

10.02.2025 – 18:18 Uhr

BORA X BO : le four à vapeur professionnel pour la maison



BORA X BO : le four à vapeur professionnel pour la maison – désormais avec l'application BORA JOY et des fonctionnalités supplémentaires

Lorsque BORA a présenté le four à vapeur professionnel BORA X BO destiné aux particuliers en complément de ses systèmes d'aspiration innovants pour table de cuisson, l'équipe de développement a mis à profit ses années d'expérience en matière de vapeur et les a transformées sous une forme différente. Dotés de fonctions performantes issues du secteur de la restauration et dotés d'un design attrayant, BORA X BO réunit un four à vapeur et un four traditionnel en un seul appareil. Désormais, l'application BORA JOY élève le plaisir de cuisiner à un niveau supérieur. Aussi intuitif à utiliser qu'un smartphone et doté d'une connexion permanente au réseau Wi-Fi domestique, le BORA X BO donnent accès en permanence à ses utilisateurs aux dernières fonctionnalités, tout comme avec une voiture électrique moderne.

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.

La dernière mise à jour logicielle du BORA X BO contient plus de 100 programmes automatiques supplémentaires qui permettent d'obtenir des résultats de cuisson exceptionnels, dignes des restaurants, à la maison. Avec ces programmes prédéfinis, la température, le temps de cuisson et la consommation de vapeur optimaux sont stockés dans l'appareil. L'accent est mis sur les recettes du quotidien, ce qui augmente la variété des recettes disponibles dans le BORA X BO. Pour obtenir de manière fiable les résultats de cuisson souhaités, avec de nombreux programmes, le four indique directement aux utilisateurs les conditions de départ pour une préparation parfaite du plat. Par exemple, le grand écran de 19 pouces fournit des informations sur la température ou les propriétés des aliments. Les réglages proposés pour le degré de brunissement ou le niveau de cuisson sont adaptés aux préférences des clients afin de déterminer le degré de cuisson de la viande rôtie ou si les légumes doivent être fermes, al dente ou mous.

Tout dans une application : commandes pratiques avec BORA JOY

Les programmes prédéfinis sont sélectionnés et démarrés sur le four lui-même ou dans l'application BORA JOY. L'application offre aux utilisateurs une collection de recettes continuellement élargie avec les réglages optimaux pour le BORA X BO, qui peuvent être automatiquement intégrés dans la recette sélectionnée lors de la cuisson. La sélection BORA JOY offre une inspiration maximale pour le plaisir de cuisiner au quotidien. Avec la possibilité d'enregistrer également d'autres produits dans leur profil, les utilisateurs de l'application ont toujours un aperçu complet de l'état de leur appareil et donc de toutes les fonctionnalités conventionnelles dans une seule application.

Plus d'accessoires pour BORA X BO – pour frire et griller à faible teneur en matière grasse

Ce que le four à vapeur professionnel apporte aux foyers du monde de la restauration, ce sont des avantages tels que des temps de chauffage et de refroidissement rapides, des résultats de cuisson parfaits sur les trois niveaux et la technologie innovante Rapid Air. L'accent mis par BORA sur ce dernier point a conduit au développement du plateau de friture à air. La structure en nid d'abeilles à pores extrêmement ouverts permet de frire des frites, des plats panés et autres en utilisant beaucoup moins de graisse grâce à la circulation complète de l'air autour des aliments. Un processus de production spécial rend la plaque en acier inoxydable extrêmement résistante à la torsion et constitue donc un accessoire durable pour le four, même en cas d'utilisation la plus intense. Tout comme la plaque de cuisson et de grillade spécialement développée, la plaque à frire à air chaud est facile à nettoyer grâce à son revêtement antiadhésif et passe au lave-vaisselle.

Avec sa conception double face, la plaque de cuisson et de grillade du BORA X BO est un excellent exemple d'accessoire permettant d'économiser de l'espace et des coûts. Les stries sur le devant créent le motif grillé typique sur les steaks, le saumon ou les légumes. Si l'utilisateur ne souhaite pas de motif ou cuire de plus grandes quantités, il suffit simplement d'utiliser la moitié plate adjacente. Pour recueillir le liquide en toute sécurité, la base de la face avant est légèrement en retrait, tandis que la face arrière fait office de surface de cuisson lisse pour les pizzas, le pain et les pâtisseries. La plaque en fonte d'aluminium emmagasine en permanence la chaleur, de sorte que les pâtisseries ajoutées ultérieurement cuisent plus rapidement et qu'il n'y a pratiquement aucune différence de chaleur lorsque la porte du four est ouverte. L'une des particularités du BORA X BO est sa capacité unique à extraire automatiquement la vapeur de la chambre du four lors de l'ouverture de porte – ce que l'on ne trouve nulle part ailleurs sur le marché. Cela évite non seulement la formation de buée sur les façades des meubles, mais neutralise également les odeurs de cuisson grâce à un filtre anti-odeurs. Le four soutient ainsi de manière optimale les systèmes d'aspiration des tables de cuisson BORA dans leur tâche consistant à maintenir toujours de l'air frais.

Nettoyage rapide

Le BORA X BO a toujours été équipé d'un programme de nettoyage intensif entièrement automatique. Désormais, il propose également un programme de nettoyage plus court et rapide. Grâce à la mise à jour du logiciel, celui-ci peut même être utilisé sur des appareils déjà installés. Pour les deux programmes, la cartouche de nettoyage est vissée au milieu de la grille du four. Les principes actifs respectueux de l'environnement nettoient et détartrent en profondeur la chambre du four en acier inoxydable à l'aide de vapeur chaude. Les cartouches de nettoyage sont recyclables et sont disponibles en pack de 6 ou 12.

Les accessoires BORA X BO, le filtre anti-odeurs et les cartouches de nettoyage sont disponibles auprès des partenaires commerciaux BORA et dans la boutique en ligne BORA sur shop.bora.com

Tiroir chauffant à fonctions variables

Le multi-tiroirs polyvalent BORA en verre et acier inoxydable est le complément parfait au four à vapeur BORA X BO. Le multi-tiroir sans poignée permet de réchauffer la vaisselle et les aliments froids. Dans la version plus grande, les aliments surgelés peuvent même être décongelés sur deux niveaux et les plats peuvent être cuits à basse température.

Les fonctions peuvent être simplement réglées à l'aide de l'écran tactile du multi-tiroir ou, si connecté via BORA Connect, à l'aide de l'écran du BORA X BO.

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 donnée 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

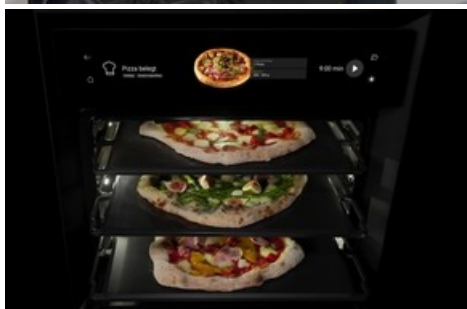
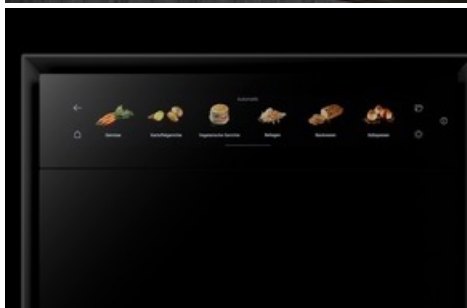
Jennifer Müller
Responsable Médias / RP

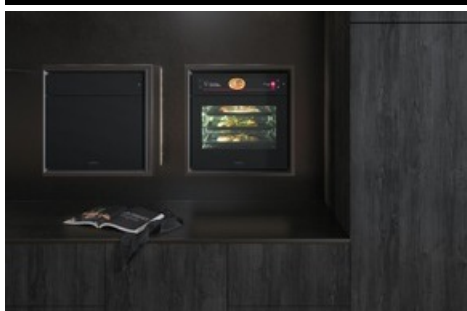
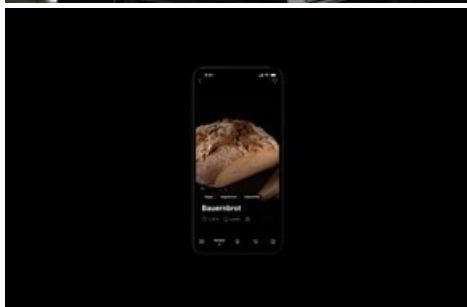
T +41 58 263 66 47

media@suter.ch

suter.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100096608/100928675> abgerufen werden.