



BORA

PURE Original

Výkon

Nová dimenze
vaření.

Radost z vaření

Originální rady, jak
zjednodušit vaření.

Inspirace

Výjimečná
architektura.



BORA More than cooking.

Měníme kuchyně z funkční místnosti na centrum společenského dění.
Využíváme přitom inovativních produktů a služeb, které zjednodušují vaření
a umožňují zdravý životní styl.



Být originální chce odvalu.

Vše začalo prostou myšlenkou, jak udělat kuchyně hezčí. Chtěl jsem, aby tento prostor byl vzdušnější, úhlednější a funkčnější. Zákazníkům mého kuchyňského studia totiž vadily hlučné a neforemné digestoře. V rodině jsem již šestou generací truhlářů a pracuji jako plánovač kuchyní. Proto výrazné digestoře byly trnem v oku i mně, protože mě omezovaly při projektování kuchyní. Řešením bylo vytvořit varnou desku s integrovaným odsavačem. Z této myšlenky vznikla značka BORA přinášející revoluci do životního prostoru kuchyně. Výpary jsou odsávány rovnou tam, kde vznikají – přímo u varné desky. A odsavače jsou díky patentované technologii, která elegantně využívá fyzikální zákony, tiché, účinné, výkonné. Před 19 lety však žádné firmy ani banky tomuto nápadu zpočátku nedávaly moc šancí na úspěch.

A proto jsem tenkrát stál na rozcestí a rozhodovalo se, zda uspěju, nebo odejdu s nepořízenou. Originál je vyjádřením jedinečné myšlenky, nezaměnitelné vize. A tato myšlenka nejenže způsobila revoluci ve světě kuchyní, ale díky ní je značka BORA synonymem pro nový způsob vaření a pro varné desky s integrovaným odsavačem. Dnes není jen úspěchem, je symbolem odhodlání dosáhnout nemožného. BORA není jen technickou inovací, je přístupem, který razí jednoduchost. A spotřebiče, které zlepšují kvalitu života, jsou vyrobené pro lidi.

Veškeré uvedené nároky splňují varné systémy s odsavačem nové řady BORA Pure pro každou velikost kuchyně a každou životní situaci. Vysoce kvalitní materiály, precizní zpracování, propracovaná estetika, vynikající výkon odsavače a pachový filtr dohromady tvoří prémiový zážitek z vaření. A bez kompromisů.

My se však i nadále snažíme zpochybnit status quo konvenčních kuchyní. Inovacemi, které inspirují a zajišťují originalitu.

Váš Willi Bruckbauer



Celou historii vzniku značky BORA si můžete přečíst zde.

OBSAH



Ponořte se do světa spotřebičů BORA – naše inovace proměňují kuchyně v životní prostor.

BORA

- 06** PRINCIP BORA
- 08** VÝHODY SYSTÉMU BORA
- 32** KUCHYŇĚ JAKO CELEK

Inspirace

- 10** RAJČATA OD A DO Z
Málokterá jiná potravina je tak všestranná – tipy na přípravu a recept.
- 18** ANA ROŠ
Spjata s přírodou i rodnou hroudou: portrét slovinské michelinské kuchařky.
- 22** DŮM U JEZERA
Architektonický skvost u bavorského jezera.
- 28** CYKLISTICKÝ MILNÍK
Rozhovor se šéfem týmu Ralphem Denkem.



Na první pohled střídmý, z hlediska plánování však mistrovský kousek – rozhovor s architektem.



Cyklistický tým Red Bull – BORA – hansgrohe o cílech a možnostech po zapojení společnosti Red Bull.



44

Grilovací pánev BORA je dokonalým partnerem pro varné zóny celoplošné indukce nové řady BORA Pure.

Produkty

- 34** VARNÉ SYSTÉMY S ODSAVAČEM
- 60** PARNÍ A PEČICÍ SYSTÉMY
- 68** CHLADICÍ A MRAZICÍ SYSTÉMY
- 76** OSVĚTLENÍ
- 82** PŘÍSLUŠENSTVÍ A DOPLŇKY
- 87** IMPRESUM

V chladicích a mrazicích systémech BORA jsou potraviny uchovávány za ideálních podmínek.

Přehled sortimentu najdete v zadní části magazínu.

PŘEHLED PRODUKTŮ
NOVINKA

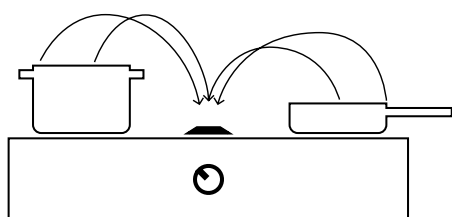


68

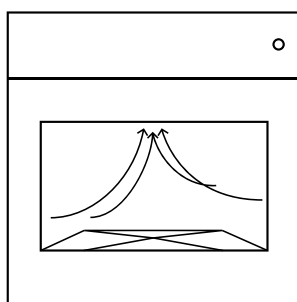
Princip BORA

Vše pro čerstvý vzduch.
I fyzika může být krásná.

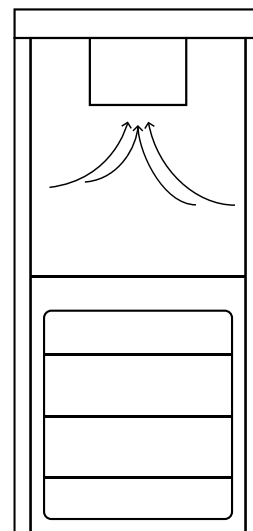
Značka BORA je průkopníkem v účinném filtrování pachů. Je to znát z varných systémů s odsavačem, parní trouby BORA X BO i chladicích systémů BORA.



Kuchyňské výpary stoupají rychlostí maximálně 1 metr za sekundu. Odsavače BORA odsávají výpary směrem dolů rychlostí přibližně 4 metry za sekundu. Vzniká tak příčné proudění, které je větší než rychlost stoupání kuchyňských výparů. Páry a zápach jsou účinně odváděny směrem dolů.



V troubě BORA X BO je pára vznikající při vaření v páře a pečení automaticky odváděna směrem dozadu ještě před otevřením dvířek trouby. Zápach je účinně vázán ve filtru s aktivním uhlím, který se nachází nad varnou komorou.



U chladicích systémů BORA dbáme na neustálou optimální cirkulaci vzduchu, aby potraviny vydržely déle čerstvé. Navíc je zápach neutralizován zabudovaným pachovým filtrem BORA Cool.

50 cm

40 cm

30 cm

Vaření bez zápachu s Cleanrate téměř 100 %

20 cm



Vyvinuli jsme metodu Cleanrate, která objektivně prokazuje výkonnost našich různých varných systémů s odsavačem z hlediska eliminace zátěže při vaření. Metoda Cleanrate umožňuje měřit čistotu vzduchu během vaření. Čím výš vystoupají pachové částice, tím víc je vzduch v kuchyni znečištěný. Všechny spotřebiče BORA dosahují testované hodnoty Cleanrate téměř 100 %. To znamená, že pach je odsáván systémem přímo s párou a zde je rovnou odfiltrován.



Životní prostor

Celkové pojetí je pro nás důležité – vytváříme symbiózu vaření, stravování a bydlení. Prohlédněte si výhody BORA.



Nadčasový design

Díky minimalistickému designu bez zbytečných okrajů spotřebiče BORA dokonale zapadnou do každé kuchyně. Značka BORA vždy sází na špičkovou kvalitu materiálů – od montážního rámu trouby BORA X BO v matně černé barvě po dřevěné prvky příslušenství k chladničce. Minimalistické a dokonale vytvarované do posledního detailu.



Snadné čištění

BORA usnadňuje každodenní život: Všechny odnímatelné díly varného systému s odsavačem je možné bez náradí vyjmout a nechat umýt v myčce. Robustní a vysoce kvalitní materiály, ze kterých jsou tyto díly vyrobeny, jsou do maximální možné míry odolné proti poškrábání a oděrkám. Díky minimalistickému designu jsou všechny povrchy snadno přístupné – od hygienicky čisté chladničky až po parní troubu, která se sama vyčistí. Vaše kuchyňské spotřebiče se budou vždy lesknout čistotou.



Čerstvý vzduch a volný výhled

Spotřebiče BORA odsávají pachové a tukové částice přímo v místě vzniku. Díky tomu se značka BORA stala průkopníkem v oblasti filtrace vzduchu. Se spotřebiči BORA můžete vařit, péct i uchovávat potraviny jako na čerstvém vzduchu a užívat si při tom volného výhledu na uspořádané potraviny, dobré jídlo a milé spolustolovníky. Bez nepříjemného zápachu, bez páry v zorném poli, bez zamlžených brýlí, s ničím nerušeným výhledem.



Snadné ovládání

Všechny spotřebiče BORA vás příjemně překvapí intuitivním ovládáním – poklepáním nebo potažením prstu po dotykové ploše varných desek, displeji trouby BORA X BO a chladicích i mrazicích systémů, otáčením ovládacích knoflíků i funkcí stmívání a ovládáním gesty u osvětlení BORA. Díky tomu se z vaření a stolování stane nezapomenutelný zážitek.



Nejvyšší výkon

Se spotřebiči BORA můžete vařit a péct jako profesionál a uchovávat potraviny efektivně a řádně vychlazené. Naše spotřebiče zajišťují vždy stejné výsledky vaření, využívají optimální distribuci tepla a proudění vzduchu. Spotřebiče BORA vám také dopřejí maximální úložný prostor a volnost při projektování. Kvalitní materiály vás přesvědčí svou dlouhou životností a zaujmou jako designové prvky.



It's all about tomato

Rajčata původně pochází z Jižní Ameriky. Dnes si rajče v nejrůznějších tvarech a barvách podmanilo celý svět. Málokteré jiné ovoce je univerzálnější – a tolik obohacuje naše talíře.

Rajčata se stala nepostradatelnou součástí kuchyně, ať už je používáte syrová do salátů, jako základ omáček nebo v sušené formě jako nositele intenzivní chuti. Díky barvě, vůni a vysokému obsahu antioxidantů, vitamínů a vody jsou bohatá na živiny, zdravá a mají velmi rozmanité využití. Jsou tak dokonalým příkladem toho, jak naše

inovativní produkty BORA a kreativní recepty dokážou zjednodušit vaření a získat z jídla to nejlepší. Praktické uplatnění při přípravě nejen rajčat najdou jak speciální programy trouby BORA X BO, tak funkce Fry nové řady varných desek BORA Pure. A s vakuovačkou BORA QVac udržíte předvařené potraviny a pokrmy čerstvé a trvanlivé.

Speciální program: Při sušení v troubě BORA X BO rajčata ztratí hodně vody, takže pak mají intenzivnější chuť.



Sušení i grilování

Dalším ze způsobů přípravy rajčat je jejich tepelné zpracování například sušením nebo grilováním. Tímto způsobem se nejen koncentruje chuť, ale také se přirozeně prodlouží jejich trvanlivost. Chcete-li rajčata sušit, vyberte odrůdu s pevnou dužinou, jako třeba Roma nebo San Marzano. Rozřízněte je napůl a položte je na plech řezem nahoru. Poté je několik hodin sušte v troubě při teplotě 50 až 70 °C. Trouba BORA X BO má na sušení speciální program. Během tohoto procesu rajčata přijdou o spoustu vody, zvýrazní se jejich sladkost a zintenzivní se jejich chuť.

Sušit se dá i na čerstvém vzduchu při teplotě 30 až 50 °C. Výsledkem obou metod jsou rajčata s intenzivní chutí a dlouhou trvanlivostí, která se perfektně hodí do těstovin, salátů nebo na svačinu, např. naložená v olivovém oleji. Dalším způsobem, jak získat plnou chuť rajčat, je grilování. Prudkým zahřátím na grilu nebo na pánvi se vytvoří opečená chuť, která plodům dodá další rozměr. Tip: Funkce BORA Fry umožňuje restovat na přesně stanovenou teplotu. Rajče přitom změkne a získá koncentrovanější chuť, díky čemuž se stane ideální přílohou k hamburgerům nebo bowlům.



Přesná teplota restování:
Funkce BORA Assist Fry
automaticky reguluje
požadovanou cílovou teplotu.



Snadné zavařování: Trouba BORA X BO nabízí praktické speciální programy.



Pryč se vzduchem: Domácí rajčatový kečup vydrží po vakuování déle čerstvý.

Ilustrační obrázek

Zavařování a konzervace

Jak na zavařování: Nejprve rajčata blanšírujte ve vroucí vodě, poté je rychle zchladte a oloupejte slupku. Oloupaná rajčata nakrájejte, přidejte cibuli, česnek, sůl a čerstvé bylinky a směs v hrnci krátce povařte. Pak horkou rajčatovou omáčkou naplňte sterilizované sklenice, pevně uzavřete a dejte je ve vodní lázni vařit na 90 °C po dobu zhruba 30 minut. Parní trouba BORA X BO má v nabídce praktické speciální programy – jak pro sterilizaci sklenic, tak pro zavařování. Výsledkem je zavařenina, která vám vydrží několik měsíců. Rajčatové sugo, drcená rajčata nebo pikantní omáčku tak budete mít vždy po ruce. Ze zralých rajčat se dá také rychle připravit kečup. Rajčata stačí nakrájet, zahřát a propasírovat přes síto. Pak přimíchejte ocet, cukr, sůl a koření. Směs nakonec znovu povařte, dokud hmota nezhoustne. Účinnou konzervací je i naložení rajčat do oleje, octa nebo nálevu. Na nakládání použijte malá zralá rajčata, omyjte je, v případě potřeby je na více místech nařízněte a naplňte je

do zavařovacích sklenic spolu s kořením a bylinkami. Vznikne tak univerzální potravina, se kterou pak během chvilky vylepšíte předkrmy, saláty nebo obložené sýrové mýsy.

Mrazení a použití za syrova

Konzumace syrových rajčat má mnoho výhod: Čerstvá rajčata obsahují vitamíny citlivé na teplo, například vitamín C – antioxidant, který se tepelnou úpravou částečně ztrácí. V salátech, na sendvičích nebo ve formě rajčatového carpaccia rozvíjejí svou přirozenou chuť, aniž by je bylo potřeba nějak připravovat. Při tradiční přípravě navíc šetříte energii a čas a máte jídlo bohaté na živiny. Praktické řešení: Pokud máte přebytek zralých rajčat, např. z vlastní sklizně, můžete omytá rajčata zmrazit celá, nakrájená na kostky nebo přepasírovaná. Jsou ideální do omáček a polévek – bez zdlouhavých příprav budete mít čerstvý rajčatový protlak. Mražená rajčata se snadno strouhají, protože zmrazením přijdou o měkkou konzistenci.



Trend ze sociálních sítí: nastrouhané
mražené rajče na burratě.



Klasika italské kuchyně:
Focaccia s rajčaty a bylinkami.

Vařte chytřeji: 5 praktických tipů

Od předvídavého nakupování až po co nejlepší uchovávání – v tomto článku najdete tipy a triky, které vám usnadní vaření.

1 Plánování

Předvídavé vaření začíná už u nákupu: Když si předem sestavíte přibližný týdenní jídelníček, ušetříte čas, peníze a zabráníte plýtvání potravinami. Místo neplánovaných nákupů podle toho, na co máte zrovna chuť, se vám vyplatí vsadit na sezónní a univerzální suroviny. Je chytré myslet na několik využití najednou: Mrkev můžete nejprve podávat jako salát, druhý den jako vařenou přílohu a ze zbytků udělat pyré nebo polévku. Promyšleným nakupováním tvoříte řád, eliminujete stres při vaření a činíte kuchyni udržitelnější a kreativnější.



2 Trvanlivost potravin

Vakuování je speciální metodou, kterou můžete použít k delšímu uchovávání čerstvých a předvařených potravin. Cíleným odstraněním kyslíku zpomalíte oxidaci a zabráníte množení mikroorganismů. To je zvláště praktické u již připravených jídel: Podle potřeby se dají potraviny naporcovat a ve vakuovacích dózách úsporně zamrazit, nebo se dají uchovávat v chladu a znovu ohřát. Dokonce i nastrohaný sýr nebo kousek parmazánu zůstane v nádobě po zavakuování déle čerstvý.



3 Příprava do zásoby

Meal Prep a Batch Cooking jsou dvě metody, které jsou si podobné, ale liší se přístupem: U Meal Prep si předem připravíte a naporcujete celé jídlo, jako jsou Eintopf, kari nebo saláty (bez dressingů), což je ideální pro obědy v kanceláři a večere bez stresu. Batch Cooking naproti tomu zahrnuje předvaření základních surovin, jako je velké množství rajčatového suga, a uchování v chladu. Sugo pak můžete v následujících dnech využít k přípravě různých pokrmů, jako jsou těstoviny, šakšuka nebo nákypy. Obě metody pomáhají vařit uvědoměle, šetřit čas i peníze.



4 Zužítujte toho co nejvíce

Potraviny jsou příliš cenné na to, aby se jimi plýtvalo. Například rajčata jsou choulostivá, ale nekazí se tak rychle, jak by se dalo předpokládat. Z přezrálých kousků, které se již nehodí do salátu, můžete vyrobit vynikající čatní nebo dipy. Přezrálé banány můžete ještě použít na pečení. Ať je přidáte do bábovky, muffinů nebo banánového chlebičku, těsto díky nim bude sladké a vláčné. Některé druhy zeleniny můžete dokonce použít celé: Stonky brokolice chutnají skvěle nadrobno nasekané v polévce nebo restované na pánvi, z ředkvičkové natě dokážete připravit pikantní pesto, nať z mrkve dodá svěží chuť vývaru. Do vývaru můžete použít i cibulové slupky.



5 Ideální uchovávání

Správné uchovávání potravin je zásadní, protože jen tak si zachovají čerstvost dostatečně dlouho na to, aby mohly být kompletně zpracovány. Rajčata byste měli uchovávat při pokojové teplotě, ne v lednici. Chlad brání dozrávání a ničí jejich plné aroma, čímž přicházejí o svou chuť. Rajčata ideálně uchovávejte na stinném, dobře větraném místě a odděleně od ostatního ovoce a zeleniny, protože při dozrávání uvolňují etylen, který způsobuje rychlejší kažení ostatních potravin. Rajčata se dají delší dobu uchovávat různými způsoby: Lze je sušit, nakládat, fermentovat nebo zamrazit.



Plněná rajčata

s mletým masem a rýží

Příprava: 30 min.

Doba pečení/vaření: 22 min.

Pro 4 osoby

Suroviny

80 g rýže basmati
8 velkých rajčat (např. odrůda „Býčí srdce“)
2 stroužky česneku
2 jarní cibulky
10 g bazalky
200 g mletého hovězího
¼ lžičky mletého koriandru
1 lžičky mleté papriky sladké
½ lžičky mleté skořice
1 lžíce medu
mořská sůl
čerstvě namletý pepř
50 g parmezánu
400 ml zeleninového vývaru
2 lžíce bílého balzamikového octa
bazalka nebo pesto na ozdobení

Příprava

Rýži uvařte v malém hrnci s osolenou vodou podle návodu na obalu, dokud nebude al dente. Měla by být stále dost pevná. Rajčata mezitím omyjte, odřízněte část se stopkou, vydlabejte je lžicí a vnitřek rajčat odložte bokem. Oloupejte česnek a nadrobno ho nakrájejte. Jarní cibulku omyjte a nakrájejte na tenké kroužky. Bazalku opláchněte, důkladně otřepete a nasekejte najemno. Troubu předehřejte na 200 stupňů s horním a spodním ohřevem. Mleté hovězí maso dobře promíchejte se všemi nakrájenými přísadami a vydlabaným vnitřkem rajčat. Přidejte koření, med a dochuťte podle chuti. Do náplně přimíchejte rýži a naplňte ji do vydlabaných rajčat. Parmezán nastrouhejte na jemno a posypte jím rajčata. Naplněná rajčata vložte do zapékací misky, podlijte zeleninovým vývarem a octem. Nádobu vložte na 22 minut do trouby. Před podáváním rajčata ozdobte trochou bazalky nebo pesta.

Tipy

Náplň z rýže a mletého masa si můžete snadno připravit 1–2 dny předem, uložit do vzduchotěsné nádoby nebo zavakuovat pomocí vakuovačky BORA QVac a dát do chladničky.

Při přípravě v troubě BORA X BO vložte plněná rajčata do zapékací místy na pečící a grilovací rošt a pečte 20 minut na 180 °C a -20 % vlhkosti.



Více receptů pro inspiraci a další tipy a triky najdete v pětidílné knižní řadě „Food“ značky BORA. Vyzraďte s námi na labužnickou cestu, během které si osvětlíme všechny aspekty plánování, vaření a uchovávání potravin.



Nohama na zemi: Slovinská kuchařka žije na horách a bydlí jen jedno patro nad svou michelínskou restaurací.



Intuice v kuchyni

Slovinská rodačka Ana Roš byla v roce 2017 vyhlášena nejlepší šéfkuchařkou světa a její restaurace získala tři červené michelinské hvězdy a jednu zelenou. Přinášíme portrét ženy, která je zarytou patriotkou, vaří překvapivá jídla a nikdy se nepřestala učit.

Na nejvzdálenějším severozápadě Slovinska najdete údolí Soča. Idylický koutek světa s hustě zalesněnými kopci, voňavým horským vzduchem a alpským masivem v pozadí. Za příznivého počasí odtud uvidíte až do Rakouska a Chorvatska, italské hranice leží, co by kamenem dohodil. V místní vesničce Kobarid stojí přímo u potoka nenápadný dům, který obklopuje zahrada s ovocnými stromy a bylinkovými záhony. Ana Roš, jedna z nejvyhlášenějších kuchařek světa a jedna z nejznámějších tváří své zemičky, na tomto poměrně nenápadném místě provozuje gurmánskou restauraci „Hiša Franko“. Donedávna by tuto dámu, která je v kuchyni samoukem, ani ve snu nenapadlo, že právě jejímu podniku budou uděleny hned tři červené michelinské hvězdy a navíc zelená hvězda za udržitelnost. Ana Roš totiž ani nemá klasické kuchařské vzdělání. Přesto jí však v roce 2023 průvodce Michelin udělil to nejvyšší možné hodnocení. A přitom Ana Roš k vaření přivedla hlavně souhra náhod a byl to velký skok do neznáma. Svého pozdějšího (a dnes již bývalého) životního partnera Valtera Kramara poznala před více než 20 lety v hostinci jeho rodičů s názvem „Hiša Franko“. Manžel měl restauraci převzít, ale sám ji vést nedokázal. „Jako spousta žen jsem se řídila spíš srdcem než hlavou,“ uvádí Ana, když na tu dobu vzpomíná. Ana, které tehdy bylo 30 let, zůstala a začala vařit, aniž by kdy předtím pracovala v restauraci. První roky byly velmi náročné. Ana uměla uvařit jen několik tradičních jídel. Ale nenechala se odradit, měla odvahu a zkoušela. Následovala spousta let experimentování. Je až s podivem, jak rychle dokázala přesvědčit kritiky svými rafinovanými kreacemi. V roce 2016 ji Netflix věnoval jeden díl seriálu „Chef's Table“

a v roce 2017 byla v rámci seznamu „The World's 50 Best Restaurants“ oceněna jako „nejlepší šéfkuchařka světa“. A jak to bylo dál, už víte. Stále častěji dostávala prostor na mezinárodní úrovni a proboužela se na vrchol světového žebříčku. Ana Roš byla vždy ambiciózní a měla velké cíle: V mládí byla členkou jugoslávské lyžařské reprezentace. Později se chtěla stát diplomatkou, vystudovala mezinárodní vztahy a diplomacii, v kapse už měla diplom a před sebou slibnou kariéru v Bruselu. Osud s ní však měl jiné plány.

Překvapivé kontrasty

Ana Roš o sobě říká, že je stejně vášnivá jako tvrdohlavá, jak s okouzujícím smíchem přiznává. Vaří intuitivně, kreativně a s výraznými regionálními rysy. Vždy věří svému instinktu a respektuje kulinářskou historii a tradice svého regionu. Dala si za cíl upravovat a modernizovat slovinské pokrmy a zároveň zachovávat jejich kulinářskou výjimečnost. „Regionální kuchyně pro mě znamená stát na kopci a mít možnost vidět všechna místa, odkud pocházejí moje suroviny.“ Nejraději má rajčata. Nedá dopustit ani na sýr Tolminc, „úžasný produkt tohoto regionu“, který vyrábí farmáři z horní části údolí Soča. A vyzdvihuje i sočského pstruha.

„Mám ráda kontrasty, které překvapí,“ říká Ana. Na talíři dokáže vykouzlit překvapivé, nečekané, neobvyklé a komplexní kombinace. Nejdůležitější je pro ni čerstvost surovin. Svoje menu upravuje podle ročních období, sestavuje ho z toho, co právě roste venku. „Přesně z toho vaříme,“ uvádí. „To samé platí u masa – na jaře jehněčí, v zimě zvěřina a mořské plody v závislosti na ročním období.“

„Chtěla jsem systém, který by mi umožnil projevít se doma stejně jako v restauraci.“



Michelinská šéfkuchařka v soukromí používá varný systém s odsavačem Professional 3.0 a parní troubu BORA X BO.



V každém jídle najdete alespoň jednu hlavní surovinu, která pochází z regionu – např. čerstvé lišky, sočského pstruha nebo sýr Tolminc.

Volnost a spousta fantazie

Profesionální kuchařka jen těžko dokáže oddělit svůj soukromý život od profesního. Je to dáno dispozicemi domu, ale jí to vůbec nevadí. Ana bydlí nad kuchyní restaurace a obvykle vaří dvě jídla denně pro sebe a svou rodinu. „Většinou vyběhnu nahoru, uvařím a seběhnu zase dolů. A stejně tak večer,“ říká a dodává: „Vždy vařím spontánně, ze sezónních surovin, se spoustou zeleniny, bylinek a fantazie.“ Když se jí syn posledně zeptal, jak přišla na tak skvělé těstoviny, její odpověď zněla: „Nevím – prostě jsem se podívala, co máme.“

Nikdy však nechtěla mít doma průmyslovou kuchyni, jakou má v restauraci. Udělala si tedy průzkum a záměrně si vybrala vestavné kuchyňské spotřebiče BORA. „Chtěla jsem něco, co bude vyhovovat mému každodennímu životu a co se bude velmi blížit profesionální kuchyni. Systém, který by mi umožnil projevít se doma stejně jako v restauraci.“

Ana miluje vaření na ohni, ale ráda používá i indukci. A varný systém s odsavačem BORA Professional 3.0 jí nabízí výkon, který potřebuje, a to rychle a přesně. Na rovinu říká: „Když potřebuji oheň, chci oheň. A když potřebuji výkon, chci výkon.“ Ana Roš sedí v kuchyni, na chvíli se zhloubá a zamyšleně se podívá z okna – její pohled bloudí po nádherné zahradě. Na závěr chce říct jednu věc, která je pro ni důležitá: „Každý den stojíte před rozhodnutím: vzdát se, nebo pokračovat? Já jsem se rozhodla pokračovat.“



V tomto videu poznáte Anu Roš jako člověka i jako michelinskou kuchařku.

V objetí přírody: Ana Roš
v bylinkové zahrádce
za domem. Čerstvé
a regionální suroviny
jsou pro ni základem.



Jak se dá architektonicky skloubit požadavek být mimo civilizaci a současně ve společnosti ostatních? Pojd'te navštívit dům plný světla, ze kterého jsou ty nejkrásnější výhledy. Dům navrhl architekt Kaspar Appels a konstrukce připomíná na sebe naskládané dřevěné kostky s pultovou střechou.

S výhledem na jezero



Nádoby a potraviny jsou skryté zvědavým pohledům ve vestavěných dřevěných skříních.

Dům se tyčí na mírně svažitém pozemku na břehu velkého bavorského jezera. Tato působivá stavba je ukrytá mezi vzrostlými stromy a harmonicky splývá s přírodou. Zvenčí je dům sotva viditelný přes vzrostlou a hustou zeleň. Pokud však stojíte přímo před ním, tyčí se před vámi se sebevědomou samozřejmostí. Fasádu zdobí černě natřené dřevěné lamely, které střídají obrovské okenní tabule. Odsazené pultové střechy se nad nimi rozevírají jako vějíř. Na první pohled minimalisticky působící stavba se při bližším pohledu ukazuje jako rafinovaný architektonický skvost.

Architektonická kancelář

Autorem „Domu u jezera“, jak zní pracovní název stavby, je curyšská architektonická kancelář Appels, založená bratry Kasparem a Nikolasem. Plánování a realizace stavby o zastavěné ploše 350 metrů čtverečních trvala čtyři roky. Návrh důsledně plní filozofii firmy, která se snaží o jednoduchou, nadčasovou a robustní architekturu. Na stavbu bylo použito masivní dřevo, protože se jedná o obnovitelnou surovinu z regionálních zdrojů. Právě šetrné nakládání se zdroji je pro tuto architektonickou kancelář Appels typické.

Střídmý materiál, velkolepý výsledek

Interiér se vyznačuje nosnými a bíle natřenými stěnami ze dřeva. V kombinaci s vestavěným dubovým nábytkem a klasickou teracovou podlahou působí výsledek střídmým a nadčasovým dojmem. Zlatým hřebem je samozřejmě kuchyně. Ta stojí uprostřed domu, což je asi to jediné, co má společné s tradičními kuchyněmi. Vzhledem k tomu, že kuchyň měla být začleněna do otevřeného prostoru, architekti při řešení skříněk využili plochy stěn z dřevěných kubusů. Aby kuchyně ladila se zbytkem domu, je kuchyňský blok postaven ze stejného materiálu jako podlaha, tedy ze středně šedého teraca. „Bylo výzvou přimět podlahu vyrůst do výšky. S takovým designem si dokáže poradit jen hrstka řemeslníků, a my jsme měli štěstí, že jsme jednoho takového našli,“ vysvětluje Kaspar Appels.



Jeden celistvý kus: Teracová podlaha vkusně přechází do kuchyňského bloku. Dubové schodiště v pozadí vytváří harmonický kontrast.





Pohled do zahrady:
Posuvné dveře na
terasu se dají
otevřít dokořán.

Architekt Appels
zvolil systém BORA
Professional 3.0
s ovládáním kolečky.

Stylově zaoblená soklová část kuchyňského bloku zdůrazňuje jednotnost s podlahou. Do útrobu ostrůvku se dá vstoupit poklopem ze sklepa. Appels záměrně nechal nainstalovat varnou desku BORA Professional 3.0, která je v kombinaci plynové varné desky, tepan grilu z nerezové oceli a celoplošné indukce. Varná deska BORA Professional 3.0 dokonale zapadla do kuchyňského bloku z teraca a poskytuje maximální volnost při vaření. Rozhodujícím faktorem bylo také ovládání kolečky. „Dali jsme přednost robustnímu designu ovládání, který se hodí k robustnímu ostrůvku,“ říká Appels a dodává: „Funkce bloku by měla být rozpoznatelná na první pohled – právě zde se nachází ohniště domu.“ A dá se v mžiku proměnit ve venkovní kuchyni. Stačí jen zcela zasunout francouzské okno do stěny a otevřít tak celý prostor. Díky



tomu budete při vaření přímo uprostřed dění – s dětmi, které si hrají na zahradě, nebo s hosty, kteří se sluní na terase.

Holistický koncept

Soukromé pokoje, jako jsou ložnice, dětské pokoje a pokoje pro hosty, jsou poskládány do dřevěné skulptury vytvářející prostor a otevírají se do prostorné, světlem zalité obytné haly přes obě patra. „Bylo pro nás důležité, aby se dispozice prostoru, tedy způsob fungování domu, i materiálově vhodná konstrukce, dopadající světlo a výhledy spojily v jeden celistvý koncept,“ uvádí Appels. Které místnosti jsou soukromé a které slouží ke společnému fungování, je

patrné již z fasády. Kuchyně a obývací pokoj se otevírají do zahrady a oddělují je posuvná francouzská okna. Okna soukromých pokojů jsou naopak skryta za skládacími okenicemi, které se dají otevřít stisknutím tlačítka. Takto má fasáda proměnlivou podobu. „Fasáda dokáže působit naprosto stroze a koncepčně – téměř jako prototyp. Ale v momentě, kdy obyvatelé domu otevrou okenice, obraz se změní a dům ožije,“ vysvětluje Appels.

Když světlo udává směr

Pro umístění domu bylo rozhodující světlo. Orientace budovy k jezeru byla pro architekty jasnou volbou. Protože však jezero leží na západ,

Okenice z dřevěných lamel se dají otevřít stisknutím tlačítka.





Světlo budiž blahoslaveno:
Mimořádně vysoká okna propouštějí
do domu dostatek denního světla.



Více o dispozici
prostoru a vizi kuchyně
se dozvíte ve videu.

do domu by se přímé světlo dostávalo jen večer. Aby dům nebyl tmavý a měl dostatek světla i od podzimu do jara, rozhodl se Appels otočit budovu o 90 stupňů, aby směřovala na jih. Mohl si to dovolit díky výsadní poloze pozemku, která umožnila otevřít dům nejen vstříc malebným břehům jezera, ale i na další strany, například do zahrady s letitými stromy. Díky velkorysým francouzským oknům, z nichž některá jsou i rohová, se do obytných prostor o výšce až sedm metrů, dostává sluneční světlo v kteroukoli denní dobu. Pro obyvatele to znamená, že když je slunce na jihu, mají dostatek světla i na severní straně domu.



Medailon kanceláře Appels Architekten

Kaspar Appels (39 let, vlevo) a jeho bratr Nikolas (37 let, vpravo) se svým partnerem Clemensem Göttingerem (38 let, uprostřed) z architektonické kanceláře „Appels Architekten“. Společně se svým týmem navrhují budovy se sociálními, etickými, klimatickými a holistickými standardy. Navrhují jednoduchou a robustní architekturu, která šetrně využívá zdroje a zaměřuje se na jejich trvanlivost.



Nová éra cyklistiky

S Red Bullem na palubě: Cyklistický tým BORA - hansgrohe má od roku 2024 nový název. Rozhovor o důvodech, příležitostech a cílech.

Nástup společnosti Red Bull jako většinového vlastníka a titulárního sponzora znamená začátek nové éry v mezinárodní cyklistice. Co leží za tímto strategickým rozhodnutím? Ralph Denk, zakladatel a generální ředitel týmu, v rozhovoru odkrývá důvody tohoto kroku a také nastiňuje nové příležitosti pro jezdce i tým.

Od doby, kdy se k nám připojil Red Bull, už uplynul nějaký čas. Máš pocit, že už jsi „býkem“ taky?

Ralph: Předtím to bylo 100 procent „Denk Pro Cycling“. Od roku 2024 je 51 procent Red Bullu a 49 procent patří mně osobně. Od začátku bylo jasné, že to potrvá dlouho. Ještě nejsme u konce.

Red Bull není z partnerů, který pouze umístí své logo na dres. Chce cíleně podporovat. Jinak by si založili vlastní cyklistický tým. Záměrně si vybrali nás, protože už jsme měli zkušenosti s cyklistikou. Ještě bez Red Bullu jsme vyhráli Paříž–Roubaix a Giro a stali se světovými šampiony. Na oplátku Red Bull do týmu přináší expertízu v oblasti sportu a marketingu.

Jak jste dospěli k rozhodnutí přilákat jako investora Red Bull?

V roce 2019 jsme byli druhí ve světovém žebříčku a vyhráli jsme mnoho závodů, včetně těch velkých. Pak se do cyklistiky začaly zapojovat státy Blízkého východu, takže rozpočty

týmů šly strmě nahoru. U špičkových týmů se za posledních šest až sedm let zdvojnásobily. V cyklistice je až 95 % týmových rozpočtů od sponzorů, často středně velkých firem. Příjmy z VIP vstupenek nebo práva na televizní vysílání zůstávají výhradně pořadatelům závodů, což je rozdíl například oproti fotbalu. To mě přinutilo položit si otázku: Zůstaneme týmem se středně velkými sponzory, získáme jeden nebo dva slušné úspěchy a nebudeme mít skoro žádné slovo v opravdu velkých závodech, nebo uzavřeme spojení s investorem či půjdeme do akvizice? U Red Bullu nám nejenže byli ochotni od začátku naslouchat, ale také jsme z toho měli hned dobrý pocit.



Jai Hindley, Primož Roglič a Giovanni Aleotti na Giro d'Italia 2025.

Nico Denz jde příkladem a zajišťuje si vítězství v 18. etapě Giro d'Italia 2025.



Jaké dlouhodobé cíle tímto partnerstvím sledujete?

Chceme se zlepšovat po sportovní stránce – ne tím, že nakoupíme superhvězdy za miliony, ale tím, že si najdeme a vychováme talenty, stejně jako jsme to udělali u týmu U19, či u nově založeného týmu U23. Oba jdou úspěšně za svým cílem. Ve střednědobém až dlouhodobém horizontu se chceme stát nejatraktivnějším cyklistickým týmem na světě a trochu v cyklistice zamíchat s pořadím. To je naše poslání a vize, za tím chceme jít. Neznamená to jen vyhrát Tour de France. Cyklistika se stala životním stylem, toho chceme využít a tento

sport ještě více rozšířit. Zároveň chceme zůstat týmem, se kterým se lidé mohou ztotožnit. Týmem, který inspiruje mládež. Díky Red Bullu teď máme něco, co přitáhne mladé lidi.

Vnímáš také, že by to s sebou neslo rizika?

Ve skutečnosti nevidím žádné riziko. Čím ambicióznější projekt, tím větší tlak panuje ve výkonnostním sportu. Pokud to nevládnete, nepatříte sem.

Jak může Red Bull rozvíjet tým z podnikatelského hlediska?

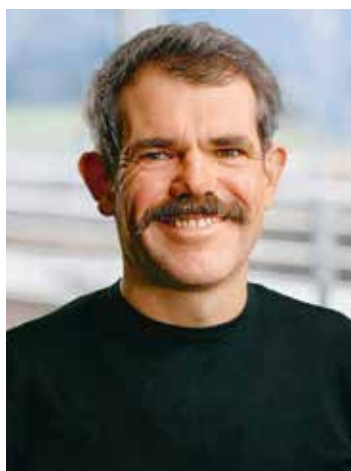
Poskytují nám velkou podnikatelskou podporu. V minulosti se nám ne vždy podařilo získat talenty, které jsme chtěli, protože jsme možná nebyli dostatečně přitažliví nebo jsme ještě neměli ideální prostředí. To se nám teď daří budovat. V ideálním případě natrefíme na příštího Petera Sagana a ten bude vyrůstat s námi.



Maximální nasazení, maximální úspěch: Florian Lipowitz si na své premiérové Tour de France 2025 vyjel třetí místo a bílý trikot pro nejlepšího mladého jezdce.

Ralphe, máš nějaký sen, který si chceš ještě splnit?

Ze sportovního hlediska bych chtěl vyhrát Tour de France a jednu nebo dvě cyklistické klasiky. Naprosto spokojený bych byl, kdybychom jednou vyhráli všech pět klasik, říkám tomu cyklistický grandslam. Z ekonomického hlediska je mým cílem další rozvoj cyklistiky, aby týmy měly větší finanční stabilitu. Aktuálně je vidět, že náš sport stále zaostává za ostatními sporty.



Ralph Denk – zakladatel a šéf týmu

Ralph Denk je výraznou osobností mezinárodní cyklistiky. Narodil se v Bavorsku (* 1973), sám byl závodním cyklistou. Po skončení své aktivní kariéry působí v profesionální cyklistice i nadále. Nejprve založil tým MTB, v roce 2010 pak silniční cyklistický tým NetApp, který se v roce 2017 přejmenoval na BORA - hansgrohe. Tým se svými strategickými schopnostmi a jasným konceptem dovedl tým od kategorie Continental až po WorldTour. Pod Denkovým vedením slavil tým významná vítězství, včetně triumfu Petera Sagana v Roubaix 2018, Jai Hindleyho na Giro d'Italia 2022 a Primože Rogliče na Vuelte 2024.

Produkty BORA

Díky komplexnímu pojetí kuchyně umožňujeme lidem dosáhnout při vaření nejlepších výsledků. Prohlédněte si kategorie produktů BORA.

①

Varné systémy s odsavačem BORA

Varná deska a odsavač par v jednom. Modulární a kompaktní varné systémy s odsavačem BORA zaručují naprostou svobodu při plánování kuchyně.

②

Parní a pečicí systémy BORA

Pára v té nejkrásnější podobě. S troubou BORA X BO můžete díky inovativní technologii Rapid Air intuitivně a jednoduše vařit v páře, péct a smažit jako profesionálové. Ideálním doplňkem je všestranná multizásuvka BORA k udržování teploty potravin, rozmrazování, vaření při nízkých teplotách a mnoha dalším činnostem.

③

Chladicí a mrazicí systémy BORA

Uchovávejte potraviny účinně vychlazené a přehledně uspořádané. Různé varianty chladniček i mrazniček se vyznačují inovativním cirkulačním chlazením, samostatnými chladicími okruhy, technologií No Frost a promyšlenými komponentami vnitřního vybavení.

④

Osvětlení BORA

Minimalistický design a maximální světlo. BORA Horizon a BORA Stars poskytují dokonalé osvětlení k vaření i stolování v nejrůznějších situacích. Poskytují praktické osvětlení a také dokážou v kuchyni navodit správnou atmosféru.

⑤

Příslušenství a doplňky BORA

Kompatibilní příslušenství pro jedinečné zážitky z vaření: Na cestě za dokonalým jídlem vám pomůže vestavná vakuovačka BORA QVac a spousta dalších doplňků.







Vaření jako na čerstvém vzduchu – naše druhá přirozenost.

Vždy na míru. Kuchyně jsou různé stejně jako lidé, kteří v nich vaří. Ústřední prvek je pořád stejný – varná deska. Modulární a kompaktní varné systémy s odsavačem BORA poskytují naprostou svobodu při navrhování a plánování kuchyně. A co je nejlepší, varné systémy s odsavačem BORA jsou tiché, snadno se čistí, jednoduše ovládají a velmi účinně filtrují pachy vznikající při vaření.





BORA Professional 3.0

Špičkový varný systém s odsavačem, s inovativním ovládáním kolečkem a individuálně volitelnými varnými deskami.

Varná deska BORA Professional 3.0 s odsavačem není jen praktickým spotřebičem příjemným na používání, ale také estetickým prvkem kuchyně. Tato vlajková loď mezi varnými systémy s odsavačem BORA je jedním ze dvou modulárních systémů, které můžete libovolně kombinovat s jednou, dvěma nebo více varnými deskami. Vyznačuje se individuálně kombinovatelnými varnými deskami s hloubkou 540 mm a ovládat ho můžete analogovo-digitálně buď kolečkem, nebo dotykově. Hluboké varné desky nabízí maximální prostor pro vaření, i když

potřebujete postavit dvě větší nádoby za sebe. Pomocí centrálního ovládacího kolečka rychle a efektivně aktivujete spoustu praktických funkcí, jako je dětská pojistka nebo třeba funkce pauzy. Díly, které jsou vystavené působení výparům z vaření, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký otvor přívodní trysky. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Nápadným a na dotyk výrazným prvkem jsou ovládací kolečka s povrchem z černého skla na čelní straně kuchyně. Avantgardní design doplňuje bílý lineární LED ovládací panel.

Modulární systém

U největší varné desky s hloubkou 540 mm si můžete podle svých preferencí vybrat různé varianty – od celoplošné indukce po plynovou varnou desku nebo Tepan gril z nerezové oceli. Varné desky můžete libovolně kombinovat s odsávacím systémem. Možné jsou také kombinace s jednou, třemi nebo více varnými deskami. Pokud zkombinujete více než dvě varné desky, je nezbytné použít další odsavač.

Automatická uzavírací klapka

Při použití odsavače se uzavírací klapka otevírá a zavírá automaticky. Při zavírání zabraňují vestavěné snímače přivření předmětů. Ve vypnutém stavu je elegantní systém zcela uzavřený.



Design na míru

BORA Professional 3.0 zaujme elegantním designem. Odsavač par i ovládací kolečka varné desky jsou k dostání v provedení All Black nebo v nerezové oceli. Varnou desku s celoplošnou indukcí si můžete vybrat buď v lesklé, nebo v matné sklokeramice.

Intuitivní ovládací kolečko

Ideální ovládání zajišťuje kombinace klasického kolečka a citlivého dotykového panelu s kontrastními LED kontrolkami. Všechny funkce se jednoduše, pohodlně a intuitivně aktivují otočením kolečka nebo klepnutím na centrální dotykovou plochu.

Skvělé ovládání zajišťuje kombinace klasického kolečka a dotykové plochy z černého skla s kontrastními LED kontrolkami.



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Modulární varný systém s odsavačem, intuitivním ovládáním a volitelnými varnými deskami.

S přesností a nadčasovou elegancí dokážeme varnou desku BORA Classic 2.0 individuálně začlenit do každého klasického i moderního designu kuchyně. Při vývoji řady BORA Classic 2.0 jsme dbali na to, aby byla kuchyně v souladu s vašimi představami a každé vaření tak mohlo být skutečným zážitkem. Výsledkem je jedinečný, do posledního detailu promyšlený systém odsavače do varné desky. Inovativní vícebarevné ovládání sControl+ s vybroušenou drážkou umožňuje přesnou a intuitivní obsluhu. Varné desky a odsávací systémy se dají individuálně kombinovat. Můžete tak vytvořit kombinace dvou i více varných desek. Například 2 centrálně umístěné indukční varné desky poskytují místo pro 4 hrnce o průměru až 24 cm. Varné zóny s velkou celoplošnou indukcí zajišťují rovnoměrný ohřev zejména velmi velkých hrnců

nebo pekáčů, jako je například pánev BORA s jedním držadlem. U Tepan grilu z nerezové oceli máte k dispozici přesně regulovanou teplotu 250 °C i za velmi krátkou dobu. A s výkonnou plynovou varnou deskou bude vaření jen potěšením. Srdcem systému BORA Classic 2.0 je odsavač BORA. Díky automatickému ovládání odsávání je možné odsavač nastavit manuálně, není to ale už nezbytně nutné. Chod varného systému s odsavačem je díky modernímu ventilátoru a optimálnímu vedení vzduchu tak tichý, že si u vaření můžete nerušeně povídat. Čištění povrchu varné desky je díky plynulé, hladké konstrukci a absenci zbytečných hran naprosto jednoduché. Po vaření se dají všechny odnímatelné části jednoduše umýt v myčce.





Inovativní ovládání

Varnou desku intuitivně ovládáte pohybem nahoru a dolů ve vybroušené drážce nebo klepnutím ukazováku. Důležité funkce jsou vždy rychle k dispozici jediným dotykem. Ovládání varné desky a odsavače je barevně odlišeno.



Modulární systém

Ať už dáváte přednost celoplošné indukci, plynové varné desce, woku nebo Tepan grilu z nerezové oceli, varný systém s odsavačem můžete dle libosti zkombinovat až se 7 různými varnými plochami. Je možné nakombinovat i více druhů varných zón a odsavačů.

Elegantní design

Varná plocha a odsavač jsou dokonale plošně zarovnané. Lineární design umožňuje nenápadnou, ale elegantní integraci do každé kuchyňské dispozice. Ovládací displej je v pohotovostním režimu téměř neviditelný a během provozu se omezuje na to nejpodstatnější.



Inovativní, vícebarevné ovládání sControl+ s vybroušenou drážkou umožňuje přesnou a intuitivní obsluhu.



bora.com/classic





Řada BORA Pure

Dokonalé varné systémy s odsavačem
do kuchyně každé velikosti.

Řada BORA Pure poskytuje dokonalé řešení pro kuchyně každé velikosti. Elegantní a minimalistické, technicky propracované: BORA X Pure, M Pure, Pure a S Pure kombinují design plošně zarovnané montáže s vysoce kvalitní sklokeramikou, v matném nebo lesklém provedení. Kombinace nejlepších materiálů, vynikajícího výkonu odsávání a výborné filtrace pachů dohromady tvoří prémiový zážitek z vaření.

Kombinace varné desky a odsavače vytváří kompaktní, uzavřenou jednotku, kterou lze vestavět do každé kuchyně. Díky montážní výšce nižší než 20 cm je zachován cenný úložný prostor, aniž bychom dělali kompromisy ve funkčnosti a designu. Řada Pure posunuje

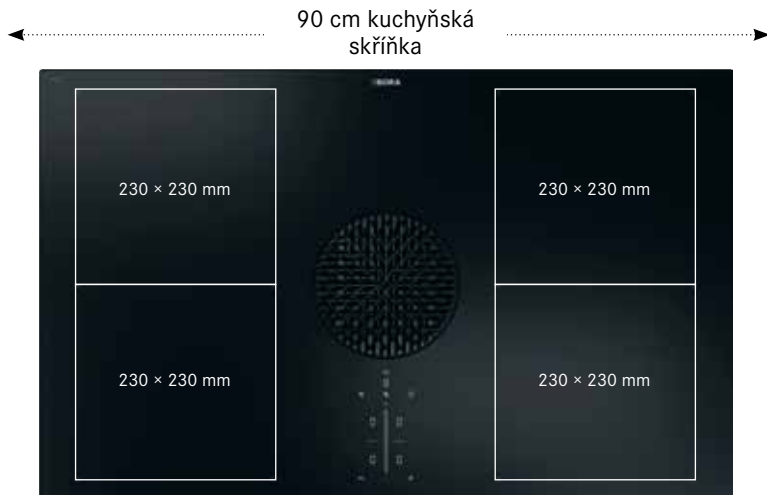
hranice estetiky při individuálním plánování kuchyní, protože nijak neomezuje.

Tříbarevné ovládání sControl+ vždy zajišťuje rychlou orientaci mezi varnou deskou, odsavačem a všemi ostatními funkcemi. Intuitivním posunováním prstu nahoru a dolů nebo klepnutím máte všechny důležité provozní funkce na dosah. Automatické řízení odsávání automaticky reguluje výkon odsavače podle aktuálního procesu vaření. Chytrý zámek čištění automaticky rozpozná, jak dlouho se varná deska čistí, a teprve pak se sám vypne. Promyšleno do posledního detailu: Přívodní trysku snadno vyjmete díky odklápění. Všechny odnímatelné díly se dají mýt v myčce, aby údržba byla snadná a aby vám vydržela radost z vaření.

A circular diagram with a black border, containing a complex, repeating geometric pattern of dark gray and black shapes, resembling a stylized, abstract representation of a molecular structure or a complex lattice.

Varné systémy s odsavačem řady BORA Pure nadchnou svým zapuštěným designem a jsou k dostání v lesklé nebo matné variantě. Varná deska s matným sklem má elegantní vzhled a stopy používání jsou mnohem méně viditelné.

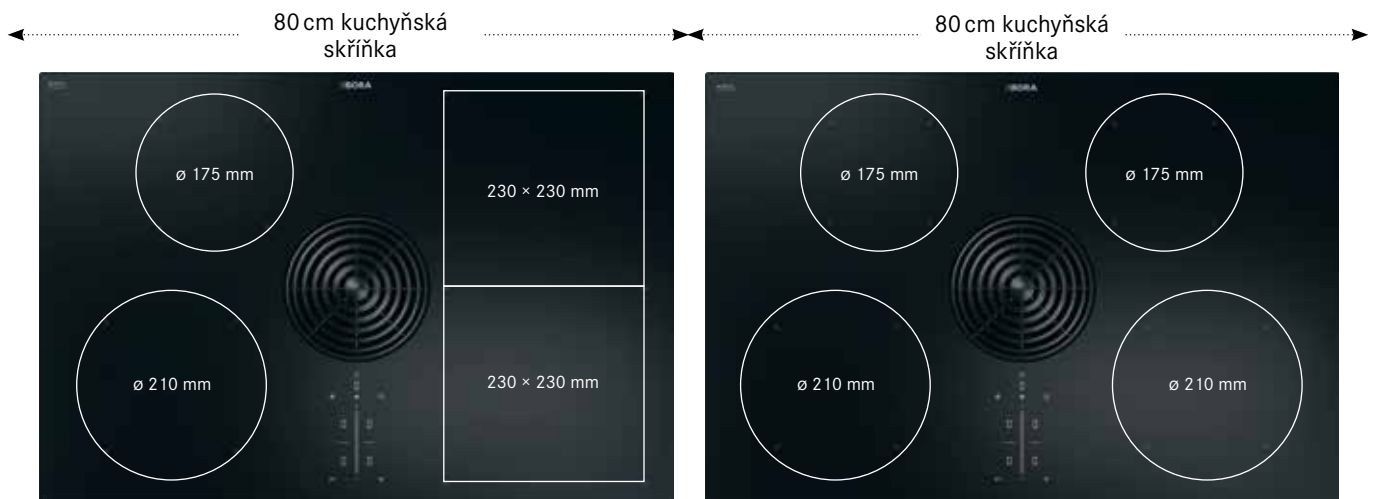




Díky montážní výšce nižší než 20 cm je zachován cenný úložný prostor.

BORA X PURE 830 × 515 × 199 mm

Puristický varný systém s odsavačem, maximální varnou plochou a výrazným designem. Více místa na vaření – ideální pro kuchyňské skříňky s šířkou 90 cm.



BORA M PURE 760 × 515 × 199 mm

Všestranný varný systém s odsavačem a maximální flexibilitou – ideální pro kuchyňské skříňky se šířkou 80 cm.

BORA PURE 760 × 515 × 199 mm

Varný systém s odsavačem jako vstupenka do prémiového vaření – ideální pro kuchyňské skříňky se šířkou 80 cm.



BORA S PURE 580 × 515 × 199 mm

Nejkompaktnější varný systém s odsavačem do malých kuchyní. Ideální řešení pro kuchyňské skříňky se šířkou 60 cm.

Velkokrysé varné plochy s dostatkem prostoru pro vaření

BORA X Pure, M Pure a S Pure nabízí maximální volnost pro všechna kulinářská dobrodružství. Díky varným zónám s celoplošnou indukcí o velikosti 230 × 230 mm nebo 230 × 460 mm můžete s funkcí přemostění optimálně využívat celou plochu.

Maximální úložný prostor, minimální nároky na prostor

Díky montážní výšce pouhých 199 mm od horní hrany pracovní desky vám zůstane v kuchyňské lince zachovaný téměř veškerý úložný prostor – přijdete pouze o horní zásuvku. Díky kompaktním rozměrům a hloubce varné desky 515 mm se systémy dokonale hodí do každé standardní kuchyňské linky.



Nejintuitivnější ovládání ve své třídě

Varné desky řady BORA Pure lze ovládat pomocí tříbarevného dotykového ovládání sControl+. Jednotlivá nastavení ovládání jsou vizuálně oddělena. Snadnou orientaci umožňuje barevné rozlišení – červená pro ovládání varných zón, modrá pro ovládání odsavače a bílá pro ostatní funkce.

Zjednodušené vaření

Díky funkci BORA Assist je vaření s novou řadou Pure ještě jednodušší. V kombinaci s nádobím kompatibilním s funkcemi Assist, jako je grilovací pánev BORA, můžete funkce Assist nastavit a regulovat přímo na varné desce. Další funkce Assist a recepty navolíte a spustíte v aplikaci BORA JOY.



Díky designu s více barvami je ovládání sControl+ nové řady varných desek BORA Pure intuitivní za každé situace. Ovládání varných zón (nahore) je zobrazeno červeně, ovládání odsavače (dole) modře.

Když novou varnou desku řady BORA Pure spárujete s aplikací BORA JOY, rozšíříte tak paletu funkcí, které můžete používat.



Vyvinuto ke zjednodušení vaření

Snadnější a pohodovější vaření: Funkce BORA Assist vám pomohou soustředit se na důležité věci – na hlavní ingredience příjemného stolování, tedy přátele a hosty. Díky pěti slotům pro funkce Assist si můžete spotřebič upravit

podle toho, co rádi vaříte. Předdefinované funkce Assist jsou k dispozici již na varné desce a tři další takové funkce si můžete navolit v aplikaci BORA JOY a uložit je do spotřebiče. Funkce BORA Assist lze používat pouze s kompatibilním nádobím, jako je třeba grilovací pánev BORA.

Funkce BORA Assist Fry umožňuje restovat na přesnou teplotu

Dosáhnete lepších výsledků vaření: Perfektních výsledků dosáhnete díky přesnému nastavení cílové teploty. V kombinaci s nádobím

kompatibilním s funkcemi Assist, jako je grilovací pánve BORA, můžete na desce nastavit cílovou teplotu pro optimální smažení. Nádobí se zahřeje na požadovanou teplotu, která se po přidání pokrmu automaticky udržuje na konstantní úrovni.



Nová řada BORA Pure umožňuje smažit na přesnou teplotu: Cílovou teplotu je možné nastavit podle potřeby v rozmezí 120 °C až 220 °C.

Díky asymetrickému uspořádání varných desek zabere BORA S Pure minimum místa a poskytne tak maximální volnost při projektování.



Jedinečná funkce kávovaru

Varná deska BORA S Pure vás nadchne jedinečnou vychytávkou: výbornou kávou, kterou připravíte snadno jedním klepnutím prstu. Při funkci Assist Coffee varná deska automaticky reguluje přípravu kávy v moka konvičce kompatibilní s indukcí o minimálním průměru 7 cm.

Řešení problémů s nedostatkem prostoru

Ideální pro standardní kuchyňskou linku

o hloubce 60 cm: Nízká výška zařízení dosahující méně než 20 cm a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. A u režimu recirkulace nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky. Díky asymetricky umístěné přívodní trysce a celoplošné indukci na pravé straně je dostupný prostor využit na maximum.

Díky obzvláště velkým varným zónám celoplošné indukce vpravo můžete optimálně využít celou plochu 230 × 460 mm.



Účinnější než jakákoli digestoř

Jako průkopník v oblasti ventilačních technologií jsme si vždy zakládali na účinném odsávání výparů z vaření a tukových částic přímo tam, kde vznikají: v hrnci nebo pánvi.

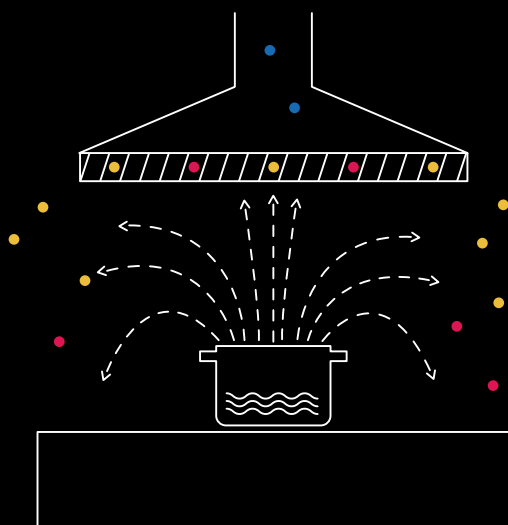
V recirkulačním systému poskytuje pachový filtr BORA eSwap čerstvý vzduch pro vaření, a to po dobu úctyhodných 150 hodin. To odpovídá přibližně jednomu roku používání. Odsavač nasává vzduch znečištěný výpary z vaření a smažení, který obsahuje i molekuly mastnoty, filtruje je přes tukový a pachový filtr a přivádí vzduch zpátky do kuchyně. Pachový filtr BORA váže z výparů pachové molekuly.

Po vaření funkce dojezdové automatiky vysuší cestu odváděného vzduchu a v režimu recirkulace i pachový filtr. Tak se zajistí dostatečná výměna vzduchu a je zaručen optimální výkon a životnost recirkulačního filtru.

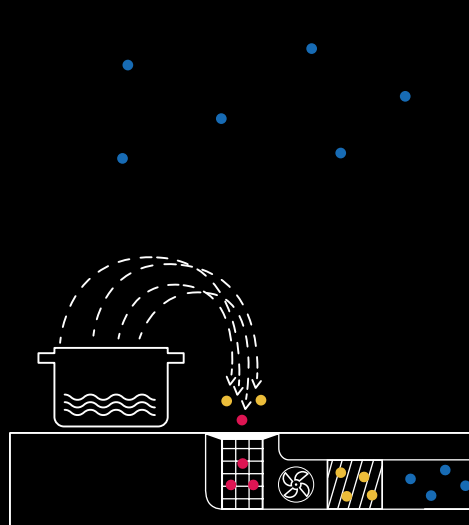
Optimální výkon odsavače

Ideální propustnost vzduchu přes filtr zajišťuje, že účinnost odsavače je vždy na maximální úrovni a že výkon filtru není nijak omezen. Tímto způsobem je dlouhodobě zajištěna vynikající kvalita vzduchu a výkon odsávání při minimální hlučnosti.

KONVENČNÍ
DIGESTOŘE



VARNÝ SYSTÉM
S ODSAVAČEM BORA



■ Čerstvý vzduch

■ Mastnota obsažená ve výparech

■ Pachové molekuly

Maximální filtrování pachů

Pachové filtry BORA eSwap filtrují zápach vznikající při vaření. I po přípravě silně aromatických jídel zůstává vzduch ve vaší kuchyni příjemně čerstvý. Díky mimořádně velké filtrační ploše může vzduch zůstat ve filtru obzvláště dlouho, což zajišťuje optimální výsledky filtrace.

Jednoduchá, patentovaná výměna filtru eSwap

Výměna filtru s aktivním uhlím se provádí snadno shora přes přívodní otvor, aniž byste museli odmontovat zásuvky nebo lišty soklu. To šetří čas i námahu, a údržba filtru je tak mimořádně uživatelsky přívětivá.



Automatický indikátor údržby filtru

Abyste zajistili efektivní výkon odsávání a filtrace pachů, je potřeba pachové filtry měnit po 150 hodinách. Systém automaticky uvede, kdy je filtr potřeba vyměnit.

Další informace
o pachových filtrech





BORA Basic

Varný systém s odsavačem se sálavým tělesem a účinným odsavačem par.

BORA Basic kombinuje vysoce výkonnou varnou desku a účinný odsavač par. Výjimečnou vlastností je, že na varnou desku se sálavým topným tělesem má BORA Basic neuvěřitelně rychlý čas zahřátí. Hyper varná zóna vpředu vlevo je varná zóna se sálavým topným tělesem, která má při zesílené úrovni výkonu až o 50 procent vyšší výkon. Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu rozmístění varných zón můžete vařit současně ve 4 hrncích o průměru až 24 cm. Řada BORA Basic je stejně jako ostatní naše varné systémy BORA s odsavačem

k dispozici buď s odtahem ven, nebo s recirkulací. Nízká výška necelých 20 cm a integrovaná filtrační jednotka u verze s recirkulací zaručují maximální úložný prostor ve spodní skříňce. Černá přívodní tryska ladí s celkovým vzhledem varné desky a působí diskrétně a moderně. Díky funkci udržování teploty s konstantní regulací teploty na 75 °C se vám podaří každé jídlo, i když se hosté trochu zpozdí. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají vyjmout přes dobře přístupný přívodní otvor a umývají se v myčce.

Ochrana proti přetečení do otvoru odsavače

Zvýšený otvor přívodní trysky zabraňuje, aby do odsavače vnikla z varné desky vylitá tekutina.



Bleskové rozezhřátí

Na varnou desku se sálavým topným tělesem má Basic Hyper neuvěřitelně rychlý čas zahřátí. Hyper varná zóna je varná zóna se sálavým topným tělesem, která má při zesílené úrovni výkonu až o 50 procent vyšší výkon.

Kompaktní varná deska se sálavým topným tělesem

Sálavá topná tělesa přenášejí teplo na kuchyňské nádoby. Na této desce můžete vařit v jakémkoli nádobí – včetně keramických nebo měděných hrnců.

Systém BORA Basic odsaje páru i výpary z vaření u vysokého hrnce i u nízké pánve.



bora.com/basic



Profesionální spotřebič, který umí prostě všechno.

Trouba BORA X BO je opravdovým všeučlem. Kombinuje konvektomat a pečicí troubu v jednom. Díky technologii Rapid Air, inovativní technologii páry a horkého vzduchu v kombinaci s intuitivním ovládáním, dosáhnete doma profesionálních výsledků jako nic. Perfektní kombinaci s troubou tvoří BORA multizásuvka. Tu můžete využívat třeba při předehřívání nádobí, ohřevu potravin, rozmrazování, vaření při nízkých teplotách apod.

BORA X BO

Profesionální parní trouba pro váš domov.

Ať už se jedná o křupavou pečení, jemnou zeleninu nebo dozlatova opečené croissanty, trouba BORA X BO poskytuje perfektní výsledky díky rovnoměrné tvorbě páry a optimální distribuci tepla – i při vaření na všech třech patrech současně. Inspiraci si trouba BORA X BO vzala z profesionálních gastronomických zařízení, takže umožňuje dosáhnout profesionálních výsledků vaření i doma. Jeden spotřebič, spousta funkcí: BORA X BO v sobě kombinuje konvektomat s pečicí troubou. Pokrmy jsou připravovány čistě horkým vzduchem spolu s párou. Díky inovativní technologii páry profesionálních spotřebičů a intuitivnímu ovládání dokážete připravit pokrmy na míru, zdravěji a především snadno a rychle. Trouba BORA X BO díky svému chytrému designu a rozsáhlému příslušenství dokáže nahradit hned několik kuchyňských spotřebičů současně. S pečicí a grilovací deskou a plechem Airfry je trouba alternativou horkovzdušné fritézy, pece na pizzu a dalších zařízení – to vše v jediném výkonném spotřebiči. Díky systému automatického odsávání páry je pára odsávána dozadu ještě před otevřením dvířek. Filtér s aktivním uhlím účinně pohlcuje pachy – dokonce i ty hodně intenzivní. Při otevření dvířek se vám pára nevyvalí do obličeje a odfiltrovány jsou i nežádoucí pachy vznikající při vaření. Díky 19palcovému dotykovému displeji s vysokým rozlišením je ovládání parní trouby hračkou. Displej reaguje na dotyky prstu stejným způsobem jako třeba váš chytrý telefon.





Prémiový design s velkým dotykovým displejem

Tmavě černý odstín a sebevědomí na rozdávání. Trouba BORA X BO se pyšní vysoce kvalitními skleněnými povrchy, osvětlením ve více patrech varného prostoru z nerezové oceli a koncepcí ovládání prostřednictvím velkého 19palcového dotykového displeje bez zbytečných tlačítek a páček.

Přednastavené programy a dokonalá jídla na všech patrech trouby

Dokonale přednastavené automatické a speciální programy díky technologii Rapid Air umožňují vždy stejné výsledky vaření a zjednodušují přechod z klasické pečicí trouby na pečení s párou a horkým vzduchem. Jídlo tak bude dokonalé i v případě, že budete vařit na všech třech patrech současně. Programy můžete ovládat přímo na spotřebiči nebo v aplikaci BORA JOY v chytrém telefonu.



Plně automatické intenzivní čištění

Díky plně automatickému čištění bude i úklid příjemnou záležitostí. Čištění a sušení probíhá automaticky – stačí jen zašroubovat ekologickou a recyklovatelnou čisticí kartuši doprostřed pečicího a grilovacího roštu.

Automatické odsávání páry a účinná filtrace pachů

Díky funkci BORA Smart Open se pára z varného prostoru automaticky odsaje ještě před otevřením dvířek. Takto vám pára neopaří obličej ani kuchyňskou linku. Případné nepříjemné pachy navíc neutralizuje pachový filtr. Výměna filtru je hračka.

Automatické programy můžete ovládat přímo na spotřebiči nebo v aplikaci BORA JOY v chytrém telefonu.



K dokonalému jídlu stačí stisknout tlačítko

S více než 200 přednastavenými automatickými programy nabízí parní trouba BORA X BO největší možnou flexibilitu a současně jednoduchou a šetrnou přípravu vašich oblíbených jídel. Automatické programy navrhují optimální teplotu, dobu vaření a množství páry. Abyste měli jistotu, že zvolený automatický program bude mít požadovaný výsledek pečení, jsou na displeji trouby BORA X BO u mnoha programů zobrazeny výchozí podmínky. Speciální programy

navíc usnadňují nespočet každodenních pracovních činností – třeba rozmrazování, udržování teploty nebo kynutí těsta. Pokud nepoužíváte aplikaci BORA JOY, můžete u spousty automatických programů načíst QR kódy, které vám zobrazí recepty. Díky trvalému připojení trouby BORA X BO k síti WLAN bude mít trouba vždy nejaktuálnější software. Využívejte výhod našich nových automatických programů, funkcí a vylepšení.



Díky speciálnímu programu Airfry získáte dokonale křupavé hranolky a spoustu dalších jídel.



Pro radost z vaření

Intuitivní návod k použití činí z vaření samozřejmě potěšení. Můžete si vybrat mezi ručním vařením, funkcí Classic a automatickými programy, nebo třeba i speciálními programy. Funkce Classic je vhodná zejména pro ty, kteří z klasické trouby přechází na vaření v páře, a nabízí 4 různé provozní režimy: horký vzduch, pečení s vlhkostí, vaření v páře a horkovzdušné grilování. Vaření v páře je velmi šetrný způsob vaření, který lépe zachová vitamíny a živiny. Horkovzdušné grilování zajistí intenzivní propečení grilovaného masa, gratinovaných pokrmů nebo grilované zeleniny. Díky speciálnímu programu Airfry a fritovacímu plechu Airfry BORA s kvalitním nepřilnavým povrchem dosáhnete mimořádně křupavých pokrmů téměř bez tuku. Takto bleskově nahradíte jakoukoli horkovzdušnou fritézu. Stačí z pěti kategorií potravin s přednastavenými parametry Airfry vybrat požadované potraviny a pak už si jen budete pochutnávat na dokonale křupavém jídle.

Při funkci Cooldown se trouba BORA X BO ochladí za velmi krátkou dobu, abyste mohli rychleji spustit další programy na nižší teplotu, jako je funkce čištění nebo vaření v páře.



bora.com/x-bo



Multizásuvka BORA

Všestranná ohřevná zásuvka s variabilními funkcemi.

Ideálním doplňkem trouby BORA X BO je inovativní multizásuvka BORA. Zásuvku vyrobenou z odolného skla a nerezové oceli snadno otevřete jemným stisknutím zapuštěné přední strany. Díky předvolbám můžete multizásuvku použít různě – k ohřátí nádobí, vaření na nízkou teplotu, šetrnému ohřívání, rozmrazování nebo k udržování teploty jídla.

Teplotu a čas lze nastavit ručně. Multizásuvka je

k dostání ve dvou velikostech – 140 a 290 mm.

U vyšší varianty multizásuvky můžete dokonce využívat dvě patra. A patrový rošt můžete snadno a pohodlně umýt v myčce. Na snadno ovladatelném dotykovém panelu vyberete z výchozího nastavení klepnutím prstu požadovaný program. Nebo můžete individuálně nastavit teplotu a délku ohřevu. V kombinaci s troubou BORA X BO můžete vše ovládat na displeji trouby.

 Ohřívání nádobí 60 °C 1 h	 Rozmrazování pokrmů 30 °C 4 h	 Vaření při nízké teplotě 80 °C 30 min až 6 h
 Udržování teploty pokrmu 70 °C 3 h	 Ohřívání pokrmů 100 °C 1 h	 BORA Connect Možnost připojení



bora.com/
multi-drawer





Chytrý design se snoubí s účinným chlazením.

Pravděpodobně žádné jiné dveře neotvíráte s takovým potěšením jako tyto. Za málokterými se totiž skrývá tolik čerstvých dobrot pro společenské večery a tolik osvěžujících nápojů na oslavu úspěchů. Dvířka, která vždy nabídnou správnou odpověď v podobě optimálně vychlazených potravin a nápojů. Dvířka chladicího systému v kuchyňském prostoru, a přesto nenápadně skrytá za dvířky kuchyňské linky. BORA chladicí a mrazicí systémy.



Letní teploty nás nechávají chladnými. Naše BORA chladicí a mrazicí systémy totiž potravinám zajistí účinné chlazení.

Udrží potraviny svěží a čerstvé po dlouhou dobu

Díky BORA chladicím a mrazicím systémům budou potraviny efektivně vychlazené a přehledně uspořádané. Různé varianty chladniček i mrazniček se vyznačují elegantním designem s kvalitními a promyšlenými komponentami vnitřního vybavení. Tím, že spotřebiče mají místo ozdobných lišt a jiných prvků snadno vyjímatelné police, se můžete soustředit na podstatné věci a usnadnit si čištění. Naše spotřebiče mají samozřejmě skvělý výkon při chlazení a mrazení a využívají například inovativní cirkulační chlazení, oddělené chladicí okruhy, technologii No Frost a oddíl BORA Fresh zero. Na výběr máte modely chladniček BORA Cool a BORA Cool Combi, novinku BORA Cool Combi XL a mrazničku BORA Freeze.

Více prostoru pro čerstvost

Chladicí a mrazicí systémy BORA nabízejí díky velkorysému vnitřnímu uspořádání působivý objem. Chladnička s mrazákem BORA Cool

Combi XL a s výškou 194 cm využívá většinou nevyužitý prostor nad chladničkou a díky tomu nabízí ještě větší objem a přehlednější uchovávání potravin. I přes svou nadměrnou výšku se vejde do kuchyňských výklenků standardní šířky. Kombinace samostatně stojící chladničky BORA Cool a mrazničky BORA Freeze poskytuje maximální prostor pro skladování potravin s flexibilním rozdělením.

Vše v naprostém pořádku

Individuálním uspořádáním prvků příslušenství zajistíte lepší přehlednost a maximální pořádek – na uložené potraviny tak nezapomenete. Prvky příslušenství vynikají svým mnohostranným využitím. Například jedinečný víceúčelový tácek můžete použít jako přihrádku na drobné ovoce, krabičku na sýr nebo ke zmrazování a rozmrazování potravin. Výsuvné police mrazničky a snadno vyjímatelné vany BORA Fresh zero chladicích systémů usnadňují systematické skládání potravin, takže jejich uspořádání a vytahování bude hračka.

Čerstvý vzduch díky BORA Cool pachovému filtru

Filtrování pachů nás odjakživa fascinovalo. Nově vyvinutý pachový filtr BORA Cool s jádrem s aktivním uhlím ve tvaru včelí plástve instalovaný v chladicích systémech minimalizuje pach potravin. Účinná plocha filtru i při rozměrech pouhých $4,82 \times 4,25 \times 0,98$ cm ($\text{š} \times \text{h} \times \text{v}$) činí přibližně 600 mm^2 . Sofistikovaná konstrukce filtru díky velké funkční ploše nijak nenarušuje chlazení recirkulujícím vzduchem. Teploty jsou ve všech částech vnitřního prostoru chladničky vždy stabilní. Pachový filtr BORA Cool je nenápadně umístěn za krytem ventilátoru a stačí ho jednou za rok ručně vyměnit.

Vše řádně osvětlené

Koncept osvětlení chladicích systémů byl navržen tak, aby poskytoval rovnoměrné a vyvážené osvětlení. Držáky skleněných polic fungují jako zdroje světla a zajišťují dostatečné osvětlení, i když je chladnička plná. Díky příjemnému osvětlení budou potraviny v chladničce v záři reflektorů.

Pachový filtr BORA Cool eliminuje i výrazné pachy díky výkonnému filtru ve tvaru včelí plástve s aktivním uhlím.



Všechny potraviny jsou rovnoměrně osvětleny různými zdroji světla.



Chladicí a mrazicí systémy BORA se díky elegantnímu a decentnímu designu hodí do každé moderní kuchyně.

Vany BORA Fresh zero můžete snadno a pohodlně vyjmout.



BORA Fresh zero

Vana BORA Fresh zero rozděluje vnitřní skladovací prostor chladničky na dvě zóny – chladicí a úložnou. S naším systémem čerstvosti s teplotami kolem 0 °C a regulací vlhkosti můžete potraviny uchovávat optimálně a dlouho. Vany BORA Fresh zero jsou umístěny na výsuvných policích, což umožňuje jejich pohodlné vysunutí a vyjmutí, když do nich potřebujete něco naskládat nebo je umýt. Vany jsou pro chladničky BORA Cool k dostání ve třech různých velikostech a pro chladničky s mrazákem BORA ve dvou různých velikostech s různou výškou a objemem.

Příslušenství na úrovni

Různé balíčky výbavy chladicích a mrazicích systémů zajišťují optimální a přehledné uspořádání jejich vnitřního prostoru v každé domácnosti. Můžete si zvolit mezi dvěma variantami výbavy: BORA Good a BORA Best. Balíček základní výbavy BORA Good dodáváme sériově se všemi chladicími a mrazicími systémy. S balíčkem výbavy BORA Best se vaření a uchovávání potravin stane mimořádným zážitkem na úrovni. Příslušenství BORA je stylové a elegantní, ať už se jedná o dózu na potraviny, servírovací prkénko nebo třeba chladič vína.



bora.com/cool

Teplota kolem 5 °C

Mléčné výrobky, sýry, nebalené potraviny, zavařeniny, vejce, máslo, marmelády, dresinky a pasty

**Vana BORA Fresh zero
s teplotou okolo 0 °C
a víkem s regulací vlhkosti**

je ideálním prostředím pro uchovávání nebaleného ovoce a zeleniny.

**Vana BORA Fresh zero
s teplotou okolo 0 °C bez
víka s regulací vlhkosti**

se perfektně hodí k uchovávání ryb, masa, mořských plodů a balených uzenin.

Teplota kolem -18 °C

Zmrzlina, kostky ledu, mražená zelenina nebo maso



Potraviny tak vydrží
obzvlášť dlouho čerstvé.



Déle čerstvé a systematicky uspořádané.

Pokud potraviny uchováváte správně, vydrží vám déle – více čerstvé, chutnější, méně budete vyhazovat. S chladicími a mrazicími systémy BORA je to obzvláště snadné. Díky dobře navrženým zónám, všestrannému příslušenství pro přehledné uchovávání a inovativním oddílům BORA Fresh zero vám potraviny vydrží mnohem déle.

Citlivé potraviny, jako jsou ryby, maso nebo mořské plody, se při teplotě těsně kolem 0 °C cítí jako doma. A přesně to nabízí oddíl BORA Fresh zero. Balené produkty můžete ukládat do zásobníku bez víka s regulací vlhkosti. Zajistíte tak optimální zachování konzistence a chuti. Pro nebalené ovoce a zeleninu jsou určeny samostatné vany s víkem s regulací vlhkosti a vysokou vlhkostí. Ideální pro zachování čerstvosti křupavé mrkve nebo salátů. Náš tip:

Potraviny před uložením do vany BORA Fresh zero zavakuujte. Tím ještě více prodloužíte trvanlivost a zajistíte tak hygienické uchovávání. Nahoře v chladničce je teplota kolem 5 °C. Je to nejlepší místo pro omáčky, konzervy, nebalené potraviny, máslo, vejce, džemy a tuby s hořčicí nebo majonézou. Když nebalené potraviny zavakuujete v dóze, vydrží vám čerstvé ještě déle.

A jak je to s mražením potravin? Ovoce a zeleninu před zmrazením očistěte a omyjte. Nejlepší je zmrazovat připravené potraviny v nepříliš velkých porcích. Kombinace vakuování a zamrazení zajišťuje optimální trvanlivost. A také zabrání jejich omrznutí. K tomu dochází, když se ke zmrazeným potravinám dostane vzduch, který jim na povrchu způsobí vysušení. Balení zavakuujte a pro úplný přehled je označte štítkem s obsahem a datem.



Nebalené potraviny a uvařená jídla skladujte ve vzduchotěsných obalech ve správných zónách při ideálních teplotách.

Potraviny před uložením do chladničky zavakuujte, aby měly delší trvanlivost.

Závěsný systém BORA je perfektním doplňkem systému uspořádání chladničky.







Minimalistický design a maximální světlo.

Praktické a současně navozující správnou atmosféru. Decentně zdrženlivý a přitom přirozeně elegantní design. Kuchyňský prostor ožívá nejen díky lidem, kteří se v něm pohybují. Co by to bylo za vaření bez správného osvětlení? Jak by se vám společně stolovalo ve tmě? BORA osvětlení zajišťuje atmosférické osvětlení v každé situaci.

Lineární závěsné svítidlo Horizon je nenápadné a svou elegancí zapadá do celkového konceptu kuchyně.



BORA Horizon

Přímé i nepřímé chytré osvětlení.

Kuchyně je centrem téměř každé domácnosti. Pocit pohody pomáhá umocnit správně zvolené osvětlení. Se svítidlem BORA Horizon* vždy vytvoříte tu správnou atmosféru a funkční náladové osvětlení, ať už potřebujete tlumené, teplé nebo jasně zářivé světlo.

Kvalitní a estetická

Lineární závěsné svítidlo BORA Horizon se vznášá nad pracovní deskou, varnou deskou nebo jídelním stolem a elegantně zapadá do jednotného designu kuchyně. Svítidlo je dostupné ve třech barvách – elegantní černé, uklidňující mechově zelené a v malebném růžovém zlatě.

Kompaktní svítidlo 2 v 1

Lineární závěsné svítidlo je stejně vhodné jako nepřímé atmosférické osvětlení nad jídelním stolem i jako přímý zdroj světla nad varnou deskou. Dva zdroje světla lze ovládat nezávisle na sobě.

Pohodlné ovládání

Svítidlo BORA Horizon snadno ovládáte pomocí gest a poskytuje vám široké spektrum funkcí: Stmívání, změna teploty světla, připojení přímého a nepřímého osvětlení a samozřejmě zapnutí a vypnutí světla.

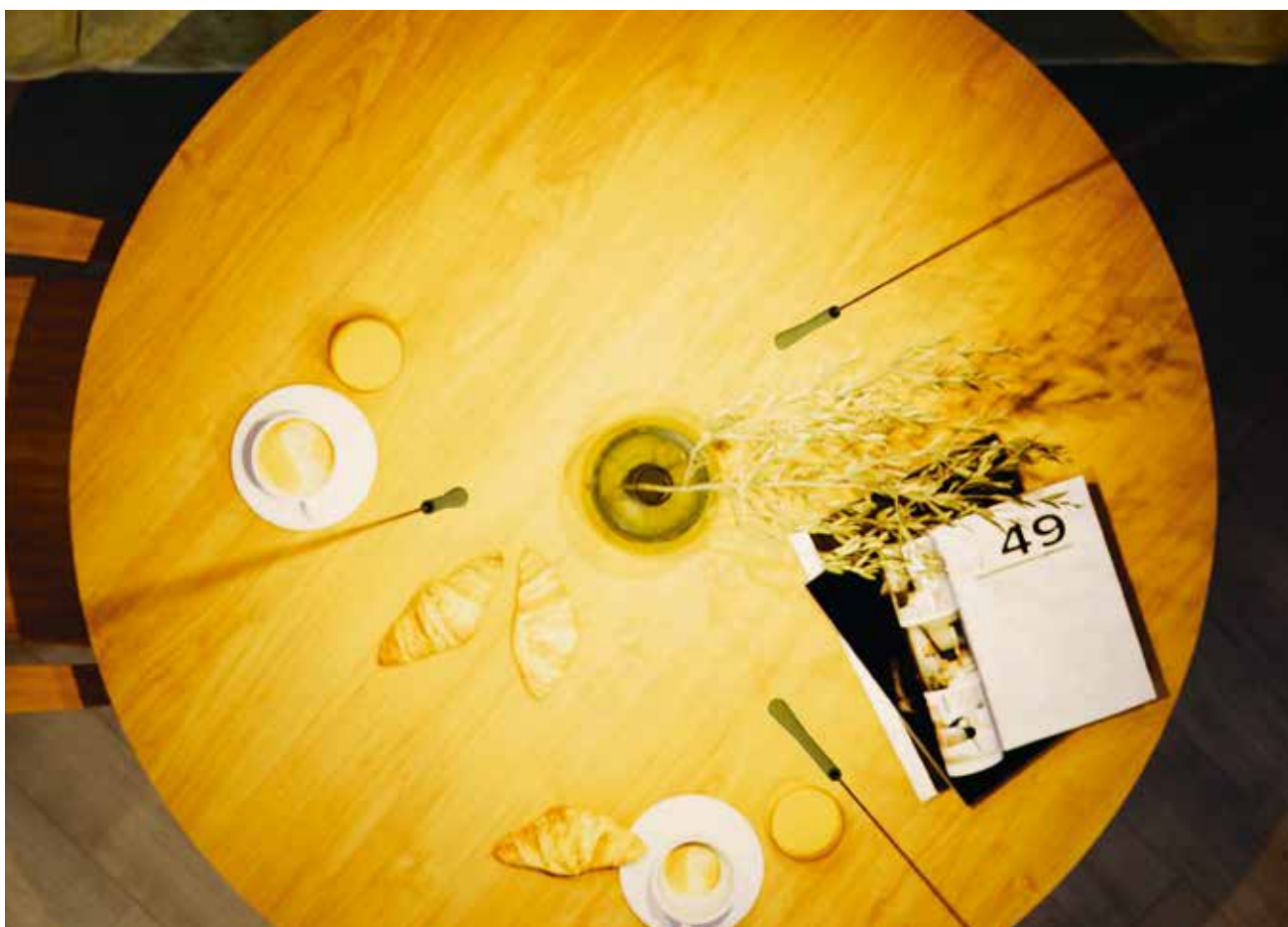
Individuálně nastavitelná výška

Obě varianty svítidla BORA Horizon lze nastavit ručně bez použití nářadí. U varianty Fix můžete výšku nastavit pomocí lanových zářezek na stropním krytu, u varianty Move přímo na těle svítidla, abyste si mohli individuálně upravit výšku osvětlení podle dispozic prostoru.



bora.com/horizon





BORA Stars

Diskrétní osvětlení pro michelinskou kuchyni.

Závěsné svítidlo je dokonalé pro jídelní prostory a dodá jim úžasné designové akcenty. Navrhněte si různé konstelace svítidla Stars podle vlastních preferencí s variabilním systémem osvětlení v podobě jednoho světelného sloupce s možností zapuštění nebo montáže na povrch. Nabízíme i variantu se třemi svítlidly, buď v lineárním, nebo kruhovém uspořádání.

Variabilní systém

Svítidlo BORA Stars ve variantě se třemi svítlidly, buď v lineárním, nebo kruhovém uspořádání, nebo jako solitérní svítidlo s možností zapuštění nebo montáže na povrch.

Stmívatelné svítidlo pro specifickou atmosféru

Jak trojitě lineární, tak trojitě kruhové svítidlo BORA Stars je možné plynule stmívat otočným spínačem nebo vypínačem, takže si můžete intenzitu osvětlení upravit podle konkrétní situace při vaření.

Kvalitní a navozující správnou atmosféru

Svítidlo BORA Stars se vznášejí nad pracovní plochou, varnou deskou nebo jídelním stolem a skvěle zapadá do celkového vzhledu kuchyně. Svítidlo je dostupné ve třech barvách – elegantní černé, uklidňující mechově zelené a v malebném růžovém zlatě.



Více informací o návrhu osvětlení najdete v naší příručce osvětlení.



bora.com/stars

Svítlidlo BORA Stars se
vznáší nad jídelním
stolem a vytváří elegantní
světelné akcenty.





Vakuování, marinování a spousta dalšího.

S vakuovačkou BORA QVac zůstanou potraviny čerstvé a vydrží déle. Stane se nezbytným pomocníkem i při vakuování před sous-vide, marinování surovin a uchovávání tekutin.

BORA QVac

Vakuovačka pro delší životnost potravin a výjimečně svěží chuť.

Díky vakuovačce BORA QVac dokážete až třikrát prodloužit trvanlivost potravin, takže nebudete muset plýtvat jídlem. Vakuováním potraviny neztratí přirozenou chuť ani lákavý vzhled. BORA vakuovačka QVac má tři funkce: vakuování ve vakuovacích dózách a vakuovacích sáčcích, funkci opětovného uzavírání lahví a funkci marinování. BORA QVac vakuovačka je k dostání ve dvou různých variantách, které se hodí téměř do každé kuchyně: Stainless Steel a All Black.

Jedinečný vestavný koncept

Díky inovativnímu a jedinečnému konceptu zabudování nezabírá vakuovačka BORA QVac na pracovní desce tvrdě vybojované místo. Spotřebič najdete pod pracovní deskou. Vestavnou vakuovačku můžete zabudovat do pracovní desky nebo na plochu pracovní desky.

Extra rychlé marinování

Marinovací kroužek, který umístíte na jednu z přiložených vakuovacích dóz, vytváří podtlak.



Zavakuovanému ovoci
a zelenině se prodlouží
trvanlivost až trojnásobně.



Díky doplňkové funkci vám marinování nezabere hodiny nebo dny, ale maximálně 10 minut.

Delší uchovávání tekutin

Vakuový uzávěr zajišťuje, že tekutiny jako vína a oleje vydrží v otevřených lahvích po delší dobu. Po uvaření můžete zeleninový vývar uchovávat jako základ do omáček.

Bezpečně zabalené a hermeticky uzavřené

BORA vakuovací sáčky nabízíme ve třech různých velikostech a skvěle se hodí k vaření sous-vide v troubě BORA X BO. BORA vakuovací dózy jsou k dostání s objemem do jednoho litru i do dvou

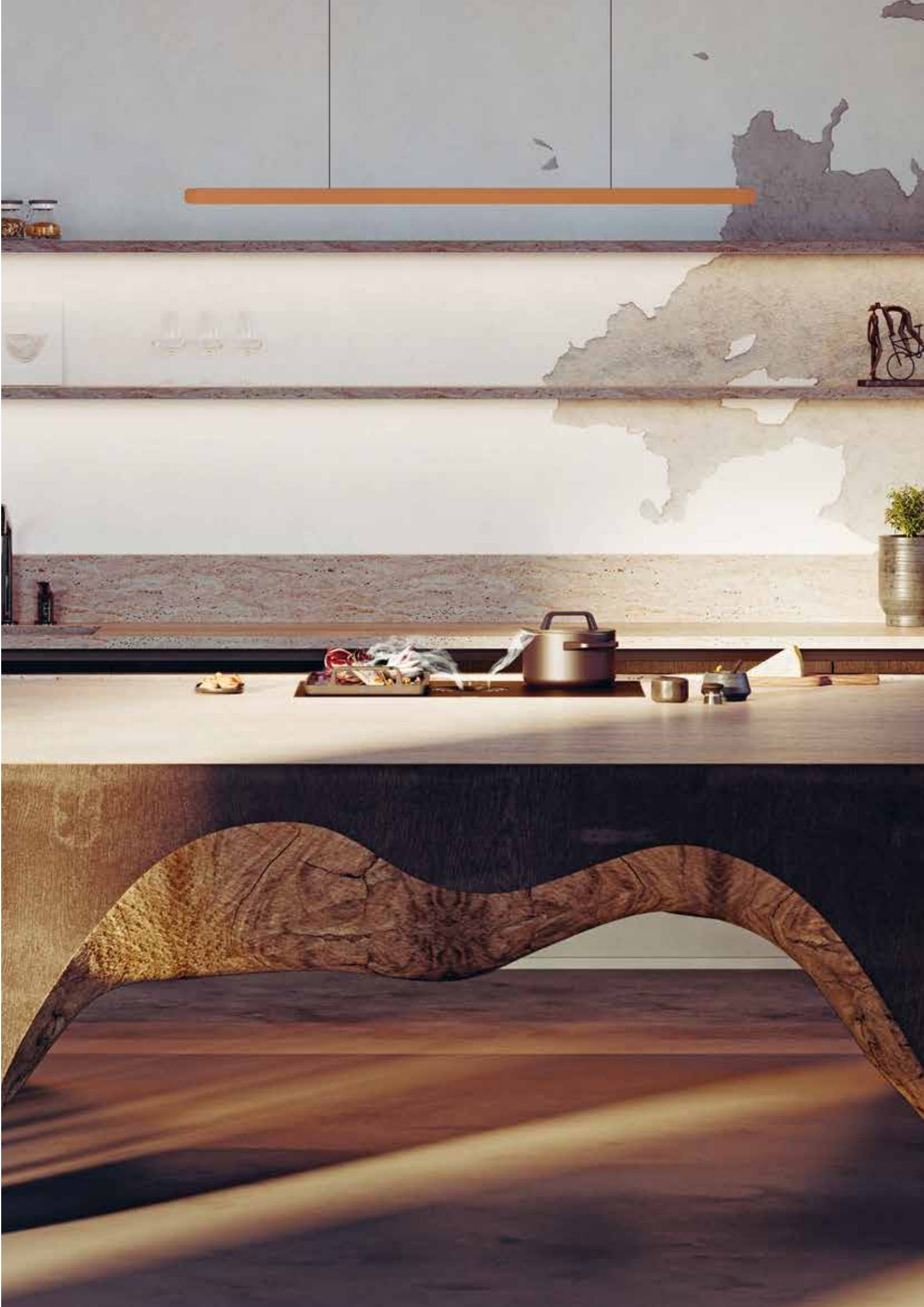
litrů. Dózy neobsahují BPA, jsou vhodné do mrazničky a lze je snadno mýt v myčce. Zavakuováním uchováte hotová jídla po dobu několika dnů nebo je můžete dokonce zamrazit.

BORA QVac Move

Vakuovačka BORA QVac je k dostání také ve verzi Move jako samostatně stojící spotřebič. Nabízí stejný rozsah funkcí, aniž by bylo nutné cokoliv instalovat. Díky minimalistickému provedení All Black a kompaktnímu designu ji můžete prostě uložit nebo umístit na kuchyňskou linku jako samostatně stojící spotřebič. Díky tomu nabízí maximální flexibilitu použití.



bora.com/qvac





Impresum

Vydavatel

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
Tel.: +43 (0) 53 73 6 22 50 -0
Fax: +43 (0) 53 73 6 22 50 -90
support@bora.com
bora.com

Generální ředitel: Willi Bruckbauer

IČ: 166/4115

DIČ: ATU67323933

Registrační číslo společnosti: FN 381333i

Za obsah odpovídá: Willi Bruckbauer

Redakční úprava, realizace

Storyboard GmbH, Mnichov

Fotografický editor: Jasmin van de Loo

Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer

Text

Lena Kaeß, Fabian Kist, Luisa Kroiß,

Fabian Mamok, Mirijam Pelikan

Korektura

Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování

Pascal Pauly, ace.studio OHG,

Hunger & Simmeth GmbH, Büro Raumflug,

Auracher Popp GbR, COMM.AG, Innsbruck

Výroba a tisk

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

F&W Druck- und Mediacenter GmbH, Kienberg

Copyright

Všechna práva vyhrazena. Reprodukce článků je povolena pouze s písemným schválením společnosti BORA Vertriebs GmbH & Co KG a s uvedením přesného zdroje. Vyhrazujeme si právo provádět technické změny v provedení výrobků. Obrázky mohou být pouze ilustrační a mohou se od skutečného zboží lišit. Vzhledem k technickým vlastnostem tisku se mohou vyskytnout barevné odchylky.

Chyby a technické změny vyhrazeny.



BORA More than cooking.



WUBM16-CS