BORA

Revija

02 | 2021

KUHINJE PRIHODNOSTI

Veselje do inovacij Spektakularne novosti izdelkov BORA

Sanjski dom Puristični oddih ob morju

Dobra glasba Dobra postrežba: Kuharski mojstri zaupali svoje sezname predvajanja

Willi Bruckbauer, razvijalec in ustanovitelj družbe BORA, je predstavlja novosti izdelkov – da bo kuhanje še večji užitek.

Dobrodošli v kuhinji kot življenjskem prostoru!

Enostavno kuhanje: prizadevamo si za čim enostavnejše kuhanje, saj se zavedamo, da v kuhinji preživimo vedno več časa. Je prostor, v katerem začnemo dan, česar se zdaj zavedamo bolj kot kadar koli prej. Tu pražimo in cvremo, eksperimentiramo in se smejimo, praznujemo in obedujemo. Pa tudi prenavljamo. V podjetju BORA smo zabeležili porast prodanih izdelkov, saj sta kvaliteta in dizajn izrednega pomena, še posebej, kadar gre za kuhalne plošče. Zahvala grem vsem vam, ki nam navdušeno podajate povratne informacije.
V družbi BORA s hitrim tempom razvijamo in izobražujemo strokovnjake za kuhalne plošče in strokovnjake s področja kuhinje kot življenjskega prostora. Naše stranke si želijo, da bi s svojim znanjem in navdušenjem nad inovacijami razvili nove izdelke, s čimer bi presenetili tako naše trgovske partnerje kot vse druge ljubitelje izdelkov BORA po vsem svetu. Nam pa je pomembno predvsem eno – da vam omogočimo čisti užitek pri kuhanju! Zato smo kuhinjsko industrijo postavili na glavo. Kuhinje smo spremenili v življenjski prostor. 24 ur na dan se ukvarjamo z razvojem, usmerjenim v prihodnost. Kreativnost še nikoli ni bila tako zaželena. Že kmalu vas čaka obilica novosti v ponudbi izdelkov BORA. Novosti pa ne želimo le predstaviti, ampak želimo z njimi postaviti tudi nove standarde. S fleksibilno pečico s funkcijo samočiščenja, parnim kuhalnikom in vgrajenim odvodom kuhalne plošče: BORA X BO je prava inovacija. Ali pa z novim kompaktnim sistemom BORA S Pure, ki ga lahko vgradite v katero kolo 60-centimetrsko ogrodje. In predalnikom, ki ga bomo kmalu predstavili trgu. Za popolno osvetlitev kuhalne plošče pa bodo poskrbela minimalistična svetila BORA. Čaka vas pravo presenečenje, prve informacije pa že lahko preberete v tej številki revije Bora.
Seveda pa vas bomo tudi tokrat popeljali v svet BORA – kuharji, kot je Andreas Senn, so nam zaupali, katera zvrst glasbe jih navdihuje pri kuhanju – od deep housa do klasike. Zgodovina kafetiere Moka Express, kultne italijanske znamke Bialetti navdušuje vse ljubitelje kave. Skupaj z nami poglejte v sanjski dom francoske fotografinje Karine Candice Köng, ki se nahaja ob atlantski obali v Franciji. Morda pa vas pritegne izlet v Kopenhagen, kjer smo si ogledali nenavaden hotel danskega podjetnika Lennarta Lajboschitza. Ljubitelji kolesarjenja pa boste navdušeni nad prispevki kolesarjev iz ekipe BORA - hansgrohe, ki vas bodo popeljali po sanjskih poteh v Evropi.

Pozdrav

Willi Bruckbauer

Doživite izdelke BORA

KAJ PRAVITE NA RIBJI SENDVIČ? 14
Odlični chefi in kuharski mojstri so nam zaupali svoje najljubše pesmi, ki jih poslušajo med kuhanjem in obedom.

VROČA LJUBEZEN 60
Doma pripravljen espresso – zgodba o uspehu Moke Express in Alfonsa Bialettija.

MED PESKOM IN BETONOM 64
Na obisku pri fotografinji in stilistki Karine Candice Köng v minimalističnem domu Casa Pyla na francoski atlantski obali.

Svet izdelkov BORA

KUHINJA KOT ŽIVLJENJSKI PROSTOR 6
Ustanovitelj družbe BORA, Willi Bruckbauer, o preprostem kuhanju in tem, zakaj se kuhinja počasi spreminja v življenjski prostor.

BORA PROFESSIONAL 3.0 22
Revolucionarno izboljšano: optimizirana estetika, intuitivno upravljanje, maksimalna učinkovitost in največje udobje.

BORA CLASSIC 2.0 28
Nadaljnji razvoj preizkušenega in večkrat nagrajenega sistema Classic. Odlikujeta ga purističen in zelo estetski videz.

BORA X PURE 34
Sistem, ki postavlja nove standarde. Združuje najvišjo funkcionalnost z značilnim dizajnom.

BORA BASIC 40
Revolucija: kuhalna plošča in odvod pare v enem izdelku, primernem za vsako kuhinjo.

BORA PURE 44
Razred zase – kombinacija minimalističnega dizajna in napredne tehnologije.

Sistem BORA

PRINCIP BORA 20
Premišljeno namesto zaletavo. Razvijamo nove ideje za prijetnejše življenje.

BORA PREDNOSTI 50
Iz inovativnih idej razvijemo učinkovite in dobro premišljene rešitve.

NAŠI ODGOVORI NA VAŠA VPRAŠANJA 54
Najpogostejša vprašanja o izdelkih BORA.

SISTEM BORA 56
Sistem BORA z nastavljivimi elementi nudi optimalno uporabo do zadnje podrobnosti.

GARANCIJA BORA 58
Kot dokaz, kako močno zaupamo v naše izdelke, strankam ponujamo podaljšano garancijo, ne glede na to, za kateri sistem se odločijo.

Fotografije: Chiara Redaschi, Kanalhusetcph 2020

HOTEL NEKOLIKO DRUGAČE 70
Podjetnik Lennart Lajboschnitz je odprl vrata hotela, v katerem spodbuja sobivanje in temelji na konceptu kuhinj BORA.

SANJSKE POTI PROFESIONALNIH KOLESARJEV 74
Norveška, Pireneji, Gardsko jezero: trije kolesarji iz ekipe BORA – hansgrohe so nam predstavili svoje najljubše kolesarske poti v Evropi.

UREDNIŠKI IZBOR 2
NAGRADE BORA 78
KOLOFON 78

NOVOSTI 2022

NOVO V 2022

Inovacije BORA

Kuhinja kot ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Sodobno in večnamensko – tako uporabniki opisujejo naše novo udobje kuhanja.

Zaradi črnega okvirja in minimalističnega dizajna je model BORA X BO pravo umetniško delo.

Z novo BORA X BO parno pečico smo povzročili pravo revolucijo kuharskih užitkov.

Predstavljamo vam genialno novost za vsako kuhinjo – BORA X BO parno pečico.
Pečica združuje funkcionalnosti več naprav, omogoča povsem enakomerno pripravo brez neprijetnih vonjav, je enostavna za uporabo in čiščenje, odlikuje pa jo tudi izjemen dizajn. Ne glede na to, ali pripravljate hrustljavo pečenko, maslene rogljičke ali dušeno zelenjavo z BORA X BO parno pečico, ki paro ustvarja povsem enakomerno, boste vedno dosegli popolne rezultate, tudi če pripravljate tri povsem različne jedi hkrati. Zaradi katerih podrobnosti pa je BORA X BO parna pečica tako edinstvena? Najpomembnejša in najsodobnejša funkcionalnost je odvajanje pare iz pečice skozi parno enoto, ki odstrani vonjave in paro takoj, ko odprete vrata pečice. Če omogočite pametni sistem BORA Smart Open za odpiranje vrat pečice, potem se para najprej odvede iz prostora za pripravo. Šele nato se vrata pečice samodejno odprejo. Ko uporabnik odpre vrata pečice s pomočjo udobne vdolbine za odpiranje, pa vanj ne butnejo para in neprijetne vonjave. Če po odpiranju položaja vrat ne spremenite, se ta po določenem času samodejno zaprejo tako ohranite okus jedi in prihranite energijo. Ne le, da iz BORA X BO pečice ne uhaja para, zaradi vgrajenih filtrov z aktivnim ogljem parna pečica poskrbi tudi za svež zrak. BORA X BO parna pečica je tako kot vsi drugi izdelki BORA izjemno enostavna za upravljanje in povsem tiha. Intuitivno upravljanje gumba za meni poskrbi, da katero koli funkcijo omogočite z največ tremi koraki. 19-palčni grafični zaslon na dotik je mogoče zložiti, kar pomeni, da lahko BORA X BO parno pečico, nameščeno v spodnjo omarico, upravljate povsem ergonomsko optimalno. Kakovostni senzorji na dotik omogočajo brezhibno delovanje na ravni pametnih telefonov. Seveda pa smo izboljšali tudi optimalno izkušnjo priprave hrane. BORA X BO navdušuje z izjemno hitrim segrevanjem in možnostjo profesionalne priprave jedi s povsem enakomernim delovanjem. Izbirate lahko med različnimi funkcijami, kot so ročna priprava, samodejna priprava in drugi posebni programi. Jedi boste lahko pripravili tako vrhunsko, kot to naredijo v profesionalnih kuhinjah. Z edinstvenim štiristopenjskim termometrom za hrano lahko zanesljivo določite optimalno temperaturo jedi. Nameščen je na vrhu prostora za pripravo jedi, zato je takoj pri roki, ko ga želite vstaviti v jed, ki jo pripravljate, na primer meso ali ribe. Merilne točke se nahajajo vzdolž sonde in vedno zaznajo najhladnejšo točko v živilu. Takoj, ko hrana, ki jo pripravljate, doseže predhodno nastavljeno želeno temperaturo, se postopek kuhanja samodejno konča. Tudi čiščenje je povsem enostavno – sploh, ker je termometer primeren za čiščenje v pomivalnem stroju. Vroča voda in okolju prijazne sestavine v dvodelnem sredstvu za čiščenje temeljito očistijo prostor za pripravo jedi, s čimer zagotovijo daljšo življenjsko dobo pečice. Seveda pa med vsemi funkcijami, ki so na voljo, ni le številnih možnosti priprave jedi in odličnega čiščenja. Med drugim vam bo prav prišla funkcija, s katero lahko drugim članom gospodinjstva pustite obvestilo, ki se izpiše na zaslonu pečice. Sporočila lahko puščate družinskim članom ali pa gostom v počitniških domovih omogočite manjši obseg delovanja za hiter zagon ali spremembe nastavitev. Edinstven dizajn z učinkom črne plošče, večstopenjsko osvetlitvijo in elegantnimi steklenimi površinami naredijo vašo kuhinjo estetsko dovršeno. BORA X BO parna pečica je prava novost v zasebnih gospodinjstvih. Dobrodošli v prihodnosti z izdelki BORA!

BORA X BO za čisti užitek kuhanja.

Zgoraj: zaslon prepriča z jasnimi ikonami in se brezhibno zlije z okvirjem pečice.

Povsem levo: štirje programi čiščenja namesto vas poskrbijo, da je BORA X BO vedno čista.

Desno: temperatura? Vedno zelo natančno izmerjena zahvaljujoč štiritočkovnemu termometru za hrano.

Sistem BORA X BO lahko združite z BORA večnamenskim predalnikom. Tako lahko vse funkcionalnosti predalnika upravljate kar preko velikega zaslona BORA X BO.

Uporabne nastavitve olajšajo segrevanje, ohranjanje toplote in odtajanje jedi. Pa tudi priprava jedi pri nižjih temperaturah ni več problem.

BORA večnamenski predalnik je vsestranska novost.

Eden za vse – BORA večnamenski predalnik omogoča segrevanje, pogrevanje in kuhanje, prav tako bodo z njegovo pomočjo jedi ostale tople. Za še boljšo kuharsko izkušnjo pa poskrbi intuitivno upravljanje. Na zaslonu na dotik, ki je povsem enostaven za uporabo, lahko v nekaj korakih med nastavitvami izberete želeni program ali pa nastavite poljubno temperaturo in čas segrevanja. Če se odločite, da boste večnamenski predalnik združili s sistemom BORA X BO, potem lahko napravi povežete in upravljate preko zaslona na BORA X BO parni pečici. Kot vsi izdelki BORA, je tudi ta vizualno prepričljiv in eleganten. Minimalističen »all-black« dizajn večnamenskega predalnika ohranja le najnujnejše elemente. Izbira sprednje plošče pa je v celoti prepuščena vam. Odločite se lahko za dizajn, ki se bo podal k vašim kuhinjskim omaram in se bo skoraj nevidno zlil s kuhinjsko arhitekturo, ali pa stekleno sprednjo ploščo z elegantnim dizajnom, ki odlikuje tudi sistem BORA X BO. Za BORA večnamenski predalnik smo uporabili izključno izbrane materiale. Trajnost in robustnost smo dosegli z vrhunskimi kovinskimi komponentami ter steklenim dnom. Vse površine BORA večnamenskega predalnika lahko zlahka dosežete in tudi očistite. BORA večnamenski predalnik lahko uporabljate na tisoč in en način – poleg klasičnih funkcij lahko predalnik uporabite za vzhajanje testa, zorenje sadja, pripravo jogurtov ali celo sušenje zelišč.

Desno: optimalen pretok zraka in izjemno tiha motorna enota omogočata skoraj neslišno delovanje pečice.

Spodaj: zaradi sistema eSwap je menjava filtrov z aktivnim ogljem skozi odprtino za odvod pare povsem enostavna.

BORA S Pure je primerna tudi za najmanjše kuhinje.

BORA S Pure nudi presenetljivo veliko možnosti.

Kuhalno polje, zasnovano povsem na novo: Ker je BORA S Pure izredno kompaktna, je primerna tudi za najmanjše kuhinje, prav tako pa reši vsakršno prostorsko stisko. Sistem BORA Pure brez težav vgradite tudi v standardno kuhinjsko telo, s čimer si zagotovite povsem nove možnosti pri pripravi hrane. Nizka višina z manj kot 199 milimetrov in vgrajena enota filtra obtočnega zraka zagotavljata največji prostor za shranjevanje loncev in drugih kuhinjskih pripomočkov v spodnji omarici. Tudi pri vrsti kuhinje s 60 cm globine se za obtočno zračenje ni potrebno odpovedati nobenim predalom. BORA S Pure bo za vedno spremenila vaše kuharske užitke. Zaradi ravno pravšnje velikosti se vse funkcije optimalno in natančno prilegajo. Sistem BORA S Pure sestavljajo štiri različna kuhalna polja, ki omogočajo uporabo loncev različnih velikosti. Zaradi inovativne indukcijske tuljave lahko celotno površino kuhalne plošče uporabljate povsem optimalno. Tudi kuhanje v večjih loncih in ponvah ni več problem. Dobro premišljena zasnova, zaradi katere sta kuhalna plošča in odvod kuhalne plošče v isti ravnini, in minimalističen dizajn umeščata sistem BORA S Pure med sodobno kuhinjsko arhitekturo. Moto se glasi: »Form follows function.« Asimetrična postavitev rešetke odvoda pare omogoča optimalen izkoristek prostora, zaradi česar lahko kuhate na kar štirih kuhalnih poljih. Enota za upravljanje pa je tako kot pri klasičnem modelu BORA Pure v stanju pripravljenosti skoraj nevidna. Med delovanjem so s pametno osvetlitvijo poudarjene le osnovne možnosti. Vertikalni drsnik še bolj olajša upravljanje z intuitivnim premikanjem prsta navzgor ali navzdol ali z neposrednim dotikom. Vse pomembne funkcije za upravljanje lahko hitro omogočite z enim samim dotikom. Če je avtomatika odvoda omogočena, se moč delovanja odvoda samodejno uravnava glede na izbrani postopek kuhanja, zato ročno poseganje brez premora ni več potrebno.

Če pa se vam pri kuhanju katera izmed sestavin razlije, pa bo za to poskrbela integrirana posoda za zbiranje. Recirkulacija zraka z visoko učinkovitim filtrom z aktivnim ogljem nevtralizira neprijetne vonjave. Odprtina za dovod zraka omogoča najenostavnejšo zamenjavo filtrov, poleg tega pa zaradi inovativnega sistema eSwap predalov oziroma podstavkov pred zamenjavo ni treba odstraniti. Dele, izpostavljene kuhalni pari, lahko povsem enostavno odstranite skozi široko in dobro dostopno odprtino za odvod pare. Očistite jih lahko v pomivalnem stroju, saj ne zavzamejo veliko prostora. Kuharski užitek še nikoli ni bil tako udoben!

Kaj imata skupnega ribji sendvič in Udo Lindenberg? Popolnost prve izkušnje!

Kaj PRAVITE NA ribji sendvič?

Glasba nas navdihne, izboljša razpoloženje in spremlja čez dan – tudi kuharje in kuharske mojstre. Zaupali so nam svoje najljubše pesmi.

Intervju:
AYLA AMSCHLINGER, ANNA KAROLINA STOCK

MAXIMILIAN LORENZ izbere hip-hop!

Prejemnik Michelinovih zvezdic je že kot otrok rad ustvarjal hip-hop glasbo. Danes pa je lastnik prestižne restavracije Maximilian Lorenz, ki se nahaja v nemškem mestu Köln, nedaleč stran od Stolnice sv. Petra. 30-letnik v svoji novi kuhinji postreže Blumentopf in Freundeskreis – ne, ne gre za novi jedi, temveč za nemški glasbeni skupini. Navdušen pa je tudi nad italijanskim popom à la Eros Ramazzoti, še posebej kadar pripravlja njegovo najljubšo jed: špagete z bolonjsko omako.

Kuhanje je kreativno delo – z vsemi čuti za vse čute. Si med kuhanjem radi zavrtite glasbo? Odvisno, ali kuham zase ali poklicno. Sicer pa med samim kuhanjem glasbe ne poslušamo, saj moramo biti kar se da osredotočeni na delo. Ko pa je čas za pripravo oziroma »mise en place«, pa brez glasbe ne gre. Za to skrbi naš kuharski DJ, ki ima poleg mene najboljši okus za glasbo.

Kakšno glasbo pa kuharski DJ največkrat predvaja?
Sam rad poslušam nemško glasbo, predvsem Maxa Herra in skupini Blumentopf in Freundeskreis. No, pa tudi Sida ali Johanesa Oerdinga.

Kaj pa, ko na večerjo povabite prijatelje?
Sem ljubitelj jazza, soula, chill-outa in klubske glasbe. Pomemben mi je nevsiljiv ritem – umirjena glasba, ob kateri lahko uživaš in se hkrati pogovarjaš z drugimi.

Ali lahko glasba tako zelo vpliva na naša čutila, da nam jed še bolj tekne? Zdi se mi, da to drži samo pri italijanski hrani in glasbi. Ti se kar zlijeta skupaj. Sonce, doma pripravljen vitello tonnato, kozarec Sauvignon Blanca iz Južne Tirolske in Eros Ramazzoti ali Giovanni Zarella – skoraj kot počitnice v Italiji.

Znameniti nemški ribji sendvič ste spremenili v nekaj povsem novega. Vam je bila tudi pri tem v pomoč glasba? Hm, morda Udo Lindenberg. Od zunaj je ribji sendvič videti nekoliko nenavadno, vendar ti je že po prvem ugrizu jasno: »To je to. Vse je točno tako, kot mora biti.« In enak občutek te preplavi, ko poslušaš glasbo Uda Lindenberga.

Med KUHANJEM
- **Vinylshakerz** One Night In Bangkok (tehno/elektro house)
- **Snap!** The Power (eurodance)
- **SDP feat. Weekend** Tanz aus der Reihe! (hip-hop)

Med OBEDOM
- **Buena Vista Social Club** Chan Chan (son cubano)
- **Max Herre** A-N-N-A (hip-hop)
- **Eros Ramazzotti** Più Bella Cosa (pop)

Fotografije: Eva Runkel, Maximilian Lorenz, Valéry Kloubert

ANDREAS SENN GLAVNA SESTAVINA – DEEP HOUSE

Med KUHANJEM
- **The White Stripes** Seven Nation Army (rock)
- **Tep No** Me And My Guitar (elektronska glasba)
- **Master KG** Jerusalema (afro house)

Med OBEDOM
- **Nora en Pure** All I Need (elektronska glasba)
- **Worakls** Salzburg (elektronska glasba)
- **Disciples** On My Mind (house)

Prejemnik dveh Michelinovih zvezdic in štirih nagrad Gault-Millau ter avstrijski kuharski mojster prisega na inovativne in preproste kuhinje. Maja 2020 je v Gusswerku, nedaleč stran od mesta Salzburg, odprl svojo restavracijo SENNS.Restaurant s povsem novimi notranjim dizajnom in okusom. Edini element, ki nas spominja na preteklost, je stari zvon, ki visi nad mizami. Osrednji prostor restavracije pa predstavlja odprta kuhinja, opremljena s sistemom BORA. Gostje lahko 41-letniku tako ves čas gledajo pod prste. Dobesedno.

Ali vi in vaša ekipa med delom poslušate glasbo?
Seveda, ves dan.

Pa zraven tudi pojete?
To pa ne. Običajno si prižgemo deep house, vendar imamo različne sezname predvajanja. Razen, kadar pripravljam povsem nove jedi. Takrat potrebujem popolno tišino.

Katero glasbo priporočate za v restavracijo in katero za udobno večerjo s prijatelji?
Glasba je pomemben sestavni del hrane, prav tako kot pravilna osvetlitev. Mora se dobro zliti s prostorom. Deep hous kot ambientna glasba je vedno prava odločitev.

Kaj pa vaša najljubša glasba?
Vsa, ki me spravi v boljšo voljo in ni preveč naglas.

Fotografije: Lukas Jahn, Andreas Kolarik, Foodoholic/Florian Kaminski

Nova restavracija Andreasa Senna je postavljena v nekdanji zvonarnici. Kdor želi, ga lahko med pripravo jedi tudi opazuje.

FLORIAN KAMINSKI Seznam predvajanja za boljše razpoloženje

25-letni Berlinčan je Instagram vplivnež, avtor kuharske knjige in ustanovitelj spletne revije in aplikacije Foodoholic, ki spodbuja zdrav način prehranjevanja. V njegovi kuhinji so na jedilnem listu največkrat preproste jedi, ki jih lahko pripravimo sami doma, vse pa združuje geslo: »Jej bolje, ne manj!«

Ali bi svojo najljubšo jed lahko povezali s pesmijo?
Ja, doma pripravljeno napolitansko pico s pesmijo Funiculì Funiculà. Se je že zgodilo, da sem med peko pice kar zaplesal po domači kuhinji.

Ali to pomeni, da med kuhanjem vedno poslušate glasbo?
Ne, ne vedno. Kadar me čaka veliko dela in sem pod stresom, stišam glasbo, da lahko zbrano delam. Ob bolj sproščenih trenutkih pa v produkcijski in preskuševalni kuhinji skoraj vedno predvajam glasbo.

»Najraje poslušam glasbo,
ki ima stalen ritem,
torej tehno ali house.«

FLORIAN KAMINSKI

Katero pa?
Večinoma kar pesmi s seznama predvajanja Discover weekly ali pa najljubše pesmi preko aplikacije Spotify. Včasih je prav zabavno, ko so na vrsti pesmi, ki opisujejo hrano ali pijačo, kot na primer Zucker im Kaffee Erika Silversterja ali pa Griechischer Wein nemškega raperja Uda Jürgensa.

Pa zraven tudi pojete?
Najraje poslušam glasbo, ki ustvarja pozitivno razpoloženje in ima stalen ritem, torej tehno ali house. Sicer pa je odvisno od tega, kje kuham. Če sem s prijatelji in spijem kozarec ali dva, potem tudi zapojem. To pa se ne zgodi pogosto, saj nisem prevelik ljubitelj alkohola.

Kakšno zvrst glasbe predvajate, ko domov na večerjo povabite svoje prijatelje?
Ibiza lounge ali jazz. Ampak tudi to je odvisno od tipa večerje, ki jo pripravljam. Že leta na božično večerjo povabim člane nekdanjega športnega društva in takrat v poznih urah poslušamo prav vse, ne samo ambientne glasbe.

Med KUHANJEM
- **Ben Stereomode** Secrecy (house)
- **Tash Sultana** Notion (indie)
- **Marwa Loud** Fallait Pas (pop rap)

Med OBEDOM
- **Overture Black** Mandala (plesna elektronska glasba)
- **Tube & Berger, Alegant** Cure (plesna elektronska glasba)
- **Tash Sultana** Jungle (indie)

JULIA KOMP

Vse razen rocka

V fine dining restavraciji Lokschuppen v Mülheimu, predelu nemškega Kölna, boste največkrat slišali soul in jazz.

32-letna Julia Komp je najmlajša nemška prejemnica Michelinove zvezdice. Prvo je prejela že pri rosnih 27-ih. Po mnogih odlikovanjih in večmesečnem potovanju okoli sveta se je Julija Komp ustalila v nemškem Kölnu in odprla fine dining restavracijo Lokschuppen in nekoliko bolj sproščeno Anker 7. Nove jedi, v katere vključuje elemente azijske in orientalske kuhinje, so tako raznolike kot njen okus za glasbo – postreže vam z vsem, od nemške narodno zabavne glasbe do latino in hip-hop ritmov.

Kuhanje je kreativno delo – z vsemi čuti. Ali med kuhanjem poslušate glasbo?
Ja, rada poslušam radio ali kateri koli seznam predvajanja. Drugače imam občutek, da nekaj manjka. Tega sem vajena že od doma. Mati je namreč ob jutrih vedno najprej prižgala radio. Glasba enostavno vpliva na naše razpoloženje. Če nam je všeč, potem bomo zagotovo dobre volje. Še posebno, kadar določeno pesem povezujemo z lepimi spomini.

Kaj pa najraje poslušate pri delu?
V naši kuhinji je vedno nekaj novega – od nemških uspešnic, salse, zabavne glasbe pa vse do francoskega rapa. No, izjema je rock. To zvrst glasbe smo demokratično prepovedali.

Izbirate prav določene albume?
Načeloma to nalogo prepustimo radijski postaji 1LIVE ali pa 1LIVE DIGGI. Na spletni različici DIGGI lahko slišiš tudi pesmi, ki se sicer le poredko predvajajo na radiu. In ko je ob sobotah na sporedu Bundesliga, si privoščim odmor za kosilo.

Imate raje ambientno glasbo ali takšno, ob kateri lahko zapojete?
Precej radi pojemo. Sploh ob nedeljah zvečer, ko med pospravljamo predvajamo naš stalni seznam predvajanja. Takrat je čas za glasbo iz devetdesetih, kot so na primer *NSYNC in Backstreet Boys.

Ali morate med pripravo jedi iz različnih koncev sveta poslušati ustrezno glasbo?
Ne bi rekla, da moram. Ampak zagotovo dobro dene. Na seznamu predvajanja ob koncu delovnega dne boste v Lokschuppnu zagotovo slišali Stingov Desert Rose, saj se neverjetno poda k orientalskim okusom.

Med KUHANJEM
- **Aya Nakamura** Jolie Nana (R&B)
- **Topic ft. A7S** Breaking Me (elektronska glasba)
- **Revolverheld** Mit dir chilln (indie)

Med OBEDOM
- **Ali Gatie** What If I Told You That I Love You (pop)
- **Dennis Lloyd** Nevermind (Alright) (pop)
- **Robin Schulz, Wes** Alane (elektronska glasba)

Fotografije: Marvin Evkuran, Aryan Mirfendereski, Fabian Dietrich

FABIAN DIETRICH

Ob nedeljah? Klasika!

Spoznavanje novih kultur, odkrivanje pustolovščin, zbiranje okusov. Fabian Dietrich ima zagotovo veliko hobijev. Enega pa je celo spremenil v poklic – kuhanje. Na njegovem kuharskem blogu About Fuel si lahko preberete recepte za polento s kardamomom in slivami ali jagodne raviole z metino kremo, pa tudi o tem, kako ga je rešil BORA PURE.

Bi se opredelili kot kuharja, ki ob delu posluša glasbo?
Zagotovo. Vendar nisem izbirčen glede žanra, če že ne poslušam glasbe, potem si prižgem poddajo. Ali pa klepetam s prijatelji.

Katera je vaša najljubša pesem za kuhanje?
Odvisno od mojega razpoloženja. Če moram pripraviti nekaj na hitro, potem rad poslušam živahnejšo glasbo, ki me motivira. Če pa ob nedeljah v miru pripravljam bolonjsko omako, potem si zagotovo prižgem sproščujočo klasiko. Najbolje je, če najdeš glasbo, ki sovpada s hitrostjo priprave jedi. K počasni rižoti na primer ne sede poskočna zabavna glasba.

Med KUHANJEM
- **Harry Styles** Cherry (pop)
- **Drake** Passionfruit (hip-hop)
- **Frank Ocean** Strawberry Swing (R&B)

Med OBEDOM
- **Sam Cooke** Fool's Paradise (soul)
- **Majid Jordan** Her (pop)
- **The XX** Angels (indie)

Bi rekli, da glasba med kuhanjem močno vpliva na vas?
Ne bi rekel, da na primer jedi močneje začinim samo zato, ker poslušam določeno pesem. Kuhanje zame ni tog postopek in to velja tudi za glasbo.

Kako ustvarjate svoje jedi?
V glavi imam knjižnico okusov, v katero shranim vse, kar sem kdaj koli jedel. Na primer okus, ki ga imata čebula s kisom ali čebula z limoninim sokom. Kadar kuham in ustvarjam nove recepte, se igram z različnimi kombinacijami okusov.

To pa bi morda lahko primerjali z ustvarjanjem seznama predvajanja: nanj dodajamo pesmi in v najboljšem primeru bo nastalo nekaj dobrega.
Seveda, zato pa uporabljamo izraz harmonija okusov! Včasih govorimo tudi o notah okusa. Te vzamem iz svoje knjižnice okusov in jih poljubno združujem z različnimi osnovnimi sestavinami, v različnih stanjih in kompleksnostih. Brez harmonije ne gre. Včasih zamenjam le eno sestavino in celotna jed zazveni v popolnoma drugem tonu.

Torej kot nekakšen remiks?
Tako. Klasični recepti so super. Vendar raje pripravljam jedi, ki me navdušijo in mi dajo nekaj novega, namesto da ves čas okušam iste note.

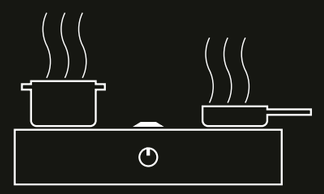
Vse pesmi so na voljo na seznamu predvajanja BORA preko aplikacije Spotify. Preprosto slikajte kodo QR:

cooking-lounge

dinner-lounge

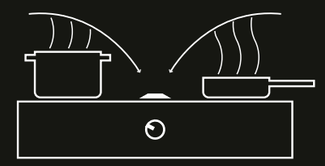
Načela podjetja BORA

Načelo podjetja BORA ali fizika je lahko čudovita.



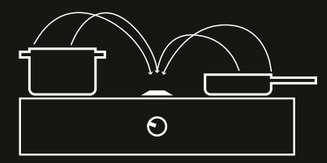
1

Največja hitrost, s katero se dviguje para, je en meter na sekundo.



2

Odvod pare BORA ustvarja prečni zračni tok, ki je večji od hitrosti dviga kuhalne pare.



3

Tako se para odvaja tam kjer nastane: neposredno na kuhalni plošči, neposredno iz posode, ponve ali žara.

BORA Professional 3.0

Revolucionarno izboljšano

Enostavno, udobno in intuitivno
Kombinacija klasičnega gumba in občutljive površine prikazovalnika LED zagotavlja enostavno in natančno uporabo. Vse funkcije se aktivirajo udobno, priročno in intuitivno z vrtenjem gumba in pritiskom na osrednjo površino na dotik. Vodilnim proizvajalcem sistemov odvoda pare je zaradi večletnih izkušenj uspelo razviti premišljeno upravljanje, ki se odraža v prav vsaki podrobnosti.
Načelo optimizirane enostavnosti pa je tudi osnova pri oblikovanju osrednjih upravljalnih elementov, kot sta Varovalni zaklep za otroke in Premor. Funkciji je možno hitro in učinkovito aktivirati ter deaktivirati za celoten sistem s pomočjo gumba za upravljanje odvoda.
S samodejnim prepoznavanjem in prilagajanjem posamezne kuhalne plošče pa nam je uspelo izpopolniti samodejno upravljanje odvoda.

Levo: BORA prepriča s povsem novimi možnostmi kuhinjske opreme in postavlja standarde za novo in sodobno estetiko prostora.

Desno: brezhibno upravljanje zagotavlja kombinacija klasičnega gumba in površine prikazovalnika LED, ki je odporen proti udarcem.

BORA Professional 3.0 – optimiziran dizajn, intuitivno upravljanje, maksimalna učinkovitost in največje udobje.

Inovativni sistem BORA Professional 3.0 združuje pionirsko estetiko z najvišjo učinkovitostjo in izrednim udobjem upravljanja. Prepričal in popolnoma navdušil pa vas bo tudi optimiziran dizajn. Pionirski oblikovalski jezik se sreča z najvišjimi zahtevami glede materialov in tehnologije. Poleg odvoda kuhalne plošče prednost predstavlja tudi novo oblikovan gumb za upravljanje s črnim sprednjim delom. Ta poskrbi za elegantno reduciran videz, tudi ko je gumb za upravljanje izklopljen. Beli, ravno izvedeni prikazovalniki LED dopolnjujejo sodoben in avantgardni videz. Optimizacija odstranljivih obročev iz nerjavnega jekla in površine prikazovalnika vizualno izboljšajo gumb, hkrati pa omogočajo, da je površina na dotik večja in še bolj prijazna uporabniku.
Vaša pričakovanja zagotovo preseže izpopolnjeno upravljanje. Odprava ničelne oznake omogoča intuitivno upravljanje kuhalne plošče s preprostim obračanjem. Z obračanjem v desno boste povečali moč vse do stopnje Power. Obračanje v levo pa moč zniža na 0. Tudi če gumb pretirano obrnete v levo, moč še vedno ostane na 0 in kuhalno polje ostane izklopljeno. Ločen meni pa poskrbi, da med kuhanjem ne boste pomotoma prižgali funkcij, kot sta Časovnik in Avtomatika segrevanja.

Desno: BORA Professional 3.0 z modularnim sistemom nudi veliko raznolikost in različne možnosti sestave, od kuhalnih plošč z indukcijo do Tepan žara in voka. Skupaj lahko kombinirate dve enaki ali različni kuhalni plošči.

Nemotena izkušnja kuhanja

Učinkovitost odvoda se samodejno nadzira glede na izbrani postopek kuhanja. Ročno poseganje brez premora ni več potrebno. Namesto tega se raje popolnoma osredotočite na kuhanje. Poleg tega pa sistem BORA Professional 3.0 prepriča tudi s svojim samodejnim pokrovčkom. Ta se namreč med uporabo odvoda samodejno odpira in zapira. Pri zapiranju pa integrirani senzorji preprečujejo, da bi se predmeti zagozdili.
V izklopljenem stanju je eleganten sistem povsem zaprt. Izjemno nizka glasnost delovanja sistema vas bo navdušila. Z optimalnim pretokom zraka in izjemno tiho motorno enoto sistem tudi pri višjih stopnjah delovanja ostane skoraj neslišen. Tako bo vaša kuhinja postala prostor, v katerem boste radi preživljanji čas, se družili in skupaj kuhali.

Vrhunski dizajn po vašem okusu

Modularni sistem BORA ponuja široko paleto kuhalnih plošč, od indukcijskih do plinskih kuhalnih plošč, vok ter Tepan nerjavnega žara, ki jih lahko poljubno kombinirate s sistemom odvoda pare. Brez težav pa lahko kombinirate eno, tri ali več kuhalnih plošč. Izjemno globoke kuhalne plošče do velikosti 54 cm so prava revolucija. Omogočajo vam več prostora za kuhanje. Na enkrat lahko zlahka kuhate v dveh večjih loncih na enkrat. Zelo velika kuhalna polja z indukcijsko površino zagotavljajo popolno, enakomerno ogrevanje tudi zelo velikih loncev in pekačev.

Desno: tiha motorna enota zagotavlja, da odvod pare deluje skoraj neslišno tudi pri višjih stopnjah delovanja. Tako lahko povsem nemoteno kuhate in se obenem pogovarjate z družinskimi člani.

Najvišje zahteve glede materialov in tehnologije

Tepan nerjavni žar odlikujejo najvišja zmogljivost, dve veliki polji žara in edinstven ter natančen nadzor temperature. Želeno temperaturo lahko nastavite neposredno, prikazana je do stopinje natančno in se zanesljivo uravnava. Hitro segrevanje do 250 °C v manj kot petih minutah prihrani čas in energijo.
Povsem enostavno in uporabniku prijazno pa je tudi čiščenje sistema. Dele, izpostavljene kuhalni pari, lahko povsem enostavno odstranite skozi široko in dobro dostopno odprtino za odvod pare. Vse dele pa lahko povsem enostavno očistite v pomivalnem stroju, za kar ne potrebujete veliko prostora. Izpopolnjen dizajn, združen z najvišjimi tehnološkimi zahtevami. BORA Professional 3.0 je izpopolnjen sistem, ki estetiko, funkcionalnost in udobje odvodov pare postavlja na višjo raven – ultimativna rešitev za vašo kuhinjo.

Povsem levo: naši izdelki vam omogočajo več užitka pri kuhanju, prav tako pa zaradi svoje izjemne uporabnosti poskrbijo za enostavno čiščenje in vzdrževanje.

Levo: izdaja All Black BORA Professional 3.0. Odvod pare in gumb za upravljanje sta na voljo v matirani črni barvi.

Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA? Enostavno optično preberite kodo QR z vašim pametnim telefonom ali obiščite našo spletno stran:
www.bora.com/professional

BORA Classic 2.0

Brezmejna svoboda

Brez kompromisov, brez omejitev. Naša linija izdelkov BORA Classic 2.0 zagotavlja brezmejno svobodo v vaši kuhinji.

Najvišja individualnost za edinstveno kuharsko doživetje pri vas doma – to so bili osnovni pogoji pri razvoju BORA Classic 2.0. Rezultat je do podrobnosti premišljen sistem za odvod pare. Novo in inovativno upravljanje sControl+ v namenski vdolbini omogoča natančno in intuitivno upravljanje. Tako lahko vse funkcije omogočite z enim samim dotikom ali z drsenjem navzgor in navzdol.

Modularni sistem za še več užitkov pri kuhanju

Osrednja postavitev polja za upravljanje omogoča največji izkoristek celotne površine kuhalne plošče. Če se na primer odločite za različico z dvema indukcijskima kuhalnima ploščama, potem imate na voljo dovolj prostora za štiri lonce v velikosti do 24 cm. Zelo velika kuhalna polja z indukcijsko površino zagotavljajo popolno, enakomerno ogrevanje zelo velikih loncev in pekačev. Kuhalna polja in sisteme za odvod pare lahko sestavite individualno in natančno. Modularni sistem brez težav omogoča tudi kombinacije z eno, tremi ali več kuhalnimi ploščami. BORA Classic 2.0 lahko vedno prilagodimo vašim osebnim kuharskim potrebam.

Natančen nadzor temperature

Grelni krog nove plošče za peko HiLight je nameščen med dve kuhalni polji in je povsem enostaven za priklop, kar nudi dodatno fleksibilnost. Prav tako pa lahko svoji kuhalni polji združite v izjemno veliko cono za pečenje v velikosti XXL. Kdor se odloči za Tepan nerjavni žar, prikazan spodaj, bo zagotovo navdušen nad možnostjo hitrega segrevanja, ki v samo petih minutah doseže natančno določeno temperaturo 250 °C za popolno pečenje. Pa tudi kuhanje nad plinskim plamenom je z našo močno plinsko kuhalno ploščo pravi užitek.

Levo: BORA Classic 2.0 ima vgrajen sodobno motorno enoto. Tako je odvod pare povsem tih, tudi pri višjih stopnjah delovanja.

Zgoraj: delovanje odvoda kuhalne plošče se samodejno prilagodi trenutnem postopku kuhanja, zaradi česar ročno upravljanje ni več potrebno.

Desno: poleg indukcijske kuhalne plošče in kuhalne plošče s segrevalnim telesom je BORA Classic 2.0 na voljo tudi kot Tepan nerjavni žar in plinska steklokeramična kuhalna plošča.

Desno: Zahvaljujoč novem upravljanju sControl+ lahko želene nastavitve dosežete z enim samim dotikom.

Umetnost kuhanja združena s prefinjeno tehniko

Srce sistema BORA Classic 2.0 je seveda BORA odvod pare, ki je bil še dodatno izpopolnjen in izboljšan. Zaradi samode jnega upravljanja odvoda, ki ga lahko poljubno nastavite glede na izbrani postopek kuhanja, je ročno upravljanje sicer še vedno na voljo, vendar ni več potrebno. Tako imate proste roke za pripravo hrane in kuhanje, vaš prostor pa bo ohranil preglednost, saj ne bo odet v paro. S sodobno motorno enoto in optimalnim pretokom zraka je odvod pare v BORA Classic 2.0 tako tih, da se lahko nemoteno pogovarjate z družinskimi člani.

Minimalistična zasnova

BORA je že od nekdaj sinonim za sodobno, inovativno zasnovo izdelkov. Tudi BORA Classic 2.0 posebno pozornost namenja videzu. Puristično-minimalističen videz se diskretno vključi v kuhinjsko arhitekturo. Tako bo vsa pozornost v kuhinji še vedno usmerjena v vas in druge kuhinjske pripomočke, kot so lonci in ponve. BORA Classic 2.0 je lahko površinsko izravnana ali pa jo vgradite z nasadno montažo. Poseben okvir za plosko vgradnjo omogoča, da je sistem povsem zravnan s površino različnih vrst delovnih plošč. Zaradi popolnih linij pa je mogoča prav tako neopazna in izjemno elegantna vgradnja v vsako sodobno kuhinjo. Enota za upravljanje v stanju pripravljenosti je skoraj nevidna, med delovanjem pa vse njene bistvene funkcije osvetljuje inteligentna osvetlitev.

Preprosto in hitro čiščenje

Dizajn brez nepotrebnih robov omogoča, da je čiščenje površin kuhalnih plošč povsem enostavno, saj ni rež, med katerimi bi se lahko zbirala umazanija. Če pa se vam pri kuhanju katera izmed sestavin razlije, pa bo za to poskrbela integrirana posoda za zbiranje maščobe. Med čiščenjem lahko enostavno omogočite tudi zaporo za čiščenje, ki za deset sekund zaklene polje za upravljanje, s čimer prepreči nenamerno spreminjanje nastavitev. Zelo priročno: ko zaključite s kuhanjem, lahko dele, ki so bili izpostavljeni kuhalni pari, enostavno snamete in očistite. Vsi deli so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju. Intuitivno, inovativno in navdihujoče. Vse to je sistem BORA Classic 2.0.

Zelo velika kuhalna polja zagotavljajo popolno, enakomerno ogrevanje tudi zelo velikih loncev in pekačev.

Ne glede na to, ali zase potrebujete le eno kuhalno ploščo ali pa tri in več za vso družino – BORA Classic 2.0 omogoča modularno vgradnjo, zaradi česar zadovolji najrazličnejše potrebe.

Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA? Enostavno optično preberite kodo QR z vašim pametnim telefonom ali obiščite našo spletno stran: **www.bora.com/classic**

BORA X Pure

Čista popolnost

Sistem BORA X Pure postavlja nove standarde. Združuje najvišjo funkcionalnost z izrazitim dizajnom.

Zgoraj: popoln videz izjemno široke kuhalne plošče omogoča značilna visokotehnološka rešetka odvoda pare.

Levo: Pospravljanje loncev, ponev in pekačev je zaradi FLEX-indukcije povsem enostavno.

BORA X Pure vas bo prepričala s kvaliteto, ki presega vse dosedanje visokotehnološke rešitve BORA. Med značilnostmi zagotovo izstopata izjemno široka kuhalna plošča in prepoznavna rešetka odvoda pare za še več stila. Kot je to običajno pri izdelkih BORA, FLEX-indukcija omogoča največjo prožnost pri razporeditvi loncev. Pri kuhanju ne boste več omejeni na okrogle posode. Zelo velika kuhališča z indukcijsko površino zagotavljajo popolno in enakomerno ogrevanje tudi zelo velikih loncev in pekačev.

Izjemno nizka glasnost

V kuhinji se družimo s prijatelji in družino, pogovarjamo, zabavamo in skupaj kuhamo. Vse to pa je še prijetneje zaradi nizke glasnosti delovanja sistema BORA X Pure. Tudi pri delovanju v višjih stopnjah se lahko tik poleg

Desno: odvod kuhalne plošče tudi pri visoki moči deluje povsem tiho in omogoča druženje in pogovarjanje tudi v kuhinji.

Spodaj: sistem pa ni le vizualno ustrezen, ampak tudi inovativen za uporabo.

kuhalne plošče pogovarjate povsem nemoteno. To omogočata optimalen pretok zraka in tiha motorna enota. Naslednja edinstvena značilnost sistema BORA X Pure pa je recirkulacija zraka z visoko učinkovitim filtrom z aktivnim ogljem, ki nevtralizira neprijetne vonjave. Tudi če se v kuhinji zadržite dlje časa, vonja po hrani ne boste zaznali. Zahvaljujoč trem stopnjam ohranjanja toplote, ki zagotavlja konstanten nadzor temperature, se vaša hrana ne bo prismodila, prav tako pa bo ostala topla, vse dokler se vaši prijatelji ne zberejo za mizo.

Kuhanje še nikoli ni bilo tako enostavno

Ena najnaprednejših in najprijetnejših značilnosti izdelkov BORA je intuitivno upravljanje sControl. Ta izpopolnjen koncept upravljanja je popolnoma elegantno in površinsko izravnano vgrajen tudi v sistem BORA X Pure. Edinstven vertikalni drsnik še bolj olajša upravljanje z intuitivnim premikanjem prsta navzgor ali navzdol ali z neposrednim dotikom. Vse pomembne funkcije za upravljanje lahko tako vedno omogočite z enim samim dotikom. Kadar je polje za upravljanje v stanju pripravljenosti, ga skoraj ne boste opazili, med delovanjem sistema pa bodo osvetljene le osnovnejše možnosti, kar omogoča pametna osvetljava.

Revolucionarna estetika

Dele, izpostavljene pari, je možno skozi dobro dostopno odprtino za dovod zraka enostavno odstraniti, očistite jih lahko v pomivalnem stroju – kjer zavzamejo zelo malo prostora. Edinstven sistem eSwap omogoča uporabniku prijazno zamenjavo filtrov skozi odprtino za dovod zraka, pri čemer predalov oziroma podstavkov ni treba odstraniti. Sistem Bora X Pure zaradi vgrajene enote za obtočno izvedbo z oglenim filtrom zagotavlja največji prostor za shranjevanje tudi večjih kuhinjskih pripomočkov do višine 60 centimetrov. Poleg vseh praktičnih standardov pa vas sistem BORA X Pure prepriča tudi s svojim revolucionarnim in estetskim dizajnom. Kuhalna plošča in odvod pare sta površinsko izravnana, popolne linije pa poskrbijo tako za nevpadljivo in elegantno vgradnjo kot tudi za moderno arhitekturo vaše kuhinje.

Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA? Preprosto slikajte kodo QR s pametnim telefonom ali pa obiščite našo spletno stran:
www.bora.com/x-pure

BORA Basic

Kuhalna plošča in odvod kuhalne plošče v enem – primerno za vsako kuhinjo

BORA Basic Hyper – udobno upravljanje, neslišna funkcionalnost, kompaktne dimenzije in izjemen dizajn.

Zgoraj: stopnja Power Hyper kuhalne plošče omogoča višje temperature in posledično hitrejše kuhanje.

Desno zgoraj: ploščata rešetka odvoda pare tudi po večkratnem čiščenju v pomivalnem stroju ohrani svojo brezhibno optiko.

BORA Basic Hyper je inovativna enota, ki jo sestavljata visoko kakovostna kuhalna plošča in učinkovit odvod kuhalne plošče. Eno izmed osnovnih prednosti pa predstavlja sevalno grelno telo kuhalnega polja, ki zagotavlja do 50-odstotno višjo moč stopnje Power.

Prefinjena tehnika, hitra montaža

Z osrednjim upravljanjem in optimalno razporejenimi kuhališči kuhalna plošča zagotavlja dovolj prostora za kuhanje v štirih loncih s premerom do 24 centimetrov. Navdušila vas bosta tudi funkcija za ohranjanje toplote s konstantnim nadzorom temperature pri približno 75 °C ter varovalni zaklep za otroke, ki preprečuje nenameren ali nepooblaščen vklop naprav. Zahvaljujoč odvodu kuhalne plošče BORA Basic Hyper, ki tudi pri višjih stopnjah moči deluje skoraj neslišno, boste v kuhinji vedno slišali svojega sogovornika. To omogočata optimalen pretok zraka v napravi in uporaba sistema dvojnega ventilatorja. Kot vsi drugi BORA sistemi odvoda pare tudi ta zagotavlja hitro in brezhibno montažo.

Največja učinkovitost na najmanjši površini

BORA Basic Hyper poskrbi, da imate v kuhinji na razpolago več prostora. Nizka višina z manj kot 20 centimetri in vgrajena enota filtra obtočnega zraka zagotavljata največji prostor za shranjevanje loncev in kuhinjskih pripomočkov v spodnji omarici. Tudi pri vrsti kuhinje s 60 centimetrov globine se za recirkulacijo zraka ni potrebno odpovedati nobenim predalom. Zaradi kompaktnih dimenzij je sistem primeren tudi za zelo majhne kuhinje, in ker ni potrebe po kuhinjski napi, je na voljo več prostora za dodatne zgornje omarice. BORA Basic Hyper sistem odvoda kuhalne plošče je na voljo kot rešitev za odvod ali recirkulacijo zraka.

Najvišja funkcionalnost

Ena izmed prednosti je zagotovo čiščenje. Dele, izpostavljene pari, lahko povsem enostavno odstranite skozi odprtino za dovod zraka. Ker zavzamejo malo prostora, jih lahko čistite v pomivalnem stroju. Maščobni filter iz nerjavnega jekla je povsem primeren za čiščenje v pomivalnem stroju in tudi po večkratnem čiščenju ohrani svoj prvotni videz in stabilnost. BORA Basic Hyper je dokaz, da je najvišja funkcionalnost lahko estetska in udobna obenem.

Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA? Preprosto slikajte kodo QR s pametnim telefonom ali pa obiščite našo spletno stran:
www.bora.com/basic

BORA Pure

Razred zase

Levo: rešetke odvoda pare, ki so na voljo v petih različnih barvah, poživijo vašo kuhinjo. Prav tako pa jih je povsem enostavno zamenjati.

Spodaj: novo razvito upravljanje sControl, postavljeno v središče, omogoča intuitivno uporabo. Tako lahko vse pomembnejše funkcije omogočite z enim samim dotikom.

BORA Pure – zaščitni znak vaše kuhinje.

Ime je program. BORA Pure je sinonim za puristično, minimalistično reduciran dizajn. Odlično in diskretno se vključi v vašo kuhinjsko arhitekturo in je pravi vrhunec oblikovanja. Enoto lahko individualizirate z ustvarjanjem osebnih poudarkov. Rešetka odvoda pare se prilagodi vašim barvnim zahtevam. Izbirate lahko med petimi dodatnimi odtenki, in sicer grež, oranžno, rdečo, zeleno-jantarno ali modro, in se odločite, katera se bo najbolje podala v vaš dom. Če pa se boste pozneje odločili za prenovo kuhinje, pa lahko rešetko odvoda pare v le nekaj korakih zamenjate z rešetko v drugi barvi.

Kompaktna velikost za manjše kuhinje
BORA Pure pa ne prepriča samo z dizajnom, temveč tudi s svojo funkcionalnostjo. Tako se na primer moč odvoda pare popolnoma samodejno uravnava glede na trenutni postopek kuhanja. Ročno uravnavanje je seveda še vedno na voljo, vendar ni treba, da ga uporabljate. Osredotočite se raje samo in povsem na uživanje in pripravo okusnih jedi. Z optimalnim pretokom zraka in izjemno tiho motorno enoto je odvod pare tako tih, da bi lahko slišali šivanko pasti, če na obisk ne bi povabili prijateljev, s katerimi lahko nemoteno kramljate v kuhinji. Poleg tega sistem, ki je dobavljiv kot odvodna in obtočna izvedba, prepriča še z nizko višino z manj kot 20 centimetri. Če se odločite za različico z enoto za obtočno izvedbo z oglenim filtrom, pa boste vedno imeli dovolj prostora za shranjevanje loncev in drugih kuhinjskih pripomočkov, kar je izredno pomembno, še posebej pri manjših kuhinjah. Na nehvaležno prilagajanje velikosti predalov lahko kar pozabite.

Enostavno upravljanje in čiščenje
Recirkulacija zraka z visoko učinkovitim filtrom z aktivnim ogljem nevtralizira neprijetne vonjave. Tudi menjava sistema eSwap je zasnovana premišljeno: po potrebi ga lahko zamenjate skozi odprtino za dovod zraka, pri čemer vam predalov oziroma podstavkov ni treba odstraniti.
Tako enostavno, kot je zamenjava filtrov, je tudi čiščenje kuhalne plošče. Inovativna zasnova, zaradi katere sta kuhalna plošča in odvod kuhalne plošče v isti ravnini, ne dopušča prostora za umazanijo. Površina kuhalne plošče se elegantno poda k materialom delovne površine in jo lahko enostavno pobrišete. Posoda za prestrezanje, ki jo lahko odstranite in izpraznite, pa bo poskrbela, da razlite tekočine ali ostanki hrane ne bodo pristali na tleh.

Najsodobnejša tehnologija – povsem intuitivno
Sistem je upravljan preko novo razvitega upravljanja sControl, ki prepriča z intuitivnim vertikalnim drsnikom na dotik. Vse pomembne funkcije za upravljanje lahko tako vedno aktivirate s samo enim dotikom. Zahvaljujoč pametnemu, osrednjemu, v stanju pripravljenosti skoraj nevidnemu upravljanju, na kuhalni plošči ni izgubljenega prostora. Tako imate vedno dovolj prostora za kuhanje s štirimi do 24 centimetrov velikimi lonci hkrati. Ti so seveda ogrevani s pomočjo najsodobnejše indukcijske tehnologije. Ko zaključite s pripravo jedi, lahko rešetko odvoda pare, maščobni filter ter posodo za prestrezanje v le nekaj korakih odstranite in očistite v pomivalnem stroju. Zaradi inteligentnega dizajna pa bodo v pomivalnem stroju zasedli le malo prostora.

Vse informacije o izdelkih

Želite izvedeti več o izdelkih BORA? Preprosto slikajte kodo QR s pametnim telefonom ali pa obiščite našo spletno stran:
www.bora.com/pure

Zgoraj: kuhalna plošča in odvod kuhalne plošče sta pri BORA Pure v povsem isti ravnini, kar omogoča nevpadljivo in elegantno vgradnjo v vsako kuhinjo.

Levo: odprtina za dovod zraka omogoča najenostavnejšo zamenjavo filtrov z aktivnim ogljem, poleg tega pa vam pri zamenjavi ni treba odstraniti predalov oziroma podstavkov.

Desno: najsodobnejša indukcijska tehnologija bo poskrbela, da boste lahko za kuhanje naenkrat uporabljali štiri velike lonce.

BORA prednosti

Svež zrak

Kuhanje v coni udobja

BORA potegne vonj in delce maščobe neposredno iz kuhinjskih posod, zaradi česar niti ne more priti do dviga kuhalne pare. Delce maščobe učinkovito prestreže maščobni filter iz nerjavnega jekla.

Enostavno upravljanje

Intuitivno, samo po sebi razumljivo in dobro zasnovano

Upravljanje sistema z gumbom za upravljanje, dotikom ali drsenjem. Enostavno in intuitivno.

Preprosto čiščenje

Zakaj bi bilo težko, če je lahko tudi enostavno?

Čiščenje običajnih kuhinjskih nap je zahtevno. Kuhalna plošča BORA vas bo prepričala z vsakodnevno uporabnostjo: vse premične dele lahko preprosto in brez orodja odstranite ter očistite v pomivalnem stroju.

Mir

Veliko tišja kot običajne kuhinjske nape

Običajne kuhinjske nape so s svojimi 70 decibeli (A) moteče prav na višini glave. Kuhalna plošča BORA je povsem drugačna, na najvišji stopnji delovanja ustvarja hrup, ki je tišji tudi od cvrčanja mesa pri pečenju.

Veliko prostora za shranjevanje

Odvod pare ustvarja prostor za kuhinjske pripomočke

Zaradi nizke višine naprave z manj kot 200 mm in vgrajene enote za obtočno izvedbo z oglenim filtrom v spodnji omarici ostane ogromno prostora za shranjevanje loncev in drugih kuhinjskih pripomočkov. Običajno krajšanje predalov ali izguba prostora za shranjevanje zaradi napeljav kanalov v načinu z obtočnim zrakom ni potrebno.

Velika kuhalna površina: 4 24

Veliko prostora za profesionalno kuhanje

Z upravljanjem, ki varčuje s prostorom, in centralno ureditvijo odvoda vsa BORA indukcijska kuhalna polja vedno zagotavljajo dovolj prostora za kuhanje. Zelo velika kuhalna polja z indukcijsko površino zagotavljajo popolno, enakomerno ogrevanje tudi zelo velikih loncev in pekačev.

Najboljši materiali

Visoka funkcionalnost in dolga življenjska doba

Vrhunski materiali in visoka funkcionalnost združeni v premium sistem. Čisto legirano jeklo in steklokeramika brez težkih kovin poudarjajta dizajn.

Svoboda načrtovanja

Standard za novo arhitekturo kuhinje

BORA razveseljuje s povsem novimi možnostmi načrtovanja kuhinje - kuhanje pred oknom in pod strešinami, kuhalni otoki brez moteče kuhinjske nape ... BORA je merilo za novo kuhinjsko estetiko.

Prost pogled

Brez moteče kuhinjske nape v višini glave

BORA vas bo razbremenila omejitev, ki jih prinaša kuhinjska napa. Brez robov in vogalov v višini glave. Ne bo vam treba delati sključeno. Ne omejuje vidnega polja. Brez pare v vidnem polju ali na očalih.

Naši odgovori na vaša vprašanja

Kaj se zgodi, če tekočina steče v odvod pare?

Brez skrbi, zgodilo se ne bo prav nič. V odvodu pare se namreč lahko nabere do 300 ml različnih tekočin. Če med kuhanjem po nesreči kaj razlijete, to ne predstavlja nobenega problema, saj sta sistem odvoda pare in elektronika varno ločena. Ravno zato se lahko v sistemih BORA Basic in BORA Pure zbere do 3 litre tekočin. Te lahko povsem enostavno obrišete s kuhinjsko krpo, prav tako lahko očistite tudi snemljivo dno ohišja odvoda.

Koliko stane sistem odvoda pare BORA?

Naši sistemi BORA so načrtovani individualno. Za informacije o cenah in ponudbo se obrnite na lokalne partnerje družbe BORA.

Kako naj očistim svoj sistem odvoda pare BORA?

Previdno odstranite maščobne filtre in pokrove, nato pa jih očistite v pomivalnem stroju.

Ali sistem BORA res odstrani vse neprijetne vonjave?

Kuhalna para, maščobe in neprijetne vonjave se izsesajo tam, kjer nastanejo - neposredno pri kuhalni plošči. Kuhar stoji na svežem zraku, oblačila in lasje pa ostanejo sveži in brez vonja po hrani.

Lahko za kuhanje na izdelkih BORA uporabljam tudi višjo posodo?

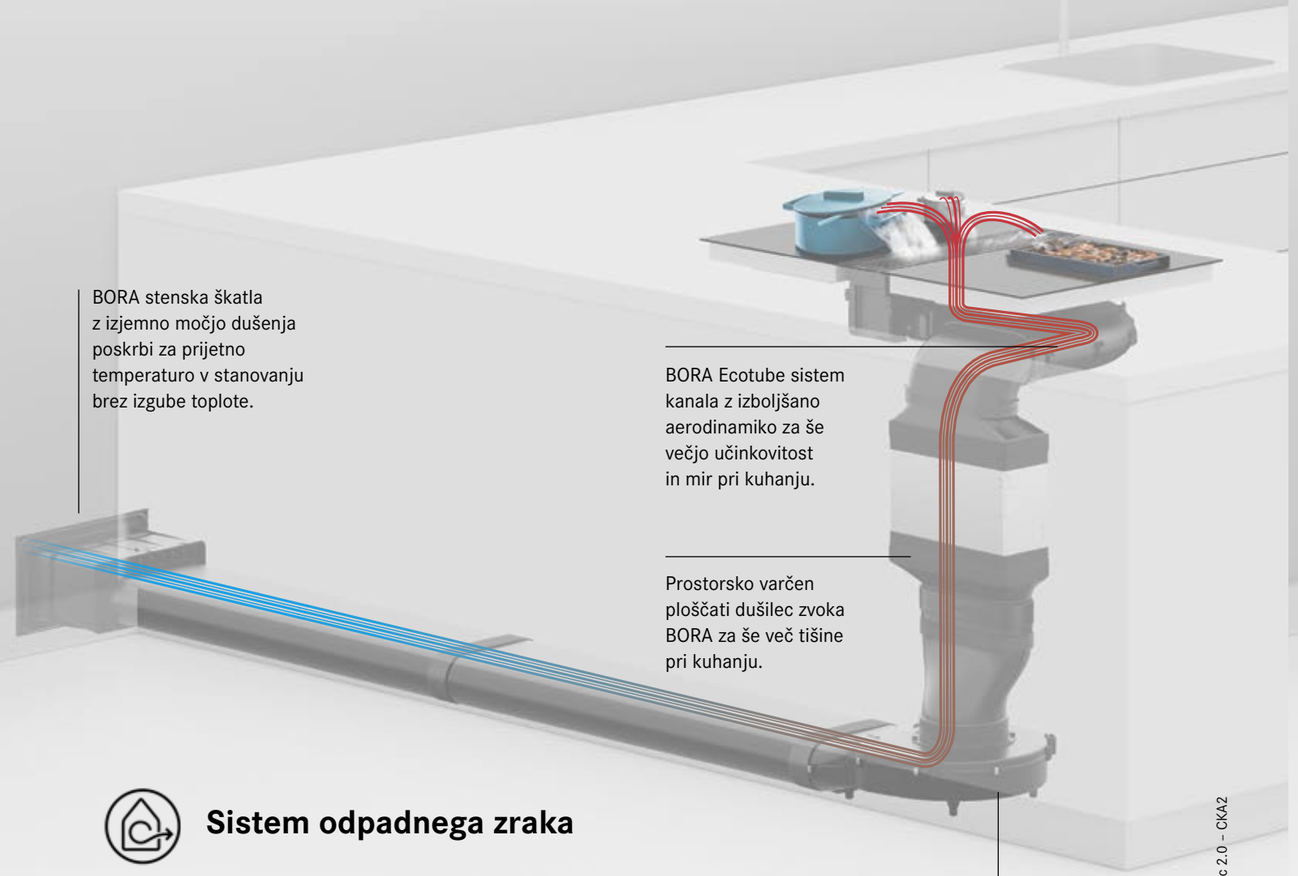
Izdelki BORA brez težav izsesajo kuhalno paro tudi pri posodi v višini do 20 cm. Če uporabljate posodo, višjo od 21 cm, potem vam priporočamo, da pokrovko posode namestite tako, da bo kuhalna para uhaja v smeri odvoda pare.

Kam gre izsesani zrak?

Vsi sistemi BORA so na voljo kot obtočni ali odvodni sistem. Sistem za odvod odpadnega zraka ob uporabi kuhalne plošče zagotavlja, da se para, ki nastane med kuhanjem, odvede prek zračnika neposredno ven, v naravo, in sicer prek sistema kanalov BORA Ecotube in stenske škatle. Tako so para in neprijetne vonjave v celoti odstranjene iz območja, v katerem kuhate. Pri različici z obtočnim zrakom se para, ki nastane med kuhanjem, prek zračnika odvede v posebej v te namene razvite filtre recikuliranega zraka, ki učinkovito odstranijo neprijetne vonjave. Očiščen zrak se nato preko podnožja vrne nazaj v prostor.

Odpadni ali obtočni zrak?

Inovativni sistemi odvoda pare odstranijo neprijetne vonjave tam, kjer nastanejo. Prav tako pa zagotavljajo svež zrak v kuhinji.



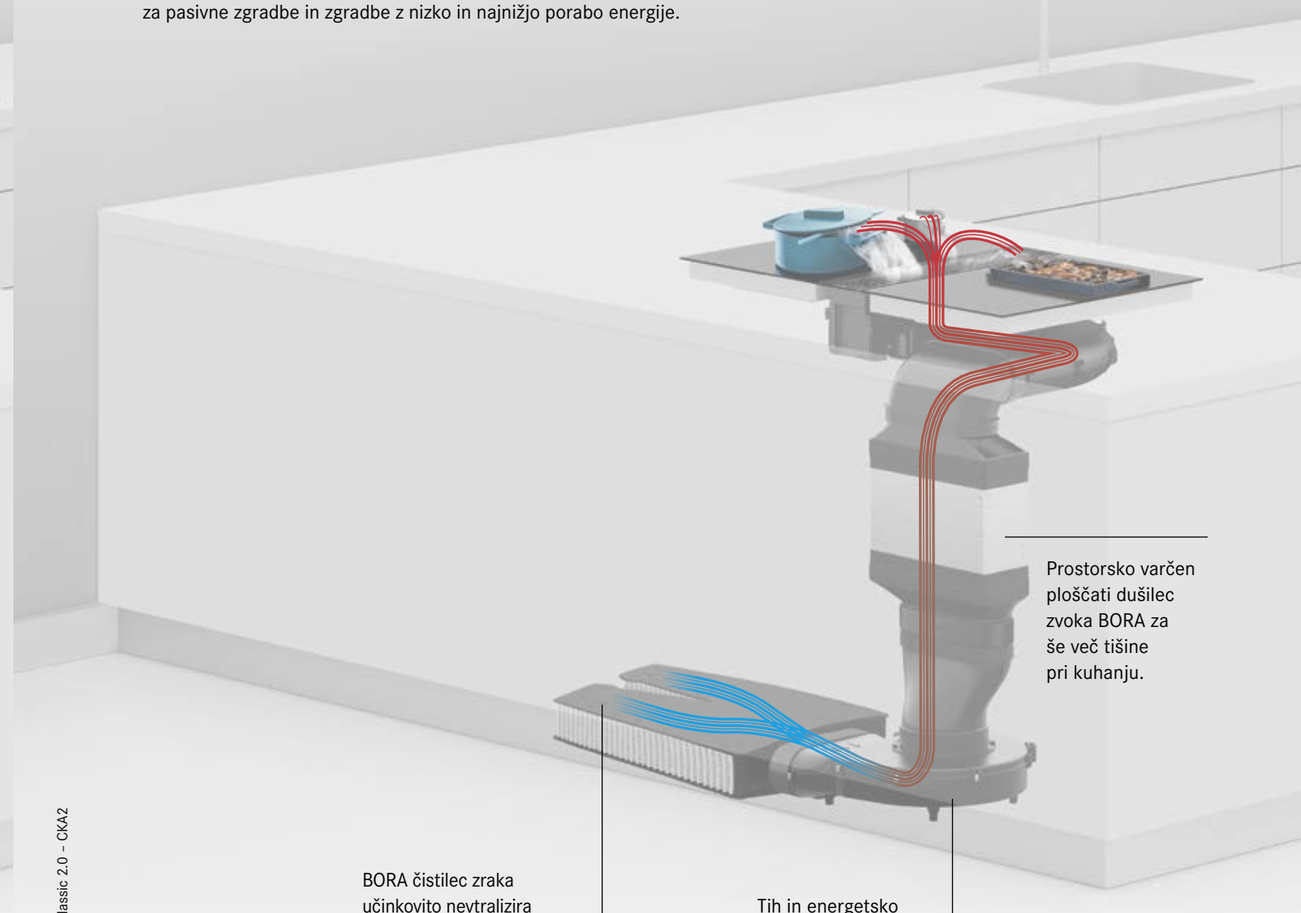
Odvod zraka: Primer vgradnje BORA Classic 2.0 – CKA2 (enak princip za vse BORA sisteme)

Sistem odpadnega zraka

Sistem za odvod odpadnega zraka zrak ob uporabi kuhalne plošče BORA zagotavlja, da se para, ki nastane med kuhanjem, odvede prek zračnika neposredno ven, v naravo, in sicer prek sistema kanalov BORA Ecotube in stenske škatle BORA 3box. Tako so para in neprijetne vonjave v celoti odstranjene iz območja, v katerem kuhate. Ker so vsi sistemi BORA opremljeni z inteligentno tehnologijo pretoka in za razliko od običajnih kuhinjskih nap ne delujejo po principu velike črpane površine, se manj topel zrak odvede iz hiše, s čimer se privarčuje energija.

Sistem recirkuliranega zraka

Sistem recirkuliranega zraka BORA je alternativna rešitev za odpadni zrak. Pri tem se para, ki nastane med kuhanjem, prek zračnika odvede v posebej v te namene razvite filtre recirkuliranega zraka, ki učinkovito odstranijo neprijetne vonjave odpadnega zraka iz kuhinje. S tem tudi sistemi recirkuliranega zraka BORA zagotavljajo svež zrak v kuhinji. Ker se pri sistemih recirkuliranega zraka topel zrak zadržuje v hiši, so odlična izbira za pasivne zgradbe in zgradbe z nizko in najnižjo porabo energije.



Recirkuliran zrak: Primer vgradnje BORA Classic 2.0 – CKA2 (enak princip za vse BORA sisteme)

Garancija podjetja BORA

Vaša prednost pri garanciji. Zaupamo v svoje izdelke in trdno verjamemo v njihovo kakovost! In to pokažemo tudi z našo garancijsko obljubo. S podaljšanjem garancije se 2-letna garancija proizvajalca za BORA sistem podaljša še za eno leto. Na kuhalni plošči oziroma odvodu pare boste našli nalepko z registracijsko kodo, ki jo preprosto vnesete na spletno stran www.bora.com/registration in podaljšate garancijo.

Upoštevajte veljavne garancijske pogoje:
www.mybora.com/warranty2plus1

Podaljšanje garancije

Vnesite registracijsko kodo vaše naprave BORA in brezplačno podaljšajte garancijo za eno leto. Preprosto slikajte kodo QR s pametnim telefonom ali pa obiščite našo spletno stran: **www.bora.com/registration**

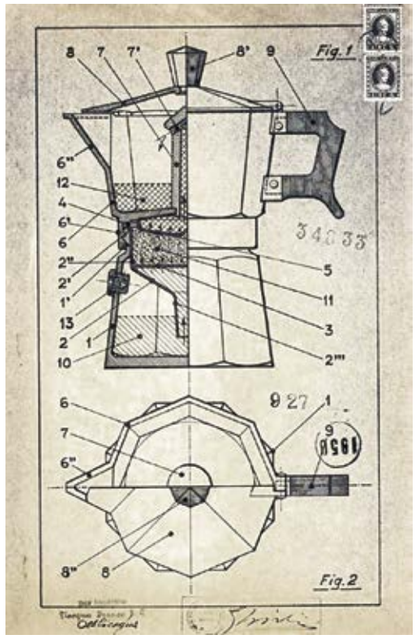
Fotografija: Bialetti

Vroča LJUBEZEN

Aparat za kavo Moka Express, ki ga je leta 1933 iznašel Alfonso Bialetti, je danes prava klasika.

Piše
SEVERIN HUBER

Katere lastnosti odlikujejo uspešne izumitelje? Ena izmed njih je zagotovo pogum, da se ne ozirajo na preverjene načine delovanja stvari, ampak odkrivajo vedno nove možnosti.
To zagotovo drži za ustanovitelja družbe BORA, Willija Bruckbauerja, ki je izpopolnil svojo idejo o povsem inovativnem načinu izsesavanja kuhinjske pare. Namesto, da pustimo paro, da se dviguje, jo enostavno izsesamo na mestu nastanka.
Genialne ideje pa je imel tudi Alfonso Bialetti, izumitelj kafetiere Moka Express. Ko je leta 1931 ustvaril prototip kuhalnika za kavo, so espresso lahko pili le v italijanskih kavarnah, kjer so ga pripravljali v velikih napravah za pripravo espressa. Te so vročo paro potisnile od zgoraj navzdol skozi filter, napolnjen z mleto kavo. Alfonsa Bialettija pa naj bi izjemno navdušil tako imenovani »lisciveuse«, nekakšen pralni stroj, ki so ga gospodinje v njegovem domačem kraju Piemont uporabljale za pranje perila. Naprava je delovala povsem enostavno: segrevala je vodo. Ko je voda zavrela, se je dvignila po cevi navzgor, kjer se je razlila in zmešala z milnico in perilom. Ta način delovanja pa je Bialetti leta 1888 prenesel na svoj aparat za pripravo kavo. Na štedilniku je v osemkotnem vrču segrel vodo, ki je nato skozi sito z mleto kavo pritekla v posodo,



pritrjeno na vrč. Bialetti je nekaj časa živel in deloval v Parizu, kjer se je naučil obdelave aluminija, zato je povsem pričakovano, da je za izdelavo kafetiere izbral ravno aluminij, iz katerega še danes izdelujejo kafetiere. Uspeh izumiteljev je namreč pogosto odvisen od natančnega poznavanja materialov in obrti, v kateri delujejo. To pa drži tudi za Willija Bruckbauerja, ki je kot mojster mizar docela seznanjen z vsemi izzivi in podrobnostmi, s katerimi se srečamo pri izdelavi kuhinjske opreme.

Alfonso Bialetti je svoj čudežni aparat za pripravo kave uspešno predstavil svetu in povzročil pravo revolucijo v načinu priprave espressa. Zaradi njega si espresso lahko pripravil kar doma in to brez večjega napora ali visokih stroškov. Če so prej za pripravo potrebovali tlak 9 barov, je Bialettijev aparat deloval pri tlaku 1,5 bara. Ravno zaradi hitrejšega načina priprave je svoj izum poimenoval Bialetti Moka Express, kavo, pripravljeno na ta način, pa Moka.

Leta 1933 je začel s proizvodnjo in prodajo v manjši delavnici v italijanskem mestu Crusinallo, ki je bilo le pet kilometrov oddaljeno od njegovega rojstnega kraja. Seveda pa se Bialettiju ni niti malo dozdevalo, da bo njegov aparat za kavo z minimalističnim in brezčasnim dizajnom postal prava ikona. Posel je sprav tekel počasi. Med letoma 1934 in 1939 je prodal le 70,000 aparatov, večinoma na tržnicah.

Vsaka iznajdba namreč potrebuje tudi dobro trženje. To pa Bialettiju ni šlo dobro od rok. Stvari so se začele obračati na bolje, ko se je leta 1945 iz vojnega ujetništva v Nemčiji vrnil njegov sin Renato. Proizvodnjo mu je uspelo povečati na 1000 kafetier na dan, prav tako pa je veliko vlagal tudi v blagovno znamko. Od leta 1953 lahko na vsaki kafetieri Moka vidimo majhnega možička z brki oziroma »L'omino coi baffi«, ki nedvomno spominja na Renata Bialettija. Z njim je blagovna znamka dobila podobo in prepoznavnost. Kmalu pa se je začelo oglaševanje tudi na televiziji in slogan »In casa un espresso come al bar« oziroma »espresso doma kot v kavarni« so kmalu poznali po vsej Italiji. Začetek gospodarskega razcveta v petdesetih letih prejšnjega stoletja pa je omogočil, da je Bialetti svoje podjetje predstavil še na tujih trgih.

Zgoraj levo: Renato Bialetti, sin izumitelja Alfonsa Bialettija (spodaj desno), zaradi katerega je posel zacvetel.

Zgoraj desno: načrt izdelave kafetiere – že od samega začetka jo odlikuje genialen koncept.

Desno: prepoznavni znak - možiček, ki ga je narisal umetnik Paul Campani, že od leta 1953 krasi vse izdelke Bialetti.

Fotografije: Bialetti

Osnovno načelo je ostalo nespremenjeno, v ponubo pa so prišli novi dizajni kot na primer model Venus. Primeren je za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah kot na sliki BORA S Pure.

Danes ima več kot 90 odstotkov gospodinjstev v Italiji vsaj eno kafetiero Bialetti Moka Express. Aluminijasta kafetiera pa je skupaj z vonjem po kavi postala prepoznavni znak in način življenja Italijanov. Podjetje je skozi desetletja skrbno širilo svojo ponudbo izdelkov. Izdelovati so začeli kafetiere v različnih velikostih in pozneje tudi v različnih barvah – v rdeči, črni, zeleni, svetlo modri, rumeni, rožnati, zlati in seveda tudi v barvah italijanske zastave. Razvili pa so tudi nove modele, kot je na primer elegantni Venus, pa tudi različice, primerne za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah. Mnoge je navdušil tudi model Bikka, ki deluje pri višjem tlaku, zaradi česar je kava še posebej kremasta. Način delovanja kafetiere je skozi desetletja ostal skoraj nespremenjen, zmanjšalo se je le število izhodnih odprtin, skozi katere priteče kava, in sicer iz štirih na dve, dodali pa še varnostni ventil. Tehnične iznajdbe Alfonsa Bialettija enostavno ni bilo mogoče izboljšati in tako je ostalo vse do danes.

Kafetiere Bialetti so robustne in vzdržljive, zato lahko preživijo več generacij. Seveda pa marsikdo do njih gojijo prav poseben, čustven odnos. Z njimi namreč pripravljamo kavo v dobrih in manj dobrih dneh, ob veselih priložnostih in za razvedrilo. V tistih dveh do treh minutah, ko čakamo brbotanje, ki naznani, da je kava skuhana, pa lahko izkoristimo čas za premislek o življenju. Vse to je s svojo iznajdbo omogočil Alfonso Bialetti.

Med PESKOM in BETONOM

Fotografinja in stilistka Karine Candice Köng o svojem minimalističnem sanjskem domu CASA PYLA na francoski obali.

Piše
AYLA AMSCHLINGER

Fotografije
STEPHANIE FÜSSENICH

Pesek, ki se nežno svetlika v sončnih žarkih. Trstje poplesuje v prijetnem vetriču, za njim pa se razprostira hladen Atlantik. Po 23 letih stresnega življenja v Londonu se je Karine Candice Köng odločila, da se preseli v rodno Francijo na atlantsko obalo v bližino mesta Bordeaux. Fotografinja in stilistika je staro vilo, le dve minuti oddaljeno od plaže Le Moulleau, preuredila v dom, ki je obenem hram kreativnosti: CASA PYLA.
Uresničila je svojo vizijo in nastalo je sodobno in minimalistično sanjsko stanovanje. Kuhinjo je opremila z BORA Pure, ki zagotavlja najsodobnejše tehnologije, prav tako pa prepriča z elegantnim dizajnom. Stanovanje rada podeli z drugimi: ustvarjalne duše lahko CASO PYLO rezervirajo za snemanja ali delavnice, med poletjem pa jo lahko najamete preko Airbnb-ja in v njej preživite nekaj nepozabnih trenutkov.

Zgoraj levo: Karine Candice Köng med kuhanjem v minimalistični kuhinji. Sistem BORA Pure se popolnoma zlije z dizajnom kuhinjskega otoka.

Zgoraj: fotografije, ki jih je posnela Karine, prostorom v CASI PYLI dajejo nove perspektive.

Levo: lesene stopnice in zunanje stene so lahko ostale. Preostanek hiše pa je bil popolnoma obnovljen v več fazah.

Ko staro postane novo

»To je moj četrti projekt popolne prenove hiše. Tu sem si želela ustvariti nov dom, nekaj v sodobnem stilu in duhu časa. Prenavljanja hiš imam namreč že vrh glave,« reče, ko sva v kuhinji, nato zapre računalnik in se nasmehne. »Želela sem si kupiti del zemlje, kjer bi si preprosto postavila streho nad glavo. Voilà in je konec! Ko mi je nepremičninski posrednik pokazal ta objekt, mi sprva ni bil všeč. CASA PYLA je namreč izredno stara hiša, opremljena je bila z neokusnim pohištvom, notri pa je bilo povsem temno in kaotično. Torej popolno nasprotje tega, kar imam rada,« nadaljuje Karine in zmiguje z glavo. Kot fotografinja se rada igra z dnevno svetlobo in nevtralnimi odtenki, ki jih zlije v čisto estetiko, po kateri prepoznamo tudi njena dela, portfolio in njen profil na družbenih kanalih. Bližina obale pa je bil odločujoči razlog, zaradi katerega je hišo pozneje kupila. Sledila je prenova vsakega prostora, od stare hiše pa so ostale le zunanje stene in lesene stopnice.

Nevtralni odtenki in naravna svetloba srečajo čiste linije in beton

Tako kot v nekdanjem stanovanju v Londonu je Karine skupaj z možem skrbno načrtovala vsako fazo prenove. Ušla ji ni niti najmanjša podrobnost – več o tem, kako je potekala prenova CASE PYLE, si lahko preberete na njenem blogu BODIE and FOU. »Zame je v stanovanju najpomembnejša dnevna svetloba. Zato sva na primer v kuhinji vgradila dodatna okna,« pojasni Karine. »Postavila sva jih razmeroma visoko, da naju sosedje ne morejo ves čas gledati in naju pustijo pri miru. Vsako stanovanje, v katerem sva živela do zdaj, pa sva opremila tudi z najsodobnejšimi tehnologijami in edinstvenimi materiali. BORA je bila za naju popolna odločitev,« doda.

Fotografinji je pri delu in doma zelo pomembna dnevna svetloba.

Za razliko od kuhinje v Londonu, ki je bila povsem bela, je Karine za jedilni prostor tokrat izbrala nežne in svetle odtenke ter robustne materiale. »Tega sem se naučila pri prenovi kuhinj! Les je sicer lep, vendar je zelo nepraktičen za delovne površine. Raje imam akrilne kamne kot corian, saj so na dotik izredno prijetni. Vendar pa se na njem hitro pozna vsaka umazanija. No, zdaj je moja kuhinja od tal do delovnih površin iz poliranega betona. Kako dobro se to obnese, pa bom videla v naslednjih mesecih,« se nasmehne.

Minimalizem poln življenja

Karine ima čut za estetiko, ki združuje eleganten minimalizem s ščepcem francoskega je-ne-sais-quoi. Tudi za vsakdanje izzive najde povsem izpopolnjene rešitve. Prostori CASE PYLE so opremljeni kot prostor za umik in ustvarjanje. »Kljub vsem minimalizmu so prostori za shranjevanje zelo pomembni. Brez njih je hiša videti nepospravljena in neurejena. Čeprav sem minimalist, še vedno potrebujem kar nekaj stvari,« doda Karine.
Ko je čas za večerjo in kuhinjo prevzame njen mož Steve, prideta do izraza oblika in uporabnost, ki sta v kuhinji še posebej nepogrešljivi. »Ne znam prav dobro kuhati, moj mož pa je strasten kuhar,« pravi Karine, medtem ko s prsti drsi po delovni površini in pokaže na kuhinjski otok. »Najraje pripravlja ribe, ki jih običajno malce polj zapeče, da se kar kadi. Zato je strop v kuhinji visok več kot tri metre. Velik odvod kuhalne plošče, ki bi ga namestila na strop, zagotovo ne bi prišel v poštev. Ravno zato me je toliko bolj navdušil integriran sistem kuhinjske nape BORA Pure, tudi dizajn je neverjeten.«

Zgoraj: delati, stanovati, živeti. Kreativni prostori CASE PYLE služijo kot dom družine Köng in kot prostori za ustvarjanje, ki jih je mogoče najeti.

Spodaj: sodobna eleganca v kopalnici ustvari občutek domačega velneškega centra. »Naravnost obožujem to dopustniško vzdušje. Doma imam rada mir,« pravi Karine.

Prostor za vse

Karine je zelo pomembno, da je v kuhinji, ki je združena z jedilnico, dovolj prostora za ustvarjalnost. Vsa družina se večkrat na dan zbere za veliko jedilno mizo. »Radi jemo! In radi se pogovarjamo o hrani,« je navdušena. Za mnoge nekoliko nenavadno – med julijem in avgustom Karine hišo oddaja v najem, ustvarjalne duše pa lahko edinstvene prostore najamejo od jutra do večera skozi vse leto. CASA PYLA pa je odličen prostor tudi za delavnice in dogodke. Karine večino časa dela kar za prenosnim računalnikom v jedilnem prostoru, njen mož pa si je uredil domačo pisarno v zgornjem nadstropju. »To je moja pisarna! Ker delam za mizo, veliko časa preživim tudi v kuhinji, kjer si najraje pripravim čaj. Čez dan spijem vsaj osem skodelic,« se smeji Karine.

Dom med štirimi stenami in naravo

V sončnih dneh se CASA PYLA svetilka skupaj s peščenim peskom, v ozadju pa se sliši valovanje oceana. »Tu se vsak dan počutim kot na počitnicah,« pravi Karine. »V tej hiši stanujem, živim in delam. Dom je zame prostor, v katerem se dobro počutim in v katerem najdem navdih. Po možnosti iz vsega sveta.« Po več kot letu dni obnovitvenih del je Karine pleskarski čopič zamenjala za fotoaparat. Ujeti svetlobo in valove Atlantika – najraje na deski za surfanje.

Oglejte si Karine na Instagramu:

bodieandfou

Levo: velika lesena terasa in vrt kar vabijo na piknik s prijatelji in družino.

Desno: CASA PYLA je od plaže oddaljena le dve minuti. Sprehodi do morja so tako del fotografinjine vsakodnevne rutine.

HOTEL nekoliko drugače

Lennart Lajboschitz je v Kopenhagnu odprl hotel, ki spodbuja sobivanje in temelji na konceptu kuhinj BORA.

Piše
KLAUDIA MEINERT

Fotografije
KANALHUSETCPH 2020

Podjetnik in lastnik hotela: Lennart Lajboschitz.

Najprej nihče, nato pa eden najuspešnejših podjetnikov na Danskem – če Lennarta Lajboschitza vprašate o njegovi karierni poti, se mu na obrazu nariše nasmešek. Je čudovit pripovedovalec, ne glede na to, ali vam razlaga o prodaji svojega mednarodno uspešnega imperija z izdelki za opremljanje Flying Tiger ali pa vam predstavlja svoj novi življenjski projekt. Leta 2020 je Lajboschitz v centru danske prestolnice odprl nenavaden hotel Kanalhuset. Zgodovinski kompleks neposredno ob kanalu Christianhavn je bil zgrajen leta 1754 in je najprej služil kot kraljevska sirotišnica, pozneje pa so v njem uredili mornariško bolnišnico, nato zapor in nazadnje pomorski muzej. No, danes pa je v njem hotel. In to kakšen!

Prefinjen humor, barve, sreča

Lajboschitz se je rodil leta 1959 v Kopenhagnu v dansko-švedski židovski družini. Že pri 16 letih je prenehal s šolanjem in začel izumljati in prodajati uporabne vsakdanje izdelke, ki jih je odlikoval dizajn, poln čustev. S humorjem, barvami in srečo do prodajnih uspešnic – in to po ugodnih cenah. Brez kakršnega koli strateškega načrta je trgovina z opremo za dom Flying Tiger kmalu postala izredno priljubljena. Začetek zgodbe o uspehu sega v čas, ko sta Lajboschitz in njegova žena Suzanne na bolšjih trgih, ki jih še danes rada obiščeta, prodajala dežnike. Danes Lajboschnitz o sebi pravi: »Rekel bi, da sem antropolog. Vedno se osredotočam na ljudi.«

Vsa družina živi v hotelu

Zamisel o edinstvenem hotelu je plod njegovega podjetniškega razmišljanja: »Običajne poslovne prakse me ne zanimajo. Analitiki izhajajo iz številk. Iz njih sicer lahko ustvariš uspeh, ne pa vizije. Jaz pa delam tisto, v kar resnično verjamem. Pri tem pa seveda spoštujemo moje, naše vrednote,« pravi Lajboschitz.

Pri posebnem projektu je izhajal iz svoje mantre – povezati posameznike ne glede na njihovo starost, raso, spol ali življenjski slog in ustvariti skupnost. Zanimata ga torej predvsem sobivanje v družbi in spoštovanje vrednot. Lahko sklepamo, da mu interakcija z ljudmi ne predstavlja težav – ravno nasprotno. V ločenem delu hotelskega kompleksa živi skupaj s svojimi štirimi otroki. Poleg tega pa se je v hotel vselilo še trideset članov njegove razširjene družine. In sicer živijo v kar desetih od skupno 28 apartmajev, v enem živi celo njegova mama.

Mix-and-match in ustavi se čas

Ko vstopiš v hotel, te takoj prevzame zadržano vzdušje, čeprav je notranjost urejena v slogu mix and match. Zdi se, kot da bi se v hotelu, kjer so predmeti iz različnih zgodovinskih obdobij, čas preprosto ustavil. Zagotovo pa nam v oči najprej pade skrbno obnovljeno starinsko pohištvo iz šestdesetih let prejšnjega stoletja, ki je spretno umeščeno v apartmaje. Zasluge za to gredo Suzanne Lajboschitz, ki je pri notranjem oblikovanju poskrbela za prav vsako podrobnost. Nekoliko nenavadno za hotel – nikjer ni Bluetooth predvajalnikov glasbe ali televizorjev. Lajboschitz se je namerno odločil, da v njegovem hotelu ne bo sodobnega udobja, ki ga nudijo druge hotelske verige. »Danes smo zaradi spleta ves čas na voljo, ne glede na to, koliko je ura ali kje smo. Bolj kot kadar koli prej pa si želimo resničnih doživetij, lokalnih izdelkov in vrednot.«
V hotelu Kanalhuset zato spodbujajo goste, da čim več časa preživijo zunaj svojih sob. Osrčje hotela namreč predstavlja skupni prostor, ki je namenjen klepetanju, zabavi in drami. Včasih v njem potekajo celo različni dogodki in predstave. V restavraciji pa tudi ne boste našli miz za romantično večerjo v dvoje. Namesto tega vas bo v jedilnici pričakala velika skupinska miza. Osrednja ideja – skupnost.

Zgoraj levo in sredina: v hotelskem baru Kanalhuset lahko v sproščenem vzdušje naročite osvežilno pijačo in uživate v razgledu na kanal.

Zgoraj desno: kdor nima družbe za večerjo, lahko sede za veliko mizo v jedilnici in se pridruži drugim hotelskim gostom.

Spodaj: vsaka soba in vsak apartma je opremljen s skrbno izbranim starinskim pohištvom. Pa tudi vsaka kuhinja je v drugi barvi. Skupno jim je le nekaj – sistem odvoda pare BORA!

Za več informacij obiščite www.kanalhusetcph.com

Pustolovščina v kuhinji: revolucija z izdelki BORA

Hrana združuje ljudi, prav zato je v kuhinjah močno prisotna vizija o skupnosti. Ker gre za staro zgradbo z veliko zgodovinsko vrednostjo, je bila vgradnja sistemov BORA velik izziv. Svari pa so se začele premikati šele po uradni odobritvi. Zakaj se je Lajboschitz sploh odločil za bavarske odvode kuhalnih plošč? Pri vprašanju se le nasmehne: »Hotel sem nekaj drugačnega. Celoten projekt je kot nekakšna dogodivščina, revolucija.« Tako je v hotel vgradil deset kuhinj, ki so za razliko od ustaljenih praks oblikovanja notranjih prostorov v popolnoma različnih barvah. Dejstvo, da družba BORA ponuja izstopajoče rešitve na področju oblikovanja in notranje opreme, ni nič novega. Vendar pa se še nikoli nismo soočili z izzivom, ki ga predstavlja vgradnja kuhinj v prostor, hišo, kjer je vse narejeno po naročilu. To pa je tudi razlog, da se gostje in domačini tako radi zberejo v Kanalhusetu na večerji ali pa se oglasijo na pivo in uživajo v pogledu na kanal. Lajboschitz ni ustvaril neosebnega hotela, temveč prijeten prostor, ustvarjen za ljudi, ki je vedno poln življenja.

Sanjske poti PROFESIONALCEV

Trije kolesarji iz ekipe BORA - hansgrohe predstavljajo kolesarske ture, ki zagotavljajo nepozabna doživetja.

Piše
MARTIN FRAAS

Daniel Oss, rojen v italijanskem mestu Trento, občuduje raznolikost kolesarskih poti ob Gardskem jezeru.

Fotografija: BORA - hansgrohe/Christof Kreutzer

Danielovo ljubezen do pokrajine pa dobro razume tudi Max Schachmann, ki si je med skupinskim treningom vzel nekaj trenutkov za uživanje v razgledu.

Od Gardskega jezera do jezera Lago di Valvestino, Italija

Kaj priporoča Daniel Oss

Gardsko jezero je priljubljena točka za treniranje tako med profesionalnimi kot tudi ljubiteljskimi kolesarji. Razlog za to je zagotovo raznolikost kolesarskih etap. Ponujajo vam vse od razgibanega Monte Bondona na severu, kjer bodo uživali ljubitelji ostrih ovinkov vse do nadmorske višine 1650 metrov, pa do ravnih odsekov na jugu, kjer si lahko privoščite višje hitrosti. In še to – v tem delu Italije so zime sicer hladne, vendar večinoma brez zmrzali in padavin. Idealni pogoji, da se pripravite na sezono.
Daniel Oss iz ekipe BORA – hansgrohe se je rodil nedaleč stran, v mestu Trento. Nad kolesarskimi potmi okoli Gardskega jezera je navdušen že od nekdaj. »Po vsem tem času me okolica še vedno povsem prevzame. Živalski in rastlinski svet je neverjeten. Ko se včasih na pot odpravim že navsezgodaj, vidim celo jelene.«
Njegova najljubša kolesarska pot pa leži v klimatsko zmernem jugo-zahodu, na odseku Lago di Valvestino, z izhodiščem in ciljem v občini San Felice del Benaco. Tura, ki sicer sodi med zahtevnejše, vodi po lepo urejeni cesti. Poleg tega pa na krožni poti ni veliko prometa. »Ko se vzpenjam iz mesta Gargnano do jezera Lago di Valvestino, uživam v pogledu na jadrnice, ki plujejo po morju,« pripoveduje Daniel Oss. »Zaradi submediteranskega podnebja pa povsod rastejo palme.«
Oss najbolj uživa, ko prispe do jezera Idro. »Pogosto se modrikasto sveti, tako kot akvamarin, včasih se celo ustavim in naredim selfi.« Potem pa ga čaka dolg in spektakularen spust do mesta Salò. »Ta tura zame predstavlja športno in pokrajinsko popolnost,« zaključi Daniel Oss.

Informacije o kolesarski poti

Izhodišče/cilj: San Felice del Benaco
Razdalja: 89,2 km
Vzpon: 2050 m/**Spust:** 2050 m

»Če ti zmanjka moči na zadnjih treh kilometrih vzpona na Tourmalet, potem se najverjetneje ne boš več vrnil.«

EMANUEL BUCHMANN

Legendarni visokogorski prelaz Tourmalet, francoski del Pirenejev

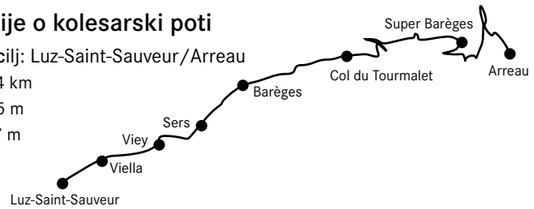
Kaj priporoča Emanuel Buchmann

Visokogorski prelaz Tourmalet je bil v kolesarsko dirko po Franciji vključen največkrat. Prvič leta 1910, ko je čez prelaz vodila še netlakovana pot. Danes pa je pot, ki pelje čez prelaz na nadmorski višini 2115 m, asfaltirana in urejena. Sloviti vzpon na prelaz kolesarjem še vedno vzbuja strahospoštovanje. Pri vzponu z zahodne smeri morajo namreč na 18,4 kilometrih pri 10,2-odstotnem naklonu premagati višinsko razliko 1405 metrov. Velik izziv, zaradi katerega se mnogo ljubiteljskih kolesarjev pripelje na jug Francije, kjer preskusijo svojo mejo zmogljivosti. Emanuel Buchmann iz ekipe BORA - hansgrohe pa ima s to turo le pozitivne izkušnje. »Lahko bi rekel, da je Tourmalet moj prelaz,« pravi. »Že na svoji prvi dirki leta 2015 sem bil na etapi čez prelaz v zasledovalni skupini, po vzponu pa tretji.« Tudi na dirki leta 2019 je bil pri vzponu na znameniti prelaz med najhitrejšimi in vsak trenutek bi lahko prevzel vodstvo.
»Pot se konstantno in dolgo vzpenja,« razloži profesionalni kolesar iz Ravensburga. »Ponuja ti ravno dovolj časa, da najdeš svoj ritem, potem pa se začne bitka. Napad z zahodne smeri se mi zdi težji, obe poti pa sta najzahtevnejši ravno 3 kilometre pred vrhom. Takrat igra pomembno vlogo tudi veter, kateremu si precej izpostavljen, čuti pa se tudi vpliv nadmorske višine.
Emanuel Buchmann je dirko po Italiji v letu 2021 izpustil, saj se je raje osredotočil na dirko po Italiji. Vendar je prepričan: »S prelazom Tourmalet se bova še srečala.«

Visokogorski prelaz Tourmalet zagotovo poznate zaradi kolesarske dirke po Franciji. Emanuel Buchmann pa turo, ki vodi čez prelaz, naravnost obožuje.

Informacije o kolesarski poti

Izhodišče/cilj: Luz-Saint-Sauveur/Arreau
Razdalja: 54 km
Vzpon: 1945 m
Spust: 1957 m



Fotografije: BORA - hansgrohe, Bettiniphoto, SpectacularNorway

Na razgledni točki Lysevegen na Norveškem

Kaj priporoča Frederik Wandahl

Ja, tudi profesionalni kolesarji sanjajo o poteh, ki jih še niso prevozili. Za Frederika Wandahla je to zagotovo dih jemajoča pot Lysevegen, ki vodi do konca fjorda Lysefjords na Norveškem.
»Ko sem prvič videl fotografijo tega neverjetnega vzpona, sem bil povsem osupel. Takrat sem si postavil cilj, da si enkrat vzamem čas in se skupaj s prijateljem povzpnem na vrh,« pripoveduje 20-letni Danec, ki je letošnje leto začel svojo prvo profesionalno sezon pri ekipi BORA - hansgrohe. Tudi med prostim časom rad sede na kolo. Ni dvakrat za reči, da ne bo svojega cilja prav kmalu uresničil.
Čiste vesti lahko rečemo, da ga čaka nekaj edinstvenega: od mesteca Lysebotn nas cesta najprej popelje skozi več kot kilometer dolg predor. Nato se začnemo vzpenjati po 27 ostrih ovinkih, dokler ne dosežemo nadmorske višine 640 metrov. Tam nam v restavraciji Øygardstølen postrežejo s spektakularnim razgledom na 42 kilometrov dolg Lysefjord. Frederik Wandahl se uvršča med kolesarje, ki jim vzponi ne predstavljajo težav, zato se zdi, da bo kos tudi tem skandinavskem izzivu. Cesta je bila zgrajena in odprta leta 1984. Sprva so jo uporabljali kot pot za dostop do gradbišča elektrarne Tjodan, vendar je zaradi svojega razgleda kaj kmalu začela privabljati turiste. Ceste pa so bili veseli tudi prebivalci vasice Lysebot, saj je bil pred izgradnjo Lysevegna dostop do vasi mogoč le po suhi rečni strugi.
Če vas po sedmih kilometrih noge še vedno ubogajo, lahko po poti nadaljujete nadaljnjih deset kilometrov in odkrivate čaroben in neokrnjen gorski svet, vse dokler ne prispete do jezera Andersvatnet. Potem gre nekoliko lažje, saj morate premagati le še višinsko razliko 310 metrov.

Informacije o kolesarski poti

Izhodišče/cilj: Lysebotn/Øygardsstolen
Razdalja: 7,3 km
Vzpon: 640 m/**Spust:** 640 m

20-letni Frederik Wandahl z Danske začenja svoj prvo profesionalno sezono v ekipi BORA - hansgrohe.

BORA nagrade

Izdelki BORA je so prejeli veliko nagrad – prepričali so tako domače kot tudi tuje strokovnjake. Nekaj prejetih nagrad:

Plus X Award 2021

reddot winner 2021
Red Dot Award 2021

German Design Award 2020 + 2021

Plus X Award 2020

reddot winner 2020
Red Dot Award 2020

iF Design Award 2020

Plus X Award 2019

reddot design award winner 2019
Red Dot Product Design Award 2019

iF Design Award 2019

Good Design Award – Chicago Athenaeum 2017–2020

Iconic Award 2016 in 2019

German Design Award 2016 in 2018

reddot award 2017 best of the best
Red Dot Product Design 2017 Award Best of the Best

Plus X Award 2017

German Brand Award 2016

Nemška nagrada za zagonska podjetja »Deutscher Gründerpreis«

Kolofon

Izdaja
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Avstrija
Tel.: +43 (0) 53 73 6 22 50-0
Faks: +43 (0) 53 73 6 22 50-90
mail@bora.com, www.bora.com

Direktor: Willi Bruckbauer
Davčna številka: 166/4115
ID za DDV: ATU67323933
Registrska št. poslovnega subjekta FN 381333i
Za vsebino je odgovoren: Willi Bruckbauer

Podatki za stik
www.bora.com

Avtorske pravice
Vse pravice pridržane. Ponatis člankov je dovoljen le s pisno odobritvijo družbe BORA Vertriebs GmbH & Co KG in z natančno navedbo vira. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb v zasnovi izdelkov. Zaradi tiska lahko pride do barvnih odstopanj.

Redakcija in realizacija
Storyboard GmbH, München
Grafika: Claudia Homer, Thomas Saible
Urednik fotografij: Elina Gathof

Besedilo
Ayla Amschlinger, Martin Fraas, Severin Huber, Michèle Loetzner, Klaudia Meinert, Anna Karolina Stock

Lektura
Lektorat Süd, München

BORA upodobitev in slike izdelkov
Hunger & Simmeth GmbH
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

Proizvajalec
F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tisk
F&W Druck- und Mediencenter GmbH, Kienberg

Marcus Burghardt preskuša zahteven odsek dirke Strade Bianche v Toskani.

Fotografija: Laura Fleischer

Pridržujemo si pravico do napak in tehničnih sprememb.

Izroča:

WUBMSL-009