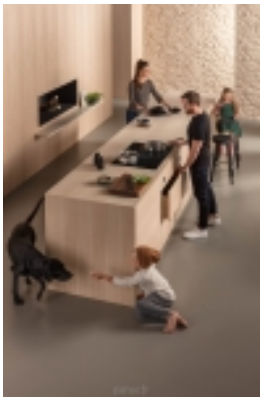
Panac Design
21 Rue Auber, 78110 Le Vésinet
Tél: 01 39 76 60 01
christophe@panac.fr

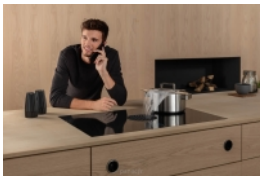
BORA® plaques de cuisson aspirantes et d'autres produits de la marque BORA

Article n°: **2229**

La fin de la hotte aspirante marque le début d'une liberté, d'une esthétique, d'une fonctionnalité et d'une efficacité accrues dans la cuisine d'aujourd'hui. Grâce aux tables de cuisson et aux dispositifs d'aspiration d'excellence, BORA révolutionne le comportement et l'architecture dans l'espace de vie qu'est la cuisine.
Ainsi, vous bénéficiez d'un air frais lorsque vous cuisinez.
Mais ce n'est pas tout : grâce à une technologie innovante, **le niveau sonore d'un système BORA reste nettement inférieur à celui des hottes aspirantes conventionnelles,** il se nettoie en un tour de main, il est tout simplement plus efficace et fait figure de référence nouvelle pour une architecture de cuisine inédite plaçant les besoins du cuisinier au centre.

Avec ses dispositifs aspirants efficaces, BORA Professional, BORA Classic, BORA X Pure, BORA Pure et BORA Basic, l'entreprise bavaroise BORA révolutionne le fonctionnement et l'architecture de la cuisine.
Pas de miracle, juste de la physique appliquée : les vapeurs sont aspirées dès leur émission, à même la table de cuisson, directement depuis la casserole, la sauteuse, la poêle ou le gril. BORA exploite un flux transversal supérieur à la vitesse ascensionnelle des vapeurs de cuisson. **Simple et efficace.**





BORA affiche les exigences les plus élevées quant à la qualité de ses produits et services, exigences dûment satisfaites par une production réalisée en Allemagne et en Autriche, ainsi que par l'utilisation exclusive de matériaux de qualité?, tels que l'acier inoxydable ou le verre.

Commercialisées dans le monde entier, les gammes de produits BORA sont exclusivement distribuées par des revendeurs formés afin de garantir un service premium en toutes circonstances.
Vous recherchez un distributeur BORA® près de chez vous au Vésinet, Chatou, Croissy Sur Seine, Saint Germain En Laye ou les environs ?
Vous avez un projet **d'une cuisine sur mesure** avec ce bijou de technologie qui est une plaque de cuisson aspirante **BORA®** contactez-nous afin de prendre rendez-vous pour un projet gratuit.

Dans l'onglet Documentation en dessous, téléchargez le dossier **BORA Présentation des produits** pour connaître toute la gamme **BORA et les tarifs.**

Points importants :
- Air pur
- Silence
- Nettoyage facile
- Efficacité
- Qualité des matériaux

Description

Tous les dispositifs aspirants BORA offrent une nouvelle liberté dans la cuisine. À la parfaite combinaison d'un dispositif aspirant efficace et de tables de cuisson performantes s'ajoute un style séduisant et exempt d'encombrement visuel.
BORA offre une solution idéale pour toutes les configurations de cuisine.

Votre cuisine sur mesure peut contenir d'autres produits **BORA® pour** une meilleure expérience en cuisine :

- **BORA X BO** : le four à vapeur professionnel chez vous,
- **BORA Cool s**ystèmes de réfrigération et congélation. Une conception ingénieuse associée à un refroidissement efficace,
- **BORA Sink** : l'évier autonettoyant. BORA systèmes de nettoyage et rinçage,
- **Éclairage BORA** Design minimaliste et éclairage maximal.

BORA systèmes d'aspiration sur table de cuisson.
Évacuation ou recyclage de l'air ?
Tous les systèmes BORA peuvent être configurés pour l'évacuation ou le recyclage de l'air. En configuration à évacuation de l'air, les vapeurs de cuisson sont acheminées directement vers l'extérieur par le ventilateur, en passant par le système de canaux BORA Ecotube et le coffret mural. Les vapeurs et odeurs sont ainsi entièrement évacuées de la pièce. En configuration à recyclage de l'air, les vapeurs transportées par le ventilateur traversent les filtres à charbon actif spéciaux, lesquels assurent l'élimination efficace des odeurs de cuisson. L'air purifié est ensuite redirigé dans la pièce à travers le socle du meuble.
Aperçu des avantages respectifs des systèmes : Cuisiner comme en plein air : c'est tout naturel pour nous.

BORA systèmes de cuisson à la vapeur BORA X BO : le four à vapeur professionnel chez vous. BORA X BO

Performance :
Performances ultra-rapides : atteint 200 °C en moins de 4 minutes. Cuisson optimale à la vapeur : jusqu'à 6 kW.
Commande intuitive:
Écran tactile 19 pouces, aussi confortable et réactif que votre smartphone.
Fonctions principales
BORA Assist :
Plus de 200 programmes automatiques et spéciaux, ainsi qu'une multitude de fonctions supplémentaires, avec mises à jour régulières par connexion Wi-Fi. Commande des programmes automatiques sur l'appareil ou depuis l'application BORA JOY.
Volume chambre de cuisson:
Utilisation optimale de la chambre de cuisson de 53 litres, avec une cuisson homogène sur les trois niveaux.
Nettoyage:
Nettoyage rapide (env. 75 min), nettoyage intensif automatique (env. 4 h) et programme de séchage (12 min).
Efficacité énergétique
Cuisson avec ou sans vapeur et plus encore, avec des appareils haut de gamme pour tous les foyer

BORA systèmes de réfrigération et congélation

Une conception ingénieuse associée à un refroidissement efficace.
Température homogène dans tout le compartiment grâce à la ventilation interne. Circuits de froid séparés pour les zones de réfrigération et de congélation.

Documentation

BORA®_Magazine_2025

BORA_X_Pure

BORA_Présentation_des_produits_2025

BORA_GAMME_DE_PRODUITS_2025

BORA_NOUVEAUTÉS_2024et_2025

Galerie

Conseils gratuits à domicile

Tel.: 01 39 76 60 01
E-mail: christophe@panac.fr

Notre magasin à votre service

Panac Design
21 Rue Auber
78110 Le Vésinet