

 **BORA**



BORA Classic 2.0

# BORA Classic 2.0

## Points forts



### **Faible niveau sonore**

Avec son ventilateur silencieux, le système n'émet pas plus qu'un murmure, même à puissance élevée.

### **Commande sControl+ intuitive**

La commande unique est ainsi plus facile que jamais : un glissement du doigt vers le haut ou vers le bas suffit. Toutes les fonctions importantes sont accessibles en une seule pression.

### **Design minimaliste**

Table de cuisson et dispositif aspirant sont installés en montage entièrement affleurant. Le tracé soigné permet une intégration aussi discrète qu'élégante dans toutes les architectures de cuisines modernes.

### **Surface de cuisson « 4 24 » extra-large**

Grâce à la commande centralisée au niveau du dispositif aspirant, la surface de cuisson offre une place suffisante pour quatre récipients de 24 cm de diamètre.

### **Zones de cuisson à induction extra-large**

Les zones de cuisson continues particulièrement spacieuses assurent une chauffe homogène, même pour les plus grandes casseroles ou sauteuses.

# BORA Classic 2.0

## Points forts



### **Systeme modulaire**

Combinez librement différents types de tables de cuisson, du gaz à l'induction à zones continues, en passant par le teppanyaki.

### **Contrôle précis de la température**

Le teppanyaki en acier inoxydable atteint 250 °C en moins de cinq minutes et permet un réglage de la température au degré près.

### **Commande automatique du dispositif aspirant**

Aucune commande manuelle n'est nécessaire : la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée en fonction de la cuisson.

### **Nettoyage facile**

Les composants en contact avec les vapeurs de cuisson sont retirés par l'ouverture d'aspiration et nettoyés facilement au lave-vaisselle.

### **Bac collecteur de graisses intégré**

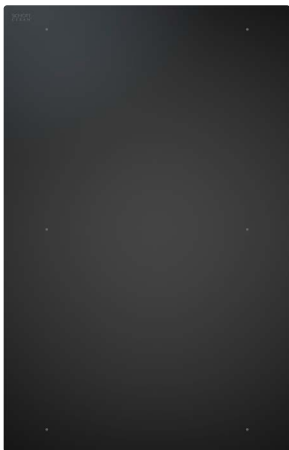
Si un liquide ou aliment tombe dans l'ouverture d'aspiration pendant la préparation, le bac intégré permet de récupérer le tout sans difficulté.

# Une liberté sans limites.



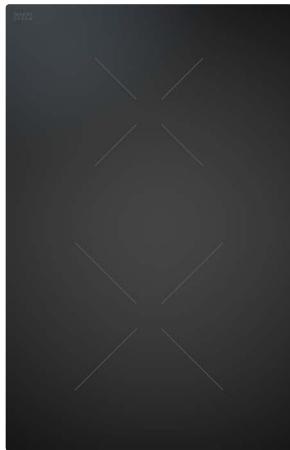
Personnalisation maximale pour une expérience culinaire unique : BORA Classic 2.0 s'adapte à tous vos besoins culinaires. Gaz, induction, vitrocéramique, teppanyaki ou combinaison de différentes tables de cuisson : le système moderne permet d'adapter précisément les tables de cuisson et le dispositif aspirant à vos besoins.

# Variantes de table de cuisson



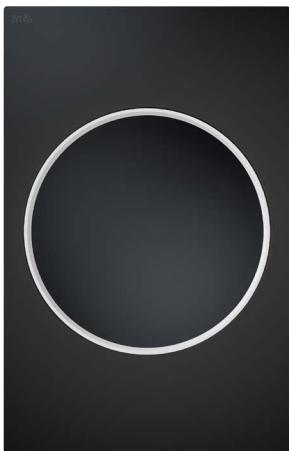
## **CKFI**

BORA Classic  
table de cuisson à induction  
à zones continues



## **CKI**

BORA Classic  
table de cuisson à induction



## **CKIW**

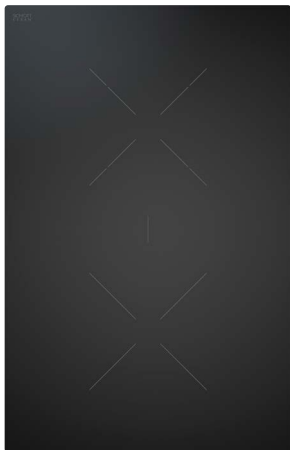
BORA Classic  
table à induction avec wok



## **CKCH**

BORA Classic  
table de cuisson Hyper  
1 feu / 2 feux

# Variantes de table de cuisson



## CKCB

BORA Classic  
table de cuisson HiLight  
1 feu / 2 feux / zone de sauteuse



## CKG

BORA Classic  
table de cuisson à gaz



## CKT

BORA Classic  
teppanyaki en acier  
inoxydable avec 2 zones  
de cuisson

Toutes les tables de cuisson  
présentent les dimensions  
327 × 515 mm

# Variantes d'aspiration



## CKA2

BORA Classic

dispositif aspirant

Dimensions : 116 × 515 mm



## CKA2AB

BORA Classic

dispositif aspirant All Black

Dimensions : 116 × 515 mm

### Informations sur les produits

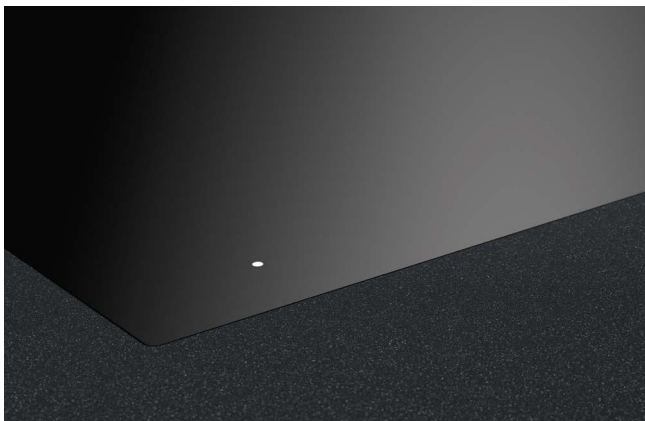
Vous souhaitez en savoir plus sur les produits BORA ?

Consultez notre site Web : [bora.com/classic-2-0](https://bora.com/classic-2-0)

# Variantes de montage

Montage affleurant /

Montage en saillie



Montage affleurant



Montage en saillie



# Protection des arêtes pour le montage en saillie



## **CER**

BORA Classic cadre d'encastrement



## **USL5 15**

BORA baguettes latérales pour table de cuisson 515 mm



## **USL5 15AB**

BORA baguettes latérales pour table de cuisson 515 mm

All Black

# Garantie BORA



Nous avons confiance en nos produits et foi en leur qualité !  
Aussi proposons-nous de prolonger d'un an la garantie fabricant de 2 ans de votre système BORA.

Cette offre est soumise aux conditions de garantie suivantes :  
[mybora.com/condition-de-garantie2plus1](https://mybora.com/condition-de-garantie2plus1)

## **Prolongez votre garantie**

Renseignez le code d'enregistrement de l'appareil BORA et bénéficiez gratuitement d'une extension de garantie d'un an. Consultez notre site Web : [mybora.com/registration](https://mybora.com/registration)

# Découvrez BORA en direct



Vous souhaitez apprendre à connaître nos produits BORA et les essayer vous-même ? Assistez à l'un de nos événements BORA près de chez vous et laissez-vous séduire par la fonctionnalité, les matériaux d'excellence et le design d'exception de nos produits, que ce soit lors d'un événement BORA Cooking Experience ou BORA Product Experience, chez un partenaire BORA ou dans le BORA Cooking Truck. Nous serons heureux de vous y rencontrer !

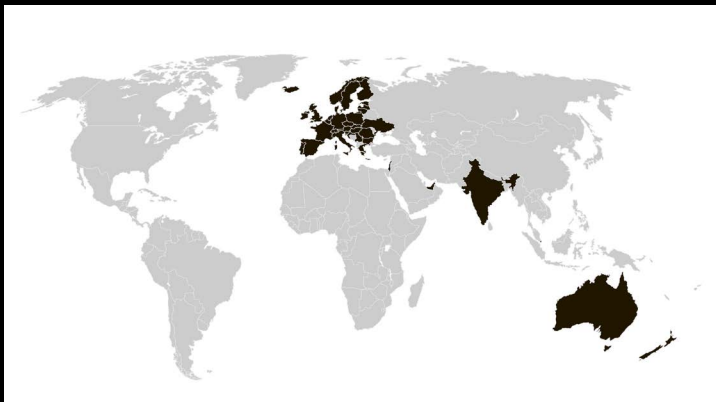
Retrouvez les événements BORA près de chez vous :

[bora.com/events](https://bora.com/events)

# Recherche de distributeurs

Vous avez encore des questions ou souhaitez découvrir nos systèmes en direct ? Retrouvez un distributeur près de chez vous à l'adresse :

[bora.com/dealer](https://bora.com/dealer)



FR

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques. Version : 01 / 2023

[bora.com](https://bora.com)