

# BORA X BO



## Le four à vapeur professionnel chez vous.

BORA X BO est synonyme de légèreté inédite en cuisine. Il réunit cuiseur vapeur et four dans un appareil unique, pour cuisiner avec ou sans injection de vapeur. Véritable appareil à tout faire, le four multifonction propose une technologie de vapeur innovante et une commande intuitive produisant des résultats toujours parfaits. Grâce au four BORA X BO, inspiré de la haute gastronomie, la technologie professionnelle s'intègre dans les foyers.



### Manuel

Ce programme est idéalement adapté aux cordons bleus souhaitant régler la température et l'humidité exactement comme ils le souhaitent : deux vues de réglage aux choix (curseur ou défilement) permettent de commander BORA X BO avec précision. Les programmes prédéfinis facilitent la cuisson.



### Classique

La fonction classique est particulièrement adaptée aux utilisateurs souhaitant passer d'une cuisson conventionnelle à une cuisson avec injection de vapeur. Le réglage de la température et de l'humidité est affiché à l'écran sous forme de bouton rotatif. Le menu classique permet de choisir parmi quatre modes de fonctionnement.



### Automatique

Dans les programmes automatiques, la température, la durée de cuisson et l'injection de vapeur sont enregistrées en fonction du type d'aliment et des plats à cuire. Les programmes automatiques sont définis pour un poids d'aliments spécifique ou pour 4 portions. Par ailleurs, les astuces des pros fournissent des conseils utiles pour la préparation des plats.



### Spécial

Maintien au chaud, décongélation, stérilisation, cuisson sous vide, séchage ou fonte d'aliments, repos de pâte, cuisson de pain ou brioche, etc. Les programmes spéciaux de BORA X BO facilitent de nombreux processus de cuisson grâce à des programmes précisément préconfigurés.



### Presets

En cuisson manuelle comme avec la fonction classique, certains réglages prédéfinis restent disponibles. Ceux-ci incluent notamment le pré-réglage de la température ou l'ajout de vapeur suggéré. Les deux paramètres peuvent néanmoins être librement adaptés selon les préférences de l'utilisateur.

### Modes de fonctionnement du programme classique

#### Air chaud

La chaleur pulsée produit un brunissement homogène des aliments et se montre particulièrement adaptée aux produits de pâtisserie.

#### Cuisson avec humidité

La cuisson d'aliments avec injection d'humidité permet de conserver des plats juteux, qu'il s'agisse de soufflés, de poisson ou de viande.

#### Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une méthode particulièrement douce qui permet de préserver les vitamines et tous les nutriments contenus dans les aliments. Ce mode de cuisson est idéal pour les légumes, le poisson et les viandes tendres.

#### Cuisson au gril à air chaud

La cuisson au gril à air chaud permet de conférer à la viande grillée, aux gratins et aux légumes un brunissement et des arômes de cuisson intenses.

Température des fours classiques	Réglage manuel et fonction classique
120 – 140°C	5°C moins chaud
140 – 160°C	10°C moins chaud
160 – 180°C	15°C moins chaud
180 – 230°C	20°C moins chaud

### Astuce

La chaleur pulsée circulant à haute vitesse dans BORA X BO, la température y est plus rapidement transférée aux aliments que dans les autres fours. En cas de passage d'un four classique à BORA X BO, le tableau de conversion suivant doit être pris en compte.

### Suggestion

Les recettes BORA sont déjà adaptées pour BORA X BO et ne nécessitent aucune adaptation.