

BORA

Magazin

01 | 2023



LEBENSRAUM KÜCHE

Performance Alle BORA Produkte im Überblick

Innovation Der Profi-Dampfbackofen für zuhause

Inspirierend Architekturtraum in Australien



Die Küche als Mittelpunkt jedes Haushalts und immer wieder neu gedacht: Das ist die gelebte Vision von BORA Gründer und Entwickler Willi Bruckbauer.

The End of Normal.

So lautet unsere Vision. Es ist unser Ziel – und zwar schon seit ich BORA vor mehr als 15 Jahren gegründet habe –, alle Dinge in Frage zu stellen, die als normal, aber nicht ideal hingenommen werden. Wir revolutionieren den Lebensraum Küche für unsere Kunden und schaffen völlig neue Möglichkeiten. Mit mehr Freiheit, Schönheit, Funktionalität und Effizienz soll die Küche zum zentralen Mittelpunkt in jedem Haushalt werden. Kurzum: ein Ort für außergewöhnliche Erlebnisse.

Um genau diese Vision Wirklichkeit werden zu lassen, haben wir jetzt unser Produktportfolio erweitert. Nach unseren innovativen Kochfeldabzugssystemen ist der Profi-Dampfbackofen für zuhause die logische Weiterentwicklung. Als Revolutionär der Küche haben wir das Prinzip „Ofen“ komplett neu gedacht. Der BORA X BO vereint Backofen, Dampfgarer und Dunstabzug in einem Gerät. Anders als die anderen und wieder ein Original von BORA.

Apropos Neuzugänge: Die Welt von BORA wird immer internationaler, unsere Familie wächst. Unsere Idee zieht Kreise und dafür möchten wir uns bei unseren Kunden bedanken. Es ist faszinierend, wie unsere Produkte Menschen aus ganz unterschied-

lichen Teilen der Welt in ihren Bann ziehen. Die Begeisterung, mit der sie uns berichten, wie mit BORA das Kochen von einer täglichen Notwendigkeit zum besonderen Erlebnis wird, spornt uns an. Der Austausch mit unseren Kunden ist für uns eine Quelle der Inspiration, für sie arbeiten wir stets an weiteren Innovationen.

BORA steht für Premium-Kochsysteme mit Designanspruch. Egal, für welches Produkt Sie sich interessieren, die unverwechselbaren BORA Vorteile haben alle gemeinsam. Alle Produkte überzeugen mit formvollendetem Design, sie sorgen für frische Luft und freie Sicht, indem sie Dampf und Kochdünste hocheffektiv absaugen. Ihre Bedienung ist absolut intuitiv und die Reinigung kinderleicht.

Wir haben Sie neugierig gemacht? Entdecken Sie auf den folgenden Seiten mehr über die Welt von BORA. Wir freuen uns auf die gemeinsame Reise mit Ihnen.

Ihr Willi Bruckbauer



Wie schön gemeinsame Kocherlebnisse sind, sehen Sie hier im Video – und erleben Sie live zu Hause.



DEUTSCHER
GRÜNDER
PREIS

INHALT



12

Der BORA X BO ist ein weiteres Kapitel in der Revolution der Küche.

BORA Produktwelt

FLEXBACKOFEN

- 12 BORA X BO
- 17 BORA MULTISCHUBLADE

KOCHFELDABZUGSSYSTEME

- 18 BORA PROFESSIONAL 3.0
- 24 BORA CLASSIC 2.0
- 30 BORA X PURE
- 36 BORA PURE
- 42 BORA S PURE
- 48 BORA BASIC

BORA Erleben

- 10 BORA HISTORY – ein Überblick
- 62 GENUSSREISE
Eckart Witzigmann kreiert ein vegetarisches Blumenkohlcurry mit dem BORA X BO.
- 64 ZWISCHEN HIMMEL UND ERDE
Fotograf Finn Beales hat in Wales ein kleines Paradies erschaffen.
- 70 STAR UNTER STERNEN
An der Südostküste Australiens empfängt das extravagante Domizil „Dovecote“ Feriengäste und Filmfans.
- 74 MEISTER DER DISZIPLIN UND TAKTIK
Radprofi Jai Hindley, seit 2022 im Team BORA - hansgrohe und Gesamtsieger des Giro d'Italia 2022, im Porträt.
- 78 BORA EVENTS



Vom Garten auf den Tepan-Edelstahlgrill: Fotograf Finn Beales verwöhnt Familie und Freunde mit selbst angebautem Gemüse.



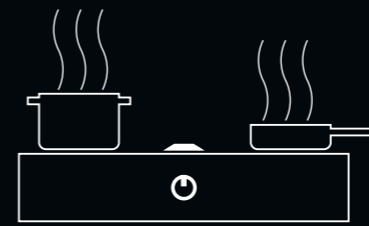
BORA System

- 06 DAS PRINZIP BORA
- 08 BORA VORTEILE
- 51 BORA GARANTIE
- 52 BORA CUSTOMER CARE
- 56 BORA SYSTEM
- 58 DIE KUNST DER PERFEKTION
Wie BORA Innovation vorantreibt: der FlexBackofen BORA X BO.
- 78 IMPRESSUM



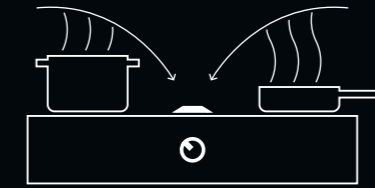
Prinzip BORA

Physik kann so schön sein.



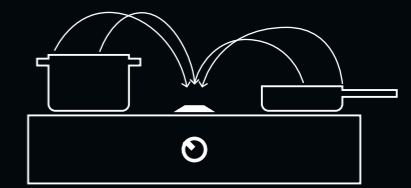
1

Kochdünste steigen mit maximal einem Meter pro Sekunde auf.



2

Der BORA Kochfeldabzug erzeugt eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.



3

Somit werden Kochdünste dort abgesaugt, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Pfanne oder Grill.





Mehr Raum zum LEBEN

BORA bietet viele Vorteile – Ihre Küche kann damit nur gewinnen. Und Sie natürlich auch!



Einfache Bedienung

Das System wird durch Drehen der Bedienknebel oder Antippen bzw. Sliden gesteuert. Einfach und intuitiv.



Große Kochfläche 4 24

Durch die platzsparende Bedienung und zentrale Anordnung des Abzugs bieten alle BORA Induktions-Kochzonen immer viel Platz zum Kochen. Die besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe und Bräter.



Viel Stauraum

Durch die geringe Gerätehöhe von unter 200 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit bleibt der maximale Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank erhalten. Ein sonst übliches Kürzen von Schubladen oder ein Stauraumverlust durch Kanalführungen im Umluftbetrieb entfällt.



Ruhe

Herkömmliche Dunstabzugshauben belästigen mit gut 70 Dezibel (A) direkt in Kopfhöhe. Ganz anders BORA: Es erzeugt auf höchster Stufe einen Schallpegel, der leiser ist als das Anbraten eines Steaks.



Frische Luft

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, Kochdünste können gar nicht erst hochsteigen. Die Fettpartikel werden im Edelstahl-Fettfilter eingeschlossen.



Freie Sicht

BORA befreit von den Zwängen der Dunstabzugshaube. Keine Kanten und Ecken in Kopfhöhe. Keine gebückte Haltung. Keine eingeschränkte Sicht. Kein Dampf im Blickfeld oder auf der Brille.



Beste Materialien

Hochwertige Materialien und hohe Funktionalität vereinen sich zu einem Premium-System. Reiner Edelstahl und schwermetallfreie Glaskeramik setzen stilvolle Akzente.



Leichte Reinigung

Die Reinigung herkömmlicher Dunstabzugshauben ist aufwendig. BORA überzeugt im Alltag: Alle beweglichen Teile lassen sich ohne Werkzeug ausbauen und im Geschirrspüler reinigen.



Planungsfreiheit

BORA überzeugt mit neuen Möglichkeiten in der Küchenplanung: kochen vor dem Fenster und unter Dachschrägen, Kücheninseln ohne lästige Haube ... BORA steht für moderne Küchenästhetik.

BORA History



ENTWICKLUNG DER ERSTEN PROTOTYPEN

Die Vision des Gründers Willi Bruckbauer vom Ende der Dunstabzugshaube nimmt Gestalt an.

2005



BEGINN DER INTERNATIONALEN EXPANSION

Mittlerweile sind BORA Produkte in 60 Ländern verfügbar.

2012

MARKTEINFÜHRUNG BORA BASIC ALS KOMPAKTSYSTEM

Zusätzlich zu Modularsystemen werden Kompaktsysteme in Standardmaßen entwickelt.

2013



ERSTKLASSIG AUCH IM RADSPORT

Hauptsponsor BORA begleitet das Team nach nur zwei Jahren unter dem Namen BORA - hansgrohe in die UCI WorldTour, die erste Liga des Profi-Radsports.

2017



ERÖFFNUNG FLAGSHIP STORE IN MÜNCHEN

Im Zentrum von München schafft BORA auf 160 m² eine Präsentations- und Eventfläche der Extraklasse.

2020

2007

FIRMENGRÜNDUNG BORA LÜFTUNGSTECHNIK GMBH

Seither findet die erfolgreiche Entwicklung von Kochfeld-abzugssystemen statt, die dank patentierter Technik den Dunst nach unten abziehen.

2010

AUSZEICHNUNG „DEUTSCHER GRÜNDERPREIS“

BORA gewinnt in der Kategorie „StartUp“ den Deutschen Gründerpreis.



2015

BORA IN THE AIR

Ein einzigartiges Erlebnis: Seit 2015 werden im BORA Glas-kubus die BORA Produkte live präsentiert und in 30 Metern Höhe Köstlichkeiten zubereitet. BORA erleben und genießen mit atemberaubender und freier Sicht in ganz Europa.



2018

BEZUG DES BORA FIRMENGEBÄUDES IN NIEDERNDORF, ÖSTERREICH

Die architektonische Gestaltung spiegelt die Werte des Unternehmens wider.



2021

LAUNCH DES DAMPFBACKOFENS BORA X BO

Die Entwicklung des BORA X BO erweitert das Produktsortiment um eine neue Kategorie mit dem Ziel, den Lebensraum Küche mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse zu revolutionieren.



Fotos: Ronny Kjaulehn, velomages.com, Josi Unterhauser



BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.

Dampfbacken ohne Geruch und in Perfektion.

Ob knuspriger Braten, köstliches Gemüse oder luftig-leichte, goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung und optimalen Wärmeverteilung liefert der BORA X BO FlexBackofen perfekte Garergebnisse – selbst wenn Sie drei gefüllte Bleche auf einmal hineinschieben!

Der BORA X BO ist eine neue Sensation in der Privatküche. Inspiriert ist der Dampfbackofen von der gehobenen Gastronomie-Küche: Wir haben uns mit Weltmarktführern in diesem Bereich zusammengetan, um ein Profigerät zu entwickeln, das unsere BORA Kochfeldabzugssysteme ergänzt und das Kocherlebnis bei Ihnen zu Hause perfektioniert. Der BORA X BO vereint die Funktionen von zwei Küchengeräten: Er ist Dampfgarer und Backofen in einem. Das Garen erfolgt rein durch Heißluft, gepaart mit Wasserdampf. Mit der innovativen Dampftechnologie der Profis und der intuitiven Bedienung können Speisen individuell, gesünder und vor allem rasch und unkompliziert zubereitet werden. Der BORA X BO kann nicht nur backen, braten und heißluftgrillen, sondern vor allem auch die Lebensmittel schonend dämpfen. Denn das Gargut wird von Wasserdampf umhüllt und behält so seinen frischen Geschmack sowie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Die automatische Dampfabsaugung mithilfe der innovativen Wrasenbox garantiert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür kein heißer



Links: Ästhetisches Design war schon immer ein wichtiges Kriterium bei BORA. Ein schwarzer Einbaurahmen und der Garraum aus Edelstahl tragen zum unverwechselbaren Eindruck des BORA X BO bei.

Unten: Das riesige und edel-minimalistische Touchdisplay an der Vorderseite lässt sich für den Filterwechsel oder – bei niedriger Arbeitshöhe – für die leichtere Bedienung einfach hochklappen.



Erleben Sie die Performance des BORA X BO im Video.



Dampf ins Gesicht steigt und in den Raum entweicht. Die automatische Dampfabsaugung führt den Dampf vor dem automatischen Öffnen der Tür nach hinten ab – und das völlig geruchlos. Denn der Aktivkohlefilter absorbiert alle Gerüche, selbst intensive Aromen wie das von Fisch. Lässt man die Position der Tür nach dem Öffnen unverändert, schließt sie nach einiger Zeit automatisch – das schont das Gargut und spart En-

ergie. Möchte man aber ganz bewusst, zum Beispiel beim Backen von Kuchen, Kochdüfte in den Raum gelangen lassen, so kann die Menge des abzusaugenden Dampfes nach Belieben reduziert werden.

Einfache und intuitive Bedienung

Ein hochauflösendes 19-Zoll-Touchdisplay macht die Bedienung des Dampfbackofens kinderleicht.

Das Display reagiert komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können dabei zwischen manuellem Garen und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialfunktionen nutzen, die viele Arbeitsschritte im Alltag erleichtern – wie beispielsweise Auftauen oder Schoko-

ladeschmelzen. Praktisch ist es, dass der Dampfbackofen auch das Warmhalten der fertig zubereiteten Speisen ermöglicht. Dabei kann für jedes Gericht die perfekte Temperatur (stufenlos zwischen 40° und 72° C) gewählt werden, was die Lebensmittel vor dem Austrocknen und Weitergaren schützt. Die ideale Garraumfeuchte ist voreingestellt – je nachdem, ob das Gericht saftig oder knusprig bleiben soll!



Perfekte Gerichte auf Knopfdruck

Der BORA X BO erleichtert das Kochen durch voreingestellte Programme. Die Automatikprogramme haben die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe für die jeweiligen Lebensmitteltypen bzw. Gerichte hinterlegt (für vier Portionen). Bei bestimmten Programmen können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z. B. hart/bissfest/weich) über einen Regler individualisiert werden. Die Programme können auch abgeändert und unter neuem Namen gespeichert werden.

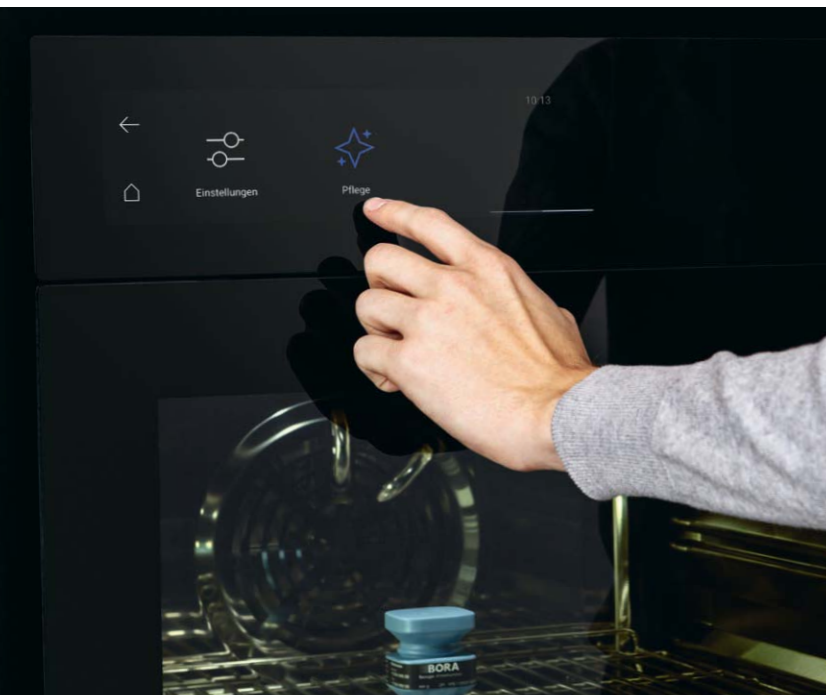
Beste Materialien und ikonisches Design

Wie bei allen BORA Produkten ist auf das Design spezielles Augenmerk gelegt worden. Der schwarze Rahmen und das minimalistische Äußere erheben ihn in den Rang eines Kunstwerks. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos ins attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt. Der BORA X BO wird mit einem Universalblech geliefert, das für optimale Garergebnisse sorgt. Dessen Aluminiumkern hat einen Keramiküberzug und außen eine sehr hochwertige Antihaftbeschichtung, wie sie auch im Profibereich eingesetzt wird.

Und das Beste, wovon jeder Koch geträumt hat: Das Reinigungsprogramm des BORA X BO macht ein Nachwischen des Garraums überflüssig, denn er wird mithilfe der Zweikammerkartusche wieder blitzblank und gleichzeitig entkalkt.

Oben: Mit den Automatikprogrammen des BORA X BO gelingen Gerichte wie Bratkartoffeln jedes Mal.

Unten: Das Reinigungsprogramm reinigt und entkalkt den Garraum gründlich mit heißem Wasserdampf und den umweltverträglichen Wirkstoffen der Zweikammerkartusche.




Ideale Ergänzung: die innovative BORA Multischublade.

Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO Flex-Backofen ist die innovative BORA Multischublade. Aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl gestaltet, lässt sich die flächenbündige, grifflose Schubladenfront durch sanftes Drücken öffnen. Dank der Voreinstellungen und des großen Stauraums ist das Multitalent vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen aufwärmen, auftauen oder warm halten. Die Temperatur- und Zeitregelung ist manuell regelbar. Die Multischublade gibt es in zwei Größen, 140 und 290 mm. Bei der höheren Variante der Multischublade kann sogar auf zwei Ebenen gearbeitet werden. Und der Ebenenrost lässt sich einfach und komfortabel in der Spülmaschine reinigen. Dank BORA Connect besteht die Möglichkeit, die Multischublade

mit dem BORA X BO zu vernetzen und über das Display des BORA X BO zu bedienen. So ist die Multischublade ein zusätzlicher Garant dafür, dass selbst anspruchsvolle Menüs perfekt gelingen!



bora.com/multi-drawer

 Geschirr vorwärmen 60° C 1 h	 Speisen aufwärmen 100° C 1 h
 Speisen warm halten 70° C 3 h	 Niedertemperaturgaren 80° C 30 min-6 h
 Speisen auftauen 30° C 4 h	 BORA Connect Konnektivität



Augmented Reality:
BORA X BO virtuell
nach Hause holen.



BORA Professional 3.0

Revolutionär besser.

Optimiertes Design,
intuitive Bedienung,
maximale Effektivität und
höchster Komfort.

Das innovative System BORA Professional 3.0 verbindet wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Visuell prägend mit den Bedienknäbeln an der Küchenfront ist das optimierte Design. Vollendete Formensprache trifft dabei auf höchste Ansprüche bei Material und Technik. Die optischen Highlights sind neben dem zentral platzierten Kochfeldabzug die neu gestalteten Bedienknäbel mit schwarzer Glasfront. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Die Optimierung des abnehmbaren Edelstahlrings und der Anzeigefläche wertet den Knäbel nicht nur optisch auf, sie macht die Touchfläche auch größer und damit bedienfreundlicher. Den High-End-Anspruch des Kochfeldsystems unterstreicht zudem die perfektionierte Bedienbarkeit: Der Wegfall der Nullmarkierung erlaubt die vollkommen intuitive Bedienung des Kochfelds über einfaches Drehen. So erhöht die Rechtsdrehung die Leistung bis hin zur Powerstufe. Die Linksdrehung reduziert sie bis auf 0. Und auch bei Überdrehen nach links verbleibt die Leistung bei 0 und die Kochzone im Off-Zustand.



Links: Das modulare System BORA Professional 3.0 passt sich durch die individuelle Kombination von Tepan, Gas und Wok Ihren Gestaltungswünschen und Kochvorlieben an. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander.

Rechts: Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und schwarzer Glasoberfläche mit klarer LED-Anzeige.

Unten: BORA überzeugt mit völlig neuen Möglichkeiten in der Gestaltung von Küchen und setzt Maßstäbe für eine neue, moderne Raumästhetik.



Alle BORA Kochfelder können mit Steckdosen ergänzt werden.

Clever Software: Ein separates Menü gewährleistet zudem, dass Funktionen wie Timer und Ankochautomatik während des Kochvorgangs nicht versehentlich aktiviert werden können.

Einfach, bequem und intuitiv

In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung von der jahrelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme geprägt ist. Die Kombination aus klassischem Knebel und sensibler Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Bedienung leicht und präzise. Alle Funktionen werden bequem und intuitiv über Drehung und Tap auf die Touchfläche aktiviert. Das Prinzip der optimierten Einfachheit ist auch die Basis für die Gestaltung zentraler Bedienelemente wie Kindersicherung oder Pausenfunktion. Sie lassen sich für das gesamte System schnell und effizient mit dem mittigen Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren. Perfektioniert bis ins Detail: Bei aktivierter Abzugsautomatik er-

kennt das System die gewählte Kochstufe und passt automatisch die Intensität des Abzugs an. Manuelle Regulierung ist nicht notwendig. Die volle Konzentration bleibt auf das Kochen gerichtet.

Individuelle Kombination

Das modulare System von BORA umfasst eine breite Auswahl an Kochfeldern, von Flächeninduktion bis Gas, Wok oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern sind möglich. Bei mehr als zwei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug empfehlenswert. Revolutionär sind die mit 54 cm übertiefen Kochfelder. So bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch zwei große Töpfe finden so leicht hintereinander Platz. Die besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung von sehr großen Töpfen oder Brättern.





Mehr Informationen zum Kochbuch.

Grillen wie ein Profi

Fünf Köche verraten ihre besten Rezepte sowie Tipps und Tricks rund um den Tepan-Edelstahlgrill. Das Kochbuch bietet eine wunderbare Inspiration, die vielfältigen Möglichkeiten des Tepan-Edelstahlgrills zu entdecken.



Oben: Durch den geräuscharmen Lüfter bleibt der Abzug auch bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen werden nicht gestört.

Links: Leicht zu reinigen – der Edelstahl-Fettfilter, die Auffangwanne und die Verschlussklappe werden einfach im Geschirrspüler gesäubert.

Höchste Ansprüche bei Material & Technik

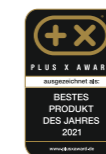
Durch höchste Leistung, zwei große Grillzonen und eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle zeichnet sich der Tepan-Edelstahlgrill aus. Die gewünschte Temperatur lässt sich direkt einstellen, wird gradgenau angezeigt und zielsicher gehalten. Das rasante Aufheizen auf 250° C in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Benutzerfreundlich und einfach in der Handhabung ist das System auch bei der Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden alle Teile im Geschirrspüler bei sehr geringem Platzbedarf. Formvollendetes Design trifft höchste Technikansprüche: BORA Professional 3.0 ist ein ausgereiftes System, das den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort in eine neue Dimension führt – das Nonplus-ultra für jede Küche.

Gemeinsame Kocherlebnisse

Akustisch verblüffend: Durch optimale Luftführung und den Einsatz eines geräuscharmen Lüfters bleibt der Abzug selbst bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Beste Voraussetzungen, um in der Küche mit Freunden und Familie zusammenzukommen und mit Genuss zu kochen.



reddot winner 2021



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Grenzenlose Freiheit.



Keine Kompromisse, keine Limits. BORA Classic 2.0 steht für grenzenlose Freiheit in Ihrer Küche.

Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis zu Hause. Das war die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. So sind jetzt alle Funktionen nur eine Berührung entfernt: durch Hinauf- und Hinunterbewegen des Zeigefingers oder einfaches Antippen.

Modulares System für mehr Kochgenuss

Durch die zentrale Anordnung des Bedienfelds am Abzug bleibt maximal viel Platz auf den Kochfeldern. Zwei Induktionskochfelder bieten beispielsweise Platz für vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung selbst sehr großer Töpfe oder Bräter. Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen und an Ihre Kochbedürfnisse anpassen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Ab drei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich.

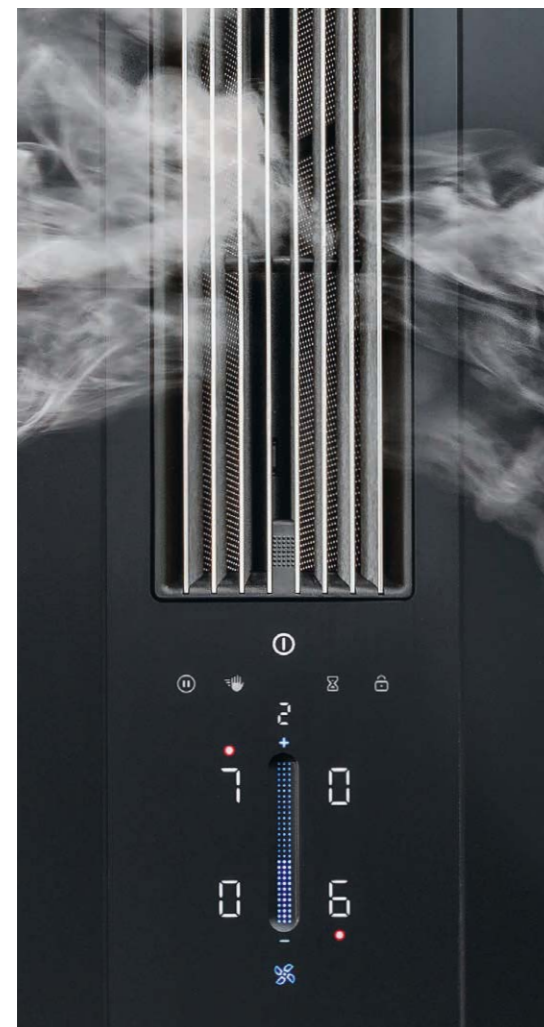


Minimalistisches Design

BORA ist seit jeher ein Synonym für innovatives Produktdesign. Auch beim BORA Classic 2.0 wurde daher besonderes Augenmerk auf die Optik gelegt. Der puristisch-minimalistische Look integriert sich dezent in Ihre Küchenarchitektur. So lenkt nichts von den wahren Hauptdarstellern in der Küche ab: den Töpfen, Pfannen und von Ihnen. BORA Classic 2.0 kann

dabei in Aufsatzmontage oder flächenbündig verbaut werden. Dieser Einbau ist mittels eines speziellen Einlegerahmens in Arbeitsplatten jeder Art möglich. Die perfekte Linienführung erlaubt dabei eine ebenso unauffällige wie smarte Integration in jede moderne Küche. Die Bedieneinheit ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

Durch das minimalistische Design passt BORA Classic 2.0 in jede Küchenarchitektur.



Oben: Die Anzahl und die Art der Kochfelder können problemlos an die persönlichen Kochbedürfnisse angepasst werden.

Links: Im BORA Classic 2.0 arbeitet ein moderner Lüfter. So ist der Dunstabzug angenehm leise – auch bei hoher Leistung.

Präzise Temperaturkontrolle

Ein zwischen den Kochzonen liegender zuschaltbarer Heizkreis macht das HiLight-Bräterfeld enorm flexibel: So lassen sich zwei Kochzonen zu einer großen Bräterzone im XXL-Format verbinden. Wer sich wiederum für den Tepan-Edelstahlgrill entscheidet, dem stehen bei Bedarf nach nur fünf Minuten Aufheizzeit präzise geregelte 250° C für perfektes Grillen zur Verfügung. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen.

Kochkunst trifft auf raffinierte Technik

Herzstück des BORA Classic 2.0 ist natürlich der BORA Kochfeldabzug, der nochmals verfeinert und verbessert wurde. Durch die automatische Abzugssteuerung, die sich individuell auf den aktuellen Kochvorgang einstellt, ist ein manuelles Nachjustieren zwar jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. So bleiben Ihre Hände frei für das Rühren und Wenden des Kochguts, das stets gut sichtbar ist und nicht in aufsteigendem Dunst verschwindet. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic 2.0 so leise, dass Ihre Unterhaltung nicht vom Kochfeldabzug gestört wird.



Leichte Reinigung im Handumdrehen

Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach, da sich kaum Schmutz ansammeln kann. Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Fettauffangwanne Festes wie Flüssiges sicher auf. Für den Putzvorgang können Sie zudem einfach die Reinigungssperre aktivieren –

so wird das Bedienfeld für zehn Sekunden gesperrt und Ihre Einstellungen werden nicht aus Versehen verändert. Besonders praktisch: Nach dem Kochen können Sie die mit Kochdünsten in Kontakt stehenden Teile einfach entnehmen und reinigen. Alle Teile sind spülmaschinenfest. Intuitiv, innovativ und inspirierend. Das ist das modulare System BORA Classic 2.0.



Links: Neben Induktions- und Strahlheizkörper-Kochfeldern sind bei BORA Classic 2.0 auch der Tepan-Edelstahlgrill oder ein Gas-Glaskeramik-Kochfeld erhältlich.

Oben: Ein System für alle Haushaltsgrößen: Die Anzahl der Module von BORA Classic 2.0 kann an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden. Mehr als zwei Kochfelder erfordern einen weiteren Abzug.



bora.com/classic





BORA X Pure

Pure Perfektion.

Das System BORA X Pure setzt Maßstäbe. Höchste Funktionalität mit markantem Design.

BORA X Pure überzeugt mit Qualitäten, die alle bisherigen BORA High-End-Lösungen nochmals übertreffen. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld (830 mm) und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse, die schon viele Fans gefunden hat. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA Produkten gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung des Kochgeschirrs. Kochen wird so von allen formbedingten Limitierungen befreit. Die über großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung von sehr großen Töpfen, Brättern oder der neuen BORA Grillpfanne.

Extrem niedrige Lautstärke

In der Küche trifft man sich mit der Familie und mit Freunden, unterhält sich, hat Spaß und kocht gemeinsam. Umso angenehmer ist die niedrige Lautstärke von BORA X Pure. Selbst bei hohen Leistungsstufen ist eine völlig ungestörte Unterhaltung direkt neben dem Kochfeld gut möglich. Das gelingt den Ingenieuren bei BORA mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines geräuscharmen Lüfters.



Zusätzlich werden die Gerüche im Umluftbetrieb mittels eines hocheffizienten Aktivkohlefilters neutralisiert. Auch wer länger im Kochbereich verweilt, bleibt von ungewollten Küchendüften verschont. Dauert es mal länger, bis alle Freunde um den Tisch versammelt sind, sorgen Sie mit drei Warmhaltestufen ganz einfach dafür, dass die Speisen nicht kalt werden – dank der konstanten Temperatureinstellung besteht auch nicht die Gefahr, dass die Gerichte anbrennen.

Kochen war noch nie so einfach

Eines der prägendsten und angenehmsten Features bei BORA ist die intuitive sControl Bedienung. Auch BORA X Pure vertraut diesem ausgereiften Bedienkonzept, das flächenbündig und hoch-elegant integriert ist. Der einzigartige vertikale Slider macht die Bedienung durch organische Auf- und Abwärtsbewegungen des Fingers oder direktes Antippen einfach. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind über eine Berührung erreichbar. Das Bedienfeld erscheint im Standby nahezu unsichtbar und ist im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

Oben: Freie Sicht – BORA befreit von den Zwängen der Dunstabzugshaube.

Rechts oben: Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Bedienung.

Rechts unten: Die Grillpfanne bietet durch ihre Materialeigenschaften eine schnelle und gleichmäßige Hitzeweitergabe für optimale Grillergebnisse.



BORA X Pure und die BORA Grillpfanne im TV-Spot



Leichte Reinigung und Filterwechsel

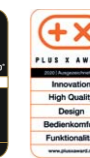
Über alle praktischen Standards hinaus überzeugt BORA X Pure auch durch ein wegweisendes und ästhetisches Design. Das Kochfeld und der Abzug sind komplett flächenbündig, die perfekte Linienführung erlaubt eine ebenso unauffällige wie elegante Integration in jede moderne Küchenarchitektur. Anders als üblich garantiert BORA X Pure durch die integrierte Umluftfiltereinheit maximalen Stauraum, selbst

bei Küchenzeilen mit 60 Zentimetern Tiefe. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, runde Einströmöffnung einfach entnehmen und unkompliziert im Geschirrspüler reinigen, bei sehr geringem Platzbedarf. Durch das einzigartige eSwap System erfolgt auch der Filterwechsel bedienungsfreundlich von oben durch die Einströmöffnung, also ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.



Oben: Trotz hoher Leistung bleibt der Abzug leise und ermöglicht Unterhaltungen im Kochbereich.

Links: Die Anordnung der Töpfe, Pfannen und Bräter ist dank der Flächeninduktion mit Topferkennung superflexibel.



bora.com/x-pure

BORA Pure

Eine Klasse für sich.

BORA Pure – ein Markenzeichen Ihrer Küche.

Der Name ist Programm. BORA Pure steht für puristisches, reduziert-minimalistisches Design. Es integriert sich perfekt und dezent in Ihre Küchenarchitektur und ist ein echtes Design-Highlight. BORA Pure lässt sich individualisieren, sodass Sie einfach persönliche Akzente setzen können, denn die Einströmdüse des Kochfeldabzugs passt sich an Ihre Farbwünsche an. Wählen Sie aus den sieben Tönen Greige, Sonnengelb, Orange, Rot, Jadegrün, Blau oder Lichtgrau und entscheiden Sie, welche Farbe am besten zu Ihnen passt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur einem Handgriff durch eine andersfarbige ersetzen.

Kompakte Größe für kleine Küchen

BORA Pure überzeugt nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Die Leistung des Kochfeldabzugs beispielsweise passt sich bei Aktivierung der Abzugsautomatik ganz automatisch dem jeweiligen Kochverhalten an. Ein manuelles Justieren ist natürlich nach wie vor möglich, aber nicht mehr nötig. Das bedeutet, dass Sie sich voll und ganz auf Ihre Leidenschaft, die Zubereitung köstlicher Gerichte,



Oben: Die zentral platzierte sControl Bedienung ist höchst intuitiv. So sind alle wichtigen Funktionen stets nur eine Berührung entfernt.

Rechts: Die in sieben Farben erhältliche Einströmdüse setzt Akzente in der Küche und kann problemlos ausgetauscht werden. Alle farbigen Einströmdüsen finden Sie auf Seite 45.

konzentrieren können. Durch die optimale Luftführung und den extrem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Sie jedes Brutzeln oder Zischen hören – wenn Sie sich nicht gerade angeregt mit Ihren Gästen in der Küche unterhalten. Darüber hinaus überzeugt das als Abluft- und als Umluftvariante erhältliche System durch die geringe Gerätehöhe von weniger als 20 Zentimetern. Bei der Umluftvariante sorgt die integrierte Umluftfiltereinheit dafür, dass der maximale Stauraum im Unterschrank erhalten bleibt – was besonders bei kleinen Küchen ein großer Vorteil ist. Das sonst übliche Kürzen von Schubladen wird im Umluftbetrieb vermieden.

Einfache Bedienung und Reinigung

Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Auch der Austausch des eSwap Systems ist durchdacht: Es kann einfach bei Bedarf von oben durch die Einströmöffnung entnommen werden, das Entfernen von Schubladen und Sockelblenden ist nicht nötig. So kinderleicht der Austausch des Filters, so einfach ist auch die Reinigung des Kochfelds: Durch die flächenbündige Ausführung von Kochfeld und Abzug entstehen keinerlei Schmutzfugen. Die Kochfeldoberfläche, die mit allen Arbeitsplattenmaterialien harmoniert, kann einfach abgewischt werden. Möglicherweise verschüttete Flüssigkeiten oder Speisereste landen bei BORA Pure sicher in einer herausnehmbaren Auffangwanne.





bora.com/pure



Augmented reality:
BORA Pure virtuell
nach Hause holen.



Modernste Technologie – ganz intuitiv

Gesteuert wird das System mittels der sControl Bedienung mit einem intuitiven vertikalen Touchslider. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind stets nur eine Berührung entfernt. Und durch die clevere, zentrale Positionierung der im Standby-Modus nahezu unsichtbaren Bedienung geht kein Platz auf dem Kochfeld verloren. So finden vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser gleichzeitig am Kochfeld Platz. Diese werden mittels hochmoderner Induktionstechnologie erhitzt. Nach dem Kochen können die Einströmdüse sowie der Fettfilter mit samt Auffangwanne mit nur wenigen Handgriffen entnommen und zur Reinigung in den Geschirrspüler gelegt werden. Dank ihrer kompakten Bauweise nehmen die Teile dort kaum Platz in Anspruch.

Oben: Kochfeld und Abzug sind bei BORA Pure komplett flächenbündig, was eine unauffällige, elegante Integration in die Küche erlaubt.

Links: einfacher Austausch des Aktivkohlefilters von oben durch die Einströmöffnung – ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Rechts: Die Auswahl an verschiedenfarbigen Einströmdüsen verleiht BORA Pure eine besondere und individuelle Ästhetik.





BORA S Pure

Überraschend viele Möglichkeiten.

BORA S Pure – das Raumwunder für Ihre Küche.

Mit seinem außergewöhnlichen und modernen Erscheinungsbild veredelt das BORA S Pure jede noch so kleine Küche. Ein besonderer Blickfang ist die asymmetrische Platzierung der Abzugsöffnung, ebenso das zurückhaltend gestaltete Bedienfeld. Im Standby ist es nahezu unsichtbar und auch im laufenden Betrieb durch intelligente Beleuchtung stets aufs Wesentliche reduziert. Das Motto von BORA S Pure ist: form follows function. Durch die komplett flächendeckende Ausführung von Abzug und Kochfeld und das puristische Design integriert sich das Dunstabzugssystem harmonisch in die moderne Küchenarchitektur.

Neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung

Der herausragende Vorteil des Systems BORA S Pure ist, dass es aufgrund der extrem kompakten Breite von 60 cm problemlos auch in Standard-Küchenskorpussen verbaut werden kann. So ergeben sich völlig neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung. Die geringe Höhe von 199 mm sowie die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Kochutensilien im Unterschrank. Hierfür müssen keine Schubladen gekürzt werden.

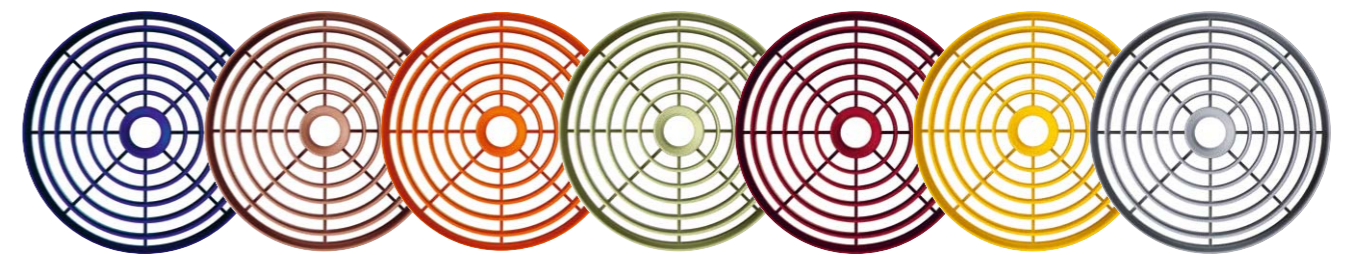


Mit seiner kompakten Breite passt das BORA S Pure System in jede Küchenarchitektur. Zusätzlich bietet der geräumige Unterschrank genug Stauraum für Kochutensilien.



Links: Das BORA S Pure ist intuitiv bedienbar durch den vertikalen Touchslider.

Unten: Die Einströmdüse wird standardmäßig in Schwarz geliefert. Wer das BORA S Pure individuell an sein Küchendesign anpassen möchte, kann aus sieben weiteren Farben von Sonnen-gelb bis Lichtgrau wählen.



Platz für große Pfannen und Töpfe

Völlig neu gedacht und gestaltet ist das Kochfeld, das durch ausgeklügelte Technik eine Top-Leistung ermöglicht. Zwei der insgesamt vier Induktionsspulen wurden speziell für das System entwickelt. Dadurch lässt sich die komplette Fläche des Kochfelds optimal nutzen. Die einzigartige asymmetrische Anordnung der Abzugsöffnung ermöglicht das Kochen auf vier unterschiedlich großen Kochzonen. Selbst große Töpfe und Pfannen können problemlos verwendet werden. Mit seinem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Dunstabszug auch bei hoher Leistung stets sehr leise. Ermöglicht wird das durch optimale Luftführung. So entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen bleiben ungestört. BORA S Pure fördert die Küche in ihrer zeitgemäßen Funktion als Herzstück Ihres Lebensraums.

Einfache Bedienung per Touchslider

Eine der Kernqualitäten von BORA ist die intuitive Bedienung. Der einzigartige vertikale Touchslider wird durch ganz leichtes Antippen oder Auf- und Abwärtsbewegen des Fingers bedient. Mit wenigen Berührungen erreichen Sie mühelos alle wichtigen Bedienfunktionen. Der integrierte Abzug des BORA S Pure Kochfelds saugt Dämpfe und Gerüche während des Kochens genau dort vollständig ab, wo sie entstehen. Bei eingeschalteter Abzugautomatik regelt sich seine Leistung völlig selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Sie müssen nicht manuell eingreifen und können sich völlig aufs Kochen konzentrieren. Geht dabei mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

Filterwechsel wird leicht gemacht

Die beim Kochen entstehenden Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Um den Filterwechsel zu vereinfachen, erfolgt dieser per eSwap von oben durch die Einströmöffnung – ohne Schubladen oder Sockelblenden dafür entfernen zu müssen. Angenehm ist auch die Reinigung. Die großzügige, gut zugängliche Abzugsöffnung macht die Entnahme aller Teile des BORA S Pure möglich, die dem Kochdunst ausgesetzt sind. Im Geschirrspüler nehmen sie kaum Platz weg – bequemer lässt sich ein Kochfeldabzug nicht säubern!



Unten: Die minimalistische Ästhetik des BORA S Pure passt in jedes Küchenensemble.

Rechts: Der Filter des BORA S Pure lässt sich für die Reinigung oder den Wechsel ganz einfach über die Einströmöffnung entnehmen.



Die Kaffeefunktion

Mit der Kaffeefunktion der beiden linken Kochzonen von BORA S Pure wird das Aufbrühen von Kaffee zum Kinderspiel. Dazu benötigen Sie lediglich eine induktionsgeeignete Espressokanne mit einem Durchmesser von mindestens 7 cm. Einmal auf die individuelle Wasser-Füllmenge Ihrer Espressokanne eingestellt, heizt die Kochzone auf und schaltet nach der entsprechend benötigten Zeit automatisch ab. Die Restlaufzeit der Kaffeefunktion kann mit Fingertouch in der Multifunktionsanzeige abgefragt werden. So wird Ihr Kaffee morgens frisch zubereitet, während Sie sich um andere Dinge kümmern.



bora.com/s-pure



Dass BORA S Pure auch in die kleinsten Küchen passt, beweist dieses Video.



reddot winner 2022



BORA Basic

Kochfeld und
Kochfeldabzug in einem.



Höchster Bedienkomfort,
flüsterleise Funktionalität,
kompakte Dimensionen
und ein einzigartiges Design.

BORA Basic ist die innovative Einheit aus einem Hochleistungskochfeld und effektivem Dunst- abzug. Zu den Basis-Qualitäten zählt die Hyper- Kochzone, deren Strahlheizkörper in der Powerstufe eine bis zu 50 Prozent höhere Leistung ermöglicht.

Raffinierte Technik, schnelle Montage
Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen können gleichzeitig vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser genutzt werden. Praktisch sind die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75° C sowie eine Kindersicherung, die ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfelds verhindert. Die Küche als Kommunikationsraum unterstützt BORA Basic durch den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Möglich machen das die optimale Luftführung im Gerät und der Einsatz eines Zwillinglüfter-Systems. Wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme ist auch dieses auf eine schnelle und fehlerfreie Montage optimiert.

Maximale Leistung auf kleinstem Raum
BORA Basic sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche. Die geringe Höhe von weniger als 20 Zenti- metern und die integrierte Umluftfiltereinheit



garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und Küchenutensilien im Unterschrank. Dafür müssen keine Schubladen gekürzt werden. Aufgrund der kompakten Abmessungen von 760 x 515 x 196 mm (B x T x H) passt das System auch in sehr kleine Küchen und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke. BORA Basic ist wie all unsere Kochfeldabzüge als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich.

Höchste Funktionalität

Ein Pluspunkt ist die Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung ganz einfach entnehmen. Gereinigt werden sie bei geringem Platzbedarf im Geschirrspüler. Der Edelstahl-Fettfilter ist absolut spülmaschinenfest und behält auch bei häufiger Reinigung seine ursprüngliche Optik und Stabilität. BORA Basic ist der Beweis dafür, dass höchste Funktionalität nicht nur komfortabel, sondern auch ästhetisch sein kann.



Oben: Die Einströmdüse behält auch nach häufiger Reinigung im Geschirrspüler ihre tadellose Optik.

Unten: Egal, ob hoher Topf oder flache Pfanne – BORA Basic saugt alle Dämpfe und Gerüche beim Kochen ab.



bora.com/basic



BORA Garantie

Vorteil sichern: ein Jahr Garantie geschenkt.

Wir vertrauen auf unsere Produkte und glauben fest an deren Qualität! Und das zeigen wir auch mit unserem Garantieverprechen. Den Registrierungscode Ihres BORA Gerätes eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern.



bora.com/registration



Filter, Zubehör & Ersatzteile bestellen unter mybora.com*

*Lieferung nach Deutschland und Österreich



Sie fragen, wir antworten

Die Top-10-Infos von BORA Customer Care.

Saugt BORA wirklich alle Gerüche ab?

Kochdunst, verdampfende Fette und die damit einhergehenden Gerüche werden komplett dort abgesaugt, wo sie entstehen – direkt am Kochfeld. Der Koch selbst steht in der frischen Luft, seine Kleider und Haare bleiben vom Kochdunst unberührt und frisch.

Wie wird der BORA Kochfeldabzug gereinigt?

Die Fettfilter und Abdeckungen können mit einfachen Handgriffen entfernt und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was mache ich, wenn beim Kochen etwas aufs Kochfeld tropft?

Sie sollten die Verschmutzung am besten gleich mit einem feuchten Tuch beseitigen, da Kalk oder Salz später schwerer zu entfernen sind. Idealerweise reinigt man das Kochfeld, solange es noch lauwarm ist. Wir empfehlen hierzu den Glaskeramik Putzstein von Dr. Beckmann. Wichtig: Spülmittel oder Scheuermilch sollte man nicht verwenden. Haben sich bereits Krusten gebildet, können Sie zunächst einen Ceranfeldschaber nutzen.

Was passiert, wenn Flüssigkeit in den Kochfeldabzug läuft?

Keine Sorge, es passiert nichts, denn im Kochfeldabzug können sich – je nach System – bis zu 300 ml Flüssigkeit sammeln. Wird beim Kochen versehentlich einmal mehr verschüttet, kann dank Trennung von Elektronik und Abzugssystem nichts passieren. Bei BORA Basic und BORA Pure können sogar bis zu drei Liter aufgefangen werden. Die Flüssigkeit wird einfach mit einem Lappen aufgewischt und der Abzug durch den abnehmbaren Gehäuseboden gereinigt.

Wo geht die abgesaugte Luft hin?

Alle BORA Systeme sind sowohl als Abluft- als auch als Umluftvariante planbar. Beim Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten direkt nach außen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Raum entfernt. Bei der Umluftvariante wird der Kochdunst über den Lüfter in die speziell entwickelten Umluftfilter geleitet, welche die Kochgerüche effektiv beseitigen. Die gereinigte Luft wird über den Sockelbereich in den Raum zurückgeführt.

Was ist bei einer Touchbedienung zu beachten?

Auf der Touchbedienung der BORA Kochfeldabzugssysteme finden sich sehr viele Befehle auf sehr kleinem Raum. Das richtige Anwählen der Touchbedienung erleichtert die Benutzung ungemein. Legt man den Finger zu flach auf, werden weitere Auswahlmöglichkeiten möglicherweise überdeckt. So erkennt das Kochfeld die ausgewählte Funktion nicht. Unsere Systeme reagieren am besten, wenn Sie bei der Bedienung des Touchpanels den Finger möglichst senkrecht, gezielt und mit leichtem Druck aufsetzen.

Was ist der Unterschied zwischen einem Induktionsherd und einem Herd mit Heizstrahlkörper?

Sowohl unsere Induktionsherde als auch unsere Herde mit Heizstrahltechnologie sind mit Kochfeldern aus Ceran ausgestattet. Das Kochfeld eines Herdes mit Heizstrahlkörper wird durch Heizspiralen erwärmt, die dann den Topf erhitzen. Die Temperatur kann in Stufen eingestellt werden. Bei stufenlos regelbaren Herden ist die Heizleistung nicht konstant, sondern schwankt um den gewählten Rahmenwert. Beim Induktionsherd erzeugt ein elektromagnetisches Feld elektrische Wirbelströme im Kochtopf, wodurch dieser erwärmt wird. Die Heizleistung kann dabei in feinen Stufen eingestellt werden. Beim Einschalten wirkt die Energie sofort auf den Topf. Wird die Energiezufuhr abgeschaltet, wirkt nur noch die Restwärme des Topfes. Somit ist ein Induktionsherd schneller als ein leistungsgleicher Herd mit Heizstrahlern.



Ask the BORA Chef

Sie haben Fragen oder wollen einen Tipp vom Profi? Unsere Köchin Iva hat die Antwort.



Funktioniert BORA auch mit höheren Töpfen?

Auch bei einer Topfhöhe von bis zu 20 cm werden Kochdünste problemlos eingesaugt. Bei höheren Töpfen empfehlen wir, den Kochtopfdeckel schräg aufzusetzen und den Dampf in Richtung des Abzugs zu leiten.

Wie oft steht ein Filterwechsel an?

Das hängt von dem BORA Produkt ab. Die Aktivkohlefilter für BORA Basic, X Pure, Pure und S Pure werden nach ca. 150 Stunden Betrieb ausgetauscht. Bei BORA Professional und Classic 2.0 ist je nach Filter ein Wechsel nach 300 bzw. 600 Stunden zu empfehlen. Die Laufzeiten sollten eingehalten werden, denn ist der Filter gesättigt, kann er keine weiteren Geruchsmoleküle binden.

Und was ist Ihr ultimativer Extratipp?

Innerhalb der ersten 24 Monate nach Installation eines BORA Systems können sich unsere Kunden auf unserer Website registrieren und so die reguläre Garantiezeit von zwei Jahren um ein weiteres Jahr kostenfrei verlängern. Den Link finden Sie auf dem Aufkleber des Kochfeldabzugs oder auf einem Beiblatt. Einmal angemeldet, werden uns alle servicerelevanten Daten angezeigt, wodurch wir im Bedarfsfall schnell und einfach helfen können.

Abluft oder Umluft?

Die innovativen Kochfeldabzugssysteme entfernen Gerüche dort, wo sie entstehen. Und sorgen so für frische Luft in der Küche.

Der BORA Mauerkasten sorgt mit seinem herausragenden Dämmwert für ein behagliches Wohnklima ohne Wärmeverlust.

BORA Ecotube Kanalsystem mit verbesserter Aerodynamik für mehr Effizienz und Ruhe beim Kochen.

Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

Abluftsystem

Beim BORA Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter, durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten BORA 3box direkt nach draußen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Kochbereich entfernt. Da alle BORA Systeme im Gegensatz zu herkömmlichen Dunstabzugshauben mit intelligenter Strömungstechnik anstatt großem Fördervolumen arbeiten, wird weniger warme Raumluft aus dem Haus geleitet und so Energie gespart.

Abluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 – CKA2 (gleiches Prinzip für alle BORA Systeme)

Umluftsystem

Das BORA Umluftsystem ist die alternative Lösung zur Abluftvariante. Der Kochdunst wird dabei über den Lüfter in die speziell entwickelten Umluftfilter geleitet, welche Gerüche der Küchenabluft effektiv beseitigen. Damit sorgen auch die BORA Umluftsysteme für frische Luft in der Küche. Da bei Umluftsystemen die warme Luft im Haus gehalten wird, sind sie ideal für Passiv-, Niedrig- und Niedrigstenergiegebäude geeignet.

Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Die BORA Luftreinigungsbox neutralisiert effektiv unangenehme Gerüche und sorgt so für frische Luft beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

Umluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 – CKA2 (gleiches Prinzip für alle modularen BORA Systeme)

Sehen Sie sich die Funktionsweise unserer Systeme im Video an.



Kunst der PERFEKTION

Die Entwicklungsgeschichte des Profi-Dampfbackofens für zuhause.



Das Display mit seiner klaren Ikonografie, der schwarze Rahmen und Black-Panel-Effekt sowie das minimalistische Design machen den BORA X BO zum optischen Highlight jeder Küche.

Text
MARTIN FRAAS

Dampf war von Anfang an ein besonderes Leitthema des Firmengründers Willi Bruckbauer. Mit seinem Entwicklerteam überlegte er: Was ist der nächste logische Schritt in der Revolution der Küche? Es ging darum, das Portfolio um ein weiteres Kultgerät zu erweitern. BORA wollte den Dampfbackofen von Grund auf neu denken. Die Anforderungen waren klar definiert. Das Gerät musste, wie bei BORA selbstverständlich, intuitiv zu bedienen sein. Und es sollte in Sachen Design und Funktion völlig neue Maßstäbe setzen. „Wir versuchen hier bei BORA immer, über den Tellerrand hinauszublicken und am Markt bestehende Lösungen zu beobachten, um uns zu differenzieren“, erzählt Josef Hintner, Leiter Produktmanagement. Und so wählte man als Entwicklungspartner das deutsche Unternehmen MKN, Spezialist für Premium Profikochtechnik. Das Unternehmen mit Sitz im niedersächsischen Wolfenbüttel gilt als einer der führenden Hersteller sogenannter Kombidämpfer, die als multifunktionelle Hilfsmittel leistungsstark Top-Ergebnisse in gewerblichen Gastronomieküchen ermöglichen. „Für uns lag es nahe, unsere Expertise im Hausgerätebereich mit der eines Spezialisten aus der gewerblichen Welt zu kombinieren, um unserem Anspruch zu entsprechen, Profitechnik in die private Küche zu bringen“, so Josef Hintner. Die langjährige technische Erfahrung des Entwicklungspartners ermöglichte es BORA, auf extrem hohem Niveau in die Konstruktion des perfekten Dampfbackofens einzusteigen.

„Die Kombidämpfer, die MKN für den gewerblichen Markt entwickelt, arbeiten völlig anders als konventionelle Haushaltsgeräte“, sagt Josef Hintner. „Sie sind hoch automatisiert und extrem

leistungsstark. Genau diese Ausrichtung, Profiperformance und Funktionen auch weniger kochversierten Nutzern zuhause einfach zugänglich zu machen, fanden wir besonders spannend.“

Die jahrelange Erfahrung des BORA Entwicklerteams in Bezug auf Dampf floss in die Perfektionierung der Profikochtechnik ein. Auch die Ausstattung des Ofens, viele innovative Funktionen sowie die ästhetische Gestaltung tragen die designorientierte Handschrift von BORA. Das Ergebnis ist der High-End-Dampfbackofen BORA X BO, der 2021 auf den Markt kam und in diesem Segment einen völlig neuen Standard setzte.

„Die neue Leichtigkeit des Kochens“, so lautet das Motto für dieses Allround-Talent. Und ja: Der BORA X BO macht das Kochen im Dampfbackofen im privaten Haushalt so einfach wie nie zuvor. Das Grundprinzip: Der Nutzer definiert seine Wünsche – der BORA X BO kocht. Das klingt angenehm und ist es auch. Ziel der Neuentwicklung war es, ohne Hebel, Knöpfe oder unnötige Spielereien auszukommen. Ein großflächiges Touchdisplay sollte die komfortable Steuerung der Funktionen unterstützen und so intuitiv bedienbar sein wie jedes Smartphone. Um das Kochen einfach und die Ergebnisse perfekt zu machen, sollte der neue Ofen eine ganze Auswahl voreingestellter Programme und Zusatzfeatures wie Dampfstoß oder Feuchte-Entzug anbieten.

Die große Herausforderung bei der Entwicklung des BORA X BO bestand darin, die Funktionen und die Performance aus dem Gastronomiebereich, wie zum Beispiel das schnelle Aufheizen innerhalb von weniger als vier Minuten auf 200 Grad, in ein Haushaltsgerät zu integrieren. „Aufheiz- und Garzeiten des BORA X BO sind

3 Fragen an Peter Helm

Leiter Innovation und Digitalisierung
bei MKN Premium Profikochtechnik

Was sind für Sie die signifikanten Vorteile eines Kombidämpfers?

Der Kombidämpfer ist ein Gerät, das das gesamte Garmedium beherrscht. Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Feuchtigkeit werden komplett geregelt. Dadurch kann man hoch automatisiert Gerichte fertigen: egal, ob Kochen, Braten, Frittieren, Sous-vide-Garen oder Langzeitgaren. Durch die Steuerung ist das sehr einfach mit optimalem Ergebnis möglich.

Warum kommt der BORA X BO mit 230 Grad aus?

Das liegt auch an der besonders intensiven Wärmeübertragung, die zwei- bis dreimal höher ist als bei herkömmlichen Dampfbacköfen. Das macht niedrigere Temperaturen möglich und notwendig.

MKN und BORA haben gemeinsam den innovativen BORA X BO entwickelt. Wie haben Sie diese erstmalige Zusammenarbeit erlebt?

Ich habe BORA als einen beeindruckenden, inspirierenden Innovator im Haushaltsgerätebereich erlebt. Und BORA ist, wie auch MKN, ein eigenständiges mittelständisches Unternehmen mit schnellen Entscheidungswegen. Das hat unsere Zusammenarbeit einfach und konstruktiv gemacht.

wesentlich kürzer als bei konventionellen Haushaltsbacköfen“, verrät Josef Hintner. „Die optimale Wärmeübertragung macht es möglich, trotz niedriger Temperaturen in kürzerer Zeit zu kochen.“ Die Feuchtigkeit zum Garen und die dazu erzeugten Dampfschwaden werden im BORA X BO mit einer hohen Luftgeschwindigkeit kombiniert. So umhüllt ein gleichmäßiger Nebel das Gargut und dringt auf allen Ebenen ein. Die Entwicklung des BORA X BO basiert, wie immer bei BORA, auf intensiver Marktforschung. Ein wichtiger Teil dabei war der Praxistest der Prototypen. Hierbei wurde auch Eye Tracking Equipment eingesetzt, um die Augenbewegungen detailliert nachvollziehen zu können. „Wir schickten unsere Testpersonen unvorbereitet in eine spezielle Aufgabenstellung“, erklärt Josef Hintner. „So gewannen wir aussagekräftige Daten. Zum Beispiel: Wie genau geht die Testperson vor?“ Auch welche Innovationen bei den BORA Kunden

besonders gut ankommen, hat die Marktforschung ermittelt. Beispielsweise der Reinigungsvorgang des BORA X BO: Diese Neuheit erfüllt den großen Traum vieler Hobby-Köche: Der BORA X BO ist selbstreinigend. Die automatische Reinigungsfunktion ist auch aus den Profiküchen, die der Kooperationspartner MKN schwerpunktmäßig herstellt, in die Entwicklung eingeflossen. Das bedeutet: kein Zeitaufwand für Putzen und Wischen. Neben den praktischen Gründen, die für den BORA X BO sprechen, sticht besonders auch das Design hervor. Sein schwarzer Rahmen und das minimalistische Design erheben das Gerät schon fast zu einem Kunstwerk in jeder Küche. „Der BORA X BO setzt beim Design wieder völlig neue Maßstäbe“, so fasst es Firmenchef Willi Bruckbauer zusammen und sieht seinen Wunsch, ein neues Produkt mit Wow-Faktor zu kreieren, mehr als erfüllt.

Oben: Für die Entwicklung des BORA X BO wurden anhand eines Prototyps Usability-Tests durchgeführt, um die Bedienbarkeit und Nutzerfreundlichkeit zu optimieren.

Rechts: Der BORA X BO FlexBackofen wurde nach drei Vorgaben entwickelt – optimiertes Nutzererlebnis, außergewöhnliches Design und Premium Performance.



Rezept
für den
BORA X BO

Blumenkohlcurry

von Eckart Witzigmann

Arbeitszeit: 40 Min.

Wartezeit: 30 Min.

Garzeit: 30 Min.

4 Personen

Für die Currypaste

30 g getrocknete rote Chilischoten

60 g Galgant

60 g Korianderwurzel

20 g Ingwer

40 g Kurkuma

40 g Schalotten

40 g Knoblauch

80 g Zitronengras

8 g Kaffir-Limettenblätter

4 g Kreuzkümmel

10 g frischer grüner Pfeffer

Für die Currysauce

25 g Kirschtomaten

25 g Zuckerschoten

25 g Zucchini

25 g Paprika

50 g Erdnussöl

60 g Currypaste

10 g Palmzucker

500 g Kokosmilch

Natur- oder Meersalz

Limettensaft

Für den Blumenkohl

2 Blumenkohl (à ca. 1 kg)

Für das Finish

4 Papadam-Teigblätter

Erdnussöl zum Frittieren

Koriandergrün (nach Belieben,

ersatzweise Basilikum)

CURRYPASTE

1. Die Chilischoten der Länge nach halbieren und von den Kernen befreien. Die Hälften dreimal à 10 Min. in frischem warmem Wasser einweichen und auspressen. Galgant, Korianderwurzel, Ingwer und Kurkuma schälen, grob schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Vom Zitronengras die äußeren, harten Hüllblätter entfernen und das weiche Innere der unteren 10 cm fein schneiden. Die Kaffir-Limettenblätter grob in Stücke zerteilen. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Kreuzkümmel und den Pfefferkörnern in den Mörser geben und zu einer Paste zermahlen.

CURRYSAUCE

2. Das Gemüse putzen und waschen. Die Tomaten halbieren, die Zuckerschoten schräg in Stücke, die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Stielansatz, Trennwände und Kerne entfernen. Hälften in feine Streifen schneiden.

3. Das Öl im Wok erhitzen. Die Currypaste darin kurz anrösten, den Zucker zugeben und die Kokosmilch angießen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Das Gemüse in der Sauce einmal kurz aufkochen, dann abpassieren und die Sauce auffangen.

BLUMENKOHL

4. Blumenkohl putzen, den Strunk jeweils abschneiden. Den Kohl unter fließendem Wasser waschen, dann abtropfen lassen, in eine ofenfeste Form setzen, salzen und mit der Currysauce begießen. Im BORA X BO (120° C/100% Feuchte) 25–30 Min. dämpfen.

FINISH

5. Eine kleine Pfanne ca. 3 cm hoch mit Erdnussöl füllen. Das Öl auf 180° C erhitzen. Die Teigblätter im heißen Öl knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in mundgerechte Stücke brechen.

6. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

7. Das Gemüse nochmals kurz erwärmen, dann mit dem Blumenkohl anrichten und mit den Korianderblättchen garnieren. Dazu passt Jasminreis ganz hervorragend.



Foto: Markus Bassler, The Food Eye

Sterneküche aus dem Dampfbackofen

Weitere Inspiration bietet das Kochbuch für den BORA X BO. Die vier Spitzenköche Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn und Cornelius Speinle bringen das Kochen und Backen im Dampfbackofen auf ein neues Niveau. Jetzt ein Exemplar sichern!



Mehr Informationen
zum Kochbuch



Fotos
ISSY CROKER
Text
ALISSA SELGE



Zwischen Himmel und Erde

Im Landhaus des Foto-
grafen Finn Beales trifft
Magie auf Moderne – ein
Wohntraum in Wales!



Tief hängende Wolken schmiegen sich an die sattgrünen Hügel, die Wales von England trennen. Weite Moorlandschaften, malerische Täler und Wasserfälle prägen diesen Flecken Erde, den Brecon-Beacons-Nationalpark, den manche als eine der reizvollsten Regionen Großbritanniens bezeichnen. Mittendrin liegt ein kleines Bauerngehöft. Das traditionelle walisische Landhaus aus dem 17. Jahrhundert ist das Zuhause von Finn und Clare Beales und ihren Kindern Harlan und Seren – und seit Jahrzehnten in Familienbesitz. Die Beales teilen sich das großzügige Grundstück mit einer bunten Tierschar: Pferden, Schafen, Hühnern, Meerschweinchen, Honigbienen und Hund Otto. Als erfolgreicher Fotograf hat Finn Beales einen gut gefüllten Terminkalender. Für Shootings reist er um die Welt, führt darüber hinaus auch Regie bei Filmprojekten und hat bereits zwei Bücher über Fotografie veröffentlicht. „Mein Job verlangt viel kreative Energie – das kann auch mal stressig sein“, erzählt er. Umso wichtiger ist es für ihn, in seinem Haus zur Ruhe kommen zu können und die Akkus wieder aufzuladen. „Komfort, Sicherheit und Ruhe – das ist Heimat für mich.“ Stichwort Heimat: Beales ist auf dem walisischen Land aufgewachsen. Nach aufregenden Jahren in Brighton und London

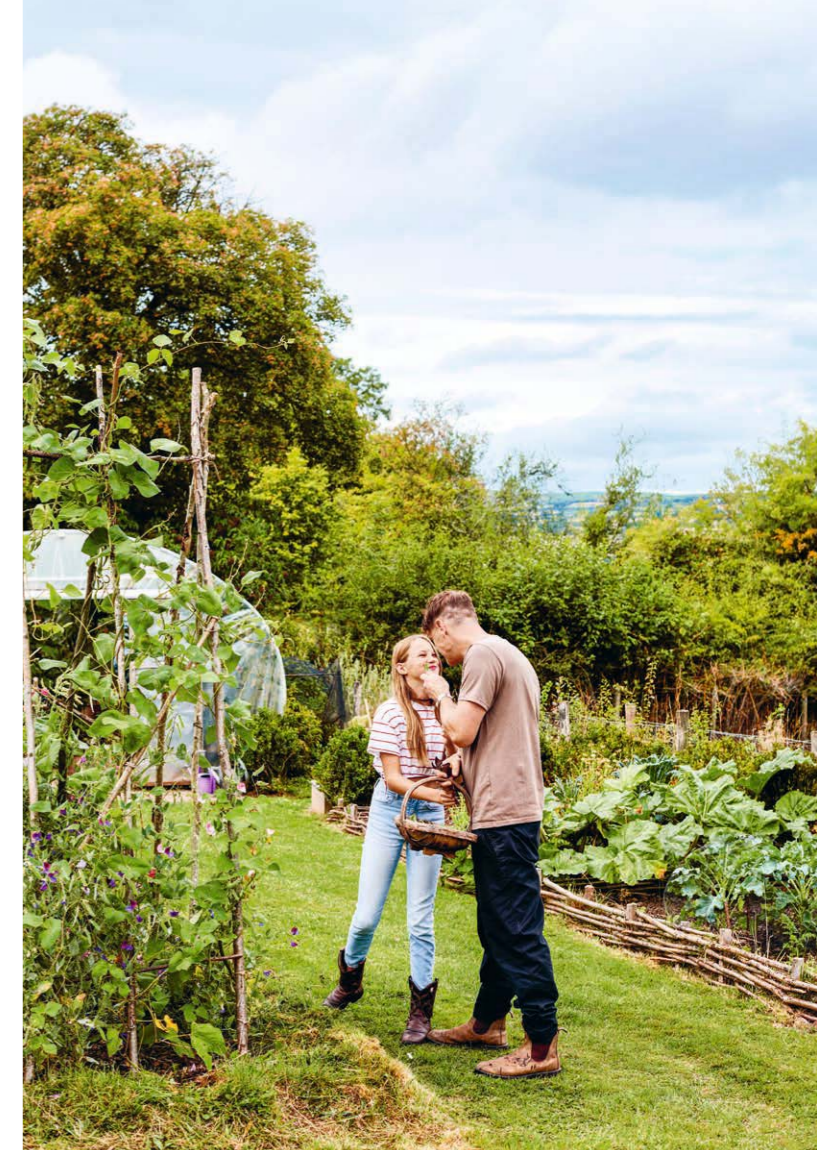


Links außen: Finn Beales erntet selbst angebautes Gemüse. Neben Tomaten pflanzen er und seine Familie auch Zucchini, Auberginen, Karotten und Bohnen an.

Links: BORA Professional 3.0 führt den Dampf beim Kochen nahezu geräuschlos ab.

Unten: Fast täglich bereiten die Beales frisches Gemüse auf dem Tepan-Edelstahlgrill zu: „Kochen wird plötzlich so visuell. Unsere Gäste lieben das!“

Rechts: Die Familie verbringt viel Zeit im Garten. Hier haben sich die Beales ein kleines Paradies geschaffen.



wollte das Ehepaar – auch im Hinblick auf die Familienplanung – zurück aufs Land ziehen. „Es war unser Wunsch, dass unsere Kinder hier aufwachsen können. An einem Ort, an dem man die Haustür offen stehen lassen kann, ohne sich Sorgen zu machen“, sagt Beales. In den Sechzigerjahren hatte Clares Großvater das Landhaus als Wochenenddomizil gekauft. Er gab es anschließend an seinen Sohn weiter, der es wiederum Clare und Finn verkaufte. „Es war ziemlich runtergekommen, als wir vor über 15 Jahren eingezogen sind“, erinnert sich Beales. „Wir haben das Dach neu gedeckt und sind gerade dabei, die Fenster zu erneuern ... it's a never-ending story.“ Beales lacht, denn bei aller Arbeit: Das alte Bauernhaus bringt etwas Wunder schönes mit – seine Geschichte. Zimmermänner haben ihre Namen oder Initialen ins Holz der Balken geritzt, die teilweise über 400 Jahre alt sind. „Das erinnert mich daran, dass es so viel vor uns gab und so viel nach uns geben wird“, erklärt Beales. Die dunklen, gemütlichen Zimmer im alten Teil des Hauses laden vor allem im Winter dazu ein, sich in die Wärme zurückzuziehen und zuzuschauen, wie der Sturm das Tal hinunterrollt. 2020 entscheiden sich Finn und Clare für mehr Platz und Licht. „Wir wollten einen zeitgemäßen Anbau, aber nichts Glänzendes und Modernes, denn wir hatten große Sorge, die Schönheit des alten Hauses zu zerstören. Der Neubau muss den alten Bestand respektieren.“ Deswegen wählte das Ehepaar Materialien aus, die vollkommen unvollkommen sind: rohe Gipswände, nicht mit Farbe, sondern mit Bienenwachs versiegelt. Eichenholz mit Astlöchern. Unebene Betonböden. Walisischer Schiefer und Armaturen aus gebürstetem Messing. Diese Materialien entwickeln im





„Der Tepan-Edelstahlgrill hat unsere Beziehung zum Kochen und Essen komplett verändert.“

FINN BEALES

Oben: Die Kücheninsel ist aus einem einzigen Stück Eichenholz gefertigt – was man an der perfekten Wasserfallkante sehen kann. Das Holz stammt übrigens aus der Region.

Unten: Naturbelassene Materialien und jahrhundertealte Mauern schaffen eine gemütliche Atmosphäre. Alt- und Neubau umfassen zusammen 200 Quadratmeter.



Lauf der Zeit eine Patina – ein wichtiges Gestaltungsprinzip für Beales. Von Anfang an war klar: Die Küche soll das Herz des Anbaus werden. Ein offener, heller Raum mit großzügigen Fenstern, die nach Osten und Westen ausgerichtet sind und am Abend weiches, goldenes Licht ins Haus holen. Hier will Beales entspannt mit seiner Familie kochen, aber ebenso Food- und Lifestyle-Shootings für seinen Job umsetzen.

„Ich wollte keine Dunstabzugshaube über der geplanten Kücheninsel, weil sie den Raum, die Atmosphäre und alle Fotos total zerstört hätte“, erklärt Beales. Bei der Recherche nach Alternativen stieß er auf BORA Professional 3.0 und wählte eine Kombination aus zwei Induktionskochfeldern und einem Tepan-Edelstahlgrill. „Der Effekt, dass der Dampf den Gesetzen der Physik trotzt und im Kochfeld verschwindet, ist ein richtiger Publikumsliebling, wenn wir Gäste haben – wie eine Zaubershow, die immer wieder begeistert.“ Die Familie liebt es, hier gemeinsam zu kochen. „Der Tepan-Edelstahlgrill hat unsere Beziehung zum Kochen und Essen komplett verändert, und das ist erstaunlich“, sagt Beales begeistert. An Abenden gehen sie gemeinsam mit Freunden in den Garten, ernten frisches, selbst angebautes Gemüse und legen es in der Küche auf den Grill. Der Gemüsegarten, in dem unter anderem Bohnen, Karotten, Tomaten, Chilis, Gurken, Kohl und Auberginen wachsen, ist bei allen Besuchern gleichermaßen beliebt. Ein Lieblingsnack ist



Oben: Clare Beales entspannt an der Feuerstelle, die man direkt von der Küche aus erreicht. Dahinter liegt der hübsche Staudengarten.

Rechts: Finn und Clare mit ihren Kindern Seren und Harlan sowie Familienhund Otto. In die Hauswand ist eine Sitzbank integriert.



Brokkoli mit zerdrücktem Knoblauch, roten Paprikaflocken und ein wenig Rotweinessig. Egal, ob es Gemüse, Omelettes oder Pancakes gibt – dank des großen Tepan-Edelstahlgrills können alle gleichzeitig essen und müssen nicht warten, bis die Portionen in mehreren Pfannen für alle zubereitet sind.

Beales schätzt dieses achtsame Leben auf dem Land: Zeit im Freien verbringen, sich mit der Natur verbunden fühlen und mit den liebsten Menschen selbst geerntetes Essen kochen. „Das Gärtnern und Kochen erdet mich, im wahrsten Sinne des Wortes“, fasst Finn Beales zusammen. „Ich stehe mit beiden Beinen fest auf dem Boden und liebe es, nach den Reisen für meinen Job zurückzukommen – in mein Zuhause.“

Links: Alt trifft auf Neu. Der Anbau ist zwar modern, fügt sich aber trotzdem gut in die Landschaft und an das alte Bauernhaus an.

Weitere Wohninspirationen wie bei Finn finden Sie auf Instagram unter



@boracookingsystems

STAR UNTER STERNEN

Text
ALISSA SELGE



Das „Dovecote“-Anwesen im australischen New South Wales hat es dank seiner außergewöhnlichen Architektur auf die große Leinwand geschafft.

Foto: Dylan Knight



Oben: Kochen mit Aussicht – und was für einer! BORA Professional 3.0 im Küchenblock aus Marmor komplettiert eine luxuriös ausgestattete Küche, die keine Wünsche offenlässt.

Wer den amerikanisch-australischen Horrorfilm „Der Unsichtbare“ schaut, dessen Aufmerksamkeit dürfte nicht nur von Hauptdarstellerin Elisabeth Moss gefesselt werden, sondern auch vom zweiten Star des Blockbusters: Er hat moderne, schwarze Fassaden, einen weitläufigen Grundriss und einen Panoramablick aufs Meer.

Die Rede ist vom preisgekrönten Anwesen „Dovecote“, das mit seinen 60 Hektar nur wenige Meter vor dem Surferstrand Werri Beach in den Hügeln von New South Wales gemietet werden kann. Dank der exponierten Lage auf einer Landzunge bietet das Haus von jedem Zimmer aus atemberaubende Aussichten, ist allerdings auch den starken Stürmen ausgesetzt. Zwei Terrassen laden dazu ein, der Sonne nachzujagen oder sich vor den rauen Winden zu schützen. Außerdem gibt es neben der luxuriösen Ausstattung – vier Kingsize-

Schlafzimmer, dreieinhalb Badezimmer und ein Gästehaus – auch einen „Storm Viewing Room“ mit bodentiefen Fenstern, in dem man neben einem schwebenden Kamin aus gemütlicher Distanz jeden Blitzschlag verfolgen kann. Große Kupferpaneele, die die gesamte Westfassade bedecken, lassen sich in jeden beliebigen Winkel einstellen oder vollständig für Licht und Ausblicke öffnen. Wenn die untergehende Sonne in die großzügigen Wohnzimmer fällt, bietet sich den Gästen ein golden leuchtendes Schauspiel. Ein weiteres Highlight des insgesamt 400 Quadratmeter großen Wohnraums ist die edle offene Küche, die mit dem Modulsystem BORA Professional 3.0 ausgestattet ist. Hier wird auf zwei Induktionskochfeldern mit grandiosem Blick über den Ozean gekocht. Wer am Esstisch sitzt, hat das Gefühl, mitten in der Tasmanischen See zu schweben. Gäste werden ermü-

Fotos: Declan Blackall Photography (2), Michael Nicholson (2)

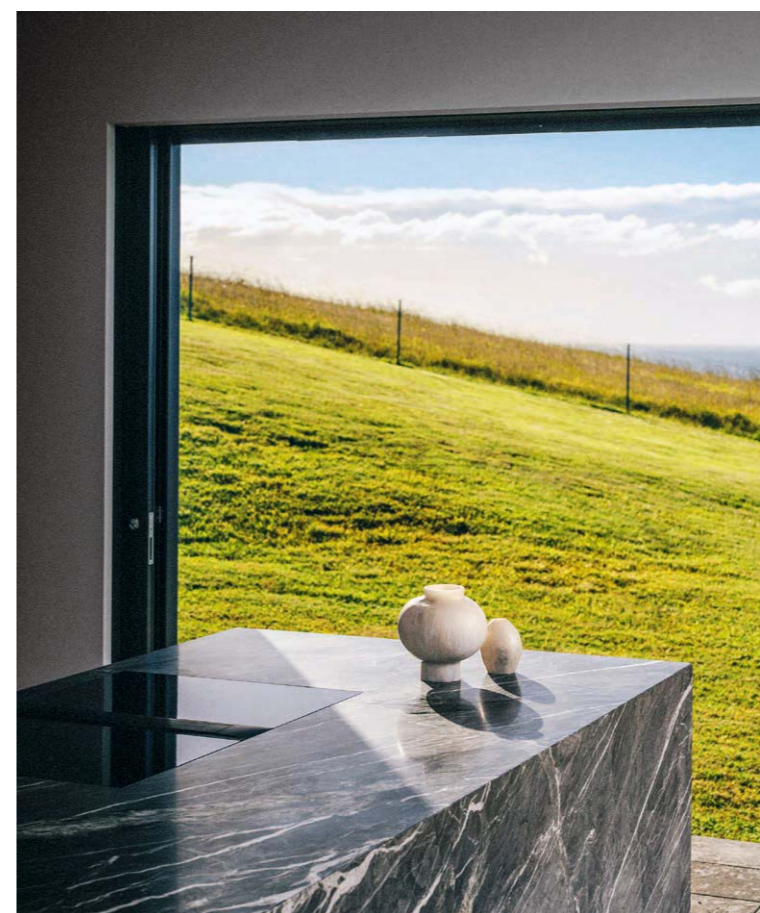
Rechts: Die Zimmer begeistern mit ihrer Großzügigkeit, die Innenhöfe sind windgeschützt. Im Hintergrund erkennbar: der schwebende Kamin.

Unten: Das Holz heimischer Eukalyptusbäume und das schwarze Aluminium der Fassaden bilden einen reizvollen Kontrast.



Links: Endlose Hügellandschaft, dahinter schimmert das Meer. „Dovecote“ südlich von Sydney in New South Wales kann gemietet werden.

Oben: Die extravagante Architektur mit schwarzen Fassaden fügt sich harmonisch in die saftig grüne Landschaft ein.



tigt, bereits zu Beginn ihres Aufenthalts zu entschleunigen, denn das Haus ist nur zu Fuß erreichbar. Die Anreise bis zum Parkplatz ist mit dem Auto möglich – oder mit dem Helikopter. „Dovecote“ (wörtlich übersetzt „Taubenschlag“) ist ein Projekt des Architektur-Ateliers Andy Carson mit Sitz in Sydney. Für das Passivhaus verwendete das Team recycelte Materialien, die mit der Zeit eine Patina entwickeln: schwarzes Aluminium, heimisches Eukalyptusholz, Stein, Kupfer und Messing. Ursprünglich war das spektakuläre Gebäude als privates Hideaway eines vermögenden Australiers und seiner Familie geplant, mittlerweile kann es als Ferienunterkunft für bis zu acht Personen gemietet werden. Mindestens genauso oft wird das Anwesen als Location für Werbe- und Editorial-Shootings gebucht – ein echter Filmstar eben!

„Ich mag es, wie bei uns
Rennen gefahren werden.
Mutig und unkonventionell.“

JAI HINDLEY
Radsportprofi im Team BORA – hansgrohe



DISZIPLIN und Taktik

Seit 2022 fährt und siegt der junge Australier Jai Hindley für das Team BORA – hansgrohe

Text MARTIN FRAAS

Was wir von Jai Hindley lernen können? Man darf sich von einem Rückschlag nicht entmutigen lassen. Auch wenn er noch so bitter ist. So startete der Radprofi vor zwei Jahren, am 25. Oktober 2020, dem letzten Tag des Giro d'Italia, als Gesamtführender ins Zeitfahren dieses legendären Radrennens. Der Triumph schien zum Greifen nah. Doch den Sieg schnappte ihm überraschend der Brite Tao Geoghegan Hart weg. „Das war mental schon sehr hart“, sagt Jai rückblickend. „Es hat mich auch einige Zeit gekostet, darüber hinwegzukommen. Aber ich habe mich sofort wieder ins Training

gestürzt, weil ich wusste, dass ich dieses Top-Level auch in Zukunft erreichen kann.“

Es spricht für Ralph Denk, den erfahrenen Manager des Teams BORA – hansgrohe, dass er derselben Ansicht war und das gewaltige Potenzial des Australiers aus Perth erkannte. Für die Saison 2022 holte er Jai deshalb in sein Team. Und schuf damit die Basis für eine Dramaturgie, die ein perfektes Drehbuch für eine Radsport-Serie auf Netflix abgab. Denn am 29. Mai 2022 holte sich Jai in Verona am letzten Tag des 105. Giro d'Italia den Gesamtsieg. Wieder denkbar knapp.

Fotos: Tom Schlegel



Bergetappen liegen Jai Hindley besonders. Hier kann er die Kombination aus seinem leichten Gewicht, Antrittsschnelligkeit, enormer Kraft und taktischem Geschick perfekt zum Einsatz bringen.

Oben: Bilder des Triumphs: Jai Hindley gewinnt die zweite Bergankunft des Giro am Blockhaus vor Bardet und Carapaz (links). Bei der vorletzten Etappe nimmt Jai seinem Kontrahenten Richard Carapaz knapp eineinhalb Minuten ab und übernimmt somit das Rosa Trikot, das er beim Abschluss-Zeitfahren in Verona erfolgreich verteidigt (rechts).

Unten: Nicht nur für Jai, auch für BORA - hansgrohe und BORA als Sponsor wird mit dem ersten Grand-Tour-Sieg beim Giro d'Italia ein Traum wahr.



Fotos: Luca Bettini, BORA - hansgrohe, Sprint Cycling Agency

Als erster Australier überhaupt. Für BORA - hansgrohe war es der wichtigste Sieg dieses jungen Teams, das 2010 als Drittliga-Team gegründet wurde.

„Ich mag es, wie bei uns Rennen gefahren werden“, sagt Jai. „Mutig, unkonventionell, und jeder gibt für jeden alles. Das ist es, was das Team extrem stark macht.“ So hatte Jai, ein exzellenter Bergfahrer, bei seinem Giro-Sieg den Edelhelfer Lennard Kämna zur Seite. Auch seine Teamkollegen Wilco Kelderman und Emanuel Buchmann arbeiteten für ihn.

Beinahe wäre er Rugby-Spieler geworden

Betrachten wir den 1,75 Meter großen, 60 Kilogramm leichten und 26 Jahre jungen Spitzensportler also mal etwas genauer. Jai interessierte sich in seinen frühen Jahren für Rugby. Sein Vater, gebürtiger Brite und selbst ehemaliger Radsportler, fand das nicht so passend. Und führte den zierlichen Sohn hin zum Radfahren. Im Alter von sieben Jahren fuhr Jai sein erstes Radrennen, mit 17 Jahren ging er nach Europa, um dort die großen Rennen zu bestreiten. 2016 bekam Jai einen Vertrag beim slowenischen Rennstall Attaque Team Gusto. Erste Erfolge, wie der zweite Gesamtrang beim An-Post-Rás-Etappenrennen oder ein fünfter Platz bei der prestigeträchtigen Tour de l'Avenir, ließen nicht lange auf sich warten. Jai Hindley ist kein lauter Mensch, der sich in den Vordergrund drängt. Sondern eher ruhig, höflich, dezent. Und extrem diszipliniert. Er lebt für den Radsport, ist mit Leib und Seele dabei. „Dass ich für das, was ich über alles liebe, auch noch bezahlt werde, macht mein Leben einfach perfekt“, schwärmt er. Mit BORA verbindet Jai über den Radsport hinaus, dass er gern und gut kocht. „Selbstgekochtes schmeckt mir einfach am besten“, findet er, „ich kann mich dadurch auch ganz gezielt ernähren.“ Besonders für die italienische Küche hat der im Sternzeichen Stier geborene Spitzensportler eine Schwäche.

Jai bereicherte den Radsport mit einem Satz, der inzwischen legendär ist. Beim Giro d'Italia wurde er von einem Reporter nach seinen Aussichten auf den Gesamtsieg gefragt. Die Antwort: „Ich bin nicht hier, um Tausendfüßlern Socken anzuziehen.“ Es genügt Jai, wenn er in seine beiden Rennsocken schlüpft. Mit seiner Entschlossenheit und eisernen Disziplin wird der sympathische Australier sicher noch für so einige positive Überraschungen und originelle Interviewantworten sorgen.



BORA Events

BORA Produkte mit allen Sinnen erleben.



Erleben Sie den BORA X BO und seine Vorteile in Aktion.

Sie möchten unsere BORA Produkte kennenlernen und einmal selbst ausprobieren? Lassen Sie sich begeistern bei einem unserer BORA Events in Ihrer Nähe und überzeugen Sie sich live von der Funktionalität, der besonders hochwertigen Materialität und dem außergewöhnlichen Design. Egal, ob bei einem BORA Kochabend, einer Produktvorführung unseres BORA Partners oder bei einem Public Event des BORA Cooking Trucks. Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Eventformate im Überblick

Entdecken Sie unsere verschiedenen Formate und finden Sie das passende Event in Ihrer Nähe:



Nehmen Sie an einem unserer kulinarischen Abende mit BORA Koch in persönlicher, einzigartiger Atmosphäre teil.

Impressum

Herausgeber

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederdorf, Österreich
T +43 (0) 53 73 6 22 50 - 0
F +43 (0) 53 73 6 22 50 - 90
mail@bora.com, bora.com

Geschäftsführer: Willi Bruckbauer
Steuernummer: 166/4115
USt-IdNr.: ATU67323933
Firmenbuch-Nr.: FN 381333i
Inhaltlich verantwortlich:
Willi Bruckbauer

Kontakt
bora.com

Copyright

Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sind möglich.

Redaktion & Umsetzung

Storyboard GmbH, München
Grafik: Nina Heidtkamp, Claudia Homer
Photo Editor: Elina Gathof

Text

Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss, Dino Medic, Alissa Selge

Lektorat

Lektorat Süd, München

BORA Produktbilder & Renderings

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Herstellung

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Druck

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

BORA Handelspartner sind bestens ausgebildete Fachleute, die Ihre Fragen kompetent beantworten. Wenden Sie sich gerne an:



BORA TV-Spot



WUBM-DE

(01)04260326376566(240)000714-10012

