

BORA

Magazin

01 | 2021



Professional 3.0

Intuitive Bedienung,
optimiertes Design
& große Kochfläche

Filmreif

In der Küche mit
dem Schauspieler
Stanley Tucci

Genussreich

Indoor-Grillen mit
dem innovativen
Tepan-Edelstahlgrill

Nachgefragt

BORA Gründer
Willi Bruckbauer
im Gespräch

Willi Bruckbauer blickt mit Optimismus in die Zukunft, in der BORA mit zahlreichen Innovationen weiter Maßstäbe setzen wird.

Willkommen in der BORA Welt!

Wann immer – wo auch immer auf der Welt – ich begeisterte BORA Fans treffe, denke ich: Es war richtig! Es war eine gute Entscheidung, vor über einem Jahrzehnt mit dem ersten Prototyp den Weg in die Revolution der Küchenwelt zu starten. Es war ein Wagnis, aber es hat sich gelohnt: Die Küchen sollten schöner werden und das ist uns gelungen, wenn man begeisterte Nutzer von unseren Dunstabzügen schwärmen hört: Funktionalität, Qualität, Ästhetik. Das ist es, was immer mehr Menschen als Alternative zur traditionellen Haube schätzen. Sie haben richtig gelesen: Ich sprach von BORA Fans. Und das meine ich tatsächlich so, denn die Begeisterung, mit der ich angesprochen werde, Feedback erhalte und aus der ich Ansporn für die Arbeit ziehe, ist einfach umwerfend. Faszinierend, wie unsere Marke Konsumenten aus den unterschiedlichsten Teilen der Welt in ihren Bann ziehen kann. Das sind viele Menschen, die einfach ihren Wohnraum Küche verschönern wollen. Einige davon kennen Sie vielleicht. Sei es die britische Food-Stylistin und Autorin Anna Jones, deren vegetarische Kochbücher internationale Bestseller sind. Oder Stanley Tucci, US-amerikanischer Schauspieler mit Wohnsitz in London (inklusive BORA Professional). Auch Peter Sagan, Radsport-Star aus dem Team BORA – hansgrohe, spricht in unserem Interview ab Seite 74 über seine Leidenschaft für das Kochen.

Die Welt von BORA wird immer internationaler. Unsere Idee zieht Kreise und dafür möchten wir uns bei unseren Fans bedanken. Für sie arbeiten wir an weiteren Innovationen. Und so haben wir mit dem modularen System Professional 3.0 das Nonplusultra für höchste Ansprüche an Formensprache, Material und Technik entwickelt. Wir stellen es Ihnen auf Seite 14 vor. Es ist übrigens auch mit einem Tepan-Edelstahlgrill erhältlich, denn diese Art des Zubereitens wird immer beliebter. Deshalb haben wir das große BORA Tepan-Buch „Indoor Grillen“ herausgegeben: Neben einem Informationsteil verraten fünf ausgewählte Köche ihre besten Rezepte, mit denen man rund ums Jahr gesund und facettenreich Raffiniertes am Grill zaubern kann. Mehr dazu auf Seite 60. Haben wir Ihnen den Mund wässrig gemacht? Dann einfach losblättern. Und vielleicht überzeugt Sie, was wir Ihnen versprechen: Mehr Freude in der Küche. Jeden Tag.

Herzlichst



Willi Bruckbauer

BORA Produkt

DAS PRINZIP BORA Vordenken statt nachmachen. Wir entwickeln neue Ideen, die das Leben angenehmer machen.	6
BORA VORTEILE Auf Basis von innovativen Ideen liefern wir effektive Lösungen, die gut durchdacht sind.	8
UNSERE ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN Die am häufigsten gestellten Fragen zu BORA.	12



8

BORA System

INTERVIEW BORA Gründer Willi Bruckbauer über die Idee, das System und was es so erfolgreich macht	52
BORA SYSTEM Das BORA System bietet mit universell einsetzbaren Elementen optimale Leistung bis ins Detail.	56
BORA GARANTIE Zum Beweis für das Vertrauen in unsere Produkte bieten wir jedem Kunden eine verlängerte Garantie – egal, für welches System.	58



58



30

BORA PROFESSIONAL 3.0 Optimierte Ästhetik, intuitive Bedienung, maximale Effektivität und höchster Komfort.	14
BORA CLASSIC 2.0 Die Weiterentwicklung des bewährten und preisgekrönten Classic Systems. Geprägt von puristischer und höchästhetischer Optik.	22
BORA X PURE Das System setzt neue Maßstäbe. Es vereint höchste Funktionalität mit markantem Design.	30
BORA PURE Eine Klasse für sich – die Kombination aus minimalistischem Design und Hightech.	38
BORA BASIC Die Revolution: Kochfeld und Abzug in einem Produkt, passend für jede Küche.	46



60

ANNA JONES Die Autorin und Food-Stylistin im Gespräch über Koch-Trends und die Bedeutung saisonaler Küche.	70
PETER SAGAN Er gilt als Rockstar des Radsports. Im Interview verrät der 31-Jährige, was ihm Kraft gibt – und ihn entspannt.	74
EDITORIAL	2
BORA AWARDS	78
IMPRESSUM	78



66



14

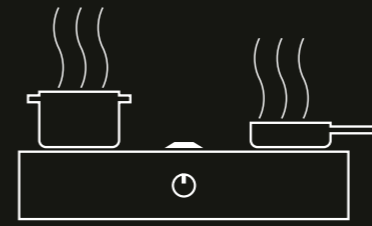
BORA Erleben

GRILLEN JEDEN TAG Der BORA Tepan-Edelstahlgrill macht Träume wahr.	60
HOLLYWOOD AM HERD Der gefeierte Filmstar Stanley Tucci ist auch leidenschaftlicher Hobbykoch und Kochbuchautor.	66

Foto: Anna Rose, Gerhard Kassner

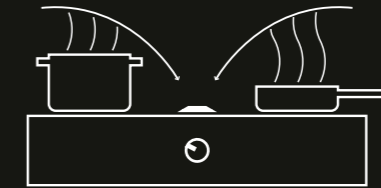
Prinzip BORA

Das Prinzip BORA – oder:
Physik kann so schön sein.



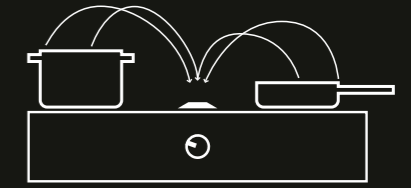
1

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.



BORA Vorteile



Frische Luft

Kochen in der Komfortzone

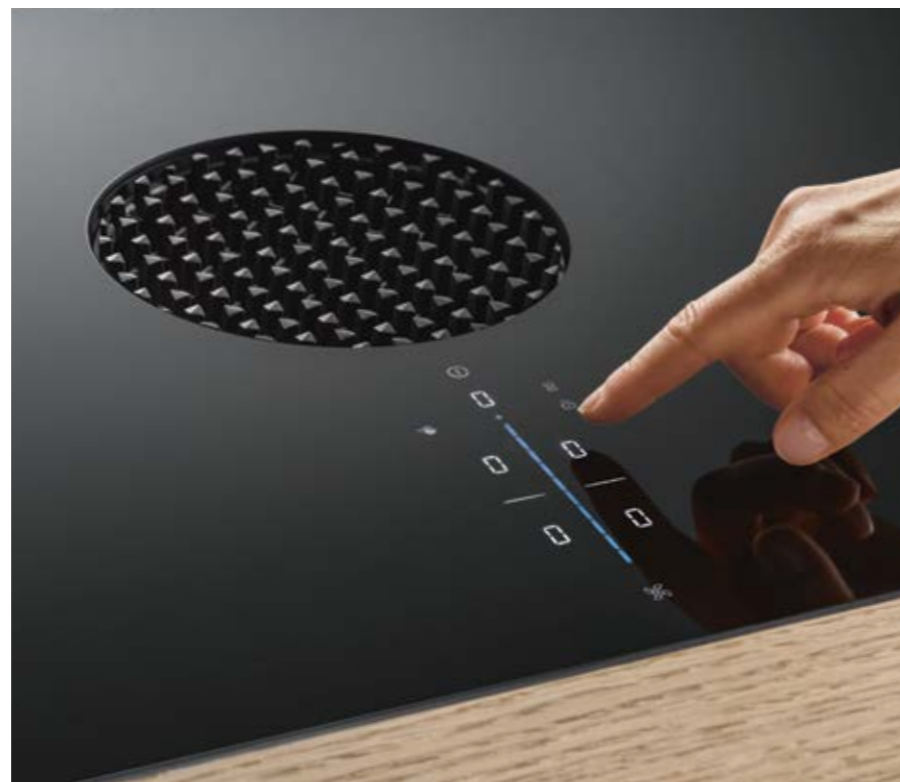
BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, Kochdünste können gar nicht erst hochsteigen. Die Fettpartikel werden im Edelstahl-Fettfilter eingeschlossen.



Einfache Bedienung

Intuitiv, selbsterklärend und ausgereift

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



Leichte Reinigung

Warum schwierig, wenn es auch einfach geht?

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



Ruhe

Deutlich leiser als herkömmliche Dunstabzugshauben

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.



Viel Stauraum

Der Kochfeldabzug schafft Platz für Küchenutensilien

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 übliches Kürzen von Schubladen oder ein Stauraumverlust durch Kanalführungen im Umluftbetrieb entfällt.



Große Kochfläche: 4 24

Viel Raum für professionelles Kochen

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.



Beste Materialien

Hohe Funktionalität und lange Lebensdauer

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



Freie Sicht

Keine störende Dunstabzugshaube in Kopfhöhe

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.



Planungsfreiheit

Der Maßstab für eine neue Küchenarchitektur

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



Unsere Antworten auf Ihre Fragen

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, ist dies ebenfalls kein Problem, denn dank Trennung von Elektronik und Abzugssystem kann hier nichts passieren.

So können bei BORA Basic und BORA Pure auch Mengen von bis zu 3 Litern aufgefangen werden. Die Flüssigkeit kann einfach mit einem Lappen aufgewischt und der Abzug durch den abnehmbaren Gehäuseboden gereinigt werden.



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.

Funktioniert BORA auch mit höheren Töpfen?

Auch bei einer Topfhöhe bis zu 20 cm werden Kochdünste problemlos eingesaugt. Ab ca. 21 cm Topfhöhe empfehlen wir, den Kochtopfdeckel schräg aufzusetzen, um die Dämpfe in die Richtung des Abzugs zu leiten.

Was kostet ein BORA Abzugssystem?

Unsere BORA Systeme sind individuell planbar. Bitte wenden Sie sich für Preisauskünfte und ein persönliches Angebot an einen BORA Partner in Ihrer Nähe.

Wie wird der BORA Kochfeldabzug gereinigt?

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



Wo geht die abgesaugte Luft hin?

Alle BORA Systeme sind sowohl als Abluft als auch als Umluft 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 zurück in den Raum geführt.

BORA

Professional 3.0

Revolutionär besser





Die Kombination aus klassischem Knebel und sensitiver Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Handhabung einfach und präzise. Alle Funktionen werden bequem und intuitiv über Knebeldrehung und Tap auf die zentrale Touchfläche aktiviert. In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung von der jahrzehntelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme geprägt ist. Das Prinzip der optimierten Einfachheit ist auch die Basis für die Gestaltung der zentralen Bedienelemente wie Kindersicherung oder Pause. Sie lassen sich für das gesamte System schnell und effizient mit dem Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren. Perfektioniert wurde auch die automatische Abzugssteuerung durch die intelligente Erkennung und Anpassung an das jeweilige Kochfeld.



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

Rechts: Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige.

BORA Professional 3.0 – optimiertes Design, intuitive Bedienung, maximale Effektivität und höchster Komfort.

Das innovative System BORA Professional 3.0 vereint wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Visuell faszinierend und prägend ist das optimierte Design. Vollendete Formensprache trifft dabei auf höchste Ansprüche bei Material und Technik. Die optischen Highlights sind der Abzug sowie die neu gestalteten Bedienknebel mit schwarzer Glasfront: Sie verleihen dem Bedienknebel im Off-Zustand eine elegant reduzierte Optik. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Die Optimierung des abnehmbaren Edelstahl-Rings und der Anzeigefläche wertet den

Knebel nicht nur optisch auf, sie macht die Touchfläche auch größer und bedienfreundlicher. Den High-End-Anspruch des Systems unterstreicht die perfektionierte Bedienung. 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 senkt sie bis auf 0. Und auch bei Überdrehen nach links verbleibt die Leistung bei 0 und die Kochzone im Off-Zustand. Ein separates Menü verhindert zudem das versehentliche Aktivieren von Funktionen wie Timer und Ankochautomatik während des Kochvorgangs.

Rechts: BORA Professional 3.0 bietet von Flächeninduktion über Tepan und Gas bis zum Wok unterschiedliche Möglichkeiten in der Zusammenstellung. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander.



Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt.

Die volle Konzentration kann auf das Kochen gerichtet bleiben.

Das System BORA Professional 3.0 verfügt zudem über eine automatische Verschlussklappe. Beim Einsatz des Abzugs öffnet und schließt diese automatisch. Beim Schließvorgang verhindert die integrierte Sensorik ein Einklemmen von Gegenständen. Im Off-Zustand ist das elegante System vollständig geschlossen.

Das modulare System von BORA bietet eine breite Auswahl an Kochfeldern, von Flächeninduktion bis Gas oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern sind problemlos möglich. Durch die mit 54 cm übertiefen Kochfelder bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch zwei große Töpfe finden so leicht hintereinander Platz. Und besonders große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.

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.

Rechts: Trotz hoher Leistung bleibt der Abzug angenehm leise. Der Grund ist die optimale Luftführung und der Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters. So kann man sich während des Kochens ungestört unterhalten.



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 können alle Teile im Geschirrspüler – und das bei sehr geringem Platzbedarf. Beachtlich ist die extrem niedrige Lautstärke des Systems. Durch den geräuscharmen, im Sockelbereich der Küche integrierten Lüfter bleibt der Abzug selbst bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. So wird die Küche zu einem angenehmen Aufenthalts- und Kommunikationsort. Formvollendetes Design trifft höchste technische Ansprüche: 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.



Ganz links: Unsere Produkte sorgen nicht nur beim Kochen für mehr Lebensfreude, sie beweisen ihren herausragenden Alltagsnutzen auch durch einfache Reinigung und Wartung.

Links: Die All Black Edition von BORA Professional 3.0. Abzugssystem und Bedienelemente sind mittels eines aufwendigen Verfahrens komplett mattschwarz beschichtet.

BORA Professional 3.0 Highlights

Intuitiver Bedienknebel

Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und sensitiver Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige. Alle Funktionen werden einfach, bequem & intuitiv über Knebeldrehung und Tap auf die zentrale Touchfläche aktiviert.

Premium-Design

Hier trifft wegweisende Formensprache auf höchste Ansprüche bei Material und Technik. Design-Highlights sind der Abzug sowie der schlicht gestaltete Knebelring aus Edelstahl mit seiner schwarzen Glasfront und der klaren weißen LED-Anzeige.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf.

Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen

Besonders große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.

Automatische Abzugssteuerung

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt. Die volle Konzentration bleibt auf dem Kochen.

Automatische Verschlussklappe

Beim Einsatz des Abzugs öffnet und schließt die Verschlussklappe automatisch. Beim Schließen verhindert die integrierte Sensorik ein Einklemmen von Gegenständen. Im Off-Zustand ist das elegante System vollständig geschlossen.

Niedrigste Lautstärke

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

Übergroße Kochfläche 4 24

Durch die mit 54 cm übertiefen Kochfelder bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch 2 große Töpfe finden so leicht hintereinander Platz.

Modulares System

BORA bietet eine breite Auswahl an Kochfeldern von Flächeninduktion bis Gas oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern sind problemlos möglich.

Präzise Temperaturkontrolle

Der Tepan-Edelstahlgrill bietet höchste Leistung, zwei große Grillzonen und eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle. 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.



PKA3/PKAS3

BORA Kochfeldabzug
Maße: 110 x 540 mm



PKA3AB/PKAS3AB

BORA Kochfeldabzug All Black Edition
Maße: 110 x 540 mm

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: www.bora.com/professional



Alle Kochfelder haben die Maße 370 x 540 mm



PKFI3

BORA Flächeninduktions-Kochfeld mit 2 Kochzonen



PKI3

BORA Induktions-Kochfeld mit 2 Kochzonen



PKIW3

BORA Induktions-Wok



PKC3

BORA HiLight-Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis/2-Kreis



PKCB3

BORA HiLight-Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis/Bräter



PKCH3

BORA Hyper-Kochfeld mit 2 Kochzonen 1-Kreis/2-Kreis



PKG3

BORA Gas-Kochfeld mit 2 Kochzonen



PKT3

BORA Tepan-Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen

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, Nachfolger des mit dem Red Dot Award ausgezeichneten Systems BORA Classic. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die neue und innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. So sind jetzt alle Funktionen nur eine Berührung entfernt. Dennoch ist die Bedienung im Standby-Modus nahezu unsichtbar. Und durch die zentrale Anordnung

bleibt der maximale Platz am Kochfeld erhalten. Wie gewohnt können Sie Kochfelder und Abzugssysteme individuell und passgenau zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern problemlos realisieren. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem neu entwickelten, leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen. BORA Classic 2.0 lässt sich immer an die persönlichen Kochbedürfnisse anpassen. Bei zwei Induktionskochfeldern beispielsweise, bietet es Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe.

Oben: Die Leistung des Kochfeldabzugs richtet sich automatisch nach dem aktuellen Kochvorgang, eine manuelle Steuerung ist nicht nötig.

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



Flexibel ist auch das neue HiLight-Bräterfeld mit einem zwischen den Kochzonen liegenden zuschaltbaren Heizkreis. So lassen sich zwei Kochzonen zu einer großen Bräterzone im XXL-Format verbinden. Wer sich wiederum für den Tepan-Edelstahlgrill entscheidet (unten), dem stehen bei Bedarf nach nur fünf Minuten Aufheizzeit präzise geregelte 250°C für perfektes Grillen zur Verfügung. 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 möglich, aber nicht mehr nötig. So bleiben Ihre Hände frei für das Rühren und Wenden des Kochguts, das wie gewohnt stets gut sichtbar bleibt und nicht in aufsteigendem Dunst verschwindet.

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



Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic 2.0 so leise, dass Unterhaltungen ungestört bleiben. Besonders praktisch: Nach dem Kochen können Sie die mit Kochdünsten in Kontakt stehenden Teile einfach entnehmen und reinigen. Alle Teile sind spülmaschinenfest. BORA ist seit jeher ein Synonym für zeitgemäßes, innovatives Produktdesign. Auch beim

BORA Classic 2.0 wurde daher besonderes Augenmerk auf die Optik gelegt. Der puristisch-minimalistische Look integriert sich dezent in die Küchenarchitektur. So lenkt nichts von den wahren Hauptdarstellern in der Küche, den Töpfen, Pfannen und Ilnen, ab. BORA Classic 2.0 kann dabei flächenbündig oder in Aufsatzmontage verbaut werden. Auch der nahezu flächenbündige Einbau in Arbeitsplatten jeder Art mittels eines



Links: Mit der neuen sControl+ Bedienung sind die gewünschten Einstellungen stets nur eine Berührung entfernt.

speziellen Einlegerahmens ist möglich. Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach, da sich kaum Schmutz ansammeln kann. Für den Putzvorgang können Sie zudem einfach die Reinigungssperre aktivieren – so wird das Bedienfeld für zehn Sekunden gesperrt und Sie können Ihre Einstellungen nicht aus Versehen verändern.

Intuitiv, innovativ und inspirierend. Das ist das System BORA Classic 2.0.

Die besonders großen Kochzonen sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.



Oben: Egal, ob ein Kochfeld für den Singlehaushalt oder drei und mehr für die Großfamilie. BORA Classic 2.0 ist modular aufgebaut und kann an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden.

BORA Classic 2.0 Highlights

Minimalistisches Design

Kochfeld und Abzug sind komplett flächenbündig. Die perfekte Linienführung erlaubt eine ebenso unauffällige wie hochelegante Integration in jede moderne Küchenarchitektur. Die Bedienung im Standby ist nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

Niedrigste Lautstärke

Immer ausgesprochen leise - auch bei hohen Leistungsstufen: Der Grund ist die optimale Luftführung und der Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters im Sockelbereich der Küche. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen bleiben ungestört.

Integrierte Fettauffangwanne

Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen

Besonders große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.

Automatische Abzugssteuerung

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt. Die volle Konzentration bleibt auf dem Kochen.

Intuitive sControl+ Bedienung

Die einzigartige Bedienung ist so einfach wie nie: intuitives Rauf- und Runterbewegen des Zeigefingers in einer geschliffenen Mulde oder direktes Antippen. Alle wichtigen Funktionen sind über nur eine Berührung erreichbar.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile, lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler - bei sehr geringem Platzbedarf.

Übergroße Kochfläche 4 24

Durch die zentrale Bedienung am Abzug, ohne Platzverlust durch die Steuerung am Kochfeld, bleibt immer Platz zum Kochen mit vier bis zu 24 cm großen Töpfen gleichzeitig.

Modulares System

BORA bietet eine breite Auswahl an Kochfeldern von Flächeninduktion bis Gas oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern sind problemlos möglich.

Präzise Temperaturkontrolle

Der Tepan-Edelstahlgrill bietet höchste Leistung, zwei große Grillzonen und eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle. 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.



CKA2 / CKA2AB

BORA Kochfeldabzug /
Kochfeldabzug All Black
116 × 515 mm



CKFI

BORA Flächeninduktions-
Kochfeld mit 2 Kochzonen



CKI

BORA Induktions-
Kochfeld mit 2 Kochzonen



CKIW

BORA Induktions-
Wok



CKCH

BORA Hyper-Kochfeld
1-Kreis/2-Kreis



CKCB

BORA HiLight-Kochfeld
1-Kreis/2-Kreis/Bräter



CKG

BORA Gas-Kochfeld
mit 2 Kochzonen



CKT

BORA Tepan-Edelstahlgrill
mit 2 Kochzonen



CER

BORA Classic Einlegerahmen



USL515

BORA Seitenleisten für
Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB

BORA Seitenleisten All Black
für Kochfeldtiefe 515 mm

Alle Produkt- informationen

Sie wollen mehr über die
BORA Produkte erfahren?
Einfach QR-Code mit dem
Smartphone scannen oder
unsere Website besuchen:
www.bora.com/classic



Alle Kochfelder haben
die Maße 327 × 515 mm

BORA X Pure

Pure Perfektion



Das System BORA X Pure setzt neue Maßstäbe. Es vereint höchste Funktionalität mit markantem Design.



Oben: Das optische Highlight des extrabreiten Kochfelds ist die markante Hightech-Einströmdüse.

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

Bei Neuentwicklungen hat BORA den einzigartigen Vorteil, auf eine seit über einem Jahrzehnt bewährte Technologie zurückgreifen und sie in neue Dimensionen führen zu können. So überzeugt auch BORA X Pure mit Qualitäten, die alle bisherigen BORA High-End-Lösungen nochmals optimieren. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung der Töpfe. Das Kochen wird von allen formbedingten Limitierungen befreit. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen zudem für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter. Die gesellschaftliche Entwicklung macht die Küche immer mehr zum Kommunikationsraum und zum Zentrum eines Wohnobjekts. Hier trifft man

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

Unten: Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Benutzung.



sich mit der Familie und mit Freunden, unterhält sich, hat Spaß und kocht gemeinsam. Umso angenehmer ist die extrem niedrige Lautstärke von BORA X Pure. Selbst bei hohen Leistungsstufen ist eine völlig ungestörte Unterhaltung direkt neben dem Kochfeld möglich. Das gelingt mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters. Die Küche als sozialer Treffpunkt profitiert bei BORA X Pure auch von einem weiteren Alleinstellungsmerkmal: Die Gerüche werden im Umluftbetrieb mittels eines hocheffizienten Aktivkohlefilters neutralisiert. Auch wer länger im Kochbereich verweilt, bleibt von ungewollten Küchendüften verschont. Durch das einzigartige eSwap System erfolgt der Filterwechsel zudem bedienungsfreundlich von oben

durch die Einströmöffnung, also ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden. Um die praktischen Vorteile von BORA zu komplettieren: Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen und unkompliziert im Geschirrspüler reinigen, bei sehr geringem Platzbedarf. Eines der prägendsten und angenehmsten Features von BORA ist die intuitive sControl Bedienung. Auch BORA X Pure vertraut diesem ausgereiften Bedienkonzept, das flächenbündig und hochelegant integriert ist, und verfeinert es. Der einzigartige vertikale Slider macht die Bedienung durch organische Auf-und-Ab-Bewegungen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher.

Alle wichtigen Bedienfunktionen sind über eine Berührung erreichbar. Die Bedienung im Standby ist nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert. Wer je mit diesem System gearbeitet hat, möchte nie mehr darauf verzichten. 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 hochelegante Integration in jede moderne Küchenarchitektur. BORA X Pure ist ein Quantensprung in Sachen Funktionalität und Eleganz.



BORA X Pure Highlights

Intuitive sControl Bedienung

Der einzigartige vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Rauf-/Runterbewegen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind immer schnell über eine Berührung erreichbar.

Niedrigste Lautstärke

Immer ausgesprochen leise – auch bei hohen Leistungsstufen: Der Grund ist die optimale Luftführung und der Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen bleiben ungestört.

Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen

Besonders große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.

Markantes Design

Kochfeld und Abzug sind komplett flächenbündig. Eine perfekte Linienführung und das markante Design der Einströmdüse definieren dieses Charakterstück für jede Küche. Ist die Bedienung im Standby nahezu unsichtbar, setzt sie im Betrieb – durch eine intelligente, blauweiße Beleuchtung – eindrucksvoll Akzente.

Integrierte Fettauffangwanne

Geht beim Kochen mal etwas daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

eSwap

Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Um den Filterwechsel zu vereinfachen, erfolgt dieser von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf.

Maximaler Stauraum

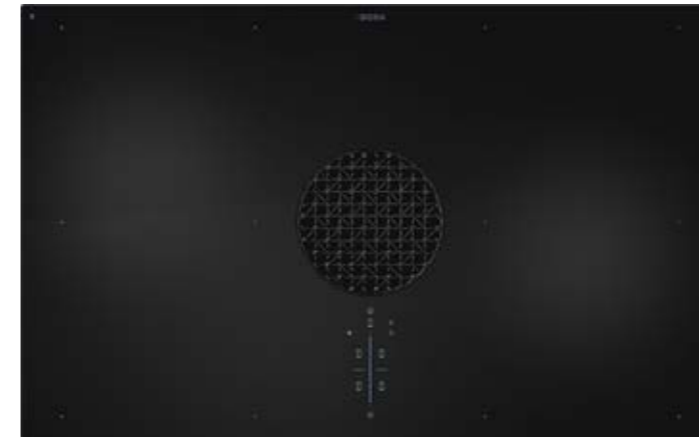
Die geringe Höhe von unter 200 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60 cm Tiefe werden im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt. Ganz anders als üblich.

Variable Warmhaltefunktion

Je nach Anwendungsfall bzw. verwendetem Lebensmittel können Sie frei zwischen 3 Warmhaltestufen mit verschiedenen Temperaturniveaus wählen. So halten Sie Ihre Speisen ohne die Gefahr des Anbrennens bei jeweils optimaler, konstanter Temperatur warm.

Automatische Abzugssteuerung

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt. Die volle Konzentration bleibt auf dem Kochen.



PUXA / PUXU 830 × 515 mm

BORA X Pure Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: www.bora.com/x-pure



BKR830

BORA Pure Kochfeldrahmen für Breite 830 mm




USL515

BORA Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB

BORA Seitenleisten All Black für Kochfeldtiefe 515 mm



BORA Pure
Eine Klasse für sich



Links: Die in fünf zusätzlichen Farben erhältlichen Einströmdüsen setzen Akzente in der Küche. Und können zudem problemlos ausgetauscht werden.

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



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. Es 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 fünf zusätzlich erhältlichen Tönen „Greige“, „Orange“, „Rot“, „Jadegrün“ oder „Blau“ und entscheiden Sie, welche Farbe sich am besten in Ihr Zuhause einfügt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur wenigen Handgriffen durch eine andersfarbige ersetzen. BORA Pure überzeugt aber nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Die Leistung des Kochfeldabzugs beispielsweise passt sich 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, 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 Umluftvariante erhältliche System durch die geringe Gerätehöhe von unter 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 übliche Kürzen von Schubladen im Umluftbetrieb entfällt.



Auch der Austausch des für die effektive Geruchsneutralisation im Umluftbetrieb zuständigen Aktivkohlefilters ist durchdacht: Er 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 perfekt harmoniert, kann einfach abgewischt werden. Mögliche verschüttete Flüssigkeiten oder Speisereste landen bei BORA Pure sicher in einer herausnehmbaren Auffangwanne. Gesteuert wird das System mittels der neu entwickelten sControl Bedienung, die mit einem intuitiven vertikalen Touch-Slider überzeugt. 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 haben Sie immer Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe gleichzeitig. Diese werden mittels modernster Induktionstechnologie erhitzt, versteht sich. Nach dem Kochen können die Einströmdüse sowie der Fettfilter mitsamt Auffangwanne mit nur wenigen Handgriffen entnommen und zur Reinigung in die Spülmaschine gelegt werden. Und dank ihrer kompakten Bauweise nehmen die Teile dort kaum Platz in Anspruch.



BORA

Scan Augmented Reality

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

Links: Um den Austausch des Aktivkohlefilters zu vereinfachen, erfolgt dieser von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Rechts: Man kann auf dem Kochfeld mittels modernster Induktionstechnologie mit vier großen Töpfen gleichzeitig kochen.



BORA Pure Highlights

Minimalistisches Design

Kochfeld und Abzug sind komplett flächenbündig. Die perfekte Linienführung erlaubt eine ebenso unauffällige wie hochelegante Integration in jede moderne Küchenarchitektur. Die Bedienung ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

Niedrigste Lautstärke

Immer ausgesprochen leise – auch bei hohen Leistungsstufen: Der Grund ist die optimale Luftführung und der Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen bleiben ungestört.

Integrierte Fettauffangwanne

Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

eSwap

Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Um den Filterwechsel zu vereinfachen, erfolgt dieser von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Kompakte Größe

Aufgrund der kompakten Abmessungen passt das System in nahezu jede auch sehr kleine Küche und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke.

Intuitive sControl Bedienung

Der einzigartige vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Rauf-/Runterbewegen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind immer schnell über eine Berührung erreichbar.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf.

Übergroße Kochfläche 4 24

Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen bleibt immer Platz zum Kochen mit vier bis zu 24 cm großen Töpfen gleichzeitig.

Maximaler Stauraum

Die geringe Höhe von unter 200 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60 cm Tiefe werden im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt. Ganz anders als üblich.

Automatische Abzugssteuerung

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt. Die volle Konzentration bleibt auf dem Kochen.



PURA/PURU 760 × 515 mm

BORA Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: www.bora.com/pure



PUEDG

BORA Pure Einströmdüse greige



PUEDR

BORA Pure Einströmdüse rot



PUEDB

BORA Pure Einströmdüse blau



PUEDO

BORA Pure Einströmdüse orange



PUEDJ

BORA Pure Einströmdüse jadegrün



BKR760

BORA Pure Kochfeldrahmen für Breite 760 mm



USL515

BORA Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB

BORA Seitenleisten All Black für Kochfeldtiefe 515 mm

BORA Basic

Kochfeld und Abzug in
einem Produkt – passend
für jede Küche





BORA Basic Hyper – höchster Bedienkomfort, flüsterleise Funktionalität, kompakte Dimensionen und ein einzigartiges Design.

Oben: Die Powerstufe des Hyper-Kochfelds ermöglicht höhere Temperaturen und damit noch schnelleres Kochen.

Rechts oben: Der Edelstahlfilter behält auch nach häufiger Reinigung im Geschirrspüler seine tadellose Optik

BORA Basic Hyper ist die innovative Einheit aus einem Hochleistungskochfeld und effektivem Dunstabzug. Zu den Basis-Qualitäten zählt die Hyper-Kochzone, deren Strahlheizkörper eine bis zu 50 Prozent höhere Leistung in der Powerstufe ermöglicht. Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen kann gleichzeitig mit 4 bis zu 24 Zentimeter großen Töpfen gekocht werden. Praktisch sind die Warmhaltestufe mit konstanter Temperaturregelung auf ca. 75° C sowie eine Kin-



dersicherung, die unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten des Kochfelds verhindert. Zudem wird die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. BORA Basic Hyper sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche. Die geringe Höhe von unter 200 Millimetern und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60 Zentimeter Tiefe müssen im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt werden. Aufgrund der kompakten Abmessungen passt das System auch in sehr kleine Küchen und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke. Das BORA Basic Hyper Kochfeldabzugssystem ist als Abluft- oder Umluftlösung erhältlich. Den Trend, dass die Küche immer mehr zum Kommunikationsraum wird, unterstützt BORA Basic Hyper durch den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Möglich machen das die optimale Luftführung im Gerät und der Einsatz eines Zwillinglüfter-Systems. Ein Pluspunkt ist die einfache Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden können 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 Hyper ist der Beweis dafür, wie komfortabel und dabei auch ästhetisch höchste Funktionalität sein kann.

BORA Basic Hyper Highlights

Niedrigste Lautstärke

Durch die optimale Luftführung im Gerät und den Einsatz eines Zwillinglüfter-Systems bleibt BORA Basic auch bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen werden nicht gestört.

Echter Edelstahl-Fettfilter

Der Edelstahl-Fettfilter ist im Vergleich zu anderen häufig eingesetzten Filtergeweben wie z.B. Aluminium dauerhaft spülmaschinenfest und behält seine ursprüngliche Optik (kein Vergilben) und Stabilität.

Maximaler Stauraum

Die geringe Höhe von unter 200 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60cm Tiefe, werden im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt. Ganz anders als üblich.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten des Kochfelds.

Einfache Montage

Alle BORA Kochfeldabzugssysteme sind auf eine möglichst einfache, schnelle und fehlerunanfällige Montage optimiert.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf.

Übergroße Kochfläche 4 24

Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen bleibt immer Platz zum Kochen mit 4 bis zu 24 cm großen Töpfen gleichzeitig.

Pausefunktion

Mit der Pausefunktion lassen sich vorübergehend alle Kochzonen einfach und schnell deaktivieren. Bei Aufhebung der Funktion wird der Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fortgesetzt.

Integrierte Fettauffangwanne

Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

Kompakte Größe

Aufgrund der kompakten Abmessungen passt das System in nahezu jede auch sehr kleine Küche und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke.



BEDAB

BORA Basic Einströmdüse All Black

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: www.bora.com/basic



BHA/BHU 760 x 515 x 196 mm

BORA Basic Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft



BKR760

BORA Basic Hyper Kochfeldrahmen für Breite 760 mm



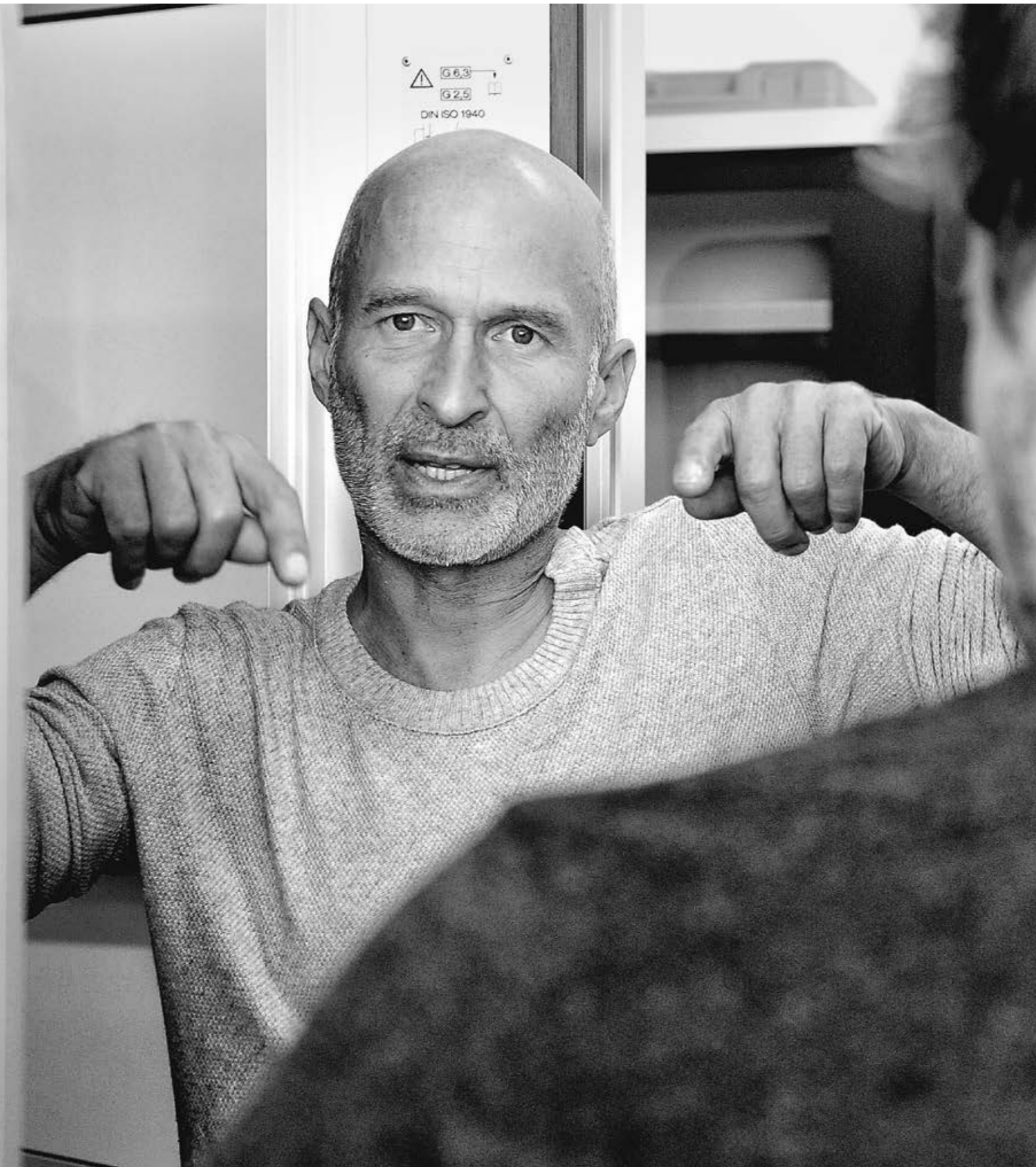
USL515

BORA Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm



USL515AB

BORA Seitenleisten All Black für Kochfeldtiefe 515 mm



„Wir kennen jede Schraube“

Vom Schreinermeister zum Küchenrevolutionär: BORA Gründer Willi Bruckbauer erzählt, was seine Geschäftsidee trotz anfänglicher Widerstände so erfolgreich machte.

Als du 2007 BORA gegründet hast, konnte sich niemand vorstellen, dass der Dunstabzug nach unten zur Erfolgsgeschichte werden könnte.

Ja, ich war damals auf mich allein gestellt. Von den Banken bekam ich kein Geld, weil sie keine Marktchancen sahen. Und auch die Küchenhersteller reagierten ablehnend. Aber ich war dennoch überzeugt von meiner Idee.

Was machte dich so optimistisch?

Ich kam als auf Küchen spezialisierter Schreinermeister in siebter Generation und leidenschaftlicher Hobbykoch aus der Praxis. Schon immer hab ich mir große Mühe gegeben, Küchen ein bisschen anders zu gestalten. Das Design fand ich sehr wichtig, gleichzeitig die perfekte Funktion. Meine Vision war es, dass man zum Beispiel auch vor dem Fenster mit Blick nach draußen kochen kann, ohne einen Fremdkörper vor dem

Kopf zu haben. Ich spürte, dass die Zeit reif für den Abzug nach unten war. Und auch die Kunden wollten diese Lösung.

Du bist dafür bekannt, dass dein Lebensmotto aus vier A besteht.

Das ist richtig. Anders Als Alle Anderen. Und genau das prägte mein Vorhaben mit dem Dunstabzug. Ich wollte eine traditionelle technische Lösung, die aber erhebliche Nachteile hat, radikal neu gestalten.

Was waren deine Ansprüche an die BORA Systeme?

Kurz gesagt: keine Kompromisse! Ich wollte von Anfang an Premiumqualität bieten. Und dabei blieb es. BORA verwendet beste Materialien, die Verarbeitung ist perfekt, die Effizienz im Spitzenbereich und die Geräuschentwicklung extrem niedrig. Dazu stelle ich höchste Anforderungen an die Ästhetik.

Aber auch die praktischen Anforderungen sind dir wichtig...

Richtig! Ich lege großen Wert darauf, dass unsere Systeme intuitiv zu bedienen und einfach zu reinigen sind. Gleichzeitig denke ich daran, dem Monteur einen einfachen, sicheren und schnellen Einbau zu ermöglichen. Wir haben hier immer Komplettlösungen im Blick, die auch die Planung umliegender Küchenmöbel und die mögliche Abluftführung im Gebäude miteinbeziehen. Dabei kommt uns zugute, dass wir inzwischen langjährige Erfahrung haben und BORA als Marktführer ein renommierter Spezialist und Systemanbieter ist. Wir beschäftigen uns ausschließlich mit Kochfeldern und Kochfeldabzugssystemen, wir denken dabei in Systemen von A bis Z. Damit ist BORA auch der einzige Anbieter am Markt mit einem kompletten System von Kochfeld bis Mauerkasten bzw. Umluftfilter. Das beinhaltet auch die richtige Luftführung bei Abluft oder Umluft und erfordert das entsprechende Know-how dafür. Wir kennen jede Schraube unserer ganzheitlichen Systeme.

Was heißt das konkret?

Leider hat man oft nur das auf dem Schirm, was auch für das Auge sichtbar ist. In unserem Fall das Kochfeld und den Kochfeldabzug. Doch viel wichtiger ist natürlich die verborgene Technik. So haben wir festgestellt, dass bei der optimalen Luftführung Feinheiten wie die optimale Kanalführung entscheidend sind. Dieses Wissen haben

„Wir verstehen unsere Lösungen als System und denken auch in Systemen.“

WILLI BRUCKBAUER

wir in unser Kanalsystem Ecotube gesteckt, um die Funktionsgarantie zu gewährleisten.

Und davon profitieren ja auch die Kunden ...

Das stimmt – wir forschen immer weiter, um bestehende Produkte zu optimieren und neue zu entwickeln. Das ist mir sehr wichtig, deshalb arbeiten bei uns inzwischen mehr als 50 Entwicklungsingenieure. Derzeit gibt es mit BORA Basic, BORA Pure, BORA Classic und BORA Professional 4 Produktlinien, die ideal ans jeweilige Kundenprofil angepasst sind und jeder Herausforderung gerecht werden.

Ihr erweitert euer Komplettsystem ständig. Seit 2017 gibt es ja BORA Ecotube und BORA 3box. Warum dieser Schritt?

Wir hinterfragen bestehende Technik regelmäßig, weil wir für unsere Kunden immer bessere Produkte bieten wollen. So hat der BORA Ecotube gegenüber herkömmlichen Kanalsystemen einen bis zu 20 Prozent geringeren Druckverlust, wodurch Abzugsleistung und Geräuschentwicklung



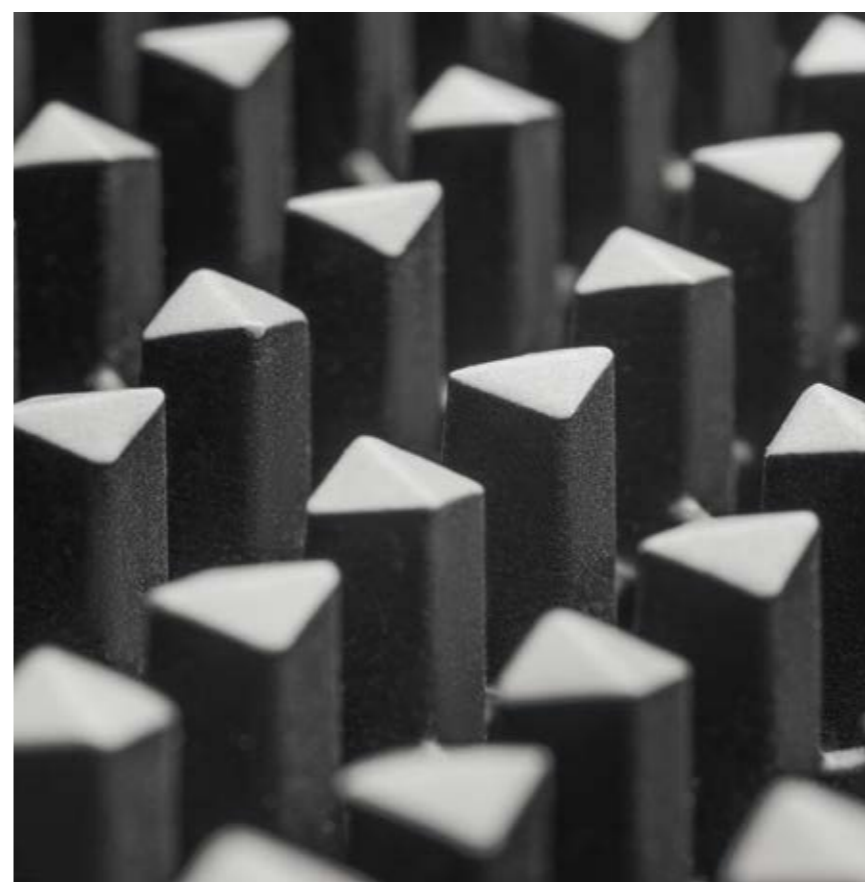
optimiert und, wenn nötig längere, komplizierte Abluftwege ermöglicht werden. Die BORA 3box Mauerkästen bilden durch ihre herausragende Wärmedämmung, Witterungsbeständigkeit und den geringen Druckwiderstand einen perfekten Abschluss für das Abzugssystem.

BORA bekommt regelmäßig Auszeichnungen für hervorragendes Design.

Das freut mich sehr, denn ich wollte immer eine Marke mit Charakter schaffen. Und ich liebe puristisches, minimalistisches Design. Die ästhetische Gestaltung reicht bei BORA bis ins Detail. So sorgt beispielsweise eine intelligente Beleuchtung der Bedienelemente, die nur Funktionen hervorhebt, die aktuell relevant sind, dafür, dass nichts Unnötiges die dezente Präsenz des Systems stört. Und vertikale Slider ermöglichen wie beim Smartphone die Bedienung durch intuitive Fingerbewegungen.

Wie sieht die Zukunft von BORA aus?

Uns kommt zugute, dass die Zeit von Dunst-abzugshauben definitiv zu Ende geht. Die Küche ist heute Treffpunkt und Kommunikationsraum. Der extrem niedrige Geräuschpegel unserer Systeme sorgt dafür, dass man sich beim Kochen gut unterhalten kann. Und unsere Luftreinigungsboxen mit ihren integrierten Filterlösungen beseitigen im Umluftbetrieb effektiv unangenehme Gerüche – und das für lange Zeit. So tragen sie der Gesundheit Rechnung. Auch ich schätze es persönlich sehr, in guter Luft zu kochen.



Links: Hochwertige Materialien kommen bei allen Systemen zum Einsatz: auch beim neuen X Pure.

Oben: Das Design und die innovative Technik werden bis ins kleinste Detail bei der Entwicklung berücksichtigt.

Mehr Informationen

Sie wollen mehr über das ganzheitliche BORA System erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: www.bora.com/system



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 Professional 3.0 - PKA3 (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 diese 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 Professional 3.0 - PKA3 (gleiches Prinzip für alle BORA Systeme)

BORA Garantie

Ihr Plus an Garantie. Wir vertrauen auf unsere Produkte und glauben fest an deren Qualität! Und das zeigen wir auch mit unserem Garantieverprechen. Mit der Garantieverlängerung wird die 2-jährige Herstellergarantie Ihres BORA Systems um ein weiteres Jahr verlängert. Auf dem Kochfeld bzw. Kochfeldabzug befindet sich ein Aufkleber mit einem Registrierungscode, den Sie einfach unter www.bora.com/registration eingeben und so Ihre Garantie verlängern.

Bitte beachten Sie die geltenden Garantiebedingungen:
www.mybora.com/garantiebedingungen2plus1

Garantie verlängern

Den Registrierungscode des BORA Gerätes eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern. Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen:
www.bora.com/registration



GRILLEN, und das jeden Tag

Genial gut: Der BORA Tepan-Edelstahlgrill macht Träume wahr

Text
MARTIN FRAAS

Grillen in der Küche? Ein Wunschtraum, der mit dem Tepan-Edelstahlgrill der Systeme BORA Professional 3.0 und BORA Classic Realität wird – und zwar 365 Tage im Jahr! Beeindruckend ist die Vielseitigkeit des integrierten Grills. Auf der vollflächigen, gebürsteten und 9.500 Gramm schweren Edelstahlplatte lassen sich Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Vegetarisches, ja sogar Pasta oder Süßspeisen wie Kaiserschmarrn gradgenau zubereiten. Und das auf zwei unabhängig voneinander und stufenlos regulierbaren Grillzonen. Die Leistung ist so kraftvoll, dass selbst das Grillen eines acht Kilogramm schweren Bratens in einem Stück problemlos gelingt. Angenehm ist, dass der Edelstahlgrill sich sehr leicht reinigen lässt.

Der Erfolg dieser zeitgemäßen Art des Grillens hat BORA nun dazu ermutigt, zusammen mit dem renommierten GU Verlag ein Tepan-Kochbuch herauszugeben. Fünf erfahrene Köchinnen und Köche stellen darin die Vielfalt der Möglichkeiten vor: Ivana Frank, Veronika Lutz, Thomas Faber, Werner Raith und Armin Alexander Auer verraten raffinierte Rezepte, geben persönliche Tipps, wie aromatische Steaks, zarter Fisch, knackiges Gemüse im Handumdrehen gelingen. Die Bandbreite des Grill-Repertoires reicht von schwarzem Risotto mit Krustentieren über Grissini und Tofuscramble bis hin zu Mangosorbet-Cookie-Sandwiches. Genuss vom Feinsten, mit dem Sie Ihre Lieben und Gäste überraschen können. Haben Sie Appetit bekommen? Dank BORA ist die Grillsaison nicht länger vom Wetter abhängig. Und die Experimentierfreudigen unter den Grill-Liebhabern werden feststellen: Nichts ist auf dem Tepan-Edelstahlgrill unmöglich. Einen Vorgeschmack erhalten Sie auf den nächsten Seiten.

So köstlich wie unkompliziert: Auf dem Tepan-Edelstahlgrill können Sie Steaks und Beilagen gleichzeitig zubereiten.



Lassen Sie sich von diesem außergewöhnlichen Kochbuch dazu inspirieren, die vielfältigen Möglichkeiten des BORA Indoor-Grills zu entdecken.

Fünf Spitzenköche verraten ihre Lieblingsrezepte mit Step-by-step-Anleitung. Und dazu: ihre besten Küchentipps. **Jetzt online bestellen!**

Kaiserschmarrn

Arbeitszeit: 15 Minuten
Garzeit/Grillzeit: 30 Minuten
4 Personen

200 g Dinkelmehl (Type 630)
 1 Prise Natur- oder Meersalz
 220 ml Hafermilch
 5 Eier (Größe M)
 60 g Rohrohrzucker
 2 TL Butterschmalz
 30 g Rumrosinen
 2 EL Rohrohrpuderzucker und etwas zum Bestäuben
 2 TL Butter
 2 EL brauner Rum

Das Dinkelmehl mit dem Salz und der Milch in einer großen Schüssel zu einem zähflüssigen Teig verrühren, der einem Spätzleteig ähnelt. Diesen Grundteig mindestens 45 Minuten quellen lassen!

3 Eier trennen: 3 Eiweiße in eine separate Rührschüssel geben, Eigelbe und 2 ganze Eier auf den quellenden Teig geben und dort – ohne sie zu verrühren! – ruhen lassen.

Die Eiweiße mithilfe einer Küchenmaschine (oder eines Mixers) zu einem glänzenden Eischnee aufschlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Tepan-Grill auf 200 Grad aufheizen und 1 TL Butterschmalz mit der flachen Unterseite des Tepan-Spachtels gleichmäßig auf dem Tepan verteilen. Den Teig gut mit den Eiern verrühren, dann den Eischnee portionsweise vorsichtig unterheben, damit der Schmarrn schön luftig wird. Die gesamte Teigmenge wird im Folgenden in zwei Durchgängen auf dem Tepan verarbeitet.

Etwa 4 Kellen voll Teig auf dem Tepan-Edelstahlgrill verteilen und mit dem Tepan-Spachtel vorsichtig verstreichen. Die Hälfte der Rumrosinen auf dem Teig verteilen und warten, bis größere Bläschen überall auf dem Schmarrn zu sehen sind. Dann den Teig achteln und die einzelnen Parzellen mit dem Spachtel wenden.

Wenn auch die andere Seite goldbraun ist, den Schmarrn mithilfe von zwei Tepan-Spachteln zerreißen und an den oberen und unteren Rand des Tepan-Edelstahlgrills schieben. In der Mitte 1 EL Puderzucker verteilen und leicht karamellisieren lassen. Dann 1 TL Butter hinzufügen, schmelzen lassen und mit etwa 2 EL Rum ablöschen, sodass eine Rum-Buttertoffee-Sauce entsteht.

Die Kaiserschmarrnstücke mit dieser Sauce mischen, nochmals auf dem Tepan ausbreiten und 1 weitere Minute karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn noch heiß mit Puderzucker bestäuben, mit Apfelmus und Zwetschgenröster (Pflaumenkompott) servieren.





Spaghetti mit Hähnchenstreifen an Champignon-Rahm-Sauce

Arbeitszeit: 15 Minuten
Garzeit/Grillzeit: 30 Minuten
4 Personen

Für die Spaghetti

1 kleine Zwiebel
200 g Spaghetti
600 ml Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
1 TL Natur- oder Meersalz

Für das Hähnchen

2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 180 g)
Erdnussöl
8 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie

2 Zwiebeln
Natur- oder Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz

Für die Sauce

500 g Champignons oder andere Pilze
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz oder selbst
gemachtes Ghee
100 ml Weißwein oder Sherry
350 g Sahne
1 Bund Petersilie
Natur- oder Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise gemahlener Kümmel

Für die Spaghetti

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den gesamten Tepan-Grill auf 120 Grad einstellen und die Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl andünsten. Die Spaghetti auf den Tepan legen und mit 400 ml Brühe oder Wasser aufgießen, 2 EL Olivenöl darübergeben und mit Salz bestreuen.

Die Spaghetti mit zwei Tepan-Spachteln immer wieder wenden und langsam die restliche Flüssigkeit angießen. Nach etwa 10 Minuten die hintere Hälfte des Tepan-Edelstahlgrills auf Stufe C einstellen und die Spaghetti zum Warmhalten daraufschieben.

Für das Hähnchen

Die Hähnchenbrustfilets in dicke Streifen schneiden. Die vordere Hälfte des Tepan-Edelstahlgrills auf 200 Grad einstellen, 2 EL Erdnussöl darauf verteilen und die Hähnchenstreifen darin etwa 6 Minuten anbraten. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln und die Thymianblättchen abstreifen, Petersilie fein hacken. Zwiebeln schälen und fein hacken. Hähnchen mit den Kräutern vermengen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zwiebeln dazugeben und alles 6 Minuten weiterbraten. Hähnchen zum Warmhalten zu den Spaghetti geben.

Für die Sauce

Die Pilze putzen, vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Pilze auf der vorderen Hälfte des Tepan-Grills bei 200 Grad mit 2 EL Butterschmalz auf den Bratenrückständen anbraten. Die Zwiebel dazugeben und mit Weißwein oder Sherry ablöschen. Leicht einköcheln lassen, dann die Sahne dazugeben und kurz weiterköcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken, mit Petersilie bestreuen.

Finish

Die Spaghetti mit den gebratenen Hähnchenstreifen und der Sauce servieren.



HOLLYWOOD am Herd

Stanley Tucci ist nicht nur international gefeierter Filmstar, sondern auch Kochbuchautor und leidenschaftlicher Hobbykoch. Und das mit BORA.

Stanley who? Als ich Freunden neulich von einem Interview mit dem amerikanischen Schauspieler Stanley Tucci erzählte, herrschte Achselzucken. Wer ist das? Kurzer Fingerzeig: Der Art Director aus „Der Teufel trägt Prada“! In dem Blockbuster spielt er den einzigen Ruhepol im hysterischen Chaos um die von Meryl Streep verkörperte „RUNWAY“-Chefin. Und glänzt neben Stars wie Anne Hathaway und Emily Blunt (mit deren Schwester er im echten Leben verheiratet ist). Man erinnert das folgende Bild: Glatze und dunkle Hornbrille. Nun allgemeines Nicken: „Ach der. Ja klar!“.

Er ist einer der Stars, dessen Gesicht man auch im Schlaf erkennt. Dessen Namen einem aber erst auf der Zunge liegt. Vielleicht ist das seiner Wandlungsfähigkeit geschuldet. „König der Nebenrollen“ wurde er einmal genannt. Denn der Italoamerikaner rangiert seit Jahrzehnten auf der Hollywood-Besetzungsliste ganz oben: „Die

Akte“, „Manhattan Love Story“, „Die Tribute von Panem“, „Transformers“ – allesamt Kassenschlager. Tucci ist ein charismatischer Charakterdarsteller, der mehrfach mit dem Emmy und dem Golden Globe ausgezeichnet wurde.

Das aber nur nebenbei. In unserem Interview geht es um anderes: seine Leidenschaft für das Kochen. Die Vorgespräche mit seiner New Yorker PR-Agentin sind amerikanisch-unkompliziert, er selbst im Interview charmant und sehr präzise. In jedem Satz ist seine Begeisterung für das Kochen zu spüren: „Ohne Frage kommt meine Leidenschaft durch meine Familie. Ich bin mit wundervollem Essen aufgewachsen. Früher saßen sonntags alle zum Schlemmen bei meiner Großmutter um den großen Tisch. Die Rezepte von damals haben wir über Jahre gesammelt. Ich gebe sie heute an meine eigenen Kinder, die nächste Generation, weiter.“ Zwar ist er manchmal monatelang zu Dreharbeiten unterwegs, weit

Foto: Gerhard Kassner

Text
KLAUDIA MEINERT

„Die Natur gibt alles her, was der Mensch braucht. Der Körper will sich nach der Saison ernähren.“

STANLEY TUCCI

weg von seiner Frau und den Kindern. Er hat gerade drei Filme in der Pipeline. Wenn er dann aber längere Zeit wieder in London ist, wo er heute mit seiner Familie lebt, steht er selbst am Herd: „Ich koche dann immer das Dinner in unserer Küche.“

Seine Passion für die italienische Küche machte ihn schon vor Jahren – zusammen mit seiner Frau – zum Kochbuchautor: „The Tucci Table“ heißt der Bestseller, dessen Untertitel direkt offenbart, worum es ihm geht: Kochen mit Familie und Freunden. Kochen, Menschen, Genuss: Das ist für den anerkannten Foodie untrennbar. Und manchmal sogar auch mit seinem echten Beruf vereinbar: Für den Film „Julie und Julia“ über die amerikanische TV-Kochkone der 60er-Jahre machte er nicht nur ein Praktikum in einem New Yorker Restaurant, wo er die professionelle Zubereitung lernte und Routine entwickelte: Frittata, Risotto, Gnocchi. Mit Hauptdarstellerin Meryl Streep, deren Ehemann er vor der Kamera mimt, verabredete er sich im Vorfeld der Dreharbeiten auch zum gemeinsamen Kochen. Was es gab? „Das weiß ich noch genau: Es war ein Rezept von Julia Child, Blanquette de Veau, köstlich!“ Gekocht wurde natürlich nicht für zwei, sondern für Freunde, einen vollen Tisch. Und wer ist der bessere Koch: Meryl Streep oder er? Die Antwort kommt lachend, ohne Zögern: „Oh, das bin ich!“ Da verwundert es nicht, dass der passionierte Hobbykoch auch privat eine große Küche mit zwei Stationen in seiner Wohnung hat. Darin ist seit einigen Jahren BORA Professional samt Tepan Grill eingebaut. „Gerade weil wir eine große offene Küche als Lebensmittelpunkt für die Familie haben, ist das System wie geschaffen für uns. Ich wollte keine Haube, die den Blickkontakt stört und das Gespräch behindert. Als ich BORA das erste Mal im Londoner Showroom sah, konnte ich es gar nicht glauben und sagte: Genau das



Links: In „Der Teufel trägt Prada“ spielt er den sympathischen Art Director. Auch im echten Leben hat Tucci seine Bodenständigkeit bewahrt.

Unten: Als passionierter Hobbykoch mit italienischen Wurzeln kocht der Hollywoodstar gerne und in großen Mengen. Das BORA System seiner Wahl ist dabei Professional 2.0.



Foto: Picture Alliance/Mary Evans Picture Library, Instagram/stanleytucci

will ich haben!“ Mit seiner Familie kocht der Schauspieler begeistert an seiner Kücheninsel: „Ich habe so viel Zeit damit verbracht, während des Kochens mit dem Rücken zu meinen Kindern zu stehen.“ Auf den BORA Tepan kommen dann nicht nur Steaks, sondern auch Gemüse: Zwiebeln, Auberginen, Zucchini. „Das Kochen damit ist schnell, vielseitig und er ist danach einfach zu reinigen. Fantastisch, ich bin ein echter Fan.“ Als passionierter Koch schätzt er nicht nur das Design, sondern auch die übergroßen Kochfelder: „Weil ich dann mit größeren Töpfen arbeiten kann.“

Und auch das BORA 5 | 5 Kochbuch mit den schnellen, gesunden Rezepten nimmt er ab und zu in die Hand: „Es ist wirklich gut.“ Denn Tucci legt viel Wert auf gesunde Ernährung und die Herkunft der Produkte: Regionalität ist ihm ebenso wichtig wie Nahrungsmittel der Jahreszeit. „Die Natur gibt alles her, was der Mensch braucht. Der Körper will sich nach der Saison

ernähren. Er sagt dir, was du essen sollst. Wenn wir danach leben, ist das der gesündeste Lebensstil.“ Und der geht Hand in Hand mit der Rückkehr zum „einfachen“ Leben: „Früher haben wir uns alle nach der Jahreszeit ernährt, bis jemand sagte: ‚Ich kann Erdbeeren an allen 365 Tagen im Jahr in jedem Erdteil liefern.‘ Es macht aber keinen Sinn, alles immer rund um die Uhr verfügbar zu haben.“ Das heißt nicht, dass der Kosmopolit sich bei der Auswahl seines Essens zwangsläufig einschränkt: „Meine Frau ist Britin und eine wunderbare Köchin. Wir essen auch das, was es in ihrer Familie gibt. ‚British Sausages‘ zum Beispiel. Und natürlich die im multikulturellen London so beliebten Currys.“ Nach diesem Interview an einem Freitagabend geht Stanley Tucci direkt in seine Küche. Er hat einen Hummer geschenkt bekommen und sinniert nun über dessen Verwendung: „Vielleicht machen wir ein Risotto daraus. Oder Lobster Rolls oder Pasta mit Hummer.“ Es wird ganz sicher ein voller Tisch werden mit Familie und Freunden, der „Tucci Table“.

Follow Stanley on Instagram:



ANNA kann auch anders

Sie ist studierte Ökonomin. Dann aber sattelt Anna Jones um und wird erfolgreiche Köchin, Food-Autorin und Bloggerin. Ihr Kochbuch „a modern way to eat“ ist ein Bestseller. Bei unserem Treffen in Wimbledon geht es um die Leidenschaft für gesundes Essen.

Anna Jones ist easy-going. „Etwas Hippie vielleicht“, sagt sie und lacht. Auch, wenn sie am Herd hantiert, redet sie nebenbei voller Begeisterung über das, was sie am liebsten macht: Kochen. Routiniert natürlich, hat sie doch weit über tausend Rezepte geschrieben. Nachdem ihre Bücher in sieben Ländern erschienen sind und sie mit ihrer wöchentlichen Kolumne im „Guardian“ großen Erfolg hat, ist sie so etwas wie die Stimme der modernen vegetarischen Küche. Dabei sah es anfangs überhaupt nicht danach aus. Die Britin studierte Economics in Southampton, ar-

beitete in der Wirtschaft. Irgendwann las sie einen Artikel darüber, wie man seine echte Bestimmung findet. Und einen simplen Test: „Wohin blättern Sie beim Aufschlagen einer Zeitung zuerst?“ Zum Food-Teil. Ein Geistesblitz! Sie belegte ihren ersten Kochkurs. „Eigentlich hatte ich schon immer eine Leidenschaft für das Kochen. Als ich ein Kind war, spielten die anderen draußen auf dem Spielplatz. Ich hingegen war eines dieser merkwürdigen Kinder, die nicht raus wollten. Ich war lieber in der Küche und machte Biscuits und Kuchen.“

Text
KLAUDIA MEINERT

Fotos
ISSY CROKER



„Mein Highlight war ein Gespräch mit Michelle Obama – Essen und Gesundheit sind große Themen bei ihr.“

ANNA JONES



Mit zwölf Jahren kochte sie das erste Dinner für die Familie. Ihre Mutter liebte Essen, als Working Mom und Feministin sah sie das tägliche Zubereiten des Abendessens aber nicht als ihre vorrangige Aufgabe. Doch augenzwinkernd unterstützte sie Annas Leidenschaft schon früh: „Wenn du gut kochst, werden dich alle lieben.“ Anna lacht, als sie das erzählt. „Meine Eltern essen beide gern, aber Kochen ist nicht ihr Ding. Der Herd ist mein Platz.“

Als Autodidaktin bewarb sich Anna mit Universitätsabschluss, aber ohne große Hoffnung auf Erfolg bei Jamie Oliver. Und wurde tatsächlich angenommen. Für seine TV-Show arbeitete sie schließlich sieben Jahre. „Das war ein gutes Training für mich: Wir hatten drei Küchen und probierten jeden Tag jede Menge Produkte, Gewürze und Gerichte aus. Das sensibilisierte mich für gesunde, hochwertige Produkte.“ Die Britin liebt einfaches, frisches Essen, vor allem Gemüse.

Oben: Anna Jones ist überzeugte Vegetarierin. Wie abwechslungsreich diese Küche ist, zeigt sie auf ihrem Blog und in ihren Kochbüchern.

Rechts: Ihr Job bei Starkoch Jamie Oliver prägte den Kochstil von Anna Jones maßgeblich und bis heute.

Foto: Instagram/we_are_food

In der Zeit bei Jamie wurde sie zur Vegetarierin. Nach einer vierwöchigen Testphase bemerkte sie den positiven Effekt auf ihren Körper. Dabei blieb es dann, auch ihr Mann und der kleine Sohn sind heute Vegetarier: „Wir sind eine V-Family.“ Jamie Oliver hatte enormen Einfluss auf ihre berufliche Entwicklung. „Er kocht, was die Leute lieben. Und das versuche ich auch, denn ich will nicht, dass meine Bücher in den Regalen verstauben. Ich möchte, dass die Menschen darin blättern, dass sich auf den Seiten Spuren von schönen Kochabenden finden.“ Aus der Zeit mit dem britischen Starkoch blieben einige Anekdoten. Wie sie im Clarence House für Prinz Charles, passionierter Anhänger der Bio-Bewegung, kochten. Oder für die Mitglieder des G20-Gipfels. „An diesem Abend in Downing Street war sogar Jamie leicht nervös. In dem historischen Haus befindet sich eine wirklich kleine Küche und wir mussten sehr vorsichtig sein auf den schmalen Treppen und engen Korridoren. Mein Highlight war ein Gespräch mit Michelle Obama, denn Essen und vor allem Gesundheit sind große Themen bei ihr“.

Schließlich wagte sich Anna an ein eigenes Kochbuch. Als es in Großbritannien erschien, bekam sie die Kolumne im „Guardian“. Heute ist sie auch erfolgreiche Bloggerin. Sie realisiert ihre Beiträge gemeinsam mit einer Fotografin und Stylistin in einem Studio nahe London. „Menschen jedes Alters lesen meinen Blog. Sie suchen nach Ideen und experimentieren. Ich glaube allerdings, es gibt ein Missverhältnis zwischen der Flut der Kochbücher und TV-Shows und dem, was die Menschen wirklich zu Hause kochen. Es gibt Leute mit 200 Kochbüchern, die immer die gleichen sieben Rezepte machen. Das ist einfach und ich kann das auch verstehen, denn ich habe einen fünfjährigen Sohn. Auch bei mir muss es oft schnell gehen.“

Aber bei Anna muss es gesund sein. Ihr Credo: Gemüse in den Fokus, auch wenn sie wenig Zeit hat. Dazu haltbare Lebensmittel in exzellenter Qualität. Und: Organisation ist alles. „Die Zutatenlisten in meinen Büchern folgen einem einfachen Prinzip: Man kauft Harissa oder Misopaste nicht nur für ein Gericht. Ich biete mehrere Rezepte mit diesen Ingredienzen an. Dann können sie weiterverwertet werden und liegen nicht nutzlos herum, bis sie schließlich abgelaufen sind.“ Man spürt in jeder Minute den Respekt, den Anna Jones Lebensmitteln zollt. Das ist ihr so wichtig wie der Fun-Faktor beim Essen, Gesellschaft in der Küche. Sie kocht gerne mit ihrer

Freundin Melissa Helmsley, die mit BORA bereits ein 10/10-Buch über schnelle, gesunde Küche entwickelt hat. „Bei ihr habe ich BORA das erste Mal gesehen und war hellauf begeistert. Ich war schon in so vielen Küchen und dachte, ich hätte alles gesehen.“ Und so inspizierte sie den Dunstabzug erst einmal akribisch: Wo geht der Dampf hin, wie funktioniert das, wie wird das gereinigt? „Es war wirklich aufregend für mich. Ich mag es, wenn es clean ist. Die Hauben sind oft ineffektiv und sehen so wuchtig aus. Ein Traum, dass alles auch noch in die Spülmaschine geht. Als ich BORA sah, wusste ich sofort: Das will ich in meiner Küche haben!“

Denn auch vegetarische Rezepte entwickeln oft viel Dunst, der am besten unauffällig abgezogen wird. Und privat kochen sie und ihr Mann viel, am Wochenende am liebsten mit Freunden – was sie immer inspiert. „Jeder fragt den anderen, wie er etwas macht, man lernt voneinander, wird für einen Abend zur Food Family.“ Privatleben und Job gehen bei ihr Hand in Hand. Im März erscheint ihr neues Kochbuch, „One“. Und dann? „Mein Sohn ist dieses Jahr in die Schule gekommen. Nun werde ich mich ein paar Monate intensiv um ihn kümmern.“ Und natürlich mit ihm kochen. Da kann sie nicht anders.

Follow Anna on Instagram:



we_are_food



Text
MARTIN FRAAS

Foto
SAM PARKER



„Du musst dein eigenes DING machen!“

Seit 2017 fährt Peter Sagan fürs Team BORA – hansgrohe. Mit großem Erfolg. Für die neue Saison hat der 31-jährige Radsportstar ganz besondere Pläne. Ein Gespräch über mentale Stärke und sein Kochtalent.

Du wirst oft „Rockstar des Radsports“ genannt. Wie gehst du damit um?

Nun gut, ich bin kein Musiker, sondern nur ein Radfahrer. Und ich fühle mich nicht als Rockstar. Aber der Titel ist ja auch eine Wertschätzung meiner Leistungen, deshalb ist er für mich völlig okay. Grundsätzlich will ich jedoch einfach nur Rennen fahren und nach Möglichkeit gewinnen. Dabei hilft mir sicher, dass ich abseits des Radfahrens nicht alles so bitterernst nehme. Gleichzeitig muss ich wohl etwas disziplinierter leben als ein Rockstar.

Beeindruckend explosiv ist deine Antrittskraft bei den Spurts. Worin siehst du deine weiteren Stärken?

Ich würde sagen, ich kann mich im richtigen Moment gut konzentrieren. Und ich liebe meinen Job. Die meisten Leute sitzen während ihrer Arbeit im Büro und können nur davor oder danach Sport machen. Ich dagegen kann meinen Lieblingssport während der Arbeitszeit machen. Gibt es was Schöneres?



„Ob ich ein Rennen gewinne oder verliere – am Abend bin ich immer noch dieselbe Person.“

PETER SAGAN

Mentale Stärke ist heute auch beim Radsport von entscheidender Bedeutung. Hast du einen Mental-Coach?

Mein bester Mental-Coach bin ich selbst, denn niemand versteht mich besser. Es ist im Prinzip ganz einfach: Physis und Psyche müssen im Gleichgewicht sein. Wenn ich mich körperlich nicht so gut fühle, haut es im Kopf auch nicht hin. Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass letztlich über Sieg oder Niederlage vor allem der Kopf entscheidet.

Wie bereitest du dich mental auf ein Rennen vor?

Als ich noch jung war, war ich oft sehr nervös vor Rennen. Dann gewann ich die ersten, aber das machte mich noch aufgeregter. Also beschloss

ich, meine Einstellung zu ändern. Um mental stärker zu werden, definierte ich damals, was für mich wirklich wichtig ist im Leben. Dass es meiner Familie und meinen Freunden gut geht und sie gesund sind, zum Beispiel. Denn: Ob ich ein Rennen gewinne oder verliere, am Abend bin ich immer noch dieselbe Person. Man kann viele Rennen gewinnen und trotzdem unglücklich sein, es ist alles eine Frage der Einstellung. Leider sind viele Menschen nicht glücklich mit dem, was sie haben.

Eine wichtige Figur in deinem Leben ist auch dein Vater Lubomir.

Ja, er kommt oft zu meinen Rennen. Ich glaube, ich verbringe mehr Zeit mit ihm als mit allen anderen. Und es war sehr bewegend zu sehen,

Sagan-hafter Sieg beim Giro d'Italia – Peter Sagan sichert sich die 10. Etappe nach einer beeindruckenden Solofahrt.

Follow Peter on Instagram:



petosagan

Foto: BORA – hansgrohe / Bettiniphoto

wie er sich über meinen Sieg auf der fünften Etappe der Tour de France 2019 gefreut hat. Es wurde ein Video davon gepostet. In dem ist zu sehen, dass mein Vater noch mehr ausgeflippt ist als ich.

Wie schaffst du es, in der oft kurzen Zeit zwischen den Rennen wieder zu regenerieren?

Im letzten Jahr war alles etwas anders. Aber in der Zeit vor der Corona-Pandemie reiste ich in der Saison von Rennen zu Rennen. Meine Tage waren ziemlich ausgelastet. Da blieb nicht viel Zeit, manchmal hatte ich am Tag nur fünf Minuten für mich selbst. Aber in diesen fünf Minuten schalte ich komplett ab. Mit Abstand am wichtigsten für mich ist ausreichender Schlaf. Außerdem sind für mich als Ausgleich Dinge abseits des Sports enorm wichtig, allen voran die Momente mit meinem Sohn Marlon (im Oktober 2017 geboren). Ich bin unendlich glücklich, wenn ich ihn in meinen Armen halte.

Machst du auch Ausgleichssport?

Ich bin früher Snowboard gefahren und hab viel Skilanglauf und Ski alpin gemacht, das geht heute nur außerhalb der Rennsaison. Ich versuche aber, immer mal wieder aufs Mountainbike zu steigen, weil es einfach Spaß macht und auch das Gleichgewicht am Rad verbessert. Mountainbiken ist für viele junge Sportler der erste Schritt in den Radsport, auch ich startete damit.

Du lebst in Monaco ...

Ja, wo Rockstarlegenden wie Ringo Starr ums Eck wohnen. Auch Lewis Hamilton begegnest du hier beim Einkaufen. Für mich am wichtigsten ist aber, dass ich ringsum auch in den Wintermonaten ideale Trainingsbedingungen habe.

Auf wie viele Radkilometer kommst du im Jahr?

Das ist unterschiedlich, aber über 30.000 Kilometer pro Jahr sind es sicher.

Du bist auch als guter Koch bekannt, kochst manchmal fürs ganze Team.

Ja, ich hab die Jungs dafür bezahlt, dass sie mich loben (lacht). Im Ernst, Kochen ist mein großes Hobby. Es hilft mir, mich zu entspannen. Ich bin wohl ziemlich gut in Pasta-Gerichten. Mein Interesse fürs Kochen liegt auch daran, dass eine gesunde und zielgerichtete Ernährung für einen Spitzensportler von entscheidender

Bedeutung ist. Allerdings bin ich kein großer Freund des Einkaufens der Zutaten.

Was ist der Grundgedanke des Kochbuchs, das du gemeinsam mit BORA realisiert hast?

Für meine BORA 10 | 10 Edition habe ich mich für 10 Rezepte entschieden, deren Vor- und Zubereitung jeweils nicht länger als 10 Minuten dauert. Die Gerichte sind ideal für Sportler, weil sie leicht, proteinreich und somit ideal für die Regeneration sind.

Welche Gemeinsamkeiten verbinden dich mit dem Teamsponsor BORA?

Dass du, um der Perfektion nahezukommen und die Nummer eins zu sein, dich ständig weiterentwickeln und dein eigenes Ding machen musst. Mich fasziniert auch der Mut, mit dem Firmengründer Willi Bruckbauer eine technische Lösung völlig neu gedacht und konzipiert hat. Er hat damit den Dunstabzug für Küchen so flexibel gemacht, dass selbst in unserem Kitchen-Teamtruck ein BORA System eingebaut ist.

Wo siehst du dich sportlich in fünf Jahren?

Ich würde am liebsten den Rest meiner Karriere fürs Team BORA – hansgrohe fahren. Die Mannschaft ist einfach ideal für mich, die Stimmung bestens, und es gibt keinen Grund, über einen Wechsel auch nur eine Sekunde ang nachzudenken.

Die Saison 2020 war auch für den Radsport eine schwierige. Gibt es trotzdem Highlights, an die du gerne denkst?

Aber sicher! Ich bin zum ersten Mal beim Giro d'Italia angetreten. Italien hat seit jeher einen besonderen Platz in meinem Herzen, denn hier habe ich 2008 meinen ersten WM-Titel (bei den Junioren im MTB Cross Country) geholt, außerdem bin ich in einem italienischen Team zwei Jahre später Straßenradprofi geworden. Ich denke, jeder Profi träumt davon, einmal bei der „Corsa Rosa“ dabei zu sein. Und für mich war es 2020 endlich so weit. Und dann gewann ich auch gleich noch die 10. Etappe von Lanciano nach Tortoreto. Das war für mich ein ganz besonderer Moment, zumal es auch mein erster Sieg seit längerer Zeit war.

Was ist dein Lebensmotto?

Folge deinem Traum, glaub an dich und sei dankbar für das, was du hast.

BORA Awards

BORA holt wichtige Preise: Unsere Ideen haben nationale und internationale Fachleute überzeugt. Ein Auszug:



German Design Award 2021



Plus X Award - 2020



reddot winner 2020
Red Dot Award 2020



iF Design Award 2020



German Design Award 2020



Plus X Award - 2019



Red Dot Product Design Award 2019



iF Design Award 2019



Good Design Award - Chicago Athenaeum 2017-2020



Iconic Award 2016 + 2019



German Design Award 2016 + 2018



Red Dot Product Design 2017 Award Best of the Best



Plus X Award - 2017



German Brand Award 2016



Deutscher Gründerpreis

Impressum

Herausgeber

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

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

Kontakt

www.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.

Konzept & Idee

derks brand management consultants, München

Redaktion & Umsetzung

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

Text

Martin Fraas, Klaudia Meinert

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 Mediacenter GmbH, Kienberg



BORA – hansgrohe's Mr. Cool – Peter Sagan bei der Tour de France.

Foto: BORA – hansgrohe / Ralph Scherzer

Überreicht durch:

