Autre conseil : si vous le pouvez, ayez toujours recours à un cuisiniste ou à un spécialiste de l'éclairage.



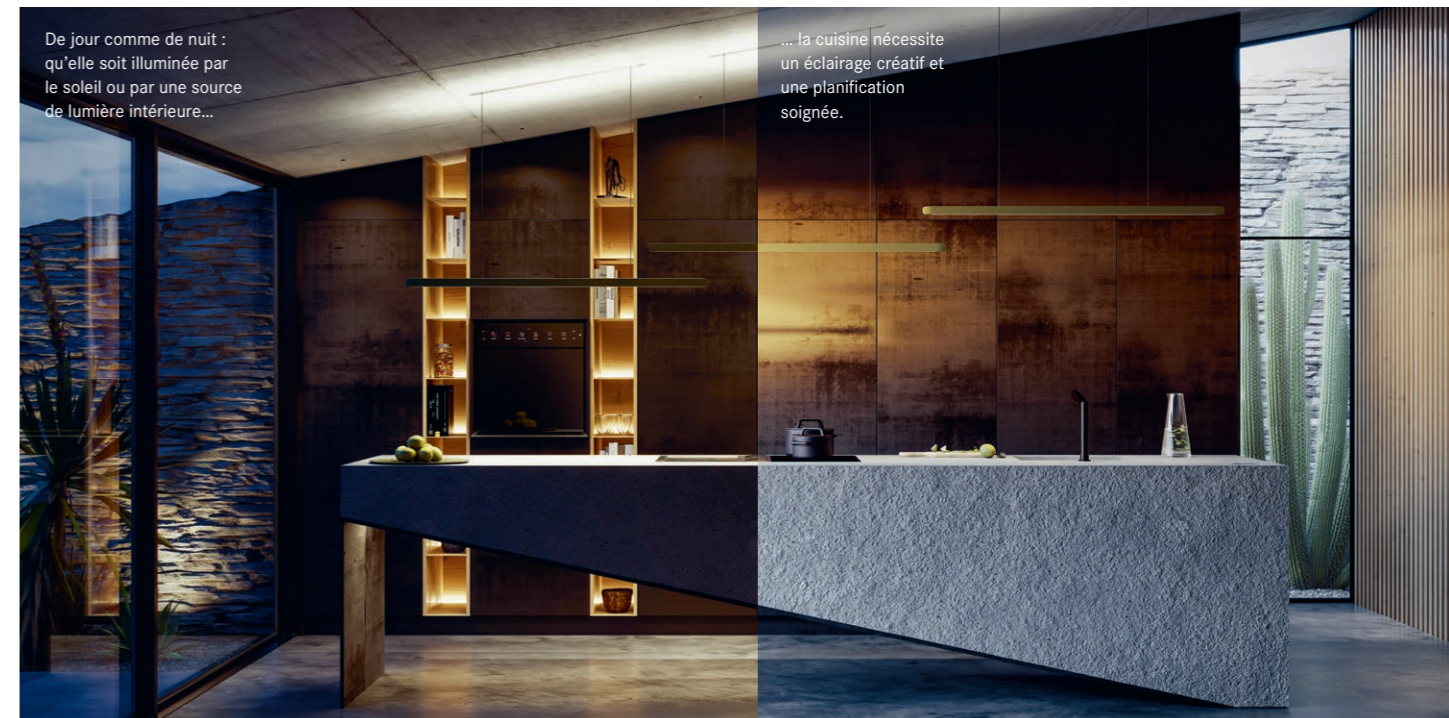
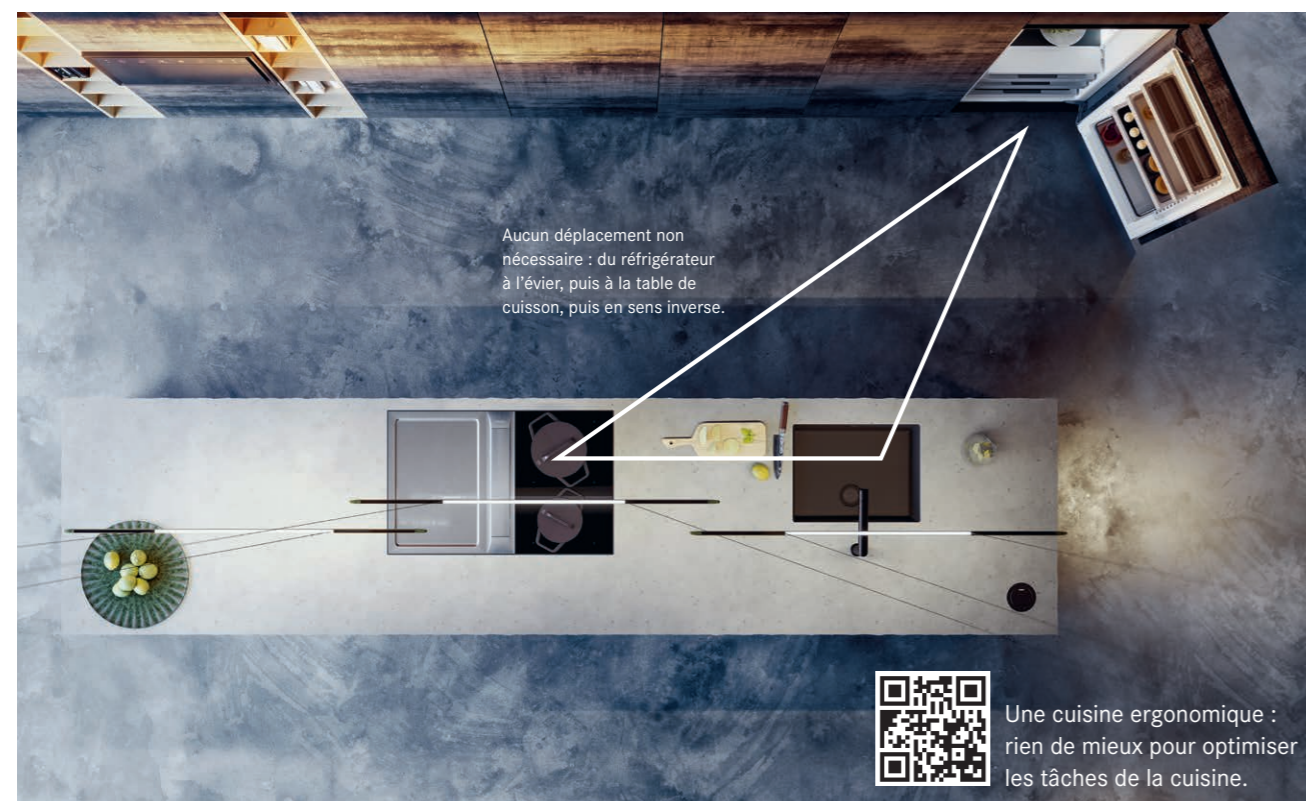
Plus d'informations sur la planification de l'éclairage sont disponibles dans notre guide de l'éclairage.



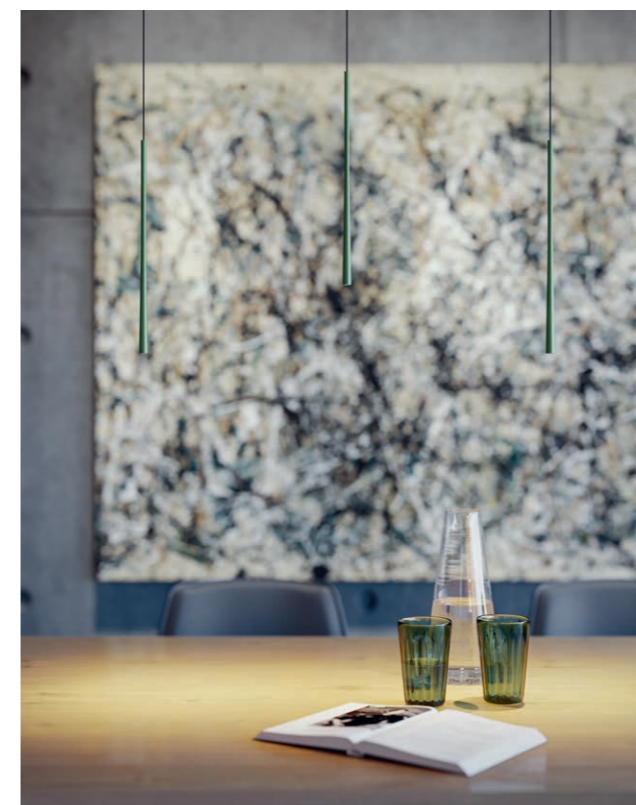
Dans une cuisine ergonomique et parfaitement planifiée, les chemins sont courts et l'éclairage est idéal.



Le triangle magique en cuisine
Ici, l'agencement ne repose pas sur des appareils individuels, mais sur des processus de travail liés à la cuisine. La réfrigération, le stockage, le lavage, la préparation, la cuisson et le dressage doivent être facilités par une disposition triangulaire. Le « triangle magique » des zones de travail se déduit de la logique d'exécution des tâches et définit en majorité l'agencement d'une cuisine fonctionnelle. Réfrigérateur, évier, plan de travail, cuisinière et four : chaque élément est disposé de façon à réduire au maximum la distance à parcourir pour le cuisinier. Ces conditions sont aussi requises pour que plusieurs personnes puissent participer simultanément à la préparation de plats sans se gêner. La solution idéale ? Un îlot de cuisine facilement accessible de tous les côtés. En effet, si manger est source d'échange, cuisiner l'est tout autant.



Pour la table à manger, les luminaires doivent être placés entre 55 et 70 centimètres au-dessus de la surface de la table.



Éclairage adapté

Dans la cuisine, la planification de l'éclairage ne se rapporte pas seulement à la recherche du bon emplacement, mais aussi à la température de la couleur des luminaires. Les constats de base sont les suivants : une lumière blanche chaleureuse de 2 700 à 3 000 kelvins procure une atmosphère apaisante et apte à la détente, et une lumière blanche neutre ou froide de 3 300 à 5 300 kelvins se rapproche de la lumière du jour et se prête à un éclairage fonctionnel. Dans la cuisine, l'éclairage doit idéalement comporter des couleurs froides et chaudes, et les luminaires doivent éclairer directement le plan de travail, l'évier et la table de cuisson. La lampe à suspension à éclairage variable BORA Horizon, par exemple, diffuse une lumière fonctionnelle directement vers le bas, et une lumière d'ambiance vers le haut.

Éclairage d'ambiance pour les repas

Un éclairage d'ambiance sobre est plus important qu'il n'y paraît. Au-dessus de la table, l'éclairage approprié peut être composé d'un ensemble de plafonniers comme les lampes à suspension BORA Stars, qui éclairent la zone de manière noble et agréable, sans éblouir.

Produits BORA

Grâce à un concept de cuisine global, nous donnons à chacune et chacun 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. Modulaires et compacts, les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA 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. Celui-ci est 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

Rangez et réfrigérez efficacement vos aliments. Les différentes variantes de réfrigérateurs et le 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. L'eau permet d'évacuer toutes les impuretés et saletés présentes sur les surfaces, sans laisser de traces. L'élégant ensemble composé de l'évier et de son robinet est en accord parfait avec la philosophie de design de BORA.

⑤

Éclairage BORA

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 accessoires vous assistent en cuisine.



BORA Assist

Un concept développé pour faciliter votre expérience.

Avec BORA Assist, nous mettons à disposition des fonctions et programmes qui contribuent à simplifier votre expérience et améliorer vos résultats culinaires.



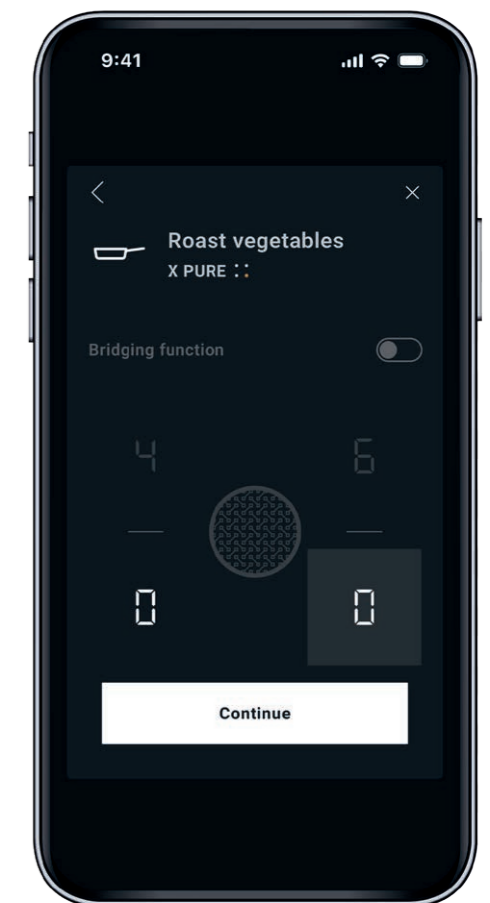
Des plats parfaits sur simple pression d'un bouton

Avec plus de 200 programmes automatiques prédéfinis, le four à vapeur BORA X BO offre une flexibilité maximale et facilite la préparation douce de vos plats préférés. Contrôlez les programmes directement sur l'appareil ou depuis votre smartphone, à l'aide de l'application BORA JOY. Et pour couronner le tout, les programmes spéciaux facilitent un nombre incalculable d'étapes au quotidien, comme la décongélation, le maintien au chaud et la stérilisation, parmi tant d'autres.

Toujours concentré sur ce qui compte

Expérimentez les fonctions individuelles Assist sur la nouvelle table de cuisson BORA X Pure, en combinaison avec les récipients BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA.

L'application BORA JOY permet de contrôler en toute simplicité vos recettes et fonctions Assist pour faciliter la préparation de vos plats et vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Côté appareil, la nouvelle table de cuisson BORA X Pure est dotée de deux fonctions Assist supplémentaires. La fonction Fry permet de cuire les aliments à température précise, et la fonction Boil remplace votre bouilloire pour faire bouillir de l'eau pour le thé ou le café.



La cuisine en plus facile, avec l'application BORA JOY

Choisissez vos plats préférés parmi une multitude de recettes spécifiquement élaborées pour vos appareils et pour le quotidien, et laissez-vous accompagner par les recettes Assist dans la cuisson des pâtes, des légumes, de la viande, du poisson ou des œufs. Dans les recettes Assist, la fonction Assist correspondante est automatiquement proposée pour l'activation.

Systemes d'aspiration sur table de cuisson

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

La personnalisation, encore et toujours. 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 modulaires et compacts de BORA proposent une liberté sans limites lors de la planification et de l'agencement de la cuisine. Mieux encore : silencieux et faciles à nettoyer comme à utiliser, les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA filtrent efficacement les odeurs de cuisson.





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.

C'est avec une assurance déconcertante que BORA Professional 3.0 transcende le plaisir de cuisiner et l'aspiration des vapeurs en matière d'esthétique, de fonctionnalité et de confort, et contribue à parfaire l'agencement de cuisine le plus exigeant. Notre produit phare parmi les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA est l'un de nos deux systèmes modulaires, à combiner selon vos souhaits avec une ou plusieurs tables de cuisson. Il se distingue par la personnalisation des tables de cuisson de 540 mm de profondeur et par la commande à la fois digitale et analogique du bouton de commande à surface tactile. Les tables de cuisson grande profondeur offrent une surface maximale pour cuisiner, y compris en cas d'usage

de larges récipients l'un derrière l'autre. De nombreuses fonctions pratiques, comme la sécurité enfant et la fonction de pause, s'activent rapidement et efficacement à l'aide du bouton de commande central de l'aspiration. Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson se retirent en toute simplicité via la large ouverture d'aspiration. Ils peuvent ensuite être lavés au lave-vaisselle, même si l'espace disponible est restreint.

Avec leur surface en verre noir, les boutons de commande assurent une présence visuelle et tactile sur la façade. Avec ses lignes droites, l'affichage LED blanc contribue quant à lui au style avant-gardiste de l'ensemble.

Système modulaire

Entre induction à zones continues, gaz et teppanyaki et d'autres encore, faites votre choix selon vos préférences culinaires parmi nos plus spacieuses tables de cuisson, offrant 540 mm de profondeur. Les tables de cuisson peuvent être librement combinées avec le système d'aspiration. Les combinaisons sont aussi possibles avec une ou plusieurs tables de cuisson. Au-delà de deux tables de cuisson, l'usage d'un dispositif aspirant supplémentaire est requis.

Clapet de fermeture automatique

Lors de la manipulation, le clapet s'ouvre et se ferme automatiquement. Lors de la fermeture, les capteurs intégrés permettent d'éviter le coincement d'objets. À l'arrêt, l'élégant système est entièrement fermé.



Bouton de commande intuitif

La combinaison d'un bouton classique et d'une surface tactile à affichage LED haute luminosité garantit une manipulation optimale. Toutes les fonctions peuvent être activées de manière simple, ergonomique et intuitive, à l'aide d'une simple rotation des boutons et d'une pression sur la surface tactile centrale.



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



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

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

BORA Classic 2.0 s'intègre avec une élégance intemporelle et une précision sur mesure dans toutes les architectures de cuisine classiques et modernes. Le système BORA Classic 2.0 a été développé avec l'ambition d'une personnalisation maximale, pour faire de la préparation des repas une expérience unique. Le résultat : un dispositif aspirant soigneusement étudié jusque dans les moindres détails. Avec son élégante rainure, la commande innovante sControl+ en couleurs permet un contrôle précis et intuitif de la cuisson. 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. Sa disposition centrale peut par exemple laisser 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 braisières ou récipients comme la sauteuse BORA. Le teppanyaki en acier inoxydable, quant à lui, permet d'atteindre 250 °C en un rien de temps et avec une précision chirurgicale. 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. Grâce à sa commande automatique, le réglage manuel, quoique possible à tout moment, n'est plus nécessaire. Avec son ventilateur moderne et sa canalisation d'évacuation optimisée, le dispositif aspirant est si discret que vous pourrez discuter en toute tranquillité. Le nettoyage de la surface de cuisson, quant à lui, est largement facilité par la conception sans rainures et l'absence d'arêtes superflues. Après utilisation, toutes les pièces amovibles peuvent être lavées en toute simplicité au lave-vaisselle.



Commande innovante

La commande tactile se manipule facilement par simple pression ou par glissement du doigt vers le haut ou le bas dans la rainure prévue à cet effet. Les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression. Les changements de couleur permettent de faire la distinction entre la commande de la table de cuisson et de l'aspiration.



Système modulaire

Entièrement personnalisable selon les préférences culinaires, avec sept tables de cuisson, du gaz à l'induction à zones continues en passant par le wok et le teppanyaki. La combinaison multiple de dispositifs aspirants et tables de cuisson est également possible.

Design élégant

Les tables de cuisson et le dispositif aspirant sont installés en montage entièrement affleurant. Les lignes droites permettent une intégration discrète et élégante dans l'architecture de toutes les cuisines. Quasi invisible lorsque l'appareil est en veille, l'affichage de commande est réduit à l'essentiel en fonctionnement.



Avec son élégante rainure, la commande innovante sControl+ en couleurs permet une manipulation précise et intuitive.



bora.com/classic



BORA X Pure

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

Au-dessus de tous les standards, la nouvelle table de cuisson BORA X Pure séduit par sa surface de cuisson maximale, son design épuré et son emblématique buse d'aspiration aspect quadrillé. La hauteur de montage ne dépasse pas 199 mm à partir du bord supérieur du plan de travail. La surface de la table de cuisson extra-large (830 mm) peut être exploitée de manière optimale pour la cuisson de plats. Elle se montre idéale pour tous ceux qui cuisinent souvent dans de larges récipients ou pour utiliser plusieurs poêles ou casseroles en même temps. BORA X Pure garantit une chauffe intégrale et régulière même sur les plus larges récipients, comme la plaque à griller BORA. Les zones de cuisson à induction continues extra-larges détectent automatiquement les récipients posés dessus. La fonction de pont permet en outre de relier les deux zones de cuisson d'un côté pour former une surface de cuisson extra-large. La commande sControl+ en couleurs et le curseur vertical facilitent encore la

commande par un simple glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, ou par une simple pression. Outre les fonctions héritées des modèles précédents, la nouvelle table de cuisson BORA X Pure séduit techniquement par deux fonctions Assist qui vous aident lors de la préparation des plats : la fonction Fry permet de cuire les aliments à une température précisément définie, et la fonction Boil permet de faire bouillir de l'eau pour le thé ou le café. L'application BORA JOY, quant à elle, vous permet de multiplier les fonctions de BORA X Pure. Cette application permet de sélectionner et lancer des fonctions Assist supplémentaires, comme la cuisson de pâtes, d'œufs ou de légumes (avec ou sans vapeur). Ces fonctions sont aussi enregistrées dans les recettes Assist, pour faciliter encore la préparation des plats et en améliorer encore les résultats. Les programmes sont conçus pour une utilisation avec les récipients BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA.

Zones de cuisson à induction 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.

Le plaisir de cuisiner en toute simplicité

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 Assist Fry, pour la cuisson à température précisément définie, et Boil, pour remplacer une bouilloire, sont directement accessibles depuis la table de cuisson.



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 sont clairement distingués par des codes visuels. Le verrouillage au nettoyage intelligent détecte automatiquement le temps que prend le nettoyage de la table de cuisson et ne se désactive qu'une fois l'opération terminée. Depuis les précédents modèles, la fonction de pont et la détection automatique de récipient ont encore évolué.

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. En fonctionnement, l'affichage ajoute à la cuisine des notes de lumière et de couleur.



Grâce à ses couleurs, la commande sControl+ de la nouvelle table de cuisson BORA X Pure permet une manipulation intuitive dans toutes les situations.

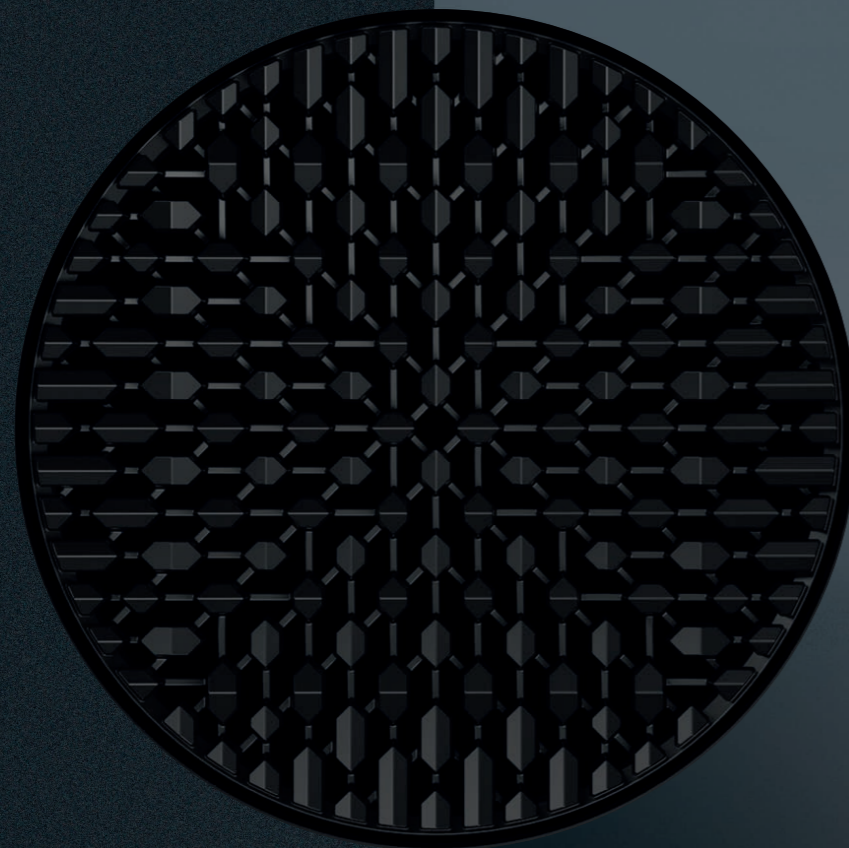


bora.com/x-pure

NOUVEAU

Mate

Brillante



Deux variantes

BORA X Pure est disponible en deux variantes : vitrocéramique brillante ou mate, avec la nouvelle variante X Pure Rough. La vitrocéramique mate réduit nettement la visibilité des rayures. L'aspect innovant confère à la table de cuisson une finition particulièrement élégante.



Fonctions Assist pratiques dans l'application BORA JOY

Grâce à la connexion à l'application BORA JOY, la nouvelle table de cuisson BORA X Pure se voit compléter de toute une panoplie de fonctions. L'application permet notamment de sélectionner et lancer des fonctions Assist supplémentaires, comme la cuisson de pâtes, d'œufs ou de pommes de terre sautées. Les programmes sont conçus pour une utilisation avec les récipients BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA.

BORA M Pure

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

Le nouveau système BORA M Pure est l'évolution de notre système BORA Pure tant apprécié. Conçu pour une flexibilité maximale, BORA M Pure réunit deux types d'induction. 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 un récipient de taille suffisante, le système de détection combine

automatiquement les zones à induction. 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. La commande Touch Control, avec son curseur, séduit par son affichage LED blanc lui conférant un aspect moderne et épuré. Et pour plus de personnalisation, la buse d'aspiration peut être remplacée par une buse colorée pour apporter une note de variété dans la cuisine.



Commande intuitive

Le système BORA M Pure se contrôle intégralement par commande tactile. Le curseur vertical facilite encore la commande par un simple glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, ou par une simple pression. Toutes les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression.



Deux types d'induction réunis

Grâce à la fonction de pont, les deux surfaces de cuisson à induction à zones continues côté droit aux dimensions 230 × 230 mm peuvent former une seule grande surface de 230 × 460 mm. Côté gauche, les deux zones de cuisson individuelles conviennent parfaitement aux plus petites poêles et casseroles.

Design coloré

Les buses d'aspiration peuvent être remplacées à souhait, en un tour de main, et disponibles, outre le noir, en coloris orange, rouge, bleu, vert jade, gris clair, jaune soleil et grège.



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



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.

BORA Pure propose un design minimaliste, des dimensions compactes et la technologie d'aspiration éprouvée de BORA. La profondeur de 515 mm de la table de cuisson permet d'adapter le système aux cuisines linéaires standard de tous les fabricants. La table de cuisson à aspiration intégrée séduit encore par sa faible épaisseur : 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 s'intègre ainsi à merveille et avec sobriété dans l'architecture de toutes les

cuisines, tout en s'y imposant en tant qu'élément phare. Habillez votre cuisine de notes colorées : la buse d'aspiration de BORA Pure se remplace en un tour de main. Choisissez parmi les sept coloris disponibles : grège, jaune soleil, orange, rouge, vert jade, bleu et gris clair. Lorsque l'aspiration automatique est activée, la puissance du dispositif aspirant s'adapte à celle des zones de cuisson. La zone de cuisson détecte automatiquement les récipients. Et grâce à la commande intuitive et adaptative, seules les fonctions pertinentes sont affichées. La conduite optimale de l'air permet une aspiration si silencieuse que chaque grésillement et sifflement devient perceptible.

Design coloré

Les buses d'aspiration colorées s'échangent en un tour de main pour colorer la cuisine et y apporter votre touche personnelle.



Table de cuisson induction extra-large

La table de cuisson induction présente quatre larges zones de cuisson rondes exploitant entièrement la profondeur de 51,5 cm. BORA Pure s'adapte aux meubles de 80 cm de largeur.

Commande intuitive

Le système BORA Pure se contrôle intégralement par commande tactile. Le curseur vertical facilite encore la commande par un simple glissement du doigt vers le haut ou vers le bas, ou par une simple pression. Les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression.



La commande sControl centrale, à affichage rouge, offre un confort d'utilisation maximal.



bora.com/pure

BORA S Pure

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

BORA S Pure, notre système le plus compact, offre un design d'exception, minimaliste et moderne, aux larges épaules. Le positionnement asymétrique de sa buse d'aspiration et les quatre zones de cuisson permettent une exploitation optimale de la surface disponible. Pour une efficacité maximale, deux des quatre bobines d'induction ont été spécialement développées pour BORA S Pure. Mais la table de cuisson S Pure séduit aussi par un atout unique : avec la fonction Café, la préparation du café dans une cafetière moka compatible induction est un jeu d'enfant. Le curseur vertical de la commande sControl, à affichage rouge, fonctionne de manière

intuitive par pression ou glissement du doigt. Avec sa largeur de 60 cm et son épaisseur de 199 mm, le très compact BORA S Pure peut être intégré dans un meuble standard et garantit un espace de rangement maximal. La finition intégralement affleurante du dispositif aspirant et de la table de cuisson offre un design épuré qui intègre harmonieusement l'ensemble dans toutes les architectures de cuisine. Les buses d'aspiration colorées, quant à elles, vous permettent de personnaliser votre cuisine d'une note d'orange, rouge, bleu, vert jade, gris clair, jaune soleil ou grège.



Fonction Café unique

La fonction café 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.

Design coloré et asymétrique

Avec le design affleurant, l'asymétrie créée par le placement de la buse d'aspiration ne passe pas inaperçue et optimise l'exploitation de la surface disponible. Les buses d'aspiration colorées se changent en un tour de main, pour adapter votre cuisine à vos préférences.

**Cadre de table de cuisson haute qualité**

Avec le cadre de table de cuisson BORA en aluminium résistant à la chaleur, les rebords de la vitrocéramique sont protégés des éclats en cas de montage en saillie. Le système de fixation permet de monter le cadre en toute simplicité et sans outils. Son design moderne et minimaliste complète l'esthétique intemporelle des tables de cuisson BORA à aspiration intégrée. Le cadre de table de cuisson est disponible pour BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure et Basic.

Design ultra-compact et optimisation de l'espace

La solution à tous vos problèmes d'espace : les dimensions ultra-compactes de BORA S Pure lui permettent de trouver place sans problème dans un meuble de cuisine de 60 cm de largeur. BORA S Pure dispose de quatre zones de cuisson de tailles différentes permettant d'accueillir toutes les tailles courantes de récipients.

L'asymétrie des zones de cuisson permet à BORA S Pure de bénéficier d'une liberté d'agencement maximale dans un minimum de place.



bora.com/s-pure



BORA Basic

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

BORA Basic réunit table de cuisson vitrocéramique et dispositif aspirant performant dans un seul appareil. Une caractéristique particulière : pour une table de cuisson à résistance électrique, BORA Basic affiche des temps de chauffe particulièrement rapides. La zone de cuisson avant gauche Hyper présente une puissance 50 % supérieure en mode Power. La commande centralisée et la configuration optimale des zones de cuisson assurent une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm de diamètre. Comme tous les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA, BORA Basic est disponible en version à

évacuation ou 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 fonde dans la table de cuisson pour produire un aspect empreint de sobriété et de modernité. 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. 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.

Protection de la buse d'aspiration contre les déversements de liquide

la splendide buse d'aspiration empêche le déversement de liquides depuis la surface de cuisson.



Montée en température rapide

Pour une table de cuisson à résistance électrique, BORA Basic Hyper affiche des temps de chauffe particulièrement rapides. La zone de cuisson Hyper présente une puissance 50 % supérieure en mode Power.

Table de cuisson vitrocéramique compacte

Les éléments thermiques à rayonnement sont chauffés et transmettent la chaleur aux récipients de cuisson. Elle permet l'utilisation de tous types de récipients, y compris en céramique ou en cuivre.

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. 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. 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 BORA X BO offre des résultats de cuisson parfaits, y compris lorsque vous enfournez trois plaques en même temps. Inspiré de la gastronomie, BORA X BO propose à tous les foyers des résultats dignes des professionnels et complète les systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA de manière optimale. 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 permet la cuisson avec ou sans vapeur, le rôtissage ou encore la cuisson au gril à air chaud. Dans le cas de la cuisson à la vapeur, les aliments sont enveloppés de vapeur et préservent leurs précieux minéraux et vitamines. Grâce au système d'aspiration automatique, la vapeur est extraite de la chambre de cuisson avant l'ouverture de la porte. Le filtre à charbon actif absorbe efficacement les odeurs, y compris les plus intenses. Ainsi, aucune bouffée de vapeur ne monte plus au visage à l'ouverture du four et les odeurs de cuisson indésirables sont filtrées.



Les programmes spéciaux de BORA X BO facilitent d'innombrables tâches du quotidien, ainsi que des préparations comme le séchage de champignons.



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, la stérilisation ou la fonte de chocolat. La fonction Classique est particulièrement adaptée pour passer d'une cuisson conventionnelle à une cuisson avec

injection de vapeur. La fonction Classique se divise en quatre modes de fonctionnement : air chaud, cuisson en atmosphère humide, cuisson à la vapeur et cuisson au gril à air chaud.

La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson particulièrement douce. Les vitamines et nutriments sont mieux préservés. Ce mode de cuisson est ainsi idéal pour les légumes, le poisson et les viandes tendres. 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.

Avec les programmes automatiques prédéfinis, vos recettes préférées réussissent à tous les coups. Les commandes sont contrôlées sur le four BORA X BO lui-même ou depuis l'application BORA JOY.



Le plaisir de cuisiner en toute simplicité

BORA X BO facilite la cuisine grâce aux programmes prédéfinis, à sélectionner et lancer directement sur le four BORA X BO ou depuis l'application BORA JOY. Dans les programmes automatiques, la température, la durée de cuisson et l'injection de vapeur sont préenregistrées. 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.). Si vous n'utilisez pas BORA JOY, des codes QR vous permettent d'accéder directement aux recettes des programmes automatiques sur le site Web de BORA. La connexion permanente de BORA X BO à un réseau Wi-Fi permet de toujours disposer de la dernière version du logiciel.

Design haut de gamme et large écran tactile

Avec sa façade noire et sobre, ainsi que sa 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

Grâce à la technologie Rapid Air, les programmes spéciaux et automatiques 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. Contrôlez les programmes directement sur l'appareil ou depuis votre smartphone, à l'aide de l'application BORA JOY.



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 incommodantes. Le changement de filtre est un jeu d'enfant.



bora.com/x-bo









BORA multitiroir

Le tiroir chauffant polyvalent doté de fonctions variables.

Le multitiroir BORA constitue l'extension idéale au four 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. Facile à utiliser, l'écran tactile vous permet de sélectionner du bout des doigts le programme prédéfini de votre choix ou de régler la température et la durée du réchauffage selon votre besoin. Connecté au BORA X BO, il peut être contrôlé par l'écran tactile du four.

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



bora.com/multi-drawer



En solution combinée, le congélateur BORA Freeze (à gauche) constitue le complément idéal pour BORA Cool (à droite).

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.



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, l'expérience culinaire d'exception s'étend 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 permettons désormais un rangement efficace et optimal des ingrédients au frais. Les systèmes de réfrigération et congélation couvrent tous les besoins liés à la conservation d'aliments. Les différentes variantes de réfrigérateurs ainsi que le congélateur se distinguent par un design élégant avec des composants de haute qualité et bien pensés pour l'intérieur. 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. Bien entendu, nos produits réfrigèrent et congèlent à un excellent niveau, et misent sur un refroidissement innovant par air pulsé, des circuits

de refroidissement séparés, la technologie No Frost et la zone de stockage BORA Fresh zero. La gamme de produits comprend les modèles BORA Cool, BORA Cool Combi, BORA Cool Combi XL et BORA Freeze.

Un rangement optimal

Les possibilités de personnalisation pour l'agencement des accessoires assurent une meilleure vue d'ensemble et une organisation maximale, tout en évitant que les aliments stockés ne tombent dans l'oubli. Les accessoires se distinguent 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. Avec son extension en hauteur, le nouveau réfrigérateur BORA Cool Combi XL offre encore plus de place pour les récipients et aliments volumineux.



Air pur grâce au filtre à odeurs BORA Cool

Le filtrage des odeurs nous fascine depuis toujours. Le nouveau filtre à odeurs à charbon actif BORA Cool, intégré aux systèmes de refroidissement, réduit les odeurs des aliments à un minimum. Le filtre affiche une surface d'écoulement d'environ 600 mm² sur un volume total de seulement 4,82 × 4,25 × 0,98 cm (L/P/H). Grâce à son large profil d'écoulement, le design ingénieux du filtre ne compromet pas la circulation de l'air. Les températures sont maintenues stables en permanence dans toutes les zones du réfrigérateur. Le filtre à odeurs BORA Cool est discrètement intégré derrière le boîtier et doit simplement être remplacé à la main une fois par an.

BORA Fresh zero

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 compartiment BORA Fresh zero sans couvercle de contrôle de l'humidité permet également de stocker des denrées périssables emballées, comme de la viande ou du lait frais. Ainsi, les aliments restent frais aussi longtemps que possible et préservent leurs vitamines et minéraux. Les bacs BORA Fresh zero peuvent être aisément retirés et posés sur le plan de travail en vue de leur remplissage avec les provisions achetées.



En haut : le filtre à odeurs BORA Cool réduit les odeurs même les plus tenaces grâce au filtre à charbon actif performant.

En bas : Le bac BORA Fresh zero se retire en un tour de main.

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.



Sous le bon éclairage

L'éclairage des systèmes de refroidissement a été prévu pour offrir une lumière homogène et omniprésente. Les étagères en verre agissent en tant que sources lumineuses de sorte à assurer un éclairage suffisant même lorsque le réfrigérateur est plein. L'éclairage agréable garantit une atmosphère adaptée pour les aliments.

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. Il est possible de choisir librement entre les options BORA Good et BORA Best. L'équipement de base BORA Good constitue le contenu standard livré avec les systèmes de réfrigération et congélation. Le pack d'équipement BORA Best transforme la préparation et la conservation des aliments en une expérience d'exception. De la boîte de conservation au seau à glaçons, en passant par la planche de service, les accessoires BORA restent nobles et élégants.

Bien stocker les aliments

Les systèmes de réfrigération et congélation BORA proposent une zone de température adaptée à chaque aliment.

Env. 5 °C

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

Proche de 0 °C

Bac BORA Fresh zero

Fruits et légumes déballés, avec couvercle de contrôle de l'humidité

Proche de 0 °C

Bac BORA Fresh zero

Poisson, viande, fruits de mer et charcuterie, dans leur emballage et sans couvercle de contrôle de l'humidité

Env. -18 °C

Glaces, glaçons, surgelés



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

NOUVEAU



BORA Cool Combi XL

Grâce à leurs vastes dimensions intérieures, les systèmes de réfrigération et congélation BORA offrent un volume impressionnant. Le nouveau réfrigérateur-congélateur combiné BORA Cool Combi XL séduit par sa hauteur de 194 cm, qui lui permet de contenir jusqu'à 30 litres de plus que les appareils de 178 cm de hauteur. 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.

+ Env. 30 litres supplémentaires



Congeler à la perfection avec BORA Freeze

À l'avenir, congelez sans formation de givre tout en optimisant l'espace disponible avec le congélateur de BORA. La technologie No Frost et des accessoires astucieux permettent une congélation aisée et optimale. Grâce aux tablettes coulissantes et aux récipients de stockage faciles à retirer, le rangement et le déstockage deviennent un jeu d'enfant. La répartition ordonnée à l'intérieur facilite le remplissage systématique des aliments. Et grâce à l'Ice Maker, rien ne s'oppose à vos soirées spontanées.

Tous vos aliments restent bien organisés grâce aux étagères amovibles et aux accessoires ingénieusement conçus.



bora.com/cool



Systemes de nettoyage et rinçage

Tout simplement propre.

Le nettoyage appartient à toute tâche culinaire de préparation ou de cuisson, et nous accompagne dans d'innombrables activités de notre quotidien. Une bonne raison de le rendre aussi facile et agréable que possible pour garder du temps pour ce qui compte vraiment.



Pratique, la fonction de nettoyage s'active avec le capteur tactile placé sous le plan de travail ou avec la commande à l'avant.

Nettoyage automatique sur 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 d'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.

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. Le robinet, quant à lui, séduit par son design élancé, discret et épuré.

Commande intuitive

Le flux et la température de l'eau du robinet BORA sont directement réglés par la commande à l'avant. Cette ingénieuse solution vous évite de mettre la main sous le jet d'eau par erreur. Sur le bouton du robinet, la couleur de l'éclairage LED permet de voir en un coup d'œil la température de l'eau. La commande du robinet facilite le contrôle avec le dos de la main ou le coude quand vous avez les deux mains occupées. La fonction de nettoyage se commande de manière intuitive, par actionnement du bouton à l'avant ou par un capteur tactile placé sous le plan de travail. Une pression courte permet d'obtenir de courts jets d'eau, et une pression longue active la fonction de nettoyage pour 15 secondes supplémentaires.



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. Gage de qualité, l'évier a été fabriqué en Allemagne par SCHOCK, spécialiste du secteur.

Le robinet BORA est optimisé pour une utilisation avec l'évier. L'évier est aussi adapté à une combinaison avec tous les sink robinets courants, notamment pour bénéficier d'une eau bouillante ou gazeuse.

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. Ainsi, la surface n'offre pratiquement pas d'accroche pour les germes, bactéries et dépôts de calcaire.



bora.com/sink



Découvrez ici en vidéo comment l'évier se nettoie en quelques secondes.



Éclairage

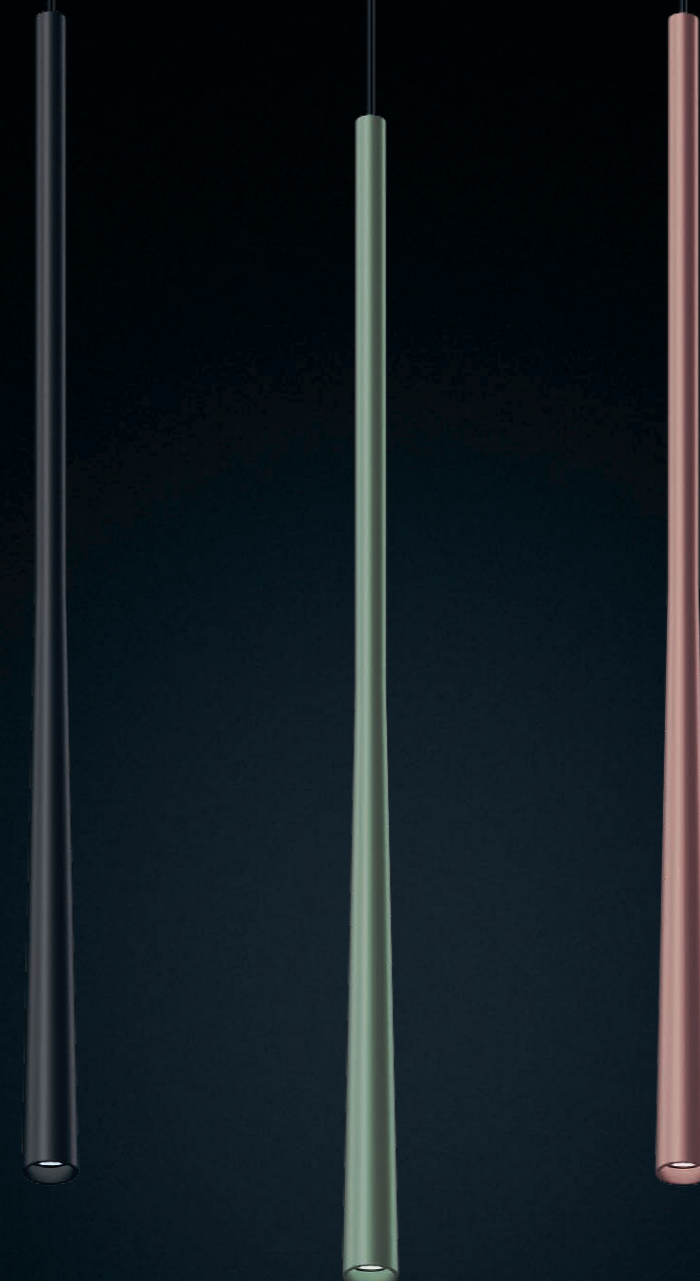
Design minimaliste
et éclairage maximal.

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.



Présentation des
luminaires BORA Horizon
et Stars.

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



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



BORA Horizon

Éclairage intelligent, direct et indirect.

La cuisine est le centre de la plupart des foyers. L'éclairage adapté contribue à renforcer l'atmosphère de bien-être. D'une lumière douce et chaleureuse à un éclairage intense et lumineux, BORA Horizon offre une atmosphère fonctionnelle ou d'ambiance, 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.

Éclairage 2-en-1 compact

La lampe à suspension linéaire convient aussi bien à un éclairage d'ambiance indirect au-dessus

de la table à manger qu'à un éclairage direct au-dessus de la table de cuisson. Les deux luminaires se contrôlent séparément.

Commande facile

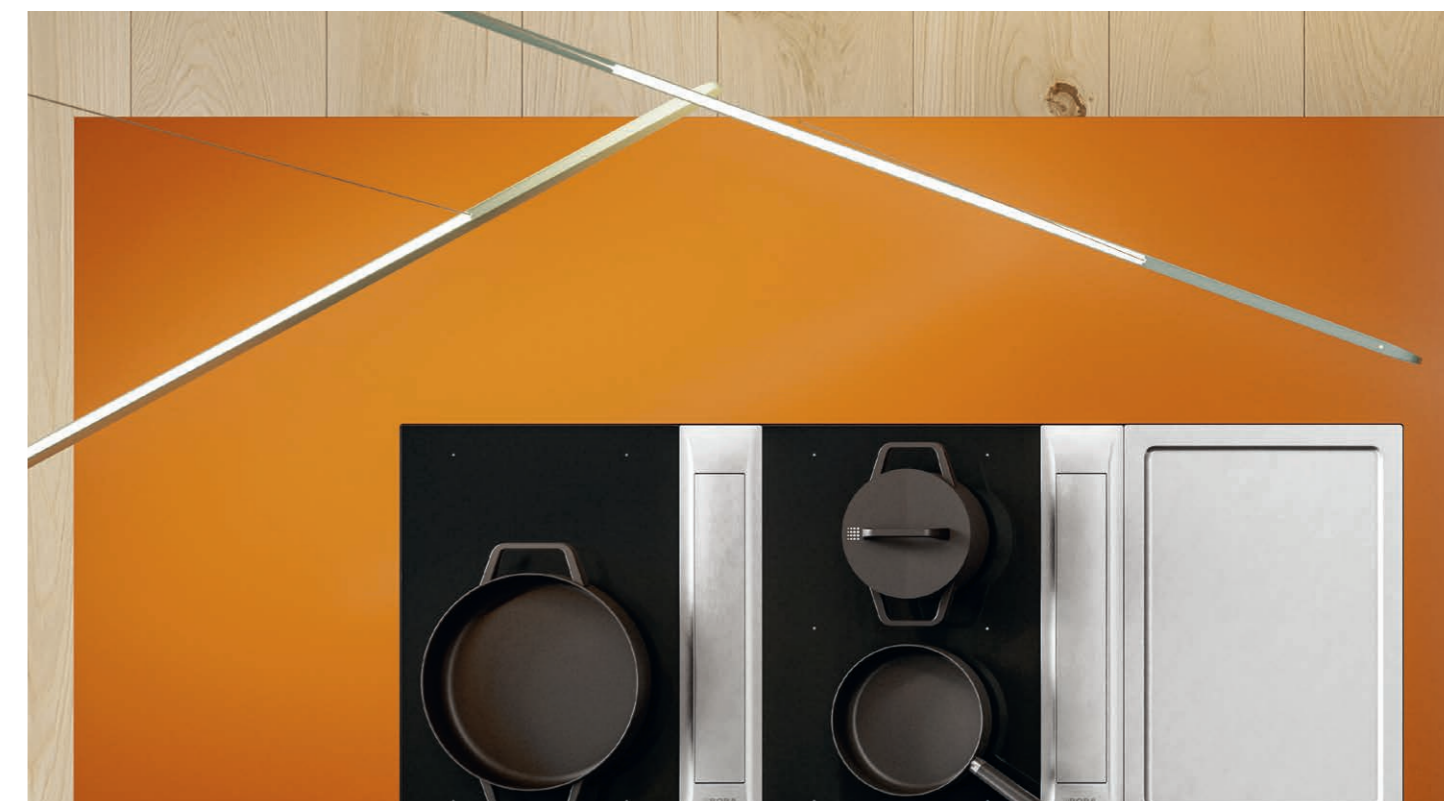
BORA Horizon se contrôle en toute simplicité par commande gestuelle et propose un large éventail de fonctions : réduction de l'éclairage, changement de couleur, découplage de l'éclairage direct et indirect, et, bien entendu, allumage et extinction de la lumière.

Hauteur réglable

Les deux variantes de BORA Horizon se règlent sans outils. Dans la variante « fix », le réglage de la hauteur est effectué à l'aide du système de filins 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 circonstance.



bora.com/horizon





BORA Stars

Composez avec un ou plusieurs luminaires BORA Stars pour obtenir une cuisine étoilée.

Idéale pour la table à manger, cette lampe à suspension empreint la pièce d'élégants accents lumineux. Grâce au système personnalisable, agencez les luminaires Stars en différentes constellations, disponibles sous forme de suspension à lampe unique et pavillon en saillie ou encastré, ou à triple lampe et disposition linéaire ou circulaire, selon vos préférences.

Système variable

Avec BORA Stars, il est possible de combiner trois luminaires en agencement linéaire ou circulaire, ou d'installer un luminaire unique à pavillon en saillie ou encastré.

Luminosité réglable pour toutes les situations

En variante à trois lampes à disposition linéaire ou circulaire, l'intensité lumineuse de BORA Stars peut être réglée en continu au moyen d'un bouton rotatif ou d'un interrupteur, ce qui permet d'adapter en toute aisance l'éclairage à la situation.

Haute qualité et émotion

Suspendus comme en apesanteur au-dessus du plan de travail, de la table de cuisson ou de la table à manger, les luminaires BORA Stars ennoblissent le style de la cuisine. Les luminaires sont disponibles en trois couleurs différentes : noir élégant, vert lichen apaisant et or rose séduisant.



Plus d'informations sur la planification de l'éclairage sont disponibles dans notre guide de l'éclairage.



bora.com/stars

Les luminaires BORA Stars illuminent la table à manger de leurs accents de noblesse.





Accessoires et compléments

Accessoires adaptés pour les produits BORA.

Avec l'appareil sous vide encastrable BORA QVac, vos aliments se conservent plus longtemps. L'appareil sous vide encastrable est aussi un incontournable pour la cuisson sous vide, le marinage d'aliments et la conservation de liquides. L'extension idéale à la cuisson et à la réfrigération avec BORA. Les récipients de cuisson BORA vous assistent pour une expérience encore meilleure avec des casseroles et poêles de toutes tailles, pour toutes les occasions. Découvrez BORA Pots and Pans, BORA Pots and Pans Assist et la plaque à griller BORA.

BORA QVac

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



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. 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 pratiquement 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 : l'appareil se trouve 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.

Marinades ultra-rapides

La bague de marinage placée sur les boîtes

sous vide permet de produire une dépression. Cette fonction permet ainsi de mariner des aliments en dix minutes au lieu de plusieurs heures ou même plusieurs jours.

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.



bora.com/qvac



BORA Pots and Pans

Les récipients de cuisson professionnels pour toutes les occasions.

Les récipients de cuisson BORA Pots and Pans associent matériaux de qualité et fonctionnalité hors pair, le tout parachevé de notre design intemporel caractéristique. Leur conception à cinq couches, constituée de deux couches d'acier inoxydable et de trois couches d'aluminium, permet une chauffe uniforme. Ces récipients sont conçus en un seul élément, sans fond rajouté, afin de garantir une répartition de la chaleur aussi efficace que possible.

Grâce à une conception à cinq couches, un revêtement en polyester siliconé anti-rayures noir profond et un bord en acier inoxydable, nous établissons une nouvelle référence en matière de durabilité, de répartition de la chaleur et de nettoyage facile. Les casseroles et poêles ainsi que la sauteuse s'empilent pour économiser de la place, et sont compatibles avec tous les types de tables de cuisson conventionnels.

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.

Des poignées ergonomiques à chaleur réduite

Avec une attention particulière portée à l'ergonomie, nos casseroles et poêles sont dotées d'anses à réduction de la chaleur. L'espacement optimal avec le corps de la casserole permet de réduire le risque de brûlure. Conçues avec le plus grand soin, les poignées des récipients de cuisson BORA garantissent une sensation agréable, même lorsque le récipient est plein.

BORA Pots and Pans Assist

NOUVEAU

Les récipients de cuisson professionnels pour faciliter la cuisine.

Bénéficiez de résultats de cuisson toujours meilleurs avec BORA Pots and Pans Assist. Les matériaux de qualité s'associent à une fonctionnalité hors pair et à notre design intemporel caractéristique. Tous les récipients de cuisson BORA Pots and Pans Assist sont fabriqués en acier inoxydable résistant et durable, et dotés d'un fond encapsulé. Le revêtement céramique des poêles assure des propriétés antiadhésives optimales. Avec une attention particulière portée à l'ergonomie, nos casseroles et poêles sont en

autre dotées d'anses à réduction de la chaleur. Le rebord de versement confère au récipient un atout esthétique discret et permet de verser les liquides sans égouttement. Le couvercle basculant BORA s'ouvre d'un simple geste de la main pour conduire efficacement la vapeur vers la buse d'aspiration BORA. Le jeu de casseroles, la poêle à manche et la sauteuse sont faciles à nettoyer, s'empilent pour économiser de la place et sont compatibles avec tous les types de tables de cuisson conventionnels.



L'extension idéale à la cuisson avec le nouveau modèle BORA X Pure

Les récipients BORA Pots and Pans Assist sont idéalement adaptés à un usage avec les fonctions spéciales de BORA X Pure. Ainsi, cuisiner avec BORA devient encore plus facile. Les fonctions Assist Fry, à réglage précis de la température de cuisson, et Boil, pour faire bouillir de l'eau, sont directement commandées sur la table de cuisson. L'application BORA JOY, quant à elle, permet de lancer des recettes et fonctions Assist supplémentaires.

BORA plaque à griller

Le plaisir du grill à l'état pur.



Avec la plaque à griller BORA, savourez les plaisirs du grill 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 est optimisée pour un usage avec la nouvelle table de cuisson BORA X Pure, qui permet de faire cuire des aliments à une température précisément définie grâce à la fonction Fry. La plaque à griller arbore par ailleurs un design minimaliste, selon l'esthétique commune des produits BORA.

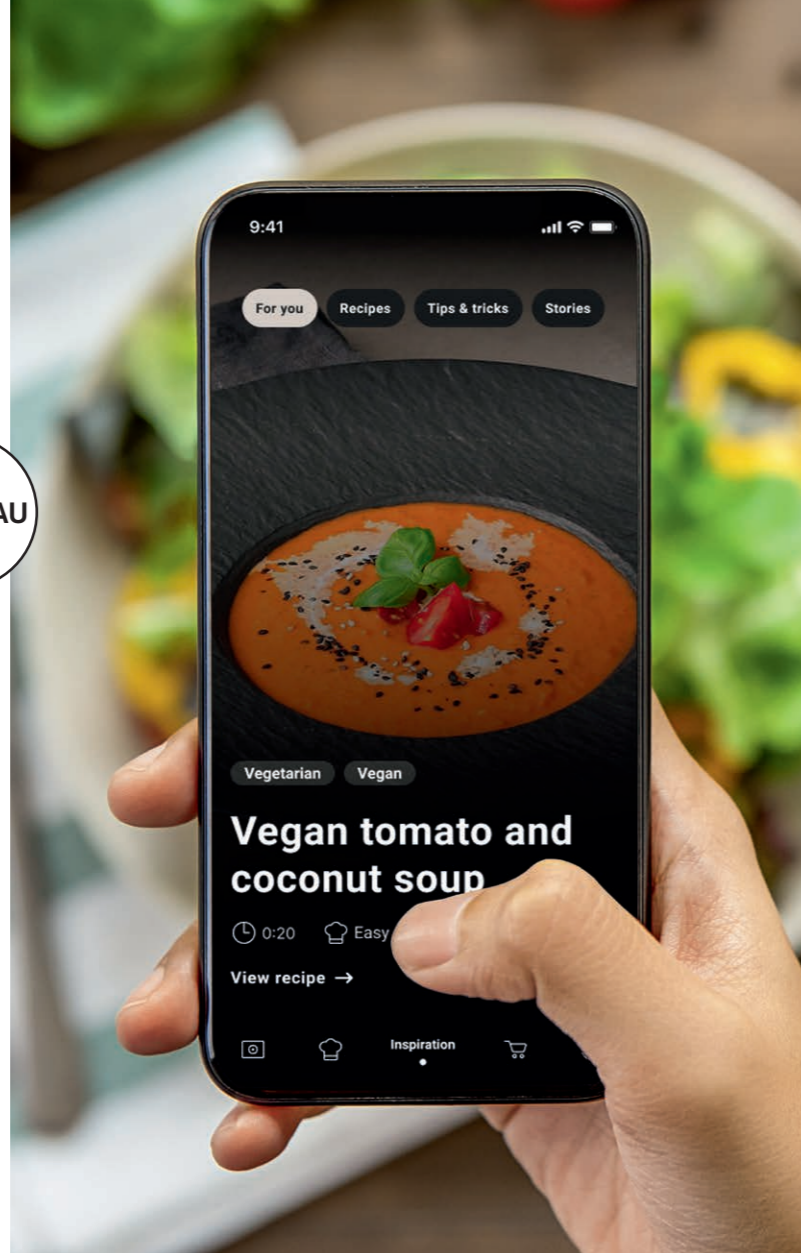
bora.com/supplies-accessories



NOUVEAU

BORA JOY

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 Feed. Utilisez intuitivement les appareils BORA comme BORA X BO ou la nouvelle table de cuisson 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. Vous pouvez également garder un œil en permanence sur le statut de votre produit BORA et trouver de l'aide rapidement en cas de message d'erreur.



*L'application BORA JOY est disponible en allemand et en anglais.

Crédit photo : iStock/Atstock Productions

Impressum

Édition

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Autriche
Tél. : +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
Directrice de la photographie :
Jasmin van de Loo

Graphisme

Claudia Homer, Ellen Fischer,
Franziska Mayer

Texte

Fabian Kist, Mirjam Pelikan,
Alissa Selge, Alisa Kircher, Fabian Mamok,
Peter Uthmann

Relecture

Lektorat Süd, Munich

Images et représentations graphiques des produits BORA

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

Création

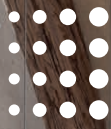
F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

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.



BORA More than cooking.