



BORA

Vydání 2025

THE BORA WAY OF COOKING AND KITCHEN.

Inovace

Produkty usnadňující
vaření

Příprava jídla

Recepty a tipy na zdravý
život s Meal Prep

Dokonalé plánování

Jak si ergonomicky zařídit
kuchyň a ideálně ji osvětlit

BORA More than cooking.

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



Bez ohledu na věk, národnost, pohlaví a dovednosti si radost z jídla chceme dopřát všichni. Základem je stravování a vaření, důležité je ale také nadšení. Je to více společenská událost než jen obyčejná fyzická činnost. Jídlo reflektuje náš vztah se světem, s přírodou, s lidmi. Stravování je koncept, je individuální a je výrazem kreativity. Při jídle je důležité plánování, příprava, požití a samozřejmě také následné uchovávání. Je to spojení individuálních zážitků, vzpomínek a oslavy společných chvil.

Od roku 2007 měníme kuchyně z funkční místnosti na centrum společenského dění. Snažíme se toho dosáhnout inovativními produkty a službami, které zjednodušují vaření a umožňují zdravý životní styl. Naším hlavním posláním je pomoci zákazníkům lépe vařit a získávat nezapomenutelné zážitky. V souladu s tímto posláním proto zpochybňujeme staré neefektivní postupy.

V rámci nového modelu BORA X Pure představujeme vizuálně a technicky zdokonaleného nástupce jednoho z našich nejoblíbenějších varných systémů s odsavačem posledních let. Nejmodernější technologie v kombinaci s vysoce účinným odsavačem par vybaveným podpůrnými asistenčními funkcemi je současně designovým skvostem. Na přání také s matnou sklokeramikou. Nová chladnička s mrazákem BORA Cool Combi XL zaujme ještě větším objemem pro uchovávání potravin a nově koncipovaným pachovým filtrem. Se samočisticím dřezem BORA Sink se v obytném prostoru kuchyně posouváme ještě o krok dál. Elegantní sestava dřezu a baterie usnadňuje čištění dřezu naprosto nevídaným způsobem. S aplikací BORA JOY můžete pohodlně ovládat automatické programy BORA X BO, asistenční funkce i recepty při vaření s BORA X Pure. Aplikace vám pomáhá vařit krok za krokem a každý den nabízí širokou škálu inspirace pro výběr jídel.

Podělte se s námi o radost z vaření a společného vychutnávání pokrmů a vyzkoušejte si spotřebiče BORA u autorizovaných prodejců ve vašem okolí nebo na některé z našich četných akcí.

Váš Willi Bruckbauer



Podívejte se na naše video, jak je příjemné vařit společně a udělat z kuchyně skutečné centrum všeho dění.

OBSAH

BORA

- 06** PRINCIP BORA
- 08** VÝHODY SYSTÉMU BORA
- 28** KUCHYNĚ JAKO CELEK
- 30** BORA ASSIST

28



Nechte se pohltit světem značky BORA. Díky našim inovacím se kuchyně mění ve skutečný životní prostor.

Do kopce a z kopce po Mallorce. Proč profesionální cyklista Primož Roglič z týmu Red Bull - BORA - hansgrohe rád trénuje na klikatých horských průsmých Serra de Tramuntana.



20

Inspirace

- 10** MEAL PREP
Plánované vaření – jak si připravit zdravé jídlo na několik dní.
- 16** RESTAURACE VYN
Na skok ve Švédsku: Michelinský kuchař Daniel Berlin nám představí svou mistrovskou kuchyni.
- 20** MILOVANÉ CYKLOTRASY
Medailon profesionálního cyklisty Primože Rogliče a jeho dvě oblíbené trasy.
- 24** PLÁNOVÁNÍ KUCHYNĚ
Víme, jak na to: Tipy a triky pro dokonalou kuchyni se správným osvětlením.



96

Profi nádobí: S hrnci BORA Pots and Pans Assist je vaření ještě snazší.

80



Prostě čisté: Nový dřez BORA Sink se čistí sám.

Produkty

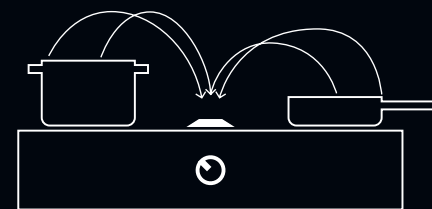
- 32** VARNÉ SYSTÉMY S ODSAVAČEM
- 64** PARNÍ A PEČICÍ SYSTÉMY
- 72** CHLADICÍ A MRAZICÍ SYSTÉMY
- 80** ČISTICÍ A OPLACHOVÉ SYSTÉMY
- 84** OSVĚTLENÍ
- 90** PŘÍSLUŠENSTVÍ A DOPLŇKY
- 98** IMPRESUM

Fotografie: Getty Images/Christoph Wagner (1)

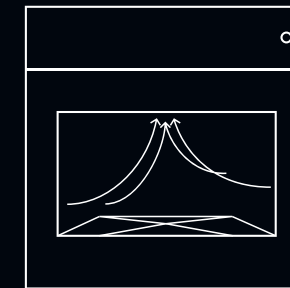
Princip BORA

I fyzika může být krásná.

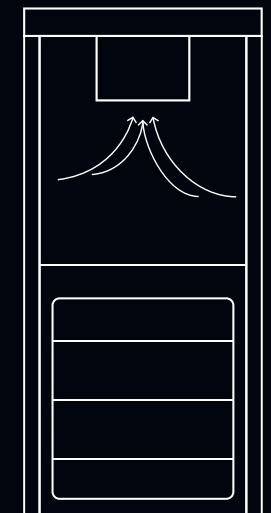
Značka BORA je průkopníkem v účinném filtrování pachů u varných systémů s odsavačem, trouby Flex BORA X BO a BORA chladicích systémů.



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



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



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



Nadčasový design

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



Snadné čištění

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



Čerstvý vzduch a volný výhled

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



Snadné ovládání

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



Nejvyšší výkon

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

Životní prostor

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

Hermeticky uzavřené:
Jídla jsou rozdělená
na porce a uchovávají
se v chladnu ve
vzduchotěsných
nádobách.



Umění přípravy jidel doma

Každodenní příprava čerstvých jídel je v našem stresujícím každodenním životě opravdovou výzvou. Nakupování a plánování dopředu nám však může pomoci se zdravě a s chutí stravovat. Klidně každý den.

Možná jste už slyšeli o anglických pojmech Meal Prep a Batch Cooking. Jsou to koncepty systematického předpřipravování jídla, které mají co nejvíce usnadnit každodenní zdravé stravování. Při Meal Preparation připravíte jídlo předem v plném rozsahu jako hotová jídla. Pak je po porcích zabalíte do vakuových sáčků nebo do vhodných vzduchotěsných nádob a uložíte je do lednice nebo mrazničky do té doby, než je budete chtít sníst. V případě potřeby můžete jídla, jako jsou polévky nebo Eintopf, šetrně rozmrazit a znovu ohřát i po několika týdnech.

Dílní formou přípravy jídla je Batch Cooking. Tím je myšlen trend přípravy a porcování základních surovin, jako je zelenina, maso nebo rostlinné zdroje bílkovin (luštěniny nebo pseudoobiloviny, mezi které patří například quinoa), k dalšímu rychlému zpracování. Později můžete tyto základní suroviny

kombinovat a vytvářet z nich různé pokrmy. Zajistíte si tak rozmanitost na talíři, maximální flexibilitu a dvojnásobnou úsporu času – při přípravě, protože kuchyňské náčiní stačí umýt pouze jednou, a při následném vaření, protože obvykle časově náročné přípravné práce (například krájení) už máte hotové.

Ať už se rozhodnete pro jednu z těchto dvou metod, nebo chcete kombinovat obě, rozhodující je, kolik času máte běžně k dispozici a jak důležité je pro vás si vaření užít. Pokud potřebujete co nejrychleji a bez velkého přemýšlení připravit plnohodnotné jídlo, doporučujeme Meal Prep. Pokud naopak chcete především ušetřit čas při přípravě a použít předem připravené suroviny, pak využijete spíše Batch Cooking. Bez ohledu na to, pro který způsob se nakonec rozhodnete, vždy vám prospěje, když budete plánovat dopředu.



1. Plánování je důležité

Než začnete vařit, promyslete si, jaké množství a na jakou dobu chcete jídlo připravit. Samotné pokrmy by měly být snadno připravitelné a vyvážené. Jídla by také měla být pestrá, aby vám nepřipadala příliš obyčejná. Zohledněte přitom stravovací cíle, preference a potravinové intolerance všech osob, pro které vaříte. Snažte se co nejlépe kombinovat bílkoviny, zeleninu bohatou na vitamíny, vlákninu a kvalitní sacharidy. Poté si na základě zvolených receptů sepište nákupní seznam. Nejlepší je nakupovat suroviny ve větším množství, což vám může ušetřit peníze, a dívejte se po sezónních a regionálních produktech.

2. Připravte a předvařte si suroviny

Batch Cooking se skládá z přípravy, jako je mytí salátů, čištění, krájení zeleniny a příprava porcí.

Můžete si také na několik dní dopředu uvařit zdroje sacharidů, jako je kuskus, quinoa nebo rýže. Dají se i předem namíchat dresinky na saláty, které přidáte až krátce před jídlem. Ve vzduchotěsných nádobách vydrží poměrně dlouho. U klasického Meal Prep jsou jídla během vaření úplně předvařená. Je přitom důležité dbát na to, aby použití koření bylo přizpůsobeno lidem, kteří jídlo budou později také jíst. Každý si pak může vlastní porci dokořenit přímo na talíři. Koření, ořechy, mražené plody a kvalitní oleje na vaření dodají jídlu individuální nádech.



4. Správné uchování jídel

Správné uchování jídel doma je zásadní pro čerstvost a trvanlivost vašich nákupů i připravených potravin. Připravené suroviny zabalte jednotlivě do nádob pro pozdější zpracování a vše odpovídajícím způsobem uskladněte: suché potraviny skladujte při pokojové teplotě a jídla podléhající rychlé zkáze v chladničce nebo mrazničce. BORA chladič a mrazicí systémy poskytují pro každou potravinu vhodnou teplotní zónu. Vanička BORA Fresh zero je ideální pro nebalené ovoce a zeleninu, ryby, maso a uzeniny. Všechny potraviny, které se chystáte brzy zkonsumovat, se ukládají do horní části. Trvanlivost předem připravených nebo předvařených potravin můžete zmrazením prodloužit až o čtyři měsíce. Při správném plánování a skladování si přípravné vaření osvojíte raz dva.



3. Porcování, balení a uchovávání

Před porcováním a skladováním je důležité nechat jídlo vychladnout na pokojovou teplotu. Předvařené potraviny pak naplníte do nepropustných a vzduchotěsných nádob. K uspořádání potravin použijete nádoby, do kterých se snadno rozdělují porce a jednoduše se skladují. Suroviny pro Batch Cooking, jako je připravená syrová zelenina, můžete skladovat v chladničce s trochou vody ve sklenici na závit. Díky tomu vydrží déle čerstvé. Omyté bylinky, jako je koriandr nebo petržel, i připravené listy salátu zůstanou křupavé, pokud je zabalíte do vlhké utěrky a uložíte je v chladničce do zásuvky na zeleninu. A abychom nezapomněli: Pokud chcete, aby si potraviny i přes přípravu zachovaly svou chuť, skladujte je odděleně. Tekutiny a potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je syrové maso, můžete vzduchotěsně uzavřít pomocí vakuovačky BORA QVac. Vakuováním a odsátím vzduchu udržíte potraviny déle čerstvé.



Bircher müsli

Příprava: 15 min.

Na 4 porce budete potřebovat:

200 g ovesných vloček (jemné)
500 ml mléka
(lze nahradit mandlovým mlékem)
3 jablka
1 citron
8 lžic nasekaných lískových oříšků
(lze nahradit sekanými mandlemi)
3 lžíce rozinek
2 lžíce medu

Ovesné vločky smíchejte s mlékem. Jablka omyjte, osušte a najemno nastrojte. Vymačkejte šťávu z citronu a přidejte ji k ovesným vločkám spolu s jablky, rozinkami a lískovými oříšky. Vše dobře promíchejte. Müsli rozdělte do čtyř misek a každou pokapejte trochou medu.

Tip od profesionálů:

Bircher müsli bez problémů vydrží v chladničce několik dní. Jakmile je připravené, oceníte ho vždy, když nemáte čas a potřebujete něco vydatného.



Kuřecí prsa s kuskusovým salátem

Příprava: 25 min

Na 4 porce budete potřebovat:

Na kuskus

400 g kuskusu
600 ml vody
10 g mořské soli
1 lžička kari
½ lžičky mletého zázvoru
½ lžičky mleté skořice
½ lžičky třtinového cukru
na špičku nože kajenský pepř
50 ml olivového oleje
50 g mrkve
50 g řapíkatého celeru
50 g sušených rajčat
100 g fety

Na kuřecí prsíčka

4 kuřecí prsní řízky
mořská sůl
čerstvě namletý pepř
1 snítky rozmarýnu
2 snítky tymiánu
20 ml olivového oleje na pečení

Kuskus

Kuskus nasype do misky. Vodu a koření dobře promíchejte v hrnci, vše na prudkém plameni přiveďte k varu a ihned sejměte ze sporáku. Přidejte olivový olej a kuskus zalijte. Kuskus přikryjte a nechte vychladnout.

Mrkev oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. Řapíkatý celer omyjte a očistěte, zbavte lístečků a nakrájejte na drobné kostičky. Sušená rajčata nakrájejte najemno. Poté zeleninu orestujte na olivovém oleji na pánvi na středním plameni, dokud nezesklovatí. Pak ji vmíchejte do hotového kuskusu. Do kuskusu přimíchejte sýr feta nakrájený na kostičky.

Kuřecí prsa

Maso osušte papírovou kuchyňskou utěrkou, následně osolte a opepřete. Opláchněte rozmarýn a tymián, osušte je a vložte do rozpálené pánve s olivovým olejem a masem. Kuřecí prsní řízky orestujte z obou stran dozlatova a podávejte na kuskusovém salátu.

Tip od profesionálů:

Připravte si dvojnásobné množství kuskusu, po uvaření ho vložte do krabičky a uschovejte do chladničky. Kuskus pak můžete použít jako přílohu, do kuskusových koláčů nebo například jako náplň do wrapů.

Fotografie: Silvia Seebacher



Další inspirace na recepty s tématem Meal Prep najdete v knize „Planning food“ z nové pětidílné knižní série značky BORA. Další díly „Cooking food“, „Enjoying food“, „Storing food“ a „Accompanying food“ doplňují celkový zážitek a jsou obohacením každé kuchyně.



Požitek s výhledem

Švédský michelinský šéfkuchař Daniel Berlin ve své restauraci Vyn servíruje sezónní mistrovské pokrmy.

Fotografie ANDREA PAPINI Design kuchyně NORDISKA KÖK



Příjemná atmosféra: Vysoký strop, rustikální trámy z masivu, kuchyňský ostrůvek s kvarcitovou pracovní deskou... V soukromém salonku, navrženém švédským kuchyňským studiem Nordiska Kök, se vaří přímo před zraky hostů.

Fotografie: Andrea Papini pro Nordiska Kök (1)



Vynikající šéfkuchař Daniel Berlin oceněný dvěma michelinskými hvězdami stojí u dveří své restaurace.

V závanec větru z malebných vrcholků je cítit sůl. Jsme ve Skåne, v oblasti Österlen na jihovýchodním pobřeží Švédska. Zde vás krajina hned na první pohled zaujme svou rozlehlostí. Uprostřed této idylly se nachází vyhlášená restaurace Vyn. „Vyn“ ve švédštině znamená výhled a restaurace dělá svému jménu čest. Restauraci v bývalém statku na kopci, kterou obklopuje 18 hektarů půdy a nabízí nádherný výhled na kobaltovou modř Baltského moře, můžete navštívit od podzimu 2023. Hned ze vstupních dveří ze světlého dubového dřeva, které zdobí vyřezávané reliéfy zeleniny, máte jistotu, že vás čeká požitek z jídla. Mimořádně velká okna rámuji okolí jako živoucí galerii a umožňují dennímu světlu pronikat do místnosti. V soukromém salonku, který skýtá prostor až pro 24 osob, připravuje Berlin s týmem v těsné blízkosti hostů sezónní degustační menu. Pozornost poutá kuchyňský ostrůvek s masivní kvarcitovou pracovní deskou, kterou decentně ozvláštňují zelené akcenty. Právě ten se stává centrem dění – mistr kuchař tu s elánem, precizností a kreativitou servíruje kulinářská umělecká díla. Berlinovy kuchařské kreace, které Vynu v květnu 2024 vysloužily dvě michelinské hvězdy, jsou ódou na švédské regionální a sezónní chutě. Berlin lásku ke své profesi ale neprojevuje jen v propracovaných menu, ale také v komplexním přístupu k udržitelnosti. Ten se odráží v jeho hlubokém spojení s přírodou a upřednostňování místních surovin. 42letý kuchař si proto pěstuje vlastní zeleninu na zahradě a chodí lovit zvěř. Nemohl si vybrat lepší místo, než zrekonstruovaný statek, ve kterém se kromě restaurace nachází také hotel a vinárna. Berlin navíc spolupracuje výhradně s místními dodavateli, aby uvařil autentické sezónní regionální pokrmy a pod jeho rukama vznikly výjimečné kulinářské výtvořky.

Design se snoubí s kulinářstvím

Také interiér ve skandinávském stylu odráží spojení s přírodou. Teplé, světlé dubové dřevo a čisté linie kuchyně kontrastují s odhalenými rustikálními trámy pod střechou bývalého statku. Díky zemitým tónům nepůsobí moderní



Světlé dřevo, jasné tvary: Realizaci kuchyně Vyn má na svědomí švédské kuchyňské studio Nordiska Kök.

minimalismus studeně, ale vytváří příjemnou a intimní atmosféru. Zvuky, jako je syčení pánví, řinčení nádobí a rytmické sekání bylinek, zní jako rajská hudba. Každý pohyb kuchařů je pod drobnohledem. Jejich těsná blízkost vytváří úzký vztah mezi Berlinovým týmem a návštěvníky, který posouvá gastronomický prožitek na zcela novou úroveň. V zadní části soukromého salonku najdete prostornou pracovní plochu s masivní pracovní deskou z nerezové oceli. Je praktická i elegantní a dokonale se hodí k varnému systému s odsavačem BORA Professional 3.0. Tichý a velmi účinný odsavač se stará v salonku o příjemnou atmosféru. „Naše vysoké nároky splnila varná deska BORA Professional 3.0 díky

svému minimalistickému designu i stylovým ovládacím kolečkám s nerezovým kroužkem,“ vypráví designérský tým z renomovaného kuchyňského studia Nordiska Kök, který měl design kuchyně pro restauraci na starosti. Nordiska Kök nabízí jedinečné kuchyně švédské produkce, které jsou zcela na míru požadavkům zákazníka. Pro Berlina bylo důležité do projektu zahrnout spotřebiče splňující ty nejvyšší nároky z hlediska materiálů i technologií. Po práci se opře o pracovní desku. „Vyn je místem, kde můžu volně dýchat,“ shrnuje. „Je to místo, které mě naplňuje radostí. Mohu tu zapustit kořeny a dále se rozvíjet.“ Je to také místo, které je ztělesněním esence jeho kulinářských vizí. Je autentické, lokální a plně lásky.



Tichá a účinná: Varná deska BORA Professional 3.0 je v kuchyni soukromého salonku opravdu nepřehlédnutelným prvkem.



Jako v galerii: za oknem se vlní Baltské moře omývající jih Švédska.

Rogličovy milované cyklotrasy

Primož Roglič je všestranným profesionálním cyklistou, který má za sebou působivou minulost. V tomto článku vám slovinsky závodník prozradí svoje dvě nejmilovanější trasy.



Nejdůležitější úspěchy:

- 3× celkové vítězství na Vuelta a España
- 1× celkové vítězství Giro d'Italia
- Olympijský vítěz v časovce jednotlivců
- Vítěz závodu Lutych–Bastogne–Lutych
- 19× vítěz etap na Grand Tour
- 11× celkové vítězství v jednodenních závodech

Primož Roglič se novým hvězdným přírůstkem týmu Red Bull – BORA – hansgrohe stal v roce 2024. Není divu – sympatický Slovinec je jedním z nejúspěšnějších cyklistů poslední dekády. A přitom byl původně odkojen jiným sportem než cyklistikou. V 17 letech se stal juniorským mistrem světa ve skocích na lyžích družstev. Následovaly jeho juniorské úspěchy i neúspěchy – jako například vážný pád na skokanském můstku v Planici. Mezi dospělými se nedokázal prosadit, takže v roce 2012 ukončil skokanskou kariéru. Primož si koupil závodní kolo a začal systematicky trénovat. Na všechna specifika cyklo sportu, které mnozí z jeho současných konkurentů znali už od dětství, musel přijít sám. O pět let později se stal prvním Slovincem, který vyhrál jednu etapu na Tour de France. Toto vítězství se stalo prvním vrcholem jeho nevidaného úspěchu. Primož přitom není jen špičkovým cyklistou. Mimo sedlo se snaží trávit maximum času se svou ženou Lorou a dvěma syny. Má nadaci zaměřenou na cyklistiku, která nejvíce působí v jeho domovině. Místo filmů nebo seriálů v televizi raději poslouchá hudbu, nejraději AC/DC. Pokud potřebuje vydechnout, medituje. Navzdory všemu hřebu kolem si Primož vždy s úsměvem na rtech udělá dostatek času na fanoušky i média. Přesně ale ví, kdy přepnout na maximální disciplínu a soustředění – je to profesionál do morku kostí. Díky tomu se, bez ohledu na talent a úspěchy, stal přirozeným lídrem týmu. To jsou vlastnosti, které ho předurčují k velkým úspěchům i v budoucnu. V roce 2025 ho čeká velký milník kariéry – obhajoba vítězství na Tour de France. Koneckonců k týmu Red Bull – BORA – hansgrohe nepřešel pro nic za nic.



Úchvatné útesy: Výhled z vesnice na pobřeží Sa Calobra na Coll dels Reis – jedna z nejkrásnějších panoramatických tras na Mallorce.

Fotografie: Red Bull – BORA – hansgrohe / Sprint Cycling, Getty Images / Christoph Wagner



Na vrchol se můžete dostat pouze jako tým: Primož Roglič (druhý zleva) na soustředění se svými kolegy z družstva.

Sa Calobra, Mallorca

Cesta ze Sa Calobry a zpět je nejlepší panoramatickou trasou na Mallorce a kombinuje v sobě všechno, co ostrov cyklistům nabízí. Strmé útesy, tropickou vegetaci, vyprahlou skalnatou krajinu a hlavně úchvatné výhledy na azurové moře. Nechybí ani skalní brána v dolní části stoupání a slavná 270stupňová zatáčka těsně před vrcholem průsmyku Coll dels Reis. Mezi nimi se nachází mistrovské dílo silničních zákrut a serpentin, které z této silnice v Serra de Tramuntana dělají magnet pro turisty – ať už na dvou, nebo na čtyřech kolech. Každý cyklista by si tuto trasu měl alespoň jednou za život zažít, protože tyto

nádherné kulisy mohou bez problémů konkurovat nejvyšším alpským průsmykům. Mallorca je absolutním rájem pro cyklisty všech výkonnostních tříd. Profesionálové z týmu Red Bull – BORA – hansgrohe zde vždy na začátku roku absolvují tréninkové soustředění, na kterém načerpají kondici i týmového ducha na celou sezónu. I Primož tu byl mnohokrát. Jako výškaři mu vyhovuje severozápadní část Baleárského ostrova, kde se může připravit na nejdůležitější závody s mnoha výškovými metry. Mírné klima ostrova je navíc ideální pro adekvátní trénink ve středoevropské zimě. A milovník ryb a mořských plodů, jako je Primož, si taky přijde na své.

Trasa ze Sa Calobry na Coll dels Reis	Délka: 9,4 km	Stoupání: 659 m	Cíl ve výšce: 711 m
---------------------------------------	---------------	-----------------	---------------------

Pokljuka, Slovinsko

Alpská náhorní plošina na severozápadě Primožova rodného Slovinska je známá především díky každoročnímu Světovému poháru v biatlonu a nedalekému městu Bled s malebným stejnojmenným jezerem. Tento klenot v Triglavském národním parku však rozhodně ocení i milovníci cyklistiky. Trasu si užijete jak na silničním kole po dvou hlavních silnicích a vedlejší asfaltové cestě, tak na horském kole po mnoha lesních stezkách mezi malebnými horskými pastvinami. Pokljuka se pyšní opravdu malebnými scenériemi. Primož toto stoupání miluje a oceňuje nejen hustý lesní porost, který poskytuje stín i při vysokých

teplotách. „Tuhle krajinu miluju a nepřestává mě fascinovat. Dřina pro tělo, potěcha pro duši.“ Během své skokanské kariéry si v nedalekém Kranji dodělal obchodní akademii a začal chodit na navazující studium. Slavné skokanské můstky v Planici jsou také vzdálené necelou hodinu cesty. Pro Primože, kterému mnozí říkají zkráceně „Rogla“, je tento kout Slovinska stále návratem do vlastní sportovní historie. A to i přesto, že skoky na lyžích a cyklistika nemají na první pohled mnoho společného... Pokud jde o napětí těla, rovnováhu a obratnost, plody tehdejšího tvrdého tréninku mají podíl i na jeho dnešních úspěších.

Trasa z Krnice na biatlonový stadion v Pokljuce	Délka: 16,8 km	Stoupání: 766 m	Cíl ve výšce: 1 375 m
---	----------------	-----------------	-----------------------



Přírodní stín: Na severozápadě země se nachází hustě zalesněná alpská náhorní plošina Pokljuka.



Vzhůru k nebesům: Strmé horské cesty jsou pro „Rogličův“ trénink jako dělané.



Panenská příroda: Slovinsko má co nabídnout nejen profesionálním cyklistům.

Fotografie: Red Bull – BORA – hansgrohe / Red Bull Content Pool / Joerg Mitter (@joergmitter) (2), iStock / Andrey Shevchenko, Shutterstock / Manan Nimawat

Plánování kuchyně? Hračka!

Kuchyni považujeme za hlavní místnost domácnosti. Aby se však kuchyně stala dokonalým pracovním místem a místností, kde se budete cítit dobře, musí být správně naplánovaná a lákat v každou denní dobu.

V dokonale naplánované kuchyni máte vše po ruce a dobře se v ní vaří. Výška pracovní desky by měla být přizpůsobena výšce těch, kteří zde vaří. Pokud mezi dvojicí panuje výškový rozdíl, dá se vyrovnat extra vysokým prkénkem na krájení. Abyste se nemuseli tak často ohýbat, nainstalujte myčku a parní troubu, jako třeba BORA X BO, do vhodné provozní výšky. Pro pohodu je také důležité, aby člověk, který vaří nehleděl do zdi, ale měl volný výhled do místnosti nebo ven. Proto pokud možno umístěte dřez nebo varnou desku BORA před okno nebo na varný ostrůvek. Cílem ergonomického plánování kuchyně je navrhnout ji tak, aby co nejlépe vyhovovala potřebám osob, které ji používají. Při plánování jsou proto nezbytná řešení na míru. To platí i pro osvětlení. Je to proto, že světelné zdroje mají vysokou funkční, emocionální a estetickou

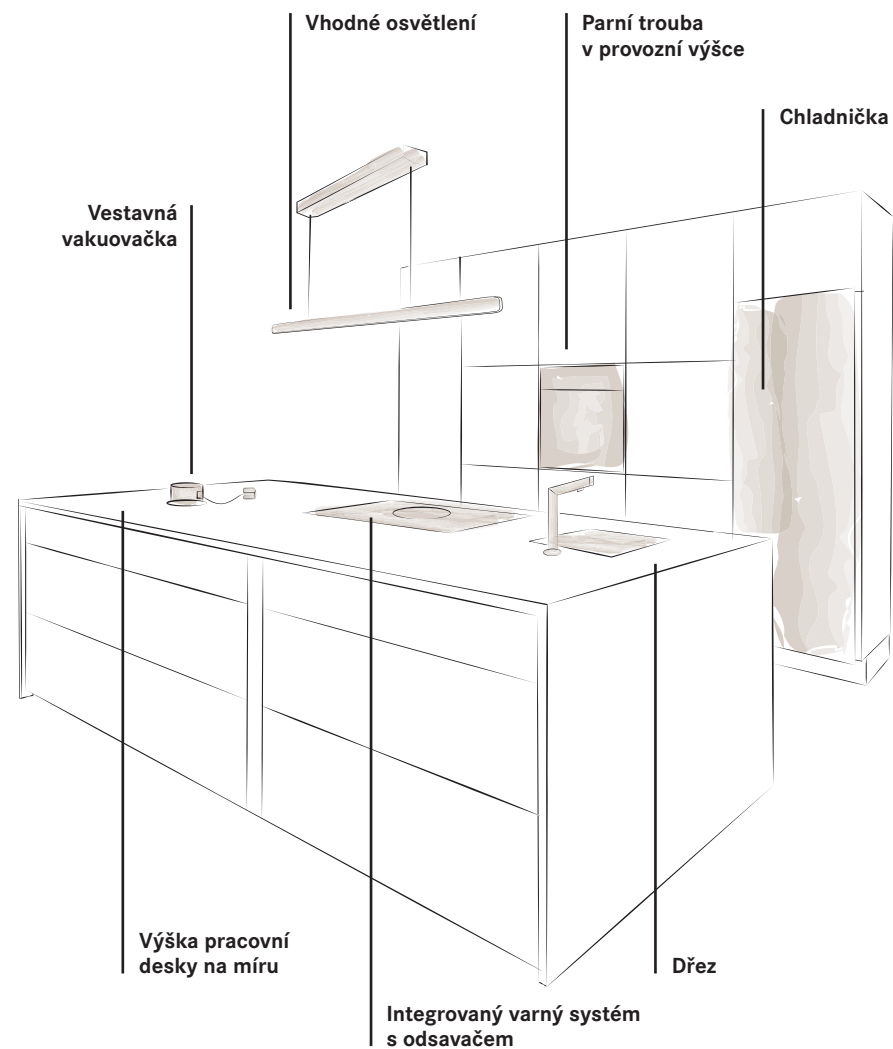
hodnotu – od osvětlení prostoru až po zdůrazňující osvětlení. Plánování osvětlení vychází především z toho, jak chcete kuchyni zařídit a používat. Ještě před výstavbou kuchyně byste si měli položit tyto otázky: Kolik přirozeného světla prochází okny? Je kuchyňský ostrůvek ryze pracovní plochou, nebo slouží také ke stolování? Budou v kuchyni nějaké spotřebiče, které fungují i jako zdroj světla? Když chceme připravovat jídlo, je zásadní osvětlení pracovní plochy. Proto ve společnosti BORA přikládáme velký význam konceptu osvětlení – od tlumeného, teplého světla až po jasné světlo. Koneckonců osvětlení ovlivňuje atmosféru místnosti a náladu lidí, kteří v ní pobývají. A ještě jeden tip: Vždy se pokud možno poraďte s projektantem kuchyně nebo odborníkem na osvětlení.



Více informací o návrhu osvětlení najdete v naší příručce osvětlení.

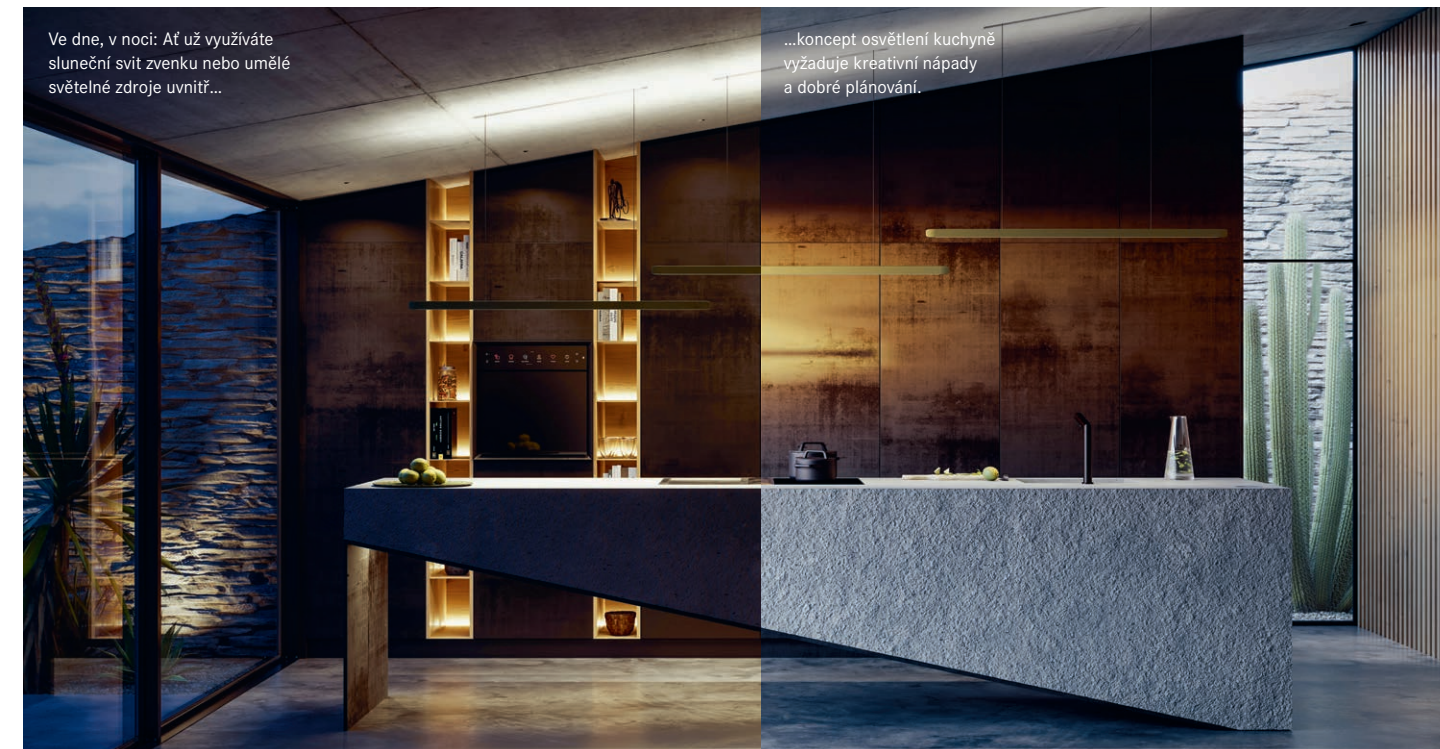
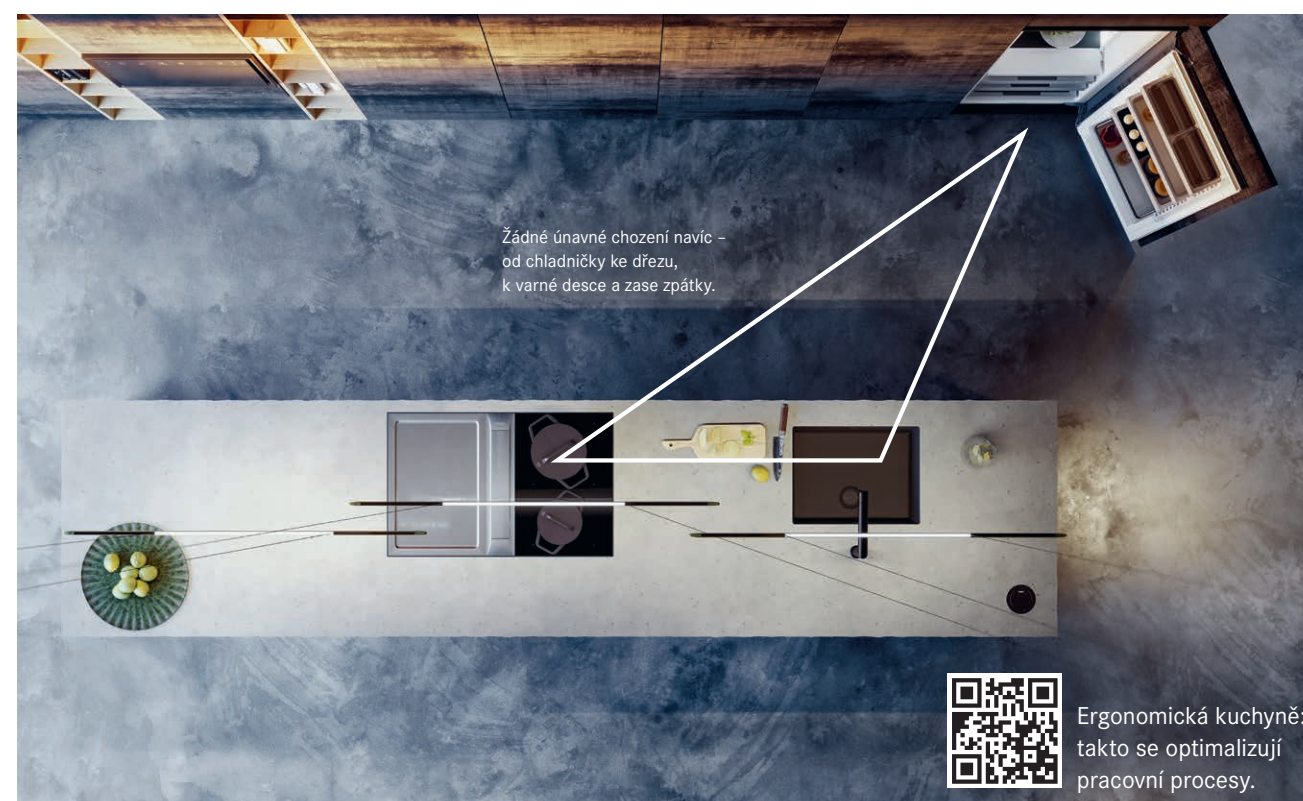


V dokonale naplánované ergonomické kuchyni máte vše po ruce a je tu ideální osvětlení.

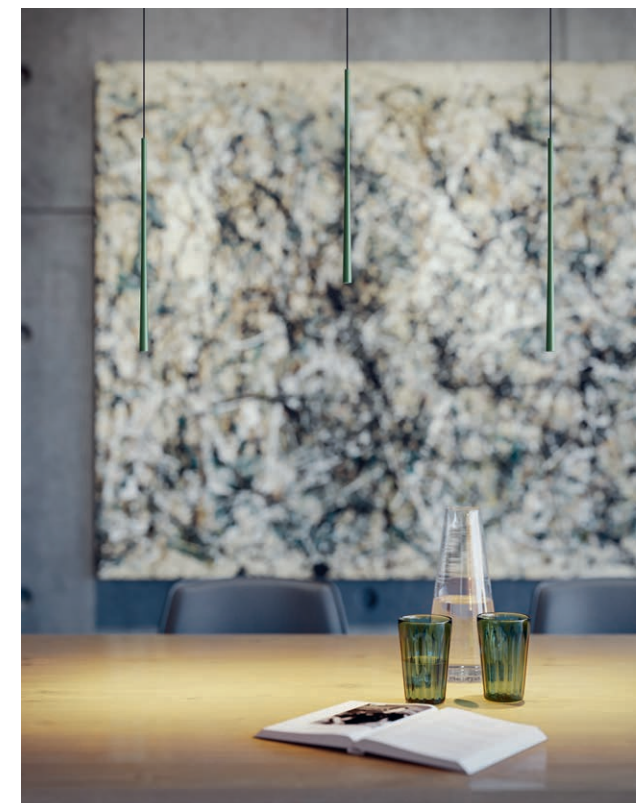


Magický kuchyňský trojúhelník

Při plánování kuchyně se nezaměřujeme na jednotlivé spotřebiče, ale na pracovní postupy při vaření: využívání chladničky, uchovávání, mytí, příprava, vaření a servírování – to vše je potřeba vzít v úvahu. „Magický trojúhelník“ vyplývá z logické posloupnosti pracovních oblastí a hraje klíčovou roli při navrhování funkční kuchyně. Chladnička, dřez, pracovní deska, varná deska a trouba musí být uspořádané tak, aby se člověk v kuchyni moc nenachodil. Tyto dispozice jsou také předpokladem pro to, aby se na přípravě pokrmů mohlo současně podílet více osob, aniž by si navzájem překážely. K tomu je ideální varný ostrůvek, který je snadno přístupný ze všech stran. Protože stolování i vaření je společenskou událostí.



Osvětlení jídelního stolu by nemělo viset výš než 70 cm a níž než 55 cm nad deskou stolu.



Harmonické světlo

Plánování osvětlení v kuchyni není jen o výběru správného místa, ale také o teplotě barev světelných zdrojů. Základní pravidlo zní: Teplé bílé světlo s teplotou 2700–3000 kelvinů působí uklidňujícím a relaxačním dojmem, neutrální až studené bílé světlo s teplotou 3300–5300 kelvinů se podobá dennímu světlu, a je proto vhodné jako osvětlení při běžném provozu. Koncept osvětlení kuchyně by měl v ideálním případě zahrnovat teplé i studené bílé světlo a svítidla by měla být umístěna tak, aby přímo osvětlovala pracovní desku, dřez a varnou desku. Například stmívatelné závěsné svítidlo BORA Horizon vrhá přímé světlo směrem dolů a nepřímé světlo naopak nahoru, což je velmi praktické.

Výrazné osvětlení v jídelně

Jemné, atmosférické osvětlení je zde důležitější než detailní osvětlení. Nad jídelní stůl doporučujeme ideálně sestavu dekorativních stropních svítidel, jako je vertikální závěsné svítidlo BORA Stars, které prostor velmi příjemně a elegantně osvětlí, aniž by oslňovalo.

Produkty BORA

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

①

Varné systémy s odsavačem BORA

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

②

BORA parní a pečicí systémy

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

③

BORA chladicí a mrazicí systémy

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

④

BORA čistící a oplachové systémy

Automatická čistota. Automatické omývání dřezu BORA Sink spustíte stisknutím tlačítka. Špinu a nečistoty beze zbytků spláchnete z celého povrchu vodou do výlevky. Elegantní sestava dřezu a baterie dokonale zapadá do filozofie designu BORA.

⑤

BORA osvětlení

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

⑥

BORA příslušenství a doplňky

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



BORA Assist

Vyvinuto ke zjednodušení vaření.

S BORA Assist máte k dispozici jednotlivé funkce a programy spotřebiče, které vám pomohou zjednodušit vaření a optimalizovat výsledné jídlo.

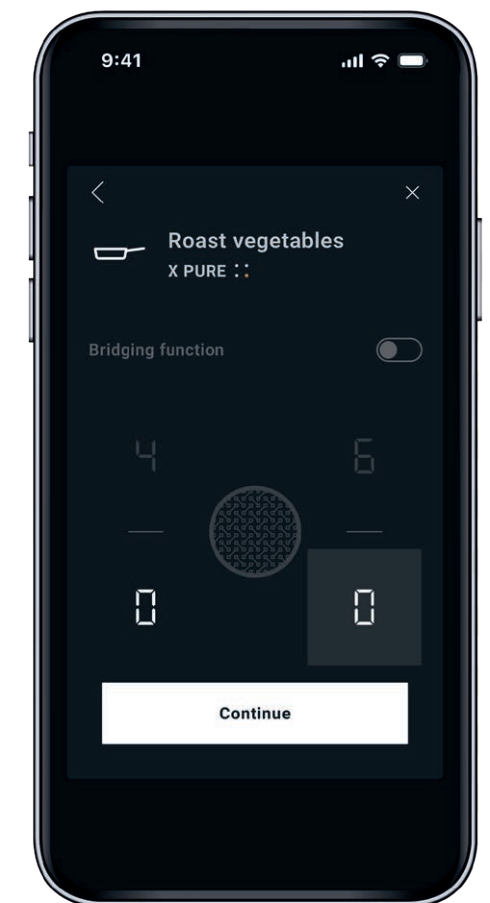


K dokonalému jídlu stačí stisknout tlačítko

S více než 200 přednastavenými automatickými programy nabízí parní trouba BORA X BO největší možnou flexibilitu a současně jednoduchou a šetrnou přípravu vašich oblíbených jídel. Programy můžete ovládat přímo na spotřebiči nebo v aplikaci BORA JOY v chytrém telefonu. Speciální programy navíc usnadňují nespočet každodenních pracovních činností – třeba rozmrazování, udržování teploty nebo sterilizaci.

Vždy se soustředte na to nejdůležitější

Vyzkoušejte jednotlivé asistenční funkce u nové varné desky BORA X Pure v kombinaci s nádobím BORA Pots and Pans Assist a BORA grilovací pánvi. Asistenční funkce a recepty můžete jednoduše ovládat prostřednictvím aplikace BORA JOY, což vám ulehčí vaření a pomůže dosáhnout lepších výsledků. Nová varná deska BORA X Pure je z výroby vybavena dvěma dalšími asistenčními funkcemi. Funkce Fry umožňuje smažení na přesnou teplotu a funkce Boil nahrazuje rychlovarnou konvici tím, že dokáže uvařit vodu na čaj nebo kávu.



Asistované vaření v aplikaci BORA JOY

Vyberte si každý den ze široké nabídky receptů pro konkrétní spotřebič oblíbené jídlo a nechte si v rámci asistovaných receptů pomoci s vařením těstovin, restováním zeleniny, masa nebo ryb a s přípravou vaječných pokrmů. U asistovaného receptu se automaticky zobrazí také příslušná asistenční funkce.

Varné systémy s odsavačem

Vaření jako na čerstvém vzduchu
– naše druhá přirozenost.

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





BORA Professional 3.0

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

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

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

Modulární systém

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

Automatická uzavírací klapka

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



Intuitivní ovládací kolečko

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



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



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

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

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

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



Inovativní ovládání

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

**Modulární systém**

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

Elegantní design

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



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



bora.com/classic



NOVINKA

BORA X Pure

Puristický varný systém s odsavačem, maximální varnou plochou a funkcemi BORA Assist.

Nová varná deska BORA X Pure předčí všechny standardy svou maximální varnou plochou, která je v puristickém designu s ikonickou přívodní tryskou s kolíky. Montážní výška je pouhých 199 mm od horní hrany pracovní desky. Celou plochu extra široké varné desky (830 mm) můžete optimálně využít pro vaření a smažení. Ideálně se hodí pro všechny, kteří často vaří s velkým nádobím a používají několik pánví a hrnců současně. S varnou deskou BORA X Pure máte jistotu úplného a rovnoměrného zahřátí velkého nádobí, jako je například grilovací pánev BORA. Extra velké varné zóny celoplošné indukce automaticky rozpoznají nádobí, když ho položíte na desku. Díky funkci přemostění můžete dvě varné zóny za sebou spojit a vytvořit tak velkou varnou plochu. Vícebarevné ovládání sControl+ s vertikálním

posuvníkem ještě více usnadňuje intuitivní pohyb prstu nahoru a dolů nebo přímé poklepání. Kromě funkcí známých již z předchozího modelu zaujme nová varná deska BORA X Pure dalšími dvěma asistenčními funkcemi, které vám pomůžou s vařením. Funkce Fry umožňuje smažení na přesnou teplotu a funkce Boil dokáže uvařit vodu na čaj nebo kávu. Po připojení aplikace BORA JOY můžete řadu funkcí varné desky BORA X Pure mnohonásobně rozšířit. Další asistenční funkce, jako je vaření těstovin, vaječných pokrmů nebo vaření zeleniny v páře, můžete navolit a spustit v aplikaci. Tyto funkce jsou také uloženy v asistenčních receptech, takže pro vás bude vaření ještě snazší a výsledek ještě lepší. Programy jsou určeny pro použití s nádobím BORA Pots and Pans Assist a grilovací pánví BORA.

Extra velké varné zóny s celoplošnou indukcí

Díky varným zónám s celoplošnou indukcí o velikosti 230 × 230 mm nebo 230 × 460 mm můžete při vaření optimálně využívat celou plochu.

Zjednodušené vaření

Díky funkci BORA Assist je vaření na varné desce BORA X Pure ještě snazší. V kombinaci s nádobím BORA Pots and Pans Assist a grilovací pánví BORA můžete asistenční funkce Fry s přesným nastavením teploty na smažení a Boil pro vaření vody nahrazující rychlovarnou konvici ovládat přímo na varné desce.

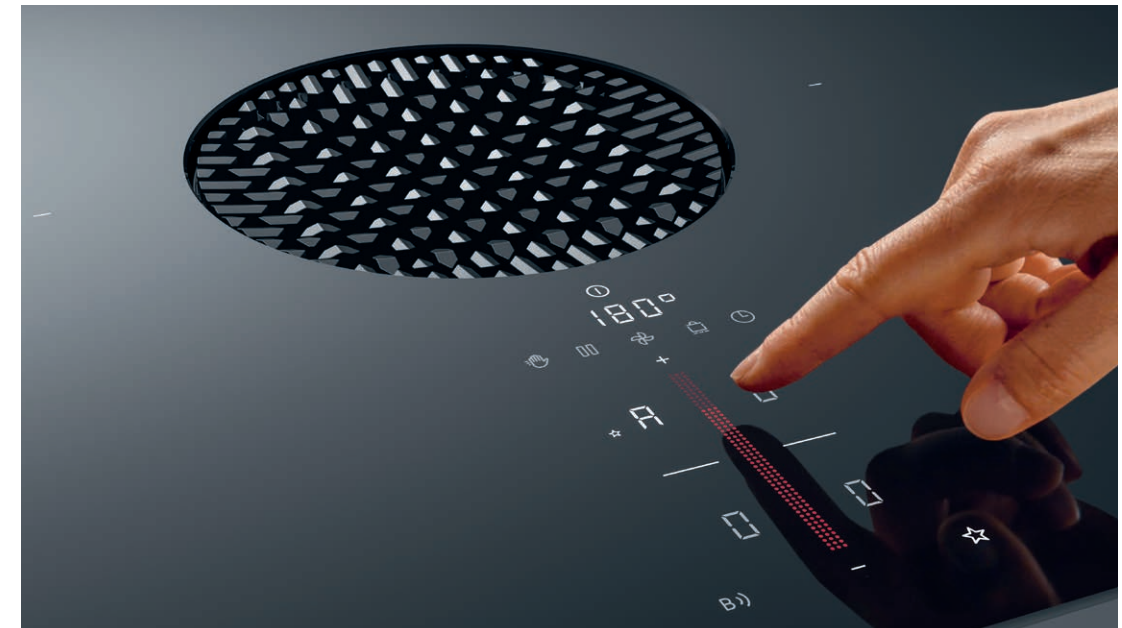


Ještě intuitivnější ovládání

Varnou desku BORA X Pure lze ovládat pomocí třibarevného dotykového ovládání sControl+. Jednotlivá nastavení ovládání jsou vizuálně oddělena. Chytrý zámek čištění automaticky rozpozná, jak dlouho se varná deska čistí, a teprve pak se sám vypne. Funkce přemostění a automatické rozpoznávání hrnce jsou oproti předchozímu modelu ještě sofistikovanější.

Výrazný design

Varná plocha a odsavač jsou dokonale plošně zarovnané. Výrazný design se vyznačuje jasně definovanými liniemi v kombinaci s ikonickou přívodní tryskou s kolíky, to vše zahalené do nekonečně černé barvy. Ovládací kontrolky při provozu září výraznými barvami.



Díky designu s více barvami je ovládání sControl+ nové varné desky BORA X Pure intuitivní za každé situace.

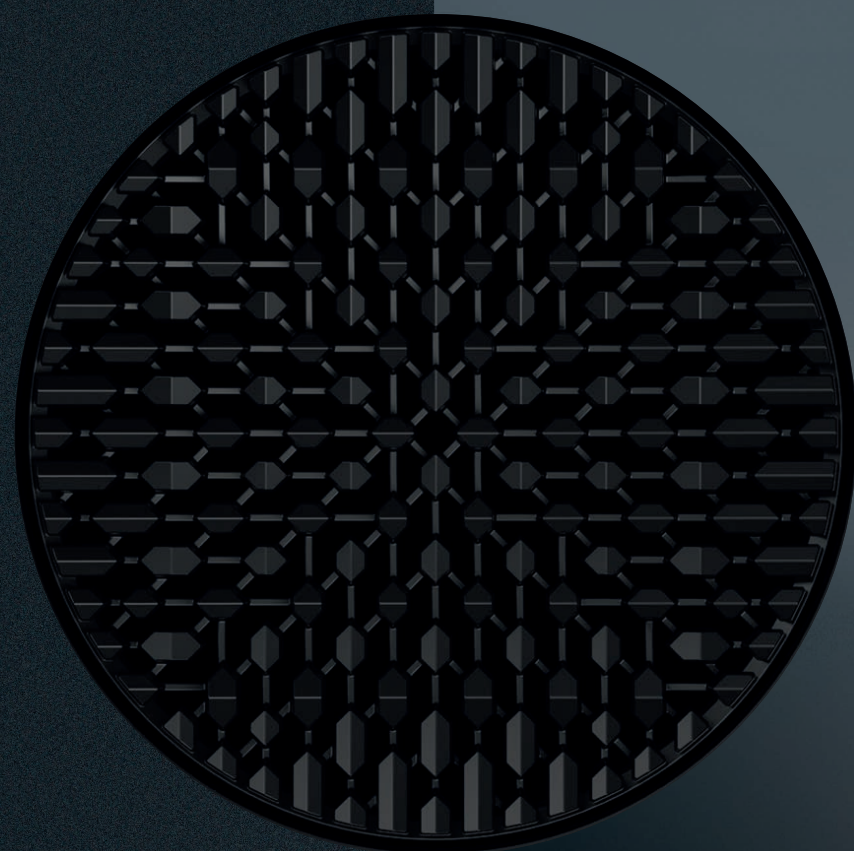


bora.com/x-pure

NOVINKA

Matná

Lesklá

**Dvě varianty**

Varná deska BORA X Pure je k dostání ve dvou variantách: s lesklou sklokeramickou varnou deskou a s matnou sklokeramickou deskou, novou X Pure Rough. Matné sklo výrazně snižuje viditelnost škrábanců. Nový povrch dodává varnému systému s odsavačem na eleganci.

**Praktické asistenční recepty v aplikaci BORA JOY**

Když novou varnou desku BORA X Pure spárujete s aplikací BORA JOY, rozšíříte tak paletu funkcí, které můžete používat. Můžete si tak zvolit a spustit doplňkové asistenční funkce a recepty, jako je vaření těstovin, příprava vaječných pokrmů nebo zapékání brambor. Programy jsou určeny pro použití s nádobím BORA Pots and Pans Assist a grilovací pánvi BORA.

BORA M Pure

Všestranný varný systém s odsavačem s maximálně komfortním ovládáním.

Varná deska BORA M Pure je logickým pokračovatelem naší oblíbené řady BORA Pure. BORA M Pure je navržena pro maximální flexibilitu a kombinuje dva typy indukce. Obě varné zóny s celoplošnou indukcí vpravo je možné díky funkci přemostění propojit na jednu velkou zónu. Tato velká plocha je ideální k ohřívání velkých nádob, jako je BORA grilovací pánev. Pokud je nádobí dostatečně velké a je

aktivováno trvalé rozpoznání hrnce, indukční plochy se automaticky spojí. Dvě samostatné varné zóny s indukcí na levé straně jsou ideální pro menší hrnce, pánve a moka konvičky. Ovládací jednotka Touch Control s posuvníkem zaujme bílými LED diodami, které zajišťují přehledný a moderní vzhled. Pokud chcete kuchyni dodat osobní nádech, můžete varnou desku ozvláštnit různými barevnými přívodními tryskami.



Intuitivní ovládání

Varná deska BORA M Pure je kompletně ovladatelná pomocí dotykového panelu. S jedinečným vertikálním posuvníkem je ovládání pomocí intuitivního pohybu prstu nahoru a dolů nebo přímého klepnutí ještě jednodušší. Všechny důležité funkce ovládání jsou vždy rychle k dispozici jediným dotykem.

**Kombinace dvou druhů indukce**

Obě varné zóny s celoplošnou indukcí vpravo 230 × 230 mm je možné díky funkci automatického přemostění propojit na jednu velkou zónu 230 × 460 mm. Dvě samostatné varné zóny na levé straně jsou ideální pro menší hrnce a pánve.

Pestrobarevný design

Přívodní trysky můžete podle nálady měnit. Vyměnit se dají jednoduše několika pohyby ruky. V nabídce kromě černé barvy máme také oranžovou, červenou, modrou, nefritově zelenou, světle šedou, sluneční žlutou a šedobéžovou.



Varná deska BORA M Pure je kompletně ovladatelná pomocí moderního, bíle podsvíceného dotykového panelu s jedinečným designem.



bora.com/m-pure



BORA Pure

S tímto modulárním varným systémem s odsavačem si budete užívat vaření s účinným odsáváním par.

BORA Pure je synonymem pro minimalistický design, kompaktní rozměry a osvědčenou technologii odsavače BORA. Díky hloubce varné desky 515 mm je systém vhodný pro standardní kuchyňské linky všech běžných výrobců. Varný systém s odsavačem přesvědčí také svou výškou menší než 20 centimetrů. Varianta s recirkulací je vybavena integrovanou filtrační jednotkou. Ve spodní skříňce tak zůstane zachován maximální úložný prostor, což je obrovskou předností především u malých kuchyní. Nemusíte ani zkracovat zásuvky. Díky tomu se systém BORA Pure jako designový prvek dokonale a diskretně začlení do každé kuchyňské linky.

Dopřejte své kuchyni sladěné barevné prvky: Přívodní trysku BORA Pure lze vyměnit manuálně. Vyberte si mezi sedmi barvami tu nejoblíbenější: šedobéžovou, sluneční žlutou, oranžovou, červenou, nefritově zelenou, modrou a světle šedou. Při zapnutí automaticky se výkon odsavače přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření. Varná zóna automaticky rozpozná nádobí, když ho položíte na desku. A díky intuitivnímu a kontextuálnímu ovládání se zobrazují pouze aktuálně relevantní funkce. Díky optimalizovanému proudění vzduchu funguje odsavač par tak tiše, že uslyšíte každé bubláni i zasyčení.

Pestrobarevný design

Barevné přívodní trysky, které je možné vyměnit manuálně, se v kuchyni starají o větší barevnost a osobitost.



Mimořádně velká indukční varná deska

Se 4 velkými kulatými varnými zónami skýtá indukční varná deska dostatek prostoru pro vaření a zároveň plně využívá hloubku varné desky 51,5 cm. Řada BORA Pure se hodí do kuchyňské linky o minimální šířce 80 cm.

Intuitivní ovládání

Varná deska BORA Pure je kompletně ovladatelná pomocí dotykového panelu. S jedinečným vertikálním posuvníkem je ovládání pomocí intuitivního pohybu prstu nahoru a dolů nebo přímého klepnutí ještě jednodušší. Důležité funkce ovládání jsou vždy rychle k dispozici jediným dotykem.



Centrálně umístěné červené ovládání sControl poskytuje maximální komfort.



bora.com/pure

BORA S Pure

Nejkompaktnější varný systém s odsavačem a maximálním využitím prostoru pro kuchyňské skříňky o šířce 60 cm.

Neotřelá, minimalistická, moderní – tak se hrdě prezentuje řada BORA S Pure, která je naším nejmenším varným systémem s odsavačem. Díky asymetricky umístěné přívodní trysce a čtyřem varným zónám je dostupný prostor využit na maximum. Abychom zajistili maximální účinnost, dvě ze čtyř indukčních cívek jsou vyvinuty speciálně pro řadu BORA S Pure. Tato řada se navíc může pochlubit také jedinečnou vlastností: díky funkci kávovaru umí varná deska připravit kávu v moka konvičce určené pro indukce. Vertikální posuvník s červeným ovládacím sControl funguje intuitivně na potažení

prstu nebo na dotykové ovládání prstem. Kompaktní rozměry BORA S Pure se šířkou 60 cm a výškou 199 mm umožňují montáž do standardních kuchyňských korpusů a zajišťují maximum úložného prostoru. Díky dokonale plošně zarovnanému provedení odsavače a varné desky a čistému designu je možné varný systém s odsavačem harmonicky zabudovat do každé kuchyně. Díky barevným přívodním tryskám můžete sladit barvy kuchyně. Trysku máme k dostání v oranžové, červené, modré, nefritově zelené, světle šedé, sluneční žluté a šedobéžové barvě.



Jedinečná funkce kávovaru

Funkce kávovaru reguluje přípravu kávy v moka konvičce kompatibilní pro indukci o minimálním průměru 7 cm. Jakmile nastavíte na varné desce individuální množství vody pro moka konvičku, varná zóna se rozehřeje a po uplynutí požadované doby se automaticky vypne.

Asymetrický a pestrobarevný design

Plošně zarovnaný design s asymetrickým umístěním otvoru odsavače zaujme svým vzhledem a zároveň je navržen tak, aby maximalizoval využití prostoru. O barevnost se starají barevné přívodní trysky, které dle libosti snadno ručně vyměníte.

**Kvalitní rám varné desky**

Rám varné desky BORA ze žáruvzdorného hliníku chrání okraje sklokeramiky před odštipnutím při montáži na povrch. Díky zásuvnému systému rám namontujete snadno a bez použití nářadí. Moderní a minimalistický design dokonale doplňuje nadčasový vzhled varných systémů s odsavačem BORA. Rám varné desky je k dostání pro řady BORA X Pure, M Pure, Pure, S Pure a Basic.

Kompaktní konstrukce a optimální využití varné desky

Řešení problémů s nedostatkem prostoru: Díky mimořádně kompaktním rozměrům se varná deska BORA S Pure bez problémů vejde i do kuchyňské skříňky o šířce 60 cm. Varná deska BORA S Pure má 4 varné zóny různých velikostí, které jsou vhodné pro všechny běžné rozměry hrnců a pánví.

Díky asymetrickému uspořádání varných zón vyžaduje BORA S Pure málo prostoru a zajišťuje maximální volnost při projektování.



bora.com/s-pure



BORA Basic

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

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

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

Ochrana proti přetečení do otvoru odsavače

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



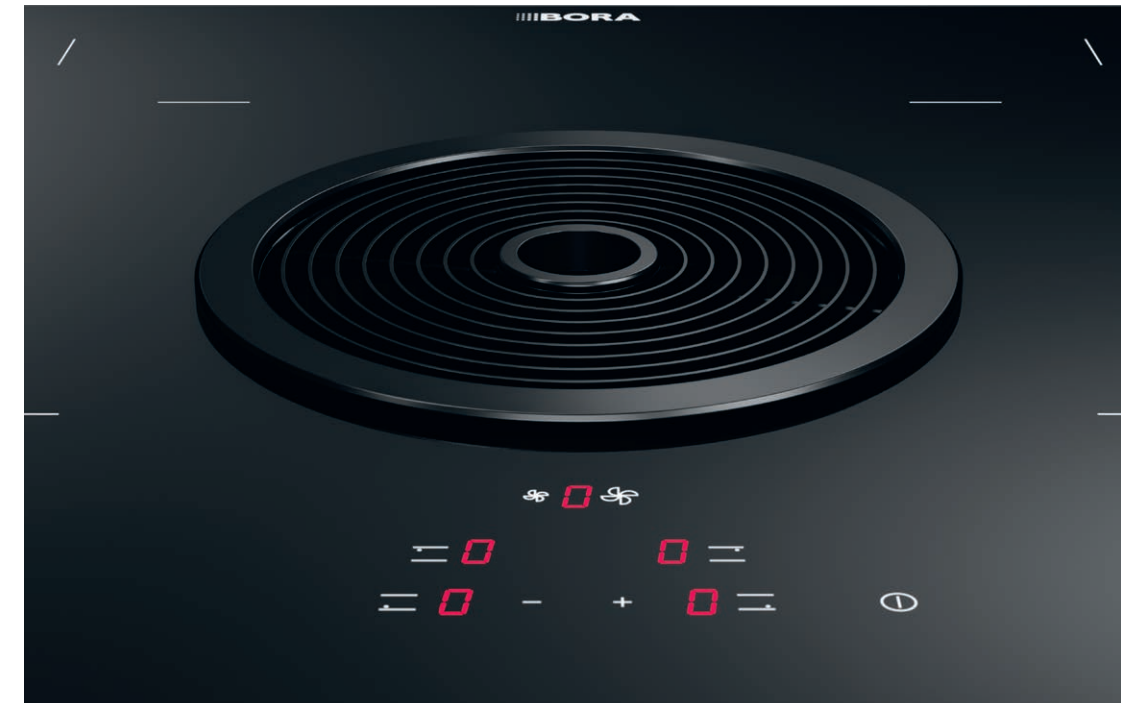
Bleskové rozezhřátí

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

Kompaktní varná deska se sálavým topným tělesem

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

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



bora.com/basic



Parní a pečicí systémy

Pečení, vaření v páře a jiné přípravy díky prémiovým spotřebičům pro domácnosti.

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

BORA X BO

Profesionální parní trouba
pro váš domov.

Ať už se jedná o křupavou pečení, jemnou zeleninu nebo dozlatova opečené croissanty, díky šetrnému a rovnoměrnému tvoření a distribuci páry se trouba BORA X BO může pochlubit perfektními výsledky vaření i při přípravě tří zcela naplněných plechů současně. Trouba BORA X BO, inspirovaná profesionálními gastronomickými zařízeními, umožňuje dosáhnout profesionálních výsledků vaření v domácnosti a dokonale doplňuje varné systémy s odsavačem BORA. BORA X BO je kombinací dvou kuchyňských spotřebičů – konvektomatu a trouby – v jednom. Pokrmy jsou připravovány čistě horkým vzduchem spolu s párou. Díky inovativní technologii páry profesionálních spotřebičů a intuitivnímu ovládní dokážete připravit pokrmy na míru, zdravěji a především snadno a rychle. BORA X BO peče, smaží a umí horkovzdušné grilování i vaření v páře. Během vaření v páře jsou potraviny obklopené párou a zachovávají si cenné vitamíny a minerály. Díky systému automatického odsávání páry je pára odsávána dozadu ještě před otevřením dvířek. Filtr s aktivním uhlím účinně pohlcuje pachy – dokonce i ty hodně intenzivní. Při otevření dvířek se vám pára nevyvalí do obličeje a odfiltrované jsou i nežádoucí pachy vznikající při vaření.



Speciální programy trouby BORA X BO usnadňují nespočet každodenních pracovních úkonů a umožňují například šetrné sušení hub.



Snadné a intuitivní ovládání

Díky 19palcovému dotykovému displeji s vysokým rozlišením je ovládání parní trouby hračkou. Displej reaguje na dotyky prstu stejným způsobem jako třeba váš chytrý telefon. Díky spoustě přednastavených programů a intuitivní navigaci uživatele bude vaření potěšením. Můžete si vybrat mezi manuálním vařením, funkcí Klasika a automatickými programy, nebo třeba využít speciální funkce, které vám usnadní mnoho rutinních postupů – jako je třeba rozmrazování, sterilizace nebo rozpouštění čokolády. Funkce Classic je vhodná zejména pro ty, kteří

z klasické trouby přechází na vaření v páře. Funkce Classic nabízí čtyři režimy: Horký vzduch, pečení s vlhkostí, vaření v páře a horkovzdušné grilování. Vaření v páře je velmi šetrný způsob přípravy. Vitamíny a živiny jsou lépe uchovány. Proto se skvěle hodí k přípravě zeleniny, ryb a jemného masa. Při horkovzdušném grilování získá grilované maso, gratinované pokrmy a grilovaná zelenina krásně zlatavý odstín. Při funkci Cooldown se trouba BORA X BO ochladí za velmi krátkou dobu, abyste mohli rychleji spustit další programy na nižší teplotu, jako je funkce čištění nebo vaření v páře.

Díky přednastaveným automatickým programům se vaše oblíbené recepty vždy povedou. Funkce ovládáte přímo na displeji BORA X BO nebo v aplikaci BORA JOY.



Zjednodušené vaření

Trouba BORA X BO zjednodušuje vaření díky přednastaveným programům, které můžete vybrat a spustit přímo na displeji trouby nebo v aplikaci BORA JOY. Automatické programy navrhnou optimální teplotu, dobu vaření a množství páry. Aby zvolený automatický program splnil kýžený výsledek při vaření, jsou u mnoha programů na displeji trouby BORA X BO zobrazeny výchozí podmínky pro

optimální přípravu, jako je teplota nebo vlastnosti potravin. Někdy můžete na displeji nastavit i navrhované hodnoty míry upečení a propečení (např. tvrdý / al dente / měkký). Pokud nepoužíváte aplikaci BORA JOY, můžete na některé automatické programy přejít přímo QR kódy na webu BORA. Díky trvalému připojení trouby BORA X BO k síti WLAN bude mít trouba vždy nejaktuálnější software.

Prémiový design s velkým dotykovým displejem

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

Přednastavené programy a dokonalá jídla na všech patrech trouby

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



Plně automatické intenzivní čištění

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

Automatické odsávání páry a účinná filtrace pachů

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



bora.com/x-bo



Multizásuvka BORA

Všestranná ohřevná zásuvka s variabilními funkcemi.

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

dvou velikostech – 140 a 290 mm. U vyšší varianty multizásuvky můžete dokonce využívat dvě patra. A patrový rošt můžete snadno a pohodlně umýt v myčce. Na snadno ovladatelném dotykovém panelu vyberete z výchozího nastavení klepnutím prstu požadovaný program. Nebo můžete individuálně nastavit teplotu a délku ohřevu. V kombinaci s troubou BORA X BO můžete vše ovládat na displeji trouby.

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



bora.com/multi-drawer



Perfektním doplňkem chladničky BORA Cool (vpravo) je samostatně stojící mraznička BORA Freeze (vlevo).

Chladicí a mrazicí systémy

Chytrý design se snoubí s účinným chlazením.

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



Podívejte se na video a inspirujte se nejchytřejším způsobem chlazení čerstvých potravin.

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



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

Udrží potraviny svěží a čerstvé po dlouhou dobu

Prostředí pro vaření teď z pouhé přípravy pokrmů na varné desce a v parní troubě rozšiřujeme i o chladicí a mrazicí systémy. Díky BORA chladicím a mrazicím systémům budou potraviny efektivně vychlazené a přehledně uspořádané. Chladicí a mrazicí systémy pokrývají všechny potřeby uchovávání potravin. Různé varianty chladniček i mrazniček se vyznačují elegantním designem s kvalitními a promyšlenými komponentami vnitřního vybavení. Tím, že spotřebiče mají místo ozdobných lišt a jiných prvků snadno vyjímatelné police, se můžete soustředit na podstatné věci a usnadnit si čištění. Naše spotřebiče mají samozřejmě skvělý výkon při chlazení a mrazení a využívají například inovativní

cirkulační chlazení, oddělené chladicí okruhy, technologii No Frost a oddíl BORA Fresh zero. Na výběr máte modely chladniček BORA Cool a BORA Cool Combi, novinku BORA Cool Combi XL a mrazničku BORA Freeze.

Vše v naprostém pořádku

Individuálním uspořádáním prvků příslušenství zajistíte lepší přehlednost a maximální pořádek – na uložené potraviny tak nezapomenete. Prvky příslušenství vynikají svým mnohostranným využitím. Například jedinečný víceúčelový tácek můžete použít jako přihrádku na drobné ovoce, krabičku na sýr nebo ke zmrazování a rozmrazování potravin. Nová BORA Cool Combi XL nabízí díky větší výšce ještě více prostoru pro objemné mísy a velké kusy potravin.



Svěží vzduch díky BORA Cool pachovému filtru

Filtrování pachů nás odjakživa fascinovalo. Nově vyvinutý pachový filtr BORA Cool s jádrem s aktivním uhlím ve tvaru včelí plástve instalovaný v chladicích systémech minimalizuje pach potravin. Účinná plocha filtru i při rozměrech pouhých 4,82 × 4,25 × 0,98 cm (š × h × v) činí přibližně 600 mm². Sofistikovaná konstrukce filtru díky velké funkční ploše nijak nenarušuje chlazení recirkulujícím vzduchem. Teploty jsou ve všech částech vnitřního prostoru chladničky vždy stabilní. Pachový filtr BORA Cool je nenápadně umístěn za krytem a stačí ho jednou za rok ručně vyměnit.

BORA Fresh zero

V oddílu BORA Fresh zero se teploty blíží 0 °C. Za těchto podmínek můžete optimálně skladovat citlivé potraviny, jako je nebalená zelenina a ovoce. K tomu se nejlépe hodí horní vany s uzavřeným víkem s regulací vlhkosti a s vysokou vlhkostí. Choulostivé balené potraviny, jako je maso nebo čerstvé mléko, můžete uložit do vany BORA Fresh zero i bez víka s regulací vlhkosti. Potraviny tak zůstanou co nejdéle čerstvé a zachovávají si cenné vitamíny a minerály. Vany BORA Fresh zero můžete pohodlně vyjmout a naplnit potravinami ve stoje na kuchyňské lince.



Nahoře: BORA Cool pachový filtr eliminuje i výrazné pachy díky filtru ve tvaru včelí plástve.

Dole: BORA Fresh zero vanu pohodlně a jednoduše vyjmete.

S elegantními šedými tóny a prvky ze dřeva, kovu a skla se čistý design chladicích a mrazicích systémů opakuje i v jejich interiéru.



Vše řádně osvětlené

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

Příslušenství na úrovni

Různé balíčky výbavy chladicích a mrazicích systémů zajišťují optimální a přehledné

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

Správné uchování potravin

BORA chladicí a mrazicí systémy mají pro každou potravinu vhodnou teplotní zónu.

Teplota kolem 5 °C

Mléčné výrobky, sýry, otevřené pokrmy, zavařeniny, vejce, máslo, marmelády, dresinky a pasty

Teplota kolem 0 °C**BORA Fresh zero**

Nevybalené ovoce a zelenina s víkem s regulací vlhkosti

Teplota kolem 0 °C**BORA Fresh zero**

Ryby, maso, mořské plody a uzeniny v obalu bez víka s regulací vlhkosti

Teplota kolem -18 °C

Zmrzlina, kostky ledu, zamražené potraviny



Takto dokážete skladované potraviny v lednici uchovat opravdu dlouho čerstvé.

NOVINKA**BORA Cool Combi XL**

Chladicí a mrazicí systémy BORA nabízejí díky velkorysému vnitřnímu uspořádání působivý objem. Nová chladnička s mrazákem BORA Cool Combi XL zaujme impozantní výškou 194 cm, která poskytuje přibližně o 30 litrů větší objem než spotřebiče o výšce 178 cm. Díky tomu můžete bez problémů a přehledně ukládat větší mísy, nádoby i kusy potravin. I přes svou větší výšku se chladnička BORA Cool Combi XL vejde do kuchyňských výklenků se standardní šířkou.

Navíc 30 litrů objemu**Dokonalé mrazení s BORA Freeze**

S mrazničkou značky BORA zmrazíte potraviny bez námrazy a využijete úložné prostory na maximum. Díky technologii No Frost a praktickému příslušenství je mrazení snadné a má ideální intenzitu. S výsuvnými přihrádkami a snadno vyjímatelnými úložnými nádobami je ukládání i vyjímání potravin hračka. Přehledné uspořádání uvnitř usnadňuje systematické plnění potravinami. Díky výrobníku ledu Ice Maker už nestojí nic v cestě spontánním večírkům.

Mějte vše v naprostém pořádku díky výsuvným policím a promyšlenému příslušenství.



bora.com/cool



Čisticí a oplachové systémy

Prostě čisté.

Udržování čistoty v kuchyni patří k jakékoli fázi přípravy jídla nebo vaření. V každodenním životě se mu prostě nevyhneme. To je dostatečným důvodem k tomu, abychom si tuto povinnost co nejvíce zpříjemnili a zjednodušili a měli víc času na důležité věci.



Velmi praktické je, že funkce čištění dřezu se aktivuje dotykovým senzorem umístěným pod pracovní deskou nebo pomocí předního ovládání na baterii.

Umytí pouhým stisknutím tlačítka

BORA Sink se oproti čištění klasického dřezu umývá automaticky laminárním prouděním vody – stačí stisknout tlačítko. Čištění je tak rychlé a účinné a může pomoci se snížením spotřeby vody. Chytře navržený průtokový profil zajišťuje ve dřezu rovnoměrné rozložení vody. Z povrchu dřezu snadno spláchnete špínu a nečistoty, které se zachytí v odtokovém sítku, odkud je snadno odstraníte.

Minimalistický design

Zapuštěný tmavě černý dřez a baterii definují přesné hrany. Při designování baterie a dřezu jsme zůstali věrni minimalistickému konceptu a upustili jsme od dalších ovládacích prvků ve prospěch ucelené koncepce minimalistického ovládání. Přepad dřezu je umístěn na protější straně zorného pole, takže neruší pohled na tmavě černý povrch. Baterie zaujme svým elegantním, nenuceným designem a jasně definovanými tvary.

Intuitivní ovládání

Proud vody i její teplotu u baterie BORA nastavíte přímo pomocí předního ovládacího prvku. Díky tomuto chytrému ovládání je zajištěno konstantní proudění vody. S barevným LED podsvícením na tlačítku baterie ihned víte, jakou máte nastavenou teplotu vody. Vodovodní baterii můžete také jednoduše ovládat hřbetem ruky nebo loktem, takže můžete pracovat oběma rukama. Funkci mytí intuitivně aktivujete stisknutím tlačítka na předním ovládacím panelu nebo pomocí dotykového senzoru umístěného pod pracovní deskou. Krátkým stisknutím spustíte krátké oplachovací dávky, dlouhým stisknutím aktivujete čisticí funkci na dalších 15 sekund.



BORA Sink

Samočisticí dřez.

Automatická čistota. Automatické omývání dřezu BORA Sink spustíte stisknutím tlačítka. Špínu a nečistoty beze zbytků spláchnete z celého povrchu vodou do výlevky. O automatické čištění dřezu se stará inovativní průtokový profil zkombinovaný s povrchem odpuzujícím nečistoty. Odolný dřez z granitového kompozitu je vyroben z nejmodernějšího patentovaného materiálu Cristadur. Cristadur má charakteristický matný povrch bez spojů, po kterém špína s vodou prostě steče. Velké kusy nečistot se po skončení oplachu zachytí v sítku, které pak vyhodíte. Zárukou kvality je německý výrobce SCHOCK, který je specialistou na kuchyňské dřezy. Dřez je

kompatibilní s běžně prodávanými vodovodními bateriemi, třeba pro vroucí nebo perlivou vodu. Doporučujeme ho však používat s baterií BORA, která je navržena tak, že s ním tvoří ideální dvojici.

Prémiové materiály

Odolný granitový dřez z patentovaného materiálu Cristadur dokážete ještě účinněji a hygieničtěji vyčistit díky povrchu odpuzujícímu nečistoty. Cristadur se pyšní patentovaným a jedinečně jemným materiálem a hedvábně matnou strukturou povrchu, po které nečistoty a voda prostě stečou a nezanechají téměř žádnou živnou půdu pro bakterie, zárodky a usazeniny vodního kamene.



bora.com/sink



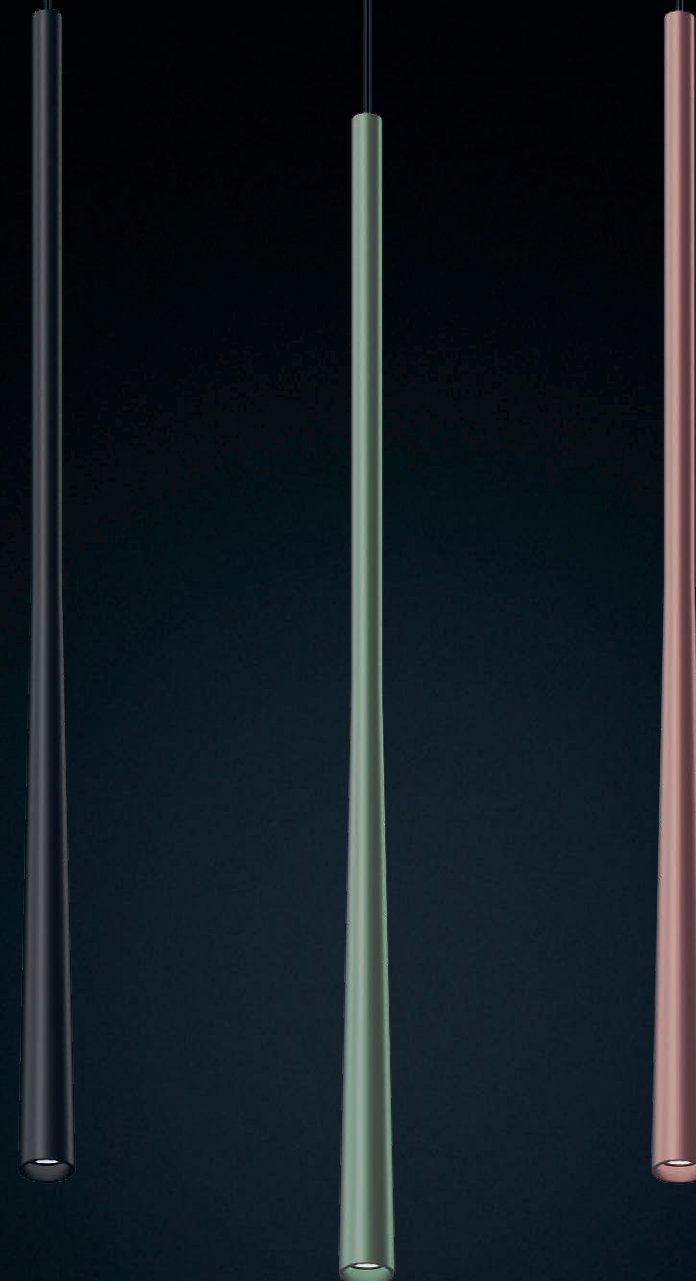
Zde si pusťte video a podívejte se, jak se dřez sám během několika sekund umyje.



Osvětlení

Minimalistický design
a maximální světlo.

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



Závěsná svítidla BORA Stars a BORA Horizon nabízíme ve třech atraktivních barvách: černá, mechově zelená a růžové zlato.



Informace o svítidlech
BORA Horizon a Stars.

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



BORA Horizon

Přímé i nepřímé chytré osvětlení.

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

Kvalitní a estetická

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

Kompaktní svítidlo 2 v 1

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

Pohodlné ovládání

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

Individuálně nastavitelná výška

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



bora.com/horizon





BORA Stars

Diskrétní osvětlení pro michelinskou kuchyni

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

Variabilní systém

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

Stmívatelné svítidlo pro specifickou atmosféru

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

Kvalitní a navozující správnou atmosféru

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



Více informací o návrhu osvětlení najdete v naší příručce osvětlení.



bora.com/stars

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





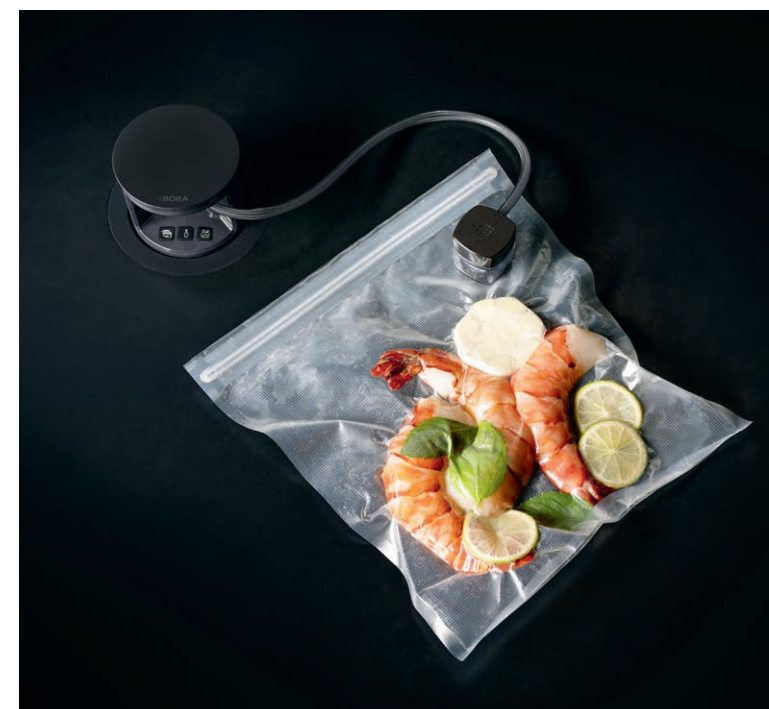
Příslušenství a doplňky

Kompatibilní příslušenství
a doplňky pro spotřebiče BORA.

S BORA QVac vestavnou vakuovačkou zůstanou potraviny čerstvé a vydrží déle. Stane se nezbytným pomocníkem i při vakuování před sous-vide, marinování surovin a uchovávání tekutin. Vakuovačka je ideálním doplňkem při vaření a chlazení se spotřebiči BORA. Nádobí značky BORA vám pomůže dosáhnout ještě lepších výsledků vaření. K dostání máme hrnce a pánve všech velikostí pro každou příležitost. Objevte nádobí řady BORA Pots and Pans, BORA Pots and Pans Assist a grilovací pánve BORA.

BORA QVac

Vestavěná vakuovačka
pro delší životnost
a výjimečně svěží chuť.



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

Jedinečný koncept zabudování

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

Extra rychlé marinování

Marinovací kroužek, který umístíte na jednu z příložených vakuovacích dóz, vytváří podtlak. Díky doplňkové funkci vám marinování nezabere hodiny nebo dny, ale maximálně 10 minut.

Delší životnost tekutin

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

Bezpečně zabalené a hermeticky uzavřené

BORA vakuovací sáčky nabízíme ve třech různých velikostech a skvěle se hodí k vaření sous-vide v troubě BORA X BO. BORA vakuovací dózy jsou k dostání s objemem do jednoho litru i do dvou litrů. Dózy neobsahují BPA, jsou vhodné do mrazničky a lze je snadno mýt v myčce. Zavakuováním uchováte hotová jídla po dobu několika dnů nebo je můžete dokonce zamrazit.



bora.com/qvac



BORA Pots and Pans

Profesionální nádobí pro každou příležitost.

Nádobí BORA Pots and Pans kombinuje kvalitní materiál s maximální funkcí a současně splňuje náš požadavek na nadčasový design. Rovnoměrný ohřev umožňuje pětivrstvá konstrukce ze dvou vrstev nerezové oceli a tří vrstev hliníku. Nádobí jsme navrhli z jednoho kusu bez přidaného dna, abychom zajistili co nejúčinnější distribuci tepla. Řada je vyrobená

z pětivrstvé struktury, potažená černou silikonovo-polyesterovou vrstvou odolnou proti poškrábání a má výrazný design díky nerezovému okraji. Navíc je jedinečně odolná, rovnoměrně distribuuje teplo a dobře se umývá. Sadu hrnců a pánví i pánev se dvěma uchy můžete úsporně stohovat a jsou kompatibilní se všemi běžnými typy varných desek.



Odklopná poklice BORA

Odklopnou poklici BORA, navrženou pro dokonalý odvod par z varných systémů s odsavačem, můžete během vaření variabilně naklápět. Otevřete nebo zavřete ji jednoduchým pohybem ruky. V otevřeném stavu odklopná poklice BORA účinně a přesně směřuje páru do odsavače varného systému BORA.

Ergonomická ucha a držadla izolující teplo

U našich hrnců a pánví klademe důraz na ergonomii, a proto jsme je vybavili uchy a rukojeťmi izolujícími teplo. Dodržováním optimálního odstupu od hrnce minimalizujete riziko popálení. Ucha a držadla nádobí BORA jsou navržena s maximální péčí tak, aby se s nádobí dalo příjemně nosit i při větším naplnění.

BORA Pots and Pans Assist

NOVINKA

Profesionální nádobí pro asistované vaření.

Ještě lépe se vám bude vařit s nádobí BORA Pots and Pans Assist. Kombinuje totiž kvalitní materiál s maximální funkčností a současně splňuje náš požadavek na nadčasový design. Veškeré nádobí řady BORA Pots and Pans Assist je vyrobeno z robustní a odolné nerezové oceli a je vybaveno kapslovým dnem. Keramický povrch pánví poskytuje optimální nepřilnavost. U našich hrnců a pánví klademe důraz na ergonomii, a proto jsme je vybavili uchy

a rukojeťmi izolujícími teplo. Prakticky tvarovaný okraj vizuálně zaujme a umožní vám vylévat tekutiny bez kapání bokem. Odklopnou poklici BORA otevřete jednoduchým pohybem ruky a cíleně a efektivně tak odvádíte páru do varného systému s odsavačem BORA. Sadu hrnců, klasickou pánev i pánev se dvěma uchy můžete úsporně stohovat, snadno čistit a jsou kompatibilní se všemi běžnými typy varných desek.



Ideální doplněk při vaření s novou varnou deskou BORA X Pure

Sada BORA Pots and Pans Assist je dokonale navržena tak, aby bylo možné využít konkrétních funkcí nové varné desky BORA X Pure. Vaření se značkou BORA je tak ještě snazší. Asistenční funkce Fry s přesným nastavením teploty na smažení a Boil pro vaření vody můžete používat přímo u varné desky. Další asistenční funkce a recepty spustíte v aplikaci BORA JOY.

BORA grilovací pánev

Požitek z dokonalého grilování.



S BORA grilovací pánví máte perfektní výsledky grilování zaručené po celý rok. Kvalitní nepřilnavý povrch umožňuje přípravu pokrmů s nízkým obsahem tuku a pánev se po použití snadno čistí. Optimální zpracování zaručuje rychlou distribuci tepla u varných desek s celoplošnou indukcí. Díky rozměrům a vlastnostem můžete pánev bez problémů používat i v troubě BORA X BO. Grilovací pánev je také optimálně navržena pro použití s novou varnou deskou BORA X Pure, která v rámci funkce Fry umožňuje smažení za přesně nastavené teploty. S minimalistickým designem grilovací pánev dokonale zapadne mezi design ostatních produktů BORA.

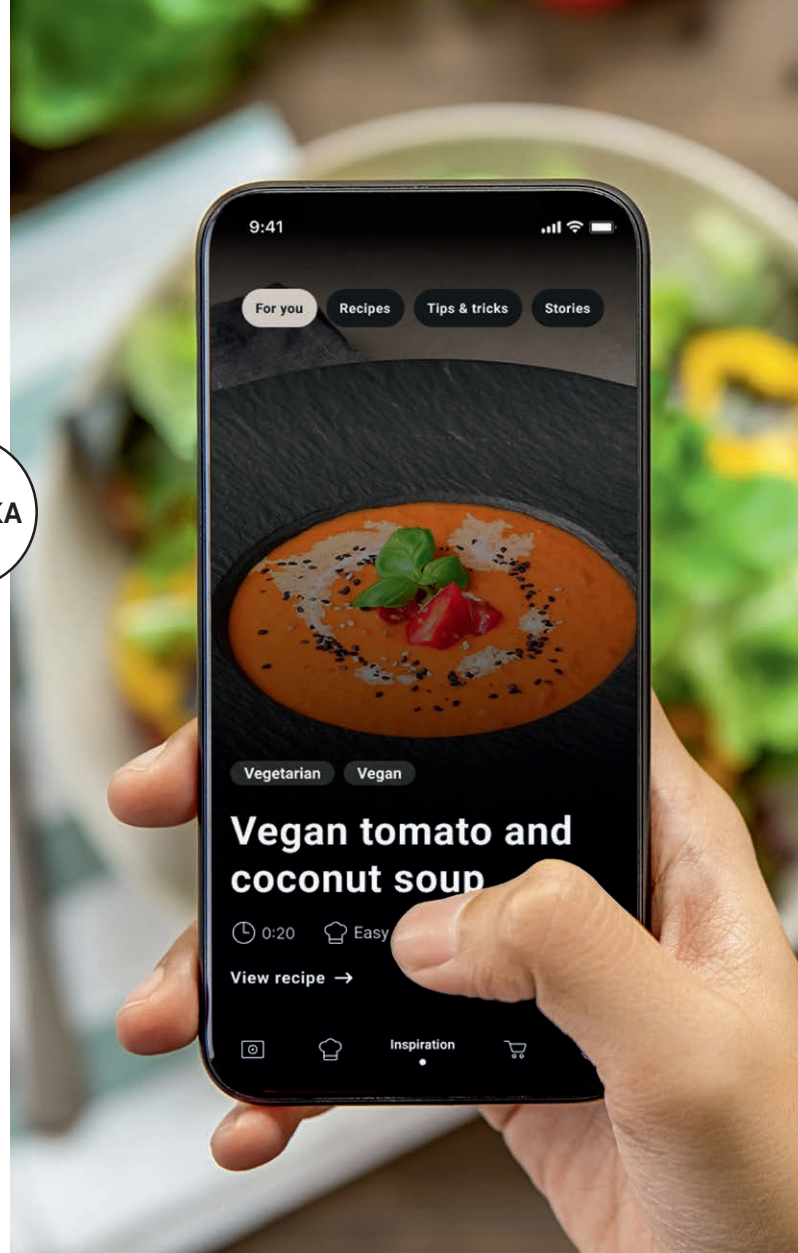
bora.com/supplies-accessories



NOVINKA

BORA JOY

S aplikací BORA JOY* se vám bude každý den lépe vařit a v kanálu BORA JOY načerpáte spoustu inspirace. Pohodlně ovládejte spotřebiče BORA – například troubu BORA X BO nebo novou varnou desku BORA X Pure přímo z vybraného receptu. Aplikace BORA vám pomůže během celého postupu vaření a nabízí velký výběr každodenních receptů i příběhy z kuchyně, která je centrem společenského dění. V aplikaci můžete sledovat stav spotřebiče značky BORA a rychle vyřešit chybová hlášení.



*Aplikace BORA JOY je k dostání pouze v němčině a angličtině.

Fotografie: iStock/Atstock Productions

Impresum

Vydavatel

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

Generální ředitel: Willi Bruckbauer
IČ: 166/4115
DIČ: ATU67323933
Registrační číslo společnosti: FN 381333i
Za obsah odpovídá:
Willi Bruckbauer

Redakční úprava, realizace

Storyboard GmbH, Mnichov
Fotografický editor: Jasmin van de Loo

Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer,
Franziska Mayer

Text

Fabian Kist, Mirjam Pelikan,
Alissa Selge, Alisa Kircher, Fabian Mamok,
Peter Uthmann

Korektura

Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR,
COMM.AG, Innsbruck
Pascal Pauly

Výroba

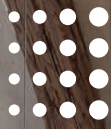
F&W Perfect Image GmbH, Kienberg

Tisk

F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Copyright

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



WUBNT5-CZ

BORA More than cooking.