

---

# BORA Unternehmens- und Produktdarstellung für Webseite Handelspartner

---

## BORA – das Unternehmen

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Basic, BORA Classic und BORA Professional werden weltweit in 41 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot award, Plus X Award, German Design Award, Iconic Award, German Brand Award u.a.



## BORA – eine Idee verändert den Lebensraum Küche

Das BORA Prinzip: Kochdünste und -gerüche gar nicht erst hochsteigen lassen, sondern sie dort nach unten absaugen, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Bräter, Pfanne oder Grill.

Bei BORA finden Sie das passende Dunstabzugssystem – also die Kombination aus Kochfeldabzug und Kochfeldern – von höchster Effektivität, attraktiver Ästhetik und überzeugender Leistungsfähigkeit. Das unabhängig davon, für welche der drei Produktlinien BORA Basic, BORA Classic oder BORA Professional Sie sich entscheiden. Wählen Sie aus verschiedenen Kochfeldern wie Ceran, Induktion, Flächeninduktion, Tepan oder Gas.



*(Leitmotiv)*

## BORA – Vision und Vorteile

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patents:

- Kochen an der frischen Luft
- Effektiv und leise
- Kinderleichte Reinigung
- Energiesparen leicht gemacht
- Qualität Made in „Germany & Austria“
- Planungsfreiheit ohne störende Dunstabzugshaube
- Freie Sicht beim Kochen

## BORA Basic: Die Revolution für jede Küche

BORA hat aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem effektiven Kochfeldabzug eine attraktive Einheit geschaffen – für Umluft und Abluft. Mit ungewöhnlichem Design und leicht zu bedienender Leistungselektronik verführt BORA Basic, die Küche neu zu erleben. Neben einem Induktions-Glaskeramik und einem Hyper-Glaskeramik-Kochfeld bietet das Basic Sortiment außerdem ein energiesparendes Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld. Gut zu wissen: BORA Basic ist in wenigen Minuten in jeder Küche eingebaut und einsatzbereit.



## BORA Classic: Ergonomie und Effektivität neu definiert

Qualität, Design und Technik: mit BORA Classic lassen sich die ganz persönlichen Koch - und Küchenträume erfüllen. Ausgestattet mit smarter Touchbedienung akzentuiert BORA Classic die moderne Küche – fernab vom Mittelmaß. BORA Classic überzeugt durch reduzierte Optik und geringe Einbaumaße. Ein kompaktes Kochfeldabzugssystem mit unterschiedlichen Kochfeldtypen frei kombinierbar. In den Variationen Umluft und Abluft verfügbar. Die hohe Innovationskraft und Funktionalität gepaart mit ansprechender Ästhetik wird auch von internationalen Fachleuten geschätzt. Sie zeichneten BORA Classic 2012 mit dem begehrten red dot product design award aus.



Weitere Informationen unter [www.bora.com](http://www.bora.com)