

 **BORA**



BORA X BO

Nowa lekkość gotowania.



Chrupiąca pieczeń, wyborne warzywa lub lekkie złociste croissanty: dzięki równomiernemu wytwarzaniu pary piekarnik BORA X BO osiąga znakomite wyniki obróbki termicznej, także wówczas, kiedy wsunie się do środka jednocześnie trzy wypełnione blachy! Piekarnik BORA X BO umożliwia pieczenie, gotowanie na parze i nie tylko, a przy tym jego obsługa jest dziecinnie prosta, a czyszczenie łatwe i szybkie!

BORA X BO

– zalety



Świeże powietrze i przejrzyste pole widzenia

Zawsze widzisz, co się dzieje: piekarnik BORA X BO zapobiega uderzeniu pary w twarz podczas otwierania drzwi. Funkcja automatycznego odprowadzania pary odsysa parę do tyłu przed odblokowaniem i automatycznym otwarciem drzwi. Filtr zapachów minimalizuje przy tym nawet silny zapach ryb.

Łatwa obsługa

Piekarnik BORA X BO sterowany jest za pomocą ogromnego, 19-calowego wyświetlacza, który w razie potrzeby można także rozłożyć. Obsługa ekranu dotykowego jest tak komfortowa, jak w przypadku smartfonów. Liczne wstępnie skonfigurowane programy oraz intuicyjne instrukcje dla użytkownika sprawiają, że gotowanie jest dziecinnie łatwe!

BORA X BO

– zalety



Łatwe czyszczenie

Zabrudzona komora pieczenia? To żaden problem: Twój piekarnik parowy dzięki automatycznej funkcji czyszczenia sam przywróci sobie blask – i to bez konieczności wycierania. W tym celu należy po prostu wkręcić kartusz czyszczący na zimny ruszt grillowy. Kartusz zawiera przyjazne dla środowiska środki czyszczące oraz odkamieniacz zapewniający lśniąca czystość.

Najwyższa wydajność / najlepszy rezultat pieczenia

Lepiej być nie może: BORA X BO zachwyca wyjątkowo równomiernym gotowaniem oraz optymalną dystrybucją ciepła. Potrawy pozostają idealne także przy użyciu wszystkich trzech poziomów równocześnie. Przykładowo: jeżeli pieczesz rogaliki na trzech blachach naraz, wszystkie wyjdą jednakowo dobrze!

Wzornictwo

Czarna rama oraz minimalistyczne wzornictwo sprawiają, że piekarnik BORA X BO jest prawdziwym dziełem sztuki. Wyświetlacz robi wrażenie dzięki wyrazistym ikonom i płynnie integruje się w atrakcyjnym wyglądzie całości, który dodatkowo podkreśla stylowa komora pieczenia ze stali nierdzewnej.

Idealny piekarnik parowy.



Więcej informacji o produktach

Chcesz dowiedzieć się więcej o produktach BORA?

Zapraszamy na naszą stronę internetową: bora.com/x-bo

Multiszuflada BORA

– zalety



Wzornictwo

Minimalistyczny design multiszuflady BORA w stylu „All Black” rezygnuje ze wszystkiego, co zbędne. Aranżację panelu frontowego wybierasz samodzielnie: można dopasować go do szafek kuchennych, tak aby szuflada płynnie zintegrowała się z architekturą kuchni, lub wykorzystać szklany front BORA, utrzymany w takim samym, eleganckim stylu wzornictwa, co piekarnik BORA X BO.

Łatwe czyszczenie

Wszystkie powierzchnie multiszuflady BORA są łatwo dostępne, a tym samym łatwe w czyszczeniu. Przemysłana konstrukcja nie zawiera ostrych krawędzi ani spoin, aby wewnątrz lśniło czystością w mgnieniu oka.

Najlepsze materiały

Najwyższa jakość: do produkcji multiszuflady BORA wykorzystywane są tylko wyselekcjonowane materiały. Uszlachetniane komponenty metalowe oraz czarne, szklane dno gwarantują długi okres eksploatacji i wytrzymałość. Wszystko poddawane jest starannej obróbce, aby użytkownicy mogli cieszyć się multiszufladą BORA przez wiele lat!

Multiszuflada BORA

– zalety



Łatwa obsługa

Na łatwym w obsłudze ekranie dotykowym można szybkim dotknięciem wybrać żądany program spośród ustawień domyślnych lub samodzielnie ustawić temperaturę i czas nagrzewania. W przypadku połączenia z piekarnikiem BORA X BO możliwe jest też wykorzystywanie jego wyświetlacza do sterowania funkcjami multiszuflady BORA.

Najwyższa wydajność / najlepszy rezultat pieczenia

Dzięki ustawieniom domyślnym multiszuflada BORA znajduje wszechstronne zastosowanie: za jej pomocą można wstępnie podgrzewać naczynia, gotować potrawy w niskiej temperaturze, a także podgrzewać i rozmrażać dania lub utrzymywać je w ciepłe. W przypadku wysokiego wariantu multiszuflady można korzystać z dwóch poziomów jednocześnie. Dzięki temu możliwe jest sprostanie nawet najbardziej wymagającemu menu!

Akcesoria do multiszuflady: kratka pośrednia

Na kratce pośredniej BORA można podgrzewać potrawy, które wymagają niższej temperatury niż te, które podgrzewane są na szklanym dnie multiszuflady. Idealnie nadaje się ona do podgrzewania posiłków dla niemowląt, marynowania potraw oraz do dań, które podawane są w letniej temperaturze.

Wyszukaj sprzedawcę

Masz dalsze pytania lub chcesz obejrzeć nasze systemy na żywo? Tutaj znajdziesz sprzedawców w Twojej okolicy:

bora.com/dealer



PL

Zastrzegamy możliwość wystąpienia błędów i wprowadzania zmian technicznych. Stan: 07 / 2022

bora.com