BORA

Magazín

02 | 2022

Nově s přehledem produktů

ZTĚLESNĚNÍ VÝKONNOSTI

Průkopnictví Všechny inovativní produkty BORA v kostce

Požitek Proč mají ocenění kuchaři v oblibě BORA X BO

Inspirace Architektův pohádkový dům na Mallorce

Nejnovější produkty podle vývojáře a zakladatele společnosti BORA, Williho Bruckbauera, v sobě snoubí inovaci, kvalitu a design a požitek z vaření.

Pokračujeme v revoluci!

Značka BORA je proslulá tím, že zpochybňuje zavedené postupy. Tento postup jsem vyznával už před 25 lety, protože jsem jako truhlář chtěl svým zákazníkům při plánování kuchyní splnit sen a zajistit krásné bydlení. V té době jsem vymyslel pro neestetické digestoře alternativu, která se v průběhu let začala těšit stále větší oblibě. A dnes si zákazníci mohou vybrat u široké nabídky varných desek s odsavačem BORA preferovaný vzhled nebo funkce. Máme různé velikosti, kombinace varných, grilovacích a plynových varných desek, které budou vyhovovat vašemu stylu bydlení a vaření. V každém případě se rozhodněte pro originál značky BORA.
Zpochybňování zkostnatělých postupů a technologií je u nás od té doby součástí každé činnosti. V naší firmě ke kuchyni přistupujeme jako k centru společenského dění. Na kuchyňské komponenty nahlížíme z neobvyklých perspektiv a snažíme se nepřejímat slepě to, co je dané, ale vymýšlet nové funkce. Není to samoúčelné, vždy totiž máme na paměti přání našich zákazníků. Při tom se rodí nádherné a vzrušující nápady. Mnohé zavrhneme, některé dále rozvíjíme a některé uvedeme do praxe. Jednomu z takových speciálních projektů daly vzniknout stále se opakující dotazy našich prodejců na parní troubu. Přáli si originál značky BORA. Pro páru máme slabost, takže mi žádost prodejců nepřišla až tak neobvyklá. Parní trouby už však na trhu byly.

Jako revolucionáři jsme se tedy rozhodli nově koncipovat princip trouby. Mnoho funkcí trouby BORA X BO se inspirovalo profesionálními kuchyněmi. Profesionální výkon pro domácnost! Zkombinováním s našimi tradičně nejpřísnějšími designovými nároky a snadným ovládáním dal tento způsob myšlení dokonce vzniknout zcela nové kategorii – troubě Flex.
BORA X BO je kombinací trouby, konvektomatu a odsavače s praktickými profesionálními funkcemi a chytrým automatickým čištěním. Je to revoluční novinka. Jiná než ostatní. A opět originál značky BORA.
Když už jsme u toho, i u systémů varných desek s odsavačem jsme se u řady Pure dočkali přírůstku. Řadu BORA S Pure jsme navrhli speciálně pro všechny kuchyně, kde jsou rozhodujícím kritériem rozměry. Díky promyšlenému řešení se našim konstruktérům podařilo u nejnovějšího modelu varné desky s odsavačem získat požadované rozměry modelu. Rádi vám všechno ukážeme.
Nechte se u našich prodejců inspirovat originálními kousky značky BORA!

Willi Bruckbauer

Podívejte se na naše video, jak je příjemné vařit společně a udělat z kuchyně skutečné centrum všeho dění.

DEUTSCHER GRÜNDER PREIS

12

Systém BORA

PRINCIP BORA 26
Být vždy vpředu, nezaostávat. Vyvíjíme inovativní nápady, které obohacují a zpříjemňují život.

SYSTÉM BORA 28
Systém BORA nabízí univerzálně použitelné prvky k zajištění optimálního výkonu do posledního detailu.

VÝHODY SYSTÉMU BORA 58
Více životního prostoru: inovativní nápady, které prospějí vaší kuchyni.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS BORA 60
Přinášíme odpovědi na nejčastější dotazy našich zákazníků.

64

Svět produktů BORA

BORA S PURE 6
Kompaktní, univerzální a moderní. Minimalistický design je ozdobou každé kuchyně.

BORA X BO 12
Revoluce ve světě vaření – trouba Flex BORA X BO vás okouzlí dokonalými výsledky z přípravy jídla.

BORA PROFESSIONAL 3.0 30
Střízlivý design v kombinaci s intuitivním ovládáním a maximálním komfortem.

BORA CLASSIC 2.0 36
Nemusíte dělat žádné kompromisy. Systém varné desky s odsavačem se přizpůsobí vašim konkrétním požadavkům.

BORA X PURE 42
Systém BORA X Pure posunuje hranice: vaření ještě nikdy nebylo tak snadné.

BORA PURE 48
Designérský skvost vás naprosto uchvátí a stane se ozdobou vaší kuchyně.

BORA BASIC 54
Systém kombinující výkonnou varnou desku a odsavač nabízí důmyslnou technologii a tichý chod.

6

36

70

Zažít BORA na vlastní kůži

RYZÍ RADOST 20
Proč mají ocenění kuchaři v oblibě BORA X BO – a jak najdete inspiraci v naší kuchařce.

ZE STARÉHO NOVÉ 64
Mladá rodina nás pozvala do čerstvě renovovaného domu nedaleko Antverp, který původně sloužil jako výrobna čokolády.

TRADICE A MODERNA 70
Na ostrově Mallorca nechal architekt Jochen Lendle pro svou rodinu postavit vilku ve španělském stylu.

NEBESKÉ STEAKY 74
Co pohledávají cyklisté z týmu BORA – hansgrohe ve vzduchu? Střípky z natáčení trochu netradičního letu.

ÚVODNÍ SLOVO REDAKCE 2
BORA A ZÁRUČNÍ LHŮTA 78
IMPRESUM 78

Fotografie: Jochen Lendle, Stephanie Füssenich

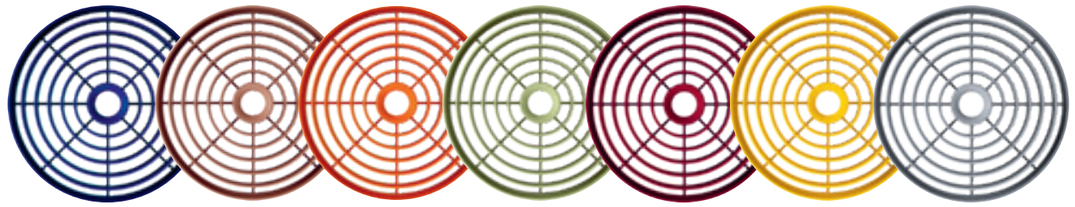
BORA S Pure

Překvapivá spousta možností.

Novinky pro rok 2022

Díky kompaktní šířce se systém BORA S Pure vejde do jakékoli kuchyně. Prostorná spodní skříňka navíc poskytuje dostatek úložného prostoru pro kuchyňské náčiní.

BORA S Pure
Skladný pomocník v kuchyni.



Mimořádný a moderní vzhled trouby BORA S Pure dodá lesk i sebemenší kuchyni. Na první pohled zaujme zejména asymetrické umístění otvoru odsavače a také střízlivě koncipovaný ovládací panel. Ten je ve vypnutém stavu téměř neviditelný a za chodu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího. Hlavní myšlenkou modelu BORA S Pure je, aby vzhled šel ruku v ruce s funkcí. Díky dokonale plošně zarovnanému provedení odsavače a varné desky a čistému designu je možné systém odsávání harmonicky zabudovat do každé moderní kuchyně.

Nové možnosti při projektování kuchyně

Úžasnou předností systému BORA S Pure je, že jej díky extrémně kompaktní 60centimetrové šířce bez problémů namontujete i do standardních kuchyňských skříněk.

Otevřou se vám tak zcela nové možnosti při projektování kuchyní. Zařízení je vysoké pouze 199 milimetrů. Integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťuje ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce i další kuchyňské potřeby. A nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky.

Místo na velké pánve a hrnce

Varnou desku jsme přepracovali od základů a její sofistikovaná technologie umožňuje špičkový výkon. Pro tento systém jsme speciálně vyvinuli dvě z celkových čtyř indukčních cívek. Díky tomu se dá optimálně využít celý povrch varné desky. Jedinečné asymetrické uspořádání otvoru odsavače umožňuje vaření na čtyřech různě velkých varných zónách, takže můžete bez problémů vařit i ve velkých hrncích a pánvích.

Nahoře: Přívodní trysku standardně dodáváme v černé barvě. Pokud chcete systém BORA S Pure upravit na míru designu své kuchyně, můžete si vybrat ze sedmi dalších barev od sluneční žluté až po světle šedou.

V tomto videu se přesvědčíte, že se BORA S Pure hodí i do těch nejmenších kuchyní.

Dole: BORA S Pure se ovládá vertikálním dotykovým posuvníkem. Všechny funkce snadno nastavíte lehkým klepnutím nebo pohybem prstu nahoru a dolů.

Díky tichému ventilátoru funguje odsavač i při vyšším výkonu téměř neslyšně pomocí optimálního proudění vzduchu. Během vaření vás nic nerozptyluje a můžete si nerušeně povídat. BORA S Pure zapadá do současného trendu, kdy jsou kuchyně centrem společenského dění.

Snadné ovládání dotykovým posuvníkem
Jednou z největších předností systému BORA je intuitivní ovládání. Jedinečný svislý dotykový posuvník ovládáte jemným klepnutím nebo pohybem prstu nahoru a dolů. Ke všem důležitým provozním funkcím vám stačí pár klepnutí prstem. Odsavač integrovaný do varné desky BORA S Pure odsává všechny výpary a pachy přesně tam, kde vznikají. Když jej zapnete na automatický režim, bude si sám regulovat výkon podle vznikajícího množství páry. Odsavač nemusíte co chvíli ručně přenastavovat a můžete se plně věnovat vaření. Pokud během vaření něco rozsypete nebo rozlijete, nevadí: integrovaná sběrná vanička všechno bezpečně zachytí.

Velmi snadná výměna filtru
V recirkulačním provozu jsou pachy z vaření neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Výměnu filtru jsme zjednodušili a teď se provádí díky technologii eSwap shora přívodním otvorem, takže nemusíte vytahovat zásuvky ani soklové lišty. I čištění je hračka. Velkorysý, snadno přístupný otvor odsavače umožňuje vyjmout všechny komponenty BORA S Pure, které přijdou do kontaktu s výpary z vaření. Ty navíc zaberou v myčce jen minimum místa. Znáte pohodlnější způsob čištění odsavače?

Systém se spoustou možností
Všechny funkce elegantního a promyšleného systému jsou dokonale a přesně sladěné. Systém BORA S Pure zaujme nepřekonatelným výkonem, perfektním rozložením a překvapivou spoustou možností. Systém navždy změní vaši představu kuchyně.

Vpravo: Pokud potřebujete filtr systému BORA S Pure vyčistit nebo vyměnit, snadno jej vyjmete přívodním otvorem.

bora.com/s-pure

reddot winner 2022

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2022

BORA X BO SVĚT PRODUKTŮ

Novinky pro rok 2022

BORA X BO

Nové lehkosti vaření.

Vlevo: Estetický design byl u značky BORA vždy důležitým kritériem. Černý montážní rám a nerezová varná komora přispívají k jedinečnému dojmu z řady BORA X BO.

Dole: Velkoformátový a elegantní dotykový displej na předním panelu je možné jednoduše vyklopit a provést výměnu filtru. Tuto funkci oceníte i při nízké pracovní výšce trouby, protože ovládání budete mít lépe dostupné.

Prohlédněte si ve videu výkon trouby BORA X BO.

BORA X BO: Dokonalé pečení v páře a bez zápachu.

Ať už se jedná o křupavou pečeni, lahodnou zeleninu, nebo nadýchané, dozlatova opečené croissanty, díky šetrnému a rovnoměrnému tvoření a distribuci páry se trouba Flex BORA X BO může pochlubit perfektními výsledky vaření i při přípravě tří zcela naplněných plechů zároveň.
BORA X BO je senzační novinkou pro domácí kuchyně. U této parní trouby jsme se nechali inspirovat sofistikovanými spotřebiči z kuchyní gastronomických podniků. Spojili jsme síly se světovými lídry v tomto oboru a výsledkem je profesionální spotřebič, který obohatí náš sortiment varných desek s odsavačem BORA a vy si budete moct užít vaření doma o to víc. U trouby BORA X BO jsme vyměnili způsob pečení klasické trouby za náš inovativní horkovzdušný koncept v kombinaci s párou, což přispívá k viditelnému zlepšení výsledného pokrmu.

Trouba je i kombinací konvektomatu, se kterým je vaření snazší, šetrnější a zdravější. Připravovaná potravina je totiž obklopená párou, a zachovává si tak svou čerstvou chuť i cenné vitamíny a minerály. Automatické odsávání páry pomocí inovativní odsávací lišty zaručí, že vám při otevření dvířek nevnikne horká pára do obličeje ani do místnosti. Automatické odsávání páry před otevřením dvířek odsaje páru dozadu, a to zcela bez zápachu.

Filtr s aktivním uhlím totiž pohltí veškeré pachy, třeba i intenzivní zápach z ryby. Pokud dvířka po aktivaci funkce zůstanou ve stejné poloze, automaticky se sama po určité době zavřou – je to šetrné k připravovanému jídlu a neplýtvá se energií. Pokud však chcete nechat místnost provonět pečením třeba při přípravě nějakého moučníku, můžete množství odsávané páry dle libosti snížit.

Díky rozšířené realitě si můžete systém BORA X BO virtuálně přenést domů.

Vpravo dole: Čisticí program důkladně vyčistí a odvápní varný prostor pomocí horké páry a ekologicky šetrných složek dvoukomorové kartuše.

Snadné a intuitivní ovládání
Obsluha parní trouby je hračka. Ovládá se dotykovým 19palcovým displejem s vysokým rozlišením. Dotykový displej reaguje na dotyky prstu stejným způsobem jako třeba váš chytrý telefon. Díky spoustě přednastavených programů a intuitivní navigaci uživatele bude vaření potěšením. Můžete si vybrat mezi ručním vařením a automatickými programy, nebo využít speciální funkce, které vám v běžném životě usnadní spoustu práce – třeba rozmrazování nebo rozpouštění čokolády.
Trouba BORA X BO má tři patra, takže můžete jednoduše připravit až tři různé suroviny, a tím i kompletní hlavní chod najednou. Můžete vařit současně například brambory, rybu a zeleninu. Na parní troubě je praktické i to, že umožňuje udržovat hotová jídla teplá. Pro každé jídlo tak můžete zvolit ideální teplotu (můžete nastavit jakoukoli teplotu mezi 40 °C a 72 °C), která je ochrání před vysušením a rozvařením. Ideální vlhkost varného prostoru je přednastavená – podle toho, jestli má pokrm zůstat šťavnatý, nebo křupavý.

Nejkvalitnější materiály a ikonický design
Stejně jako u ostatních produktů BORA jsme u trouby dbali na design. Díky černému rámu a minimalistickému zevnějšku je trouba uměleckým dílem. Displej zaujme jednoznačnými symboly a zcela hladce zapadne do elegantního rázu vaší kuchyně. K tomu přispívá také stylová nerezová varná komora. Troubu BORA X BO dodáváme s univerzálním plechem, který zajišťuje optimální výsledky vaření. Plech tvoří hliníkové jádro s vrstvou keramiky a z vnější strany je opatřen kvalitním nepřilnavým povrchem, který používají i profesionální kuchaři.
A to nejlepší, o čem vždy snil každý kuchař: Parní trouba se po použití sama vyčistí, takže znovu září čistotou! K dispozici jsou tři čisticí programy: od rychlého až po intenzivní čištění. Vnitřek trouby není třeba otírat, protože díky dvoukomorové kartuši bude zářivě čistý, suchý a zároveň bez usazenin vodního kamene.

Jedinečná KVALITA

BORA X BO přináší revoluci do světa vaření a přípravy v páře. Spousta inovací a propracovaný design BORA opět posouvá hranice a v porovnání s touto troubou jsou klasické trouby zastaralé. Je to mílový krok vstříc novému věku a staví na pěti průkopnických vlastnostech.

Čerstvý vzduch a volný výhled

Budete mít vždy přehled: při otevření dvířek trouby BORA X BO vám nebude stoupat pára do obličeje. Díky automatickému odsávání páry bude před automatickým otevřením dveří pára odvlhčena, ochlazena a odfiltrována dozadu. Filtr s aktivním uhlím totiž pohltí veškeré pachy, jako je třeba i intenzivní zápach z ryby. Díky víceúrovňovému LED osvětlení pohodlně uvidíte sklem dvířek připravované jídlo v reálných barvách na všech třech patrech.

Snadné ovládání

Trouba BORA X BO se ovládá pomocí velkého 19palcového displeje, který můžete v případě potřeby také vyklopit. Dotykový displej reaguje na dotyky prstu stejným způsobem jako třeba váš chytrý telefon. Díky spoustě přednastavených programů a intuitivní navigaci uživatele bude vaření hračka!

Snadné čištění

Je varný prostor znečištěný? Žádný problém! BORA X BO nabízí intenzivní čištění a program sušení. A to bez finálního utírání! Dvoukomorová kartuše zajišťuje, že varný prostor bude opět čistý, a vás to nestojí žádnou energii – stejně jako u talířů a hrnků v myčce.

Nejvyšší výkon a nejlepší výsledky vaření

Lépe už to nejde: trouba BORA X BO vyniká obzvláště rovnoměrnou distribucí tepla a stejnoměrně upečenými pokrmy. Není proto problém, abyste využili všechny tři rošty najednou. Pokud třeba budete péct croissanty ve větším množství na třech plších zároveň, budou upečené všechny stejně!

Design

Díky černému rámu a čistému designu model BORA X BO právem považujeme za umělecké dílo. Displej vás zaujme jednoznačnými symboly a zcela hladce zapadne do elegantního rázu vaší kuchyně. K tomu přispívá také stylová nerezová varná komora.

PLUS X AWARD honoured as BEST PRODUCT OF THE YEAR 2022

PLUS X AWARD 2022 Testwinner Innovation High Quality Design Ease of Use

reddot winner 2022

GERMAN DESIGN AWARD GOLD 2022

GOLD AWARD 2022

Praktické předem nastavené režimy zjednodušují ohřev, udržování teploty a rozmrazování potravin. Dokonce dokáže i vařit při nízké teplotě.

Ideálním doplňkem trouby je inovativní multizásuvka BORA.

Ideálním doplňkem trouby Flex BORA X BO je inovativní multizásuvka BORA. Zásuvku v provedení All Black z vysoce kvalitních materiálů, jako je sklo a nerezová ocel, snadno otevřete jemným stisknutím zapuštěné přední strany. Díky předvolbám můžete multizásuvku BORA použít různě – k ohřátí nádobí, vaření na nízkou teplotu, šetrnému ohřívání, rozmrazování nebo k udržování teploty jídla. Teplotu a čas je možné regulovat ručně. U vyšší varianty multizásuvky můžete dokonce využívat dvě patra. A patrový rošt můžete snadno a pohodlně umýt v myčce. Díky BORA Connect můžete multizásuvku propojit s troubou Flex BORA X BO. Rozšíříte tak rozsah funkcí a multizásuvku můžete ovládat na obrazovce trouby Flex BORA X BO. Multizásuvka je další zárukou, že i to nejsložitější menu dopadne perfektně!

bora.com/multi-drawer

Ohřev nádobí
60 °C | 1 h

Ohřev jídla
100 °C | 1 h

Udržování teploty pokrmu
70 °C | 3 h

Vaření při nízké teplotě
80 °C | 30 min–6 h

Rozmrazování pokrmů
30 °C | 4 h

BORA Connect
Možnosti připojení

Profesionální kuchaři zkoušejí BORA X BO v praxi

Text: MARTIN ARNOLD Fotografie: MARKUS BASSLER, THE FOOD EYE

Johann Lafer

Andreas Senn

Cornelius Speinle

Eckart Witzigmann

Kvalita, plno chutí a kreativita od těch NEJPOVOLANĚJŠÍCH

Troubu BORA X BO si vzali do parády mezinárodně ocenění šéfkuchaři a v testu obstála na výbornou. Při této akci vznikla kuchařka „Hvězdné vaření s parní troubou. Recepty pro BORA X BO“.

Kuchařka bude k dostání v obchodech a online na mybora.com od června 2022.

Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn a Cornelius Speinle jsou čtyři šéfkuchaři z hvězdičkových restaurací, kteří se v moderní kuchyni prosadili svým osobitým stylem. Již několik desítek let okouzlují hosty svými kuchařskými kreacemi. Na své si přijdou gurmáni i gourmeti, ať už vyznávají rustikální kuchyni, nebo upřednostňují haute cuisine.
A stejnou rozmanitost vám přinášíme domů i v nové kuchařce BORA. V ní vám špičkoví kuchaři představí své nejlepší recepty pro troubu BORA X BO. Ať už máte chuť na pracnější, nebo na jednoduché jídlo, v kuchařce najdete vždy recept pro každou náladu, příležitost i chuť. Není jednodušší způsob, jak přenést německou hvězdičkovou kuchyni domů a překvapit své hosty velkolepými gurmánskými kreacemi. Vaření by vás mělo bavit, což můžeme s troubou BORA X BO a kuchařkou od špičkových šéfkuchařů zaručit. A pokud bude výsledek i hvězdně chutnat, je to o to lepší.

Navnadit se můžete na další stránce, kde přinášíme jeden z 86 receptů z kuchařky.

„Jsem stoupencem jednoduché kuchyně a trouba BORA X BO je pro ni jako stvořená – lehká příprava, lehká chuť, lehké čištění. Co víc si přát?“

JOHANN LAFER

Andreas Senn svými kreativními recepty dokazuje, že se nemusíte bát ani hvězdičkové kuchyně.

Šťavnatá zelenina a křupavé těsto: quiche z rajčat a cuket je jen jedním ze spousty lahodných pokrmů, které Johann Lafer vykouzlil za pomoci trouby BORA X BO.

„Mám rád, když jsou věci v kuchyni nekomplikované. Proto se mi líbí i trouba BORA X BO. Díky předem definovaným programům je vaření opravdu jednoduché.“

ANDREAS SENN

Srnčí pečeně s bramborovými knedlíky

Doba přípravy: 55 min.
Doba odležení: 3 dny
Doba vaření: 2 hod. 30 min.
Porce pro 4 osoby

Na srnčí pečeni
100 g mrkve
200 g celeru (bulvy)
60 g pórku
2 stroužky česneku
4 snítky tymiánu
1 bio pomeranč
1 lžíce bobulí jalovce
1 lžíce celého černého pepře
750 ml červeného vína
250 ml červeného vinného octa
3 bobkové listy
100 g třtinového cukru
1 srnčí kýta cca 1,2–1,5 kg, vykostěná
3 lžíce přepuštěného másla
jedlá nebo mořská sůl
čerstvě namletý pepř
2 lžíce rajčatového protlaku
2 lžíce brusinek (zavařeniny)

SRNČÍ PEČENĚ

1. Oloupejte mrkev a celer, očistěte pórek a důkladně omyjte. Poté vše nakrájejte asi na dvoucentimetrové kostky. Oloupejte česnek a nasekejte jej nahrubo. Omyjte a osušte tymián. Pomeranč omyjte horkou vodou a osušte. Kůru nastrouhejte. V hmoždíři nadrťte kuličky jalovce a pepře.

2. Do vhodného hrnce nalijte víno, ocet a 250 ml vody. Do připraveného nálevu přidejte připravenou zeleninu a koření, přidejte bobkový list a cukr. Směs přiveďte k varu a nechte vychladnout. Maso osušte papírovou kuchyňskou utěrkou a vložte do vychladlé marinády. Nechte marinovat v chladničce 2–3 dny, během té doby dvakrát nebo třikrát otočte.

3. V den přípravy maso vyjměte a nechte dobře okapat. Marinádu přelijte přes síto a nálev zachyťte do nádoby. V přiměřeně velkém pekáči rozehřejte máslo, maso orestujte dozlatova ze všech stran a dochuťte solí a pepřem. Maso poté vyjměte a odložte stranou.

4. Do rozehřátého pekáče vložte marinovanou zeleninu a nechte 8–10 minut restovat. Přidejte rajčatový protlak a za stálého míchání nechte povařit. Směs zalijte nálevem z marinády, maso položte na zeleninu. V troubě X BO nechte dusit (na 150 °C / 0% vlhkost) po dobu 2–2,5 hodin, aby maso mělo uvnitř teplotu 90 °C. Poté maso vyjměte a položte na neperforovaný pekáč, troubu X BO nechte vychladnout na 50 °C. Pečeni poté vložte zpět a udržujte ji teplou až do podávání.

5. Výpek z pekáče přeceďte do kastrůlku. Vařte 5–8 minut na středním plameni, dokud nezíská krémovou konzistenci. Omáčku dochuťte brusinkami a solí a pepřem.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

Na bramborové knedlíky
1 kg hrubé mořské soli
900 g brambor typu C
50 g másla
3 vejce (vel. M)
75 g kukuřičného škrobu
jedlá nebo mořská sůl
muškátový oříšek
mouka na podsypání

Na glazované plátky jablek
3 jablka
1 citron
1 lžíce másla
1 lžíce třtinového cukru
jedlá nebo mořská sůl
70 ml jablečného moštu

TAJNÝ TIP
Žloutky, škrob a máslo přidávejte k bramborám postupně, aby se s teplými bramborami dobře promíchaly.

6. Neperforovaný pekáč vyložte podložkou na pečení a posypte hrubou mořskou solí. Brambory omyjte pod tekoucí vodou, v případě potřeby je očistěte kartáčkem na zeleninu. Poté neoloupané brambory položte na sůl. Plech s bramborami vložte do trouby X BO asi 45 minut předtím, než bude pečeně hotová, a pečte je do změknutí. Pak je vyjměte a nechte trochu vychladnout.

7. Uvařené brambory rozpulte, vložte řezem dolů do lisu na brambory a prolisujte. Zbylou slupku odstraňte. Po prvním prolisování brambory prolisujte do mísy ještě jednou. Těsto tak získá příjemně hladkou konzistenci.

8. V malém hrnci rozpusťte máslo. Oddělte žloutek od bílků, bílky odložte stranou. V míse lehce rozšlehejte žloutky a přilijte k bramborám. Poté poprašte kukuřičným škrobem a zalijte rozpuštěným máslem. Vše důkladně promíchejte, dochuťte 1 lžičkou soli a čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem. Na pomoučené pracovní desce vyválejte z bramborového těsta váleček o tloušťce asi 5 cm a nakrájejte jej na 10 až 12 stejných kousků. Namočenýma rukama vytvarujte z kousků kulaté knedlíky.

9. Ve velkém kastrolu přiveďte k varu vydatně osolenou vodu. Vhoďte knedlíky a stáhněte teplotu. Knedlíky nechte 10–12 minut povařit. Když vyplavou na povrch, vyjměte je děrovanou naběračkou.

GLAZOVANÉ PLÁTKY JABLEK

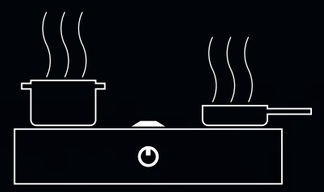
10. Jablka omyjte, nakrájejte na čtvrtiny a zbavte jadřinců. Vymačkejte šťávu z citronu. Čtvrtiny jablek se slupkou nakrájejte na tenké měsíčky a pokapejte citronovou šťávou.

11. Na pánvi rozehřejte máslo, na středním plameni orestujte měsíčky jablek a nechte dozlatova zkaramelizovat s cukrem a špetkou soli. Zalijte jablečným moštem a jablka povařte cca 5 minut do měkka. Poté sejměte ze sporáku. Jablka naaranžujte na talíř spolu se srnčí pečení a bramborovými knedlíky.

Cornelius Speinle připravuje originální recepty pro troubu BORA X BO se skutečnou virtuozitou.

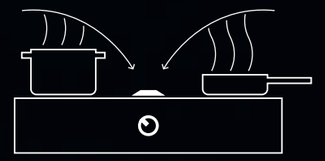
Princip BORA

Princip BORA aneb: I fyzika může být krásná.



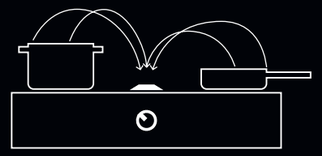
1

Kuchyňské výpary stoupají rychlostí maximálně jeden metr za sekundu.



2

BORA odsavač vytváří příčné proudění, které je větší než rychlost stoupání kuchyňských výparů.

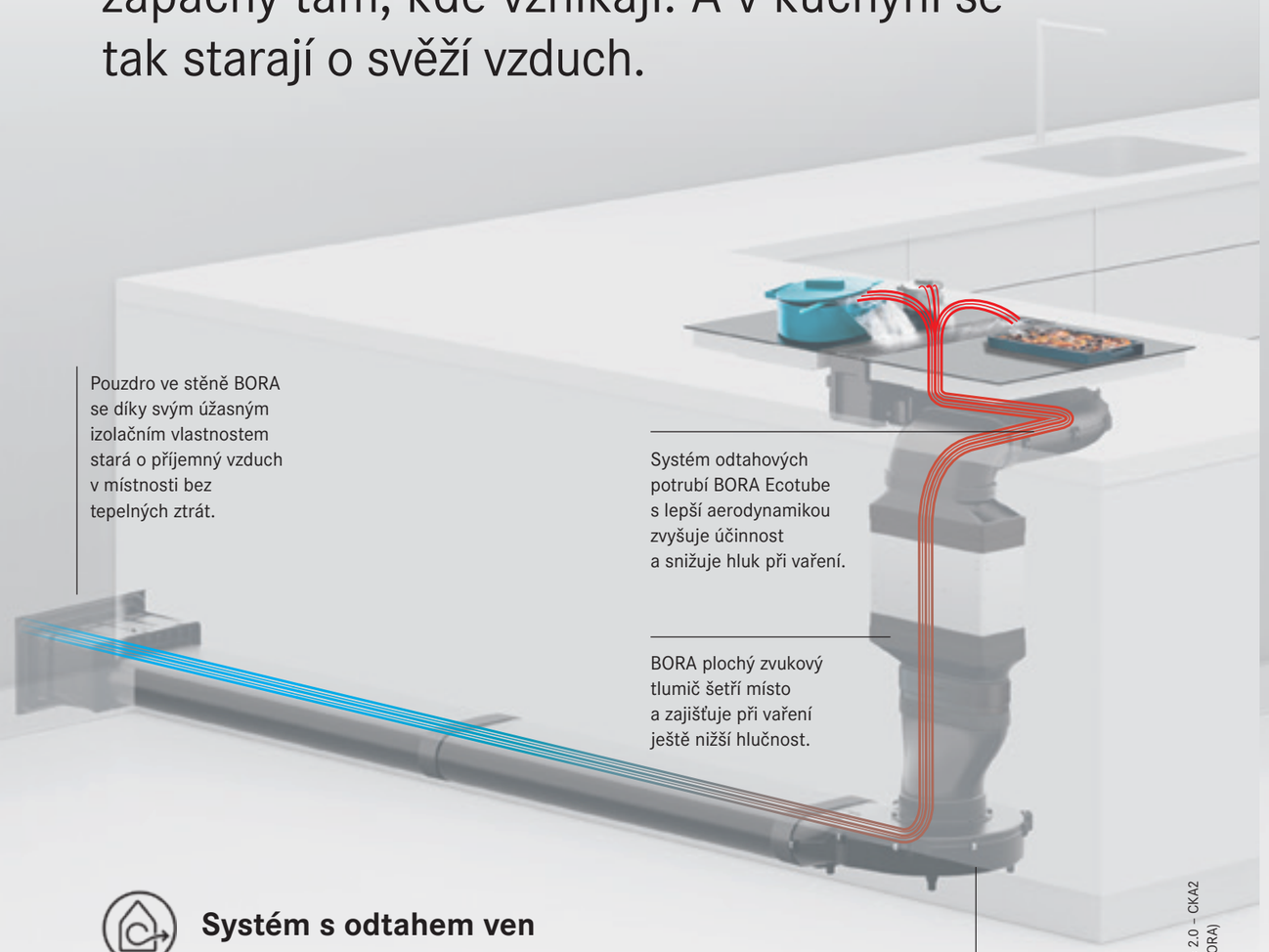


3

Kuchyňské výpary jsou tak odsávány tam, kde vznikají: přímo z varné desky, přímo z hrnce, pánve nebo grilu.

Odtah ven, nebo recirkulace?

Inovativní systémy pro odtah par odstraňují zápachy tam, kde vznikají. A v kuchyni se tak starají o svěží vzduch.



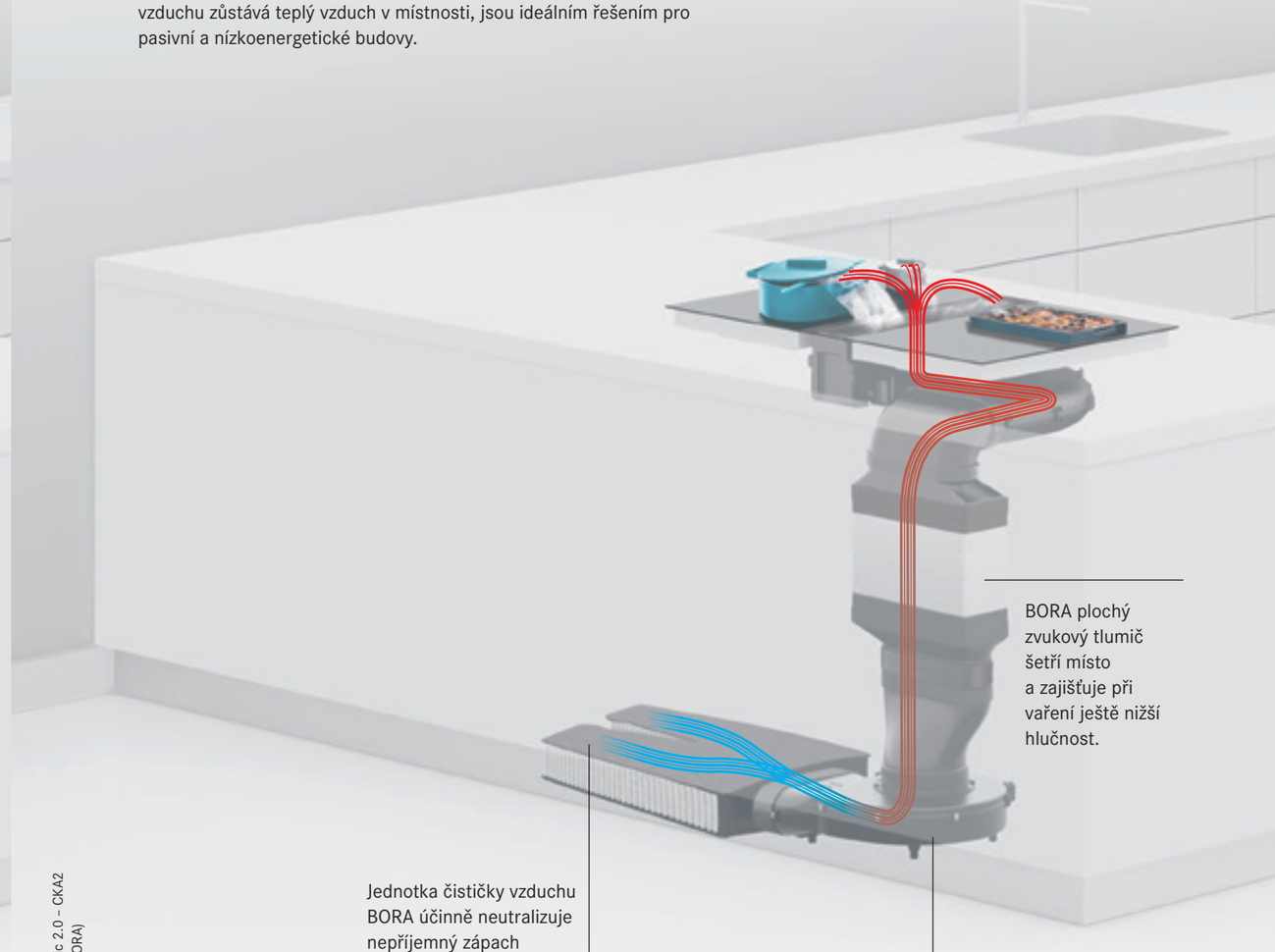
Systém s odtahem ven

U systému s odtahem ven BORA jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem, systémem odtahových potrubí BORA Ecotube a pouzdrem ve stěně BORA 3box ven mimo budovu. Pára a zápachy jsou tak z kuchyňského prostoru kompletně odstraněny. Protože všechny systémy BORA pracují na rozdíl od běžných kuchyňských digestoří s inteligentní technologií proudění místo přesunu velkých objemů vzduchu, odvádějí z budovy méně teplého vzduchu a šetří tak energii.

Odtah ven: Příklad instalace BORA Classic 2.0 – CKA2 (stejný princip jako u ostatních systémů BORA)

Recirkulační systém

Recirkulační systém BORA představuje alternativu odtahu ven. Kuchyňské výpary jsou přitom ventilátorem odváděny do speciálně vyvinutého filtru, který zápach účinně odstraní. Takto dokážou svěží vzduch v kuchyni zajistit i recirkulační systémy BORA. Protože u systémů s recirkulací vzduchu zůstává teplý vzduch v místnosti, jsou ideálním řešením pro pasivní a nízkoenergetické budovy.



Recirkulace: Příklad instalace BORA Classic 2.0 – CKA2 (stejný princip jako u ostatních systémů BORA)

Ve videu se můžete podívat, jak naše systémy fungují.

BORA Professional 3.0

Revolučně lepší.

BORA Professional 3.0 – optimalizovaný design, intuitivní ovládání, maximální účinnost a nejvyšší pohodlí.

Inovativní systém BORA Professional 3.0 kombinuje revoluční design s maximální efektivitou a úžasně snadným používáním. Optimalizovaný design s ovládacími knoflíky na přední straně je nadčasový. Dokonalá forma přitom splňuje nejvyšší nároky na materiál a technologie. Odsavač umístěný ve středu a nově koncipovaná ovládací kolečka s přední stranou z kouřového skla jsou opravdu potěchou pro oko. Ve vypnutém stavu má totiž varná deska elegantně minimalistický vzhled. Moderní a avantgardní provedení doplňují bílé kontrastní LED kontrolky. Optimalizace odnímatelného kroužku z nerezové oceli a oblasti s kontrolkami nejenže posunula ovládací kolečko na novou estetickou úroveň, ale také zvětšila dotykovou plochu, která nyní umožňuje intuitivnější ovládání. Ovládání vylepšené k dokonalosti jen podtrhuje ambiciózní nároky systému varné desky. Díky eliminaci značek můžete varnou desku ovládat úplně jednoduše pouhým otáčením kolečka. Otočením doprava zvýšíte výkon až na zesílenou úroveň výkonu. Otáčením doleva snížíte výkon až na 0. A pokud kolečko přetočíte doleva až moc, zůstane výkon na stupni 0 a varná zóna bude vypnutá. Sofistikovaný software: Samostatné menu navíc zajišťuje, že během vaření omylem neaktivujete funkce jako časovač nebo automatické vaření.

Vpravo: Modulární systém BORA Professional 3.0 se díky vlastní kombinaci tepanu, plynu a woku přizpůsobí vašim představám o kuchyni a preferencím při vaření. Zkombinujte různé nebo i dvě stejné varné desky.

Snadno, pohodlně a intuitivně
V každém detailu promyšleného ovládání můžete cítit desetiletí zkušeností předního výrobce odsavačů do varných desek. Ovládání je přesné a snadné díky kombinaci klasického kolečka a citlivé dotykové plochy s kontrastními LED kontrolkami. Všechny funkce snadno, pohodlně a intuitivně aktivujete otočením kolečka nebo klepnutím na dotykovou plochu. Základem pro koncepci centrálních ovládacích prvků, jako je dětská pojistka nebo funkce pauzy, je princip optimalizované jednoduchosti. Tyto funkce snadno a rychle aktivujete nebo deaktivujete pro celý systém prostředním ovládacím kolečkem odsavače. Všechno je detailně propracované: systém chytře rozpozná zvolený stupeň vaření a automaticky upraví intenzitu odsávání.

Vlevo: Značka BORA zaujme zcela novými možnostmi při projektování kuchyní a posunuje hranice nového, moderního designu pokojů.

Vpravo: Skvělé ovládání zajišťuje kombinace klasického kolečka a dotykové plochy z černého skla s kontrastními LED kontrolkami.

Všechny varné desky BORA je možné doplnit o elektrické zásuvky.

Společné zážitky v kuchyni

Výkon odtahu je automaticky regulován podle aktuálního chování při vaření. Nemusíte nic ručně upravovat a můžete se plně soustředit na vaření. Automatická uzavírací klapka se otevírá a zavírá při použití odsavače. Integrované senzory brání uvíznutí předmětů nebo dětské ruky. Ve vypnutém stavu je elegantní systém zcela uzavřený. A také neuvěřitelně tichý: díky optimálnímu vedení vzduchu a velmi tichému ventilátoru si odsavač zachovává naprosto tichý chod i při vysokých stupních výkonu. Pro setkávání s přáteli a rodinou v kuchyni a pohodové vaření budete mít ty nejlepší podmínky.

Kombinace na míru

Modulární systém BORA nabízí širokou paletu varných desek od celoplošné indukce až po plyn, wok nebo tepan gril z nerezové oceli, které se dají libovolně kombinovat se systémem odsavače. Jsou možné i kombinace s jednou, dvěma, nebo dokonce více varnými deskami. U více než dvou varných desek doporučujeme použít další odsavač. Varné desky s hloubkou 54 cm jsou naprosto revoluční. Zůstává tak ještě více místa pro vaření. Můžete na ně umístit i dva velké hrnce za sebou. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velkých hrnců nebo pekáčů.

Vpravo: Díky odizolovanému ventilátoru je odsávání par i při vyšších stupních výkonu naprosto tiché. Můžete tedy nerušeně vařit a u toho si povídat.

Vlevo dole: Snadné čištění: Tukový filtr z nerezové oceli, sběrná vanička a uzavírací klapka se dají snadno mýt v myčce.

Vpravo dole: Edice All Black řady BORA Professional 3.0. Systém odsavače a ovládací kolečko jsou při náročném procesu kompletně opatřeny matně černou povrchovou úpravou.

Nejvyšší nároky na materiál a technologii

Tepan gril z nerezové oceli se vyznačuje maximálním výkonem, dvěma velkými grilovacími zónami a jedinečným, dokonale přesným ovládáním teploty. Požadovanou teplotu je možné nastavit přímo a na stupeň přesně ji pak zobrazit i udržovat. Rychlé zahřátí na 250 °C za méně než pět minut šetří čas i energii.
Celý systém se ovládá intuitivně a snadné je i jeho čištění. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají jednoduše vyjmout přes dobře přístupný široký přívodní otvor. Všechny díly se dají mýt v myčce. Zaberou jen minimum místa. Tvarově dokonalé provedení splňuje nejvyšší technické nároky: BORA Professional 3.0 je sofistikovaný systém, který digestoře z hlediska estetiky, funkčnosti a pohodlí posouvá na novou úroveň. Prostě to nejlepší z nejlepšího pro vaši kuchyni.

bora.com/professional

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2021

reddot winner 2021

PLUS X AWARD honoured as BEST PRODUCT OF THE YEAR 2021

GOOD DESIGN

iF DESIGN AWARD 2021

BORA Classic 2.0

Naprostá svoboda.

Žádné kompromisy, žádné limity. BORA Classic 2.0 je synonymem pro naprostou svobodu ve vaší kuchyni.

Nejvyšší míra flexibility a individuality pro jedinečný kuchařský zážitek u vás doma. Tak znělo zadání při vývoji systému BORA Classic 2.0. Výsledkem je jedinečný, do posledního detailu promyšlený systém odsavače do varné desky. Inovativní ovládání sControl+ s vybroušenou drážkou umožňuje přesnou a intuitivní obsluhu. Všechny funkce jsou teď na dosah ruky: pohybem ukazováčku nahoru a dolů nebo jednoduchým dotykem.

Modulární systém pro větší potěšení z vaření

Díky centrálnímu umístění ovládacího panelu je na varné desce zachováno maximum místa. Například dvě indukční varné desky poskytují místo pro čtyři hrnce o průměru až 24 centimetrů. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se navíc postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů. Varné desky a odsávací systémy můžete modulárně sestavovat a upravit podle svých potřeb. Realizovat se tak dají i kombinace jedné, dvou, nebo dokonce více varných desek. U tří a více varných desek doporučujeme další odsavač.

Nahoře: Počet a typ varných desek je možné snadno přizpůsobit osobním potřebám při vaření.

Vpravo: Mimořádně velké varné zóny zajišťují rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců a pekáčů.

Dokonale přesná kontrola teploty

Mezi varnými zónami se nachází přídavný topný okruh, díky kterému je varná deska pro pekáč HiLight neuvěřitelně flexibilní. Dvě varné zóny se tak dají spojit do velké zóny pro pekáč ve velikosti XXL. Kdo se rozhodne pro tepan gril z nerezové oceli (obrázek úplně vlevo), získá v případě potřeby po pouhých pěti minutách zahřívání teplotu 250 °C s precizním nastavením teploty pro dokonalé grilování. A s nově vyvinutou a výkonnou plynovou varnou deskou bude vaření jen potěšením.

Vlevo: Systém BORA Classic 2.0 obsahuje moderní ventilátor. Díky němu je odtah výparů příjemně tichý – i při vysokém výkonu.

Kuchařské umění se potkává s rafinovanou technikou

Srdcem systému BORA Classic 2.0 je samozřejmě odsavač do varné desky BORA, který byl opět vylepšen. Automatické ovládání odtahu se přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření, takže manuální nastavení je sice možné, ale už ne nutné. Vy tak budete mít volné ruce k míchání a obracení jídla, na které navíc dobře uvidíte, protože nezmizí ve stoupající páře. Chod odsavače systému BORA Classic 2.0 je díky modernímu ventilátoru a optimálnímu vedení vzduchu tak tichý, že si u vaření můžete nerušeně povídat.

Minimalistický design

BORA je synonymem pro inovativní produktový design. I u systému BORA Classic 2.0 jsme proto zvláštní pozornost věnovali vzhledu. Puristický minimalistický design decentně integrujete do architektury kuchyně. Nic proto neodvádí pozornost od hlavních aktérů v kuchyni, tedy od hrnců, pánví a samozřejmě ani od vás. Systém BORA Classic 2.0 se dá zabudovat na povrch nebo zapustit do pracovní desky. Tuto montáž je možné díky speciálnímu vkládacímu rámu provést u pracovní desky libovolného typu. Perfektně vedené linie umožňují nenápadnou, a zároveň chytrou integraci do každé moderní kuchyně. Ovládací jednotka je v pohotovostním režimu téměř neviditelná a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

Vlevo: Jedna varná desku pro jednočlennou domácnost, nebo tři a více desek pro velkou rodinu: prvky odsavače BORA Classic 2.0 si můžete individuálně přizpůsobit. U více než dvou varných desek doporučujeme použít další odsavač.

Snadné čištění obratem ruky

Čištění povrchu varné desky je díky plynulé, hladké konstrukci a absenci zbytečných hran zvláště jednoduché, protože nedochází k hromadění nečistot. Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná sběrná vanička bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky. Při čištění můžete kromě toho aktivovat čisticí pojistku – ovládací panel se tak na deset sekund zablokuje a nemůže dojít k nežádoucí změně nastavení. A co je obzvlášť praktické: po vaření můžete díly, které přicházejí do styku s kuchyňskými výpary, jednoduše vyjmout a vyčistit. Všechny díly se dají mýt v myčce na nádobí. Intuitivní, inovativní a inspirativní. Takový je modulární systém BORA Classic 2.0.

Vedle indukčních varných desek a varných desek se sálavým topným tělesem nabízí systém BORA Classic 2.0 také tepan gril z nerezové oceli nebo plynovou sklokeramickou varnou desku.

bora.com/classic

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020

IDA DESIGN AWARDS WINNER

GOOD DESIGN

reddot design award winner 2019

SILBER GUTE GESTALTUNG 2019

PLUS X AWARD BEST PRODUCT OF THE YEAR 2019

PLUS X AWARD Innovation, High Quality, Design, Ease of Use, Functionality

INNOVATIVE INTERIOR winner

DESIGN AWARD 2019

BORA X Pure

Ryzí dokonalost.

Systém BORA X Pure posunuje hranice. Maximální funkčnost a nepřehlédnutelný design.

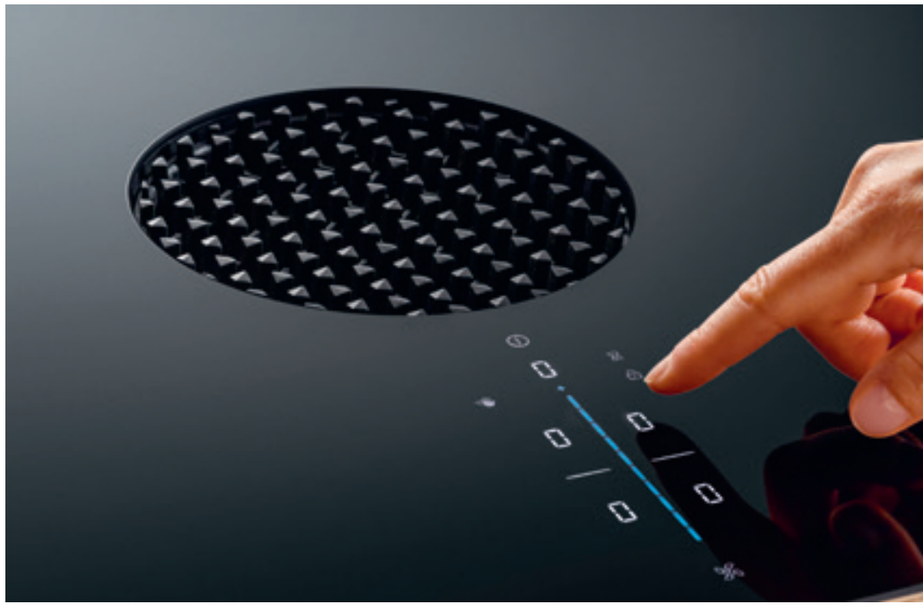
Nahoře: I přes vysoký výkon má odsavač velmi tichý chod, takže si můžete povídat přímo u varné desky.

Vlevo: Uspořádání hrnců, pánví a pekáčů je velmi flexibilní díky celoplošné indukci s funkcí rozpoznání hrnce.

Systém BORA X Pure vás zaujme vlastnostmi, které ještě předčí všechna dosavadní špičková řešení BORA. Charakteristickými rysy jsou mimořádně široká varná deska (830 mm) a nápadná přívodní tryska, která si získala spoustu příznivců. A jak je u produktů značky BORA obvyklé, celoplošná indukce umožňuje maximální flexibilitu při uspořádání nádobí. Teď už tvar nehraje při vaření žádnou roli. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velkých hrnců nebo pekáčů.

Extrémně tichý

V kuchyni se lidé setkávají s rodinou a přáteli, povídají si, baví se a společně vaří. O to příjemnější je tichý chod odsavače BORA X Pure. Dokonce i při vysokém výkonu odsavače můžete stát hned vedle varné desky a zcela nerušeně konverzovat. Toho konstruktéři firmy



BORA dosáhli optimálním vedením vzduchu a použitím tichého ventilátoru. V recirkulačním provozu je zápach navíc neutralizován vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Dokonce i ti, kteří pobývají u varné desky trochu déle, zůstanou ušetřeni nežádoucího kuchyňského odéru.
Pokud trvá déle, než se přátelé sejdou kolem stolu, můžete jídlo udržovat teplé pomocí tří stupňů udržování teploty. Díky nastavení konstantní teploty se nemusíte bát, že pokrmy připálíte.

Vaření ještě nikdy nebylo tak snadné

Jednou z nejvýraznějších a nejpříjemnějších vlastností systému BORA je intuitivní ovládání sControl. Také systém BORA X Pure je koncipován na bázi prověřeného ovládání, které je zarovnané s povrchem a vysoce elegantní. Ovládání je ještě jednodušší díky vertikálnímu posuvníku, který se ovládá pohybem prstu nahoru a dolů nebo přímo klepnutím. Všechny důležité funkce ovládání jsou vždy rychle k dispozici jediným dotekem. Ovládací panel působí ve vypnutém stavu téměř neviditelně a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

Snadné čištění a výměna filtru

Kromě všech praktických standardů se systém BORA X Pure vyznačuje také svým průkopnickým a estetickým designem. Varná deska a odsavač jsou zcela zarovnány s povrchem a perfektně vedené linie umožňují nenápadnou, a zároveň elegantní integraci do každé moderní kuchyňské architektury. Systém BORA X Pure zaručuje díky integrované recirkulační filtrační jednotce maximální úložný prostor, a to i u kuchyňských linek s hloubkou 60 centimetrů. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají jednoduše vyjmout přes dobře přístupný kulatý přívodní otvor a čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Díky jedinečnému systému eSwap je navíc výměna filtru snadná – filtr je možné vytáhnout shora přívodním otvorem, takže nemusíte odmontovat zásuvky ani soklové lišty.

Nahoře: Vizuální předností mimořádně široké 830mm varné desky je výrazná přívodní tryska se špičkovou technologií.

Vpravo nahoře: Systém je nejen vizuálně atraktivní, ale má také intuitivní ovládání.

Vpravo dole: Výška spotřebiče necelých 200 mm zajišťuje dostatek úložného prostoru ve spodní skříňce například pro kuchyňské náčiní.

bora.com/x-pure

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2021

reddot winner 2020

DESIGN AWARD 2020

PLUS X AWARD honoured as BEST PRODUCT OF THE YEAR 2021

PLUS X AWARD also known as Innovation, High Quality, Design, Ease of Use, Functionality

BORA Pure

Bezkonkurenční ve své třídě.

Vlevo: Přívodní trysky, které jsou nyní k dostání v sedmi nových odstínech, můžete sladit s barvami své kuchyně a bez problému je vyměnit. Všechny barevné varianty přívodních trysek najdete na straně 9.

Dole: Centrálně umístěné ovládání sControl je naprosto intuitivní. Všechny důležité funkce tak máte na dosah ruky.

Systém BORA Pure – ozdoba vaší kuchyně.

Jeho název je současně programem. Systém BORA Pure je synonymem puristického, redukovaného, minimalistického designu. Dokonale a decentně se integruje do kuchyňské architektury a je skutečným designovým skvostem. Řadu BORA Pure můžete přizpůsobit svým barevným preferencím a vybrat barvu přívodní trysky tak, aby odpovídala vašim představám. Vyberte si ze sedmi odstínů – šedobéžové, sluneční žluté, oranžové, červené, nefritově zelené, modré nebo světle šedé – a rozhodněte se, která barva se bude nejvíc hodit do vaší kuchyně. A pokud byste někdy chtěli své kuchyni dát nový barevný kabát, můžete přívodní trysku několika jednoduchými pohyby vyměnit za trysku jiné barvy.

Kompaktní velikost pro malé kuchyně
Systém BORA Pure přesvědčí nejen svým vzhledem, ale i funkčností. Výkon odsavače do varné desky se například zcela automaticky přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření. Manuální nastavení je samozřejmě také možné, ale už ne nutné. To znamená, že se můžete zcela soustředit na svoji vášeň, tedy přípravu chutných jídel. Díky optimálnímu vedení vzduchu a extrémně tichému ventilátoru pracuje odsavač par tak tiše, že slyšíte škvaření nebo syčení – tedy pokud si právě nepovídáte se svými hosty. Systém je k dispozici ve variantě s odtahem ven nebo s recirkulací vzduchu a je nižší než 20 centimetrů. Varianta s recirkulací je vybavena integrovanou recirkulační filtrační jednotkou. Ve spodní skříňce tak zůstane zachován maximální úložný prostor, což je obrovskou předností především u malých kuchyní. Na rozdíl od jiných systémů nemusíte ani zkracovat zásuvky.

Snadné ovládání a čištění
V recirkulačním provozu jsou pachy neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Promyšlená je i výměna systému eSwap. V případě potřeby jej můžete jednoduše vyjmout přes přívodní otvor; demontáž zásuvek a soklových lišt není nutná.
Podobně snadné jako výměna filtru je i čištění varné desky: díky plošně zarovnanému provedení varné desky a odtahu nevznikají žádné spáry, ve kterých by se mohly usazovat nečistoty. Povrch varné desky, který ladí se všemi materiály pracovní desky, se dá jednoduše otřít. Rozlité tekutiny nebo zbytky jídel skončí u systému BORA Pure bezpečně ve vyjímatelné sběrné vaničce.

Nejmodernější a zcela intuitivní technologie
Systém je řízen prostřednictvím ovládání sControl s intuitivním vertikálním dotykovým posuvníkem. Všechny důležité ovládací funkce máte na dosah ruky. A díky chytrému centrálnímu umístění ovládání, které je ve vypnutém stavu téměř neviditelné, můžete místo na varné desce využít opravdu na maximum. Na její plochu se tak vejdou i čtyři velké hrnce o průměru až 24 centimetrů. O jejich ohřívání se stará nejmodernější indukční technologie. Po vaření můžete přívodní trysku i tukový filtr spolu se sběrnou vaničkou vyjmout několika pohyby a vyčistit je v myčce, kde díky své kompaktní konstrukci nezaberou téměř žádné místo.

bora.com/pure

Díky rozšířené realitě si můžete systém BORA Pure virtuálně přenést domů.

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020

GOOD DESIGN

IDA DESIGN AWARDS WINNER 2019

PLUS X AWARD 2019 achieved for: Innovation, High Quality, Design, Ease of Use, Functionality

reddot design award winner 2019

DESIGN AWARD 2019

SILBER GUTE GESTALTUNG 2019

Nahoře: Varná deska a odsavač jsou u systému BORA Pure dokonale plošně zarovnané, takže se dají nenápadně a elegantně integrovat do kuchyně.

Vlevo: Výměna filtru s aktivním uhlím je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor, takže nemusíte odmontovat zásuvky ani soklové lišty.

Vpravo: Nové barvy přívodních trysek, např. sluneční žlutá a světle šedá, budou k dostání v roce 2022.

BORA Basic

Varná deska a odsavač v jednom.

BORA Basic – dokonale pohodlné ovládání, tichý chod, kompaktní rozměry a jedinečný design.

Nový systém BORA Basic se skládá z vysoce výkonné varné desky a účinného odsavače. K jeho přednostem patří varná zóna Hyper, jejíž sálavé těleso umožňuje až o 50 % vyšší výkon při zesílené úrovni výkonu.

Důmyslná technologie a rychlá montáž

Díky centrálnímu ovládání a optimálně uspořádaným varným zónám nabízí varná deska dostatek prostoru až pro čtyři hrnce o průměru 24 centimetrů. Praktická je jak funkce udržování teploty s konstantní regulací teploty na 75 °C, tak dětská pojistka, která zabraňuje nechtěnému zapnutí varné desky. Tichý odsavač systému BORA Basic i při vysokém výkonovém stupni zaručí, že si v kuchyni budete moct se všemi pořádně popovídat – a to díky optimálnímu proudění vzduchu v zařízení a systému dvojitého ventilátoru. Stejně jako všechny systémy varných desek BORA s odsavačem vynikají rychlou a bezproblémovou montáží.

Vlevo nahoře: Systém BORA Basic odsaje páru i výpary z vaření jak u vysokého hrnce, tak i u nízké pánve.

Vlevo dole: Systém BORA Basic můžete dle libosti namontovat jako zapuštěný do pracovní desky, s bočními lištami, nebo do rámu varné desky BORA.

Vpravo nahoře: Přívodní trysky si uchovávají svůj původní vzhled i při častém mytí v myčce.

Maximální výkon na minimálním prostoru

Systém BORA Basic vám v kuchyni ušetří místo. Celé zařízení je nižší než 20 centimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťuje ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a kuchyňské potřeby. A nemusíte kvůli montáži zmenšovat zásuvky. Systém se díky svým kompaktním rozměrům 760×515×196 mm (š×h×v) hodí i do velmi malých kuchyní. Eliminací digestoře poskytne prostor pro montáž dalších horních skříněk. Řada BORA Basic je stejně jako ostatní naše varné desky k dispozici buď s odtahem ven, nebo s recirkulací.

Maximální funkčnost

Velkou výhodou je čištění. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, se dají jednoduše vyjmout přes přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Tukový filtr z nerezové oceli můžete bez problémů mýt v myčce. Uchovává si svůj původní vzhled a stálost i při častém mytí. Řada BORA Basic je důkazem, že špičkové funkce jsou nejen praktické, ale mohou být i estetické.

bora.com/basic

PLUS X AWARD honoured as: BEST PRODUCT 2015/2016

GOOD DESIGN Award

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2016

Více životního PROSTORU

Spotřebiče BORA nabízejí spoustu výhod a pro vaši kuchyni budou vždy přínosem. A pro vás samozřejmě také!

Tichý chod

Běžné digestoře obtěžují hlukem i 70 dB (A) přímo ve výšce hlavy. Systém BORA však ne: na nejvyšším stupni dosahuje hladiny hluku, která je tišší než prskání při opékání steaku.

Čerstvý vzduch

Systém BORA odsává pachové a tukové částice přímo z nádobí, takže vůbec nedovolí kuchyňským výparům stoupat vzhůru. Tukové částice jsou zachyceny tukovým filtrem z nerezové oceli.

Volný výhled

Systém BORA vás zbaví omezení typických pro běžné kuchyňské digestoře. Žádné hrany a rohy ve výšce hlavy. Žádný přihrbený postoj. Žádný omezený výhled. Žádná pára v zorném poli nebo na sklech vašich brýlí.

Snadné ovládání

Systém se ovládá otočením ovládacího kolečka, poklepáním nebo přetažením prstu. Snadno a intuitivně.

Velká varná plocha 4 24

Díky minimalistickému ovládání a centrálnímu umístění odsavače zajišťují všechny indukční varné zóny BORA vždy dostatek místa k vaření. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců a pekáčů.

Dostatek úložného prostoru

Zařízení je nižší než 200 mm a integrovaná recirkulační filtrační jednotka ponechává ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. U varianty s recirkulací nemusíte zkracovat šuplíky, ani kvůli potrubí nepřijdete o úložný prostor.

Nejlepší materiály

Vysoce kvalitní materiály a vysoká funkčnost se pojí ve špičkovém systému. Čistá ušlechtilá ocel a sklokeramické desky bez obsahu těžkých kovů zdůrazňují stylový design.

Snadné čištění

Čistění běžných kuchyňských digestoří je náročné. BORA vás přesvědčí v každodenním provozu: všechny pohyblivé díly se dají odmontovat bez nářadí a umýt v myčce.

Volnost při projektování

BORA vám ukáže nové možnosti při navrhování kuchyní. Vaření před oknem či pod sešikmenou střechou nebo kuchyňské ostrůvky bez otravné digestoře... BORA je synonymem moderního kuchyňského designu.

Stoprocentní SERVIS

Vy se ptáte, my odpovídáme: přinášíme 10 nejzásadnějších informací zákaznického servisu BORA.

Co mám dělat, když mi při vaření něco ukápne na sklokeramickou desku?

Nečistoty je nejlepší okamžitě odstranit vlhkým hadříkem, protože vodní kámen nebo sůl se vám budou později hůř odstraňovat. Ideálně byste měli sklokeramiku očistit ještě za tepla domácími prostředky, například práškem do pečiva smíchaným s trochou vody. Ale pozor: neměli byste používat mycí prostředky ani abrazivní pasty. Pokud už nečistoty zaschly, můžete nejprve použít škrabku na sklokeramickou desku. Zaschlé nečistoty na sklokeramické varné desce můžete odstranit i čističem na sklo nebo citronovou šťávou. Odolné nečistoty pastou z jedlé sody a vody.

Co se stane, když do odsavače vnikne nějaká tekutina?

Nemusíte mít obavy, nestane se vůbec nic. Odsavač do varné desky pojme (podle konkrétního systému) až 300 ml tekutiny. Pokud se při vaření stane, že nedopatřením vylijete víc, nic se nestane. Systém odsavače je oddělený od elektroniky. U řad BORA Basic a BORA Pure systémy dokonce pojmou až 3 litry. Tekutinu pak můžete jednoduše vytřít hadrem a vyčistit odsavač, který má pro tyto účely odnímatelné dno.

Kam odchází odsátý vzduch?

Všechny systémy BORA nabízíme ve dvou variantách – odtah ven a recirkulace. U systému s odtahem ven jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem, potrubním systémem BORA Ecotube a pouzdrem ve stěně přímo do venkovního prostředí. Z místnosti tak úplně zmizí pára a zápach. Při variantě s recirkulací jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem do speciálně vyvinutého recirkulačního filtru, který aktivně odstraní veškerý zápach. Vyčištěný vzduch se odvádí přes sokl zpět do místnosti.

Opravdu systém BORA odsaje všechny zápachy?

Kuchyňské výpary, tuk zachycený v páře a s tím spojený zápach jsou kompletně odsáty tam, kde vznikají – přímo u varné desky. Kuchař stojí na čerstvém vzduchu a jeho oděv a vlasy zůstanou voňavé.

Jak se odsavač BORA čistí?

Tukový filtr a kryty je možné jednoduše sejmout a umýt v myčce.

Jak často se má provádět výměna filtru?

To záleží na produktu BORA. Filtry s aktivním uhlím se u řad BORA Basic, X Pure a Pure vyměňují asi po 150 hodinách provozu. U řad BORA Professional, Classic a Classic 2.0 doporučujeme výměnu po 300 nebo 600 hodinách podle druhu filtru. Intervaly výměny bezpodmínečně dodržujte, protože pokud je filtr nasycený, nemůže už vázat další molekuly zápachu.

Funguje systém BORA také u velkých hrnců?

Kuchyňské výpary jsou bez problémů odsávány také u hrnců vysokých až 20 cm. U vyšších hrnců doporučujeme na hrnec šikmo nasadit pokličku, která výpary nasměruje k odsavači.

Na co si dát pozor při výběru hrnců a pánví?

Rozhodujícím faktorem je materiál. Každý má své výhody i nevýhody. Například litinové hrnce a pánve jsou velmi odolné. Chvíli ale trvá, než se pořádně zahřejí, a mají špatnou distribuci tepla. Nádobí s tzv. kompenzačním dnem, často nazývané i sendvičové dno, má lepší výsledky. Také se může pochlubit větší tepelnou kapacitou. Nádobí s takovým dnem však pomaleji reaguje na změny teploty, tedy na její zvýšení nebo snížení. Hrnce a pánve vyrobené z hliníku a nerezové oceli vedou teplo velmi rychle. Pokud ale vaříte v malém, spousta tepla se ztrácí stěnami a distribuce tepla může být kvůli tenkému dnu nerovnoměrná. Pak ještě existuje nádobí s lisovaným dnem. Takové hrnce a pánve jsou velmi lehké, poměrně levné a navíc mají dobrou distribuci tepla. Jejich životnost je však omezená a nebudou fungovat na všech indukčních vařičích.

Máte nějaké dotazy nebo chcete radu od profesionála? Ráda vám pomůže naše kuchařka Iva. Stačí naskenovat tento QR kód.

Jaký je rozdíl mezi indukčním a elektrickým vařičem?

Varná deska elektrického vařiče se skládá ze sklokeramické desky nebo plotýnek a ohřívají ji topné spirály, které následně zahřejí hrnec. Teplota se u nich dá nastavit postupně. U plynule regulovatelných vařičů není topný výkon konstantní, ale kolísá mezi zvolenými mezními hodnotami. Indukční vařiče vyrobené ze sklokeramiky dokážou v hrnci pomocí elektromagnetického pole vytvořit elektrické vířivé proudy, které hrnec ohřejí. Topný výkon můžete regulovat po malých stupních. Energie začne na hrnec působit ihned po zapnutí. Pokud vypnete přívod energie, působí už jen zbytkové teplo hrnce. Indukční vařič tak reaguje rychleji než elektrický vařič stejného výkonu.

A jakou máte radu na závěr?

Během prvních 24 měsíců po montáži systému BORA se naši zákazníci mohou zaregistrovat na našich stránkách, a prodloužit si tak bezplatně běžnou dvouletou záruční dobu o další rok. Odkaz najdete na samolepce na varné desce nebo v přiložené dokumentaci. Po registraci se nám zobrazí všechny údaje týkající se servisu, takže vám v případě potřeby můžeme snadno a rychle pomoct.

Ze STARÉHO nové

Mladá rodina si vybavila bývalou výrobnu čokolády poklady ze svých cest...
A každý den mají jako na dovolené.

Text
ALISSA SELGE

Fotografie
STEPHANIE FÜSSENICH

Chvojí staletého himálajského cedru září zlatem, na rozlehlém pozemku roztroušeně rostou jabloně a kaštany. Tady, zhruba dvacet minut jízdy z belgických Antverp, našla Valerie Verbeecková, zakladatelka módní značky elle and rapha, spolu se svou mladou rodinou vlastní kousek ráje. „Už v zahradě jsme se do tohoto pozemku zamilovali," vypráví její muž Thomas Mortier. „Okamžitě jsme si připadali jako na dovolené a věděli jsme, že tady chceme žít."

Rodina a firma pod jednou střechou

Možná na ně také dýchla výjimečná historie staré vily z roku 1871, která s velkorysou rozlohou 600 metrů čtverečních skýtá dostatek prostoru. Polovinu domu tvoří vzdušná místnost s vysokým stropem, který zdobí přiznané dřevěné trámy. Tato část kdysi sloužila jako výrobna čokolády. Vůni cukrovinek tu můžete cítit ze stěn i nadále. I v pozdějších letech dům obývaly zajímavé osobnosti. Například se sem nastěhovala umělkyně, která velkou a prosvětlenou místnost využívala jako ateliér. Její obrázky, které často malovala přímo na stěny, dodnes najdete různě po domě. „Největší výzvou při rekonstrukci bylo zachovat jedinečný starý ráz domu, a zároveň do něj vnést vlastní pojetí estetiky," říká Thomas. A to se jim také podařilo.

Starý zašlý krb a elegantní štuky na vysokých stropech i dnes dávají tušit neobvyklou minulost domu. Kromě starožitného nábytku po předchozích majitelích tu najdete i moderní kousky z cest manželů do Marrákeše a na Ibizu. Zvolená barevná paleta teplých zemitých tónů dodává osobité směsici starých a nových věcí nádech pohody. A také spoustu půvabu, i když tu rodina bydlí teprve necelý rok. Každopádně mezi stěnami domu je živo – jednovaječná dvojčata Gabrielle a Raphaelle nedávno oslavila své páté narozeniny skákacím hradem na zahradě. Malému Jéromovi je rok a půl.

„Tady budeme dlouho," prohlašuje spokojeně Valerie. A přitom se pár, který chodil do stejných jeslí a zamiloval se do sebe už ve školním věku, donedávna hodně stěhoval. Když Valerie čekala dvojčata, začalo se jí už po třech měsících stýskat po nějaké smysluplné práci. Na myšlenku založit vlastní firmu jí přivedlo teprve balení na rodinnou dovolenou. Hledala pro své dcerky a muže plavky, které by spolu ladily. Sehnala ale jen nějaké soupravy pro otce a syny. A protože je Valerie bývalá modelka, bylo přirozeným vývojem událostí, aby rodinnou módu začala navrhovat sama. Navštěvovala oděvní závody v Portugalsku. Ve dne v noci pracovala na rozjezdu společnosti, se kterým jí po nocích a o víkendech pomáhal Thomas, který současně pracoval na plný úvazek

Nahoře: Girlanda z nafukovacích balónků, která zbyla po narozeninové oslavě dvojčat Gabrielle a Raphaelle, tu ještě chvíli zůstane viset na zdi jako dekorace.

Vpravo nahoře: Každý kout má své praktické využití. Pod šikmou střechu v podkrovní ložnici manželé umístili samostatně stojící vanu.

Vlevo dole: Nábytek na míru ladí s architekturou a poskytuje dostatek úložného prostoru.

Vpravo dole: Také dětský pokoj zdobí vybrané designové kousky, jako třeba nástěnný obraz s holubicí značky Studio Loco.

jako business developer. Mezitím se firmě elle and rapha, kterou pojmenovali po svých dvojčatech, začalo dařit víc než dobře. Dokonce tak dobře, že v ní Thomas začal pracovat taky. A tak manželé začali hledat dům, kde by měl jejich pětičlenný tým dost místa na práci. Dnes je ateliér s vysokým stropem a starými dřevěnými trámy místem, kde rodinná firmička pracuje a balí objednávky – někdy s pomocí dvojčat, která ráda sypou do balíčků třpytky. Ateliér se zbytkem domu, a tím i profesní a osobní život Valerie a Thomase propojuje kuchyně obložená dřevem z ořešáku. Právě tady se na obědě setkává pracovní tým s rodinou. „Kuchyně je srdcem domu. A proto je naší nejoblíbenější místností," vysvětluje Valerie. V tom, že si pořídí právě systém BORA X Pure, měli jasno už několik let. „Poprvé jsme systém BORA X Pure viděli na návštěvě u sousedů. Design nás okamžitě nadchnul a věděli jsme, že v naší nové kuchyni rozhodně nesmí chybět!"

40 000 followerů na Instagramu

Kromě moderních kuchyňských spotřebičů pro ně bylo prioritou i pohodlné posezení. A spousta místa, aby se tu dalo vařit pro větší počet strávníků. Například špagety carbonara, protože jsou u dětí moc oblíbené. Kuchyně je místem pro všechny, někdy tu sice panuje chaos, ale vždy je tu útulno. Valerie a Thomas sdílejí svůj rodinný život a dojmy z domova také na Instagramu (elle_and_rapha), na kterém je sleduje přes 40 000 lidí. Sdílejí snímky dokumentující, jak na Valentýna 2021 strávili první noc v novém domě – všichni společně ve velkém hnízdě z matrací, protože přízemí ještě potřebovalo vymalovat a nainstalovat topení. Se svými followery se dělí i o drobné přešlapy, například u malých umyvadel do koupelny dvojčat, u kterých Valerie dopředu nezkontrolovala rozměry. „Chceme být inspirací, ale nehrajeme si na dokonalost," svorně tvrdí manželé. Když dům kupovali, bylo jejich přáním, aby se v něm vždy cítili jako na dovolené. A to se jim taky splnilo.

Nahoře: Za posuvnými dveřmi z ořechového dřeva se nachází ateliér, kde Valerie s pěti zaměstnanci pracuje na své značce elle and rapha.

Vpravo nahoře: Do kuchyňského ostrůvku je zapuštěná varná deska BORA X Pure, která se vyznačuje tichým chodem a intuitivním ovládáním. Tady se v poledne vaří pro celý tým.

Vpravo dole: Vila se nachází 20 minut jízdy od Antverp. Bývalá výrobna čokolády byla postavena roku 1871.

Líbilo se vám u Valerie a Thomase? Další inspirativní bydlení najdete na instagramovém účtu

@boracookingsystems

ARCHITEKTURA PROSTĚ JINÁ

TRADICE a moderna

Na ostrově Mallorca najdete obec Felanitx. A právě tady nechal architekt Jochen Lendle pro svou rodinu postavit domek ve španělském stylu.

Text
MARTIN FRAAS

Fotografie
JOCHEN LENDLE

Vpravo: U obývacího pokoje o rozloze 80 metrů čtverečních vás zaujme kazetový strop z pohledového betonu. Nábytek je z dílny italské značky Moroso.

Vlevo dole: Kuchyňský ostrůvek si Jochen Lendle navrhl sám. Skříňky jsou vysoké pouhých 30 centimetrů a v pracovní desce je zapuštěná varná deska BORA Professional 3.0 s tepan grilem z nerezové oceli.

Vpravo dole: Centrální terasa má 50 metrů čtverečních a je ze všech stran obklopena francouzskými okny.

Německý architekt Jochen Lendle na Mallorce žije a pracuje od roku 1998. Na ostrově má pevně zapuštěné kořeny, také proto, že má mezi místními mnoho přátel a mluví perfektně španělsky a mallorquí. Při své práci zužitkuje své kontakty a znalost místních poměrů. 53letý architekt na Mallorce už navrhl řadu výjimečných staveb pro soukromé klienty a zahraniční investory. Teď pro sebe ve Felanitx postavil ve španělském stylu, kterému se tu říká „finca“.

Když architekt staví pro sebe, dá se čekat, že dům bude vyladěný do posledního detailu. Čím je Vaše finca jedinečná?
Že je zvenčí svým jednoduchým obdélníkovým půdorysem moderní interpretací místní architektury. Stavební předpisy neposkytují příliš prostoru pro fantazii. Také jsem na fasádu záměrně použil tradiční materiál, místní pískovec marés. Jedinečná je centrální celoprosklená terasa s posuvnými dveřmi a velkoformátovými okenicemi v celé výšce francouzských oken. Ty jsou navrženy ve stylu „persianas mallorquinas“, tedy klasických otevíracích okenic, které jsou namontované na rámu a chrání před všudypřítomným sluncem.

Když okenice odsunete, máte ničím nerušený výhled?
Přesně tak. Naskytne se vám panoramatický výhled na celý ostrov, což na Mallorce není nic běžného. Z terasy je z různých úhlů vidět třpytivé moře na pláži Es Trenc, což bylo u mě rozhodující... Vidíme i pohoří Serra de Tramuntana, vesnice Galatzó, Puigpunyent, a dokonce i mys Formentor, který leží 60 kilometrů odtud.

Jak velký máte pozemek?
Kolem 19 000 metrů čtverečních. V obci Felanitx je u novostavby fincy předepsaný pozemek o minimální rozloze 15 000 metrů čtverečních. Oblast je zalesněná a rostou tu plané olivovníky. Na pozemku jsme vysadili dalších 50 ovocných stromů. Pěstujeme všechno, co roste na Mallorce – jablka, granátová jablka, fíky, kdoule, pomeranče, klementinky, mandarinky, limetky, citrony a pomela.

Co se Vám na okolí Felanitx líbí?
Tahle část Mallorky mi přirostla k srdci. A tenhle kraj znám moc dobře. 16 let jsem totiž bydlel nedaleko odtud, v Portocolomu.

Sám jste si navrhl i interiér. Děláte to tak vždy i u svých architektonických zakázek?
Většinou se poštěstí a navrhuji jak exteriér, tak interiér. V ideálním případě totiž nenavrhujete jen vnější plášť a jeho vnitřní výplň, ale sladíte celý dům, nábytek, design interiéru, a dokonce i zahradu. Takové projekty mě moc baví a klient získá ucelený návrh.

V této vilce mě zaujalo osvětlení.
Občas přijdete do restaurace, kde osvětlení tvoří tři neonové trubice na stropě. My Němci máme rádi, když je světlo zapuštěné. Pak se v takovém prostoru cítíme útulně. Na místní styl osvětlení si musíte zvyknout. Naše finca má většinou svítidla umístěná u země, což vytváří zcela jedinečnou atmosféru. Všechna skleněná přepažení jsou navíc opatřena barevnou fólií. Jejich barva se mění s různým úhlem dopadu světla, což v celé budově zajišťuje neustále se měnící a fascinující hru světla.

V kuchyni jste se rozhodl pro varnou desku BORA s integrovaným odsavačem.
Spotřebiče BORA jsem už instaloval u několika zákazníků. Byl to první systém na trhu, který při vaření odsává výpary směrem dolů, což je obrovským přínosem pro architekturu kuchyně. Když spatřila světlo světa řada BORA Professional, řekl jsem si, že si ji pořídím taky. Stropy tu máme vysoké 3,40 metru. Nejde tu zavěsit digestoř, protože by to vypadalo hloupě. Proto jsem si jako ostrůvek navrhl stůl, do kterého systém BORA Professional odsává výpary.

Je kuchyně pro Vaši rodinu důležitým prostorem?
Je to nejdůležitější místnost. S manželkou Johannou jsme oba vášniví kuchaři. Já mám dovoleno vařit, když přijde návštěva. Ale lepší kuchařkou je rozhodně moje žena.

Jochen Lendle pochází z německého Limburgerhofu. Studoval architekturu v Kaiserslauternu a na renomované škole ETSA v Barceloně. Jako architekt Lendle rád u návrhů pro zákazníky využívá volnosti při projektování, kterou skýtá značka BORA. Proto varná deska s integrovaným odsavačem nesmí chybět ani u něj doma.

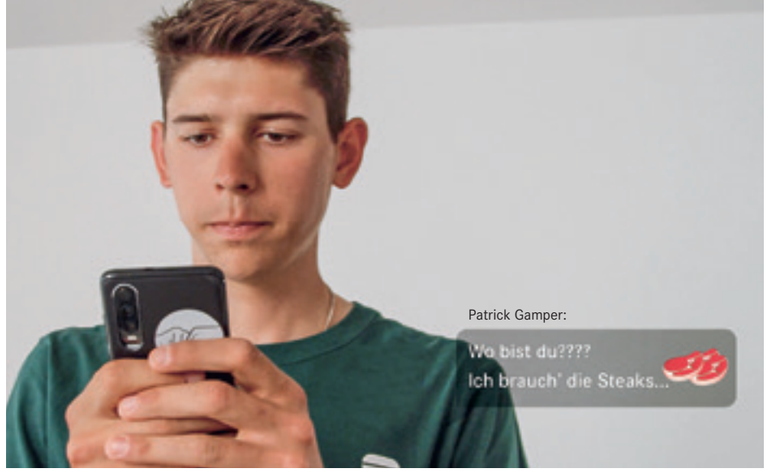
STŘÍPKY Z NATÁČENÍ PROSTĚ JINÁ

Nebeské STEAKY...

Na novém videu můžete vidět jezdce z mezinárodně úspěšného cyklistického týmu BORA – hansgrohe z té humornější stránky.

Text
MARTIN FRAAS

Fotografie
ALEXANDER ERHOLD / EVCOM,
VALENTIN RAPP, RED BULL SKYDIVE TEAM



„Stát se jednou profesionálním cyklistou byl pro mě dlouho jen nedosažitelný sen.“

ANTON PALZER
je od dubna 2021 součástí cyklistického týmu BORA – hansgrohe.

Když se během natáčení videa v rámci kampaně BORA, které se odehrávalo za podpory Red Bull Skydive Team, naskytla možnost vyzkoušet si tandemový seskok ze závratné výšky, profesionální cyklisté týmu BORA – hansgrohe, Felix Großschartner a Anton Palzer neváhali ani vteřinu. Jejich první reakce: „Naprostá fantazie!“

Nejisté úsměvy jezdců Felixe Großschartnera (vlevo) a Antona Palzera (vpravo) těsně před seskokem.

„Patrick Felixe pozve domů na grilování. Felix už je na cestě. Steaky má nakoupené, ale trochu neodhadl čas. Poprosí o pomoc Toniho, který je právě na malé přestávce s kamarády z Red Bull Skydive Team. Navrhovaný let se Felixovi jeví jako záchrana, netuší však, že bude muset skočit v tandemu s padákem. Felix a Toni dorazí k Patrickovi současně. Patrick dá steaky na tepan a grilovačka je zachráněna.“
Tohle je ve stručnosti zápletka nového originálního videa z kampaně BORA, které bylo natočené za podpory firmy Red Bull. Jedním z míst, kde se video odehrává, je letiště pro sportovní letadla ve štýrské vesničce Niederöblarn. Tři profesionální cyklisté Anton „Toni“ Palzer, Felix Großschartner a Patrick Gamper se tu projevili jako skvělí herci. Zábavný klip s krásnou přírodní scenérií současně slouží jako vtipné představení Toniho Palzera, který je od dubna 2021 novým členem týmu BORA – hansgrohe. Jde pravděpodobně o jeden z nejneobvyklejších přestupů v cyklistice za poslední roky. Tento rodák z německého Berchtesgadenu totiž předtím nepůsobil jako profesionální cyklista, ale dvanáct let patřil k nejlepším světovým skialpinistům. Renomé si vydobyl i jako horský běžec. V roce 2020 například pokořil horu Watzmann v bavorských Alpách v rekordním čase 2 hodiny 47 minut.
Palzer, jako sportovec věnující se vysokohorským disciplínám, část svých tréninků absolvoval na závodním kole. Ale přestup do profesionálního týmu mu připadal jako nedosažitelný sen. Tým BORA – hansgrohe však měl tohoto talentovaného sportovce v hledáčku už delší dobu. Manažer týmu Ralph Denk ho dokonce před lety zval na zkušební tréninkový kemp, ale zpráva na Instagramu ušla Toniho pozornosti. Znovu ho kontaktoval až trenér Helmut Dollinger, který má na starosti i sportovce z týmu BORA – hansgrohe. Bláznivý nápad se tak stal skutečností. Ve své první profesionální sezóně se Toni naučil neuvěřitelně mnoho a už měl možnost absolvovat třítýdenní etapový závod Vuelta a España. S nadějí a napětím budeme sledovat, kam Toniho jeho profesionalita, disciplinovanost a pozitivní přístup k životu ještě posunou. Happy end zaručen!

Riziko a rychlost jsou jejich denním chlebem. A nováček v týmu, Anton „Toni“ Palzer, který byl do dubna 2021 ještě skialpinistou, se nových disciplín rozhodně nebojí. Přesto byl tandemový seskok s parašutisty pro Toniho i pro Felixe Großschartnera pořádně vzrušující zážitek.

Pusťte si celé video kampaně BORA – hansgrohe.

Sledujte cyklistický tým BORA – hansgrohe na Instagramu.

@borahansgrohe

Zajistěte si výhody a o rok delší záruku.

Prodloužení záruky

Zadejte registrační kód ze zařízení BORA, a bezplatně si tak prodloužíte záruku o jeden rok.

bora.com/registration

Ihr persönlicher Registrierungscode

Your personal registration code

25D6D22C65

Registrační kód najdete na svém spotřebiči a na štítku v návodu k obsluze.

Přečtěte si platné záruční podmínky na adrese: mybora.com/warranty2plus1

Impresum

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

Generální ředitel: Willi Bruckbauer
Vnitrostátní daňové číslo: 166/4115
Daňové identifikační číslo: ATU67323933
Registrační číslo společnosti: FN 381333i
Za obsah odpovídá: Willi Bruckbauer

Kontakt
bora.com

Copyright
Všechna práva vyhrazena. Reprodukce článků je povolena pouze s písemným schválením společnosti BORA Vetriebs GmbH & Co KG a s uvedením přesného zdroje. Vyhrazujeme si právo provádět technické změny v provedení výrobků. Vzhledem k technickým možnostem tisku jsou možné barevné odchylky.

Redakční úprava, realizace
Storyboard GmbH, Mnichov
Grafika: Ellen Fischer, Claudia Homer
Fotografický editor: Elina Gathof

Text
Martin Arnold, Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss, Alissa Selge

Korektura
Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování
Hunger & Simmeth GmbH Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Výroba
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tisk
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Chyby a technické změny vyhrazeny.

Fotografie: BORA – hansgrohe/Bettiniphoto

Nils Politt po neuvěřitelné sólové jízdě protíná cílovou pásku 12. etapy v Nîmes při závodu Tour de France 2021.

Prodejci BORA jsou ty nejpovolanější osoby, které vám odpoví na všechny vaše otázky. Proto se neváhejte obrátit na:

000715-10011
WUBM-CZ