

10.02.2025 – 18:15 Uhr

BORA Cool Combi XL occupe l'espace supérieur pour les aliments frais



BORA Cool Combi XL occupe l'espace supérieur pour les aliments frais

Disposer d'un espace de stockage réfrigéré conséquent, surtout dans une petite cuisine, est souvent un sujet qui pousse à faire un choix entre un réfrigérateur et un réfrigérateur-congélateur. Grâce au réfrigérateur-congélateur XL de BORA, il est désormais possible de gagner 30 litres, même en disposant d'un encastrement standard de 60 cm. De quoi bénéficier de suffisamment d'espace pour y ranger tous ses aliments, même dans un grand saladier. Avec une hauteur de 194 cm, le BORA Cool Combi XL exploite les espaces au-dessus et au-dessous du réfrigérateur derrière la porte qui étaient auparavant souvent inutilisés. BORA ne voit pas seulement grand, mais aussi différemment : les experts en air frais ont développé un filtre anti-odeurs innovant pour les systèmes de réfrigération BORA qui élimine efficacement même les odeurs les plus fortes.

Les tendances dans la maison sont en constante évolution. Les cuisines ouvertes, les garde-manger moins nombreux et les caves plus petites changent la façon dont nous nous approvisionnons et stockons les aliments – tout comme les habitats plus petits et les nouvelles façons de faire ses courses, en livraison par exemple. La version XL du BORA Cool Combi offre la solution parfaite pour tous ceux qui n'ont jamais assez de place pour stocker les restes ou les boissons de fête. En effet, le réfrigérateur-congélateur d'une hauteur de 194 cm et d'un volume de 275 litres offre environ 12 % d'espace réfrigéré en plus que les réfrigérateurs standards de 178 cm, où il y a généralement un meuble de cuisine au-dessus ou en dessous du réfrigérateur.

Le XL Bora Cool Combi offre 30 litres d'espace réfrigéré en plus pour stocker les aliments de manière bien organisée grâce à un système de séparation flexible. Si simple, si intelligent. Faciliter le quotidien et transformer les idées pratiques en réalité sont au cœur de l'ADN de BORA, pour garantir la meilleure expérience culinaire. Ainsi, les systèmes de réfrigération et de congélation BORA répondent à tous les problèmes auxquels les clients sont confrontés au quotidien. Ceci est possible grâce à leurs dimensions et solutions caractéristiques, qui auraient dû être standard dans n'importe quel réfrigérateur depuis un certain temps, au même titre que l'efficacité énergétique et les faibles émissions sonores, ainsi que la technologie No Frost et l'éclairage intelligent.

Dans les systèmes de réfrigération et de congélation BORA, les supports des étagères en verre deviennent des sources capables d'intensifier la lumière ; les plateaux sont amovibles sur des guides télescopiques entièrement extensibles et auto-rétractables ; les accessoires mix-and-match sont conçus pour exploiter au mieux l'espace dans le compartiment réfrigérateur et dans la porte ; De plus, le système BORA Fresh zéro fraîcheur avec régulation de l'humidité assure une conservation optimale des fruits et légumes. Autre avantage : grâce à la conservation à presque zéro degré, les aliments restent frais beaucoup plus longtemps.

De l'air frais, même avec des fromages, du thon et du chou

Les ingénieurs produits BORA ont vraiment placé la barre plus haut en développant un nouveau filtre anti- odeurs, qui non seulement filtre beaucoup plus efficacement l'air circulant dans le réfrigérateur, mais reste également actif deux fois plus longtemps que les filtres traditionnels. Une solution optimale pour le contrôle des odeurs, tout comme pour le budget. Dans le but d'obtenir une circulation d'air optimale, les ingénieurs ont élargi la zone du filtre à charbon actif à travers laquelle l'air peut circuler sans modifier les dimensions standard du filtre lui-même. De plus, les nouveaux retraits sur les côtés du boîtier en plastique rouge d'environ 5 x 5 cm avec une structure en nid d'abeille facilitent grandement la manipulation. Cela permet aux clients de remplacer facilement le filtre après environ un an sans avoir besoin d'outils.

À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine encastrables innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le statu quo. La mission : Nous révolutionnons l'espace de vie de la cuisine. Avec des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Nous travaillons constamment notre gamme et notre live experience afin de continuer à offrir la meilleure expérience culinaire aux fans et clients BORA à l'avenir. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 650 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les Flagship Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 40 pays du monde.

Le groupe BORA est un employeur attrayant lauréat de nombreux prix, dont les produits ont remporté de nombreuses récompenses de design plébiscitées à l'international.

Pour plus d'informations, accédez à bora.com

Importateur général suisse des systèmes BORA & contact média

Suter Inox AG
Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

Jennifer Müller
Responsable Médias / RP

T +41 58 263 66 47

media@suter.ch
suter.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100096608/100928665> abgerufen werden.