

10.02.2025 – 18:18 Uhr

BORA X BO Der Profi-Dampfbackofen für zuhause



BORA X BO Der Profi-Dampfbackofen für zuhause – jetzt neu mit BORA JOY App und zusätzlichen Features

Als BORA zu seinen innovativen Kochfeldabzugssystemen den Profi-Dampfbackofen BORA X BO für den privaten Haushalt vorstellte, hatte das Entwicklerteam jahrelange Erfahrung in Bezug auf Dampf in eine neue Form gebracht. Voll gepackt mit performanten Funktionen aus dem Gastrobereich und in einer ästhetischen Gestaltung kamen damit Dampfgarer und Backofen in einem Haushaltsgerät. Jetzt bringt die BORA JOY App das Kochvergnügen auf ein neues Level. Intuitiv zu bedienen wie ein Smartphone und dauerhaft im WLAN des Heimnetzwerkes profitieren BORA X BO Nutzer wie bei einem modernen Elektroauto stets von den neuesten Funktionen.

Der genaue Veröffentlichungstermin der BORA JOY App wird derzeit noch final abgestimmt und wird so bald wie möglich bekannt gegeben.

Das neueste Softwareupdate für den BORA X BO enthält über hundert zusätzliche Automatikprogramme, die exzellente Kochergebnisse wie in der Gastronomie auch zuhause möglich machen. Bei diesen voreingestellten Programmen sind die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe im Gerät hinterlegt. Im Fokus stehen dabei Rezepte für den Alltag, die die Vielfalt der im BORA X BO verfügbaren Rezepte erhöhen. Um das gewünschte Kochergebnis sicher zu erzielen, erhält der Nutzer bei vielen Programmen die Startbedingungen für die perfekte Zubereitung direkt am Ofen angezeigt. So informiert das große 19-Zoll Display beispielsweise über die Temperatur oder die Beschaffenheit der Lebensmittel. Ganz nach dem Gusto der Gäste werden vorgeschlagene Werte hinsichtlich Bräunungsgrad und Garstufe individuell eingestellt und definieren so z.B. das Ergebnis für Braten oder Gemüse als hart, bissfest oder weich.

Alles in einer App: Praktische Steuerung mit BORA JOY

Die voreingestellten Programme werden direkt am Ofen oder über die BORA JOY App ausgewählt und gestartet. In der App findet der Nutzer eine laufend erweiterte Rezeptsammlung mit den optimalen Einstellungen passgenau für den BORA X BO, die beim Kochen automatisch in das ausgewählte Rezept integriert werden. Presseinformation September 2004 Für maximale Inspiration im täglichen Kochvergnügen sorgt der anwählbare BORA JOY Feed. Mit der Möglichkeit, in ihrem Profil zusätzlich weitere BORA Produkte zu registrieren, haben App-Nutzer jederzeit vollen Überblick über den Gerätestatus und somit alle gängigen Features in einer einzigen App.

Mehr Zubehör für BORA X BO – für fettarmes Frittieren und Grillen

Was der Profi-Dampfbackofen aus der Gastrowelt nach Hause bringt, sind Vorteile wie sehr schnelle Aufheiz- und Abkühlzeiten, gleiche Garergebnisse auf allen drei Ebenen und die innovative Rapid Air Technologie. Hier hat BORA angesetzt und das Airfry-Blech entwickelt. Die sehr offenporige Wabenstruktur ermöglicht durch die

komplette Luftzirkulation um das Lebensmittel deutlich fettreduziertes Frittieren von beispielsweise Pommes und Paniertem. Ein spezielles Fertigungsverfahren macht das Edelstahl-Blech verwindungsarm und damit auch bei intensivster Nutzung zu einem langlebigen Utensil im Backofen. Ebenso wie die eigens entwickelte Back- und Grillplatte ist das Airfry-Blech durch eine Antihaft-Beschichtung leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet.

Als Element zum Wenden scheint die Back- und Grillplatte für den BORA X BO ein gelungenes Beispiel für platz- und kostensparendes Zubehör. Auf der Vorderseite entsteht durch Rillen das typische Grillmuster auf Steak, Lachs oder Gemüse. Wer kein Muster wünscht oder mehr Grillgut auflegt, nutzt die neutrale Hälfte nebenan. Zur sicheren Flüssigkeitsaufnahme wurde der Boden der Vorderseite vertieft, während die Rückseite sich als plane Backfläche für Pizza, Brot und Backwaren präsentiert. Die Platte aus Aluminiumguss speichert Wärme dauerhaft, so dass nachgelegte Backwaren schneller fertig sind und auch beim Öffnen der Ofentüre kaum Hitzeunterschiede entstehen. Apropos Öffnen: zu den besonderen BORA X BO Features zählt die automatische Dampfabsaugung aus dem Garraum, sie ist einzigartig am Markt. Dadurch beschlägt die Möbelfront nicht und vor allem werden die Kochgerüche durch einen Geruchsfilter neutralisiert. So ergänzt der Ofen die Funktion der BORA Kochfeldabzugssysteme für frische Luft auf ideale Weise.

Schnell gereinigt

Der BORA X BO kommt mit einer vollautomatischen Intensivreinigung und nun – durch das Softwareupdate auch für bereits eingebaute Geräte sofort nutzbar – mit einer kürzeren Schnellreinigung. Für beide Programme wird die Reinigungskartusche in der Mitte des Back- und Grillrosts eingedreht. Die umweltverträglichen Wirkstoffe reinigen und entkalken den Edelstahl-Garraum gründlich mithilfe von heißem Wasserdampf. Die Reinigungskartuschen sind recycelbar und kommen wahlweise im 6er oder 12er Pack.

Das BORA X BO Zubehör, der Geruchsfilter sowie die Reinigungskartuschen sind erhältlich bei BORA Partnern im Küchenfachhandel und im BORA Online Shop unter shop.bora.com

Wärmeschublade mit variablen Funktionen

TPerfekte Ergänzung zum BORA X BO Dampfbackofen ist die BORA Multischublade aus Glas und Edelstahl mit ihren multiplen Einsatzmöglichkeiten. In der ebenfalls grifflosen Multischublade kann Geschirr vorgewärmt werden und Speisen können regeneriert werden. Eingefrorenes kann in der höheren Variante sogar auf zwei Ebenen aufgetaut und Gerichte niedrigtemperaturgegart werden.

Die Funktionen sind einfach über den Touchscreen der Multischublade oder, sofern über BORA Connect verbunden, über das Display des BORA X BO einstellbar.

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

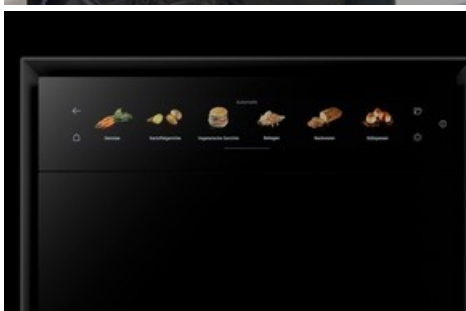
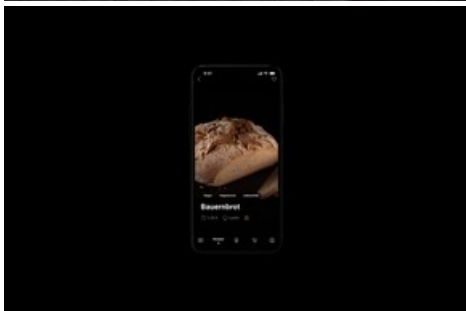
Jennifer Müller
Verantwortliche Media / PR

T +41 58 263 66 47

media@suter.ch

suter.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100096608/100928673> abgerufen werden.