

 **BORA**

 **BORA**

BORA Professional 3.0

BORA Professional 3.0 Highlights



Niedrigste Lautstärke

Durch den geräuscharmen Lüfter bleibt der Abzug auch bei hohen Leistungsstufen flüsterleise.

Intuitiver Bedienknebel

Die Kombination aus klassischem Bedienknebel und Touch-Oberfläche mit LED-Anzeige garantiert eine einfache und intuitive Nutzung.

Premium-Design

Optische Highlights sind die minimalistische Formsprache und hochwertigen Materialien, wie der Knebelring aus Edelstahl mit schwarzer Glasfront und LED-Anzeige.

Leichte Reinigung

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile entnehmen Sie durch die Einströmöffnung und reinigen Sie einfach im Geschirrspüler.

Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen

Große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung von Töpfen.

BORA Professional 3.0 Highlights



Automatische Verschlussklappe

Die Verschlussklappe öffnet sich bei Gebrauch automatisch und integrierte Sensorik verhindert das Einklemmen von Gegenständen.

Übergroße Kochfläche 4 24

Durch die mit 54 cm übertiefen Kochfelder finden auch zwei große Töpfe leicht hintereinander Platz.

Modulares System

Kombinieren Sie frei aus einer Auswahl an Kochfeldern von Flächeninduktion bis Gas oder Tepan-Edelstahlgrill.

Präzise Temperaturkontrolle

Der Tepan-Edelstahlgrill heizt in weniger als fünf Minuten auf 250°C und hat eine gradgenaue Temperaturkontrolle.

Automatische Abzugssteuerung

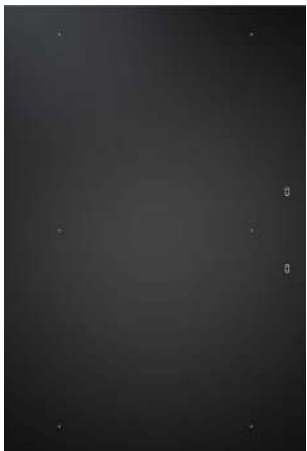
Es ist keine manuelle Steuerung nötig, denn die Leistung des Abzugs passt sich selbstständig an den Kochvorgang an.

Revolutionär besser.



Exzellente Performance, optimiertes Premium Design, eine noch intuitivere Bedienung und acht, frei kombinierbare, über-tiefe Kochfelder – die Revolution in der Küche geht weiter. Das neue BORA Professional 3.0 steht für die Zukunft des Kochens. Hier trifft wegweisende Formensprache auf allerhöchste Ansprüche bei Material, Technik und Effizienz. Highlights sind die automatische Verschlussklappe, die verbesserte Abzugssteuerung und der schlicht gestaltete Knebelring aus Edelstahl. Er beeindruckt durch eine komplett schwarze Touchglasfront mit klarer, weißer LED-Anzeige.

Kochfeld-Varianten

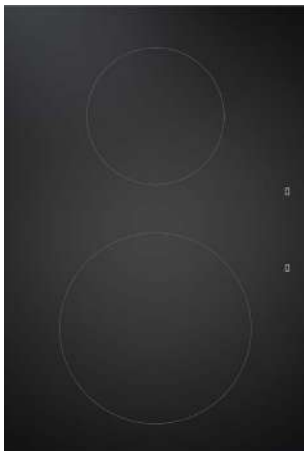


PKFI3

PKFI3AB

BORA Pro

Flächeninduktions-
Kochfeld



PKI3

PKI3AB

BORA Pro

Induktions-Kochfeld



PKCB3

PKCB3AB

BORA Pro

HiLight-Kochfeld
3-Kreis / Bräter



PKCH3

PKCH3AB

BORA Pro

Hyper-Kochfeld
1-Kreis / 2-Kreis

Kochfeld-Varianten



PKIW3

PKIW3AB

BORA Pro

Induktions-Wok-Kochfeld

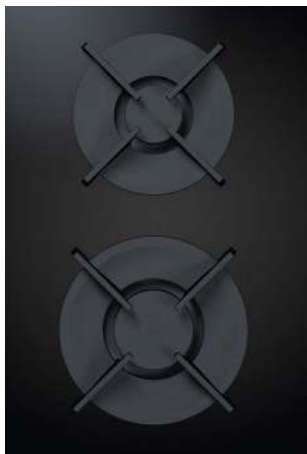


PKC3

PKC3AB

BORA Pro

HiLight-Kochfeld
3-Kreis / 2-Kreis



PKG3

PKG3AB

BORA Pro

Gas-Kochfeld



PKT3

PKT3AB

BORA Pro

Tepan-Edelstahlgrill
mit 2 Kochzonen

Abzug-Varianten



PKA3 / PKAS3

BORA Pro Kochfeldabzug
/ Kochfeldabzugssystem
Maße: 110 x 540 mm



PKA3AB / PKAS3AB

BORA Pro Kochfeldabzug
All Black / mit
integriertem Lüfter
All Black
Maße: 110 x 540 mm



Bedienknebel
Pro 3.0



Bedienknebel
Pro 3.0 All Black

Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren?

Einfach unsere Website besuchen: bora.com/professional-3-0

BORA Garantie



Wir vertrauen auf unsere Produkte und glauben fest an deren Qualität! Deshalb verlängern wir die 2-jährige Herstellergarantie Ihres BORA Systems um ein weiteres Jahr.

Bitte beachten Sie die geltenden Garantiebedingungen:
mybora.com/garantiebedingungen2plus1

Garantie verlängern

Den Registrierungscode des BORA Gerätes eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern. Einfach unsere Website besuchen: mybora.com/registration

Neue Maßstäbe



Manchmal zählt eben doch die Größe: Die übertiefen Kochfelder mit 54 cm macht das Kochen mit extragroßen Töpfen noch einfacher und entspannter. Die ideale Ergänzung: der Tepan-Edelstahlgrill schafft ein einzigartiges Kocherlebnis.

365 Tage grillen: Das TEPAN KOCHBUCH



Aromatische Steaks, zarter Fisch, knackiges Gemüse: Mit dem Tepan Edelstahlgrill zaubern Sie all das im Handumdrehen auf den Tisch. Das macht Spaß, ist lecker und gesund. Eine Vielfalt an köstlichen Rezepten für den Tepan finden Sie in unserem Buch „INDOOR GRILLEN“. Vom schwarzen Risotto mit Krustentieren über Flanksteakstreifen mit gegrilltem Romanasalat bis hin zum beliebten Kaiserschmarrn ist für jede Geschmacksrichtung etwas Passendes dabei.



Mehr Informationen zum Kochbuch:
bora.com/tepan-rezepte

BORA live erleben



Sie möchten unsere BORA Produkte kennenlernen und einmal selbst ausprobieren? Lassen Sie sich begeistern bei einem unserer BORA Events in Ihrer Nähe und überzeugen Sie sich live von der Funktionalität, der besonders hochwertigen Materialität und dem außergewöhnlichen Design.

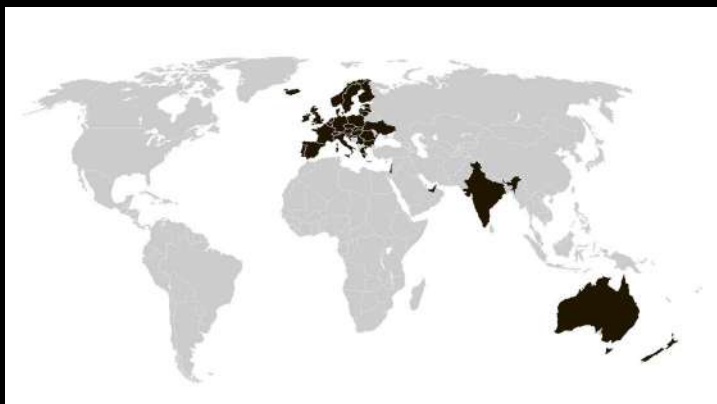
Egal, ob bei einer BORA Cooking Experience oder einer BORA Product Experience bei einem unserer BORA Partner oder im BORA Cooking Truck. Wir freuen uns auf Sie!

Hier geht's zum BORA Event in Ihrer Nähe: bora.com/events

Händlersuche

Sie haben noch Fragen oder möchten unsere Systeme einmal in Echt erleben? Händler in Ihrer Nähe finden Sie unter:

bora.com/dealer



DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Stand 01 / 2023

bora.com