

BORA

Rivista

02 | 2022



GRANDI RISULTATI IN CUCINA

All'avanguardia Tutte le innovazioni BORA in sintesi

Buon appetito! Perché gli chef stellati adorano BORA X BO?

Pura ispirazione La casa da sogno di un architetto a Maiorca

Qualità, design e innovazione si sposano col piacere puro di cucinare: questa è l'essenza delle ultime novità secondo Willi Bruckbauer, progettista e fondatore di BORA.

La rivoluzione continua!

BORA è nota perché sa mettere sempre in discussione lo status quo. In quest'ottica, 25 anni fa, come carpentiere ho iniziato a progettare cucine con l'intento di offrire ai miei clienti la loro cucina dei sogni e, soprattutto, uno spazio bello da godersi. Per ovviare all'estetica poco convincente della cappa aspirante, a quel tempo ho ideato un'alternativa che sta riscuotendo sempre più successo negli anni. Oggi, i nostri clienti possono scegliere il modello preferito per funzionalità o design a partire da un'ampia gamma di sistemi di aspirazione per piani cottura. Diverse dimensioni e svariate combinazioni di piani cottura, forni e griglie si adattano alle esigenze di ogni famiglia e alle vostre preferenze in cucina. La scelta sarà comunque unica e originale: BORA. Analizzare quello che già esiste è da sempre nella nostra natura. Guardare da angolature insolite lo spazio abitativo della cucina e i suoi componenti, metterne in discussione le funzionalità e non accettare ciò che sembra scontato fa parte del nostro DNA aziendale. Non è un approccio fine a se stesso, ma punta a soddisfare i desideri della nostra clientela. Così sono nate idee meravigliose ed emozionanti, alcune sono state scartate, altre ulteriormente sviluppate e diverse vedono la luce continuando a brillare. Uno di questi particolari progetti ha avuto inizio grazie alla richiesta ricorrente da parte dei nostri partner commerciali di ideare un forno a vapore. Un forno a vapore interamente "made in BORA". Oggi, la nostra passione è il vapore: ecco perché non ci era sembrata un'idea così

assurda. Ma sul mercato esistevano già dei forni a vapore. Allora, fedeli alla nostra tradizione di rivoluzionari della cucina, abbiamo iniziato a ripensare completamente il principio del forno. Molte funzioni di BORA X BO s'ispirano alle cucine professionali. Cucina professionale per la famiglia! I prodotti BORA da sempre si contraddistinguono per il loro design di alto livello e per la facilità d'uso, ed è da questa filosofia che ha preso vita persino una categoria di elettrodomestici tutta nuova: il forno flessibile. BORA X BO unisce forno tradizionale, vaporiera e aspiratore a pratiche funzioni professionali e a una funzionalità autopulente intelligente. Il nuovo diventa rivoluzionario. Diverso da tutti gli altri. Un altro prodotto interamente "made in BORA". A proposito, la nostra famiglia Pure di sistemi di aspirazione per piani cottura è cresciuta. BORA S Pure è stato concepito espressamente per tutte quelle cucine con chiare esigenze di spazio. Grazie a un'idea brillante dei nostri ingegneri, le dimensioni dell'ultimo piano cottura con aspiratore integrato lo rendono un prodotto molto ambito. E siamo lieti di illustrarvelo nel dettaglio.

Fatevi ispirare dai prodotti originali BORA in esposizione dai nostri partner commerciali!



Willi Bruckbauer



In questo video potrete assaporare in prima persona quanto sia bello partecipare alle nostre sessioni di cucina condivisa.





12

Il mondo dei prodotti BORA

BORA S PURE 6

Compatto, versatile e moderno. Il design minimalista che cattura lo sguardo in cucina.

BORA X BO 12

Una rivoluzione nel mondo delle cucine: il forno flessibile BORA X BO fa miracoli.

BORA PROFESSIONAL 3.0 30

Un design impeccabile incontra il funzionamento intuitivo e il massimo comfort.

BORA CLASSIC 2.0 36

Non sono necessari compromessi. Il sistema di aspirazione per piano cottura si adatta alle vostre esigenze.

BORA X PURE 42

Il sistema BORA X Pure apre nuovi orizzonti: cucinare non è mai stato così facile

BORA PURE 48

Un design accattivante su tutta la linea... che diventerà il marchio di fabbrica della vostra cucina.

BORA BASIC 54

L'unità piano cottura ad alte prestazioni con aspiratore dalla tecnologia sofisticata e dal funzionamento silenzioso.



6



36



70

Sistema BORA

IL PRINCIPIO BORA 26

Inventare, non imitare. Sviluppiamo nuove idee per rendere più piacevole la vita.

SISTEMA BORA 28

Il sistema BORA con elementi universali offre prestazioni ottimali fin nei dettagli.

I VANTAGGI BORA 58

Più spazio per vivere: idee innovative da cui trarre ispirazione per la vostra cucina.

BORA CUSTOMER CARE 60

Rispondiamo alle domande più frequenti dei nostri clienti.

64



INDICE

Vivere BORA

ENTUSIASMO ALLO STATO PURO 20

BORA X BO: perché gli chef stellati lo adorano e come ispira le loro ricette.

DAL VECCHIO NASCE IL NUOVO 64

Una giovane famiglia ci invita nella sua abitazione appena ristrutturata, un'ex fabbrica di cioccolato nei pressi di Anversa.

TRADIZIONE E MODERNITÀ 70

Sull'isola di Maiorca, l'architetto Jochen Lendle ha costruito una masseria da sogno con vista panoramica.

SOPRA LE NUVOLE 74

Cosa ci fanno i ciclisti professionisti del team BORA - hansgrohe in volo? Il backstage di un viaggio aereo originale e divertente.

EDITORIALE 2

GARANZIA BORA 78

COLOPHON 78

BORA S Pure

Un numero sorprendente di possibilità.

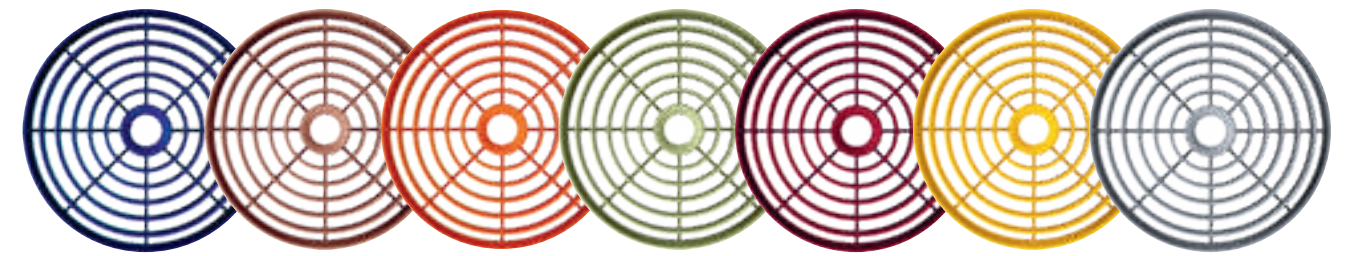
Novità
2022



Grazie alla larghezza compatta, il sistema BORA S Pure si adatta a cucine di ogni stile. In più, l'ampio vano inferiore offre ampio spazio di contenimento per gli utensili.



BORA S Pure Il genio dello spazio in cucina.



Grazie al suo aspetto insolito e moderno, BORA S Pure valorizza anche la cucina più piccola. Il posizionamento asimmetrico dell'apertura di aspirazione e il pannello di comando dal design discreto catturano immediatamente lo sguardo. In modalità stand-by risulta praticamente invisibile e, grazie all'illuminazione intelligente, è ridotto all'essenziale anche durante il funzionamento. Lo slogan di BORA S Pure? La forma adattata alla funzionalità. Grazie al montaggio completamente a filo piano dell'aspiratore e del piano cottura, il design minimalista di questo sistema di aspirazione si integra con armonia nell'architettura delle cucine moderne.

Nuove opportunità nella progettazione della cucina

Il sistema BORA S Pure ha il vantaggio straordinario di poter essere incassato senza problemi anche nei telai standard grazie alla sua larghezza estremamente compatta di 60 cm. In questo modo,

si aprono opportunità del tutto nuove nella progettazione della cucina. L'altezza ridotta, di 199 mm, e l'unità filtro per l'aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio di contenimento possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Non occorre accorciare i cassetti.

C'è posto anche per pentole e padelle di grandi dimensioni

Il piano cottura è stato completamente ripensato e ridisegnato per offrire le massime prestazioni grazie a una sofisticata tecnologia. Due delle quattro bobine a induzione sono state ideate appositamente per questo sistema. In questo modo l'intera superficie del piano cottura può essere utilizzata al meglio. La disposizione asimmetrica dell'apertura di aspirazione è unica nel suo genere e consente di utilizzare quattro zone cottura di diverse dimensioni. Pertanto è possibile utilizzare senza problemi anche pentole e padelle di grandi dimensioni.

In alto: la bocchetta d'entrata nella versione standard è disponibile in nero. Chi desidera personalizzare BORA S Pure in base allo stile della propria cucina, potrà scegliere tra altre sette colorazioni, dal giallo brillante al grigio chiaro.



Questo video mostra come BORA S Pure si adatti anche alle cucine più piccole.



E, grazie allo speciale ventilatore, l'aspiratore funziona silenziosamente anche alla massima potenza. Ciò è reso possibile da un flusso d'aria ottimale. Niente più distrazioni mentre si cucina e niente più rumori a disturbare le conversazioni! BORA S Pure permette di utilizzare la cucina come cuore dello spazio abitativo in un'ottica contemporanea.

Facilità d'uso grazie allo slider tattile

Una delle caratteristiche più distintive di BORA è l'intuitività dei comandi. L'esclusivo slider tattile verticale consente la gestione grazie a un leggero tocco o allo scorrimento del dito in avanti e indietro. Con qualche tocco si richiamano facilmente tutte le funzioni di gestione importanti. L'aspiratore integrato del piano cottura BORA S Pure aspira completamente odori e vapori durante la cottura proprio lì dove si formano. Durante il

In basso: BORA S Pure si comanda tramite slider tattile verticale. Basta toccare leggermente o spostare il dito in avanti o indietro per gestire tutte le funzioni come un gioco.

A destra: il filtro di BORA S Pure è facilmente estraibile per la pulizia o la sostituzione attraverso l'apertura di immissione aria.



funzionamento, regola automaticamente le prestazioni in modo totalmente autonomo a seconda del procedimento di cottura in corso. Non essendo necessario alcun intervento manuale, è possibile concentrarsi esclusivamente sulla preparazione dei piatti. Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia i solidi che i liquidi.

Sostituzione del filtro estremamente facile

Nella versione filtrante, gli odori di cottura vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo ad alta efficienza. Per semplificare la sostituzione del filtro, l'estrazione avviene dall'alto con eSwap attraverso l'apertura di immissione aria, senza dover rimuovere cassetti o zoccoli. Anche la pulizia

è molto comoda. Grazie all'apertura di aspirazione di grandi dimensioni, facilmente accessibile, tutti i componenti di BORA S Pure esposti ai vapori di cottura possono essere facilmente rimossi. Nella lavastoviglie occupano uno spazio estremamente ridotto: impossibile pulire più facilmente un aspiratore per piano cottura!

Un sistema estremamente versatile

Le funzioni di questo sistema dalle linee impeccabili e studiato nel dettaglio sono tutte abbinate tra loro con sapienza e precisione. BORA S Pure si contraddistingue per le insuperabili prestazioni, un layout attraente e l'infinito numero di possibilità che offre. Riesce a cambiare per sempre l'atmosfera della vostra cucina.



bora.com/s-pure



reddot winner 2022



Novità
2022

BORA X BO

Una ventata di
leggerezza in cucina.



A sinistra: l'estetica costituisce da sempre un criterio fondamentale per BORA. Il telaio nero da incasso e il vano cottura in acciaio inox contribuiscono a rendere unico il look di BORA X BO.

In basso: l'ampio display tattile frontale in stile minimalista può essere facilmente sollevato per la sostituzione del filtro o – nel caso di altezze di lavoro ridotte – per una gestione più agevole.



Ecco un video che illustra cosa può fare BORA X BO.



BORA X BO: Cottura a vapore impeccabile e senza odori.

Un arrosto croccante, deliziose verdure o croissant fragranti e dorati? Grazie alla produzione delicata di vapore e alla distribuzione ottimale del calore, il forno flessibile BORA X BO cucina gli alimenti alla perfezione, anche utilizzando contemporaneamente tre placche da forno piene! BORA X BO porta una ventata d'innovazione nella cucina di casa. Il forno a vapore si ispira alle cucine dell'alta ristorazione: in collaborazione con i leader mondiali del settore, abbiamo sviluppato

un apparecchio professionale a complemento dei nostri sistemi BORA di aspirazione per piani cottura, perfezionando l'esperienza nella cucina di casa vostra. BORA X BO non usa le classiche funzioni del forno, ma le sostituisce con un esclusivo sistema innovativo ad aria calda abbinata al vapore, per risultati di cottura sensibilmente ottimizzati. Inoltre, è al tempo stesso una vaporiera, che permette di cucinare in modo più leggero, più delicato e più sano.

I cibi vengono infatti avvolti da vapore acqueo e conservano così il loro gusto fresco nonché le preziose vitamine e sostanze minerali. Grazie al supporto dell'innovativo contenitore di raccolta, l'aspirazione automatica impedisce al vapore bollente di investire il viso e diffondersi nell'ambiente quando si apre lo sportello. L'aspiratore automatico convoglia il vapore verso la parte posteriore prima dell'apertura automatica dello sportello, il tutto senza formazione di odori.

Questo grazie al filtro al carbone attivo, che assorbe anche gli aromi più intensi come quello del pesce. Se lo sportello viene lasciato nella stessa posizione una volta aperto, si richiude automaticamente dopo un certo tempo, proteggendo il cibo e risparmiando energia. Invece, se desiderate che i vapori di cottura si diffondano nell'ambiente, ad esempio quando cucinate un dolce, la quantità del vapore aspirato può essere ridotta a piacere.



**Augmented reality:
porta a casa il tuo
BORA X BO virtuale!**

In basso a destra: Il programma di pulizia deterge e decalcifica a fondo il vano cottura grazie a vapore acqueo bollente e agli agenti ecocompatibili contenuti nella cartuccia di pulizia a doppia camera.

Funzionamento semplice e intuitivo

L'utilizzo del forno a vapore è davvero semplicissimo. I comandi sono gestiti tramite un display "touch" da 19 pollici ad alta definizione. Lo schermo tattile reagisce subito al tocco proprio come uno smartphone. Numerosi programmi preinstallati e una guida utente intuitiva rendono le operazioni di cucina un piacere naturale. È possibile scegliere tra cottura manuale e programmi automatici, nonché utilizzare funzioni speciali che facilitano le varie operazioni quotidiane, come ad esempio scongelare i cibi o fondere il cioccolato. Grazie ai tre ripiani di cui è dotato, BORA X BO consente di cucinare diverse pietanze, preparando così in una sola volta una portata principale completa. Ad esempio, è possibile preparare patate, pesce e verdure con un unico procedimento di cottura.

Un aspetto particolarmente pratico è che il forno a vapore consente anche di mantenere caldi i piatti già pronti, potendo impostare liberamente la temperatura ideale tra i 40 e i 72°C ed evitando così che gli alimenti si asciughino o scuociano. Il grado di umidità ideale è già preimpostato

all'interno del vano cottura a seconda che la pietanza debba restare morbida o croccante!

Materiali di primissima scelta e un design iconico

Come per tutti i prodotti BORA, anche qui il design è particolarmente curato: il telaio di colore nero e il look minimalista rendono BORA X BO un'autentica opera d'arte. Il display dispone di icone chiare e si integra perfettamente nell'estetica generale, ulteriormente impreziosita dall'elegante vano cottura in acciaio inox. BORA X BO è corredato di una placca da forno universale che assicura la cottura ottimale degli alimenti. Il cuore in alluminio è dotato di un rivestimento ceramico e di una patina antiaderente esterna altamente pregiata, come quelle utilizzate nelle cucine professionali. Inoltre realizza il sogno di ogni cuoco: un forno a vapore che si pulisce da solo in un batter d'occhio! Passare con lo straccio sarà infatti superfluo: grazie alla cartuccia di pulizia a doppia camera, il vano cottura risulta perfettamente pulito, asciugato e persino decalcificato.



Qualità ESCLUSIVE

BORA X BO rivoluziona il mondo della cucina e della cottura a vapore. Grazie a numerose innovazioni e a un design dalle linee perfette, ancora una volta BORA apre nuovi orizzonti che rendono obsoleto il forno tradizionale. Il salto quantico in una nuova era si basa su cinque tratti distintivi pionieristici.



Cucinare senza odori con la libertà visiva

Così hai sempre tutto sotto controllo: BORA X BO impedisce al vapore bollente di investire il viso aprendo lo sportello. Una volta deumidificato, raffreddato e filtrato, il vapore viene convogliato dall'aspiratore automatico verso la parte posteriore prima dell'apertura automatica dello sportello. Il filtro antiodore riduce al minimo anche gli odori forti come quello del pesce. E grazie all'illuminazione a LED Multilevel, gli alimenti possono essere osservati attraverso il vetro con colori realistici, su tutti e tre i ripiani.



Facilità d'uso

BORA X BO è controllato tramite un ampio display da 19 pollici, che può anche essere aperto in caso di necessità. Lo schermo tattile reagisce subito al tocco proprio come uno smartphone. Numerosi programmi preinstallati e una guida utente intuitiva contribuiscono a facilitare ulteriormente le operazioni in cucina.



Facilità di pulizia

Vano cottura sporco? Nessun problema! BORA X BO offre una pulizia intensiva e un programma di asciugatura, che rendono superfluo qualunque intervento successivo! Con l'ausilio della cartuccia a doppia camera, il vano cottura torna a essere splendente proprio come i piatti e le tazze in lavastoviglie!



Design

La cornice nera e il design minimalista rendono BORA X BO un vero capolavoro. Il display convince grazie alle icone chiare che si integrano perfettamente nell'estetica generale, a cui contribuisce anche l'elegante vano cottura in acciaio inox.



Prestazioni al top / Risultati di cottura ottimali

Non c'è niente di meglio: BORA X BO spicca per la capacità di cuocere uniformemente e distribuire il calore in maniera ottimale. Le pietanze risulteranno perfette anche utilizzando tutti e tre i livelli contemporaneamente. Prova a preparare ad esempio molti croissant in parallelo sulle tre placche da forno: riusciranno tutti alla perfezione!



red dot winner 2022





Pratiche preimpostazioni semplificano il riscaldamento, il mantenimento in temperatura e lo scongelamento dei cibi. È possibile anche la cottura a bassa temperatura.

L'integrazione ideale: l'innovativo cassetto multiplo BORA.

Un'integrazione ideale al forno flessibile BORA X BO è l'innovativo cassetto multiplo BORA. Realizzato in All Black a partire da materiali pregiati come il vetro e l'acciaio inox, il frontale del cassetto, a filo piano col mobile e senza maniglie, si apre con un leggero tocco. Grazie alle preimpostazioni e all'ampio spazio di contenimento, questo talento multiplo si rivela estremamente versatile: può servire per riscaldare le stoviglie, cuocere a bassa temperatura oppure rigenerare, scongelare o tenere in caldo le pietanze. Temperatura e tempi sono regolabili manualmente. Nella variante alta del cassetto multiplo è persino possibile lavorare su due piani. E la griglia a livello può essere

comodamente lavata in lavastoviglie. Grazie alla funzione BORA Connect, che lo collega in rete col forno flessibile BORA X BO, le funzionalità del cassetto multiplo risultano ampliate e lo si può comandare direttamente dal display del forno a vapore BORA X BO. Il cassetto multiplo costituisce pertanto una garanzia in più per la riuscita impeccabile anche dei menù più complessi.



bora.com/multi-drawer



Preriscaldamento stoviglie
60°C | 1 h



Mantenimento calore
delle pietanze
70°C | 3 h



Scongelamento pietanze
30°C | 4 h



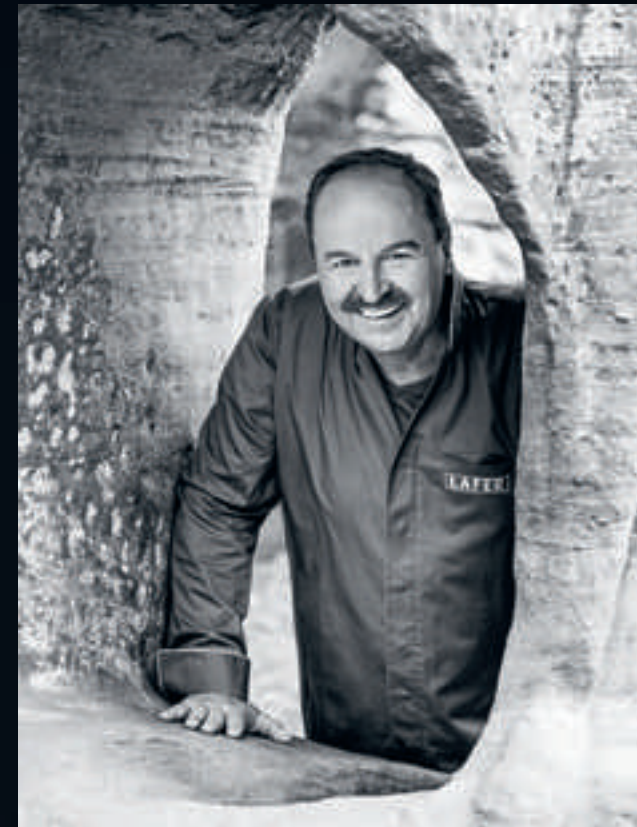
Riscaldamento pietanze
100°C | 1 h



Cotture a bassa
temperatura
80°C | 30 min–6 h



BORA Connect
Connettività



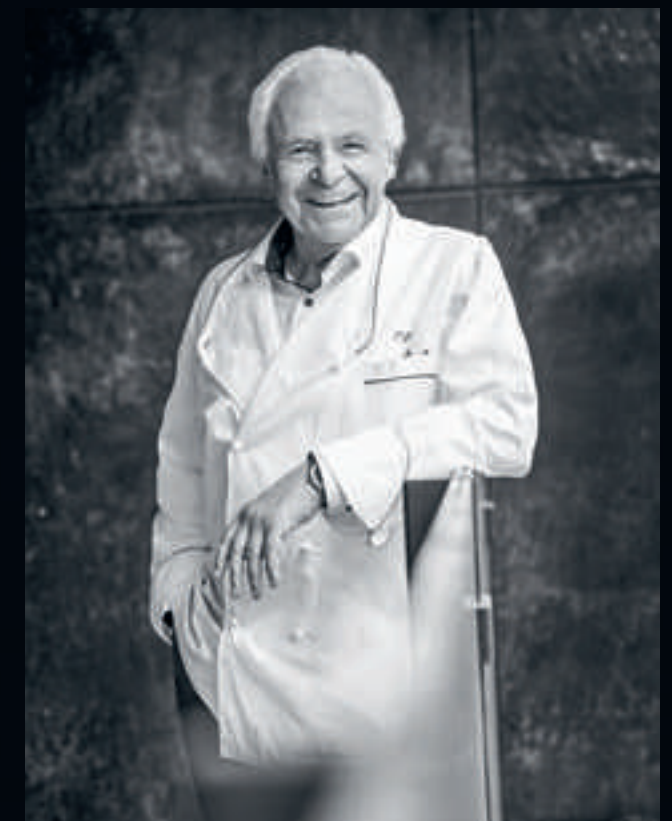
Johann Lafer



Andreas Senn



Cornelius Speinle



Eckart Witzigmann

Prova pratica di BORA X BO con i migliori chef

Testo: MARTIN ARNOLD Foto: MARKUS BASSLER, THE FOOD EYE

Qualità, gusto e creatività Al MASSIMI LIVELLI

BORA X BO incontra quattro chef stellati. Valutazione: “Ottimo”. Dall’incontro è nato il libro di ricette “Cucina stellata col mio forno a vapore. Ricette per BORA X BO”.



Disponibile a partire da giugno 2022 in negozio e online su mybora.com

Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle: quattro chef stellati che hanno rivoluzionato e reinventato la ristorazione moderna ognuno col suo stile personale. Da decenni stupiscono con le loro creazioni; i loro piatti spaziano dalla cucina rustica alla “haute cuisine” e propongono sempre bontà per tutti i gusti.

Ed è proprio questa varietà che noi di BORA vogliamo portare nelle vostre case con il nuovo libro di cucina. Ecco allora i nostri chef stellati che presentano le loro migliori ricette da preparare con BORA X BO. Elaborati e stravaganti o semplici e concreti, c'è un piatto per ogni giorno, occasione e gusto. Non c'è modo più facile per portare la cucina stellata tedesca tra le proprie mura e stupire gli ospiti con spettacolari creazioni di alta cucina. Cucinare dev'essere un divertimento e, grazie a BORA X BO e al libro di ricette dei migliori cuochi, lo sarà sicuramente. Se poi il risultato ha anche un sapore stellato, tanto meglio.

Come anticipazione, nella pagina seguente ecco una delle 86 ricette presenti nel libro.



“Amo la cucina semplice e BORA X BO è perfetto : le preparazioni sono facili, il gusto è leggero ed è pratico da pulire. Cosa si può volere di più?”

JOHANN LAFER



Con le sue ricette creative, Andreas Senn dimostra che la cucina stellata non deve per forza essere pretenziosa.



Morbida copertura e base croccante: la quiche di pomodori e zucchini è soltanto uno dei tanti piatti deliziosi magicamente preparati da Johann Lafer col forno BORA X BO.

“In cucina, apprezzo le cose semplici: ecco perché BORA X BO mi piace così tanto. Grazie ai programmi predefiniti, cucinare diventa un gioco da ragazzi”.

ANDREAS SENN



Arrosto di cervo in agro con knödel di patate

ARROSTO DI CERVO IN AGRO

Tempo di preparazione: 55 min.

Tempo di attesa: 3 giorni

Tempi di cottura: 2h 30 min.

4 persone

Per l'arrosto di cervo in agro

100 g di carote

200 g di sedano

60 g di porro

2 spicchi d'aglio

4 rametti di timo

1 arancia biologica

1 cucchiaino di bacche di ginepro

1 cucchiaino di pepe nero in grani

750 g di vino rosso

250 g di aceto di vino rosso

3 foglie d'alloro

100 g di zucchero grezzo di canna

1 coscia di cervo (disossata)

da 1,2–1,5 kg

3 cucchiai di burro chiarificato

Sale naturale o marino

Pepe macinato fresco

2 cucchiai di concentrato di pomodoro

2 cucchiai di mirtilli rossi (in barattolo)

1. Pelare carote e sedano, pulire e lavare con cura il porro, quindi tagliarlo a pezzetti delle dimensioni di una noce. Pelare l'aglio e tagliarlo grossolanamente. Lavare il timo e scuoterlo per asciugarlo. Lavare in acqua calda l'arancia, asciugarla e grattare la scorza. Schiacciare le bacche di ginepro con un mortaio e sbriciolare i granelli di pepe.

2. Aggiungere vino, aceto e 250 g d'acqua in una pentola abbastanza grande. Unire agli ingredienti preparati con zucchero e alloro, cuocere il tutto e lasciar nuovamente raffreddare. Asciugare la carne con carta da cucina e disporla nella marinatura raffreddata. Lasciar marinare in frigorifero per 2 o 3 giorni, girandola due o tre volte.

3. Il giorno della preparazione, togliere la carne dalla marinatura e sgocciolarla con cura. Versare la marinata su un setaccio e raccogliere il brodo. Scaldare il burro chiarificato in una teglia di dimensioni adeguate, rosolarvi la carne da entrambi i lati e condire con sale e pepe. Togliere la carne dalla teglia e metterla da parte.

4. Aggiungere le verdure marinate nella teglia calda e rosolare per 8-10 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare. Versare il brodo ricavato dalla marinatura e disporre la carne sulle verdure. Stufare nel BORA X BO (150°C/0% di umidità) per 2 ore / 2 ore e mezza con temperatura interna di 90°C. Togliere la carne e metterla nel cestello non forato, quindi lasciar raffreddare il forno a 50°C. Reinserire l'arrosto e mantenere in caldo fino al momento di servirlo.

5. Versare il sugo dello stufato dalla teglia in una pentola utilizzando un setaccio. Cuocere a calore medio per 5-8 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa. Arricchire la salsa con mirtilli rossi e condire con sale e pepe.

KNÖDEL DI PATATE

Per i knödel di patate

1 kg di sale marino grosso

900 g di patate farinose

50 g di burro

3 uova (grandezza media)

75 g di amido di mais

Sale naturale o marino

Noce moscata

Farina per la superficie di lavoro

Per le fette di mela glassate

3 mele

1 limone

1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino di zucchero

grezzo di canna

Sale naturale o marino

70 g di succo di mela

6. Foderare il cestello non forato con un tappetino da forno e cospargere con il sale marino grosso. Lavare le patate sotto l'acqua corrente, spazzolandole se necessario, quindi disporle sul sale con la buccia. Introdurre la teglia nel BORA X BO circa 45 minuti prima del termine della cottura dell'arrosto e cuocere le patate in parallelo fino a quando si ammorbidiscono. Togliere dal forno e lasciar raffreddare per un po'.

7. Tagliare a metà le patate cotte, metterle nello schiacciap patate con il lato tagliato verso il basso e pressarle, quindi togliere tutte le bucce. Dopo il primo passaggio, pressare una seconda volta le patate nello schiacciap patate dentro una ciotola. In questo modo, la pasta assumerà una consistenza liscia.

8. Sciogliere il burro in un pentolino. Separare le uova mettendo da parte gli albumi. Sbattere brevemente i tuorli in una ciotola e aggiungerli alle patate, cospargerle di amido di mais e versarci sopra il burro fuso. Mescolare bene il tutto e insaporire con un cucchiaino di sale e noce moscata grattugiata al momento. Su una superficie di lavoro infarinata, formare dei rotoli con l'impasto dello spessore di circa 5 cm e tagliarli in dieci/dodici pezzi uguali. Da ciascun pezzo ricavare delle palline con le mani inumidite.

9. In una casseruola di grandi dimensioni, portare a ebollizione abbondante acqua salata. Versare i knödel di patate e abbassare la fiamma, quindi lasciarli cuocere per 10-12 minuti. Una volta venuti a galla, prelevarli con l'aiuto di una schiumarola.

IL CONSIGLIO DELL'ESPERTO

Aggiungere rapidamente i tuorli, l'amido e il burro in modo da incorporarli bene alle patate ancora calde.

FETTE DI MELA GLASSATE

10. Lavare le mele, tagliarle in quattro e togliere il torsolo. Spremere il succo dal limone. Tagliare i quarti di mela con la buccia a fettine sottili e cospargere col succo di limone.

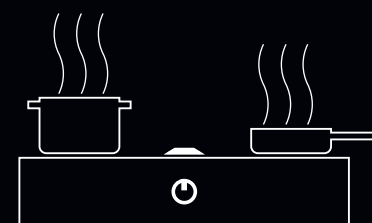
11. In una pentola, scaldare il burro, saltarci dentro le fette di mela a fuoco medio e caramellare con lo zucchero e un pizzico di sale fino a doratura. Versare il succo e cuocere le fettine di mela per circa 5 minuti. Togliere dal fornello. Servire su ogni piatto insieme all'arrosto di cervo in agro e ai knödel di patate.

Con BORA X BO,
il virtuoso Cornelius
Speinle prepara le
sue ricette originali.



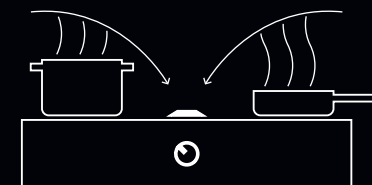
Principio BORA

Il principio BORA: la fisica non è mai stata così bella.



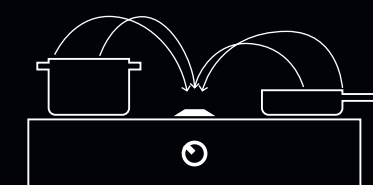
1

I vapori di cottura salgono verso l'alto a una velocità massima di un metro al secondo.



2

L'aspiratore per piano cottura BORA sfrutta una corrente trasversale maggiore della velocità di ascensione del vapore di cottura.



3

Così i vapori che si formano durante la cottura sono aspirati dove vengono generati: direttamente sul piano di cottura, direttamente dalla pentola, padella o griglia.



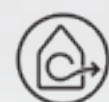
Funzionamento aspirante o filtrante?

Gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura rilevano gli odori dove questi sorgono. E garantiscono aria pulita in cucina.

Il passante muro BORA, con il suo eccellente isolamento termico, assicura un piacevole clima abitativo senza perdita di calore.

Sistema di canali BORA Ecotube con aerodinamica migliorata per maggior efficienza e tranquillità mentre si cucina.

Silenziatore piatto salva spazio BORA.



Sistema aspirante

Nel sistema aspirante BORA il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona di cottura. Poiché, contrariamente alle cappe tradizionali, tutti i sistemi BORA funzionano con una tecnica di flusso intelligente piuttosto che grandi portate, meno aria calda presente nell'ambiente interno viene condotta verso l'esterno favorendo così il risparmio energetico.

BORA Zoccolo di ventilazione silenzioso, a elevato rendimento energetico.

Aspirante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CK42 (stesso principio per tutti i sistemi BORA)



Sistema filtrante

Il sistema di BORA a funzionamento filtrante è la soluzione alternativa alla variante aspirante. Il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo, che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. In questo modo, anche i sistemi filtranti BORA provvedono a garantire aria fresca in cucina. Poiché i sistemi filtranti mantengono l'aria calda all'interno della casa, sono ideali per gli immobili a energia passiva, bassa e quasi zero.

Silenziatore piatto salva spazio BORA per maggior tranquillità in cucina.

Scatola di purificazione aria BORA: neutralizza efficacemente gli odori sgradevoli assicurando aria pulita mentre si cucina.

Zoccolo silenziatore BORA a elevato rendimento energetico.

Filtrante: esempio di montaggio BORA Classic 2.0 - CK42 (stesso principio per tutti i sistemi BORA)

Guarda il video sui nostri sistemi per vedere come funzionano.





BORA Professional 3.0

L'evoluzione di una rivoluzione.



Semplice, comodo e intuitivo

Questo ingegnoso sistema di comando mostra in ogni suo dettaglio l'influenza della decennale esperienza del leader di mercato per i dispositivi di aspirazione per piani cottura. L'abbinamento della classica manopola alla superficie sensibile con nitidissimo display a LED la rende facile e precisa da maneggiare. Tutte le funzionalità possono essere attivate comodamente e intuitivamente ruotando la manopola e toccando la superficie tattile. Il principio della semplicità ottimizzata rappresenta anche la base della creazione degli elementi di comando centrali come la Protezione bambini e la funzionalità Pausa. Grazie alla manopola di comando centrale dell'aspiratore, possono infatti essere attivate o disattivate facilmente e velocemente per l'intero sistema. Praticità fin nei minimi dettagli: il sistema riconosce in modo intelligente il livello selezionato di cottura, adattando automaticamente l'intensità di aspirazione.

A sinistra: BORA convince grazie alle possibilità completamente nuove di realizzare l'ambiente cucina e definisce gli standard di una nuova estetica moderna.

A destra: controllo perfetto garantito dall'abbinamento della classica manopola e di una superficie in vetro nero con chiaro display a LED.



Tutti i piani cottura BORA possono essere integrati con prese di corrente.

BORA Professional 3.0 – Design ottimizzato, comando intuitivo, massima efficacia ed elevatissimo comfort.

L'innovativo sistema BORA Professional 3.0 abbina un'estetica all'avanguardia alla massima efficienza e al miglior comfort di utilizzo. Il design ottimizzato è visivamente caratterizzato da manopole di comando situate sul frontale della cucina. La perfezione della sua espressione formale soddisfa le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologie. Gli elementi ottici di maggior rilievo sono l'aspiratore posto al centro e la nuova manopola di comando con frontale in vetro nero, che le conferisce un'eleganza discreta quando è in modalità "off". Il display a LED bianco dalle linee ben definite e avanguardistiche ne completa il look moderno. L'ottimizzazione dell'anello in acciaio inox amovibile e della superficie di visualizzazione impreziosiscono la manopola non soltanto dal

punto di vista estetico, ma rendono la superficie tattile ancora più grande e più facile da utilizzare. I requisiti "high end" del piano cottura inoltre mettono in risalto la gestione ottimizzata delle funzionalità: l'eliminazione della tacca dello zero consente un controllo completamente intuitivo del piano cottura con una semplice rotazione. Ruotando verso destra, la potenza aumenta fino al livello power. Ruotando verso sinistra, la potenza si riduce fino a 0. Anche ruotando verso sinistra oltre al punto limite, la potenza rimane a 0 e la zona cottura rimane in modalità "off". Un software intelligente: un menu separato garantisce che funzioni come il timer e l'avvio cottura automatico non vengano attivate inavvertitamente durante il processo di cottura.

A destra: il sistema modulare BORA Professional 3.0 si adatta alle esigenze individuali di progettazione grazie all'abbinamento personalizzato di teppanyaki, gas e wok. È possibile abbinare piani cottura diversi oppure anche due piani cottura uguali.



Cucinare, insieme, sul campo

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. La regolazione manuale non è necessaria. Si può così restare totalmente concentrati sulla preparazione delle pietanze. La valvola di chiusura automatica si apre e si chiude durante l'utilizzo dell'aspiratore e l'insieme di sensori integrati impedisce che si incastrino oggetti o le mani dei bambini. Da spento, l'elegante sistema rimane completamente chiuso. Acusticamente stupefacente: grazie alle ottimali condutture dell'aria e all'impiego di un ventilatore a bassa rumorosità, l'aspiratore rimane assolutamente silenzioso anche ai livelli di potenza più elevati. Presupposti indispensabili per potersi intrattenere in cucina con amici e familiari, cucinando e divertendosi.

Combinazione personalizzata

Il sistema modulare di BORA contempla un'ampia selezione di piani cottura, dall'induzione "FULL" al gas, al wok e alla griglia teppanyaki in acciaio inox, liberamente combinabili con il sistema di aspirazione. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. Con più di due piani cottura, è consigliato un aspiratore supplementare. Rivoluzionari sono i piani cottura extra-profondi da 54 cm. Così rimane maggior spazio per cucinare. E si possono utilizzare contemporaneamente anche due pentole di grandi dimensioni. Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

A destra: grazie a una ventola a bassa rumorosità, l'aspiratore rimane silenzioso anche a livelli di potenza elevati. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

In basso a sinistra: facile da pulire. Il filtro per i grassi in acciaio inox, la vasca di raccolta e la valvola di chiusura si lavano facilmente in lavastoviglie.

In basso a destra: All Black Edition di BORA Professional 3.0. Sistema di aspirazione e manopola di comando sono dotati di un rivestimento nero opaco su tutta la superficie, realizzato attraverso un complesso procedimento.



Le più elevate esigenze in termini di materiali e di tecnologia

La griglia teppanyaki in acciaio inox si caratterizza per le sue elevatissime prestazioni, le due grandi zone griglia e un controllo della temperatura stremamente preciso. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e rigorosamente mantenuta. La rapidissima capacità di riscaldamento fino a 250°C in meno di cinque minuti fa risparmiare tempo ed energia.

Il sistema è facile da usare e maneggevole, anche durante la pulizia. Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse grazie all'ampia apertura di ingresso aria, di facile accesso. Tutti i componenti si lavano in lavastoviglie con un ingombro molto ridotto. Quando un design dalle linee perfette incontra i più elevati requisiti tecnici: BORA Professional 3.0 è un sistema ampiamente collaudato che porta l'aspirazione vapori a un nuovo livello per quanto riguarda estetica, funzionalità e comfort: il non plus ultra per qualsiasi cucina.



bora.com/professional



BORA Classic 2.0

Libertà senza limiti.



Niente compromessi, niente limitazioni.
BORA Classic 2.0 è sinonimo di libertà
incondizionata nella tua cucina.



Massima flessibilità per cucinare in modo straordinario a casa propria. Questo era il compito affidato agli sviluppatori di BORA Classic 2.0. Ne è risultato un sistema di aspirazione per piano cottura studiato fin nei minimi dettagli. L'innovativo comando sControl+ con incavo levigato consente un controllo preciso e intuitivo. Ora basta spostare l'indice verso l'alto o verso il basso o toccare semplicemente col dito per usufruire di tutte le funzionalità importanti.

Sistema modulare per il piacere di cucinare
Grazie al posizionamento centrale del pannello di comando sull'aspiratore, rimane il massimo spazio

disponibile sul piano cottura. Ad esempio, con due piani cottura a induzione c'è spazio sufficiente per quattro grandi pentole con diametro fino a 24 cm. Le zone cottura a induzione "FULL" sovradimensionate assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere. I nostri piani cottura e sistemi di aspirazione possono essere composti in maniera personalizzata e adattarsi alle singole esigenze di lavoro. Sono disponibili anche combinazioni di uno, due o addirittura più piani cottura. A partire da tre piani cottura, è consigliabile un aspiratore supplementare.

In alto: quantità e tipologia dei piani cottura possono essere adattate senza problemi alle esigenze di lavoro personali.

A destra: le zone cottura a induzione particolarmente ampie assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole molto grandi o bistecchiere.



Preciso controllo della temperatura

Un circuito di riscaldamento collegabile posizionato tra le zone cottura rende il piano bistecchiera HiLight estremamente flessibile, potendo trasformare due zone separate in una grande zona bistecchiera formato XXL. Chi invece sceglie la griglia teppanyaki in acciaio inox (immagine tutta a sinistra) potrà usufruire, dopo soli cinque minuti di riscaldamento, di una temperatura di 250°C regolata in modo preciso per garantire grigliate perfette. Anche cucinare con la fiamma a gas diventa un piacere con il nuovo e potente piano cottura a gas.

A sinistra: in BORA Classic 2.0 lavora un ventilatore moderno. Così l'aspirazione vapori è piacevolmente silenziosa anche a elevata potenza.



L'arte culinaria incontra una tecnica raffinata

Il cuore di BORA Classic 2.0 è naturalmente rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato e migliorato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso, non è più necessario ricorrere alla regolazione manuale, che resta comunque possibile. Così le mani rimangono libere per mescolare e girare le pietanze, sempre ben visibili e non nascoste da una nuvola di vapore. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale, l'aspiratore per piano cottura di BORA Classic 2.0 lavora in modo talmente silenzioso da potersi intrattenere a conversare senza essere disturbati.

Design minimalista

BORA è da sempre sinonimo di design innovativo. Anche per BORA Classic 2.0 è stata data particolare attenzione all'aspetto estetico. Il suo look purista e minimalista si integra discretamente nell'architettura della vostra cucina. Così non c'è nulla che possa distrarre dai veri protagonisti in cucina: pentole, padelle e chef. BORA Classic 2.0 può essere montato in battuta oppure, per un risultato ancora più omogeneo, a filo piano. Questo tipo di incasso viene ottenuto mediante una speciale cornice inserita nei piani di lavoro di ogni tipo di materiale. Le sue linee pulite consentono un'integrazione discreta e intelligente nell'architettura di ogni cucina moderna. In posizione di stand-by, l'unità di



A sinistra: sia con un unico piano cottura per "single" che con tre o più per grandi nuclei familiari, gli elementi e l'aspiratore di BORA Classic 2.0 si adattano a qualsiasi esigenza. Con più di due piani cottura, è consigliabile un secondo aspiratore.

comando è praticamente invisibile e, grazie all'illuminazione intelligente, anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Facilità di pulizia in un batter d'occhio

La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design che rinuncia a bordi e spigoli superflui, dove si potrebbe accumulare lo sporco. Se qualcosa va storto durante la cottura, la vasca di raccolta integrata cattura in modo sicuro sia i solidi che i liquidi. Durante la pulizia, è possibile attivare facilmente il blocco del pannello: in questo modo il pannello di comando viene bloccato per dieci secondi per evitare di modificare involontariamente le impostazioni. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato, le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere semplicemente rimosse e pulite. Tutte le parti sono compatibili con il lavaggio in lavastoviglie. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione. Questo è il sistema modulare BORA Classic 2.0.

Oltre ai piani cottura a induzione e a quelli radianti, con BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia teppanyaki in acciaio inox o un piano cottura a gas in vetroceramica.



bora.com/classic



BORA X Pure

Perfezione pura.



Il sistema BORA X Pure apre nuovi orizzonti.
Massima funzionalità e design unico.



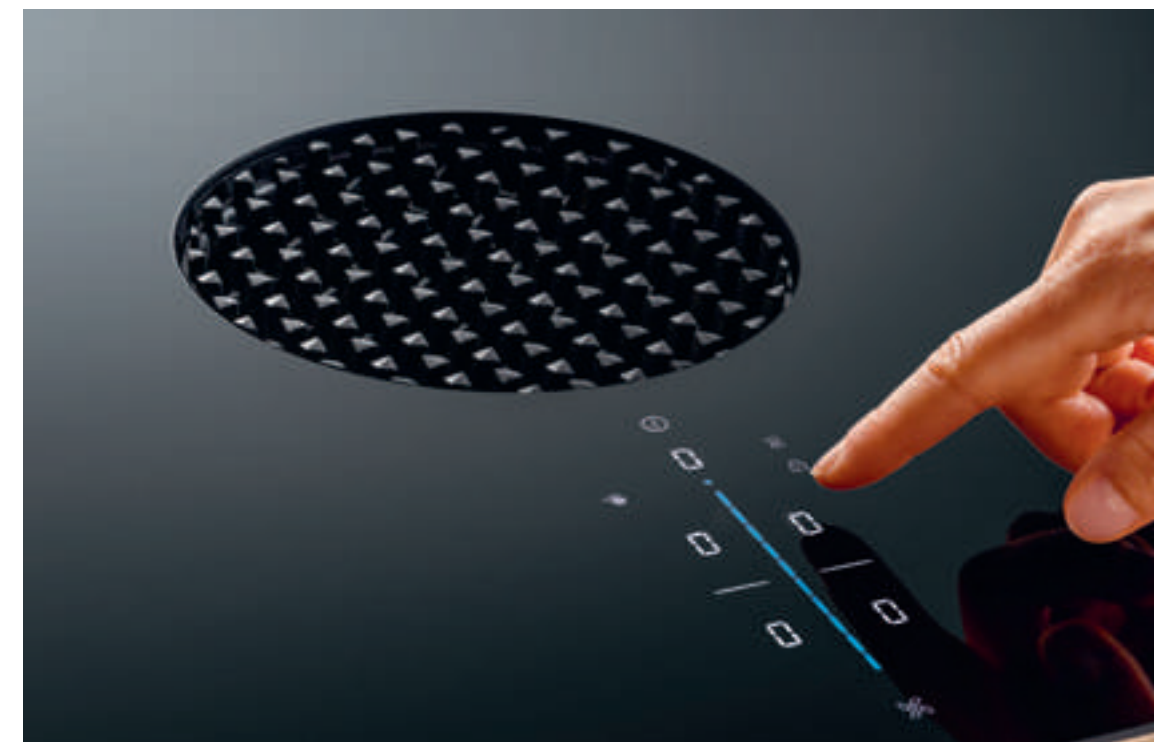
In alto: nonostante le elevate prestazioni, l'aspiratore rimane silenzioso e permette di conversare nella zona cottura.

A sinistra: la disposizione di pentole, padelle e bisteccchiere è super flessibile grazie al sistema a induzione "FULL" con riconoscimento pentola.

BORA X Pure si contraddistingue per le sue particolari qualità che superano ancora una volta tutte le precedenti soluzioni "high-end" di BORA. Caratteristiche distinte sono il piano cottura "extra-large" (830 mm) e la bocchetta d'entrata, un autentico tocco di stile che si è già guadagnato numerosi fan. L'induzione "FULL" permette, come in tutti i prodotti BORA, la massima flessibilità nella disposizione delle pentole. La cucina viene così liberata da qualsiasi limitazione formale. Le zone di cottura a induzione "FULL" sovradimensionate assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole o bisteccchiere molto grandi.

Decisamente silenziosa

La cucina è diventata il punto di ritrovo della famiglia e degli amici per conversare, divertirsi e cucinare insieme. Un motivo in più per apprezzare il livello di rumore minimo di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati, è infatti possibile conversare nelle



immediate vicinanze del piano cottura senza essere assolutamente disturbati. Gli ingegneri di BORA ci sono riusciti grazie all'ottimale circolazione dell'aria e all'uso di un ventilatore silenzioso. Inoltre, nella versione filtrante gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo ad alta efficienza. Anche chi trascorre tanto tempo nella zona cottura rimane immune dagli odori indesiderati della cucina. Se alle volte ci vuole un po' di tempo prima di far riunire tutti gli amici intorno alla tavola, è possibile mantenere facilmente al caldo le portate con tre diversi livelli di mantenimento calore e, grazie alla regolazione costante della temperatura, non si corre il rischio di bruciare le pietanze!

Cucinare non è mai stato così facile

Una delle caratteristiche più pratiche e distintive di BORA è il comando intuitivo sControl. Anche BORA X Pure si affida a questo concetto di comprovata efficacia integrato a filo piano in modo estremamente elegante. Lo straordinario slider verticale rende i comandi ancora più semplici: è sufficiente infatti muoverlo in avanti e indietro con il dito oppure toccarlo leggermente. Basta un tocco

per usufruire velocemente di tutte le funzionalità di comando importanti. In posizione di stand-by, il pannello di comando è praticamente invisibile e, grazie all'illuminazione intelligente, anche durante il funzionamento è visibile soltanto l'essenziale.

Facilità di pulizia e sostituzione filtro

Oltre a tutti gli standard di praticità, BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano, le loro linee nette consentono un'integrazione discreta ed elegante nell'architettura di ogni cucina moderna. Diversamente dal solito, grazie all'unità filtro aria di ricircolo integrata, BORA X Pure assicura il maggior spazio possibile anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Le parti sottoposte ai vapori di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, rotonda e ben accessibile, e lavare in lavastoviglie occupando pochissimo spazio. Inoltre, grazie allo straordinario sistema eSwap, la sostituzione del filtro si può effettuare facilmente dall'alto grazie alla stessa apertura di immissione aria, quindi senza dover rimuovere cassetti o tamponature.

In alto: il dettaglio estetico più attraente del piano cottura "extra-large" da 830 mm è la bocchetta d'entrata high-tech.

In alto a destra: il sistema non è solo bello dal punto di vista estetico, ma anche intuitivo nel funzionamento.

In basso a destra: l'altezza dell'apparecchio, di 200 mm scarsi, lascia a disposizione abbondante spazio contenitivo nel mobile della base, ad esempio per riporre gli utensili di cucina.



bora.com/x-pure



red dot winner 2020



A woman with curly hair, wearing a black short-sleeved dress with a bow at the waist, is sitting on the edge of a dark, minimalist kitchen island. She is looking down at her hands. The kitchen features dark cabinetry, a copper-colored wire pendant light, and a copper pot on the island. A book titled 'SEPIA' is visible on the counter behind her.

BORA Pure

Una classe a sé stante.



A sinistra: le bocchette d'entrata disponibili in sette colori danno un tocco di stile in più alla cucina e possono essere tranquillamente sostituite. Tutti i colori delle bocchette d'entrata si trovano a pag. 9.

In basso: il comando sControl in posizione centrale è estremamente intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.



BORA Pure: il segno distintivo della tua cucina.

Un nome che è una garanzia. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra perfettamente e discretamente nell'architettura della cucina trasformandola in un vero highlight di design. BORA Pure è personalizzabile così da adeguarsi facilmente alle preferenze di stile del cliente, dato che la bocchetta d'entrata dell'aspiratore si adatta a tutti i gusti cromatici. È possibile scegliere tra i sette colori disponibili "greige", "giallo canarino", "arancio", "rosso", "verde giada", "blu" e "grigio chiaro" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se si desidera immergere la cucina in un nuovo mondo di colori, bastano pochi e semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con un'altra di colore diverso.

Dimensioni compatte per piccole cucine

BORA Pure non è eccezionale soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. La potenza dell'aspiratore si adatta, di volta in volta

e in modo completamente automatico, alle varie esigenze di cottura. La regolazione manuale è come di consueto possibile, ma non più necessaria. Ciò significa che ci si può dedicare completamente alla propria passione, ovvero la preparazione di pietanze prelibate. Grazie all'ottimale circolazione dell'aria e a un ventilatore decisamente silenzioso, l'aspiratore lavora così silenziosamente da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze, sempre che non ci si stia intrattenendo in cucina con i propri ospiti, naturalmente. Inoltre, il sistema è disponibile nella variante aspirante o filtrante e presenta un'altezza ridotta dell'apparecchio, inferiore a 20 cm. Nella variante a funzionamento filtrante, l'unità filtro aria di ricircolo integrata consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili da incasso, un grande vantaggio soprattutto nelle cucine di piccole dimensioni. Nella variante filtrante, diventa così superfluo accorciare i cassetti.



Facilità d'uso e di pulizia

Nella versione filtrante, gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche la sostituzione del sistema eSwap è stata studiata attentamente: quando necessario, il filtro può essere estratto dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover asportare cassetti o tamponature. Semplice come la sostituzione del filtro è anche la pulizia del piano cottura: grazie all'esecuzione a filo piano del piano cottura e dell'aspiratore, non ci sono giunti in cui può annidarsi lo sporco. La superficie del piano cottura, armonizzata con tutti i materiali dei piani di lavoro, è semplicissima da pulire. Liquidi e residui di cibo vengono incanalati da BORA Pure in una vasca di raccolta estraibile.

La tecnologia più moderna: assolutamente intuitiva

Il sistema si comanda tramite sControl con slider tattile verticale dal funzionamento intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. In più, grazie all'intelligente posizionamento centrale del comando, quasi invisibile in posizione di stand-by, non si perde spazio a danno del piano cottura. Così si possono utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Queste vengono riscaldate per mezzo di una modernissima tecnologia a induzione. Dopo aver cucinato, bocchette d'entrata, filtri per i grassi e vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e riposti in lavastoviglie per il lavaggio. Grazie alle dimensioni compatte, gli elementi occupano pochissimo spazio.



bora.com/pure



Augmented reality: porta a casa il tuo BORA Pure virtuale!



In alto: piano cottura e aspiratore di BORA Pure sono completamente a filo piano e questo permette di integrarli nella cucina in maniera discreta ed elegante.

A sinistra: per rendere ancora più facile la sostituzione del filtro al carbone attivo, l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di ingresso, senza dover rimuovere cassetti o zoccoli di tamponamento.

A destra: a partire dal 2022 saranno disponibili nuovi colori per le bocchette d'entrata, tra cui il giallo canarino e il grigio chiaro.



BORA Basic

Piano cottura e aspiratore
tutto in uno.



BORA Basic: comandi estremamente pratici, funzionamento silenziosissimo, dimensioni compatte e un design straordinario.



BORA Basic è l'unità innovativa composta da un piano cottura a elevate prestazioni e da un aspiratore efficace. Tra le qualità di base possiamo annoverare la zona cottura Hyper, i cui corpi radianti consentono una potenza maggiore fino al 50% al livello Power.

Tecnica raffinata, montaggio veloce

Grazie al comando centrale e alla disposizione ottimale delle zone cottura, è possibile cucinare contemporaneamente con 4 pentole di dimensioni fino a 24 centimetri. Di incomparabile praticità sono la funzione di mantenimento calore con regolazione della temperatura costante a ca. 75°C e la protezione bambini, che impedisce l'accensione accidentale del piano cottura. BORA Basic promuove la cucina come luogo di comunicazione grazie allo speciale aspiratore, silenziosissimo anche ai livelli di potenza più elevati. Ciò è reso possibile dall'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e dall'impiego di un sistema di ventilatori gemelli. Come tutti i sistemi di



In alto a sinistra: che sia da una pentola alta o una padella bassa, BORA Basic Hyper aspira tutti i vapori e gli odori di cucina.

In basso a sinistra: BORA Basic Hyper può essere montato a filo piano, con listelli laterali o con la speciale cornice per piano cottura BORA, a seconda delle preferenze individuali.

In alto a destra: anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie, la bocchetta d'entrata mantiene un aspetto impeccabile.

aspirazione per piani cottura BORA, anche questo è ottimizzato per un'installazione rapida e corretta.

Massime prestazioni in uno spazio ridotto

BORA Basic assicura spazi notevolmente più ampi in cucina. L'altezza compatta, inferiore a 20 cm, e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il massimo spazio contenitivo nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Non occorre pertanto accorciare i cassetti. Con le sue dimensioni compatte di 760 x 515 x 196 mm (l x p x h), il sistema si integra anche nelle cucine di dimensioni molto piccole e, grazie alla scomparsa della cappa aspirante, crea lo spazio necessario per pensili supplementari. BORA Basic è disponibile, come tutti i nostri aspiratori per piano cottura, nella versione sia aspirante che filtrante.

Massima funzionalità

Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia. Le parti sottoposte ai vapori di cottura si possono

estrarre facilmente attraverso l'apertura di ingresso. Questi componenti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il filtro per i grassi in acciaio inox si adatta perfettamente al lavaggio in lavastoviglie e mantiene il suo aspetto originale e la sua stabilità anche dopo frequenti lavaggi. BORA Basic dimostra come anche la più elevata funzionalità possa essere comoda e al tempo stesso attraente.



bora.com/basic



Più spazio per VIVERE

BORA offre numerosi vantaggi che migliorano la cucina. E, naturalmente, che facilitano la vita!



Facilità d'uso

Il sistema viene comandato ruotando l'apposita manopola oppure toccando leggermente o scorrendo con il dito. Semplice e intuitivo.



Grande superficie di cottura: 4 24

Grazie al funzionamento salvaspazio e alla posizione centrale dell'aspiratore, tutte le zone cottura a induzione BORA offrono sempre molto spazio per cucinare. Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente ampie assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche con pentole molto grandi e bistecchiere.



Ampio spazio contenitivo

Grazie all'altezza ridotta inferiore a 200 mm e all'unità filtro aria di ricircolo integrata, nel mobile da incasso rimane il massimo spazio contenitivo per pentole e altri utensili da cucina. Non è quindi più necessario accorciare i cassetti e, nella variante a funzionamento filtrante, non si ha alcuna perdita di spazio dovuta alle canalizzazioni.



Silenziosità

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con ben 70 dB (A) di rumorosità direttamente all'altezza della testa. Con BORA le cose cambiano: anche alla massima potenza, il dispositivo BORA emette una rumorosità inferiore a quella generata facendo rosolare una bistecca.



Cucinare senza odori

BORA aspira le particelle di odore e i grassi direttamente dalle stoviglie, impedendo ai fastidiosi vapori di cucina di levarsi in aria. Le particelle di grasso vengono intrappolate dallo speciale filtro per i grassi in acciaio inox.



Libertà visiva

BORA libera dalle costrizioni imposte dalle cappe aspiranti. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Niente più postura china mentre si cucina. Nessuna visuale limitata. Nessun fastidioso vapore nel campo visivo o sugli occhiali.



Qualità dei materiali

Materiali di qualità e alta funzionalità si fondono in un sistema di alta gamma. Acciaio inox 100% e vetroceramica priva di metalli pesanti danno un tocco di stile.



Facilità di pulizia

La pulizia delle cappe aspiranti tradizionali è complessa. BORA rende più facile la vita di tutti i giorni: tutti gli elementi mobili sono facili da smontare senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie.



Progettazione senza vincoli

BORA offre nuove possibilità nella progettazione della cucina: cucinare davanti alla finestra o sotto un tetto spiovente, isole cucina senza fastidiose cappe... BORA è sinonimo di estetica moderna in cucina.



Yes, WE CARE

Voi chiedete, noi rispondiamo: la top 10 delle informazioni del BORA Customer Care.

BORA aspira veramente tutti gli odori?

Vapori di cottura, grassi in evaporazione e relativi odori vengono aspirati completamente proprio lì dove si generano, direttamente dal piano cottura. È come cucinare all'aria aperta; abiti e capelli non vengono intaccati dal vapore di cottura e rimangono freschi.

Come si pulisce l'aspiratore per piano cottura BORA?

Il filtro per i grassi e le coperture possono essere rimossi con estrema facilità e lavati in lavastoviglie.

Cosa faccio se durante le operazioni in cucina gocciola qualcosa sul piano cottura in ceramica?

Rimuovere lo sporco possibilmente subito con un panno umido, dato che calcare e sale sono più difficili da rimuovere in seguito. L'ideale sarebbe pulire il piano ceramico quando è ancora tiepido con rimedi casalinghi come il lievito in polvere mischiato a un po' d'acqua. Importante: non utilizzare detersivi o creme abrasive. Se si sono già formate incrostazioni, utilizzare prima un raschietto per piani cottura in ceramica. Sui piani cottura in vetroceramica, invece, le incrostazioni possono essere eliminate anche con detersivi per i vetri, mentre lo sporco ostinato si può trattare con una pasta a base di bicarbonato di sodio e acqua.

Cosa succede quando dei liquidi penetrano nell'aspiratore per piano cottura?

Niente paura, non succede nulla perché nel nostro aspiratore, a seconda del sistema, possono accumularsi fino a 300 ml di liquido. E non è un problema neanche se cucinando capita di rovesciare qualcosa inavvertitamente, perché grazie alla separazione della parte elettronica dal sistema di aspirazione, non può accadere nulla. BORA Basic e BORA Pure possono raccogliere fino a 3 litri di liquido. Il liquido può essere facilmente assorbito con un panno e l'aspiratore pulito rimuovendo la base dell'alloggiamento.

Dove va l'aria aspirata?

Tutti i sistemi BORA possono essere progettati sia nella variante aspirante che filtrante. Nel sistema aspirante, il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube. Pertanto, vapore e odori vengono eliminati completamente dall'ambiente. Nella variante a funzionamento filtrante, il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo, che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. L'aria così ripulita viene quindi ricondotta nell'ambiente attraverso la zona dello zoccolo.

Ogni quanto tempo va sostituito il filtro?

Dipende dal prodotto BORA in questione. I filtri al carbone attivo per BORA Basic, X Pure e Pure vanno sostituiti ogni ca. 150 ore di funzionamento. Per BORA Professional, Classic e Classic 2.0, a seconda del filtro si raccomanda la sostituzione dopo 300 o 600 ore. Queste scadenze vanno rispettate perché a quel punto il filtro risulta saturo e non è più in grado di catturare le molecole di odore.

BORA funziona anche con le pentole più alte?

Anche con pentole più alte, fino a 20 cm, i vapori di cottura possono essere aspirati senza alcun problema. Con le pentole di altezza superiore, consigliamo di appoggiare il coperchio obliquamente sulla pentola per indirizzare i vapori in direzione dell'aspiratore.

A cosa bisogna prestare attenzione nella scelta di pentole e padelle?

Il materiale rappresenta il fattore decisivo e ognuno ha i suoi pro e suoi contro. Pentole e padelle in ghisa sono, ad esempio, molto durevoli. Per contro, ci vuole tempo perché si riscaldino a dovere e possiedono una scarsa capacità di distribuzione del calore. In questo sono preferibili stoviglie a doppio fondo, spesso chiamato anche sandwich. Queste hanno inoltre una maggior capacità termica. Per contro, gli utensili con questo tipo di fondo reagiscono più lentamente ai cambiamenti (aumenti e riduzioni) della temperatura. Pentole e padelle in alluminio e acciaio inox conducono il calore in modo particolarmente rapido. Tuttavia, se c'è poco cibo al loro interno, il calore si disperde attraverso le pareti e la sua distribuzione può essere irregolare a causa del fondo sottile. E poi ci sono ancora stoviglie con fondo pressato. Risultano molto leggere, relativamente più economiche e in più sono dotate di una buona distribuzione termica. Tuttavia, la loro durata è limitata e non funzionano su tutti i fornelli a induzione.



Avete domande o volete un suggerimento professionale? La nostra cuoca Iva ha la risposta! Basta scansionare il codice QR.



Che differenza c'è tra il fornello a induzione e il fornello elettrico?

Il piano cottura di un fornello elettrico è costituito da un rivestimento ceramico o da piastre di cottura e viene scaldato mediante serpentine, che in seguito riscaldano la pentola. La temperatura può essere impostata per livelli. Nel caso di fornelli regolabili per livelli, la potenza di riscaldamento non è costante, ma oscilla intorno al valore generico selezionato. Nel caso di fornelli ceramici a induzione, un campo elettromagnetico genera correnti elettriche parassite all'interno della pentola, per cui questa si riscalda. La potenza termica può quindi essere regolata a livelli più precisi. All'accensione, l'energia agisce immediatamente sulla pentola. Quando il flusso di energia viene arrestato, continua ad agire soltanto il calore residuo della pentola. Questo significa che, a parità di prestazioni, il fornello a induzione è più rapido rispetto a quello elettrico.

E qual è il vostro suggerimento speciale?

Entro i primi 24 mesi dall'installazione di un sistema BORA, i clienti possono registrarsi sul nostro sito web e richiedere il prolungamento gratuito di un ulteriore anno della durata standard della garanzia di due anni. Il link si trova sull'etichetta adesiva dell'aspiratore o su uno degli opuscoli a corredo della fornitura. Una volta registrati, saremo in grado di visionare tutti i dettagli di servizio della vostra consegna in modo da poter intervenire facilmente e rapidamente in caso di necessità.

Dal VECCHIO nasce il nuovo



Testo
ALISSA SELGE
Foto
STEPHANIE FÜSSENICH



Una giovane famiglia ha deciso di arredare un'ex fabbrica di cioccolato con i souvenir dei suoi viaggi: così la vita di tutti i giorni si trasforma in una vacanza!



Attraverso le foglie di un cedro secolare himalayano la luce brilla di sfumature dorate, mentre meli e castagni costellano il vasto terreno della proprietà. Qui, a una ventina di minuti da Anversa, in Belgio, la fondatrice del fashion brand elle and rapha Valerie Verbeeck e la sua giovane famiglia hanno trovato il loro angolo di paradiso. “Ci siamo innamorati della proprietà già dal giardino”, racconta il marito Thomas Mortier. “È stato come trovarsi d'improvviso in vacanza e abbiamo capito che questa era la casa dei nostri sogni”.

Famiglia e lavoro sotto lo stesso tetto

Probabilmente hanno anche percepito la storia straordinaria dell'antica villa costruita nel 1871, che vanta un terreno di ben 600 mq. Per metà, l'immobile consiste in un'ampia stanza con un alto soffitto rivestito in legno. Si tratta dell'ambiente un tempo adibito a fabbrica di cioccolato. Ed è probabile che il profumo delle dolci prelibatezze continui ad aleggiare all'interno delle sue mura. Anche negli anni successivi la casa è stata abitata da personalità interessanti. Per esempio, un'artista si è trasferita qui utilizzando come studio l'ampia stanza immersa nella luce. I suoi quadri, spesso dipinti direttamente sui muri, si trovano ancora oggi in alcuni punti della casa. “La sfida più grande durante la ristrutturazione è stata quella di

preservare il carattere unico e antico della casa, pur apportando il nostro personale gusto estetico”, ricorda Thomas. E ci sono riusciti: il vecchio camino fuliginoso e gli eleganti stucchi dell'alto soffitto ricordano il passato insolito dell'abitazione. Accanto ai mobili antichi dei precedenti proprietari, troviamo tesori moderni provenienti dai viaggi della famiglia a Marrakech e Ibiza. Le varietà cromatiche scelte, nei toni caldi della terra, conferiscono al mix unico di vecchio e nuovo un tocco sempre accogliente, oltre che un grande fascino. E pensare che questa famiglia vive qui da meno di un anno! Ma la casa ha già acquistato grande vivacità: le gemelle omozigote Gabrielle e Raphaëlle hanno da poco festeggiato il loro quinto compleanno con un castello gonfiabile in giardino. Il piccolo Jérôme, invece, ha un anno e mezzo.

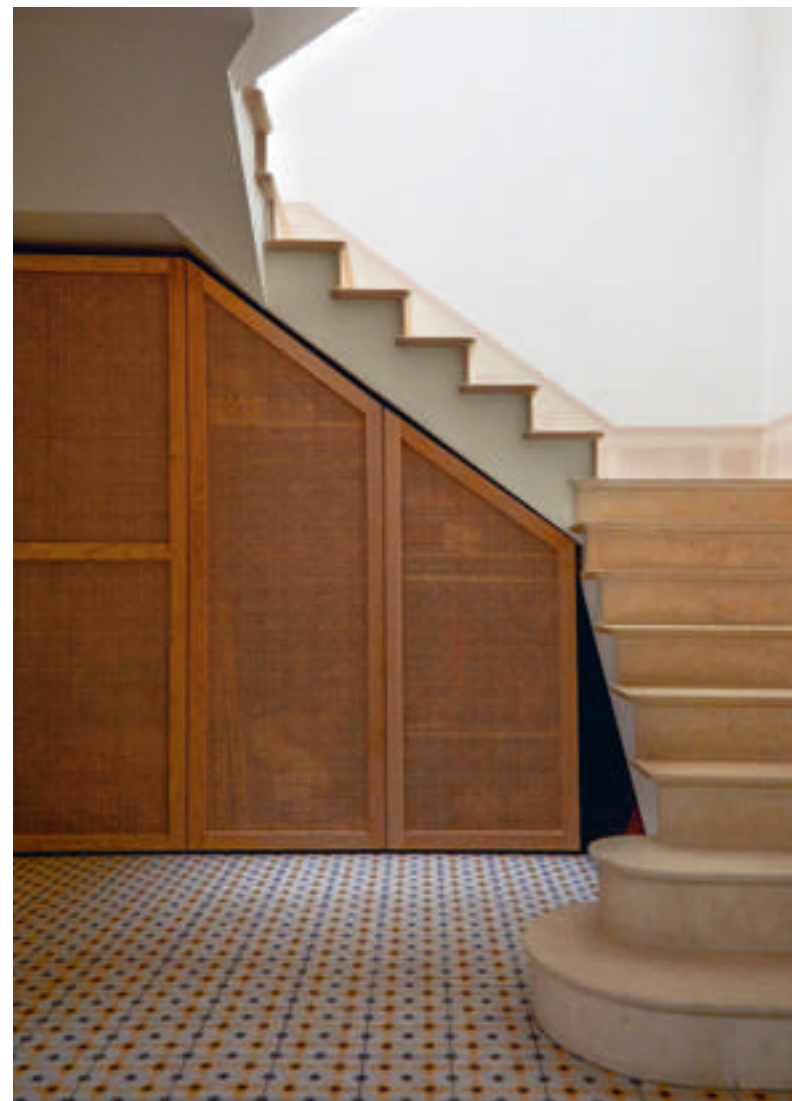
“Resteremo qui per molto tempo”, spiega Valerie allegramente. I due, infatti, che si frequentano fin da bambini e si sono innamorati ai tempi della scuola, hanno già traslocato molte volte. Quando Valerie aspettava le gemelle, ha perso un lavoro che la appagava dopo soli tre mesi. Eppure, quel temporaneo periodo di vacanza in famiglia le ha dato l'input per fondare un'azienda tutta sua: mentre cercava dei costumi da bagno coordinati per le bambine e il marito si è reso conto che trovava solo articoli per padri e figli maschi. Il suo passato da modella ha spinto Valerie

In alto: la ghirlanda di palloncini della festa di compleanno delle gemelle Gabrielle e Raphaëlle resterà ancora per un po' a decorare la stanza.

In alto a destra: sfruttare ogni angolo in modo intelligente. Nella parte inclinata del sottotetto della camera da letto è stata collocata una vasca da bagno “freestanding”.

In basso a sinistra: i mobili su misura si adattano agli elementi architettonici per creare spazi di contenimento.

In basso a destra: anche la camera dei bambini è arredata con pezzi selezionati, come ad esempio il murale di una colomba dello Studio Loco.





In alto: oltre la porta scorrevole in noce c'è lo studio dove Valerie lavora al suo label elle and rapha insieme a cinque collaboratori.

In alto a destra: nell'isola cottura, a filo col top della cucina, è installato il sistema di aspirazione BORA X Pure, dal funzionamento semplice e silenzioso. È mezzogiorno e si cucina per l'intera squadra.

In basso a destra: la villa, un'ex fabbrica di cioccolato costruita nel 1871, si trova a 20 minuti d'auto da Anversa.

Per ulteriori ispirazioni living come da Valerie e Thomas, visitare Instagram su



@boracookingsystems

a creare da sé i prototipi dei capi d'abbigliamento per la famiglia. Si è quindi messa a visitare siti di produzione in Portogallo e a lavorare senza sosta al suo marchio, mentre Thomas la aiutava di notte e nei fine settimana, continuando in parallelo il suo lavoro a tempo pieno di business developer. Oggi, il marchio elle and rapha – dal nome delle gemelle – funziona a meraviglia. Tanto che Thomas è entrato in società e la coppia si è messa alla ricerca di una casa in cui il loro team formato da cinque collaboratori potesse anche lavorare. Lo studio con i soffitti alti e le vecchie travi di legno è il luogo dove la piccola azienda a conduzione familiare lavora e confeziona gli ordini – a volte con l'aiuto delle gemelle, che adorano cospargere i pacchetti di glitter.

La cucina con rivestimento in pannelli di noce collega lo studio al resto della casa, e quindi anche la vita professionale alla vita familiare di Valerie e Thomas. È qui che il team di lavoro incontra la famiglia per pranzo. “La cucina è il cuore della casa. Ecco perché è la nostra stanza preferita”, spiega Valerie. L'idea di installare BORA X Pure risale a parecchi anni fa. “Abbiamo visto per la prima volta BORA X Pure quando siamo stati invitati a casa dei vicini. Siamo rimasti entusiasti del design e abbiamo capito subito che dovevamo averlo anche noi nella nuova cucina!”

40.000 follower su Instagram

Oltre all'installazione di moderni elettrodomestici da cucina, per loro era importante una zona salotto accogliente. E tanto spazio per preparare pranzi e cene a un numero consistente di ospiti. Magari gli spaghetti alla carbonara, che piacciono tanto ai bambini. La cucina è un luogo per tutti, a volte caotico ma comunque accogliente. Valerie e Thomas condividono la loro vita familiare e le immagini della loro casa anche su Instagram (elle_and_rapha), dove contano oltre 40.000 follower. Con i loro scatti, hanno raccontato la prima notte nella nuova casa il giorno di San Valentino del 2021, che hanno trascorso tutti insieme in un enorme letto fatto di tanti materassi sistemati per terra, dato che il piano di sotto aspettava di essere tinteggiato e il riscaldamento non era ancora installato. Con i follower condividono anche le “gaffe”, come i lavandini troppo piccoli del bagno delle gemelle, di cui Valerie non aveva verificato prima le misure. “Vogliamo essere d'ispirazione, ma senza fingere una facciata perfetta”, sostengono i due. Nell'acquistare la casa, il loro desiderio era quello di sentirsi sempre in vacanza. E ci sono proprio riusciti!



TRADIZIONE e modernità

A Felanitx, sull'isola spagnola di Maiorca, l'architetto Jochen Lendle ha costruito per la sua famiglia una "finca", o masseria, con vista panoramica.

Testo
MARTIN FRAAS

Foto
JOCHEN LENDLE

A destra: il soffitto a cassettoni in cemento a vista è il pezzo forte del living room da 80 mq. I mobili sono del brand italiano Moroso.

In basso a sinistra: nel tavolo della cucina da lui progettato, con basi alte solo 30 cm, Jochen Lendle ha integrato il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Professional 3.0 con griglia teppanyaki in acciaio inox.

Il patio centrale misura 50 mq ed è circondato da finestroni a tutta parete.



L'architetto tedesco Jochen Lendle vive e lavora a Maiorca dal 1998. Dato che molti dei suoi amici sono del posto e lui parla perfettamente sia lo spagnolo che la lingua locale, ha solide radici sull'isola. La sua rete e le conoscenze da "insider" tornano utili anche alla sua attività. Dopo aver realizzato a Maiorca numerose opere straordinarie sia per soggetti privati che per investitori stranieri, a Felanitx ha finalmente realizzato una masseria per sé e per la sua famiglia.

E quando un architetto crea un progetto per sé, ci si aspetta un'autentica casa da sogno. Qual è la particolarità della "finca"?

Con la sua semplice pianta rettangolare, dall'esterno si presenta come un'interpretazione in chiave contemporanea dell'architettura locale tipica della zona. Il regolamento edilizio non lascia molto spazio di manovra. Anche la facciata, realizzata con l'arenaria locale Marés, è stata volutamente mantenuta tradizionale. Particolare è, tra l'altro, un patio centrale interamente circondato da vetrate, con porte scorrevoli e ampi elementi ombreggianti posti di fronte alle finestre a tutta altezza, realizzati nello stile delle "persianas mallorquinas", ovvero persiane in legno pieghevoli montate su un telaio per proteggere dall'onnipresente luce solare.

Retraendo lateralmente le persiane si libera la vista, vero?

Esatto. Una vista a 360 gradi sull'intera isola, cosa molto rara a Maiorca. Dal patio, possiamo ammirare lo scintillio del mare di fronte a Es Trenc da diverse prospettive: per me, questo è stato l'aspetto decisivo nell'acquisto della proprietà. Ma vediamo anche la Serra de Tramuntana, Galatzó, Puigpunyent e persino il Cap de Formentor, distante 60 chilometri.

Quanto è vasta la proprietà?

Oltre 19.000 metri quadrati. Nel comune di Felanitx, 15.000 metri quadrati sono il minimo per una "finca" di nuova costruzione. La zona è boscosa e ci sono olivi selvatici. E noi abbiamo piantato altri 50 alberi da frutto. Tutta frutta che cresce a Maiorca: mele, melograni, fichi, mele cotogne, arance, clementine, mandarini, limette, limoni e pompelmi.

Che cosa le piace dei dintorni di Felanitx?

È un angolo ancora tipicamente maiorchino, una cosa che mi sta molto a cuore. Conosco molto bene la zona, avendo vissuto per sedici anni non lontano da qui, a Portocolom.

Anche gli interni della finca sono di sua progettazione. È sempre così nei suoi lavori?

Il più delle volte sono fortunato e riesco a fare tutto. L'ideale è non limitarsi a progettare la struttura degli ambienti e l'involucro, ma l'intera abitazione, compresi i mobili, gli interni e persino il giardino. Mi diverto molto a farlo e in questo modo il committente gode di un sistema coerente.

Anche il concetto di illuminazione della "finca" è molto interessante.

A volte arrivi in un ristorante dove l'illuminazione è costituita da tre tubi al neon a soffitto. Per noi tedeschi non è facile abituarsi, perché a noi piace la luce più soffusa. Ci dà un senso di accoglienza. Nella nostra "finca" la luce arriva quasi esclusivamente dal pavimento, creando un'atmosfera del tutto speciale. Inoltre, tutti i parapetti in vetro sono realizzati con una lamina colorata all'interno. A seconda dell'angolo di incidenza della luce, cambiano colore creando affascinanti giochi di luce sempre diversi in tutto l'edificio.

Per la cucina ha scelto un sistema di aspirazione vapori BORA.

Avevo già installato BORA più volte dai clienti. È stato il primo sistema sul mercato in grado di aspirare coerentemente i vapori di cottura verso il basso: una conquista inestimabile per l'architettura della cucina. Quando è uscito BORA Professional, mi sono detto: mi piace! Il soffitto della nostra "finca" è alto tre metri e quaranta. Non posso appenderci una cappa aspirante, perché risulterebbe ridicola. Quindi ho progettato un tavolo come isola di cottura in cui il vapore viene direttamente aspirato grazie a BORA Professional.

Per la sua famiglia, la cucina è uno spazio importante?

È il fulcro della casa. Mia moglie Johanna ed io cuciniamo entrambi con passione. E sono io quello che spesso cucina quando abbiamo visite. Ma la cuoca migliore è sicuramente mia moglie.



Jochen Lendle è originario di Limburgerhof, in Renania-Palatinato. Ha studiato Architettura a Kaiserslautern e alla celebre ETSA di Barcellona. Come architetto, nei progetti per i clienti si concede spesso libertà di progettazione senza il vincolo della cappa aspirante e ora ha dotato anche casa sua di un sistema di aspirazione BORA.

Al di sopra DELLE NUVOLE...

In un nuovo video, i membri della squadra ciclistica di livello internazionale BORA - hansgrohe mostrano il loro lato spiritoso.

Testo
MARTIN FRAAS

Foto
ALEXANDER ERHOLD/EVCOM, VALENTIN RAPP,
RED BULL SKYDIVE TEAM

Diventare in qualche modo professionista del ciclismo è stato a lungo solo un sogno che sembrava irrealizzabile.

ANTON PALZER

membro della squadra BORA - hansgrohe da aprile 2021

Quando, durante le riprese della campagna video BORA, svoltesi in collaborazione col Red Bull Skydive Team, si è presentata l'occasione di tentare un lancio in tandem dal cielo, i professionisti di BORA - hansgrohe Felix Großschartner e Anton Palzer non si sono certo fatti pregare. Il loro primo commento a caldo? Che idea geniale!



Patrick Gamper:

Where are you????
I need the steaks...



In attesa del grande salto: Felix Großschartner (davanti a sinistra) e Anton Palzer (davanti a destra) poco prima del lancio col paracadute.



“Felix ha un appuntamento con Patrick per un barbecue al coperto. Ci va con la bici da corsa. Ha già preso le bistecche, ma ha calcolato male i tempi. Chiede aiuto a Toni, impegnato a godersi una sosta intermedia con gli amici del Red Bull Skydive Team. La proposta del volo viene accolta come una salvezza da Felix – ignaro che per atterrare è necessario un salto col paracadute in tandem. Felix e Toni arrivano in contemporanea da Patrick, il quale lancia immediatamente le bistecche sul teppanyaki e salva la grigliata.” Ecco il riassunto della trama di una nuova, originale campagna video BORA girata col supporto di Red Bull. Uno dei set principali è l'aeroporto del piccolo comune di Niederöblarn, in Stiria. Ma non è soltanto la scenografia ad essere spettacolare: anche i professionisti delle due ruote Anton “Toni” Palzer, Felix Großschartner e Patrick Gamper fanno la loro figura nel ruolo di attori! Il fun video vuole anche essere una presentazione spiritosa di Toni Palzer, entrato a far parte della squadra BORA - hansgrohe nell'aprile del 2021. Si tratta di uno dei trasformisti più inconsueti del ciclismo degli ultimi anni. Nativo di Berchtesgaden, Toni è infatti protagonista di un particolare cambio di

carriera. Per dodici anni, Toni Palzer è stato uno dei discesisti di punta a livello mondiale. E si è anche fatto un nome nella disciplina della corsa in montagna. Nel 2020 ha segnato un nuovo record di attraversamento del Watzmann in 2h 47'. Come atleta di montagna, alcune delle sue sessioni di allenamento hanno avuto luogo in sella a una bicicletta da corsa. Eppure, per lui la transizione professionale era più che altro un sogno che sembrava irrealizzabile. Alla BORA - hansgrohe, il talento dell'atleta era già stato notato da tempo. Il manager della squadra, Ralph Denk, l'aveva persino invitato anni prima a un campo di allenamento di prova, ma la notifica su Instagram era sfuggita a Toni. I contatti sono stati ristabiliti solo dal suo allenatore, Helmut Dollinger, che segue anche gli atleti di BORA - hansgrohe. Così, quella che era nata come un'idea è diventata realtà. Nel corso della sua prima stagione da professionista, Toni ha imparato moltissimo e, con la Vuelta a España, ha finalmente avuto l'occasione di completare un circuito di tre settimane. Sarà intrigante vedere dove lo porteranno la sua professionalità, disciplina e attitudine positiva verso la vita. Un happy ending garantito.



Rischio e velocità sono il loro pane quotidiano. E il nuovo arrivato (nuovo anche alla disciplina) Anton “Toni” Palzer, che fino ad aprile 2021 faceva ancora lo scialpinista, non si sottrae neppure al cambio di carriera. Va da sé, dunque, che il salto in tandem con gli skydiver è stata un'emozione da brividi sia per Toni che per Felix Großschartner.



La campagna video BORA - hansgrohe completa.

Segui la squadra ciclistica BORA - hansgrohe su Instagram



@borahansgrohe

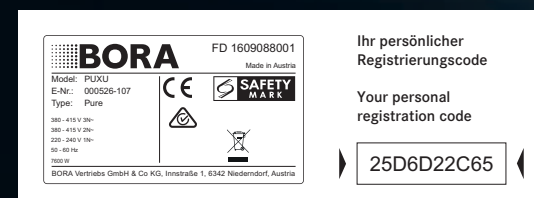
Regalati tutti i vantaggi: un anno di garanzia in regalo.

Estensione della garanzia

Inserisci il codice matricola del tuo apparecchio BORA e la garanzia verrà gratuitamente prolungata di un anno.



bora.com/registration



Il codice matricola si trova sull'apparecchio e sull'etichetta del manuale utente.

Le condizioni di garanzia in vigore si trovano al link: mybora.com/warranty2plus1

Colophon

Editore

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

Amministratore delegato: Willi Bruckbauer
Codice fiscale: 166/4115
Partita IVA: ATU67323933
N. iscrizione al registro delle imprese: FN 381333i
Responsabile dei contenuti: Willi Bruckbauer

Contatti

bora.com

Copyright

Tutti i diritti riservati. La riproduzione degli articoli è consentita solo con l'autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con un preciso riferimento alla fonte. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al design dei prodotti. Sono possibili deviazioni di colore dovute alla tecnologia di stampa.

Redazione e realizzazione

Storyboard GmbH, München
Grafica: Ellen Fischer, Claudia Homer
Editor fotografie: Elina Gathof

Testo

Martin Arnold, Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss, Alissa Selge

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Medientcenter GmbH, Kienberg



Foto: BORA - hansgrohe / Bettinphoto

Dopo un'impressionante corsa in solitaria, Nils Politt vince la dodicesima tappa del Tour de France 2021 a Nîmes.

I partner commerciali BORA sono stati adeguatamente formati
per rispondere in modo competente alle vostre domande.

Il vostro riferimento:



000721-10011

WUBM-IT