

Bora truck: la rivoluzione in cucina in tour con Frigo2000

L'unico vapore che respiriamo è quello delle nuvole!
Bora professional: rivoluzione 2.0

Un camion in tour per portare la rivoluzione tecnologica in cucina in giro per il mondo...e per fare cultura sul cibo. Grazie a Frigo2000 il Bora truck durante il salone del mobile sarà aperto in Piazza Lina Bo Bardi, viale Galileo Galilei. Un viaggio, un'esperienza aperta a progettisti, architetti, chef, ma anche a tutti i cittadini e agli amanti della cucina.

Un padiglione mobile leggero e altamente tecnologico che, grazie alle superfici vetrate interamente trasparenti, si contraddistingue per l'estrema leggerezza, adattandosi al contesto e rendendo perfettamente visibile quanto avviene al suo interno... dove si respira un'aria nuova!

L'innovazione del design pronta in tavola: corsi di cucina e dimostrazioni pratiche di utilizzo di nuove tecnologie a sostegno del risparmio energetico nelle cucine domestiche e del corretto uso delle nuove tecniche di cottura, per un cibo più sano in grado di garantire una corretta alimentazione, lasciando inalterate le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive dei cibi. Tutto ciò possibile grazie alla cottura su teppanyaki, una scultura in acciaio inossidabile di 4 mm di spessore e dotata di tecnologia Mikalit che consente, grazie alla cottura uniforme anche a temperature molto elevate, di ottenere risultati sani e sorprendenti. Chi l'ha detto che la tecnologia in cucina è solo un'inutile complicazione? L'innovativo sistema Bora unisce piani cottura e aspiratori in un singolo dispositivo di controllo per la massima funzionalità ed efficienza: una sinergia tra risparmio energetico, comfort e qualità estetica. È Bora Professional Revolution 2.0, una vera e propria interfaccia utente Made in Germany che fa comunicare automaticamente tra loro i piani cottura e l'aspiratore e che ora si affianca anche all'unico piano gas a filo top con grandi performance e con possibilità di cotture automatiche.

Questo innovativo sistema non solo consente di cucinare in modo silenzioso ed efficiente ma è caratterizzato dalla grande facilità di montaggio e da un'estrema flessibilità che consente un incremento della superficie di cottura pari al 20% rispetto ai prodotti convenzionali.

Bora nasce per offrire maggiore libertà in cucina, a partire dalla progettazione di ambienti finalmente non più vincolati dalle ingombranti e rumorose cappe aspiranti tradizionali: gli aspiratori del piano cottura consentono infatti di aprire lo spazio, eliminando spigoli ad altezza testa e senza limitare la visuale.

Con Bora Professional Revolution 2.0 la libertà del rivoluzionario sistema Bora continua nell'esclusivo dispositivo di attivazione "plug and play" che permette addirittura di realizzare piani di lavoro sospesi in aria.

I tanti vantaggi durano negli anni, grazie all'estrema facilità di pulizia garantita dall'ampia apertura di aspirazione con filtro e vasca facilmente estraibili, per risparmiare tempo da dedicare esclusivamente al piacere di cucinare e preparare i propri piatti preferiti in ambienti privi di odori e senza rumore, come si fosse all'aperto, risparmiando inoltre energia grazie all'alta efficienza delle attrezzature Bora Professional Revolution 2.0.

Bora non è una cappa, ma un sistema rivoluzionario, un aiuto in cucina: è la dimostrazione che un elettrodomestico di uso comune, ma dotato di una tecnologia adeguata, può svolgere la stessa funzione più a lungo nel tempo, occupando minor spazio, riducendo l'emissioni di rumore, la manutenzione, i consumi energetici e migliorando addirittura la qualità dell'aria.

Nel Bora truck l'unico vapore che si respira è quello delle nuvole!

Milano design week dal 4 al 9 aprile 2017 dalle 9.00 alle 21.00, Piazza Lina Bo Bardi

Ufficio stampa: Francesca Massobrio francesca.massobrio@frigo2000.it