

# BORA

Revista

02 | 2019



## **Professional 2.0**

Estética funcional y profundidad extra

## **Classic 2.0**

Flexibilidad en la cocina máxima y con un nuevo enfoque

## **Pure**

Una categoría en sí misma – La marca de su cocina

## **Basic**

La solución ideal: Placa de cocción y extractor de superficie en un producto



Willi Bruckbauer mira optimista hacia el futuro, en el que BORA seguirá fijando estándares con sus numerosas innovaciones.

## «Al principio me sentía como un misionero...»

Hace ya más de diez años que empecé a desarrollar el extractor perfecto. ¿Por qué? Una pregunta recurrente de los clientes de mi estudio de cocina era si no existía una alternativa convincente a la campana convencional. Esta resultaba cada vez más molesta: pesada y ruidosa sobre el fogón, era para muchos ineficaz además de invasiva, maciza y anticuada. De modo que empecé a romperme la cabeza. Yo soy ebanista. Al principio era básicamente curiosidad, pero también la ambición de hacer más agradable la vida en la cocina. Me sentía como un misionero. Nadie creía que mi propósito fuera a tener algún éxito. Mi lema provisional era: «El fin de la campana extractora». Lo pensé llevado del entusiasmo y la energía, pero a lo largo de los años demostró ser, de hecho, el concepto adecuado. Sin temor a exagerar se puede decir que nuestros productos tuvieron un impacto abrumador en el mercado de las cocinas, y que lo han cambiado para siempre. Actualmente, BORA vende sus innovaciones de producto en más de 60 países de todo el mundo. En un tiempo récord se ha convertido en sinónimo de efectividad en la cocina, diseño y calidad... Todo un clásico: el original. Nuestra misión sigue siendo como siempre ir un paso por delante con nuestras innovaciones. Eso es lo que nos estimula: en nuestro laboratorio de investigación trabajan jóvenes ingenieros altamente cualificados a tiempo completo en el desarrollo de innovaciones que se someten a pruebas independientes. Este año ya hemos revolucionado el mercado con dos novedades de producto, ambas distinguidas desde primera hora con importantes premios como el iF Design Award, el Red Dot Award y el Plus X Award. Pero lo más importante: BORA se puede instalar en cualquier cocina. Y para ello siempre damos la máxima importancia a la calidad, la efectividad

y el diseño. Para necesidades y estilos de vida distintos debe haber ofertas distintas. Por ello, con BORA Pure ofrecemos ahora una innovación para todo el mundo, personalizable según las preferencias de color de cada cual. Además su manejo es sencillo e intuitivo. El mantenimiento es extremadamente fácil... Y todo ello con el máximo espacio de almacenaje. Pero no solo eso: también hemos perfeccionado BORA Classic. Con un diseño característico y un concepto óptimo de manejo y control, marca las pautas actuales. Mostramos ambos productos por primera vez en la feria del mueble de Colonia de 2019. Espero que podamos contagiarle también a usted nuestro entusiasmo por la innovación y la calidad. En este número mostramos además nuestra cara más deportiva. En BORA el movimiento está muy arraigado y es un elemento clave de su cultura empresarial, como evidencia el patrocinio del equipo ciclista BORA – hansgrohe. Conozca también las nuevas recetas de la edición del equipo ciclista en la página 72: presentamos unos platos sanos, rápidos y creativos. ¡Cinco minutos de preparaciones previas, cinco minutos de cocción y listo! Somos rápidos y estamos siempre en movimiento. Solo así podemos optimizar y renovar el diseño de las cosas. Porque en nuestro trabajo tenemos fijadas unas grandes metas y queremos rendir por encima de la media. Para que usted, como cliente nuestro, quede más que satisfecho. ¡Bienvenido/a al mundo BORA!

Willi Bruckbauer



VISTA GENERAL DE PRODUCTOS BORA 14

Resumen de las líneas de producto individuales BORA, desde minimalistas, hasta clásicas y de lujo.

BORA AWARDS 15

BORA ha recibido numerosos premios y ha convencido tanto a nivel nacional como internacional. Una vista general de los premios.

BORA PROFESSIONAL 2.0 16

Estética funcional, efectividad innovadora, profundidad extra, rendimiento óptimo – ganador del Red Dot Award de 2017.



Experimentar BORA

FABER FEINKOST 60

Entrevista con Thomas Faber, chef de cocina, gastrónomo, empresario y sumiller de carnes.

HOMESTORY 66

Visita a Edimburgo. Dos mujeres, una casa y su pasión por lo exclusivo.

EDICIÓN DE RECETAS PURE COOKING 72

En la serie del libro de cocina, el equipo ciclista presenta unos platos sanos, rápidos y creativos.

Producto BORA

LAS VENTAJAS BORA 6

Partiendo de ideas innovadoras, proponemos soluciones efectivas y pensadas hasta el último detalle.

EL PRINCIPIO BORA 10

Crear en vez de copiar. Desarrollamos ideas innovadoras que enriquecen y hacen más cómoda la vida.

P&R 12

Las preguntas más frecuentes sobre BORA.



Sistema BORA

SISTEMA BORA 50

El sistema BORA ofrece, con unos elementos de uso universal, un rendimiento óptimo hasta en el último detalle.

GARANTÍA DE BORA 58

Para demostrar la confianza que tenemos en nuestros productos, ofrecemos a cada cliente una garantía extendida, independientemente de cuál sea su sistema.



BORA CLASSIC 2.0 24

La evolución del acreditado y laureado sistema Classic. Caracterizado por unas líneas puristas y estéticas.

BORA PURE 32

El nuevo sistema es una clase en sí misma, una combinación entre diseño minimalista y alta tecnología.

BORA BASIC 42

La revolución: Placa de cocción y extractor de superficie en un producto, apto para cualquier cocina. Y ahora también disponible en la versión All Black Edition.



BORA CYCLING 76

Emociones y triunfos – BORA patrocina desde hace muchos años el ciclismo profesional.

EDITORIAL 2

AVISO LEGAL 78

# Las ventajas BORA

Partiendo de ideas innovadoras, le proponemos soluciones efectivas y, simplemente, pensadas hasta el último detalle.



## Aire limpio

El placer de cocinar a gusto

BORA extrae las partículas de olor y grasa directamente desde el recipiente de cocción, con lo cual, los vapores de cocción no llegan a elevarse. Las partículas de grasa son aspiradas por el filtro de grasa de acero inoxidable.



## Silencio

Notablemente más silencioso que las campanas tradicionales

Las campanas extractoras tradicionales suponen una carga directa de 70 decibelios (A) a la altura de la cabeza. Por el contrario, a potencia máxima, el nivel de ruido que genera BORA es más bajo que el que produce un filete cuando lo hacemos a la plancha.



## Limpeza fácil

¿Por qué hacerlo difícil, pudiendo hacerlo fácil?

La limpieza de las campanas extractoras tradicionales resulta laboriosa. BORA convence en el día a día: las piezas móviles se pueden desmontar a mano sin necesidad de herramientas y limpiar en el lavavajillas.



## Efectividad

Centrarse en lo esencial

Las campanas extractoras consumen muchos recursos para obtener un rendimiento bajo. BORA destaca con un Cleanrate del 100 % a la altura de la cabeza gracias a una velocidad de flujo inteligentemente aplicada y a la tecnología del motor.

BORA es sinónimo de calidad extraordinaria y materiales de primera calidad. Quien valora las líneas de diseño claras y minimalistas y la tecnología más visionaria se decide por la tecnología de extracción más potente, made by BORA.



## Los mejores materiales

Alta funcionalidad y larga vida útil

Materiales de primera calidad y alta funcionalidad se reúnen en un sistema premium. El acero inoxidable puro y la vitrocerámica libre de metales pesados se encargan de poner el acento elegante.



## Libertad de proyecto

El referente para un nuevo diseño arquitectónico de las cocinas

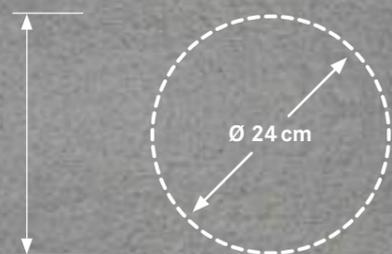
BORA convence con las nuevas posibilidades en la planificación de la cocina: cocinar delante de la ventana y bajo techos inclinados, islas de cocina sin la molesta campana... BORA representa la estética moderna de la cocina.



## Vista libre

Adiós al obstáculo de la campana

BORA le libera de las incomodidades de las campanas extractoras. Adiós a los cantos y esquinas a la altura de la cabeza. Olvídense de cocinar encorvado. Visibilidad sin obstáculos. Adiós a los vapores molestos que le tapan la vista o le empañan las gafas.



4 24

A pesar de las dimensiones compactas de sistema, BORA seduce con unas generosas placas de inducción total que ofrecen espacio más que suficiente: sobre la placa de cocción se puede cocinar perfectamente con cuatro ollas o sartenes grandes a la vez.



## Máximo espacio para la creatividad



### Amplia superficie de cocción

Amplio espacio para la cocina profesional

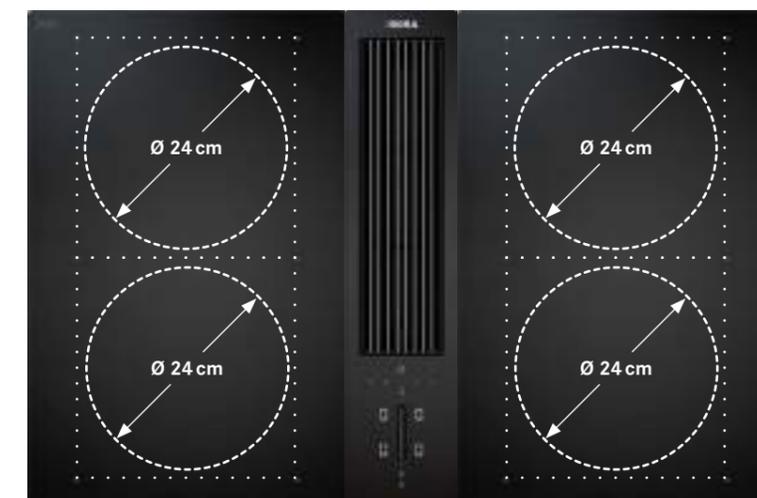
Gracias al manejo que ocupa poco y a la colocación del extractor en el centro, todas las zonas de cocción por inducción BORA ofrecen siempre un espacio amplio para cocinar. Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.



### Amplio espacio de almacenamiento

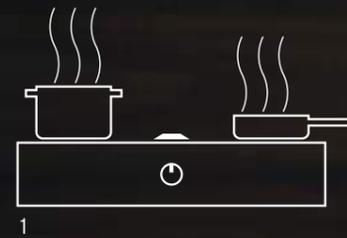
El extractor de superficie deja espacio suficiente para almacenar utensilios de cocina

Gracias a la reducida altura de los aparatos, inferior a 200 milímetros, y a la unidad integrada de filtro de recirculación, se gana mucho espacio para ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Adiós al habitual recorte de los cajones y al espacio perdido por culpa de las canalizaciones de recirculación.

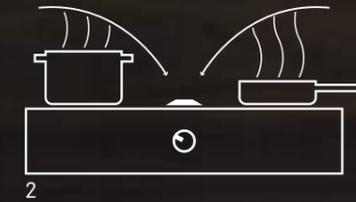


# El principio BORA

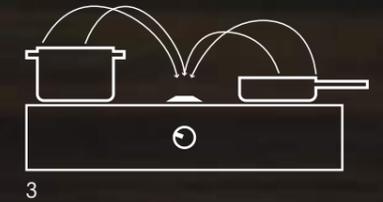
El principio BORA... o:  
la física puede ser tan bella.



Los vapores de cocción se elevan a una velocidad máxima de un metro por segundo.



El extractor de superficie BORA genera un flujo transversal más potente que la velocidad de elevación de los vapores de cocción.



De este modo, los vapores de cocción se aspiran justo donde se producen: en la placa de cocción, directamente de la olla, la sartén o la parrilla.



# P&R

## Respuestas a sus preguntas

### ¿Qué pasa si entra líquido en el extractor de superficie?

No se preocupe, no pasa nada porque en el extractor de superficie se pueden acumular –en función del sistema– hasta 300 ml de líquido. Si al cocinar se vierte accidentalmente más cantidad, tampoco esto será un problema gracias a la separación que existe entre la electrónica y el sistema extractor. Así, con BORA Basic y BORA Pure pueden recogerse incluso cantidades mayores, de hasta 3 litros. Basta retirar el líquido con un paño y limpiar el extractor a través del fondo extraíble de la carcasa.

### ¿Cómo se limpia el extractor de superficie BORA?

Los filtros de grasa y las cubiertas pueden desmontarse fácilmente a mano y lavarse en el lavavajillas.

### ¿Funciona BORA también con ollas más altas?

Los vapores de cocción se aspiran sin problemas incluso con una altura de la olla de hasta 20 cm. Con ollas que midan más de aprox. 21 cm de alto, recomendamos colocar encima la tapa en posición inclinada para dirigir los vapores hacia el extractor.

### ¿BORA aspira de verdad todos los olores?

El vapor de cocción, la grasa evaporada y los olores unidos a ello

son aspirados por completo en el mismo lugar donde se generan: en la placa de cocción. Así, la persona que está cocinando está rodeada de aire fresco, y su ropa y cabello permanecen libres de vapor de cocción y limpios.

### ¿Cuánto me costará un sistema de extracción BORA?

Los proyectos con nuestros sistemas BORA son individuales. Para recibir información sobre precios y una oferta personalizada, pregunte, por favor, a un distribuidor BORA cerca de su zona.

### ¿Adónde va el aire?

Todos los sistemas BORA se pueden proyectar como extracción al exterior o bien como recirculación. En el sistema de extracción, el vapor de cocción se deriva directamente hacia el exterior, mediante el ventilador, a través del sistema de conductos BORA Ecotube y la caja de pared. El vapor y los olores se eliminan así completamente de la sala. En la variante de recirculación, el vapor de cocción se deriva, mediante el ventilador, hasta los filtros de recirculación desarrollados especialmente para ello, que se encargan de eliminar los olores de cocción de forma efectiva. El aire purificado vuelve a la sala a través de la zona del zócalo.



Foto: Dross & Schaeffer, Ingolstadt

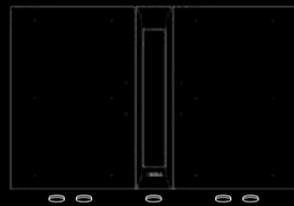


# Productos BORA

BORA convence con líneas individuales de productos: desde de lujo, hasta clásicos y minimalistas.

## Sistemas modulares

### BORA Professional 2.0



**SISTEMA**  
Combinación individual de extractor de superficie y placas de cocción

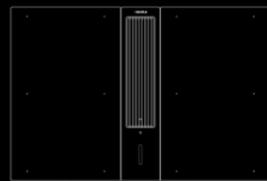
**PLACA DE COCCIÓN**  
Inducción total, inducción, radiación, teppanyaki, wok, gas

**MANEJO**  
Mando selector con superficie táctil e indicador digital

**PARTICULARIDAD**  
1/2/3/++ placas de cocción combinables, profundidad extra para tener más espacio

**COLORES**  
Acero inoxidable, All Black

### BORA Classic 2.0



**SISTEMA**  
Combinación individual de extractor de superficie y placas de cocción

**PLACA DE COCCIÓN**  
Inducción total, inducción, radiación, teppanyaki, wok, gas

**MANEJO**  
Intuitivo y táctil con sControl+

**PARTICULARIDAD**  
1/2/3/++ placas de cocción combinables, silencioso, funciones automáticas inteligentes

**COLORES**  
Acero inoxidable

## Sistemas compactos

### BORA Pure



**SISTEMA**  
Sistema completo, extractor integrado en la placa de cocción

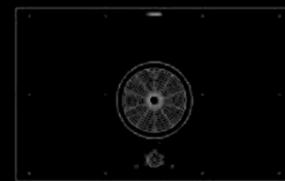
**PLACA DE COCCIÓN**  
Inducción

**MANEJO**  
Intuitivo y táctil con sControl

**PARTICULARIDAD**  
Profundidad reducida de montaje, ideal también para cocinas pequeñas

**COLORES**  
All Black, rosa-oro, rojo, verde jade, naranja, azul

### BORA Basic



**SISTEMA**  
Sistema completo, extractor integrado en la placa de cocción

**PLACA DE COCCIÓN**  
Inducción total, radiación

**MANEJO**  
Intuitivo y táctil

**PARTICULARIDAD**  
Profundidad reducida de montaje, ideal también para cocinas pequeñas

**COLORES**  
Acero inoxidable, All Black

# BORA Premios

BORA recibe importantes premios: nuestras ideas han convencido a expertos nacionales e internacionales. Les ofrecemos un resumen:



iF Design Award 2019



Red Dot Product Design Award 2019



Plus X Award – Mejor producto 2019



Plus X Award – Mejor marca 2019



Iconic Award



German Design Award 2018



Good Design Award – Chicago Athenaeum 2017-2018



reddot award 2017 best of the best

Red Dot Product Design Award Best of the Best



Plus X Award – 2017



German Design Award 2016



Premio a las marcas «German Brand Award»



Premio alemán a la mejor empresa de nueva creación «Deutscher Gründerpreis»

# BORA Professional 2.0

El mejor de los mejores\*



\* Gracias al Professional 2.0, BORA obtuvo el Red Dot Award 2017 Best of the Best



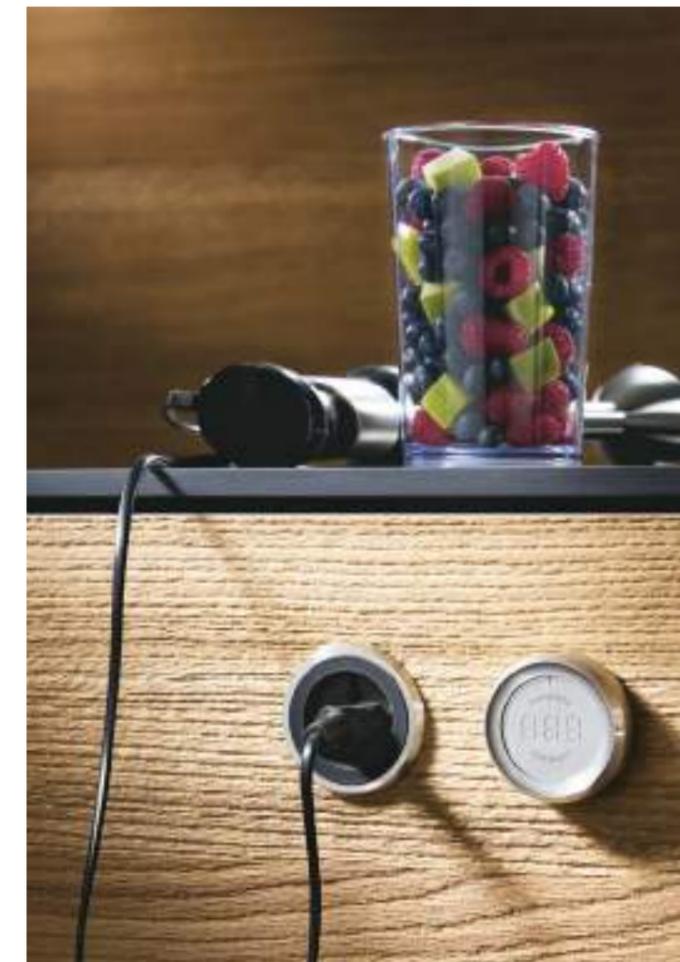
Las placas de cocción, con su profundidad extra de 54 centímetros, se encuentran entre las placas de cocción modulares más profundas del mercado, ofreciendo así una superficie de cocción especialmente amplia. Incluso dos sartenes grandes pueden colocarse fácilmente una frente a otra. Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño. Además, el sistema BORA Professional 2.0 ofrece una amplia y variada gama de posibilidades de configuración, desde inducción total, pasando por placas de gas, hasta teppanyaki o wok. Déjese llevar por sus deseos, por lo que le gusta cocinar y el método con que prefiere hacerlo.

El teppanyaki de acero inoxidable, de diseño completamente nuevo, ofrece la máxima potencia, dos grandes zonas de plancha y un extraordinario y preciso control de la temperatura. La temperatura deseada puede ajustarse directamente, se indica en grados exactos y se mantiene constante. El rápido calentamiento hasta 250 °C en menos de cinco minutos ahorra tiempo y energía.

Otra novedad de la gama de productos es la placa de cocción de gas con quemadores más bajos. El diseño especial impide que la acción del extractor de superficie afecte a la llama, ni siquiera a

Izquierda: El teppanyaki BORA de acero inoxidable puro ofrece espacio suficiente para cocinar ocho bistecs simultáneamente y es fácil de manejar y limpiar.

Derecha: Las cajas de enchufe de ubicación óptima permiten conectar cómodamente los aparatos electrodomésticos.



## BORA Professional 2.0 – estética funcional, efectividad innovadora, dimensiones con profundidad extra, rendimiento óptimo – premiado como vencedor del 2017.

El nuevo Professional 2.0 es la evolución del primer sistema BORA.

Los elementos probados, como las placas de cocción extraprofundas, los mandos y la eficiencia del sistema en sí, se mantienen – el resto se ha perfeccionado bajo la premisa de aunar, en un nuevo sistema con control eléctrico, sencillez y funcionalidad con el mejor rendimiento.

El jurado del Red Dot Award seleccionó BORA Professional 2.0 como el mejor de los sistemas de 2017 incluso antes de su lanzamiento al mercado, otra prueba más de la fuerza innovadora y la ingeniería que conforman el nuevo sistema. La pieza central de la revolución 2.0 es la interfaz

de usuario: ahora las placas de cocción y el extractor de superficie se comunican entre sí y la novedosa tapa de cierre del extractor se abre y cierra de forma automática. Así alcanzamos una comodidad de manejo y una eficacia máximas. El avance se basa en el mando selector inteligente: en él encontramos desde la regulación de potencia hasta el indicador de la temperatura, pasando por los diferentes programas de funcionamiento. BORA Professional es un sistema completo. Las placas de cocción, el extractor de superficie, el conducto, el motor, el filtro y la caja de pared se unen en este sistema de control eléctrico dando lugar a una solución integral funcional.

Derecha: BORA Professional 2.0 ofrece, desde inducción total, pasando por teppanyaki y gas, hasta wok, distintas posibilidades de combinación. Combine distintas placas de cocción entre sí o dos iguales.



máxima potencia, lo cual aumenta la eficiencia y permite reducir el tiempo de calentamiento. Nuestros motores EC se encargan de que cocinar con BORA Professional 2.0 se convierta en una tarea especialmente silenciosa y eficiente. Como parte del perfeccionamiento del sistema y para garantizar el funcionamiento al cien por cien, se ha incluido un sistema de conductos propio: el BORA Ecotube. Los productos adaptados entre sí de manera óptima, hasta la caja de pared BORA 3box, hacen posible un sistema integral que satisface a la perfección los requisitos de máxima eficiencia, facilidad de montaje y flexibilidad. Asimismo, BORA Professional 2.0 resulta considerablemente más silencioso que las campanas extractoras, siendo incluso sobrepasado por el acompañamiento sonoro que se produce al preparar un bistec. La eficiencia energética alcanza un excelente nivel A++. BORA Professional 2.0 puede proyectarse como sistema de recirculación o extracción, totalmente a gusto del cliente. Como sistema compacto con ventilador y silenciador integrados, el nuevo Professional ofrece una instalación prácticamente «Plug and Play». Con ello, por primera vez tenemos la posibilidad de emplear un sistema de extracción modular en una encimera flotante. Una novedad mundial. Una revolución. Pues, con una altura de montaje de tan solo 199 milímetros, resulta idóneo para proyectos con encimeras flotantes. Por supuesto, proyectándolo como variante de extracción, el sistema también es capaz de conducir el aire a través de largas distancias, facilitando así una arquitectura óptima del espacio existente en la cocina. La limpieza resulta muy sencilla y también se ha optimizado. Su amplia abertura de extracción conduce directamente hasta el filtro extraíble y la bandeja con depresión de agarre integrada. Todas las piezas se pueden limpiar en el lavavajillas, con lo cual podrá mantener su

Derecha: La edición All Black de la serie Professional 2.0 está disponible en el set de inducción total. El sistema de extracción y el mando de control se recubren completamente en negro mate mediante un complejo procedimiento.



sistema siempre limpio. También se ha optimizado la tasa de retención de partículas de grasa, propiciando así el mantenimiento a largo plazo del elevado rendimiento del sistema.

El extractor de superficie y las placas de cocción destacan por su calidad sin concesiones. Los materiales de alta calidad y el amor por el detalle garantizan una gran funcionalidad y una larga vida útil. El acero inoxidable puro, la vitrocerámica libre de metales pesados y la alta calidad de los acabados son características comunes de todos los productos BORA. Una novedad del surtido es la versión íntegramente acabada en negro All Black Edition del sistema Professional 2.0. Las superficies de acero inoxidable del sistema de extracción y el mando de control se han refinado aún más en un complicado procedimiento de revestimiento que también se emplea en tecnología médica y de motores. La elegante óptica en negro mate se integra perfectamente en la moderna arquitectura de la cocina.



En el extremo de la izquierda: Nuestros productos no solo transmiten alegría de vivir al cocinar, sino que también demuestran excelentes cualidades para el día a día gracias a una limpieza y un mantenimiento fáciles.

Izquierda: BORA Professional 2.0 impresiona por su excelente rendimiento y figura entre las placas de cocción más amplias de todo el mercado de electrodomésticos, permitiendo colocar dos ollas grandes una frente a otra.

# BORA Professional 2.0

## Características destacadas

### Mando selector inteligente

Combinación perfecta entre un mando selector clásico y sencillo y las posibilidades que ofrecen el panel táctil integrado y el indicador digital. El acceso a las numerosas funciones de manejo se realiza siempre de forma centralizada a través del mando selector inteligente de acero inoxidable de alta calidad.

### El nivel más bajo de ruido

Gracias al silencioso ventilador integrado en la zona del zócalo de la cocina, el extractor apenas se oye, ni siquiera a niveles de potencia altos. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

### Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

### Zonas de inducción total extragrandes

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

### Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la situación concreta. Ya no es necesario estar interviniendo continuamente a mano. Toda la atención se concentra en cocinar.

### Tapa de cierre automática

La tapa de cierre se abre y cierra de forma automática al activar el extractor. Gracias a los sensores integrados, se evitan eventuales aprisionamientos accidentales al cerrar. En estado desconectado, el sistema está completamente cerrado.

### Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

### Superficie de cocción extragrande 4 24

Gracias a las placas de cocción extraprofundas de 54 cm, hay disponible aún más espacio para cocinar. Incluso dos ollas grandes pueden colocarse fácilmente una frente a otra.

### Sistema modular

BORA Professional 2.0 ofrece una amplia selección de placas de cocción, que van desde inducción total, hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable, las cuales pueden combinarse libremente con el sistema de extracción. También es posible crear combinaciones con una, tres o más placas de cocción sin ningún problema.

### Control preciso de la temperatura

El teppanyaki de acero inoxidable ofrece la máxima potencia, dos grandes zonas de plancha y un extraordinario y preciso control de la temperatura. La temperatura deseada puede ajustarse directamente, se indica en grados exactos y se mantiene constante. El rápido calentamiento hasta 250 °C en menos de cinco minutos ahorra tiempo y energía.



### PKA/PKAS

BORA extractor de superficie dimensiones 110 × 540 mm



BORA extractor de superficie edición All Black

### Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA? Escanee el código QR con su smartphone o visite nuestra página web: [www.bora.com/professional2-0](http://www.bora.com/professional2-0)



Todas las placas de cocción miden 370 × 540 mm



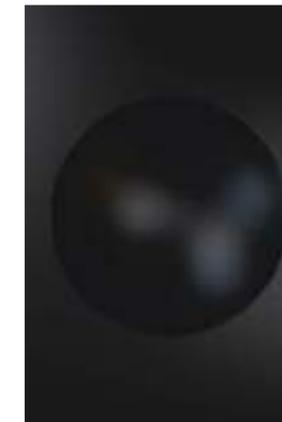
### PKFI 11

BORA vitrocerámica de inducción total con 2 zonas de cocción



### PKI 11

BORA vitrocerámica de inducción con 2 zonas de cocción



### PKIW 1

BORA vitrocerámica de inducción wok



### PKC32

BORA vitrocerámica HiLight con 2 zonas de cocción 3 círculos/2 círculos



### PKC3B

BORA vitrocerámica HiLight con 2 zonas de cocción 3 círculos/asador



### PKCH2

BORA vitrocerámica Hyper con 2 zonas de cocción 1 círculo/2 círculos



### PKG 11

BORA vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción



### PKT 11

BORA teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción

# BORA Classic 2.0

#bestproduct2019

Flexibilidad máxima  
en la cocina

# Sin concesiones, sin límites. BORA Classic 2.0 es sinónimo de libertad sin límites en su cocina.



Máxima individualidad para una experiencia única de cocinar en casa: esto es lo que se buscaba al desarrollar BORA Classic 2.0, sucesor del anterior sistema BORA Classic, premiado con el Red Dot Award. El resultado es un sistema de extracción de superficie minuciosamente pensado hasta el último de sus detalles. El nuevo e innovador mando sControl+, con una concavidad tallada, permite un control preciso e intuitivo. De este modo, todas las funciones están ahora disponibles a tan solo un toque con el dedo. No obstante, el mando en modo de reposo es prácticamente invisible y, gracias a su ubicación

en el centro, se mantiene un espacio libre máximo en la placa de cocción. Como siempre, puede combinar las placas de cocción y los sistemas de extracción de manera individual y adaptada al milímetro. Así es posible crear combinaciones con una, tres o más placas de cocción sin ningún problema. Y con la placa de cocción de gas de nuevo diseño, también cocinar con llama será toda una experiencia. BORA Classic 2.0 se puede adaptar siempre a las necesidades personales en la cocina. Con por ejemplo dos placas de inducción, ofrece espacio suficiente para cuatro ollas de hasta 24 centímetros.

Arriba: La potencia del extractor de superficie se regula automáticamente de acuerdo con el proceso actual de cocción; no es necesaria una regulación manual.

Derecha: Además de las placas de inducción y radiación, para BORA Classic 2.0 también hay disponibles un teppanyaki de acero inoxidable o una vitrocerámica-gas.



También ofrece gran flexibilidad la nueva zona de asado HiLight, con un círculo de calor que puede encenderse entre las zonas de cocción. Así se pueden fusionar dos zonas de cocción en una sola zona de asado de formato XXL. Quien, por el contrario, se decida por un teppanyaki de acero inoxidable (abajo), en tan solo cinco minutos de calentamiento, dispondrá de 250 grados regulados con precisión para una preparación perfecta del alimento a la plancha. El corazón del BORA Classic 2.0 es, por supuesto, el extractor de superficie BORA, que ha sido mejorado y perfeccionado de nuevo. Gracias al control automático del extractor, que se ajusta de modo individual al proceso actual de cocción, ya no es necesario realizar un reajuste manual (aunque es posible hacerlo). De este modo, las manos quedan libres para remover o darle la vuelta a la comida, que está en todo momento bien a la vista como es habitual y no oculta bajo vapores de cocción ascendentes.

Izquierda: BORA Classic 2.0 funciona con un moderno ventilador. Así, la extracción de vapores resulta muy silenciosa y agradable, incluso a máxima potencia.



Con un moderno ventilador y una óptima conducción del aire, el extractor de superficie del sistema BORA Classic 2.0 es tan silencioso, que no molesta para mantener una conversación. Detalle especialmente práctico: después de cocinar, puede simplemente desmontar las piezas que están en contacto con los vapores de cocción para limpiarlas. Todas las piezas son aptas para lavavajillas.

BORA es desde siempre sinónimo de diseño de productos innovadores y modernos. En el BORA Classic 2.0 se ha prestado también especial atención al aspecto exterior. Su estética purista y minimalista se integra de manera discreta en la arquitectura de la cocina. De este modo, no hay nada que distraiga la atención de los verdaderos actores en la cocina: las ollas y sartenes, y usted. BORA Classic 2.0 se puede instalar al ras



Izquierda: Con el nuevo mando sControl+, los ajustes deseados estarán siempre a solo un toque de distancia.

o en superposición. También es posible el montaje casi enrasado en encimeras de cualquier tipo gracias a un marco de encastrado especial. La limpieza de la superficie de la placa de cocción resulta muy sencilla gracias a un diseño continuo sin juntas y a la renuncia a bordes innecesarios donde se pueda acumular suciedad. A la hora de limpiar puede además activar el bloqueo para limpieza, mediante el cual se bloquea el panel de mando durante diez segundos a fin de evitar que modifique sus ajustes sin querer. Intuitivo, innovador e inspirador. Así es el sistema BORA Classic 2.0.

Las grandes zonas de cocción permiten un calentamiento homogéneo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.



Arriba: Tanto una placa de cocción simple para una persona sola, como tres o más para una familia numerosa. La estructura de BORA Classic 2.0 es modular y se puede adaptar a las necesidades individuales.

# BORA Classic 2.0

## Características destacadas

### Diseño minimalista

Tanto la placa de cocción como el extractor están totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración igualmente discreta y muy elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna. El panel de mando en reposo es prácticamente invisible; en funcionamiento, puede reducirse a lo esencial gracias a la iluminación inteligente.

### El nivel más bajo de ruido

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido en la zona del zócalo de la cocina. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

### Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

### Zonas de inducción total extragrandes

Las grandes zonas de cocción de inducción total permiten un calentamiento homogéneo y completo incluso de ollas o asadores de gran tamaño.

### Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la situación concreta. No hay interrupciones al suprimirse la necesidad de intervenir manualmente. Toda la atención se concentra en cocinar.

### Mando intuitivo sControl+

El exclusivo mando es más fácil de usar que nunca: movimiento hacia arriba o hacia abajo del dedo índice en una concavidad tallada o pulsación directa. Se puede acceder a todas las funciones importantes con un simple toque.

### Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

### Superficie de cocción extragrande 4 24

El manejo centralizado en el extractor evita que se pierda espacio por el control en la placa de cocción y deja así espacio suficiente para cocinar simultáneamente con cuatro ollas grandes de hasta 24 cm.

### Sistema modular

BORA ofrece una amplia selección de placas de cocción, que van desde inducción total, hasta gas o teppanyaki de acero inoxidable, las cuales pueden combinarse libremente con el sistema de extracción. También es posible crear combinaciones con una, tres o más placas de cocción sin ningún problema.

### Control preciso de la temperatura

El teppanyaki de acero inoxidable ofrece la máxima potencia, dos grandes zonas de plancha y un extraordinario y preciso control de la temperatura. La temperatura deseada puede ajustarse directamente, se indica en grados exactos y se mantiene constante. El rápido calentamiento a 250 °C en menos de cinco minutos ahorra tiempo y energía.



### CKA2

BORA extractor de superficie, dimensiones: 116 × 515 mm



### CKFI

BORA vitrocerámica de inducción total con 2 zonas de cocción



### CKI

BORA vitrocerámica de inducción con 2 zonas de cocción



### CKIW

BORA vitrocerámica de inducción-wok



### CKCH

BORA vitrocerámica Hyper con 2 zonas de cocción, 1 círculo/2 círculos



### CKCB

BORA vitrocerámica HiLight con 2 zonas de cocción, 1 círculo/2 círculos/asador



### CKG

BORA vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción



### CKT

BORA teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción



### CER

BORA marco de encastre para enmarcar



### USL515

BORA listones laterales para profundidad de placa de 515 mm



### USL515AB

BORA listones laterales All Black para profundidad de placa de 515 mm

### Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA? Escanee el código QR con su smartphone o visite nuestra página web: [bora.com/classic2-0](http://bora.com/classic2-0)



Todas las placas de cocción miden 327 × 515 mm

A woman with curly hair, wearing a dark short-sleeved dress, is sitting on the edge of a dark kitchen island. She is looking down at a copper pot on the BORA Pure cooktop. The kitchen has dark cabinets and a modern aesthetic. A spherical pendant light hangs above the island. On the counter to the left, there are salt and pepper shakers and a small bowl. On the counter to the right, there is a book titled 'SEPIA' and some other kitchen items. The floor is made of dark wood planks.

# BORA Pure

Una categoría en sí misma



Izquierda: Las toberas de entrada disponibles en cinco colores adicionales marcan la estética de la cocina. Además pueden cambiarse sin ningún problema.

Abajo: El mando sControl, de nuevo desarrollo y ubicado en el centro, es muy intuitivo. De este modo, todas las funciones importantes están siempre a tan solo un toque con el dedo.



## BORA Pure – Una característica distintiva de su cocina.

Su nombre ya lo dice. BORA Pure es sinónimo de diseño purista y minimalista. Se integra perfecta y discretamente en la arquitectura de su cocina, y es un verdadero objeto de diseño. Ofrece cierto grado de individualización para que usted pueda darle su toque personal. Puede elegir según sus preferencias entre varios colores para la tobera de entrada del extractor de superficie. Los colores adicionales disponibles son oro-rosa, naranja, rojo, verde jade y azul. Elija el color que mejor quede en su casa. Y si alguna vez quiere darle otro aire a su cocina, puede cambiar la tobera de entrada por una de otro color con solo un par de manipulaciones.

BORA Pure no solo convence por su aspecto exterior, sino también por su funcionalidad. Por ejemplo, la potencia del extractor de superficie se adapta de forma totalmente automática a la situación concreta de cocción. Por supuesto, es posible seguir realizando un ajuste manual como antes, pero ya no es necesario. Esto significa que usted puede concentrarse por completo en su pasión: la preparación de deliciosos platos. La óptima conducción del aire y el ventilador extremadamente silencioso, consiguen que el extractor de superficie funcione sin apenas ruido, de modo que puede oír el más mínimo chisporroteo

Abajo: La reducida profundidad del sistema BORA Pure deja mucho espacio libre para su menaje de cocina debajo de la placa de cocción.



o crepitación, a menos que en ese momento esté conversando animadamente en la cocina con sus invitados. Asimismo, el sistema –disponible tanto para extracción al exterior como para recirculación– convence por la reducida altura del aparato, inferior a 20 centímetros. En la variante de recirculación, la unidad integrada de filtro de recirculación permite conservar el máximo espacio de almacenaje en el armario inferior, lo cual es una gran ventaja en cocinas pequeñas. Ya no es necesario acortar los cajones, un trabajo habitual con funcionamiento de

recirculación. También la sustitución del filtro de carbón activo, responsable de la neutralización eficaz de olores en modo de recirculación, está bien estudiada: en caso necesario, puede desmontarse a través de la abertura de entrada sin tener que desmontar también cajones o las molduras del zócalo. Igual de fácil que la sustitución del filtro es también la limpieza de la placa de cocción: gracias al diseño enrasado de la placa de cocción y el extractor, no hay juntas en las que se pueda acumular suciedad.

Derecha: El diseño del sistema BORA Pure es moderno y minimalista al mismo tiempo, lo que le permite una integración perfecta en cualquier ambiente de cocina.





La superficie de la placa de cocción, que combina perfectamente con todos los materiales de encimera, se limpia fácilmente con un paño. En BORA Pure, los líquidos o restos de comida que puedan derramarse se recogen en una bandeja colectora extraíble. El sistema se controla por medio del mando de nuevo diseño sControl, que convence con un intuitivo regulador táctil vertical. Todas las funciones de manejo importantes están solo a un toque de distancia. Y con el mando inteligente ubicado en el centro y prácticamente invisible en modo de reposo no se desperdicia espacio sobre la placa de cocción. Así siempre tendrá espacio para cuatro ollas grandes de hasta 24 centímetros simultáneamente. Estas se calientan con la más moderna tecnología de inducción.

Tras la cocción, la tobera de entrada, así como el filtro de grasa con la bandeja colectora pueden extraerse en unas pocas manipulaciones y limpiarse en el lavavajillas, donde, gracias a su construcción compacta, las piezas apenas ocupan espacio.



Arriba: La placa de cocción y el extractor se montan completamente enrasados en BORA Pure, lo que permite una integración discreta y elegante a la vez en la cocina.

Izquierda: Con el mando intuitivo sControl, se puede acceder a todas las funciones importantes de BORA Pure con una sola pulsación.

Derecha: Para facilitar el cambio del filtro de carbón activo, este se realiza a través de la abertura de entrada: sin necesidad de retirar cajones ni molduras de zócalo.



# BORA Pure

## Características destacadas

### Diseño minimalista

Tanto la placa de cocción como el extractor están totalmente enrasados. El perfecto trazado de líneas permite una integración igualmente discreta y muy elegante en cualquier arquitectura de cocina moderna. El panel de mando en reposo es prácticamente invisible; en funcionamiento, puede reducirse a lo esencial gracias a la iluminación inteligente.

### El nivel más bajo de ruido

Siempre sumamente silencioso, incluso a altos niveles de potencia: la razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

### Bandeja colectora de grasa integrada

Si se derrama algo mientras se está cocinando, los líquidos y restos de comida se recogen de manera segura en la bandeja integrada.

### eSwap

Con el modo de recirculación, los olores se neutralizan gracias a un filtro de carbón activo muy eficiente. Para facilitar el cambio del filtro de carbón activo, este se realiza a través de la abertura de entrada: sin necesidad de retirar cajones ni molduras de zócalo.

### Tamaño compacto

El sistema se adapta, gracias a sus dimensiones compactas, en casi cualquier tipo de cocina, incluso cocinas muy pequeñas, y deja espacio para armarios superiores adicionales al suprimirse la campana extractora.

### Mando intuitivo sControl

El exclusivo regulador vertical hace aún más intuitivo el manejo mediante los movimientos hacia arriba o hacia abajo del dedo o la pulsación directa. Todas las funciones de manejo importantes están siempre solo a un toque de distancia.

### Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

### Superficie de cocción extragrande 4 24

Gracias al manejo centralizado y la óptima colocación de las zonas de cocción, siempre queda espacio suficiente para cocinar simultáneamente con cuatro ollas grandes de hasta 24 cm.

### Espacio máximo para almacenaje

La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para el almacenaje de ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Ni siquiera en una cocina lineal, con una profundidad de 60 cm, hay que acortar cajones para el modo de recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

### Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la situación concreta. No hay interrupciones al suprimirse la necesidad de intervenir manualmente. Toda la atención se concentra en cocinar.



### PURA/PURU 760 x 515 mm

BORA Pure vitrocerámica de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación

### Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA? Escanee el código QR con su smartphone o visite nuestra página web: [bora.com/pure](http://bora.com/pure)



### PUEDG

BORA Pure tobera de entrada rosa-oro



### PUEDR

BORA Pure tobera de entrada roja



### PUEDB

BORA Pure tobera de entrada azul



### PUEDO

BORA Pure tobera de entrada naranja



### PUEDJ

BORA Pure tobera de entrada verde jade



### BKR760

BORA Pure marco para placas de cocción en superposición



### USL515

BORA listones laterales para profundidad de placa de 515 mm



### USL515AB

BORA listones laterales All Black para profundidad de placa de 515 mm

# BORA Basic

La revolución: placa de cocción y extractor de superficie en un producto, apto para cualquier cocina





Abajo: Todo a mano con el innovador mando táctil central RoundSlide.



Izquierda: BORA Basic con tobera de entrada All Black: la combinación perfecta entre funcionalidad y elegancia cromática.

BORA Basic – productos diferentes para usuarios diferentes. Perfeccionado para los desafíos de la planificación moderna de cocinas.

Un dúo potente: hemos creado una atractiva unidad a partir de una placa de cocción potente y un extractor de superficie efectivo. Con un diseño inusual y una electrónica de potencia de fácil manejo, BORA Basic incita a redescubrir la cocina. Los diferentes tamaños y funciones ofrecen alternativas para cualquier cocina, adaptándose a las dimensiones y la configuración del espacio. BORA Basic es el todoterreno especialista en cocinar con más espacio, más belleza y más silencio, la limpieza sencilla y el diseño óptimo del espacio – con las mejores opciones de ahorro de espacio en cocinas pequeñas como agradable efecto secundario.

BORA Basic: la transición a una cultura y una arquitectura de cocina de altura. Disfrute de aire fresco al cocinar y recupere espacio libre al diseñar su cocina. El diseño BORA, con su lenguaje de formas atemporales y la calidad funcional de los materiales, supone un atractivo recuperado para su cocina que se basa en el óptimo rendimiento del producto en sí. BORA posibilita por vez primera la unión del espacio vital, la cocina y la sala de estar –modificando considerablemente los hábitos en la cocina y su arquitectura– mientras que la arquitectura moderna se beneficia de un atractivo escenario.

Abajo: El montaje enrasado de las placas de cocción permite una integración moderna y minimalista en la arquitectura de la cocina y evita al mismo tiempo la acumulación de suciedad en juntas.

Productos diferentes para usuarios diferentes: la vitrocerámica de inducción total BORA Basic con extractor integrado destaca por su innovador concepto de manejo táctil, recientemente rediseñado y reoptimizado.

El denominado RoundSlide táctil le permite mantener a la vista todas las zonas de cocción y el extractor redondo, y manejar una placa de cocción amplia, de 830 x 515 milímetros. La novedad: las zonas de cocción nuevamente ampliadas, que ofrecen una superficie de cocción un 20-50 % mayor que otros sistemas similares y

causan sensación incluso en cocinas pequeñas. ¿Dos ollas o sartenes grandes alineadas, una frente a la otra? Con la vitrocerámica de inducción total de BORA, sin problema. Para los clientes con menos espacio en la cocina, se ofrece BORA Basic con unas dimensiones de montaje de 760 x 515 milímetros. En la versión más reducida, la placa de cocción también ofrece todas las ventajas de BORA: es eficiente y silenciosa al igual que todos los demás sistemas. El producto adecuado para todos, plenamente adaptado a su situación personal y sus deseos.

Derecha: Con BORA vitrocerámica Hyper dispone de espacio suficiente para dos ollas grandes alineadas una frente a otra o para un asador.



Siguiendo este principio, está disponible también como accesorio la tobera de entrada BORA Basic en la edición totalmente en negro All Black. Los nobles elementos de acero inoxidable de la tobera de entrada se han refinado aún más mediante un revestimiento especial que se usa también en la tecnología médica y del motor. Además del elegante aspecto atemporal en negro mate, el tratamiento adicional de la superficie también mejora la dureza y la resistencia al desgaste y a los arañazos. En BORA Basic, hemos sumado una posibilidad extra al montaje enrasado y a la superposición. El marco de la placa de cocción de acero inoxidable cepillado ofrece una protección extendida para la superposición de la placa de

cocción, especialmente en cocinas pequeñas en las que se trabaja en un espacio reducido. Extracción o recirculación: de nuevo, la elección es toda suya. Además, mediante el sistema integrado de recirculación es posible mejorar aún más la planificación del espacio de almacenaje, una tarea a menudo ardua, especialmente en cocinas pequeñas. Con BORA Basic, no perderá ningún armario superior por una campana extractora, además de mantenerse prácticamente en su totalidad el espacio disponible en el armario inferior. El aire filtrado y purificado pasa a través del filtro de carbón activo y seguidamente se devuelve a la habitación mediante una abertura situada en el armario inferior. Fácil y silencioso.

# BORA Basic

## Características destacadas

### El nivel más bajo de ruido

Gracias a la óptima conducción de aire en el aparato y al uso de un sistema de doble ventilador, BORA Basic sigue siendo silencioso incluso a altos niveles de potencia. No hay distracciones al cocinar ni molestias para, por ejemplo, mantener una conversación.

### Filtro de grasa de acero inoxidable auténtico

El filtro de grasa de acero inoxidable, en comparación con otras mallas filtrantes utilizadas con frecuencia, como las de aluminio, muestra una resistencia duradera al lavado en lavavajillas y conserva su aspecto original (no amarillea) y estabilidad.

### Espacio máximo para almacenaje

La reducida altura, inferior a 200 mm, y la unidad integrada de filtro de recirculación garantizan un espacio máximo para ollas y otros utensilios de cocina en el armario inferior. Incluso en una cocina lineal de 60 cm de profundidad no es necesario acortar cajones para el modo recirculación. Todo lo contrario a lo que era habitual.

### Libre selección de placas de cocción

Con BORA elige usted mismo. Además de las variantes de inducción, también hay disponibles placas de cocción eléctricas con calentadores de radiación convencionales. Así es como los clientes de BORA encuentran siempre el producto que necesitan.

### Función de mantenimiento de la temperatura variable

En función de la aplicación concreta o de los alimentos cocinados, se puede elegir entre tres niveles de mantenimiento de temperatura distintos. Así mantendrá caliente la comida, a una temperatura óptima constante, sin peligro de que se queme.

### Limpieza fácil

Las piezas expuestas a los vapores de cocción se desmontan fácilmente a través de la accesible abertura de entrada. Así se pueden limpiar en el lavavajillas, donde no ocupan mucho espacio.

### Superficie de cocción extragrande 4 24

Gracias al manejo centralizado y la óptima colocación de las zonas de cocción, siempre queda espacio suficiente para cocinar simultáneamente con cuatro ollas grandes de hasta 24 cm.

### Tamaño compacto

El sistema se adapta, gracias a sus dimensiones compactas, en casi cualquier tipo de cocina, incluso cocinas muy pequeñas, y deja espacio para armarios superiores adicionales al suprimirse la campana extractora.

### Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula de modo automático según la situación concreta. No hay interrupciones al suprimirse la necesidad de intervenir manualmente. Toda la atención se concentra en cocinar.

### Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que una placa de cocción se encienda de forma involuntaria o sin permiso.



### BHA/BHU 760 x 515 x 196 mm

BORA Basic vitrocerámica Hyper con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



### BFIA/BFIU 830 x 515 x 198 mm

BORA Basic vitrocerámica de inducción total con extractor de superficie integrado – extracción al exterior/recirculación



### BEDAB

BORA Basic tobera de entrada All Black

### Toda la información de productos

¿Quiere conocer más detalles sobre los productos BORA? Escanee el código QR con su smartphone o visite nuestra página web:

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



### BKR830/BKR760

BORA Basic marco para placas de cocción en superposición



### USL515

BORA listones laterales para profundidad de placa de 515 mm



### USL515AB

BORA listones laterales All Black para profundidad de placa de 515 mm

# BORA

## Sistema

Un sistema integral desde el extractor hasta la caja de pared. Todo de un único proveedor para más calidad hasta en el último detalle.

Para lograr el rendimiento óptimo con su sistema BORA hasta en el último detalle, le ofrecemos todo un surtido de artículos perfectos para este. Consideramos nuestro deber concebir nuestros productos como parte de un todo y mejorar a cada paso.



La mejor demostración de la fuerza innovadora y autonomía de BORA son nuestro sistema de conductos de desarrollo propio BORA Ecotube y las cajas de pared BORA 3box. Con ellos, ahora por fin es posible encontrar un sistema que satisface a la perfección los altos requisitos existentes en términos de eficacia, facilidad de montaje y flexibilidad.

Le ofrecemos una garantía de funcionamiento del 100 % si equipa su sistema BORA exclusivamente con componentes BORA: así obtiene, garantizado, el rendimiento óptimo, efectivo y silencioso. BORA Ecotube: un sistema de conducción de salida de aire para cualquier desafío. Independientemente del emplazamiento de su conducto de salida de aire, sea en el suelo de la cocina o a lo largo del techo del sótano, el BORA Ecotube le ofrece un funcionamiento óptimo con un compromiso de rendimiento sin concesiones. El BORA Ecotube incorpora ventajas claras frente a los sistemas de conductos convencionales como, por ejemplo, una pérdida de presión alrededor de un 20 % menor, gracias a las optimizaciones del flujo y a las superficies lisas, además de un concepto de juntas único y fácil montaje. La caja de pared BORA 3box, con su aislamiento térmico sobresaliente,

su estanqueidad incluso en caso de ráfagas de lluvia, y la resistencia de presión extremadamente baja, constituye el remate perfecto del sistema de extracción. Naturalmente, todos los materiales empleados cumplen con los requisitos de la clase de protección contra incendios V0 y la clase de material de construcción B1.

BORA es proveedor de sistemas y especialista. Nos dedicamos en exclusiva a las placas de cocción y los sistemas de extracción de superficie. Entendemos nuestras soluciones como sistema, pensamos en sistemas. Comenzamos por la placa de cocción, óptimamente adaptada al extractor de superficie: en la unión de ambos componentes comienza nuestra planificación. El conducto, el motor, el filtro y también la caja de pared son para nosotros piezas del mismo planteamiento. Por ello también nos dedicamos a todos los requisitos ligados a la cocina y la ventilación, desde el extractor hasta la caja de pared.

Nuestras cajas de depuración de aire han sido diseñadas pensando en su salud y son parte de la responsabilidad que afrontamos cada día.

# Sistema y accesorios BORA

El sistema BORA: ¡Todo de un único proveedor!

## BORA Ecotube sistema de conductos

Potencia del extractor óptima



## BORA ventilador

Tecnología de ventilador potente y de vanguardia



BORA ventilador de zócalo - ULS    BORA ventilador mural exterior - ULA    BORA ventilador tubular Universal - ULI    BORA ventilador de cubierta inclinada Universal - ULZ    BORA ventilador de cubierta horizontal Universal - ULF    BORA ventilador lineal adicional Universal - ULIE

## BORA 3box cajas de pared

El cierre perfecto de su sistema de extracción



BORA 3box - UEBF    BORA caja de pared redonda - UEBR    BORA caja de pared redonda corta - UEBRK

## BORA cajas de purificación de aire

Filtros potentes para su sistema de recirculación



BORA caja de purificación de aire flexible - ULBF    BORA caja de purificación de aire con 3 filtros de carbón activo - ULB3

Los artículos de sistema BORA complementan las series de productos convirtiéndolas en un sistema integral y armonioso para soluciones de recirculación y extracción. Con los componentes perfectamente adaptados entre sí, obtiene un rendimiento óptimo y garantía de funcionamiento del 100 %.

## BORA silenciador

Reducción clara del nivel de presión acústica



BORA silenciador redondo - USDR50/USDR100    BORA silenciador plano - USDF

## Accesorios BORA

El complemento perfecto para el sistema BORA



BORA sartén wok para vitrocerámica de inducción - HIW1    BORA espátula teppanyaki - PTTS1    BORA rasqueta - UGS    BORA interruptor táctil de ventana - UFKS



BORA caja de enchufe - USTF (tipo F)    BORA caja de enchufe - USTE (tipo E)    BORA caja de enchufe - USTJ (tipo J)    BORA caja de enchufe - USTG (tipo G)    BORA caja de enchufe - USTL (tipo L)

BORA caja de enchufe - USTFAB (tipo F)    BORA caja de enchufe - USTEAB (tipo E)    BORA caja de enchufe - USTJAB (tipo J)    BORA caja de enchufe - USTGAB (tipo G)    BORA caja de enchufe - USTLAB (tipo L)

### Más información

¿Quiere conocer más detalles sobre el sistema BORA? Escanee el código QR con su smartphone o visite nuestra página web: [bora.com/system](http://bora.com/system)



# ¿Extracción al exterior o recirculación?

Los innovadores sistemas de extracción de superficie eliminan los olores allí donde se generan proporcionando así aire limpio en la cocina.

BORA caja de pared que, con su excelente valor de aislamiento, proporciona un ambiente interior agradable sin pérdida de calor.

BORA Ecotube sistema de conductos con aerodinámica mejorada para mayor eficiencia y silencio al cocinar.

BORA silenciador plano que ahorra espacio para más silencio al cocinar.

BORA ventilador de zócalo silencioso y con gasto energético eficiente.

## Sistema de extracción

En el sistema de extracción BORA, el vapor de cocción se deriva directamente hacia el exterior, mediante el ventilador, a través del sistema de conductos BORA Ecotube y la caja de pared BORA 3box. El vapor y los olores se eliminan así completamente del área en la que se cocina. Al trabajar todos los sistemas BORA, al contrario que las campanas extractoras tradicionales, con tecnología de flujo inteligente en lugar de un gran volumen desplazado, se deriva menos aire caliente de la habitación fuera de la casa, ahorrándose así energía.

Ejemplo de montaje de la extracción al exterior BORA Professional 2.0 - PKA (el mismo principio para todos los sistemas BORA)



## Sistema de recirculación

El sistema de recirculación BORA es la solución alternativa a la variante de extracción. En ella, el vapor de cocción se deriva, mediante el ventilador, hasta los filtros de recirculación desarrollados especialmente para ello, que se encargan de eliminar los olores del aire extraído de la cocina de forma efectiva. Con ello, los sistemas de recirculación BORA también proporcionan aire fresco a su cocina. Al mantenerse el aire caliente dentro de la casa con los sistemas de recirculación, resultan ideales para edificaciones pasivas, de baja energía y muy baja energía.

BORA silenciador plano que ahorra espacio para disfrutar de más silencio al cocinar.

La BORA caja de purificación de aire neutraliza de forma efectiva los olores desagradables manteniendo así el aire fresco al cocinar.

BORA ventilador de zócalo silencioso y con gasto energético eficiente.

Ejemplo de montaje de la recirculación BORA Professional 2.0 - PKA (el mismo principio para todos los sistemas BORA)

# Variantes de montaje BORA

Las placas de cocción BORA se pueden montar de forma individual. Para cada uno de nuestros productos tenemos la solución de montaje perfecta.

Ⓐ

## Montaje enrasado

El montaje enrasado puede realizarse con todas las líneas de producto BORA.

Ⓑ

## Superposición

Al igual que el montaje enrasado, el superpuesto es posible con cualquier línea de productos BORA.

Ⓒ

## Superposición con marco para placa de cocción

La superposición con marco para placa de cocción de acero inoxidable cepillado está disponible en dos tamaños y es apropiada exclusivamente como variante de montaje para BORA Basic y BORA Pure.

Ⓓ

## Superposición con marco de encastre

La superposición con marco de encastre ofrece la posibilidad de montar la combinación estándar de BORA Classic prácticamente enrasada con encimeras de cualquier material.

Ⓔ

## Superposición con listones laterales

Los BORA listones laterales se pueden usar con las líneas de producto BORA Classic 2.0, Pure y Basic con una profundidad de la placa de cocción de 515 mm. Disponibles también en All Black.



# BORA Garantía

Su plus de garantía. Confiamos en nuestros productos y estamos convencidos de su calidad. Se lo demostramos con nuestro compromiso de garantía. En la placa de cocción o el extractor de superficie hay un adhesivo con un código de registro que solo tiene que introducir en [www.mybora.com](http://www.mybora.com) para ampliar su garantía.



El código de registro se encuentra en el adhesivo de garantía.



Escanear el código QR con el smartphone o, simplemente, fotografiarlo con la cámara (a partir de Apple iOS 11). Introducir el código de registro del aparato BORA: el periodo de garantía se prolonga automáticamente para un año más.



# PLACER carnal

Texto  
MARTIN FRAAS

Fotos  
FABER FEINKOST  
GMBH & CO. KG



Thomas Faber es chef de cocina, gastrónomo y director de una empresa de delicatessen. Y desde hace dos años, también puede llamarse «sumiller de carnes».

Sí, su día también tiene solo 24 horas. Parece increíble cuando nos fijamos en todo lo que hace. Este padre de familia de 42 años es el gerente de cuarta generación de la prestigiosa empresa familiar Faber Feinkost, en Bad Kissingen (Alemania). Participa en eventos de cocina, da seminarios, tiene un comercio de venta al por mayor, una carnicería y tiendas delicatessen, además de un asador propio. Con el innovador (MEAT)ING ROOM, Thomas Faber cumplió uno de sus sueños.

#### ¿En qué consiste el concepto (MEAT)ING ROOM de Bad Kissingen?

Nuestro negocio ya tiene 120 años. Somos uno de los últimos proveedores de la Corte Real Bávara que todavía quedan en activo. Quería crear un lugar vistoso desde el que poder modernizar nuestra tradición como empresa

artesanal. Queremos mostrar cuál es el resultado cuando se trabaja con una buena materia prima, un amplio conocimiento experto y tecnología moderna.

#### Usted es «sumiller de carnes». ¿Qué significa exactamente esta denominación?

Mi función es similar a la de un sumiller de vinos, solo que lo que yo explico a nuestros clientes son las sutilezas de la carne. Aparte de los conocidos solomillo, filete o redondo, hay muchos otros cortes interesantes.

#### ¿Por ejemplo?

A mí, personalmente, me encanta la bavilla, uno de los cortes más jugosos, aromáticos y tiernos de la ternera. Es muy versátil. Pero también un tomahawk irlandés es muy recomendable.

«Quiero devolver a la carne el reconocimiento que merece.»

THOMAS FABER



**¿Qué cualidades básicas caracterizan una buena carne?**

Todo empieza con la raza, la genética y una cría adecuada a la especie. También son decisivos la alimentación de los animales, el sacrificio, la maduración y, por supuesto, la preparación. Mi objetivo es crear de nuevo una simbiosis entre el ganadero, el carnicero y el consumidor. Hoy en día estamos acostumbrados a disponer continuamente de cualquier tipo de carne. Sin embargo yo he educado a mis clientes para que vengan y me pregunten: «¿Qué tienes hoy?» Cada día no puedo ofrecer todos los cortes porque, algunas veces, no hay tanta variedad con la calidad que yo quiero ofrecer.

Foto: Anna M. Leonard, ganadera

**Trabaja en estrecha colaboración con la ganadera y ecologista Anna M. Leonard, que cría ganado Dexter.**

Sí, es una raza pequeña que crece lentamente. Los animales se sacrifican mayoritariamente a partir de los seis años o más. Los consumidores han de mentalizarse: mucho ganado vacuno es sacrificado al alcanzar un año y medio, edad con la que pueden haber alcanzado 400 kg de peso. Esto significa que día a día deben ganar una masa considerable. Pero eso no lo consiguen a base de caricias y palabras bonitas, sino mediante ceba intensiva e inmovilización. Nosotros en cambio queremos demostrar que es posible una ganadería basada en principios

ético-morales y, al mismo tiempo, producir una carne de máxima calidad. Quiero devolver a la carne el reconocimiento que merece.

**¿Qué dice de la disputa eterna: a la parrilla o al horno?**

En principio, si la carne es buena, prefiero la parrilla. En una cocina profesional, por supuesto, no sobre carbón vegetal, sino sobre una parrilla tipo teppanyaki, por ejemplo. La ventaja es el calor por contacto directo. Este da la potencia necesaria para que la carne despliegue bien su aroma. Un nivel de calor alto es decisivo, aunque durante la preparación, la carne también necesita fases de reposo.

Izquierda: El «sumiller de carnes» y empresario es uno de los últimos proveedores de la Corte Real Bávara.

Arriba: Thomas Faber colabora estrechamente con una ganadera de la región que cría vacuno Dexter. Para él es importante que los animales sean criados cumpliendo unas condiciones ético-morales.

«Cocinar es vida social, intercambio. Considero mi deber hacer que las personas aprendan a saborear lo que comen.»

THOMAS FABER



Foto de la izquierda: Hunger & Simmeth GmbH

**También ofrece cursos de cocina y asado a la parrilla. ¿Hay algún error que detecte a menudo en el manejo de la carne?**

Sí, el cuento de siempre: condimentar después de asar. Es una torpeza, puesto que, una vez asada, ya no le puedo meter más sabor a la carne. El calor coagula la proteína haciendo que se cierre su estructura. Yo la condimento con sal de alta calidad y pimienta blanca antes de asarla. Después, se puede refinar aún más con pimienta fresca o aceite de oliva.

**Y ya que estamos, otro error...**

... Pues poner la carne directamente del frigorífico en la parrilla. Es importante dejarle un tiempo de aclimatación.

**¿Como sumiller de carnes come carne a diario?**

Aunque trabajo a diario con la carne, uno o dos días a la semana no como carne o como muy poca. Así sigo el modelo de alimentación antiguo y acreditado. Antiguamente teníamos el asado del domingo. O sea, la carne buena se reservaba para los domingos, mientras que entre semana se comían partes más sencillas del animal y, a veces, también platos sin carne como patatas con quark.

**En su cocina trabaja con sistemas BORA.**

**¿Qué es lo que más valora de ellos?**

A mí me gusta trabajar con socios que estén entre los mejores dentro de su sector, que sepan combinar el trabajo artesanal con la tecnología y los estilos de vida más modernos. Y eso lo cumple BORA a la perfección.

Izquierda: El «sumiller de carnes» y empresario valora la perfección de los sistemas BORA.

Abajo: Thomas Faber no solo participa en eventos de cocina; en su restaurante (MEAT)ING ROOM también ofrece cursos de cocina y de asado a la parrilla.



Fotos  
EVELYN DRAGAN  
Texto  
MARTIN FRAAS

# El ARTE de la sencillez

Una visita a la casa de la diseñadora de interiores escocesa Rachel Richmond, que ha hecho de la medida acogedora su estilo característico.

Arte en la escalera:  
Los retratos de Kate Moss,  
Mick Jagger y Roger Moore son  
del fotógrafo de estrellas  
británico David Bailey.

La pregunta es intrigante: ¿Cómo vive una prestigiosa diseñadora de interiores de éxito internacional? ¿Cómo es el interior de su casa? Pronto tendremos una respuesta porque nos dirigimos al domicilio de Rachel Richmond en Edimburgo. Es la fundadora de «DecorAir», un estudio de arquitectura interior que también ofrece gestión de proyectos de compra y venta de viviendas.

En 2015 adquirió la casa de la exclusiva Northumberland Street. Se distribuye en tres plantas, con dos recibidores, cinco dormitorios y tres cuartos de baño. «Se construyó en 1813», nos dice la propietaria, que inmediatamente cae simpática. De trato sencillo, desenfadado. «Según tengo entendido, la casa fue en el siglo XIX un club para caballeros», dice Rachel. «La persona que vivió

aquí antes que nosotros era un escenógrafo, y toda la casa estaba decorada con grandes murales. Había bastantes cosas que hacer en la casa porque en dos décadas no fue renovada. Pero desde el primer momento me gustaron las habitaciones con sus techos altos y los numerosos detalles arquitectónicos. Quería despertar a esta Bella Durmiente. Para mí era importante volver a hacer visible tanto de la construcción original como fuera posible.» Los Richmonds son una familia de cinco miembros. Por eso, la decoración debía ser sobre todo práctica y cómoda. Es decir, apta para el uso familiar. Pero al mismo tiempo, la interiorista quería aportar su propio estilo. «Me gusta mezclar lo antiguo con lo nuevo, además de distintas texturas, tejidos y colores», dice Rachel.

Derecha: La bañera independiente de Devon & Devon es el centro de atención del dormitorio.

Abajo a la derecha: Rachel Richmond (dcha.) con su socia Xante Weir.

Abajo a la izquierda: Las lámparas de mesa del vestíbulo son un diseño de William Yeoward, el sofá de mediados de siglo está tapizado con una tela del diseñador Matthew Williams.



«Cada pieza debe tener su justificación. No me gustan el desorden ni las cosas que están de moda en un momento determinado.»

RACHEL RICHMOND



Sobre todo valora la funcionalidad. «Cada pieza debe tener su justificación. No me gustan el desorden ni las cosas que están de moda en un momento determinado.» Lo importante para ella es un estilo que se pueda conservar durante muchos años. Estos principios valen también para su cocina de ocho metros de largo y cuatro metros de ancho. Lo más llamativo es que todo el conjunto se concentra sobre cuatro elementos aislados. «No quería campana extractora ni ninguna cosa parecida de la que se pueda prescindir», explica Rachel. «La solución debía ser algo sutil. Por eso me decidí por BORA, ya que el diseño era discreto y atractivo al mismo tiempo. Y el principio de funcionamiento simplemente brillante.»

Eso es importante para ella, puesto que la cocina da directamente al comedor. «Como trabajo mucho desde casa, a veces incluso tengo reuniones en la mesa del comedor», dice Rachel; «es prácticamente mi segunda mesa de trabajo. Una de las ventajas de BORA es que el comedor siempre está completamente libre de olores de la cocina.» La cocina en la planta baja es el centro social de esta casa de tres plantas. Aquí incluso es donde más le gusta celebrar fiestas a la interiorista de 47 años. «En cualquier caso, suelen acabar en la cocina», como bien sabe la dueña de la casa, «así que por qué no empezarlás aquí directamente.» La apasionada cocinera se pone entonces ella misma frente a los fogones.

Las obras de arte de la casa las escogieron Rachel Richmond y su marido Adrian juntos. Para el resto del diseño, él dejó todo al criterio personal de ella.



El arte es muy importante para Rachel Richmond. Esta escultura del caballo la encontró en Oxfordshire, donde vivía antes.



Rachel Richmond (izq.)-en la foto con su amiga Xante Weir- se decidió por el sistema BORA Classic 2.0.

Algunos amigos que la ayudaban a cocinar, se preguntaban dónde estaba el extractor. «BORA tiene un diseño maravilloso y reúne funcionalidad, artesanía y calidad», dice Rachel. «Por eso recomiendo encarecidamente la marca a nuestros clientes.» El diseño del sistema BORA Classic 2.0 también se refleja perfectamente en su caso mientras cocina: «Soy una cocinera muy organizada; siempre tengo que tener todo perfectamente ordenado. Por eso, voy fregando a la vez que cocino. Así, después de comer solo quedan los platos por lavar.» La casa de Rachel se divide en una planta baja donde están la cocina, una sala de televisión y un cuarto de invitados; una planta intermedia

reservada a los padres; y la planta superior, que es territorio de los niños. Como idea global, para la interiorista escocesa era importante respetar las características originales de la casa, combinándolas con su toque personal. «A la hora de diseñar, prefiero la sencillez unida a una división inteligente de los espacios», explica Rachel, que antes de su ocupación actual, trabajó en los sectores editorial y de la televisión. Llamaban la atención algunas obras de arte de la casa seleccionadas entre Rachel y su marido Adrian. Pero para el resto de la decoración, él le da a ella carta blanca. De este modo, su distinguido domicilio es la mejor publicidad del versátil pero inconfundible estilo de esta famosa interiorista.

# PLACER más rápido

La edición de 5|5 Pure Cooking está dedicada a la alimentación sana y los éxitos deportivos del equipo BORA – hansgrohe. Presenta los platos favoritos de los deportistas de élite para hacerlos uno mismo.

Ser rápidos es su trabajo. Y lo hacen a la perfección. Dentro del equipo BORA – hansgrohe, Felix Großschartner, Pascal Ackermann, Michael Schwarzmann y Gregor Mühlberger son compañeros valiosos e irremplazables del tricampeón mundial Peter Sagan. Su forma física es un elemento fundamental del éxito.

Los corredores valoran la rapidez también para sus meriendas o tentempiés, por ejemplo durante las fases de entrenamiento intensivo o de preparación para una competición. Por eso BORA ha publicado con su ayuda el nuevo libro de recetas 5|5 Pure Cooking. En él se encuentran recetas que solo requieren 5 minutos de preparaciones previas y otros 5 de elaboración. Sin embargo, los platos son sustanciosos, ricos en vitaminas y sanos. Una guía creativa de deportistas profesionales que servirá de inspiración culinaria a deportistas aficionados.



Fotos  
CRISTIAN PARRAVICINI

Texto  
MARTIN FRAAS

Los ciclistas Felix Großschartner, Pascal Ackermann, Michael Schwarzmann y Gregor Mühlberger (de izq. a dcha.) son también un gran equipo en la cocina.



## Rösti de batatas con feta y salsa de frambuesa

### Para dos personas

1 batata grande (aprox. 300 g), 1 huevo, 180 g de queso feta, 100 g de frambuesas, 1 cdta. de sirope de agave (o miel), aceite de oliva, 2 cdas. de vinagre de vino blanco, finas hierbas, sal y pimienta.

### Preparación

Pelar, lavar y rallar la batata. Añadir el huevo, sal y pimienta, y mezclar todo bien. Dar forma de

röstis a la masa de batata, y pasarlos por el teppanyaki a 200 grados con un poco de aceite; deben quedar crujientes por ambos lados. Preparar la salsa con una picadora o batidora de brazo: hacer puré la mitad de las frambuesas con el sirope de agave, el vinagre de vino blanco, 3 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta, y probar. Cortar el queso feta en lonchas, colocarlas sobre los röstis y rociar la salsa por encima. Decorar con finas hierbas y frambuesas.

## Tagliata de ternera con verduras y piñones

### Para dos personas

300 g de bistec de ternera, 200 g de gírgolas, 200 g de pimientos, 2 cdas. de piñones, 2 cdas. de vinagre balsámico, aceite de oliva, 1 cdta. de miel, sal y pimienta.

### Preparación

Encender ambas zonas de cocción del BORA teppanyaki de acero inoxidable a 220 grados. Secar el bistec a golpecitos con un paño o papel de cocina y salarlo. Asar el bistec con un poco de aceite en el teppanyaki durante 4 minutos por cada lado, retirarlo y dejarlo reposar. Cortar el extremo del pie de las gírgolas, poner las setas en la otra zona de cocción del teppanyaki y salarlas. Cortar los pimientos en trozos pequeños. Tostar brevemente los piñones en una sartén seca. Preparar la salsa con el vinagre balsámico, 4 cucharadas de aceite de oliva, la miel, sal y pimienta. Cuando las gírgolas estén casi hechas, añadir el pimiento y saltear durante otros 3-4 minutos, retirar del teppanyaki y condimentar de nuevo con sal, pimienta y un poco de la salsa. Cortar el bistec en lonchas finas, poner en un plato o bandeja, decorar con los piñones y añadir por encima sal, pimienta y el resto de la salsa.



Edición 5 | 5 Pure Cooking. Disponible en su distribuidor de BORA. Hasta fin de existencias. Todas las recetas de las ediciones se encuentran en: [www.bora.com/recipes](http://www.bora.com/recipes)





Izquierda: Un sueño en verde. Peter Sagan consigue por séptima vez el maillot del ganador por puntos. Un récord que no parece que se vaya a batir fácilmente a medio plazo.

Derecha: Bajo el radar, el joven de 26 años natural de Ravensburg, Emanuel Buchmann, se ha colocado a la cabeza como líder mundial: con una constancia increíble, llegó en el cuarto puesto de la clasificación general a los Campos Elíseos de París. Alemania tiene de nuevo un ciclista de primera categoría.

Abajo: Arranque sensacional de la edición 102 del Giro de Italia; victoria de etapa para Pascal Ackermann en la 2ª etapa.



sino también en los medios. Así, once millones de espectadores in situ y dos mil millones de personas en 190 países del mundo por la televisión pudieron ver como el tricampeón mundial Peter Sagan se alzaba con su 7º maillot verde del Tour de Francia, desbancando al titular del récord Erik Zabel. Emanuel Buchmann de Ravensburg también hizo latir más fuerte el corazón de los espectadores, especialmente en Alemania. Su merecido 4º puesto en la clasificación general del que ha sido el Tour más emocionante desde hace mucho nos hace seguir soñando para los próximos años.

El Giro de Italia fue la más exitosa de las Grandes Vueltas en la historia del equipo: diez podios y, de ellos, tres victorias de etapa, la «maglia ciclamino», el maillot del líder de la clasificación por puntos, para el joven alemán Pascal Ackermann, y un 6º puesto en la clasificación general para el polaco Rafal Majka. Las capacidades del equipo son cada vez más amplias y sus logros se reparten entre muchos responsables. La fuerte cohesión y el espíritu de equipo los llevará en el futuro a seguir cumpliendo más sueños. ¡Permanezca atento!

# Teamwork makes the DREAM work

Para la tercera temporada con los colores del BORA - hansgrohe, el equipo bávaro se había fijado ciertas metas para volver a superar los éxitos de los años anteriores. La temporada empezó muy bien. Hasta julio, los conocidos miembros del equipo de alto nivel Peter Sagan, Sam Bennett y Pascal Ackermann han logrado ya 18 éxitos en sprints. Pero un sólido esfuerzo de desarrollo consecuente por parte de los ciclistas

más jóvenes del equipo ha dado igualmente sus frutos. También los rodadores Felix Großschartner, Patrick Konrad, Emanuel Buchmann o incluso el nuevo miembro del equipo Maximilian Schachmann pudieron demostrar su valía. En los tres grandes tours de tres semanas de duración es habitual dentro de la temporada que se ponga el foco de atención no solo en los equipos,



Fotos: Bettiniphoto

## Aviso legal

### Edición

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

Director ejecutivo: Willi Bruckbauer  
NIF: 166/4115  
NIF-IVA: ATU67323933  
Registro mercantil n.º: FN 381333i  
Responsable del contenido: Willi Bruckbauer

### Copyright

Todos los derechos reservados. La reproducción de artículos solo se permite con autorización escrita de BORA Vertriebs GmbH & Co KG e indicación exacta de las fuentes. Reservado el derecho a modificaciones técnicas en el diseño de los productos. Pueden producirse variaciones del color por motivos técnicos relacionados con la impresión.

### Concepto e idea

derks brand management consultants,  
Múnich

### Redacción, ejecución y gestión del proyecto

Storyboard GmbH, Múnich

### Diseño

Storyboard GmbH, Múnich  
Diseño gráfico: Claudia Homer, Thomas Saible  
Editor fotográfico: Elina Gathof

### Producción

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

### Impresión

F&W Druck- und Mediacenter GmbH,  
Kienberg

### BORA Produktbilder & Renderings

Hunger & Simmeth GmbH  
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

### Texto

Martin Fraas, Marlene Irausek,  
Klaudia Meinert, Heide Sahl,  
Anna-Lena Wolfarth

### Revisión

Lektorat Süd, Múnich

### Referencias

5|5 es una marca registrada

## Contacto

### Alemania

BORA Lüftungstechnik GmbH  
Rosenheimer Straße 33  
D-83064 Raubling  
T +49 (0) 80 35 98 40-0  
F +49 (0) 80 35 98 40-3 00  
info@bora.com

### Austria

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

### Suiza

Importación general para todos los sistemas BORA  
Suter Inox AG  
Schachenstraße 20  
CH-5116 Schinznach-Bad  
T +41 (0) 56 4 63 63-33  
BORA@suter.ch

El fundador de BORA Willi Bruckbauer conversando con el ciclista Peter Sagan.

BORA Lüftungstechnik GmbH  
Rosenheimer Straße 33  
D-83064 Raubling  
T +49 80 35 98 40 - 0  
info@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstraße 1  
A-6342 Niederndorf  
T +43 53 73 6 22 50 - 0  
mail@bora.com

BORA Holding GmbH  
Innstraße 1  
A-6342 Niederndorf  
T +43 53 73 6 22 50 - 0  
mail@bora.com

Entregado por:



WUBMIES-006

