

 **BORA**



BORA Classic 2.0

BORA Classic 2.0

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.

Operazione sControl+ intuitiva+

Il sistema di comando unico è più pratico che mai: basta muovere intuitivamente l'indice su e giù. Tutte le funzioni principali possono essere gestite con un solo tocco.

Design minimalista

Piano cottura e aspiratore sono completamente a filo piano. Le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nel progetto di ogni cucina.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale e alla disposizione ottimale delle zone di cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con quattro pentole grandi fino a 24 cm.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Le zone di cottura a induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o casseruole molto grandi.

BORA Classic 2.0 i punti di forza



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.

Facilità di pulizia

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

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Libertà senza limiti.



Massima flessibilità ed individualità per un'esperienza unica in cucina: BORA Classic 2.0 si adatta alle tue esigenze. Gas, induzione, vetroceramica, griglia Teppanyaki o una soluzione combinata: il sistema innovativo permette di combinare insieme piani cottura e aspirazione secondo le proprie esigenze e in maniera personalizzata.

Versioni di piano cottura



CKFI

BORA Classic
Piano cottura a induzione
"FULL"



CKI

BORA Classic
Piano cottura a induzione



CKIW

BORA Classic
piano cottura Wok
a induzione



CKCH

BORA Classic
Piano cottura Hyper
1 circuito / 2 circuiti

Versioni di piano cottura



CKCB

BORA Classic
Piano cottura HiLight
1 circuito / 2 circuiti /
casseruola



CKG

BORA Classic
Piano cottura a gas

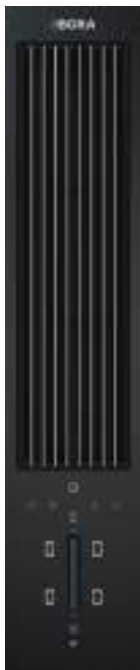


CKT

BORA Classic
Griglia Teppanyaki
in acciaio inox con
2 zone cottura

Tutti i piani cottura
misurano 327 × 515 mm

Versioni di aspirazione



CKA2

BORA Classic

Aspiratore per piano cottura

Dimensioni: 116 × 515 mm



CKA2AB

BORA Classic

Aspiratore per piano cottura
All Black

Dimensioni: 116 × 515 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA?

Visita il nostro sito web: bora.com/classic-2-0

Versioni di montaggio

Montaggio a filo piano /
montaggio in battuta



Montaggio a filo piano



Montaggio in battuta

Protezione dei bordi per montaggio in battuta



CER

BORA Classic Cornice



USL5 15

BORA Listelli laterali per piano cottura con profondità di
515 mm



USL5 15AB

BORA Listelli laterali per piano cottura con profondità di
515 mm All Black

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

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

