BORA

Rivista

01 | 2017

Professional 2.0
Il meglio del meglio

Classic
La variante con la massima flessibilità di installazione

Basic
Un sistema per ogni cucina

Ricette
Lo chef stellato Andreas Senn cucina per BORA

←
Willi Bruckbauer, sviluppatore e fondatore di BORA Lüftungstechnik, parla di un'idea che in pochi anni ha ribaltato il mondo della cucina.

"Cucine esteticamente più belle ..."

Inizialmente è stata una semplice ispirazione nella mia mente. Ma questa ispirazione non mi ha più abbandonato. In fin dei conti i clienti del mio laboratorio di cucine continuavano a chiedermi se fossi in grado di offrire loro una soluzione esteticamente più accattivante e anche più semplice per l'aspirazione dei vapori di cucina. A loro avviso le cappe pesanti e rumorose rubavano la visuale ed erano fastidiose. "Come posso rendere la mia cucina più attraente, più ordinata e più aperta"? E con questo punto interrogativo nella mia mente ho iniziato a lavorare. Mi è venuta un'idea e infine è arrivato il giorno in cui per la prima volta ho messo su carta ciò che avevo in mente da molto tempo: un aspiratore che aspira i vapori verso il basso. Tuttavia, non avrei mai pensato che avrebbe effettivamente ribaltato il mondo della cucina in maniera così radicale.

Ora sono passati dieci anni da quando giravo per le fiere delle cucine con sotto braccio il mio prototipo. Non trovavo aziende interessate a lanciare il mio prodotto sul mercato. Anche le banche si rifiutavano, non vedendo alcun potenziale. "Qualche volta bisogna camminare da soli", ho pensato infine. Infatti fin dal primo giorno ho creduto fermamente nella mia idea. Ed è per questo che ho fondato BORA. Ci concentriamo sulla tecnologia innovativa e orientata alle soluzioni, che contribuisce a migliorare la qualità della vita. La cucina perfetta deve funzionare in modo perfetto! Deve essere facile da pulire ed essere silenziosa. Non ci devono essere rumori fastidiosi che distraggono l'utente dal piacere di cucinare e vivere la cucina. Perché essendo la cucina il cuore della casa dove si preparano cibi con tanto amore, ci vuole aria fresca invece di sgradevoli odori di fritto.

Grazie al nostro spirito innovatore abbiamo cambiato radicalmente il comportamento e l'architettura in cucina. Che la nostra azienda abbia avuto un successo di tale calibro è una piccola rivoluzione sostenuta e vissuta da tanti collaboratori motivati e rivenditori di cucine dal pensiero futuristico, che sviluppano, migliorano, spediscono, vendono, commercializzano il nostro prodotto, realizzando passo dopo passo ciò che oggi chiamiamo il nostro mondo BORA.
Vi invitiamo caldamente a far parte di questo mondo. In questa rivista non trovate solo tutte le informazioni utili sui nostri prodotti Basic, Classic e Professional: aiuti per la progettazione, possibilità d'impiego e di combinazione, dimensioni e dettagli tecnici. Il principio BORA è molto semplice. Iniziate a leggere e capirete subito, e direte: "È logico. È questo il motivo per cui funziona!"
Ma noi vogliamo di più: Vi invitiamo a conoscere la nostra azienda e la nostra filosofia, i nostri mondi di esperienze con ricette, libri, concorsi e il BORA Cooking Truck, temi su cucine e architettura. Ciò che ci spinge e ci stimola è migliorare il nostro lavoro e il mondo delle cucine, ogni giorno un po' di più. Perché vogliamo creare prodotti che rendono la vita dei nostri clienti più bella.

Sfogliate la rivista.
Benvenuti nel nostro mondo!

Il vostro Willi Bruckbauer

BORA
Prodotto

Il principio BORA 8
Innovare, non imitare. Sviluppiamo idee innovative che arricchiscono la vita e la rendono più gradevole.

BORA Professional 2.0 10
Grazie a un'estetica funzionale, un'efficacia innovativa, dimensioni extra-profonde e un'efficienza eccellente, vincitrice del Red-Dot 2017.

BORA Professional 18
Il primo prodotto BORA in assoluto che ha vinto l'Iconic Award nel 2016.

BORA Classic 26
Comando tattile e stile essenziale. BORA Classic, ricco di varianti, efficiente, con la massima flessibilità di installazione

BORA Basic 34
La rivoluzione – piano cottura e aspiratore tutto in uno, la soluzione perfetta per ogni cucina.

Sistema BORA 42
Tutto da un unico fornitore per una qualità superiore fino nel dettaglio.

Vantaggi BORA 44
Sulla base di idee innovative forniamo soluzioni efficaci che sono ben pensate.

BORA
Vivere

Intervista 48
La mente e il cuore di BORA: il fondatore Willi Bruckbauer parla del coraggio di scegliere l'insolito.

Cycling 52
BORA – hansgrohe dà il via alla stagione ciclistica come uno dei team favoriti.

Ricette team 60
Veloci, sane e gustose. Le star BORA – hansgrohe ci svelano che cosa amano cucinare a casa.

Andreas Senn 64
Lo chef stellato da Salisburgo presenta in dieci minuti i piatti che possono essere preparati in dieci minuti.

Trend Report 74
Qualche minuto con l'esperto: Barbara Friedrich parla della cucina di oggi.

Architettura 82
Lo studio di architettura Delugan Meissl ha realizzato nelle immediate vicinanze di BORA uno spettacolare Konzerthaus.

BORA Revolution Tour 86
Una cucina sospesa nell'aria e la possibilità di gustare salutari finger food e appetitosi snack nel contesto di un panorama mozzafiato.

Campione tedesco dei cuochi per hobby 96
Cerchiamo il campione tedesco dei cuochi per hobby 2017.

BORA
Tecnica

BORA Professional 2.0 104

BORA Professional 112

BORA Classic 116

BORA Basic 120

BORA Sistema 124
Sistema di canali e passante muro 125
Scarico dell'aria 126
Ventilatore 127
Filtro e silenziatore 128
Accessori 129
Aspirante/filtrante 130
Montaggio 132
Garanzia 137

Editoriale 2
Awards 100
Disclaimer 138

BORA
Prodotto

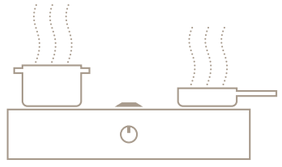
Il principio BORA 8
BORA Professional 2.0 10
BORA Professional 18
BORA Classic 26
BORA Basic 34
Sistema BORA 42
Vantaggi BORA 44

Il principio BORA
Anticipare le idee

Innovare, non imitare! Le nostre idee innovative forniscono un contributo significativo alla vita di tutti i giorni rendendola più piacevole. Crediamo fermamente che l’era delle cappe aspiranti sia ormai finita.

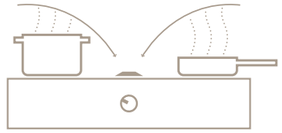
Il principio BORA: la fisica non è mai stata così bella.

1



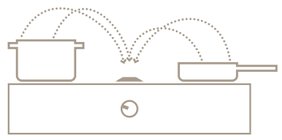
I vapori di cottura hanno una velocità ascensionale massima di un metro al secondo.

2



La corrente trasversale superiore aspira i vapori di cottura e gli odori in modo efficace, direttamente sul piano cottura.

3



L’aspiratore per piano cottura BORA aspira i vapori verso il basso a una velocità di circa quattro metri al secondo.

Oggi BORA è sinonimo di innovazione e creatività in cucina. Abbiamo rivoluzionato le abitudini di vita e l'architettura dell’ambiente cucina. Il principio BORA si diffonde sempre di più. Crediamo fermamente che l’era delle cappe aspiranti sia ormai finita. Le nostre soluzioni infatti offrono maggiore libertà, più funzioni e possibilità di configurazione straordinarie.
I nostri prodotti e servizi devono soddisfare standard qualitativi molto severi. Affidando la produzione agli stabilimenti in Germania e in Austria abbiamo la certezza che questi requisiti vengano raggiunti. Utilizziamo solo materiali pregiati come acciaio inox e vetro senza ricorrere a sostanze dannose per l’ambiente. Ci avvaliamo di fornitori prestigiosi come SCHOTT, E.G.O. o ebm-papst per i motori che ci consentono di immettere sul mercato solo prodotti di altissima qualità, funzionali per le persone e rispettosi dell’ambiente.
Il principio BORA sta prendendo piede: sono sempre di più i produttori che riconoscono nella nostra visione del declino della cappa aspirante nuove possibilità nel campo della progettazione architettonica delle cucine e un vantaggio maggiore per i clienti.
L’obiettivo di BORA è uno solo: aspirare vapori e odori in cucina direttamente dove vengono generati, senza via di scampo. La nostra soluzione si fonda su un principio fisico compatibile con tutti i sistemi di cottura, come pentole, brasiere, padelle e bistecchiere, che sfrutta una corrente trasversale superiore alla velocità ascensionale del vapore di cottura.

Tecnologia all'avanguardia brevettata
Un brevetto per ogni soluzione! Efficaci ed efficienti, i nostri aspiratori per piano cottura offrono prestazioni nettamente superiori rispetto alle cappe tradizionali e permettono di reinterpretare il concetto di cucina con idee del tutto inedite.
BORA: il piano cottura con aspiratore integrato Abbiamo al nostro attivo 55 domande di brevetto internazionale: una chiara dimostrazione del nostro impegno nella ricerca e nello sviluppo.

Cleanrate: la vera misura dell’efficienza
Finora l'efficienza delle cappe aspiranti veniva valutata in base ai requisiti della norma DIN EN 61591 che prevede la misurazione della potenza delle ventole, della rumorosità e della separazione dei grassi. Per poter confrontare obiettivamente l’efficienza di diversi sistemi di aspirazione in termini di rimozione dei vapori di cottura, BORA ha introdotto il metodo Cleanrate.
Il valore del Cleanrate indica il grado di purezza dell'aria mentre si cucina. La diffusione delle particelle di odori compromette la qualità dell’aria in cucina. Le cappe aspiranti tradizionali aspirano solo una parte dei vapori di cottura. Nei test condotti, i sistemi di aspirazione BORA hanno ottenuto un Cleanrate pari a quasi il 100% direttamente ad altezza della testa: un valore che le cappe tradizionali possono solo sognarsi. Con BORA è come cucinare all'aria aperta.

Sempre meglio, sempre oltre
Per tutti i piani cottura con aspirazione, BORA offre ai clienti la possibilità di estendere il periodo di garanzia. Sul sistema di aspirazione è applicato un adesivo con un codice per registrare il prodotto al sito www.mybora.com e ottenere automaticamente un'estensione della garanzia di un anno.
Attraverso un programma di formazione specifico prepariamo gli addetti alle vendite della nostra rete internazionale di distributori affinché possano fornire una consulenza di alta qualità. Nella propria sede di Raubling, Bora organizza i corsi "Trainings-Lab" che formano tecnici preparati e competenti nel montaggio, nella consulenza e nella vendita in loco. Il reparto di progettazione fornisce supporto alle vendite nella configurazione ottimale del sistema per ogni cliente. BORA dispone inoltre di una rete di assistenza internazionale con tecnici qualificati che intervengono in loco per risolvere qualunque problema, dalla rottura del piano cottura in vetro alla sostituzione di un filtro.

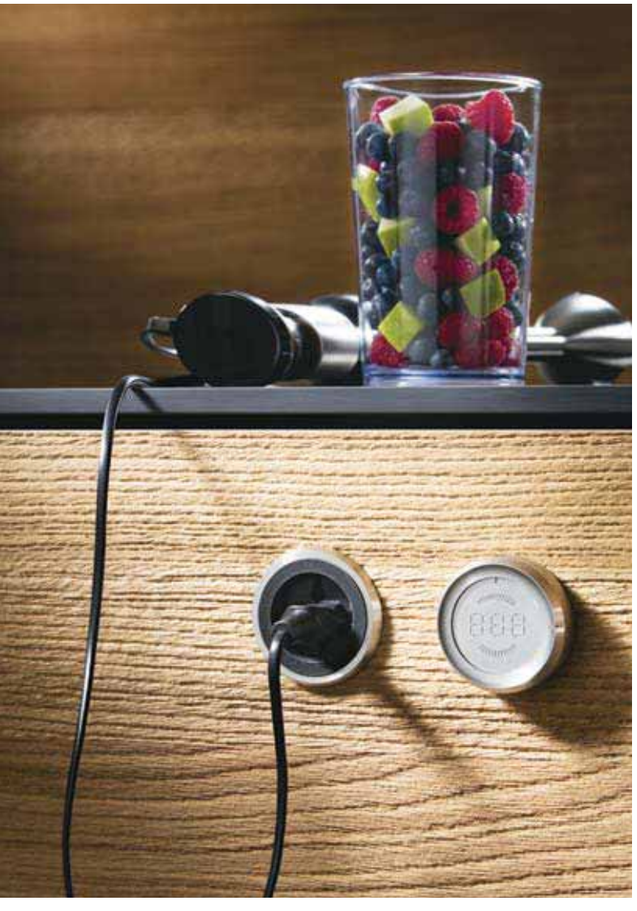
PROFESSIONAL 2.0 PRODOTTO

BORA Professional 2.0

Il meglio del meglio*

RIVISTA BORA 11

Sempre al punto giusto. Rosolare il tonno a fuoco vivo per tenere imprigionati i succhi: con il piano cottura BORA si può.



Facile da comandare e da pulire, la griglia Tepan in puro acciaio inox di BORA consente di cuocere contemporaneamente fino a otto bistecche.

BORA Professional 2.0: grazie a un'estetica funzionale, un' efficacia innovativa, dimensioni extra-profonde e un'efficienza eccellente è la soluzione vincente del 2017.

* Con Professional 2.0 BORA ha vinto il Red Dot Award 2017 best of the best.

Il nuovo piano di cottura Professional 2.0 è l'evoluzione del primo sistema BORA.
Gli elementi di comprovata qualità, come il piano di cottura extra-profondo, le manopole e l'efficienza del sistema sono stati mantenuti, mentre sul piano della semplicità e della funzionalità sono state apportate delle innovazioni per ottenere il massimo dell'efficienza da un sistema a comando interamente elettrico.
La giuria del concorso Red Dot Award ha insignito del titolo best of the best 2017 il sistema BORA Professional 2.0 ancora prima del lancio sul mercato, a ulteriore riprova del potere innovativo e delle doti ingegneristiche del nuovo sistema.
Il fulcro del sistema Revolution 2.0 è l'interfaccia utente che mette in comunicazione il piano cottura con l'aspiratore per ottenere il massimo comfort di utilizzo e una straordinaria efficienza. La manopola di comando è progettata secondo un criterio intelligente che riunisce più funzioni: dalla regolazione della potenza, a vari programmi fino all'indicatore di temperatura.
BORA Professional è un sistema completo. Piani cottura, aspiratori, canalizzazione, motore, filtro e passante muro si uniscono in un sistema a controllo elettrico di massima funzionalità.

Grazie all'elevata efficienza dei piani cottura con aspiratore BORA, con pentole grandi e alte si cucinerà perfettamente.

Con 54 cm di profondità extra i piani cottura risultano tra i piani modulari più profondi sul mercato con una superficie di cottura particolarmente ampia che permette di utilizzare contemporaneamente anche due pentole di grandi dimensioni. Dalle superfici a induzione, alle griglie Tepan, alle piastre di cottura a gas fino ai piani Wok: il sistema Professional 2.0 di BORA offre molteplici possibilità di configurazione, venendo incontro ai desideri e alle preferenze della clientela.

Il nuovo piano di cottura a gas è stato completamente riprogettato e collocato in posizione ribassata per garantirne il funzionamento ottimale. In questo modo, la fiamma non viene più compromessa dall'azione dell'aspiratore. Ciò ha consentito di ottimizzare il funzionamento del piano di cottura a gas stesso oltre che l'efficacia dell'aspirazione durante la cottura.

I motori con tecnologia EC assicurano il funzionamento particolarmente silenzioso ed efficiente del sistema Professional 2.0 di BORA. L'introduzione del sistema di canali indipendente Ecotube di BORA ha portato un ulteriore perfezionamento assicurando il massimo dell'efficienza operativa. Grazie a una combinazione ottimale tra i vari componenti, come il passante muro BORA 3box, si ottiene un sistema complessivo che soddisfa i requisiti in termini di massima efficienza, facilità di montaggio e flessibilità. BORA Professional 2.0, inoltre, è nettamente meno rumoroso delle cappe tradizionali, addirittura più silenzioso dello sfrigolio di una bistecca sul fuoco. Nella scala dell'efficienza energetica, il sistema è classificato secondo il livello A++.

Secondo le preferenze dei clienti, BORA Professional 2.0 può essere progettato liberamente come sistema filtrante o aspirante. Disponibile come variante compatta con ventilatore e silenziatore integrato si configura come soluzione per l'impiego "plug and play". Si tratta infine del primo piano di cottura con aspiratore integrato installabile anche all'interno di piani di lavoro sospesi. Una novità mondiale. Una rivoluzione. Grazie all'altezza di montaggio minima di soli 199 mm è possibile progettare il montaggio in piani di lavoro sospesi in aria.

↑
Nuovo piano di cottura a gas Professional 2.0 di BORA dall'estetica ricercata, per un'aspirazione e una cottura ottimali.

↓
Manopola di comando, facile da impugnare. Acciaio inox di alta qualità con interfaccia tattile integrata e indicatore a LED: nella griglia Tepan anche la temperatura viene riportata direttamente sulla manopola.

Nella variante con aspirazione, il sistema naturalmente è in grado di convogliare l'aria anche in lunghi percorsi consentendo di progettare in modo ottimale lo spazio in cucina. La pulizia è facilissima ed è stata ulteriormente ottimizzata. Attraverso l'ampia apertura di aspirazione si accede direttamente al filtro estraibile e alla vasca con impugnatura integrata. Tutti i componenti si lavano in lavastoviglie per mantenere il sistema pulito a lungo. Anche la velocità di cattura delle particelle di grasso è stata ulteriormente ottimizzata per garantire a lungo la massima efficienza del sistema.
Aspiratori e piani cottura si contraddistinguono per una qualità senza compromessi. I materiali di pregio e la passione per i dettagli assicurano un'elevata funzionalità e una lunga vita utile. Acciaio inossidabile puro, vetroceramica esente da metalli pesanti di Schott e una lavorazione pregiata sono le caratteristiche esclusive di tutti i prodotti BORA.

PKA/PKAS
Aspiratore per piano cottura **BORA**

PKFI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura.

PKI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** – Piano di cottura con 2 zone di cottura

PKIW1
Wok in vetroceramica a induzione **BORA**

PKC32
Piano cottura a induzione in vetroceramica HiLight **BORA** con 2 zone di cottura 3 circuiti/ 2 circuiti

PKC3B
Piano cottura a induzione in vetroceramica HiLight **BORA** con 2 zone di cottura 3 circuiti/ brasiera

PKCH2
Piano cottura in vetroceramica Hyper **BORA** con 2 zone di cottura 1 circuito/2 circuiti

PKG11
Piano cottura a gas in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

PKT11
Griglia in acciaio inox **BORA** Tepan con 2 zone di cottura

Tutti i piani cottura misurano 370 × 540 mm

Dati tecnici → pagina 104

PROFESSIONAL PRODOTTO

BORA Professional

L’icona

BORA Professional, primo prodotto BORA in assoluto, ha vinto l'Iconic Award nel 2016. Il primo sistema di aspirazione con performance eccellenti.

BORA ha iniziato a sviluppare sistemi di aspirazione nel 2007. Nella piccola nicchia di mercato dei sistemi di aspirazione per piano di cottura, BORA Professional ha riscosso presto successo conquistando molti seguaci. Cucinare con aria pulita e senza rumori, con un sistema di aspirazione facile da pulire, con la massima libertà di progettazione e la visuale libera: questo è il concetto alla base del sistema che ha letteralmente rivoluzionato il mercato delle cucine, oltre a trasformare l'architettura e le abitudini in cucina. BORA Professional.

↓
Le manopole di comando in acciaio inox massiccio sono perfette sia per le cucine domestiche sia per gli ambienti professionali.

↑
Grazie alla combinazione delle due zone di cottura del piano a induzione anche l'utilizzo di una brasiera di grandi dimensioni non rappresenta alcun problema.

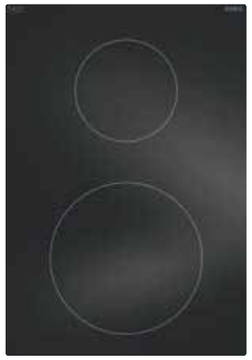
→
BORA Professional offre una varietà di piani cottura diversi: dai piani a induzione moderni fino a piani cottura a gas tradizionali.

Sulla griglia Tepan in acciaio inox è possibile cuocere fino a otto chili di carne in una volta sola.

Presente sul mercato dal 2007 e in continua evoluzione, BORA Professional fino a oggi è il sistema che meglio incarna il principio BORA. Come l'evoluzione Professional 2.0, anche questo sistema dispone di una vasta gamma di piani cottura con dimensioni extra-profonde e un’efficacia che convince. Anche con questa variante è possibile utilizzare contemporaneamente due pentole di grandi dimensioni. Sulla griglia Tepan è possibile posizionare fino a otto bistecche per cuocere contemporaneamente fino a otto chili di carne.
Due le possibilità di montaggio: a filo piano o in battuta, per un'estetica più minimalista o appariscente che soddisfa tutti gusti. Grazie a una progettazione personalizzata, il sistema si adatta alla perfezione a tutte le situazioni, dalle cucine componibili alle cucine a isola, ed è disponibile nella variante aspirante o filtrante. Nei sistemi di aspirazione, i vapori di cottura vengono convogliati verso la parete esterna.
Gli efficaci ventilatori garantiscono l'estrazione efficiente dei vapori e degli odori dalla cucina. Un unico ventilatore assicura una potenza di aspirazione fino a sei metri, mentre per un risultato efficace su percorsi più lunghi occorrono due ventilatori. Per l’eliminazione degli odori nel sistema filtrante due sono le possibilità: il filtro al carbone attivo compatto ULB1 o, se lo spazio lo consente, la variante più grande ULB3, che richiede manutenzione solo ogni due anni. Il premio Iconic Award ricevuto nel 2016 è stato conferito dal Consiglio per il design tedesco, istituito dal Parlamento tedesco nel 1953, come riconoscimento per il design e la funzionalità dei prodotti "Best of the best" . BORA Professional ha conquistato il mercato dei sistemi di aspirazione per piano cottura definendo nuovi standard di innovazione e forma in un ambito del tutto nuovo.

PL540E
Aspiratore per piano cottura **BORA**

PFI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura



PI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

PIW1
Wok in vetroceramica a induzione **BORA**

PC32
Piano cottura in vetroceramica HiLight **BORA** con 2 zone di cottura 3 circuiti/2 circuiti

PC3B
Piano cottura in vetroceramica HiLight **BORA** con 2 zone di cottura 3 circuiti/brasiera

PCH2
Piano cottura in vetroceramica Hyper **BORA** con 2 zone di cottura 1 circuito/2 circuiti

PG11
Piano cottura a gas in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

PT11
Griglia Tepan in acciaio inox **BORA** con 2 zone di cottura

Tutti i piani cottura misurano 370 × 540mm

Dati tecnici
→ pagina 112

BORA Classic

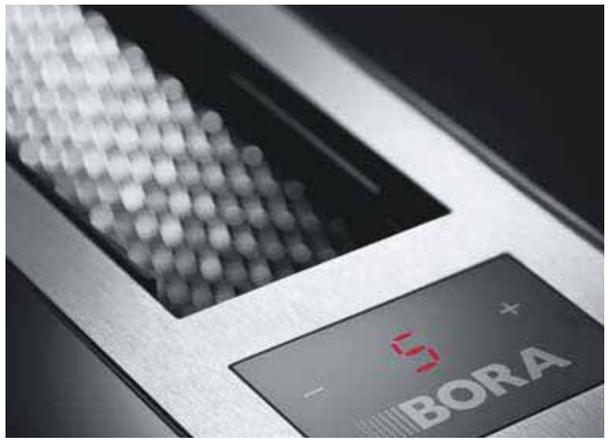
Innovazione nei minimi dettagli

←
BORA Classic: design lineare ed essenziale abbinato a una tecnologia di aspirazione potente.

↓
Con BORA Classic potrete grigliare come all'aria aperta:

Comando tattile e stile essenziale. BORA Classic: numerose varianti, efficienza e massima flessibilità di installazione.

BORA Classic è stato insignito del premio Red Dot Award nella categoria Product Design. Il riconoscimento è la riprova dell'enorme capacità di innovazione dell'azienda oltre che della funzionalità dei prodotti declinati con un'estetica accattivante e un design minimalista.
Con un ingombro più contenuto rispetto a BORA Professional, BORA Classic è la soluzione perfetta per realizzare i propri sogni in cucina in un ambiente allestito alla perfezione. Nessuna cappa a disturbare la visuale e l'estetica della cucina, ma tutta la potenza necessaria per aspirare i vapori di cottura grazie al principio BORA.
Qualunque siano i materiali scelti per l'arredamento, dall'acciaio, al vetro, al legno, al marmo, il design minimalista di BORA Classic si inserisce alla perfezione in ogni ambiente catalizzando tutti gli sguardi quando entra in funzione per aspirare verso il basso vapori e odori quasi per magia.
Anche la variante BORA Classic è equipaggiata con moderni motori altamente tecnologici con classe di efficienza A++.
Inoltre offre la possibilità di scegliere tra diversi piani di cottura combinabili tra loro, come: piani a induzione, Wok, gas e Tepan, oltre ai classici piani in vetroceramica Hyper.



BORA Classic si comanda tramite un pannello tattile intuitivo, che risulta visibile solo quando il sistema viene acceso: da spento infatti il sistema Classic si nota a malapena grazie al suo design essenziale.
Il sistema di aspirazione comprende due lamiere di copertura in acciaio inox lucidato che vengono spostate per la cottura o che possono essere utilizzate come deflettore. In alternativa, BORA offre una griglia di flusso, anch'essa realizzata in acciaio finemente lucidato, che può rimanere posizionata sul sistema di aspirazione durante la cottura e lavabile in lavastoviglie: a voi la scelta, non solo degli ingredienti!
Anche il sistema BORA Classic si può configurare a piacere: con sistema aspirante o filtrante, installazione a filo piano o in battuta. I piani cottura con dimensioni di 515 × 320 mm sono adatti a tutti i piani di lavoro e rappresentano una soluzione flessibile per ogni cucina componibile o a isola.

←
Anche i vapori di cottura più persistenti verranno aspirati verso il basso in modo semplice ed efficace.

←
Raffinata eleganza: il pannello di comando tattile diventa visibile solo una volta acceso.

↓
BORA Classic offre un ventaglio di opzioni: piano di cottura a induzione o in vetroceramica, a gas o con efficiente griglia Tepan in acciaio inox.

↓
Con BORA Classic anche cucinare con pentole alte non è un problema.

CKASE
Sistema di aspirazione per piano di cottura **BORA**

CFI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

CI11
Piano cottura a induzione in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

CIW1
Wok in vetroceramica a induzione **BORA**

CCH1
Piano cottura in vetroceramica Hyper **BORA** con 2 zone di cottura

CCB1
Piano cottura in vetroceramica HiLight con brasiera **BORA**

CG11
Piano cottura a gas in vetroceramica **BORA** con 2 zone di cottura

CT1
Griglia in acciaio inox Tepan **BORA**

Tutti i piani cottura misurano 340 × 515 mm

Dati tecnici → pagina 116.

BASIC PRODOTTO

BORA Basic

La rivoluzione per tutte le cucine: piano cottura e aspiratore tutto in uno

RIVISTA BORA 35

BORA Basic: prodotti diversi per utilizzatori diversi. Ottimizzato per le esigenze della progettazione moderna delle cucine.

Da un interessante binomio costituito da un performante piano cottura e un sistema di aspirazione efficiente nasce una soluzione di grande attrattiva. Grazie al suo design innovativo e all'elettronica di comando, BORA Basic introduce un concetto tutto nuovo di abitare la cucina.
Le diverse misure e funzioni offrono un'alternativa per ogni cucina, in grado di soddisfare ogni dimensione e allestimento. BORA Basic è un prodotto che coniuga molteplici vantaggi: la possibilità di cucinare in modo silenzioso, in un ambiente gradevole e in grandi quantitativi con la facilità di pulizia e un design ottimale che riduce al minimo l'ingombro, venendo incontro alle esigenze delle cucine più piccole.

→
Tutto a portata di mano grazie al pannello di comando tattile Touch-Round-Slider.

↓
BORA Basic: la soluzione perfetta per ogni cucina, dalla più piccola alla più grande.

BORA Basic: il primo passo verso un nuovo concetto di cultura e architettura in cucina. Con questo sistema godrete di aria pulita in cucina e potrete configurare liberamente gli spazi del vostro ambiente. Puntando tutto sulle prestazioni del prodotto, il sistema BORA esibisce un design non ostentato che si contraddistingue per il suo linguaggio senza tempo e i materiali funzionali.
BORA riporta in primo piano la progettazione architettonica rendendo finalmente possibile riunire in un unico ambiente armonioso cucina, soggiorno e salotto: una vera rivoluzione nell'architettura della cucina e nello stile di vita.
Prodotti diversi per utilizzatori diversi: il piano cottura a induzione BORA Basic con aspiratore integrato convince per il suo innovativo pannello di comando tattile. Grazie alla funzione Touch-Round-Slider si ha una panoramica completa di tutte le zone di cottura e dell'aspiratore circolare ed è possibile comandare anche piani di grandi dimensioni (fino a 830 × 510) con zone di cottura molto ampie, che regalano prestazioni esaltanti anche nelle piccole cucine. I piani cottura a induzione BORA consentono inoltre di utilizzare contemporaneamente due grandi pentole o padelle.

Per i clienti che dispongono di poco spazio in cucina, BORA Basic è disponibile anche nella variante da 760 × 510 mm. Anche nella versione più piccola, il piano cottura BORA mantiene tutti i suoi vantaggi, nonché l'efficienza e la silenziosità dei sistemi più grandi.
Ampia la gamma di varianti disponibili: dai piani a induzione, ai piani in vetroceramica Hyper, fino a piani a induzione in vetroceramica a risparmio energetico: a ciascuno il prodotto perfetto per la sua situazione personale e i suoi gusti.
BORA Basic offre inoltre la possibilità di installazione a filo piano o in battuta. La cornice in acciaio inox, specialmente nelle cucine più piccole dove si lavora in spazi ristretti, rappresenta una protezione ulteriore per il montaggio in battuta.
Anche per il sistema aspirante o filtrante la scelta è lasciata al cliente. Grazie al sistema filtrante, la progettazione degli spazi contenitivi, particolarmente complessa negli ambienti più piccoli, può essere ulteriormente ottimizzata. Non occorre infatti sacrificare dei pensili per posizionare la cappa di aspirazione e grazie al sistema BORA Basic lo spazio contenitivo sotto il piano di lavoro rimane pressoché invariato. Il filtro al carbone attivo reimmette nell'ambiente l'aria pulita e filtrata attraverso un'apertura nel mobile da incasso, in modo semplice e silenzioso.

←
Installazione a filo piano, in battuta o nella classica cornice in acciaio inox: c'è solo l'imbarazzo della scelta.

↑
Il filtro per grassi a più strati in acciaio inox è duraturo, efficiente e lavabile in lavastoviglie.

↑
BORA Basic dispone di uno spazio sufficiente per utilizzare contemporaneamente due grandi pentole e una brasiera.

BFIA / BFIU 830 × 515 × 198 mm
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore integrato

BIA / BIU 760 × 515 × 196 mm
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore integrato

BHA / BHU 760 × 515 × 196 mm
Piano cottura in vetroceramica Hyper BORA con 4 zone di cottura e aspiratore integrato

Dati tecnici → pagina 120.

→
Design straordinario, materiali pregiati e tecnica innovativa combinati alla perfezione.

Un sistema completo con la garanzia

'tutto da un unico fornitore' per maggiore qualità fino ai minimi dettagli

Affinché durante il montaggio dei sistemi BORA tutto funzioni alla perfezione, vi offriamo articoli utilizzabili a livello universale, con cui potrete ottenere prestazioni ottimali in ogni dettaglio. Consideriamo nostro compito pensare al futuro e migliorare continuamente.

La prova migliore per la forza innovativa e l'autonomia di BORA è il nostro sistema di canali appositamente sviluppato con i componenti BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. In questo modo è ora disponibile un sistema che soddisfa alla perfezione gli elevati requisiti in materia di efficienza, facilità di montaggio e flessibilità. Vi concediamo una garanzia di buon funzionamento al 100% se il sistema BORA viene attrezzato esclusivamente con componenti BORA, per una prestazione ottimale, efficiente e silenziosa.
BORA Ecotube e 3box: un sistema di canale di scarico in grado di affrontare ogni sfida. Non importa dove impiegate il canale di scarico, sul pavimento della cucina o lungo il soffitto della cantina: l'Ecotube BORA offre una funzione ottimale con prestazioni garantite senza compromessi. Rispetto ai sistemi di canale convenzionali, l'Ecotube BORA offre chiari vantaggi, ad esempio una perdita di pressione minore di circa il 20% grazie a ottimizzazioni del flusso e superfici lisce, uno straordinario concetto di impermeabilizzazione e un facile montaggio. Il passante muro BORA 3box con il suo eccellente isolamento termico, l'impermeabilità anche in presenza di pioggia battente e la resistenza alla pressione estremamente bassa crea il perfetto completamento del sistema di aspirazione.

Naturalmente anche i materiali impiegati soddisfano i requisiti della classe di protezione antincendio V0 e di quella di materiali da costruzione B1.
BORA è un fornitore di sistemi e uno specialista. Ci occupiamo esclusivamente di piani cottura e sistemi di aspirazione per piani cottura. Le nostre soluzioni si concentrano su un sistema e di conseguenza ragioniamo in termini di sistemi. Iniziamo dal piano cottura che è adattato in modo ottimale all'aspiratore per piano cottura: unendo i due componenti inizia la nostra progettazione. Il canale, il motore, il filtro e anche il passante muro sono per noi componenti che fanno parte dello stesso compito. Per questo ci occupiamo anche di tutte le vostre problematiche in fatto di cucina e ventilazione, dall'aspiratore al passante muro.
Le nostre box di purificazione aria tengono conto della salute e sono parte della responsabilità che ci assumiamo ogni giorno.

Informazioni tecniche
→ pagina 124

I vantaggi BORA
in sintesi

Questi vantaggi contraddistinguono tutti i prodotti BORA, da Basic a Professional. BORA è sinonimo di eccellente qualità e materiali di alta qualità. Sulla base di idee innovative forniamo soluzioni efficienti studiate in modo molto semplice – e in ogni dettaglio. Coloro che sanno apprezzare il design chiaro, minimalista e all'avanguardia optano per l'efficiente tecnologia della ventilazione made by BORA.

Aria pulita
Cucinare nella zona confortevole

BORA aspira particelle di odori e grasso direttamente dalle stoviglie, di conseguenza i vapori di cucina non possono salire e disperdersi nell'ambiente in modo fastidioso. Le particelle di grasso liberatesi vengono rinchiuse efficacemente nel filtro per i grassi in acciaio inossidabile. Praticamente si cucina come all'aria aperta.

Efficienza
Concentrazione sull'essenziale

Il funzionamento delle cappe aspiranti è piuttosto dispendioso con una resa relativamente scarsa. Gli aspiratori per piano cottura BORA rappresentano la soluzione intelligente altamente efficiente. La migliore prova: il cleanrate del 100% ad altezza testa. Perché la velocità di aspirazione utilizzata in modo intelligente e la tecnologia offerta dagli innovativi motori rendono possibile l'aspirazione del vapore proprio nel punto in cui si forma.

Visuale libera
Nessuna cappa aspirante che possa disturbare all'altezza della testa

BORA libera dalle costrizioni delle cappe aspiranti tradizionali. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Basta stare chinati mentre si cucina. Basta con il fastidioso vapore nel campo visivo o sugli occhiali. Nessuna limitazione della visuale. E, grazie a BORA, il cuoco o la cuoca non è più in disparte ma si trova in un ambiente conviviale coinvolgendo i propri ospiti.

Silenziosità
Decisamente più silenzioso rispetto a tradizionali cappe di aspirazione

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con ben 70 decibel (A) direttamente ad altezza della testa. Con BORA le cose cambiano totalmente: BORA emette, anche alla massima potenza, una rumorosità addirittura inferiore a quella che si produce facendo rosolare una bistecca. Tutto questo grazie alla tecnica intelligente che utilizza motori silenziosi, sgancio perfetto e installazione nello zoccolo della cucina.

Ottimi materiali
Elevata funzionalità e durata nel tempo

Materiali di alta qualità capaci di garantire funzionalità e durata elevate si coniugano tra loro dando vita a un sistema senza eguali. Puro acciaio inossidabile e vetroceramica esente da metalli pesanti assumono qui un ruolo fondamentale. Per garantirvi a lungo il piacere di cucinare con BORA, questa è la nostra promessa.

Pulizia facile
Perché rendere complicato ciò che può essere semplice?

La pulizia delle cappe aspiranti tradizionali è complessa e richiede molto tempo. BORA, invece, convince con eccezionale utilità quotidiana anche in fatto di pulizia e manutenzione. Tutti e tre gli elementi mobili sono facili da smontare senza attrezzi e sono lavabili in lavastoviglie.

Libertà di progettazione
Il parametro per una nuova architettura in cucina

BORA sorprende per possibilità sinora inesplorate nella progettazione della cucina. Tutto diventa possibile: Cucinare davanti alla finestra e sotto soffitti inclinati, in cucine ad isola senza cappa fastidiosa, più spazio per pensili in cucine piccole, minimalismo allo stato puro … BORA diventa così il punto di riferimento per una nuova estetica in cucina.

BORA
Vivere

Intervista 48
Cycling 52
Ricette team 60
Andreas Senn 64
Trend Report 74
Architettura 82
BORA Revolution Tour 86
Campione dei cuochi per hobby 96
Awards 100

Testo
KLAUDIA MEINERT

INTERVISTA

"Bisogna metterci tutto il cuore"

Un colloquio con **Willi Bruckbauer sulle idee** – e su quello che ne può derivare.

Contro il vapore. Contro la tradizione. Contro il passato? Strano che ci sia voluto così tanto perché qualcuno presentasse un aspiratore di vapore verso il basso in grado di soddisfare la società. Chi c'è dietro: una testa speciale? In ogni caso un bavarese valente e capace. Un padre di famiglia coi piedi per terra che conosce la cucina a menadito. Su di lui si è sentito e letto tanto: non convenzionale, un po' diverso, comunque col vento in poppa. Ma come si muove di fatto? Un colloquio con una persona che non parla solo di vapore. Ma che arde per quello che fa.

Signor Bruckbauer sono passati quasi dieci danni da quando, con la sua idea, ha creato un mercato: quello degli aspiratori di vapore che aspirano il vapore della cucina verso il basso. Come si è messo in moto il processo all'epoca?
Da provetto falegname e titolare di un centro cucine i miei clienti continuavano a chiedermi: "Perché nella mia cucina devo avere una cappa ampollosa e rumorosa, che domina l'ambiente ed è anche d'intralcio? Come mai non esiste niente di esteticamente più bello?" I sistemi che esistono oggi erano già presenti sul mercato, tuttavia ancora con parecchie carenze tecniche. Avevano però un potenziale, che ho presto notato. Mi sono concentrato su queste richieste dei clienti e ho iniziato a lambiccarmi il cervello. È stato dieci anni fa e tutto ha avuto inizio nella mia cantina privata e nella mia showroom di Raubling.

Si ricorda il momento in cui l'idea nella sua testa era matura?
È stato un processo. Avevo in realtà un'idea piuttosto precisa di quello che volevo sviluppare. Ma ovviamente perfezionare l'idea e renderla pronta per essere commercializzata ha richiesto tempo. Col primo prototipo mi recai in Westfalia a una fiera specializzata, l'attuale area30. Le grandi aziende alle quali presentai la mia idea dissero: "Non avrà successo. È una cosa di cui non c'è bisogno". Anche la banca ha rifiutato. Ma io credevo nel mio prodotto e ho cominciato per conto mio. Sapevo solo che il mio prodotto funzionava – e per di più meglio delle cappe tradizionali.

Aprire un mercato o addirittura rivoluzionarlo non è cosa di tutti i giorni. Un'avventura così pionieristica richiede coraggio.
Non era tanto il coraggio quanto la convinzione che l'idea funzionasse. Il principio è molto semplice. Dopo aver visto un aspiratore BORA in azione, tutti dicono: "È logico! Funziona!" Chiaro, bisogna credere molto in quello che si fa. Ma era già accaduto e anche frequentemente che una cosa diversa venisse inizialmente derisa, per poi diventare uno standard. La storia è piena di esempi. In ogni caso è senza dubbio importante una cosa: bisogna metterci tutto il cuore. →

"La tradizione può e deve essere **reinterpretata**".

Cosa fa per rendere BORA così diversa?
Noi non abbiamo la struttura di un gruppo. Siamo snelli, flessibili e veloci. Ci permettiamo il lusso di pensare diversamente e stiamo sempre attenti a non chiuderci la mente. Solo se si è aperti e curiosi, se si mette in discussione ciò che esiste è possibile essere progressisti. Ed è proprio quello che vogliamo essere: sempre un passo avanti. Il nostro marchio ha sviluppato una potente forza trainante che ci ha permesso di crescere sani. In più il nostro non è un nome di fantasia, è stato scelto con grande consapevolezza ed è per noi un punto di riferimento: BORA è il vento catabatico più forte della terra.

Cos'è che le dà l'incentivo?
Semplicissimo: la mia motivazione è abbellire la vita in cucina. Perché la cucina è il luogo più importante della casa. Qui si trascorre la maggior parte del tempo, dal mattino alla sera, si fa colazione, si fanno i compiti. Qui si sta insieme alla famiglia e agli amici. Si mangia, si festeggia, si parla, si litiga, si ride. Quello che mi preme è trovare una forma speciale per questo locale. Importante è anche l'atmosfera.
Io punto alla perfezione e mi do da fare per insegnarlo ai nostri collaboratori. Per me questo è molto importante: la tradizione può e deve essere reinterpretata. Anche se forse a volte è scomodo. Per questo il nostro reparto ricerca e sviluppo è quotidianamente impegnato a studiare innovazioni. Da noi progresso e qualità eccellente, design e sostenibilità sono fondamentali. Su questo non accettiamo alcun compromesso. E ci dedichiamo con passione ai dettagli per ottenere la massima efficienza.

È una sorta di missione?
È piuttosto il nostro incentivo: vogliamo pensare fuori dagli schemi, cambiare modo di pensare e ribaltare le cose. In concreto: le cappe aspiranti sono superflue, perché si dovrebbe voler avere qualcosa che crea disturbo? Esiste una soluzione semplice ed è questo che noi offriamo ai nostri clienti esigenti.

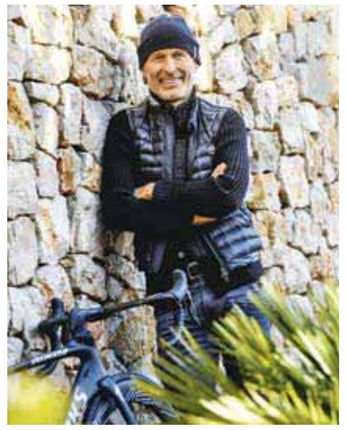
I dieci anni dalla fondazione per lei non sono sicuramente stati noiosi. Lei è la mente e il cuore di BORA. C'è qualcosa che le dà equilibrio e quindi energia?
Certamente. Sono un appassionato ciclista, anche questo da molti anni! Quando sono sulla mia bici da corsa – e mi prendo questo tempo regolarmente - stacco subito la spina e mi ricarico. In generale lo sport e una sana alimentazione sono per me molto importanti. Ed è qualcosa che trasmetto anche ai miei collaboratori. Durante le fiere, ad esempio, in BORA si organizzano uscite insieme. E una volta alla settimana i collaboratori cucinano assieme. Volentieri saldo il conto se il cibo è sano e di qualità e soprattutto se proviene dalla regione. Per questo ci siamo presi in carico il programma nutrizionale della nostra WorldTeam BORA - hansgrohe. Ciò che suona piuttosto ingombrante, nella pratica è una cucina gustosa, leggera e creativa. Perché il buon cibo è facile da preparare!

E questa iniziativa è accolta favorevolmente dai collaboratori?
Eccome! Con grande entusiasmo. Chi mette tanta energia nel lavoro deve concedersi qualcosa che gli dia equilibrio. Sono contento che abbiamo toccato un punto nevralgico. Quando trascorro del tempo in azienda noto che c'è uno spirito particolare, una dinamica speciale. Le persone che lavorano da noi e con noi si dedicano con passione a BORA e la vivono. E questo mi rende orgoglioso.

Partecipa cucinando anche lei in prima persona?
Certamente. Quando sono in azienda e ho tempo per restare, e mi diverto anche molto. Sono un cuoco direi passabile.

I collaboratori per lei sono molto importanti...
Sì, molto. Perché il successo dipende più dai miei collaboratori che da me. Io voglio solo continuare a svolgere il ruolo di moderatore. E sono pertanto molto orgoglioso dell'impegno e della passione che quotidianamente vengono prestati nei reparti. Faccio un esempio: se un collaboratore ha un'idea che viene poi brevettata, questo parla a favore della sua qualità. È qualcosa che mi rende felice. Per giunta se l'idea non viene da me. E quando cucino insieme alle squadre, è un modo per mantenere i rapporti e spesso anche così nascono nuovi impulsi reciproci.

Il suo impegno nel campo del ciclismo per la sua squadra BORA – hansgrohe deriva effettivamente dalla sua predilezione personale?
(Ride). Sì è palese. Ma in realtà è molto di più. Noi mettiamo assieme cose che sono strettamente legate: sport, salute, apertura verso il mondo, spirito di squadra, ambizione ed energia. Tutte caratteristiche che BORA ha nel suo DNA e che chiudono il cerchio. Non ha idea di quante persone in tutto il mondo riusciamo entusiasmare col nostro impegno nel ciclismo! Anche i giovani della squadra di ciclismo appartengono in un certo modo alla famiglia BORA. Da qui provengono enormi impulsi che hanno un importante impatto sui nostri collaboratori e partner commerciali. Questa passione è facilmente contagiosa, bisogna averla provata.



"Vogliamo continuare ad essere sempre **un passo avanti**".

Di per sé però non basta. Quale obiettivo persegue con la squadra?
Naturalmente il nostro impegno ha anche una componente strategica. In questo modo acquistiamo una grande notorietà con un rapporto prezzo-prestazioni molto, molto allettante. Sponsorizzare il ciclismo non è caro, ma è efficace. A vantaggio e beneficio di BORA e quindi di noi tutti.

Oltre ai collaboratori nelle sedi di Raubling e Niederndorf, molte sono anche le persone che lavorano per e con BORA in tutto il mondo.
Vero, perché siamo cresciuti davvero molto rapidamente. Oggi non siamo più una "chicca da intenditori" conosciuta solo dagli appassionati di cucina e da coloro che attribuiscono un valore molto importante all'architettura. Adesso siamo presenti in oltre 40 paesi. Abbiamo più di 5.000 partner commerciali in tutto il mondo, che per noi sono pilastri importantissimi. Vogliamo informarli, formarli e assisterli al meglio in modo che possano garantire ai nostri clienti soddisfazione, consulenza perfetta e assistenza ottimale.

Quali sono i prossimi obiettivi? Quali prodotti sono in cantiere?
Pensiamo in ogni direzione, questo è il nostro credo. Ma siamo e restiamo concentrati e focalizzati su quello che sappiamo meglio fare: aspiratori per piani cottura. Nello sviluppo, nella rielaborazione e nel perfezionamento di questi prodotti concentriamo tutta la nostra energia, la nostra curiosità e la nostra competenza. Siamo riusciti a creare da una nicchia un mercato. E in questo mercato vogliamo restare il fornitore migliore e più innovativo. Ci consideriamo l'originale.

Signor Bruckbauer, grazie per questo colloquio.

RIVOLUZIONE in cucina — e sull'asfalto

Foto
RALPH SCHERZER, MARIO STIEHL E BRIAN HODES

La squadra di ciclismo BORA – hansgrohe parte tra i favoriti nella stagione 2017. Questo è stato reso possibile grazie al lavoro di costruzione costante e persistente. Oggi la squadra è pronta per il futuro del ciclismo e possiede una delle star più brillanti della disciplina.

Il ciclismo aveva bisogno di uno come Peter Sagan. Nello scenario del ciclismo, il 27enne di origine slovacca con la sua chioma inconfondibile è il beniamino di tutti. E questo non dipende solo dalla sua straordinaria performance. È stato due volte campione del mondo, nel Tour de France si è aggiudicato cinque volte la maglia verde dei vincitori della classifica a punti e ha vinto anche numerose gara piccole e grandi; come professionista ha conquistato complessivamente oltre 90 vittorie. Nessun ciclista è più forte e ha più potenziale di lui. Ma Sagan non è forte solo nelle gambe. È anche la sua indole eccentrica e allegra, che lo rende particolarmente amato. Sul podio è pronto a scherzare, ma quando le cose non vanno è capace di essere preda di un attacco di rabbia. In breve: Sagan non è un robot da bicicletta ascetico, ma una star con il cuore. Così lo ha conosciuto anche il manager della squadra BORA – hansgrohe Ralph, Denk. È accaduto al Giro della California 2011. L'allora giovanissimo Sagan si è aggiudicato il secondo posto, un risultato fantastico per un principiante. Ma è stato soddisfatto? No, l'umiltà non gli appartiene. È stato così deluso che con la sua scarpetta da ciclismo ha quasi distrutto la parete di cartongesso.

↑ Preparazione alla gara di Sam Bennett.

→ Arrivo sul soleggiato Mediterraneo: Parigi–Nizza, la gara "Corsa del Sole" mantiene le sue promesse.

↓ Prima vittoria della stagione per Peter Sagan alla Kuurne–Bruxelles–Kuurne.

"Sono molto felice, **la squadra** ha collaborato perfettamente".

PETER SAGAN

BORA hansgrohe
Campione del mondo UCI

Denk è rimasto impressionato da tanto slancio e ha pensato: questo giovano me lo devo ricordare. Sei anni dopo doveva essere giunto il momento: Denk ha colpito e ha ingaggiato Sagan per BORA – hansgrohe.

In questo contesto, Sagan è forse la più conosciuta ma assolutamente non l'unica superstar della scuderia di Raubling nella Baviera Superiore. Anche ciclisti come Sam Bennett, Emanuel Buchmann, Marcus Burghardt, Leopold König e Rafał Majka raggiungono regolarmente ottimi risultati. Sono complessivamente 27 i ciclisti di undici paesi che combattono per la squadra. Da cinque anni, BORA è sponsor della squadra e da due anni la squadra porta anche il suo nome. Il manager Denk ha costruito la squadra in maniera lenta, persistente e costante. Ora la sua opera viene premiata. BORA – hansgrohe ha iniziato la stagione 2017 tra una delle squadre favorite. Sono in programma 240 giornate di gara in oltre 20 paesi, tra cui i Grandi Giri come il Tour de France, il Giro d'Italia e Vuelta a España.

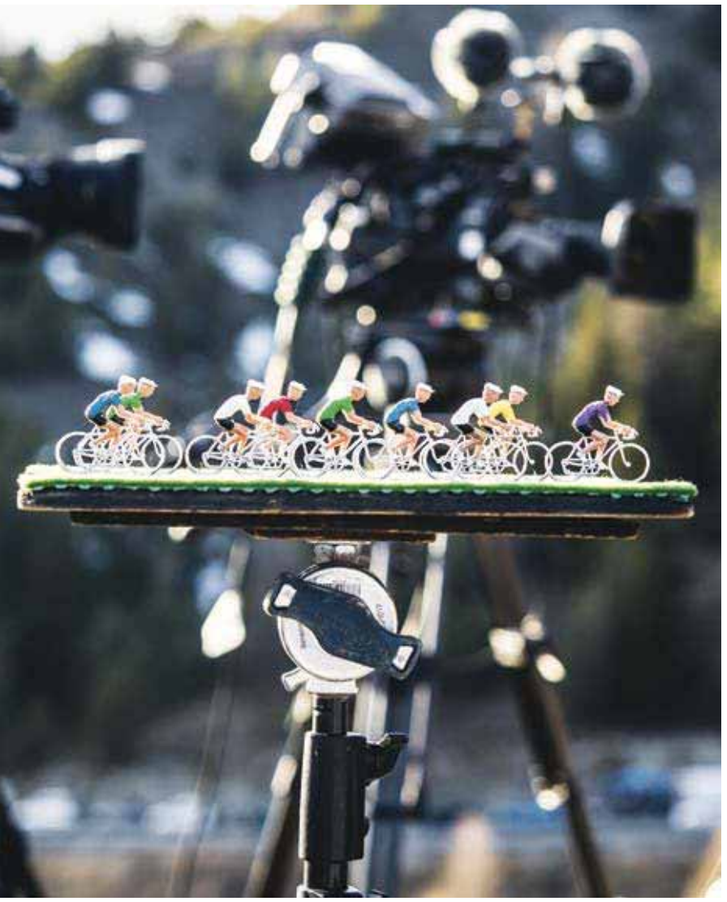
Quando BORA ha deciso di dedicarsi al ciclismo, per molti è stata una decisione coraggiosa. Ma il passo è stato ben ponderato. Da un lato il ciclismo è così comune come quasi nessuno sport da professionisti. Tutti vanno in bicicletta nel tempo libero e tutti sanno cosa significa una ripida salita e una velocissima discesa. Il Tour de France è un grande evento sportivo e viene trasmesso in oltre 190 paesi. E l'immagine del ciclismo è notevolmente cambiata negli ultimi anni, i tempi in cui i rimproveri per il doping hanno causato una cattiva reputazione all'intero scenario, sono passati. Il ciclismo è di gran lunga lo sport più controllato al mondo. Peter Sagan viene al punto: "Siamo costretti a comunicare sempre il nostro luogo di soggiorno. I controllori del doping possono arrivare ovunque. Ho avuto fortuna di entrare in un ciclismo già pulito. Che molti giovani ciclisti hanno oggi l'opportunità di vincere dimostra che queste cose non si

→
Juraj Sagan, fratello di Peter, dopo la quinta tappa della classica Parigi–Nizza.

"La squadra intorno a **Peter Sagan** è l'ambasciatrice perfetta per portare la rivoluzione anche sulla strada".

WILLI BRUCKBAUER

Fondatore e amministratore di BORA



→
Una finale perfetta per l'irlandese Sam Bennett con la prima vittoria WorldTour – per sé stesso e per la squadra.

"È **importante** offrire ai fan un piccolo show".

PETER SAGAN

BORA - hansgrohe
Campione del mondo UCI

possono più fare". Per molto tempo nel ciclismo regnava un'ambizione ammalata, un atteggiamento da cui BORA - hansgrohe prende espressamente le distanze. Questo si riflette anche nel motto della squadra: *ride*.natural. È inteso uno spirito caratterizzato da consapevolezza e rispetto, che corrisponde esattamente al modo di pensare dell'azienda BORA.

Ci sono evidentemente anche altri punti d'unione tra il gruppo e la squadra. Da un lato: in entrambi i casi si tratta di alta tecnologia. Le biciclette da corsa di oggi sono macchine precise ad alte prestazioni, esattamente come le apparecchiature di BORA. E non per ultimo, godimento e alimentazione sana sono un punto fermo. Così la squadra gode indubbiamente di ottimo cibo durante la stagione delle gare. Ad esempio, durante le gare la squadra mangia nel BORA Kitchen Truck. La serie di ricette 10|10 BORA per una cucina semplice, sana e veloce in soli dieci minuti di tempo di preparazione e dieci minuti di tempo di cottura ha naturalmente anche un'edizione BORA – hansgrohe e una Peter-Sagan. L'amore per il ciclismo si riflette anche nel libro "Boys'n'Bikes", un volume illustrato lanciato da BORA che offre uno sguardo impressionante dietro le quinte affascinanti del ciclismo professionale.

Il fondatore di BORA, Willi Bruckbauer, viene al punto: "Il paragone con la squadra è evidente. Portiamo disciplina, capacità, passione e perseveranza e non temiamo la concorrenza. Anche quest'anno, la ruota non si fermerà per BORA: facciamo di tutto per la rivoluzione in cucina. E la squadra di Sagan è l'ambasciatrice perfetta per portare la rivoluzione anche sulla strada".

↑
Michael Kolar della Repubblica Ceca prima della quinta tappa da Aubagne a Fayence nella "Corsa del Sole" Parigi–Nizza.

→
Peter Sagan festeggia la sua vittoria di tappa alla corsa WorldTour Tirreno–Adriatico in Italia.

Calendario delle corse

2017

Apr	19	**La Flèche Wallonne** Belgio
Apr	23	**Lüttich–Bastogne–Lüttich** Belgio
Apr	25-30	**Tour de Romandie** Svizzera
Mag	01	**Intorno alla piazza Finanz-platz Eschborn–Frankfurt** Germania
Mag	05-28	**Giro d'Italia** Italia
Mag	14-20	**Amgen Tour of California** USA
Giu	04-11	**Critérium du Dauphiné** Francia
Giu	10-18	**Tour de Suisse** Svizzera
Lug	01-23	**Tour de France** Francia
Lug	29	**Clásica de San Sebastián** Spagna
Lug Ago	29 fino a 04	**Tour de Pologne** Polonia
Lug	30	**Prudential RideLondon Gran** Bretagna
Ago	07-13	**Eneco Tour** Belgio/Paesi Bassi
Ago Set	19 fino a 10	**Vuelta a España** Spagna
Ago	20	**EuroEyes Cyclassics Amburgo** Germania
Ago	27	**Bretagne Classic Ouest–France** Francia
Set	08	**Grand Prix Cycliste de Québec** Canada
Set	10	**Grand Prix Cycliste de Montréal** Canada
Set	16-24	**UCI Road World Championships** Norvegia
Ott	07	**Il Lombardia** Italia
Ott	19-24	**Tour of Guangxi** Cina

RICETTE TEAM VIVERE

CUCINARE come i professionisti

Quattro ciclisti della squadra BORA - hansgrohe ci svelano cosa amano cucinare a casa. Salutare, veloce da preparare e soprattutto gustoso.

PETER SAGAN

RITRATTO

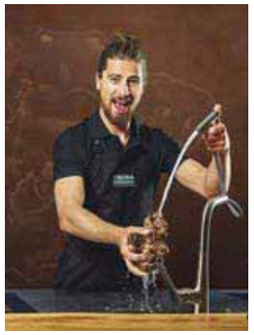
Peter Sagan è amante di dolci. Piccoli pancake con marmellata? La cosa giusta per lui. Altri atleti ci rinuncerebbero ma Sagan non è un'asceta. E non ha bisogno di esserlo, perché la sua performance è straordinaria. Il doppio campione del mondo ha tante cose in programma per quest'anno; è già molto impaziente pensando alle classiche di primavera o al Tour de France. Ma nonostante tutto Sagan rimane sempre una persona allegra. Il suo motto: "Svegliarsi ed essere allegri"!

Pancake con salsa al topinambur

Ingredienti

3 uova, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 115 g di farina di farro, 140 ml di latte d'avena, 1 topinambur, mirtilli freschi, sciroppo di Topinambur

Dividere le uova. Mescolare il lievito con la farina e amalgamare con il latte d'avena e i tuorli d'uovo. Montare e neve gli albumi e aggiungerli. Pelare e grattugiare il topinambur e aggiungerlo. Formare sulla griglia Tepan dei piccoli pancake e dorarli su entrambi i lati. Servire con sciroppo di topinambur.



"Svegliarsi ed essere allegri"!

PETER SAGAN

Campione del mondo

INFO

Libro da cucina 10|10 fire & water

Disponibile presso il vostro rivenditore BORA. Fino a esaurimento delle scorte.

RAFAŁ MAJKA

RITRATTO

Da Rafał Majka la curva va in salita. Il 27enne di nazionalità polacca è uno scalatore, già due volte è riuscito a vincere la maglia del Tour de France e si è già aggiudicato anche alcune vittorie di tappa nel Tour e Vuelta. Quest'anno l'obiettivo è di guadagnare posizioni nella classifica generale dei Grandi Giri. Per lui, Il posto migliore per rilassarsi dopo la corsa è la vasca da bagno. Il suo motto: "Restare sempre positivi"!

Spaghetti al farro con pomodori, parmigiano e basilico

Ingredienti

600 g di spaghetti al farro (ca. 150 g a persona), 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di olio d'oliva, 100 g di pomodori ciliegini rossi, 100 g di pomodori ciliegini gialli, 2 cucchiai di pinoli tostati, sale marino, pepe macinato al momento, noce moscata, timo fresco e basilico fresco, parmigiano grattugiato al momento

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata. Stufare lo scalogno tagliato a strisce e l'aglio tagliato finemente in olio d'oliva. Aggiungere i pomodori rossi e gialli tagliati a fette e proseguire la cottura. Aggiungere i pinoli tostati e condire. Amalgamare gli spaghetti con la salsa. Tagliare finemente il timo e il basilico e aggiungere alla pasta.

SAM BENNETT

RITRATTO

Il 26enne di nazionalità irlandese è ciclista professionista dal 2014. La sua disciplina speciale è lo sprint. Ama il grande caldo e la sua gara preferita è il giro del Qatar. È ancora molto legato alla sua patria, l'Irlanda, e quando ha del tempo libero, lo trascorre nei Comeragh Mountains, pedalando naturalmente. Come tutti che vogliono fare carriera nel ciclismo, Bennett ha una natura da combattente. Il suo motto: "Tutto ciò che si vuole non rientra nella zona di comfort".

Pasta alle patate americane alla carbonara con spinaci baby

Ingredienti

4 patate americane, 4 uova, 150 g di parmigiano, grattugiato, sale, pepe, 250 ml di acqua di cottura, 2 cucchiai di olio d'oliva, 300 g di prosciutto di Parma tagliato a strisce, 100 g di spinaci baby, parmigiano fresco per servire

Tagliare le patate americane a strisce sottili, sbollentare in acqua leggermente salata per ca. 4 minuti. Conservare 250 ml di acqua di cottura. Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere il parmigiano, amalgamare l'acqua di cottura, condire con sale e pepe. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella, rosolare brevemente il prosciutto, aggiungere gli spinaci baby e fare saltare. Aggiungere gli spaghetti alle patate americane e riscaldare con la miscela di uova e parmigiano. Servire con parmigiano grattugiato.

EMANUEL BUCHMANN

RITRATTO

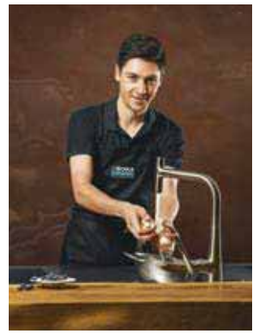
Emanuel Buchmann è un nato scalatore. Dove altri ciclisti si stancano, Buchmann arriva lentamente a regime. Questo dipende soprattutto dalle sue straordinarie condizioni fisiche e della sua statura. Buchmann, che è professionista dal 2015, è alto 1,81 m e pesa 61 chili. Il nativo di Ravensburg è un compagno tranquillo e un assoluto giocatore di squadra. La cosa che più detesta è la mancanza di rispetto. Nel suo primo anno da professionista ha conquistato il 3° posto nella tappa reale del Tour de France, lo scorso anno si è già piazzato 3° nella classifica generale del Tour nella valutazione dei giovani professionisti (fino a 25 anni). Nel 2016 è diventato campione tedesco. Il suo obiettivo: quest'anno si deve fare di più.

Piccata di sedano rapa

Ingredienti

1 sedano rapa, 4 uova, 200 g di parmigiano, grattugiato, farina di farro per panare, 100 g cad. di funghi champignon, Shiitake e geloni, olio vegetale, sale, pepe, aceto balsamico, 4 pomodori maturi pelati, 4 coste di porro, mirtilli tagliati a metà e costa di sedano

Tagliare il sedano rapa a fette di 1 cm, salare leggermente e panare. Fare rosolare i funghi tagliati in olio vegetale, condire e sfumare con aceto balsamico. Aggiungere i pomodori tagliati a dadini, continuare brevemente la cottura e aggiungere il porro tagliato. Servire con mirtilli tagliati a metà e costa di sedano.



ANDREAS SENN VIVERE

UNIVERSALE
ed etereo

Andreas Senn

Le sue ultime tappe

dal 2015 capocuoco, SENNS.Restaurant Salisburgo: 2 stelle Guida Michelin 2016

nel 2014 capocuoco, Ristorante Heimatliebe Salisburgo: 3 cappelli, 17 punti Gault&Millau

2010–2014 capocuoco, Ristorante Heimatliebe Kitzbühel: 3 cappelli, 17 punti Gault&Millau

2004–2010 Chef de Partie, Sous chef, Hangar 7 Salisburgo: 17 punti Gault&Millau, 1 stella Guida Michelin

2003–2004 capocuoco, Ebner's Waldhof Fuschl, 13 punti Gault&Millau

→
Andreas Senn attribuisce grande importanza non solo a una combinazione di ingredienti fuori dall'ordinario. Una volta pronti, i piatti devono essere anche presentati in modo raffinato.

↓
Merluzzo sotto il riflettore: per il suo piatto 10|10, Andreas Senn distribuisce sul pesce una glassa di pasta di miso, sake, mirin e zucchero di betulla e lo serve in un brodo ristretto di pesce con broccoli, efedra e germogli di piselli.

Andreas Senn è uno dei migliori cuochi austriaci. Per la sua Edizione 10|10 ha elaborato dei piatti salutari, moderni e inconfondibili. Li abbiamo fotografati a Salisburgo nei locali di una ex fonderia di campane, dove trova spazio anche il SENNS.Restaurant.

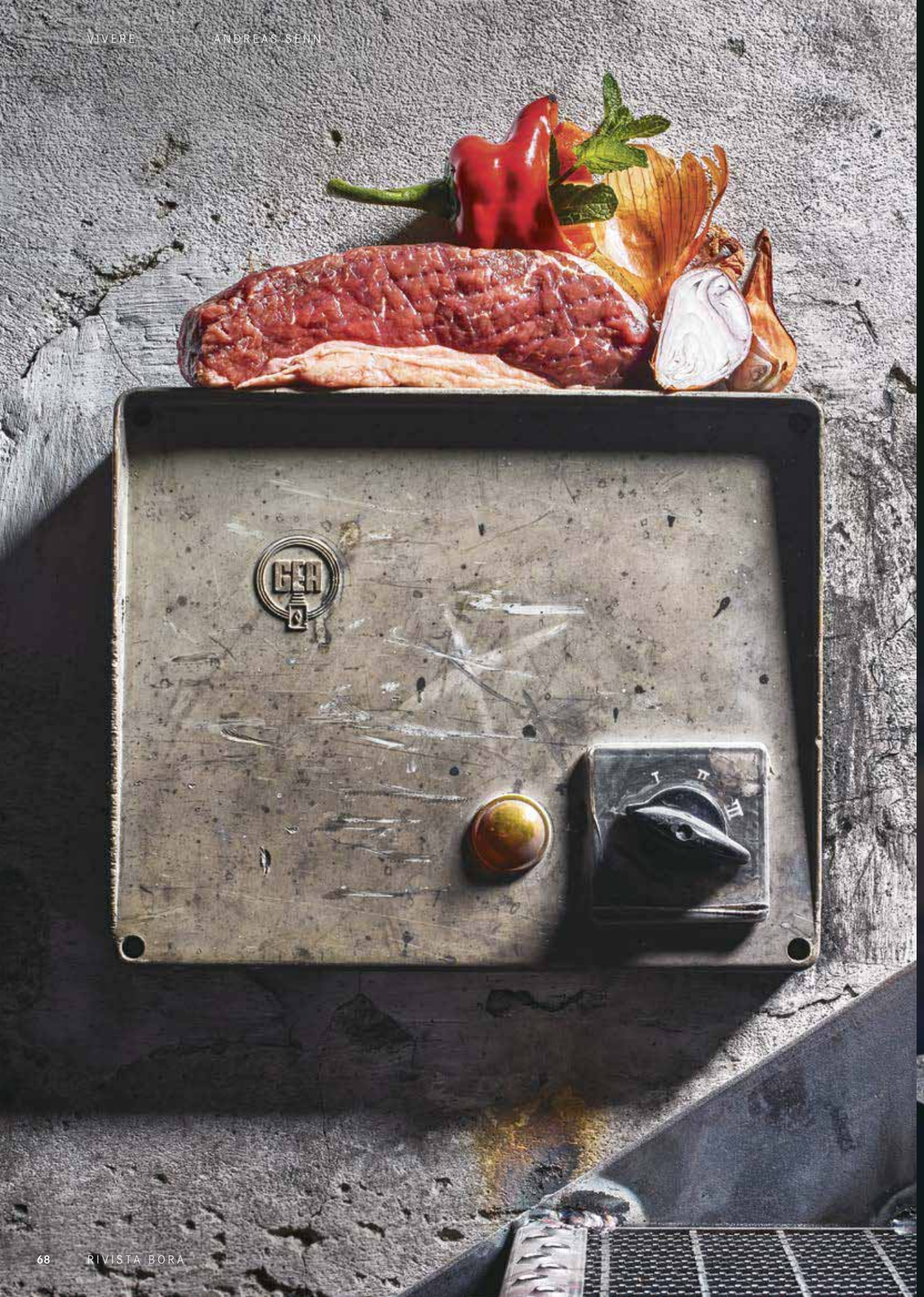
Un piatto che si distingue è caratterizzato dalla fusione di molteplici aromi. Amaro, dolce, esotico, autoctono. Una sorta di viaggio per gradi attraverso un panorama di sapori, un alternarsi di consistenze diverse, dura e tenera, al dente e che si scioglie in bocca. Lo stesso vale per le creazioni di Andreas Senn. Lo chef originario di Salisburgo possiede il talento di creare combinazioni e abbinamenti insoliti. I suoi ospiti vanno così in estasi per il suo Black Cod dell'Alaska che egli friziona con pasta di miso e lascia brevemente caramellare al forno. Il pesce risulta quindi croccante all'esterno e tenero e succoso all'interno. In accostamento, Senn propone asparagi, puré di porri e manioca tropicale con prezzemolo e menta. Oppure lo serve con brodo ristretto giapponese Dashi, tradizionalmente preparato con tonno affumicato e alghe. Per la sua creazione 10|10 Senn ha sostituito il Black Cod con un pesce molto simile, il merluzzo, servito con asparagi e broccoli. La sua cucina è flessibile e non conosce limiti, è globale e interculturale. È un mondo d'arte culinaria particolare quello in cui gli ospiti di Andreas Senn si immergono nel suo ristorante a Salisburgo. Distaccato dall'ambiente locale, libero e senza vincoli. I piatti di Senn, leggeri e serviti con cura, sono pertanto in forte contrasto con l'ambiente circostante. Il SENNS.Restaurant è situato infatti nei locali dell'ex fonderia di campane dei principi arcivescovi Oberascher del XVII secolo. Fino al 2004 qui si costruivano campane destinate a diffondere i loro rintocchi in tutto il mondo. L'edificio industriale è stato quindi ristrutturato, sono stati creati dei loft ed è arrivata l'industria della creazione artistica, negozi di moda e, nel 2015, Andreas Senn col suo ristorante. La caratteristica estetica industriale originale non è scomparsa. I vecchi muri in mattoni e le armature in ferro creano un ambiente particolare, la cui fruibilità non richiede necessariamente l'abito e il vestito da sera. Anche per il dress code Senn insiste sull'informalità.

È un mondo d'arte culinaria particolare quello in cui gli ospiti di **Andreas Senn** si immergono nel suo ristorante di Salisburgo.

La fonderia era lo sfondo perfetto per il servizio fotografico dell'edizione 10|10 di Andreas Senn per Bora. I requisiti per i piatti 10|10 sono facili e immediati. Devono essere preparati in dieci minuti e cucinati in dieci minuti. Anche qui Senn è rimasto naturalmente fedele al suo stile. Egli combina ravioli di rape rosse al vapore con ricotta di latte di pecora, quinoa e mirtilli rossi o salmerino con avocado grigliato, spinaci, bacche di Goji e formaggio fresco. Universale ed etereo. Questi piatti leggeri sono stati quindi fotografati davanti a pesanti presse, vecchie scatole elettriche o su scale di ferro. Elemento che ha aggiunto alle tante nuance delle pietanze un'ulteriore sfumatura, terrosa. Si sposano alla perfezione con la filosofia della cucina BORA che punta l'accento su freschezza e alimentazione sana. Andreas Senn possiede due stelle Michelin e nel 2017 è stato premiato da Gault&Millau con 3 cappelli e 17 punti. È uno dei migliori cuochi austriaci. Con l'Edizione 10|10 di Andreas Senn adesso chiunque può portare la gastronomia di classe in casa propria e cucinare con le proprie mani. Facile e veloce come solo molto di rado.

↑
I pesanti attrezzi della ex fonderia di campane conferiscono una nota rustica e terrosa agli ingredienti accuratamente selezionati dei suoi piatti 10|10.

→
Il tocco finale: Andreas Senn grattugia scorze di limone sul filetto di salmerino fritto. Come contorno spinaci baby, bacche di Goji, avocado rosolato e formaggio fresco in fiocchi.



←
Carne su ferro: per la sua insalata di manzo tailandese Andreas Senn associa filetto di manzo con melanzane Thai, fagiolini, paprika e mais arrostito.

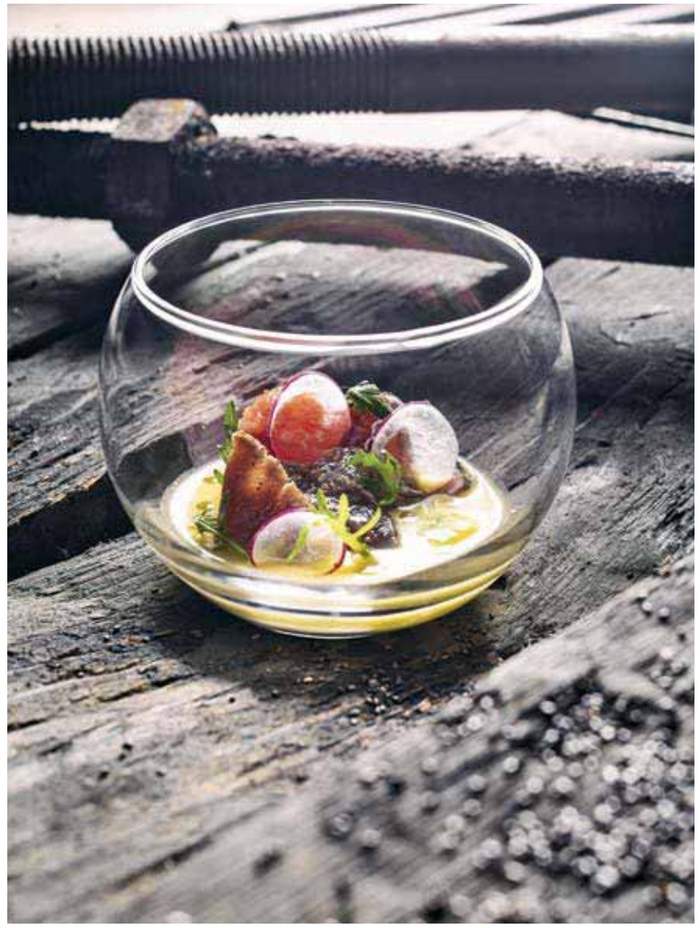
→
Naturalmente non possono mancare le rape rosse. Lo chef le lavora per creare ravioli ripieni di noci, mele e rucola.

Locale ed esotico: gli ingredienti sono ancora crudi. In cucina vengono lavorati per ottenere un petto d'anatra saltato lentamente in padella, asparagi rosolati croccanti e papaya arrostita su cui vengono distribuiti chicchi di melograno.

Lo chef
di Salisburgo ha il **talento**
per realizzare creazioni
insolite.

↑
Classico rivisitato: nel saltimbocca, abbinato alla sella di vitello non può ovviamente mancare il prosciutto di Parma, Andreas Senn aggiunge inoltre parmigiano grattugiato e mais grigliato.

→
Mare e frutta: questo piatto è fresco e vivificante. Ai gamberetti rossi Andreas Senn abbina arancia rossa, lime, pompelmo, taccole e piselli.



↑
Uno tra tanti: il Gazpacho al melone 10|10 colpisce per i suoi molteplici ingredienti. Al fondo di melone e pomodoro si aggiungono tonno, cetriolo, ravanelli, semi di chia e rucola.

INFO

10|10 Andreas Senn – Libro di cucina
Disponibile presso il vostro partner commerciale BORA. Fino ad esaurimento scorte.

→
Un salvaspazio: gli armadi a tutta altezza di questa cucina offrono uno spazio enorme. Gli elementi di carpenteria personalizzati dell'isola cucina con impiallacciatura continua di rovere scuro decapato e una panca con bancone in legno anticato contrastano con l'architettura chiara della cucina.

Foto
JOSEFINE UNTERHAUSER

Testo
BARBARA FRIEDRICH

VISUALE PIU' AMPIA per il cuoco e l'ospite

↑
Calcare, rovere massiccio, ferro e alluminio: questi materiali si fondono nell'architettura della cucina fino a creare un'opera d'arte totale con bordi e spigoli.

↑
Le cucine moderne non sono più solo il luogo dove si prepara da mangiare. Sono un lifestyle statement, un rifugio, uno spazio per accogliere gli ospiti e un laboratorio high-tech. Ma sono soprattutto un luogo in cui stare bene.

Senza cappa aspirante sui fornelli la cucina diventa subito più accogliente. L'assenza di questa sovrastruttura comporta però altri vantaggi. Così dichiara la giornalista specializzata in arredamento e design Barbara Friedrich.

Già da diversi anni la tendenza volge verso una cucina confortevole. Con isola con piano cottura e annessa zona pranzo. Per lo più un tavolo lungo, preferibilmente in legno. Anche la simpatica panca d'angolo festeggia un ritorno in auge. Ne tengono conto anche i moderni produttori di mobili imbottiti. Da tempo le pareti non ospitano più armadi a muro. L'antico armadio ereditato si sposa alla perfezione con l'ambiente altrimenti freddo della cucina. Oppure la vetrina con la porcellana di Meissen della nonna. La costosa cantinetta non viene ovviamente rivestita col pannello frontale dei mobili della cucina ma si mette in mostra e fa vedere senza veli il suo prezioso contenuto. E può anche esserci una scultura o un quadro ad abbellire l'ambiente.
La cucina open space con isola con piano cottura è quindi già apprezzata poiché promuove la voglia di cucinare, il piacere di stare insieme e ricevere ospiti. Chi ha ancora voglia di lavorare con lo sguardo rivolto alla parete – magari sbattendo la testa su una cappa aspirante –, mentre la famiglia e gli ospiti guardano uno che sta cucinando?
Così ci siamo concessi una grande "Cucina abitabile". E abbiamo installato una cappa aspirante sopra l'isola col piano cottura. Uno strumento high-tech di acciaio inox. Il migliore sul mercato. Così si è espresso il progettista.

Questo accadeva otto anni fa.
Il potente e robusto aspiratore è situato, secondo le norme, 75 centimetri sopra il piano cottura. Per me e mio marito non è un problema. Non siamo dei giganti. Ma ci piace cucinare insieme agli amici. E abbiamo un amico che è alto 192 centimetri. La testa quindi non ha spazio, la cappa è nel mezzo e il collo si deve piegare.
All'epoca, alla fine del 2008, l'alternativa che (anche) evita questo inconveniente non era nota né a noi né ai progettisti. Il sistema di aspirazione verso il basso, direttamente a

"Ci piace molto cucinare insieme **agli amici**".
BARBARA FRIEDRICH

→
Il design classico della cucina si sposa con la funzionalità e il rigore di BORA. Il risultato è una cucina che soddisfa tutte le esigenze. Anche i cuochi professionisti qui possono realizzare le loro ricette.

fianco del piano cottura, non era purtroppo ancora conosciuto. Tanto meno in Piemonte dove la suddetta cappa inacciaio inox domina sopra i fornelli della cucina della nostra seconda casa.

Il nostro mostro aspirante è anche molto rumoroso quando cerca di inalare gli odori che tuttavia si smarriscono intorno per infilarsi su per le scale. E ahimè le porte delle camere da letto non sono chiuse. E così la notte abbiamo ancora nel naso il profumo dello squisito cosciotto d'agnello, del saporito ossobuco milanese o del merluzzo al vapore. Adesso conviviamo in qualche modo con la cappa. Ma

"La **funzione di aspirazione** dona libertà alla cucina."

BARBARA FRIEDRICH

←
Le attrezzature BORA si adattano alla perfezione al design d'avanguardia. Di fatto: il calcare poroso del piano di lavoro, nel suo aspetto naturale e grezzo, si sposa con la superficie liscia del piano di cottura.

Barbara Friedrich

INFO

Barbara Friedrich, dal 1999 al 2016 redattrice capo e in ultimo editrice di A&W Architektur&-Wohnen, conosce il settore dell'arredo e del design da più di 30 anni. È autrice, moderatrice e fa parte di molte giurie di design.

effettivamente è logico che, lungo il percorso di 75 centimetri dalla pentola per l'arrosto, dalla padella o dal tegame fino all'aspiratore appeso al soffitto, vapori e odori si perdano e diffondano con maggiore probabilità che non col sistema che agisce lateralmente e che, secondo il principio della dinamica dei fluidi, inghiottisce gli odori della cucina nel punto in cui si formano – e "subito" li convoglia nel filtro situato sotto il piano cottura. La pulizia sembra per giunta più facile e più veloce rispetto al dover rimuovere dalla cappa il filtro composto di più parti. Per non parlare del fatto di dover ricorrere all'ausilio di una scala e dei pericoli connessi.

Ma questi sono aspetti funzionali che qui non voglio elogiare troppo. Altrimenti il ritornello è sempre lo stesso: "tipicamente tedesco". In testa sempre solo il principio "Form follows function“ (la forma segue la funzione). Anche se: proprio questa funzione di aspirazione permette una libertà formale per l'architettura e l'interior design della cucina. Vengono maggiormente valorizzati lo stile dell'arredo, le facciate e superfici di lavoro armoniose in cui è stata investita una considerevole somma di denaro. E lo stesso vale per le decorazioni personali. Lo sguardo non viene deviato dalla cappa di acciaio inox che domina il tutto. L'aspiratore, inserito quasi invisibile nel piano di lavoro, consente una vista completa che, tra l'altro, fa apparire la cucina molto più ampia e spaziosa. E nel punto in cui il soffitto, sopra il piano cottura, si svuota della cappa si possono appendere eleganti lampade per avere una luce funzionale e al tempo stesso un gradevole elemento di decoro.

È piacevolissimo gustare un aperitivo con gli ospiti che chiacchierano e si intrattengono attorno all'isola. Ancora più bello se non c'è una cappa aspirante che pende dall'alto a disturbare le chiacchiere (e le teste).

↑
L'ordine è metà della vita. Anche in cucina. La qualità delle moderne cucine si mostra nella semplicità dei principi che permettono l'ordine, che qui sono predominanti. Anche dopo una maratona di cucina qui è possibile pulire tutto senza grande fatica.

Ritratto Barbara Friedrich: Giovanni Castel

→
Chiaro e luminoso è lo stile del momento. Quando le epoche successive parleranno delle preferenze dell'architettura d'interni degli anni 2010, salterà all'occhio l'atmosfera ascetico-meditativa del modello stilistico. Ancora dieci anni fa le cucine, rispetto ad oggi, erano piene zeppe.

→
Però anche una grande tendenza: il contrasto. Il bordo grezzo della pietra naturale si scontra con le superfici ultra-lisce e tecnicamente sbalorditive. Si potrebbe quasi pensare di avere a che fare con un oggetto artificiale – e non con una superficie di lavoro. Il clou è che sono vere entrambe le cose.

→

Il rivestimento del Konzerthaus di Erl è costituito da aquiloni in fibrocemento che creano un motivo continuo su una superficie di 7000 metri quadrati.

Foto
BRIGIDA GONZALEZ

RIVOLUZIONE
Nuovi approcci per vecchie esigenze

Lo studio di architettura di Vienna Delugan Meissl Associated Architects, con ogni edificio batte una nuova strada e apre nuovi orizzonti. Il suo intento è sfidare le convenzioni realizzando costruzioni dal forte impatto. Un proposito perfettamente riuscito, come testimonia il Konzerthaus di Erl, situato solo a pochi chilometri da BORA.

Il Konzerthaus der Tiroler Festspiele sembra piombato sulle Alpi tirolesi da un pianeta lontano. Qui atterrato e qui rimasto. In tutta la sua diversità e peculiarità, si inserisce tuttavia splendidamente nel paesaggio. Lo studio di architettura di Vienna Delugan Meissl Associated Architects (DMAA) non ha realizzato l'edificio in stridente antagonismo con la natura ma piuttosto in armonia con le sue forme. Non contrasta neanche col Passionsspielhaus, situato nelle immediate vicinanze. Questo edificio è stato progettato dall'architetto tirolese Robert Schuller a metà degli anni cinquanta. Una costruzione moderna, tondeggiante, chiara, un edificio che sembra una scultura. Appariscente e di grande impatto. Esistere al suo cospetto non è facile, ma il Konzerthaus dello studio di architettura DMAA ci riesce. Una sorta di energico e misterioso fratello accanto alla bianca sorella librante. Nel Konzerthaus è sorprendente il contrasto tra interno ed esterno. Dopo aver varcato la soglia dell'edificio, sembra non restare più nulla dell'energica e frastagliata superficie dei due corpi interconnessi. L'ospite percepisce uno spazio tranquillo, bianco sfavillante e armonioso nonostante la sua asimmetria. Ovunque si aprono vedute sul paesaggio circostante. Le forme fluenti trasmettono tranquillità, nella parte occidentale un'ampia vetrata invita a rilassarsi. Al centro dell'edificio si trova il cuore perfettamente protetto della struttura, la sala dei concerti. Un ambiente rivestito di legno rossastro, un luogo di concentrazione e quiete fino a quando l'orchestra non inizia a suonare. Lo studio DMAA ha saputo fare del percorso all'evento, il contesto del concerto, una vera e propria esperienza. Un ingresso particolare, moderno, pur senza seguire alcuna moda.

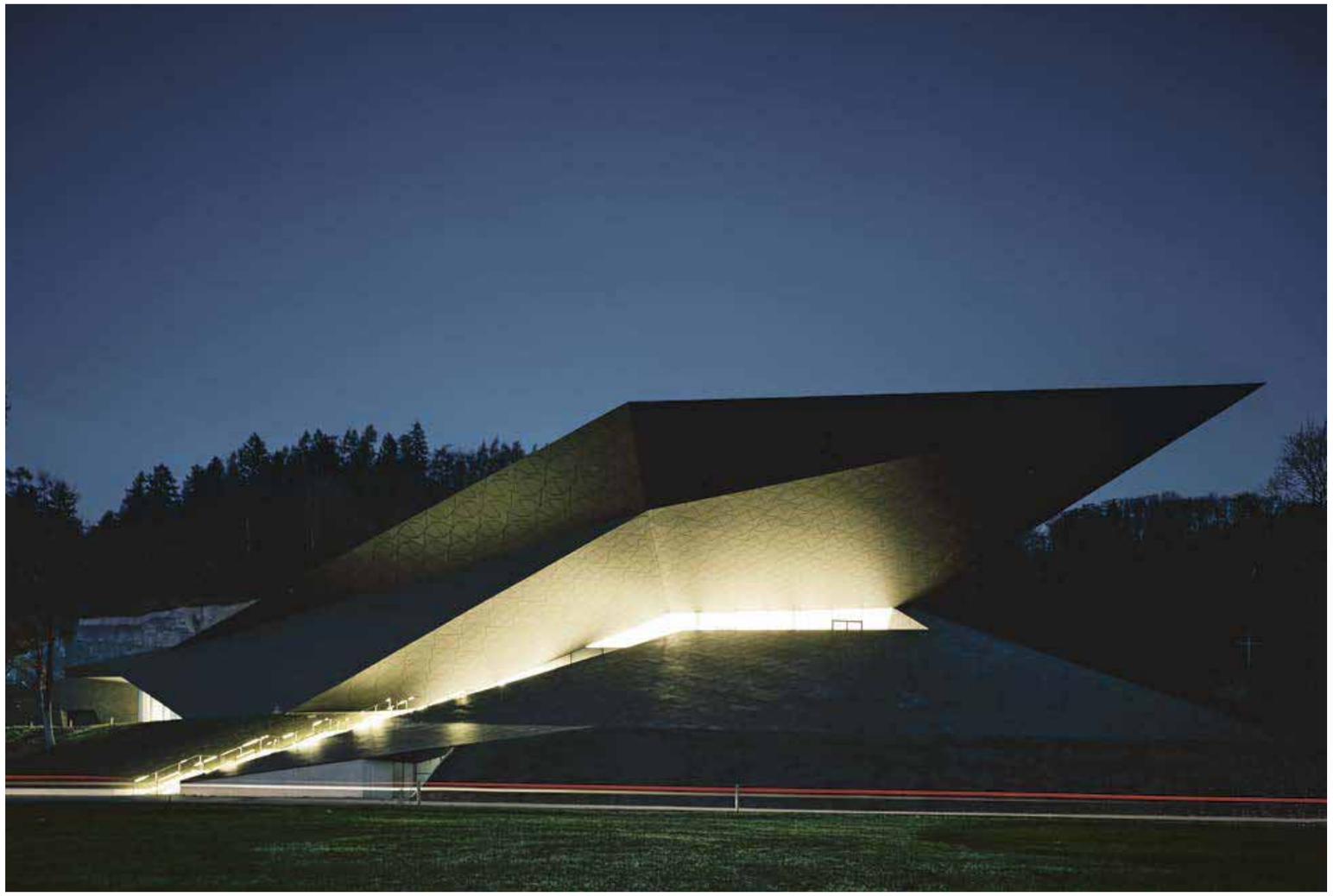
Radicalmente nuovo – e assolutamente caratteristico. Se vogliamo: una rivoluzione dell'edilizia. L'edificio di Erl ha pertanto molte cose in comune con BORA, la cui sede generale si trova a soli pochi chilometri di distanza. Anche BORA punta ad amalgamare forma e tecnica in modo radicalmente semplice e tuttavia estremamente funzionale. Fratelli di spirito.

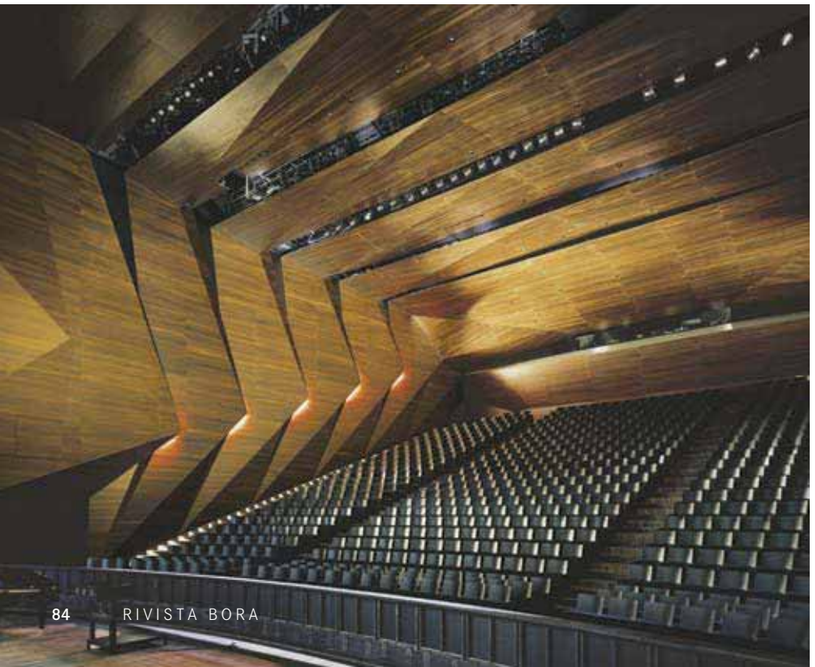
Il Konzerthaus non è certo l'unico capolavoro di DMAA. Sembra che i molti edifici dello studio d'architettura stiano per spiccare il volo. Le fiancate che si assottigliano nel loro svolgersi, le forme ripiegate che ricordano l'origami, la rinuncia a pesanti angoli retti rendono le strutture fluenti. Gli edifici sembrano sulla strada verso un'altra destinazione. Costruzioni dinamiche per un'epoca dinamica. Da più di 20 anni Elke Delugan-Meissl e Roman Delugan progettano edifici, dal 2004 insieme ad altri quattro partner come studio di architettura DMAA. Hanno iniziato con l'edilizia popolare. A Vienna, alla fine degli anni Novanta, hanno realizzato due edifici abitativi ancora oggi conosciuti, il cosiddetto "balcone" nella Donau City e la torre Mischek, all'epoca il palazzo residenziale più alto di tutta l'Austria. Solo nelle sfumature il loro design ricorda lo stile attuale di DMAA. Sono audaci e non ancora così radicalmente dispiegati come una navicella spaziale di "Guerre stellari". Lo stile di DMAA è molto vario. Non tutti i nuovi progetti degli ultimi anni presentano analogie con quello del Konzerthaus di Erl.

Ciononostante, già allora era possibile individuare l'intento dello studio di non realizzare qualcosa di noioso e uniforme ma piuttosto qualcosa di speciale. Nei City-Loft di Vienna completati nel 2001, nessuno dei 47 appartamenti è uguale all'altro.

DMAA cerca sempre di trovare nuovi approcci per vecchie esigenze. Spazio abitativo confortevole e tuttavia funzionale, ma al tempo stesso anche: in che contesto è possibile lavorare bene o presentare automobili in modo ottimale, oppure che aspetto ha la sede di un'azienda moderna? DMAA ha realizzato tra l'altro il Porsche Museum di Stoccarda, la sede del gruppo farmaceutico Novartis di Vienna e il Museo del cinema olandese di Amsterdam. La caratteristica di tutti questi progetti è che non si trova una formula che sia poi genericamente applicata a ogni nuovo progetto. DMAA si reinventa sempre. È una rivoluzione che non trova mai fine.

In tutta la sua diversità e peculiarità, il Konzerthaus si inserisce **perfettamente** nel paesaggio.





↑
L'edificio è lungo 90 metri, largo 71 e alto fino a 22 metri. La realizzazione ha richiesto 18 mesi e sono stati impiegati 9500 metri cubi di cemento e 900 tonnellate di acciaio.

→
Accanto al Konzerthaus der Tiroler Festspiele di Delugan Meissl si trova il Passionsspielhaus di Robert Schuller, degli anni Cinquanta.

←
La sala del Konzerthaus è stata rivestita di legno di acacia rossastro e può ospitare fino a 862 persone.

BORA REVOLUTION TOUR VIVERE

Foto
ARTHUR LEBLANC, HANSI HECKMAIR
& TEUFELSWERK

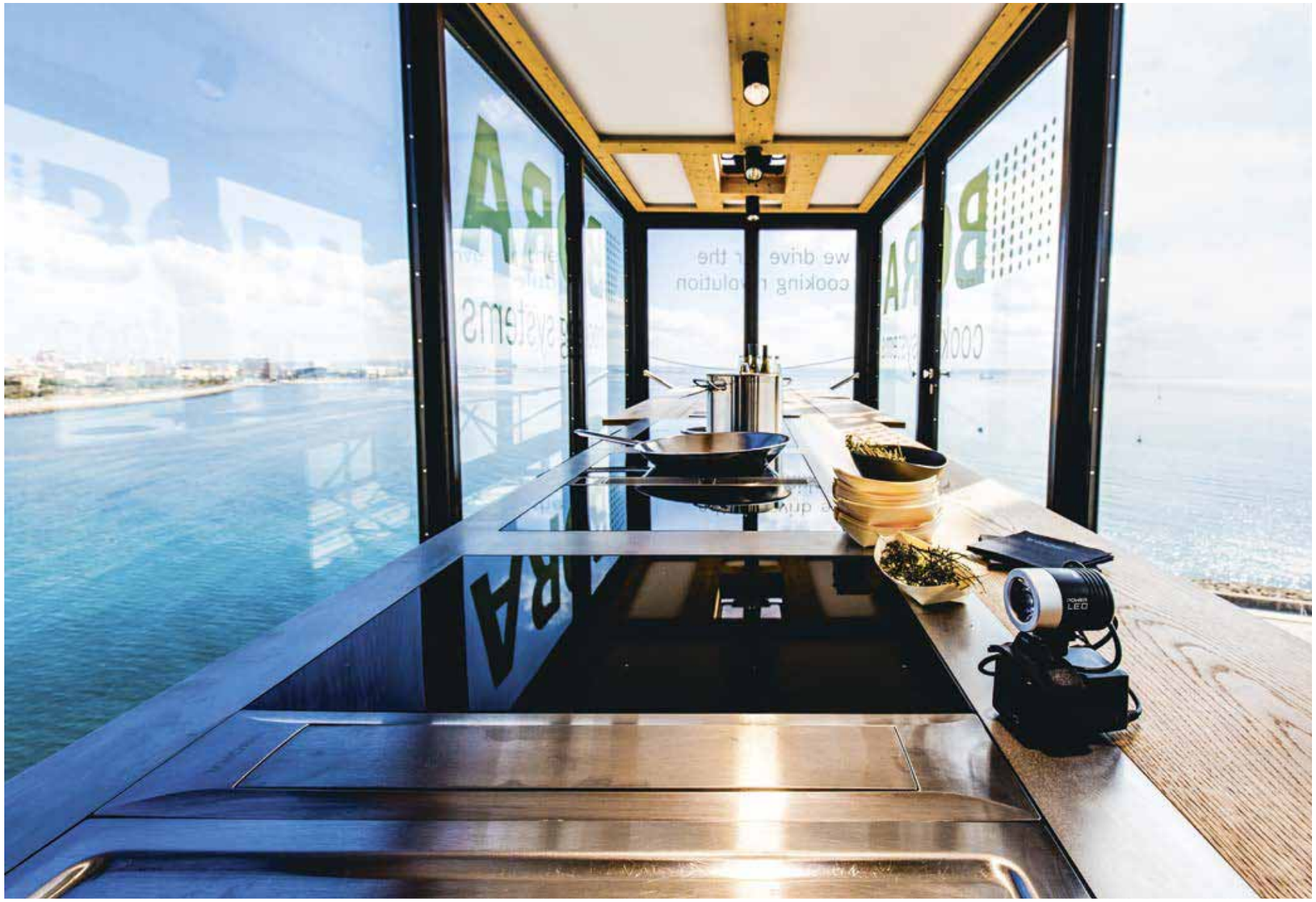
CELESTIALE
piacere di mangiare

→
La cucina nel cubo, equipaggiata con le nuovissime attrezzature delle tre linee BORA, per un'esperienza speciale.

↓
Dall'interno il cubo dà la sensazione di un loft in una posizione assolutamente spettacolare. Qui: sopra il porto di Palma de Mallorca.

←
Tutto sicurissimo: gli ospiti vengono trasportati verso l'alto.

↓
BORA è visibile da lontano. Col Revolution Tour, il produttore di cucine ha messo a segno un colpo di marketing straordinario.



"Non c'è tempo per la paura dell'altezza. La vista è troppo **spettacolare**, il cibo troppo gustoso."

Una cucina sospesa nell'aria e la possibilità di gustare salutari finger food e appetitosi snack nel contesto di un panorama mozzafiato: questa è l'idea del BORA Revolution Tour. Quest'estate il camion si sposta attraverso l'Europa – forse proprio vicino a voi.

Certamente è qualcosa di molto speciale. Una cucina mobile con tutte le attrezzature BORA, installata in un cubo di vetro con una superficie di 20 metri quadrati. Questo cubo high-tech viene trasportato con un rimorchio in un ampio spazio dove, con una gru, viene sollevato e issato fino a 50 metri di altezza. A bordo fino a 18 clienti BORA e Armin A. Auer, chef e direttore di BORA Cook Academy. Sospeso nell'aria prepara ai suoi ospiti piccoli snack: bistecca con insalata, gustosi finger food in piccole barchette di legno. Nessun problema: nessun disagio neanche per le persone che hanno paura dell'altezza. I partecipanti non avvertono la sensazione di trovarsi in una gondola fluttuante, sono piuttosto in una cucina solidamente costruita e provvista di ampie finestre. In realtà sembra un loft spettacolare con una vista mozzafiato. Quando, dopo un'ora scarsa, si torna di nuovo a terra, non è raro udire voci chiedere deluse: "Ma come, è già finito?" Questa serie di eventi speciali ha avuto inizio come servizio BORA per i centri cucina.

BORA REVOLUTION TOUR VIVERE

→
Ogni volta che arriva la cucina, nel cubo tutti tirano fuori i cellulari. Il Revolution Tour è uno spettacolo.

↓
In alto sopra il porto di Amburgo. Anche con un vento di 7 metri/secondo il cubo sospeso rimane immobile.

→
Finger food, insalata e bistecca. Piacere in aria.

INFO

Il calendario del tour prevede una selezione di luoghi. Su **www.bora.com** potete trovare il tour completo.

Ai clienti che sono nella fase decisionale dovrebbe essere offerta la possibilità di sperimentare le tre linee di prodotti BORA sospesi nell'aria. L'interesse è stato enorme, sono state effettuate otto-dieci corse al giorno per partner commerciale. I partner commerciali avevano inoltre la possibilità di invitare ospiti speciali a una cena VIP composta di tre portate. La manifestazione affronta il prossimo round. Il BORA Revolution Tour prende il via. BORA offre l'utilizzo del camion ai partner commerciali in una città. Si cerca un luogo spettacolare, il porto di Palma de Mallorca, il porto di Amburgo, l'Atomo di Bruxelles, il Prater di Vienna o il Theresienwiese di Monaco. E poi si sale e si scende, con i clienti interessati a BORA. Uno spettacolo straordinario non solo per gli ospiti dentro la cucina nel cubo. Presto, infatti, attorno alla gru si crea l'atmosfera di una festa popolare, si tirano fuori le macchine fotografiche e si fanno selfie. Che il successo sia assicurato è facile intuirlo. Prima di ogni manifestazione, la gru e il cubo vengono collaudati da Dekra. L'evento ha luogo solo se l'intensità del vento non supera i 7 metri/secondo. La cucina mobile aerea è talmente massiccia e pesante da restare completamente ferma quando è in sospensione.
E il meglio arriva sempre alla fine: l'oramai leggendario BORA Kaiserschmarrn (sminuzzata imperiale, specialità austriaca). Sospesi in aria è ancora più buono.

Siete interessati a **BORA**? Allora partecipate al **Revolution Tour**. Le date si trovano sulla destra.

Calendario del tour.

Volete salire in quota anche voi?

Apr	20-22	**Bruxelles Belgio**
Mag	24-26	**Vienna Austria**
Giu	17-18	**Berlino Germania**
Giu 29–lug 02		**Düsseldorf Germania**
Lug	06-08	**Parigi Francia**
Lug	13-15	**Amsterdam Olanda**
Lug	28-30	**Londra Inghilterra**
Ago	19	**Amburgo Germania**
Ott	26-28	**Roma Italia**

BORA
REVOLUTION TOUR

"Prima di salire alcuni ospiti sono pallidi come cenci. Quando la **cena** è terminata, regolarmente si sente: "**Peccato!**"

↑
La città non è mai stata vista così. Anche il Revolution Tour, come l'Oktoberfest di Monaco, si tiene sul Theresienwiese.

←
Avanti il prossimo! Fino a dieci corse al giorno.

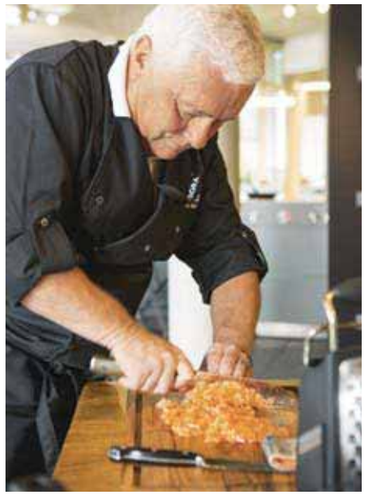
↑
Il mago. Armin A. Auer è il direttore della BORA Cook Academy. Stupisce anche sospeso nell'aria.

Foto
JOERG LEHMANN & ANJA PRESTEL

CE N'È UNO SOLO Campionato tedesco Cuochi per hobby 2017

PARTECIPATE E VINCETE!
Candidature **entro il 30 giugno 2017!**

↓
Erich Hartl, campione tedesco Cuochi per hobby 2016, mentre prepara i suoi antipasti.



→
Adesso si deve mantenere la calma. 10 minuti di preparazione e 10 minuti di cottura: solo i campioni dei cuochi per hobby ci riescono.

↓
La giuria con i finalisti sulla terrazza sul tetto della sede BORA di Raubling vicino a Rosenheim.

Cucinare bene lo sanno fare in tanti. Ma qui si va oltre. BORA cerca il migliore! Siete super esperti, cucinate in modo creativo e innovativo e sapete preparare un menù di tre portate in pochissimo tempo? Date libero sfogo alla vostra passione culinaria e sottoponetevi con la vostra creazione al giudizio della giuria composta da nomi eminenti.

Certamente i requisiti sono esigenti. La competizione è rigida. Si deve preparare magicamente un menù di tre portate per quattro persone. La sfida sportiva dice "10l10". Ossia, per ogni portata avete solo 20 minuti di tempo: 10 minuti per la preparazione e 10 minuti per la cottura. Si richiede capacità di gestire il tempo, talento in cucina e creatività ai massimi livelli. Si possono utilizzare il grill, il wok e il piano cottura a induzione. Sono esclusi il forno e il cuocivapore.

La giuria

La giuria si compone di nomi eminenti. Johann Lafer è uno dei migliori cuochi tedeschi – e sicuramente il più famoso. Il cuoco sopraffino ha dato vita alla rete del gusto Lafer: nel suo quasi millenario Stromburg a Stromberg, vicino a Bingen, egli gestisce un hotel e il ristorante "Le Val d'Or". Lo affianca il fondatore di BORA, nonché chef, Willi Bruckbauer, cuoco appassionato. Le vostre capacità saranno inoltre giudicate da Jan Spielhagen, redattore capo di "BEEF!".

I premi

Il vincitore si aggiudicherà un fine settimana per due all'insegna delle eccellenze culinarie nel Cooking Truck di vetro di BORA. Il secondo premio è una cena gourmet per due con pernottamento allo Stromburg a Stromberg di Johann Lafer. E anche il terzo premio non è niente male: un set di pregiati coltelli in damasco di KAI.

←
Il fondatore di BORA, Willi Bruckbauer, lo chef Johann Lafer e il redattore capo di "BEEF!", Jan Spielhagen, compongono la giuria.

INFO

Come candidarsi:
per candidarvi inviateci tre ricette e tre foto. Tra tutti i candidati, la giuria selezionerà i migliori tre che saranno invitati a partecipare alla finale che si svolgerà sabato 19 agosto ad Amburgo. Sono ovviamente inclusi il viaggio e un pernottamento. Il termine per la candidatura è il 30 giugno 2017.

Maggiori informazioni su
www.bora-deutschermeister.de/der-wettbewerb/

Fantastico!
BORA riceve importanti premi

Fin dall'inizio le nostre idee hanno conquistato esperti nazionali e internazionali. Ecco i premi più importanti:

reddot award 2017
best of the best

red dot product design award best of the best

Il red dot award è un sigillo di qualità riconosciuto a livello mondiale. Nella categoria product design vengono premiati la tecnica efficiente, l'eccellenza dell'innovazione e il design accattivante. Qui BORA Professional 2.0 ha ottenuto il riconoscimento "best of the best", un premio del tutto speciale.

reddot design award
winner 2012

red dot product design award

BORA Classic ha ricevuto la massima onorificenza del red dot design award nella categoria product design già nel 2012.

ICONIC AWARDS 2016
INTERIOR INNOVATION
best of best

ICONIC Award

Non potrebbe andare meglio: BORA Professional è stata premiata dalla giuria di esperti del Consiglio del design tedesco con il riconoscimento “ICONIC AWARDS 2016: Interior Innovation – Best of Best".

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2016

German Design Award

Il German Design Award è un premio di alto livello rinomato in tutto il mondo, assegnato dal Consiglio del Design Tedesco, il "Rat für Formgebung", un comitato per il design famoso su scala internazionale. Esso rientra tra le competizioni di design più celebri a livello internazionale e gode di un'ottima reputazione nel settore. BORA Basic BFI (induzione superficiale Basic) è stato dichiarato vincitore nella categoria Excellent Product Design nel 2016.

PLUS X AWARD ausgezeichnet als: BESTES PRODUKT 2017
PLUS X AWARD ausgezeichnet als: BESTES PRODUKT 2015/2016

Plus X Award

Il Plus X Award premia prodotti innovativi e orientati al futuro. BORA Basic (2013), BORA Basic con induzione superficiale (2015/16) e anche la nuova linea BORA Professional (2017) sono stati premiati nei settori innovazione, high quality, design, comfort di utilizzo e funzionalità. Tutti e tre i prodotti, quale omaggio aggiuntivo – difficilmente disponibile sul mercato – hanno già ricevuto il sigillo di qualità "Miglior prodotto dell'anno".

GOOD DESIGN Award

Good Design Award 2017 – Australia

Il Good Design Award è il più vecchio premio australiano per il design industriale. BORA lo ha ottenuto nel 2014 BORA per BORA Basic e nel 2017 per la gamma completa di prodotti.

DEUTSCHER GRÜNDER PREIS

Deutscher Gründerpreis

Il Deutsche Gründerpreis (Premio tedesco per le imprese) è uno dei più importanti riconoscimenti per le imprese in Germania. BORA ha potuto ritirare il trofeo nel 2010 nella categoria StartUp.

Deutschland Land der Ideen

Deutschland Land der Ideen

Nel 2009 la sede BORA di Raubling è stata uno dei 365 luoghi rappresentativi della Germania come "Land der Ideen" (Paese delle idee).

german brand award '16 winner

German Brand Award

Di questo siamo particolarmente orgogliosi. BORA è stata premiata dalla giuria di esperti del Consiglio del Design Tedesco (Rat für Formgebung) col German Brand Award nel 2016 per la sua ottima e riuscita gestione del marchio nella categoria cucine.

BORA
Tecnologia

BORA Professional 2.0 104

BORA Professional 112

BORA Classic 116

BORA Basic 120

Sistema BORA 124

Sistema di canali e passante muro 125

Scarico dell'aria 126

Ventilatore 127

Filtro e silenziatore 128

Accessori 129

Aspirante/filtrante 130

Montaggio 132

Garanzia 137

Flessibile, efficiente, potente

La tecnologia BORA fa la differenza

BORA è sinonimo di qualità eccellente, materiali pregiati e prodotti affidabili di lunga durata. Forniamo soluzioni efficienti dal concetto semplice basandoci su idee innovative. Fino nei minimi dettagli. Chi è in grado di apprezzare un design chiaro, minimalista e tecnica innovativa opta per la tecnologia potente di ventilazione made by BORA.

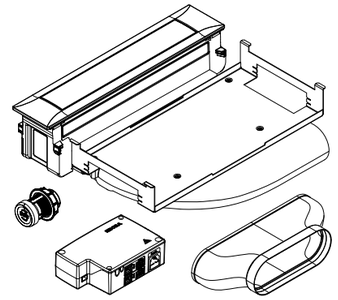
BORA
Professional 2.0

- Valvola di aspirazione ad azionamento elettrico che si apre e si chiude automaticamente
- Manopola di comando intelligente con programmi di funzione integrati e display digitale
- Piano cottura e aspiratore per piano cottura comunicano tra loro e consentono il comando automatico della potenza di aspirazione
- Potenti piani cottura in 54 cm di profondità extra con il 20% di superficie di cottura netta in più rispetto ai piani cottura tradizionali
- Piano cottura a gas di nuovo sviluppo con bruciatori abbassati per una prestazione di aspirazione e cottura ottimale
- L'unità compatta con ventilatore integrato e altezza di montaggio di soli 199 mm consente per la prima volta la progettazione di piani di lavoro sospesi
- Facile pulizia grazie all'ampia apertura di aspirazione e filtro e vasca di raccolta facili da estrarre e lavabili in lavastoviglie

PKA

Aspiratore per piano cottura Professional

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	700 W
Cavo di collegamento alla rete	2 m, spina tipo E + F
Dimensioni (LxPxH)	482 x 540 x 176 mm
Peso (incl. accessori/confezione)	9,25 kg
Livelli di potenza	1 - 9, P
Collegamento lato aspirante	BORA Ecotube



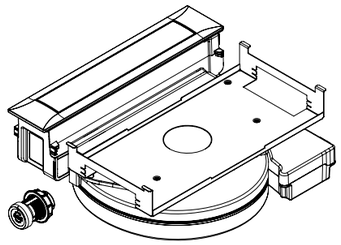
Descrizione prodotto

- Regolazione potenza tramite manopola di comando
- Display livello di potenza
- Valvola di chiusura elettrica
- Sensore valvola di chiusura
- Filtro per i grassi in acciaio inox
- Sensore filtro per i grassi
- Sistema di aspirazione automatica per piano cottura
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spia di manutenzione filtro
- Interfaccia per dispositivi esterni
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Possibilità di collegamento per due moduli di ventilatore BORA Universal

PKAS

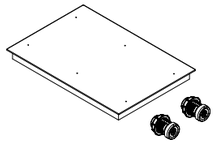
Sistema di aspirazione per piano cottura Professional compreso ventilatore

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	700 W
Cavo di collegamento alla rete	2 m, spina tipo E + F
Dimensioni (LxPx H)	468 x 540 x 199 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	12,5 kg
Livelli di potenza	1 – 9, P
Collegamento lato aspirante	BORA Ecotube



Descrizione prodotto

- Regolazione potenza tramite manopola di comando
- Display livello di potenza
- Valvola di chiusura elettrica
- Sensore valvola di chiusura
- Filtro per i grassi in acciaio inox
- Sensore filtro per i grassi
- Sistema di aspirazione automatica per piano cottura
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spia di manutenzione filtro
- Interfaccia per dispositivi esterni
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Tipo di montaggio: a filo piano o in battuta
- Possibilità di collegamento per un ulteriore modulo ventilatore BORA



PKFI11

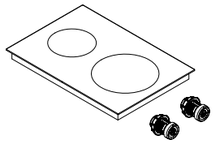
Piano di cottura a induzione superficiale in vetroceramica con 2 zone di cottura BORA.

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 – 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8,1 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxA)	370 x 540 x 52 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	230 x 230 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3700 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	230 x 230 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	3700 W

Descrizione prodotto

- Funzione mantenimento calore
- Funzione Power
- Funzione ponte
- Indicatore calore residuo
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Menu di configurazione
- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Display zona di cottura su manopola di comando
- Modalità Demo
- Riconoscimento pentola
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PKI11

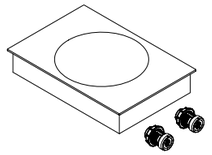
Piano di cottura a induzione, in vetroceramica con 2 zone di cottura BORA

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 – 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8,0 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxA)	370 x 540 x 52 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 230 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2300 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3700 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 165 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1400 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	2200 W

Descrizione prodotto

- Funzione Power
- Indicatore calore residuo
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Menu di configurazione
- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Display zona di cottura su manopola di comando
- Riconoscimento pentola
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PKIW1

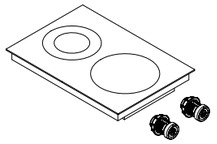
Wok per in vetroceramica a induzione BORA

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	3,0 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	9,5 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 128 mm
Dimensione Zona di cottura	Ø 310 mm
Potenza Zona di cottura	2400 W
Livello Power Zona di cottura	3000 W

Descrizione prodotto

- Funzione Power
- Indicatore calore residuo
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Menu di configurazione
- Display zona di cottura su manopola di comando
- Modalità Demo
- Riconoscimento pentola
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PKCH2

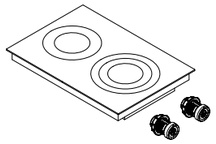
Piano cottura in vetroceramica Hyper BORA con 2 zone di cottura 1 circuito / 2 circuiti

Dati tecnici

Tensione di collegamento	380 - 415 V 2 N
Frequenza	50 / 60 Hz
Max. potenza assorbita	5,1 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, 2 circuiti, (connessione 2 circuiti / Hyper)
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8,7 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 235 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3200 W
Numero circuiti zona di cottura anteriore	1
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 120 / 200 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	800 / 1900 W
Numero circuiti Zona di cottura posteriore	2

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica Hyper /2 circuiti
- Risparmio di tempo grazie a tempi di avvio cottura più brevi sulla zona di cottura anteriore
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini
- Modalità Demo
- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Menu di configurazione
- Funzione timer
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Funzione pausa
- Funzione mantenimento calore



PKC32

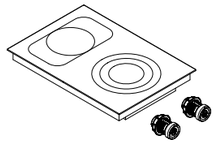
Piano cottura in vetroceramica Hilight BORA con 2 zone di cottura 3 circuiti / 2 circuiti

Dati tecnici

Tensione di collegamento	380 - 415 V 2N
Frequenza	50 / 60 Hz
Max. potenza assorbita	4,4 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Livelli di potenza	1 – 9, (connessione 2 / 3 circuiti)
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8,7 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 120 / 180 / 235 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	800 / 1600 / 2500 W
Numero circuiti Zona di cottura anteriore	3
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 120 / 200 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	800 / 1900 W
Numero circuiti Zona di cottura posteriore	2

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica HiLight con connessione 3 circuiti/2 circuiti
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini
- Modalità Demo
- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Menu di configurazione
- Funzione timer
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Funzione pausa
- Funzione mantenimento calore



PKC3B

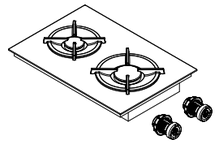
Piano cottura in vetroceramica Hilight BORA con 2 zone di cottura 3 circuiti / brasiera

Dati tecnici

Tensione di collegamento	380 - 415 V 2N
Frequenza	50 / 60 Hz
Max. potenza assorbita	5,1 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Livelli di potenza	1 – 9, (connessione 2/3 circuiti/brasiera)
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8,9 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 120 / 180 / 235 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	800 - 415 V 2500 W
Numero circuiti zona di cottura anteriore	3
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 165 mm / 290 x 165 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1500 W / 2600 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica con connessione 3 circuiti/ brasiera
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini
- Modalità Demo
- Possibilità di montaggio ruotato di 180°
- Menu di configurazione
- Funzione timer
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Funzione pausa
- Funzione mantenimento calore



PKG11

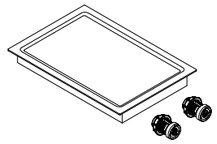
Piano cottura a gas in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura.

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 / 60 Hz
Max. potenza piano di cottura a gas	4,75 kW
Fusibile minimo	1 x 0,5 A
Livelli di potenza	1 - 9
Peso (incl. accessori/imballaggio)	11,1 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 73 mm
Bruciatore ad alta potenza	600 – 3000 W
Bruciatore normale	350 – 1750 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica a gas a 2 fiamme con bruciatore ad elevata potenza e potenza normale
- Supporto pentole amovibile e lavabile in lavastoviglie
- Ugelli per gas liquido 30 mbar/50 mbar da ordinare separatamente
- Riaccensione automatica
- Funzione mantenimento calore
- Livello Power
- Indicatore di calore residuo
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Menu di configurazione
- Display zona di cottura su manopola di comando
- Modalità Demo
- Avvio cottura automatico
- Indicatore digitale livello di potenza su manopola di comando
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PKT11

Griglia Teppan acciaio inox BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento	380 - 415 V 2N
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	4,8 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Regolazione temperatura (livelli di potenza)	150 – 230 °C, 250 °C (1 – 9, P)
Intervallo di regolazione della temperatura	70 – 250 °C
Peso (incl. accessori/imballaggio)	15,8 kg
Materiale superficie	Acciaio inox, spazzolato
Dimensioni (LxPxH)	370 x 540 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	295 x 230 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2400 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	295 x 230 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2400 W

Descrizione prodotto

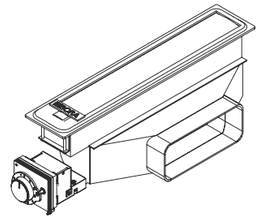
- Griglia Tepan in acciaio inox BORA con due zone di cottura
- Acciaio inox spazzolato e imbutito 4 mm con angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Funzione Power
- Funzione ponte
- Indicatore di calore residuo
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Menu di configurazione
- Display zona di cottura su manopola di comando
- Modalità Demo
- Avvio cottura automatico
- Display digitale di potenza sulla manopola di comando
- Funzione di pulizia
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico

BORA Professional:

- Valvola di aspirazione integrata con meccanismo girevole
- Massiccia manopola di comando in acciaio inox per un facile e intuitivo comando della potenza
- Piani di cottura potenti in 54 cm di profondità extra con il 20% di superficie netta di cottura in più rispetto ai piani di cottura tradizionali
- Libero abbinamento di diversi piani di cottura dalla moderna 'induzione superficiale al tradizionale piano di cottura a gas
- Il sistema modulare consente l'integrazione di ulteriori moduli ventilatore per canali di scarico lunghi e complicati

PL540E

Aspiratore per piano cottura BORA

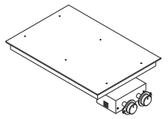


Dati tecnici

Tensione di collegamento (quadro elettrico):	220 – 240 V
Max. potenza assorbita (quadro elettrico):	700 W
Materiale:	acciaio inox, spazzolato
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	110 x 540 x 167 mm

Descrizione prodotto

- Abbinabile con tutti i piani cottura BORA Professional e moduli ventilatore Universal
- Regolazione potenza continua
- Regolazione tramite massiccia manopola in acciaio inox
- Valvola di chiusura integrata
- Tipo di montaggio: filo piano o in battuta
- Filtro per i grassi in acciaio inox
- Spia di controllo di funzionamento
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spia di manutenzione filtro
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Interfaccia per dispositivi esterni tramite Home In o Home Out
- Possibilità di collegamento per 2 moduli ventilatore



PFI11

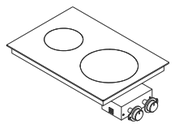
Piano cottura a induzione superficiale in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	220 – 240 V
Max. potenza assorbita:	3,7 kW
Fusibile minimo:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 51 mm
Zona di cottura a induzione anteriore	2100 W
Livello Power:	3700 W
205 x 230 mm	
Zona di cottura a induzione posteriore:	2100 W
Livello Power:	3700 W
205 x 230 mm	

Descrizione prodotto

- Funzione mantenimento calore
- Funzione Power
- Funzione ponte
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Avvio cottura automatico
- Indicatore di potenza digitale sul piano di cottura
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PI11

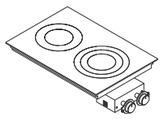
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	220 – 240 V
Max. potenza assorbita:	3,7 kW
Fusibile minimo:	1 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza):	370 x 540 x 54 mm
Zona di cottura a induzione a 1 circuito anteriore:	2300 W
Livello Power:	3700 W
Ø 230 mm	
Zona di cottura a induzione a 1 circuito posteriore:	1400 W
Livello Power:	2200 W
Ø 155 mm	

Descrizione prodotto

- Funzione mantenimento calore
- Funzione Power
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Avvio cottura automatico
- Indicatore di potenza digitale sul piano di cottura
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PC32

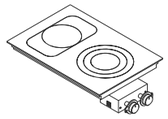
Piano cottura in vetroceramica HiLight BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	380 – 415 V 2N
Max. potenza assorbita:	4,4 kW
Fusibile minimo:	2 x 16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 50 mm
Zona di cottura a 3 circuiti anteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona di cottura a 2 circuiti posteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetrocamere Hilight con connessione 3 circuiti / 2 circuiti
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini



PC3B

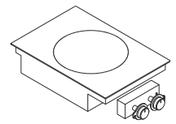
Piano cottura in vetroceramica HiLight BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	380 – 415 V 2N
Max. potenza assorbita:	5,1 kW
Fusibile minimo:	2x6A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 50 mm
Zona di cottura a 3 circuiti anteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 180 mm	1600 W
Ø 235 mm	2500 W
Zona di cottura brasiera posteriore:	
Ø 165 mm	1500 W
290 x 165 mm	2600 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica HiLight con connessione 3 circuiti / brasiera
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini



PIW1

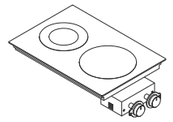
Wok per vetroceramica a induzione BORA

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	220 – 240 V
Max. potenza assorbita:	3,0 kW
Fusibile minimo:	1x16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 128 mm
Zona di cottura a induzione:	2400 W
Livello Power:	3000 W
Ø 310 mm	

Descrizione prodotto

- Funzione Power
- Indicatore di calore residuo
- Indicatore di potenza digitale sul piano di cottura
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico



PCH2

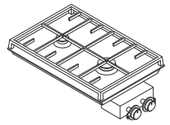
Piano cottura in vetroceramica Hyper BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	380 – 415 V 2N
Max. potenza assorbita:	5,1 kW
Fusibile minimo:	2x16 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 50 mm
Zona di cottura a 1 circuito anteriore:	
Ø 235 mm	800 W
Livello Hyper:	1900 W
Zona di cottura a 2 circuiti posteriore:	
Ø 120 mm	800 W
Ø 200 mm	1900 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica Hyper con Hyper / 2 circuiti
- Livello Hyper
- Risparmio di tempo grazie a tempi di cottura più brevi su zona di cottura anteriore
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini



PG11

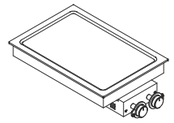
Piano cottura a gas in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura.

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	220 – 240 V
Max. potenza assorbita:	5,75 kW
Fusibile minimo:	1x0,5 A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	
Supporto pentole per piano cottura	370 x 540 x 47 mm
	370 x 540 x 47 mm
Bruciatore ad alta potenza anteriore:	600 – 4000 W
Bruciatore normale posteriore:	350 – 1750 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura in vetroceramica a gas a 2 fiamme con bruciatore ad alta potenza e normale
- Protezione bambini
- Entrambi i bruciatori protetti
- Supporto pentole amovibile
- Ugelli per gas liquido 25 mbar / 30 mbar / 50 mbar da ordinare separatamente



PT11

Griglia Tepan in acciaio inox BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento:	380 – 415 V 2N
Max. potenza assorbita:	4,8 kW
Fusibile minimo:	2x16 A
Intervallo di regolazione della temperatura:	60 – 250° C
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 68 mm
Zona di cottura anteriore: 300 x 235 mm	2400 W
Zona di cottura posteriore: 300 x 235 mm	2400 W

Descrizione prodotto

- Griglia Tepan in acciaio inox BORA con 2 zone di cottura
- Acciaio inox spazzolato e imbutito 6 mm con angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Possibilità di regolazione temperatura continua separatamente di entrambe le zone di cottura
- Protezione bambini

BORA Classic:

- Design minimalista a filo piano
- Comando tattile facile e intuitivo
- Piani cottura profondi 515 mm consentono l'installazione in quasi tutte le cucine
- Abbinamento libero di diversi piani cottura dalla moderna induzione superficiale al tradizionale piano cottura a gas
- Nuova griglia di flusso CKAEG in alternativa a piastre di copertura standard disponibile come accessorio

CKASE

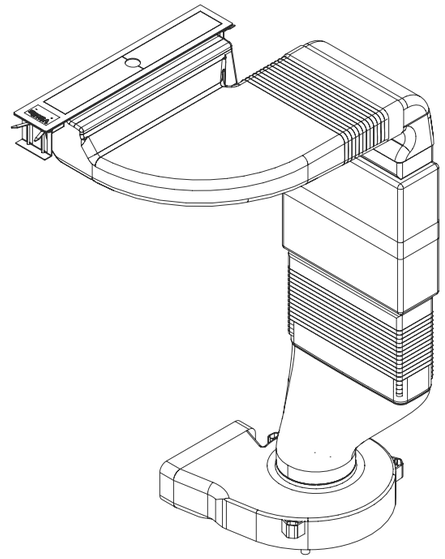
Sistema di aspirazione per piano di cottura CKASE

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	170 W
Protezione interna	3,15 A
Dimensioni (LxPxH)	90 x 515 x 140 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	11,0 kg
Materiale superficie	Acciaio inox, spazzolato
Livelli di potenza	1 - 5
Collegamento lato aspirante	BORA Ecotube

Descrizione prodotto

- 5 livelli di potenza
- Regolazione potenza tramite comando tattile intelligente
- Dimensioni di installazione minime - profondità 600 mm da spigolo anteriore parte frontale
- Filtro per i grassi in acciaio inox
- Ritardo di arresto 20 min.
- Spia di manutenzione filtro
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Interfaccia per dispositivi esterni tramite Home In o Home Out
- Possibilità di connessione per un ventilatore complementare da condotto BORA ULIE



Gli aspiratori per piano cottura BORA sono disponibili solo in combinazione con i piani cottura BORA.

CKAEG

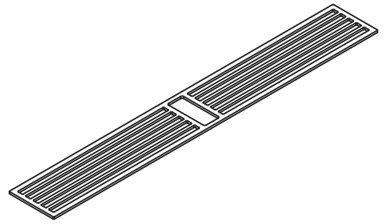
Griglia di flusso per il sistema di aspirazione per piano cottura CKASE BORA Classic

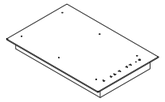
Dati tecnici

Dimensioni (LxPxH)	59,5 x 2,5 x 432,3 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	0,23 kg
Materiale	acciaio inox, lucidato

Descrizione prodotto

- Griglia di flusso per sistemi di aspirazione per piani cottura CKAS e CKASE BORA Classic
- Acciaio inox lucidato
- Lavabile in lavastoviglie
- Può rimanere nell'aspiratore alla messa in funzione dell'aspiratore per piano cottura
- Accessori
- Non adatto come deflettore aria o in abbinamento con piani cottura in vetroceramica Classic Gas





CFI11

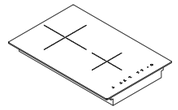
Piano cottura a induzione superficiale in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	7,2 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 52 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	230 x 207 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3700 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	230 x 207 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	3700 W

Descrizione prodotto

- Spegnimento automatico
- Funzione pausa
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Funzione Power
- Riconoscimento pentola
- Protezione bambini
- Funzione ponte



CI11

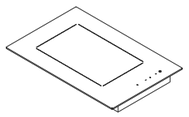
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA - Piano cottura con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	3,7 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	8 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 155 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	1200 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	1400 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 220 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2000 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	2300 W

Descrizione prodotto

- Spegnimento automatico
- Funzione pausa
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Funzione Power
- Riconoscimento pentola
- Protezione bambini



CCB1

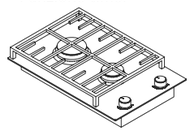
Piano cottura in vetroceramica HiLight BORA con zona brasiera

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	1,4 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9
Peso (incl. accessori/imballaggio)	6,7 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 60,5 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	207 x 323 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	1400 W

Descrizione prodotto

- Spegnimento automatico
- Funzione pausa
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini
- La bistecchiera UGPC1 è predisposta per l'uso con il piano cottura CCB1



CG11

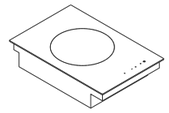
Piano cottura a gas in vetroceramica BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	3,9 kW
Fusibile minimo	1 x 0,5 A
Livelli di potenza	continuo
Peso (incl. accessori/imballaggio)	9,7 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 56 mm
Bruciatore ad alta potenza	2900 W
Bruciatore normale	1000 W

Descrizione prodotto

- Piano cottura a gas a 2 fiamme con bruciatore ad alta potenza e bruciatore normale
- Protezione bambini
- Supporto pentole amovibile



CIW1

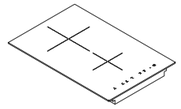
Wok per vetroceramica a induzione BORA

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	3,0 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, P
Peso (incl. accessori/imballaggio)	9,0 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 112 mm
Dimensione Zona di cottura	Ø 250 mm
Potenza Zona di cottura	2400 W
Livello Power Zona di cottura	3000 W

Descrizione prodotto

- Spegnimento automatico
- Funzione pausa
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Funzione Power
- Riconoscimento pentola
- Protezione bambini



CCH1

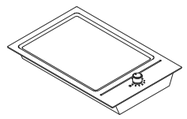
Piano cottura in vetroceramica Hyper BORA con 2 zone di cottura

Dati tecnici

Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	3,3 kW
Fusibile minimo	1 x 16 A
Livelli di potenza	1 - 9, HY
Peso (incl. accessori/imballaggio)	6,3 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 60,5 mm
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 150 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	1200 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 215 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	3000 W

Descrizione prodotto

- Funzione Hyper
- Spegnimento automatico
- Funzione pausa
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini
- Indicatore di calore residuo
- Protezione bambini



CT1

Griglia Tepan in acciaio inox BORA PT11

Dati tecnici

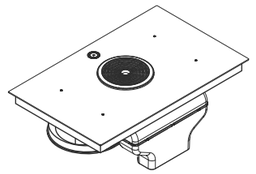
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Max. potenza assorbita	2,8 kW
Fusibile minimo	1 x 13 A
Livelli di potenza	1 - 9, continuo
Peso (incl. accessori/imballaggio)	12 kg
Materiale superficie	Acciaio inox, spazzolato
Dimensioni (LxPxH)	340 x 515 x 73 mm
Dimensione Zona di cottura	270 x 360 mm
Potenza Zona di cottura	2800 W

Descrizione prodotto

- Griglia Tepan in acciaio inox con una zona di cottura
- Acciaio inox spazzolato e imbutito 6 mm con angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Regolazione temperatura continua 1 – 9

BORA
Basic

- Unità compatta composta da un piano cottura potente e un efficiente aspiratore per piano cottura
- Comando facile e intuitivo di piano cottura e aspiratore tramite un comando tattile centrale
- Grandi zone di cottura consentono la cottura con due pentole grandi, disposte una dietro l'altra, nonostante le dimensioni compatte del sistema
- Un'altezza ridotta di installazione e un'unità filtro aria di ricircolo consentono il miglior possibile utilizzo dello spazio presente nel mobili di incasso
- Installazione a filo piano o montaggio in battuta, ora anche con cornice piano cottura in acciaio inox spazzolato



BFIA

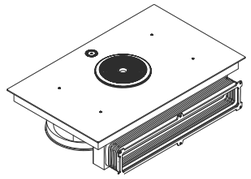
Piano cottura a induzione superficiale in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - aspirante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW)
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Dimensioni (LxPxH)	830 x 515 x 198 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	ca. 25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Piano cottura	
Dimensione Zona di cottura anteriore	205 x 230 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3700 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	205 x 230 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	3700 W
Livelli di potenza	1 - 9, P
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	372 Pa
Collegamento aspirante	BORA Ecotube
Livelli di potenza	1 - 9, P

Descrizione prodotto

Piano cottura
- Avvio cottura automatico
- Funzione ponte
- Livello Power per ogni zona di cottura
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Funzione pausa
- Funzione mantenimento calore
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Possibilità di gestione Power su ogni lato solo davanti o dietro

Sistema di aspirazione
- Ventilatore a risparmio energetico (motore CE)
- Regolazione potenza continua
- Sistema di aspirazione automatica per piano cottura
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Interfaccia per dispositivi esterni tramite Home In o Home Out
- Funzione Power



BFIU

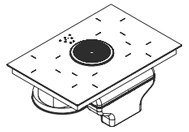
Piano cottura a induzione superficiale in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - filtrante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW)
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Peso (incl. accessori/imballaggio)	ca. 25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	830 x 515 x 198 mm
Piano cottura	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Dimensione Zona di cottura anteriore	205 x 230 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Pwer Zona di cottura anteriore	3700 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	205 x 230 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura posteriore	3700 W
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	375 Pa
Livelli di potenza	1 - 9, P
Raccordo filtrante	650 x 90 mm
Mezzo filtrante	Carbone attivo con scambiatore di ioni
Materiale	Pannello filtrante con filtro a maglia fine
Superficie filtrante	2 x 0,4 m²
Durata utile	max. 150 h / 1 anno

Descrizione prodotto

Piano cottura
- Avvio cottura automatico
- Funzione ponte
- Livello Power per ogni zona di cottura
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Funzione pausa
- Funzione mantenimento calore
- Protezione bambini
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Possibilità di gestione Power su ogni lato solo davanti o dietro

Sistema di aspirazione
- Ventilatore a risparmio energetico (motore CE)
- Regolazione potenza continua
- Sistema di aspirazione automatica per piano cottura
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento di sicurezza automatico
- Spia di manutenzione filtro
- Interfaccia per dispositivi esterni tramite Home In o Home Out
- Funzione Power



BIA

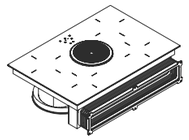
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - aspirante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW)
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Dimensioni (LxPxH)	760 x 515 x 196 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Piano cottura	
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 210 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2300 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3000 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 175 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1400 W
Livelli di potenza	1 - 9, P
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	339 Pa
Collegamento aspirante	BORA Ecotube
Livelli di potenza	1 - 2, P

Descrizione prodotto

Piano di cottura
- Livello Power per entrambe le zone di cottura anteriori
- Spegnimento automatico
- Funzione Timer
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Protezione bambini

Sistema di aspirazione
- Regolazione potenza mediante comando tattile
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento automatico
- Spia di manutenzione filtro
- Funzione Power



BIU

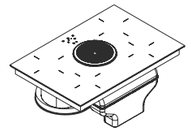
Piano cottura a induzione in vetroceramica BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - filtrante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,6 kW (4,4 kW)
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Peso (incl. accessori/imballaggio)	25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	760 x 515 x 196 mm
Piano cottura	
Livelli di potenza	1 - 9
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 210 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2300 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3000 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 175 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1400 W
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	341 Pa
Livelli di potenza	1 - 2, P
Raccordo filtrante	650 x 90 mm
Mezzo filtrante	Carbone attivo con scambiatore di ioni
Materiale	Pannello filtrante con filtro a maglia fine
Superficie filtrante	2 x 0,4 m²
Durata utile	max. 150 h / 1 anno

Descrizione prodotto

Piano cottura
- Livello Power per le due zone di cottura anteriori
- Spegnimento automatico
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Riconoscimento pentola
- Protezione bambini

Sistema di aspirazione
- Regolazione potenza mediante comando tattile
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento automatico
- Spia di manutenzione filtro
- Funzione Power



BHA

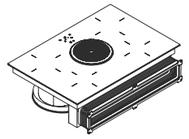
Piano cottura a induzione in vetroceramica Hyper BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - aspirante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,0 kW
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Dimensioni (LxPxH)	760 x 515 x 196 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Piano cottura	
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 210 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2100 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3000 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 140 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1200 W
Livelli di potenza	1 - 9, P
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	339 Pa
Collegamento aspirante	BORA Ecotube
Livelli di potenza	1 - 2, P

Descrizione prodotto

Piano cottura
- Livello Hyper
- Spegnimento automatico
- Funzione Timer
- Indicatore di calore residuo
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Protezione bambini

Sistema di aspirazione
- Regolazione potenza mediante comando tattile
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento automatico
- Spia di manutenzione filtro



BHU

Piano cottura a induzione in vetroceramica Hyper BORA con 4 zone di cottura e aspiratore per piano cottura integrato - filtrante

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	380 – 415 V 2N / 3N
Tensione di collegamento	220 – 240 V
Frequenza	50 Hz
Max. potenza assorbita	7,0 kW
Fusibile / collegamento alla rete	3 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	2 x 16 A
Fusibile / collegamento alla rete	1 x 32 A
Peso (incl. accessori/imballaggio)	25 kg
Materiale superficie	SCHOTT CERAN®
Dimensioni (LxPxH)	760 x 515 x 196 mm
Piano cottura	
Livelli di potenza	1 - 9, P
Dimensione Zona di cottura anteriore	Ø 210 mm
Potenza Zona di cottura anteriore	2300 W
Livello Power Zona di cottura anteriore	3000 W
Dimensione Zona di cottura posteriore	Ø 140 mm
Potenza Zona di cottura posteriore	1200 W
Sistema di aspirazione	
Pressione statica max.	341 Pa
Livelli di potenza	1 - 2, P
Raccordo filtrante	650 x 90 mm
Mezzo filtrante	Carbone attivo con scambiatore di ioni
Materiale	Pannello filtrante con filtro a maglia fine
Superficie filtrante	2 x 0,4 m²
Durata utile	max. 150 h / 1 anno

Descrizione prodotto

Piano cottura
- Livello Power per zona di cottura sinistra anteriore (zona di cottura Hyper)
- Spegnimento automatico
- Funzione timer
- Indicatore di calore residuo
- Avvio cottura automatico
- Funzione mantenimento calore
- Protezione bambini

Sistema di aspirazione
- Regolazione potenza mediante comando tattile
- Funzione di spegnimento automatico ritardato
- Spegnimento automatico
- Spia di manutenzione filtro

BORA
Sistema

Gli articoli del sistema BORA completano la serie di prodotti BORA Professional, Classic e Basic per ottenere un sistema coerente completo per soluzioni aspiranti e filtranti.

Grazie ai componenti perfettamente abbinati tra loro del sistema BORA, avrete una prestazione ottimale e una garanzia funzionale al 100%. Tutti gli elementi del sistema sono di origine BORA: aspiratore per piano cottura, piano cottura, ventilatore, canale e passante muro.

Il sistema BORA – Tutto da un'unica fonte!

BORA Ecotube

Sistema di canali

Vantaggi

- Soluzione completa
- Straordinario concetto di tenuta e facile montaggio
- Prestazione di aspirazione ottimizzata grazie a superfici lisce
- Fino al 20% di perdita di pressione in meno
- Classe antincendio V0 e classe di materiali di costruzione B1
- Sezione ovale per flusso ottimizzato

ER1 EF1000

ERB EF1000

EFR90

EFBV90

EFRG

EFRV

ERV

EFV

EFMS

EFBH15

BORA 3box

Passante muro

Vantaggi

- Soluzione completa
- Funzione semplice, meccanica non soggetta a errori
- Pressione di apertura ridotta e ottimizzata
- Scarsa resistenza alla pressione
- Resistente agli influssi ambientali
- Non necessita conduzione cavi supplementare per alimentazione elettrica o sensori

UEBF

Scarico dell'aria

con il sistema di canali BORA Ecotube

Possibilità variabili per la progettazione

Lo scarico dell'aria può essere realizzato in diversi modi. Di norma si opta per una soluzione nell'area dello zoccolo della cucina, ma, in determinate situazioni, è realizzabile anche uno scarico dell'aria integrato nel pavimento.

Canale piatto su rivestimento pavimento

Canale piatto su soffitto cantina

Canale piatto in isolamento anticalpestio e copertura in cemento armato

Canale piatto nell'isolamento anticalpestio

Rivestimento pavimento

Massetto flottante o copertura in cemento grezzo

Riscaldamento a pavimento

Pellicola PE

Isolamento anticalpestio

Tubo vuoto per cavo di comando

Ventilatore BORA

Modernissima tecnologia ventilatore

Possibilità variabili per la progettazione

Con un'ampia offerta di potenti ventilatori provvediamo affinché vapore e odori vengano convogliati dalla cucina in modo efficiente. Che si tratti di ventilazione attraverso il tetto o realizzazione di lunghi e complicati scarichi tramite un ventilatore complementare, con i componenti del sistema BORA è possibile realizzare quasi ogni tipo di progettazione.

Ventilatore da zoccolo BORA – ULS

Dimensioni (LxPxH)
370 x 388 x100 mm

- Sviluppato da BORA
- Classe di efficienza energetica A
- Rumori d'esercizio minimi
- Risparmia spazio grazie alla sua costruzione

Ventilatore da condotto BORA – ULI

Dimensioni (LxPxH)
500 (215) x 264 x 299 mm

Ventilatore da condotto complementare BORA – ULIE

Dimensioni (LxPxH) 260 x 243 mm

Ventilatore da parete esterna BORA – ULA

Dimensioni (LxPxH)
385 x 155 x 410 mm

Ventilatore da tetto in tegole BORA – ULZ

Dimensioni (LxPxH)
390 x 500 x 280 mm

Ventilatore da tetto piatto BORA – ULI

Dimensioni (LxPxH)
500 (215) x 264 x 299 mm

Box di purificazione aria BORA

Potenti filtri per il vostro sistema filtrante

Possibilità variabili per la progettazione

Con le nostre box di purificazione aria offriamo per ogni cucina una possibilità di eliminare gli odori in modo efficiente nel funzionamento filtrante.

Box di purificazione aria BORA ULB1

Dati tecnici	
Materiale filtro	Schiuma con carbone attivo
Dimensioni (LxPxH)	330 x 436 x 94 mm
Durata utile	ca. 1 anno
Collegamento canale	BORA Ecotube

Box di purificazione aria BORA con 3 filtri al carbone attivo ULB3

Dati tecnici	
Materiale filtro	Granulato di carbone attivo
Dimensioni (LxPxH)	465 x 560 x 150 mm
Durata utile	ca. 2 anni
Collegamento canale	BORA Ecotube

Silenziatori BORA

Chiara riduzione del livello di pressione sonora

Possibilità variabili per la progettazione

Con la nostra offerta di silenziatori ottimamente adattati al sistema completo garantiamo maggiore silenzio nella vostra cucina.

Silenziatore rotondo BORA USDR50/USDR100

Dati tecnici	
Dimensioni tubo esterno	210 mm (esterno) 150 mm (interno)
Lunghezza totale	585 mm / 1085 mm
Collegamento canale	BORA Ecotube

Silenziatore piatto BORA USDF

Dati tecnici	
Dimensioni (LxPxH)	300 x 120 x 433 mm
Peso (incl. accessori/imballaggio)	ca. 7,5 kg
Collegamento canale	BORA Ecotube

Accessori BORA

I complementi adatti per il sistema BORA

Bistecchiera BORA UGPC1/UGPI1

Dati tecnici	
Dimensioni (LxPxH)	325 x 357 x 25 mm (senza manici)
Materiale superficie	Rivestimento DURIT-Resist™
Materiale padella	alluminio
Peso (incl. accessori/imballaggio)	2,5 kg

UGPC1: Bistecchiera non adatta all'induzione per piani cottura in vetroceramica HiLight

UGPI1: Bistecchiera adatta all'induzione per piani cottura in vetroceramica a induzione

Wok da induzione BORA HIW1

Dati tecnici	
Dimensioni (diametro)	Ø 360 mm
Materiale superficie	Silvinox®
Materiale padella	Materiale multistrato fino al bordo con lega speciale

Presa BORA USTF (tipo F)

Presa BORA USTE (tipo E)

Presa BORA USTJ (tipo J)

Presa BORA USTG (tipo G)

Presa BORA USTL (tipo L)

Dati tecnici	
Tensione di collegamento	220-240 V
Corrente nominale max.	16 A (Tipo F/E), 10 A (Tipo J)
Dimensioni	62,5 mm
Dimensioni (spessore)	4,5 mm

La presa BORA è disponibile in 5 varianti specifiche per i paesi.

Spatola per Tepan BORA PTTS1

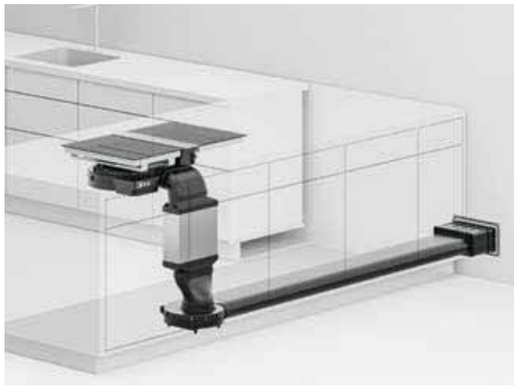
Raschietto per vetroceramica BORA UGS

Sistema di scarico

Adatto per tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA

Vantaggio aspirante

Nel sistema aspirante BORA, il vapore di cottura viene convogliato attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box direttamente verso l'esterno. Pertanto vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona di cottura. Poiché, contrariamente alle cappe tradizionali, tutti i sistemi BORA funzionano con una tecnic di flusso intelligente al posto di grandi portate, meno aria calda dell'ambiente interno viene condotto fuori dalla casa a favore di un risparmio energetico.



Esempio di installazione aspirante Professional
(stesso principio per Professional 2.0, Professional e Classic)

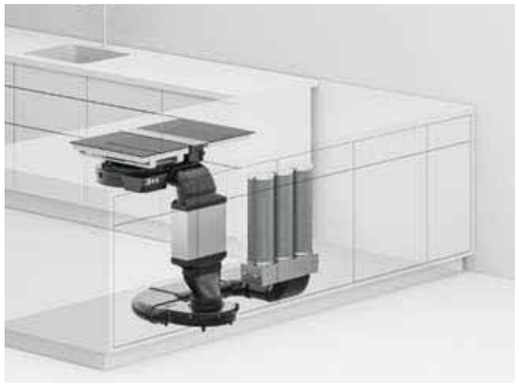
Esempio di installazione aspirante Basic

Sistema filtrante

Adatto per tutti i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA

Vantaggio funzionamento filtrante

Il sistema filtrante BORA è la soluzione alternativa per la variante aspirante. Il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo appositamente sviluppati ULB1, ULB3 o BAKFS (solo Basic) che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. In questo modo anche i sistemi filtranti BORA provvedono ad aria fresca in cucina. Poiché nei sistemi filtranti, l'aria calda viene tenuta in casa, sono ideali per edifici a energia passiva, bassa e quasi zero.



Esempio di installazione filtrante Professional
(stesso principio per Professional 2.0, Professional e Classic)

Esempio di installazione filtrante Basic

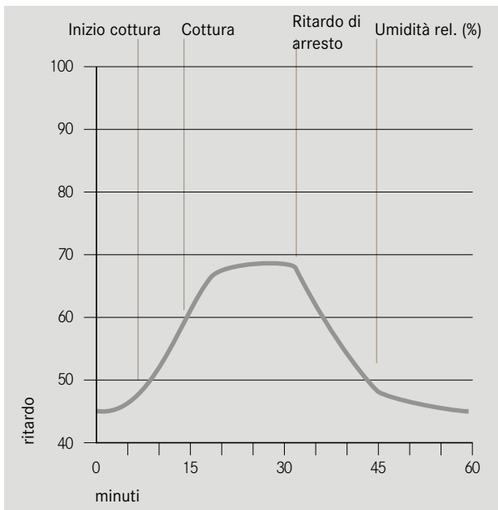
Cucinare con il funzionamento filtrante

Umidità dell'aria durante la cottura nel funzionamento filtrante

Il funzionamento filtrante nel test

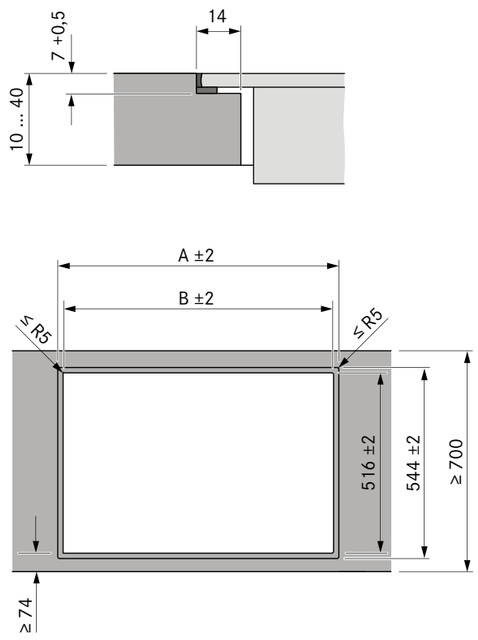
Estesi testi interni hanno dimostrato che in caso di progettazione e montaggio a regola d'arte, nel funzionamento filtrante con aspiratori per piano cottura BORA l'umidità dell'aria all'interno dei mobili confinanti non aumenta in modo rilevante.
Pertanto sono esclusi danni o persino la formazione di muffa dovuti all'umidità nei mobili da cucina durante i processi di cottura normali. Variando il clima ambientale all'interno dei limiti di comodità, l'umidità dell'aria dell'80%, umidità relativa, critica per tali danni non viene superata in nessuna fase.
Gli aspiratori per piano cottura BORA e i sistemi filtranti sono abbinati tra loro in modo ottimale. L'aspiratore per piano cottura ritarda automaticamente, provvede a sufficiente scambio dell'aria e garantisce la capacità e durata ottimale del filtro aria di ricircolo.

Test:
30 min. di cottura intensa di 1,8 l d'acqua

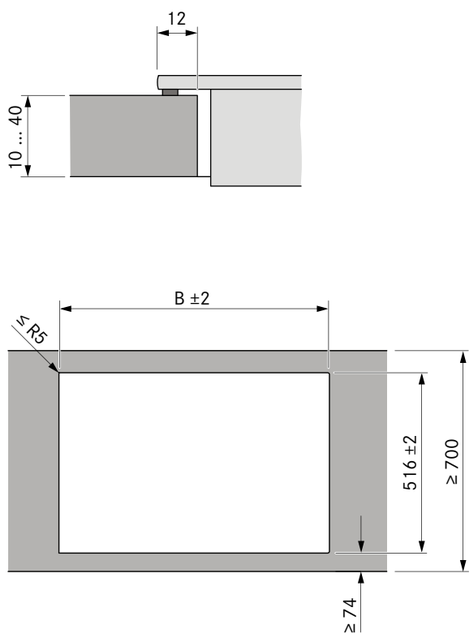


BORA Professional 2.0

Montaggio a filo piano



Montaggio in battuta



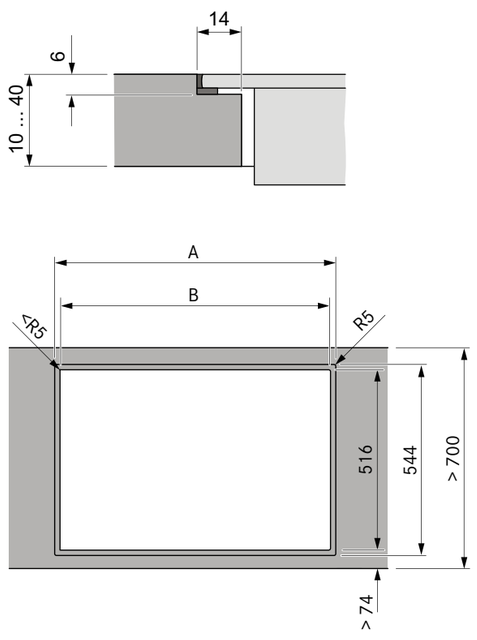
Piani cottura / aspiratore per piano cottura		A in mm	B in mm
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Piani cottura / aspiratore per piano cottura		B in mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

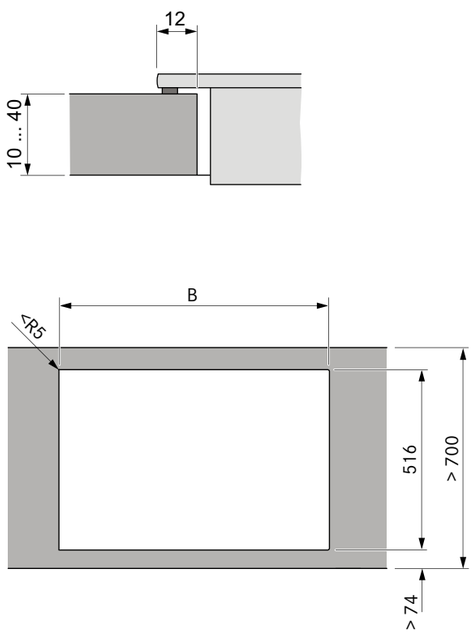
Tra piani cottura adiacenti deve essere montata una guida di montaggio. Tutte le misure da bordo anteriore pannello frontale.

BORA Professional:

Montaggio a filo piano



Montaggio in battuta



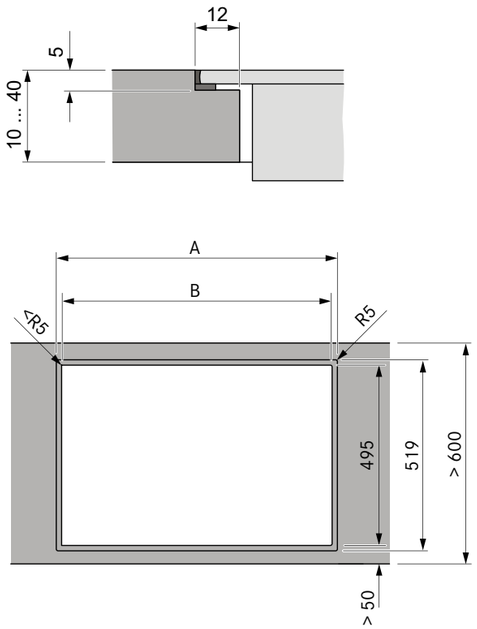
Piani cottura / aspiratore per piano cottura		A in mm	B in mm
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Piani cottura / aspiratore per piano cottura		B in mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

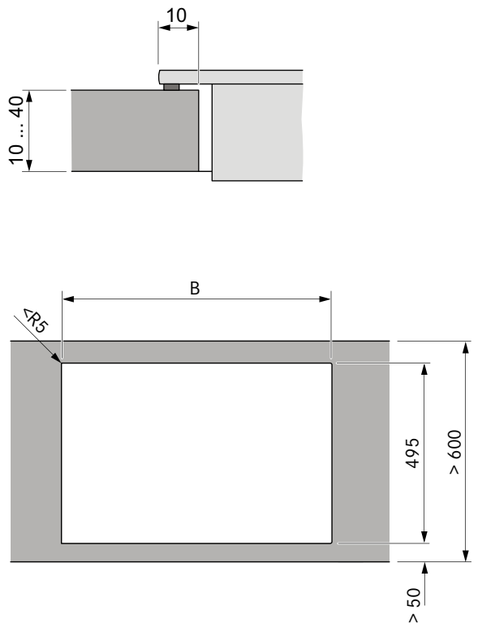
Tra piani cottura adiacenti deve essere montata una guida di montaggio. Tutte le misure da bordo anteriore pannello frontale.

BORA Classic

Montaggio a filo piano



Montaggio in battuta



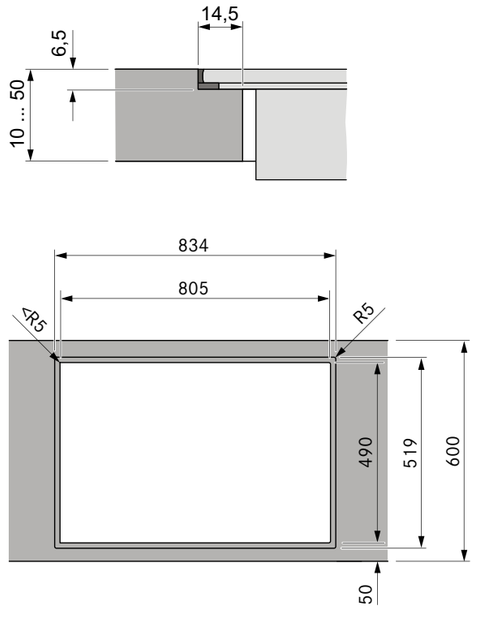
Piani cottura / aspiratore per piano cottura		A in mm	B in mm
	1/0	344	320
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Piani cottura / aspiratore per piano cottura		B in mm
	1/0	320
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

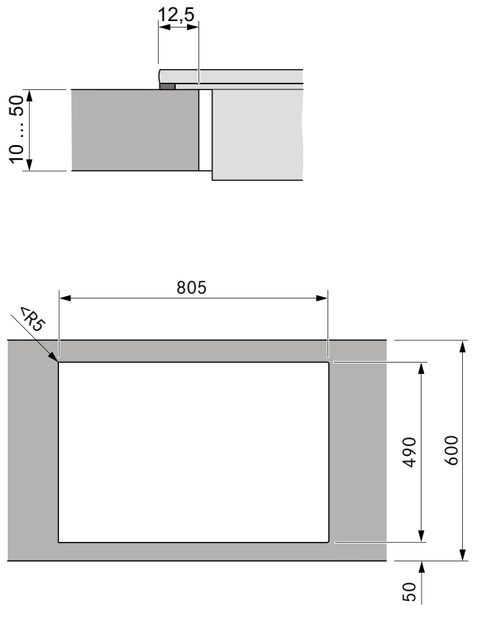
Tra piani cottura adiacenti deve essere montata una guida di montaggio. Tutte le misure da bordo anteriore pannello frontale.

BORA Basic BFIA / BFIU

Montaggio a filo piano



Montaggio in battuta



BORA Basic Cornice piano cottura BKR830

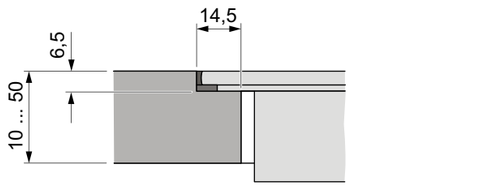
Per l'incorniciatura dei piani cottura Basic BFIA /BFIU con montaggio in battuta.

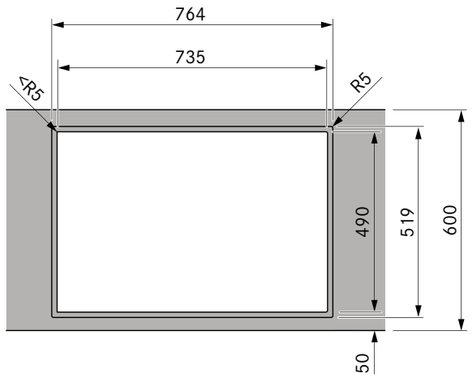
Dati tecnici BKR830	
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	834 x 519 x 7 mm
Materiale	Acciaio inox, spazzolato
Collante, tempo di indurimento	24 ore

Tra piani cottura adiacenti deve essere montata una guida di montaggio. Tutte le misure da bordo anteriore pannello frontale.

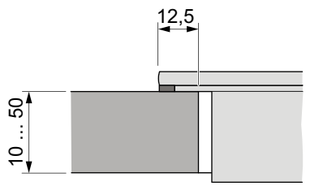
BORA Basic BIA/BHA/BIU/BHU

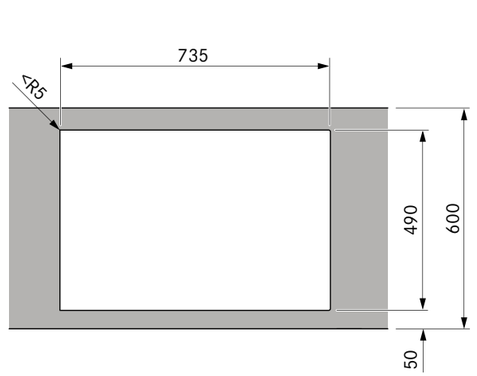
Montaggio a filo piano





Montaggio in battuta





BORA Basic Cornice piano cottura BKR760

Incorniciatura dei piani cottura BIA/BHA/BIU/BHU con montaggio in battuta

Dati tecnici BKR760

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	764 x 519 x 7 mm
Materiale	Acciaio inox, spazzolato
Collante, tempo di indurimento	24 ore

Tra piani cottura adiacenti deve essere montata una guida di montaggio. Tutte le misure da bordo anteriore pannello frontale.

Estensione della garanzia 2 + 1*

I prodotti BORA sono pensati per un funzionamento perfetto e per la massima qualità e affidabilità.
A dimostrazione della fiducia nei nostri prodotti dalla fine del 2016 offriamo ad ogni cliente un'estensione della garanzia, indipendentemente dal sistema di aspirazione per piano cottura BORA acquistato.
Sul sistema di aspirazione è applicato un adesivo con un codice per registrare il prodotto al sito www.mybora.com e ottenere automaticamente un'estensione di garanzia di un anno.

Dove si trova l'adesivo della garanzia?

L'adesivo si trova in BORA Professional e BORA Classic sul sistema di aspirazione, in BORA Basic sul piano cottura. Inoltre il codice di registrazione viene stampato nell'etichetta delle istruzioni per l'uso.

Adesivo del prodotto con codice di registrazione

Targhetta-adesivo delle istruzioni per l'uso incluso codice di registrazione

Come posso ottenere l'estensione della garanzia?

Andare nel portale clienti www.mybora.com e cliccare sulla voce del menu Garanzia. Inserire qui il codice di registrazione e i dati completi. Fatto!

*valido per apparecchi acquistati da novembre 2016

impressum

Editore
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf, Austria
Tel. +43 (0) 5373 622 50-0
Fax +43 (0) 5373 622 50-90
mail@bora.com
www.bora.com

Amministratore: Willi Bruckbauer
Codice fiscale: 167/7554
Partita IVA: ATU67460302
N. iscrizione al registro delle imprese:
FN 384850g
Responsabile del contenuto:
Willi Bruckbauer

Copyright
Tutti i diritti riservati. La ristampa di articoli è consentita unicamente previa autorizzazione scritta della BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con indicazione precisa della fonte. Con riserva di modifiche tecniche nella versione dei prodotti. Possibilità di differenze cromatiche dovute alla tecnica di stampa.

Concetto e idea
derks brand management consultants, Monaco

Redazione, realizzazione gestione del progetto
Storyboard GmbH, Monaco

Layout
Storyboard GmbH, Monaco
Direzione artistica: Daniel Pietsch
Grafica: Felix Wetzel

Produzione
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Foto di prodotti BORA
Anja Prestel, Arthur Leblanc, Brian Hodes, Brigida González, David Maupilé, Giovanni Castell, Hansi Heckmair, Hunger & Simmeth GmbH, Joerg Lehmann, Josefine Unterhauser, Lukas Jahn Photographie, Mario Stiehl, Ralph Scherzer, Teufelswerk Medien GmbH & Co KG

Testo
Barbara Friedrich, Paul-Philipp Hanske, Dr. Anja Meindl, Klaudia Meinert, Benedikt Sarreiter, Heide Sahl, Ralph Scherzer

Referenze
10|10 è un marchio registrato della BORA Holding GmbH

Contatti

Italia
Frigo 2000 srl
Viale Fulvio Testi 125
20092 Cinisello Balsamo
Tel. +39 (0) 02660 471 47
info@frigo2000.it

Svizzera
Importatore generale per tutti i sistemi BORA
Suter Inox AG
Schachenstraße 20
5116 Schinznach-Bad
Tel. +41 (0) 56 463 63 33
BORA@suter.ch

Con riserva di modifiche tecniche ed errori.

Peter Sagan, World-Champion

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
A-6342 Niederndorf
www.bora.com

WUBMIT-001
4 260326 376593