

savo

BORA-LAITTEET

1/2023



BORA

BORA X BO Ruoanlaiton uusi helppous

Uusi BORA X BO on ammattilaistason yhdistelmä-höyryuuni kotikeittiöön. Tasaisen höyrymuodostuksen sekä optimaalisen lämmönjakautumisen ansiosta ruoka valmistuu nopeasti ja onnistuu aina täydellisesti. Automaatiohjelmat ja intuitiivinen opastus tekevät kokkaamisesta lisäksi todella helppoa. Kaikki hajutkin katoavat tehokkaan aktiivihillisuodattimen ansiosta.

BORA X BO korvaa uunin perinteiset toiminnot älykällä kuumennusmenetelmällä, joka helpottaa uunin käyttöönottoa. Herkullisia lopputuloksia on siis helppo saada aikaan myös vanhoilla tutuilla resepteillä.

BORA X BO toimii lisäksi höyrykypsennyksenä, minkä ansiosta ruoanlaitosta tulee hellävaraisempaa ja terveellisempää.

Lempeällä höyrykypsennyksellä saat paistiin juuri haluamasi kypsyyssasteen ja siitä tulee mehevä. Vihanneksissa säilyvät maku, vitamiinit ja värit. Höyry uudistaa edellisen päivän ruoan, pitää ruoan lämpimänä kuivattamatta sitä sekä sulattaa pakasteet kuumentamatta niitä. BORA X BO -uunilla loihdit herkullisen ja terveellisen aterian sekä arkeen että juhlaan helposti ja nopeasti.

AINUTLAATUISIA OMINAISUUKSIA



Raikas ilma:

Automaattinen höyryn imutoiminto takaa, että huoneeseen ei tulvahda kuumaa höyryä, kun BORA X BO -uunin luukku avataan. Erikoisuodatin kadottaa lisäksi kaikki hajut, myös kalan hajun.



Helppo puhdistaa:

BORA X BO puhdistuu käytön jälkeen lähes itsestään! Puhdistusohjelmat ja puhdistuspatruuna pesevät uunin putipuhtaaksi – aivan kuten lautaset ja lasit puhdistuvat astianpesukoneessa.



Muotoilu:

Pelkistetty muotoilu ja musta designkehys tekevät BORA X BO -uunista katseiden kohteen keittiössä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kypsennystila ja erittäin laadukkaat pellit täydentävät upean kokonaisuuden.



Helppokäyttöinen:

BORA X BO -uunia käytetään suurella lähes 50 cm leveällä näytöllä, jonka voi tarvittaessa taittaa ylös. Selkeät kuvakkeet tekevät käytöstä intuitiivisen helppoa, ja kosketusnäyttö reagoi kosketuksiin yhtä sujuvasti kuin älypuhelin.



Paras suorituskyky:

Erittäin tehokas BORA X BO -yhdistelmähöyryuuni erottuu edukseen nopeiden, yhdenmukaisten paistutulostensa ja tasaisen lämmönjakautumisen ansiosta. Ruokasi onnistuu aina – myös silloin kun käytät kaikkia kolmea paistotasoa yhtä aikaa.

BORA X BO

Täydellistä höyrykypsennystä ilman hajuja

Raikas ilma ja esteetön näkyvyys

Mikään ei häiritse näkyvyyttä: BORA X BO estää höyryn tulvahtamisen kasvoille, kun uunin luukku avataan. Automaattinen höyryn imutoiminto ohjaa höyryn taaksepäin ennen luukun automaattista avaamista. Tämä tapahtuu täysin hajuttomasti, sillä erikoisuodatin neutralisoi kaikki hajut, myös kalan hajun.

Helppo käyttää

BORA X BO uunia käytetään lähes 50 cm leveällä näyttöllä, jonka voi tarvittaessa kallistaa ylöspäin. Kosketusnäyttö toimii samaan tapaan kuin älypuhelimessa. Lukuisat automaattiohjelmat ja intuitiivinen opastus tekevät ruoanlaitosta ennennäkemättömän helppoa.

Puhdistaminen käy helposti

Ovatko uunin sisäpinnat likaantuneet? Ei hätää! BORA X BO -höyryuuniin on ohjelmoitu puhdistusohjelma

tehopuhdistukseen ja kuivaukseen – edes pyyhkimistä ei tarvita. Kätevän puhdistuspatruunan avulla uuni peseytyy putipuhtaaksi aivan itsestään.

Paras suorituskyky ja kypsennystulos

BORA X BO -uunin etuina ovat erityisen tasainen kypsennys ja lämmön optimaalinen jakautuminen. Ruoasta tulee täydellistä, vaikka käytössä olisivat kerralla kaikki kolme käyttötasoa. Voit kypsentää samanaikaisesti kolme pellillistä croissantteja, ja jokainen pellillinen onnistuu yhtä hyvin.

Minimalistinen muotoilu

Mustat kehykset ja minimalistinen muotoilu tekevät BORA X BO -uunista kuin taideteoksen. Näyttö tekee vaikutuksen selkeillä kuvakkeillaan. Se sulautuu saumattomasti harmoniseen kokonaisuuteen, jota tyylikäs, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kypsennystila täydentää.

BORA X BO -yhdistelmähöyryuunituotteet



BORA X BO -yhdistelmähöyryuuni *

- 85701 BORA X BO yhdistelmähöyryuuni 8 717,20 €
- 85795 BORA X BO aktiivihiihliisuodatin 159,96 €
- 85797 BORA X BO puhdistuskapselit 12 kpl 93,62 €

Lisätarvikkeet (toimitusmyynti)

- 85791 X BO reiätetty höyryuunin pelti RST 213,28 €
- 85793 X BO yleisuunipelti 225,68 €
- 85794 X BO uuniritilä 179,80 €
- 85799 X BO syvä uunipelti 260,90 €
- 85800 X BO silikoninen leivontamatto 37,57 €
- 85801 X BO asennussetti 75,14 €
- 85796 X BO puhdistuskapselit 6 kpl 53,94 €
- 85798 X BO lisäasennuskehys 53,32 €

Hinnat alv. 24 %

Tilaa BORA-pistorasiat erikseen



BORA-lämpölaatikko

Innovatiivinen monitoimilaatikko

Huippuluokan suorituskyky

BORA-lämpölaatikko on todellinen monitoimilaatikko! Sillä voi esilämmittää astioita, kypsentää matalalla lämmöllä, sulattaa ja uudelleenlämmittää ruokia sekä pitää niitä lämpiminä. Lämpölaatikon korkeassa mallissa käytössä on samanaikaisesti kaksi tasoa. Näin myös monimutkaisempien menujen valmistus käy kätevästi.

Helppo puhdistus

Kaikki BORA-lämpölaatikon pinnat ovat helposti puhdistettavissa. Loppuun asti mietityssä rakenteessa ei ole teräviä reunoja tai saumoja, joten kaikki kohdat tulevat kiiltävän puhtaiksi käden käänteessä.

Parhaat materiaalit

BORA-lämpölaatikko tekee vaikutuksen hienostuneella ulkonäöllään. Laadukkaat metalliosat ja musta lasipohja ovat pitkäikäisiä ja kestäviä. Kaikki yksityiskohdat on valmistettu laadukkaasti – tämä takaa, että käytännöllinen BORA-lämpölaatikko on ilonasi pitkään.

Intuitiivinen käyttö

Valitse helppokäyttöisellä kosketusnäytöltä lyhyesti kosketamalla haluamasi valmis ohjelma, tai voit säätää lämpötilan ja lämmityksen keston itse. Jos lämpölaatikko yhdistetään BORA X BO -uuniin, lämpölaatikkoa voi käyttää myös sen näytöltä.

BORA-lämpölaatikkotuotteet



BORA-lämpölaatikko*

- 85761 MS140 lämpölaatikko, integroitava 2 143,96 €
- 85762 MS290 lämpölaatikko, integroitava 2 369,64 €

Toimitusmyynti

- 85751 MSS140 lämpölaatikko, musta lasi 2 285,32 €
- 85752 MSS290 lämpölaatikko, musta lasi 2 539,52 €

Lisätarvikkeet (toimitusmyynti)

- 85775 BORA-lämpölaatikon MS290 ritilä 114,08 € yhteensopiva MS290- ja MSS290-lämpölaatikoiden kanssa

Hinnat alv. 24 %



BORA-järjestelmät Ruoanlaittoa raikkaassa ilmassa

BORA-järjestelmät eivät anna keittöhöyrylle ja käryille mitään mahdollisuutta: ne poistavat höyryn sekä haju- ja rasvahiukkaset keittotasolta suoraan ruoanvalmistus-astioista. Keittöhöyryt eivät ehdi edes nousta ylöspäin ja levitä keittiöön. Vapautuneet rasvahiukkaset suljetaan tehokkaasti ruostumattomasta teräksestä valmistettuun rasvasuodattimeen. Laadukas aktiivihilisuodatin kadottaa kaikki hajutkin tai ne poistetaan hormin kautta ulos.

BORA-järjestelmiä yhdistävät minimalistisen pelkistetty muotoilu ja huippuluokan käytettävyys. Intuitiivinen

ohjaus, tilavat keittotasot ja automaattinen höyrynpisto sekä erittäin helppo puhdistettavuus tekevät niiden käyttämisestä vaivatonta ja ruoanlaitosta nautinnollista. Lisäksi BORA on hiljainen, vaikka se olisi säädetty suurimmalle teholle.

Valmistettaessa ruokaa BORA-laitteella voidaan aina nauttia puhtaan raikkaasta sisäilmasta. Myös keskustelu onnistuu esteettömästi. Ruoanlaittajakaan ei jää tapah- tumien ulkopuolelle, vaan voi osallistua seurusteluun muiden kanssa.

AINUTLAATUISIA OMINAISUUKSIA



Raikas sisäilma: Ruoanlaitto BORAlla on kuin kokkaisi raikkaassa ulkoilmassa.



Hiljainen: BORA on hiljainen myös suurilla teho- tasoilla.



Helppo puhdistaa: BORA-liesi- tuulettimen li- kaantuvat osat voidaan pestä astianpesu- koneessa.



Tehokas: BORA imee kaikki höyryt ja käryt suoraan keittotasolta ennen kuin ne ehtivät levitä huoneilmaan.



Paras design: Laadukkaat materiaalit ja huippuluokan teknologia takaavat toimivuuden ja pitkän käyttöiän.



Suunnittelun vapaus: BORA avaa uudet ulot- tuvuudet keittiösuun- nittelulle.



Esteetön näkyminen: BORA asen- netaan työtasoon – liedon ylä- puoli jää vapaaksi.

BORA Professional 3.0

Ylivoimainen ratkaisu keittiöosi

Intuitiiviset säätimet

Perinteisen säätimen ja huipputerävällä LED-näytöllä varustetun herkän pinnan yhdistelmä takaa järjestelmän mutkattoman käytön. Kaikki monipuoliset toiminnot voidaan ottaa käyttöön intuitiivisen helposti säädintä kääntämällä ja keskellä olevaa kosketus-alueetta napauttamalla.

Automaattinen sulkulevy

Kun imuysikkö on käytössä, sulkuluukku avautuu ja sulkeutuu automaattisesti. Integroitujen anturien ansiosta sulkeutuvan luukun väliin ei voi jäädä mitään. Poiskytketyssä tilassa tyylikäs järjestelmä on täysin suljettu.

Erittäin hiljainen

Imuysikkö on hiljainen kuin henkäys myös suurilla teho-
tasooilla. Ruoanlaittoon ja keskusteluun voidaan keskittyä häiriöttä.

Erikoisuuret keittoalueet

Tavallista suuremmat rajattomat keittoalueet takaavat myös erittäin suurien kattiloiden ja patojen lämpenemisen kokonaan ja tasaisesti.

Tarkka lämpötilanhallinta

Teppanyaki-teräsgrillitason grillauslämpötila voidaan säätää tarkasti, ja se myös pysyy säädetyssä lämpötilassa. Erittäin tehokkaassa teräsgrillitasossa on kaksi suurta grillausaluetta, jotka lämpenevät 250°C:seen alle viidessä minuutissa, mikä säästää aikaa ja energiaa.

Modulaarinen järjestelmä

Erlaisia keittotasoja on saatavissa laaja valikoima – esimerkiksi rajaton induktio, wok-induktio, kaasukeittotaso ja Teppanyaki-teräsgrillitaso. Kaikkia vaihtoehtoja voidaan yhdistellä vapaasti imuysikön kanssa.

Imuysikön automaattinen ohjaus

Höyrynpistoa ei tarvitse säätää käsin, se säätyy automaattisesti ruoanlaitto-tilanteen mukaan. Voit keskittyä täyden huomiosi ruoan valmistamiseen.

Säädettävä lämpimänäpito toiminto

Voit valita kolmen lämpimänäpito-tilanteen välillä tilanteen ja aterian mukaan. Ruoat pysyvät aina ihanteellisessa, tasaisessa lämpötilassa ilman pohjaan palamisen vaaraa.

BORA Professional 3.0 -setit (toimitusmyynti)



85991 PKAS3FI – BORA Professional 3.0 rajaton induktio -setti

- BORA Professional 3.0 imuysikkö integroidulla moottorilla (85972)
- Kaksi BORA Professional 3.0 kahden keittoalueen rajatonta induktiokeittotasoa (85978)
- BORA Ecotube pystykulma 90°, 255x139x139mm (86309)
- BORA Ecotube litteä putki, 245x750x89mm (86300)
- BORA Ecotube poistokanavan putkien liitoskappale, 255x50x99mm (86301)
- 10 692,52 €*



85992 PKAS3FIT – BORA Professional 3.0 rajaton induktio ja Teppanyaki -setti

- BORA Professional 3.0 imuysikkö integroidulla moottorilla (85972)
- BORA Professional 3.0 kahden keittoalueen rajaton induktiokeittotaso (85978)
- BORA Professional 3.0 kahden lämpötila-alueen Teppanyaki-teräsgrilli (85981)
- BORA Ecotube pystykulma 90°, 255x139x139mm (86309)
- BORA Ecotube litteä putki, 245x750x89mm (86300)
- BORA Ecotube poistokanavan putkien liitoskappale, 255x50x99mm (86301)
- 11 509,68 €



85990 PKAS3FIAB – BORA Professional 3.0 All Black induktio -setti

- BORA Professional All Black 3.0 imuysikkö integroidulla moottorilla (85973)
- Kaksi BORA Professional All Black 3.0 kahden lämpötila-alueen rajatonta induktiokeittotasoa (85978)
- BORA Ecotube pystykulma 90°, 255x139x139mm (86309)
- BORA Ecotube litteä putki, 245x750x89 (86300)
- BORA Ecotube poistokanavan putkien liitoskappale, 255x50x99mm (86301)
- 12 398,76 €

Setin ulkomitat asennettuna 852x540x199mm, min. kaluste 900x700mm.

Hinnat alv. 24 %



BORA Professional 3.0 -tuotteet (toimitusmyynti)



- 85970 PKA3**
- BORA Professional 3.0 imuyksikkö
 - 110(482)x540x176mm
 - energialuokka A++
 - 2 932,6 €*

- 85972 PKAS3**
- BORA Professional 3.0 imuyksikkö int moottorilla
 - 110(468)x540x199mm
 - energialuokka A+
 - 4 384,64 €*



- 86050 ULS**
- EC-sokkelimoottori
 - 370x388x100mm
 - 1 748,40 €*



- 86161 ULI**
- EC-kanavapuhallin
 - 500x263x299mm
 - 1 724,84 €*



- 86220 USTF**
- pistorasia 16A
 - 128,96 €*



- 86221 USTFAB**
- All Black
 - pistorasia 16A
 - 177,32 €*



- 85978 PKFI3**
- BORA Professional 3.0 rajaton induktio
 - 3,68 kW
 - 370x540x52mm
 - 3 300,88 €*



- 85977 PKI3**
- BORA Professional 3.0 2-alueinen induktio
 - 3,68 kW
 - 370x540x52mm
 - 2 835,88 €*



- 85975 PKC3**
- BORA Professional 3.0 hyperlasikeraaminen keittotasoa
 - 5,1 kW
 - 370x540x73 mm
 - 2 003,84 €*



- 85979 PKIW3**
- BORA Professional 3.0 wok-induktio
 - 3,0 kW
 - 370x540x128mm
 - 3 767,12 €*



- 85980 PKG3**
- BORA Professional 3.0 kaasutaso
 - 5,0 kW
 - 370x540x73mm
 - 3 583,6 €*



- 85981 PKT3**
- BORA Professional 3.0 Teppanyaki-teräsgrillitaso
 - 4,8 kW
 - 370x540x73mm
 - 3 992,8 €*



- 86194 ULB3X**
- tehosuodatin
 - aktiivihiili 3kg
 - käyttöikä 600h/3v
 - 452x150x508mm
 - 803,52 €*



- 86183 ULBF**
- suodatin
 - aktiivihiili 1,9kg
 - Käyttöikä 300h/1,5v
 - 329x441x98mm
 - 355,88 €*



- 86203 KWGPFI**
- BORA-grillipannu
 - 270x469x61mm
 - 468,72 €*
 - 04/2023 alkaen



- 86202 HIW1**
- BORA-induktiovokkipannu
 - Ø 360mm
 - tilaa CKIW:n kanssa
 - 590,24 €*

- 86035 PKGDS3130**
- Nestekaasusuutin
 - G31/30 mbar
 - 55,30 €*



- 86279 PTTS1**
- Tepan-lastaa
 - 70,93 €*



- 86227 Asennuslista**
- BORA Professional asennuslista RST
 - 65,10 €*

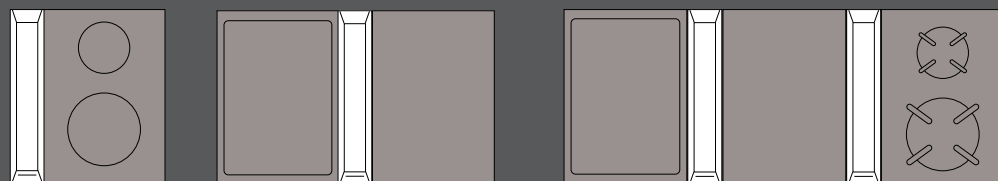
ULB-suodattimien kanssa suositellaan käytettäväksi **Ecotube**-poistokanavia. Lisätietoa www.savo.fi.

*Hinnat ovat esitteen painatushetken suositushinnat. Tarkista voimassa oleva hinta nettisivuiltamme: www.savo.fi

BORA Professional asennusesimerkkejä

BORA Professional -keittotasoa voidaan rakentaa erilaisiin käyttötarpeisiin ja erikokoisiin keittiöihin sopivia ratkaisuja.

Keittotasoa ja imuyksikköjä voidaan yhdistää jopa 6 rinnakkain.



Pystyy ohjaamaan VILPE Eco-sarjan huippuimuria, kysy lisää!

BORA Professional 3.0 All Black

BORA



Ainutlaatuisen BORA Professional 3.0 All Black -setin (s. 11) vähäeleinen muotoilu hivelee silmää. Kaksi keittotasoa rajattomalla induktiolla, käyttökytkimet ja imuyksikkö ovat kaikki tyylikkään mustia. Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa imuyksikössä on timantinkova mattamusta DLC-pinnoite.

BORA Professional 3.0 All Black -tuotteet (toimitusmyynti)



- 85971 PKA3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black imuyksikkö
 - 110(482)x540x176mm
 - energialuokka A++
 - 4 280,48 €*



- 85973 PKAS3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black imuyksikkö int moottorilla
 - 110(468)x540x199mm
 - energialuokka A+
 - 5 583,72 €*



- 85982 PKT3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black Teppanyaki-teräsgrillitaso
 - 4,8 kW
 - 370x540x73mm
 - 4 387,12 €*



- 85983 PKI3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black 2-alueinen induktio
 - 3,68 kW
 - 370x540x52mm
 - 3 117,360 €*



- 85984 PKFI3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black rajaton induktio
 - 3,68 kW
 - 370x540x52mm
 - 3 625,76 €*



- 85985 PKC3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black hyperlasikeraaminen keittotasoa
 - 5,1 kW
 - 370x540x73 mm
 - 2 201,00 €*



- 85987 PKG3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black kaasutaso
 - 5,0 kW
 - 370x540x73mm
 - 3 935,76 €*



- 85988 PKIW3AB**
- BORA Professional 3.0 All Black wok-induktio
 - 3,0 kW
 - 370x540x128mm
 - 4 147,8 €*



Mustat tyylikkää All Black käyttökytkimet

Hinnat alv. 24 %.

*Hinnat ovat esitteen painatushetken suositushinnat. Tarkista voimassa oleva hinta nettisivuiltamme: www.savo.fi

BORA Classic 2.0

Joustava ja yksilöllinen ratkaisu keittiöosi

Minimalistinen muotoilu

Minimalistisen pelkistetyksi muotoiltu BORA Classic 2.0 sopii upeasti moderniin keittiöön. Työtasoon saumattomasti sulautuvan ratkaisun ohjauspaneeli on valmiustilassa lähes näkymätön, ja käytön aikana sen älykäs valaistus on pelkistetty olennaiseen.

Intuitiivinen sControl+ ohjauspaneeli

BORAn käyttö on nyt helpompaa kuin koskaan: liu'uta sormeasi ylös- tai alaspäin ohjauspaneelin syvennyksessä tai kosketa säädinaluetta suoraan. Kaikki tärkeät toiminnot ovat personoitavissa ja käytettävissä yhdellä hipaisulla.

Helppo puhdistus

Kaikki likaantuvat osat voidaan irrottaa helposti yhtenä pakettina leveän höyrypoistoaukon kautta, ja ne vievät vain vähän tilaa astianpesukoneessa.

Erikoissuuri keittoalue

Ohjauspaneeli on integroitu keskitetyksi imuysikköön, joten se ei vie tilaa keittotasoilta. Ruoanlaittoon on tilaa neljällä 24 cm:n keittoastialla samanaikaisesti.

Tarkka lämpötilanhallinta

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa Teppanyaki-grillissä on kaksi suurta grillausaluetta, joiden lämpötila voidaan säätää tarkasti. Haluttu lämpötila pidetään myös luotettavasti yllä. Grillitaso lämpenee 250°C:seen alle viidessä minuutissa, mikä säästää sekä aikaa että energiaa.

Modulaarinen järjestelmä

Ratkaisuun on saatavana laaja valikoima erilaisia keittotasoja, joista voidaan rakentaa haluttu kokonaisuus yhdessä imuysikkön kanssa. Myös pienten keittiöiden yhden keittoalueen tai suuret useamman keittotason sisältävät yhdistelmät ovat mahdollisia.

Imuysikkön automaattinen ohjaus

Höyrypoisto säätyy automaattisesti ruoanlaittilanteen mukaan, eikä sitä tarvitse säätää erikseen. Ruoanlaittoon voidaan keskittyä kokonaan.

Erittäin hiljainen

Hiljaisuus on taattu myös suurilla tehotasoilla kiitos optimaalisen ilmanohjauksen ja erittäin hiljaisen moottorin. Mikään ei vie huomiota pois ruoanlaitosta eikä häiritse keskustelua.



BORA Classic 2.0 -setit (toimitusmyynti)



86094 CKA2FIAB – BORA Classic All Black 2.0 rajaton induktiosetti

- BORA Classic All Black 2.0 imuysikkö integroidulla ohjauspaneelilla (86141)
- Kaksi BORA Classic 2.0 rajatonta kahden keittoalueen induktiokeittotasoa (86143)
- Ecotube-sarja USDR50-äänenvaimentimella ja ULS-sokkelimoottorilla (86346)
- 7 898,80 €*



86096 CKA2FI – BORA Classic 2.0 rajaton induktio -setti

- BORA Classic 2.0 imuysikkö integroidulla ohjauspaneelilla (86140)
- Kaksi BORA Classic 2.0 rajatonta kahden keittoalueen induktiokeittotasoa (86143)
- Ecotube-sarja USDR50-äänenvaimentimella ja ULS-sokkelimoottorilla (86346)
- 7 688,00 €*



86097 CKA2FIT – BORA Classic 2.0 rajaton induktio ja Teppanyaki -setti

- BORA Classic 2.0 imuysikkö integroidulla ohjauspaneelilla (86140)
- BORA Classic 2.0 rajaton kahden keittoalueen induktiokeittotasoa (86143)
- BORA Classic kahden lämpötila-alueen Teppanyaki-teräsgrilli (86146)
- Ecotube-sarja USDR50-äänenvaimentimella ja ULS-sokkelimoottorilla (86346)
- 8 801,52 €*

Settien ulkomitat asennettuina 772x515x190mm, min. kaluste 900x600mm.

Hinnat alv. 24 %.

Tilaa BORA-pistorasiat erikseen



BORA Classic 2.0 -tuotteet (toimitusmyynti)

Pystyy ohjaamaan VILPE ECo-sarjan huippuimuria, kysy lisää!



- 86140 CKA2**
- BORA Classic 2.0 imu-yksikkö integroidulla ohjauspaneelilla
 - 116(439)x515x190mm
 - energialuokka A+
 - 2 511,00 €*



- 86141 CKA2AB**
- BORA Classic All Black 2.0 imu-yksikkö integroidulla ohjauspaneelilla
 - 116(439)x515x190mm
 - energialuokka A+
 - 2 723,04 €*



- 86050 ULS**
- EC-sokkeli-moottori
 - 370x388x100mm
 - 1 748,40 €*



- 86161 ULI**
- EC-kanava-puhallin
 - 500x263x299mm
 - 1 724,84 €*



- 86220 USTF**
- pistorasia 16A
 - 128,96 €*



- 86221 USTFAB**
- All Black
 - pistorasia 16A
 - 177,32 €*



- 86142 CKCB**
- BORA Classic 2.0 2-alueinen keramminen HiLight-keittotaso
 - 3,68 kW
 - 327x515x75mm
 - 1 466,92 €*



- 86143 CKFI**
- BORA Classic 2.0 rajaton induktio
 - 3,68 kW
 - 327x515x58mm
 - 1 961,68 €*



- 86144 CKI**
- BORA Classic 2.0 2-alueinen induktio
 - 3,68 kW
 - 327x515x58mm
 - 1 665,32 €*



- 86145 CKIW**
- BORA Classic 2.0 wok-induktio
 - 3,0 kW
 - 327x515x116mm
 - 3 202,92 €*



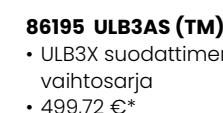
- 86146 CKT**
- BORA Classic 2.0 Teppanyaki-teräsgrillitaso
 - 3,5 kW
 - 327x515x73mm
 - 3 343,04 €*



- 86147 CKG**
- BORA Classic 2.0 2-alueinen kaasutaso
 - 5 kW
 - 327x515x73mm
 - 2 765,20 €*



- 86194 ULB3X**
- tehosuodatin
 - aktiivihilli 3kg
 - käyttöikä 600h/3v
 - 452x150x508mm
 - 803,52 €*



- 86195 ULB3AS (TM)**
- ULB3X suodattimen vaihtosarja
 - 499,72 €*



- 86229 CKAEDAB**
- BORA Classic 2.0 All Black ilmanohjain
 - 431,52 €*



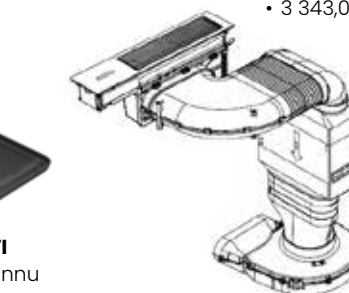
- 86183 ULBF**
- suodatin
 - aktiivihilli 1,9kg
 - Käyttöikä 300h/1,5v
 - 329x441x98mm
 - 355,88 €*



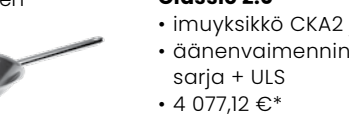
- 86203 KWGPFI**
- BORA-grillipannu
 - 270x469x61mm
 - 468,72 €*
 - 04/2023 alkaen



- 86202 HIW1**
- BORA-induktiovokkipannu
 - Ø360mm
 - tilaa CKIW:n kanssa
 - 590,24 €*



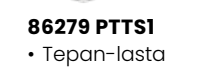
- 86340 CKASE2 Classic 2.0**
- imu-yksikkö CKA2 ja äänenvaimennin-sarja + ULS
 - 4 077,12 €*



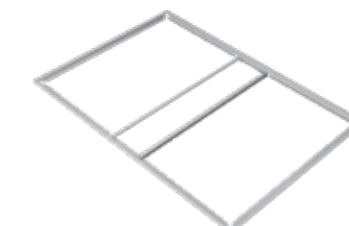
- 86341 CKASE2AB Classic 2.0 All Black**
- imu-yksikkö CKA2AB ja äänenvaimennin-sarja + ULS
 - 4 302,80 €*



- 86035 PKGDS3130**
- Nestekaasusuutin
 - G31/30 mbar
 - 55,30 €*



- 86279 PPTS1**
- Tepan-lasta
 - 70,93 €*



- 86226 CER**
- RST-kehys
 - 346,21 €*

ULB-suodattimien kanssa suositellaan käytettäväksi **Ecotube**-poistokanavia. Lisätietoa www.savo.fi.

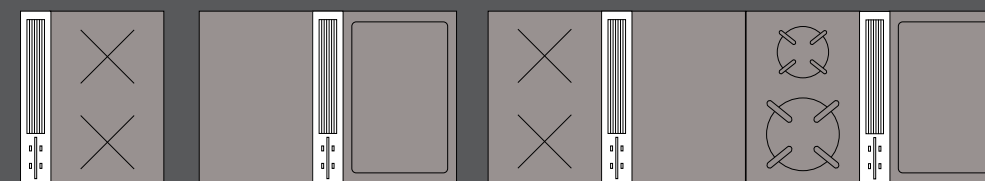
*) Hinnat ovat esitteen painatushetken suositushinnat. Tarkista voimassa oleva hinta nettisivuiltamme: www.savo.fi.

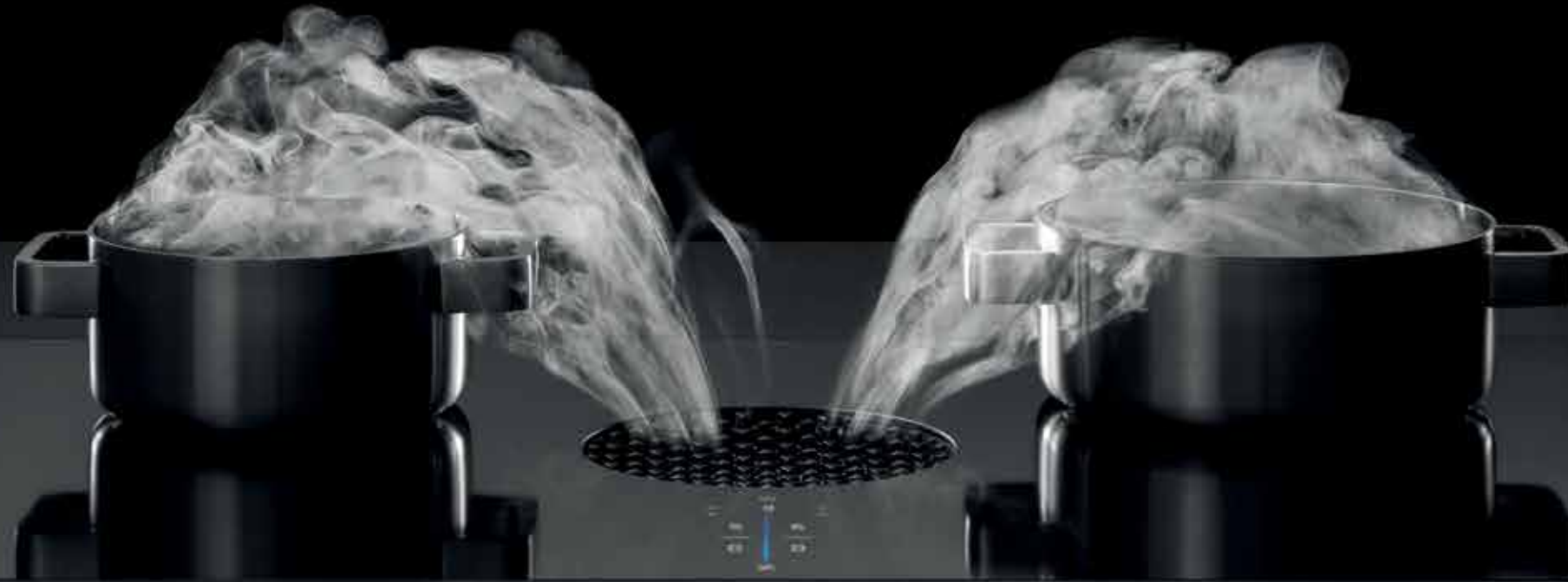
Hinnat alv. 24 %.

BORA Classic 2.0 asennusesimerkkejä

BORA Classic -keittotasoista voidaan rakentaa erilaisiin käyttötarpeisiin ja erikokoisiin keittiöihin sopivia ratkaisuja.

Keittotasoja ja imu-yksikköjä voidaan yhdistää jopa 6 rinnakkain.





BORA X Pure

Maksimaalista tyyliä keittiösi

Täyssyväät
laatikot**

Minimalistinen muotoilu

BORA X Puren vähäeleinen muotoilu sulautuu saumattomasti nykyaikaiseen keittiöön. Ohjauspaneeli on valmiustilassa lähes huomaamaton, ja käytön aikana siinä on tyylikäs, älykkäästi toimiva sinivalkoinen valaistus.

Intuitiivinen sControl-ohjauspaneeli

Laitteen käyttö on vaistomaisen helppoa uniikilla pystysuuntaisella säätimellä. Yhdellä hipaisulla pääset käyttämään kaikkia tärkeitä toimintoja.

Erikoissuuri keittoalue

Tavallista suuremmat rajattomat induktiokeittoalueet automaattisella siltaustoiminnolla takaavat erittäin suurien kattiloiden ja pannujen lämpenemisen kokonaan ja tasaisesti.

Erittäin hiljainen

BORA X Puren imuyksikkö on hiljainen myös suurilla teho-
tasoilla. Voit nauttia ruoanlaitosta ja keskustelusta esteet-
tömästi, koska hiljainen tuuletin imee kaikki käryt ja höyryt
alaspäin.

Säädettävä lämpimänäpito toiminto

Voit pitää valmistamasi ruoan lämpimänä ennen tarjoilua
ihanteellisessa lämpötilassa. Valittavanasasi on kolme
lämpimänäpito tehoa eri tilanteisiin.

Ainutlaatuisen helppo suodattimen vaihto eSwap

Tehokkaan aktiivihiiisuodattimen vaihtaminen käy helposti
höyrynpistoaukon kautta. Laatikoida tai sokkelilevyä ei
tarvitse irrottaa lainkaan.

Helppo puhdistus

Rasvasuodatin ja muut likaantuvat osat on helppo irrottaa
leveän höyrynpistoaukon kautta. Ne pestään astianpesu-
koneessa, jossa ne vievät vain vähän tilaa.

Maksimaalinen säilytystila

Laitteen asennuskorkeus on alle 200 mm, joten alakaappiin
jää paljon säilytystilaa. Eikä edes 60 cm syvien kalusteiden
laatikoita tarvitse lyhentää huoneilmaan palauttavan BORA
X Puren kanssa, koska laite ei tarvitse lainkaan putkituksia.

**Huoneilmaan palauttavat mallit: ei
laatikoiden lyhentämistä, ei putkituksia.
Varmista mitoitus kalustetoimittajalta.



BORA X Pure -tuotteet



86443 BORA X Pure/PUXA

- hormiasennus
- rajaton induktiotaso automaattisella siltaustoiminnolla ja liesituuletin
- 830x515x199mm, min. kaluste 900x600mm
- energialuokka A+
- 5 087,72 €*

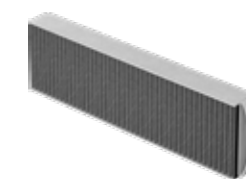
Pystyy ohjaamaan VILPE ECo-sarjan huippuimuria, kysy lisää!

86453 BORA X Pure/PUXU

- huoneilmaan palauttava
- sis. aktiivihiiisuodattimen ja kaikki asennusosat
- rajaton induktiotaso automaattisella siltaustoiminnolla ja liesituuletin
- 830x515x199mm, min. kaluste 900x600mm
- energialuokka A+
- 5 087,72 €*

86254 PUAKF

- aktiivihiiisuodatin
- kalankäryn suodatus
- 430x130x50 mm
- varaosa
- 146,32 €*



86266 BKR830

- RST-kehys
- 834x519x7mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 322,40 €*



86220 USTF

- pistorasia 16A
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 128,96 €*

86290 PURA/PUXA/PURSA

- Ecotube-kanavasarja
- suoraan alas
- hormiliitokseen
- 198,28 €*



86267 USL515

- 2 kpl RST-päätilystat
- 15x515x5mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 215,76 €*



86221 USTFAB

- All Black
- pistorasia 16A
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 177,32 €*

86363 PURA/PUXA/PURSA

- Ecotube-kanavasarja
- sivulle sokkeliin
- hormiliitokseen
- 257,42 €*



86268 USL515AB

- 2 kpl All Black -päätilystat
- 15x515x5 mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 342,24 €*



86203 KWGPFI

- BORA-grillipannu
- 270x469x61mm
- 468,72 €*
- 04/2023 alkaen

Katso Ecotube-kanava-
sarjojen sisällöt ja ohjeet
www.savo.fi.

Hinnat alv. 24 %.

BORA Pure

Sisustukseen sulautuva huippuratkaisu

Täyssyvätkä
laatikot**

Minimalistinen muotoilu

BORA Puren virtaviivainen design mukautuu kauniisti erilaisiin sisustuksiin. Myös höyrynpöistörilän väri on mahdollista valita sisustukseen sopivaksi.

Ainutlaatuisen helppo suodattimen vaihto eSwap

Huoneilmaan palauttavan ratkaisun huipputehokas aktiivihillisuodatin neutralisoi kaikki hajut. Suodattimen vaihto käy kätevästi höyrynpöistoaukon kautta ilman laatikoiden tai sokkelilevyjen irrottamista.

Intuitiivinen sControl -ohjauspaneeli

Nerokas pystysuuntainen säädin tekee käytöstä helpoa ja intuitiivista: sormen liu'uttaminen ylös- tai alaspäin tai suora kosketus riittävät. Nopea hipaisu riittää kaikkiin tärkeisiin toimintoihin.

Erittäin hiljainen

Aina yhtä hiljainen – myös suurilla tehotasoilla. Tämä on saatu aikaan optimoimalla ilmavirtaus ja käyttämällä erittäin hiljaista tuuletinta. Näin ruoanlaittoon ja keskusteluun voidaan keskittyä rauhassa.

Helppo puhdistus

Keittöhöyryjen kanssa kosketuksissa olevat osat irrotetaan kätevästi helppopääsien, leveän höyrynpöistoaukon kautta. Osat pestään astianpesukoneessa, eivätkä ne vie siellä paljon tilaa.

Erikoissuuri keittoalue

Keittoalueiden keskitetyn hallinnan ja optimoidun järjestyksen ansiosta keittotasolle mahtuu jopa neljä 24 cm:n keittoastiaa samanaikaisesti.

Maksimaalinen säilytystila

Alle 200 mm:n korkeuden ja integroidun suodatinyksikön ansiosta alakaappiin jää runsaasti tilaa. Huoneilmaan palauttava ratkaisu ei tarvitse putkituksia lainkaan, eikä sen kanssa tarvitse lyhentää edes 60 cm syvien kalusteiden laatikoita.

Imuysikön automaattinen ohjaus

Imuysikön tehotaso määräytyy automaattisesti ruoanlaittilanteen mukaan – höyrynpöistoa ei tarvitse säätää itse lainkaan. Voit keskittyä kokonaan ruoanlaittoon.

**Huoneilmaan palauttavat mallit: ei laatikoiden lyhentämistä, ei putkituksia. Varmista mitoitus kalustetoimittajalta.



BORA Pure -tuotteet



86265 BKR760

- RTS-kehys
- 764x519x7mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 302,56 €*

86267 USL515

- 2 kpl RST-päätylistat
- 15x515x5 mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 215,76 €*

86268 USL515AB

- 2 kpl All Black
- -päätylistat
- 15x515x5mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 342,24 €*

86243 BORA Pure/PURA

- hormiasennus
- induktiotaso ja liesituuletin
- 760x515x199mm, min. kaluste 800x600mm
- energialuokka A+
- 3 815,48 €*

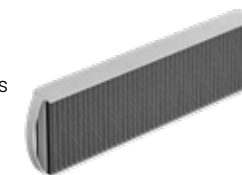
Pystyy ohjaamaan VILPE ECO-sarjan huippumuria, kysy lisää!

86253 BORA Pure/PURU

- huoneilmaan palauttava
- sis. aktiivihillisuodattimen ja kaikki asennusosat
- induktiotaso ja liesituuletin
- 760x515x199mm, min. kaluste 800x600mm
- energialuokka A+
- 3 815,48 €*

86254 PUAKE

- aktiivihillisuodatin
- kalankörlyn suodatus
- 430x130x50mm
- varaosa
- 146,32 €*



VÄRIKÄÄT HÖYRYNPOISTORITILÄT (toimitusmyynti)
BORA Puren erikoisuutena ovat värikkäät höyrynpöistörilät, joiden avulla ratkaisu voidaan sulauttaa erivärisiin sisustuksiin. Kevyesti alaspäin kaareutuva muotoilu antaa höyrynpöistörilälle tyylikkään virtaviivaisen ilmeen ja tehostaa ilmavirtausta. Höyrynpöistörilät on valmistettu värillisestä, kuumuutta kestävästä muovimassasta.



86272 PUEDG

- greige
- 179,80 €*

86273 PUEDR

- punainen
- 179,80 €*

86274 PUEDJ

- jadenvihreä
- 179,80 €*

86275 PUEDO

- oranssi
- 179,80 €*

86276 PUEDB

- sininen
- 179,80 €*



86271 PUEDL

- harmaa
- 179,80 €*

86277 PUEDS

- keltainen
- 179,80 €*

86290 PURA/PUXA/PURSA Ecotube-kanavasarja

- suoraan alas
- hormiliitokseen
- 198,28 €*

86363 PURA/PUXA/PURSA Ecotube-kanavasarja

- sivulle sokkeliin
- hormiliitokseen
- 257,42 €*

Katso Ecotube-kanavasarjojen sisällöt ja ohjeet www.savo.fi.

Hinnat alv. 24 %.

BORA S Pure

Keittiön tilaihme

Täyssyvät
laatikot**

Erittäin kompakti koko

BORA S Pure sopii pienimpäänkin keittiöön ja ratkaisee monta tilaongelmaa. Laite mahtuu jopa 60 cm leveään ja 60 cm syvään kalusteeseen. Asennuskorkeuskin on alle 20 cm, joten alakaappiin jää reilusti tilaa.

Moderni muotoilu

Ainutlaatuinen epäsymmetrinen design tekee BORA S Puresta keittiön katseenvangitsijan. Se antaa keittotasolle poikkeuksellisen ja modernin ilmeen – samoin kuin huomaamaton käyttöpaneeli, jossa on älykäs valaistus.

Imuysikön automaattinen ohjaus

Automaattinen ohjaus varmistaa, että imuysikön teho-
taso on ideaalinen kuhunkin käyttötilanteeseen. Voit keskittää kaiken huomiosi ruoanlaittoon.

Intuiitiivinen sControl-ohjauspaneeli

Nerokas pystysuuntainen säädin tekee BORA S Puren käytöstä helppoa ja intuitiivista: sormen liu'uttaminen ylös- tai alaspäin tai suora kosketus riittävät. Kaikki tärkeät toiminnot ovat käytettävissä yhdellä hipaisulla.

Kätevä kahvitoiminto

Kahvin keittäminen espressopannulla on nyt helppoa: BORA S Pure valmistaa kahvin optimaalisella lämpötilalla ja keittoajalla. Kahvitoiminto on käytettävissä vasemmanpuoleisilla keittoalueilla.

Helppo puhdistus

Kaikki keittöhöyryjen kanssa kosketuksissa olevat osat voi irrottaa helposti leveän höyrynpistoaukon kautta ja pestä astianpesukoneessa. Tämän helpommaksi keittotason höyrynpoiston puhdistaminen ei voi tulla.

Erittäin hiljainen

BORA S Pure on hiljainen, vaikka imuysikkö olisi käytössä suurella tehotasolla. Mikään ei vie huomiota pois ruoanlaitosta eikä häiritse keskustelua.

Ainutlaatuisen helppo suodattimen vaihto eSwap

Kiertoilmakäytössä hajut neutralisoidaan erittäin tehokkaalla aktiivihiiisuodattimella, joka on helppo vaihtaa höyrynpistoaukon kautta. Laatikoida tai sokkelilevyjä ei tarvitse irrottaa.

**Huoneilmaan palauttavat mallit: ei laatikoiden lyhentämistä, ei putkituksia. Varmista mitoitus kalustetoimittajalta.



BORA S Pure -tuotteet



86463 BORA S Pure/PURSA

- hormiasennus
- induktiotaso ja liesituuletin
- 580x515x199mm, min. kaluste 600x600mm
- energialuokka A+
- 2 821,00 €*

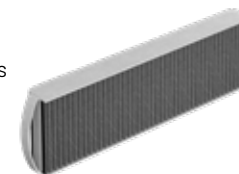
Pystyy ohjaamaan VILPE ECo-sarjan huippuimuria, kysy lisää!

86473 BORA S Pure/PURSU

- huoneilmaan palauttava
- sis. aktiivihiiisuodattimen ja kaikki asennusosat
- induktiotaso ja liesituuletin
- 580x515x199mm, min. kaluste 600x600mm
- energialuokka A+
- 2 821,00 €*

86254 PUAKF

- aktiivihiiisuodatin
- kalankärryn suodattin
- 430x130x50mm
- varaosa
- 146,32 €*



86264 BKR580

- RTS-kehys
- 584x519x7mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 244,28 €*



86267 USL515

- 2 kpl RST-päättylistat
- 15x515x5 mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 215,76 €*



86268 USL515AB

- 2 kpl All Black -päättylistat
- 15x515x5mm
- lisävaruste
- toimitusmyynti
- 342,24 €*

VÄRIKÄÄT HÖYRYNPOISTORITILÄT (toimitusmyynti)

BORA S Puren erikoisuutena ovat värikkäät höyrynpistoritilät, joiden avulla ratkaisu voidaan sulauttaa erivärisiin sisustuksiin. Kevyesti alaspäin kaareutuva muotoilu antaa höyrynpistoritilälle tyylikkään virtaviivaisen ilmeen ja tehostaa ilmavirtausta. Höyrynpistoritilät on valmistettu värillisestä, kuumuutta kestävästä muovimassasta.



86272 PUEDG

- greige
- 179,80 €*



86273 PUEDR

- punainen
- 179,80 €*



86274 PUEDJ

- jadenvihreä
- 179,80 €*



86275 PUEDO

- oranssi
- 179,80 €*



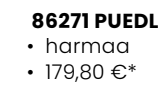
86276 PUEDB

- sininen
- 179,80 €*



86271 PUEDL

- harmaa
- 179,80 €*



86277 PUEDS

- keltainen
- 179,80 €*

86290 PURA/PUXA/PURSA Ecotube-kanavasarja

- suoraan alas
- hormiliitokseen
- 198,28 €*

86363 PURA/PUXA/PURSA Ecotube-kanavasarja

- sivulle sokkeliin
- hormiliitokseen
- 257,42 €*

Katso Ecotube-kanavasarjojen sisällöt ja ohjeet www.savo.fi.

Hinnat alv. 24 %.

savo

Savo Design & Technic Oy

Kisällintie 3,
01730 Vantaa

www.savo.fi