

BORA

Izdaja 2025



THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

Inovativno

Izdelki za boljšo
kuharsko izkušnjo

Priprava hrane

Recepti in nasveti za zdrav
vsakdanjik s pripravo hrane

Popolno načrtovano

Ergonomsko opremite svojo
kuhinja in jo popolno osvetlite

BORA More than cooking.

Kuhinje spremenimo iz funkcionalnega prostora v pravi življenjski prostor. Z inovativnimi izdelki in storitvami, ki poenostavljajo kuhanje in omogočajo zdrav življenjski slog.



Ne glede na starost, narodnost, spol in znanje velja: vse nas združuje veselje do uživanja v hrani. Hrana in kuhanje sta nekaj osnovnega, energija in doživetje hkrati ter več kot le fizično dejanje. Hrana je odraz nas samih. Do sveta. Do narave. Do soljudi. Uživanje hrane je individualen koncept in izraz ustvarjalnosti. V hrani se izraža načrtovanje. Priprava. Užitek in shranjevanje. Združimo individualne izkušnje in spomine ter praznujmo skupna doživetja.

Od leta 2007 kuhinje spreminjamo iz funkcionalnega prostora v pravi življenjski prostor. Z inovativnimi izdelki in storitvami, ki poenostavljajo kuhanje in omogočajo zdrav življenjski slog. Naš cilj je celovito podpirati ljudi pri doseganju boljših rezultatov kuhanja in ustvarjanju izrednih doživetij. Pri zasledovanju tega cilja neizpodbitno izzivamo status quo.

Z novo BORA X Pure predstavljamo vizualno in tehnično predelanega naslednika enega naših najbolj priljubljenih sistemov odvoda pare iz preteklih let. Najsodobnejša tehnologija v kombinaciji z visoko učinkovitim odvodom pare, opremljena s podpornimi funkcijami Assist, ki služi kot oblikovalski poudarek kakovosti: izbirno na voljo z mat steklokeramikom. Nova kombinacija hladilnika in zamrzovalnika BORA Cool Combi XL prepriča s še večjo prostornino za shranjevanje živil in popolnoma preoblikovanim filtrom z ogljem. S samočistilnim pomivalnim koritom BORA Sink gremo še korak dlje v kuhinji kot življenjskem prostoru. Elegantna kombinacija pomivalnega korita in armature olajša čiščenje pomivalnega korita kot še nikoli prej. Aplikacija BORA JOY omogoča udobno upravljanje samodejnih programov BORA X BO ali funkcij in receptov Assist pri kuhanju z BORA X Pure, vas korak za korakom podpira pri kuhanju in vam dan za dnem ponuja številne navdihe za pripravo vaših jedi.

Delite veselje pri kuhanju in skupno uživanje z nami ter doživite izdelke BORA pri trgovskem partnerju v vaši bližini ali na enem od naših številnih dogodkov v živo.

Vaš Willi Bruckbauer



Kako čudovita so skupna kuharska doživetja, si lahko ogledate tukaj v videoposnetku – in to doživite v živo doma.

06	PRINCIP BORA
08	PREDNOSTI BORA
28	CELOSTNI KONCEPT KUHINJ
30	BORA ASSIST



Potopite se v svet BORA. Naše inovacije spreminjajo kuhinje v prave življenjske prostore.



Sem in tja po Majorki: zakaj profesionalni kolesar Primož Roglič iz ekipe Red Bull - BORA - hansgrohe rad trenira na ovinkastih cestah v Serri de Tramuntana.

Navdih

10	MEAL PREP
16	RESTAVRACIJA VYN
20	SANJSKE PROGE
24	NAČRTOVANJE KUHINJ



Profesionalna posoda: z BORA Pots and Pans Assist bo kuhanje še preprostejše.



Preprosto čisto: novo pomivalno korito BORA Sink se čisti samodejno.

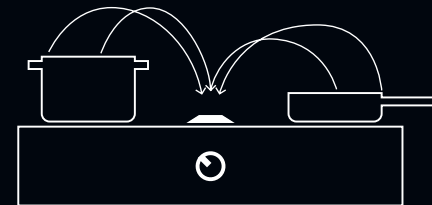
Izdelki

32	SISTEMI ODVODA PARE	84	OSVETLITEV
64	PARNI SISTEMI IN SISTEMI ZA PEKO	90	PRIBOR IN DODATKI
72	HLADILNI IN ZAMRZOVALNI SISTEMI		
80	SISTEMI ZA ČIŠČENJE IN POMIVANJE	98	KOLOFON

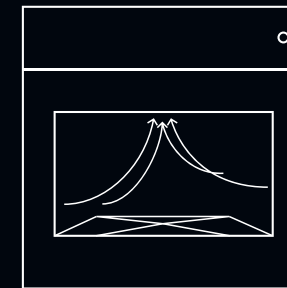
Princip BORA

Fizika je lahko tako lepa.

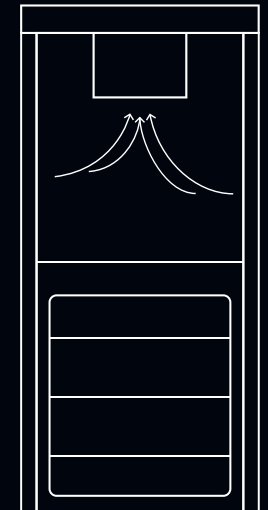
BORA je pionir na področju učinkovitega filtriranja neprijetnih vonjav – z revolucionarnimi sistemi odvoda pare, fleksibilno pečico BORA X BO in hladilnimi sistemi BORA.



Največja hitrost, s katero se dviguje para, je en meter na sekundo. BORA sistemi odvoda pare odsesavajo paro navzdol s hitrostjo približno štiri metre na sekundo. Ustvari se prečni zračni tok, ki je močnejši od hitrosti dviga kuhalne pare. Tako se para in vonjave učinkovito odvajajo navzdol.



V BORA X BO se para, ki nastane med kuhanjem na pari, pečenjem in praženjem, samodejno odvaja nazaj, še preden se odprejo vrata pečice. Vonjave se učinkovito zadržijo v filtru z aktivnim ogljem, ki se nahaja nad notranjostjo pečice.



V BORA hladilnih sistemih je pozornost namenjena stalnemu in optimalnemu kroženju zraka, da živila ostanejo dlje časa sveža. Poleg tega so vonjave v veliki meri nevtralizirane z vgrajenim BORA Cool filtrom z ogljem.



Brezčasni dizajn

Zaradi minimalističnega dizajna BORA, ki se odreka neuporabnim robovom, se aparati brezhibno prilegajo vsaki kuhinji. BORA vedno stavi na visokokakovostne materiale – od mat črnega vgradnega okvirja BORA X BO do lesenih elementov dodatne opreme hladilnika. Zmanjšano in z izpolnjeno obliko do zadnje podrobnosti.



Preprosto čiščenje

BORA olajša vsakdan: vse premične dele sistemov odvoda pare lahko preprosto odstranite ter očistite v pomivalnem stroju. Robustni, visokokakovostni materiali, iz katerih so izdelani izdelki, so odporni na praske in odrgnine. Zaradi minimalističnega dizajna so vse površine lahko dostopne – vaši kuhinjski aparati od higiensko čistega hladilnika do parne pečice in pomivalnega korita, ki se očisti kar samo, pa bodo vedno naredili odličen vtis.



Svež zrak in prost pogled

BORA odvaja neprijetne vonjave in maščobne delce tam, kjer nastanejo, zato je BORA pionir na področju filtriranja zraka. BORA vam omogoča, da je občutek ob kuhanju, pečenju in shranjevanju prav tak, kot da ste na prostem, obenem pa imate jasen pogled na najpomembnejše: urejena živila, dobro hrano in prijetne sogovornike. Brez neprijetnih vonjav, brez pare v vidnem polju, brez zamagljenih oči, brez omejenega vida.



Enostavno upravljanje

Vsi aparati BORA navdušujejo z intuitivnim upravljanjem – zaradi neposrednega dotika ali drsenja po površini na dotik kuhalne plošče, pečice BORA X BO ter hladilnih in zamrzovalnih sistemov, obračanja gumbov za upravljanje kot tudi funkcije zatemnitve ter upravljanja z gestami pri osvetlitvi BORA postaneta priprava in uživanje hrane pravo doživetje.



Najvišja zmogljivost

Z izdelki BORA lahko kuhate in pečete kot profesionalci, živila pa lahko učinkovito in urejeno shranite na hladnem. Dosežete lahko enakomerne rezultate kuhanja ter izkoristite optimalno porazdelitev toplote in pretok zraka. Poleg tega vam izdelki BORA zagotavljajo največ prostora za shranjevanje in individualno svobodo načrtovanja. Visokokakovostni materiali prepričajo z dolgo obstojnostjo in služijo kot oblikovalski poudarki kakovosti.

Prostor za življenje

V celoti premišljeno ustvarjamo sožitje med kuhanjem, obedovanjem in bivanjem. Odkrijte prednosti BORA.

Dobro zapakirano: jedi razdelite na porcije in jih shranite na hladnem v zrakotesnih posodah.



Mojstrska priprava hrane

Dnevna priprava svežih obrokov je v večinoma stresnem vsakdanjiku pravi izziv. A z načrtovanim nakupovanjem in kuhanjem vnaprej lahko poskrbimo, da se kljub temu prehranjujemo zdravo in okusno. In to prav vsak dan.

Verjetno ste že slišali za Meal Prep in Batch Cooking. Oba koncepta sistematičnega kuhanja vnaprej ciljata na čim preprostejše in zdravo vsakodnevno prehranjevanje brez stresa. Pri konceptu Meal Preparation jedi v celoti pripravimo kot vnaprej pripravljen obrok v večjih količinah, nato pa vaakumiramo ali zapakiramo manjše porcijah, in sicer v primerne zrakotesne posode, do zaužitja v naslednjih dneh pa jih shranimo v hladilniku ali zamrzovalniku. Po potrebi lahko jedi, kot so juhe ali enolončnice, zamrznemo tudi za več tednov ter jih nato odmrzemo in segrejemo. Ena izmed podvrsti koncepta Meal Prep je Batch Cooking. Pri tem trendu najprej vnaprej pripravimo osnovne sestavine kot na primer zelenjavo, meso ali rastlinske vire beljakovin, torej stročnice ali psevdožita, kot je kvinoja, nato pa jih razdelimo na porcije, primerne za poznejšo hitrejšo obdelavo. Te

osnovne sestavine lahko potem kombinirate v različnih jedeh. Tako poskrbite za raznolikost jedi, si zagotovite največjo prilagodljivost in kar dvakrat prihranite čas: pri pripravi, saj je treba kuhinjske pripomočke oprati le enkrat, in pri naknadnem kuhanju, saj je najahtevnejše delo, rezanje, že opravljeno. Na to, ali boste izbrali eno metodo ali želite kombinirati obe, odločilno vpliva dejstvo, koliko časa imate vsak dan na voljo in kako pomembno vam je doživetje pri kuhanju. Če vam je pomembno predvsem to, da čim prej in brez veliko razmišljanja pripravite polnovreden obrok, vam priporočamo koncept Meal Prep. Če pa bi radi v prvi vrsti prihranili čas za pripravo in uporabili predhodno pripravljene sestavine, bo za vas prava izbira Batch Cooking. Ne glede na to, za kaj se odločite, boste na koncu profitirali, saj boste v vsakem primeru izbrali načrtovanje.



1. Načrtovanje je vse

Preden začnete s kuhanjem vnaprej, najprej premislite, koliko obrokov in za kolikšno obdobje bi jih radi pripravili. Jedi naj bodo primerne za pripravo vnaprej in uravnotežene. Poleg tega izberite raznolike obroke, da se pri uživanju ne boste dolgočasili. Pri tem upoštevajte prehranske cilje, okuse in netolerance določenih živil vseh tistih, za katere kuhate. Poiščite najboljšo kombinacijo beljakovin, zelenjave, bogate z vitamini in vlakninami, ter kakovostnih ogljikovih hidratov. Na podlagi receptov, ki jih izberete, nato oblikujte seznam nakupovanja. Najbolje je, da sestavine kupite v večjih količinah, pri čemer lahko prihranite denar, pozorni pa ste tudi lahko na sezonsko in lokalno ponudbo.



3. Razdelitev na porcije, pakiranje in shranjevanje

Pomembno je, da pred razdelitvijo jedi na porcije in shranjevanjem počakamo toliko časa, da se jedi ohladijo na sobno temperaturo. Nato predhodno skuhane jedi razporedite v tesne in zračno neprepustne posode. Uporabite posode, v katere lahko enostavno razdelite porcije in ki jih lahko preprosto shranite, da organizirate hrano. Sestavine, kot je pripravljena surova zelenjava, shranite z malo vode v stekleno posodo z vijačnim pokrovom v hladilnik. Tako ostanejo dlje časa sveže. Oprana zelišča, kot je koriander ali peteršilj, pa tudi vnaprej pripravljene solate ostanejo hrustljavi, če jih zavijete v mokro krpo in shranite v predal za zelenjavo v hladilniku. Mimogrede: Če so živila shranjena ločeno, kljub predhodni pripravi ohranijo svojo aromo. Tekočine in živila, ki se hitro pokvarijo, kot je sveže meso, lahko zrakotesno vakuumirate z BORA QVac. Z vakuumiranjem in odstranjevanjem kisika ostanejo živila sveža dlje časa.

2. Priprava sestavin in kuhanje vnaprej

Pri metodi Batch Cooking priprava med drugim vključuje pranje solate, čiščenje in rezanje zelenjave, pa tudi predhodno pripravo prigrizkov. Poleg tega lahko vire ogljikovih hidratov, kot so kuskus, kvinoja ali riž, zelo preprosto predhodno skuhate za več dni vnaprej. Tudi prelive za solato, ki jih dodate šele tik pred zaužitjem, lahko predhodno zmešate in shranite v zrakotesne posode. Pri klasičnem konceptu Meal Prep v fazi kuhanja obroke v celoti skuhamo vnaprej. Pri tem pa je pomembno naslednje: prilagodimo uporabo začimb za vse tiste, ki bodo jed pozneje jedli. Na krožniku si lahko nato vsak sam obogati svojo porcijo po želji. Začimbe, oreščki, zamrznjeno jagodičevje in kakovostna jedilna olja dajo jedem po segrevanju individualno noto.



4. Pravilno shranjevanje jedi

Pravilno shranjevanje doma ima odločilno vlogo pri zagotavljanju svežine in obstojnosti nakupljenih živil in vnaprej pripravljenih jedi. Pripravljene sestavine ločeno zapakirajte v posamezne posode za poznejšo uporabo pri pripravi jedi in jih ustrezno shranite: suhe sestavine na sobni temperaturi, živila, ki se hitro pokvarijo, pa v hladilniku ali zamrzovalniku. BORA hladilni in zamrzovalni sistemi zagotavljajo ustrezno temperaturno območje za vsako vrsto živil. Posoda BORA Fresh zero je idealna za nepakirano sadje in zelenjavo, ribe, meso in klobase. Vse jedi, ki jih boste kmalu zaužili, shranite v najvišjem delu. Obstojnost pripravljenih oz. vnaprej kuhanih jedi lahko z zamrzovanjem podaljšate za do štiri mesece. S pravilnim načrtovanjem in shranjevanjem postane kuhanje vnaprej izjemno enostavno.





Muesli

Priprava: 15 minut
Za štiri osebe

200 g drobno nasekljanih
ovsenih kosmičev
500 ml mleka
(po želji lahko tudi mandljevo mleko)
3 jabolka
1 limona
8 žlic sesekljanih lešnikov
(po želji lahko tudi sesekljanih mandljev)
3 žlice rozin
2 žlici medu

Ovsene kosmiče zmešajte z mlekom. Jabolka operite, posušite in na drobno naribajte. Iztisnite limonin sok in ga skupaj z jabolki, rozinami in lešniki dodajte ovsenim kosmičem. Vse skupaj dobro premešajte. Muesli razdelite v štiri skodelice in pokapajte z nekaj medu.

Profesionalni nasvet:

Muesli lahko brez težav nekaj dni shranite v hladilniku. Vnaprej pripravljene lahko preprosto uporabite, kadar nimate veliko časa.



Piščančje prsi s solato s kuskusom

Priprava: 25 minut
Za štiri osebe

Za kuskus

400 g kuskusa
600 ml vode
10 g morske soli
1 žlička curryja
½ žličke mletega ingverja
½ čajne žličke cimeta v prahu
½ žličke surovega trsnega sladkorja
1 nožna konica kajenski poper
50 ml olivnega olja
50 g korenja
50 g zelene
50 g sušenih paradižnikov
100 g feta sira

Za piščančje prsi

4 fileji piščančjih prsi
morska sol
Sveže mleti poper
1 vejica rožmarina
2 vejice timijana
20 ml olivnega olja za peko

Kuskus

V posodo dajte kuskus. Vodo in začimbe dobro premešajte v loncu, zavrite pri visoki temperaturi in takoj odstranite s štedilnika. Dodajte olivno olje in prelijte kuskus. Pustite, da se kuskus ohladi v pokriti posodi.

Korenje olupite in narežite na drobne kocke. Zeleno operite, očistite, odstranite drobne listke in jo prav tako narežite na drobne kocke. Posušene paradižnike na drobno narežite. Nato pustite, da zelenjava v ponvi na olivnem olju pri srednji temperaturi postekleni, in jo dodajte skuhanemu kuskusu. Feta sir narežite na kocke in ga prav tako primešajte v kuskus.

Piščančje prsi

Meso osušite s kuhinjskimi papirnatimi brisačkami ter ga začinite s soljo in poprom. Rožmarin in timijan operite, otrsate, da se osušita, in ju skupaj z olivnim oljem in mesom dajte v vročo ponev. Fileje piščančjih prsi na obeh straneh zlato-rjavo zapecite in jih razporedite po solati s kuskusom.

Profesionalni nasvet:

Pripravite dvojno količino kuskusa in ga kuhanega porazdelite v škatlo za shranjevanje ter nato shranite v hladilniku. Pripravljeni kuskus uporabite na primer kot prilogo, za kuskusov narastek ali kot polnilo za zavitke.

Fotografije: Silvia Seebacher



Več navdihujočih receptov na temo Meal Prep najdete v knjigi »Planning food« iz petdelne serije knjig BORA. Ostale štiri knjige »Cooking food«, »Enjoying food«, »Storing food« in »Accompanying food« dopolnjujejo užitek pri hrani in obogatijo vsako kuhinjo.



Užitek z dobrim razgledom

Švedski kuhar Daniel Berlin, nagrajen z Michelinovimi zvezdicami, v svoji restavraciji Vyn najraje postreže sezonske mojstrovine

Fotografije ANDREA PAPINI Zasnova kuhinje NORDISKA KÖK



Vzdušje za dobro počutje: visok strop, rustikalni leseni tramovi, kuhinjski otok z delovno ploščo iz kvarcita – kuhanje neposredno pred gosti v zasebnem jedilnem prostoru, ki ga je zasnoval švedski kuhinjski studio Nordiska Kök.

Fotografije: Andrea Papini za Nordiska Kök (1)



Vrhunski kuhar Daniel Berlin, ki je prejel dve zvezdici Michelinovega vodnika, pred vrati svoje restavracije.

V slikovitih hribih je v zraku čutiti pridih soli. Tu, v kraju Skåne, v regiji Österlen na jugovzhodu Švedske, takoj opazimo širino pokrajine.

V osrčju te idile pa leži vrhunska restavracija Vyn. Švedska beseda »Vny« pomeni razgled in restavracija nedvomno s ponosom nosi to ime. Jeseni 2023 je svoj prostor pod soncem dobila na vzpetini, kjer je nekoč stalo posestvo, danes pa restavracijo obdaja 18 hektarjev zemljišča, s prečudovitim razgledom na kobaltno modro Baltsko morje. Vhodna vrata iz svetlega hrasta, okrašena z umetniškimi ornamentami, ki upodabljajo zelenjavo, razkrivajo: tu je doma užitek. Zelo velika okna so kot žive slike, saj uokvirjajo okolico in v prostor spuščajo svetlobo neba. Berlin skupaj s svojo ekipo pripravlja sezonski degustacijski meni neposredno v bližini gostov, v zasebnem jedilnem prostoru, ki ponuja prostor za do 24 oseb. Vabljev kuhinjski otok z debelo delovno ploščo iz kvarcita, ki je diskretno okrašena z zelenimi poudarki, nase pritegne vso pozornost. Ko mojstrski kuhar s predanostjo, natančnostjo in ustvarjalnostjo na krožnike postavlja kulinarične mojstrovine, je delovna plošča središče vsega dogajanja. Berlinove umetnine, ki je maja 2024 za svojo restavracijo Vyn prejel dve Michelinovi zvezdici, so znane kot ode regionalnim in sezonskim aromam Švedske. Njegova strast do poklica pa se ne kaže le v premišljenih menijih, pač pa tudi v njegovem celovitem pristopu k trajnosti. Ta se odraža v njegovi tesni povezanosti z naravo in ljubeznijo do lokalnih sestavin. Tako 42-letnik prideluje zelenjavo na svojem vrtu in gre sam na lov. Restavrirana domačija, na kateri sta poleg restavracije tudi hotel in vinski bar, je kot nalašč za to. Berlin poleg tega sodeluje izključno z lokalnimi dobavitelji, da tako ustvarja pristne sezonske regionalne jedi in pričara izredna kulinarična doživetja.

Kjer se kulinarika sreča z dizajnom

Tudi notranjost v skandinavskem slogu odraža povezanost z naravo. Topel in svetel hrastov les ter jasne linije kuhinje predstavljajo pravo nasprotje prosto ležečih rustikalnih tramov pod streho nekdanje kmečke hiše. Sodoben minimalizem pa zahvaljujoč zemeljskim tonom



Svetel les, jasne oblike: kuhinjo v restavraciji Vyn je oblikoval švedski kuhinjski studio Nordiska Kök.

ne deluje hladno, temveč ustvarja prijetno in intimno vzdušje. Zvoki, kot so cvrčanje v ponvah, ropotanje posode, ritmično rezanje zelišč, oblikujejo simfonično melodijo. Poleg tega lahko vidite vsak gib roke. Neposredna bližina dogajanja med kuhanjem ustvari intimno povezavo med Berlinovo ekipo in obiskovalci, kar gastronomsko doživetje dvigne na povsem novo raven. V zadnjem delu zasebnega jedilnega prostora se nahaja veliko delovno območje z debelo delovno ploščo iz nerjavnega jekla. Ta plošča je praktična in elegantna hkrati ter popolno vključuje sistem odvoda pare BORA Professional 3.0. Tih in zelo učinkovit odvod pare skrbi za privlačno vzdušje v središču prostora za uživanje. »S svojo minimalistično zasnovo in upravljalnimi gumbi

z obročem iz nerjavnega jekla, ki delujejo kot poudarki, BORA Professional 3.0 izpolnjuje naše visoke zahteve,« pojasnjuje oblikovalska ekipa kuhinjskega studia Nordiska Kök, ki je ekskluzivno zasnovala kuhinjo za restavracijo. Nordiska Kök ponuja edinstvene in v celoti prilagojene kuhinje švedske proizvodnje. Berlinu je pomembno, da naprave ustrezajo najvišjim standardom na področju materiala in tehnike. Po opravljenem delu se nasloni na delovno ploščo. »Vny je kraj, kjer se nadihaš,« povzame. »Kraj, ki mi daje veliko veselja, kjer lahko poženem korenine in pustim, da se ukoreninijo.« Poleg tega pa je tudi kraj, ki uteleša esenco njegove kulinarične vizije: pristno, lokalno in strastno.



Tih in učinkovit: sistem BORA Professional 3.0 je prava paša za oči v kuhinji v zasebnem jedilnem prostoru.



Kot iz slike: pogled skozi okno na Baltsko morje na jugu Švedske.

Fotografije: Andrea Papini za Nordiska Kök (2)

Primož Roglič in njegove sanjske proge

Primož Roglič je večplastni profesionalni kolesar z navdihujočo zgodbo. Predstaviti želimo dve resnično sanjski progi tega slovenskega športnika.



Njegovi najpomembnejši uspehi:

3x skupna zmaga na dirki Vuelta a España
1x Dirka po Italiji
Olimpijski prvak v kronometru
Zmagovalec dirke Lüttich–Bastogne–Lüttich
19 etapnih zmag na velikih tritedenskih dirkah
11 skupnih zmag na enotedenskih dirkah

Od leta 2024 je Primož Roglič novi superzvezdnik ekipe Red Bull - BORA - hansgrohe. Nič čudnega, saj je simpatični Slovenec eden najuspešnejših kolesarjev preteklega desetletja. Vendar se sprva ni zdelo, da se bo kolesar. Pri 17 letih je bil ekipni mladinski svetovni prvak v smučarskih skokih. Uspehi mladega skakalca so se kar vrstili, nekaj pa je bilo tudi razočaranja kot na primer hud padeč na letalnici v Planici. Ker mu tako preboj med profesionalne smučarske skakalce ni uspel, je leta 2012 zaključil svojo skakalsko kariero. Smuči je zamenjal za dirkalno kolo in začel sistematično trenirati. Hkrati se je moral sam naučiti vseh posebnosti kolesarstva, ki so se jih številni njegovi današnji tekmeči naučili že kot otroci. Po petih letih intenzivnih treningov je postal prvi Slovenec, ki je dobil etapo na Dirki po Franciji. Prvi zares velik dosežek v njegovi zgodbi o uspehu, ki ji ni para. Tudi če odmislimo njegovo profesionalno življenje, je Primož zelo vsestranski. Je družinski človek, mož ženi Lori in oče dveh sinov, s katerimi preživi veliko časa. Ima tudi svojo fundacijo, s katero deluje na področju kolesarstva, najraje v svoji domovini. Raje kot da bi gledal filme ali serije po televiziji, posluša glasbo, najraje ACDC. Za pomiritev pa meditira. Kljub vrvežu okoli sebe si Primož vzame veliko časa za svoje navijače in medije ter ima pri tem vedno nasmeh na obrazu. Vendar točno ve, kdaj mora preklopiti na maksimalno disciplino in osredotočenost – pravi profesionallec. Zaradi tega je, tudi če odmislimo ves talent in uspeh, naravni vodja v ekipi. To so lastnosti, ki mu bodo tudi v prihodnje pomagale do velikih uspehov. Veliki cilj kariere, zmago na Dirki po Franciji, bo znova poskusil doseči leta 2025. To ga je namreč tudi spodbudilo, da prestopi k ekipi Red Bull - BORA - hansgrohe.



Spektakularni klifi: od obalnega mesteca Sa Calobra na Coll dels Reis – ena najlepših panoramskih poti na Majorki.

Fotografije: Red Bull - BORA - hansgrohe / Sprint Cycling, Getty Images/Christoph Wagner



Čisto na vrh se lahko povzpneš le z ekipo: Primož Roglič (drugi z leve) v taboru za trening s svojimi ekipnimi kolegi.

Fotografije: Red Bull – BORA – hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Mitter (@joergmitter) (2), iStock/Andrey Shevchenko, Shutterstock/Manan Nimawat

Sa Calobra, Majorka

Vijugasta cesta do Sa Calobre je ultimativna panoramska pot na Majorki, ki združuje vse, kar ta otok ponuja kolesarjem. Strme skale, tropsko vegetacijo, puste pokrajine s pečinami in predvsem osupljiv razgled na modro morje. Ponaša pa se tudi z naravnim skalnatim mostom v spodnjem delu vzpona ter s slavnim 270-stopinjskim ovinkom tik pred prelazom Coll dels Reis. Med njima pa poteka mojstrsko oblikovana cesta s številnimi ovinki in serpentinami, zaradi česar je ta cesta v Serri de Tramuntana pravi magnet za turiste, ne glede na to, ali se vozijo po dveh ali štirih kolesih. Vsak kolesar jo mora enkrat prekolesariti, saj se lahko ta prečudovita kulisa brez težav postavi po robu najvišjim

alpskim prelazom. Majorka velja za pravi kolesarski raj za – tako za ljubiteljske kot profesionalne. Na tej izjemni lokaciji se profesionalni kolesarji iz ekipe Red Bull – BORA – hansgrohe v začetku vsakega leta zberejo na pripravah, na katerih trenirajo svoje noge in ekipni duh za celotno sezono. Tudi Primož je bil že večkrat tam. Zanj kot gorskega kolesarja je idealen prav severozahodni del Balearskega otoka, saj mu številni višinski podvigi pomagajo, da se pripravi na vrhunce sezone. Poleg tega pa je blago otoško podnebje idealno, saj je primerno za treninge ravno v času, ko je v osrednji Evropi zima. Primož pride na svoj račun tudi na področju kulinarike, je namreč ljubitelj rib in morskih sadežev.

Proga od kraja Sa Calobra na prelaz Coll dels Reis	Dolžina: 9,4 km	Vzpon: 659 višinskih metrov	Višina cilja: 711 m
--	-----------------	-----------------------------	---------------------

Pokljuka, Slovenija

Alpska planota na severozahodu Slovenije je znana predvsem kot priljubljeno prizorišče svetovnega prvenstva v biatlonu, pa tudi po neposredni bližini čudovitega Blejskega jezera. Ta biser Triglavskega narodnega parka pa je brez dvoma privlačen tudi za kolesarske navdušence. Ne glede na to, ali se z dirkalnim kolesom peljete po eni od dveh glavnih cest ali eni prav tako asfaltirani stranski cesti, ali pa se z gorskim kolesom podate po številnih gozdnih stezah v slikovitih planinah: Pokljuka je pravi pokrajinski užitek. Ta vzpon ima Primož zelo rad in ga resnično ceni, in to ne le zaradi gostih gozdov, ki tudi pri visokih temperaturah nudijo

senco. »Pokrajina je sanjska in me vedno znova na novo navduši. Naporno za telo, a pravi užitek za dušo.« Ko je bil Primož še smučarski skakalec, je v bližnjem Kranju opravil poklicno maturo in tam začel s študijem. Tudi do Planice je manj kot uro. Ta kotiček Slovenije zato Primožu, ki ga mnogi kličejo kar »Rogla«, vedno predstavlja potovanje v športno preteklost. In čeprav se zdi, da smučarski skoki in kolesarstvo na prvi pogled nimajo veliko skupnega: ko pride do fizične pripravljenosti, ravnotežja in gibljivosti, Primož še danes žanje sadove nekdanjih intenzivnih treningov, ki gotovo pripomorejo njegovemu uspehu.

Proga od Krnice do stadiona za biatlon Pokljuka	Dolžina: 16,8 km	Vzpon: 766 višinskih metrov	Višina cilja: 1.375 m
---	------------------	-----------------------------	-----------------------



Naravna senca: Alpska planota Pokljuka na severozahodu države ima goste gozdove.



V višave: strme gorske ceste »Rogli« omogočajo popoln trening.



Čista narava: Slovenija ima veliko naravnih lepot, ki ne navdušujejo le vrhunskih kolesarjev.

Preprosto načrtovanje kuhinje

Je osrednji del vsakega doma. Da bo kuhinja postala popoln delovni prostor in prostor, v katerem se boste dobro počutili, mora biti dobro zasnovana in sijati v vsakem delčku dneva.

V popolno načrtovani kuhinji so poti kratke, kuhanje pa prijetno. Višino delovne plošče je tako treba prilagoditi telesni višini uporabnikov. Če je razlika v telesni višini partnerjev velika, rešitev predstavlja zelo visoka rezalna deska. Da bi se izognili pogostem sklanjanju, lahko vgradite pomivalni stroj in parno pečico, kot je BORA X BO, na udobno višino za upravljanje. Za dobro počutje je poleg tega pomembno, da ima uporabnik prost pogled v prostor ali na odprto, namesto da gleda v steno. Zaradi tega, če je le mogoče, pomivalno korito ali BORA kuhalno ploščo postavite pred okno ali na kuhinjski otok. Cilj načrtovanja ergonomične kuhinje je, da kuhinjo oblikujete tako, da kar najbolj ustreza potrebam uporabnikov. Zato so individualne rešitve pri načrtovanju obvezne. To velja tudi za osvetlitev. Viri svetlobe imajo namreč veliko

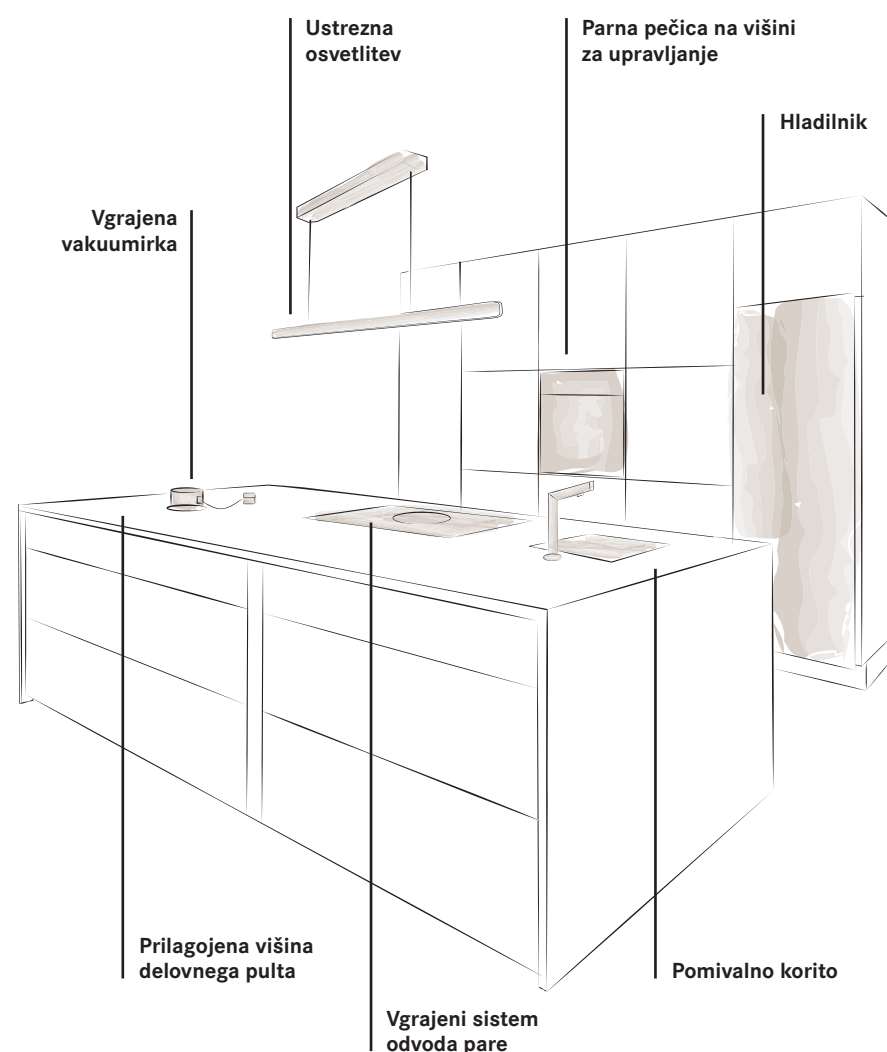
funkcionalno, čustveno in estetsko vrednost – vse od osnovne osvetlitve do svetlobnih poudarkov. Osvetlitev se načrtuje predvsem glede na to, kako želite svojo kuhinjo opremiti in uporabljati. Med drugim si je treba vnaprej postaviti naslednja vprašanja: Koliko naravne svetlobe pride skozi okna? Ali je kuhinjski otok samo delovno ali tudi jedilno območje? Ali so naprave, ki do nameščene, tudi vir svetlobe? Pri pripravi hrane je zelo pomembna osvetlitev delovne površine. Pri družbi BORA zato velik poudarek dajemo konceptu osvetlitve – od zatemnjeno tople do sijoče jasne svetlobe. Nenazadnje osvetlitev vpliva tudi na učinek prostora in vzdušje med osebami, ki se v njem zadržujejo. Še en nasvet: če je mogoče, se vedno obrnite na načrtovalca kuhinj ali strokovnjaka za osvetlitev.



Več informacij o načrtovanju osvetlitve najdete v naših smernicah za osvetlitev.

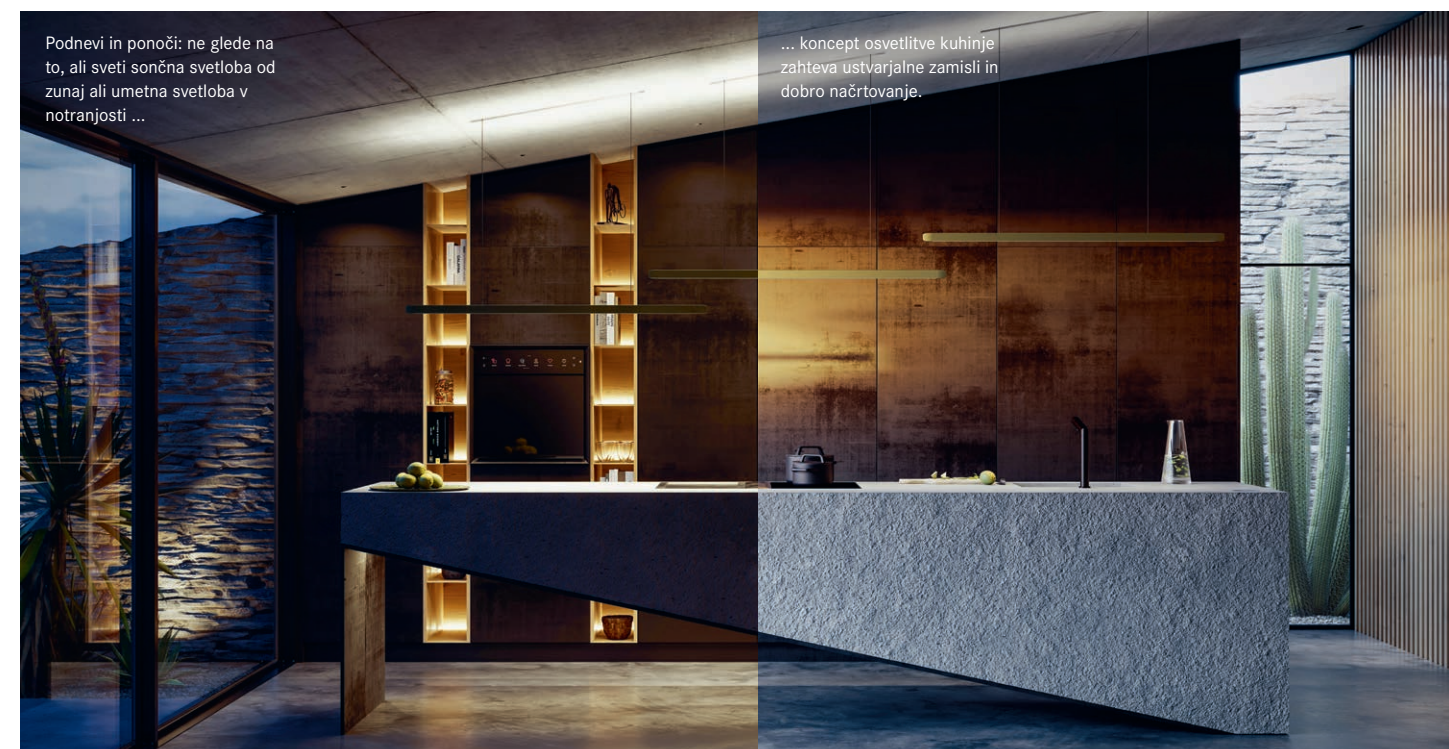


V popolno načrtovani in ergonomični kuhinji so poti kratke, osvetlitev pa idealna.



Čarobni kuhinjski trikotnik

V središču načrtovanja kuhinje niso posamezne naprave, pač pa kuharski postopki: hlajenje, shranjevanje, pranje, priprava, kuhanje in razporejanje – vsi ti procesi naj bi se odvijali v trikotniku. »Čarobni trikotnik« je sestavljen iz logično zaporedno razporejenih delovnih območij in bistveno vpliva na razporeditev opreme v funkcionalni kuhinji. Hladilnik, pomivalno korito, delovna površina, štedilnik in pečica so razporejeni tako, da uporabniku omogočajo čim krajše poti. To je tudi pogoj za to, da lahko jedi hkrati pripravlja več oseb, ne da bi si bile v napoto. Za to je idealen kuhinjski otok, ki je dobro dostopen z vseh strani. Uživanje hrane je namreč komunikativno, kuhanje pa prav tako.



Svetilke nad jedilno mizo naj bodo od mize oddaljene največ 70 cm, najmanjša oddaljenost pa znaša 55 cm.



Skladna osvetlitev

Načrtovanje osvetlitve v kuhinji ni povezano le z iskanjem pravega mesta za postavitev, ampak tudi z izbiro temperature barve svetlobnih virov. Osnovno pravilo pri tem je: toplo bela svetloba z 2700–3000 Kelvini deluje pomirjujoče in sproščujoče, nevtralna do hladno bela svetloba s 3300–5300 Kelvini pa je podobna dnevni svetlobi in je zato primernejša za funkcijsko osvetlitev. Najbolje je, da koncept osvetlitve kuhinje vsebuje toplo in hladno bele svetilke, ki naj bodo razporejene tako, da neposredno svetijo na delovni pult, pomivalno korito in kuhalno ploščo. BORA Horizon viseča svetilka z možnostjo zatemnitve, na primer, funkcionalno usmerja neposredno svetlobo navzdol, posredno svetlobo pa navzgor, da ustvari čustvene poudarke.

Svetlobni poudarki nad jedilno mizo

Diskretna in čustvena osvetlitev je tu pomembnejša od natančne osvetlitve. Nad jedilno mizo lebdi kombinacija dekorativnih stropnih svetilk, kot so BORA Stars horizontalne viseče svetilke, ki to območje osvetljujejo zelo prijetno in elegantno, ne da bi zaslepile tiste, ki sedijo za mizo.

Izdelki BORA

S celostnim konceptom kuhinj omogočamo ljudem, da dosežejo najboljše rezultate kuhanja. Odkrijte kategorije izdelkov BORA.

①

BORA sistemi odvoda pare

Kuhalna plošča in odvod pare v enem. Z modularnimi in kompaktnimi BORA sistemi odvoda pare je zagotovljena brezmejna svoboda pri načrtovanju kuhinj.

②

BORA parni sistemi in sistemi za peko

Para v svoji najlepši obliki. Z BORA X BO je kuhanje na pari intuitivno in preprosto, pečenje in peka pa na profesionalnem nivoju, zahvaljujoč inovativni tehnologiji Rapid Air. Idealno dopolnitev predstavlja vsestransko uporaben BORA multi-predal, v katerem lahko jedi ohranite tople, jih odtajate, pečete pri nizkih temperaturah in še mnogo več.

③

BORA hladilni in zamrzovalni sistemi

Živila shranjujete učinkovito ohlajena in pregledno razporejena. Vse različice hladilnikov kot tudi zamrzovalnik med drugim odlikujejo inovativno hlajenje na obtočni zrak, ločeni hladilni tokokrogi, tehnologija No Frost in premišljeni sestavni deli notranjosti.

④

BORA sistemi za čiščenje in pomivanje

Samodejno očiščeno. S pritiskom na gumb sprožite samodejno čiščenje pomivalnega korita BORA Sink. Vse nečistoče in umazanija se z vseh površin z vodo v celoti odplaknejo v odtok. Elegančna kombinacija pomivalnega korita in armature se brezhibno spaja s filozofijo oblikovanja BORA.

⑤

BORA osvetlitev

Minimalističen dizajn in maksimalna svetloba. Svetilke BORA Horizon in BORA Stars skrbijo za popolno osvetlitev pri kuhanju in uživanju hrane v najrazličnejših situacijah ter funkcionalno in čustveno osvetlijo kuhinjo kot življenjski prostor.

⑥

BORA pribor in dodatki

Ustrezen pribor za izredna doživetja pri kuhanju: BORA QVac vgrajena vakuumirka, BORA Pots and Pans in še mnogo več vas podpirajo na poti do tja.



BORA Assist

Razvito, da vam poenostavi kuharsko izkušnjo.

BORA Assist vam ponuja individualne funkcije naprav in programe, ki vam pomagajo poenostaviti vašo kuharsko izkušnjo ter izboljšati rezultate kuhanja.

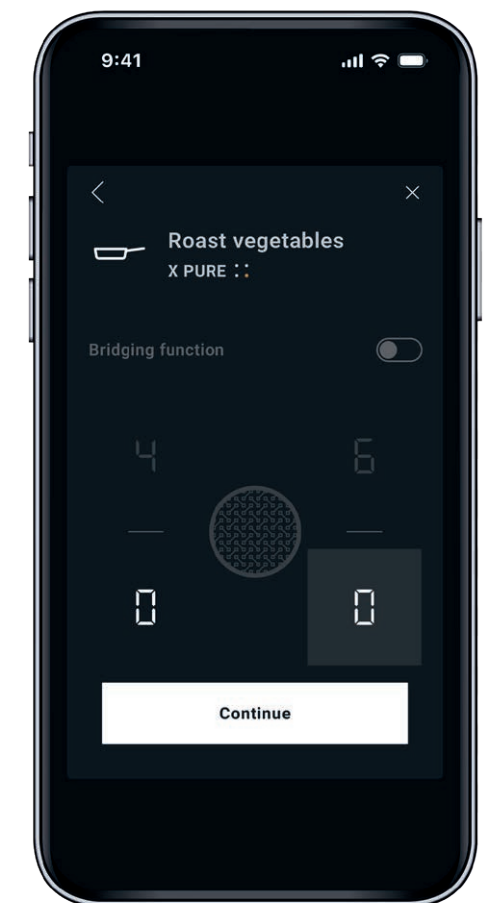


Popolne jedi s pritiskom na gumb

Parna pečica BORA X BO z več kot 200 prednastavljenimi samodejnimi programi ponuja največjo možno prilagodljivost pri enostavni in prijetni pripravi vaših najljubših jedi. Programe lahko upravljate neposredno na napravi ali prek aplikacije BORA JOY na vašem pametnem telefonu. Poleg tega posebni programi olajšajo številne delovne korake v vsakdanjem življenju, na primer odtajanje, ohranjanje toplote ali sterilizacijo.

Vedno osredotočeni na najpomembnejše

Doživite individualne funkcije Assist na BORA X Pure, v kombinaciji z BORA Pots and Pans Assist in BORA ponvijo za žar. Prek aplikacije BORA JOY lahko preprosto upravljate funkcije Assist in recepte, ki vam olajšajo postopek kuhanja in so vam v pomoč pri doseganju boljših rezultatov kuhanja. Nova BORA X Pure ima dve dodatni funkciji Assist. Fry omogoča peko pri točno določeni temperaturi, Boil pa s segrevanjem vode za čaj ali kavo nadomešča kuhalnik vode.



Kuhanje, podprto z aplikacijo BORA JOY

Izmed številnih receptov, specifičnih za napravo, vsak dan izberite svojo najljubšo jed in si pri kuhanju rezancev, peki zelenjave, mesa ali rib in pripravi jedi iz jajc pomagajte z recepti Assist. V receptu Assist je ustrezna funkcija Assist samodejno prikazana za aktivacijo.

Sistemi odvoda pare

Kuhanje kot na svežem zraku –
za nas nekaj povsem naravnega.

Vedno individualni. Kuhinje so si namreč tako različne kot ljudje, ki v njih kuhajo. Osrednji element pa je povsod enak: kuhalna plošča. Z modularnimi in kompaktnimi BORA sistemi odvoda pare vam zagotavljamo brezmejno svobodo pri oblikovanju in načrtovanju kuhinje. In kar je najboljše: BORA sistemi odvoda pare so tihi, preprosti za čiščenje, enostavni za upravljanje in zelo učinkoviti pri filtriranju vonjav, ki nastajajo pri kuhanju.





BORA Professional 3.0

Vrhunski sistem odvoda pare z inovativnim upravljanjem na gumb in posamično izbirnimi kuhalnimi ploščami.

BORA Professional 3.0 samozavestno dviguje užitek pri kuhanju in odvajanje pare z vidika estetike, funkcionalnosti in udobja na novo raven ter kot oblikovalski element dopolnjuje zahtevno oblikovanje kuhinje. Naš paradni konj med BORA sistemi odvoda pare je eden od dveh modularnih sistemov, ki jih lahko po želji prosto kombinirate z eno, dvema ali več kuhalnimi ploščami. Ponaša se z največjimi kuhalnimi ploščami, ki jih lahko individualno sestavite, z globino 540 mm, in inovativnim analogno-digitalnim upravljanjem prek gumba ter možnostjo upravljanja na dotik. Zelo globoke kuhalne plošče zagotavljajo kar največ prostora za kuhanje, tudi če postavite

velike posode eno za drugo. Številne praktične funkcije, kot sta varovalni zaklep za otroke in funkcija premora, je mogoče hitro in učinkovito aktivirati z osrednjim gumbom za upravljanje odvoda. Dele, izpostavljene kuhalni pari, lahko povsem enostavno odstranite skozi široko in lahko dostopno odprtino za odvod pare. Očistite jih lahko v pomivalnem stroju – kjer zavzamejo zelo malo prostora. Gumbi za upravljanje s črno stekleno površino na sprednji strani kuhinjske ličnice poskrbijo za vizualno in občutno presenečenje. Beli, ravno izvedeni prikazovalniki LED dopolnjujejo avantgardno zasnovo.

Modularni sistem

Naše največje kuhalne plošče z globino 540 mm lahko individualno izberete glede na svoje želje pri kuhanju: od FLEX-indukcije do plinske kuhalne plošče ali Tepan žara iz nerjavnega jekla. Kuhalne plošče je mogoče poljubno kombinirati s sistemi odvoda pare. Možne so tudi kombinacije z eno, tremi ali več kuhalnimi ploščami. Pri več kot dveh kuhalnih ploščah je potrebna uporaba dodatnega odvoda pare.

Avtomatiziran pokrovček

Pri uporabi odvoda se pokrovček samodejno odpira in zapira. Pri zapiranju integrirani senzorji preprečujejo, da bi se predmeti zagostili. V izklopljenem stanju je eleganten sistem povsem zaprt.

**Intuitiven gumb za upravljanje**

Kombinacija klasičnega gumba in občutljive površine na dotik z zaslonom LED z ostro ločljivostjo zagotavlja popolno upravljanje. Vse funkcije se aktivirajo preprosto, udobno, priročno in intuitivno z vrtenjem gumba in pritiskom na osrednjo površino na dotik.



Za brezhibno upravljanje poskrbi kombinacija klasičnega gumba in črne steklene površine s preglednim prikazovalnikom LED.



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Modularni sistem odvoda pare z intuitivnim upravljanjem in možnostjo izbire kuhalne plošče.

S prilagojeno natančnostjo in brezčasno eleganco se BORA Classic 2.0 integrira v vsako klasično in sodobno arhitekturo kuhinje. Največja individualnost za edinstveno kuharsko doživetje – to so bili osnovni pogoji pri razvoju BORA Classic 2.0. Rezultat je do podrobnosti premišljen sistem za odvod pare. Inovativno večbarvno upravljanje sControl+ v namenski vdolbini omogoča natančno in intuitivno upravljanje. Kuhalne plošče in sisteme za odvod pare lahko sestavite individualno. Lahko se izvedejo tudi kombinacije z eno, dvema ali celo več kuhalnimi ploščami. S centralno postavitvijo omogočata na primer indukcijski kuhalni plošči dovolj prostora za štiri lonce s premerom do 24 cm. Zelo velika kuhališča s FLEX-indukcijo skrbijo za enakomerno ogrevanje zelo velikih

loncev in pekačev, kot je na primer BORA globoka ponev. Pri Tepan žaru iz nerjavnega jekla je v najkrajšem času na voljo natančno nastavljena temperatura 250 °C. Pa tudi kuhanje nad plinskim plamenom je z našo močno plinsko kuhalno ploščo pravi užitek. Osrednji del sistema BORA Classic 2.0 je BORA odvod pare. Zaradi samodejnega upravljanja odvoda je ročno upravljanje še vedno na voljo, vendar ni več potrebno. S sodobno motorno enoto in optimalnim pretokom zraka je odvod pare tako tih, da se lahko nemoteno pogovarjate. Dizajn brez nepotrebnih robov omogoča, da je čiščenje površin kuhalnih plošč povsem enostavno. Po kuhanju lahko vse premične dele preprosto operete v pomivalnem stroju.



Inovativno upravljanje

Krmiljenje na dotik lahko intuitivno upravljate s premikanjem navzgor in navzdol po namenski vdolbini in neposrednim pritiskom s kazalcem. Pomembne funkcije lahko omogočite z enim samim premikom. S pomočjo spremembe barve lahko razlikujete med upravljanjem kuhalne plošče in odvoda.

**Modularni sistem**

Ne glede na to, ali gre za FLEX-indukcijsko, plinsko ali WOK kuhalno ploščo ali pa Tepan nerjavni žar – sistem lahko kombinirate s sedmimi različnimi kuhalnimi ploščami, odvisno od vaših želja za kuhanje. Možno je tudi kombinacija odvodov in kuhalnih plošč.

Nadvse eleganten dizajn

Kuhalne plošče in odvod so primerni za povsem površinsko izravnano montažo. Ravne linije omogočajo nevpadljivo in hkrati elegantno vgradnjo v vsako arhitekturo kuhinje. Prikaz upravljanja v načinu pripravljenosti je praktično neviden in je pri uporabi zmanjšan na bistvene elemente.



Inovativno, večbarvno upravljanje sControl+ v namenski vdolbini omogoča natančno in intuitivno rokovanje.



bora.com/classic



NOVO

BORA X Pure

Puristični sistem odvoda pare z največjo
kuhalno površino in funkcijo BORA Assist.

Poleg vseh standardov pa vas BORA X Pure prepriča tudi z največjo kuhalno površino, vgrajeno v minimalistično zasnovo, z ikonično rešetko odvoda pare z zatiči. Višina vgradnje je le 199 mm od zgornjega roba delovne plošče. Celotno površino izredno široke kuhalne plošče (830 mm) lahko optimalno uporabljate za kuhanje in peko. Idealno za vse, ki pogosto kuhajo v velikih posodah in hkrati uporabljajo več ponev in loncev. BORA X Pure zagotavlja celovito in enakomerno segrevanje velike posode, kot je BORA ponev za žar. Izredno velika kuhališča s FLEX-indukcijo samodejno zaznajo posodo, ko jo položite nanje. S funkcijo za premostitev lahko dve zaporedni kuhalni plošči povežete v veliko kuhalno površino. Večbarvno upravljanje sControl+ z vertikalnim drsnikom še bolj olajša navigiranje z intuitivnim

premikanjem prsta navzgor ali navzdol ali z neposrednim dotikom.

Poleg funkcije, ki je bila vključena že pri prejšnjem modelu, prepriča nova BORA X Pure z dvema dodatnima funkcijama Assist, ki vas podpirata pri kuhanju: Fry omogoča peko in kuhanje pri točno določeni temperaturi, Boil pa segrevanje vode za čaj ali kavo. V povezavi z aplikacijo BORA JOY lahko obseg funkcij BORA X Pure povečate za štirikrat. Prek aplikacije lahko izberete in aktivirate dodatne funkcije Assist, kot so kuhanje rezancev, priprava jedi iz jajc ali dušenje zelenjave. Te funkcije so shranjene tudi v receptih Assist, kar vam še olajša postopek kuhanja in zagotavlja še boljše rezultate. Programi so zasnovani tudi za uporabo BORA Pots and Pans Assist in BORA ponve za žar.

Zelo velika kuhalna polja s FLEX-indukcijo

Zahvaljujoč posebno veliki površini FLEX-indukcijskih kuhališč 230 x 230 mm oziroma 230 x 460 mm lahko celotno površino optimalno izkoristite za kuhanje.

Poenostavljena kuharska izkušnja

Z BORA X Pure je kuhanje z BORA Assist še enostavnejše. V kombinaciji z BORA Pots and Pans Assist in BORA ponvijo za žar lahko uporabite funkciji Assist Fry z nastavitvijo natančne temperature za peko in Boil kot nadomestek za kuhalnik vode neposredno prek kuhalne plošče.

**Še bolj intuitivno upravljanje**

BORA X Pure lahko upravljate prek tribarvnega upravljanja na dotik sControl+. Različne nastavitve upravljanja so optično jasno ločene med seboj. Inteligentna blokada za čiščenje samodejno zazna, koliko časa se kuhalna plošča čisti, in se šele nato izklopi. Funkcija za premostitev in samodejna prepoznavna lonca sta nadgrajeni v primerjavi s prejšnjim modelom.

Izrazit dizajn

Kuhalna plošča in odvod sta primerna za povsem površinsko izravnano montažo. Izrazite linije v kombinaciji z ikonično rešetko odvoda pare z zatiči, v neskončno črni barvi, zaznamujejo značilno zasnov. Prikaz upravljanja med delovanjem poskrbi za barvne in svetlobne poudarke.



Upravljanje sControl+ nove BORA X Pure je mogoče intuitivno krmiliti s pomočjo večbarvnega prikaza v vsaki kuharski situaciji.

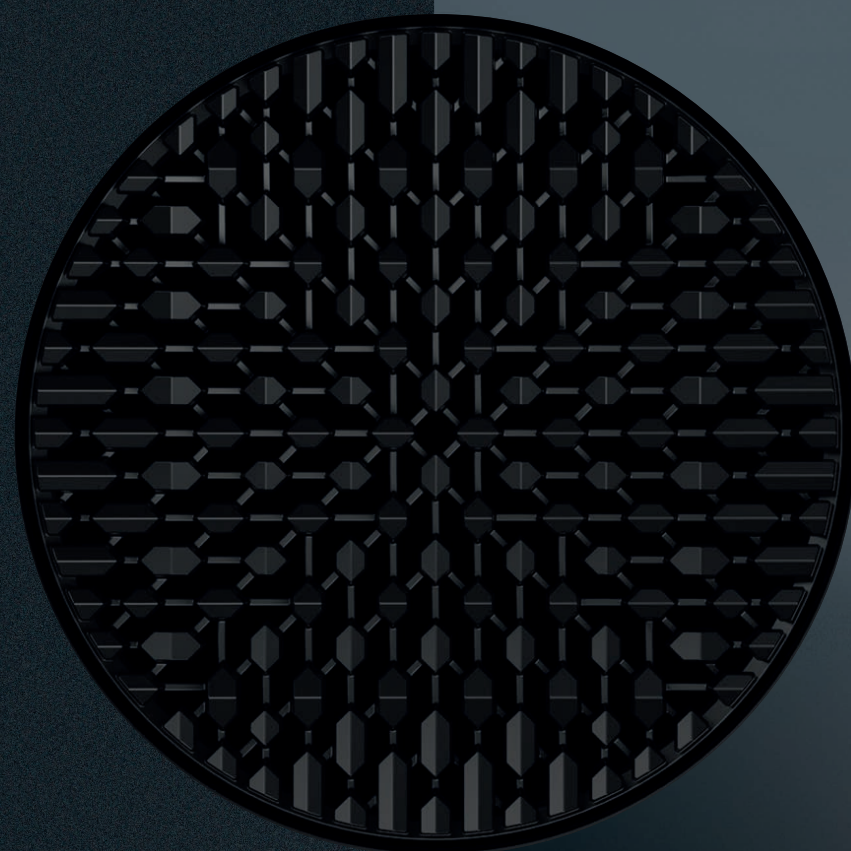


bora.com/x-pure

NOVO

Mat

Sijoča

**Dve različici**

BORA X Pure je na voljo v dveh različicah: s sijočo kuhhalno ploščo iz steklokeramike in z mat steklokeramiko, novo X Pure Rough. Na mat steklu so praske bistveno manj opazne. Novi videz površine daje sistemu odvoda pare eleganten zaključek.

**Praktični recepti Assist prek aplikacije BORA JOY**

Obseg funkcij nove pečice BORA X Pure lahko inteligentno razširite s povezavo na aplikacijo BORA JOY. Tako lahko izberete in aktivirate dodatne funkcije in recepte Assist, kot so kuhanje rezancev, priprava jedi iz jajc ali pečenega krompirja. Programi so zasnovani tudi za uporabo BORA Pots and Pans Assist in BORA ponve za žar.

BORA M Pure

Izjemno prilagodljiv sistem odvoda pare z najvišjim udobjem upravljanja.

BORA M Pure je logično nadaljevanje našega priljubljenega sistema BORA Pure. BORA M Pure, zasnovana za največjo prilagodljivost, združuje dve vrsti indukcije. Dve kuhališči s FLEX-indukcijo na desni strani lahko zahvaljujoč funkciji za premostitev povežete v eno veliko površino. Tu se optimalno segrejejo velike posode, kot je BORA ponev za žar; če je posoda dovolj velika in je vključena trajna prepoznava

lonca, se indukcijski polji združita samodejno. Dve posamezni kuhališči z indukcijsko cono na levi strani sta idealni za manjše lonce, ponve in kuhalnike za kavo. Upravljalna enota Touch Control z drsnikom prepriča z belimi LED-diodami, ki omogočajo jasen in sodoben videz. Če želite dodati osebni poudarek, lahko z različnimi barvnimi rešetkami odvoda pare poskrbite za pestrost v vaši kuhinji.



Intuitivno upravljanje

BORA M Pure lahko v celoti upravljate z upravljalnikom na dotik. Vertikalni drsnik še bolj olajša upravljanje z intuitivnim premikanjem prsta navzgor ali navzdol ali z neposrednim dotikom. Vse pomembne funkcije upravljanja lahko tako vedno omogočite z enim samim premikom.



Združitev dveh vrst indukcije

Dve kuhališči s FLEX-indukcijo na desni strani v velikosti 230 x 230 mm lahko zahvaljujoč samodejni funkciji za premostitev povežete v eno veliko površino velikosti 230 x 460 mm. Obe samostojni kuhališči na levi strani sta idealni za manjše lonce in ponve.

Barvit dizajn

Rešetke odvoda pare lahko po želji zamenjate z le enim gibom. Poleg črne je na voljo še v oranžni, rdeči, modri, žad zeleni, svetlo sivi, sončno rumeni in sivkasti barvi.



BORA M Pure lahko v celoti upravljate s sodobnim, belo svetlečim upravljalnikom na dotik edinstvenega videza.



bora.com/m-pure



BORA Pure

Prilagodljiv sistem odvoda pare kot dobrodošlica v kuhinjsko doživetje z učinkovitim odvajanjem pare.

BORA Pure je sinonim za minimalistično zasnovo, kompaktne dimenzije in preverjeno tehniko odvajanja pare BORA. Zaradi globine kupalne plošče 515 mm je sistem primeren za standardne kuhinjske elemente vseh običajnih proizvajalcev. Poleg tega sistem odvoda pare prepriča tudi z nizko višino, ki je manjša od 20 centimetrov. Če se odločite za različico z enoto za obtočno izvedbo z vgrajeno filtrirno enoto, pa boste vedno imeli dovolj prostora za shranjevanje loncev in drugih kuhinjskih pripomočkov, kar je še posebej pri manjših kuhinjah izredno pomembno. Na krajšanje predalov lahko kar pozabite. Tako se BORA Pure kot oblikovalski poudarek popolno in diskretno

vkluči v vsako kuhinjsko arhitekturo. Dodajte svoji kuhinji barvne poudarke: rešetko odvoda pare BORA Pure je mogoče zamenjati z le enim gibom. Svoj najljubši odtenek lahko izberete med sivkasto, sončno rumeno, oranžno, rdečo, žad zeleno, modro in svetlo sivo. Tako se moč odvoda pare ob aktivni avtomatiki odvoda kupalne plošče prilagaja trenutnemu načinu kuhanja. Kuhališče samodejno zazna posodo, ko jo postavite nanj. Zaradi intuitivnega in kontekstno občutljivega upravljanja se prikažejo samo trenutno pomembne funkcije. Z optimalnim vodenjem zraka deluje odvod pare tako tiho, da bi lahko slišali šivanko pasti.

Barvit dizajn

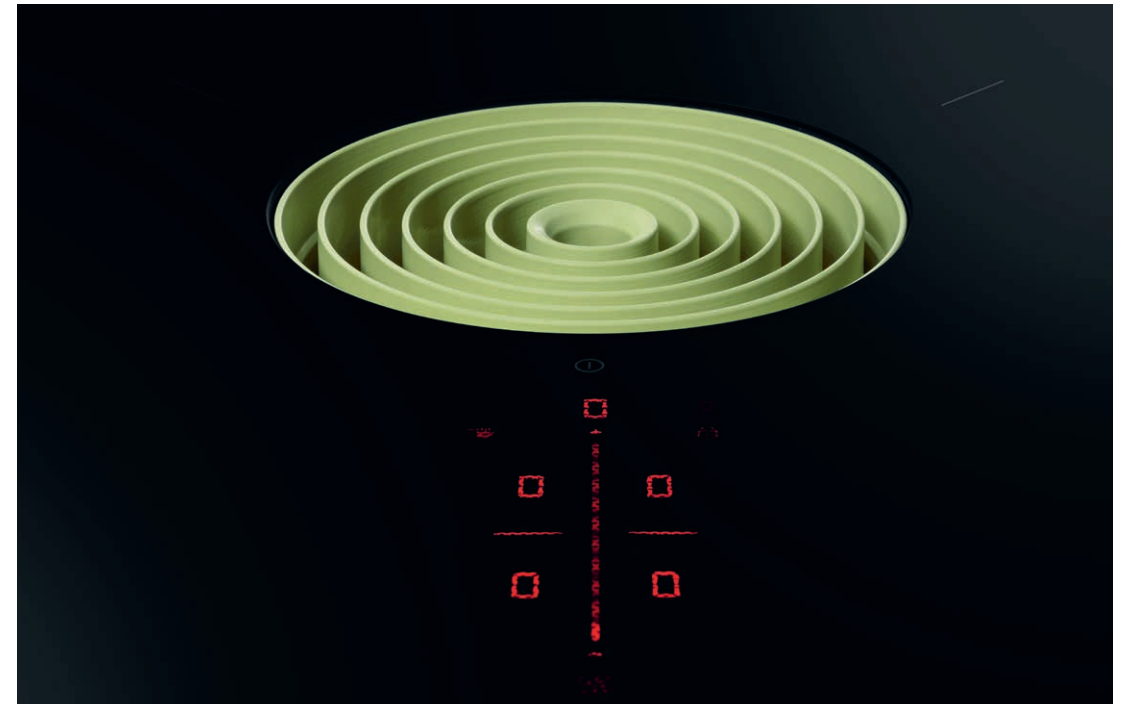
Za več barve v kuhinji in osebne poudarke poskrbijo barvne rešetke odvoda pare, ki jih lahko zamenjate z enim gibom.

**Izjemno velika indukcijska kuhalna plošča**

S štirimi velikimi okroglimi kuhališči indukcijska kuhalna plošča ponuja dovolj prostora za kuhanje, pri čemer je globina plošče, ki meri 51,5 cm, popolnoma izkoriščena. BORA Pure je primerna za kuhinjske omarice s širino 80 cm.

Intuitivno upravljanje

BORA Pure lahko v celoti upravljate z upravljalnikom na dotik. Vertikalni drsnik še bolj olajša upravljanje z intuitivnim premikanjem prsta navzgor ali navzdol ali z neposrednim dotikom. Pomembne funkcije upravljanja lahko tako vedno omogočite z enim samim premikom.



Upravljanje prek rdečega polja sControl, postavljenega v središče, omogoča največje udobje.



bora.com/pure

BORA S Pure

Kompaktni sistem odvoda pare z maksimalno izrabo prostora za kuhinjske omarice s širino 60 cm.

Izjemno, minimalistično in sodobno – tako lahko opišemo BORA S Pure kot najmanjši sistem odvoda pare. Z asimetrično razporejeno rešetko odvoda pare in štirimi kuhalnimi ploščami maksimalno izkoristite površino, ki je na voljo. Da bi zagotovili največjo učinkovitost, sta bili dve od skupno štirih indukcijskih tuljav razviti posebej za BORA S Pure. Poleg tega S Pure prepiča z edinstveno lastnostjo: s funkcijo za pripravo kave je kar naenkrat kuhanje kave v kafetieri, primerni za indukcijo, izjemno enostavno. Navpični drsnik rdečega polja za upravljanje sControl omogoča intuitivno uporabo

z drsenjem in neposrednim dotikom s prstom. Kompaktne dimenzije BORA S Pure s širino 60 cm in višino 199 mm omogočajo vgradnjo v standardne kuhinjske omarice ter zagotavljajo največji prostor za shranjevanje. Dobro premišljena zasnova, zaradi katere sta kuhalna plošča in odvod pare v isti ravnini, in ozek dizajn harmonično umeščata sistem odvoda pare v vsako arhitekturo kuhinje. Z barvnimi rešetkami odvoda pare lahko dodate osebne poudarke v oranžni, rdeči, modri, žad zeleni, svetlo sivi, sončno rumeni in sivkasti barvi.



Edinstvena funkcija za pripravo kave

Funkcija za pripravo kave nadzoruje kuhanje kave v kafetieri, primerni za indukcijo, s premerom najmanj 7 cm. Ko kafetiero, napolnjeno z zadostno količino vode, postavite na kuhališče, se to segreje in ob ustreznem času samodejno izklopi.

Asimetričen in barvit dizajn

Zasnova z asimetrično odprtino odvoda, zaradi katere so elementi so isti ravni, bo pritegnila vaš pogled, hkrati pa omogočila maksimalen izkoristek prostora. Za več barve poskrbijo pisane rešetke odvoda pare, ki jih lahko po želji zamenjate le z enim gibom.

**Visokokakovosten okvir kuhalne plošče**

Okvir kuhalne plošče BORA iz aluminija, odpornega na toploto, pri nasadni montaži ščiti robove steklokeramike pred razpokami. Zahvaljujoč vtičnemu sistemu lahko okvir namestite preprosto in brez orodja. Njegova sodobna in minimalistična zasnova optimalno dopolnjuje brezčasen videz BORA sistemov odvoda pare. Okvir kuhalne plošče je na voljo za BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure in Basic.

Kompaktna zasnova in optimalen izkoristek kuhalne plošče

Rešitev za vsako prostorsko stisko: zaradi izredno kompaktnih dimenzij lahko BORA S Pure brez težav namestite tudi v kuhinjske omarice širine 60 cm. BORA S Pure ima štiri kuhališča različnih velikosti, ki zajemajo vse običajne dimenzije loncev in ponev.

Zahvaljujoč asimetrični razporeditvi kuhališč potrebuje BORA S Pure zelo malo prostora in poskrbi za največjo svobodo načrtovanja.



bora.com/s-pure



BORA Basic

Sistemi odvoda pare s kuhalno ploščo z grelnim telesom in učinkovitim odvajanjem pare.

BORA Basic združuje visokokakovostno kuhalno ploščo in učinkovit odvod kuhalne plošče v eni napravi. Poseben poudarek: čeprav gre za kuhalno ploščo z grelnim telesom, ima BORA Basic izjemno kratek čas segrevanja. Kuhališče Hyper spredaj levo je kuhališče z grelnim telesom z do 50 odstotkov večjo zmogljivostjo pri stopnji Power. Zahvaljujoč osrednji postavitvi polja za upravljanje in optimalni razporeditvi kuhališč je omogočeno hkratno kuhanje s štirimi lonci velikosti do 24 cm. Tako kot vsi BORA sistemi odvoda pare je tudi BORA Basic na voljo kot

rešitev za odvod ali recirkulacijo zraka. Majhna višina z manj kot 20 centimetri in vgrajena filtrirna enota pri različici z obtočnim zrakom zagotavlja največ prostora za shranjevanje v spodnji omarici. Črna rešetka odvoda pare se ujema s celotnim videzom kuhalne plošče, saj je povsem diskretna in sodobna. Funkcija za ohranjanje toplote s stalnim uravnavanjem temperature pri 75 °C poskrbi, da bo večerja topla, tudi če bodo gostje zamujali. Dele, izpostavljene pari, je mogoče skozi odprtino za dovod zraka enostavno odstraniti, očistite pa jih lahko v pomivalnem stroju.

Zaščita odprtine odvoda pred prelivanjem

Elegantna odprtina za dovod zraka preprečuje vdor tekočin s kuhalne plošče.

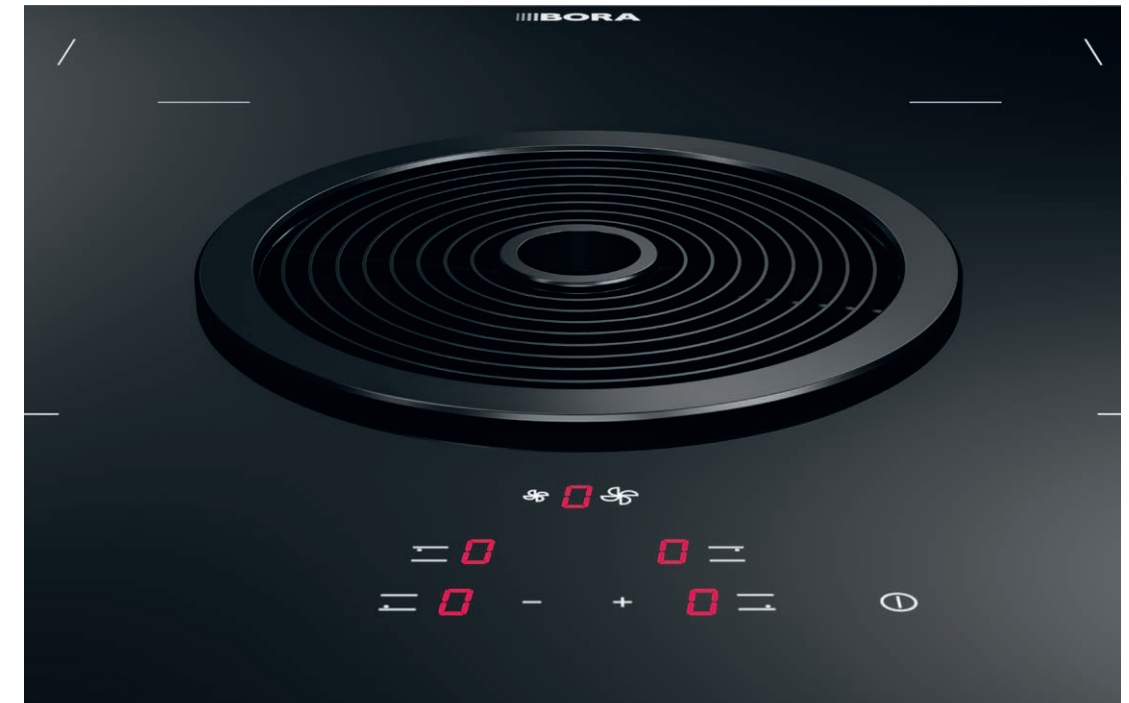
**Izjemno hitro segrevanje**

Čeprav gre za kuhalno ploščo z grelnim telesom, ima Basic Hyper izjemno kratek čas segrevanja. Kuhališče Hyper je kuhališče z grelnim telesom z do 50 odstotkov večjo zmogljivostjo pri stopnji Power.

Kompaktna kuhalna plošča z grelnim telesom

Grelna telesa se segrevajo in prenašajo toploto na kuhinjsko posodo. Tako lahko uporabite katero koli posodo, tudi keramične ali bakrene lonce.

Ne glede na to, ali gre za visok lonec ali ravno ponev – BORA Basic med kuhanjem posega vse hlape in vonjave.



bora.com/basic



Parni sistemi in sistemi za peko

Peka, kuhanje na pari in še veliko več – z vrhunskimi napravami za domačo uporabo.

Pečica BORA X BO je izredno vsestranska. Združuje funkcije parnega kuhalnika in pečice v eni napravi. Tehnologija Rapid Air, inovativna tehnologijo pare in vročega zraka v kombinaciji z intuitivnim upravljanjem, vam pomaga do hitre priprave profesionalnih rezultatov kuhanja v domači kuhinji. Za piko na i poskrbi BORA multi-predal. Je vsestransko uporaben: za segrevanje pribora, pogrevanje hrane, odtajanje jedi in pripravo jedi pri nizki temperaturi.

BORA X BO

Profesionalna parna pečica
za domačo uporabo.

Ne glede na to, ali pripravljate hrustljivo pečenko, nežno zelenjavo ali zlato zapečene rogljičke, z BORA X BO, ki paro ustvarja povsem enakomerno in toploto optimalno razporedi, boste vedno dosegli popolne rezultate, tudi če naenkrat uporabljate tri povsem polne pladnje. BORA X BO, za katero smo navdih našli v profesionalni gastronomiji, zagotavlja profesionalne rezultate kuhanja kar v domači kuhinji in optimalno dopolnjuje sisteme odvoda pare BORA. BORA X BO združuje funkcije dveh kuhinjskih aparatov: je parni kuhalnik in pečica v enem. Kuhanje poteka izključno z vročim zrakom v kombinaciji s paro. Z inovativno parno tehnologijo profesionalcev ter intuitivnim upravljanjem lahko jedi pripravite individualno, bolj zdravo, predvsem pa hitro in enostavno. Z BORA X BO lahko pražite, pečete, pečete na vročem zraku ali kuhate na pari. Pri kuhanju na pari vodna para ovije živilo, ki tako ohrani dragocene vitamine in minerale. Zahvaljujoč samodejnemu odvajanju pare se para odvede nazaj, še preden odprete vrata. Filter z aktivnim ogljem učinkovito absorbira vonjave, tudi intenzivne arome. Tako vam pri odpiranju vrat para ne udari v obraz, neželene vonjave, ki nastanejo pri kuhanju, pa se filtrirajo.



Posebni programi BORA X BO olajšajo številne vsakodnevne delovne korake in omogočajo na primer nežno sušenje gob.



Enostavno in intuitivno upravljanje

Zaradi 19-palčnega zaslona na dotik visoke ločljivosti je upravljanje parne pečice otročje lahko. Zaslona je tako občutljiv na dotik kot vaš pametni telefon. Zahvaljujoč številnim prednastavljenim programom in intuitivnemu upravljanju je kuhanje pravi užitek. Izbirate lahko med ročnim kuhanjem, klasičnim načinom in samodejnimi programi ter uporabljate posebne programe, ki vam olajšajo številne vsakodnevne delovne korake – na primer odtajanje, sterilizacija ali topljenje čokolade. Klasična funkcija je primerna za prehod s klasične pečice na pripravo

jedi na pari. Pri klasični funkciji so na razpolago štirje načini delovanja: vroč zrak, peka z vlogo, kuhanje na pari in žarjenje na vročem zraku. Kuhanje na pari je zelo nežen način kuhanja. Vitamini in hranila se pri tem bolje ohranijo. Zato je ta postopek primeren za pripravo zelenjave, rib in nežnega mesa. Na vročem zraku pa lahko intenzivno zapečete meso za žar, gratinirane jedi in zelenjavo za žar. Funkcija Cooldown poskrbi, da se BORA X BO zelo hitro ohladi, kar omogoča hitrejši zagon drugih programov pri nižjih temperaturah, kot sta funkcija za čiščenje ali kuhanje na pari.

S prednastavljenimi avtomatskimi programi vam bodo vaši priljubljeni recepti vedno uspeli. Programe upravljate neposredno na BORA X BO ali prek aplikacije BORA JOY.



Poenostavljena kuharska izkušnja

BORA X BO olajša kuhanje s prednastavljenimi programi, ki jih je mogoče izbrati in aktivirati neposredno na BORA X BO ali prek aplikacije BORA JOY. Pri avtomatskih programih so shranjeni optimalna temperatura, čas peke in količina dodajanja pare. Da bi z izbranim samodejnim programom prišli do želenega rezultata kuhanja, so pri številnih programih na zaslonu BORA X BO prikazani začetni pogoji

za optimalno pripravo, na primer temperatura ali vrsta živila. Predlagane vrednosti za stopnjo zapečenosti in stopnjo pečenja (npr. trdo/al dente/mehko) je deloma mogoče individualizirati z uporabo regulatorja. Če ne uporabljate aplikacije BORA JOY, pri nekaterih avtomatskih programih prek kode QR preidete neposredno na recepte na spletni strani BORA. Ker je vaša BORA X BO ves čas povezana z omrežjem WLAN, je programska oprema vedno posodobljena.

Vrhunski dizajn z velikim zaslonom na dotik

Globoko črn in eleganten s samozavestno zadržanostjo. BORA X BO odlikujejo visokokakovostne steklene površine, večstopenjska osvetlitev notranjosti pečice iz nerjavnega jekla in koncept upravljanja, ki brez gumbov in ročajev omogoča krmiljenje prek velikega 19-palčnega zaslona na dotik.

Prednastavljeni programi in popolni rezultati kuhanja na vseh ravneh

Popolno predhodno nastavljeni avtomatski in posebni programi zahvaljujoč tehnologiji Rapid Air omogočajo posebno enakomerne rezultate kuhanja in olajšajo prehod z običajne pečice na kuhanje s paro in vročim zrakom. Vaši rezultati bodo popolni tudi, če hkrati pečete na vseh treh ravneh. Programe lahko upravljate neposredno na napravi ali prek aplikacije BORA JOY na vašem pametnem telefonu.



Popolnoma samodejno intenzivno čiščenje

S programom popolnoma samodejnega čiščenja je tudi to kar naenkrat udobno. Čiščenje in sušenje potekata samodejno – vse, kar morate storiti, je, da na sredino rešetke za peko in žar privijete okolju prijazno čistilno kartušo, ki jo je mogoče reciklirati.

Avtomatsko odvajanje pare in učinkovito filtriranje vonjav

BORA Smart Open paro samodejno odvaja iz notranjosti pečice še pred odpiranjem vrat. Tako preprečite, da bi vam para butnila v obraz ali da bi zarosila pohištvne ličnice. Poleg tega filter z ogljem nevtralizira neprijetne vonjave. Filter lahko povsem enostavno zamenjate.



bora.com/x-bo



BORA multi-predal

Raznolik grelni predal z različnimi funkcijami.

Multi-predal BORA je idealen dodatek k pečici BORA X BO. Sprednji del predala, ki je izdelan iz visokokakovostnih materialov, kot sta steklo in nerjaveče jeklo, lahko brez ročajev odprete z nežnim pritiskom. Zahvaljujoč privzetim nastavitvam in velikemu prostoru za shranjevanje je vsestransko uporaben: z njim lahko predhodno ogrejete posodo ali kuhate pri nizki temperaturi, jedi pa lahko tudi pogrevate, ohranjate tople ali odtajate. Temperaturo in čas je mogoče nastaviti

ročno. Multi-predal je na voljo v dveh velikostih, 140 in 290 mm. Pri novejši različici multi-predala lahko jedi pripravljate na kar dveh nivojih hkrati. Nivojsko rešetko pa lahko po uporabi enostavno in priročno očistite v pomivalnem stroju. Na zaslonu na dotik, ki je povsem enostaven za uporabo, lahko v nekaj korakih med nastavitvami izberete želeni program ali pa nastavite poljubno temperaturo in čas segrevanja. Če je krmiljenje povezano z BORA X BO, ga lahko upravljate tudi prek zaslona krmiljenja.

 Segrevanje pribora 60 °C 1 ure	 Odtajanje jedi 30 °C 4 ure	 Priprava jedi pri nižjih temperaturah 80 °C 30 min–6 ur
 Ohranjanje toplote 70 °C 3 ure	 Segrevanje jedi 100 °C 1 ure	 BORA Connect Povezljivost



bora.com/
multi-drawer



Zamrzovalnik BORA Freeze (levo) kot rešitev side-by-side odlično dopolnjuje BORA Cool (desno).

Hladilni in zamrzovalni sistemi

Pametna zasnova in učinkovito hlajenje.

Nobenih vrat ne odpiramo tako radi kot teh. Za skoraj nobenimi drugimi vrati se ne skriva toliko svežih dobrot za družabne kuharske večere in toliko osvežilnih pijač za praznovanje uspehov. Vrata, za katerimi za skoraj vsako priložnost najdemo odgovor v obliki optimalno ohlajene hrane in pijače. Vrata, ki so v središču kuhinje kot življenjskega prostora, a so hkrati neopazno skrita za kuhinjsko fronto. Hladilni in zamrzovalni sistemi BORA.



Oglejte si videoposnetek in se navdušite nad najpametnejšim načinom hlajenja sveže hrane.

Hladilni in zamrzovalni sistemi BORA se s svojo elegantno in diskretno obliko podajo v vsako sodobno kuhinjo.



Z mislijo na sveže – najbolj organizirano in učinkovito hlajenje živil s hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi BORA.

Dalj časa sveža in hrustljava živila.

S hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi kuharska izkušnja ni omejena le na pripravo hrane na kuhalnih ploščah in v parni pečici: s hladilnimi in zamrzovalnimi sistemi BORA lahko namreč sestavine shranjujete učinkovito ohlajene in organizirane. Hladilni in zamrzovalni sistemi pokrivajo vse potrebe po shranjevanju hrane. Vse različice hladilnikov kot tudi zamrzovalnik odlikuje eleganten dizajn z visokokakovostnimi in premišljenimi sestavnimi deli notranjosti. Dizajn brez okrasnih obrob in elementov ter uporaba enostavno odstranljivih vložkov poudarita bistvene elemente in olajšata čiščenje. Samoumevno je, da naši izdelki hladijo in zamrzujejo na odlični ravni z inovativnim hlajenjem na obtočni zrak, ločenimi

hladilnimi krogi, tehnologijo No Frost in območjem za shranjevanje BORA Fresh zero. Izbirate lahko med BORA Cool in BORA Cool Combi, novo BORA Cool Combi XL ter BORA Freeze.

Vse v najlepšem redu

Individualna možnost razporeditve dodatkov omogoča večjo preglednost in popolno urejenost ter preprečuje, da bi pozabili na shranjena živila. Dodatki navdušujejo s svojo večnamensko uporabo. Edinstveni multi-pladenj lahko na primer uporabite kot predal za jagode, pokrov za sir ali kot pripomoček za odmrzovanje in zamrzovanje živil. Novi BORA Cool Combi XL zaradi večje višine ponuja še več prostora za velike posode in živila.

Svež zrak zahvaljujoč BORA Cool filtru z ogljem

Filtriranje neprijetnih vonjav nas že od nekdaj navdušuje. Novo razviti BORA Cool filter z ogljem z jedrom iz aktivnega oglja v obliki satovja, vgrajen v hladilne sisteme, minimalizira neprijetne vonjave živil. Filter ima učinkovito pretočno površino približno 600 mm² na površini velikosti le 4,82 x 4,25 x 0,98 cm (Š/G/V). Zaradi premišljene zasnove filtra velik profil pretoka ne vpliva negativno na hlajenje na obtočni zrak. Temperature so v vseh delih notranjosti hladilnika vedno stabilne. BORA Cool filter z ogljem je nevpadljivo nameščen za ohišjem in ga je treba enkrat letno preprosto ročno zamenjati.

BORA Fresh zero

V območju shranjevanja BORA Fresh zero se temperature gibljejo okoli 0 °C. Pod temi pogoji je mogoče optimalno skladiščiti občutljiva živila, kot sta nepakirana zelenjava in sadje. Zanje so najprimernejše zgornje posode z zaprtim pokrovčkom za uravnavanje vlažnosti in visoko vlažnostjo. V posodah BORA Fresh zero brez pokrovčka za uravnavanje vlažnosti lahko hladite tudi občutljiva pakirana živila, kot sta meso ali sveže mleko. Tako ostanejo živila čim dlje sveža in ohranijo dragocene vitamine in minerale. Posode BORA Fresh zero lahko priročno odstranite in jih napolnite z živili tako, da stojite ob delovnem pultu.



Zgoraj: BORA Cool filter z ogljem zahvaljujoč zmogljivemu jedru z aktivnim ogljem v obliki satovja odstrani tudi močne neprijetne vonjave.

Spodaj: Posodo BORA Fresh zero lahko udobno in preprosto odstranite.

Elegantni sivi toni in elementi iz lesa, kovine in stekla – čisti dizajn se razteza tudi v notranjost hladilnih in zamrzovalnih sistemov.

**Vse v najlepši luči**

Koncept osvetlitve hladilnih sistemov smo zasnovali, da bi dosegli enakomerno in celovito osvetlitev. Nosilci za steklene police služijo kot vir svetlobe, s čimer je zagotovljena zadostna osvetlitev tudi takrat, ko je hladilnik poln. Zaradi prijetne svetlobe bo vaša pozornost v prijetnem okolju takoj pritegnila hrana, ki se bo zdela še privlačnejša.

Dodatki, ki vas pustijo brez besed

Različni paketi opreme zagotavljajo optimalno in

urejeno notranjo zasnovo hladilnih in zamrzovalnih sistemov v vsakem gospodinjstvu. Izbirate lahko med dvema različicama opreme, in sicer BORA Good in BORA Best. Osnovna oprema BORA Good je vključena v obseg dobave hladilnih in zamrzovalnih sistemov. Paket opreme BORA Best spreminja kuhanje in shranjevanje jedi v izjemno doživetje, ki vas pusti brez besed. Od škatle za shranjevanje in servirne deske do posode za hlajenje vina – dodatki BORA so stilski in elegantni.

Pravilno shranjevanje živil

BORA hladilni in zamrzovalni sistemi imajo ustrezno temperaturno območje za vsako vrsto živil.

Pribl. 5 °C

Mlečni izdelki, sir, odprte jedi, konzerve, jajca, maslo, marmelada, preliv in omake

Okoli 0 °C**območje za shranjevanje BORA Fresh zero**

Nepakirano sadje in zelenjava, vključno s pokrovčkom za uravnavanje vlažnosti

Okoli 0 °C**območje za shranjevanje BORA Fresh zero**

Ribe, meso, morski sadeži in klobase v embalaži brez pokrovčka za uravnavanje vlažnosti

Pribl. -18 °C

Sladoled, ledene kocke, zamrznjena hrana



Tako lahko živila v hladilniku še posebej dolgo časa ostanejo sveža.

**NOVO****BORA Cool Combi XL**

Zahvaljujoč obsežni notranjosti zagotavljajo hladilni in zamrzovalni sistemi BORA navdihujoče veliko prostornino. Nova kombinacija hladilnika in zamrzovalnika BORA Cool Combi XL prepriča z višino 194 cm, kar zagotavlja približno 30 litrov prostornine več kot naprave višine 178 cm. Tako lahko tudi večje skleda, posode in živila preprosto in pregledno shranite na hladnem. BORA Cool Combi XL se kljub večji višini prilega v kuhinjske niše standardne širine.

+ pribl. 30 litrov dodatne prostornine

**Zamrzovanje do popolnosti z BORA Freeze**

V prihodnosti zamrzujte brez ledu in z zamrzovalnikom BORA optimalno izkoristite prostor. Tehnologija No Frost in uporabna dodatna oprema omogočata enostavno in optimalno zamrzovanje. Zaradi izvlečnih polic in posod za shranjevanje, ki jih je mogoče enostavno odstraniti, shranjevanje in iskanje nikoli več ne bo zahtevno. Jasna razdelitev v notranjosti omogoča sistematično shranjevanje hrane. S funkcijo Ice Maker bo uspela vsaka nenačrtovana zabava.

Vse kar najbolje organizirano zahvaljujoč izvlečnim policam in premišljenim dodatkom.



bora.com/cool



Sistemi za čiščenje in pomivanje

Preprosto čisto.

Čiščenje je del vsake priprave jedi in kuhanja ter nas vsakodnevno spremlja v neskončnih različicah. Že samo to je zadosten razlog, da poskrbimo, da bo čiščenje čim bolj prijetno in preprosto, saj bomo tako imeli več časa za pomembne stvari.



Praktičen nasvet: funkcijo za čiščenje pomivalnega korita aktivirate s senzorjem na dotik, ki je nameščen pod delovno ploščo, ali prek upravljanja armature s sprednje strani.

Samodejno čiščenje s pritiskom na gumb

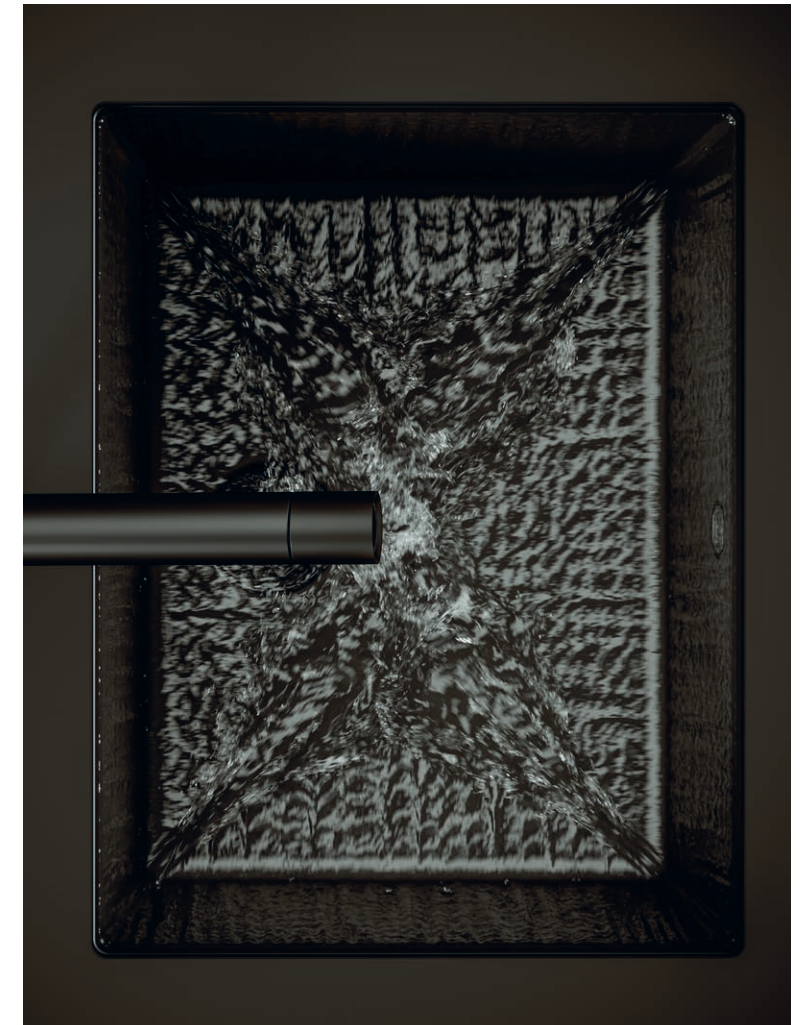
Za razliko od običajnega čiščenja se pomivalno korito BORA Sink samodejno očisti z laminarnim vodnim tokom, ko pritisnete gumb. To omogoča hitro in učinkovito čiščenje ter lahko zmanjša porabo vode. Pametno premišljen profil toka pri tem skrbi za enakomerno porazdelitev vode znotraj pomivalnega korita. Nečistoče in umazanija se sperejo s površin in naberejo v odtočnem situ, da jih lahko enostavno odstranite.

Minimalistična zasnova

Natančni robovi definirajo pomivalno korito in armaturo v globoko črni. Armatura in pomivalno korito se osredotočata na najpomembnejše, zato nimata dodatnih upravljalnih elementov, da zagotavljata celovito minimalistični koncept upravljanja. Sifon pomivalnega korita je nameščen na nasprotni strani vidnega polja, kar zagotavlja nemoten pogled na globoko črno površino. Armatura prepriča z elegantno in nevsiljivo zasnovo ter jasnimi oblikovalskimi linijami.

Intuitivno upravljanje

Vodni curek armature BORA in njegovo temperaturo lahko neposredno nastavite na sprednji strani. S tem se inteligentno prepreči seganje v vodni curek. Z LED-osvetlitvijo pritisknega gumba armature lahko takoj ugotovite, kakšna temperatura vode je nastavljena. Armaturo je mogoče preprosto upravljati tudi s hrbtno stranjo dlani ali komolcem, kar omogoča delo z obema rokama. Funkcijo za čiščenje lahko intuitivno aktivirate s pritiskom na gumb na sprednji upravljalni površini ali prek senzorja na dotik, ki se nahaja pod delovnim pultom. S kratkim pritiskom sprožite kratke postopek spiranja, z dolgim pritiskom pa aktivirate funkcijo za čiščenje za dodatnih 15 sekund.



BORA Sink

Samočistilno pomivalno korito.

Samodejno očiščeno. S pritiskom na gumb sprožite samodejno čiščenje pomivalnega korita BORA Sink. Vse nečistoče in umazanija se z vseh površin z vodo v celoti odplaknejo v odtok. Za samodejno čiščenje pomivalnega korita skrbi inovativen profil vodnega toka v kombinaciji z učinkom odbijanja vode v pomivalnem koritu. Odporno pomivalno korito iz kompozita kvarca je izdelano iz izredno sodobnega patentiranega materiala Cristadur. Cristadur prepriča s svilnato mat strukturo površine brez spojev, s katere umazanija in voda preprosto odtečeta. Odvečne ostanke umazanije lahko po zaključku funkcije za čiščenje odstranite z odtočnega cedila in zavržete. Kot izraz kakovosti so pomivalna korita proizvajalca SCHOCK, ki je strokovnjak za to

področje, izdelana v Nemčiji. Armatura BORA je zasnovana tako, da omogoča optimalno uporabo pomivalnega korita. Pomivalno korito se lahko uporablja tudi v kombinacijami z vsemi običajnimi armaturami, na primer za vročo ali vrelo vodo.

Vrhunski materiali

Odporno pomivalno korito iz kvarca je izdelano iz materiala Cristadur in se ponaša z učinkom odbijanja vode, zaradi katerega je čiščenje še bolj učinkovito in higiensko. Cristadur prepriča s patentirano in izredno fino strukturo materiala in svilnato mat površino, s katere umazanija in voda preprosto odtekata. Tako je preprečen razvoj pogojev za nastanek klic, bakterij in oblog vodnega kamna.



bora.com/sink



V tem videoposnetku si lahko ogledate, kako se pomivalno korito samodejno očisti v le nekaj sekundah.



Osvetlitev

Minimalističen dizajn
in maksimalna svetloba.

Funkcionalno in čustveno hkrati. Diskretno zadržano in obenem naravno elegantno. Kuhinje kot življenjskega prostora ne uživajo le ljudje, ki se v njej gibljejo. Kaj bi bilo kuhanje brez prave osvetlitve? Kakšno bi bilo skupno obedovanje v temi? BORA osvetlitev zagotavlja optimalno svetlobo za razpoloženje v vsaki situaciji.



BORA Stars in BORA Horizon
viseče svetilke so na voljo v
treh privlačnih barvah: črni,
v barvi zelenega maha in
rožnatega zlata.



Pregled osvetlitve
BORA Horizon
in Stars

Linearna viseča svetilka Horizon se brez težav in elegantno vključi v celoten videz kuhinje.



BORA Horizon

Posredno in neposredno pametno osvetljeni.

Kuhinja je osrednji prostor v skoraj vsakem domu. Da bi se v njej počutili kar se da dobro, potrebujemo tudi pravo osvetlitev. BORA Horizon* ustvari pravo vzdušje – s pridušeno, toplo svetlobo ali pa sijočo, jasno svetlobo – funkcionalno in čustveno.

Visokokakovostno in estetsko

BORA Horizon linearna viseča svetilka lebdi nad delovnimi pulti, kuhalno ploščo ali jedilno mizo ter se nevsiljivo in elegantno vključi v celoten videz kuhinje. Svetilke so na voljo v treh različnih barvah: elegantni črni, pomirjujoči barvi zelenega maha in slikoviti barvi rožnatega zlata.

Kompaktna osvetlitev 2 v 1

Linearna viseča svetilka se odlično obnese kot posredna ambientalna osvetlitev nad jedilno mizo ter kot neposredni vir svetlobe nad kuhalno ploščo. Dva vira svetlobe je mogoče upravljati ločeno.

Udobno upravljanje

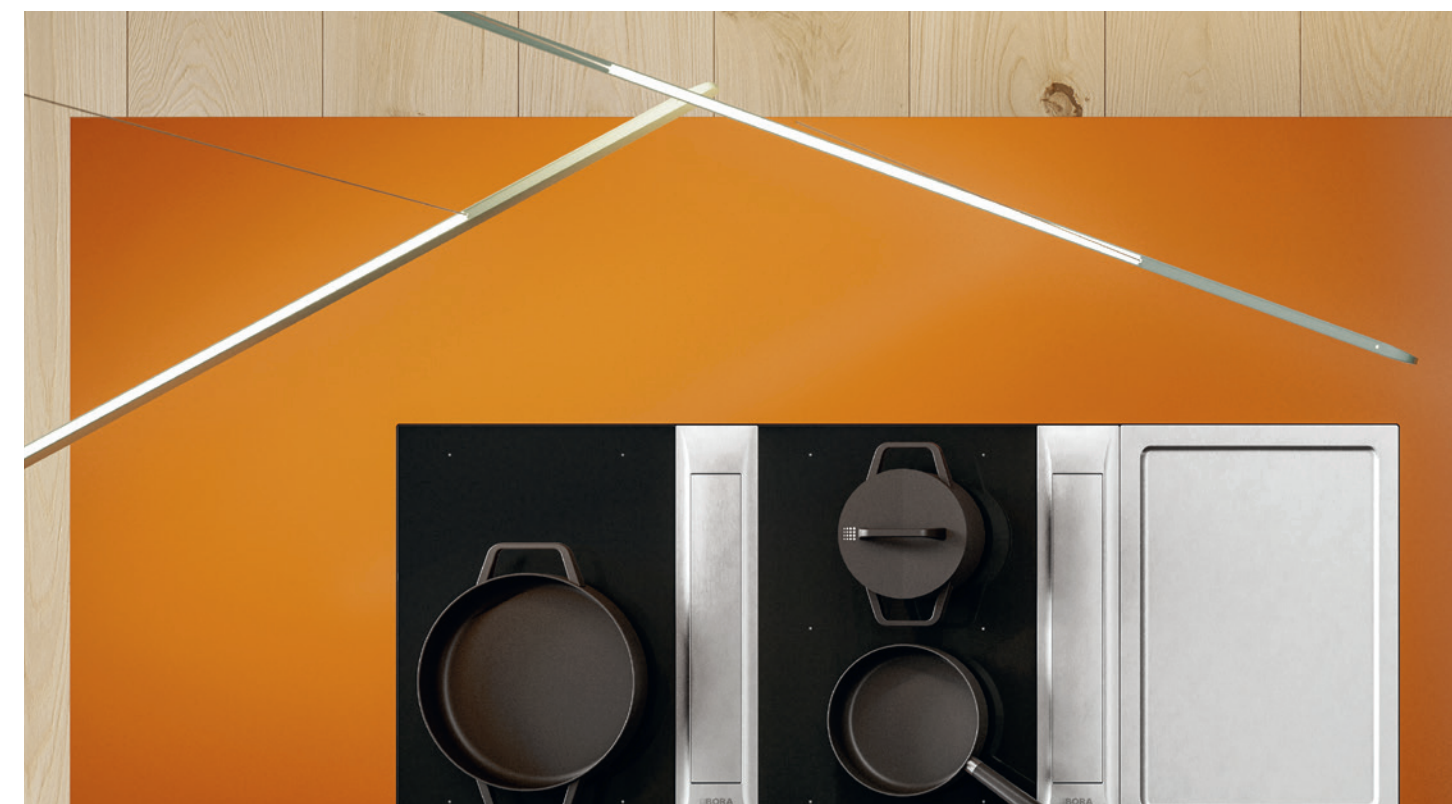
BORA Horizon lahko upravljate z gestami, ponuja pa širok nabor funkcij: zatemnitev, sprememba temperature svetlobe, odklop z neposredne in posredne osvetlitve ter seveda vklop in izklop luči.

Individualno prilagodljiva višina

Obe različici BORA Horizon svetilk je mogoče nastaviti brez dodatnega orodja. Pri različici Fix lahko višino nastavite z vravnimi omejevalniki na stropnem ohišju, pri različici Move pa neposredno na svetilki, s čimer lahko višino osvetlitve individualno prilagodite razmeram.



bora.com/horizon





BORA Stars

Posamično ali v kompletu
za kuhinjo z zvezdnatim nebom.

Za popolno razsvetljavo vaše jedilne mize poskrbijo svetlobni poudarki visečih svetilk. Oblikujte različna ozvezdja glede na individualne želje s spremenljivim sistemom osvetlitve, ki ga sestavljajo posamezne svetilke v izvedbi za površinsko montažo in vgradnjo, ali pa se odločite za komplet treh svetilk v linearni ali krožni postavitvi.

Spremenljivi sistem

BORA Stars je na voljo s tremi svetilkami v linearni ali krožni razporeditvi ali kot posamezna svetilka za površinsko montažo in vgradnjo.

Uravnavanje svetlobe za razpoloženje v različnih situacijah

BORA Stars omogoča namestitve treh svetilk linearno ali krožno, pri čemer lahko prostor brezstopenjsko zatemnjujete z vrtljivim ali svetlobnim stikalom, kar olajša prilagajanje osvetlitve posebnim razmeram pri kuhanju.

Visokokakovostno in čustveno

BORA Stars svetilke, ki lahko lebdijo nad delovnimi površinami, kuharno ploščo ali jedilno mizo, se elegantno zlivajo s celotnim videzom kuhinje. Svetilke so na voljo v treh različnih barvah: elegantni črni, pomirjujoči barvi zelenega maha in slikoviti barvi rožnatega zlata.

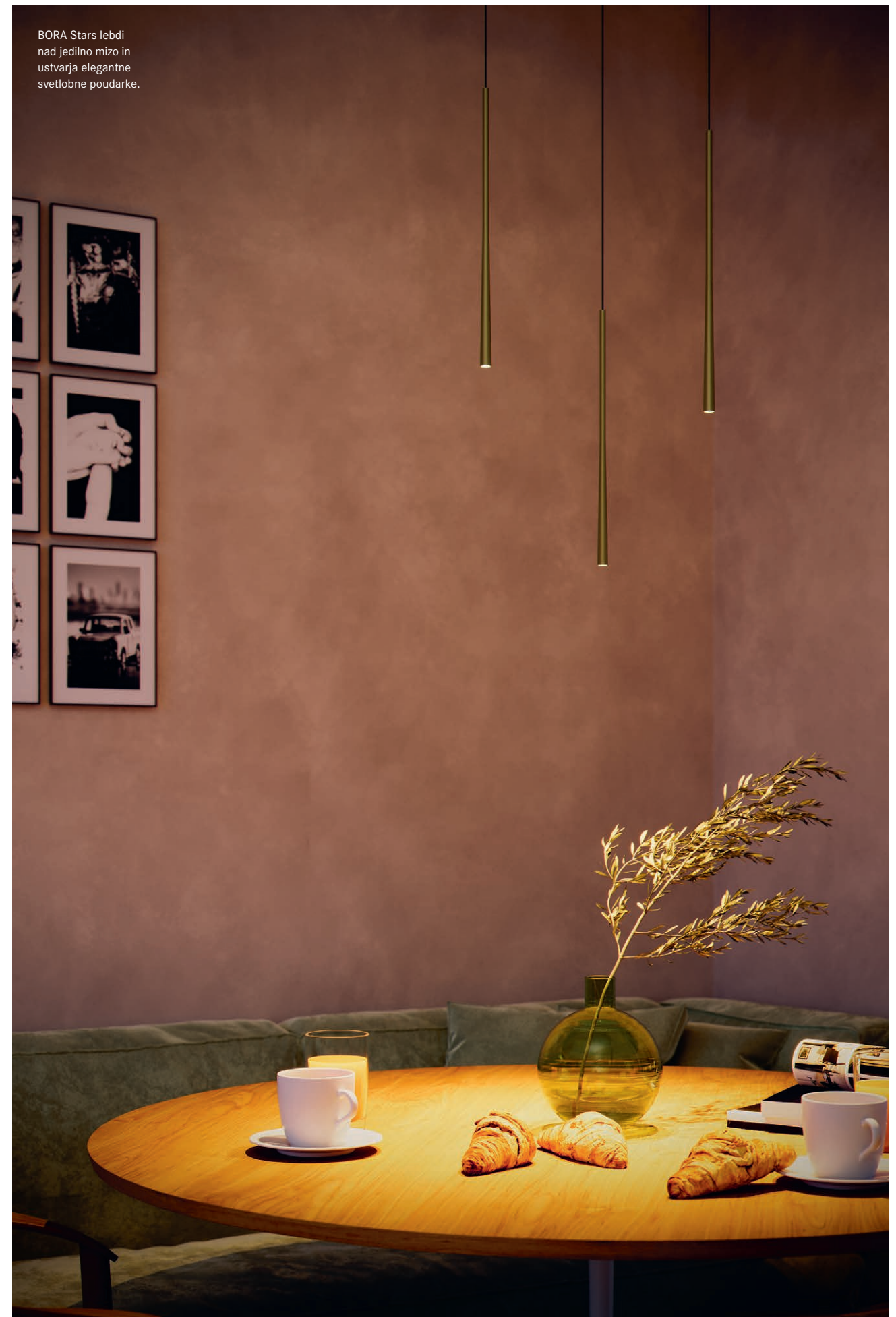


Informacije
o načrtovanju osvetlitve
najdete v naših
smernicah za osvetlitev.



bora.com/stars

BORA Stars lebdi
nad jedilno mizo in
ustvarja elegantne
svetlobne poudarke.





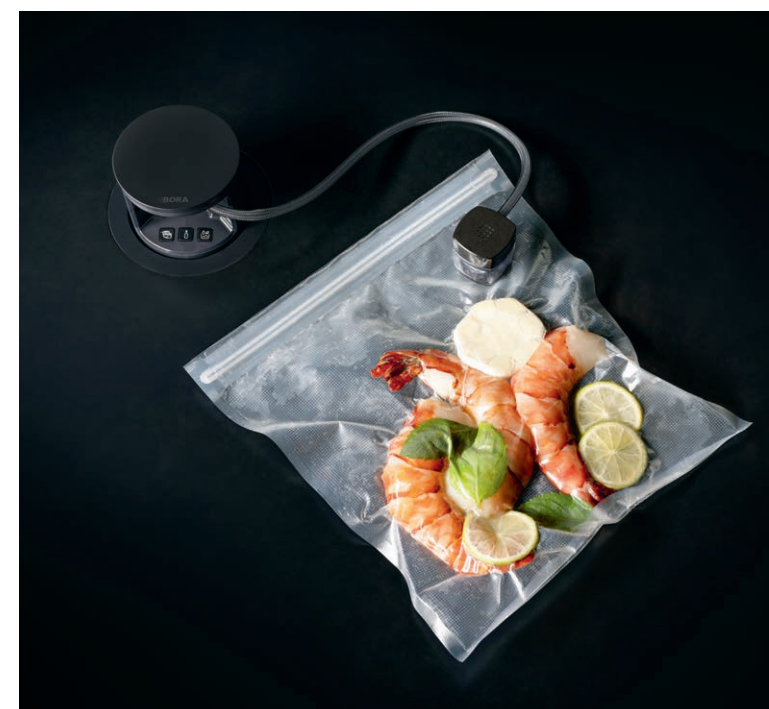
Pribor in dodatki

Ustrezen pribor in dodatki za izdelke BORA.

Z BORA QVac vgrajeno vakuumirko živila ostanejo sveža in uporabna dlje časa. Tudi pri vakuumiranju za kuhanje sous-vide, mariniranju živil in shranjevanju tekočin je naša vgrajena vakuumirka nepogrešljiva. Predstavlja idealno dopolnitev za kuhanje in hlajenje z izdelki BORA. Posoda BORA vas podpira na poti do še boljših rezultatov kuhanja ter vključuje lonce in posode vseh velikosti za vse priložnosti. Odkrijte BORA Pots and Pans, BORA Pots and Pans Assist in BORA ponev za žar.

BORA QVac

Vgrajena vakuumirka za daljšo obstojnost živil in okus izjemne svežine.



Z BORA QVac vgrajeno vakuumirko ohranite hrano do trikrat dlje svežo in tako pripomorete k zmanjšanju količine zavržene hrane. Z vakuumiranjem namreč ne izgubi naravnega okusa in mamljivega videza. BORA QVac ima tri različne funkcije: vakuumiranje v vakuumskih škatlah in vakuumskih vrečah, ponovno zapiranje steklenic in funkcijo mariniranja. BORA QVac set za vakuumiranje je na voljo v dveh različnih oblikovnih različicah, ki ju lahko vgradite v skorajda vsako kuhinjo: Stainless Steel in All Black.

Edinstven koncept namestitve

Zaradi inovativnega in edinstvenega koncepta namestitve BORA QVac ne zavzema nujno potrebnega prostora na delovnih površinah v kuhinji: naprava je nameščena pod delovno ploščo. Vgrajena vakuumirka omogoča nasadno montažo ter montažo, pri kateri je aparat v isti ravnini s pultom.

Izredno hitro mariniranje

Obroč za mariniranje, ki je nameščen na eni od

priloženih vakuumskih škatel, ustvari vakuum. Funkcija zagotavlja, da je postopek mariniranja končan v največ desetih minutah namesto v več urah ali dneh.

Daljša obstojnost tekočin

Vakuumsko tesnilo omogoča, da se tekočine kot na primer vino ali olje v odprtih steklenicah ohranijo dlje časa. Ko je zelenjavna juha kuhana, jo lahko shranite tudi kot osnovo za omako.

Zračno neprepustno in varno zapakirano

BORA vakuumske vrečke so na voljo v treh različnih velikostih in so kot nalašč za kuhanje sous-vide v BORA X BO. BORA vakuumske škatle so na voljo s prostornino do enega in do dveh litrov. Ne vsebujejo BPA, primerne so za uporabo v zamrzovalniku, poleg tega pa jih zlahka očistite v pomivalnem stroju. Že pripravljene jedi lahko z vakuumiranjem shranite za več dni ali jih celo zamrznete.



bora.com/qvac



BORA Pots and Pans

Profesionalna kuhinjska posoda za vsako priložnost.

Posoda BORA Pots and Pans združuje visokokakovostne materiale in največjo zmogljivost z našim vodilom zagotavljanja brezčasnega dizajna. 5-slojna sestava iz dveh plasti nerjavnega jekla in treh slojev aluminija omogoča enakomerno segrevanje. Kuhinjska posoda je izdelana iz enega dela, brez dodanega dna, kar zagotavlja čim bolj učinkovito porazdelitev toplote. Izdelana je iz petih

slojev, premazana z globoko črnim silikonskim poliestrom, odpornim na praske, za poudarke pa poskrbi rob iz nerjavnega jekla. S tem postavljamo merila na področju obstojnosti, enakomerne porazdelitve toplote in preprostega čiščenja. Set loncev in ponev ter globoko ponev je mogoče zložiti na majhnem prostoru, združljiva pa sta z vsemi običajnimi vrstami kuhalnih plošč.



Preklopni pokrov BORA

Preklopni pokrov BORA, zasnovan za popolno odvajanje pare pri sistemih odvoda pare, je mogoče med kuhanjem prilagodljivo preklapljati. Z roko ga lahko preprosto odprete ali zaprete. Ko je preklopni pokrov BORA odprt, učinkovito in usmerjeno odvaja paro v BORA sistem odvoda pare.

Ergonomski in hladnejši ročaji

Ker posebno pozornost namenjamo ergonomiji, imajo naši lonci in ponve hladnejše ročaje. Optimalna oddaljenost od lonca zmanjša nevarnost opeklin. Ročaji kuhinjske posode BORA so skrbno preiščeni in zasnovani tako, da zagotavljajo prijeten občutek pri prenašanju, tudi ko so lonci in ponve precej polni.

NOVO

BORA Pots and Pans Assist

Profesionalna kuhinjska posoda za podprto kuhanje.

Še boljši rezultati kuhanja z BORA Pots and Pans Assist. Visokokakovostni materiali in največja zmogljivost, združeni z našim vodilom zagotavljanja brezčasnega dizajna. Vsa kuhinjska posoda iz linije BORA Pots and Pans Assist je izdelana iz robustnega in obstojnega nerjavnega jekla s kapsuliranim dnom. Keramični premaz ponev skrbi za optimalne lastnosti proti sprijemanju. Ker posebno pozornost namenjamo ergonomiji, imajo naši lonci in ponve poleg tega

tudi hladnejše ročaje. Diskretno izbočen rob predstavlja vizualni poudarek in poskrbi, da tekočine pri izlivanju ne kapljajo. Preklopni pokrov BORA je mogoče odpreti s preprostim gibom roke, da lahko paro učinkovito in ciljno usmerjeno odvajate v BORA odvod pare. Set loncev, ponev z ročajem in globoko ponev ter globoko ponev je mogoče preprosto čistiti in zložiti na majhnem prostoru, združljiva pa sta z vsemi običajnimi vrstami kuhalnih plošč.



Idealna dopolnitev za kuhanje z novo BORA X Pure

BORA Pots and Pans Assist so popolno zasnovani za uporabo funkcij nove naprave BORA X Pure. Tako bo kuhanje z BORA še enostavnejše. Funkciji Assist Fry z nastavitvijo natančne temperature za peko in Boil za segrevanje vode je mogoče uporabiti neposredno prek kuhalne plošče. Prek aplikacije BORA JOY pa lahko vključite dodatne funkcije in recepte Assist.

BORA ponev za žar

Užitek v popolnosti žara.



Z BORA ponvijo za žar si zagotovite popolne jedi z žara čez vse leto. Visokokakovostni premaz proti prijemanju omogoča pripravo hrane z malo maščobe in olajša čiščenje po uporabi. Optimalna obdelava zagotavlja hitro porazdelitev toplote na FLEX-indukcijskih poljih. Zaradi velikosti in sestave lahko ponev za žar brez težav uporabite tudi v BORA X BO. Ponev za žar je poleg tega optimalno zasnovana za uporabo nove BORA X Pure, ki s funkcijo Fry omogoča peko pri natančno nastavljeni temperaturi. Zahvaljujoč minimalističnemu dizajnu ponev za žar povsem sovпада z estetiko izdelkov BORA.

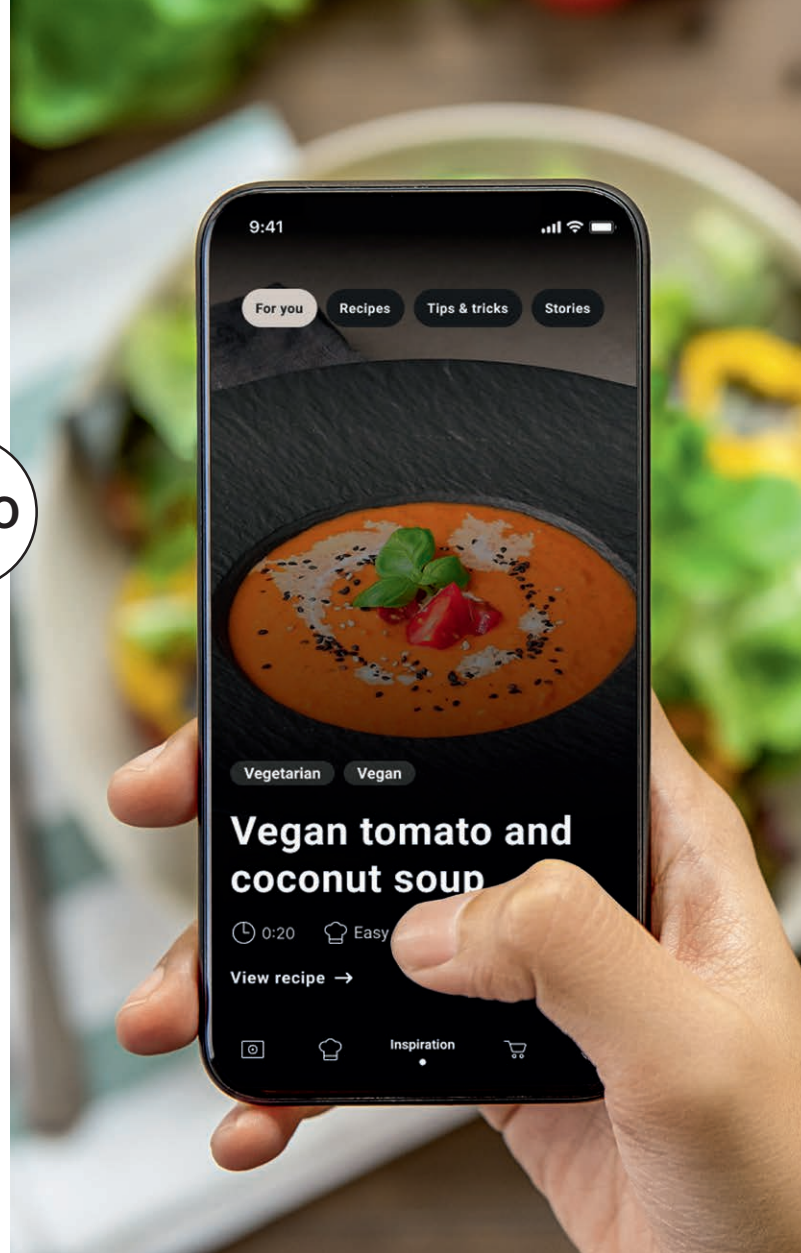


bora.com/supplies-accessories

NOVO

BORA JOY

Aplikacija BORA JOY* vas podpira pri vsakodnevnem enostavnejšem kuhanju in skupaj z BORA JOY Feed zagotavlja največji možen navdih. Udobno upravljajte naprave BORA, kot je BORA X BO ali nova BORA X Pure, neposredno iz izbranega recepta. Aplikacija BORA vas korak za korakom vodi skozi postopek kuhanja in vam ponuja pestro izbiro vsakodnevni receptov in zgodb s področja kuhinje kot življenjskega prostora. Tako ohranite pregled nad stanjem vaših izdelkov BORA in hitro najdete pomoč, če se pojavijo sporočila o napakah.



*Aplikacija BORA JOY je na voljo v nemškem in angleškem jeziku.

Fotografija: iStock / Atstock Productions

Kolofon

Izdaja

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0
Faks: +43 (0) 53 73 6 22 50-90
support@bora.com
bora.com

Direktor: Willi Bruckbauer
Davčna številka: 166/4115
ID za DDV: ATU67323933
Registrska št. poslovnega subjekta FN 381333i
Za vsebino je odgovoren:
Willi Bruckbauer

Redakcija in realizacija

Storyboard GmbH, München
Urednik fotografij: Jasmin van de Loo

Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer,
Franziska Mayer

Besedilo

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

Lektura

Lektorat Süd, München

Upodobitev in slike izdelkov BORA

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

Proizvajalec

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

Tisk

F&W Druck- und Mediocenter GmbH, Kienberg

Avtorske pravice

Vse pravice pridržane. Ponatis člankov je dovoljen le s pisno odobritvijo družbe BORA Vertriebs GmbH & Co KG in z natančno navedbo vira. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb v zasnovi izdelkov. Slike so lahko vzorčne ilustracije, ki se po videzu lahko razlikujejo od dobavljenega blaga. Zaradi tiska lahko pride do barvnih odstopanj.



WUBM15-SL

BORA More than cooking.