

 **BORA**



BORA X BO

Der Profi-Dampfbackofen für zuhause.



Ob knusprige Braten, köstliches Gemüse oder luftig-leichte, goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung liefert der BORA X BO perfekte Garergebnisse – selbst wenn Sie drei gefüllte Bleche auf einmal hineinschieben! Der BORA X BO kann braten, backen, dämpfen und vieles mehr, ist dabei kinderleicht bedienbar – und reinigt sich nach dem Gebrauch wieder selbst blitzblank!

BORA X BO

Highlights



Frische Luft und freie Sicht

So behalten Sie immer den Durchblick: Der BORA X BO verhindert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür heißer Dampf ins Gesicht steigt. Seine automatische Dampfabsaugung führt den Dampf vor dem automatischen Öffnen der Tür entfeuchtet, abgekühlt und gefiltert nach hinten ab. Der Geruchsfilter minimiert dabei selbst starken Fischgeruch.

Einfache Bedienung

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!

BORA X BO Highlights



Leichte Reinigung

Garraum verschmutzt? Kein Problem: Ihr Dampfbackofen bringt sich mit seinem automatischen Reinigungsprogramm selbst wieder zum Glänzen, und das ganz ohne Nachwischen. Drehen Sie hierzu einfach die Reinigungskartusche in den erkalteten Grillrost. Sie enthält umweltverträgliche Reiniger und Entkalker für strahlende Sauberkeit.

Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Besser geht's nicht: Der BORA X BO glänzt mit besonders gleichmäßigen Garergebnissen und optimaler Wärmeverteilung. Ihre Gerichte werden auch dann perfekt, wenn Sie alle drei Ebenen auf einmal nutzen. Bereiten Sie beispielsweise viele Croissants parallel auf drei Blechen zu, gelingen alle gleich gut!

Design

Sein schwarzer Rahmen und das minimalistische Design erheben den BORA X BO zum Kunstwerk. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos in das attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt.

Dampfbacken in Perfektion.



Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren?
Einfach unsere Website besuchen: bora.com/x-bo

BORA X BO

Produktübersicht



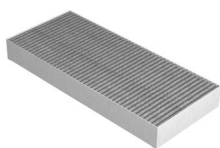
XBO

X BO Dampfbackofen



XBORS

X BO Rahmen
Spacer



XBOGF

X BO Geruchsfilter



XBORK

X BO Reinigungs-
kartusche



XBOBGR

X BO Back-
und Grillrost



XBOUB

X BO Universal-
blech



XBOUBT

X BO Universal-
blech tief



XBOGBG

X BO Edelstahl-
Garbehälter
gelocht

Perfekte Gerichte auf Knopfdruck



Der BORA X BO erleichtert das Kochen durch voreingestellte Programme. Die Automatikprogramme haben die optimale Temperatur, Garzeit und Dampfzugabe für die jeweiligen Lebensmitteltypen bzw. Gerichte hinterlegt (für vier Portionen). Bei bestimmten Programmen können die vorgeschlagenen Werte hinsichtlich des Bräunungsgrads und der Garstufe (z. B. hart/bissfest/weich) über einen Regler individualisiert werden. Die Programme können auch abgeändert und unter neuem Namen gespeichert werden.

Sterneküche aus dem Dampfbackofen – Rezepte für den BORA X BO



Vier Sterneköche bringen das Kochen und Backen im Dampfbackofen auf ein neues Niveau! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle und Eckart Witzigmann verraten ihre besten Rezepte für den BORA X BO FlexBackofen und sorgen mit kreativen, abwechslungsreichen Geschmackskombinationen für den Genuss der Extraklasse.



Mehr Informationen zum Kochbuch:
bora.com/rezepte/x-bo-kochbuch

BORA Multischublade Highlights



Design

Das reduzierte „All Black“-Design der BORA Multischublade verzichtet auf alles überflüssige. Für die grifflose Frontblende haben Sie die Wahl: Entweder Sie passen deren Optik an Ihren Küchenschrank an und sie fügt sich nahezu unsichtbar in die Küchenarchitektur ein – oder Sie nutzen die BORA Glasfrontblende, die im gleichen edlen Design wie der BORA X BO gehalten ist.

Leichte Reinigung

Alle Flächen der BORA Multischublade sind einfach zu erreichen und somit schnell zu reinigen. Das durchdachte Design vermeidet scharfe Kanten und Fugen, sodass alles in kürzester Zeit wieder glänzt.

Beste Materialien

Beste Qualität: Für die BORA Multischublade werden ausnahmslos ausgewählte Materialien verwendet. Die veredelten Metallkomponenten und der schwarze Glasboden stehen für Langlebigkeit und Robustheit. Alles ist hochwertig verarbeitet – damit Sie dauerhaft Freude an Ihrer BORA Multischublade haben!

BORA Multischublade Highlights



Einfache Bedienung

Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem kurzen Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder Sie stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Bei Vernetzung mit einem BORA X BO lässt sich die BORA Multischublade auch über dessen Display steuern.

Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Dank ihrer Voreinstellungen ist die BORA Multischublade vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen regenerieren, auftauen oder warmhalten. Bei der hohen Variante der Multischublade können Sie sogar auf zwei Ebenen arbeiten. So gelingen selbst anspruchsvolle Menüs perfekt!

Zubehör Multischublade: Zwischengitter

Auf dem BORA Ebenenrost lassen sich Speisen wärmen, die eine geringere Temperatur benötigen als die Gerichte, die auf dem Glasheizboden der Multischublade erhitzt werden. Perfekt für das Erwärmen von Babynahrung, das Marinieren von Speisen oder für Gerichte, die Sie lauwarm servieren wollen!

BORA live erleben



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

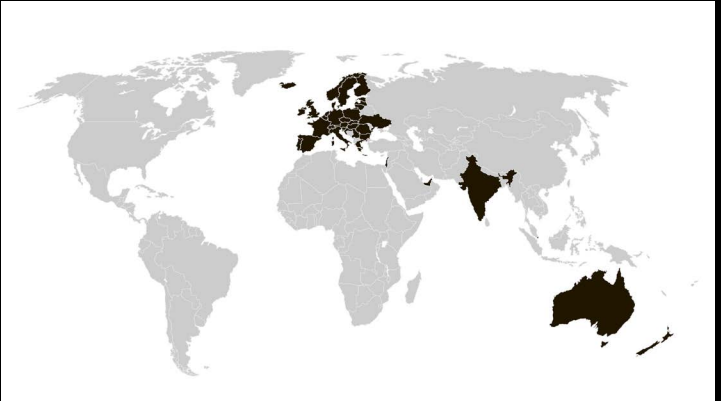
Egal, ob bei einer BORA Cooking Experience oder einer BORA Product Experience bei einem unserer BORA Partner oder im BORA Cooking Truck. Wir freuen uns auf Sie!

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

Händlersuche

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

bora.com/dealer



DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. Stand: 01 / 2023

bora.com

 **BORA**



BORA X BO

The professional steam oven for your home.



Whether you want crispy roasts, delicious vegetables or light and airy, golden croissants: thanks to its gentle, uniform steam production, the BORA X BO guarantees perfect cooking results – even when rustling up three fully loaded trays at once! The BORA X BO can be used for roasting, baking, steaming and much more besides. At the same time it is extremely easy to operate and it even cleans itself spotlessly after use!

BORA X BO highlights



Fresh air and a clear view

Retain a clear view at all times: the BORA X BO stops you getting a face full of steam when you open the door. Its automatic steam extraction function draws the steam backwards before the door is opened – dehumidified, cooled and filtered. The odour filter even minimises the strong smell typical of fish.

Simple operation

The BORA X BO is controlled via a huge 19-inch display that can also be tilted if necessary. The touchscreen simply responds to the touch of your fingertips, just like a smartphone. Numerous preset programmes and an intuitive user navigation make cooking as easy as pie!

BORA X BO highlights



Simple cleaning

Is your oven chamber dirty? No problem: with its automatic cleaning programme, your steam oven will soon gleam brightly again without you even having to wipe it dry. Simply twist the cleaning cartridge into the oven rack once cool. This contains environmentally friendly cleaners and descalers for radiant cleanliness.

Top performance / Best cooking results

As good as it gets: the BORA X BO stands out thanks to its particularly uniform cooking results and its optimum heat distribution. Your meals will come out perfectly, even when you use all three levels at once. For example, if you bake lots of croissants at the same time on three baking trays, they will all turn out equally good!

Design

Its black frame and minimalist design make the BORA X BO a work of art. The display uses impressively clear iconography and integrates seamlessly into the attractive overall picture, which is also enhanced by the stylish stainless steel oven chamber.

Steam baking to perfection.



All product information

Would you like to find out more about BORA products?
Just visit our website: bora.com/x-bo

BORA X BO

Product overview



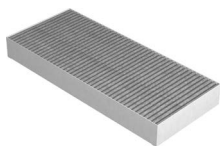
XBO

X BO steam oven



XBORS

X BO frame spacer



XBOGF

X BO odour filter



XBORK

X BO cleaning cartridge



XBOBGR

X BO oven rack



XBOUB

X BO universal tray



XBOUBT

X BO universal deep tray



XBOGBG

X BO perforated stainless steel tray

Perfect dishes at the push of a button



The BORA X BO uses pre-set programmes to make cooking easier. The automatic programmes use the optimum temperature, cooking time and amount of steam for the respective food types or dishes (for four portions). With certain programmes, a controller can be used to customise the suggested settings for the degree of browning and done level (e.g. hard/al-dente/soft). The programmes can also be modified and saved under a new name.

Gourmet cuisine from the steam oven – recipes for the BORA X BO



Four Michelin-star chefs take cooking and baking in the steam oven to a whole new level! Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle and Eckart Witzigmann reveal their best recipes for the BORA X BO flex oven and guarantee top-class culinary indulgence thanks to their creative and diverse flavour combinations.



**More information about
the cookbook:**

bora.com/recipes/x-bo-cookbook

BORA multi-drawer highlights



Design

The BORA multi-drawer's scaled-down 'All Black' design focuses on the bare essentials. You have two choices for the handleless front: either you adapt its look to your existing kitchen units so that it blends seamlessly into your kitchen architecture or you use the BORA glass front, which has the same elegant design as the BORA X BO.

Simple cleaning

All of the BORA multi-drawer's surfaces are easy to access and therefore quick to clean. The sophisticated design has no sharp edges or joints, so everything is sparkling clean again in a flash.

Best materials

Best quality: the BORA multi-drawer is exclusively made with carefully selected materials. The refined metal components and black glass base ensure durability and robustness. All workmanship is of the highest quality, so you can enjoy your BORA multi-drawer for many years to come!

BORA multi-drawer highlights



Simple operation

Simply tap the user-friendly touchscreen to select the desired programme from the pre-sets – or set the temperature and heating duration individually. If networked with a BORA X BO, the BORA multi-drawer can also be controlled via its display.

Top performance / Best cooking results

The BORA multi-drawer's presets make it extremely versatile: you can use it to pre-heat plates and dishes, cook at low temperatures, regenerate or defrost food, or simply to keep meals warm. When using the deeper version of the BORA multi-drawer, you can even work on two levels, helping you perfectly conjure up even demanding menus!

BORA multi-drawer accessory: shelf rack

The BORA shelf rack can be used to heat up food that requires a lower temperature than the dishes heated on the BORA multi-drawer's heated glass base. Perfect for heating baby food, marinating dishes or for meals that you want to serve warm rather than hot!

Experience BORA live



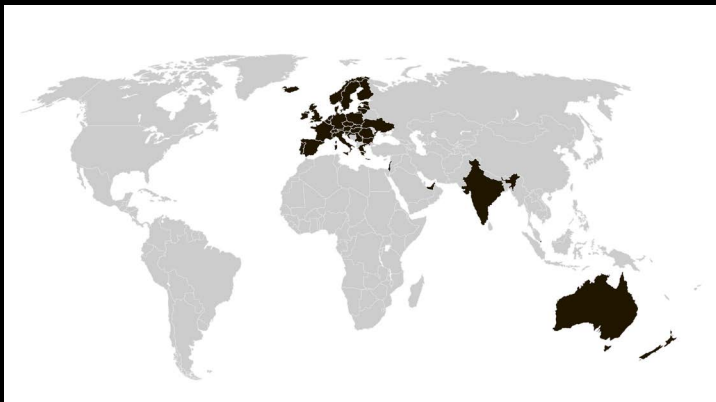
Want to discover BORA products and try them out? Prepare to be delighted at a BORA event near you – see our products' functionality, premium materials and extraordinary design for yourself. Whether at a BORA Cooking Experience or a BORA Product Experience with one of our BORA partners or in the BORA Cooking Truck, we look forward to seeing you!

Find a BORA event near you: bora.com/events

Find a BORA retail partner

Do you have any questions, or would you like to discover our systems in person? You can find your nearest BORA retail partner here:

bora.com/dealer



EN

Errors and technical changes reserved. Created: 01 / 2023

bora.com