



# BORA

Magazin

02 | 2023



## MORE THAN COOKING.

**Innovation** Alle BORA Produktneuheiten im Überblick

**Profi-Tipp** Brotbacken im BORA X BO

**Inspiration** Moderne Wohnträume, die begeistern



Innovation, Qualität und Design treffen auf pures Kochvergnügen: Das verspricht Willi Bruckbauer, Entwickler und Gründer von BORA, mit den aktuellen Produktneuheiten.

## More than cooking.

Immer wieder erfinden wir uns bei BORA neu und überdenken kritisch unsere Services und Produkte. Denn wir haben große Ziele: Wir wollen den Lebensraum Küche und das Erlebnis Kochen schöner gestalten. Das war bereits 2007 unser Anspruch, als wir das Ende der Dunstabzugshaube proklamiert und den „Dunstabzug nach unten“ marktfähig gemacht haben.

Nach den modularen und kompakten Kochfeldabzugssystemen hinterfragten wir das, was bisher von einem Dampfbackofen erwartet wurde, und präsentierten vor zwei Jahren den BORA X BO. Von Beginn an waren nicht nur Sterneköche von unserem Profi-Dampfbackofen für zuhause begeistert, seine einfache Bedienung überzeugt auch die Kunden unserer weltweiten Handelspartner. Wir bleiben nicht stehen, wir arbeiten laufend an innovativen Gedankenansätzen für den Lebensraum Küche. BORA entwickelt und produziert innovative Kucheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Dabei ist es uns wichtig, unseren Partnern und Kunden nahe zu sein, ihre Bedürfnisse zu verstehen und hierfür Lösungen neu zu denken. Ein logischer nächster Schritt für unser deutsch-österreichisches Unternehmen ist

deshalb ein zentraler Standort mitten in unserem Kernmarkt Deutschland, im ost-westfälischen Herford. Und wenn schon neu, dann von Grund auf anders. Die Designidee für das Gebäude beinhaltet eine bisher ungesehene Gebäudeform. Wir haben ein Gebäude realisiert – als schwebenden Flügel, vom Wind geformt –, und das in sensationell kurzer Bauzeit von nur eineinhalb Jahren. Wir freuen uns, BORA in Herford – dem Zentrum der Küchenmöbelindustrie – für Sie erlebbar zu machen. Dort werden im Bereich Bauen, Wohnen und Einrichten viele neue Produkte vorgestellt. Lassen Sie sich überraschen und besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage, [bora.com](http://bora.com). Denn BORA erweitert sein Sortiment um Produkte aus dem Bereich Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung.

Wir freuen uns auf Sie bei BORA in Herford.

Ihr Willi Bruckbauer



Wie schön gemeinsame Kocherlebnisse sind, sehen Sie hier im Video – und erleben Sie live zuhause.



DEUTSCHER  
GRÜNDER  
PREIS

# INHALT

## BORA Produktwelt

08 BORA NEUHEITEN

### DAMPF- UND BACKSYSTEME

22 BORA X BO

27 BORA MULTISCHUBLADE

### KOCHFELDABZUGSSYSTEME

28 BORA PROFESSIONAL 3.0

32 BORA CLASSIC 2.0

36 BORA X PURE

40 BORA PURE

44 BORA S PURE

48 BORA BASIC

## BORA Erleben

52 DAS IST BORA

60 BROTKULTUR  
Brot begleitet den Menschen seit Tausenden von Jahren – und ist einfacher selbst gemacht als gedacht.

64 NORDEN TRIFFT FERNOST  
Zwei Designphilosophien, die harmonisch zusammenpassen.

70 KLEIN UND OHO  
Tiny Houses vom Münchner Startup Vagabundo setzen neue Maßstäbe – vor allem in puncto Design.

74 EIN STARKES TEAM  
BORA - hansgrohe Radprofi Danny van Poppel und Motorsportlerin Stéphane van Poppel-Kox im Porträt.

78 BORA EVENTS



08



BORA M Pure als flexibelstes Kompaktsystem.



64

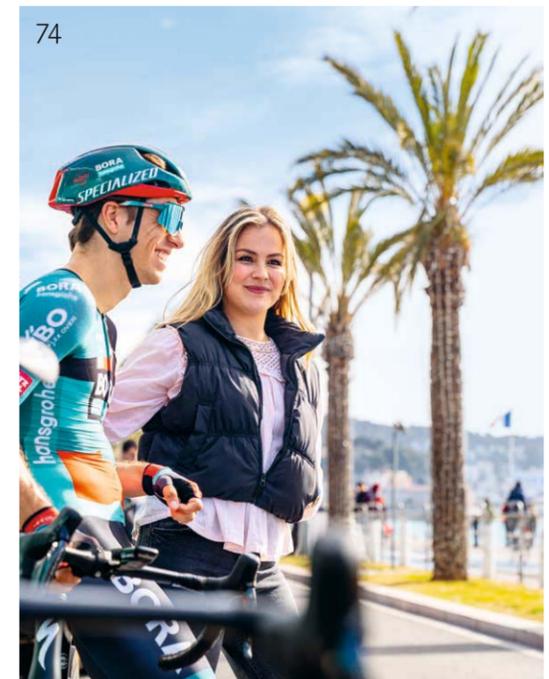
Rechts: Motorsportlerin Stéphane van Poppel-Kox mit ihrem Ehemann, dem Radprofi Danny van Poppel, beim Rennen Paris-Nizza.

Links: Klare Linien und eine naturverbundene Farbpalette sind Kennzeichen des Interior-Trends „Japandi“.

Unten: Tiny Houses mit 34 Quadratmetern Wohnfläche auf zwei Wohnebenen bieten das Startup Vagabundo Living seit 2020 an.



70



74

## BORA System

06 DAS PRINZIP BORA

20 BORA VORTEILE

51 BORA GARANTIE

54 BORA CUSTOMER CARE

58 BORA SYSTEM

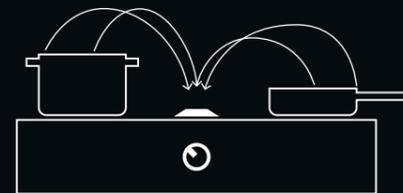
78 IMPRESSUM

Fotos: Ben Quinton, Sophia Hünnekens, Anderl Hartmann

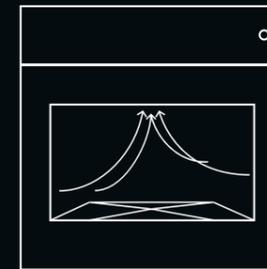
# Prinzip BORA

## Physik kann so schön sein.

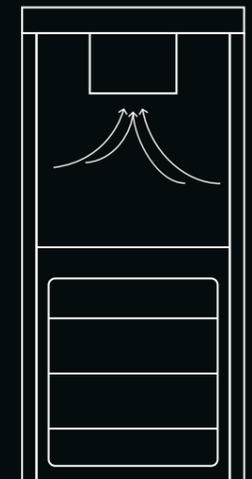
BORA ist Pionier in der effektiven Geruchsfilterung – mit den revolutionären Kochfeldabzugssystemen, dem BORA X BO FlexBackofen und den BORA Kühlsystemen.



Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von maximal einem Meter pro Sekunde auf. Die BORA Kochfeldabzugssysteme saugen den Dunst mit ca. vier Metern pro Sekunde nach unten ab. Es entsteht eine Querströmung, die stärker ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes. Dadurch werden Dampf und Gerüche effektiv nach unten abgesaugt.



Im BORA X BO wird der beim Dämpfen, Backen und Braten entstehende Dunst noch vor dem Öffnen der Ofentür automatisch nach hinten abgesaugt. Gerüche werden im Aktivkohlefilter, welcher sich oberhalb des Garraums befindet, effektiv gebunden.



In den BORA Kühlsystemen wird auf permanente und optimale Luftzirkulation geachtet, um Lebensmittel länger frisch zu halten. Zudem werden Gerüche durch einen integrierten Geruchsfilter weitgehend neutralisiert.

# More than cooking.



Wir verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort zu echtem Lebensraum. Das erreichen wir durch innovative Produkte, die das Kochen und Backen sowie das Lagern von Lebensmitteln vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen. Kochen, Essen und Wohnen sollen kommunikativ, offen und bestmöglich designt sein. Nach den Kochfeldabzugssystemen sind der BORA X BO Dampfbackofen sowie die Kühl- und Gefriersysteme die logische Weiterentwicklung: leise, geruchlos und ästhetisch ansprechend. Komplettiert durch die BORA Beleuchtung, die Küchen emotional und funktional erstrahlen lässt. Für außergewöhnliche Kocherlebnisse.

①

#### **BORA Kochfeldabzugssysteme**

Kochfeld und Dunstabzug in einem. Mit Kochfeldabzugssystemen eröffnen sich in der Planung neue Möglichkeiten. Die modularen Systeme BORA Professional und Classic bieten durch frei wählbare Kochfelder Spielraum für Individualisierung. Die Kompaktsysteme BORA Basic, S Pure, Pure, M Pure und X Pure ermöglichen mit ihren kompakten Dimensionen maximalen Stauraum.

②

#### **BORA Dampf- & Backsysteme**

Der BORA X BO FlexBackofen brät, backt und dämpft auf Profi-Niveau. Die Bedienung ist über ein großes Touchdisplay kinderleicht. Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO stellt die vielseitige BORA Multischublade dar, mit der zum Beispiel Geschirr vorgewärmt, Speisen aufgetaut und sogar niedrigtemperaturgegart werden kann.

③

#### **BORA Kühl- & Gefriersysteme**

Lebensmittel effektiv gekühlt und übersichtlich geordnet lagern – das war der Anspruch bei der Entwicklung der neuen Kühl- und Gefriersysteme. In verschiedenen Kombinationen und mit unterschiedlichen Ausstattungsvarianten erhältlich, so werden auch beim Kühlen individuelle Planungsfreiheit und viel Stauraum geboten.

④

#### **BORA Beleuchtung**

Bei der Küchenplanung spielt die Beleuchtung eine wichtige Rolle. BORA Horizon und Stars sorgen je nach Kochsituation für die perfekte Lichtstimmung: optimale Ausleuchtung beim Zubereiten von Gerichten und dimmbares Licht für angenehme Atmosphäre beim geselligen Essen.

⑤

#### **BORA Vakuumiergeräte**

Effektiv und platzsparend ist auch der BORA QVac. Der Einbauvakuumierer kann flächenbündig oder aufgesetzt in die Arbeitsfläche eingebaut werden. Seine Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig: vom Vakuumieren der Lebensmittel für das Sous-vide-Garen im BORA X BO oder im Kochtopf über das Marinieren bis hin zum Vakuumieren für eine längere Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln – die ideale Ergänzung für das Kochen und Kühlen mit BORA.

Neu ab  
Frühjahr  
2024

## BORA M Pure bietet ein Plus an Flexibilität

Das neue BORA M Pure ist das flexibelste unter den kompakten Kochfeldabzugssystemen. Töpfe, Pfannen und Kochgeschirr in allen Größen und Formen finden perfekt auf den Kochfeldern Platz. Bräter für das Festtagsmahl stehen auf dem Flächeninduktionsfeld rechts, kleinflächige Töpfe oder etwa ein Espresso-Kocher werden dank der runden Induktionszonen auf der linken Seite optimal erkannt.



Oben: Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig können durch die Brückenfunktion zu einer großen Fläche verbunden werden.

Links: BORA M Pure ist vollständig durch eine moderne, weiß leuchtende Touchbedienung mit einzigartigem Erscheinungsbild steuerbar.

### Die perfekte Mischung

Das neue BORA M Pure ist die konsequente Weiterentwicklung unseres beliebten Kochfeldabzugssystems BORA Pure. Ein Modell im Premium-Segment, ohne jegliche Kompromisse, für flexibelstes Kochvergnügen. Zwei Induktions-Varianten werden vereint: Die beiden Flächeninduktions-Kochzonen rechtsseitig können dank der Brückenfunktion zu einer großen Fläche verbunden werden. Großes Kochgeschirr, wie die BORA Grillpfanne, wird hier optimal erwärmt, die Zonen werden bei ausreichender Größe des Bräters und aktivierter permanenter Topferkennung automatisch kombiniert. Die zwei einzelnen Kochzonen mit Zoneninduktion auf der linken Seite sind bestens für kleinere Töpfe, Pfannen und Espresso-Kocher geeignet.

### Pures Designvergnügen

Neben der hohen Flexibilität sind die kompakte Bauweise sowie das hochwertige Design hervorzuheben. Die Touch Control Bedieneinheit mit Slider besticht durch weiße LEDs für ein klares und modernes Erscheinungsbild – selbstverständlich mit den gleichen beliebten und nützlichen Funktionen wie BORA Pure ausgestattet. Wer es farbenfroh mag, kann durch bunte Einströmdüsen für Abwechslung im Lebensraum Küche sorgen. Volle Planungsfreiheit mit puristisch-edlem Design und gewohnt effektive sowie leise Dunstabsaugung – das ist das neue BORA M Pure als flexibelstes Kompaktsystem für den Premium-Bereich.



[bora.com/m-pure](https://bora.com/m-pure)

BORA Kühl- und Gefriersysteme fügen sich mit ihrem edel-dezenten Design in jede moderne Küchenarchitektur ein.



Neu ab  
Frühjahr  
2024

## Frisch gedacht – effektive Lebensmittelkühlung in bester Ordnung mit BORA Kühl- und Gefriersystemen

Wahrscheinlich wird keine andere Tür so gerne geöffnet wie diese. Hinter kaum einer anderen Tür verbergen sich so viele frische Leckereien für gesellige Kochabende und so viele erfrischende Getränke, um Erfolge zu feiern. Eine Tür, die für fast jeden Anlass eine passende Antwort in Form von optimal gekühlten Lebensmitteln und Getränken zu bieten hat. Eine Tür mitten im Lebensraum Küche und doch unscheinbar hinter der Küchenfront versteckt. Die BORA Kühl- und Gefriersysteme.

### Lebensmittel knackfrisch lange lagern

Mit den Kühl- und Gefriersystemen schließt sich für BORA ein Kreis: von der Feuerstelle über Wasser und Dampf bis hin zu Kälte und Eis. Das Kocherlebnis wird über die Zubereitung von Lebensmitteln auf den Kochfeldern und im FlexBackofen hinaus erweitert: Durch die BORA Kühl- und Gefriersysteme lagern Sie Zutaten nun effektiv gekühlt und ordentlich aufgeräumt. Die Kühl- und Gefriersysteme decken alle Bedürfnisse der Lebensmittellagerung ab. Zur Auswahl stehen vier Systeme von BORA Cool, das Kühlgerät, das Kühlgerät mit 4-Sterne-Gefrierfach und die Kühl-Gefrierkombination mit und ohne Wasseranschluss, sowie BORA Freeze, der Gefrierschrank mit Wasseranschluss. Trotz produktspezifischer Vorteile besitzen alle Geräte auch viele Gemeinsamkeiten. Sie überzeugen durch ihr hochwertiges Design in wohnlicher Gestaltung dank der All-Black-Metallelemente sowie der edlen Farbgebung in Grautönen, die die Bühne für farbenfrohe, satte Lebensmittel bieten. Zudem verfügen alle Kühl- und Gefriersysteme über praktisches Zubehör. Der Verzicht

auf Zierleisten und -elemente sowie die Verwendung einfach herausnehmbarer Einsätze unterstreichen die Konzentration auf das Wesentliche und erleichtern außerdem die Reinigung.

### Zwischen Steckenpferd und Innovation

Auch in den Kühlsystemen wird für frische Luft gesorgt: Der im Kühlschrank verbaute Geruchsfilter verringert die Gerüche von Lebensmitteln. Weiterhin werden die Temperaturen in allen Bereichen des Kühlschranks dank des ausgeklügelten Luftzirkulationskonzepts stets stabil gehalten. Es ist für optimale Luftzirkulation gesorgt. Lebensmittel lagern kühl wie an der frischen Luft. Die vielen verschiedenen Lichtquellen sorgen dafür, dass jedes Lebensmittel beleuchtet wird, egal, wo es steht. Die Glasplattenträger fungieren gleichzeitig auch als Lichtquellen, sodass selbst bei vollem Kühlschrank für genügend Ausleuchtung gesorgt ist. Durch das angenehme Licht wird den Lebensmitteln im Kühlschrank eine Bühne in ansprechendem Ambiente geboten. Die Glasplatten sind durch mehrere Einschubmöglichkeiten variabel einsetzbar.

**Alles in bester Ordnung**

Durch die Möglichkeit der individuellen Anordnung der Zubehörelemente kann der Innenraum stets ordentlich gehalten werden. Die gelagerten Lebensmittel geraten nicht mehr in Vergessenheit. So werden weniger Lebensmittel entsorgt. Die Zubehörelemente zeichnen sich außerdem durch ihre multiplen Einsatzmöglichkeiten aus. Das einzigartige Multitablett kann beispielsweise gleichermaßen als Beerenfach, Käseglocke oder zum Auftauen und Einfrieren von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich sowohl für die Kühl- als auch für die Gefriersysteme und ist in allen unterschiedlich temperierten Lagerbereichen einsetzbar. Dank ihres stilvollen Designs können die Zubehörartikel direkt aus den Kühl- und Gefriersystemen auf den Esstisch gestellt werden.

Die beweglichen Elemente im Inneren der BORA Kühlsysteme sind einfach herausnehmbar, leicht zu reinigen und aus robusten Materialien hergestellt. Hygienisch sauberes Kühlen kann so leicht sein. Auch aus ergonomischer Sicht hat der Kühlschrank einiges zu bieten: Vor allem die weiter unten im Kühlschrank befindlichen BORA Fresh zero Wannen können bequem entnommen und im Stehen auf der Arbeitsplatte mit den Einkäufen befüllt werden. Danach einfach wieder in den Kühlschrank einsetzen und so weniger lange gebückt stehen. Bei Temperaturen von etwa 0° Grad im BORA Fresh zero Bereich des Kühlgeräts und selbstregulierbarer

Luftfeuchtigkeit durch den Feuchtigkeitsdeckel lagern selbst empfindliche Lebensmittel wie unverpacktes Gemüse und Obst hier unter optimalen Umständen – Vitamine und Mineralien bleiben länger erhalten. Durch die Multifunktionsebene sind der BORA Fresh zero und der Kühlbereich voneinander getrennt.

Die verschiedenen Ausstattungspakete der Kühl- und Gefriersysteme sorgen in jeder Haushalts-situation für eine optimale und ordentliche Innenraumgestaltung der Kühl- und Gefriersysteme. Der vorhandene Platz wird bestmöglich für die Lebensmittellagerung genutzt. Es kann frei zwischen den drei Ausstattungsvarianten BORA Good (Grundausstattung), BORA Better (Grundausstattung mit Zubehör) und BORA Best (Grundausstattung mit erweitertem BORA Zubehör) gewählt werden. So haben Sie selbst im Griff, wie viel und welches Zubehör Sie in Ihrem Kühl- oder Gefriersystem benutzen möchten. Das war noch längst nicht alles. Entdecken Sie, was sich hinter den abwechslungsreichsten Türen von BORA mitten im Lebensraum Küche befindet. Überzeugen Sie sich jetzt von den BORA Kühl- und Gefriersystemen.



[bora.com/cool](https://bora.com/cool)



Durch die verschiedenen Lichtquellen werden alle Lebensmittel gleichmäßig beleuchtet.



Oben: Die beweglichen Elemente im Inneren der BORA Kühlsysteme sind einfach herausnehmbar, leicht zu reinigen und aus robusten Materialien hergestellt.

Links: Die BORA Fresh zero Wanne im Inneren kann bequem und einfach entnommen werden.



## Außergewöhnlich lange haltbar durch effektiven Luftentzug

Mit dem BORA QVac Einbauvakuumierer sorgen Sie dafür, dass Lebensmittel bis zu dreimal länger haltbar bleiben. So reduzieren Sie auf einfache Weise Lebensmittelabfälle. Durch das Vakuumieren verlieren die Nahrungsmittel weder an Geschmack noch an ihrem knackfrischen Aussehen.

### Vakuumieren für weniger Lebensmittelabfälle

Von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch über Soßen, Suppen und Eintöpfe, roh oder gekocht – durch das Vakuumieren können Lebensmittel länger aufbewahrt werden, ohne dass sie ihren natürlichen Geschmack oder ihre Konsistenz verlieren. Die luftdicht verpackten Lebensmittel sind vor Umwelteinflüssen wie Bakterien und den Geschmäckern anderer Lebensmittel, die beispielsweise im Kühlschrank nebeneinander gelagert werden, geschützt. Vakuumierte Lebensmittel bleiben bis zu dreimal länger frisch. Für die optimale Haltbarkeit sorgt die Kombination von Vakuumieren und Einfrieren – dabei wird zusätzlich ein Gefrierbrand vermieden. Durch das

Vakuumieren mit dem BORA QVac und das anschließende Garen der Lebensmittel mithilfe des Spezialprogramms „Sous-vide-Garen“ im BORA X BO erzielen Sie beim Kochen ohne großen Aufwand Ergebnisse wie ein Profi. BORA QVac verfügt über drei verschiedene Funktionen: das Vakuumieren in Vakuumierboxen und Vakuumierbeuteln, das Wiederverschließen von Flaschen sowie die Marinierfunktion.

### Nicht einfach nur Funktionen – Special Effects

Dank des innovativen und einzigartigen Einbaukonzepts raubt der BORA QVac keinen heißbegehrten Platz auf den Arbeitsflächen in Ihrer Küche: Das Gerät befindet sich – wie der Unterbau der



Linke Seite: Bei BORA QVac können Lebensmittel in den mitgelieferten Vakuumierboxen, mit einer Füllmenge von ein und zwei Litern, vakuumiert werden.

Oben: Mit dem Vakuumierverschluss bleiben Flüssigkeiten und Getränke länger haltbar.

Unten: BORA QVac eignet sich perfekt für das Vakuumieren von Lebensmitteln als Vorbereitung für das Sous-vide-Garen im BORA X BO.

Kochfeldabzüge – unter der Arbeitsplatte. Der Einbauvakuumierer kann sowohl flächenbündig wie auch aufgesetzt eingebaut werden.

Spezielles Zubehör und Funktionen wie der BORA Marinier-Ring oder der Auto-Stopp verbessern Ihr Kocherlebnis. Durch den Marinier-Ring, der auf eine der zugehörigen Vakuumierboxen gesetzt wird, entsteht ein Unterdruck. Dieser sorgt dafür, dass sich die Poren der Lebensmittel schneller öffnen, sodass die Marinade in maximal zehn Minuten einzieht. Weiterhin hilft der Vakuumierschluss, Flüssigkeiten wie Weine oder Öle in geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen.

Die Auto-Stopp-Funktion schaltet das Vakuumiersystem automatisch ab, wenn der richtige Vakuumgrad erreicht ist. Eine akustische Rückmeldung signalisiert, wann der Vakuumvorgang abgeschlossen ist.

Den BORA QVac gibt es in zwei verschiedenen Design-Varianten, die garantiert in jede Küche passen: Stainless Steel und All Black. Die mitgelieferten Vakuumierboxen sind BPA-frei, mikrowellen- sowie gefrierschrankgeeignet und können problemlos in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



[bora.com/qvac](https://bora.com/qvac)

# Kochen und Wohnen in optimalen Lichtverhältnissen mit den BORA Pendelleuchten

Funktional und emotional zugleich. Dezent zurückhaltend und dennoch natürlich edel. Der Lebensraum Küche wird nicht nur durch die Menschen, die sich darin bewegen, zum Leben erweckt. Was wäre das Kochen ohne die passende Beleuchtung? Was wäre ein geselliges Essen in Dunkelheit? Die BORA Beleuchtung sorgt in jeder Situation für die optimale Lichtstimmung.

Die edle horizontale Pendelleuchte BORA Horizon lässt sich durch Gestensteuerung bedienen.

Neu ab Herbst 2023

Die Pendelleuchten BORA Stars und BORA Horizon sind in drei ansprechenden Farben verfügbar: Schwarz, Moosgrün und Roségold.



schwarz

moosgrün

roségold

## Beleuchtung in der Küche

Die Küche ist einer der Räume, in denen wir in unserem Zuhause wohl die meiste Zeit verbringen. Ob offen gestaltet oder als abgeschlossener Raum, mit Kochinsel oder Küchenzeile – die richtige Beleuchtung ist ein ausschlaggebendes Kriterium. Gedimmt warmes Licht beim Essen mit Freunden und Familie oder strahlend klares Licht beim Zubereiten der Speisen – die Beleuchtung muss funktional oder emotional ansprechend sein, um das bestmögliche Kocherlebnis zu gewähren und die Küche in einen Wohlfühlort zum Verweilen zu verwandeln. Die lineare Pendelleuchte BORA Horizon\* sowie die vertikale Pendelleuchte BORA Stars schweben über den Arbeitsflächen, dem Kochfeld oder dem Esstisch und sorgen durch die Dimmbarkeit je nach gewünschter Situation für optimale Ausleuchtung und angenehme Atmosphäre. Beide Pendelleuchten sind in drei verschiedenen Farben erhältlich, die Ihre Küche erstrahlen lassen: beruhigendes Moosgrün, elegantes Schwarz und malerisches Roségold. Die hochwertigen Lichtsysteme fügen sich unaufgeregt in das Gesamtbild ein und unterstützen die freie Sicht auf das, was vor Ihnen liegt – bestes Essen in guter Gesellschaft.

## Spotlight an für BORA Horizon und BORA Stars

Die lineare Pendelleuchte BORA Horizon eignet sich als indirektes Ambiente-Licht über dem Esstisch genauso wie als direkte Lichtquelle über dem Kochfeld – die kompakte „2 in 1 Beleuchtung“ mit höchster Lichtqualität. Die fünfstufige Lichttemperaturänderung sowie das stufenlose Dimmen sorgen für eine angenehme Atmosphäre in jeder Kochsituation. BORA Horizon ist werkzeuglos verstellbar: In der Variante „fix“ ist die Höheneinstellung über die Seilstopper am

Deckengehäuse vorzunehmen und in der Variante „move“ direkt am Leuchtkörper, sodass Sie die Höhe der Beleuchtung individuell an die Gegebenheiten in Ihrem Koch- und Essbereich anpassen können. BORA Horizon ist einfach per Gestensteuerung bedienbar (Licht aus, Licht an, Licht dimmen, Lichtfarbe wechseln) – das Händewaschen vor dem Bedienen des Lichtschalters gehört somit der Vergangenheit an. Gestalten Sie Ihre Küche mit BORA Stars, wie Sie es wünschen: Die vertikale Pendelleuchte BORA Stars ist als einzelnes Licht in einer Aufbau- und einer Einbauvariante oder mit jeweils drei Leuchten in linearer oder zirkularer Anordnung erhältlich. BORA Stars kann durch einen Dreh- oder Lichtschalter stufenlos gedimmt werden – auch hier lässt sich die Beleuchtung also an die spezifische Kochsituation anpassen. Setzen Sie edle Lichtakzente mit BORA Stars. Der Lebensraum Küche erstrahlt mit der neuen BORA Beleuchtung. Ein Lebensraum aus einem Guss mit einem holistischen Konzept aus Kochfeldabzugssystem, Dampfbackofen, Kühl- und Gefriersystem und Beleuchtung.



[bora.com/lighting](https://bora.com/lighting)

\*Designed by Gerhard Grimmeisen



### Zeitloses Design

Durch das minimalistische BORA Design und den Verzicht auf unnötige Kanten fügen sich die Geräte nahtlos in jede Küche ein. Vom mattschwarzen Einbaurahmen des BORA X BO bis zu den Holzelementen der Kühlschrankzubehör-Artikel – BORA setzt stets auf hochwertige Materialien. Diese werden dank einer durchdachten Beleuchtung ideal in Szene gesetzt. Reduziert und formvollendet bis ins Detail.



### Leichte Reinigung

BORA überzeugt auch im Alltag: Alle beweglichen Teile der Kochfeldabzugssysteme lassen sich einfach ausbauen und im Geschirrspüler reinigen. Die robusten, hochwertigen Materialien, aus denen die Produkte gefertigt werden, sind kratz- und scheuerbeständig. Aufgrund des minimalistischen Designs sind alle Flächen gut zugänglich – vom hygienisch sauberen Kühlschrank bis zum selbstreinigenden Dampfbackofen legen Ihre Küchengeräte so stets einen glänzenden Auftritt hin.



### Frische Luft und freie Sicht

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel dort ab, wo sie entstehen – damit ist BORA Pionier im Bereich der Luftfiltration. Mit BORA kochen, backen und lagern Sie wie an der frischen Luft und haben dabei freie Sicht auf das Wesentliche: geordnete Lebensmittel, gutes Essen und nette Gesprächspartner. Keine unangenehmen Gerüche, kein Dampf im Blickfeld, keine beschlagene Brille, keine eingeschränkte Sicht.



### Einfache Bedienung

Alle BORA Geräte überzeugen durch ihre intuitive Bedienung – durch Antippen bzw. Sliden auf der Touchfläche der Kochfelder, des BORA X BO und der Kühl- und Gefriersysteme, Drehen der Bedienknöpfe sowie Dimm-Funktion und Gestensteuerung bei BORA Beleuchtung wird das Kochen und Essen zum Erlebnis.



### Höchste Performance

Mit den BORA Produkten kochen und backen Sie wie ein Profi und lagern Ihre Lebensmittel effektiv und ordentlich gekühlt. Sie erzielen gleichmäßige Garergebnisse, nutzen die optimale Wärmeverteilung und Luftführung. Zudem ermöglichen Ihnen die BORA Produkte maximalen Stauraum und individuelle Planungsfreiheit und liefern dank ausgeklügelter Technik perfekte Kochergebnisse – ganz ohne unangenehme Gerüche oder störenden Lärm.

# Raum zum Leben

BORA bietet viele Vorteile – Ihre Küche kann damit nur gewinnen. Und Sie natürlich auch.



# BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.

Der BORA X BO ist ein Alleskönner. Er vereint die Funktionen eines Backofens mit jenen eines Dampfgarers. Mit seinem großen Touchdisplay und den voreingestellten Programmen überzeugt er durch eine einfache Bedienung – und reinigt sich sogar selbst.

Ob knuspriger Braten, köstliches Gemüse oder goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung und optimalen Wärmeverteilung liefert der BORA X BO Flex-Backofen perfekte Garergebnisse – selbst wenn Sie drei gefüllte Bleche auf einmal hineinschieben! Der BORA X BO ist eine neue Sensation in der Privatküche. Inspiriert ist der Dampfbackofen von der gehobenen Gastronomie-Küche: Wir haben uns mit Weltmarktführern in diesem Bereich zusammengetan, um ein Profigerät zu entwickeln, das unsere BORA Kochfeldabzugssysteme ergänzt und das Kocherlebnis bei Ihnen zu Hause perfektioniert. Der BORA X BO vereint die Funktionen von zwei Küchengeräten: Er ist Dampfgarer und Backofen in einem. Das Garen erfolgt rein durch Heißluft, gepaart mit Wasserdampf. Mit der innovativen Dampftechnologie der Profis und der intuitiven Bedienung können Speisen individuell, gesünder und vor allem rasch und unkompliziert zubereitet werden. Der BORA X BO kann nicht nur backen, braten und heißluftgrillen, sondern vor allem auch die Lebensmittel schonend dämpfen. Denn das Gargut wird von Wasserdampf umhüllt und behält so seinen frischen Geschmack sowie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Die automatische Dampfabsaugung garantiert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür kein heißer Dampf ins Gesicht steigt und in den Raum entweicht. Die automatische Dampfabsaugung



Links: Ästhetisches Design war schon immer ein wichtiges Kriterium bei BORA. Ein schwarzer Einbaurahmen und der Garraum aus Edelstahl tragen zum unverwechselbaren Eindruck des BORA X BO bei.

Unten: Das riesige und edel-minimalistische Touchdisplay an der Vorderseite lässt sich für den Filterwechsel oder – bei niedriger Arbeitshöhe – für die leichtere Bedienung einfach hochklappen.



Erleben Sie die Performance des BORA X BO im Video.



führt den Dampf vor dem automatischen Öffnen der Tür nach hinten ab – und das völlig geruchlos. Der Aktivkohlefilter absorbiert alle Gerüche, selbst intensive Aromen wie das von Fisch. Lässt man die Position der Tür nach dem Öffnen unverändert, schließt sie nach einiger Zeit automatisch – das schont das Gargut und spart Energie. Möchte man aber ganz bewusst den Duft von z. B. frisch gebackenem Kuchen genießen, so kann die Menge des abzusaugenden Dampfes nach Belieben reduziert werden.

#### Einfache und intuitive Bedienung

Ein hochauflösendes 19-Zoll-Touchdisplay macht die Bedienung des Dampfbackofens kinderleicht. Das Display reagiert komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können dabei zwischen manuellem Garen, der Klassik-Funktion und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialprogramme nutzen, die viele Arbeits-

schritte im Alltag erleichtern – beispielsweise Auftauen oder Schokoladeschmelzen. Praktisch ist, dass der Dampfbackofen auch das Warmhalten der fertig zubereiteten Speisen ermöglicht. Dabei kann für jedes Gericht die perfekte Temperatur (stufenlos zwischen 40° C und 72° C) gewählt werden. Die Klassik-Funktion eignet sich für Nutzer, die von einem herkömmlichen Backofen auf das Kochen mit Dampf umsteigen. Das Klassik-Menü unterscheidet vier Betriebsarten: Heißluft

erzeugt eine gleichmäßige Bräunung und ist besonders geeignet für Backwaren. Beim Backen mit Feuchtigkeit bleiben Gerichte wie Fisch und Fleisch stets saftig. Das Dämpfen ist eine sehr schonende Garmethode. Dabei bleiben Vitamine und Nährstoffe besser erhalten und dadurch ist es prädestiniert für Gemüse, Fisch und zartes Fleisch. Und durch das Heißluftgrillen erhalten Grillfleisch, Gratiniertes und Grillgemüse eine intensive Bräunung.



**Perfekte Gerichte auf Knopfdruck**

Der BORA X BO erleichtert das Kochen durch voreingestellte Programme. Die Automatikprogramme haben die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe für die jeweiligen Lebensmitteltypen bzw. Gerichte hinterlegt (für vier Portionen). Bei bestimmten Programmen können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z. B. hart/bissfest/weich) über einen Regler individualisiert werden.

**Beste Materialien und ikonisches Design**

Wie bei allen BORA Produkten ist auf das Design spezielles Augenmerk gelegt worden. Der schwarze Rahmen und das minimalistische Äußere erheben ihn in den Rang eines Kunstwerks. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos ins edle Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt. Der BORA X BO wird mit einem Universalblech geliefert, das für optimale Garergebnisse sorgt. Dessen Aluminiumkern hat einen Keramiküberzug und außen eine sehr hochwertige Antihaftbeschichtung, wie sie auch im Profibereich eingesetzt wird.

Und das Beste, wovon jeder Koch geträumt hat: Das Reinigungsprogramm des BORA X BO macht ein Nachwischen des Garraums überflüssig, denn er wird mithilfe der Reinigungskartusche wieder blitzblank und gleichzeitig entkalkt.

Oben: Mit den Automatikprogrammen des BORA X BO gelingen Gerichte wie Bratkartoffeln jedes Mal.

Unten: Das Reinigungsprogramm reinigt und entkalkt den Garraum gründlich mit heißem Wasserdampf und den umweltverträglichen Wirkstoffen der Reinigungskartusche.



**Augmented Reality:**  
BORA X BO virtuell nach Hause holen.



**Ideale Ergänzung: die innovative BORA Multischublade.**

Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO Flex-Backofen ist die innovative BORA Multischublade. Aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl gestaltet, lässt sich die flächenbündige, grifflose Schubladenfront durch sanftes Drücken öffnen. Dank der Voreinstellungen und des großen Stauraums ist das Multitalent vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen aufwärmen, auftauen oder warm halten. Die Temperatur- und Zeitregelung ist manuell einstellbar. Die Multischublade gibt es in zwei Größen, 140 und 290 mm. Bei der höheren Variante der Multischublade kann sogar auf zwei Ebenen gearbeitet werden. Und der Ebenenrost lässt sich einfach und komfortabel in der Spülmaschine reinigen. Dank BORA Connect besteht die Möglichkeit, die Multischublade

mit dem BORA X BO zu vernetzen und über das Display des BORA X BO zu bedienen. So ist die Multischublade ein zusätzlicher Garant dafür, dass selbst anspruchsvolle Menüs perfekt gelingen!



[bora.com/multi-drawer](https://bora.com/multi-drawer)

 Geschirr vorwärmen 60° C   1 h	 Speisen aufwärmen 100° C   1 h
 Speisen warm halten 70° C   3 h	 Niedertemperaturgaren 80° C   30 min-6 h
 Speisen auftauen 30° C   4 h	 BORA Connect Konnektivität



# BORA Professional 3.0

Revolutionär besser.

Das BORA Professional 3.0 ist ein Perfektionist. Als modulares System zeichnet es sich durch individuell zusammenstellbare Kochfelder aus und bietet verschiedene Möglichkeiten der Bedienung. Es unterstützt bei der Zubereitung und sorgt für außerordentliche Kochergebnisse auf höchstem Niveau.

#### Design-Highlight für anspruchsvolle Kochliebhaber

Das BORA Professional 3.0 verbindet wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Die Kochfelder können individuell kombiniert werden. Ob Flächeninduktion und Gas, ob Wok und Tepan-Edelstahlgrill – es sind Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern möglich. Bei mehr als zwei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich. Visuell prägend sind die Bedienknöpfe mit schwarzer Glasoberfläche an der Küchenfront. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Formvollendetes Design trifft auf höchste Technikansprüche: BORA Professional 3.0 ist ein ausgereiftes System, das den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort auf ein neues Level bringt – das Nonplusultra in der Küche.



Links: Das modulare System BORA Professional 3.0 passt sich durch die individuelle Kombination von Tepan, Gas und Wok Ihren Gestaltungswünschen und Kochvorlieben an. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander. Mehr als zwei Kochfelder erfordern einen weiteren Abzug.

Rechts: Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und schwarzer Glasoberfläche mit klarer LED-Anzeige.

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



Alle BORA Kochfelder können mit Steckdosen ergänzt werden.

### Raffiniert und doch einfach

In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung ein Produkt der Erkenntnisse aus der jahrelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme ist. Die Kombination aus klassischem drehbarem Knebel und Touch-Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Bedienung leicht und präzise. So erhöht die Rechtsdrehung etwa die Leistung, während die Linksdrehung diese bis auf 0 reduziert. Einfach gestaltet wurde auch die Bedienung der Kindersicherung und der Pausefunktion, die sich schnell und effizient mit dem mittigen Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren lassen.

### Perfektion bis ins Detail

Nicht nur wegen seiner übertiefen Kochfelder ist BORA Professional 3.0 besonders – es spielt auch in puncto Performance ganz oben mit: Das rasante Aufheizen auf 250° C in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Die ge-

wünschte Temperatur wird gradgenau angezeigt und ziel-sicher gehalten. Bei aktivierter Abzugsautomatik erkennt das System die gewählte Kochstufe und passt automatisch die Intensität des Abzugs an. Trotz aller Star-Allüren ist das Professional keineswegs abgehoben. Wie bei allen BORA Kochfeldabzugssystemen sind auch beim BORA Professional 3.0 die dem Kochdunst ausgesetzten Teile herausnehmbar, um sie im Geschirrspüler zu reinigen. Maximale Leistung bei minimalem Aufwand – und Geräuschpegel. Während der Lüfter für frische Luft und freie Sicht sorgt, ist davon kaum etwas zu hören. Immerhin ist das System Teil der BORA Familie!



[bora.com/professional](https://bora.com/professional)





# BORA

## Classic 2.0

### Grenzenlose Freiheit.

Das modulare Kochfeldabzugssystem BORA Classic 2.0 ist anpassungsfähig und unkompliziert, denn die Kochfelder können individuell zusammengestellt werden. Die Bedienung erfolgt über eine haptische Touchmulde, die zentral am Kochfeld platziert ist.

#### **Keine Kompromisse und keine Limits**

Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis: Das war die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. Durch ihre zentrale Anordnung bieten zwei Induktionskochfelder Platz für vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen auch für eine gleichmäßige Erwärmung sehr großer Töpfe oder Bräter, wie der BORA Grillpfanne.

#### **Kochkunst trifft auf raffinierte Technik**

Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Ab drei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug erforderlich. Beim HiLight-Kochfeld wird ein zwischen den Kochzonen liegender Heizkreis zugeschaltet – so lassen sich zwei Kochzonen flexibel zu einer Bräterzone im XXL-Format verbinden. Beim Tepan-Edelstahlgrill stehen nach nur fünf Minuten Aufheizzeit präzise geregelte 250° C zur Verfügung. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem leistungs-



starken Gaskochfeld zum Vergnügen. Herzstück des BORA Classic 2.0 ist der BORA Kochfeldabzug, der nochmals verfeinert wurde. Durch die automatische Abzugssteuerung ist ein manuelles Nachjustieren zwar jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic 2.0 so leise, dass Ihre Unterhaltung nicht gestört wird.



[bora.com/classic](https://bora.com/classic)

**Puristisches Design und leichte Reinigung**

BORA ist ein Synonym für innovatives Produktdesign. Der minimalistische Look integriert sich dezent in die Küchenarchitektur. Und die per-

fekte Linienführung erlaubt eine unauffällige und smarte Integration in jede moderne Küche. Die Bedieneinheit ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert. Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach, da sich kaum Schmutz ansammeln kann. Besonders praktisch: Nach dem Kochen können Sie die mit Kochdünsten in Kontakt stehenden Teile einfach entnehmen und reinigen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Intuitiv, innovativ und inspirierend: Das ist das modulare System BORA Classic 2.0.



Oben/links: Die Anzahl und die Art der Kochfelder können problemlos an die persönlichen Kochbedürfnisse angepasst werden.

Rechts: Durch das minimalistische Design passt BORA Classic 2.0 in jede Küchenarchitektur.



# BORA X Pure

Pure Perfektion.

Mit seiner markanten Einströmdüse sticht es unter den Kochfeldabzügen heraus – und setzt auch mit seinen extra-breiten Kochzonen ein Statement. Ein Design-Highlight der Extraklasse eben.

## Höchste Funktionalität bei markantem Design

BORA X Pure setzt mit Qualitäten neue Maßstäbe, die alle bisherigen BORA High-End-Lösungen nochmals übertreffen. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld (830 mm) und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse, die schon viele Fans gefunden hat. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA Produkten gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung des Kochgeschirrs. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung: von sehr großen Töpfen, Brättern sowie der BORA Grillpfanne bis hin zu kleinem Kochgeschirr mit Bodendurchmesser von mindestens 120 mm.



### Flüsterleise und intuitiv zu bedienen

Die Küche ist der Mittelpunkt jedes Wohnraums. Umso angenehmer ist die niedrige Lautstärke von BORA X Pure. Selbst bei hohen Leistungsstufen kann man sich direkt neben dem Kochfeld ungestört unterhalten. Das ermöglichen die Ingenieure bei BORA mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines geräuscharmen Lüfters. Zusätzlich werden die Gerüche im Umluftbetrieb mittels eines hocheffizienten Aktivkohlefilters neutralisiert. Die sControl Bedienung mit vertikalem Slider macht die Steuerung durch intuitive Auf- und Abwärtsbewegungen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Im Standby ist die Bedienung nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

### Intelligentes Design

Über alle Standards hinaus überzeugt BORA X Pure auch durch ein wegweisendes und ästhetisches Design. Die Einbauhöhe beträgt lediglich 199 mm ab der Oberkante der Arbeitsplatte. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch. Auch fehlendes, ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr wird automatisch registriert und eine entsprechende Anzeige an der Bedienung aktiviert. Ein besonderes Feature des BORA X Pure ist die Warmhaltefunktion: Drei Warmhaltestufen mit konstanter Temperatur von 42° C, 74° C oder 94° C sind perfekt geeignet zum richtig temperierten Schmelzen, zum Warmhalten von Speisen und zum Simmern, dem schonenden Garen von Lebensmitteln. So gelingt jedes Essen mit Freunden und Familie.

Oben: Freie Sicht – BORA befreit von den Zwängen der Dunstabzugshaube.

Rechts oben: Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Bedienung.

Rechts unten: Die BORA Grillpfanne bietet durch ihre Materialeigenschaften eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Grillergebnisse.



[bora.com/x-pure](https://bora.com/x-pure)



# BORA Pure

## Eine Klasse für sich.

BORA Pure ist individuell im Design und maximal in der Leistung. Auch wenn es sich optisch zurückhält, schafft es an der richtigen Stelle Einzigartigkeit. Die austauschbare Einströmdüse ist in verschiedenen Farben erhältlich, die kompakte Größe lässt Platz für das Wesentliche.

### Puristisches Design

Der Name ist Programm. BORA Pure steht für puristisches, reduziert-minimalistisches Design. Durch kompakte Abmessungen und eine Kochfeldtiefe von 515 mm ist das System für die Standard-Küchenzeile aller gängigen Hersteller passend. Darüber hinaus überzeugt das als Abluft- und als Umluftvariante erhältliche System durch die geringe Gerätehöhe von weniger als 20 Zentimetern. Bei der Umluftvariante sorgt die integrierte Filtereinheit dafür, dass der maximale Stauraum im Unterschrank erhalten bleibt – was besonders bei kleinen Küchen ein großer Vorteil

ist. Das Kürzen von Schubladen wird im Umluftbetrieb vermieden. Damit integriert sich BORA Pure perfekt und dezent in jede Küchenarchitektur und ist ein wahres Design-Highlight.

### Individuell wie Sie

So einfach wie nie lässt sich BORA Pure individualisieren, sodass Sie einfach persönliche Akzente setzen können: Die Einströmdüse des Kochfeldabzugs passt sich an Ihre Farbwünsche an. Wählen Sie aus den sieben Tönen Greige, Sonnen-gelb, Orange, Rot, Jadegrün, Blau oder Lichtgrau und entscheiden Sie, welche Farbe am besten zu





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

Oben: Die in sieben Farben erhältliche Einströmdüse setzt Akzente in der Küche und kann problemlos ausgetauscht werden. Alle farbigen Einströmdüsen finden Sie auf Seite 47.

Ihnen und Ihrer Küche passt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur einem Handgriff durch eine andersfarbige ersetzen.

**Modernste Technologie ganz intuitiv**

BORA Pure überzeugt nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Vier Induktionskochzonen bieten Platz für vier bis zu 24 cm große Töpfe gleichzeitig. Die Leistung des Kochfeldabzugs passt sich bei aktiver Abzugsautomatik dem jeweiligen Kochverhalten an. Durch die optimale Luftführung und den extrem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Sie jedes Brutzeln oder Zischen hören, und Gerüche

werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Der vereinfachte Filterwechsel erfolgt von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden. Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch. Und durch die intuitive und kontextsensitive Bedienung werden ausschließlich aktuell relevante Funktionen angezeigt.



[bora.com/pure](https://bora.com/pure)



# BORA S Pure

Überraschend viele Möglichkeiten.

Klein, aber oho: Das ist BORA S Pure. Durch die asymmetrische Anordnung der Kochfelder benötigt es minimalen Platz und schafft maximale Planungsfreiheit – ohne dabei auf Funktionalität oder Ästhetik zu verzichten. Besonders die Kaffeefunktion macht BORA S Pure einzigartig.

#### Stil trifft Funktion

Außergewöhnlich, minimalistisch, modern – so präsentiert sich BORA S Pure und veredelt mit seinem Erscheinungsbild jede noch so kleine Küche. Ein besonderer Blickfang ist die asymmetrische Platzierung der Abzugsöffnung, ebenso das zurückhaltend gestaltete Bedienfeld – im Standby ist die intelligente Beleuchtung nahezu unsichtbar und reduziert sich im Betrieb auf das Wesentliche. Der vertikale Slider der sControl Bedienung funktioniert intuitiv durch Wischen des Fingers oder direktes Tippen. So zeigt sich das Motto von BORA S Pure: Form follows function. Durch die komplett flächenbündige Ausführung von Abzug und Kochfeld und das schlanke Design integriert sich das Kochfeldabzugssystem harmonisch in moderne Küchenarchitektur.

#### Flexibilität durch Kompaktheit

Der herausragende Vorteil des Systems BORA S Pure ist, dass es aufgrund der extrem kompakten Breite von 60 cm problemlos auch in Standard-Küchenkorpusen verbaut werden kann. Dadurch wird die Küchenplanung flexibler und es ergeben sich völlig neue Gestaltungsmöglichkeiten. Die geringe Höhe von 199 mm

Mit seiner kompakten Breite passt das BORA S Pure System in jede Küchenarchitektur. Zusätzlich bietet der geräumige Unterschrank genug Stauraum für Kochutensilien.



Links: Die Kaffeefunktion von BORA S Pure steuert das Aufbrühen mit induktionsfähigen Espressokannen und schaltet nach der benötigten Zeit automatisch ab.

Unten: Die Einströmdüse wird standardmäßig in Schwarz geliefert. Wer das BORA S Pure individuell an sein Küchendesign anpassen möchte, kann aus sieben weiteren Farben von Sonnen gelb bis Lichtgrau wählen.



sowie die integrierte Filtereinheit in der Umluftvariante garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Kochutensilien im Unterschrank – so muss keine Schublade gekürzt werden. Dabei können Sie auch persönliche Akzente setzen: Neben Schwarz ist die Einströmdüse in sieben weiteren Farben erhältlich – Orange, Rot, Blau, Jadegrün, Lichtgrau, Sonnentgelb und Greige.

**Raum zum Kochen**

Völlig neu gedacht und gestaltet ist das Kochfeld. Zwei der insgesamt vier Induktionsspulen wurden speziell für das System entwickelt. Die asymmetrische Anordnung der Abzugsöffnung ermöglicht das Kochen auf vier unterschiedlich großen Kochzonen mit praktischen Funktionen: Die Topferkennung der Kochzone nimmt das Kochgeschirr bei Aufsetzen automatisch wahr.

Die Kaffeefunktion steuert das Aufbrühen von Kaffee in einer induktionsfähigen Espressokanne mit einem Mindestdurchmesser von 7 cm. Einmal auf die individuelle Wasserfüllmenge Ihrer Espressokanne eingestellt, heizt die Kochzone auf und schaltet nach der benötigten Zeit automatisch ab. So fördert BORA S Pure die Küche in ihrer zeitgemäßen Funktion als Herzstück Ihres Lebensraums.



[bora.com/s-pure](https://bora.com/s-pure)

# BORA Basic

Kochfeld und Kochfeldabzug  
in einem.

Die klassische Einheit aus Hochleistungskochfeld und effektivem Dunstabzug hat einen Namen: BORA Basic. Das BORA Basic besticht durch die gewohnte BORA Qualität – einfache Bedienung, reduziertes Design und beste Performance.

#### Maximale Leistung

BORA Basic vereint Hochleistungskochfeld und effektiven Dunstabzug in einem. Ein besonderes Highlight: Für ein Strahlheizkörper-Kochfeld hat das BORA Basic Hyper eine ausgesprochen schnelle Ankochzeit. Die Hyper-Kochzone vorne links ist eine Strahlheizkörper-Kochzone mit bis zu 50 Prozent höherer Leistung in der Powerstufe. Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen können gleichzeitig vier Töpfe mit bis zu 24 cm Durchmesser genutzt werden. Dabei kann jedes Kochgeschirr verwendet werden – auch Keramik- oder Kupfertöpfe.

#### Raffinierte Technik, dezent verpackt

Das BORA Basic System sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche und ist wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich. Die geringe Höhe von weniger als 20 Zentimetern und die bei der Umluftvariante integrierte Filtereinheit garantieren maximalen Stauraum im Unterschrank. Die schwarze Einströmdüse fügt sich in das Gesamtbild des Kochfelds ein und wirkt dezent und modern. Die Überlaufwanne kann bis zu zwei Liter Flüssigkeit aufnehmen, ohne dass das Gerät beschädigt wird.





**Höchste Funktionalität, rasch montiert**

Die Küche als Zentrum des Wohnraums unterstützt BORA Basic durch viele Funktionen, wie den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Ermöglicht wird dies durch eine optimale Luftführung im Gerät und den Einsatz eines Zwillinglüfter-Systems. Wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme ist auch dieses für eine schnelle und fehlerfreie Montage optimiert. Durch die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75° C gelingt jedes Dinner, auch wenn sich Gäste vielleicht verspäten. Ein Pluspunkt ist die Reinigung: Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen. BORA Basic beweist, dass Funktion nicht nur komfortabel, sondern auch ästhetisch sein kann.



[bora.com/basic](http://bora.com/basic)

Oben: Die Einströmdüse behält auch nach häufiger Reinigung im Geschirrspüler ihre tadellose Optik.

Unten: Egal, ob hoher Topf oder flache Pfanne – BORA Basic saugt alle Dämpfe und Gerüche beim Kochen ab.

# BORA Garantie

**Vorteil sichern: ein Jahr Garantie geschenkt.**

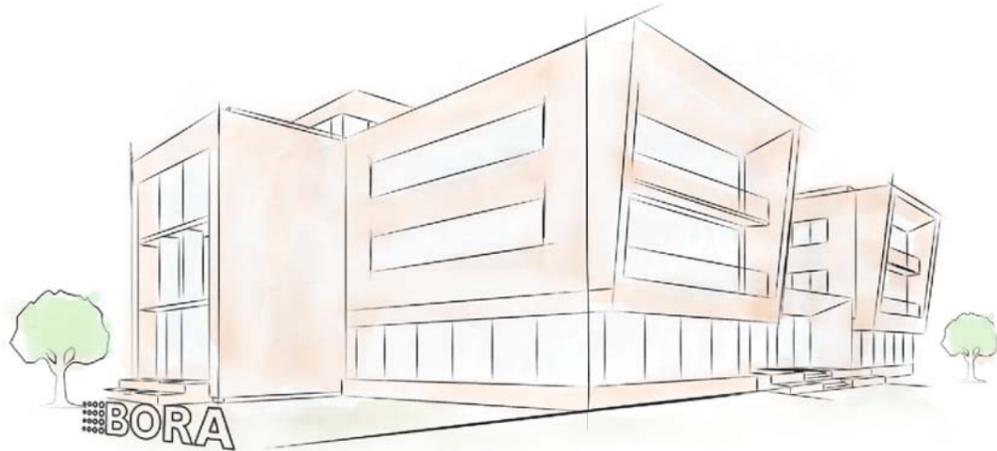
Wir vertrauen auf unsere Produkte und glauben fest an deren Qualität! Und das zeigen wir auch mit unserem Garantieverprechen. Den Registrierungscode Ihres BORA Geräts eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern.



[bora.com/registration](http://bora.com/registration)



# Das ist BORA



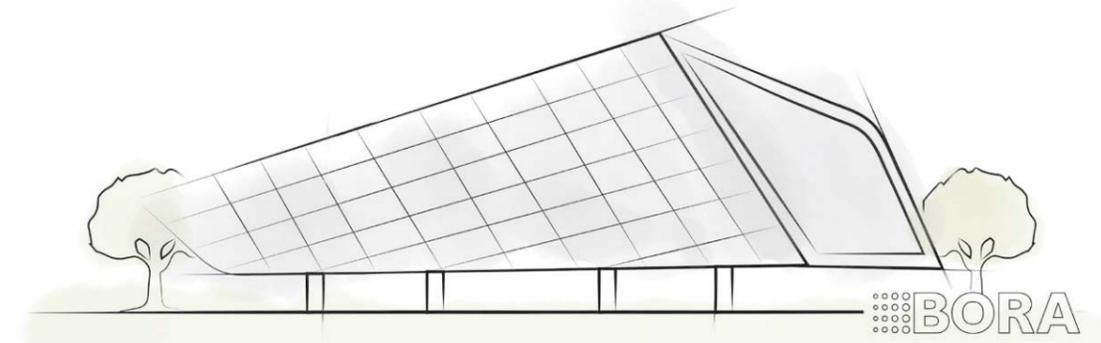
## Von der Idee zum weltweiten Erfolg

Die BORA Geschichte beginnt 2005 mit der Entwicklung erster Prototypen von Kochfeldabzugssystemen, die den Dunst nach unten absaugen, im Werkhaus in Raubling (Bayern). Nach der Firmengründung der BORA Lüftungstechnik 2007, dem wachsenden Erfolg und der weltweiten Expansion in den darauffolgenden Jahren wird 2015 das „Hochhaus“ in Raubling (Bild unten) bezogen. Seither findet die erfolgreiche Entwicklung und Vermarktung von Kücheneinbaugeräten mit Blick auf die Alpen in Niederndorf (Bild oben) und Raubling statt, die Produkte werden in über 60 Ländern vertrieben.



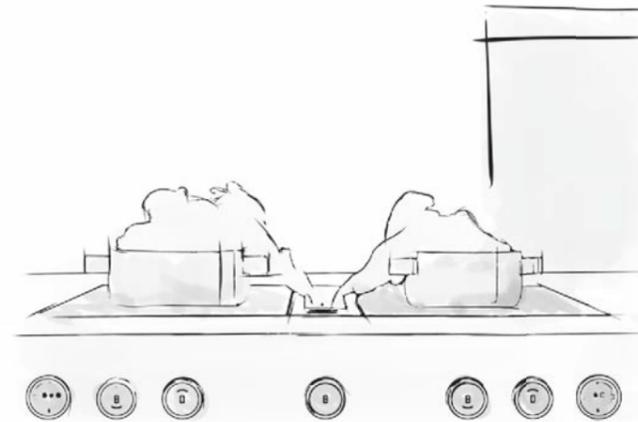
## Profi-Performance für zuhause.

BORA erweitert 2021 sein Produktsortiment um ein weiteres innovatives Gerät und dringt damit in den Lebensraum Küche vor. Mit dem BORA X BO FlexBackofen wird Dampf in seiner schönsten Form genutzt, nämlich zum Backen und Kochen – auf dem Niveau der Profis, aber für Sie zuhause.



## BORA erleben in Herford

Im ostwestfälischen Zentrum der deutschen Küchenmöbel-industrie entsteht 2023 ein weiteres ikonisches BORA Gebäude. Neben einem Flagship-Store bietet es auf über 2.000 m<sup>2</sup> Fläche Platz für außergewöhnliche Produkterlebnisse und kulinarische Hochgenüsse. BORA schafft immer mehr Orte, an denen die Produkte den Endkunden präsentiert werden können – u. a. in München, Sydney und London.



## Innovation im Lebensraum Küche

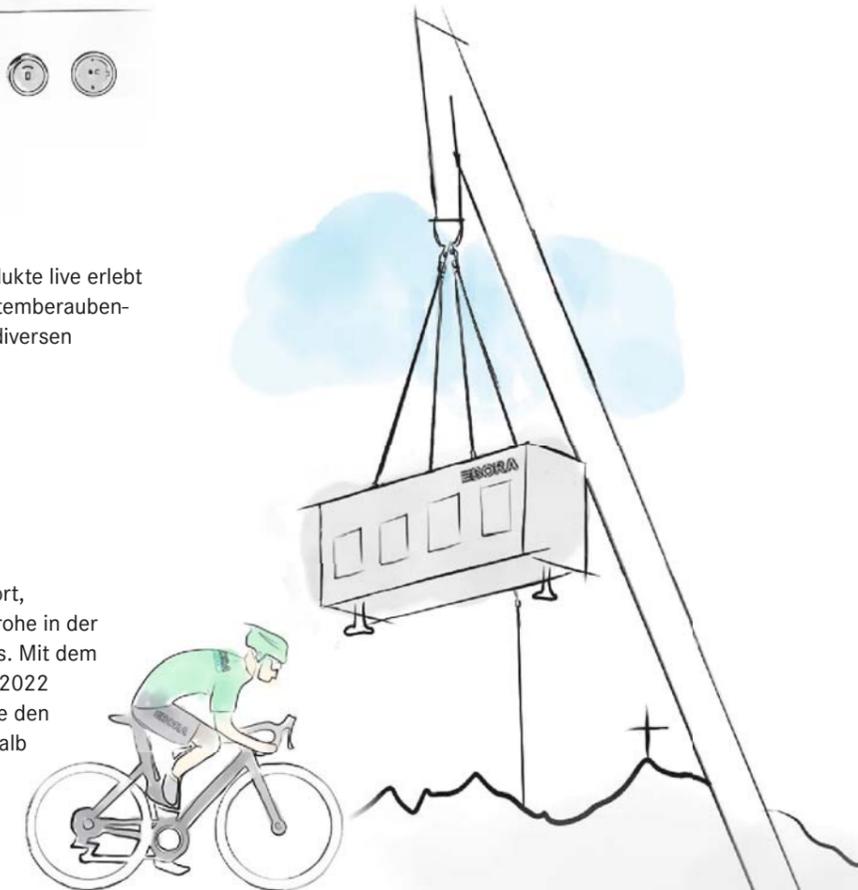
Die Dampfabsaugung nach unten revolutioniert den Lebensraum Küche, die Nachfrage nach integrierten Kochfeldabzugssystemen steigt. Zusätzlich zu den modularen Systemen werden Kompaktsysteme in Standardmaßen entwickelt und auch nach dem Launch des BORA X BO Dampfbackofens steht BORA nicht still – 2023 launcht BORA seine Kühl- und Gefriersysteme sowie die Beleuchtung.

## Einzigartige Erlebnisse in luftiger Höhe

Im ausgebauten Glaskubus werden die BORA Produkte live erlebt – und das in über 30 Metern Höhe. Neben einer atemberaubenden Aussicht werden die Besucher dort auch mit diversen Köstlichkeiten verwöhnt.

## Erstklassig auch im Radsport

Seit 2015 ist BORA Hauptsponsor im Profi-Radsport, seit 2017 begleiten wir unser Team BORA - hansgrohe in der UCI WorldTour, der ersten Liga des Profi-Radsports. Mit dem sensationellen Sieg Jai Hindleys beim Giro d'Italia 2022 fährt das Team das erste Grand-Tour-Podium sowie den ersten Gesamtsieg ein – und steigert auch außerhalb der kulinarischen Sphäre die Bekanntheit der Marke BORA.





# Sie fragen, wir antworten

Die Top-Infos von BORA Customer Care.

## Was mache ich, wenn beim Kochen etwas aufs Kochfeld tropft?

Sie sollten die Verschmutzung am besten gleich mit einem feuchten Tuch beseitigen, da Kalk oder Salz später schwerer zu entfernen sind. Idealerweise reinigt man das Kochfeld, solange es noch lauwarm ist. Wir empfehlen hierzu den Glaskeramik Putzstein von Dr. Beckmann. Wichtig: Spülmittel oder Scheuermilch sollte man nicht verwenden. Haben sich bereits Krusten gebildet, können Sie zunächst einen Glaskeramikschraber nutzen.

## Saugt BORA wirklich alle Gerüche ab?

Kochdunst, verdampfende Fette und die damit einhergehenden Gerüche werden komplett dort abgesaugt, wo sie entstehen – direkt am Kochfeld. Der Koch selbst steht in der frischen Luft, seine Kleider und Haare bleiben vom Kochdunst unberührt und frisch.

## Wie wird der BORA Koch- feldabzug gereinigt?

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

## Was passiert, wenn Flüssigkeit in den Koch- feldabzug läuft?

Keine Sorge, es passiert nichts, denn im Kochfeldabzug können sich – je nach System – bis zu 300 ml Flüssigkeit sammeln. Wird beim Kochen versehentlich einmal mehr verschüttet, kann dank Trennung von Elektronik und Abzugssystem nichts passieren. Bei BORA Basic und BORA Pure können sogar bis zu drei Liter aufgefangen werden. Die Flüssigkeit wird einfach mit einem Lappen aufgewischt und der Abzug durch den abnehmbaren Gehäuseboden gereinigt.

## Wo geht die abgesaugte Luft hin?

Alle BORA Systeme sind sowohl als Abluft als auch als Umluftvariante planbar. Beim Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten direkt nach außen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Raum entfernt. Bei der Umluftvariante wird der Kochdunst über den Lüfter in die speziell entwickelten Aktivkohlefilter geleitet, welche die Kochgerüche effektiv beseitigen. Die gereinigte Luft wird über den Sockelbereich in den Raum zurückgeführt.

## Was ist bei einer Touchbedienung zu beachten?

Auf der Touchbedienung der BORA Kochfeldabzugssysteme finden sich sehr viele Befehle auf sehr kleinem Raum. Das richtige Anwählen der Touchbedienung erleichtert die Benutzung ungemein. Legt man den Finger jedoch zu flach auf, werden weitere Auswahl Tasten möglicherweise überdeckt. So erkennt das Kochfeld die ausgewählte Funktion nicht. Unsere Systeme reagieren am besten, wenn Sie bei der Bedienung der Touchfläche die Fingerspitze gezielt und mit leichtem Druck aufsetzen.

## Was ist der Unterschied zwischen einem Kochfeld mit Induktion und einem Kochfeld mit Strahlheizkörper?

Sowohl unsere Induktionskochfelder als auch unsere Kochfelder mit Strahlheiztechnologie sind mit Glaskeramik ausgestattet. Bei Strahlheizkörpern handelt es sich um ein Elektrokochfeld, unter dessen Glaskeramikplatte Heizspiralen angeordnet sind. Die Energieübertragung erfolgt durch Wärmestrahlung. Die Temperatur kann entweder in Stufen oder stufenlos eingestellt werden. Die Heizleistung bleibt aber nicht konstant, sondern schwankt um den gewählten Rahmenwert. Strahlheizkörper sind in der Anschaffung günstiger als Induktionskochfelder, verfügen jedoch nicht über eine automatische Topferkennung. Deshalb werden auch jene eingeschalteten Kochzonen heiß, auf denen sich kein Geschirr befindet. Beim Induktionskochfeld dagegen erzeugt ein elektromagnetisches Feld elektrische Wirbelströme im Kochtopf, wodurch dieser erwärmt wird. Beim Einschalten wirkt die Energie sofort auf den Topf. Somit ist ein Induktionskochfeld schneller als ein leistungsgleiches Kochfeld mit Strahlheizkörpern. Und die Heizleistung kann in feinen Stufen sehr exakt eingestellt werden.

## Funktioniert BORA auch mit höheren Töpfen?

Auch bei einer Topfhöhe von bis zu 20 cm werden Kochdünste problemlos eingesaugt. Bei höheren Töpfen empfehlen wir, den Kochtopfdeckel schräg aufzusetzen und den Dampf in Richtung Abzug zu leiten.



### Ask the BORA Chef

Sie haben Fragen oder wollen einen Tipp vom Profi? Unsere Köchin Iva hat die Antwort.



## Welches Kochgeschirr verwende ich am besten auf meinem BORA Induktionsherd?

Unsere Induktionskochfelder geben eine sehr hohe Leistung ab. Diese muss vom Kochgeschirr voll aufgenommen werden können, um ein perfektes Kochergebnis zu bieten. Hierzu empfehlen sich Pfannen und Töpfe aus vollmagnetischem Material wie emailliertem Stahl oder Gusseisen. Bei Kochgeschirr aus Edelstahl ist besonders achtzugeben, denn Edelstahl ist nicht automatisch Stahl und auch nicht immer magnetisch genug für die Erwärmung per Induktion. Ein zu kleiner Magnetkern im Boden kann sogar verhindern, dass das Kochgeschirr auf unseren Feldern erkannt wird.

## Wie oft steht ein Filterwechsel an?

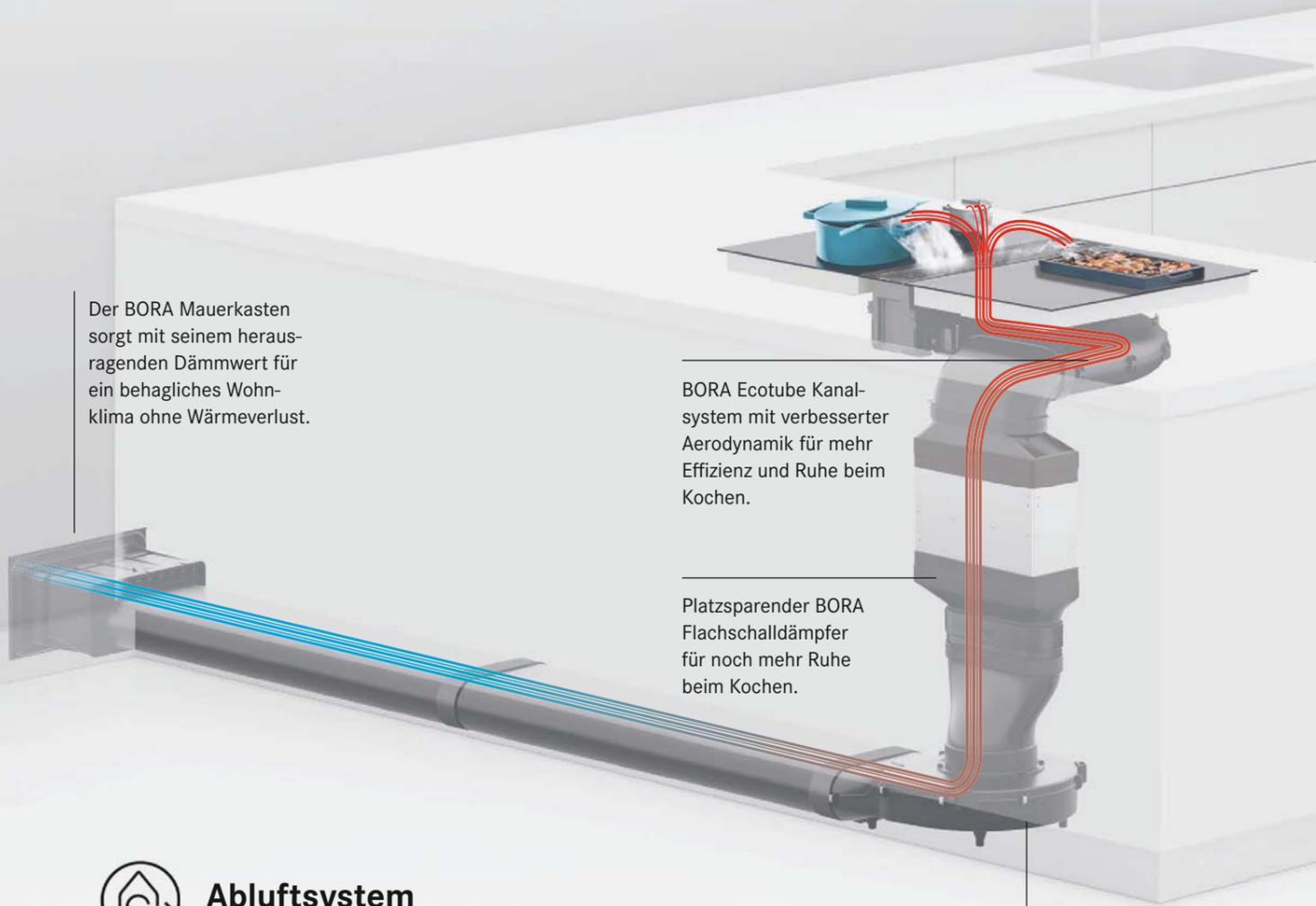
Das hängt von dem BORA Produkt ab. Die Aktivkohlefilter für BORA Basic, X Pure, Pure und S Pure werden nach ca. 150 Stunden Betrieb ausgetauscht. Bei BORA Professional und Classic 2.0 ist je nach Filter ein Wechsel nach 300 bzw. 600 Stunden zu empfehlen. Die Laufzeiten sollten eingehalten werden, denn ist der Filter gesättigt, kann er keine weiteren Geruchsmoleküle binden.

## Und was ist Ihr ultimativer Extratipp?

Innerhalb der ersten 24 Monate nach Installation eines BORA Systems können sich unsere Kunden auf unserer Website registrieren und so die reguläre Garantiezeit von zwei Jahren um ein weiteres Jahr kostenfrei verlängern. Den Link finden Sie auf dem Aufkleber des Kochfeldabzugs oder auf einem Beiblatt. Einmal angemeldet, werden uns alle servicerelevanten Daten angezeigt, wodurch wir im Bedarfsfall schnell und einfach helfen können.

# Abluft oder Umluft?

Die innovativen Kochfeldabzugssysteme entfernen Gerüche dort, wo sie entstehen. Und sorgen so für frische Luft in der Küche.



Der BORA Mauerkasten sorgt mit seinem herausragenden Dämmwert für ein behagliches Wohnklima ohne Wärmeverlust.

BORA Ecotube Kanalsystem mit verbesserter Aerodynamik für mehr Effizienz und Ruhe beim Kochen.

Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

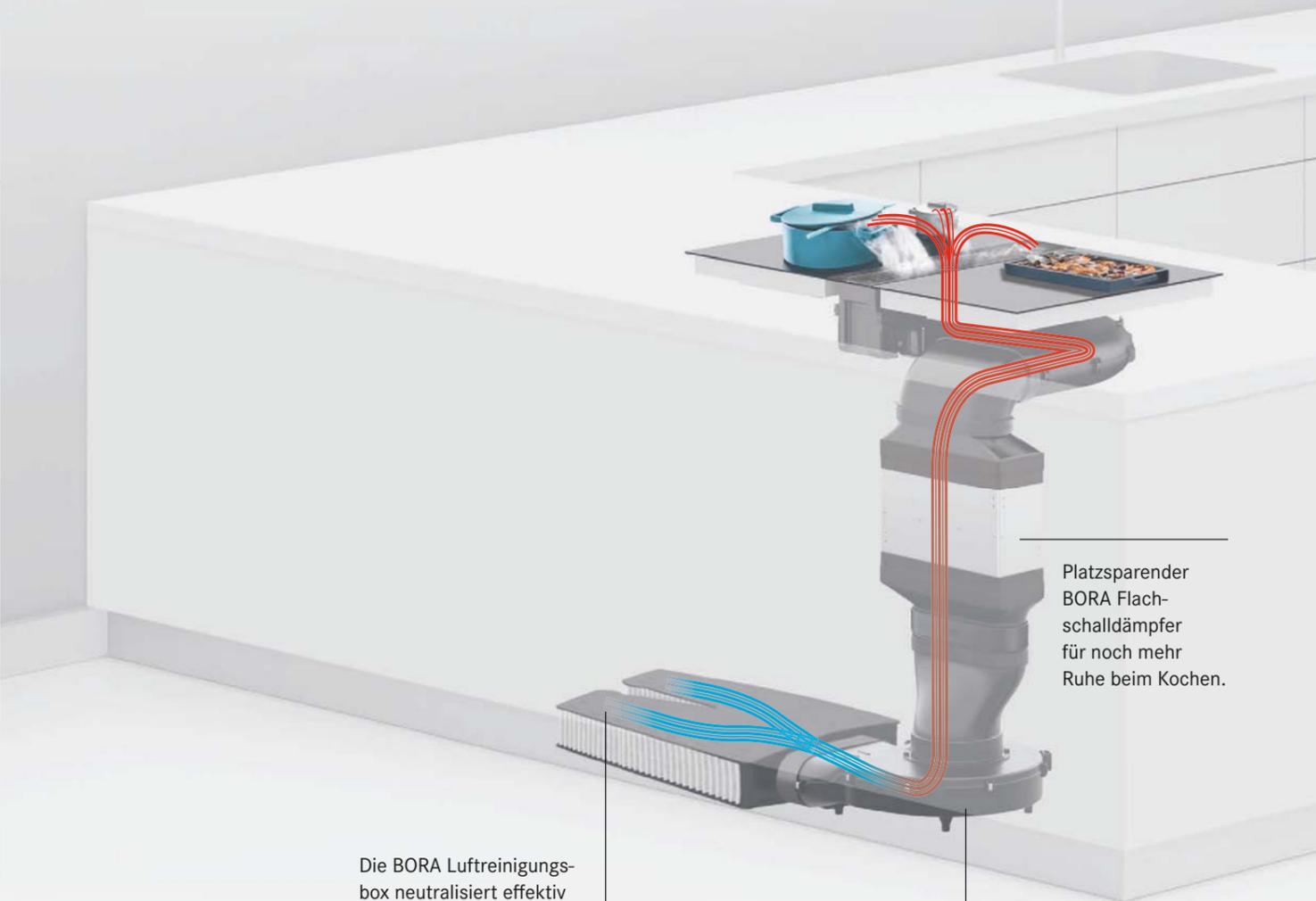
Abluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 (gleiches Prinzip für alle BORA Systeme)

## Abluftsystem

Beim BORA Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter, durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten BORA 3box direkt nach draußen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Kochbereich entfernt. Da alle BORA Systeme im Gegensatz zu herkömmlichen Dunstabzugshauben mit intelligenter Strömungstechnik anstatt großem Fördervolumen arbeiten, wird weniger warme Raumluft aus dem Haus geleitet und so Energie gespart.

## Umluftsystem

Das BORA Umluftsystem ist die alternative Lösung zur Abluftvariante. Der Kochdunst wird dabei über den Lüfter in die speziell entwickelten Aktivkohlefilter geleitet, welche Gerüche der Küchenabluft effektiv beseitigen. Damit sorgen auch die BORA Umluftsysteme für frische Luft in der Küche. Da bei Umluftsystemen die warme Luft im Haus gehalten wird, sind sie ideal für Passiv-, Niedrig- und Niedrigstenergiegebäude geeignet.



Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Die BORA Luftreinigungsbox neutralisiert effektiv unangenehme Gerüche und sorgt so für frische Luft beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

Umluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 (gleiches Prinzip für alle modularen BORA Systeme)

Sehen Sie sich die Funktionsweise unserer Systeme im Video an.



# BROT KULTUR

Brot ist seit Tausenden Jahren ein Kulturgut – und leichter selbst gemacht, als man denkt.

Text MARTIN FRAAS

Warum habe ich eigentlich nicht schon früher damit begonnen? Das ist die Frage, die sich viele stellen, die das Brotbacken für sich entdeckt haben. Denn es ist im Prinzip viel einfacher, als man es sich vorstellt. Vor nicht allzu langer Zeit gab es auf jedem Bauernhof noch ganz selbstverständlich einen Brotbackofen. Einmal in der Woche wurde darin das eigene Brot gebacken. Gutes und gesundes Brot.

Die Zutaten fürs Brotbacken sind kein Geheimnis. Seit Jahrtausenden haben sie sich nicht verändert. Die Basis sind Mehl, Wasser, Salz und dazu Backtriebmittel wie Sauerteig oder Hefe. Aber die Ergebnisse weisen dann doch erstaunlich große Unterschiede auf: Denn es gibt allein in Deutschland über 3.000 Brotsorten aus unterschiedlichen Getreidesorten – als typisch gilt das dunkle Roggenbrot. Je nach Region und Geschichte haben sich lokale Krea-

tionen und Vorlieben gebildet. Die deutsche Brotkultur ist seit 2014 Teil des immateriellen UNESCO-Kulturerbes. Seit der Corona-Pandemie hat das Brotbacken zuhause einen Aufschwung erlebt. Die grundlegende Frage beim Brotbacken lautet aber: Hefeteig oder Sauerteig? Für viele ambitionierte Bäcker beantwortet sie sich sehr schnell. Denn Hefe wird vorwiegend für Weizenteige verwendet. Die daraus entstehenden Brote sind für den schnellen Verzehr bestimmt. Denken wir zum Beispiel an das legendäre Baguette, Grundnahrungsmittel in Frankreich, das oft nur einen Tag frisch schmeckt. Wer länger haltbares Brot backen möchte, landet unabdingbar beim klassischen Sauerteig. Er bildet die Königsklasse der Brotteige.

Was genau ist also Sauerteig? Er ist eine getreidebasierte Starterkultur, die durch Milchsäurebakterien und Hefen in dau-

Sauerteigbrot ist nicht nur wegen seiner langen Haltbarkeit sehr beliebt, sondern auch wegen seiner guten Verträglichkeit.

Foto: Getty Images/Johnner Images



Oben: BORA Kühl- und Gefriersysteme bieten die idealen Bedingungen, um Teig zu lagern.

Unten: Mit dem BORA X BO Automatikprogramm „Bauernbrot“ gelingt durch die regelmäßige Dampfzugabe die perfekte Kruste.

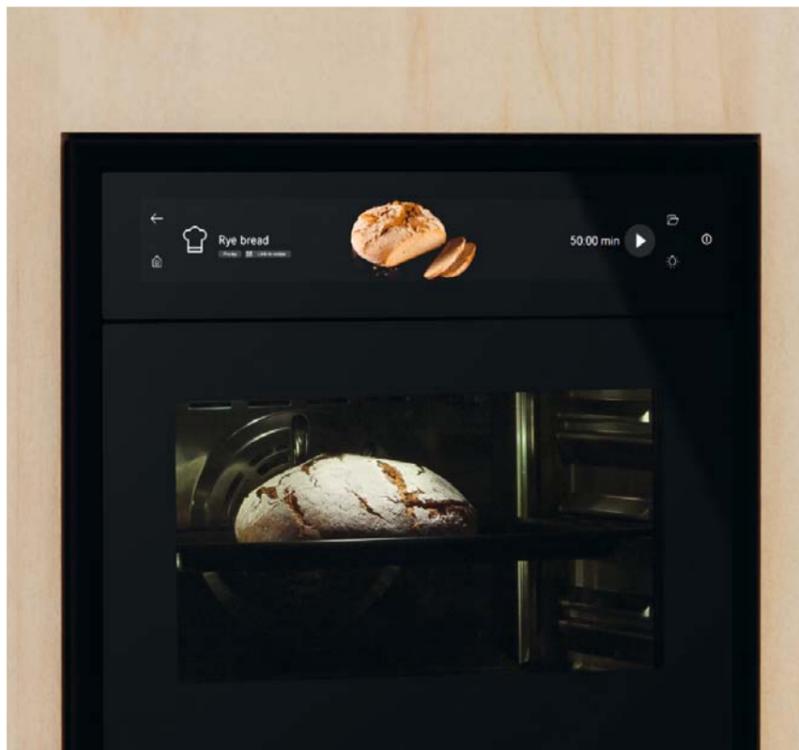
ernder Gärung gehalten wird. Der Teigansatz wird meist aus Roggen- oder Weizenmehl hergestellt. Die im Sauerteig enthaltenen lebenden Mikroorganismen verstoffwechseln die Stärke aus dem Mehl und bilden dabei Säuren und Kohlenstoffdioxid. So bekommt das Brot eine leicht säuerliche Note und wird locker-fluffig. Besonders wichtig ist es, den Teig lange gehen zu lassen – je nach Rezept mehrere Stunden oder über Nacht –, denn dabei reduziert sich der Glutengehalt und das Brot wird besser verträglich und bekömmlicher. Sauerteig anzusetzen, ist ein Kinderspiel. Man braucht dazu lediglich Mehl, Wasser, Wärme, ein wenig Geduld und Zeit. Professionelle Bäcker pflegen und nutzen ihre Sauerteigkulturen über Jahrzehnte hinweg. Denn mit zunehmendem Alter der Kultur wird das Backergebnis immer besser. Aktuell sind etwa 300 Geschmacks- und Aromastoffe im Sauerteig bekannt, die dem Brot ein unverwechselbares Aroma geben.

Der Sauerteigansatz, also sozusagen die DNA, muss im Kühlschrank bei konstant vier Grad Celsius gelagert, konserviert und regelmäßig aufgefrischt werden. Zur sachgemäßen Lagerung eignen sich besonders die neuen BORA Kühl- und Gefriersysteme. Der technisch perfekt ausgelegte Innenraum lässt eine optimale Luftzirkulation zu und kühlt den Teig ideal. Bis zu zwei Wochen kann Sauerteig gekühlt gelagert werden, eingefroren sogar bis zu zwei Monate. Das fertige Brot sollte dann am besten luftdurchlässig in einer Holzbox oder einem Römertopf gelagert werden.

Fürs Brotbacken ist der Dampfbackofen BORA X BO die ideale Hitzequelle. Denn durch die regelmäßige Dampfzugabe wird das Brot locker und saftig. Es geht perfekt auf und bekommt eine knackige und glänzende Kruste.

Selbst gebackenes Brot hat den großen Vorteil, dass alle Inhaltsstoffe bekannt sind. Brot aus dem eigenen Ofen mit vollwertigen Zutaten und Mehlen liefert wertvolle Nähr- und Ballaststoffe und kann somit zu einer gesunden Ernährung beitragen.

Fotos: Silvia Seebacher (2)



# Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot

Rezept  
für den  
BORA X BO



Hier geht es zum Roggen-Sauerteigbrot Rezept aus dem BORA X BO Dampfbackofen. Entdecken Sie weitere Rezepte nach Aufrufen des QR-Codes.



Fotos  
BEN QUINTON  
Text  
MARTIN FRAAS

# NORDEN TRIFFT FERNOST

Dieses Londoner Townhouse ist ein  
Musterbeispiel für den Trend „Japandi“.

Links: Charakteristisch für das Haus ist, dass der Außen- und Innenbereich ganz selbstverständlich ineinander übergehen. Und große Fensterflächen lassen viel Licht ins Innere.

Rechts: Ein zentraler Platz für die Familie ist der Esstisch mit einer Oberfläche aus indonesischem Suarholz. Natürliche Materialien sind wesentlich für den Interior-Trend „Japandi“.



Unten: Beliebt bei allen Generationen ist die Relax-Schaukel neben dem Küchenbereich. Sie greift spielerisch die Tradition von Tagesbetten in Sri Lanka auf.

Dezente japanische Ästhetik trifft auf den radikalen Purismus von skandinavischem Design. „Japandi“ nennt sich dieser Interior-Trend, der seit 2016 die Innenraumgestaltung revolutioniert und einen steilen Höhenflug erlebt. Wesentliches Merkmal ist die Verwendung von rohen Materialien mit organischen Strukturen. Das Design ist spürbar von der Natur inspiriert. Erdtöne schaffen zusätzlich eine beruhigende Umgebung. Vor allem Zimmerpflanzen sind eine prägende

Komponente, denn sie erhöhen den Sauerstoffgehalt und bringen organisches Leben und Natürlichkeit in die Designwelt. Die spektakuläre Küche von Ruzeen und Dushan aus London ist ein Musterbeispiel für den angesagten „Japandi“-Stil. Die Kombination von mattschwarzen Küchenfronten mit weiß gewaschenem Eichenholz und schmalen Holzlamellen verleiht der Küche den skandinavisch-asiatischen Look. Einen harmonischen Kontrast zu den war-



men Farbtönen schafft die kühle Arbeitsplatte aus weißem Macaubas-Quarzit. Neben ihrer Liebe zu skandinavischem Design spiegelt der Einrichtungsstil die asiatischen Wurzeln der Eigentümer wider. So lebte Ruzeen im Alter von sechs bis 18 Jahren in Singapur. Dushan wurde durch die ersten zehn Jahre seiner Kindheit und Jugend in Sri Lanka geprägt. Was an dem Haus auffällt: Der Übergang zwischen dem Außen- und dem Innenbereich ist fließend. „In meiner Heimat lebt man sehr viel im Freien“, erzählt Dushan. Durch die großen Fensterflächen und das Oberlicht ist das Haus sehr hell. „Dieses Lebensgefühl wollte ich auch in England“, verrät er, „auch wenn das Wetter hier natürlich oft

etwas rauer ist.“ Typisch für die Einrichtung von Häusern in Sri Lanka sind Tagesbetten auch im Wohnbereich. Das Relaxen zwischendurch ist dort ein unverzichtbarer Teil der Lebenskultur. Dieses Charakteristikum wurde im Küchenbereich in Form eines Schaukelsofas integriert. Auch von den Kindern, der elfjährigen Suri und dem neunjährigen Rayan, wird dieses Einrichtungs-element mit Wohlfühlfaktor gerne genutzt. „Unser Leben spielt sich sowieso hauptsächlich rund um den Küchenbereich ab“, schildert Ruzeen. Während die Eltern kochen, machen die Kinder am Nebentisch ihre Hausaufgaben oder üben auf ihren Instrumenten. Und wenn sie gerade nicht spielen, läuft beim Kochen Musik.

Gerne verbringt die Familie Zeit im Freien. Doch darüber hinaus gehören auch klassische Musik sowie das Lesen und Vorlesen untrennbar zur Kultur dieses Hauses.

Es kommt sogar vor, dass alle zusammen in der Küche tanzen, wenn ein besonders guter Song gespielt wird – das stärkt die familiären Bande. Nach dem Essen verwandelt sich der Küchenbereich dann traditionell in ein gemeinsames Lesezimmer für die Familie. „Der Raum ist so angenehm, weil er sogar im Winter immer hell ist“, sagt Dushan. „Und durch die Fußbodenheizung ist er kuschelig warm. Zudem vermittelt die Schaukel ein südländisches Lebensgefühl, das die Seele wärmt.“ Dazu trägt auch der große Olivenbaum bei, der den Essbereich optisch von der Küche trennt und Grün ins Haus bringt. „Es ist, als würde man im Freien an der frischen Luft kochen“, schwärmt Ruzeen.

Für das System BORA Pure in ihrer Küche hat sich das Paar auch entschieden, weil es im Küchenbereich eine Dachschräge gibt – was gegen den Einbau einer Dunstabzugshaube sprach. Dazu kamen die klare Linie und das minimalistische BORA Design, das die beiden von Anfang an begeisterte. Vom Stil her passt BORA perfekt zum Scandi-Asian-Fusion-Stil. Und durch die Platzierung des Kochfeldabzugssystems auf der zentral gelegenen Kochinsel bleiben auch die Weite des Raums und die freie Sicht in den Wohnbereich erhalten.

„Außerdem wollten wir unbedingt ein Induktionskochfeld, weil es einfach zu reinigen ist und auch für die Kinder optimale Sicherheit beim Kochen bietet“, sagt Ruzeen. Denn Rayan und Suri helfen inzwischen gerne bei der Zubereitung der Gerichte mit. Die Kochleidenschaft der Eltern ist längst auf die beiden übergesprungen. Ruzeen schätzt an BORA auch die selbsterklärende und



intuitive Bedienung. Es gibt noch etwas, das der Familie an BORA Pure besonders gefällt: „Das Kochfeld heizt besonders schnell auf, was ideal für unsere asiatischen Lieblingsgerichte aus der Pfanne ist“, sagt Dushan, „darüber hinaus entfernt das Kochfeldabzugssystem selbst intensive Gerüche verlässlich. Was angenehm für die Wohnqualität unseres offen gestalteten Hauses ist.“ Denn das Kochen steht bei der Familie im Mittelpunkt.

„Wir lieben Gerichte aus aller Welt und sind vor der Geburt unserer Kinder viel gereist“, erzählt Ruzeen. „An jedem Ort, den wir besucht haben, lernten wir neue Rezepte kennen.“ Besonders wichtig ist den beiden die Verwendung von frischen Zutaten. Im Gegensatz zum Rest der Familie ist

Oben: Die Helligkeit in allen Räumen ist dem Eigentümer-Paar sehr wichtig. Sie ist eine Komponente, die sie von Asien mit nach England nehmen wollten.

Weitere Wohninspirationen finden Sie auf Instagram unter

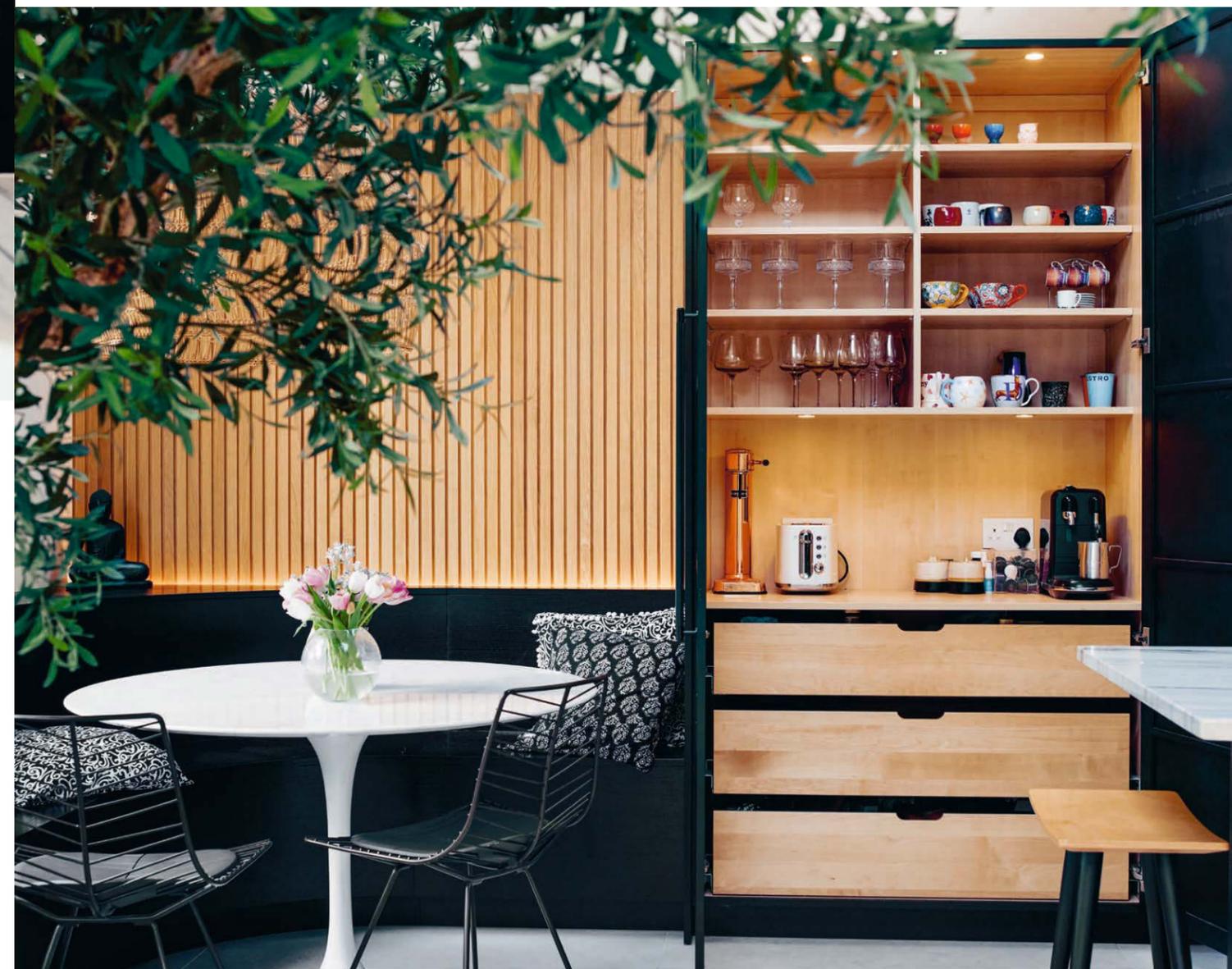


@boracookingsystems



Ein spannender Kontrast: Zarte japanische Ästhetik begegnet dem Purismus von cleanem skandinavischem Design. Eine Verbindung, die großes Zukunftspotenzial besitzt.

Ruzeen Vegetarierin. „Ich koche hauptsächlich vegetarische Gerichte wie Nudeln, gebratenen Reis oder Currys. Und ich liebe die Rezepte von Yotam Ottolenghi mit ihren wunderbaren Aromen“, beschreibt sie. Das Küchendesign mit multiplen Sitzmöglichkeiten und viel Stauraum wurde von Sola Kitchens aus London geplant. Sola Kitchens ist spezialisiert auf skandinavische Küchen- und Aufbewahrungslösungen und fertigt alle Stücke in Handarbeit in ihren Werkstätten in Schweden und Dänemark. Mit diesem Interieur ist Sola Kitchens ein wegweisendes Meisterwerk gelungen, das mit dem britischen „SBID International Design Award“ ausgezeichnet wurde.



# KLEIN und OHO

Die Tiny Houses des Münchner Startups Vagabundo setzen mit ihrem minimalistischen Design neue Maßstäbe

Text ALISSA SELGE



Im Aluminium der Fassade spiegelt sich tagsüber das Hellblau des Himmels, später das Rosa der untergehenden Sonne. Die Tiny Houses von Vagabundo Living fügen sich in die Umgebung ein, als würden sie dort schon immer stehen. Mit den drei Modellen, die zwischen 15 und 34 Quadratmeter Wohnraum bieten, haben sich die Gründer Luca Knipp, Andreas Müllner und Michael Leitner einen Traum erfüllt. Die drei teilen eine gemeinsame Vision: Wohnraum zu schaffen, der die Grundbedürfnisse erfüllt, ohne dabei auf Komfort oder gutes Design zu verzichten. Mit ihren Kleinsthäusern, die im Familienbetrieb von Luca Knipp's Eltern in Einzelarbeit gefertigt werden, setzen sie auf Handwerk, Leidenschaft und Liebe zum Detail, gepaart mit dem Fokus auf minimalistischem Design und Nachhaltigkeit. Und machen darauf aufmerksam, dass ein erfülltes Leben nicht durch großen Wohnraum definiert ist, sondern vielmehr durch die richtigen Werte und eine bewusste Lebensweise. Im Dezember 2020 gründeten der Architekt und die zwei Wirtschaftsingenieure, die sich beim Studium in München kennenlernten, ihr Startup Vagabundo Living. Was das junge Unternehmen von anderen Anbietern unterscheidet, ist

Mit seiner kompakten Breite veredelt das BORA S Pure jede noch so kleine Küche.

Fotos: Sophia Hümekens (2)



ihr architektonisches Verständnis von Tiny Houses. Dazu kommt der Vorteil aller mobilen Gebäude: Ändern sich Lebensumstände oder Wohnort, zieht das Mikrohaus einfach mit um, sofern die rechtlichen Bedingungen dafür gegeben sind – eine nachhaltige Alternative zum klassischen Lebensmodell vieler Menschen. Auch weil sie eine ebenso hohe Lebenserwartung wie herkömmliche Holzhäuser haben. Direkt auf den ersten Blick erkennbar ist der minimalistische Stil, der die Tiny Houses auszeichnet. Dies bedeutet für Andreas Müllner aber keinesfalls, einfach nur Besitz zu reduzieren. „Für mich heißt Minimalismus eher, die Grundbedürfnisse zu erfüllen, ohne Kompromisse bezüglich Komfort und Qualität einzugehen. Und sich selbst zu fragen: Was brauche ich wirklich, um ein Zuhause zu schaffen?“ Die Antwort darauf findet sich in

den durchdachten Grundrissen der angebotenen Wohneinheiten. Die erste Ebene mit dem hochwertigen Eichenparkett dient als zentraler Lebensbereich und bildet eine Schwelle zur Natur, die stets spürbar ist. Zudem können die Tiny Houses bei höheren Temperaturen im Sommer durch eine Terrasse nach außen erweitert werden, sodass der Wohnraum nahtlos ins Freie übergeht. Dabei ist Müllner viel Helligkeit durch großzügige Fensterfronten wichtig. „Das macht den Innenraum noch freundlicher und offener und ist bei unserem Modell Vagabundo Flex durch die Zweistöckigkeit und das breit ausgeschnittene Treppenauge gegeben.“ Auf minimaler Fläche zwei vollwertige Stockwerke bieten – diese innovative Lösung ist in der Welt des mobilen Wohnens einzigartig und eröffnet völlig neue Möglichkeiten für lokale Flexibilität. „Natürlich

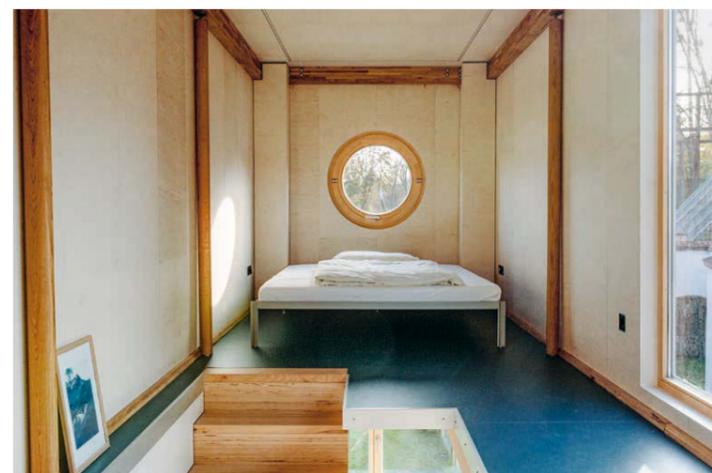
Unten: Der BORA X BO Dampfbackofen fügt sich mit seinem minimalistischen Design perfekt in das Erdgeschoss des Vagabundo Flex.



Oben: Die großen Fensterfronten machen den Wohnraum hell und wohnlich und holen außerdem die Natur in den Innenraum.

Mitte: Die Gründer von Vagabundo Living im zweiten Stock ihres selbst designten und gefertigten Tiny House.

Unten: Das Obergeschoss ist durch den Einsatz von viel Eichenholz gemütlich. Hier gibt es genug Raum zum Durchatmen.



Fotos: Klaus Fengler (3), Sophia Hünnekens

muss sich der rote Faden – das minimalistische Design – in den Innenräumen und auch in der Küche durchziehen“, erklärt Müllner. Aufgrund der ähnlichen Designsprache haben sich die Gründer entschieden, die mit klaren Linien aus Eichenholz gefertigte Küche mit BORA Produkten auszustatten. Das BORA S Pure Induktionskochfeld und der BORA X BO Dampfbackofen bieten höchste Performance ohne Komfortverzicht und passen optimal zur Philosophie von Vagabundo: Keine Dunstabzugshaube stört den Blick in die Natur durch die großen Fensterfronten und der integrierte Geruchsfilter macht Kochen wie an der frischen Luft möglich. Die Qualitäten und die Leistung des BORA X BO überzeugten auf Anhieb. „Als wir

zum ersten Mal den Dampfbackofen ausprobieren, hat es uns begeistert, dass das Ofengemüse schon nach zwölf Minuten fertig war“, erinnert sich Müllner.

„BORA und Vagabundo Living sind ein perfektes Match. Wir vertreten als Unternehmen die gleichen Werte: Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit.“ Wie BORA versteht sich auch Vagabundo Living als Vorreiter einer neuen Art, zu leben und zu wohnen. Sie eröffnen Möglichkeiten, die die Grenzen des herkömmlichen Wohnens weiten und Menschen die Freiheit geben, ihren individuellen Wohnraum zu verwirklichen. Die jungen Gründer haben Großes vor. Neben der Erweiterung ihrer Produktpalette planen sie als zweites Standbein auch ein Vermietungsangebot mit dem Ziel, bezahlbaren Wohnraum zu schaffen und dabei auf einzigartige Raumkonzepte zu setzen. „In Deutschland haben wir eigentlich keine Wohnungsnot – genug Platz gäbe es für alle. Das Problem ist, dass zu viele Menschen allein oder zu zweit in großen Häusern leben und viele Familien in zu kleinen Wohnungen“, weiß Müllner. Mit ihrem Startup möchten sie dem entgegenwirken. Sie glauben fest daran, dass Wohnen auf kleinem Raum zur Lebens-

qualität beitragen kann und mehr beinhaltet als den Verzicht auf Quadratmeter. Es ist ein Lebensstil, der die enge Verbindung zur Natur unterstützt und den Bewohnern ihre Authentizität ermöglicht. Für Luca Knipp, Andreas Müllner und Michael Leitner ist Vagabundo Living mehr als nur ein Unternehmen. Es ist Ausdruck ihrer Werte, ihrer Leidenschaft und ihres Glaubens an eine neue Art zu leben. Mit ihren maßgeschneiderten Tiny Houses schaffen sie Räume, die nicht nur Wohnraum sind, sondern ein Zuhause, das den individuellen Bedürfnissen seiner Bewohner gerecht wird. Zusammen befinden sie sich auf einer Reise zu nachhaltigem Wohnen, bei der der Weg genauso wichtig ist wie das Ziel.

# EIN STARKES TEAM



Sie ist Motorsportlerin, er fährt seit 2021 für das Profi-Radteam BORA - hansgrohe. 2019 lernten sich Stéphane Kox und Danny van Poppel kennen. Und sind seitdem eines der populärsten Sportpaare der Niederlande.

Text MARTIN FRAAS

Ihre Beziehung sprengt Klischees. Zum Beispiel in Sachen Geschwindigkeit. Wenn Danny auf seinem Rennrad mit über 100 Stundenkilometern unterwegs ist, dann fährt er im Extrembereich. Stéphane kann darüber nur schmunzeln. Für sie ist eine Spitzengeschwindigkeit von 300 Stundenkilometern im Rennwagen Alltag. Ihr Puls erhöht sich dadurch nur unwesentlich. Auch wenn ihre Metiers sehr unterschiedlich sind, so war es doch der Sport, der Danny und Stéphane zusammengeführt hat. Der 30-jährige niederländische Radprofi war mit 16 Jahren bereits Jugendmeister des Landes, heute im Team BORA - hansgrohe ist er einer der besten Anfänger der Welt und steht auch selbst zuweilen auf dem Treppchen, zuletzt bei „Rund um Köln“. Sicher auch eine Sache der Gene. Denn er ist der Sohn von Jean-Paul van Poppel, mehrfacher Etappensieger der Tour de France. Und Dannys Mutter, Leontien van der Lienden, startete 1984 bei den Olympischen Spielen in Los Angeles im Straßenrennen. Einen berühmten und inspirierenden Vater hat auch Stéphane. Peter Kox war in seiner aktiven Zeit ein bekannter Autorennfahrer. Bereits im Alter von neun Jahren saß die Niederländerin in einem Go-kart. Und machte – nach einem Ausflug in den Reitsport – dann doch im Motorsport Karriere. Die 29-Jährige sammelte bereits in mehreren Rennserien Punkte,

vom GT-Langstreckencup bis hin zur asiatischen Le-Mans-Serie. Für die beiden berühmten Sportler der Niederlande blieb es nicht aus, dass sie sich irgendwann begegneten. Im Frühjahr 2019 lernten Stéphane und Danny sich kennen und einem gemeinsamen Kaffeetrinken folgte ein Dinner. Um es kurz zu machen: Sechs Monate später zogen die beiden zusammen und sind seitdem unzertrennlich.

Auch das Kochen verbindet Stéphane und Danny. Er liebt Rosenkohl und Spargel, sie die thailändische und mexikanische Küche.

Kurz darauf begann die Corona-Pandemie. Und eine intensive Bewährungsprobe für ihre junge Beziehung. „Wir hatten vorher beide unser Leben, reisten viel. Doch plötzlich waren wir 24 Stunden am Tag zusammen“, erzählt Stéphane, „aber es lief wirklich bestens.“ Zudem studierte Stéphane von zuhause aus Jura. In dieser Zeit begannen Stéphane und Danny auch verstärkt damit, gemeinsam zu kochen. Für sie als Leistungssportler war Ernährung immer ein wichtiges Thema. Denn gesund zu essen, ist eine der Grundlagen für Leistungs- und



Fotos: Sebastian Wolf (2)



Ob LMP3- oder GT3-Rennwagen: Stéphane van Poppel-Kox fuhr bereits in mehreren Rennserien um Punkte.

Regenerationsfähigkeit. Und beide müssen grundsätzlich extrem fit sein, denn in ihren Sportarten bewegen sie sich auf dem höchsten Level. Bewusste und durchdachte Ernährung ist für Danny sogar noch einen Tick entscheidender als für Stéphane, wie er erklärt. „Die Motorsportler haben einen Motor im Auto. Der Radsportler dagegen ist selbst der Motor. Und um leistungsfähig zu sein, brauchen Motoren immer den besten Sprit.“ Für Danny bedeutet das: viel Pasta und Reis, viele Kohlenhydrate. „Ich kann nicht nur Salat essen, sondern muss auf ausreichende Energiezufuhr achten“, verrät er. „Sonst betriebe ich Raubbau an meinem Körper. Wenn ich Rennen fahre, bin ich zum Glück durch den BORA Cooking Truck bestens versorgt.“ Zuhause isst Danny gerne Rosenkohl und Spargel. Zwei Gemüsesorten, die Stéphane gar nicht mag, um es milde zu formulieren. Überhaupt ist sie kein übertriebener Gemüse-Fan. Und dann ist da auch noch der Koriander, den sie liebt, Danny aber gar nicht. Deshalb bekommt er seine Gerichte ohne Koriander und Stéphane würzt ihre Portion dann mit Koriander nach. Aber es gibt auch eine große Gemeinsamkeit: Sie essen beide wenig Fleisch. Auch wenn Danny inzwischen aufholt, als die bessere Köchin geht ohne Frage Stéphane über die Ziellinie. Ihre aktuellen Favoriten sind die mexikanische und thailändische Küche. Und sie ändert auch gerne mal Rezepte ab und schafft Eigenkreationen – mit mehr Kohlenhydraten. „Zum Glück ist Danny aber Sprinter und kein Bergfahrer“, sagt Stéphane. „Er muss also nicht akribisch auf jedes Gramm Körpergewicht achten.“ 2022 erlebten sie dann nochmals ein Jahr, das ihre Beziehung auf die Probe stellte. Denn Stéphane bekam ein unwiderstehliches Angebot. Das niederländische Fernsehen wollte sie als Formel-1-TV-Reporterin verpflichten. „Die Formel 1 ist das Größte im Motorsport und gerade in den Niederlanden sehr populär“, erklärt Stéphane. Deshalb zögerte sie keine Sekunde und übernahm den Job. Mit großem Erfolg. Und der Konsequenz, dass sie Danny ein Jahr lang wenig sah. Denn beide waren fast pausenlos

unterwegs. „Teilweise haben wir uns über einen Monat lang nicht getroffen“, erinnert sich Stéphane. Nach diesem Zwischenspiel in der Reporterwelt zog es Stéphane aber doch wieder zurück ins Cockpit.

Die Frage, die sich bei diesem High-Speed-Paar stellt, ist: Haben ihre beiden Sportarten denn auch Gemeinsamkeiten? „Nun gut, wir müssen maximal schnell eine definierte Strecke zurücklegen, in den Kurven die beste Linie finden und unsere ganze Erfahrung einbringen“, sagt Danny. „Und mental ist unser Sport schon sehr ähnlich. Man kommt in einen Tunnel.“ Noch lieber, als Rennen zu fahren, trainiert Danny aber. „Man kann das überall tun, sieht viele unterschiedliche Dinge, erlebt die Natur und ist nah am wirklichen Leben. Und man kann jederzeit an einem besonders schönen Ort anhalten und einen Kaffee trinken“, sagt er.

Wenn es in ihren Terminplan passt, besucht Stéphane Radrennen in der Region, an denen Danny teilnimmt, wie zum Beispiel die Frühjahrsklassiker oder Paris-Nizza. Und es kommt auch vor, dass die beiden gemeinsam mit dem Rennrad in Südfrankreich touren. „Als wir das erste Mal auf dem Fahrrad unterwegs waren“, erzählt Danny, „stoppte Stéphane plötzlich mitten in einer Abfahrt und stieg vom Rad. Sie wollte ihre Bremsen abkühlen lassen, was im Motorsport extrem wichtig ist, im Radrennsport aber überflüssig.“ Was übrigens überraschend ist: Wenn die beiden mit dem Auto unterwegs sind, sitzt immer Danny am Steuer. Denn Stéphane fährt nicht gerne auf öffentlichen Straßen.

Das Jahr 2023 ist für Stéphane und Danny ein ganz besonderes: Denn am 26. Juli, Dannys 30. Geburtstag, heirateten sie. Stéphane heißt nun offiziell van Poppel-Kox. Und der Plan des Ehepaars ist es, mittelfristig das Familienleben mehr in den Vordergrund zu stellen, mehr Freizeit zu haben. Aber bis dahin kann es noch etwas dauern. Denn die beiden sind in ihrem Sport einfach viel zu gut und mit voller Leidenschaft dabei, um in absehbarer Zeit ans Aufhören zu denken.



Bei BORA – hansgrohe hat Danny van Poppel (Arme in Jubelpose) die Position des Anfahrers, er bringt den Sprinter in die perfekte Position für den Sieg.



Fotos: Sebastian Wolf (2), Drew Gibson, Sprint Cycling Agency



Erleben  
Sie BORA  
live



## BORA Produkte mit allen Sinnen erleben.

Sie möchten unsere BORA Produkte kennenlernen und einmal selbst ausprobieren? Lassen Sie sich begeistern bei einem BORA Event in Ihrer Nähe.



Events in Ihrer Nähe

## Impressum

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

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

**Redaktion & Umsetzung**  
Storyboard GmbH, München  
Grafik: Ellen Fischer, Claudia Homer  
Photo Editor: Anika Frodl, Isabella Hager

**Text**  
Martin Fraas, Julia Brader, Alisa Kircher,  
Dino Medic, Alissa Selge

**Lektorat**  
Lektorat Süd, München

**BORA Produktbilder & Renderings**  
Hunger & Simmeth GmbH  
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

**Herstellung**  
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

**Druck**  
F&W Druck- und Mediacenter GmbH, Kienberg

**Copyright**  
Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Abbildungen können Beispielabbildungen sein, die im Erscheinungsbild von der gelieferten Ware abweichen können. Drucktechnische Farbabweichungen sind möglich.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

# More than cooking.

Wir verwandeln Küchen von einem funktionalen Ort zu einem echten Lebensraum. Durch innovative Produkte und Services, die das Kochen vereinfachen und eine gesunde Lebensweise ermöglichen.

BORA Handelspartner sind bestens ausgebildete Fachleute, die Ihre Fragen kompetent beantworten. Wenden Sie sich gerne an:



WUBM-DE