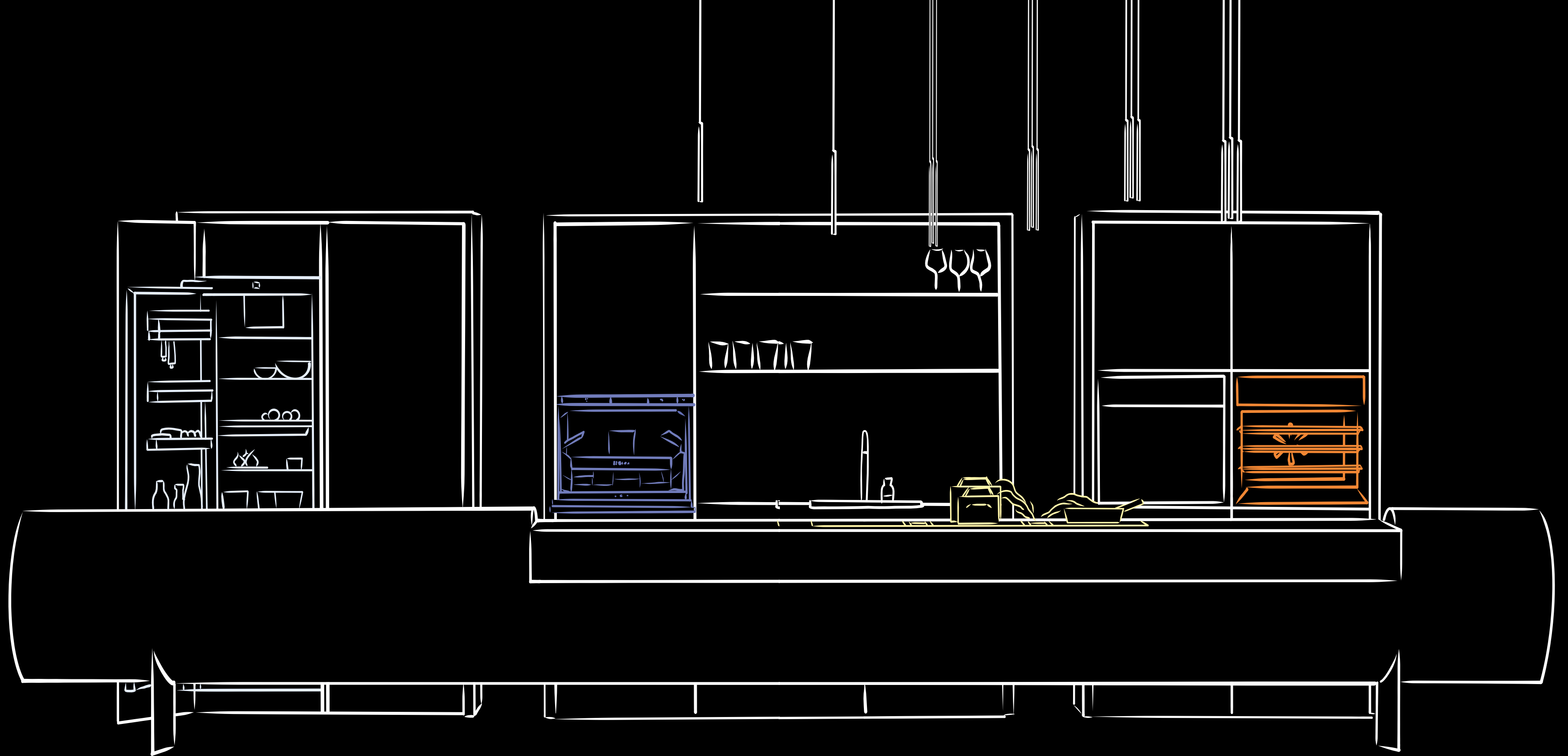


 **BORA**

BESSER

IN DER GANZEN KÜCHE

BORA



Wir revolutionieren den Lebensraum Küche.
Mit außergewöhnlichen Produkten für
außergewöhnliche Erlebnisse.



Über den Mut, anders zu sein.

Das schwarze Schaf
Willi Bruckbauer ist Visionär, Gründer und treibende Kraft hinter BORA. Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Küchenbranche verfolgte der gelernte Schreinermeister das Ziel, Funktionalität und Ästhetik in der Küche neu zu verbinden. Da herkömmliche Dunstabzugshauben laut, ineffizient und gestalterisch einschränkend sind, entwickelte er ein innovatives Kochfeldabzugssystem. Seine bahnbrechende Lösung saugt Kochdunst direkt am Entstehungsort ab und setzte neue Maßstäbe in Technik, Design und Küchenplanung. BORA ist aus dem Mut und der Entschlossenheit entstanden, bestehende Konventionen zu hinterfragen, unabhängig zu denken und eigene Wege zu gehen. Diese Haltung prägt das Unternehmen bis heute – getragen von Ehrgeiz und dem kompromisslosen Willen zur Exzellenz.

Mit den BIG4 setzen wir diesen Weg konsequent fort. Sie stehen für den nächsten Entwicklungsschritt des Unternehmens und für die Entscheidung, Verantwortung in der ganzen Küche zu übernehmen. Dafür braucht es technologische Kompetenz, Präzision, Ausdauer und vor allem Unabhängigkeit: die Freiheit, langfristig zu denken, eigene Entscheidungen zu treffen und Lösungen nicht danach zu entwickeln, was bereits existiert, sondern danach, was Menschen wirklich weiterbringt. BORA folgt keinen Trends. BORA setzt Standards – mit außergewöhnlichen Produkten, die im Alltag spürbar besser funktionieren und gestalterisch überzeugen. Die vergangenen 20 Jahre haben gezeigt, was aus Mut, Entschlossenheit und Unabhängigkeit entstehen kann. Die BIG4 führen diesen Weg weiter. Und sie sind erst der Anfang dessen, was noch vor uns liegt.

- 4 BORA HISTORY
- 6 VERTIKALE FABRIK
- 8 BORA X PURE MAX
- 12 BORA OVEN STEAM
- 16 BORA DISH
- 20 BORA X FRIDGE MAX
- 24 INSPIRATION
- 34 VORTEILE

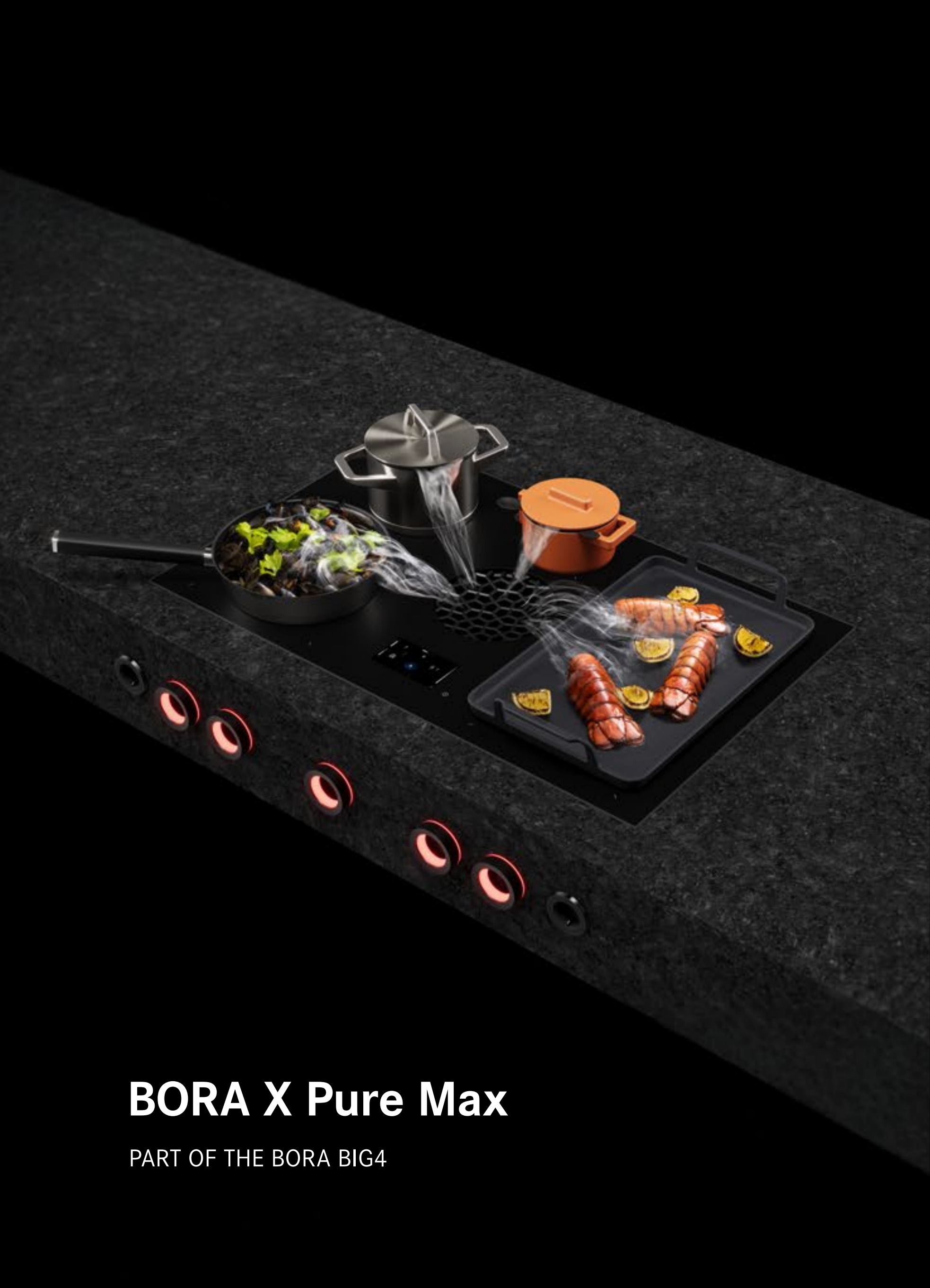
INHALT

Unabhängigkeit für Qualität und Geschwindigkeit.



Die vertikale Fabrik

Mit unserer eigenen Produktion stärken wir vor allem eines: unsere Unabhängigkeit. Sie gibt uns die vollständige Kontrolle über Qualität, Lieferfähigkeit und jedes Detail unserer Produkte. Entwicklung und Fertigung arbeiten eng zusammen, sodass neue Technologien schneller umgesetzt, Abstimmungen effizienter getroffen und Markt- sowie Kundenbedürfnisse unmittelbar berücksichtigt werden können. Dadurch bringen wir unsere Produkte deutlich schneller auf den Markt und können unsere Handelspartner zuverlässig und kontinuierlich beliefern. Auf mehr als 20.000 Quadratmetern Bruttogeschossfläche vereint die neue Produktionsstätte vier Etagen und ein automatisiertes Hochregallager mit rund 6.000 Palettenstellplätzen. Die vertikale Bauweise reduziert den Flächenbedarf dabei um 60 Prozent. So schaffen wir Geschwindigkeit, Qualität und Versorgungssicherheit aus eigener Kraft.



BESSER

KOCHEN MIT 5 KOCHZONEN VON

BORA

BORA X Pure Max

PART OF THE BORA BIG4

5 vollwertige Kochzonen

Das BORA X Pure Max bietet maximale Freiheit, höchste Flexibilität und mehr Platz: Die intelligente Konstruktion schafft Raum für eine 5. Kochzone.

BORA Assist

Einfach entspannter kochen: Die BORA Assist-Funktionen übernehmen vieles automatisch und helfen dabei, den Fokus auf das Wesentliche zu richten.

Optionale Bedienknebel

Die Bedienknebel ermöglichen eine intuitive, haptische Temperatureinstellung der Kochzonen. Das ringförmige Design sowie die dynamische Beleuchtung sorgen für ein außergewöhnliches Bedienerlebnis.



Minimalistische Eleganz

Das flächenbündige Design und die elegante Einströmdüse in Wabenoptik machen das BORA X Pure Max zu einem extravaganen Blickfang. Erhältlich in glänzender oder matter Glaskeramik setzt es ein Design-Statement in jeder Küchenumgebung.

BORA xControl

Das BORA X Pure Max überzeugt durch ein komfortables Touchdisplay mit hochauflösender Darstellung, eindeutiger Text- und Bildsprache und präziser Touch-Sensitivität.



BESSER

BACKEN UND DÄMPFEN MIT
PROFI-HEISSLUFTTECHNIK VON

BORA

BORA Oven Steam

PART OF THE BORA BIG4

Profi-Performance
für zuhause

Der BORA Oven Steam vereint Dampfgarer und Backofen in einem Gerät. Dank innovativer BORA xHeat Dampf- und Heißlufttechnologie gelingen perfekte Garergebnisse auf allen Ebenen.

Premium Design

Tiefschwarz und zurückhaltend: Der BORA Oven Steam überzeugt durch hochwertige Glasoberflächen und einen schwarzen, emaillierten Garraum.

BORA Assist

Die BORA One App unterstützt mit passenden Rezepten und Assist-Funktionen Schritt für Schritt beim Kochen mit dem BORA Oven Steam.



Minimalistisches
Bedienkonzept

Fokus auf das Wesentliche: Die übersichtliche Touchbedienung ermöglicht intuitive Einstellungen in nur wenigen Schritten.

Plug & Play

Dank des integrierten Wassertanks ist kein Festwasseranschluss erforderlich. Dies gewährleistet maximale Flexibilität bei der Installation in handelsüblichen Einbauschränken.



BESSER

IN 10 MINUTEN* SAUBER
UND TROCKEN MIT

BORA

BORA Dish

PART OF THE BORA BIG4

*bei einer Wasservorlauftemperatur von 44 °C, abgeschlossenem Vorheizvorgang (PreHeat)
und der Verwendung der BORA Reinigungsprodukte

BORA eDose

Dank automatischer Dosierung werden mit dem BORA Dish gleichbleibende Spülergebnisse gewährleistet.

In Rekordzeit
sauber und trocken

In nur 10 Minuten* sauber und trocken mit BORA xSpeed, dem Alltagsprogramm.

Intuitive Bedienung

Die Bedienung erfolgt klar strukturiert und intuitiv. Es wurden bewusst ausschließlich relevante Programme und Zusatzfunktionen integriert, um maximale Übersichtlichkeit und Einfachheit zu gewährleisten.



Perfekte Ergonomie

Die optimierte Gerätehöhe ermöglicht einen hochgesetzten Einbau direkt unter der Arbeitsplatte - für ergonomisches Aus- und Einräumen.

Außergewöhnliche
Spülkapazität

Mit dem BORA xSpeed Programm sind bis zu 4 Spüldurchgänge pro Stunde möglich.

Premium Design

Die diamantförmige Struktur und tiefschwarze Komponenten im Innenraum setzen einen neuen ästhetischen Standard.

*bei einer Wasservorlauftemperatur von 44 °C, abgeschlossenem Vorheizvorgang (PreHeat) und der Verwendung der BORA Reinigungsprodukte



BESSER

BIS ZU 55 % MEHR VOLUMEN*
AUF GLEICHER GRUNDFLÄCHE MIT

BORA

BORA X Fridge Max

PART OF THE BORA BIG4

Darstellung eines Designkonzepts. Nicht zum Verkauf bestimmt.

*im Vergleich zum BORA Cool C178KG

Fokus auf das Kühlvolumen

Mehr Volumen auf gleicher Grundfläche als bei unserem derzeitigen Kühlschrank BORA Cool C178KG.

Innovative Frischetechnologie

Mit dem von BORA eigens entwickelten Frischesystem unterstützt das Konzept den längeren Erhalt von Lebensmitteln und hilft, Verschwendung zu reduzieren.

Einzigartiges Design

Der BORA X Fridge Max setzt neue Maßstäbe in Materialität und Ästhetik.*

Made in Austria

Höchste Qualitätsstandards – entwickelt und produziert in Tirol (Österreich).

* Darstellung eines Designkonzepts auf Basis des aktuellen Entwicklungsstands. Änderungen im Rahmen der weiteren Produktentwicklung bleiben vorbehalten.



Profi-Performance für zuhause.



In der Küche gilt es, mehrere Gerichte und Zubereitungsschritte gleichzeitig zu koordinieren. Klassische Kücheneinbaugeräte stoßen dabei schnell an Grenzen: Es fehlt an Fläche, Übersicht und Verlässlichkeit, Abläufe verlieren an Tempo. BORA denkt Küche als abgestimmtes System. Technologien greifen ineinander und unterstützen präzise, schnelle Prozesse. So entsteht eine leistungsfähige Arbeitsumgebung mit Geräten, die Profi-Technologien in einfache Funktionen übersetzen und Hobbyköche sicher zu Profi-Ergebnissen befähigen.

Flexibilität für einen leichteren Alltag.



Im Familienalltag kommen viele Anforderungen zusammen: schnelle Mahlzeiten, unterschiedliche Vorlieben und wenig Zeit. Die Küche ist Treffpunkt und Organisationszentrum zugleich – doch beim Kochen mehrerer Gerichte oder bei der Lagerung fehlen oft Platz und Übersicht. BORA denkt Küche als unterstützendes System. BORA Kücheneinbaugeräte stehen für einfache Bedienung, nutzen den verfügbaren Raum optimal und erleichtern den Alltag. So entstehen Flexibilität, Struktur und Verlässlichkeit für die ganze Familie – jeden Tag aufs Neue.



Klare Linien und integrierte Technik.



Mit der steigenden Funktionalität moderner Küchen rücken technische Elemente zunehmend in den Fokus. Das kann die klare Linienführung und die harmonische Wirkung offener Wohnräume beeinträchtigen. BORA denkt Gestaltung konsequent neu: Produkte werden nicht addiert, sondern integriert. Reduziert auf das Wesentliche, präzise ausgeführt und so gestaltet, dass sie sich nahtlos in die Architektur einfügen. Technik bleibt funktional erlebbar, fügt sich ästhetisch in das Gesamtbild ein. So entsteht ein Lebensraum Küche, der selbstverständlich Teil des Wohnraums wird.



Wenn Wohnen, Kochen und Leben auf wenigen Quadratmetern verschmelzen, soll sich die Küche nahtlos integrieren, schnell nutzbar sein und Komfort und Qualität bieten. Doch gerade in kleinen Räumen entstehen schnell Kompromisse: Geräte wirken überdimensioniert, Flächen bleiben ungenutzt und Arbeitsabläufe werden unnötig komplex. BORA denkt Küche als integriertes System. Funktionen werden gebündelt und Prozesse optimiert – für maximale Leistung auf minimalem Raum.





Innovation

Wir revolutionieren die Art und Weise, wie wir in der Küche leben und arbeiten.



Performance

Inspiziert aus der Profi-Gastronomie und entwickelt für den täglichen Gebrauch. BORA steht für außergewöhnliche Produkte, die im Alltag unterstützen.



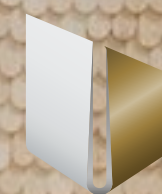
Premium-Qualität

BORA Produkte zeichnen sich durch einen sehr hohen Qualitätsanspruch in Entwicklung und Produktion aus. BORA produziert Produkte in der eigenen Produktion in Österreich.



Design

Klare Linien, intuitive Bedienung und Eleganz. Design, das jede Architektur aufwertet.



german
brand
award
2026
winner

Impressum

Herausgeber

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstrasse 1
6342 Niederndorf, Austria
T +43 (0) 53 73 6 22 50 -0
F +43 (0) 53 73 6 22 50 -90
support@bora.com
bora.com

Geschäftsführer: Willi Bruckbauer
Steuernummer: 166/4115
USt-IdNr.: ATU67323933
Firmenbuch-Nr.: FN 381333i
Inhaltlich verantwortlich:
Willi Bruckbauer

Grafik & Layout

Emma Niedermeier

Text

Fabian Mamok

Korrektur

KYÖ Traducciones

BORA Produktbilder & Renderings

Pascal Pauly, ace.studio OHG

Küchendesign

Pascal Pauly

Herstellung & Druck

Druckerei Vogl GmbH & Co. KG, Zorneding

Angemeldete und eingetragene Marken

BORA®
BORA X®
BORA Assist®
BORA Dish®
X Pure Max®
xControl®
xSpeed®
xDry®
xShield®
xFresh®
xVac®
xHeat®
xAir®
sClean®
eDose®

Copyright

Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Abbildungen können Beispielabbildungen sein, die im Erscheinungsbild von der gelieferten Ware abweichen können. Drucktechnische Farbabweichungen sind möglich.

2026, DE

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

VORTEILE



BETTER BIG4