

 **BORA**



BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0 i punti di forza



Livello di rumore minimo

Grazie a una ventola a bassa rumorosità l'aspiratore rimane silenzioso anche a livelli di potenza elevati.

Manopola di comando intuitiva

La combinazione tra una manopola di comando classica e la superficie tattile con display a LED garantisce un utilizzo semplice e intuitivo.

Design premium

I punti di forza dell'estetica sono il linguaggio formale minimalista e i materiali di alta qualità, come l'anello manopola in acciaio inox con frontale in vetro e display a LED.

Facilità di pulizia

Per pulire le componenti esposte ai vapori di cottura basta estrarle dall'apertura di ingresso e lavarle in lavastoviglie.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Le ampie zone di cottura ad induzione permettono di riscaldare le pentole in maniera uniforme.

BORA Professional 3.0 i punti di forza



Valvola di chiusura automatica

La valvola di chiusura si apre automaticamente in caso di utilizzo e i sensori integrati impediscono agli oggetti di rimanere intrappolati.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

I piani di cottura extra profondi di 54 cm consentono di usare anche due grandi pentole contemporaneamente.

Sistema modulare

Un'ampia selezione ti permette di combinare liberamente i piani di cottura con tecnologie a induzione, gas o con griglia Teppanyaki in acciaio inox.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inox arriva a 250°C in meno di cinque minuti ed è dotata di un controllo della temperatura ad alta precisione.

Comando aspiratore automatico

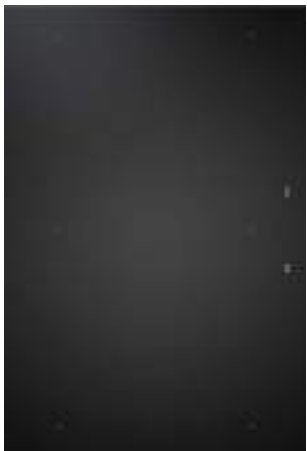
Non è necessario alcun intervento manuale, l'esecuzione dell'aspirazione è regolata in modo indipendente secondo il processo di cottura.

L'evoluzione di una rivoluzione.



Performance eccellente, design premium ottimizzato, un comando ancora più intuitivo e otto piani cottura extra profondi liberamente combinabili: la rivoluzione in cucina continua. La nuova BORA Professional 3.0 è sinonimo di futuro in cucina. Il suo linguaggio formale innovativo incontra qui i più elevati requisiti dal punto di vista dei materiali, della tecnologia e dell'efficienza. In evidenza sono la valvola di chiusura automatica, il migliorato comando dell'aspiratore e il design minimalista dell'anello della manopola in acciaio inox che convince grazie a una superficie tattile in vetro completamente nero con chiaro display LED bianco.

Versioni di piano cottura

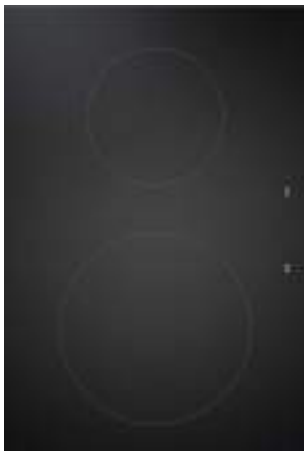


PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro

Piano cottura a induzione
“FULL”



PKI3

PKI3AB

BORA Pro

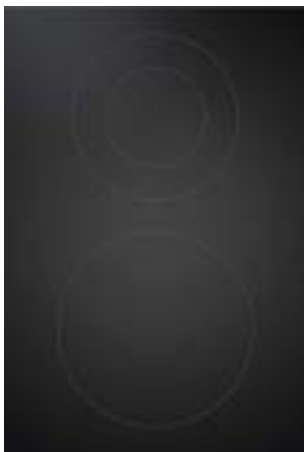
Piano cottura a induzione



PKCB3

PKCB3AB

BORA Piano cottura HiLight
3 circuiti / casseruola



PKCH3

PKCH3AB

BORA Piano cottura Hyper
1 circuito / 2 circuiti

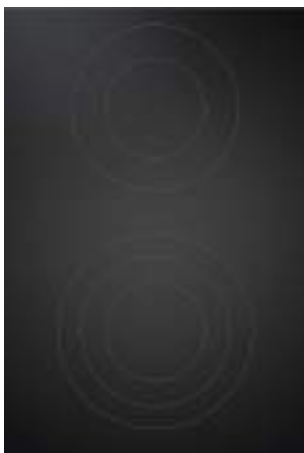
Versioni di piano cottura



PKIW3

PKIW3AB

BORA Pro
piano cottura Wok a
induzione



PKC3

PKC3AB

BORA Pro
Piano cottura HiLight
3 circuiti / 2 circuiti



PKG3

PKG3AB

BORA Pro
Piano cottura a gas



PKT3

PKT3AB

BORA Pro
Griglia Teppanyaki in acciaio
inox con 2 zone cottura

Versioni di aspirazione



PKA3 / PKAS3

BORA Pro aspiratore per piano cottura / sistema di aspirazione automatica per piano cottura

Dimensioni: 110 x 540 mm



Manopola di comando
Pro 3.0



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro aspiratore per piano cottura All Black / con ventilatore integrato All Black

Dimensioni: 110 x 540 mm



Manopola di comando
Pro 3.0 All Black

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA?

Visita il nostro sito web: bora.com/professional-3-0

BORA Garanzia



Abbiamo fiducia nei nostri prodotti e crediamo fermamente nella loro qualità! Ecco perché prolunghiamo di un ulteriore anno la garanzia del produttore di 2 anni del tuo sistema BORA.

Ti preghiamo di consultare le condizioni di garanzia vigenti:
mybora.com/warranty2plus1

Estendere la garanzia

Inserisci il codice di registrazione dell'apparecchio BORA per estendere gratuitamente di un anno la garanzia.

Visita il nostro sito web: mybora.com/registration

Nuovi standard



Certe volte anche la dimensione conta: con i piani cottura extra profondi di 54 cm cucinare con pentole di grandi dimensioni diventa più pratico e rilassante. Integrazione perfetta: con la griglia Teppanyaki in acciaio inox cucinare diventa un momento unico.

365 giorni di grigliate: IL LIBRO DI CUCINA PER LA TEPPANYAKI



Bistecche saporite, pesce tenero, verdure croccanti: con la griglia Teppanyaki in acciaio inox tutto è pronto in un battibaleno. È divertente, gustoso e sano. Nel libro "BARBECUE INDOOR" trovi un'infinità di ricette per la griglia Teppanyaki. Dal risotto nero con crostacei, alla bavetta a strisce con insalata romana alla griglia, fino al Kaiserschmarrn: qui trovi ricette per tutti i gusti.



**Maggiori informazioni
sul libro di cucina:**

bora.com/tepan-recipe

BORA dal vivo



Volete conoscere i nostri prodotti BORA e provarli di persona? Allora, lasciatevi ispirare da uno dei nostri eventi BORA più vicini e scoprite dal vivo la funzionalità, i materiali pregiati e il design straordinario dei nostri prodotti. Sia che si tratti di una BORA Cooking Experience o di una BORA Product Experience presso uno dei nostri partner BORA o nel BORA Cooking Truck: siete sempre i benvenuti!

Trova gli eventi BORA più vicini a te: bora.com/events

Ricerca rivenditori

Hai altre domande oppure vuoi scoprire dal vivo i nostri sistemi? Qui trovi i rivenditori più vicini a te:

bora.com/dealer

