



BORA

Rivista

01 | 2020



BORA X Pure
funzionamento
intuitivo, design
distintivo e grande
superficie di cottura

Cose da film
In cucina
con l'attore
Stanley Tucci

Multitalento
Peggy Gou, dj di
successo, parla
di stile e qualità

**Lo abbiamo
chiesto a**
colloquio con il
fondatore di BORA
Willi Bruckbauer



Willi Bruckbauer guarda con ottimismo a un futuro nel quale BORA continuerà ad aprire nuovi orizzonti con numerose innovazioni.

Benvenuti nel mondo di BORA!

Tutte le volte che, in qualunque parte del mondo, incontro entusiasti fan di BORA penso: è stato giusto! È stata la decisione giusta aver messo in moto la rivoluzione del mondo delle cucine con il primo prototipo oltre un decennio fa. È stato un azzardo, ma ne è valsa la pena: volevamo che le cucine diventassero più attraenti e sentendo i toni entusiastici con cui i nostri utenti parlano dei nostri aspiratori possiamo dire di esserci riusciti: funzionalità, qualità, estetica. Questo è ciò che un numero sempre maggiore di persone apprezza dell'alternativa alla cappa tradizionale. Avete letto bene: ho parlato di fan di BORA. È proprio la parola giusta, perché l'entusiasmo con il quale si rivolgono a me, il feedback che ricevo e dal quale traggio ispirazione per il mio lavoro è straordinario. È affascinante come il nostro marchio sia in grado di attirare i consumatori nelle parti più diverse del mondo. Sono tante persone che vogliono semplicemente rendere più attraente l'ambiente cucina. Alcune di queste forse le conosci. Come la dj coreana Peggy Gou che attualmente sta facendo davvero furore. Oppure Stanley Tucci, l'attore americano con residenza a Londra (inclusa BORA Professional). Anche lui, come Anna Jones, star britannica della cucina vegetariana, che con i suoi libri di cucina, le sue colonne e il suo blog ha

conquistato molti foodies, è un grandissimo fan di BORA. Peter Sagan, stella del ciclismo della squadra BORA – hansgrohe, ci racconta nella nostra intervista a pagina 74 della sua passione per la cucina. Quattro persone diverse, ognuna particolare a modo suo, ma con un elemento in comune: l'amore per la vita e per la cucina con BORA.

Il mondo di BORA diventa sempre più internazionale. Le nostre idee trovano una diffusione sempre maggiore. Ringraziamo per questo tutti i nostri fan nel mondo. Il loro entusiasmo ci ispira a continuare a lavorare su ulteriori innovazioni. Il nostro obiettivo è la soddisfazione del cliente e realizzare ciò che promette il marchio BORA. Per questo lavoriamo con collaboratori e partner commerciali in tutto il mondo che realizzano per i nostri clienti ciò che promettiamo: più gioia in cucina. Ogni giorno.

Cordialmente



Willi Bruckbauer

Prodotto BORA

IL PRINCIPIO BORA	6
Inventare, non imitare. Sviluppiamo nuove idee per rendere la vita più piacevole.	
VANTAGGI BORA	8
Basandoci su idee innovative forniamo soluzioni efficaci e ingegnose.	
LE NOSTRE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE	12
Le domande poste con più frequenza a BORA.	



8

Sistema BORA

INTERVISTA	52
Il fondatore di BORA, Willi Bruckbauer, parla dell'idea, del sistema e del motivo del suo grande successo	
SISTEMA BORA	56
Il sistema BORA, con elementi universalmente utilizzabili, offre una prestazione ottimale fin nei dettagli.	
BORA GARANZIA	58
Come prova della fiducia che abbiamo nei nostri prodotti offriamo a ogni cliente un'estensione della garanzia, indipendentemente dal sistema.	



58



30

BORA PROFESSIONAL 2.0	14
Estetica funzionale, efficacia innovativa, dimensioni extra profonde, miglior prestazione: premiata come vincitore del Red Dot 2017.	
BORA CLASSIC 2.0	22
Lo sviluppo del premiato sistema Classic di comprovata efficacia. Caratterizzato da un'estetica incentrata sul purismo.	
BORA X PURE	30
Il sistema apre nuovi orizzonti. Combina la massima funzionalità a un design distintivo.	
BORA PURE	38
Una classe a sé stante: la combinazione di design minimalista e alta tecnologia.	
BORA BASIC	46
La rivoluzione: piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, perfetto per ogni cucina.	



60

ANNA JONES	70
L'autrice e food stylist a colloquio sui trend di cucina e sull'importanza della cucina stagionale.	
PETER SAGAN	74
Il 30enne ha piani molto particolare per la nuova stagione: un'intervista con la rockstar del ciclismo.	
EDITORIALE	2
BORA AWARDS	78
COLOPHON	78



66



14

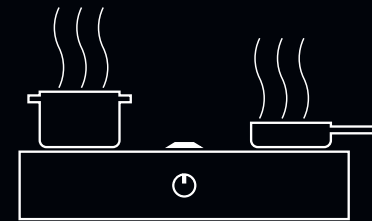
Vivere BORA

RISPETTO, PEGGY!	60
A colloquio con la dj sudcoreana Peggy Gou sul successo, la musica e il design.	
HOLLYWOOD AI FORNELLI	66
La celebre star cinematografica Stanley Tucci è anche un appassionato cuoco amatoriale e autore di libri di cucina.	

Foto: Anna Rose, Gerhard Kassner

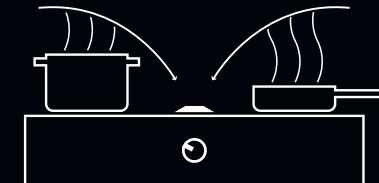
Principio BORA

Il principio BORA: la fisica non è mai stata così bella.



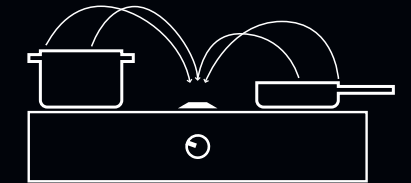
1

I vapori di cottura salgono verso l'alto a una velocità massima di un metro al secondo.



2

L'aspiratore per piano cottura BORA sfrutta una corrente trasversale maggiore della velocità di ascensione del vapore di cottura.



3

Così i vapori che si formano durante la cottura sono aspirati dove vengono generati: direttamente sul piano di cottura, direttamente dalla pentola, padella o griglia.



Vantaggi BORA



Cucinare senza odori

Cucinare nella zona comfort

BORA aspira le particelle di odori e grassi direttamente dalle stoviglie, impedendo ai fastidiosi vapori di cucina di salire. Le particelle di grasso vengono intrappolate dallo speciale filtro per i grassi in acciaio inox.



Facilità d'uso

Intuitivo, auto-esplicativo e ben progettato

Il sistema viene comandato girando la manopola di comando o toccando leggermente e scorrendo con il dito. Semplice e intuitivo.



Facilità di pulizia

Perché rendere difficile ciò che può essere facile?

La pulizia delle cappe aspiranti tradizionali è complessa. BORA convince nella vita di tutti i giorni: tutti gli elementi mobili sono facili da smontare senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie.



Silenziosità

Decisamente più silenziosa rispetto alle tradizionali cappe aspiranti

Le tradizionali cappe aspiranti infastidiscono con ben 70 Decibel (A) di rumorosità direttamente ad altezza della testa. Con BORA è molto diverso: anche alla massima potenza emette una rumorosità inferiore a quella generata facendo rosolare una bistecca.



Ampio spazio contenitivo

L'aspiratore per piano cottura crea spazio per gli utensili di cucina

Con le sue dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata nel mobile da incasso rimane il maggior spazio possibile per pentole e utensili da cucina. Non è quindi più necessario accorciare i cassetti e nella variante a funzionamento filtrante non si ha alcuna perdita di spazio dovuta alla conduzione canale.



Grande superficie di cottura: 4 24

Molto spazio per cucinare come i professionisti

Attraverso il comando salva spazio e la disposizione centrale dell'aspiratore tutte le zone cottura a induzione BORA offrono sempre molto spazio per cucinare. Le grandi zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole o bistecchiere di dimensioni molto grandi.



Qualità dei materiali

Elevata funzionalità e lunga durata

Materiali di qualità e alta funzionalità si fondono in un sistema premium. Puro acciaio inox e vetroceramica priva di metalli pesanti creano accenti di stile.



Libertà visiva

Nessuna cappa aspirante all'altezza della testa

BORA libera dalle costrizioni imposte dalle cappe aspiranti. Nessuno spigolo pericoloso all'altezza della testa. Niente più postura inchinata mentre si cucina. Nessuna visuale limitata. Nessun fastidioso vapore nel campo visivo o sugli occhiali.



Progettazione senza vincoli

Il parametro per una nuova architettura della cucina

BORA convince con nuove possibilità per la progettazione della cucina: cucinare davanti alla finestra o sotto tetti spioventi, cucine a isola senza la fastidiosa cappa aspirante... BORA è sinonimo di moderna estetica in cucina.





Le nostre risposte alle tue domande

Cosa succede quando dei liquidi penetrano nell'aspiratore per piano cottura?

Niente paura, non succede nulla perché nell'aspiratore per piano cottura, a seconda del sistema, possono accumularsi fino a 300 ml di liquido. Se cucinando capita di rovesciare qualcosa inavvertitamente, grazie alla separazione della parte

elettronica dal sistema di aspirazione, non può accadere nulla. BORA Basic e BORA Pure possono quindi raccogliere fino a 3 litri di liquidi. Il liquido può essere facilmente asciugato e l'aspiratore pulito con un panno rimuovendo la base dell'alloggiamento.

Quanto costa un sistema di aspirazione BORA?

I nostri sistemi BORA possono essere pianificati individualmente. Per informazioni sui prezzi e per un'offerta personalizzata rivolgiti a un partner BORA vicino a te.

Come si pulisce l'aspiratore per piano cottura BORA?

Il filtro per i grassi e le coperture possono essere rimossi con estrema facilità e lavati in lavastoviglie.



BORA aspira veramente tutti gli odori?

Vapori di cottura, grassi in evaporazione e gli odori vengono aspirati completamente dove si formano, direttamente dal piano cottura. È come cucinare all'aria aperta, abiti e capelli non vengono intaccati dal vapore di cottura e rimangono freschi.

BORA funziona anche con le pentole più alte?

Anche con pentole più alte, fino a 20 cm, i vapori di cottura possono essere aspirati senza alcun problema. Con le pentole di altezza superiore a ca. 21 centimetri consigliamo di appoggiare il coperchio obliquamente sulla pentola per indirizzare i vapori in direzione dell'aspiratore.

Dove va l'aria aspirata?

Tutti i sistemi BORA possono essere progettati sia nella variante aspirante che filtrante. Nel sistema aspirante il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube. Pertanto vapore e odori vengono eliminati completamente dall'ambiente. Nella variante a funzionamento filtrante il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. L'aria pulita viene quindi ricondotta nell'ambiente attraverso l'area dello zoccolo.



BORA

Professional 2.0

Semplicemente il meglio*



* Per la Professional 2.0 BORA ha ricevuto il
Red Dot Award 2017 Best of the Best



mercato con una superficie di cottura particolarmente ampia sui quali trovano spazio anche due padelle di grandi dimensioni. Zone cottura a induzione “FULL” incredibilmente grandi assicurano un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole o bistecchiere molto grandi. Cucinare con BORA Professional 2.0 è reso particolarmente pratico dalla funzione mantenimento calore variabile con la quale si possono selezionare tre livelli mantenimento calore con diversi livelli di temperatura. Ciò consente di tenere al caldo le pietanze a temperatura costante e ottimale senza rischiare di bruciarle. Inoltre il sistema offre numerose varianti dall'induzione “FULL” al Teppanyaki, dal gas ala wok e molteplici possibilità di abbinamento. La griglia Teppanyaki in acciaio inox convince per la sua massima potenza, due ampi spazi griglia e un preciso controllo della temperatura. La temperatura desiderata si può impostare direttamente, viene visualizzata con estrema precisione e mantenuta con esattezza. La sua velocissima capacità di riscaldamento, fino a 250 °C in meno di cinque minuti, fa risparmiare tempo ed energia.

A sinistra: la griglia BORA Teppanyaki in puro acciaio inox offre spazio sufficiente per otto bistecche contemporaneamente ed è facile da usare e da pulire.

A destra: le prese, posizionate in modo ottimale, consentono un pratico collegamento degli elettrodomestici a corrente.



BORA Professional 2.0 – Estetica funzionale, efficacia innovativa, dimensioni extra profonde e un design pluripremiato.

Il comprovato sistema BORA Professional 2.0 combina estetica funzionale con efficienza innovativa e con il massimo comfort di comando. Già dalla sua introduzione sul mercato è stato scelto dalla giuria del Red Dot Award come il migliore sistema in assoluto del 2017. Sempre nel 2017 ha ricevuto il rinomato GOOD DESIGN Award con il quale il Chicago Athenaeum premia l'eccezionale design dei prodotti. Nel 2018 il Consiglio del Design Tedesco, il “Rat für Formgebung” ha conferito a BORA Professional 2.0 il German Design Award 2018, premio di alto livello rinomato in tutto il mondo, nella massima categoria Oro. L'elemento centrale di BORA Professional 2.0 è l'interfaccia utente. Il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura comunicano tra loro, mentre l'innovativa valvola di chiusura dell'aspiratore si

apre e si chiude automaticamente azionando l'aspiratore. Da spento il sistema è completamente chiuso. Questo innovativo comfort di comando viene realizzato per mezzo della manopola di comando intelligente le cui funzionalità integrate spaziano dalla regolazione di potenza fino all'indicazione della temperatura. È la perfetta combinazione di una manopola di comando classica e delle possibilità offerte dalla superficie tattile e del display digitale integrato. BORA Professional 2.0 è un sistema completo. Piani cottura, aspiratore per piano cottura, canale, motore, filtro e passante muro armonizzano in questo sistema a controllo elettrico. Grazie a 54 centimetri di profondità extra i piani cottura risultano tra i piani modulari più profondi sul

A destra: BORA Professional 2.0 offre numerose possibilità combinatorie che vanno dall'induzione “FULL” ala Teppanyaki, dal gas al wok. È possibile combinare insieme diversi piani cottura oppure anche due piani cottura uguali.



Dell'assortimento fa parte anche un piano cottura a gas con corpo radiante incassato. Nonostante la massima potenza d'aspirazione l'aspiratore per piano cottura non pregiudica l'andamento della fiamma aumentandone l'efficienza e accorciando sensibilmente il tempo di avvio di cottura. Il controllo dell'aspiratore automatico regola la potenza dell'aspiratore rendendo superfluo l'intervento manuale. Così ci si può concentrare completamente sulla preparazione delle pietanze. Il ventilatore potente e ad elevato rendimento energetico, combinato a un'ottimale circolazione dell'aria di ricircolo, permettono di cucinare in modo estremamente silenzioso ed efficiente con BORA Professional 2.0. La sua rumorosità è addirittura inferiore a quella generata dal rosolare di una bistecca. BORA Professional 2.0 è decisamente più silenziosa delle cappe aspiranti, cucinare insieme diventa un vero piacere. BORA Professional 2.0 può essere progettata come sistema filtrante o aspirante a seconda dei desideri del cliente ed essere installata come sistema compatto con ventilatore integrato e silenziatore praticamente già pronta per l'uso. Si tratta quindi del primo piano cottura con sistema di aspirazione modulare installabile anche all'interno di piani di lavoro quasi sospesi. Anche la pulizia si effettua in modo molto semplice e pratico. L'ampia apertura di aspirazione consente l'accesso diretto al filtro per i grassi rimovibile e alla vasca di raccolta integrata. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

L'aspiratore per piano cottura e i piani cottura si contraddistinguono per una qualità senza

A destra: All Black Edition di Professional 2.0 in un set con due piani cottura a induzione "FULL". Sistema di aspirazione e manopola di comando sono dotati di un rivestimento nero opaco su tutta la superficie realizzato attraverso un complesso procedimento.



compromessi. Come per tutti i prodotti BORA i materiali di elevata qualità garantiscono funzionalità e durata. Puro acciaio inox e vetroceramica priva di metalli pesanti rendono visibile anche all'esterno la pregiata lavorazione. La cura dei dettagli e l'eleganza delle soluzioni è sorprendente per l'intero sistema. BORA Professional 2.0 è resa ancora più attraente dalla sua elevata redditività. Nella scala dell'efficienza energetica il sistema è classificato al livello A++.

Della gamma di prodotti fa parte anche la All Black Edition di Professional 2.0 in esecuzione completamente nera. Le superfici in acciaio inox del sistema di aspirazione e la manopola di comando sono state ulteriormente impreziosite tramite un complesso processo di rivestimento utilizzato anche nella tecnologia dei dispositivi medici e del settore della motoristica.



Sulla sinistra: i nostri prodotti non solo rendono più felice la vita sia in cucina che fuori, ma dimostrano anche il loro straordinario valore tutti i giorni grazie alla loro semplicità di pulizia e manutenzione.

A sinistra: BORA Professional 2.0 colpisce per le sue eccezionali performance e offre i piani cottura più ampi sul mercato sui quali è possibile usare contemporaneamente due grandi pentole.

BORA Professional 2.0 Highlights

Manopola di comando intelligente

La combinazione perfetta di un classico, semplice funzionamento a pomello con le possibilità di superficie tattile integrata e display digitale. L'accesso alle varie funzioni operative è sempre centralizzato tramite la manopola di comando intelligente in acciaio inox di alta qualità.

Livello di rumore minimo

Grazie alla ventola silenziosa integrata nella base della cucina, il sistema di aspirazione rimane silenzioso anche a livelli di potenza elevati. Nessuna distrazione mentre si cucina e le conversazioni non vengono disturbate.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani di cottura, dalle superfici a induzione o a gas, alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente combinati con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura senza problemi.

Valvola di chiusura automatica

Quando viene attivato l'aspiratore, l'otturatore si apre e si chiude automaticamente. Grazie al sensore integrato, un bloccaggio indesiderato in fase di chiusura viene impedito in modo affidabile. Quando è spento, il sistema è completamente chiuso.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

I piani di cottura extra-profondi da 54 cm lasciano ancora più spazio per cucinare. Così trovano il loro spazio, una dietro l'altra, anche 2 grandi pentole.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inossidabile offre le massime prestazioni, 2 ampie zone griglia e un controllo della temperatura unico e preciso. La temperatura desiderata può essere impostata direttamente, visualizzata al grado e accuratamente mantenuta. Il riscaldamento rapido a 250 °C in meno di 5 minuti consente di risparmiare tempo ed energia.



PKA/PKAS

BORA Aspiratore per piano cottura dimensioni 110 x 540 mm



BORA aspiratore per piano cottura All Black Edition

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: www.bora.com/professional



Tutti i piani cottura misurano 370 x 540 mm



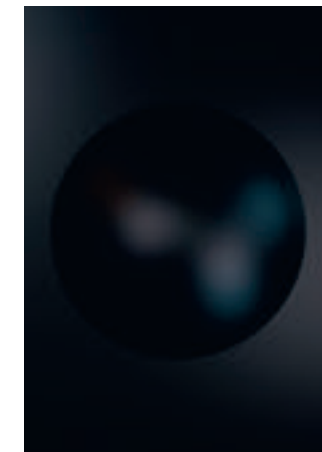
PKFI 11

BORA piano cottura a induzione "FULL" in vetroceramica con 2 zone cottura



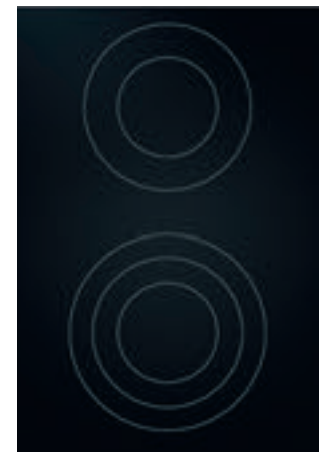
PKI 11

BORA piano cottura a induzione in vetroceramica con 2 zone cottura



PKIW 1

BORA wok da induzione in vetroceramica



PKC32

BORA piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura



PKC3B

BORA piano cottura HiLight in vetroceramica con 2 zone cottura, 3 circuiti/bistecchiera



PKCH2

BORA piano cottura Hyper in vetroceramica con 2 zone cottura



PKG 11

BORA piano cottura a gas in vetroceramica con 2 zone cottura



PKT 11

BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura

BORA Classic 2.0



Libertà senza limiti

Senza compromessi, senza limiti.
BORA Classic 2.0 è sinonimo di libertà
senza confini nella tua cucina.



Massima flessibilità ed individualità per cucinare in modo straordinario a casa propria: questo era il compito affidato agli sviluppatori di BORA Classic 2.0. È l'evoluzione del precedente sistema BORA Classic più volte premiato con il Red Dot Award. Ne è risultato un sistema di aspirazione per piano cottura ben studiato fin nei più piccoli dettagli. Il nuovo e innovativo comando sControl+ con scanalatura lucida consente un controllo preciso e intuitivo. Così ora basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. Però il comando

è praticamente invisibile in modalità stand-by e grazie al posizionamento centrale rimane a disposizione il massimo spazio sul piano cottura. Come sempre i piani cottura e i sistemi di aspirazione possono essere combinati in modo personalizzato secondo le proprie esigenze. Così è possibile realizzare anche combinazioni composte da uno, tre o più piani cottura. Anche cucinare con la fiamma a gas diventa un piacere con il nuovo e potente piano cottura a gas. BORA Classic 2.0 riesce sempre ad adattarsi alle esigenze individuali. Ad esempio con due piani

In alto: la potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a processo di cottura in corso, non è necessario alcun controllo manuale.

A destra: oltre a piani cottura a induzione e con corpi radianti per BORA Classic 2.0 sono disponibili anche una griglia Teppanyaki in acciaio inox o un piano cottura a gas in vetroceramica.



cottura a induzione offre spazio sufficiente per quattro grandi pentole con diametro massimo di 24 cm.

Anche il nuovo piano bistecchiera HiLight è flessibile grazie al circuito di riscaldamento attivabile posizionato tra le zone cottura. Così è possibile collegare due zone cottura e una zona bistecchiera in formato XXL. Chi invece sceglie la griglia Teppanyaki in acciaio inox (in basso) potrà usufruire, dopo soltanto cinque minuti di riscaldamento, di una temperatura di 250 °C precisamente regolata per garantire una grigliata perfetta.

L'elemento centrale di BORA Classic 2.0 è naturalmente rappresentato dall'aspiratore per piano cottura BORA, ulteriormente ottimizzato e raffinato. Grazie al comando dell'aspiratore automatico che si regola in base al processo di cottura in corso non è più necessario ricorrere

A sinistra: in BORA Classic 2.0 lavora un ventilatore moderno. Così l'aspirazione vapori è piacevolmente silenziosa anche ad elevata potenza.



alla regolazione manuale, che è tuttavia ancora possibile. Così le mani rimangono libere per cucinare le pietanze che rimangono ben visibili e non scompaiono in una nuvola di vapore. Con un ventilatore moderno e una circolazione dell'aria ottimale l'aspiratore per piano cottura di BORA Classic 2.0 lavora in modo talmente silenzioso da permettere di condurre conversazioni indisturbati. Particolarmente pratico: dopo aver cucinato le parti a contatto con i vapori di cottura possono essere

semplicemente asportate e pulite. Tutte le parti sono compatibili con il lavaggio in lavastoviglie. BORA è da sempre sinonimo di un design di prodotti innovativi e all'avanguardia. Anche per BORA Classic 2.0 è stata data particolare attenzione all'aspetto estetico. Il suo look purista e minimalista si integra discretamente nell'architettura della cucina. Così non c'è nulla che possa distrarre dai veri protagonisti in cucina: pentole, padelle e chef. BORA Classic 2.0 può essere montata a filo piano o in battuta.



A sinistra: Con il nuovo comando sControl+ basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.

È possibile anche il montaggio quasi a filo piano in piani di lavoro di ogni tipo di materiale per mezzo di una cornice speciale. La pulizia della superficie del piano cottura è resa particolarmente semplice grazie a un design che rinuncia a bordi e spigoli superflui dove si potrebbe accumulare lo sporco. Per il procedimento di pulizia si può semplicemente attivare il blocco pulizia: in questo modo il pannello di comando viene bloccato per dieci secondi per evitare di modificare involontariamente le impostazioni. Intuitivo, innovativo e fonte di ispirazione. Questo è il sistema BORA Classic 2.0.

Le zone cottura a induzione "FULL" particolarmente grandi assicurano un riscaldamento omogeneo anche usando grandi pentole o bistecchiere.



In alto: sia con un piano cottura per una persona "single" che per nuclei famigliari di più persone, BORA Classic 2.0 ha una struttura modulare e può essere adattata a tutte le esigenze specifiche.

BORA Classic 2.0

Highlights

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante in qualsiasi architettura di cucina moderna. Il funzionamento in modalità standby è praticamente invisibile e ridotto all'essenziale in funzione grazie all'illuminazione intelligente.

Livello di rumore minimo

Sempre molto silenzioso, anche ad alti livelli di potenza: Il motivo è la circolazione d'aria ottimale e l'utilizzo di un ventilatore estremamente silenzioso nell'area dello zoccolo. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale dell'aspiratore, senza perdita di spazio grazie al comando sul piano cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con 4 pentole grosse fino a 24 cm.

Comando aspiratore automatico

L'esecuzione dell'aspirazione è regolata in modo indipendente in base al processo di cottura del momento. Continuità: l'intervento manuale è eliminato. La piena concentrazione rimane sul cucinare.

Operazione sControl+ intuitiva

La gestione unica è più facile che mai: muovendo intuitivamente l'indice su e giù in un incavo levigato o direttamente premendo. Tutte le funzioni importanti possono essere raggiunte con un solo tocco.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Sistema modulare

BORA offre un'ampia gamma di piani di cottura, dalle superfici a induzione o a gas, alle griglie in acciaio inox Teppanyaki, che possono essere liberamente combinati con il sistema di aspirazione. Sono possibili anche combinazioni con uno, tre o più piani cottura senza problemi.

Preciso controllo della temperatura

La griglia Teppanyaki in acciaio inossidabile offre le massime prestazioni, 2 ampie zone griglia e un controllo della temperatura unico e preciso. La temperatura desiderata può essere impostata direttamente, visualizzata al grado e accuratamente mantenuta. Il riscaldamento rapido a 250 °C in meno di 5 minuti consente di risparmiare tempo ed energia.



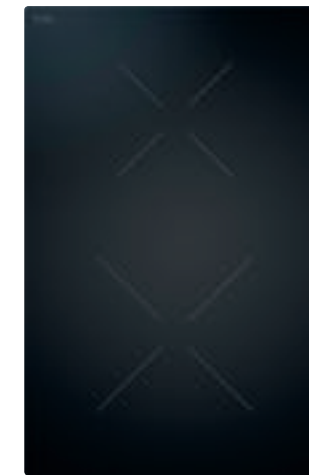
CKA2

BORA aspiratore per piano cottura dimensioni: 116 x 515 mm



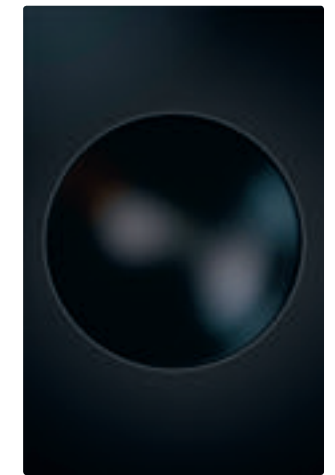
CKFI

BORA piano cottura a induzione "FULL" in vitroceramica con 2 zone cottura



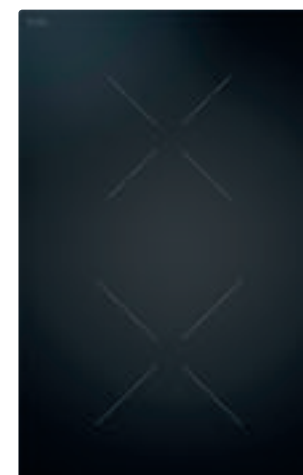
CKI

BORA piano cottura a induzione in vitroceramica con 2 zone cottura



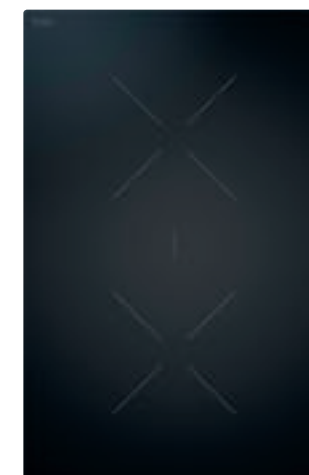
CKIW

BORA wok da induzione in vitroceramica



CKCH

BORA piano cottura Hyper in vitroceramica con 2 zone cottura 1 circuito/2 circuiti



CKCB

BORA piano cottura HiLight in vitroceramica con 2 zone cottura, 1 circuito/2 circuiti/bistecchiera



CKG

BORA piano cottura a gas in vitroceramica con 2 zone cottura



CKT

BORA griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura



CER

BORA cornice per l'incorniciatura



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: www.bora.com/classic



Tutti i piani cottura misurano 327 × 515 mm

BORA X Pure

Perfezione pura



Il sistema BORA X Pure apre nuovi orizzonti. Combina la massima funzionalità a un design distintivo.



In alto: il punto clou visuale del piano cottura ultra ampio è la caratteristica bocchetta di entrata.

A sinistra: grazie all'induzione "FULL" è possibile disporre pentole, padelle e bistecchiera in modo super flessibile.

Sviluppando nuovi prodotti BORA ha l'incredibile vantaggio di poter fare tesoro di una tecnologia comprovata da un decennio e di catapultarla verso nuove dimensioni. BORA X Pure convince anche con qualità in grado di ottimizzare tutte le precedenti soluzioni high-end BORA. Caratteristiche tipiche sono il piano cottura ultra ampio e la particolare bocchetta di entrata come statement visivo distintivo. Tipicamente per BORA l'induzione "FULL" permette massima flessibilità nella disposizione delle pentole. Cucinare senza alcuna limitazione formale. Le zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi assicurano inoltre un riscaldamento completo e omogeneo anche usando pentole molto grandi o bistecchiere. Lo sviluppo sociale ha reso in misura sempre maggiore la cucina uno spazio comunicativo e il centro del nucleo abitativo: è diventato il punto ci si incontra con famiglia e amici per

In alto: nonostante l'alta prestazione l'aspiratore rimane silenzioso e permette di conversare nella zona cottura.

Sotto: il sistema non è solo attraente dal punto di vista estetico, ma anche intuitivo nel funzionamento.



conversare, divertirsi e cucinare insieme. Un motivo in più per apprezzare il livello di rumore minimo di BORA X Pure. Anche a livelli di potenza elevati è possibile conversare direttamente vicino al piano cottura senza essere assolutamente disturbati. Ciò è dovuto all'ottimale circolazione dell'aria e all'uso di un ventilatore estremamente silenzioso. La cucina come punto d'incontro sociale acquista con BORA X Pure un altro USP: con il funzionamento filtrante gli odori vengono neutralizzati per mezzo di un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Anche chi trascorre lungo tempo nella zona cottura rimane immune dagli odori indesiderati della cucina. Inoltre grazie allo straordinario sistema eSwap la sostituzione del

filtro si può effettuare facilmente dall'alto, grazie all'apertura di immissione aria, senza dover rimuovere cassette o coperture degli zoccoli. Per completare l'elenco dei vantaggi pratici di BORA: le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile e lavare in lavastoviglie occupando pochissimo spazio. Una delle caratteristiche più distintive e piacevoli di BORA è il comando intuitivo sControl. Anche BORA X Pure si affida a questo sofisticato concetto di comando che si integra elegantemente a filo piano raffinandone ulteriormente l'estetica. Lo straordinario slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e organico: è sufficiente infatti muoverlo

verso l'alto o verso il basso o toccarlo con il dito. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità di comando importanti. In posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile, grazie all'illuminazione intelligente anche in funzionamento è visibile soltanto l'essenziale. Chi ha provato una volta questo sistema non riuscirà più a farne a meno. Oltre tutti gli standard pratici BORA X Pure convince anche per l'estetica innovativa del suo design. Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano, le sue linee nette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante nell'architettura di ogni cucina. BORA X Pure rappresenta un'enorme avanzamento nel campo della funzionalità e dell'eleganza.



BORA X Pure Highlights

Comando intuitivo sControl

Lo straordinario slider verticale rende il funzionamento ancora più semplice e intuitivo: basta infatti muoverlo verso l'alto o verso il basso o toccarlo con il dito. Basta un tocco per usufruire velocemente di tutte le funzionalità di comando importanti.

Livello di rumore minimo

Sempre estremamente silenzioso anche a livelli di potenza elevati: ciò si deve all'ottimale circolazione dell'aria e all'impiego di un ventilatore estremamente silenzioso. Non si hanno quindi distrazioni mentre si cucina e ci si può intrattenere senza essere disturbati.

Zone cottura a induzione "FULL" ultra grandi

Zone di cottura ad induzione particolarmente ampie garantiscono un riscaldamento completo e uniforme anche con pentole o bistecchiere molto grandi.

Design distintivo

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette e il design distintivo delle bocchette d'entrata definiscono questo elemento caratteristico per ogni cucina. Se in posizione di stand-by il comando è praticamente invisibile l'illuminazione intelligente bianca e blu aggiunge accenti di stile anche in funzionamento.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap

Nel funzionamento filtrante gli odori vengono neutralizzati attraverso un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro l'estrazione avviene dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover rimuovere cassette o la copertura degli zoccoli.

Facilità di pulizia

Le parti a contatto diretto con i vapori di cottura possono essere estratte attraverso l'apertura di immissione aria, ampia e ben accessibile. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio.

Funzione mantenimento calore variabile

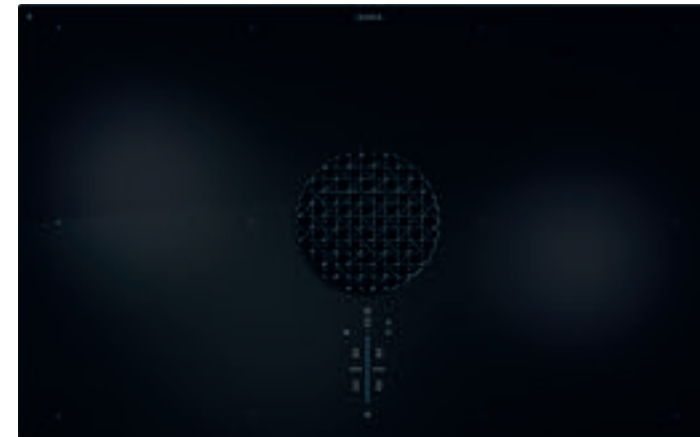
A seconda dell'utilizzo o degli alimenti impiegati è possibile scegliere fra 3 funzioni mantenimento calore con diversi livelli di temperatura. Così le pietanze si mantengono calde ad una temperatura ottimale e costante e non corrono il rischio di bruciarsi.

Massimo spazio contenitivo

Le dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non è necessario accorciare i cassette anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm. Molto diversamente dal solito.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.



PUXA / PUXU 830 × 515 mm

BORA X Pure piano cottura a induzione in vetroceramica con aspiratore integrato – aspirante/ filtrante

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: www.bora.com/x-pure



BKR830

BORA Pure cornice per piano cottura per l'incorniciatura del piano cottura nel montaggio in battuta



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

A woman with curly hair, wearing a black short-sleeved dress with a tie belt, is sitting on the edge of a dark, minimalist kitchen island. She is looking down at her hands. The kitchen features dark cabinetry, a copper-colored pendant light, and a copper pot on the island. A book titled 'SEPIA' is visible on the counter to the right.

BORA Pure

Una classe a sé stante



A sinistra: le bocchette d'entrata disponibili in cinque colori aggiuntivi creano accenti di stile in cucina. Inoltre possono essere sostituite con estrema facilità.

Sotto: il nuovo comando sControl in posizione centrale è estremamente intuitivo. Così basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti.



BORA Pure – Il segno distintivo della tua cucina.

Il nome è un programma. BORA Pure è sinonimo di design minimalista e purista. Si integra alla perfezione e con discrezione nell'architettura della tua cucina grazie al suo design straordinario. Si può personalizzare aggiungendo accenti individuali perché le bocchette d'entrata dell'aspiratore per piano cottura si adeguano ai desideri cromatici del cliente. È possibile scegliere tra cinque colori supplementari disponibili "greige", "arancio", "rosso", "verde giada" o "blu" per trovare il colore che meglio si adatta alla propria cucina. E se ti viene voglia di immergere la tua cucina in un nuovo mondo di colori bastano pochi semplici gesti per sostituire la bocchetta d'entrata con una di un altro colore. BORA Pure convince non soltanto dal punto di vista estetico, ma anche da quello funzionale. La potenza dell'aspiratore per piano cottura si adatta, di volta in volta e in modo completamente automatico, alle esigenze di

cottura. Una regolazione manuale è come di consueto possibile, ma non più necessaria. Ciò significa che ci si può dedicare completamente alla propria passione, alla preparazione di pietanze prelibate. Grazie all'ottimale circolazione dell'aria e ad un ventilatore decisamente silenzioso l'aspiratore piano cottura lavora così silenziosamente da permettere di sentire i rumori di cottura delle pietanze, sempre che non ci si stia intrattenendo in cucina con i propri ospiti, naturalmente. Il sistema è disponibile nella variante aspirante o filtrante e convince per le dimensioni compatte degli apparecchi, inferiori a 20 cm. Nella variante a funzionamento filtrante l'unità filtro aria di ricircolo integrata consente il miglior utilizzo possibile dello spazio nei mobili di incasso, un grande vantaggio soprattutto per le cucine di piccole dimensioni. Non è quindi necessario accorciare i cassetti con il funzionamento filtrante.



Anche la sostituzione del filtro a carbone attivo, utilizzato nel funzionamento filtrante per un'efficace neutralizzazione degli odori, è stata studiata attentamente: quando è necessario il filtro può essere estratto dall'alto attraverso l'apertura di immissione aria senza dover asportare cassette o la copertura degli zoccoli. Semplice come la sostituzione del filtro è anche la pulizia del piano cottura: grazie all'esecuzione a filo piano del piano cottura e dell'aspiratore non ci sono giunti in cui può annidarsi lo sporco. La superficie del piano cottura, perfettamente armonizzata con i piani di lavoro di tutti i materiali, è semplicissima da pulire. Liquidi o resti di cibo vengono incanalati da BORA Pure in una vasca di raccolta amovibile. Il sistema viene comandato per mezzo di un nuovo e pratico comando sControl con slider tattile verticale dal funzionamento intuitivo. Basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti. E grazie all'intelligente posizionamento centrale del comando, quasi invisibile in posizione di stand-by, non si perde spazio sul piano cottura. Così si possono utilizzare contemporaneamente fino a quattro pentole della grandezza massima di 24 cm. Ovviamente riscaldate per mezzo della più moderna tecnologia ad induzione. Dopo aver cucinato le bocchette di entrata, i filtri per i grassi e la vasca di raccolta possono essere estratti con gran semplicità e lavati in lavastoviglie. Grazie alle sue dimensioni compatte gli elementi occupano pochissimo spazio.



In alto: piano cottura e aspiratore di BORA Pure sono completamente a filo piano e questo permette un'integrazione discreta, ma elegante nella cucina.

A sinistra: con il comando intuitivo sControl basta un tocco per usufruire di tutte le funzionalità importanti di BORA Pure.

A destra: per rendere ancora più facile la sostituzione del filtro l'estrazione avviene dall'alto



BORA Pure Highlights

Design minimalista

Il piano cottura e l'aspiratore sono completamente a filo piano. Le linee perfette consentono un'integrazione discreta ed estremamente elegante in qualsiasi architettura di cucina moderna. Il funzionamento in modalità standby è praticamente invisibile e ridotto all'essenziale in funzione grazie all'illuminazione intelligente.

Facilità di pulizia

Le parti esposte ai vapori di cottura possono essere facilmente rimosse attraverso l'ampia apertura di ingresso facilmente accessibile. Vengono lavate in lavastoviglie, con un ingombro molto ridotto.

Vasca di raccolta per grassi integrata

Se qualcosa va storto durante la cottura, il vassoio integrato cattura in modo sicuro sia il solido che il liquido.

eSwap

In funzionamento filtrante, gli odori vengono neutralizzati da un filtro al carbone attivo altamente efficiente. Per semplificare la sostituzione del filtro, questo viene fatto dall'alto verso l'apertura di ingresso: senza rimuovere cassette o pannelli dello zoccolo.

Dimensioni compatte

Grazie alle sue dimensioni compatte, il sistema si adatta a quasi tutte le cucine, anche di piccole dimensioni, e crea spazio per ulteriori pensili eliminando la cappa aspirante.

Operazione sControl intuitiva

L'esclusivo cursore verticale rende ancora più semplice l'utilizzo, muovendo intuitivamente il dito verso l'alto o verso il basso o toccando direttamente. Tutte le funzioni operative importanti possono essere sempre raggiunte rapidamente con un solo tocco.

Livello di rumore minimo

Sempre molto silenzioso, anche ad alti livelli di potenza: Il motivo è il flusso d'aria ottimale e l'uso di una ventola estremamente silenziosa. Non c'è distrazione mentre si cucina e le conversazioni rimangono indisturbate.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.

Massimo spazio contenitivo

L'altezza ridotta di meno di 200 mm e l'unità di filtraggio dell'aria di circolazione integrata garantiscono il massimo spazio di stoccaggio per pentole e altri utensili da cucina nell'armadio di base. In modalità di ricircolo, i cassette non vengono tagliati anche con l'angolo cottura con profondità di 60 cm. Piuttosto diverso dal solito.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Grazie al funzionamento centrale e alla disposizione ottimale delle zone di cottura, c'è sempre spazio per cucinare contemporaneamente con 4 pentole grosse fino a 24 cm.



PURA/PURU 760 × 515 mm

BORA Pure piano cottura a induzione in vitroceramica con aspiratore integrato – aspirante/ filtrante

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: www.bora.com/pure



PUEDG

BORA Pure
bocchetta
d'entrata greige



PUEDR

BORA Pure
bocchetta
d'entrata rosso



PUEDB

BORA Pure
bocchetta
d'entrata blu



PUEDO

BORA Pure
bocchetta
d'entrata arancio



PUEDJ

BORA Pure
bocchetta d'entrata
verde giada



BKR760

BORA Pure cornice per piano cottura per l'incorniciatura del piano cottura nel montaggio in battuta



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

BORA Basic

Piano cottura e aspiratore in un unico prodotto, perfetto per ogni cucina





BORA Basic Hyper – massimo comfort di comando, funzionalità silenziosissima, dimensioni compatte e un design straordinario.

In alto: il livello power del piano cottura Hyper permette temperature più alte e quindi una cottura più veloce.

In alto a destra: la protezione bambini integrata impedisce un'accensione involontaria del piano cottura.

BORA Basic Hyper è l'unità innovativa con un piano cottura ad alta potenza e un'aspirazione efficace. Tra le qualità di base possiamo annoverare la zona cottura Hyper i cui corpi radianti consentono una potenza maggiore fino al 50% al livello power. Grazie al comando centrale e all'ottimale disposizione delle zone cottura è possibile cucinare contemporaneamente con 4 pentole con diametro massimo di 24 cm. Pratici sono i livelli mantenimento calore con regolazione della temperatura costante a ca. 75 °C nonché la protezione bambini che impedisce l'accensione involontaria o non autorizzata del piano cottura. Inoltre la zona cottura selezionata si



spenge automaticamente allo scadere del periodo di tempo preimpostato.

BORA Basic Hyper assicura decisamente più spazio in cucina. Le dimensioni compatte inferiori a 200 mm e l'unità filtro aria di ricircolo integrata assicurano il maggior spazio possibile nel mobile da incasso per pentole e utensili da cucina. Con il funzionamento filtrante non si devono accorciare i cassetti anche nelle cucine componibili con profondità di 60 cm.

Con le sue dimensioni compatte il sistema si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole e grazie alla scomparsa della cappa aspirante si crea lo spazio necessario per pensili supplementari.

Il sistema di aspirazione per piano cottura BORA Basic Hyper è disponibile come soluzione aspirante o filtrante.

La cucina è adibita in misura sempre maggiore a luogo di comunicazione e BORA Basic Hyper supporta questo trend grazie alla silenziosissima aspirazione anche con i livelli di potenza più elevati. Ciò è reso possibile dall'ottimale circolazione dell'aria nell'apparecchio e dall'impiego di un sistema di ventilatori gemelli.

Un altro punto a suo favore è la facilità di pulizia. Le parti sottoposte al vapore di cottura si possono estrarre facilmente attraverso l'apertura di immissione aria ben accessibile. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio. Il filtro per i grassi in acciaio inox si adatta perfettamente al lavaggio in lavastoviglie e mantiene il suo aspetto originale e la sua stabilità anche dopo frequenti lavaggi. BORA Basic Hyper dimostra come anche la più elevata funzionalità possa essere comoda e attraente.

BORA Basic Hyper Highlights

Livello di rumore minimo

Anche ad elevati livelli di potenza BORA Basic Hyper rimane silenziosissimo. Non si hanno quindi distrazioni mentre si cucina e ci si può intrattenere senza essere disturbati.

Filtro per i grassi in autentico acciaio inox

Rispetto ad altri tessuti per filtrazione comunemente usati, come ad esempio l'alluminio, il filtro per i grassi in acciaio inox del sistema BORA Basic Hyper può essere lavato costantemente in lavastoviglie senza ingiallire.

Superficie di cottura ultra grande 4 24

Il comando centrale e la disposizione ottimale delle zone cottura consentono uno spazio a sufficienza per cucinare contemporaneamente con quattro pentole della grandezza massima di 24 cm.

Inizio di cottura particolarmente veloce

La zona cottura Hyper utilizzata nel sistema è a corpi radianti con una potenza fino al 50% maggiore al livello power.

Timer zone cottura

Il sistema di spegnimento automatico spegne la zona cottura selezionata allo scadere del periodo di tempo preimpostato.

Facilità di pulizia

Grazie all'ampia apertura di immissione aria gli elementi sottoposti al vapore di cottura possono essere rimossi con facilità. Queste parti si possono lavare in lavastoviglie e occupano pochissimo spazio.

Massimo spazio contenitivo

Rispetto ad altri sistemi l'altezza ridotta di BORA Basic Hyper, con meno di 200 mm in combinazione con l'unità filtro aria di ricircolo integrata, consente il miglior utilizzo possibile degli spazi contenitivi nel mobile da incasso per pentole e altri utensili di cucina.

Dimensioni compatte

Con le sue dimensioni compatte si integra in quasi tutte le cucine, anche in quelle di dimensioni molto piccole; grazie alla scomparsa della cappa aspirante si crea lo spazio necessario per pensili supplementari.

Controllo dell'aspiratore automatico

La potenza dell'aspiratore per piano cottura si regola automaticamente a seconda del tipo di cottura adottato. Si evita così il costante intervento manuale e ci si può concentrare completamente sulle operazioni di cucina.

Protezione bambini

L'accensione involontaria o non autorizzata del piano cottura viene esclusa grazie alla nuova protezione bambini.



BEDAB

BORA Basic bocchetta d'entrata All Black



BHA/BHU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic piano cottura Hyper in vetroceramica con aspiratore per piano cottura integrato – aspirante/filtrante



BKR760

BORA Basic Hyper cornice per piano cottura per l'incorniciatura del piano cottura nel montaggio in battuta



USL515

BORA listelli laterali per piano cottura profondità 515 mm



USL515AB

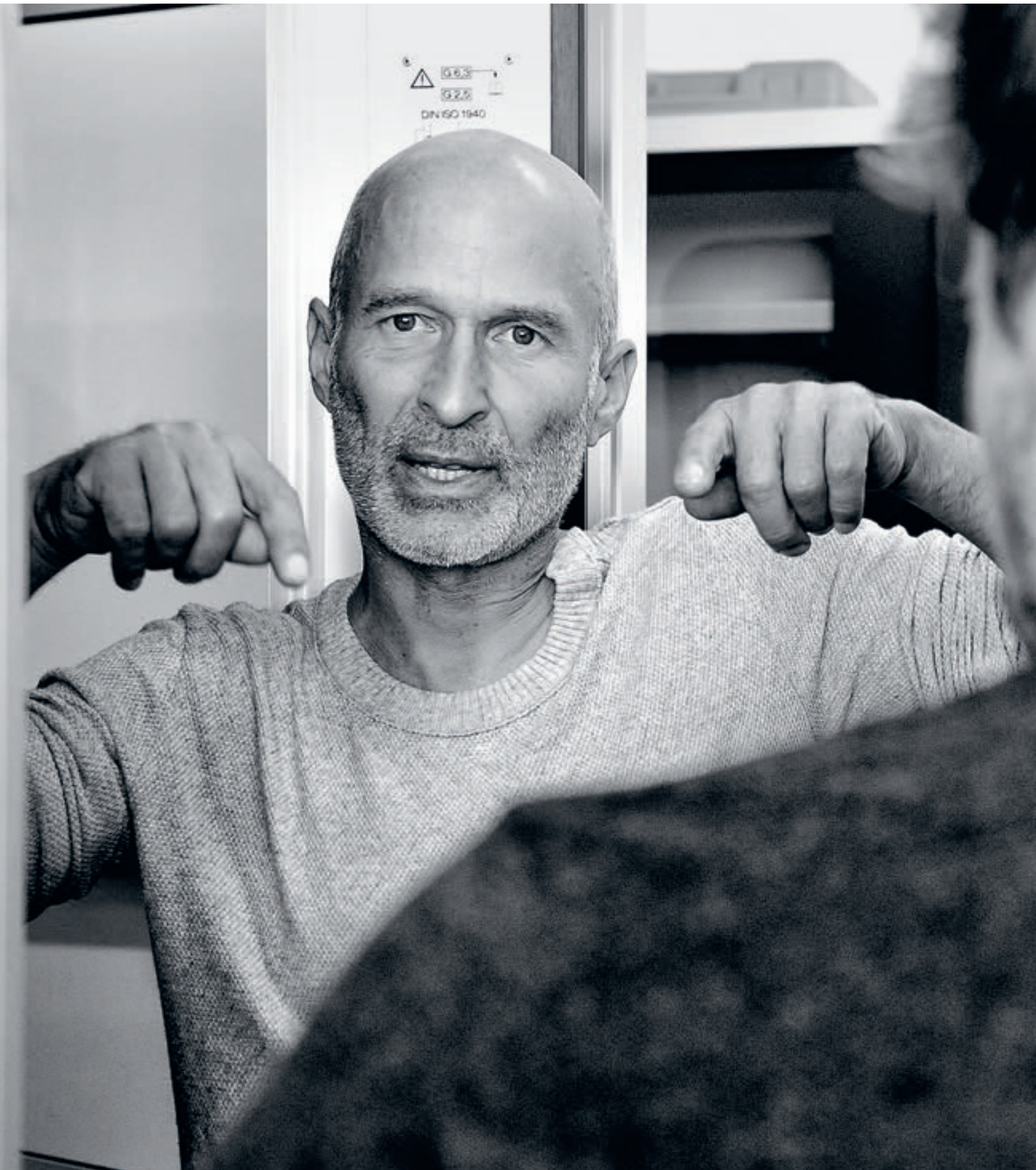
BORA listelli laterali All Black per piano cottura profondità 515 mm

Tutte le informazioni sui prodotti

Vuoi maggiori informazioni sui prodotti BORA? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web:

www.bora.com/basic





“Conosciamo ogni vite”

Da mastro falegname a rivoluzionario della cucina: il fondatore di BORA Willi Bruckbauer racconta cosa a cosa è dovuto il grande successo della sua idea di business nonostante le iniziali resistenze.

Quando hai fondato BORA nel 2007 nessuno avrebbe potuto immaginare che l'aspirazione vapori verso il basso avrebbe potuto diventare una storia di successo.

Sì, a quel tempo potevo contare solo su me stesso. Le banche non mi davano soldi perché non riuscivano a vedere le opportunità di mercato. Ma anche i produttori di cucine reagivano negativamente. Io ero però convinto della mia idea.

Cosa suscitava questo tuo ottimismo?

Vengo da una famiglia di mastri falegnami specializzati in cucine, giunta ormai alla settima generazione e sono un appassionato cuoco amatoriale. Ho sempre cercato di realizzare le cucine in modo un po' diverso. Il design ha sempre avuto una grande importanza per me, proprio come le perfette funzionalità. La mia visione era quella, ad esempio, di poter cucinare davanti alla

finestra guardando fuori senza corpi estranei davanti alla testa. Sentivo che era arrivato il momento dell'aspirazione verso il basso. E anche i clienti richiedevano questa soluzione.

Sei famoso per il tuo motto.

Esatto: Diversi Da Tutti gli Altri. E proprio questo ha plasmato il mio progetto con l'aspiratore vapori. Volevo una soluzione tecnica tradizionale, che però ha notevoli svantaggi, realizzata in modo radicalmente nuovo.

Cosa pretendevi dai sistemi BORA?

In breve: nessun compromesso! Fin dall'inizio ho sempre voluto offrire una qualità superiore. E questo non è cambiato. BORA utilizza i materiali migliori, la lavorazione è perfetta, l'efficienza è di categoria superiore, l'emissione di rumore estremamente bassa. Inoltre ho grandi pretese dal punto di vista estetico.

Anche le esigenze pratiche però sono importanti per te...

Esattamente! È molto importante per me avere dei sistemi che possano essere comandati intuitivamente e che siano semplici da pulire. Allo stesso tempo voglio venire incontro anche all'installatore con un montaggio facile, sicuro e veloce. Pensiamo sempre a soluzioni complete che comprendono anche la progettazione dei mobili della cucina circostanti e il possibile scarico dell'aria nell'edificio. In questo ci aiuta la nostra ormai pluriennale esperienza e il fatto che BORA come leader del mercato è un rinomato specialista e fornitore di sistemi. Ci occupiamo esclusivamente di piani cottura e sistemi di aspirazione per piano cottura, pensiamo in termini di sistema dalla A alla Z. BORA è anche l'unico fornitore sul mercato con un sistema completo dal piano cottura fino al passante muro e al filtro aria di ricircolo. Ciò comprende anche la corretta circolazione dell'aria con il sistema filtrante o aspirante e richiede le relative competenze. Conosciamo ogni vite dei nostri sistemi globali.

Cosa significa questo concretamente?

Purtroppo spesso si pensa solo a ciò che è visibile con gli occhi. Nel nostro caso il piano cottura e l'aspiratore per piano cottura. Ma molto più importante è naturalmente la tecnologia che non si vede. Ci siamo resi conto che per un'ottimale circolazione dell'aria dei piccoli fattori come una conduzione canale ottimale sono decisivi. Abbiamo sfruttato queste conoscenze

“Le nostre soluzioni sono concepite come un unicum, quindi ragioniamo in termini di sistemi integrati.”

WILLI BRUCKBAUER

per il nostro sistema di canali Ecotube per assicurare la garanzia di funzionalità.

E da questo traggono vantaggio anche i clienti...

È vero, continuiamo a fare ricerca per ottimizzare i prodotti già esistenti e per svilupparne di nuovi. Questo è un aspetto molto importante per me, per questo da noi lavorano ormai più di 50 ingegneri sviluppatori. Attualmente con BORA Basic, BORA Pure, BORA Classic e BORA Professional ci sono 4 linee di prodotti che si adattano perfettamente al rispettivo profilo del cliente e che soddisfano ogni esigenza.

Il vostro sistema completo viene costantemente ampliato. Dal 2017 c'è BORA Ecotube e BORA 3box. Perché questo passo?

Mettiamo regolarmente in discussione la tecnologia esistente perché vogliamo offrire ai nostri clienti prodotti sempre migliori. Così BORA Ecotube, rispetto ai sistemi di canali tradizionali, ha una perdita di pressione fino al 20% inferiore, così si ottimizza la potenza di aspirazione e l'emissione di rumore e, se necessario, si permette la realizzazione di canali di scarico più lunghi e complicati. I passanti muro BORA 3box,



con il loro eccellente isolamento termico, l'impermeabilità anche in presenza di pioggia battente e una resistenza alla pressione estremamente bassa, costituiscono il complemento perfetto per il sistema di aspirazione.

BORA viene regolarmente premiata per il suo straordinario design.

Mi fa molto piacere perché ho sempre voluto creare un marchio con una personalità. E amo il design minimalista e purista. BORA si prende cura della realizzazione estetica fin nei minimi dettagli. Ad esempio un'illuminazione intelligente degli elementi di comando che sottolinea soltanto le funzioni attualmente rilevanti assicurando che nessun elemento superfluo disturbi la presenza discreta del sistema. Gli slider verticali poi consentono, come per uno smartphone, il comando tramite movimenti intuitivi delle dita.

Come vedi il futuro di BORA?

Trarremo senz'altro vantaggio dal definitivo tramonto dell'epoca delle cappe aspiranti. La cucina è oggi il punto d'incontro e un luogo di comunicazione. Il livello di volume estremamente ridotto dei nostri sistemi permette di comunicare bene anche mentre si cucina. E le nostre scatole di purificazione aria con le loro soluzioni di filtro integrate neutralizzano con il funzionamento filtrante gli odori sgradevoli, e questo per molto tempo. Così teniamo conto della salute. Anch'io personalmente apprezzo molto cucinare con l'aria pulita.



A sinistra: materiali pregiati vengono utilizzati con tutti i sistemi: anche con la nuova X Pure.

In alto: il design e la tecnologia innovativa vengono considerati fino nel più piccolo dettaglio nello sviluppo.

Maggiori informazioni

Vuoi maggiori informazioni sul sistema BORA globale? Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web: bora.com/system



Funzionamento aspirante o filtrante?

Gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura rilevano gli odori dove questi sorgono. E garantiscono aria pulita in cucina.

Il passante muro BORA, con il suo eccellente isolamento termico, assicura un piacevole clima abitativo senza perdita di calore.

Sistema di canali BORA Ecotube con aerodinamica migliorata per maggior efficienza e tranquillità cucinando.

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

BORA zoccolo di ventilazione silenzioso a elevato rendimento energetico.



Sistema aspirante

Con il sistema di scarico aria BORA il vapore di cottura viene convogliato dal ventilatore direttamente verso l'esterno attraverso il sistema di canali BORA Ecotube e il passante muro BORA 3box. Vapore e odori vengono eliminati completamente dalla zona cottura. Contrariamente alle cappe tradizionali, tutti i sistemi BORA funzionano con una tecnica di flusso intelligente piuttosto che grandi portate, meno aria calda presente nell'ambiente interno viene condotta verso l'esterno favorendo così il risparmio energetico.

Aspirante: esempio di montaggio BORA Professional 2.0 - PKA (stesso principio per tutti i sistemi BORA)



Sistema filtrante

Il sistema di BORA a funzionamento filtrante è la soluzione alternativa alla variante aspirante. Il vapore di cottura viene convogliato attraverso il ventilatore nei filtri aria di ricircolo che eliminano efficacemente gli odori dell'aria di scarico della cucina. In questo modo, anche i sistemi filtranti BORA provvedono a garantire aria fresca in cucina. I sistemi filtranti mantengono l'aria calda all'interno della casa per questo sono ideali per gli immobili a energia passiva, bassa e quasi zero.

BORA silenziatore piatto salva spazio per maggior tranquillità in cucina.

La BORA scatola di purificazione aria neutralizza efficacemente gli odori sgradevoli assicurando aria pulita mentre si cucina.

BORA zoccolo di ventilazione silenzioso a elevato rendimento energetico.

Filtrante: esempio di montaggio BORA Professional 2.0 - PKA (stesso principio per tutti i sistemi BORA)

BORA garanzia

Il tuo vantaggio di garanzia. Abbiamo fiducia nei nostri prodotti e crediamo fermamente nella loro qualità! E lo dimostriamo anche con la nostra promessa di garanzia. La garanzia del produttore del tuo sistema BORA di 2 anni viene prolungata di un altro anno grazie all'estensione della garanzia. Sul piano cottura e sull'aspiratore per piano cottura si trova un adesivo con un codice di registrazione da inserire al link www.bora.com/registration per prolungare la tua garanzia.

Le condizioni di garanzia in vigore si trovano al link:
www.mybora.com/warranty2plus1

Estendere la garanzia

Inserisci il codice di registrazione dell'apparecchio BORA per estendere gratuitamente di un anno la garanzia. Basta scansionare il QR-Code con lo smartphone o visitare il nostro sito web:
www.bora.com/registration



RISPETTO, Peggy!

Musica, design, successo:
un incontro con Peggy Gou,
la dj più hipster del mondo.

Il sole splende sul distretto di Mitte a Berlino quando un'abbagliante copriletto argentato con cappuccio gigante vola attraverso la porta d'entrata. Come avvolta in pellicola d'alluminio, planando da un altro pianeta e con occhiali da sole che lasciano a malapena intuire il naso, Peggy Gou atterra per l'intervista BORA. Per presentarsi in inglese perfetto: "Ciao, sono Peggy." Un'entrata in scena alla grande, di assoluta maestria.

Up and coming, la stampa internazionale impazzisce: "Una delle dj di maggior successo del pianeta" dice lo "ZEIT", "La nuova stella dei dj dalla Corea del sud" titola il giornale austriaco "Standard". Anche la comunità globale della rete: tutti esultano in ammirazione. Peggy Gou di Seoul è una shooting star.

La sua canzone "It Makes You Forget" è stata premiata canzone dell'anno 2018 all'Independent Music Awards e l'ha fatta diventare una stella di prima grandezza della cultura hipster internazionale. Solo questa canzone ha ottenuto su Spotify più di nove milioni di clic, su YouTube oltre sei milioni. Nella valuta globale di Instagram raggiunge un milione di follower. E la BBC l'ha già inclusa nella lista delle "30 canzoni che hanno caratterizzato gli ultimi 30 anni". Qualunque cosa faccia diventa un hype.

È musicista, produttrice, ambasciatrice di marchio - e ora ha anche una propria etichetta di moda. Perché anche come influencer viene celebrata come un'icona di stile. Per la nostra intervista a Berlino il suo entourage ha fatto mettere in fresco quantità enormi di smoothie. Non solo sono la sua bibita preferita, ma anche la "stazione di rifornimento" per

Testo
KLAUDIA MEINERT

Foto
ANNA ROSE





In alto: alimentazione sana nonostante un'agenda stracolma di impegni, la vita del jet-set e gli spettacoli fino a notte fonda sono importanti per Peggy Gou.

A destra: ambasciatrice di marchio, influencer e un'etichetta di moda propria. La grande passione dell'artista sudcoreana è però la musica.

la sua vita da jet-set intorno al mondo. Il multitalento beve un veloce shot allo zenzero e poi si comincia. Naturalmente possiamo fotografarla con la sua nuova BORA Pure. È chiaro che si sta divertendo. Le sue caratteristiche: velocità, precisione, impazienza e una mente vigile. “Sono una che pensa veloce” va direttamente al punto. E ce lo spiega: “BORA è anche un nome proprio coreano.” Davanti alla telecamera Peggy Gou si muove sinuosamente come una diva, con la stessa naturalezza gira per il set con la sua voce sorprendentemente profonda durante le riprese fotografiche per BORA. Trucco? Lo fa da sola.

Pettinatura? C'è qualcuno che le può prestare un elastico per capelli? Durante l'intervista emana una miscela vibrante di eleganza cosmopolita e power speed asiatico. Arricchito con gentilezza e cortesia che la fa apparire così diversa dagli altri che fanno musica al Berghain o a Coachella. È questo il fascino particolare? Ovviamente: padroneggia l'arte della messa in scena. Il suo palcoscenico è la musica. Quando mixa la sua voce sui beat parla in coreano. “Ho provato con diverse lingue: inglese, francese, italiano. Perché non posso sapere come gli altri sentono la mia voce. Ma non suonava bene. “Quindi ho deciso di tenere la mia lingua madre.

Sono coreana.” L'essere differente sembra essere un booster per la sua carriera. “Se mi chiedi cos'è la musica per me: è come se mi chiedessi cos'è l'amore per me. Non è razionale.” Peggy si muove con passione attraverso la vita, attraverso la notte. Come ci si sente ad avere così tanto successo a 29 anni? Peggy è veloce, la sua risposta non si fa attendere: “I miei genitori mi hanno mandato in Inghilterra dalla Corea perché andavo male a scuola. Poi ho studiato moda a Londra e ho anche fatto la dj per la prima volta. La mia passione: è la musica. È una sensazione.” E proprio per come lo esprime, con tono quasi evocante, non ci sono dubbi. La musica doveva diventare il suo successo. Concetto che però lei ridefinisce con chiarezza: “Non ho neanche lontanamente raggiunto quello

che voglio. Sono ambiziosa e non ho ancora fatto nemmeno la metà di ciò che mi sono prefissa. Dunque non lo chiamerei successo, piuttosto: sono sulla strada giusta.” Understatement asiatico. La sua ricetta: “Non fare ciò che non ami, crea ciò che ti sorprende!” L'artista cosmopolita ha scelto Berlino come paese di adozione. Nel distretto di Mitte ha arredato un appartamento con BORA Pure nella sua cucina: “Ho una passione per lo straordinario.” E un occhio per design e individualità che qui si rispecchia con chiarezza. Anche se, come lei stessa ammette, non passa troppo tempo ai fornelli: “Mi piace ordinare il cibo. Ma ora vorrei cominciare a cucinare. Amo BORA: il design! E la grande qualità. In Corea abbiamo meno legno nelle cucine, in compenso sono più colorate.” La prima cosa che viene



Foto: Jake Davis/hungryvisuals

Il multitaleto si descrive ancora come una principiante in cucina, ma il design straordinario e colorato di BORA Pure non può ugualmente mancare nella sua cucina.



“BORA è anche un nome proprio coreano: 보라”

PEGGY GOU

servita qui è, ovviamente, coreana: rice cake, naturalmente piccante. Per ora la cucina è solo per socializzare: “Non vedo l’ora di cucinare qui con tante persone.” Ciò non significa però che non dia valore all’alimentazione, al contrario: “Sei ciò che mangi”. Nel suo caso ormai è metà europeo, metà asiatico. Qualcuno una volta ha scritto che sembra una ragazzaccia. Questo non è affatto vero. Come dice lei stessa, è molto aperta, ma anche molto conservatrice. Due mondi racchiusi in una persona. Per lei è importante una virtù che attribuisce senza alcun dubbio alla Corea: il rispetto! A diciassette anni se l’è fatta tatuare (come secondo tatuaggio) in lettere maiuscole sulla mano. Se le si chiede quali siano i suoi stimoli sorprende ancora una volta: “Non vorrei solo ispirare, voglio anche essere un esempio.

Penso sempre a come poter essere migliore.” Inoltre ci vuole il coraggio di essere diversi: “È importante non fare ciò che fanno tutti.” Come ci si riposa con una vita come questa? Ha un tasto per il reset? “Amo Bali. Ci vado volentieri verso la fine dell’anno e pratico un po’ di zen: le persone creative ogni tanto hanno bisogno di annoiarsi. Tutto quello a cui penso lì è il servizio in camera e Netflix.” Nemmeno due ore più tardi il servizio fotografico viene spuntato velocemente e con professionalità dalla sua agenda stracolma di impegni. Non si riesce a fermarla. Ora vola via nel suo lucente outfit in alluminio verso i vialoni della capitale. La sua prossima meta: la palestra di boxe. E poi si parte verso i pianeti della notte intorno al mondo. A proposito, il suo vero nome è un altro. Ma per ora rimane un segreto.

Con la sua musica entusiasma la gente in tutto il mondo: nonostante la faticosa vita del jet-set per Peggy Gou l’alimentazione è importante.



Segui Peggy su Instagram: [peggygou_](#)



Foto a destra: Jake Davis/hungryvisuals

HOLLYWOOD ai fornelli

Stanley Tucci non è soltanto una stella del cinema di fama mondiale, ma anche l'autore di libri di cucina e un appassionato cuoco amatoriale. E questo con BORA.

Stanley chi? Quando recentemente ho raccontato agli amici di un'intervista con l'attore americano Stanley Tucci, tutti hanno fatto spallucce. Chi è? Piccolo aiuto: l'art director di "Il diavolo veste Prada"! Nel blockbuster recita il ruolo dell'unica oasi di pace nel caos intorno alla direttrice di RUNAWAY impersonata da Meryl Streep. E brilla accanto a star del calibro di Anne Hathaway ed Emily Blunt (con la cui sorella è sposato nella vita). Viene subito in mente la seguente immagine: calvo e occhiali in corno. Ora tutti annuiscono: "Ah quello. Ma certo!" È una di quelle celebrità il cui viso si riconosce anche ad occhi chiusi e il cui nome però è sempre sulla punta della lingua. Forse questo è dovuto alla sua versatilità. Una volta è stato chiamato "il re dei ruoli di supporto". Perché l'attore italoamericano occupa da decenni una posizione di tutto rispetto nell'ambiente di Hollywood: "Il rapporto Pelican", "Un amore

a 5 stelle", "Hunger Games", "Transformers" tutti film di grande successo. Tucci è un attore carismatico più volte premiato con l'Emmy e il Golden Globe. Ma questo è solo un aspetto secondario. Nella nostra intervista parliamo di altro: della sua passione per la cucina. I colloqui preliminari con la sua agente PR di New York sono "all'americana", poco complicati, lui stesso nell'intervista è affascinante e molto preciso. Da ogni frase traspare il suo entusiasmo per la cucina: "La mia passione deriva senza alcun dubbio dalla mia famiglia. Sono cresciuto con del cibo favoloso. A quei tempi ci riunivamo tutti dalla nonna per mangiare attorno al grande tavolo. Nel corso degli anni abbiamo raccolto le ricette di allora. Oggi le tramando ai miei figli, alla prossima generazione." È vero che alle volte le riprese lo tengono lontano da casa, dalla moglie e dai figli per mesi interi. Attualmente sta

Testo
KLAUDIA MEINERT

Foto: Gerhard Kassner

“La natura dà tutto ciò di cui l'uomo ha bisogno. Il corpo si vuole alimentare secondo stagione.”

STANLEY TUCCI

lavorando a tre film contemporaneamente. Quando però rimane più lungo a Londra dove oggi vive con la sua famiglia si mette lui stesso ai fornelli: “Preparo sempre la cena nella nostra cucina.”

La sua passione per la cucina italiana ne ha fatto, già da anni, un autore di libri di cucina insieme alla moglie: “The Tucci Table” così si chiama il bestseller, il cui sottotitolo svela direttamente di cosa si tratta: cucinare con famiglia e amici. Cucinare, persone, piacere: per il “foodie” dichiarato sono inseparabili. E alle volte sono anche compatibili con il suo vero lavoro: per il film “Julie & Julia” sull'icona degli chef televisivi americani degli anni '60 non solo ha fatto un tirocinio in un ristorante di New York dove ha imparato la preparazione professionale e ha sviluppato una sua routine: frittata, risotto, gnocchi, ma si è anche trovato prima delle riprese con la protagonista femminile del film, Meryl Streep, sua moglie davanti alla telecamera, per cucinare insieme. Cosa hanno preparato? “Me lo ricordo ancora benissimo: era una ricetta di Julia Child, blanquette de veau, deliziosa! Naturalmente non si è cucinato per due, ma per gli amici, un'intera tavolata. E chi è il cuoco migliore: Meryl Streep o lui? La risposta viene con una risata, senza alcun indugio: “Oh, sono io!”

Non stupisce che l'appassionato cuoco amatoriale abbia anche privatamente una grande cucina con due stazioni nel suo appartamento. Da alcuni anni lì è montata BORA Professional con griglia Teppanyaki. “Proprio perché abbiamo una grande cucina aperta come centro della vita famigliare il sistema è come fatto su misura per noi. Non volevo una cappa che disturbasse il contatto visivo e ostacolasse la conversazione. Quando ho visto BORA per la prima volta in uno showroom di Londra non credevo ai miei occhi



A sinistra: Nel “Il diavolo veste Praga” recita il ruolo del simpatico art director. Anche nella vita vera Tucci ha conservato la sua semplicità.

Sotto: Da appassionato cuoco amatoriale con radici italiane la star di Hollywood ama cucinare in grandi quantità. Il sistema BORA di sua scelta è Professional 2.0.



Foto: Picture Alliance/Mary Evans Picture Library, Instagram/stanleytucci

e ho detto: Voglio avere proprio questa!” Con la sua famiglia l'attore cucina con passione nella sua cucina a isola: “Ho passato così tanto tempo voltando le spalle ai miei figli mentre cucinavano.” Sulla BORA Teppanyaki non finiscono solo le bistecche, ma anche la verdura: cipolle, melanzane, zucchine. “Con la griglia si cucina in modo veloce e versatile e poi è facile da pulire. Fantastico, sono un vero fan.” Come cuoco appassionato non apprezza solo il design, ma anche i piani cottura ultra grandi: “Perché così posso lavorare con pentole più grandi.” Ogni tanto prende anche in mano il libro di cucina BORA 5 | 5 con ricette veloci e salutari: “È davvero buono.” Perché Tucci dà grande valore all'alimentazione sana e all'origine dei prodotti: per lui la provenienza regionale è altrettanto importante come gli alimenti stagionali. “La natura dà tutto ciò di cui l'uomo ha bisogno. Il corpo si vuole alimentare secondo

stagione. È lui a dirti cosa dovresti mangiare. Vivere secondo questo principio è lo stile di vita più sano.” E va di pari passo con il ritorno alla vita “semplice”: “Una volta ci alimentavamo secondo le stagioni fino a quando qualcuno ha detto: ,Io posso consegnare fragole 365 giorni all'anno in ogni parte del mondo.’ Non ha senso però avere tutto sempre a disposizione 24 ore su 24.” Ciò non significa che l'attore cosmopolita debba inevitabilmente limitarsi nella scelta del suo cibo: “Mia moglie è inglese ed è un'ottima cuoca. “Mangiamo anche quello che c'è nella sua famiglia. ,British sausages’ ad esempio. E naturalmente i curry così amati nella Londra multiculturale.” Dopo questa intervista realizzata un venerdì sera Stanley Tucci va direttamente nella sua cucina. Ha ricevuto in regalo un'aragosta e ora sta pensando a come prepararla: “Magari ci facciamo un risotto, oppure “lobster rolls” o pasta all'aragosta.” Sarà senz'altro una bella tavolata con famiglia e amici, il “Tucci table”.

Segui Stanley su Instagram:



ANNA può anche fare diversamente

Ha una laurea in Economia. Poi però Anna Jones cambia idea e diventa una cuoca, food author e blogger di successo. Il suo libro di cucina “A modern way to eat” è un bestseller. Nel nostro incontro a Wimbledon parliamo della passione per il cibo sano.

Anna Jones è una persona alla mano. “Magari un po’ hippy” dice ridendo. Anche quando è impegnata in cucina parla con entusiasmo di quello che le piace fare di più: cucinare. Con una certa routine naturalmente, ha scritto più di mille ricette. Dopo la pubblicazione dei suoi libri in sette paesi e dopo il successo ottenuto con la sua colonna settimanale sul giornale “The Guardian” è diventata praticamente la voce della moderna cucina vegetariana. All’inizio nulla lo avrebbe fatto pensare. Inizialmente Anna ha studiato Economia a Southampton e lavorato nel campo commerciale.

Poi ha letto in un giornale un articolo che parlava di come si riconosce la propria vocazione. E un semplice test: “Quando sfogli un giornale qual è la prima cosa che vai a cercare?” La parte dedicata alla cucina. Un’illuminazione! Ha fatto il suo primo corso di cucina.

“A dir la verità ho sempre avuto una passione per la cucina. Quando ero piccola gli altri bambini giocavano fuori nel parco. Io invece ero uno di quei bambini un po’ strani che non volevano uscire. Preferivo stare in cucina a preparare biscotti e torte.”

Testo
KLAUDIA MEINERT

Foto
ISSY_CROKER



Il mio momento clou è stata la conversazione con Michelle Obama - il cibo e soprattutto la salute sono due temi particolarmente importanti per lei”.

ANNA JONES



A dodici anni ha preparato la prima cena per la famiglia. Sua madre amava il cibo, come mamma in carriera e femminista non considerava la quotidiana preparazione della cena come il suo compito principale. Ma ha sostenuto di buon grado già molto presto la passione di Anna: “Se cucini bene tutti ti ameranno” Anna ride mentre lo racconta. “Ai miei genitori piace molto mangiare, ma cucinare non è il loro forte. Sono io l’addetta ai fornelli.”

Come autodidatta con diploma di laurea Anna ha fatto domanda, senza troppe speranze di successo, da Jamie Oliver. Sorprendentemente fu accettata. Ha lavorato per ben sette anni per la sua serie televisiva. “È stato un ottimo training per me: avevamo tre cucine e provavamo ogni giorno tantissimi prodotti, spezie e pietanze. Questo mi ha sensibilizzato nei confronti dei prodotti sani e di qualità.” Anna ama il cibo semplice e fresco, soprattutto le verdure. Nel periodo passato con

In alto: Anna Jones è una vegetariana convinta. Sul suo blog e nei suoi libri di cucina mostra come possa essere versatile questa cucina.

A destra: il suo lavoro con il celebre chef Jamie Oliver ha avuto un’influenza decisiva sullo stile di cucina di Anna Jones fino ad oggi.

Foto: Instagram/we_are_food

Jamie è diventata vegetariana. Dopo un periodo di prova di quattro settimane ha notato l’effetto positivo sul suo corpo. Così ha continuato, anche suo marito e il suo figlioletto sono oggi vegetariani: “Siamo una v-family.”

Jamie Oliver ha avuto un’enorme influenza sul suo sviluppo professionale. “Lui cucina ciò che la gente ama. E anch’io ci provo, perché non voglio che i miei libri prendano la polvere negli scaffali. Vorrei che la gente li sfogliasse e che le loro pagine raccontino di belle serate passate cucinando.” Dal periodo trascorso con il famoso chef britannico rimangono alcuni aneddoti. Come quando hanno cucinato a Clarence House per il principe Carlo, appassionato sostenitore del movimento bio. Oppure per i membri del vertice dei G20. “Quella sera a Downing Street era leggermente nervoso anche Jamie. “In quell’edificio storico la cucina è davvero piccola e abbiamo dovuto fare davvero molta attenzione alle scale strette e ai corridoi angusti. Il mio momento clou è stata la conversazione con Michelle Obama perché il cibo e soprattutto la salute sono due temi particolarmente importanti per lei”.

Alla fine Anna ha provato a scrivere un libro tutto suo. Appena è uscito in Gran Bretagna le è stata offerta una colonna sul giornale “The Guardian”. Oggi è anche una blogger di successo. Realizza i suoi contributi insieme a una fotografa e stylist in uno studio vicino a Londra. “Il mio blog è letto da gente di tutte le età. Cercano idee e amano sperimentare. Credo però che ci sia una disparità tra la marea di libri di cucina e show televisivi e quello che la gente cucina davvero a casa. Ci sono persone che posseggono 200 libri di cucina e fanno sempre le solite sette ricette. È facile e lo posso anche capire perché ho un bambino di quattro anni. Anche per me spesso è importante che le ricette siano veloci.” Però per Anna il cibo deve essere sano. Il suo principio: la verdura al primo posto anche se si ha poco tempo. A questo si aggiungono alimenti a lunga conservazione in eccellente qualità. E poi: l’organizzazione è tutto. “Le liste degli ingredienti nei miei libri seguono un semplice principio: Non si compra l’harissa o la pasta di miso solo per un piatto. Offro più di una ricetta con questi ingredienti. Così possono essere riutilizzati e non stanno in giro inutilmente fino a quando sono finalmente scaduti.”

In ogni minuto si percepisce il rispetto che Anna Jones prova nei confronti degli alimenti. Per lei è altrettanto importante come il fattore divertimento mangiando, come la compagnia in cucina. Ama cucinare con l’amica Melissa

Helmsley che per BORA ha già creato un libro 10/10 sulla cucina veloce e sana. “Con lei ho visto BORA per la prima volta e ne sono rimasta assolutamente entusiasta. Sono stata in così tante cucine e pensavo di aver visto ormai tutto.” Così ha ispezionato l’aspirazione vapori inizialmente in modo molto meticoloso: dove va il vapore, come funziona, come si pulisce? “È stato davvero entusiasmante per me. Mi piace quando tutto è ben pulito. Le cappe sono spesso inefficienti e sembrano così massicce. Il fatto poi che si può mettere tutto in lavastoviglie è davvero un sogno. Come ho visto BORA è stato subito chiaro: la voglio avere nella mia cucina!” Perché anche le ricette vegetariane creano molto vapore ed è un bene che venga aspirato senza dare troppo nell’occhio. Privatamente lei e il marito cucinano molto, al weekend spesso con gli amici. La cucina è presto piena. “Lo adoro. Ognuno chiede all’altro come fa qualcosa, si impara gli uni dagli altri, per una sera diventiamo una food family.” Vita privata e lavoro vanno di pari passo. In aprile sarà pubblicato il suo nuovo libro di cucina: “One”. E poi? “Mio figlio ha cominciato adesso la scuola. Per un paio di mesi mi occuperò di lui più intensamente.” E naturalmente cucinerà con lui. Non può farne a meno.

Segui Anna su Instagram:



we_are_food



Text
MARTIN FRAAS

Foto
SAM PARKER



“Devi fare QUELLO CHE senti!”

Dal 2017 Peter Sagan corre per la squadra di BORA – hansgrohe. Con grande successo. Per la nuova stagione la 30enne stella delle due ruote ha dei progetti davvero ambiziosi. Un colloquio sulla forza mentale e il suo talento culinario.

Ti chiamano spesso “rockstar del ciclismo”. Cosa ne pensi?

Beh, non sono un musicista, ma un ciclista. E non mi sento una rockstar. Ma questo titolo è anche un riconoscimento delle mie prestazioni, quindi a me sta benissimo. In linea di principio però voglio solo gareggiare e se possibile vincere. Senz'altro qui mi aiuta il fatto che, fuori dal ciclismo, non prendo tutto così seriamente. Allo stesso tempo devo vivere in modo un po' più disciplinato rispetto a una rockstar.

La forza della tua pedalata negli sprint è davvero esplosiva. Quali sono, secondo te, i tuoi altri punti di forza?

Direi che riesco a concentrarmi bene al momento giusto. E amo il mio lavoro. La maggior parte della gente è legata alla scrivania in ufficio e può fare sport solo prima o dopo il lavoro. Io invece posso praticare il mio sport preferito durante le ore di lavoro. Cosa c'è di più bello?

“Se vinco o perdo
una gara alla sera
poi sono sempre
la stessa persona.”

PETER SAGAN



La forza mentale ha oggi un'importanza decisiva anche nel ciclismo. Hai un mental coach?

Il mental coach migliore per me stesso sono io perché non c'è nessuno che mi possa capire meglio. In principio è molto facile: il corpo e la psiche devono mantenere l'equilibrio. Se non mi sento molto bene fisicamente anche la testa ne risente. Sono del parere che in definitiva sia soprattutto la testa a decidere tra vittoria e sconfitta.

Come ti prepari mentalmente a una gara?

Quando ero più giovane prima di una gara ero molto spesso nervoso. Poi ho vinto le prime gare e questo mi ha messo ancora di più in agitazione. Così ho deciso di cambiare il mio atteggiamento. Per diventare più forte a livello mentale ho

stabilito quali erano le mie vere priorità nella vita. Ad esempio che la mia famiglia e i miei amici stiano bene e siano felici. Perché anche se vinco o perdo una gara alla sera poi sono sempre la stessa persona. Si possono vincere tante gare ed essere infelici lo stesso, è tutta una questione di atteggiamento. Purtroppo molte persone non sono felici con quello che hanno.

Una figura importante nella tua vita è anche tuo padre Lubomir.

Sì, assiste spesso alle mie gare. Credo di passare più tempo con lui che con tutti gli altri. È stato molto commovente vedere come ha gioito alla mia vittoria alla quinta tappa del Tour de France 2019. È stato postato un video dove si vede che mio padre è andato più fuori di testa di me.

Per la vittoria di tappa al Tour de France il padre di Peter Sagan ha gioito proprio come il professionista delle due ruote.

Segui Peter
su Instagram:



petosagan

Foto: @Bettiniphot

La stagione del WorldTour dura da metà gennaio fino alla fine di ottobre. Come riesci a rigenerarti nelle brevi pause?

Le mie giornate sono piuttosto intense, durante la stagione viaggio da una gara all'altra. Non rimane troppo tempo, alle volte ho solo cinque minuti di tempo per me al giorno. Ma in questi cinque minuti stacco davvero la spina. La cosa di gran lunga più importante per me è dormire a sufficienza. Inoltre, le cose al di fuori dello sport sono enormemente importanti per me per ritrovare l'equilibrio, soprattutto i momenti che passo con mio figlio Marlon (nato nell'ottobre 2017). Sono infinitamente felice quando lo tengo tra le braccia.

Pratici anche sport ricreativi?

Una volta praticavo lo snowboard, ho fatto molto sci di fondo e sci alpino, oggi lo posso fare solo fuori dalla stagione delle corse. Quando posso cerco sempre di salire sulla mountain bike perché è divertente e perché migliora anche l'equilibrio sulle ruote. Andare in mountain bike è per molti giovani sportivi il primo passo verso il ciclismo, anch'io ho cominciato così.

Vivi nel Principato di Monaco...

Sì, dove rockstar leggendarie come Ringo Starr abitano dietro l'angolo e puoi incontrare anche Lewis Hamilton facendo la spesa. Per me però la cosa più importante è che qui ho le condizioni ideali per allenarmi anche nei mesi invernali. E il vicino aeroporto di Nizza offre i migliori collegamenti aerei.

Quanti chilometri percorri in bicicletta all'anno?

Può variare, ma certamente più di 30.000 chilometri l'anno.

Se noto per essere anche un ottimo cuoco e alle volte cucini per l'intera squadra.

Sì, ho pagato i ragazzi per farmi i complimenti (ride). Sul serio però, la cucina è un mio grande hobby. Mi aiuta a rilassarmi. Mi riescono abbastanza bene le pietanze a base di pasta. Il mio interesse per la cucina dipende dal fatto che un'alimentazione sana e mirata è di importanza decisiva per un atleta. Non mi piace però troppo andare a far la spesa.

Qual è l'idea base del libro di cucina che hai realizzato insieme a BORA?

Per il mio BORA Edizione 10 | 10 ho scelto 10 ricette la cui preparazione e cottura non dura più di 10 minuti ciascuna. Questi piatti sono perfetti per gli sportivi perché sono leggeri, ricchi di proteine e quindi ideali per la rigenerazione.

Quali similarità ti accomunano con lo sponsor della squadra BORA?

Il fatto che per avvicinarsi alla perfezione ed essere il numero uno devi continuare a migliorarti e che devi fare quello che senti. Mi affascina anche il coraggio con il quale il fondatore dell'azienda Willi Bruckbauer ha pensato e concepito una soluzione tecnica completamente nuova. È stato in grado di rendere l'aspirazione vapori per le cucine così flessibile che anche nella cucina del pullmann del team è installato un sistema BORA.

Dove ti vedi sportivamente tra cinque anni?

Mi piacerebbe gareggiare per il resto della mia carriera per la squadra di BORA – hansgrohe. La squadra è semplicemente ideale per me, l'atmosfera è straordinaria e non c'è alcun motivo per pensare nemmeno per un secondo di cambiare.

E i tuoi obiettivi per la stagione 2020?

Per la prima volta parteciperò al Giro d'Italia. L'Italia ha da sempre un posto molto particolare nel mio cuore perché qui nel 2008 ho conquistato il mio primo titolo mondiale. Credo che prendere parte una volta alla "Corsa rosa" sia il sogno di ogni professionista. Per me quest'anno è finalmente arrivato il momento. E poi non vedo l'ora di affrontare le prime tappe in Ungheria perché il mio paese d'origine, la Slovacchia, non è molto lontano e certamente saranno presenti sul posto molti dei miei tifosi. Inoltre un'altra maglia verde del Tour de France farebbe proprio una gran bella figura nella mia collezione.

Qual è il tuo motto?

Segui il tuo sogno, credi in te stesso e sii grato per quello che hai.

BORA Awards

BORA si aggiudica premi di prestigio: le nostre idee hanno convinto gli esperti nazionali e internazionali. Un estratto:



Plus X
Award – 2020



Good Design Award –
Chicago Athenaeum
2020



German Design
Award 2020



Plus X
Award – 2019



iF Design
Award 2019



reddot design award
winner 2019

Red Dot Product
Design Award 2019



Iconic Award
2016 + 2019



German Design
Award 2018



Good Design Award –
Chicago Athenaeum
2017–2018



reddot award 2017
best of the best

Red Dot Product
Design 2017 Award
Best of the Best



Plus X
Award – 2017



German Design
Award 2016



German Brand
Award 2016



Deutscher
Gründerpreis

Colophon

Editore

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 53 73 6 22 50-0
F +43 (0) 53 73 6 22 50-90
mail@bora.com, www.bora.com

Amministratore: Willi Bruckbauer
Codice fiscale: 166/4115
Partita IVA: ATU67323933
N. iscrizione al registro delle imprese:
FN 381333i
Responsabile contenuti: Willi Bruckbauer

Contatto

www.bora.com

Copyright

Tutti i diritti riservati. La ristampa degli articoli è consentita esclusivamente dietro autorizzazione scritta di BORA Vertriebs GmbH & Co KG e con indicazione precisa della fonte. Con riserva di modifiche tecniche nella realizzazione dei prodotti. Sono possibili differenze cromatiche dovute alla tecnica di stampa.

Progettazione e realizzazione

derks brand management consultants,
Monaco

Redazione, realizzazione e gestione del progetto

Storyboard GmbH, Monaco
Grafica: Claudia Homer, Thomas Saible
Editor fotografie: Elina Gathof

Testo

Martin Fraas, Klaudia Meinert

Redazione

Lektorat Süd, Monaco

BORA Immagini prodotti e riproduzioni

Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Produzione

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Stampa

F&W Druck- und Mediencenter GmbH,
Kienberg



Presentato da: