



BORA

PURE Original

Výkon

Výnimočný zážitok
z varenia.

Radosť z varenia

Originálne tipy,
ako variť jednoduchšie.

Inšpirácia

Výnimočná
architektúra.



BORA More than cooking.

Meníme kuchyňu z funkčného miesta na skutočný priestor na život. Vďaka inovatívnym produktom a službám, ktoré zjednodušujú varenie a umožňujú zdravý spôsob života.



Originalita je vlastne odvaha.

Všetko to začalo jednoduchou myšlienkou tvoriť krajšie kuchyne. Zariadiť ich vzdušnejšie a funkčnejšie a lepšie ich usporiadať – také boli prania zákazníkov môjho kuchynského štúdia. Mnohí sa sťažovali na hlučné a nepraktické odsávacie potrubia. Mne ako stolárovi zo šiestej generácie v našej rodine a odborníkovi na plánovanie kuchýň bolo „priznané“ odsávacie potrubie tiež takpovediac trňom v oku, pretože limitovalo možnosti zariadenia kuchyne. Našiel som však riešenie: varnú dosku s integrovaným digestorom. Z tohto nápadu vznikla BORA, ktorá priniesla do kuchýň revolúciu: odsávanie pary tam, kde vzniká – priamo na varnej doske. Patentovaným spôsobom, ktorý elegantne využíva fyzikálne zákony. Potichu, účinne a výkonne. No pred 19 rokmi nenašiel tento nápad pochopenie a podporu medzi firmami ani bankami.

Život niekedy prináša zlomové okamihy, kedy sa človek ocitne na pomedzí absolútneho zlyhania a obrovského úspechu. Originalita je vyjadrením jedinečnej myšlienky – nezameniteľnej vízie. A konkrétne táto myšlienka nielenže priniesla revolúciu do sveta varenia, ale ešte aj urobila zo spoločnosti BORA synonymum nového spôsobu varenia a varných dosiek s integrovaným digestorom. Dnes to už nie je len veľký úspech, ale aj symbol vnútornej sily zvládnuť aj nezvládnutelné. BORA dnes znamená viac než len technické inovácie – znamená životný štýl, ktorý kladie dôraz na jednoduchosť. Sú to výrobky navrhnuté pre ľudí, ktorým zlepšujú život.

Túto túžbu po lepšom živote naplňame naším novým radom BORA Pure, systémami odťahu pár do kuchýň všetkých veľkostí a pre ľudí s rôznymi životnými štýlmi. Kvalitné materiály, detailné spracovanie, premyslený a príťažlivý dizajn, špičkový odsávací výkon a filtrovanie pachov sa spájajú do dokonalého celku, ktorý ponúka nezabudnuteľný zážitok z varenia každý jeden raz.

Naša motivácia zostáva rovnaká: tvoriť krajšie kuchyne. Prostredníctvom inovácií, ktoré inšpirujú a rodia originalitu.

Willi Bruckbauer

Váš Willi Bruckbauer



Celý príbeh založenia spoločnosti BORA si môžete prečítať tu.



Vstúpte do sveta inovatívnych produktov BORA, ktoré menia obyčajné kuchyne na priestory, kde to žije.

32

BORA

- 06 PRINCÍP BORA
- 08 VÝHODY BORA
- 32 UCELENÝ KUCHYNSKÝ KONCEPT

Inšpirácia

- 10 PARADAJKA NAŠA KAŽDODENNÁ
Máloktorá potravinu je taká všestranná ako ona. Prinášame tipy na prípravu a recept.
- 18 ANA ROŠ
Úzko spätá s prírodou a vlastou: portrét slovinskej michelinskej šéfkuchárky.
- 22 DOM PRI JAZERE
Architektonický skvost, ktorý sa týči pri jednom z mnohých bavorských jazier.
- 28 MÍŤNIK V ŠPORTOVEJ CYKLISTIKE
Rozhovor s generálnym manažérom tímu Ralphom Denkom.



22

Dokonale premyslené veľdielo, ktoré ponúka viac, než sa zdá na prvý pohľad: rozprávali sme sa s jeho autormi.



28

Cyklistický tím Red Bull - BORA - hansgrohe hovorí o svojich cieľoch a šanciach po spojení sil so spoločnosťou Red Bull.

Fotografie: stby (1), Red Bull Media House (1)



44

Grilovacia panvica BORA je dokonalý doplnok k varným zónam s celoplošnou indukciou, ktoré ponúka nový rad BORA Pure.

Produkty

- 34 SYSTÉMY ODŤAHU PÁR
- 60 PARNÉ SYSTÉMY A SYSTÉMY PEČENIA
- 68 CHLADIACE A MRAZIACE SYSTÉMY
- 76 OSVETLENIE
- 82 PRÍSLUŠENSTVO A DOPLNKY
- 87 TIRÁŽ

Celý sortiment pekne pohromade – na konci časopisu.

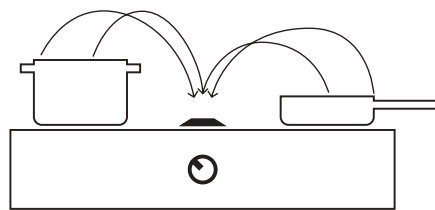


68

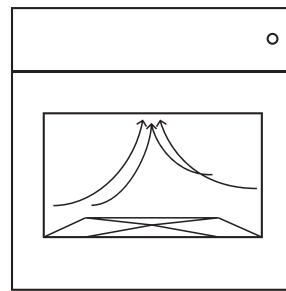
Princíp BORA

Všetko pro čerstvý vzduch.
Fyzika může být tak krásna.

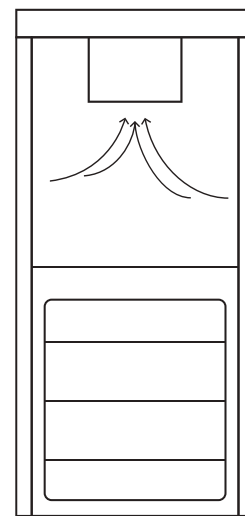
Značka BORA je priekopníkom v efektívnom filtrovaní pachov – s revolučnými systémami odťahu pár, parnou rúrou BORA X BO a chladiacimi systémami BORA.



Výpary z varenia stúpajú rýchlosťou maximálne jeden meter za sekundu. Systémy odťahu pár BORA odsávajú paru smerom nadol rýchlosťou cca štyri metre za sekundu. Vzniká pritom priečne prúdenie, ktoré je väčšie ako rýchlosť stúpania výparov. Vďaka tomu sa výpary a pachy efektívne odsávajú smerom nadol.



V rúre BORA X BO sa výpary vzniknuté pri naparovaní, pečení pečiva a mäsa odsajú automaticky dozadu ešte pred otvorením dvierok rúry. Pachy sa efektívne naviažu na filter s aktívnym uhlím, ktorý sa nachádza nad priestorom na varenie.



V chladiacich systémoch BORA sa dbá na permanentnú a optimálnu cirkuláciu vzduchu, aby potraviny vydržali dlhšie čerstvé. Pachy okrem toho neutralizuje aj integrovaný pachový filter BORA Cool.

50 cm

40 cm

30 cm

20 cm

Varenie bez pachov vďaka čisteniu
vzduchu s účinnosťou takmer 100 %



Aby sme dokázali objektívne vyjadriť výkonnosť jednotlivých systémov odťahu pár, ktoré ponúkame, v kontexte schopnosti čistenia vzduchu pri varení, zaviedli sme ukazovateľ Cleanrate. Cleanrate nám umožňuje merať čistotu vzduchu počas varenia. Platí pri tom, že čím viac pachových častíc sa vo vzduchu nachádza, tým znečistenejší vzduch pri varení je. Všetky testované spotrebiče BORA dosiahli Cleanrate takmer 100 %. Vďaka tomu odchádzajú všetky pachy spolu s parou priamo do systému, kde sa filtrujú.



Nadčasový vzhľad

Vďaka minimalistickému dizajnu značky BORA a vynechaniu zbytočných hrán sa spotrebiče plynule začlenia do každej kuchyne. Od matného čierneho montážneho rámu rúry BORA X BO až po drevené prvky príslušenstva chladničky – BORA stavia vždy na kvalitné materiály. Zjednodušené a dokonalé až do posledného detailu.



Ľahké čistenie

BORA uľahčuje každodenný život: Všetky pohyblivé časti systémov odťahu pár sa dajú jednoducho odobrať a vyčistiť v umývačke riadu. Robustné, kvalitné materiály, z ktorých sú produkty vyrobené, sú maximálne odolné proti poškriabaniu a odretiu. Vďaka minimalistickému dizajnu sú všetky plochy dobre prístupné – od hygienicky čistej chladničky až po parnú rúru, ktorá sa čistí sama, budú všetky vaše kuchynské spotrebiče pôsobiť vždy žiarivo čisto.

Priestor na život

Kompaktne premyslene vytvoríme symbiózu varenia, jedenia a bývania. Objavte výhody značky BORA.



Čerstvý vzduch a nerušený výhľad

BORA odsáva pachy a tukové častice tam, kde vznikajú, čo z nej robí priekopníka v oblasti filtrovania vzduchu. So značkou BORA jedlo varíte, pečiete a skladujete ako na čerstvom vzduchu a pritom máte nerušený výhľad na to najdôležitejšie: usporiadané potraviny, dobré jedlo a príjemného partnera na rozhovor. Žiadne nepríjemné pachy, žiadna para v zornom poli, žiadne zahmlené okuliare, žiaden obmedzený výhľad.



Jednoduché ovládanie

Všetky spotrebiče BORA presvedčia svojím intuitívnym ovládaním – klepnutím alebo potiahnutím na dotykovej ploche varnej dosky, rúry BORA X BO a chladiacich a mraziacich systémov, otočením ovládacieho kolieska, ako aj funkciou tlmenia svetla a ovládaním gestami na osvetlení BORA sa z varenia a jedenia stane zážitok.



Najvyšší výkon

S výrobkami BORA varíte a pečiete ako profesionál a svoje potraviny chladíte efektívne a usporiadane. Dosiahnete rovnaké výsledky prípravy, využijete optimálne rozloženie tepla a vedenie vzduchu. Okrem toho vám výrobky BORA poskytujú maximálny úložný priestor a individuálnu slobodu pri projektovaní. Kvalitné materiály presvedčia svojou trvácnosťou a očaria ako dizajnové lahôdky.

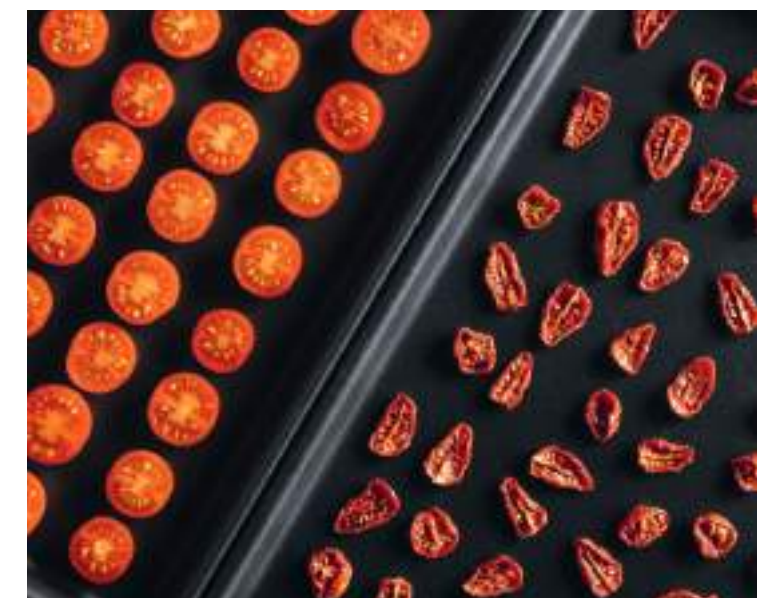
It's all about tomato

Pochádza z južnej Ameriky. Časom sa však zabývala na celom svete a podmanila si ho svojimi hravými farbami a tvarmi. Sotva by ste našli inú zeleninu s takými širokými možnosťami použitia v kuchyni, ako je paradajka.

Paradajky sa stali neoddeliteľnou súčasťou našej stravy, či už surové v šalátoch, varené v omáčkach alebo sušené s nezameniteľnou koncentrovanou chuťou. Hrajú farbami, krásne voňajú a obsahujú veľa antioxidantov, vitamínov a vody, takže sú výživné a zdravé – a dá sa z nich uvariť čokoľvek, čo si dokážete predstaviť. Sú tiež skvelým príkladom toho, ako vám naše inovatívne výrobky

BORA a kreatívne recepty pomáhajú zjednodušiť varenie a zároveň získať z pokladov prírody čo najviac. Praktickými pomocníkmi pri príprave jedál sú špeciálne programy BORA X BO a funkcia Fry, ktorú ponúka nový rad výrobkov BORA Pure. Vďaka vákuovačke BORA QVac zostanú potraviny a jedlá dlhšie čerstvé a chutné.

Špeciálny program: Pri sušení v BORA X BO stratia paradajky veľa vody, vďaka čomu sa zvýrazní ich chuť.



Sušenie a grilovanie

Jedným zo spôsobov spracovania paradajok je vysušiť alebo ugrilovať ich priamym teplom. Nielenže sa tým koncentruje ich aróma, ale aj predlžuje prirodzeným spôsobom ich trvanlivosť. Na sušenie sú vhodné mäsité odrody paradajok ako Roma alebo San Marzano, ktoré treba rozkrojiť na polovicu a rezom nadol ich uložiť na plech na pečenie. Potom sa nechajú niekoľko hodín sušiť v rúre pri teplote 50 až 70 °C – BORA X BO na to má špeciálny program. Počas tohto procesu stratia paradajky veľa vody, zintenzívni sa ich sladká chuť a zvýrazní aróma. Sušenie je takisto možné na čerstvom vzduchu pri teplote

30 až 50 °C. Pri oboch spôsoboch sušenia sú výsledkom pohodlne uskladniteľné sušené paradajky s koncentrovanou chuťou, ktoré sú ideálne na prípravu cestovín, šalátov, naloženie do olivového oleja či samotné ako zdravá dobrotka. Ďalším spôsobom, ako zakonzervovať tú lahodnú arómu paradajok, je grilovanie. Zahriatím na grile alebo panvici na vysokú teplotu získajú paradajky opečenú arómu s dymovým nádychom. Tip: Funkcia BORA Fry umožňuje pečenie na presne nastavenej teplote. Pri tomto procese zároveň paradajky zmäknú a zintenzívni sa ich chuť, takže sa skvele hodia na posypanie šalátu či ozdobenie hamburgera.



Pečenie na presne nastavenej teplote: Funkcia BORA Assist Fry reguluje automaticky nastavenú požadovanú teplotu.



Jednoduché prebudenie
BORA X BO ponúka praktické
špeciálne programy.



Preč so vzduchom
Domáci kečup vydrží po
odsatí vzduchu dlhšie čerstvý.

Ilustračný obrázok

Zaváranie a konzervovanie

Čerstvé paradajky sa dajú tiež zavariť. Najskôr ich krátko povaríte vo vriacej vode, potom ponoríte do studenej vody a nakoniec olúpate. Olúpané paradajky spolu s cibuľou a cesnakom nakrájate na malé kúsky a ochutíte soľou a čerstvými bylinkami. Všetko potom dobre premiešate a krátko povaríte v hrnci. Horúcu paradajkovú omáčku potom už len naplníte do sterilných pohárov, dobre zavriete a necháte asi 30 minút variť vo vodnom kúpeli s teplotou približne 90 °C. Na tento účel ponúka parná rúra BORA X BO praktické špeciálne programy, a to na sterilizáciu pohárov aj zaváranie. Takto zakonzervované paradajky vydržia aj niekoľko mesiacov. Budete tak mať vždy poruke na varenie zavarené kúsky paradajok alebo paradajkovú omáčku, akú si vyrobíte. Zo zreých paradajok sa dá dokonca rýchlo vyrobiť aj kečup. Stačí nakrájať nadrobno paradajky, zohriať ich v hrnci a prepasírovať cez sitko. Pretlak potom dochutíte octom, cukrom, soľou a koreninami. Nakoniec všetko ešte raz zohrejete a povaríte, kým nebude mať pretlak konzistenciu ako kečup. Rovnako účinne sa dajú paradajky zakonzervovať naložením do oleja, octu či soľného roztoku. Zrelé malé

paradajky umyjete, môžete ich aj trochu narezať, a naložíte do pohárov spolu s koreninami a bylinkami. A máte skvelý doplnok na zlepšenie chuti predjedál, šalátov či obložených mís – vždy poruke.

Surová konzumácia a mrazenie

Konzumovať paradajky surové má množstvo výhod. Surové paradajky obsahujú vitamíny citlivé na teplo, ako napríklad vitamín C, ktoré sa zohrievaním znehodnocujú. Svoju prirodzenou chuťou vyniknú paradajky krásne v šalátoch, sendvičoch či nakrájané na tenké plátky, takže ich nemusíte nijako tepelne upravovať. Neplatí teda energia ani časom a zároveň konzumujete výživné jedlo. Praktické riešenie: Ak máte priveľa zreých paradajok (napríklad z vlastnej úrody), môžete ich tiež zamraziť, stačí ich predtým umyť a nakrájať, prepasírovať alebo aj nechať v celku. Potom si z nich viete pohodlne a bez veľkej námahy rýchlo pripraviť čerstvé pyré na omáčku či polievku. Mrazené paradajky sa dajú tiež ľahko strúhať na strúhadle, keďže zamrazením stratia svoju mäkkú štruktúru.



Trendy na sociálnych sieťach: nastrúhané mrazené
paradajky ako posýпка na burratu.



Klasika talianskej kuchyne: focaccia
s paradajkami a bylinkami.

Inteligentnejšie varenie: 5 praktických tipov

Od nakupovania do zásoby až po ideálne uskladnenie – prečítajte si naše tipy a triky, ktoré vám uľahčia varenie.

1 Plánovanie

Kto varí premyslene, premýšľa už nad nákupom. Keď si dopredu aspoň predbežne naplánujete jedlo na celý týždeň, ušetrí vám to čas aj peniaze a budete menej plytvať potravinami. Namiesto nakupovania toho, na čo práve máte chuť a náladu, je lepšie zamerať sa na sezónne suroviny s rôznorodým využitím. A zamyslieť sa nad tým, na čo všetko by sa surovina dala použiť. Napríklad z mrkvy môžete jeden deň urobiť šalát, ďalší deň ju osmažiť ako prílohu k hlavnému jedlu a zvyšky použiť do polievky alebo pyré. Keď budete nakupovať premyslene, zbavíte sa chaosu v kuchyni, stresu pri varení a budete variť trvalo udržateľnejšie a kreatívnejšie.



2 Predĺženie trvanlivosti potravín

Vákuovanie je špeciálny spôsob uskladnenia surových potravín aj uvareného jedla, ktoré predlžuje trvanlivosť. Odsatím kyslíka sa spomaľuje proces oxidácie a množenia mikroorganizmov v jedle. Zvlášť praktické je vákuovanie uvarených jedál. Stačí ich rozporciovať do vákuovacích sáčkov, uskladniť v chladničke alebo mrazničke a potom už len vybrať, zohriať a konzumovať, keď budete mať chuť. Dokonca aj nastrúhaný syr alebo kúsok parmezánu zostane vo vákuovom balení dlhšie čerstvý.



3 Varenie a príprava do zásoby

Ďalšími dvomi možnosťami je navariť si jedlo na celý týždeň alebo si pripraviť do zásoby základnú surovinu. Pri varení na celý týždeň si navaríte veľké množstvo obľúbeného jedla (pokojne aj šalát, no bez dresingu) a rozporciujete. Vďaka tomu potom máte rýchlo a bez stresu obed do práce či večeru po práci. Druhou možnosťou je pripraviť si do zásoby veľké množstvo základnej suroviny, ako je napríklad paradajková omáčka, ktorú uvaríte a potom uskladníte v chladničke. Z tej si potom môžete celý týždeň variť rôzne jedlá ako napríklad cestoviny, šakšuku či zapékané jedlá. Oba tieto spôsoby pri varení pomáhajú cielene šetriť časom aj potravinami.



4 Zujitkovanie všetkého

Potraviny sú príliš cenné na to, aby sme nimi plytvali. Napríklad paradajky sú citlivé, no nezhnijú tak rýchlo, ako si ľudia často myslia. Prezreté kusy, ktoré už nie sú vhodné do šalátu sa dajú spracovať na vynikajúce čatní alebo dipy. Prezreté banány sa zasa dajú použiť pri pečení. Cestu dodajú vlhkosť a sladkú chuť, či z nich upečiete koláč, mafiny alebo banánový chlebič. Niektorá zelenina sa dá dokonca využiť úplne celá. Brokolicové stonky môžete najemno nakrájať do polievky alebo duseného jedla, z lístkov redkoviek sa dá vyrobiť pikantné pesto, mrkvová vňať zasa ozvláštni kurací či hovädzí vývar. Zujitkovať sa dajú dokonca aj cibulové šupky, z ktorých môžete uvariť zeleninový vývar.

5 Ideálne uskladnenie

Pri potravinách je správne skladovanie veľmi dôležité, pretože len vtedy zostanú dostatočne čerstvé a budete ich môcť spracovať celé. Paradajky sa majú skladovať pri izbovej teplote, nikdy nie v chladničke. Chlad im totiž bráni dozrieť a oberá ich o typickú arómu, bez ktorej postupne strácajú chuť. Najvhodnejšie je skladovať paradajky na dobre vetranom mieste bez priameho slnka a oddelene od inej zeleniny a ovocia, pretože paradajky pri dozrievaní uvoľňujú plyn etylén, ktorý skracuje trvanlivosť iných potravín. Na dlhšiu dobu sa dajú paradajky uskladniť viacerými spôsobmi: sušením, nakladaním, fermentovaním či mrazením.



Plnené paradajky s mletým mäsom a ryžou

Príprava: 30 min.

Čas pečenia/varenia: 22 min.

Pre 4 osoby

Potrebuje

80 g ryže basmati
8 veľkých paradajok (napr. mäsité paradajky Býčie srdce)
2 strúčiky cesnaku
2 jarné cibule
10 g bazalky
200 g mletého hovädzieho mäsa
¼ ČL mletého koriandra
1 ČL sladkej mletej papriky
½ ČL mletej škorice
1 PL medu
Morská soľ
Čierne korenie z mlynčeka
50 g parmezánu
400 ml zeleninového vývaru
2 PL bieleho balzamického octu
Bazalka alebo pesto na ozdobenie

Príprava

V malom hrnci s osolenou vodou uvaríme ryžu podľa pokynov na obale. Ryža by mala byť uvarená al dente, teda veľmi pevná. Kým sa ryža varí, umyjeme paradajky, vykrojíme z nich zelený stred a vnútro vylúpeme lyžicou a odložíme nabok. Ošúpeme a nakrájame najemno cesnak. Umyjeme jarnú cibuľku a nakrájame ju na tenké krúžky. Umyjeme bazalku, strasieme z nej vodu a nasekáme ju najemno. Rúru predhrejeme na 200 °C a zapneme vrchný aj spodný ohrev. Mleté hovädzie mäso dobre premiešame so všetkými nakrájanými surovinami a vnútrom z paradajok. Pridáme koreniny a med, ochutnáme a prípadne ešte dochutíme. Zmes zmiešame s ryžou a plníme ju do paradajok s vylúpnutým stredom. Nastrúhame najemno parmezán a posypeme ním naplnené paradajky. Naplnené paradajky uložíme do zapekacej misy a polejeme zeleninovým vývarom a octom. Vložíme do rúry a necháme piecť 22 minút. Pred servírovaním ozdobíme trochu bazalky alebo pesta.

Tipy

Ryžovo-mäsovú plnku si môžete pripraviť pokojne aj 1 – 2 dni vopred a v zduchotesne ju uzavrieť alebo vákuovo zabaliť pomocou vákuovačky BORA QVac a odložiť do chladničky.

Do rúry BORA X BO dajte plnené paradajky piecť v zapekacej mise na rošte na pečenie a grilovanie, nastavte teplotu 180 °C, vlhkosť -20 % a pečte 20 minút.



Ďalšie inšpiratívne recepty, ako aj tipy a triky, nájdete v päťdielnej sérii kuchárskych kníh „Food“ od spoločnosti BORA. Vydajte sa s nami na cestu do sveta lahodných chutí, na ktorej sa dozviete všetko dôležité o plánovaní, varení a skladovaní potravín a jedál.



Nohami pevne na zemi:
slovinská šéfkuchárka
žije v horách – a býva
hneď nad svojou
michelinskou reštauráciou.



Fotografie: Suzan Gabrijan

Spojenie intuície a kulinárstva

V roku 2017 bola Slovinka Ana Roš vyhlásená za najlepšiu šéfkuchárku sveta, ktorá so svojou reštauráciou získala tri červené a jednu zelenú michelinskú hviezdu. Portrét ženy neoddeliteľne spojenej s prírodou, ktorá vymýšľa netradičné kulinárske lahôdky a vždy sa učí niečo nové.

V najvzdialenejšom severozápadnom kúte Slovinska leží údolie Soča. Idyllické miesto na život v objatí lesnatých kopcov s voňavým horským vzduchom a Alpami týčiacimi sa majestátne v pozadí. Keď je pekné počasie, dovidieť odtiaľto až do Rakúska a Chorvátska, Taliansko je na skok. Tu, v dedine Kobarid, stojí hneď pri potôčiku jednoduchý obytný dom, obklopený záhradkou s ovocnými stromami a záhonmi s bylinkami. Na tomto nenápadnom mieste prevádzkuje Ana Roš, jedna z najlepších šéfkuchárov na svete a najznámejších osobností Slovinska, svoju michelinskú reštauráciu „Hiša Franko“. To, že sa nad ňou budú jedného dňa hrdlo vynímať tri červené a jedna zelená michelinská hviezda za trvalú udržateľnosť, by si jej majiteľka nebola ešte nedávno ani pomyslela. Ana Roš totiž nemá ani štandardné kuchárske vzdelanie. Aj napriek tomu sa jej v roku 2023 dostalo takejto pocty od Michelinského sprievodcu.

A to sa Ana Roš stala kuchárkou iba náhodou – a aj vďaka odvážnemu rozhodnutiu. Stalo sa to takto: pred vyše 20 rokmi stretla svojho budúceho, dnes už bývalého životného partnera Valtera Kramara v penzióne jeho rodičov s názvom Hiša Franko. Valter mal prevziať penzión po rodičoch, no potreboval pomoc s jeho vedením. „Ako mnoho iných žien, aj ja som sa vtedy rozhodla srdcom, nie hlavou“, konštatuje s odstupom. Ana mala vtedy 30 rokov a rozhodla sa zostať a začať variť – hoci dovtedy nikdy nepracovala v žiadnej reštaurácii. Prvé roky boli veľmi náročné. Ana vedela uvariť len zopár tradičných jedál. Nič si z toho však nerobila a jednoducho varila a skúšala nové veci. Experimentovala s jedlom celé roky. Jej rafinovaným kreáciám sa podarilo prekvapiť aj ostrieľaných kritikov – až neuveriteľne rýchlo. V roku 2016 o nej bola dokonca na Netflixe celá jedna epizóda

seriálu Chef's Table, v roku 2017 bola jej reštaurácia označená za jednu z 50 najlepších na svete a ona samotná za najlepšiu šéfkuchárku sveta. A zvyšok je história. Postupne sa dostávala na výslnie a nakoniec sa prebojovala medzi najlepších na svete. Ctižiadostivá bola Ana Roš od malička, vždy mala neskromné ciele: v mladosti bola členkou národného lyžiarskeho družstva Juhoslávie. Neskôr sa túžila stať diplomatkou, preto študovala medzinárodné vzťahy a diplomaciu. Štúdium úspešne dokončila a už sa jej črtala sľubná kariéra v Bruseli. Osud to však v jej prípade nakoniec zariadil inak.

Nečakané kontrasty

Ana Roš opisuje samú seba ako vášnivého človeka – ktorý je tvrdohlavý ako baran, dodáva s pôvabným úsmevom. Varí intuitívne, kreatívne a nedá dopustiť na lokálnosť. Vždy sa spolieha na svoj vnútorný hlas a rešpektuje históriu a tradície spojené s varením v regióne, odkiaľ pochádza. Jej misiou je upravovať a modernizovať slovinské jedlá a zároveň v nich ponechať to, čo je na nich výnimočné. „Pre mňa znamená lokálna kuchyňa to, že keď vyjdem na kopec, vidím odtiaľ všetky miesta, odkiaľ pochádzajú moje suroviny.“ Jej najobľúbenejšou surovinou je paradajka. Nedá však dopustiť ani na syr tolminc, podľa nej záračný produkt tunajšej prírody, ktorý vyrábajú chovatelia v hornej časti údolia Soča, a takisto na pstruhy zo Soče. „Mám rada kontrasty, ktoré dokážu prekvapiť“, priznáva sa Ana. Tvorí nečakané kreácie, na tanier servíruje prekvapenia a kombinuje rôznorodé suroviny a chute, ktoré nie sú prvoplánové. Na prvom mieste je pre ňu čerstvosť surovín. Menu jej reštaurácie sa mení podľa ročného obdobia podľa

„Chcela som systém, ktorý by mi umožnil variť doma rovnako kreatívne ako v mojej reštaurácii.“



Micheliniská šéfkuchárka používa doma spotrebiče BORA – v kuchyni má systém odľahu pár Professional 3.0 a parnú rúru BORA X BO.



Každé z jej jedál tvorí minimálne jedna hlavná surovina lokálneho pôvodu – napr. čerstvé kurčiatka, pstruhy zo Soče či syr tolminc.

toho, čo práve rastie vonku. „Z toho potom varíme,“ vysvetľuje. „To isté platí pre mäso a ryby: na jar jahňacie, v zime divina a plody mora podľa dostupnosti.“

Sloboda a veľká dávka fantázie

Súkromný a pracovný život dokáže táto profesionálna kuchárka ťažko oddeliť. Dôvodom je miesto, kde sa nachádza jej reštaurácia – no podľa jej slov jej to neprekáža. Ana totiž býva priamo nad kuchyňou svojej reštaurácie a doma štandardne varí pre seba a svoju rodinu dvakrát denne. „Väčšinou si len odbehnem hore, navarím a idem späť dolu – a večer to isté,“ vysvetľuje a dodáva: „Vždy varím spontánne, sezónne a používam veľa zeleniny, bylín a fantázie.“ Keď sa jej naposledy jej syn opýtal, ako jej napadlo uvariť také úžasné cestoviny, odpovedala mu: „Ani neviem, proste som sa len pozrela, z čoho môžem dnes variť.“ Doma však nikdy netúžila mať profesionálnu kuchyňu ako v reštaurácii. Preto si urobila prieskum trhu a nakoniec sa rozhodla pre vstavané kuchynské spotrebiče BORA.

„Chcela som niečo, čo by zvládlo moje každodenné nároky a zároveň bolo takmer na profesionálnej úrovni. Systém, ktorý by mi umožnil variť doma rovnako kreatívne ako v mojej reštaurácii.“ Ana najradšej varí na ohni, no rada používa aj indukciu. Systém odľahu pár BORA Professional 3.0 jej poskytuje potrebný výkon – rýchlo a presne podľa požiadaviek. Ako hovorí Ana: „Keď potrebujem oheň, chcem mať k dispozícii oheň. A keď potrebujem výkon, chcem mať k dispozícii výkon.“ Ana Roš sedí v kuchyni, na chvíľu sa zamyslí a zahľadí von oknom – kochá sa pohľadom na nádhernú záhradku. Na záver ešte chcela dodať jednu dôležitú vec: „Človek stojí dennodenne pred rozhodnutím, či má niečo vzdať alebo v tom pokračovať. Ja som sa rozhodla pokračovať.“



Čím je Ana Roš ako človek aj micheliniská šéfkuchárka výnimočná, sa dozviete z tohto videa.

Fotografie: stby



V lone prírody: Ana Roš v záhradke s bylinkami za domom. Čerstvé a lokálne suroviny sú základom jej varenia.

Ako sa dá pretaviť túžba po pokojnom spolunažívaní v ústraní do architektonickej formy – domu, ktorý je maximálne prirodzene presvetlený a ponúka nádherné výhľady? Architekt Kaspar Appels našiel odpoveď na túto otázku v zdanlivo jednoduchej štruktúre pozostávajúcej z terasovitých drevených kociek s pultovou strechou.

Výhľad na jazero

Fotografie: stby



Čaro schodov: pultové strechy na jednotlivých blokoch stúpajú smerom k bavorskému jazero ako schody.

Dobre ukryté:
riad aj zásoby zázračne
miznú v drevených
vstavaných skriniach.

Stojí na mierne svahovitom pozemku na brehu jedného veľkého jazera v Bavorsku. Tento pôsobivý dom sa ukrýva medzi vysokými stromami, kde harmonicky splýva s okolitou prírodou. Z diaľky ho takmer nezbadáte, taká hustá zeleň ho obklopuje. No keď podídete bližšie, očarí vás svojou charizmou: fasádu zdobí načierno namaľovaný drevený obklad, ktorý sa strieda s obrovskými sklenenými plochami okien. Nad tým všetkým čnejú stupňovito usporiadané pultové strechy jednotlivých blokov. Človek si rýchlo uvedomí, že ten zdanlivý minimalizmus je v skutočnosti rafinované architektonické riešenie.

Architektonické štúdio

„Dom pri jazere“ (taký bol jeho pracovný názov), navrhlo architektonické štúdio Appels, založené bratmi Kasparom a Nikolasom. Plánovanie a realizácia tohto domu s plochou 350 metrov štvorcových trvali štyri roky. Návrh domu je plne v súlade s víziou štúdia navrhovať jednoduché, nadčasové a trvácne architektonické riešenia. Na konštrukciu sa rozhodli použiť masívne drevo, keďže ide o obnoviteľný materiál z lokálnych zdrojov. Tento zodpovedný prístup k využívaniu zdrojov je tiež jednou z ukážok tvorivého konceptu architektov Appels.

Jednoduché materiály, majestátny efekt

Interiéru dominujú nabiele namaľované drevené steny. Tie sú elegantne doplnené vstavaným nábytkom z dubového dreva a klasicky pôsobiacou podlahou terrazzo. Výsledkom je nadčasový vzhľad v minimalistickom duchu. Najväčšiu pozornosť nepochybne púta kuchyňa. Na tej je tradičné jedine jej umiestnenie v samotnom srdci domácnosti. Pri projektovaní bolo cieľom architektov začleniť ju do celkového konceptu otvoreného priestoru, preto sa rozhodli zabudovať kuchynské skrinky do drevených stien. Uprostred priestoru sa vyníma ostrovček s pracovnou doskou, celý z rovnakého sivého materiálu ako podlaha terrazzo, čím dosiahli harmonicky jednoliaty dojem. „Vytvoriť takéto dokonalé spojenie podlahy a zvislých plôch je ťažšie, než sa zdá. Je veľmi málo remeselníkov, ktorí to dokážu. My sme mali šťastie, že sa nám takého jedného podarilo nájsť,“ vysvetľuje Kaspar Appels.



Jednoliata: podlaha terrazzo sa
rozlieva po celej kuchyni ako pokojná
vodná hladina. Vkusne s ňou
kontrastuje dubové schodisko
v pozadí, ktorým sa ide na poschodie.



Pohľad do záhrady:
Posuvné dvere na
terasú sa dajú otvoriť
takmer úplne.

Architekti Appels sa
rozhodli pre
BORA Professional 3.0
s kolieskovým ovládaním.

Štýlovo zaoblený spoj kuchynského ostrovčeka a podlahy ešte viac zvyrazňuje, že ide o súvislú plochu. Keby ste sa chceli dostať do stredu ostrovčeka, museli by ste sa tam dostať cez poklop v pivnici. Architekti Appels mali jasno aj vo varení: rozhodli sa pre zabudované riešenie BORA Professional 3.0 tvorené plynovou varou doskou, Tepan grilom z nerezovej ocele a varnou doskou s celoplošnou indukciou. BORA Professional 3.0 nádherne dopĺňa kuchynský ostrovček z terrazzo a pri varení ponúka maximálnu voľnosť. Pri výbere riešenia bola veľmi dôležitá aj možnosť klasického ovládania. „Vzhľadom na masívnosť stvárnenia celého ostrova sme sa rozhodli pre veľké ovládacie prvky v podobe koliesok,“ objasňuje Appels a dopíňa: „Chceli sme, aby už na prvý pohľad bolo jasné, akú funkciu tento ostrovček plní – že je to „ohnisko“ tohto príbytku.“ A toto



ohnisko sa dá razom premeniť na súčasť záhradnej kuchynky. Stačí odsunúť obrovské okno do záhrady, ktorého celý rám pri tom pohltí stenová kazeta. Človeku potom ani pri varení nič neujde, keďže môže byť zároveň s deťmi, ktoré sa hrajú vonku v záhrade, alebo s hosťami vychutnávajúcimi si slniečko na terase.

Myšlienka, z ktorej sa zrodila forma

Uzavreté miestnosti, ako napríklad spáľňa, detská izba či izba pre hostí, vytvárajú svojim usporiadaním priam drevené súsošie, ktoré otvára priestor na veľkorysú a svetlom zaliatu obývaciu časť rozprestierajúcu sa na oboch poschodiach. „Veľmi sme si zakladali na tom, aby sa priestorové riešenie, teda spôsob, ako celý dom funguje, ale aj konštrukcia zodpovedajúca stavebnému materiálu, dopad slnečných lúčov a výhľady z domu spojili do nášho celkového

konceptu,“ hovorí Appels. Ktoré miestnosti sú uzavreté, aby poskytovali súkromie, a ktoré otvorené na spoločné trávenie času, je zjavné už pri pohľade na fasádu domu: z kuchyne a obývacej izby sa dá vyjsť rovno do záhrady cez posuvné sklenené dvere. S tým kontrastujú okenice na oknách uzavretých miestností, ktoré sa otvárajú a zatvárajú automaticky tlačidlom. Fasáda domu sa tým dá zmeniť na nepoznanie. „Môže pôsobiť úplne stroho a koncepčne – a pripomínať až model domu. No v okamihu, keď obyvatelia domu otvoria okenice, zrazu sa celý obraz zmení a dom ožije,“ vysvetľuje Appels.

Ked' udáva takt prirodzené svetlo

Pri voľbe orientácie domu bolo rozhodujúce svetlo. Jasnou voľbou bolo otočiť dom celou prednou časťou k jazeru. No keďže to je umiestnené na západe, priame slnko by dom

Drevené okenice sa otvárajú a zatvárajú tlačidlom.



Vitaj, dobrá nálada: mimoriadne vysoké okná vpúšťajú dovnútra veľa prirodzeného svetla.



Viac o koncepcii a vízií priestoru kuchyne sa dozviete z videa.

Fotografie: stby, Florian Holzherr, Appels Architekten

osvetľovalo až podvečer. Architekti Appels však chceli mať vnútri čo najviac prirodzeného svetla aj od jesene do jari, preto sa nakoniec rozhodli otočiť predok domu o 90 stupňov južným smerom. Takéto riešenie im umožnil rozprávkový pozemok, na ktorom sa dal dom naprojektovať tak, aby bol z neho výhľad nielen na nádherné jazero, ale aj na mohutné staré stromy týčiace sa v zelenej záhrade. Vďaka obrovským skleneným plochám, ktoré dole siahajú až za roh, sa do obytných priestorov s výškou úctyhodných sedem metrov dostáva dostatok slnečného svetla po celý deň. Pre obyvateľov domu to má jasnú výhodu: keď je slnko na juhu, majú vnútri svetlo aj na severnej strane.



O štúdiu Appels Architekten

Tím architektonického štúdia Appels Architekten, ktorý tvorí Kaspar Appels (39, vľavo) spolu s bratom Nikolasom (37, vpravo) a ich partnerom Clemensom Götzingerom (38, uprostred). Spoločne navrhujú budovy s dôrazom na sociálny, etický, klimaticky spravodlivý a holistický prístup. Sú zástancami jednoduchej a trvácnej architektúry, ktorá využíva zodpovedne prírodné zdroje s čo najdlhšou životnosťou.



Nová éra cyklistiky

Red Bull na palube: od roku 2024 má cyklistický tím BORA - hansgrohe nové meno.
Rozhovor o dôvodoch tohto kroku, šanciach aj cieľoch.

S príchodom spoločnosti Red Bull ako väčšinového vlastníka a hlavného sponzora tímu štartuje nová éra medzinárodnej cyklistiky. Čo je v pozadí tohto strategického rozhodnutia? Aké šance sa ním otvárajú pre tím zo športového aj podnikateľského hľadiska? Ralph Denk, zakladateľ a generálny manažér tímu, umožňuje v rozhovore nahliadnuť do zákulisia tohto rozhodnutia a načrtáva aj nové možnosti pre jazdcov aj celý tím.

Od príchodu spoločnosti Red Bull do tímu už ubehlo dosť času, takže cítiš sa už ako „redbullák“?

Ralph: Pôvodne bola 100-percentným vlastníkom tímu spoločnosť Denk Pro Cycling, od roku 2024 vlastní 51 percent Red Bull a zvyšných 49 percent ja osobne. Táto zmena nie je rýchla záležitosť a s tým sme od začiatku aj počítali. Ešte stále nie sme na konci. Red Bull nie je typ partnera, ktorý si chce dať na dres svoje logo a tým to končí. Práve naopak, má záujem podporovať nás veľmi cielene. Keby to tak nebolo, títo ľudia by si založili vlastný tím. Vybrali si však cieľene nás, pretože cyklistikou žijeme a vidno to aj na našich výsledkoch. Ešte bez Red Bullu sme zvíťazili na pretekoch Paris-Roubaix aj na Gire a stali sme sa

majstrami sveta. Red Bull zasa prináša na stôl značné skúsenosti v športovom svete a svete marketingu.

Ako sa zrodilo rozhodnutie získať ako investora Red Bull?

V roku 2019 sme boli vo svetovom rebríčku na druhom mieste a podarilo sa nám vyhrať viacero pretekov vrátane tých najprestížnejších. Potom prišla podpora z Arabského polostrova, ktorá výrazne navýšila rozpočty našich tímov. Pri najlepších tímoch sa za uplynulých šesť alebo sedem rokov zdvojnásobili. V cyklistike tvoria až 95 percent rozpočtov tímov zdroje od sponzorov, často stredných firiem. Príjmy z predaja



Jai Hindley, Primož Roglič a Giovanni Aleotti na Giro d'Italia 2025.

Nico Denz vysielal jasný signál a víťazil v 18. etape Giro d'Italia 2025.

VIP vstupeniek či vysielacích televíznych práv zostávajú všetky organizátorovi pretekov, čiže v tomto je to iné než vo futbale. Pre mňa bola rozhodujúca táto otázka: Chceme zostať tímom sponzorovaným strednými firmami, dosiahnuť pár ďalších, povedzme, slušných úspechov a pri veľkých pretekoch mať menšiu možnosť spolurozhodovať alebo spojíme sily s veľkým investorom, resp. zvažíme možnosť mať menšinový podiel? V Red Bullu relatívne rýchlo prejavili záujem spojiť sa s nami a k tomu sme z nich mali od začiatku dobrý pocit.

Aké dlhodobé ciele chcete dosiahnuť v rámci tohto partnerstva?

Chceme sa zlepšiť po športovej stránke, no tým nemám na mysli nakupovanie veľkých hviezd za milióny, ale skôr získavanie a vychovávanie nových talentov, a to nielen pre U19, ale aj pre náš nový tím U23. V oboch prípadoch sme už na úspešnej ceste. V strednodobom až dlhodobom horizonte sa chceme stať najžiadanejším cyklistickým tímom sveta a od základov zmeniť cyklistiku. To je naša misia aj vízia, za ktorou chceme ísť. Je to

teda omnoho viac, než len vyhrať Tour de France. Z cyklistiky sa stal životný štýl, a my to chceme využiť, aby sme tento šport spopularizovali ešte viac. A zároveň chceme zostať tímom, do ktorého sa dá dostať. Tímom, ktorý bude inšpirovať mladých. Vďaka spolupráci s Red Bullom teraz dokážeme lepšie zaujať práve mládež.

Vnímaš v súvislosti s tým aj nejaké riziká?

Priznám sa, že ani nie. Vo vrcholovom športe je to tak, že čím ambicióznejší projekt, tým väčší tlak. A kto ten tlak

nedokáže ustáť, mal by sa asi radšej venovať niečomu inému.

Ako by mohol Red Bull pomôcť tímu posunúť sa ďalej aj z podnikateľského hľadiska?

Red Bull nás veľmi podporuje v obchodných záležitostiach. V minulosti sa nám nie vždy podarilo získať do tímu talenty, ktoré sme chceli, lebo sme možno neboli dostatočne „sexi“ a nepohybovali sme sa v ideálnom prostredí. Toto teraz chceme zmeniť. Ideálny scenár je, že objavíme ďalšieho Petra Sagana, z ktorého sa u nás stane hviezda.



Veľké nasadenie, veľký úspech: Florian Lipowitz si na svojej premiérovej Tour de France 2025 zabezpečil tretie miesto a biely trikot pre najlepšieho mladého jazdca.

Fotografie: Maximilian Fries, Matthias Waetzel, Getty Images

Ralph, máš ešte nejaký sen, ktorý by si si chcel splniť?

Mojím športovým snom je zvíťaziť na Tour de France a k tomu na jednom z niektorých monumentov. Úplne spokojný by som bol, keby sme raz zvíťazili na všetkých piatich monumentoch – nazval by som to cyklistický „grandslam“. Mám však aj obchodný sen: chcel by som posúvať ďalej cyklistiku tak, aby mali v budúcnosti tímy väčšiu finančnú stabilitu. Vidíme totiž, že cyklistika v porovnaní s inými športami v tomto ohľade ešte stále pokrívka.



Ralph Denk, zakladateľ a generálny manažér tímu

Ralph Denk je významná postava medzinárodnej cyklistiky. Tento rodený Bavor (* 1973) bol sám pretekárskym cyklistom a po skončení kariéry sa naďalej venuje cyklistike. Najskôr založil MTB tím, v roku 2010 tím cestných cyklistov NetApp, ktorý sa v roku 2017 premenoval na BORA - hansgrohe. Tento tím sa mu vďaka jeho strategickým zručnostiam a jasnému konceptu podarilo doviesť od kontinentálnej kategórie až po najvyššiu WorldTour. Pod jeho vedením dosiahol tím veľké úspechy vrátane víťazstva Petra Sagana na Roubaix 2018, Jai Hindleyho na Giro d'Italia 2022 a Primoža Rogliča na pretekoch Vuelta 2024.

Výrobky BORA

S našim jednotným konceptom kuchyne prinášame ľuďom tie najlepšie výsledky pri varení. Objavte kategórie produktov značky BORA.

①

Systémy odťahu pár BORA

Varná doska a digestor v jednom. S modulárnymi a kompaktnými systémami odťahu pár BORA máte zaručenú slobodu bez hraníc pri plánovaní kuchyne.

②

Parné systémy a systémy pečenia BORA

Para vo svojej najkrajšej podobe. S rúrou BORA X BO varíte v pare, pečiete a opekáte intuitívne a jednoducho na profesionálnej úrovni vďaka inovatívnej technológii Rapid Air. Ideálne ju dopĺňa všestranne použiteľná multizásuvka BORA na udržiavanie teploty, rozmrazovanie, prípravu pri nízkej teplote a oveľa viac.

③

Chladiace a mraziace systémy BORA

Efektívne chladenie a prehľadné skladovanie potravín. Rôzne kombinácie chladničky, ako aj mrazničky sa vyznačujú napríklad inovatívnym recirkulačným chladením, oddelenými chladiacimi okruhmi, technológiou No Frost a premyslenými komponentmi do interiéru.

④

Osvetlenie BORA

Minimalistický vzhľad a maximálne svetlo. BORA Horizon a BORA Stars sa v kuchyni pri varení a jedení postarajú o dokonalé osvetlenie v rôznych situáciách, aby ste mali pri varení funkčné svetlo a pri stolovaní príjemnú atmosféru.

⑤

Príslušenstvo a doplnky BORA

Vhodné príslušenstvo pre mimoriadne zážitky z varenia: vstavaná vakuovačka BORA QVac a mnohé ďalšie výrobky vám pomôžu zažiť ich.



Varenie ako na čerstvom vzduchu je pre nás prirodzené.

Vždy individuálne. Kuchyne sú také rozdielne, ako ľudia, ktorí v nich varia. Srdce miestnosti je všade rovnaké: varná doska. S modulárnymi a kompaktnými systémami odťahu pár BORA vám ponúkame zaručenú slobodu bez hraníc pri vytváraní a plánovaní kuchyne. To najlepšie: Systémy odťahu pár od značky BORA sú tiché, ľahko sa čistia, jednoducho ovládajú a efektívne filtrujú pachy v kuchyni.





BORA Professional 3.0

Špičkové systémy odťahu pár s inovatívnym ovládaním kolieskom a individuálne voliteľnými varnými doskami.

Systém BORA Professional 3.0, samozrejme, povýši radosť z varenia a odťah pár pokiaľ ide o estetiku, funkčnosť a pohodlie na úplne novú úroveň a zdokonalí náročné usporiadanie kuchyne. Naša vlajková loď medzi systémami odťahu pár BORA je jedným z dvoch modulárnych systémov, ktorý je možné podľa vášho želania voľne kombinovať s jednou, dvoma alebo viacerými varnými doskami. Vyznačuje sa najväčšími individuálne zostaviteľnými varnými doskami s hĺbkou 540 mm a inovatívnym analógovo-digitálnym ovládaním ovládacím prstencom a dotykom. Nadmerne hlboké varné dosky ponúkajú

maximum miesta na varenie, aj keď za seba umiestnite veľké riady. Mnoho praktických funkcií, ako je detská poistka a funkcia pauzy, je možné rýchlo a efektívne aktivovať pomocou centrálneho ovládacieho kolieska odťahu. Diely vystavené kuchynským parám je možné jednoducho vybrať cez dobre prístupný široký vstupný otvor. Môžu sa umývať v umývačke riadu – pri veľmi nízkej potrebe miesta. Vizualne a na dotyk výrazné sú ovládacie kolieska s čiernym skleným povrchom na kuchynskej linke. Biele priamočiario vyhotovené LED indikácie dopĺňajú avantgardný vzhľad.

Modulárny systém

Naše veľké varné dosky s hĺbkou 540 mm si môžete vybrať podľa svojich osobných preferencií pri varení: od celoplošnej indukcie až po plynovú varnú dosku alebo tepan gril z nerezovej ocele. Varné dosky je možné voľne kombinovať so systémom odťahu. Sú možné aj kombinácie s jednou, dvomi alebo viacerými varnými doskami. Pri viac ako dvoch varných doskách je potrebný ďalší odťah.

**Automatická klapka uzáveru**

Pri použití digestora sa automaticky otvorí a zatvorí klapka uzáveru. Pri zatvorení zabráni integrovaná senzorika privretiu predmetov. Vo vypnutom stave je elegantný systém úplne zatvorený.

Dokonalé ovládanie garantuje kombinácia klasického kolieska a čiernej sklenenej plochy s jasnou LED indikáciou.

**Individuálny dizajn**

BORA Professional 3.0 vás očarí svojím elegantným dizajnom. Systém odťahu pár aj ovládacie kolieska sú dostupné vo verzii All Black alebo z nehrdzavejúcej ocele. Varná doska s celoplošnou indukciou je vyrobená zo sklokeramiky s dvomi povrchovými úpravami: lesklou a matnou.

Intuitívny ovládací prstenec

Kombinácia klasického kolieska a citlivej plochy s výraznou LED indikáciou zaručuje dokonalé ovládanie. Všetky funkcie sa aktivujú jednoducho, pohodlne a intuitívne otočením kolieska a ťuknutím na centrálnu dotykovú plochu.



bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Modulárny systém odťahu pár s
intuitívnym ovládaním a voliteľnými varnými doskami.

Vďaka presnosti ušitej na mieru a nadčasovej elegancii je možné systém BORA Classic 2.0 začleniť do každej klasickej a modernej architektúry kuchyne. Najvyššia individuálnosť pre jedinečný zážitok z varenia – tak znelo zadanie pre systém BORA Classic 2.0. Výsledkom je do detailu premyslený systém odťahu pár. Inovatívne viacfarebné ovládanie sControl+ s vybrúsenou drážkou umožňuje presné a intuitívne ovládanie. Varné dosky a systémy odťahu si môžete zostaviť podľa seba. Takto je možné realizovať aj kombinácie len s jednou, dvomi alebo dokonca viacerými varnými doskami. Vďaka umiestneniu v strede ponúkajú napríklad dve indukčné varné dosky miesto na štyri hrnce s priemerom až 24 cm. Nadrozmerné varné zóny s celoplošnou indukciou sa postarajú o rovnomerné zohriatie

veľmi veľkých hrncov alebo pekáčov, ako je napríklad servírovacia panvica BORA. Pri tepan grile z nehrdzavejúcej ocele je za krátky čas k dispozícii presne regulovaná teplota 250 °C. A s výkonnou plynovou varnou doskou bude radosť variť aj na plyne. Srdcom systému BORA Classic 2.0 je, samozrejme, odťah pár BORA. Pomocou automatického ovládania odťahu je kedykoľvek možné manuálne prispôsobenie, ktoré ale nie je viac potrebné. S moderným ventilátorom a optimálnym vedením vzduchu pracuje odťah pary tak potichu, že vás nebude rušiť pri rozhovore. Čistenie povrchu varnej dosky je vďaka hladkému dizajnu a absencii zbytočných hrán mimoriadne jednoduché. Po varení je možné všetky pohyblivé časti jednoducho umyť v umývačke riadu.



Inovatívne ovládanie

Dotykové ovládanie je možné intuitívne používať pohybom nahor a nadol vo vybrúsenej drážke a priamym poklepaním ukazovákom. Dôležité funkcie sú dostupné len jedným dotykcom. Zmena farby udáva ovládanie varnej dosky a odťahu.

**Modulárny systém**

Či ide o celoplošnú indukciu, plyn, wok alebo tepan gril z nerezovej ocele – podľa osobných preferencií kuchára je možné systém prispôsobiť pomocou siedmich rôznych varných dosiek. Možná je aj viacnásobná kombinácia odťahov a varných dosiek.

Vysoko elegantný dizajn

Varné dosky a odťah sú úplne zapustené. Priame vedenie línií umožňuje plynulé a zároveň elegantné začlenenie do každej architektúry kuchyne. Indikácia ovládania je v pohotovostnom režime takmer neviditeľný a počas prevádzky sa zobrazuje len to najdôležitejšie.



Inovatívne, viacfarebné ovládanie sControl+ s vybrúsenou drážkou ponúka presnú a intuitívnu manipuláciu.



bora.com/classic



Rad BORA Pure

Ideálne systémy odťahu pár do kuchyne každej veľkosti.

Rad BORA Pure ponúka dokonalé riešenie do malých aj veľkých kuchýň. Elegantné, minimalistické, technicky vyspelé: BORA X Pure, M Pure, Pure a S Pure ponúkajú elegantné spojenie vstavaného dizajnu a kvalitnej sklokeramiky s matnou alebo lesklou povrchovou úpravou. Najlepšie materiály a špičková úroveň odsávania a filtrovania pachov vnášajú do kuchyne prvok luxusu a menia varenie na výnimočný zážitok.

Spojením varnej dosky a digestora vzniklo kompaktné a jednoliate zariadenie, ktoré sa dá ľahko zabudovať do každej kuchyne. S celkovou montážnou výškou necelých 20 cm, vďaka ktorej neprídete o cenný úložný priestor, je toto riešenie dôkazom, že dizajn nemusí byť na úkor funkčnosti. Rad Pure je priam stvorený na to, aby ste si

kuchyňu naplánovali a zariadili presne podľa svojich predstáv a svojho vkusu.

Trojfarebné ovládanie sControl+ umožňuje prehľadne a rýchlo ovládať varnú dosku, digestor aj všetky ostatné funkcie. Všetky dôležité ovládacie prvky fungujú na dotykovom princípe, a to buď intuitívnym posúvaním prstom, alebo ťuknutím. Automatické odsávanie samo prispôsobuje odsávací výkon podľa varného výkonu. Inteligentný zámok čistenia automaticky rozpozná, ako dlho sa varná doska čistí a až potom sa vypne. Premyslené do posledného detailu: plochá prívodná dýza sa dá vďaka možnosti vyklopenia ľahko odstrániť. Všetky pohyblivé súčasti môžete umývať v umývačke riadu, aby ste sa mohli venovať naplno vareniu, ktoré vám nebude znepríjemňovať náročná údržba.

Matné

Lesklé



Elegantný dizajn s matnou sklokeramikou

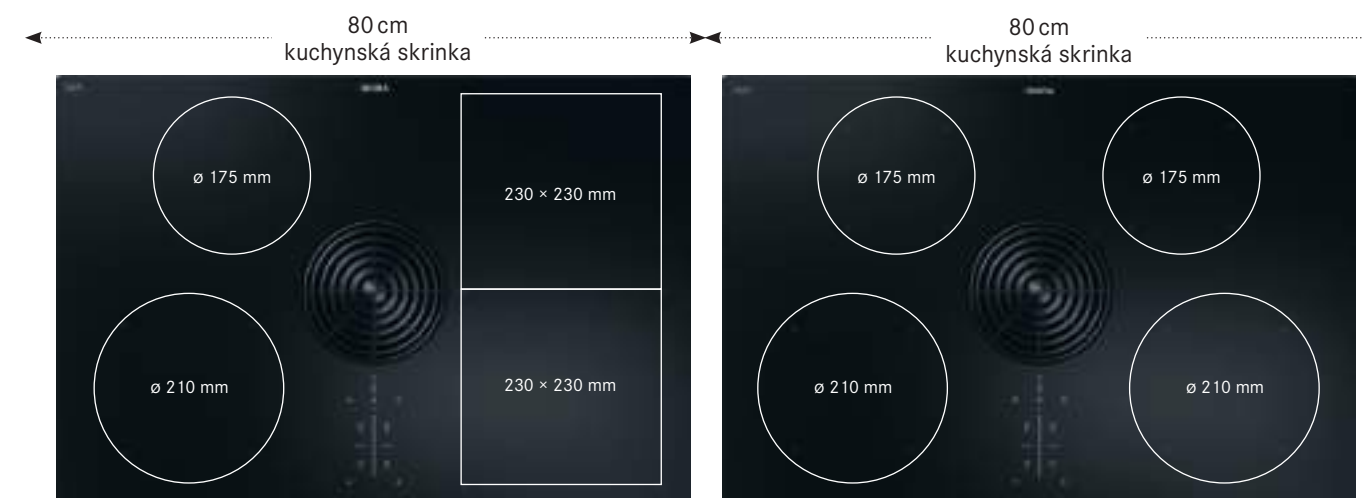
Systémy odťahu pár, ktoré ponúka rad BORA Pure, vás očaria svojím vstavaným dizajnom a elegantným sklokeramickým materiálom s lesklou alebo matnou povrchovou úpravou. Matné sklo dodáva celému systému odťahu pár elegantný vzhľad a výhodou je aj výrazne menej stôp po používaní, ktoré na ňom vidno.



Celková vstavaná výška je necelých 20 cm, takže neprídete o cenný úložný priestor.

BORA X PURE 830 × 515 × 199 mm

Puristický systém odťahu pár s maximálnymi varnými plochami a nápadným vzhľadom. Viac miesta na varenie – ideálne riešenie pre kuchynskú skrinku širokú 90 cm.



BORA M PURE 760 × 515 × 199 mm

Všestranný systém odťahu pár so širokými možnosťami – ideálny pre kuchynské skrinky široké 80 cm

BORA PURE 760 × 515 × 199 mm

Systém odťahu pár ako brána do sveta skutočného zážitku z varenia – ideálny pre kuchynské skrinky široké 80 cm



BORA S PURE 580 × 515 × 199 mm

Najkompaktnejší systém odťahu pár do malých kuchýň. Ideálne riešenie pre kuchynské skrinky široké 60 cm.

Veľkorysá varná plocha poskytujúca množstvo miesta na varenie

BORA X Pure, M Pure aj S Pure ponúka maximálnu voľnosť na všetky vaše kulinárske dobrodružstvá. Vďaka mimoriadne veľkým zónam na varenie s celoplošnou indukciou s rozmermi 230 × 230 mm alebo 230 × 460 mm je možné pri varení s použitím funkcie premostenia optimálne využiť celú plochu.



Maximum úložného priestoru, minimálne nároky na priestor

Pri montážnej výške iba 199 mm od vrchnej hrany pracovnej dosky vám v skrinke zostane takmer celý úložný priestor – jediné, čo obetujete, je vrchná zásuvka. Vďaka kompaktným rozmerom a hĺbke varnej dosky 515 mm sú tieto systémy ideálne pre každú kuchynskú linku.

Najjednoduchšie ovládanie v tejto triede

Spotrebiče radu BORA Pure sa ovládajú prostredníctvom trojfarebného dotykového ovládania sControl+. Rôzne nastavenia ovládania sú od seba opticky jasne odlišené. Prehľadným riešením je červené ovládanie varných zón, modré ovládanie odsávania a biele ovládanie ostatných funkcií.

Jednoduchší pôžitok z varenia

S funkciami BORA Assist je varenie s naším novým radom Pure ešte jednoduchšie. Pri použití kuchynského riadu kompatibilného s funkciami Assist, ako je napríklad grilovacia panvica BORA, sú funkcie Assist dostupné priamo na varnej doske. Pomocou aplikácie BORA JOY je možné vybrať si a spustiť ďalšie funkcie Assist aj nájsť recepty.



Ovládanie sControl+ nového radu BORA Pure je vďaka viacerým farbám v každej situácii veľmi jednoduché. Ovládanie varných zón (hore) je červené, ovládanie odťah pár (dole) je modré.

Vďaka využitiu inteligentných technológií je možné funkcie nového radu BORA Pure rozšíriť prostredníctvom aplikácie BORA JOY.



Jednoduchšie varenie pre väčšie potešenie
Varte jednoduchšie a užívajte si to: Funkcie BORA Assist vám pomôžu sústrediť sa na dve najdôležitejšie veci, bez ktorých varenie nie je ono: radosť a hostí. Vďaka piatim miestam, kde môžete funkcie Assist využiť, si môžete svoj spotrebič prispôbiť, aby sa vám na ňom varilo tak, ako

vám to vyhovuje. Na varnej doske už máte k dispozícii prednastavené funkcie Assist, ďalšie tri si môžete vybrať prostredníctvom aplikácie BORA JOY a následne uložiť na spotrebiči. Funkcie BORA Assist vyžadujú špeciálny kuchynský riad, bez ktorého nefungujú. Vhodná je napríklad grilovacia panvica BORA.

Funkcia BORA Assist Fry umožňuje pečenie na presne nastavenej teplote
Lepšie upečené jedlo: presne nastavená cieľová teplota je receptom na skvelý výsledok. Pri použití kuchynského riadu kompatibilného

s funkciami Assist, ako je napríklad grilovacia panvica BORA, môžete nastaviť cieľovú teplotu, aby sa jedlo prepeklo optimálne. Panvica sa nahreje na požadovanú teplotu, ktorú bude funkcia po pridaní surovín automaticky udržiavať na rovnakej úrovni.



Nový rad BORA Plus umožňuje tiež pečenie na presne nastavenej teplote: nastaviť môžete ľubovoľnú cieľovú teplotu v rozmedzí 120 °C až 220 °C.

Vďaka asymetrickému umiestneniu varných zón vyžaduje systém BORA S Pure minimum miesta a poskytuje maximálnu slobodu pri projektovaní kuchyne.



Jedinečná funkcia kávovaru
BORA S Pure si vás určite získa jednou výnimočnou funkciou: uvarením kávy pohodlne jedným dotykcom. Funkcia Assist Coffee automaticky riadi varenie kávy v mokka kanvičke vhodnej na indukciu s minimálnym priemerom 7 cm.

Riešenie všetkých problémov s nedostatkom miesta
Ideálne riešenie pre štandardné 60 cm kuchynské skrinky: Nízka výška pod 20 cm a integrovaná recirkulačná filtračná jednotka zaručujú maximálny úložný priestor pre hrnce a ostatné kuchynské potreby v spodnej skrinke. Dokonca ani recirkulačné vybavenie nevyžaduje žiadne skracovanie zásuviek. Vďaka asymetricky umiestnenej plochej prírodnej dýze a celoplošnej indukcii je možné dostupnú plochu využiť na maximum.

Mimoriadne veľké varné zóny s celoplošnou indukciou sú umiestnené vpravo, čo umožňuje využívať optimálne celú varnú plochu 230 × 460 mm.



Efektívnejšie než všetky iné digestory

Ako priekopník ventilačnej techniky si od začiatku zakladáme na efektívnom odsávaní kuchynských pár a tukových častíc priamo tam, kde vznikajú: vo varnom hrnci alebo na panvici.

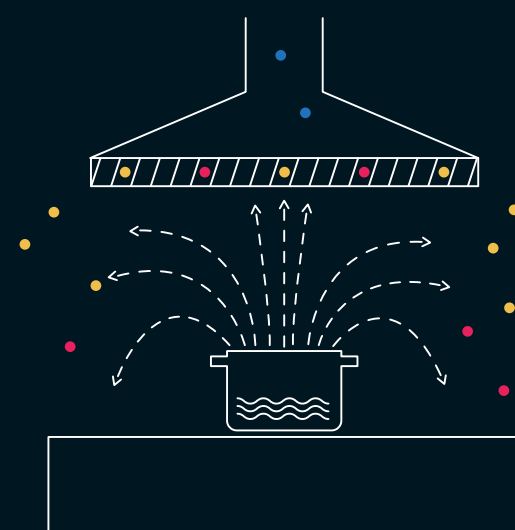
V prípade recirkulačných systémov zabezpečuje čistý vzduch pri varení pachový filter BORA eSwap s pôsobivou životnosťou až 150 hodín. V bežnej domácnosti to znamená približne rok používania. Odťah pár nasáva vzduch obsahujúci kuchynské pachy, ako aj tukové molekuly, prefiltruje ho cez tukový filter a pachový filter a odvádza ho späť do kuchyne. Pachový filter s aktívnym uhlím BORA viaže pachové molekuly z kuchynských výparov.

Dobehová automatika po dovarení vysuší potrubie odvádzajúce vzduch a v prípade recirkulácie aj pachový filter. Tým sa zabezpečí dostatočná výmena vzduchu a optimálny výkon a životnosť recirkulačného filtra.

Optimálny odsávací výkon

Ideálna vzduchová priepustnosť filtrov je zárukou najvyššej účinnosti filtrovania počas celého varenia, takže sa môžete spoľahnúť na konštantne vysoký výkon. Aj vďaka nej si môžete v kuchyni vychutnávať špičkový odsávací výkon s minimálnou hlučnosťou, výsledkom ktorého je vždy svieži vzduch.

KLASICKÝ
DIGESTOR



SYSTÉM ODŤAHU
PÁR BORA



Čerstvý vzduch Tukové častice v kuchynských parách Pachové molekuly

Maximálne filtrovanie pachov

Pachové filtre BORA eSwap filtrujú pachy vznikajúce pri varení tak účinne, že aj po dovarení pachovo veľmi výrazných jedál bude vzduch v kuchyni príjemne svieži. Vďaka mimoriadne veľkej filterovacej ploche zostáva vzduch vo filtri obzvlášť dlho, vďaka čomu je filtrovanie pachov optimálne.

Jednoduchý, patentovaný spôsob výmeny filtra eSwap

Výmena filtra je absolútne jednoduchá: zhora cez prívodný otvor – bez vyberania zásuviek alebo panelov podstavca. Šetrí to čas aj námahu a údržba filtra je vďaka tomu mimoriadne pohodlná.



Automatický indikátor údržby filtra

Aby bolo odsávanie pár a filtrovanie pachov vždy účinné, je nutné vymieňať pachové filtre vždy po 150 hodinách používania. Na nutnosť výmeny filtrov vás systém upozorní automaticky.

Viac o našich
pachových filtroch





BORA Basic

Systém odťahu pár s varnou doskou s ocelovým vyhrievacím telesom a efektívnym odťahom pár.

Systém BORA Basic v sebe spája varnú dosku s vysokým výkonom a efektívny odťah pár v jednom spotrebiči. Špičkový prvok: na varnú dosku s ocelovým vyhrievacím telesom má systém BORA Basic vyslovene rýchly čas predhriatia. Hyper varná zóna vpredu vľavo je varná zóna so sálavým ohrevným telesom s až do 50 percent vyšším výkonom v zosilnenej úrovni výkonu. Pomocou centrálného ovládania a optimálneho usporiadania varných zón je možné naraz použiť štyri hrnce s priemerom až 24 cm. Systém BORA Basic je rovnako ako veľa systémom odťahu pár BORA

dostupný ako riešenie s odvodom vzduchu alebo recirkuláciou. Kompaktná výška necelých 20 cm a filtračná jednotka integrovaná do variantu s recirkuláciou garantujú maximálny úložný priestor v spodnej skrinke. Čierna plochá prírodná dýza doplní celkový obraz varnej dosky a pôsobí decentne a moderne. Vďaka funkcii udržiavania teploty s konštantnou reguláciou teploty na úrovni 75 °C sa vydarí každá večera aj vtedy, ak budú hostia trochu meškať. Diely vystavené výparom z varenia sa dajú jednoducho vybrať cez prírodný otvor a umyť v umývačke riadu.

Ochrana proti pretečeniu otvoru digestora

Vyvýšený prívodný otvor zabraňuje vtečeniu tekutín z varnej dosky.

**Mimoriadne rýchly predohrev**

Na varnú dosku so sálavým ohrevným telesom má systém Basic Hyper mimoriadne rýchly čas prehriatia. Hyper varná zóna je varná zóna so sálavým ohrevným telesom s až do 50 percent vyšším výkonom v zosilnenej úrovni výkonu.

Kompaktná varná doska so sálavým ohrevným telesami

Oceľové ohrevné telesá sa zohrejú a odovzdajú teplo ďalej na kuchynský riad. Je možné použiť každý riad, aj keramické a medené hrnce.

Je úplne jedno, či použijete vysoký hrniec alebo nízku panvicu, systém BORA Basic odsaje všetky výpary a pachy vznikajúce pri varení.



bora.com/basic



Profesionálny spotrebič, ktorý dokáže všetko.

Rúra BORA X BO dokáže všetko. V jednom spotrebiči spája parnú rúru a rúru na pečenie. S inovatívnou technológiou pary a horúceho vzduchu Rapid Air v kombinácii s intuitívnym ovládaním pripravíte raz-dva jedlo ako v profesionálnej kuchyni aj doma. Dokonalým doplnkom je multizásuvka BORA. Môžete ju použiť mnohými spôsobmi: Predhrievanie riadu, regenerácia jedál, rozmrazovanie, príprava pri nízkej teplote a oveľa viac.

BORA X BO

Profesionálna parná rúra pre domácnosti.

Či už pripravujete chrumkavé pečené mäso, jemnú zeleninu alebo zlatohnedé croissanty: BORA X BO umožňuje vďaka rovnomernej tvorbe pary a optimálnemu rozloženiu tepla dosiahnuť dokonalé výsledky – dokonca aj pri súčasnom pečení na troch plechoch. BORA X BO je spotrebič inšpirovaný svetom profesionálneho varenia, preto umožňuje dosiahnuť profesionálne výsledky aj doma. Jeden spotrebič, množstvo funkcií: BORA X BO ponúka parnú rúru a rúru na pečenie v jednom. Pripravu jedla zabezpečí len horúci vzduch spoločne s vodnou parou. S inovatívnou parnou technológiou profesionálov a intuitívnym ovládaním je pokrm možný pripravovať individuálne, zdravšie a predovšetkým rýchlo a jednoducho. Vďaka inteligentnému dizajnu a množstvu príslušenstva dokáže BORA X BO nahradiť niekoľko kuchynských spotrebičov. S platňou na pečenie a grilovanie a plechom na pečenie Airfry túto rúru raz-dva premeníte na teplovzdušnú fritézu, pec na pizzu a ďalších pomocníkov – to všetko v jedinom spotrebiči s vysokým výkonom. Automatické odsávanie pary odsaje paru dozadu ešte pred otvorením dvierok. Filter s aktívnym uhlím účinne absorbuje pachy, dokonca aj intenzívne arómy. Pri otvorení dvierok vám tak neudrie do tváre žiadna para a neželané kuchynské pachy sa odfiltrujú. Vďaka 19-palcovému dotykovému displeju s vysokým rozlíšením je ovládanie parnej rúry hračka. Displej reaguje na dotyky tak pohotovo, ako ste zvyknutí zo smartfónu.



Prémiový dizajn s veľkým dotykovým displejom

Čierna farba a jemnosť so sebavedomou zdržanlivosťou. Rúra BORA X BO vyniká kvalitnými sklenými povrchmi, viacúrovňovým osvetlením priestoru na varenie z nehrdzavejúcej ocele a konceptom ovládania na veľkej 19-palcovej dotykovej obrazovke bez potreby tlačidiel a koliesok.

Prednastavené programy a dokonalé výsledky prípravy na všetkých úrovniach

Dokonale prednastavené automatické a špeciálne programy umožňujú vďaka technológii Rapid Air dosiahnuť mimoriadne rovnomerné výsledky prípravy a zjednodušujú prechod od bežného pečenia na varenie s parou a horúcim vzduchom. Vaše výsledky budú dokonalé aj vtedy, keď budete naraz pripravovať pokrmy na všetkých úrovniach. Ovládajte programy priamo na spotrebiči alebo pomocou aplikácie BORA JOY na svojom smartfóne.



Plnoautomatické intenzívne čistenie

S plnoautomatickým čistením je samotné čistenie pohodlné. Čistenie a sušenie nasleduje potom automaticky – stačí, keď do stredú roštu na pečenie a grilovanie naskrutkujete ekologickú a recyklovateľnú čistiacu kartušu.

Automatické odsávanie pary a efektívne filtrovanie pachov

S funkciou BORA Smart Open sa para pred otvorením dvierok automaticky odsaje z priestoru na varenie. Takto sa predíde zahmleniu prednej časti a tváre. Okrem toho pachový filter neutralizuje nepríjemné pachy. Výmena filtra je hračkou.

Ovládajte automatické programy priamo na spotrebiči alebo pomocou aplikácie BORA JOY na svojom smartfóne.



Dokonalé jedlá stlačením gombíka

Parná rúra BORA X BO ponúka s viac ako 200 prednastavenými automatickými programami tie najväčšie možnosti flexibility pri jednoduchej a šetrnej príprave vašich obľúbených jedál. Pri automatických programoch je uložená optimálna teplota, čas prípravy a prídanie pary. Pri mnohých z nich sa na displeji BORA X BO zobrazujú začiatkové podmienky, aby bolo možné na zvolenom automatickom programe pri varení spoľahlivo dosiahnuť želaný výsledok. Okrem toho uľahčia

špeciálne programy nespočetné množstvo pracovných krokov počas bežného dňa – napríklad rozmrazovanie, udržiavanie teploty alebo kysnutie cesta. Ak nepoužívate aplikáciu BORA Joy, pri mnohých automatických programoch sa pomocou QR kódu dostanete priamo k receptom. Trvalým pripojením vašej rúry BORA X BO k sieti Wi-Fi bude mať rúra vždy najnovší softvér. Aby ste mali vždy k dispozícii nové automatické programy, funkcie a zlepšenia.



So špeciálnym programom Airfry sa vám vždy podarí upiecť dokonalé chrumkavé hranolky a mnohé ďalšie chutné jedlá.

Radost' z jednoduchosti varenia

S intuitívnym navádzaním používateľa je varenie radosťou. Môžete si vybrať medzi manuálnou prípravou, klasickou funkciou a automatickými programami, ale môžete využiť aj špeciálne programy. Klasická funkcia je vhodná pri prechode z bežnej rúry na pečenie na varenie v pare a ponúka štyri prevádzkové režimy: Horúci vzduch, pečenie s vlhkosťou, naparovanie a grilovanie horúcim vzduchom. Pečenie v pare je veľmi šetrný spôsob prípravy, pri ktorom si jedlo zachová viac vitamínov a živín. Grilovanie horúcim vzduchom je ideálne na chrumkavé zapiekanie grilovaného mäsa a gratinovanej či grilovanej zeleniny. So špeciálnym programom Airfry a plechom na pečenie Airfry od BORA s kvalitným nepriľnavým povrchom sa vám podarí vždy upiecť úžasne chrumkavé jedlá – bez tuku navyše. Takto jednoducho získate aj teplovzdušnú fritézu. Okrem toho stačí vybrať jedlo, ktoré pripravujete, z piatich kategórií potravín s prednastavenými parametrami funkcie Airfry a môžete sa tešiť na dokonale chrumkavý výsledok. Vďaka funkcii Cooldown sa rúra BORA X BO za krátky čas ochladí tak, aby bolo možné rýchlejšie spustiť iné programy s nižšou teplotou, ako napríklad funkciu čistenia alebo parenie.



bora.com/x-bo



BORA multizásuvka

Mnohostranne použiteľná ohrevná zásuvka s variabilnými funkciami.

Ideálnym doplnkom k rúre BORA X BO je multizásuvka BORA. Je vyrobená z kvalitných materiálov ako sklo a nerezová oceľ a jej predná zapustená časť bez rukoväte sa dá otvoriť jemným tlakom. Vďaka prednastaveniam a veľkému úložnému priestoru je možné tohto všestranného pomocníka používať rôznym spôsobom: Môžete s ňou predohrievať riad, variť pri nízkych teplotách, ako aj ohrievať či rozmrazovať jedlá, prípadne ich udržiavať teplé. Regulácia teploty a času je nastaviteľná

manuálne. Multizásuvka sa dodáva v dvoch veľkostiach: 140 a 290 mm. Pri vyššom variante multizásuvky môžete dokonca pracovať na dvoch úrovniach. A úrovňový rošt je možné jednoducho a pohodlne umyť v umývačke riadu. Na jednoducho ovládateľnej dotykovej lište zvolíte dotykom prsta želaný program pod prednastaveniami – alebo individuálne nastavíte teplotu a dobu trvania ohrevu. Pri spojení s rúrou BORA X BO je ovládanie možné tiež na jej displeji.

 Predohrev riadu 60 °C 1 h	 Rozmrazovanie jedál 30 °C 4 h	 Varenie pri nízkych teplotách 80 °C 30 min. – 6 h
 Udržiavanie teploty jedál 70 °C 3 h	 Ohrev jedál 100 °C 1 h	 BORA Connect Konektivita



bora.com/
multi-drawer



Inteligentný vzhľad sa snúbi s efektívnym chladením.

Pravdepodobne sa žiadne iné dvere neotvárajú tak rady ako tieto. Za takmer žiadnymi inými dverami nenájdete toľko čerstvých pochúťok pre spoločenské večere, toľko osviežujúcich nápojov na oslavu úspechov. Dvere, ktoré majú pri každej príležitosti tú správnu odpoveď vo forme vychladených potravín a nápojov. Dvere v strede priestoru kuchyne, ale napriek tomu neviditeľne skryté za kuchynskou linkou. Chladiace a mraziace systémy BORA.



Čerstvo premyslené – efektívne chladenie najlepšie umiestnených potravín s chladiacimi a mraziacimi systémami BORA.

Uchovávajte potraviny dlhodobo chrumkavé a čerstvé

Vďaka chladiacim a mraziacim systémom BORA môžete suroviny efektívne skladovať v chlade a mať ich prehľadne uložené. Rôzne kombinácie chladničky, ako aj mrazničky sa vyznačujú elegantnými vzhľadom s kvalitnými a premyslenými komponentmi do interiéru. Neprítomnosť ozdobných líšt a prvkov, ako aj použitie jednoducho vyberateľných vložiek podčiarkuje zameranie sa na to najdôležitejšie a ešte aj uľahčuje čistenie. Chladenie a mrazenie našich výrobkov je, samozrejme, na vynikajúcej úrovni a stavia na inovatívne recirkulačné chladenie, oddelené chladiace okruhy, technológiu No Frost a technológiu pre čerstvosť BORA Fresh zero. Na výber je BORA Cool a BORA Cool Combi, nový systém BORA Cool Combi XL, ako aj BORA Freeze.

Viac miesta na čerstvosť

Vďaka veľkorysému dizajnu vnútorného priestoru ponúkajú chladiace a mraziace systémy BORA pôsobivý objem. Kombinácia chladničky a mrazničky BORA Cool Combi XL využíva vďaka svojej výške 194 cm najmenej využívaný priestor

vo vrchnej časti chladničiek, vďaka čomu ponúka ešte viac chladiaceho priestoru na prehľadné uskladnenie potravín. Aj napriek vyššej výške sa zmestí do kuchynských výklenkov so štandardnou šírkou. Kombinácia samostatnej chladničky BORA Cool a mrazničky BORA Freeze umiestnených vedľa seba ponúka zasa maximum priestoru na uskladnenie potravín s flexibilnými možnosťami usporiadania.

Všetko v najlepšom poriadku

Individuálne možnosti usporiadania prvkov príslušenstva prinesú viac prehľadu a maximálny poriadok a zabráni tomu, aby sa na uskladnené potraviny zabudlo. Prvky príslušenstva sa toho vyznačujú svojimi viacnásobnými možnosťami použitia. Jedinečná všestranná podložka sa môže napríklad použiť rovnako ako priehradka na bobule, poklop na syr alebo na rozmrazenie a zamrazenie potravín. Vysúvateľné regály v mrazničke a ľahko vyberateľné vaničky BORA Fresh zero v chladničkách uľahčujú prehľadné napĺňanie priestoru potravinami, vďaka čomu je nakladanie aj vykladanie potravín hračka.

Čerstvý vzduch vďaka pachovému filteru BORA Cool

Filtrácia pachov nás vždy fascinovala. Novo vyvinutý pachový filter BORA Cool zabudovaný do chladiacich systémov s jadrom s aktívnym uhlím v tvare plástu redukuje pachy z potravín na minimum. Tento filter má účinnú plochu prúdenia približne 600 mm² na ploche len 4,82 × 4,25 × 0,98 cm (Š/H/V). Premyslený dizajn filtra nemá vďaka svojmu profilu prúdenia vplyv na recirkulačné chladenie. Vo všetkých častiach vo vnútri chladničky sa udržia stabilné teploty. Za krytom ventilátora je nenápadne umiestnený pachový filter BORA Cool, ktorý vymeníte pohodlne bez náradia, ideálne raz ročne.

Všetko v správnom svetle

Koncept osvetlenia chladiacich systémov bol dimenzovaný na rovnomerné, komplexné osvetlenie. Držiaky sklenených dosiek fungujú zároveň aj ako zdroje svetla, takže aj pri plnej chladničke zaisťujú dostatočné osvetlenie. Vďaka príjemnému svetlu vyniknú potraviny v chladničke v pozitívnom prostredí.

Pachový filter BORA Cool s účinným jadrom s aktívnym uhlím v tvare plástu redukuje veľmi výrazné pachy.



Všetky potraviny sú pekne rovnomerne osvetlené vďaka viacerým svetelným zdrojom.



Chladiace a mraziace systémy BORA sa vďaka svojmu ušľachtilému a decentnému vzhľadu hodia do každej modernej architektúry kuchyne.

Vaničky BORA Fresh zero sa dajú ľahko a pohodlne vyberať.



BORA Fresh zero

Riešenie BORA Fresh delí vnútorný priestor chladničky na dve zóny: chladiacu a skladovaciu. Náš systém čerstvosti s teplotami blízky 0 °C a reguláciou vlhkosti vytvára optimálne podmienky na dlhšie skladovanie potravín. Vaničky BORA Fresh zero sú položené na vysúvateľných regáloch, vďaka ktorým sa dajú pohodlne vysunúť a vybrať z chladničky, keď ich chcete naplniť potravinami alebo umyť. Pre chladničky BORA Cool sú tieto vaničky dostupné v troch, pre kombinácie chladničky a mrazničky BORA vo dvoch rôznych veľkostiach s rôznou výškou a rôznym objemom.

Príslušenstvo s wow efektom

Rôzne balíky príslušenstva sa v každej situácii u vás doma postarajú o optimálny a usporiadaný vnútorný priestor chladiacich a mraziacich systémov. Pri kúpe si môžete vybrať z dvoch úrovni výbavy: BORA Good a BORA Best. Základné vybavenie BORA Good je súčasťou dodávky chladiacich a mraziacich systémov. Balík príslušenstva BORA Best robí z varenia a skladovania potravín mimoriadny zážitok s dychberúcim efektom. Od skladovacieho boxu cez servírovaciu dosku až po chladničku na víno – príslušenstvo BORA je štýlové a ušľachtilé.



bora.com/cool

Cca 5 °C

Mliečne produkty, syry,
otvorené jedlá, zaváraniny, vajcia,
maslo, džemy, dressinky a tuby

Vanička BORA Fresh

s teplotou takmer 0 °C

a krytom na reguláciu vlhkosti:
ideálne podmienky na skladovanie
nebalenej zeleniny a ovocia

Vanička BORA Fresh

s teplotou takmer 0 °C

bez krytu na reguláciu vlhkosti:
hodí sa najlepšie na uskladnenie
balených rýb, mäsa, plodov mora
a údenín

Cca -18 °C

Zmrzlina, kocky ľadu
hlbokomrazená zelenina
alebo mäso



Takto zostanú potraviny
čerstvé mimoriadne dlho.



Dlhšie čerstvé vďaka systematickému skladovaniu.

Kto skladuje potraviny v chladničke správne, môže si ich dlhšie vychutnávať čerstvé a chutnejšie a menej nimi plytvá. S chladiacimi a mraziacimi systémami BORA je to mimoriadne jednoduché. Vďaka dômyselným zónam, všestrannému príslušenstvu na prehľadné skladovanie potravín a inovatívne riešenie BORA Fresh zero totiž zostanú potraviny výrazne dlhšie čerstvé.

Zvlášť pre citlivé potraviny ako ryby, mäso či plody mora je mimoriadne prospešná teplota takmer 0 °C. A presne takú ponúka skladovacia zóna BORA Fresh zero. Na balené výrobky je určená vanička bez krytu na reguláciu vlhkosti, vďaka ktorej si zachovávajú svoju štruktúru aj chuť. Na nebalenú zeleninu a ovocie je určená samostatná vanička s krytom na reguláciu vlhkosti, v ktorej je vyššia vzdušná vlhkosť. Toto riešenie je ideálne, ak chcete mať mrkvu chrumkavú a šalát čerstvý aj po pár dňoch. Náš tip: Potraviny pred uskladnením vo vaničke BORA Fresh

zero najskôr vákuovo zabalte. Predĺžite tým ešte viac ich trvanlivosť a budete mať istotu, že sú uskladnené hygienicky. Úplne hore je v chladničke teplota asi 5 °C. Je to teda ideálne miesto na omáčky, konzervy, otvorené jedlá, maslo, vajcia, džemy či horčicu alebo majonézu v tube. Trvanlivosť otvorených potravín môžete predĺžiť vákuovým balením do boxov.

A ako postupovať pri zmrazovaní potravín? Ovocie a zeleninu pred zmrazením dobre umyte. Hotové jedlá, ktoré chcete zmraziť, je ideálne rozdeliť na porcie. Optimálnu trvanlivosť dosiahnete, keď pred zmrazením potraviny vákuovo zabalíte – navyše tým zabránite vzniku škvrn spôsobených mrazom. Tie vznikajú vtedy, keď sa do zabaleného jedla dostane vzduch, v dôsledku čoho na ňom zoschne povrch. Vákuovo zabalené potraviny je dobré označiť popisom s dátumom zmrazenia a obsahom balenia, aby ste v nich mali poriadok a prehľad.



Otvorené potraviny
a varené jedlá je ideálne
skladovať vzduchotesne
zabalené v správnej zóne
s ideálnou teplotou.

Ak chcete predĺžiť
trvanlivosť potravín, pred
uskladnením v chladničke
ich vákuovo zabalte.

Všestranný závesný prvok
BORA je dokonalý doplnok,
vďaka ktorému budete
mať v chladničke ešte
väčší poriadok.





Minimalistický vzhľad a maximálne svetlo.

Funkčné a zároveň emocionálne. Decentne zdržanlivé a predsa prirodzene ušľachtilé. Do priestoru kuchyne nevášajú život len ľudia, ktorí sa v nej pohybujú. Aké by bolo varenie bez vhodného osvetlenia? Čo by ste mali zo spoločného stolovania v tme? Osvetlenie BORA sa v každej situácii postará o optimálne náladové osvetlenie.

Lineárne závesné svetidlo
Horizon plynulo, nerušivo
a elegantne zapadne do
celkového obrazu kuchyne.



BORA Horizon

Priame a nepriame inteligentné osvetlenie.

Kuchyňa je stredobodom takmer každého domova. Vhodné osvetlenie dokáže pocit pohody umocniť. Od tlmeného teplého svetla až po žiarivé jasné osvetlenie – BORA Horizon* sa postará o ideálnu atmosféru na varenie aj vychutnávanie si jedla.

Kvalita a estetickosť

Lineárne závesné svetidlá BORA Horizon sa vznášajú nad pracovnou plochou, varnou doskou alebo jedáľenským stolom a nevťieravo a ušľachtilo sa včlenia do celkového vzhľadu kuchyne. Svetlo je dostupné v troch rôznych farbách: elegantná čierna, upokojujúca machovozelená a idylická ružovozlatá.

Kompaktné osvetlenie 2 v 1

Lineárne závesné svetidlo sa hodí ako nepriame ambientné svetlo nad jedáľenským stolom, ale aj ako priamy zdroj svetla nad varnou doskou. Dva zdroje svetla sa dajú ovládať samostatne.

Pohodlné ovládanie

BORA Horizon je možné ovládať jednoducho gestami a ponúka široké spektrum funkcií: Stlmenie svetla, zmena teploty svetla, odpojenie od priameho a nepriameho osvetlenia a, samozrejme, zapnutie a vypnutie svetla.

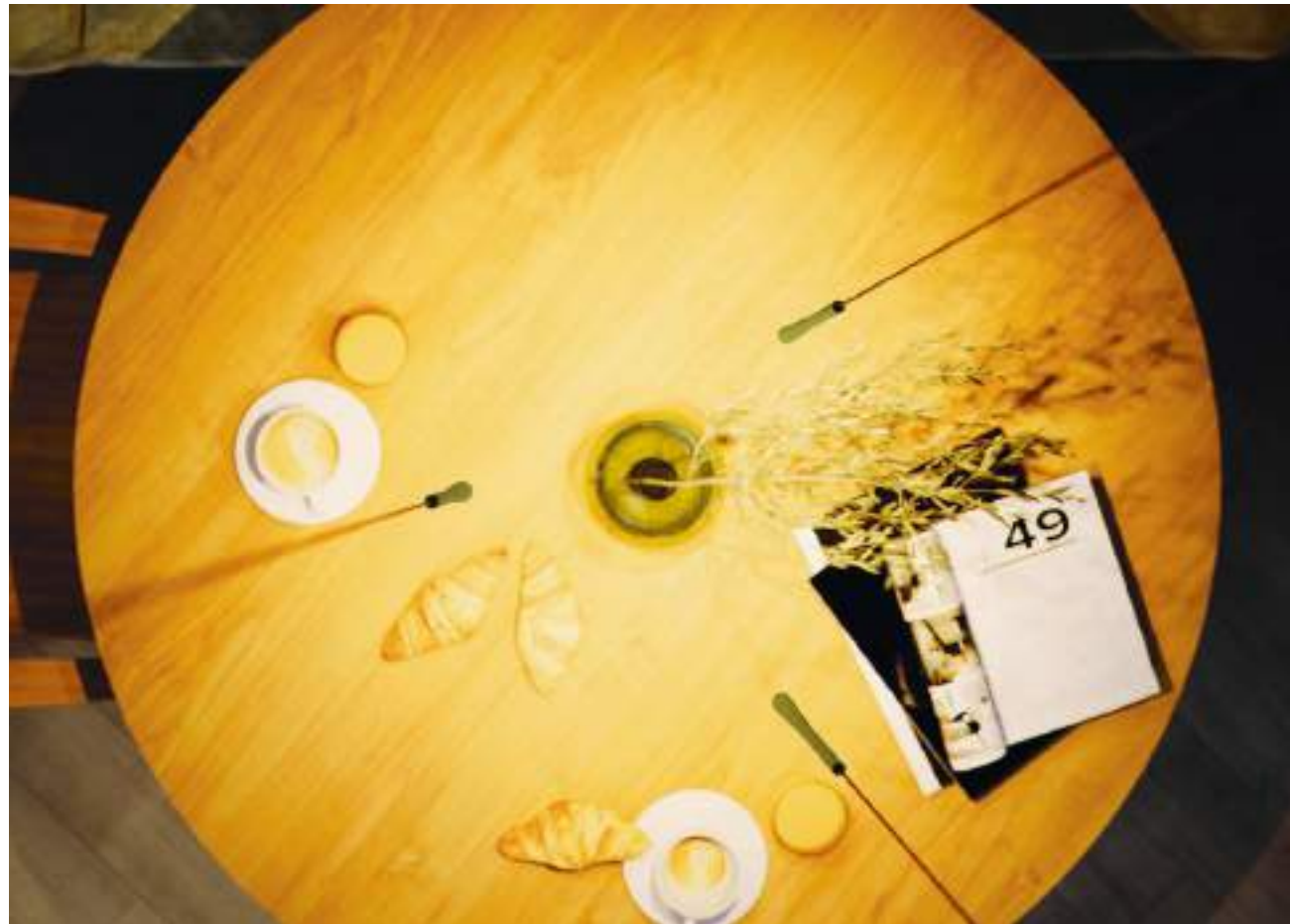
Individuálne prispôsobiteľná výška

Obidva varianty osvetlenia BORA Horizon je možné nastaviť bez použitia náradia. Vo variante Fix je nastavenie výšky možné pomocou zarážkového lanka na kryte a vo variante Move priamo na tele svetla tak, aby sa výška osvetlenia individuálne prispôsobila podmienkam.



bora.com/horizon





BORA Stars

Jednotlivo a ako zostava
decentne osvieti hviezdíčkovú kuchyňu.

Ako dokonalé osvetlenie jedáľenského stola dodá toto závesné svietidlo ušľachtilý svetelný akcent. Vytvorte si rôzne konštelácie hviezd podľa vlastných preferencií s nastaviteľným systémom osvetlenia v podobe jedného trubicového svietidla v povrchovej a zapustenej verzii alebo s tromi svietidlami umiestnenými vedľa seba alebo do kruhu.

Variabilný systém

Svietidlo BORA Stars je dostupné vždy s tromi svietidlami usporiadanými lineárne alebo do kruhu alebo ako jednotlivé svietidlo v povrchovej a zapustenej verzii.

Prispôsobenie intenzity svetla stmievaním podľa situácie

Vo variantoch 3-násobné lineárne svetlo a 3-násobné kruhové svetlo je možné svietidlo BORA Stars plynule stmievať pomocou otočného vypínača alebo vypínača svetla, čím sa osvetlenie jednoducho prispôsobí konkrétnej situácii pri varení.

Kvalita a emócia

Bezťažovo zavesené nad pracovnými plochami, varnou doskou alebo jedáľenským stolom sa svietidlo BORA Stars vznešene začlení do celkového obrazu kuchyne. Svetlo je dostupné v troch rôznych farbách: elegantná čierna, upokojujúca machovozelená a idylická ružovozlatá.



Informácie o plánovaní
osvetlenia nájdete
v našich príručkách
k osvetleniu.



bora.com/stars

BORA Stars visí
nad jedáľenským stolom a
vytvára svetelné akcenty.





Vákuovanie, marinovanie a množstvo ďalšieho.

S vákuovačkou BORA QVac vydržia potraviny dlhšie svieže a čerstvé. Naša vstavaná vákuovačka je nevyhnutnosťou aj pri vákuovaní surovín na varenie metódou sous-vide, pri marinovaní potravín aj konzervovaní tekutín.

BORA QVac

Vákuovačka na predĺženie trvanlivosti potravín a zachovanie mimoriadne čerstvej chuti.

S vákuovačkou BORA QVac predĺžite trvanlivosť potravín až trojnásobne a znížite množstvo potravinového odpadu. Vákuovaním nestratia živiny ani svoju prirodzenú chuť, ani chutný vzhľad. Vákuovačka BORA QVac disponuje rôznymi funkciami: vákuovanie vo vákuovacích boxoch a vákuovacích vreckách, opätovné uzatvorenie fľaš, ako aj funkciu marinovania. Vákuovacia súprava BORA QVac je dostupná v dvoch rôznych vzhľadoch, ktoré je možné zabudovať do takmer každej kuchyne: Stainless Steel a All Black.

Jedinečný koncept montáže

Vďaka inovatívnemu a jedinečnému konceptu montáže neukradne vákuovačka BORA QVac žiadnemu spotrebiču vytúžené miesto na pracovnej ploche v kuchyni: Spotrebič sa nachádza pod pracovnou doskou. Vstavanú vákuovačku je možné zapustiť alebo ju umiestniť na povrchu.

Mimoriadne rýchle marinovanie

Pomocou marinovacieho prstenca, ktorý sa nasadí na jeden z vákuovacích boxov, vznikne podtlak. Príslušná funkcia sa postará o to,



Mimochodom, vedeli ste, že vákuovo zabalená zelenina a ovocie vydržia až trikrát dlhšie čerstvé?



aby marinovací proces prebehol za maximálne desať minút namiesto niekoľkých hodín alebo dní.

Dlhšia trvanlivosť tekutín

Vákuovací uzáver predĺži trvanlivosť tekutín, ako sú vína alebo oleje, v otvorených fľašiach. Po uvarení je takto možné uskladniť aj zeleninový vývar ako základ do omáčok.

Vzduchotesnosť a bezpečné balenie

Vákuovacie vrecká BORA sú dostupné v troch rôznych veľkostiach a dokonale sa hodia na varenie vo vákuu v rúre BORA X BO. Vákuovacie boxy BORA sú dostupné v objemoch od jedného litra až po dva litre. Neobsahujú BPA a sú vhodné do mrazničky

a bez problémov sa môžu umývať v umývačke riadu. Vákuovaním je možné predĺžiť trvanlivosť hotových jedál o niekoľko dní alebo ich je možné aj zamraziť.

BORA QVac Move

Vákuovačka BORA QVac je dostupná aj ako samostatný prenosný spotrebič. Ponúka rovnaké funkcie ako vstavaná verzia, no nemusíte si robiť starosti s jej zabudovaním do kuchyne. Vyniká minimalistickým dizajnom v prevedení All Black a kompaktnými rozmermi, vďaka ktorým jej ľahko nájdete miesto na odkladanie – alebo ju môžete nechať položenú na pracovnej doske. Vďaka tomu ponúka aj veľmi flexibilné možnosti používania.



bora.com/qvac



Tiráž

Vydavateľ

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
Tel.: +43 (0) 53 73 6 22 50-0
Fax: +43 (0) 53 73 6 22 50-90
support@bora.com
bora.com

Konateľ: Willi Bruckbauer
Daňové číslo: 166/4115
IČ DPH: ATU67323933
IČO: FN 381333i
Osoba zodpovedná za obsah:
Willi Bruckbauer

Redakcia a realizácia

Storyboard GmbH, Mnichov
Editor fotografií: Jasmin van de Loo

Grafika

Claudia Homer, Ellen Fischer

Text

Lena Kaeß, Fabian Kist, Luisa Kroiß,
Fabian Mamok, Mirjam Pelikan

Korektúra

Lektorat Süd, Mnichov

Produktové obrázky BORA a umelecké podanie

Pascal Pauly, ace.studio OHG,
Hunger & Simmeth GmbH, Büro Raumflug,
Auracher Popp GbR, COMM.AG, Innsbruck

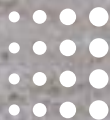
Výroba a tlač

F&W Perfect Image GmbH, Kienberg
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Autorské práva

Všetky práva vyhradené. Dotlač článkov je možná len s písomným povolením spoločnosti BORA Vertriebs GmbH & Co KG a s presným uvedením zdrojov. Vyhradzujeme si technické zmeny v prevedení produktov. Obrázky môžu byť len ilustračné, ktoré sa môžu líšiť od skutočného vzhľadu dodaného tovaru. Sú možné tlačovotechnické farebné odchýlky.

Omyly a technické zmeny vyhradené.



BORA More than cooking.



WUBM16-SK