

BORA

Magazín

01 | 2020



BORA X Pure

Intuitivní ovládání,
výrazný design
a velká varná plocha

Filmová hvězda

V kuchyni s hercem
Stanleyem Tuccim

Všestranný talent

Rozhovor s
dýdžejkou Peggy
Gou o stylu a kvalitě

O značce

Rozhovor se
zakladatelem BORA,
Willim Bruckbauerem

Willi Bruckbauer do budoucnosti nahlíží s optimismem. BORA chce totiž i nadále udávat trendy v kuchyňských inovacích.

Vítejte ve světě BORA!

Kdykoli a kdekoli na světě potkám nadšené fanoušky značky BORA, pomyslím si: Byla to správná věc! Bylo to správné rozhodnutí, že jsme před deseti lety s prvním prototypem odstartovali revoluci ve světě kuchyní. Byl to riskantní krok, který ale stál to za to. Kuchyně by měly být krásnější a to se nám podařilo, když člověk slyší nadšené uživatele našich odsavačů, jak chválí jejich funkčnost, kvalitu a estetiku. To je to, co stále více lidí oceňuje jako alternativu k tradiční digestoři. Ano, čtete správně. Mluvil jsem o fanoušcích značky BORA. A vlastně to myslím doslova, protože nadšení, se kterým se na mě lidé obrací, poskytují zpětnou vazbu a povzbuzují mě k další práci, je prostě ohromující. Je fascinující, jak naše značka dokáže oslovit zákazníky ze všech koutů světa. Existuje mnoho lidí, kteří chtějí mít obytné prostory v kuchyni zkrátka hezké. Možná vám někteří z nich budou povědomí. Ať už je to korejská dýžejka Peggy Gou, která se v současné době stala senzací, nebo Stanley Tucci, americký herec žijící v Londýně (spolu se spotřebiči BORA Professional). Stanley je stejně jako Anna Jones, britská hvězda vegetariánské kuchyně, která okouzila spoustu příznivců kvalitního vaření svými kuchařkami, novinovými sloupky a blogem, oddaným fanouškem značky BORA.

A nesmíme zapomenout na Petera Sagana, cyklistickou hvězdu z týmu BORA – hansgrohe, s nímž najdete rozhovor o jeho vášni k vaření na straně 74. Čtyři různé osobnosti, svým způsobem jedinečné, však spojuje jedna věc – chuť do života a láska k vaření se spotřebiči BORA.

Značka BORA se stává celosvětově rozšířenou. Naše nápady přitahují stále více lidí. Máme radost ze všech fanoušků z celého světa. Jejich nadšení je pro nás hnacím motorem pro práci na dalších inovacích. Naším cílem jsou spokojení zákazníci a naplnění toho, co značka BORA slibuje. Pomáhají nám s tím zaměstnanci po celém světě a obchodní partneři, kteří realizují náš příslib zákazníkům – tedy více radosti v kuchyni. Každý den.

S úctou



Willi Bruckbauer

Produkt BORA

- PRINCIP BORA** 6
Být vždy vpředu, nezaostávat. Vyvíjíme inovativní nápady, které obohacují a zpřijemňují život.
- PŘEDNOSTI SYSTÉMU BORA** 8
Na základě inovativních nápadů přinášíme efektivní řešení promyšlená do posledního detailu.
- NAŠE ODPOVĚDI NA VAŠE OTÁZKY** 12
Nejčastěji kladené dotazy týkající se produktů BORA.



8

Systém BORA

- ROZHOVOR** 52
Zakladatel značky BORA, Willi Bruckbauer, vypráví o nápadu, ze kterého se zrodil úspěšný systém
- SYSTÉM BORA** 56
Systém BORA nabízí univerzálně použitelné prvky k zajištění optimálního výkonu do posledního detailu.
- BORA A ZÁRUČNÍ LHŮTA** 58
Jako důkaz důvěry v naše produkty nabízíme každému zákazníkovi možnost prodloužení záruky na jakýkoli systém.



58



30

- BORA PROFESSIONAL 2.0** 14
Funkční design, revoluční účinnost, mimořádně velké rozměry a nejlepší výkon – za něj získal systém v roce 2017 ocenění Red Dot Award.
- BORA CLASSIC 2.0** 22
Další vývoj osvědčeného a cenami ověřeného systému Classic. Puristický vzhled s vysokou estetickou hodnotou.
- BORA X PURE** 30
Tento systém posunuje hranice. Sjednocuje maximální funkčnost a nepřehlédnutelný design.
- BORA PURE** 38
Systém bezkonkurenční ve své třídě. Snoubí se v něm minimalistický design s high-tech technologií.
- BORA BASIC** 46
Revoluce: varná deska a odsavač v jednom produktu – vhodné pro každou kuchyň.



60

- ANNA JONESOVÁ** 70
Rozhovor s autorkou a food stylistkou o trendech ve vaření a o smyslu sezónní kuchyně.
- PETER SAGAN** 74
Třicetiletá hvězda cyklistiky má do nové sezóny odvážné plány. Více v našem rozhovoru.
- ÚVODNÍ SLOVO** 2
- BORA A ZÍSKANÁ OCENĚNÍ** 78
- IMPRESUM** 78



66

Zažít BORA na vlastní kůži

- RESPEKT, PEGGY!** 60
Rozhovor s jihokorejskou dýdžejkou Peggy Gou o úspěchu, hudbě a designu.
- HOLLYWOODSKÁ HVĚZDA U PLOTNY** 66
Stanley Tucci je nejen oblíbenou filmovou hvězdou, ale také vášnivým hobby kuchařem a autorem kuchařek.

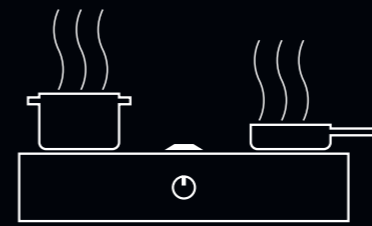
Fotografie: Anna Rose, Gerhard Kassner



14

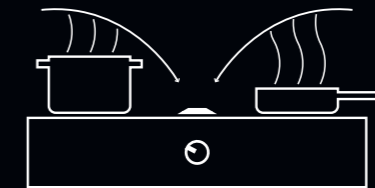
Princip BORA

Princip BORA aneb:
I fyzika může být krásná.



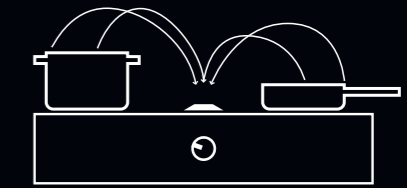
1

Kuchyňské výpary stoupají rychlostí maximálně jeden metr za sekundu.



2

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



3

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



Přednosti systému BORA



Čerstvý vzduch

Pohodlné vaření

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



Snadné ovládání

Intuitivní, přehledný a vyspělý systém

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



Snadné čištění

Proč dělat něco složitě, když to jde udělat jednoduše?

Čištění běžných kuchyňských digestoří je náročné. BORA vás přesvědčí o svých přednostech v každodenním provozu: všechny pohyblivé díly se dají demontovat bez použití náradí a umýt v myčce nádobí.



Tichý chod

Výrazně tišší než u běžných kuchyňských digestoří

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



Dostatek úložného prostoru

Varná deska s odsavačem ušetří místo pro kuchyňské potřeby

Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 milimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. Odpadá obvyklé zkracování šuplíků nebo zmenšení úložného prostoru v důsledku vedení odtahových potrubí v recirkulačním provozu.



Velká varná plocha: 4 24

Velký prostor pro profesionální vaření

Díky úspornému ovládání a centrálně umístěnému odsavači nabízejí všechny indukční varné zóny BORA vždy dostatek místa k vaření. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné, rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.



Nejlepší materiály

Vysoká funkčnost a dlouhá životnost

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



Volný výhled

Žádná rušivá tělesa kuchyňských digestoří ve výšce hlavy

BORA vás zbaví omezení plynoucích z běžných kuchyňských digestoří. Žádné hrany a rohy ve výšce hlavy. Žádný přivržený postoj. Žádný omezený výhled. Žádná pára v zorném poli nebo na sklech vašich brýlí.



Volnost při projektování

Nastavujeme nové standardy v kuchyňské architektuře

BORA vás přesvědčí novými možnostmi při navrhování kuchyní. Vaření před oknem či pod sešíkmenou střechou nebo kuchyňské ostrůvky bez otravné digestoře... BORA je synonymem moderního kuchyňského designu.



Naše odpovědi na vaše otázky

Co se stane, když do odsavače vnikne nějaká tekutina?

Nemusíte mít obavy, nestane se vůbec nic. Odsavač do varné desky pojme – podle konkrétního systému – až 300 ml tekutiny. Pokud se při vaření stane, že nedopatřením vylijete více tekutiny, ani to není žádný problém. Systém odsavače je oddělený od

elektroniky, takže se nemůže nic stát. Systémy produktových řad BORA Basic a BORA Pure dokonce pojmu až 3 litry. Tekutinu pak můžete jednoduše vytřít hadrem a odsavač vyčistit díky odnímatelnému dnu skříně.



Opravdu systém BORA odsaje všechny zápachy?

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

Funguje systém BORA také u velkých hrnců?

Kuchyňské výpary jsou bez problémů odsávány také u hrnců do výšky 20 cm. Od výšky cca 21 cm doporučujeme na hrnci nasadit pokličku, která výpary odvede směrem k odsavači.

Kolik takový systém odsavače BORA stojí?

Systémy BORA plánujeme každému zákazníkovi na míru. Chcete-li získat informace o ceně a nabídce na míru, obraťte se na nejbližšího prodejce BORA.

Jak se odsavač BORA čistí?

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



Kam odchází odsátý vzduch?

Všechny systémy BORA nabízíme ve dvou variantách – odtah ven a recirkulace. U systému odtahu ven jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem, potrubním systémem BORA Ecotube a pouzdem ve stěně ven mimo budovu. Z místnosti tak úplně zmizí výpary a zápach. Při variantě s recirkulací jsou kuchyňské výpary odváděny ventilátorem do speciálně vyvinutého recirkulačního filtru, který aktivně odstraní veškerý zápach. Vyčištěný vzduch je odváděn přes sokl zpět do místnosti.

BORA Professional 2.0

Nejlepší z nejlepších*



* Za produktovou řadu Professional 2.0 získala společnost BORA ocenění Red Dot Award 2017 Best of the Best



filtr a pouzdro ve stěně jsou v tomto elektricky ovládaném systému spojeny do kompletního řešení. Varné desky patří se svou nadstandardní hloubkou 54 centimetrů k největším modulárním varným deskám na trhu a nabízejí mimořádně velký prostor pro vaření. Díky tomu se na ně vejdu i dvě velké pánve. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.

Při vaření s varnou deskou BORA Professional 2.0 je obzvlášť praktická funkce udržování teploty – můžete si vybrat mezi třemi stupni udržování teploty s různými úrovněmi teploty. To umožňuje udržovat jídlo v teple při konstantní a optimální teplotě, aniž by hrozilo připálení.

Kromě toho nabízí systém širokou paletu řešení od tepanu a plynových hořáků až po wok a jejich kombinace. Tepan gril z nerezové oceli zaujme svým maximálním výkonem, dvěma velkými grilovacími zónami a dokonale přesnou kontrolou teploty. Požadovanou teplotu je lze nastavit přímo a pak ji na stupeň přesně zobrazit i udržovat. Rychlé zahřátí na 250 °C za méně než pět minut šetří čas i energii.

Vlevo: BORA Tepan gril z čisté nerezové oceli nabízí místo pro osm steaků současně a snadno se obsluhuje i čistí.

Vpravo: Optimálně umístěné zásuvky umožňují pohodlné připojení elektrických domácích spotřebičů.



System BORA Professional 2.0, to je funkční design, revoluční účinnost, větší rozměry varné plochy a cenami ověřený vzhled.

Osvědčený systém BORA Professional 2.0 kombinuje funkční design s revoluční efektivitou a velice snadným ovládním. Porota Red Dot Award prohlásila systém BORA Professional 2.0 nejlepším z nejlepších systémů roku 2017 ještě před jeho uvedením na trh. Ve stejném roce získal také renomovanou cenu GOOD DESIGN Award, kterou instituce Chicago Athenaeum uděluje za vynikající produktový design. A v roce 2018 udělila německá designová rada řadě BORA Professional 2.0 speciální mezinárodní ocenění German Design Award 2018 v nejvyšší, zlaté, kategorii.

Srdcem řady BORA Professional 2.0 je uživatelské rozhraní. Varné desky a odsavač spolu komunikují a nově koncipovaná uzavírací klapka se při zapnutí odsavače otevírá i uzavírá automaticky. Po vypnutí je systém zcela uzavřen. Tohoto komfortu při ovládní jsme docílili díky chytrému ovládacímu knoflíku, jehož integrované funkce sahají od regulace výkonu až po zobrazení teploty. Jde o perfektní kombinaci klasického ovládní knoflíkem a možností, které skýtá integrovaný dotykový povrch s digitálním displejem. BORA Professional 2.0 je kompletní systém. Varné desky, odsavač, odtahová potrubí, motor,

Vpravo: BORA Professional 2.0 nabízí různé možnosti kombinací od plošné indukce přes tepan a plyn až po wok. Zkombinujte různé nebo i dvě stejné varné desky.



V sortimentu najdete i plynovou varnou desku se zapuštěnými hořáky. Speciální konstrukce brání zhasínání plamene i při maximálním výkonu odsavače, což zvyšuje účinnost a zkracuje čas potřebný k dosažení varu. Automatické ovládání odsavače samostatně reguluje výkon odsavače, takže není nutné manuálně zasahovat. Můžete se tak plně soustředit na vaření. Výkonné a energeticky úsporné ventilátory a optimální proudění vzduchu zajišťují, že provoz systému BORA Professional 2.0 je velmi tichý a efektivní. Přehluší ho dokonce i praskání tuku při pečení steaku. Systém BORA Professional 2.0 je výrazně tišší než běžné digestoře, takže se vaření stane ničím nerušenou společenskou událostí. Podle přání zákazníka může být systém BORA Professional 2.0 navržen buď jako systém s recirkulací vzduchu, nebo jako systém s odtahem ven. Díky integrovanému ventilátoru a zvukovému tlumiči je instalace kompaktního systému téměř stejně snadná jako u zařízení typu „Plug and Play“. Vůbec poprvé je tak k dispozici možnost zasadit modulární systém odsavače do volně zavěšené pracovní desky. Čištění je velmi snadné a pohodlné. Široký otvor odsavače vede přímo k odnímatelnému tukovému filtru a integrované záchytné vaně. Všechny díly je možné jednoduše umýt v myčce. Odsavač a varná deska vynikají svou nekompromisní kvalitou. Stejně jako u všech

Vpravo: Edice All Black systému Professional 2.0 v sadě se dvěma varnými deskami s celoplošnou indukcí. Systém odsavače a ovládací knoflík jsou při náročném procesu kompletně opatřeny matně černou povrchovou úpravou.



ostatních produktů BORA jsou kvalitní materiály zárukou vysoké funkčnosti a dlouhé životnosti. Charakteristická je čistá nerezová ocel, sklokeramika bez těžkých kovů a pečlivé řemeslné zpracování. Celý systém zaujme smyslem pro detail a elegancí řešení. Systém BORA Professional 2.0 je také atraktivní svou hospodárností. Díky tomu dosahuje jeho energetická účinnost vynikající úrovně A++. V sortimentu najdete také matně černou edici systému Professional 2.0 All Black. Nerezové plochy systému odsavače a ovládacích knoflíků byly u tohoto systému zušlechťeny složitým procesem lakování, který se používá i v medicínské a motorové technologii.



Úplně vlevo: Naše produkty přinášejí větší radost ze života nejen při vaření – svoji vynikající praktičnost prokazují i jednoduchým čištěním a údržbou.

Vlevo: BORA Professional 2.0 ohromí velkolepým výkonem a největšími varnými deskami na trhu domácích spotřebičů. Na každou desku je lze umístit dva velké hrnce za sebou.

BORA Professional 2.0

Hlavní přednosti

Inteligentní ovládací knoflík

Perfektní kombinace jednoduchého klasického ovládání otočnými knoflíky a možností, které skýtá integrovaná dotyková plocha s digitálním ukazatelem. Přístup k rozmanitým ovládacím funkcím přitom probíhá vždy centrálně, prostřednictvím inteligentního ovládacího knoflíku z kvalitní nerezové oceli.

Minimální hlasitost

Díky odizolovanému ventilátoru zabudovanému v soklu kuchyně je odsávání par i při vyšších stupních výkonu naprosto tiché. Při vaření vás tak nic neruší a můžete si povídat s přáteli.

Integrovaná vana k zachycení tuků

Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná vana bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky.

Extra velké varné zóny s celoplošnou indukcí

Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.

Modulární systém

Společnost BORA nabízí širokou paletu varných desek s celoplošnou indukcí až po plyn nebo Tepan - gril z nerez oceli, které je možné libovolně kombinovat s odsávacím systémem. Bez problémů jsou možné také kombinace s jednou, třemi nebo více varnými deskami.

Automatická uzavírací klapka

Při aktivaci odtahu se klapka otevírá a zavírá automaticky. Integrovaný snímací systém bezpečně chrání před přiskřípnutím prstů nebo jiných objektů. Ve vypnutém stavu je systém zcela uzavřen.

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Extra velká varná plocha 4 24

Díky extra velkým varným deskám s hloubkou 54 cm vzniká ještě více místa pro vaření. Na ně lze umístit i 2 velké hrnce za sebe.

Automatické řízení odsavače

Výkon odtahu se reguluje samočinně podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.

Dokonale přesná kontrola teploty

Tepan gril z nerezové oceli nabízí maximální výkon, 2 velké grilovací zóny a jedinečné, dokonale přesné ovládání teploty. Požadovanou teplotu je možno nastavit přímo, a pak ji na stupeň přesně zobrazit i udržovat. Rychlé zahřátí na 250 °C za méně než 5 minut šetří čas i energii.



PKA/PKAS

BORA odsavač rozměry
110 x 540 mm



BORA odsavač edice
All Black

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/professional



Všechny varné desky mají rozměry 370 x 540 mm



PKFI 11

BORA sklokeramická varná deska s celoplošnou indukcí se 2 varnými zónami



PKI 11

BORA indukční sklokeramická varná deska se 2 varnými zónami



PKIW 1

BORA indukční sklokeramický wok



PKC32

BORA HiLight sklokeramická varná deska se 2 varnými zónami se 3 kruhy / 2 kruhy



PKC3B

BORA HiLight sklokeramická varná deska se 2 varnými zónami se 3 kruhy / varnou zónou pro pekáč



PKCH2

BORA Hyper sklokeramická varná deska se 2 varnými zónami s 1 kruhem / 2 kruhy



PKG 11

BORA plynová sklokeramická varná deska se 2 varnými zónami



PKT 11

BORA Tepan gril z nerezové oceli se 2 varnými zónami

BORA Classic 2.0



Naprostá svoboda

Žádné kompromisy, žádné limity.
BORA Classic 2.0 je synonymem
neomezené volnosti ve vaší kuchyni.



Nejvyšší míra flexibility a individuality pro jedinečný kuchařský zážitek u vás doma – tak znělo zadání při vývoji systému BORA Classic 2.0. Je pokračovatelem předchozího systému BORA Classic, který byl vyznamenán cenou Red Dot Award. Výsledkem je jedinečný, do posledního detailu promyšlený systém odsavače. Nové inovativní ovládání sControl+ s broušeným žlábkem umožňuje dokonale přesné a intuitivní ovládání. Všechny funkce jsou nyní na dosah ruky. V pohotovostním režimu je však ovládání téměř neviditelné a díky jeho centrálnímu

umístění zůstává na varné desce zachováno maximum místa. Varné desky a systémy odsavače si můžete individuálně a přesně sestavit. Vytvořit se tak dají i kombinace s jednou, třemi nebo více varnými deskami. A s nově vyvinutou a výkonnou plynovou varnou deskou bude vaření jen potěšením. Systém BORA Classic 2.0 je možno vždy přizpůsobit vašim osobním potřebám. Dvě indukční varné desky nabízejí například místo pro čtyři hrnce o průměru až 24 centimetrů.

Nahoře: Výkon odsavače par se automaticky řídí podle aktuálního procesu vaření, manuální řízení tedy není nutné.

Vpravo: Kromě sálavých těles a sklokeramických varných desek je v rámci systému BORA Classic 2.0 k dispozici i Tepan gril z nerezové oceli nebo sklokeramická plynová varná deska.



Flexibilní je i nová deska pro pekáč HiLight s připojitelným topným okruhem umístěným mezi varnými zónami. Dvě varné zóny se tak dají spojit do velké zóny pro pekáč formátu XXL. Kdo se rozhodne pro Tepan gril z nerezové oceli (dole), má v případě potřeby po pouhých pěti minutách zahřívání k dispozici 250 °C s precizním nastavením teploty pro dokonalé grilování.

Srdcem systému BORA Classic 2.0 je samozřejmě odsavač BORA, který byl opět vylepšen. Automatické ovládání odtahu se přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření, takže manuální nastavení je sice možné, ale není již zapotřebí. Vy tak budete mít volné ruce k míchání a obracení jídla, na které kromě toho dobře uvidíte, protože nezmizí ve stoupající páře. Chod odsavače systému BORA Classic 2.0 je díky modernímu ventilátoru a optimálnímu

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



vedení vzduchu tak tichý, že si u vaření můžete nerušeně povídat. A co je zvláště praktické: po vaření můžete díly, které přicházejí do styku s kuchyňskými výpari, jednoduše vyjmout a vyčistit. Všechny díly lze mýt v myčce. BORA je synonymem pro moderní inovativní produktový design. I u systému BORA Classic 2.0 proto byla zvláštní pozornost věnována vzhledu. Puristicko-minimalistický

design lze decentně integrovat do architektury kuchyně. Nic tedy neodvádí pozornost od hlavních aktérů v kuchyni, tedy od hrnců, pánví a, samozřejmě, od vás. Systém BORA Classic 2.0 lze přitom zabudovat zarovnaný s plochou pracovní deskou nebo na její povrch. Pomocí speciálního vkládacího rámu je možná i téměř plošně zarovnaná montáž do pracovních desek všeho druhu. Čištění povrchu varné desky je díky



Vlevo: S novým ovládacím sControl+ jsou požadovaná nastavení na dosah ruky.

plynulé hladké konstrukci a absenci zbytečných hran zvláště jednoduché, protože nedochází k hromadění nečistot. Při čištění můžete kromě toho aktivovat čisticí pojistku – ovládací panel se tak na deset sekund zablokuje a nemůže dojít k nežádoucí změně nastavení. Intuitivní, inovativní a inspirativní. Takový je systém BORA Classic 2.0.

Mimořádně velké varné zóny se postarají o rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.



Nahoře: Nezáleží na tom, zda jde o jednu varnou desku pro single domácnost nebo o tři a více desek pro velkou rodinu. Systém BORA Classic 2.0 je koncipovaný modulárně a lze ho přizpůsobit příslušným požadavkům.

BORA Classic 2.0

Hlavní přednosti

Minimalistický design

Varná deska a odsah jsou dokonale plošně zarovnané. Perfektní linie umožňují nenápadnou a zároveň nanejvýš elegantní integraci do každé moderní kuchyňské architektury. Ovládání je ve vypnutém stavu téměř neviditelné a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

Minimální hlasitost

Vždy vysloveně tichý – i při vysokých stupních výkonu: Základem je optimální vedení vzduchu a použití extrémně tichého ventilátoru v oblasti kuchyňského soklu. Můžete tedy nerušeně vařit a u toho si povídat.

Integrovaná vana k zachycení tuků

Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná vana bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky.

Extra velké varné zóny s celoplošnou indukcí

Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.

Automatické řízení odsavače

Výkon odsahu se reguluje samočinně podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.

Intuitivní ovládání sControl+

Jedinečné ovládání je tak jednoduché jako nikdy předtím: intuitivní pohyb ukazováčku nahoru a dolů v zabroušeném žlábků nebo přímý dotek. Všechny důležité funkce jsou dosažitelné jediným dotekem.

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Extra velká varná plocha 4 24

Centrální ovládání u odsahu, přímo na varné ploše, zajišťuje dostatek místa pro vaření ve 4 hrncích o průměru až 24 cm současně.

Modulární systém

Společnost BORA nabízí širokou paletu varných desek s celoplošnou indukcí až po plyn nebo Tepan - gril z nerez oceli, které je možné libovolně kombinovat s odsávacím systémem. Bez problémů jsou možné také kombinace s jednou, třemi nebo více varnými deskami.

Dokonale přesná kontrola teploty

Tepan gril z nerezové oceli nabízí maximální výkon, 2 velké grilovací zóny a jedinečné, dokonale přesné ovládání teploty. Požadovanou teplotu je možno nastavit přímo, a pak ji na stupeň přesně zobrazit i udržovat. Rychlé zahřátí na 250 °C za méně než 5 minut šetří čas i energii.



CKA2

BORA odsavač
rozměry:
116 x 515 mm



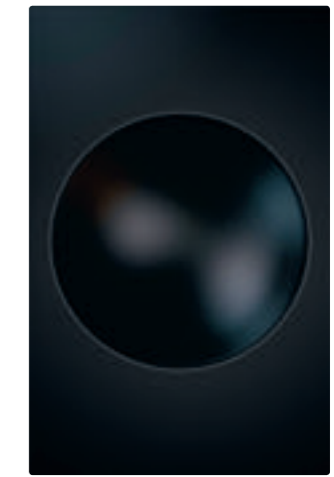
CKFI

BORA sklokeramická varná
deska s celoplošnou indukcí
se 2 varnými zónami



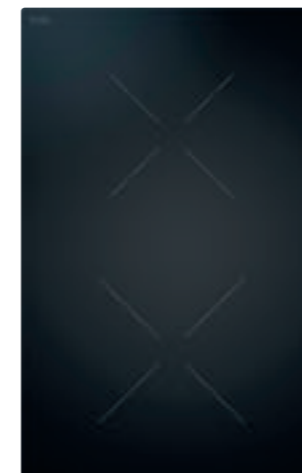
CKI

BORA indukční
sklokeramická varná deska
se 2 varnými zónami



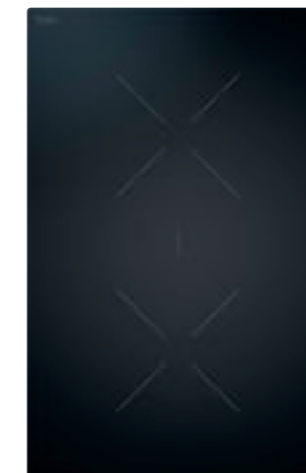
CKIW

BORA indukční
sklokeramický wok



CKCH

BORA Hyper sklokeramická
varná deska se 2 varnými
zónami s 1 kruhem / 2 kruhy



CKCB

BORA HiLight sklokeramická
varná deska se 2 varnými
zónami s 1 kruhem /
2 kruhy / pekáčem



CKG

BORA plynová
sklokeramická varná deska
se 2 varnými zónami



CKT

BORA Tepan gril z nerezové
oceli se 2 varnými zónami



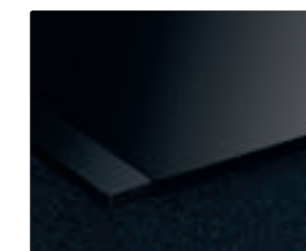
CER

Vkládací rám BORA
pro osazení



USL515

BORA boční lišty pro hloubku
varné desky 515 mm



USL515AB

BORA boční lišty All Black pro
hloubku varné desky 515 mm

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/classic



Všechny varné desky mají rozměry 327 × 515 mm

BORA X PURE

Ryzí dokonalost



System BORA X Pure posunuje hranice. Sjednocuje maximální funkčnost a nepřehlédnutelný design.



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

Vlevo: Uspořádání hrnců, pánví a pekáčů je velmi flexibilní díky celoplošné indukci.

U nově vyvíjených produktů má společnost BORA jedinečnou výhodu v tom, že může použít více než desetiletím prověřenou technologii a dokáže ji přenést do nových dimenzí. System BORA X Pure vás také zaujme vlastnostmi, které ještě více optimalizují všechna předchozí špičková řešení BORA.

Charakteristickými rysy jsou mimořádně široká varná deska a nápadná přívodní tryska. A jak je u značky BORA obvyklé, celoplošná indukce umožňuje maximální flexibilitu při uspořádání hrnců. Při vaření tak neexistují žádná omezení kvůli tvaru nádob. Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se navíc postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.

Společenský rozvoj stále častěji vidí kuchyni jako místo ke komunikaci a centrum celé budovy. Zde se lidé setkávají s rodinou a přáteli, povídají

Nahore: I přes vysoký výkon má odsavač velmi tichý chod a umožňuje vést konverzaci přímo u varné desky.

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



si, baví se a společně vaří. O to příjemnější je extrémně nízká hlučnost odsavače BORA X Pure. Dokonce i při vysokých výkonových stupních je možné stát hned vedle varné desky a zcela nerušeně konverzovat. A to díky optimálnímu vedení vzduchu a použití extrémně tichého ventilátoru. V kuchyních, které jsou současně místem setkávání, oceníte systém BORA X Pure pro jeho další jedinečnou vlastnost – v recirkulačním provozu je zápach neutralizován vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Dokonce i ti, kteří pobývají u varné desky trochu déle, zůstanou ušetřeni nežádoucího kuchyňského oděru. Díky jedinečnému systému eSwap je navíc výměna filtru snadná – filtr je možné vytáhnout shora přírodním

otvorem, tedy bez nutnosti demontáže zásuvek nebo lišt soklu. Abychom shrnuli praktické výhody systému BORA: Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přírodní otvor a čistit v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Jednou z nejvýraznějších a nejpříjemnějších vlastností systému BORA je intuitivní ovládání sControl. Také systém BORA X Pure je koncipován na prověřené bázi ovládání, které je zarovnané s povrchem, je vysoce elegantní a mu jemnější vzhled. Ovládání je ještě jednodušší díky vertikálnímu posuvníku, který je možné ovládat pohybem prstu nahoru a dolů nebo přímo klepnutím.

Všechny důležité funkce ovládání můžete upravit jediným dotekem. Ovládání je v pohotovostním režimu téměř neviditelné a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího. Každý, kdo někdy pracoval s tímto systémem, už nikdy nebude chtít jinak.

Kromě všech praktických standardů také systém BORA X Pure zaujme svým průkopnickým a estetickým designem. Varná deska a odsavač jsou zcela zarovnané s povrchem a dokonale vedené linie umožňují nenápadnou a zároveň vysoce elegantní integraci do každé moderní kuchyňské architektury. Systém BORA X Pure je z hlediska funkčnosti a elegance ohromným skokem vpřed.



BORA X Pure

Hlavní přednosti

Intuitivní ovládání sControl

Jedinečný vertikální jezdec činí ovládání pomocí intuitivního pohybu prstu nahoru a dolů nebo přímého doteku ještě jednodušším. Všechny důležité funkce ovládání můžete rychle upravit jedním dotykem.

Minimální hlasitost

Vždy vysloveně tichý – i při vysokých stupních výkonu: základem je optimální vedení vzduchu a použití extrémně tichého ventilátoru. Během vaření vás nic nerozptyluje a můžete si nerušeně povídat.

Extra velké varné zóny s celoplošnou indukcí

Mimořádně velké varné zóny s celoplošnou indukcí se postarají o úplné rovnoměrné zahřátí i velmi velkých hrnců nebo pekáčů.

Výrazný design

Varná plocha a odsavač jsou dokonale plošně zarovnané. Čisté linie a výrazný design této přívodní trysky dodají každé kuchyni styl. V pohotovostním režimu není ovládání téměř vidět, po zapnutí je ovládání podsvíceno inteligentním a působivým modrobílým světlem.

Integrovaná vana k zachycení tuků

Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná vana bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky.

eSwap

V recirkulačním provozu jsou pachy neutralizovány vysoce účinným filtrem s aktivním uhlím. Výměna filtru je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor: bez nutnosti demontáže zásuvek nebo lišt soklu.

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Variabilní funkce udržování teploty

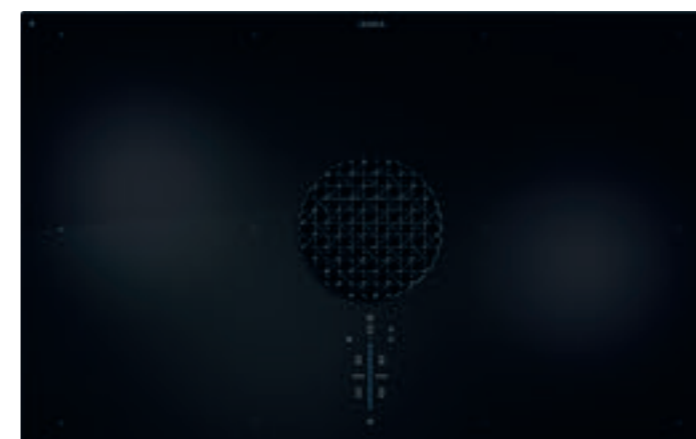
Podle situace, popř. podle použitých potravin můžete volit mezi 3 různými úrovněmi udržování teploty jídel. S nimi zachováte optimální konstantní teplotu svých pokrmů bez rizika připálení.

Maximální úložná plocha

Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 mm a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. Dokonce ani u kuchyňských linek o hloubce 60 cm není třeba v recirkulačním provozu zkracovat zásuvky. Na rozdíl od běžné praxe.

Automatické řízení odsavače

Výkon odsavače je automaticky regulován podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.



PUXA / PUXU 830 × 515 mm

BORA X Pure indukční sklokeramická varná deska s integrovaným odsavačem do varné desky – odtah ven / recirkulace

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/x-pure



BKR830

BORA Pure rám varné desky pro osazení varné desky při montáži na povrch



USL515

BORA boční lišty pro hloubku varné desky 515 mm



USL515AB

BORA boční lišty All Black pro hloubku varné desky 515 mm



BORA Pure
Bezkonkurenční ve své třídě



Vlevo: Přívodní trysky, které jsou nyní k dispozici v pěti nových odstínech, vytvářejí barevné akcenty ve vaší kuchyni. A navíc je lze bez problémů měnit.

Dole: Nově vyvinuté, centrálně umístěné ovládání sControl je nanejvýš intuitivní. Všechny důležité funkce jsou díky tomu na dosah ruky.



BORA Pure – ozdoba vaší kuchyně.

Její název je i jejím programem. BORA Pure je synonymem puristického, redukovaného, minimalistického designu. Dokonale a decentně se integruje do kuchyňské architektury a je skutečným designovým skvostem. Systém je možné individualizovat a jednoduše tak vytvořit barevné akcenty podle svého vkusu, protože přívodní trysku odsavače par můžete přizpůsobit svým barevným preferencím. Vyberte si z pěti nových dostupných odstínů – „šedoběžová“, „oranžová“, „červená“, „nefritově zelená“ nebo „modrá“ – a rozhodněte se, která barva se nejlépe hodí do interiéru vašeho domova. A pokud byste někdy chtěli své kuchyni dát nový barevný kabát, můžete přívodní trysku několika jednoduchými pohyby vyměnit za trysku jiné barvy. Systém BORA Pure však přesvědčí nejen svým vzhledem, ale i svou funkčností. Výkon

odsavače se například zcela automaticky přizpůsobí aktuálnímu procesu vaření. Manuální nastavení je samozřejmě také možné, ale už ho není zapotřebí. To znamená, že se můžete zcela soustředit na svoji vášeň, tedy přípravu chutných jídel. Díky optimálnímu vedení vzduchu a extrémně tichému ventilátoru pracuje odsavač par tak tiše, že slyšíte škvareň nebo syčení – tedy pokud si právě nepovídáte se svými hosty. Systém, který je k dispozici ve variantě s odtahem ven nebo s recirkulací vzduchu, přesvědčí také výškou přístroje menší než 20 centimetrů. Ve spodní skříňce tak zůstane zachován maximální úložný prostor – což je obrovskou předností zvláště u malých kuchyní. Odpadá i zkracování zásuvek obvyklé u recirkulačního provozu.



Promyšlená je i výměna uhlíkového filtru, který zajišťuje účinnou neutralizaci pachů v recirkulačním provozu. V případě potřeby jej lze jednoduše vyjmout přes přívodní otvor a demontáž zásuvek a lišt soklu není nutná. Podobně snadné jako výměna filtru je i čištění varné desky: díky plošně zarovnanému provedení varné desky a odtahu nevznikají žádné spáry, ve kterých by se mohly usazovat nečistoty. Povrch varné desky, který dokonale harmonizuje se všemi materiály pracovní desky, lze jednoduše otřít. Rozlité kapaliny nebo zbytky jídel skončí u systému BORA Pure bezpečně ve vyjímatelné záchytné vaně. Systém je řízen prostřednictvím nově vyvinutého ovládání sControl, které přesvědčí intuitivním vertikálním dotykovým jezdcem. Všechny důležité ovládací funkce jsou na dosah ruky. A díky chytrému centrálnímu umístění ovládání, které je ve vypnutém stavu téměř neviditelné, lze místo na varné desce využít opravdu na maximum. Na její plochu se tak vejdou i čtyři velké hrnce o průměru až 24 centimetrů. O jejich ohřívání se samozřejmě stará nejmodernější indukční technologie. Po vaření můžete přívodní trysku i tukový filtr spolu se záchytnou vanou několika málo pohyby vyjmout a vyčistit je v myčce nádobí. Díky své kompaktní konstrukci nezabírají díly v myčce téměř žádné místo.



Nahoře: Varná deska a odsavač jsou u systému BORA Pure zcela plošně zarovnané, což umožňuje nenápadnou, a přesto elegantní integraci do kuchyně.

Vlevo: S intuitivním ovládáním sControl jsou u systému BORA Pure všechny důležité funkce dostupné na jediný dotek.

Vpravo: Výměna filtru s aktivním uhlím je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor: bez nutnosti demontáže zásuvek nebo lišt soklu.



BORA Pure

Hlavní přednosti

Minimalistický design

Varná deska a odtah jsou dokonale plošně zarovnané. Perfektní linie umožňují nenápadnou a zároveň nanejvýš elegantní integraci do každé moderní kuchyňské architektury. Ovládání je ve vypnutém stavu téměř neviditelné a během provozu se omezuje na inteligentní osvětlení toho nejpodstatnějšího.

Minimální hlasitost

Také při nejvyšších výkonových stupních je chod vyloženě tichý: Zásahu na tom má optimální vedení vzduchu a použití extrémně tichého ventilátoru. Při vaření vás tak nic neruší a můžete si povídat s přáteli.

Integrovaná vana k zachycení tuků

Pokud během vaření skončí něco vedle, integrovaná vana bezpečně zachytí pevné i tekuté zbytky.

eSwap

V recirkulačním provozu jsou zápachy neutralizovány vysoce účinným uhlíkovým filtrem. Výměna filtru je velice jednoduchá a provádí se shora přes přívodní otvor: bez nutnosti demontáže zásuvek nebo lišt soklu.

Kompaktní velikost

Kompaktní rozměry systému zajišťují, že se vejdu také i do opravdu malé kuchyně, a uvolní tak místo pro další horní skříňku, která nahradí klasickou digestoř.

Intuitivní ovládání sControl

Jedinečný vertikální jezdec činí ovládání pomocí intuitivního pohybu prstu nahoru a dolů nebo přímého doteku ještě jednodušším. Všechny důležité ovládací funkce jsou vždy rychle k dispozici jediným dotekem.

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Extra velká varná plocha 4 24

Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu rozmístění varných zón zůstává vždy dostatek místa k vaření ve čtyřech hrncích o průměru až 24 cm současně.

Maximální úložná plocha

Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 milimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro kuchyňské potřeby. Dokonce ani u kuchyňských linek o hloubce 60 cm není třeba v případě recirkulačního provozu zkracovat zásuvky. Na rozdíl od běžné praxe.

Automatické řízení odsavače

Výkon odtahu se reguluje samočinně podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.



PURA/PURU 760 × 515 mm

BORA Pure indukční sklokeramická varná deska s integrovaným odsavačem do varné desky – odtah ven / recirkulace

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/pure



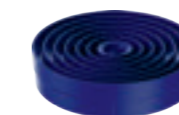
PUEDG

BORA Pure
přívodní tryska
šedoběžová



PUEDR

BORA Pure
přívodní tryska
červená



PUEDB

BORA Pure
přívodní tryska
modrá



PUEDO

BORA Pure
přívodní tryska
oranžová



PUEDJ

BORA Pure
přívodní tryska
nefritově zelená



BKR760

BORA Pure rám varné desky pro osazení varné desky při montáži na povrch



USL515

BORA boční lišty pro hloubku varné desky 515 mm



USL515AB

BORA boční lišty All Black pro hloubku varné desky 515 mm

BORA Basic

Varná deska a odsavač
v jednom produktu – vejde
se do každé kuchyně





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

Nahoře: Zesílená úroveň výkonu varné desky Hyper umožňuje vařit při vyšší teplotě, a tím vaření urychlit.

Vpravo nahoře: Integrovaná dětská pojistka brání nechtěnému zapnutí varné desky.

Systém BORA Basic Hyper je novinkou, která se skládá z vysoce výkonné varné desky a účinného odsavače. Jednou ze základních vlastností je varná zóna Hyper, jejíž sálavé těleso umožňuje až o 50 procent vyšší výkon při zesílené úrovni výkonu. Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu uspořádání varných zón můžete vařit ve 4 hrncích o průměru až 24 centimetrů. Praktická je i funkce stupně udržování teploty s konstantní regulací teploty na přibližně 75 °C, tak dětská pojistka, která zabraňuje nechtěnému nebo



neoprávněnému zapnutí varné desky. Varná zóna se navíc po uplynutí nastaveného času sama automaticky vypne.

Systém BORA Basic Hyper zajišťuje výrazně více místa v kuchyni. Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 milimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro hrnce a další kuchyňské potřeby. Dokonce ani u kuchyňských linek o hloubce 60 cm není třeba v recirkulačním provozu zkracovat zásuvky. Systém se svými kompaktními rozměry hodí i do velmi malých kuchyní. Eliminací digestoře poskytnete prostor pro montáž dalších horních skříněk. Systém odsavače BORA Basic Hyper je k dispozici buď jako řešení s odtažem ven, nebo jako řešení s recirkulací.

Systém BORA Basic Hyper se svým tichým odsavačem i při vysokém výkonovém stupni podporuje trend, že kuchyně bývá stále častěji i místem komunikace. Tichý chod zajišťuje optimální proudění vzduchu v zařízení a použití systému dvojitého ventilátoru.

Velkou výhodou je snadné čištění. Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný přírodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa. Tukový filtr z nerezové oceli lze bez problémů mýt v myčce a uchovává si svůj původní vzhled a stálost i při častém mytí.

Systém BORA Basic Hyper je důkazem toho, že je možné skloubit pohodlí, estetiku i maximální funkčnost.

BORA Basic Hyper

Hlavní přednosti

Minimální hlasitost

Optimálním vedením vzduchu v zařízení a použitím dvojitého systému větráků si BORA Basic zachovává naprosto tichý chod i při vysokých stupních výkonu. Můžete tedy nerušeně vařit a u toho si povídat.

Tukový filtr z nerezové oceli

Tukový filtr z ušlechtilé oceli je ve srovnání s ostatními často používanými filtračními tkaninami, například z hliníku, dlouhodobě odolný pro mytí v myčce nádobí a zachovává si svůj původní vzhled (bez zežloutnutí) a stabilitu.

Maximální úložná plocha

Nízká výška zařízení dosahující méně než 200 milimetrů a integrovaná recirkulační filtrační jednotka zajišťují ve spodní skříňce dostatek úložného prostoru pro kuchyňské potřeby. Dokonce ani u kuchyňských linek o hloubce 60 cm není třeba v případě recirkulačního provozu zkracovat zásuvky. Na rozdíl od běžné praxe.

Bleskové rozežhnutí

Varná zóna Hyper použitá v systému je varná zóna se sálavým topným tělesem, která má při zesílené úrovni výkonu až o 50 procent vyšší výkon.

Časovač varné zóny

Automatické vypnutí samo vypne zvolenou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.

Snadné čištění

Díly, které jsou vystavené působení kuchyňských výparů, lze jednoduše vyjmout přes dobře přístupný, široký přívodní otvor. Čistí se v myčce nádobí, kde zabírají jen minimum místa.

Extra velká varná plocha 4 24

Díky centrálnímu ovládání a optimálnímu rozmístění varných zón zůstává vždy dostatek místa k vaření ve čtyřech hrncích o průměru až 24 cm současně.

Kompaktní velikost

Kompaktní rozměry systému zajišťují, že se vejdu také i do opravdu malé kuchyně, a uvolní tak místo pro další horní skříňku, která nahradí klasickou digestoř.

Automatické řízení odsavače

Výkon odtahu se reguluje samočinně podle aktuální situace při vaření. Odpadá proto neustálé manuální zasahování. A vy se můžete plně soustředit na vaření.

Dětská pojistka

Dětská pojistka brání nechtěnému nebo neoprávněnému zapnutí varné desky.



BEDAB

BORA Basic přívodní tryska All Black

Podrobné informace o produktu

Chcete se dozvědět více o produktech BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/basic



BHA/BHU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic Hyper sklokeramická varná deska s integrovaným systémem odsavače – odtah ven / recirkulace



BKR760

BORA Basic Hyper rám varné desky pro osazení varné desky při montáži na povrch



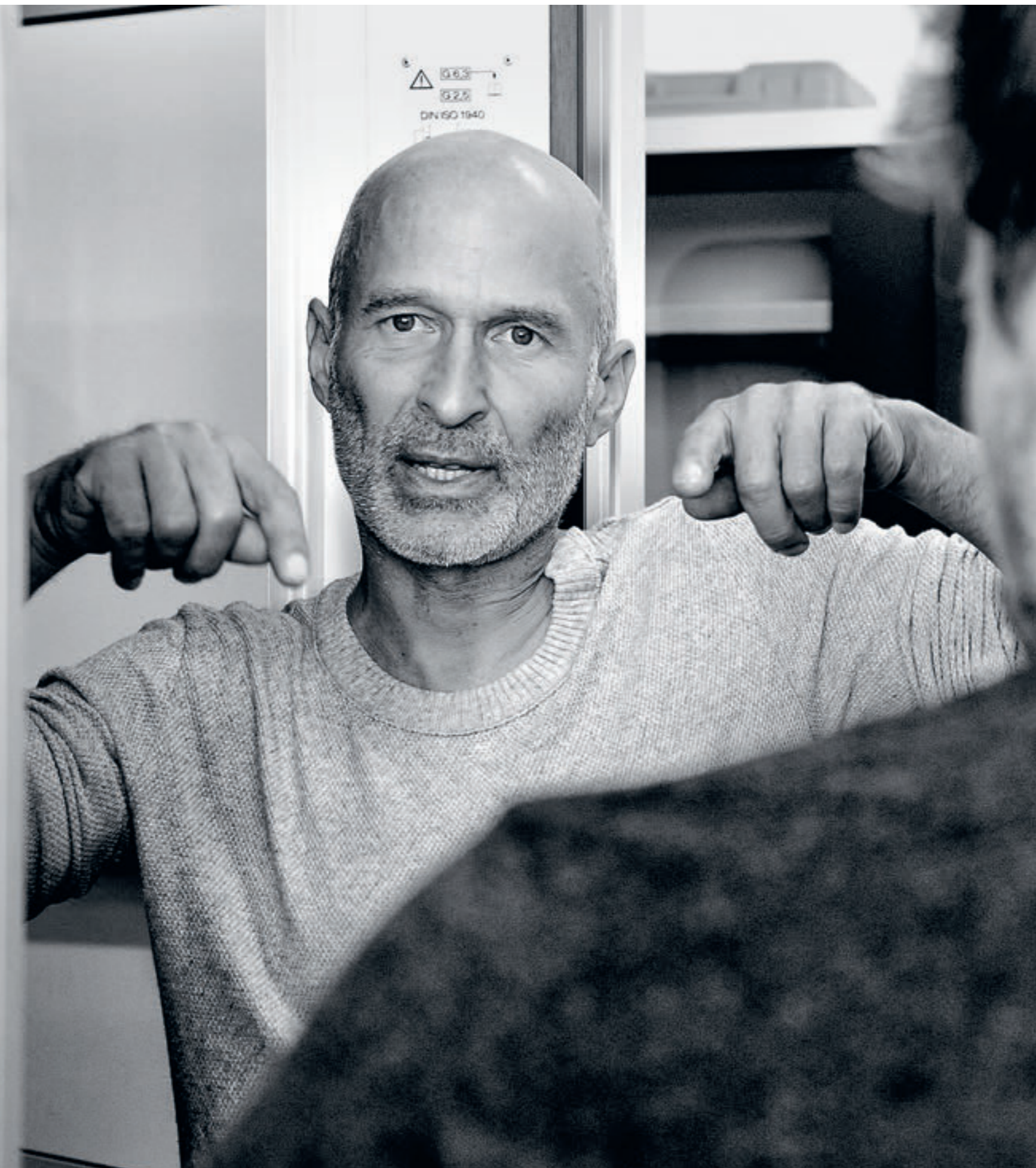
USL515

BORA boční lišty pro hloubku varné desky 515 mm



USL515AB

BORA boční lišty All Black pro hloubku varné desky 515 mm



„Systemy známe do posledního šroubku“

Od truhlářského mistra po kuchyňského revolucionáře: Zakladatel společnosti BORA, Willi Bruckbauer, vysvětluje, díky čemu se jeho podnikatelský nápad navzdory prvotním překážkám stal tak úspěšným.

Když jste v roce 2007 založil společnost BORA, nikdo si nedokázal představit, že by se odsavač mohl stát takovým fenoménem.

Ano, tehdy jsem na to byl sám. Banky mi nechtěly půjčit žádné peníze, protože neviděly žádnou tržní příležitost. A také výrobci kuchyní reagovali odmítavě. Ale já jsem věděl, že je to dobrý nápad.

Kde jste vzal tolik optimismu?

Vycházel jsem z praxe sedmé generace truhlářů specializujících se na kuchyně a ze své vášně – amatérského vaření. Vždy jsem se snažil udělat kuchyně trochu jinak. Byl pro mě velmi důležitý jak design, tak perfektní fungování. Mou vizí bylo, že budete moci například vařit u okna a dívat se při tom ven, aniž byste měli v úrovni hlavy digestoř. Cítil jsem, že přišel správný čas

se klasických digestořů zbavit. Po takovém řešení volali také zákazníci.

Jste známý svým životním přístupem, který si zakládá na jinakosti.

To je pravda. Chci věci dělat jinak než ostatní. A to je přesně to, co utvářelo můj záměr s odsavačem. Chtěl jsem radikálně přeprocovat tradiční technické řešení, které mělo značné nevýhody.

Jaké byly Vaše nároky na systémy BORA?

Stručně řečeno: žádné kompromisy! Už od začátku jsem chtěl nabídnout prvotřídní kvalitu. A už při tom zůstalo. Značka BORA je vyráběna z nejlepších materiálů, má dokonalé zpracování, skvělou účinnost a extrémně nízkou hlučnost. Navíc kladu nejvyšší nároky na estetiku.

Je pro Vás důležitá i praktičnost...

Správně! Příkladám velký význam tomu, aby naše systémy byly intuitivní a snadno se čistily. Zároveň myslím na to, aby se instalovaly snadno, bezpečně a rychle. Vždy máme na mysli řešení jako celek, které zahrnuje také plánování okolního kuchyňského nábytku a možné vedení odsávaného vzduchu v budově. V náš prospěch hraje skutečnost, že nyní máme mnohaleté zkušenosti a že značka BORA jako špička na trhu je renomovaným specialistou a poskytovatelem systémů. Zabýváme se pouze varnými deskami a systémy odsavače, přemýšlíme o systémech od A do Z. Díky tomu je společnost BORA jediným poskytovatelem na trhu, který nabízí kompletní systém od varné desky po pouzdro ve stěně nebo recirkulační filtr. To také zahrnuje správné proudění vzduchu pro odtah ven nebo recirkulaci a vyžaduje odpovídající znalosti. Naše komplexní systémy známe do posledního šroubku.

Co to konkrétně znamená?

Člověk si bohužel často všimá pouze toho, co je vidět na první pohled. V našem případě je to varná deska a odsavač. Důležitější je však samozřejmě technologie, která se ukrývá uvnitř. Díky tomu jsme zjistili, že pro optimální proudění vzduchu jsou rozhodující drobnosti, jako je optimální vedení potrubí. Tyto znalosti jsme aplikovali do našeho systému odtahových potrubí Ecotube, abychom zajistili zaručenou funkčnost.

„Svá řešení považujeme za celek a také při jejich návrhu uvažujeme v rámci kompletního systému.“

WILLI BRUCKBAUER

A z toho profitují i zákazníci...

To je pravda – neustále zkoumáme, abychom optimalizovali stávající produkty a vyvíjeli nové. Kladu na to velký důraz, a proto nyní u nás pracuje více než 50 vývojových inženýrů. V současné době nabízíme 4 produktové řady – BORA Basic, BORA Pure, BORA Classic a BORA Professional, které jsou vyvinuty ideálně pro příslušný profil zákazníka a vyhovují všem nárokům.

Úplný systém neustále rozšiřujete. V roce 2017 vznikly produkty BORA Ecotube a BORA 3box. Proč jste se tak rozhodli?

Stávající technologie pravidelně podrobujeme kontrolám, protože chceme našim zákazníkům nabízet stále lepší produkty. BORA Ecotube má oproti běžným systémům odtahových potrubí tlakovou ztrátu až o 20 procent nižší, díky čemuž optimalizuje výkon odsavače a hladinu hluku. V případě potřeby také umožňuje delší



a komplikovanější cesty odsávání. Díky své vynikající tepelné izolaci, odolnosti vůči povětrnostním vlivům a minimálnímu tlakovému odporu tvoří pouzdro ve stěně BORA 3box perfektní zakončení celého systému odsavače.

Značka BORA pravidelně sbírá ceny za vynikající design.

Z toho mám velkou radost, protože jsem vždy chtěl mít značku s charakterem. A mám velice rád puristický a minimalistický design. Ve společnosti BORA tvoříme estetiku produktu do posledního detailu. Například inteligentní podsvícení ovládacích prvků, které zvýrazňuje pouze funkce, které jsou právě aktivní, aby decentní vzhled systému nic zbytečného nerušilo. A vertikální posuvníky stejně jako u chytrých telefonů umožňují ovládání intuitivními pohyby prstů.

Jak vypadá budoucnost značky BORA?

Naší výhodou je, že dobám klasických digestoří pomalu odzvonilo. Kuchyně je dnes místem setkávání a komunikace. Díky extrémně nízké hlukovosti našich systémů si budete moci pohodlně povídat i při vaření. A naše jednotka čističky vzduchu s integrovanými filtry při recirkulaci po dlouhou dobu účinně odstraňují nepříjemný zápach. Berou tak v úvahu zdraví. Osobně si cením toho, že mohu vařit v příjemném ovzduší.



Vlevo: Ve všech systémech používáme velmi kvalitní materiály, nová řada X Pure není výjimkou.

Nahoře: Design a inovativní technologie zohledňujeme při vývoji v každém detailu.

Více informací

Chcete se dozvědět více o celém systému BORA? Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/system



Odtah ven, nebo recirkulace?

Inovativní systémy odsavačů odstraňují zápachy tam, kde vznikají. A v kuchyni tak zajišťují svěží vzduch.

BORA pouzdro ve stěně se díky svým úžasným izolačním vlastnostem stará o příjemný vzduch v místnosti bez tepelných ztrát.

Systém odtahových potrubí BORA Ecotube s lepší aerodynamikou zvyšuje účinnost a snižuje hluk při vaření.

BORA plochý zvukový tlumič šetří místo a zajišťuje při vaření ještě nižší hlučnost.

Tišíší a účinnější BORA soklový ventilátor.



Systém s odtahem ven

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

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



Recirkulační systém

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

BORA plochý zvukový tlumič šetří místo a zajišťuje při vaření ještě nižší hlučnost.

Jednotka čističky vzduchu BORA účinně neutralizuje nepříjemný zápach a stará se o čerstvý vzduch v kuchyni.

Tišíší a účinnější BORA soklový ventilátor.

Recirkulace: Příklad instalace BORA Professional 2.0 – PKA (stejný princip jako u ostatních systémů BORA)

BORA a záruční lhůta

Záruční lhůtu můžeme prodloužit! Plně důvěřujeme našim produktům a pevně věříme v jejich kvalitu! A můžeme vám to i dokázat prodloužením záruky. V rámci prodloužení záruky prodloužíme 2letou záruku výrobce u vašeho systému BORA o další jeden rok. Na varné desce nebo na odsavači do varné desky najdete nálepku s registračním kódem, který stačí zadat na adrese www.bora.com/registration, a my vám prodloužíme záruku.

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

Prodloužení záruky

Zadejte registrační kód ze zařízení BORA a bezplatně tak prodloužíte záruku o jeden rok. Stačí naskenovat chytrým telefonem QR kód nebo navštívit naše webové stránky: www.bora.com/registration



RESPEKT, Peggy!

O hudbě, designu a úspěchu: na slovíčko s Peggy Gou, aktuálně nejžádanější dýdžejkou na světě.

V centru Berlína svítí slunce, když vchodovými dveřmi vpluje stříbrný třpytivý přelud s obří kapucí na hlavě. V zářivém outfitu, který připomíná alobal, se slunečními brýlemi na sotva patrném nose přistane Peggy Gou na náš rozhovor jako nadpozemské zjevení z jiné planety. Představí se perfektní angličtinou: „Hi, I am Peggy.“ Tomu se říká vskutku královský příchod. V tom je Peggy naprosto dokonalá. Zahraniční tisk se předhání v tom, jak nadějnou umělkyni nazvat: „Jedna z nejúspěšnějších dýdžejek planety“, tvrdí noviny DIE ZEIT, „Vycházející dýdžejská hvězda z Jižní Koreje“, tituluji ji rakouské noviny Der Standard. A celosvětová internetová komunita? Všichni

jsou nadšeni a ohromeni. Peggy Gou ze Soulu je vycházející hvězdou. Její píseň „It Makes You Forget“ byla na Independent Music Awards vyhlášena písní roku 2018 a u celosvětové hipsterské komunity se z ní stala megastar. Jen tato jediná píseň má na Spotify více než devět milionů shlédnutí a na YouTube přes šest milionů. Na Instagramu ji sleduje na milion fanoušků. A BBC tuto skladbu již zařadila na seznam „30 skladeb, které formovaly posledních 30 let“. Na co sáhne, to vzbudí vlnu ohlasu. Je hudebnicí, producentkou, ambasadorkou různých značek a nyní má také vlastní módní značku. Jako influencerka je totiž považována za módní ikonu. Při našem rozhovoru v Berlíně její doprovod objednával

Text
KLAUDIA MEINERT

Fotografie
ANNA ROSE





Nahoře: Zdravá strava je pro Peggy Gou důležitá i navzdory plnému kalendáři, cestovatelskému životu a hraní dlouho do noci.

Vpravo: Ambasadorka značek, influencerka a majitelka vlastní módní značky. Největší vášní jihokorejské umělkyně je však hudba.

hektolitra chlazených smoothies. Ty jsou jak Peggyiným oblíbeným nápojem, tak zdrojem energie při jejím životě plném cestování. Všestranně nadaná umělkyně do sebe kopne zázvorovou vzpruhu a jde se na to. Samozřejmě ji můžeme vyfotit také s její novou řadou BORA Pure. Užívá si to. Co je pro ni typické: rychlost, přesnost, netrpělivost a čilá mysl. „Jsem horká hlava“, upřesňuje Peggy. A jen tak mimochodem nám prozradí: „BORA je navíc korejské křestní jméno.“ Před objektivem Peggy Gou zkušeně pózuje, celý set focení pro značku BORA navíc provází její

překvapivě hluboký alt. Make-up neřeší, zvládne si ho udělat sama. A co účes? Mohl by jí někdo půjčit gumičku do vlasů? Při rozhovoru z ní vyzraňuje pulzující směs kosmopolitní elegance a asijské energičnosti. Obohacená o zakořeněnou zdvořilost. Díky tomu působí jinak než ostatní, kteří vystupují v Berghainu nebo na Coachelle. Má to zvláštní kouzlo. Jedno je jisté: ovládá umění inscenace. Jejím jevištěm je hudba. Když navíc k beatům přimíchá svůj hlas, činí tak výhradně v korejštině. „Zkoušela jsem to v různých jazycích – angličtině, francouzštině, italštině. Sama

neslyším, jak moje řeč zní ostatním. Cizí jazyky ale nezněly dobře. Tak jsem zůstala u své mateřštiny. Jsem Korejka.“ Vypadá to, že odlišnost spíše její kariéru nastartovala. „Pokud se mě zeptáte, co pro mě znamená hudba, je to jako ptát se, co pro mě znamená láska. Nedá se to racionálně zdůvodnit.“ Peggy proplouvá životem a nocemi s vášní. Jaké to je, stát se tak úspěšným v pouhých 29 letech? Peggy bleskově zareaguje: „Moji rodiče mě poslali z Koreje do Anglie, protože mi to ve škole moc nešlo. Poté jsem v Londýně studovala módu a někdy v té době jsem poprvé vystupovala. Moji vášní je hudba. Vyjádření pocitů.“ A způsob, jakým tyto pocity vyjadřuje, mají bezpochyby něco do sebe. Úspěch v hudbě musel přijít.

To však důrazně odmítá. „Zatím jsem nedosáhla toho, čeho bych chtěla. Jsem ambiciózní a zatím se mi nepodařilo dosáhnout ani poloviny toho, co jsem si předsevzala. Takže bych tomu neříkala úspěch. Spíš: jsem na správné cestě.“ Klasické asijské podceňování. Její recept: „Nedělej nic, co tě nebaví. Vytvářej překvapivé věci.“ Nyní si kosmopolitní umělkyně vybrala za svůj domov Berlín. V centru si zařídila byt a do kuchyně si pořídila řadu BORA Pure: „Zbožňuji neobyčejné věci.“ A má vkus pro design a jedinečnost, což je zde jasným důkazem. I když, jak bez okolků připouští, u plotny nestojí moc často: „Mám ráda jídlo z dovážkové služby. Ale teď bych ráda začala s vařením. Značka BORA mě hned zaujala – ten design! A špičková kvalita. V Koreji máme v kuchyních méně dřeva,



Fotografie: Jake Davis/hungryvisuals

I když se všestranně nadaná umělkyně považuje v kuchyni za elévku, nesměl v její kuchyni chybět barevný design řady BORA Pure.



„BORA je navíc korejské křestní jméno: 보라“

PEGGY GOU

ale o to jsou barevnější.“ První jídlo, která se zde bude podávat, je korejská klasika – rýžový koláč. Samozřejmě pikantní. Kuchyně slouží i k socializaci: „Nemůžu se dočkat, až tu budu vařit se spoustou lidí.“ To ale neznamená, že by nedbala na výživu, naopak: „Jste to, co jíte.“ U Peggy to znamená napůl evropská, napůl asijská. Někdo jednou napsal, že působí jako zlobivá holka. To rozhodně není pravda. Jak sama říká, je velmi otevřená, ale současně velmi konzervativní. V jednom člověku se mísí dva světy. Důležitá pro ni je ctnost, kterou přisuzuje Koreji: respekt! Toto slovo si v sedmnácti nechala (jako své druhé tetování) velkými písmeny vytetovat na ruku. Na otázku, co je její motivací, překvapí znovu: „Nechci být jen

inspirací, ale také dobrým příkladem. Celou dobu přemýšlím, jak se zlepšit.“ K tomu je potřeba mít odvahu se lišit: „Důležité je nedělat to, co dělají všichni ostatní.“ A jak při takovém životě odpočívá? Existuje místo, kde úplně vypne? „Miluji Bali. Jezdím tam ráda ke konci roku a trochu tam relaxuji. Kreativní lidé musí také trochu lenořit. Všechno, na co tam myslím, je pokojová služba a Netflix.“ O dvě hodiny později si již profesionální focení může odškrtnout ve svém nabitém kalendáři. Je k nezastavení. Nyní ve svém lesklém allobalovém outfitu zase mizí do alejí hlavního města. Její další zastávkou je boxerská tělocvična. A pak vyráží na svůj let po nočních světech. Mimochodem, její skutečné jméno zní jinak. To si ale zatím nechává sama pro sebe.

Svou hudbou nadchla lidi po celém světě. I přes náročný život plný cestování dbá Peggy Gou na zdravou stravu.



Sledujte Peggy na Instagramu: [peggygou_](https://www.instagram.com/peggygou_)

Fotografie vpravo: Jake Davis/hungryvisuals



HOLLYWOODSKÁ HVĚZDA u plotny

Stanley Tucci není jen mezinárodně uznávanou filmovou hvězdou, ale je také autorem dvou kuchařek a nadšeným amatérského kuchařem. A navíc má slabost pro značku BORA.

Stanley... A jak dál? Když jsem nedávno svým přátelům vyprávěl o rozhovoru s americkým hercem Stanleyem Tuccim, rozpačitě krčili rameny. Kdo to je? Zkusím napovědět: Hlavní redaktor z filmu *Ďábel nosí Pradu!* V hollywoodském trháku hrál jediný klidný přistav v hysterickém chaosu kolem redaktorky časopisu *RUNWAY*, kterou ztvárnila Meryl Streepová. Ve filmu zazářil po boku hvězd, jako jsou Anne Hathawayová nebo Emily Bluntová (s jejíž sestrou se v reálném životě oženil). A člověku se vybaví následující obrázek – pleš a kostěné brýle. A pak jen následuje přikývnutí: „Jo, tenhle. Už vím!“ Je to jeden z těch herců, jejichž tvář si vybavíte i ze spaní. Na jeho jméno se však už vzpomíná hůř. Možná za to vděčí své schopnosti měnit se. Kdysi byl označován jako „král vedlejších rolí“.

Přitom tento Italoameričan již několik desetiletí patří mezi nejobsazovanější hollywoodské herce – hrál v kasovních trhácích jako například „Případ Pelikán“, „Krásná pokojská“, „Hunger Games“ nebo „Transformers“. Tucci je charismatickým hercem, který obdržel několik Zlatých glóbulů a cen Emmy. To jen tak na úvod. V našem rozhovoru se ale soustředíme na něco jiného – na jeho vášeň pro vaření. Předběžné rozhovory s jeho newyorskou agentkou probíhaly v uvolněném americkém stylu. Stanley sám je okouzující a velmi precizní. Z každé jeho věty je cítit jeho radost z vaření. „Tato vášeň má bezpochyby kořeny v mé rodině. Vyrůstal jsem na úžasném jídle. Dříve jsme každou neděli všichni společně sedávali u velkého stolu u babičky a debužirovali jsme. V průběhu let se nám podařilo nashromáždit

Fotografie: Gerhard Kassner

Text
KLAUDIA MEINERT

„Příroda dává lidem vše, co potřebují. Lidské tělo se chce stravovat podle ročního období.“

STANLEY TUCCI

tehdejší recepty. Ty dnes předávám svým dětem – generaci pokračovatelů.“ I když někdy natáčí i několik měsíců, daleko od své manželky a dětí. V současné době připravuje tři filmy. Když se pak na delší dobu vrátí do Londýna, kde nyní žije se svou rodinou, sám se postaví k plotně. „Večeři vždycky vařím v naší kuchyni.“

Jeho vášeň pro italskou kuchyni ho a jeho ženu již před lety přivedla k napsání kuchařky.

Bestseller nesl název „The Tucci Table“ a jak prozrazuje jeho podtitul, jde o vaření s rodinou a přáteli. Vaření, dobrá společnost a požitek z jídla – to je pro tohoto uznávaného gourmeta nerozdělitelná kombinace. Svou vášeň může někdy spojit se svou profesí a například ve filmu Julie a Julia, který pojednává o americké ikoně televizního vaření 60. let, nejen absolvoval kurz v newyorské restauraci, kde se učil profesionálním postupům při přípravě například frittaty, rizota nebo gnocchi. S představitelkou hlavní role, Meryl Streepovou, která hrála jeho filmovou manželku, se před natáčením sešli a společně uvařili. Co se podávalo? „To si přesně pamatuji – byl to recept od Julie Childové, blanquette de veau, opravdová dobrota!“

Samozřejmě nevařili pro dva, ale pro celý stůl přátel. A kdo vaří lépe? On, nebo Meryl Streepová? Bez váhání a se smíchem odpoví: „Samozřejmě já!“

Není divu, že tento vášnivý amatérský kuchař má v bytě velkou kuchyň se dvěma sporáky. Jedním z nich je již několik let BORA Professional s Tepan grilem. „Vzhledem k tomu, že máme velkou otevřenou kuchyň, která je středobodem naší rodiny, je pro nás tento systém jako stvořený. Nechtěl jsem klasickou digestoř, která by bránila očnímu kontaktu a rušila rozhovor. Když jsem značku BORA viděl



Vlevo: Ve filmu Ďábel nosí Pradu hraje sympatického hlavního redaktora. Stanley Tucci je nohama na zemi i v reálném životě.

Dole: Tento hollywoodský herec jako vášnivý amatérský kuchař s italskými kořeny vaří rád a ve velkém. V jeho kuchyni má své místo systém BORA Professional 2.0.



Fotografie: Picture Alliance / Mary Evans Picture Library, Instagram / stanleytucci

poprvé v londýnském showroomu, nemohl jsem věřit vlastním očím a prohlásil jsem, že přesně tohle chci!“ Herec zbožňuje vaření se svou rodinou u kuchyňského ostrůvku: „Předtím jsem strávil hrozně moc času při vaření zády ke svým dětem.“ Na Tepan grilu značky BORA připravuje nejen steaky, ale také zeleninu – cibuli, lilek nebo cuketu. „Vaření je rychlé, gril je všestranný a snadno se čistí. Naprostá symfonie! Úplně jsem tomu propadl.“ Jako vášnivý kuchař oceňuje nejen design, ale i nadměrné varné desky. „Pak totiž můžu používat i větší hrnce.“

Občas také sáhne po kuchařce BORA 5 | 5, kde se inspirovat rychlými a zdravými recepty: „Je to opravdu výborná kuchařka.“ Stanley Tucci přikládá totiž velký význam zdravému stravování a původu surovin. Používání regionálních surovin je pro něj stejně důležité jako sezónní potraviny. „Příroda dává lidem vše, co potřebují. Lidské tělo se chce stravovat podle ročního

období. Říká nám, co bychom měli jíst. A pokud se podle toho řídíme, je to nejzdravější životní styl.“ Tyto zásady jdou ruku v ruce s návratem k „primitivnímu“ životu. „V minulosti jsme se všichni stravovali podle ročního období, dokud někdo neřekl: ‚Jahody mohou dovážet na kterýkoli kontinent, 365 dní v roce.‘ Není však logické mít vše po ruce 24 hodin denně.“

To ale neznamená, že se kosmopolita při výběru svého jídla nutně omezuje. „Moje žena je Britka a skvěle vaří. Jíme také to, na co jsou zvyklí v její rodině. Například anglické klobásy. A samozřejmě kari, které je v multikulturním Londýně velice populární.“

Po našem rozhovoru v pátek večer zamíří Stanley Tucci přímo do své kuchyně. Dostal darem humra a nyní přemýšlí, jak ho připraví. „Možná s ním uděláme rizoto. Nebo humří sendviče nebo těstoviny s humrem.“ Ale ať už z něj uvaří cokoli, kolem jeho stolu jako obvykle zasedne rodina a přátelé – klasický „Tucci Table“.

Sledujte Stanley na Instagramu:



ANNA dělá věci po svém

Anna Jonesová je vystudovaná ekonomka. Poté ale přesešla na jinou profesi a stala se úspěšnou kuchařkou, food publicistkou a blogerkou. Její kuchařka „a modern way to eat“ je bestsellerem. Náš rozhovor ve Wimbledonu se točil kolem její vášně pro zdravou stravu.

Anna Jonesová je volnomyšlenkářka. „Možná trochu hippie“, prohlásí o sobě se smíchem. I když se věnuje dění na plotně, stále při tom nadšeně vykládá o tom, co má nejraději – o vaření. To jí jde samo od ruky, protože sama napsala přes tisícovku receptů. Její knihy vyšly v sedmi zemích a každý týden v deníku „Guardian“ publikuje sloupek, se kterým sklízí velké úspěchy. Proto je právem považovaná za mluvčí moderní vegetariánské kuchyně. Nejdřív to ale vůbec tak nevypadalo. Britka vystudovala ekonomii v Southamptonu a pracovala ve svém

oboru. Jednou narazila na článek, který pojednával o tom, jak najít své správné zaměření. A na jednoduchý test: „Jakou stránku v novinách nalistujete jako první?“ Rubriku o jídle. To bylo znamení shůry! A tak se přihlásila do prvního kurzu vaření. „Vlastně jsem pro vaření měla slabost vždycky. Když jsem byla malá, ostatní si hráli venku na hřišti. Já jsem naopak patřila k těm divným dětem, kterým se ven nechtělo. Raději jsem zůstala v kuchyni a pekla sušenky a koláče.“

Text
KLAUDIA MEINERT

Fotografie
ISSY_CROKER





„Největším zážitkem pro mě bylo mluvit s Michelle Obamovou, protože jídlo a zdraví jsou pro ni velmi důležitá témata.“

ANNA JONESOVÁ

Ve dvanácti poprvé uvařila večeři pro celou rodinu. Její matka milovala jídlo, ale jako pracující matka a feministka rozhodně každodenní přípravu večeře nepovažovala za svůj prvořadý úkol. Anninu zálibu však podporovala už od útlého věku a žertem dodávala: „Když budeš dobře vařit, budou tě mít všichni rádi.“ Když na to Anna vzpomíná, směje se. „Oba mí rodiče rádi jedí, ale vaření není nic pro ně. Sporák je mým královstvím.“

Jako kuchařský samouk se Anna s univerzitním titulem přihlásila k Jamiemu Oliverovi. Moc ale nedoufala. A vyšlo jí to! Pro jeho televizní show nakonec pracovala sedm let. „Byl to pro mě skvělý trénink – měli jsme tři kuchyně a každý den jsme vyzkoušeli spoustu různých surovin, koření a pokrmů. Získala jsem větší cit pro zdravé a velmi kvalitní suroviny.“ Anna miluje jednoduchá, čerstvá jídla, zejména zeleninu. Během práce u Jamieho se stala vegetariánkou.

Nahoře: Anna Jonesová je zapálenou vegetariánkou. Na svém blogu a ve svých kuchařkách ukazuje, jak může být vegetariánská kuchyně pestrá.

Vpravo: Její práce u šéfkuchaře Jamieho Olivera výrazně ovlivnila její styl vaření.

Fotografie: Instagram/we_are_food

Po čtyřech zkušebních týdnech si všimla příznivého účinku na své tělo. A tak u vegetariánství už zůstala. Dnes jsou vegetariáni také její manžel a malý syn. „Jsme čistě vegetariánská rodina.“ Jamie Oliver měl na profesní rozvoj Anny obrovský vliv. „Vaří to, co mají lidé rádi. A já se snažím o totéž. Nechci totiž, aby moje knížky jen chytaly prach na polici. Ráda bych, aby v nich lidé listovali a aby tam našli inspiraci pro příjemné večery u vaření.“ Na časy strávených pod taktovkou slavného britského kuchaře má zajímavé vzpomínky. Například jak vařili v Clarence House pro prince Charlese, vášnivého zastánce biopotravin. Nebo pro členy summitu G20. „Dokonce i Jamie byl ten večer v Downing Street lehce nervózní. Historický dům má opravdu malou kuchyň a my jsme se museli po úzkých schodech a chodbách pohybovat s maximální opatrností. Ale největším zážitkem pro mě bylo mluvit s Michelle Obamovou, protože jídlo a především zdraví jsou pro ni velmi důležitá témata.“

Nakonec Anna posbírala odvahu a napsala vlastní kuchařku. Když kniha ve Velké Británii vyšla, dostala nabídku psát sloupek pro The Guardian. Dnes je také úspěšnou blogerkou. Své příspěvky tvoří ve spolupráci s fotografkou a stylistkou ve studiu poblíž Londýna. „Můj blog čtou lidé všech věkových kategorií. Hledají nápady a snaží se experimentovat. Myslím si však, že mezi záplavou kuchařek a televizních pořadů o vaření a tím, co lidé skutečně vaří doma, panuje obrovský nepoměr. Existují lidé, co mají doma 200 kuchařek, a stejně vaří pořád dokola sedm stejných receptů. Je to jednoduché a já to plně chápu, protože mám čtyřletého syna. I já mám často na vaření málo času.“ Ale i rychlé jídlo musí být u Anny zdravé. Její hlavní zásadou je zaměřit se na zeleninu, i když nestíháte. Zkombinovat ji s trvanlivými potravinami špičkové kvality. A to nejdůležitější – organizace. „Seznamy ingrediencí v mých kuchařkách se řídí jednoduchým pravidlem: nekoupíte harissu nebo miso pastu na jedno jídlo. Proto mám více receptů, které obsahují tyto přísady. Můžete je tak zužitkovat i přístě, místo aby vám doma zbytečně ležely, dokud se nezkaží.“

Neustále cítíte úctu, s jakou Anna Jonesová o pokrmech mluví. Je to pro ni stejně důležité jako zábava při jídle a společnost v kuchyni. Ráda vaří se svou kamarádkou Melissou Helmsleyovou, která již se značkou BORA

spolupracovala na sestavení knihy 10/10 o rychlých a zdravých jídlech. „Právě u Melissy jsem poprvé uviděla značku BORA a byla jsem naprosto unesená. Už jsem vařila v tolika kuchyních a myslela jsem, že jsem viděla opravdu všechno.“ A tak si odsavač poprvé prohlédla velmi pečlivě: kam jde pára, jak to funguje, jak se to čistí? „Opravdu jsem byla v sedmém nebi. Mám ráda čistotu. Digestoře jsou často neúčinné a vypadají hrozně mohutně. A to, že se všechny části mohou mýt v myčce, je hotový sen. Když jsem varnou desku BORA uviděla, okamžitě jsem věděla, že ji musím mít v kuchyni.“

Koneckonců i při vegetariánském vaření se často tvoří spousta výparů, které by měly být odsáty pokud možno diskrétně. Anna a její manžel doma hodně vaří, o víkendech často s přáteli. V kuchyni pak vždy panuje čilý ruch. „Hrozně si to užívám. Každý se ptá, jak připravuje jídlo ten druhý. Učíme se jeden od druhého a na jeden večer jsme jednou velkou rodinou“. Její soukromý život tak koresponduje s její prací. V dubnu Anně vyjde nejnovější kuchařka s názvem „One“. A co pak? „Můj syn právě začal chodit do školy, takže se mu budu teď několik měsíců naplno věnovat.“ A samozřejmě s ním bude vařit. A to je další věc, kterou dělá po svém.

Sledujte Annu na Instagramu:



Text
MARTIN FRAAS

Fotografie
SAM PARKER



„Nesmíš se bát dělat si VĚCI po svém!“

Od roku 2017 jezdí Peter Sagan v barvách cyklistického týmu BORA – hansgrohe. Podařilo se mu nasbírat pěknou řádku úspěchů. A třicetiletá cyklistická hvězda má na novou sezónu velmi odvážné plány. Rozhovor o duševní síle, životě v Monaku a talentu na vaření.

Často se ti říká „rocková hvězda cyklistiky“. Nevadí ti to?

No, nejsem žádný muzikant, ale pouhý cyklista. A rozhodně se necítím jako rocková hvězda. Ale tento titul je i oceněním mých výkonů, takže je to úplně v pořádku. V podstatě chci jen jezdit a vyhrávat, pokud mi to okolnosti dovolí. Určitě mi pomáhá, že věci mimo cyklistiku neberu až tak vážně. Zároveň musím žít trochu disciplinovaněji než rocková hvězda.

Při stíhacích jízdách máš hodně působivou výbušnou sílu. V čem podle tebe spočívají tvé další silné stránky?

Řekl bych, že se dokážu ve správný okamžik dobře soustředit. A mám skvělou práci. Většina lidí během pracovní doby sedí v kanceláři a může sportovat jenom před prací nebo po ní. Já můžu naopak svůj oblíbený sport dělat během pracovní doby. Existuje něco krásnějšího?

„Ať už závod vyhraji nebo prohraji, večer přijdu domů a jsem pořád ten samý člověk.“

PETER SAGAN



V cyklistice dnes má zásadní význam také duševní odolnost. Máš svého mentálního kouče?

Nejlepším mentálním koučem jsem si já sám. Nikdo jiný mi nemůže líp rozumět. V podstatě je to velmi jednoduché – fyzická a psychika musí být v rovnováze. Pokud se fyzicky necítím moc dobře, samotná hlava to neudrží. V zásadě si myslím, že to, co nakonec rozhoduje o vítězství nebo porážce, je právě hlava.

Jak se mentálně připravuješ na závod?

Když jsem byl mladý, často jsem býval před závody hodně nervózní. Když pak přišla první vítězství, ještě se to zhoršilo. Rozhodl jsem se tedy změnit přístup. Abych se stal duševně silnějším, stanovil jsem si tehdy životní priority.

Například nejdůležitější pro mě je, že moje rodina a přátelé jsou v pořádku a zdraví. Protože ať už závod vyhraji nebo prohraji, večer přijdu domů a jsem pořád ten samý člověk. Člověk může vyhrát spoustu závodů a stále se cítit nešťastný. Všechno je to otázka přístupu. Bohužel spousta lidí není spokojena s tím, co má.

Velmi důležitou osobou je také tvůj otec Lubomír.

Ano, často mi chodí fandit na závody. Myslím, že s ním trávím více času než s kýmkoli jiným. Bylo velmi dojemné vidět, jak se radoval z mého vítězství na páté etapě Tour de France 2019. Když zveřejnili video ze závodu, bylo vidět, že otec blázní ještě víc než já.

Z etapového vítězství Petera Sagana na Tour de France měl stejnou radost i otec tohoto profesionálního cyklisty, Lubomír Sagan.

Sledujte Petera na Instagramu:



petosagan

Fotografie: @Betimphoto

Sezóna světového poháru trvá od poloviny ledna do konce října. Jak se zvládáš během tak krátkých přestávek zregenerovat?

Můj den je docela nabitý, v sezóně cestuji od závodu k závodu. Nezbyvá moc času, jsou dny, kdy mám pro sebe jen pět minut. Ale v těch pěti minutách dokážu úplně vypnout. Na prvním místě je pro mě dostatek spánku. Kromě toho jsou pro mě nesmírně důležité věci mimo sport, zejména chvíle strávené se synem Marlonem (narozeným v říjnu 2017). Když ho vezmu do náruče, zaplaví mě neskutečné štěstí.

Věnuješ se také nějakému jinému sportu?

V minulosti jsem jezdil na snowboardu a hodně jsem holdoval běžkování a skialpinismu, ale to dnes můžu jen mimo závodní sezónu. Ale vždycky se snažím šlápnout do pedálů svého horského kola, protože mě to baví a zlepšuje to rovnováhu na kole. Horská cyklistika je pro mnoho mladých sportovců prvním krokem k silniční cyklistice. Taky jsem tak začínal.

Aktuálně žiješ v Monaku...

Ano, kde za rohem bydlí rockové legendy jako Ringo Starr. Na nákupech můžeš narazit na Lewise Hamiltona. Pro mě je však nejdůležitější, že tu všude kolem mám ideální tréninkové podmínky. Dokonce i v zimních měsících. A nedaleké letiště v Nice nabízí perfektní letecké spojení.

Kolik kilometrů na kole ujedeš za rok?

To je různé, ale určitě je to víc než 30 000 kilometrů ročně.

Je o tobě známo, že jsi dobrý kuchař. Někdy dokonce vaříš celému týmu.

Ano, klukům jsem zaplatil, aby mě vychvalovali (směje se). Ale vážně, vaření je můj velký koníček. Pomáhá mi odreagovat se. Docela mi jde vaření těstovin na všechny způsoby. Zajímám se o vaření také proto, že zdravá a cílená strava je pro vrcholového sportovce rozhodující. Ale moc mě nebaví nakupování surovin.

Jaká je základní myšlenka kuchařky, na které jsi spolupracoval se společností BORA?

Ve svojí edici kuchařky BORA 10 | 10 jsem se rozhodl vybrat 10 receptů, jejichž příprava a vaření netrvá déle než 10 minut. Jídla jsou ideální pro sportovce, protože jsou lehká, mají vysoký obsah bílkovin, a jsou tak ideální pro regeneraci.

Co máš společného s týmovým sponzorem – společností BORA?

Spojuje nás to, že se jako společnost snažíte co nejvíce přiblížit k dokonalosti a stát se jedničkou, že na sobě neustále pracujete a nebojíte si dělat věci po svém. Také mě fascinuje odvaha, se kterou zakladatel společnosti Willi Bruckbauer dokonale inovoval a koncipoval technické řešení. Dokázal vytvořit tak flexibilní odsavač do kuchyně, že systém BORA máme namontovaný dokonce v našem doprovodném kamionu s kuchyňkou.

Kde vidíš sám sebe za pět let, co se sportu týče?

Nejraději bych zbytek své kariéry jezdil v barvách týmu BORA – hansgrohe. Složení týmu mi maximálně vyhovuje, panuje tu skvělá atmosféra a ani na vteřinu není důvod přemýšlet o změně.

A tvoje cíle na sezónu 2020?

Poprvé pojedu Giro d'Italia. Pro Itálii jsem měl vždycky slabost, protože právě tam jsem v roce 2008 získal svůj první světový titul. Myslím, že každý profesionální cyklista sní o tom, že si jednou zajede „Corsa Rosa“. A mně se tento sen letos konečně splní. Zejména se těším na první etapy v Maďarsku, protože to není daleko od mé domoviny, Slovenska, a určitě tam bude spousta mých fanoušků. Kromě toho by se mi do sbírky hodil další zelený trikot z Tour de France.

Jaké je tvoje životní krédo?

Jdi za svým snem, věř si a buď vděčný za to, co máš.

BORA a získaná ocenění

BORA získává významná ocenění: Naše nápady si získaly odborníky jak z domova, tak ze zahraničí. Stručný seznam:



Plus X
Award – 2020



Good Design Award –
Chicago Athenaeum
2020



German Design
Award 2020



Plus X
Award – 2019



iF Design
Award 2019



reddot design award
winner 2019

Red Dot Product
Design Award 2019



Iconic Award
2016 a 2019



German Design
Award 2018



Good Design Award –
Chicago Athenaeum
2017–2018



reddot award 2017
best of the best

Red Dot Product
Design 2017 Award
Best of the Best



Plus X
Award – 2017



German Design
Award 2016



German Brand
Award 2016



Deutscher
Gründerpreis

Impresum

Vydavatel

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf, Rakousko
T +43 (0) 5373 6 22 50 - 0
Fax: +43 (0) 5373 6 22 50 - 90
mail@bora.com, www.bora.com

Jednatel společnosti: Willi Bruckbauer
Registrační číslo společnosti: 166/4115
DIČ: ATU67323933
Číslo v obchodním rejstříku: FN 381333i
Za obsah odpovídá: Willi Bruckbauer

Kontakt

www.bora.com

Copyright

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

Koncept a myšlenka

derks brand management consultants,
Mnichov

Redakční úprava, realizace a řízení projektu

Storyboard GmbH, Mnichov
Grafika: Claudia Homer, Thomas Saible
Fotografický editor: Elina Gathof

Text

Martin Fraas, Klaudia Meinert

Korektura

Lektorat Süd, Mnichov

Obrazový materiál BORA a renderování

Hunger & Simmeth GmbH Büro
Raumflug, Auracher Popp GbR

Výroba

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Tisk

F&W Druck- und Mediencenter GmbH,
Kienberg



Odesílatel: