

Grillaa keittiössä – BORA Classic malliin voi nyt liittää Tepan-teräsgrillin

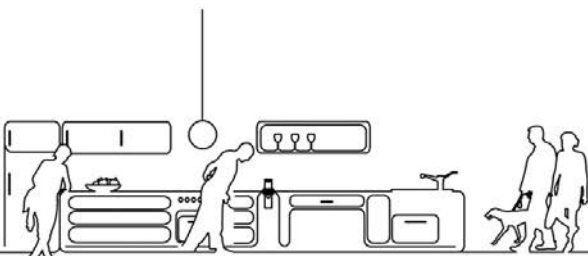
**Entä jos käryt ja rasva poistettaisiin ennen kuin ne ehtivät huoneilmaan?
Nyt tämä on mahdollista vallankumouksella uutuudella BORA. Se on keittotaso,
johon on integroitu liesituuletin juuri siihen, missä käryt ja hajut syntyvät eli
BORA -liesituuletin toimii samassa tasossa kuin liesikin.**

**Se imaisee käryt alaspäin puhdistettavikseen ennen kuin ne kohoavat ilmaan.
Tämän mahdollistaa tuulettimen imunopeus, joka on nelinkertainen höyryn
leviämisenopeuteen verrattuna. Haju- ja käryhaitat eliminoituvat ennen kuin ne
ehtivät tarttua vaatteisiin tai levitä huonetilaan.**

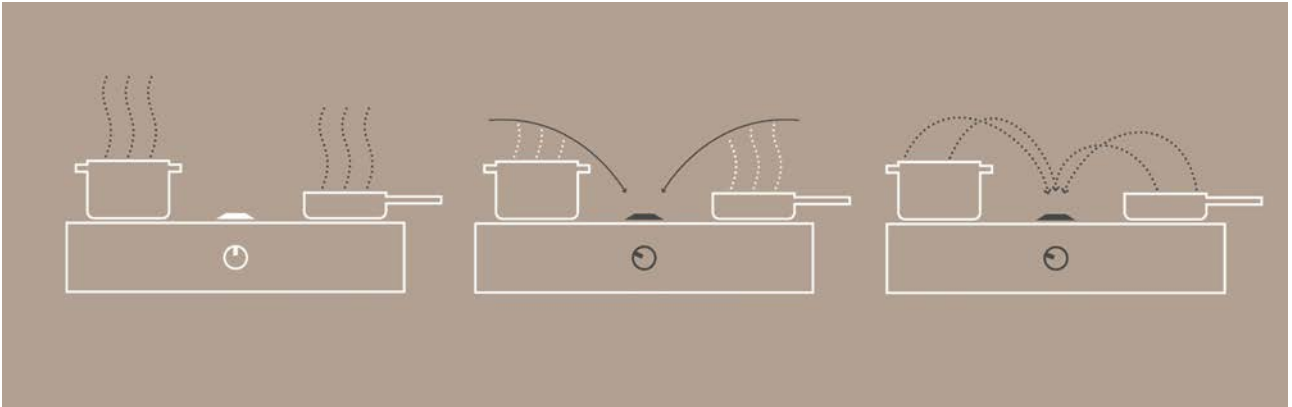
Innovatiivinen BORA Classic yhdistää tehokkaan lieden ja näkymättömän liesituulettimen. BORA uudisti toimivuuden ja keittiön arkkitehtuurin, nauti uudenlaisesta esteettömyydestä ja hiljaisuudesta. Alaspäin imevä liesituuletin on patentoitu Euroopan laajuisesti ja palkittu kansainvälisellä Red Dot -muotoilupalkinnolla.

BORA Classic keittotaso-liesituulettimen voi asentaa kaikenlaisiin työtasoihin, ovat ne sitten puuta, kiveä tai terästä. Liesituulettimen tekniikka kätkeytyy alla olevaan kaappitilaan. Lieden yläpuolinen tilaa jää vapaaksi, sillä liesikupu tai muut yläpuoliset rakenteet eivät ole enää rajoittamassa suunnittelijan ratkaisuja. Kun tuuletin on vielä lähes äänetön, sopii tehokas, mutta näkymätön Bora Classic erinomaisesti moderneihin avoimiin keittiötiloihin.

Itse keittotaso voi olla keraaminen tai joko induktio- tai kaasuliesi. Uutena vaihtoehtona on myös tehokas Tepan-teräsgrilli, johon mahtuu kerralla useita pihvejä. Bora Classic sopii liitettäväksi sekä hormiin että tehosuodattimella varustettuna huonetilaan palauttavaksi malliksi. Alaspäin imevä liesituuletin on patentoitu Euroopan laajuisesti ja palkittu kansainvälisellä Red Dot -muotoilupalkinnolla.



Bora-toimintaperiaate



Ruuanlaitossa syntyy höyryjä, jotka nousevat noin metrin sekunnissa nopeudella ylöspäin. BORA-liesitasoon sijoitettu liesituuletin imee syntyneet höyryt jopa nelinkertaisella nopeudella alaspäin. Suurempi alaspäin suuntautuva virtaus siirtää tehokkaasti höyryt ja käryt suoraan keittotasolta, ennen kuin ne ehtivät levitä huoneilmaan.

BORA tarjoaa seitsemän etua:

- raikas sisäilma
- erittäin hiljainen
- helppo puhdistaa
- tehokas
- suunnittelun vapaus
- esteettömyys
- laadukkaat materiaalit

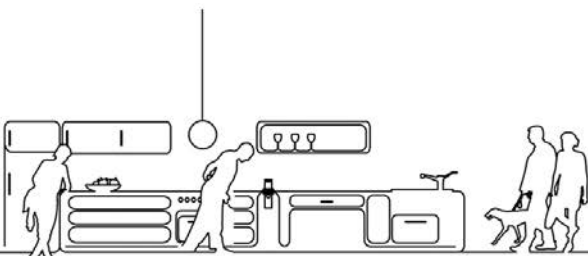
Tekniset tiedot:

Tepan grillitaso 2,8kW

Rajaton induktiotaso 3,7kW

Keraaminen wok taso 3,0kW

Liesituuletin EC-moottorilla 400m³/h





Vallankumouksellinen Red Dot -palkittu Bora-liesituuletin imee höyryn ja käryt suoraan keittotason läpi.

Keittiön kuumen alueen uudistaja

Savo on keittiön kuumen alueen edelläkävijä. Keittoalueen ilmanvaihto on yrityksen ydinosasta. Sitä mukaa, kun yleinen mielenkiinto ruokaa ja ruuanvalmistusta kohtaan lisääntyy, myös vaatimukset keittiön toimivuuteen kasvaa. Arkisen ruoanlaiton rinnalla sosiaalisesta kokkaamisesta on tullut perheen ja ystäväpiirin yhteinen harrastus. Tähän sopii, että keittiötila nivoutuu saumattomasti muuhun asumistilaan, mikä vaatii entistä enemmän liedien ympäristön ilmanvaihdolta.

Lisätiedot:

Jarmo Suominen

puh. 0207-181 433

jarmo.suominen@savo.fi

