

10.02.2025 - 18:17 Uhr

Casseroles et poêles compatibles : succès en cuisine avec BORA Pots and Pans Assist



Casseroles et poêles compatibles : succès en cuisine avec BORA Pots and Pans Assist

Un enfant qui appelle après à ses parents, quelqu'un sonne à la porte et l'eau des pâtes commence à bouillir ? Toute personne qui doit gérer plusieurs choses en cuisine appréciera l'aide de la gamme BORA Pots and Pans Assist de la marque innovante BORA. Les casseroles et poêles en acier inoxydable ont été spécialement conçues pour être utilisées avec l'application BORA JOY et le nouveau système d'extraction de la table de cuisson BORA X Pure. Les températures et les temps de préparation pour les processus de cuisson de routine sont prédéfinis. Cela permet de se concentrer sur la préparation de la sauce tandis que la fonction « Assist » contrôle la température de l'eau des pâtes.

Les BORA Pots and Pans Assist seront vraisemblablement disponibles à partir du printemps 2026. Actuellement, la date exacte de publication de l'application BORA JOY App n'a pas encore été fixée de manière définitive et sera communiquée dès que possible.

BORA est toujours à l'écoute de ses clients : ses développeurs se concentrent sur la résolution de réels problèmes en cuisine. La fonction Assist facilite ainsi l'obtention de résultats de cuisson uniformes et constants en utilisant, par exemple, un contrôle de température spécifique aux aliments, empêchant l'eau bouillante de s'écouler de la casserole ou les aliments de brûler. Associé à l'application BORA JOY, BORA Assist améliore encore les performances en permettant de lancer des fonctions de cuisson prédéfinies supplémentaires, par exemple pour cuire des œufs ou des pâtes. La conception des casseroles et la mise à jour du système d'extraction de la table de cuisson BORA X Pure ont été réalisées en même temps, ainsi les deux nouveaux produits sont donc parfaitement compatibles.

Conformément au design minimaliste typique de BORA, la combinaison de couleurs des casseroles et poêles au design intemporel s'intègre parfaitement dans n'importe quelle cuisine. La construction monocouche en acier inoxydable avec base capsule assure une répartition homogène de la chaleur. Les poignées ergonomiques ont été conçues pour laisser beaucoup d'espace depuis le corps de la poêle afin de minimiser les risques de brûlures. Le revêtement en céramique des poêles assure des propriétés antiadhésives pratiques tandis que leur forme légèrement conique facilite la cuisson sautée. Les casseroles disposent non seulement de l'échelle de mesure habituelle en litres, mais également d'une échelle Assist supplémentaire conçue pour une cuisson assistée. Le bord verseur fin empêche les déversements lors du versement de liquides.

Une conception ingénieuse

Les points forts incluent un panier vapeur standard ainsi que des couvercles basculants BORA spécialement développés pour le set de cinq casseroles Assist. Ceux-ci peuvent être inclinés selon différents angles d'un simple mouvement de la main pour diriger la vapeur directement dans la hotte de la table de cuisson, contribuant ainsi à

garder l'air frais, en particulier dans les cuisines ouvertes.

La gamme BORA Pots and Pans Assist aide ses utilisateurs à obtenir des résultats de cuisson optimales sur tous les types de plaques de cuisson, à gaz, radiantes ou à induction, tandis que l'utilisation avec la nouvelle BORA maximise les avantages de la cuisson assistée avec BORA Assist. Par exemple, la fonction spéciale « Faire bouillir » qui émet automatiquement un avertissement sonore et éteint la table de cuisson lorsque l'eau atteint 100°, rendant complètement obsolète la bouilloire, qui prend souvent un place de trop sur le plan de travail de la cuisine.

Deux gammes de batterie de cuisine BORA

En plus de la fonction Assist, la gamme BORA Casseroles et Poêles Assist diffère par sa couleur et sa structure des versions BORA Casseroles et Poêles sans fonction Assist. Les deux lignes BORA peuvent être empilées et facilement nettoyées grâce à l'absence de joints où la saleté peut s'accumuler. Les produits sont extrêmement faciles à tenir, même lorsqu'ils sont remplis ; Ils passent au lave-vaisselle, bien que le lavage à la main soit préférable pour prolonger la durée de vie des casseroles. Les casseroles vont au four et conviennent non seulement aux plaques à induction BORA mais également à tous les autres types de plaques de cuisson, y compris les plaques à gaz – pour une durabilité optimale.

La gamme BORA Casseroles et Poêles Assist comprend un set de cinq pièces (casseroles d'un diamètre de 20 et 24 cm avec couvercles basculants et un panier vapeur), une poêle d'un diamètre de 24 cm et une braisière d'un diamètre de 28 cm.

Les ustensiles de cuisine BORA sont en vente chez les détaillants BORA et en ligne sur shop.bora.com.

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/100096608/100928672> abgerufen werden.