

Einzigartige Rezepte für die individuelle Küchengestaltung

SUTER
i n o x  technik



15. Januar 2015
Tag der Küchenneuheiten
Marcel Stark, Leiter Verkauf

Suter Inox AG, Schinznach-Bad

Tradition und Moderne auf einer Linie



Zufriedene Kunden haben unser Familienunternehmen stark gemacht.



Was 1947 mit einem mutigen Schritt begann, ist zu einem international tätigen Unternehmen mit über 130 Mitarbeitern angewachsen.

Edelstahl

Ästhetischer und funktionaler Mehrwert für jede Küche



Unsere Kompetenzen

- Edelstahl-Massanfertigungen
- Spülen und Becken aus Edelstahl
- Küchenzubehör wie Rüst-Bretter und Reste-Schalen
- Armaturen und Dispenser
- Mülltrennsysteme
- Kochfeldabzugssysteme

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



 **BORA**

Das Unternehmen

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Willi Bruckbauer
Geschäftsführer und Entwickler



Das Unternehmen

- 2006 Erste Patentanmeldung
- 2007 Gründung der Bora Lüftungstechnik GmbH
Mitarbeiter: 1
- 2008 Markteinführung Bora Professional
Mitarbeiter: 2
- 2010 Markteinführung Bora Classic
Mitarbeiter: 6
- 2013 Markteinführung Bora Basic
Mitarbeiter: > 60
- Diverse Auszeichnungen in 2009, 2010, 2012

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Idee

- A nders
- A ls
- A lle
- A nderen

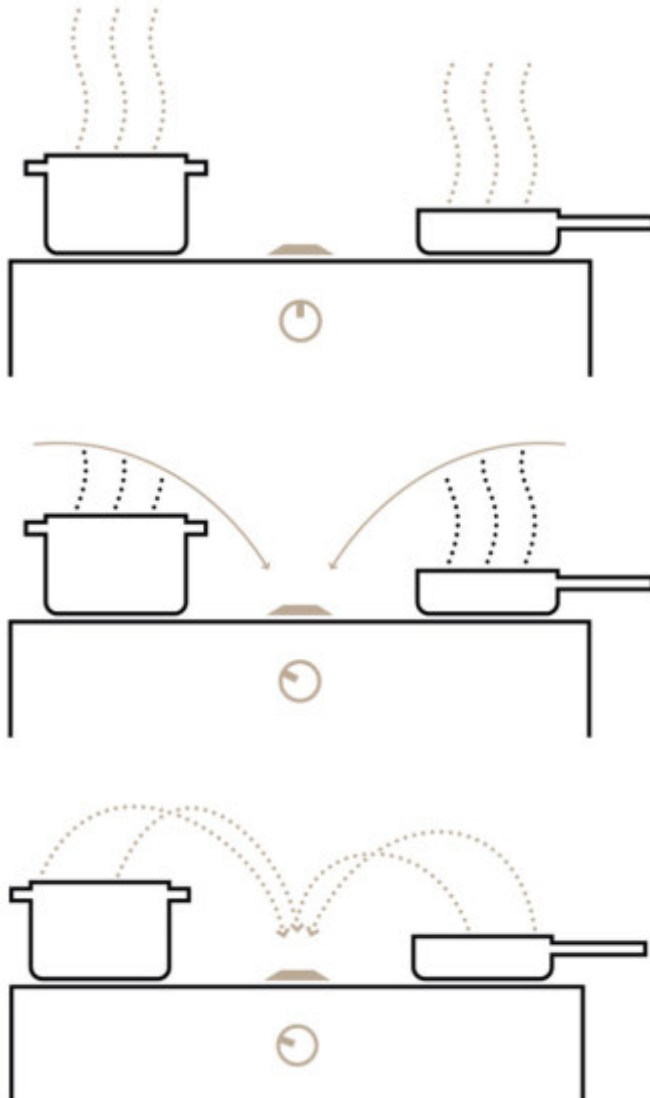
BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Idee

- Wir ändern das **Verhalten** und bieten Möglichkeiten für **Architektur im Lebensraum Küche**
- Ein Produkt vom Küchenbauer für den Küchenbauer



Das Prinzip

- Physik kann so schön sein.
- Kochdünste und -gerüche werden dort abgesaugt, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld.
- Keine Zauberei, sondern angewandte Physik; Grundprinzipien der Strömungslehre.
- Dazu nutzen wir ganz einfach eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Produkte

- **BORA Basic (Kompakteinheit)**
- **Varianten:**
 - Induktion-Glaskeramikkochfeld
 - Hyper-Glaskeramikkochfeld
 - Als Um- und Abluft erhältlich



BIA

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit Kochfeldabzug – Abluft



BIU

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit Kochfeldabzug – Umluft



BHA

BORA Hyper - Glaskeramik - Kochfeld mit Kochfeldabzug – Abluft



BHU

BORA Hyper - Glaskeramik - Kochfeld mit Kochfeldabzug – Umluft

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Produkte

- BORA Classic
- Varianten:
 - Induktion-Glaskeramikkochfeld
 - Induktion-Glaskeramik mit Wok
 - Hyper-Glaskeramikkochfeld
 - Gas-Glaskeramikkochfeld
 - Tepan Edelstahlgrill
 - Als Um- und Abluft erhältlich



CFI11

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen



CFI11

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen



CT1

BORA Tepan Edelstahlgrill

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Produkte

- BORA Professional
- Nahezu unbegrenzte Möglichkeiten
- Vertrieb über Merial AG, welche auch den Service für alle BORA Produkte gewährleistet

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Vorteile

- Kochen in frischer Luft
- Freie Sicht
- Ergonomie

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Vorteile

- > Geräusch
- Wer hört schon mit den Füßen?

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Bildquelle: Shutterstock.com

Die Vorteile

- Spart Energie
- Weniger teuer aufgeheizte Raumluft gelangt bei Abluftvariante nach draussen

BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



Die Vorteile

- Leicht zu reinigen
- Was einfach geht, wird auch gemacht

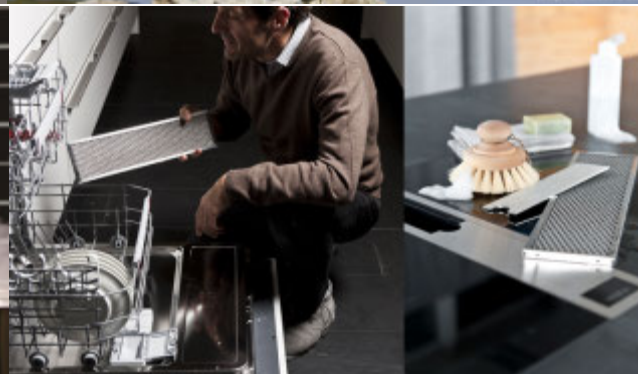
BORA

Das revolutionäre Dampfabzugssystem



**Aus diesen Gründen
setzen wir auf Bora**

- System passt zu der neuen Aufteilung der Lebensräume
- Effektivität und leichte Handhabung
- Energie sparen
- Die Kunden interessieren sich für den grünen Rasen und nicht für den Rasensamen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



- Viel Spass beim Einsetzen von Bora
- Vielen Dank für die Zusammenarbeit mit der Firma Suter Inox AG