

 **BORA**



BORA X BO

Die neue Leichtigkeit des Kochens.



Ob knusprige Braten, köstliches Gemüse oder luftig-leichte, goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung liefert der BORA X BO perfekte Garergebnisse – selbst wenn Sie drei gefüllte Bleche auf einmal hineinschieben! Der BORA X BO kann braten, backen, dämpfen und vieles mehr, ist dabei kinderleicht bedienbar – und reinigt sich nach dem Gebrauch wieder selbst blitzblank!

BORA X BO

Highlights



Frische Luft und freie Sicht

So behalten Sie immer den Durchblick: Der BORA X BO verhindert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür heißer Dampf ins Gesicht steigt. Seine automatische Dampfabsaugung führt den Dampf vor dem automatischen Öffnen der Tür entfeuchtet, abgekühlt und gefiltert nach hinten ab. Der Geruchsfilter minimiert dabei selbst starken Fischgeruch.

Einfache Bedienung

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!

BORA X BO

Highlights



Leichte Reinigung

Garraum verschmutzt? Kein Problem: Ihr Dampfbackofen bringt sich mit seinem automatischen Reinigungsprogramm selbst wieder zum Glänzen, und das ganz ohne Nachwischen. Drehen Sie hierzu einfach die Reinigungskartusche in den erkalteten Grillrost. Sie enthält umweltverträgliche Reiniger und Entkalker für strahlende Sauberkeit.

Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Besser geht's nicht: Der BORA X BO glänzt mit besonders gleichmäßigen Garergebnissen und optimaler Wärmeverteilung. Ihre Gerichte werden auch dann perfekt, wenn Sie alle drei Ebenen auf einmal nutzen. Bereiten Sie beispielsweise viele Croissants parallel auf drei Blechen zu, gelingen alle gleich gut!

Design

Sein schwarzer Rahmen und das minimalistische Design erheben den BORA X BO zum Kunstwerk. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos in das attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt.

Dampfbacken in Perfektion.



Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren?
Einfach unsere Website besuchen: bora.com/x-bo

BORA Multischublade Highlights



Design

Das reduzierte „All Black“-Design der BORA Multischublade verzichtet auf alles überflüssige. Für die grifflose Frontblende haben Sie die Wahl: Entweder Sie passen deren Optik an Ihren Küchenschrank an und sie fügt sich nahezu unsichtbar in die Küchenarchitektur ein – oder Sie nutzen die BORA Glasfrontblende, die im gleichen edlen Design wie der BORA X BO gehalten ist.

Leichte Reinigung

Alle Flächen der BORA Multischublade sind einfach zu erreichen und somit schnell zu reinigen. Das durchdachte Design vermeidet scharfe Kanten und Fugen, sodass alles in kürzester Zeit wieder glänzt.

Beste Materialien

Beste Qualität: Für die BORA Multischublade werden ausnahmslos ausgewählte Materialien verwendet. Die veredelten Metallkomponenten und der schwarze Glasboden stehen für Langlebigkeit und Robustheit. Alles ist hochwertig verarbeitet – damit Sie dauerhaft Freude an Ihrer BORA Multischublade haben!

BORA Multischublade Highlights



Einfache Bedienung

Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem kurzen Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder Sie stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Bei Vernetzung mit einem BORA X BO lässt sich die BORA Multischublade auch über dessen Display steuern.

Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Dank ihrer Voreinstellungen ist die BORA Multischublade vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen regenerieren, auftauen oder warmhalten. Bei der hohen Variante der Multischublade können Sie sogar auf zwei Ebenen arbeiten. So gelingen selbst anspruchsvolle Menüs perfekt!

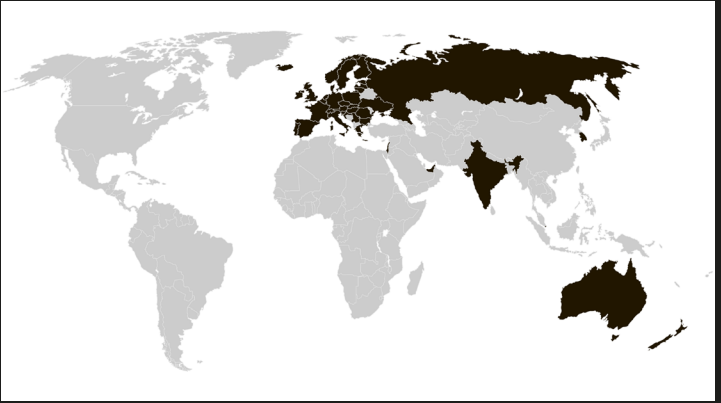
Zubehör Multischublade: Zwischengitter

Auf dem BORA Ebenenrost lassen sich Speisen wärmen, die eine geringere Temperatur benötigen als die Gerichte, die auf dem Glasheizboden der Multischublade erhitzt werden. Perfekt für das Erwärmen von Babynahrung, das Marinieren von Speisen oder für Gerichte, die Sie lauwarm servieren wollen!

Händlersuche

Sie haben noch Fragen oder möchten unsere Systeme einmal in Echt erleben? Händler in Ihrer Nähe finden Sie unter:

bora.com/dealer



DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Stand: 07 / 2022

bora.com