

10.02.2025 – 18:15 Uhr

Platz da, Kühlschrank! BORA Cool Combi XL erobert den Raum darüber für frische Lebensmittel



Platz da, Kühlschrank! BORA Cool Combi XL erobert den Raum darüber für frische Lebensmittel

Ausreichend gekühlte Lagerfläche ist besonders in kleinen Küchen stets ein Thema, genau wie die Wahl zwischen Kühlschrank und Kühl-/Gefrierkombination. Wer innerhalb des Standard-Nischenmaßes von 60 cm plant, bekommt mit der XL Kühl- und Gefrierkombination von BORA 30 Liter mehr Volumen und damit Platz für z.B. eine große Salatschüssel. BORA Cool Combi XL profitiert mit einer Höhe von 194 cm von den bisher oft ungenutzten Räumen ober- und unterhalb des Kühlgerätes hinter der Küchenfront. Bei BORA denkt man nicht nur groß, sondern immer anders: die Experten für frische Luft haben für BORA Kühlsysteme einen innovativen GeruchsfILTER entwickelt, der selbst starke Gerüche effektiv eliminiert.

Wohnen verändert sich laufend. Offene Küchen, weniger Speisekammern und kleinere Keller tragen genauso zu einer veränderten Lebensmittelbevorratung und -lagerung bei wie kleine Wohnungsgrundrisse und die smarten Einkaufs- und Liefermöglichkeiten. Mit der XL Version von BORA Cool Combi kommt die Antwort für all jene, die immer zu wenig Platz für die Leftovers des Vortags oder die Partygetränke haben. Denn die Kühl- und Gefrierkombination hat mit 275 Litern bei 194 cm Höhe ca. 12% mehr Kühlraum als Standard Kühlschränke mit 178 cm, bei denen im Küchenkorpus oberhalb oder unterhalb des Kühlgerätes meist noch ein Staufach entsteht.

30 Liter mehr Kühlraum für übersichtliche Lagerung mit flexibler Aufteilung. So einfach, so smart. Alltägliches zu erleichtern und sinnvolle Ideen für das beste Kocherlebnis wahr werden zu lassen, das ist die DNA von BORA. Daher haben die BORA Kühl- und Gefriersysteme als Antwort auf die üblichen Painpoints im täglichen Handling bestens durchdachte Features, die wie Energieeffizienz und geringe Geräuschemission eigentlich schon längst Standard in jedem anderen Kühlschrank sein sollten: Neben der No Frost-Technologie und der intelligenten Beleuchtung, bei der die Glasplattenträger das Licht der zahlreichen Lichtnoppen noch verstärken, sind das vor allem die herausnehmbaren Wannen auf vollausziehbaren Teleskopschienen mit Selbsteinzug, das individuell wählbare Zubehör für die übersichtliche Platznutzung in Kühlraum und Tür sowie das Frischesystem BORA Fresh zero mit Feuchtere regulierung für die optimale Aufbewahrung von Obst und Gemüse. Apropos Optimum: durch die Lagerung bei einer Temperatur nahe 0 Grad bleiben Lebensmittel um ein Vielfaches länger frisch.

FrISCHE LUFT trotz Käse, Thunfisch und Kohlgemüse

Richtig eins draufgesetzt haben die BORA Produktingenieure mit der Neuentwicklung eines Geruchsfilters, der die umgewälzte Luft im Kühlschrank zum einen um ein Vielfaches effektiver filtert und zum anderen auch noch doppelt so lange aktiv bleibt wie herkömmliche Filter. Gut für den Geruch und den Geldbeutel. Mit dem Ziel der

optimalen Luftzirkulation haben sie die Durchströmungsfläche des Aktivkohlefilters vergrößert, ohne die grundsätzlichen Standardmaße der Filtereinheit zu verändern. Quasi beiläufig konnten die Ingenieure an dem etwa 5 x 5 cm großen roten Kunststoff-Gehäuse mit der signifikanten Wabenstruktur zusätzlich noch seitliche Einkerbungen für ein deutlich verbessertes Handling realisieren. So kann der Filter nach ca. einem Jahr von jedem Nutzer einfach und werkzeuglos ausgewechselt werden.

Zum Unternehmen

BORA entwickelt und produziert innovative Premium-Kücheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Die deutsch-österreichische Unternehmensgruppe positioniert ihr Portfolio international mit dem Claim ‚More than cooking.‘ Seit Willi Bruckbauer BORA 2007 gründete, hat das Unternehmen den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen. Die Mission: ‚Wir revolutionieren den Lebensraum Küche. Mit aussergewöhnlichen Produkten für aussergewöhnliche Erlebnisse.‘ Begonnen hat alles mit den innovativen Kochfeldabzugssystemen, die dank intelligenter Technik den Kochdunst nach unten abziehen und mit dem BORA eigenen Anspruch an Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung. Am Sortiment und der Live Experience wird laufend gearbeitet, um BORA Fans und Kunden auch zukünftig das beste Kocherlebnis bieten zu können. Produkte von BORA zeichnen sich durch höchste Performance, leichte Reinigung und einfache Bedienung aus. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich problemlos in jede Küche ein und sorgen für frische Luft und freie Sicht im Lebensraum Küche.

BORA beschäftigt über 650 Mitarbeiter weltweit, insbesondere an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie in den Flagship Stores in München und Herford. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile weltweit in mehr als 40 Ländern.

Die BORA Unternehmensgruppe ist ein vielfach ausgezeichnete, attraktiver Arbeitgeber dessen Produkte zahlreiche international bedeutende Design Awards gewinnen konnten.

Weitere Informationen unter bora.com

Schweizer Generalimporteur BORA Systeme & Medienkontakt

Suter Inox AG
Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

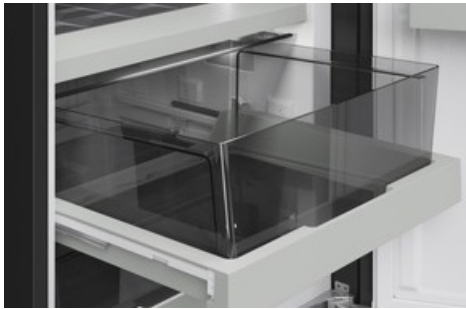
Jennifer Müller
Verantwortliche Media / PR

T +41 58 263 66 47

media@suter.ch
suter.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100096608/100928667> abgerufen werden.