

10.02.2025 - 18:19 Uhr

BORA Pots and Pans : des ustensiles de cuisine pour les plus hautes exigences



BORA Pots and Pans : des ustensiles de cuisine pour les plus hautes exigences

À l'occasion de l'EuroCucina 2024, le rendez-vous international du secteur dans le cadre du salon du meuble à Milan, BORA présente de nouveaux accessoires élégants adaptés à ses systèmes d'aspiration sur table de cuisson : les ustensiles de cuisine ultrafonctionnels. La gamme « BORA Pots and Pans » débarque sur le marché international et se compose de plusieurs éléments cohérents qui garantissent une expérience culinaire optimale : un ensemble de casseroles de sept pièces, un set de deux poêles ainsi qu'une sauteuse. Parés d'un design All Black et ornés du symbole de la marque, ces éléments se distinguent en tant qu'accessoires BORA dès le premier coup d'œil. La gamme BORA Pots and Pans sera disponible à partir de été 2025 auprès des partenaires commerciaux du monde entier.

Une gamme développée et conçue selon les besoins des clients

Au cours des dernières années, les clients ont de nombreuses fois exprimé le souhait de pouvoir utiliser des ustensiles de cuisson adaptés aux tables de cuisson BORA. Aujourd'hui, nous exauçons ce vœu : adieu la cuillère de cuisine coincée entre le couvercle et la casserole pour évacuer la vapeur en direction du système d'évacuation, bonjour le couvercle basculant ! Conçu pour une évacuation optimale des vapeurs, ce dernier peut être plus ou moins incliné en un seul geste pendant la cuisson et permet ainsi, lorsqu'il est ouvert, de diriger les vapeurs vers le dispositif aspirant de la table de cuisson. Tout simplement révolutionnaire et incroyablement efficace, comme il est coutume pour les produits développés par BORA.

Petit détail qui attire l'attention, le bord supérieur en acier inoxydable étincèle à travers le revêtement extérieur All Black. Outre sa couleur sublime, le revêtement noir mat en polyester siliconé des casseroles en acier inoxydable bénéficie d'une grande robustesse grâce à sa résistance aux rayures. Avec ses propriétés antiadhésives, le revêtement céramique choisi spécialement pour couvrir l'intérieur des ustensiles facilite non seulement la cuisson, mais également le nettoyage.

Une conception fonctionnelle pensée dans les moindres détails

Les clients BORA et les nouveaux clients intéressés pourront profiter de casseroles et poêles développées par le spécialiste de l'espace de vie de la cuisine pour s'adapter aux systèmes d'aspiration sur table de cuisson BORA, ainsi qu'à toutes les tables de cuisson traditionnelles.

Les accessoires bien pensés BORA Pots and Pans feront vibrer les cœurs des cuisiniers amateurs, aussi bien par son design esthétique que par ses fonctionnalités, qui vont bien plus loin que les simples fonctionnalités nécessaires : Composés de cinq couches d'une qualité exceptionnelle (deux couches d'acier inoxydable et trois couches d'aluminium), ces ustensiles de cuisson répondent à des exigences évidentes en termes de répartition et d'accumulation optimales de la chaleur, de chauffage uniforme et de temps de chauffe réduit. Chaque poêle et

casserole est pressée pour former un seul élément – un avantage qualitatif par rapport aux fonds à couches séparées, qui permet d'optimiser l'accumulation de la chaleur. Le fond plat sans poinçon limite les rayures sur la vitrocéramique et minimise la formation d'odeurs pendant la cuisson. Cela est également possible grâce au couvercle basculant, car l'évacuation ciblée de la vapeur nécessite une puissance d'inspiration moindre. L'intérieur de la casserole est également doté d'une échelle de mesure en litres pour faciliter l'expérience de cuisson.

La conception ergonomique des poignées a été mise en avant lors du développement produit : les poignées latérales des casseroles et de la sauteuse, la poignée du couvercle basculant et le manche de la poêle sont dotés d'une fonction qui réduit la température et garantissent une bonne prise en main. Pensées également pour les grandes mains, elles offrent suffisamment de place entre l'extrémité en forme d'étrier et la base de la casserole pour faciliter la manipulation et garantir une sécurité totale, même lorsque le récipient est plein.

Avec leur conception empilable démunie de joint et leur nettoyage facile, ces accessoires présentent tous les avantages classiques des articles de cuisine BORA. Les casseroles sont adaptées au lave-vaisselle, mais les poêles ne doivent y être placées que de manière ponctuelle. Afin de prolonger leur durée de vie, un nettoyage à la main est préférable. Ces ustensiles de cuisson de grande qualité passent au four et peuvent être parfaitement utilisés sur les tables de cuisson à induction BORA, mais aussi sur tous les autres types de table de cuisson, même sur le gaz, dans un souci de durabilité.

La gamme se compose d'un ensemble de casseroles composé de sept pièces (trois casseroles de 16, 20 et 24 cm de diamètre avec couvercles adaptés, et casserole à manche de 16 cm de diamètre), d'un set de deux poêles (20 et 24 cm de diamètre) et d'une sauteuse de 28 cm de diamètre.

La gamme BORA Pots and Pans sera disponible à partir de été 2025 auprès des partenaires BORA du secteur de la cuisine et sur la boutique en ligne BORA sur la page 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.

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

Plus de matériel à télécharger

image: [BORA_Pots_and_Pans_braising_pan.jpg](#)

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100096608/100928676> abgerufen werden.