

BORA **X BO**

kampanj för 2023

BORA

Ditt kampanjpaket från 1 mars till 31 maj 2023



Kampanjen startar
1 mars 2023

Smell.

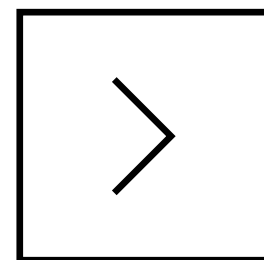
None.



BORA X BO kommunikation

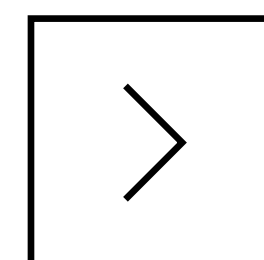
Hemsida

BORA Brand page
(iFrame-integration)



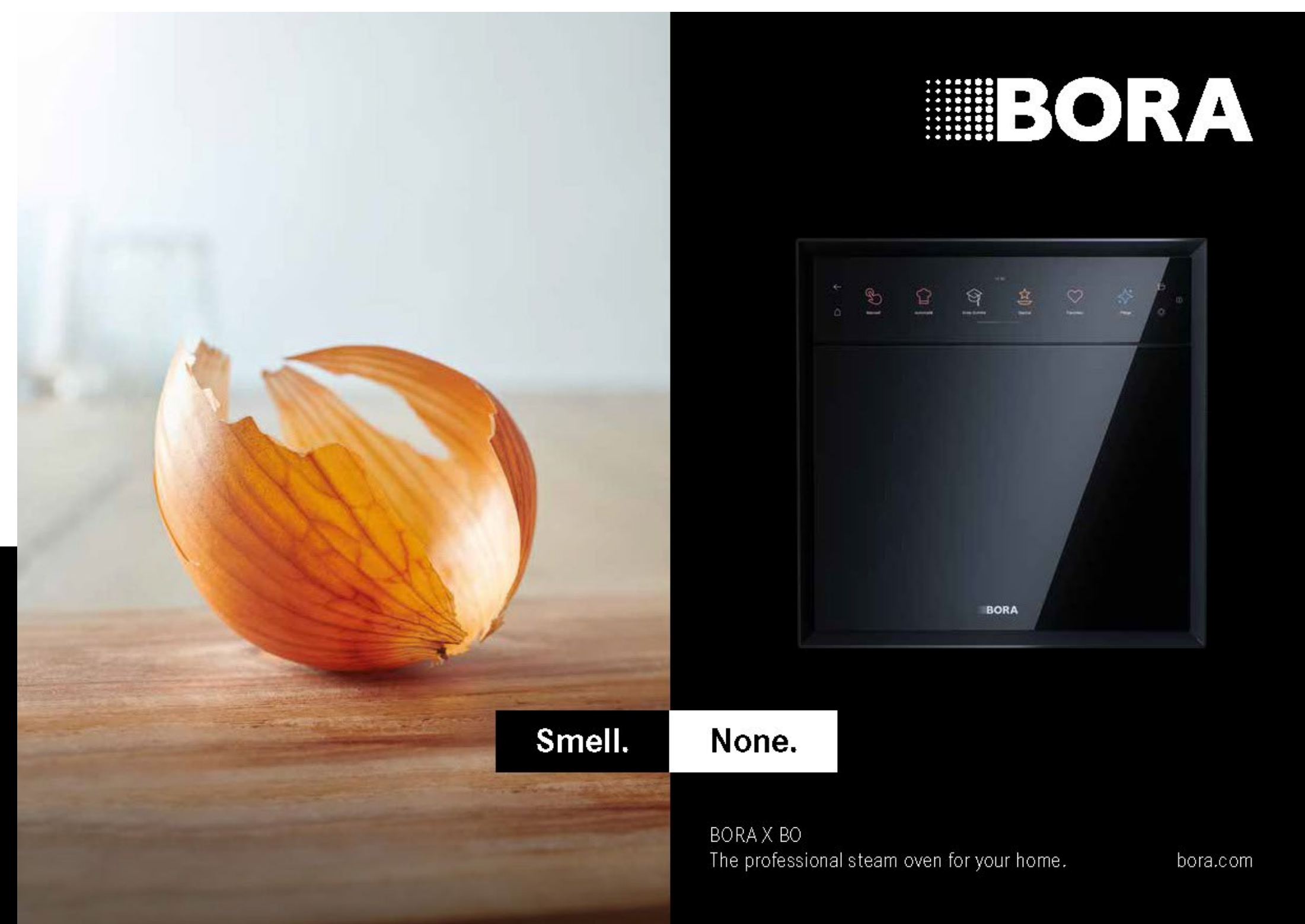
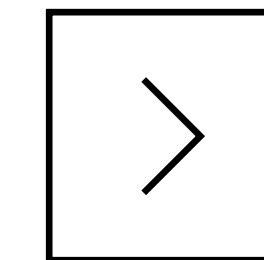
Filmer

BORA X BO produktfilmer
Använd gärna i brandwall och på
Sociala media



Bilder

Till print
Online – Sociala medier

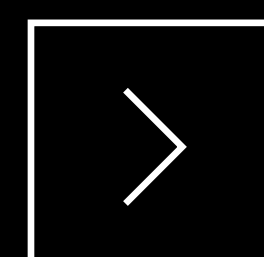


Sociala media

Landingpage >
Färdigt innehåll och artiklar >
Bilder och filmer för alla
so-me-plattformar >

Print

Skräddarsydda kampanjannonser
Högkvalitativt innehåll



Försäljningsstället

Inspiration och design >
Tekniska ritningar >
Recept >
Kokböcker >
Live matlagningsevenemang >
Shop-in-shop >

BORA X BO Marketing

Erbjudande till dig och dina kunder:

BORA **X BO** Lanseringskampanj för slutkunder!

Vid köp av BORA **X BO**

Få ett års förbrukning av
rengöringspatroner (12 st)
fram till 31 maj 2023

Spara **kr 8 000,-**

vid köp av multilådan
tillsammans med BORA **X BO**
innan 31 maj 2023



BORA **X BO** Lanseringskampanj för återförsäljare!

Köper du en kombination av XBO och MSS290
kan detta utställningspaket under kampanj-
perioden köpas för:

kr 33 000,- (normalt kr 38 000,-)

Om du redan har BORA **X BO** i din utställning
får du Multilådan MSS290 för:

kr 6 000,- (normalt kr 8 000,-)



Lycka till med lanseringskampanjen för BORA **X BO**!

Vi skickar en gratis BORA **X BO**-
kokbok till alla återförsäljare som aktiverar delar
av kampanjen!



BORA X BO marknadsföring

Den första professionella kombiångugnen för ditt hem.

Vill du ha krispiga skal, saftiga och smakrika grönsaker eller lätta, luftiga och gyllene croissanter? Tack vare den skonsamma, jämna ångan garanterar BORA X BO perfekta resultat. Även om du tillagar tre fulla plåtar samtidigt! BORA X BO kan användas för stekning, bakning, ångning och mycket, mycket mer. BORA X BO är dessutom otroligt lätt att använda.

Kampanjmedel
kan användas från
01.03.2023

Online



Tack vare digitaliseringen är det möjligt att hitta målgrupper på olika digitala beröringspunkter i deras kundresa. Målet är att göra potentiella kunder till nöjda kunder. Vi erbjuder material för att öka vår gemensamma synlighet på digitala plattformar och sociala medier.

Print



Vi erbjuder tryckmaterial som är både trovärdigt och exklusivt. Skräddarsydda annonser kan anpassas efter ditt eget varumärke och dina lokala förutsättningar. Ta kontakt!

Point of Sale



POS-kommunikation i din butik gör att dina kunder kan uppleva BORA-produkterna live på ett praktiskt sätt.



BORA X BO kommunikation

BORA X BO bryter mot alla normer i sin vitvarukategori. Med sina unika egenskaper är BORA X BO något helt annat och nytt inom ugnar för privata hem.

The End of Normal.



Den första professionella kombiångugnen för ditt hem.

 Frisk luft och fri sikt	 Enkel och intuitiv hantering	 Unik effekt – top prestanda	 Automatisk rengöring	 Design
Tar bort ånga	Grafisk pekskärm	Tillred i 3 nivåer – extrem värmefördelning	Intensiv rengöring – ugnen blir som NY	Inga knappar elr vred
Tar bort lukt i aromfiltret	Utdragbar display	Direkt och snabb ånga	Ugnsinteriör i rostfritt stål	Extra avståndsramar gör att X BO "sticker ut"
Innan du öppnar ugnen – smart open	Spara dina matpreferenser	Automatiska program eller manuella inställningar och klassisk betjening	Miljövänliga rengöringspatroner	19 tums display Hög upplösning och full grafik
	Lägg in meddelanden	Uppvärmning till 230°C på mindre än 4 min och 2-3 gånger högre värmepåverkan	Enkelt byte av luktfilter	
	Lagra dina egna program med temp, fuktighet, tid och process	"Presets" och specialfunktioner	Fast inkoppling av vatten och avlopp	
		4-punkts termometer som själv hittar kärntemperaturen		

BORA X BO

kommunikation

Vad är en kombiångugn?



Namnet säger allt. En kombiångugn kombinerar två apparater i en: en ångugn och en ugn. Men en kombiångugn kan göra mycket mer än bara ångkoka och baka. Hälsosam matlagning – på professionell nivå – blir en barnlek. Vi kommer att visa dig hur BORA X BO fungerar. Maten tillagas extra skonsamt och snabbt i en ångugn. Och den största fördelen är att maten behåller sina vitaminer, näringsämnen, smak och utseende.

Läs mer här – och länka
gärna till denna sida i
din kommunikation!



Ångugn eller kombiångugn – vilket är bäst?



I en ren ångugn kan mat endast tillagas med ånga. Ångan värms upp till temperaturer mellan 30 och 100 grader.

Kombiångugn

Om en ångugn kombineras med en ugn kallas den för en kombiångugn. Den kan alltså användas för både ångkokning och som en vanlig ugn. Och alla kombinationer mellan ånga och stekning. Genom att tillsätta fukt regelbundet blir många rätter och livsmedel bättre och hälsosammare.

Ta reda på mer



”Full fart framåt” för hälsosammare mat med mer smak



Knapriga grönsaker, krispigt bröd och saftigt gott kött: Maten blir helt enkelt bättre i en kombiångugn. Mat bearbetas mer skonsamt och kan ångas, stuvas, bakas, stekas etc. Med vitvaror av hög kvalitet – som BORA X BO – behöver du inte ens välja en av tillagningsmetoderna. Du väljer bara önskad rätt i de förinställda programmen. Men även med apparater som inte har förinställningar är det enkelt att förbereda hälsosamma och läckra måltider.

Tips för matlagning
med kombiångugn
– klicka här



BORA X BO

The professional steam oven for the home

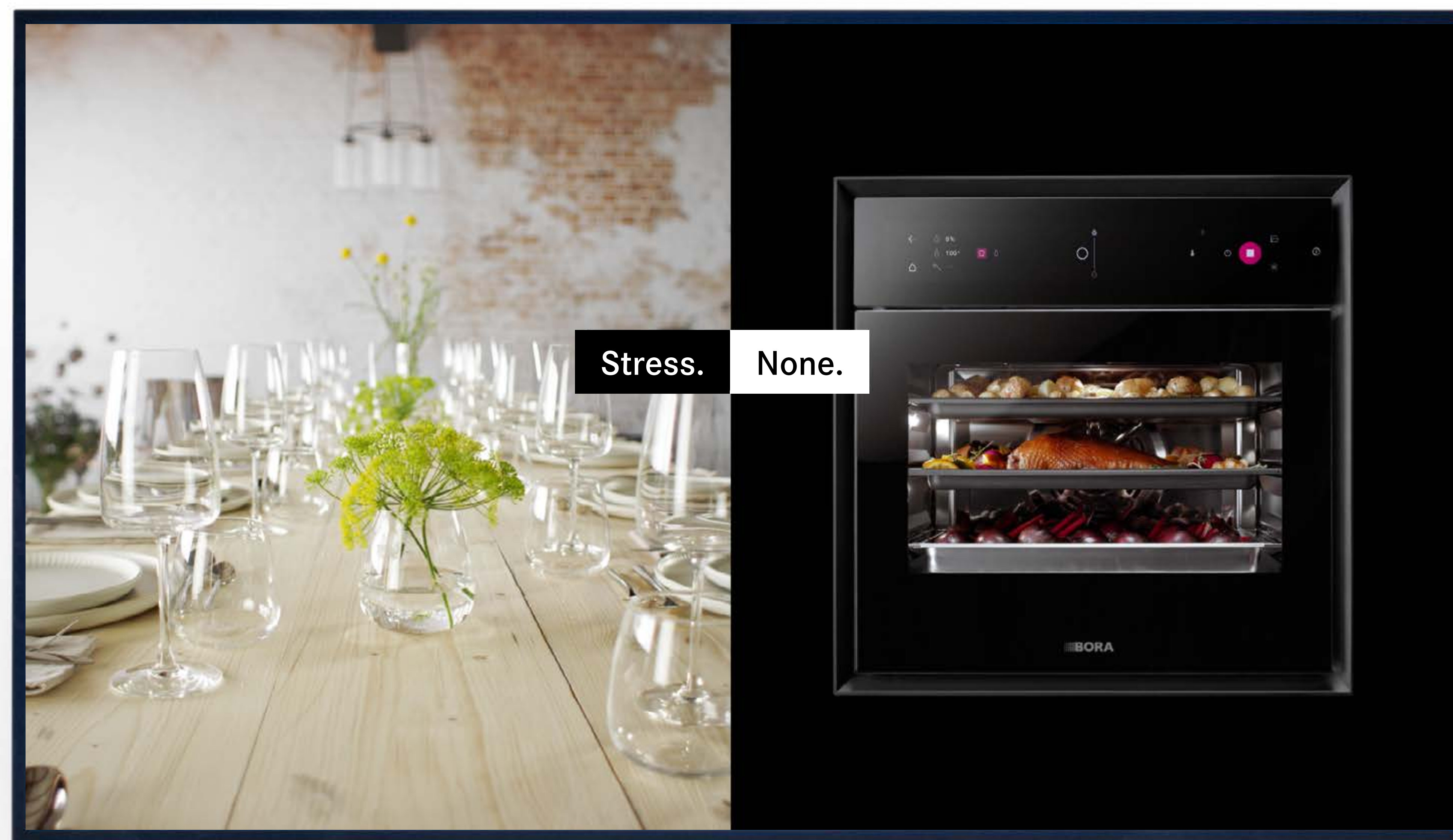
Luktfri ångbakning till perfektion. BORA X BO är ett äkta universalgeni – en ångugn och en ugn i ett. BORA X BO kombiångugn ger professionell teknik för privata hem. För första gången.

Det som händer innan du öppnar ugnsluckan är helt unikt. Ångan dras bort och matlukten försvinner in i ett nyutvecklat aktivt luftfilter. Smart Open ser till att luften i ditt kök är frisk och att sikten är fri. BORA X BO kan jämföras med ugnar du hittar i restaurangkök. Den har en kraftfull effekt och konsekventa resultat på alla nivåer. Hälsomedveten näring blir lätt som en plätt genom den skonsamma tillagningsprocessen tack vare BORA X BO.

Ugnen manövreras intuitivt och mycket enkelt via en stor 19-tums pekskärm. Automatiska program gör det verkligen enkelt att uppnå perfekta rätter varje gång med hjälp av förinställda temperaturer, tillagningstider och ånganvändning.

En miljövänlig och återvinningsbar rengöringspatron säkerställer helautomatisk rengöring, avkalkning och sedan torkning av BORA X BO. Utan att röra en trasa lämnar programmet effektivt efter sig en "NY" ugn.

Den här filmen kan laddas ner från BORA partnernet. Få tillgång till partnernet genom att skicka ett e-postmeddelande till anne@engebretsen.no



Kolla in produktfilmen om BORA X BO



BORA X BO bilder

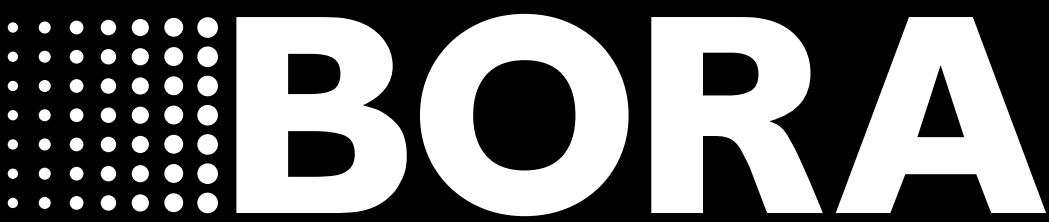
.....

Normalt sett luktar hela huset mat



Smell.

None.





BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO bilder

.....

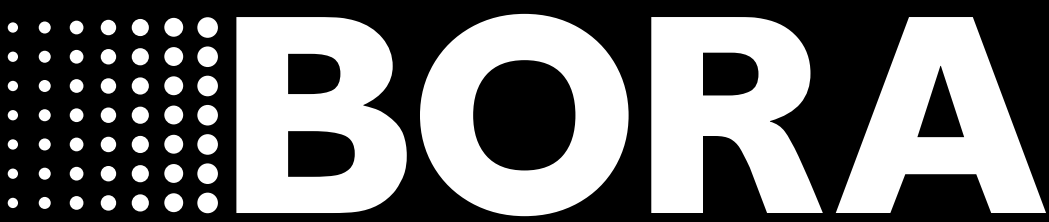
Normalt sett tar det mycket tid och ansträngning
att laga en flerrättersmåltid



Stress.

None.

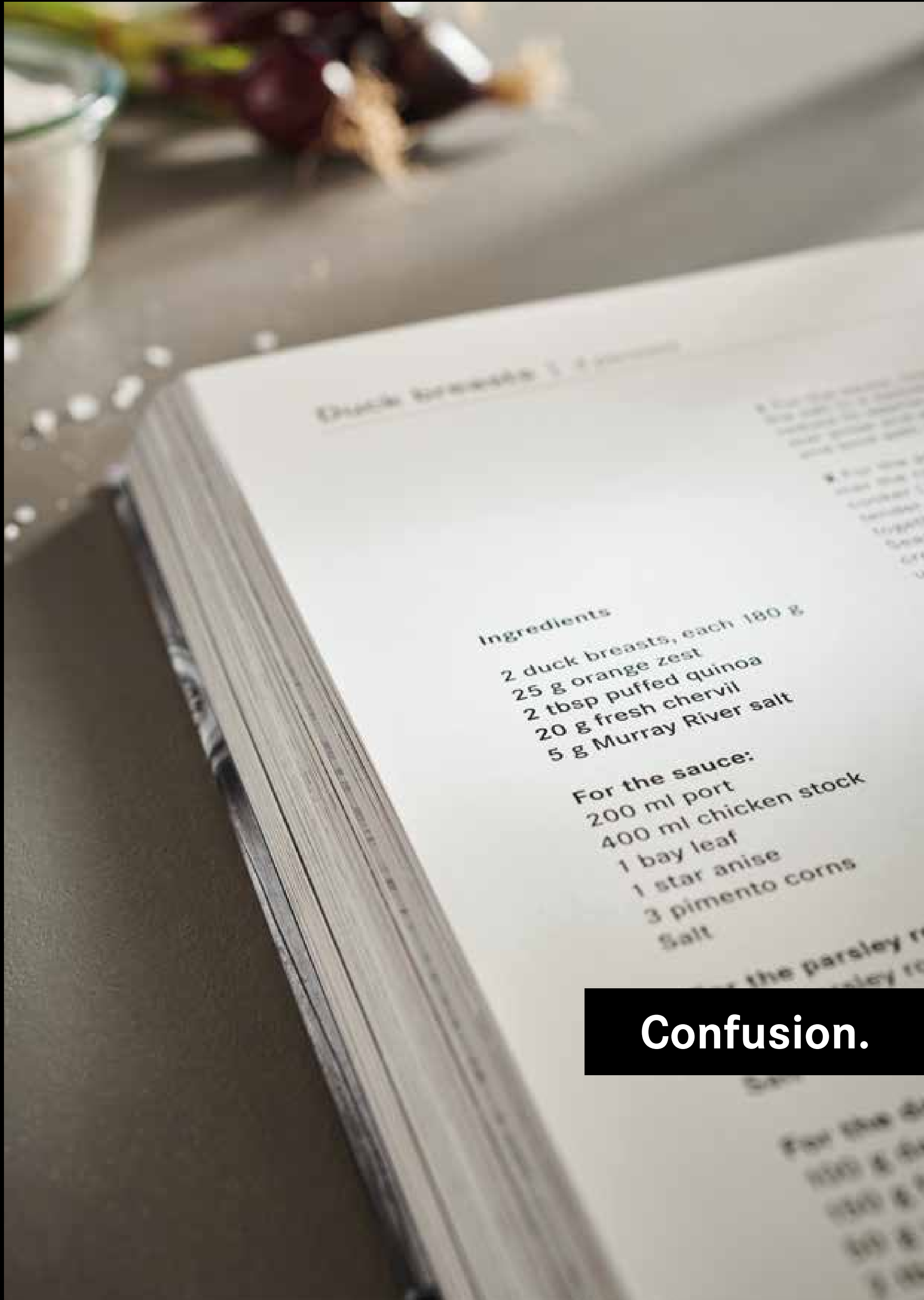
BORA X BO
The professional steam oven for your home. bora.com



BORA X BO bilder

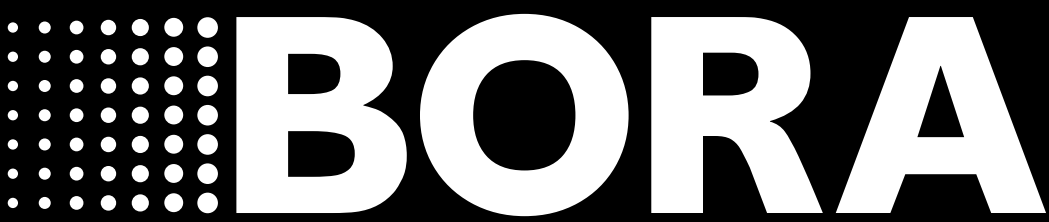
.....

Normalt sett är både komplexa recept och
bruksanvisningar förvirrande



Confusion.

None.



BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO bilder

.....

Normalt sett tar det en evighet att rengöra ugnen



Grime.

None.

BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO bilder

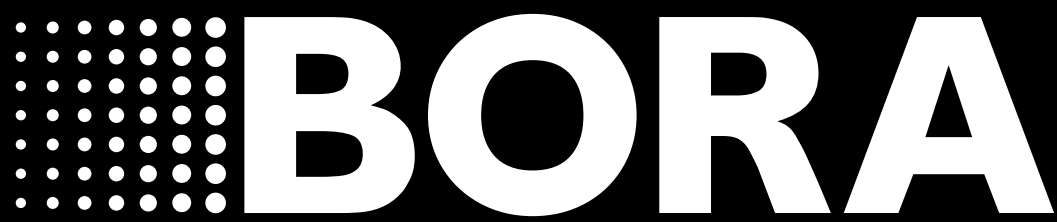
.....

Normalt sett passar inte vitvarorna
med köksdesignen



Compromise.

None.





BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO filmer!

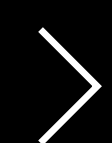
Ladda bara ner filmerna och använd dem i sociala medier.
Kom också ihåg att lägga in den långa BORA X BO-filmen i
presentationen på Brand Wall om ni har det!

Den långa filmen kan laddas ner från BORA Partnernet eller
så kan den skickas direkt från oss.

För film och eventuell inloggning på partnernet:
skicka e-post till anne@engebretsen.no

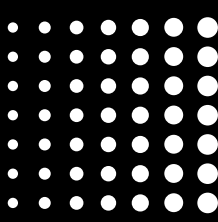
Normalt sett kommer det ut ånga och lukt
när du öppnar ugnsluckan

Klicka här för tillgång till bilder
i många olika format!



Fog.

None.

 **BORA**



BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO på nätet

1. BORA Brand page

Med BORA:s Brand Page skapas mer trafik på din webbplats och du får räckvidd och synlighet.

Fördelar för dig som återförsäljare

- ⊕ BORA Brand Page kan integreras i din webbplats och anpassas efter din design – välj mellan svart eller vit bakgrund
- ⊕ Inget extraarbete för dig – innehållet uppdateras och underhålls av BORA
- ⊕ Lätt att integrera på din webbplats – som en iframe
- ⊕ Boosta din egen webbplats med nyckelord och dra nytta av alla sökningar på BORA:s produkter

Integration

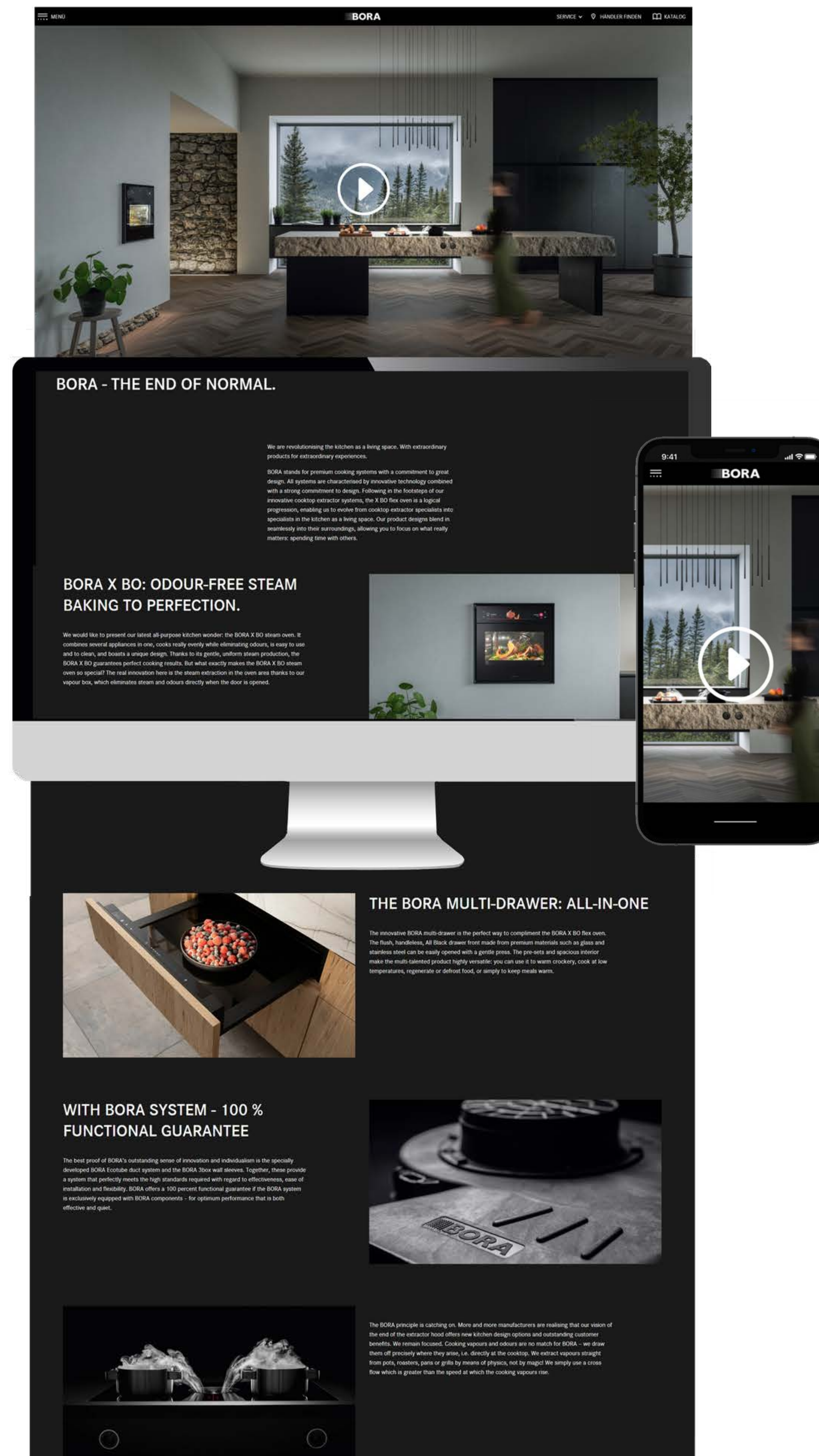
BORA Brand Page integreras snabbt, säkert och enkelt.

Och du kan dra nytta av BORA:s räckvidd och marknadsföring. Till exempel är varumärkeskampanjen som BORA driver på många tv-kanaler integrerad på BORA:s Brand Page.

[Gå till BORA X BO-produktsidan](#)



[Gå till mer info om BORA Brand Page](#)



BORA X BO på nett

2. Sociala medier

Få synlighet på sociala mediekkanaler och håll kontakten med dina kunder.

Fördelar för dig som återförsäljare

- ⊕ Utnyttja vår räckvidd i sociala mediekkanaler.
- ⊕ Dra nytta av de kostnadsfria bilderna på sociala medier och generera nya potentiella kunder i ditt område

Så ökar du synlighet och når ännu fler kunder

1. Bygg in resurserna i dina sociala medier
2. Tagga vår kanal @bora_scandinavia – vi delar alla inlägg i stories
3. Använd hashtaggen #boracookingsystems

Under hela kampanjperioden kommer vi att köra BORA X BO hårt i sociala medier. Både betalda inlägg och vanliga inlägg. Tusentals visningar på Facebook och Instagram till en utvald målgrupp av potentiella BORA X BO- och kökskunder. Om du dessutom använder samma material blir kundigenkänningen stor och du visar att du har BORA X BO i ditt sortiment.

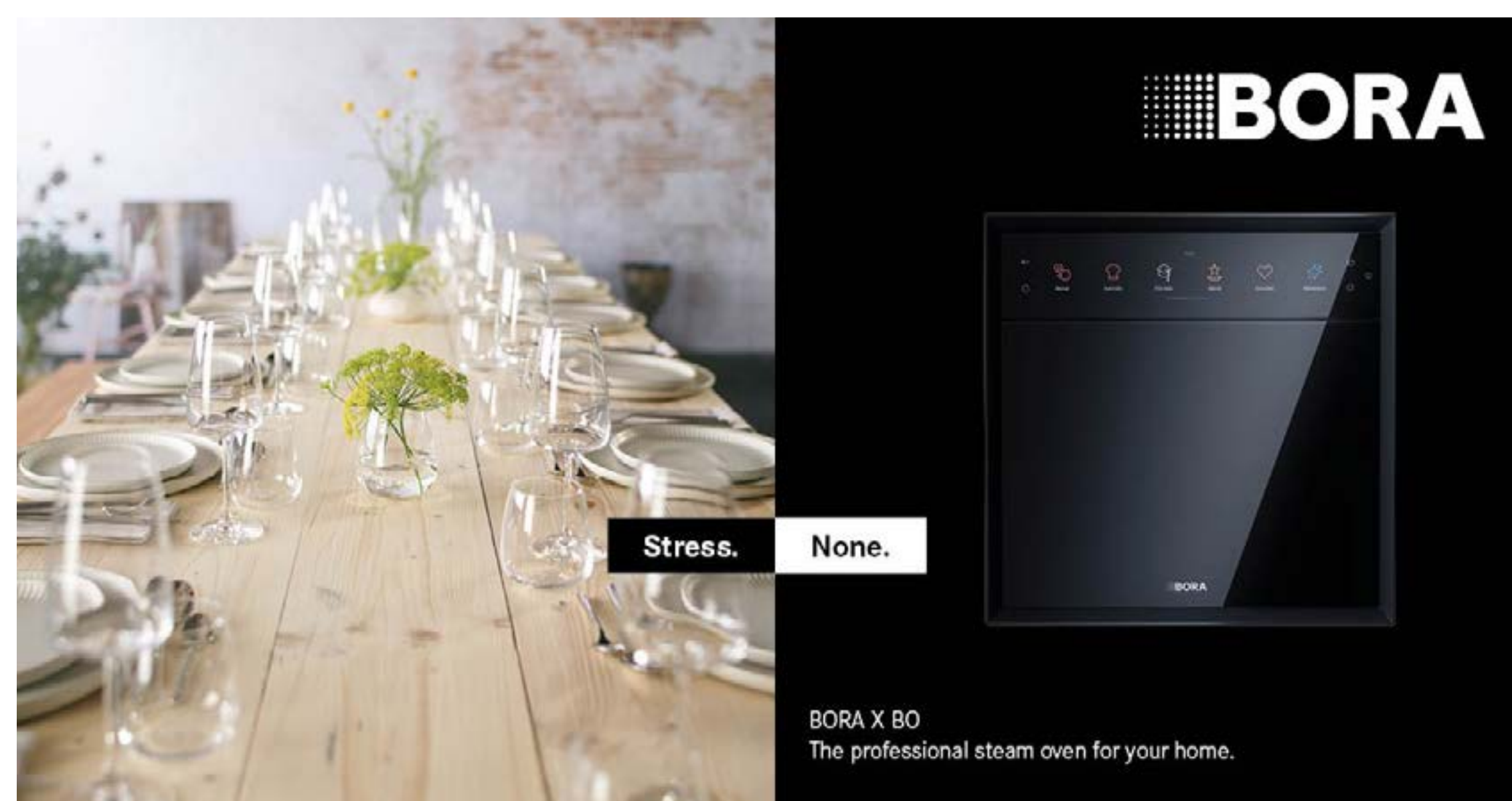
Klicka här för att ladda ner foton och videor som du kan använda i sociala medier



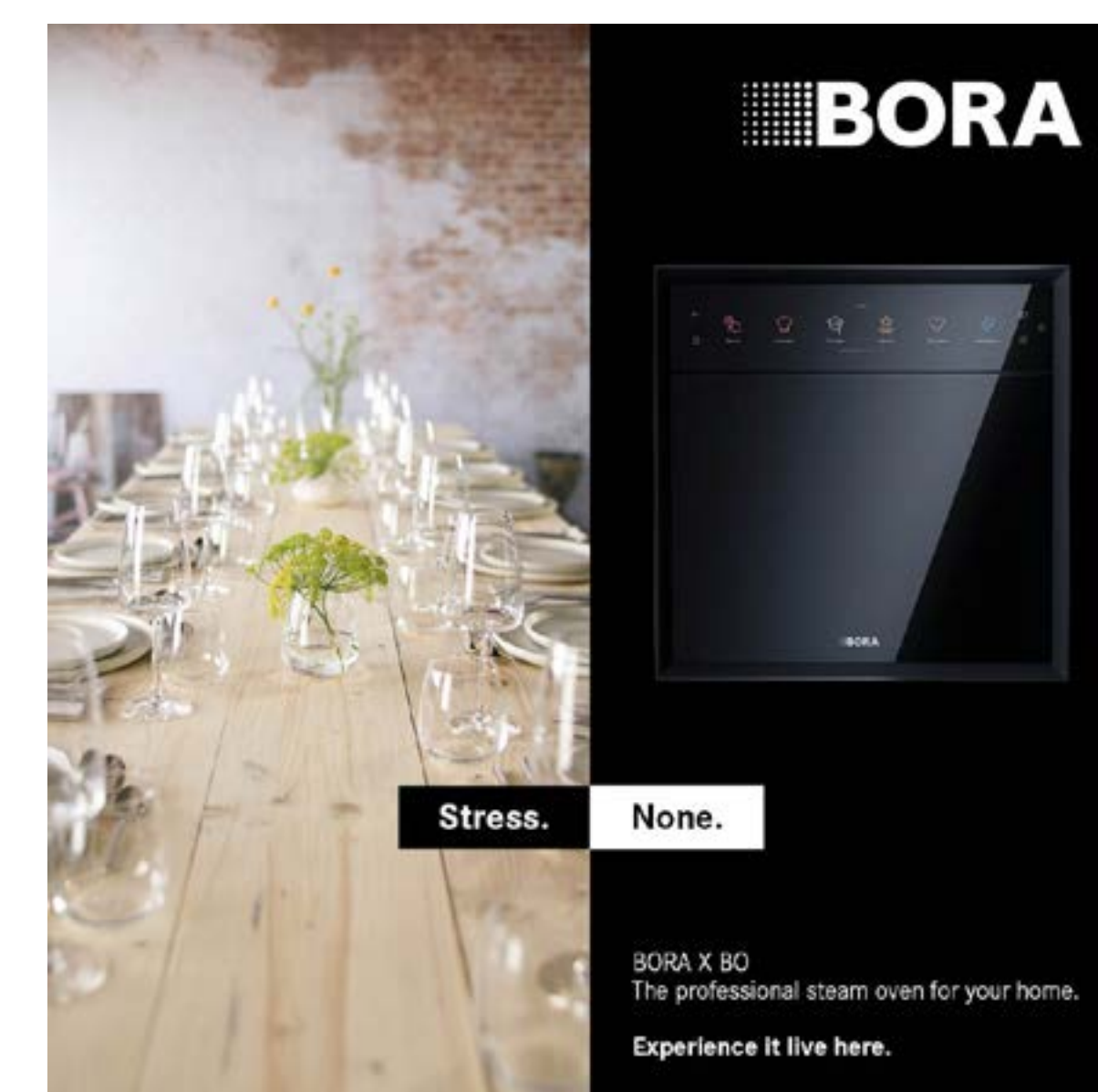
Tillgång till massor av användbara och neutrala artiklar/innehåll som mycket enkelt kan delas i dina egna sociala medier. Kom ihåg att tagga oss vid användning!

Exempel

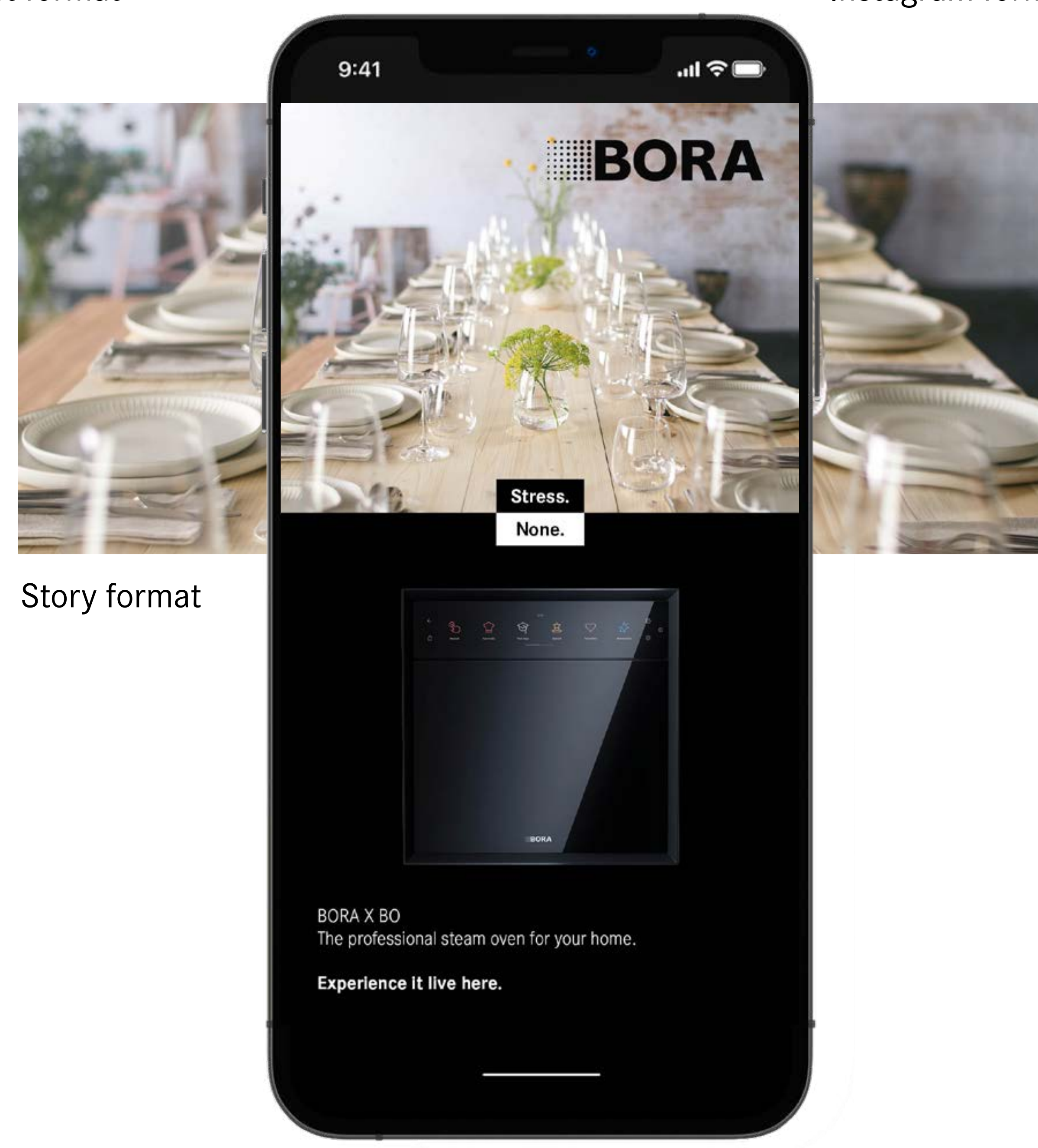
- Vad är en kombiångugn?
- Vilken typ av mat kan man laga i en kombiångugn?



Facebook | Pinterest format



Instagram format

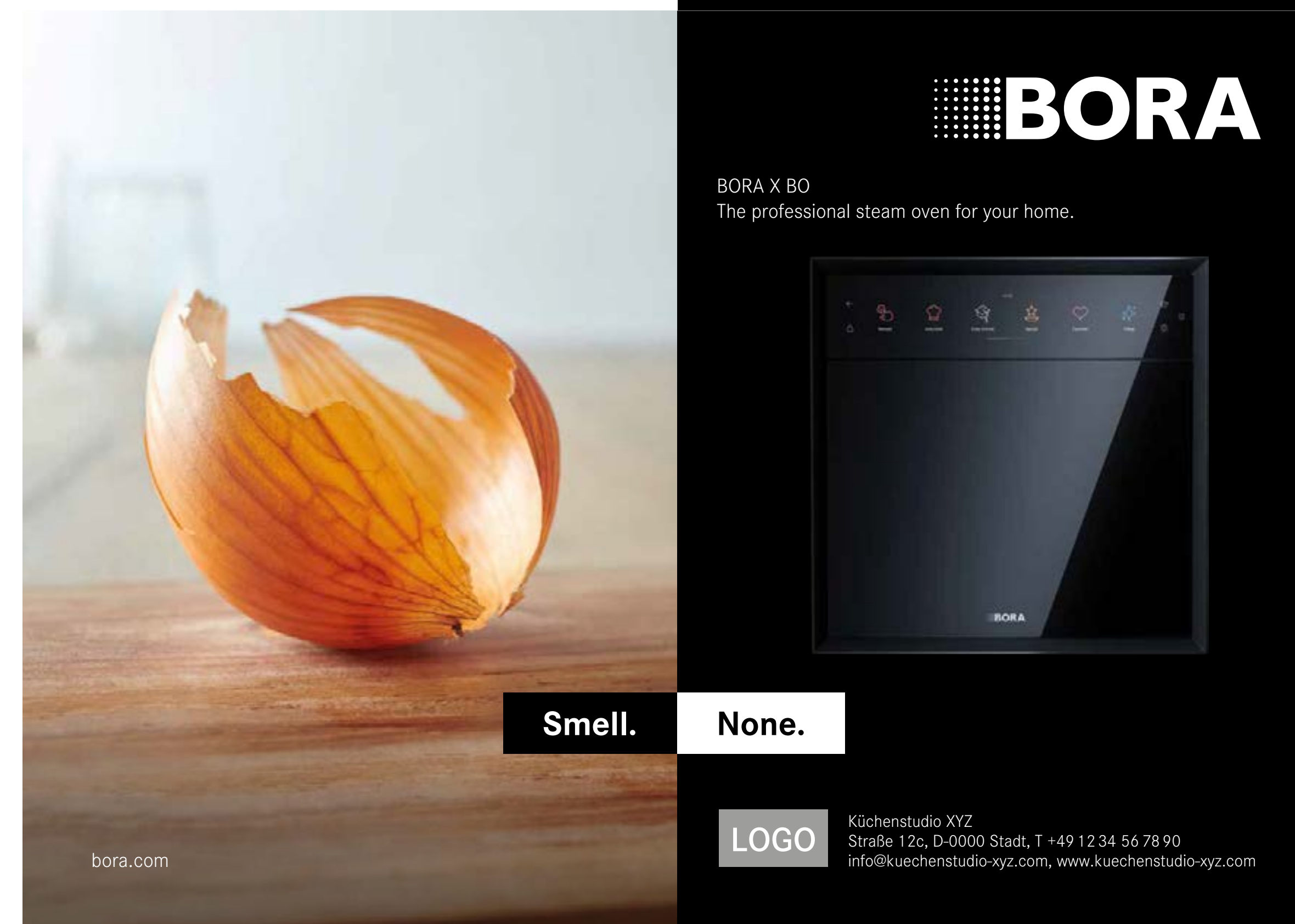


Story format

BORA **X BO** print

Vill du ha vår hjälp med att skapa tryckta annonser?

Vi hjälper dig att sätta ihop kampanjannonser för BORA X BO – där det finns plats för ditt lokala budskap och din logotyp. Kontakta oss på anne@engebretsen.no



Print advert, half page DIN A5



Print advert, whole page DIN A4

Så skapades BORA **X BO**

BORA X BO Den proffsiga ångugnen för hemmabruk och dess utvecklingshistoria. Den stora utmaningen vid utvecklingen av BORA X BO bestod i, att integrera funktioner och prestanda inom gastronomiområdet i en hushållsapparat, som exempelvis den snabba uppvärmningen till 200 grader på mindre än fyra minuter.

BORA valde det tyska företaget MKN som utvecklingspartner, specialist på premium proffsköksteknik. Företaget gäller som en av de ledande inom tillverkningen av så kallade kombiångare, som genom detta multifunktionella hjälpmedel effektstarkt gör det möjligt att uppnå toppresultat i kommersiella kök.

Uppvärmnings- och tillagningstiden med BORA X BO är betydligt kortare än med konventionella hushållsugnar. Den optimala värmeöverföringen gör det möjligt att laga mat på kort tid, trots låga temperaturer. Fuktigheten för matlagningen och de ångmoln som därigenom bildas, kombineras i BORA X BO med hög lufthastighet. Så sveps maten in av en jämn dimma som tränger in på alla nivåer.

Resultatet är den avancerade kombiångugnen BORA X BO som satte en helt ny standard inom segmentet ugnar.



3 frågor till Peter Helm

Chef för innovation och digitalisering på MKN Premium proffsköksteknik

Vad är för dig de signifikanta fördelarna med en kombiångare?

Kombiångaren är en apparat som behärskar hela matlagningsmediet. Temperatur, luhastighet och fuktighet regleras komplett. Därigenom kan man tillaga maträtter högautomatiserat, oavsett om det gäller kokning, stekning, fritering, sous videtillagning eller långkokning. Genom styrningen lyckas man lätt med perfekta resultat.

Varför räcker det med 230 grader för BORA X BO?

Det beror även på den särskilt intensiva värmeöverföringen, som är två till tre gånger så hög som på vanliga ångugnar. Det gör det möjligt och nödvändigt med lägre temperaturer. MKN och BORA har tillsammans utvecklat den innovativa BORA X BO.

Hur upplevde du det här samarbetet för första gången?

Jag upplevde BORA som en imponerande, inspirerande innovatör inom området hushållsapparater. Och BORA är, precis som MKN, ett självständigt, medelstort företag med snabba beslutsvägar. Det gjorde vårt samarbete lätt och konstruktivt.

Läs mer



BORA X BO Point of Sales

Shop-in-shop-modul

Markera BORA X BO i din BORA shop in shop

BORA erbjuder planeringsstöd för din utställning. Välj från vårt utbud av butiksmoduler. Ett av syftena med att visa BORA-produkter i Shop-in-shop är ökad varumärkeskännet.

BORA X BO utställningsmonter i sten

Perfektion i samspelet mellan kontraster. Den robusta och naturliga stenen framhäver BORA X BO:s perfekta design i rik kontrast. Ett riktigt blickfång i din Shop-in-shop.

BORA X BO trämodul

BORA X BO displaystativ i trä presenterar X BO kombiångugnen tillsammans med multilådan. Ett riktigt blickfång med en känsla av lätthet.

Fördelar för dig som återförsäljare

- ⊕ Erkännande av varumärket och dess kommunicerade värdebedömning
- ⊕ Bra reklameffekt i butiken
- ⊕ Uppmärksammar BORA:s produkter

Om du är intresserad, vänligen kontakta din säljare.



Besök BORA Partnernet och läs mer om shop in shop >

BORA X BO Point of Sales – Outlet

BORA X BO planerings- och inspirationsmanual

Detta är ett häfte som både är användbart för att planera BORA X BO i köket och för inspiration, vilket namnet antyder. Guiden innehåller många bra exempel och inte minst inspirerande bilder med olika sätt att montera BORA X BO.

Ladda ner den här! >



BORA X BO

Point of Sales

BORA X BO – matlagningsevenemang live

Vi deltar gärna i event med dina kunder så länge de är välbesökta och deltagarna är bra potentiella kunder.

Kontakta din Engebretsen-representant för mer information!

BORA Flagship Store Munich



BORA X BO

Signaturrett

Recept på **Mini Strammer Max** – kanapéer med bacon, avokado och stekta ägg. Den perfekta rätten för att visa upp BORA X BO i tre nivåer.

Gör 6 små portioner

Ingredienser

- 2 kvistar färsk timjan
- 3 skivor bacon
- olivolja
- 6 vaktelägg – eller vanliga småägg
- Naturligt salt eller havssalt
- Malen peppar
- 2-3 tunna skivor rågbröd
- 1 avokado
- 1 körsbärstomat
- 6 bladpersilja
- Rund utskärningsform – eller ett glas (ca 4-5 cm Ø)

Signature dish film



Så här gör du

- Tvätta timjan och skaka den torr. Lägg baconet på den operforerade plåten och toppa med timjankvistarna.
- Pensla universalplåten med ett tunt lager olja och knäck sedan äggen ovanpå. Strö över lite salt och peppar.
- Skär sex cirklar ur brödsnivorna och lägg dem på gallret.
- Skala och dela avokadon och skiva den sedan i 12 snygga bitar. Tvätta tomaten och skär den i sex klyftor.

Hittills kan allt detta göras i förväg – ringla kanske lite citron över avokadoskivorna.

- Placera baconet i den kalla BORA X BO kombiångugnen, ställ sedan in BORA X BO på 200 °C/-20 % luftfuktighet och tillaga baconet.
- När BORA X BO har nått inställd temperatur sätts även bröd och ägg i ugnen i 1 minut

För att göra det extra snyggt kan du skära äggen i runda cirklar. Lägg en avokadoskiva toppad med en cirkel bröd och en halv skiva bacon på varje serveringsfat. Lägg ytterligare en skiva avokado ovanpå och avsluta med ett ägg och garnera med bladpersilja och tomatklyfta.



BORA X BO

Point of Sales

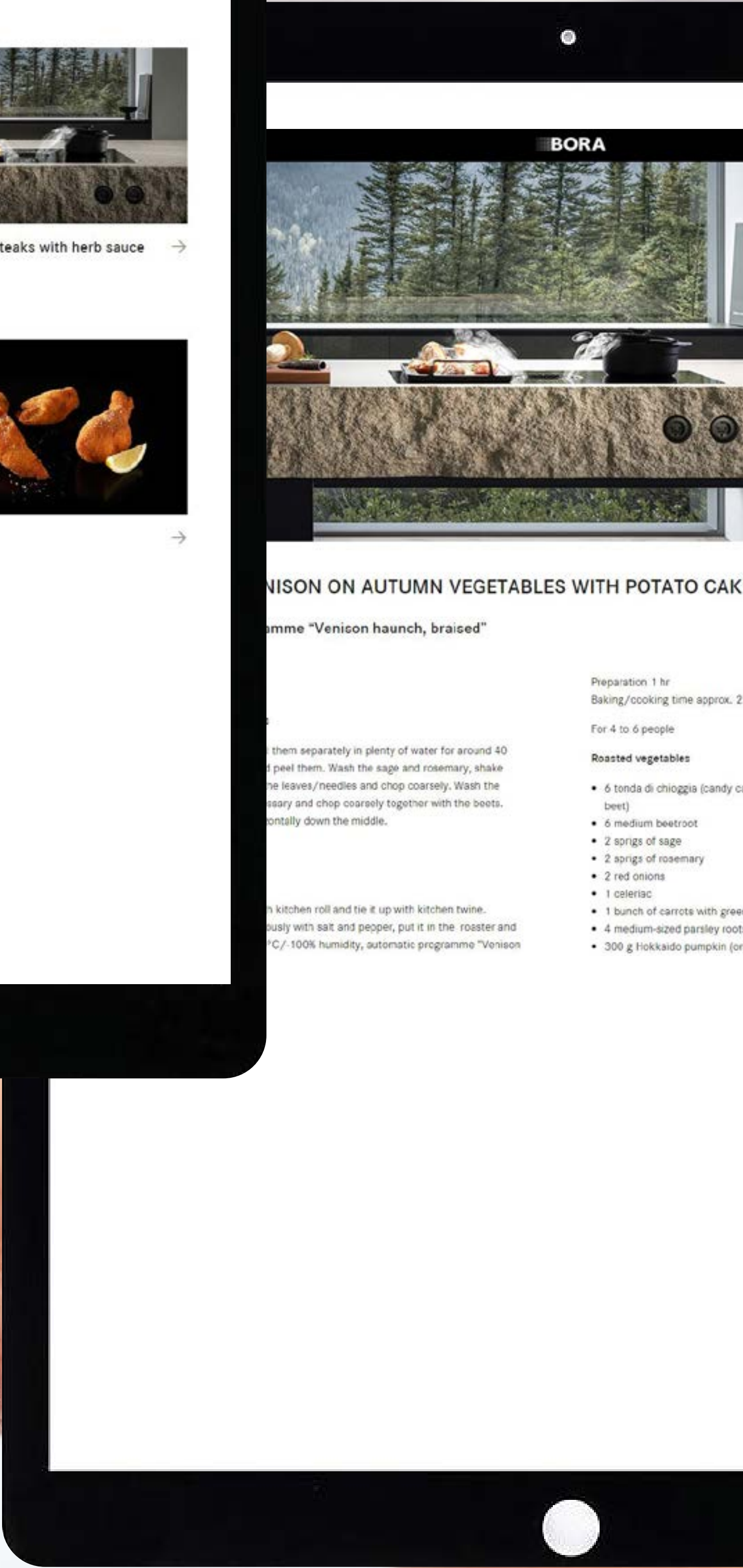
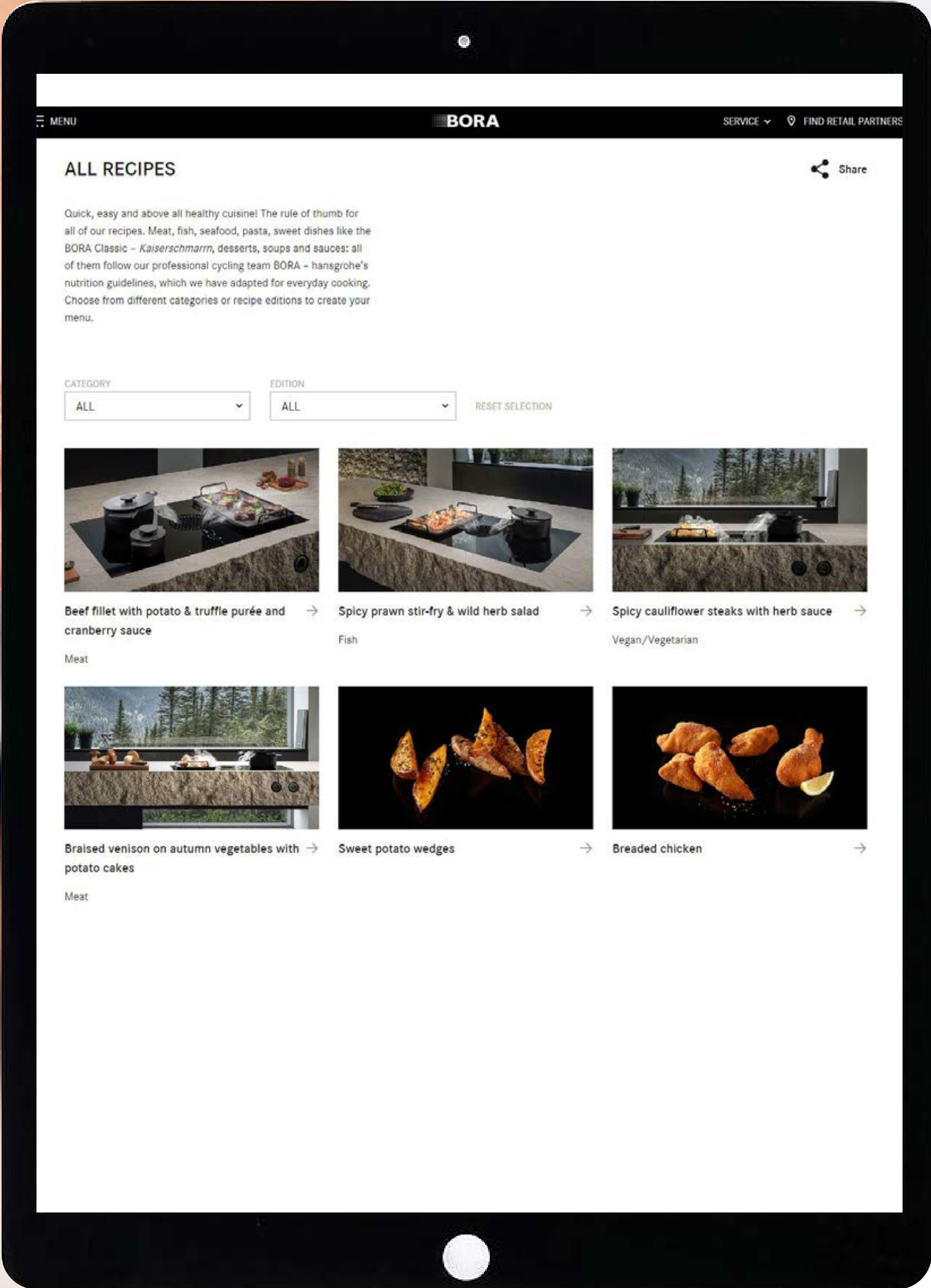
BORA-recept

Fördelar för dig som återförsäljare

- ⊕ Lätt att kommunicera och högt bruksvärde för kunden
- ⊕ Ett bra verktyg för att följa upp kunder och potentiella kunder. Lägga länken i ett e-postmeddelande.

[Alla BORA X BO-recept](#) >

[BORA X BO-recept för automatiska program](#) >



Gourmet mat för kombiångugn

86 recept för BORA X BO

Fyra Michelin-kockar tar matlagning och bakning i kombiångugnar till en helt ny nivå. Oavsett om du vill ha saftigt kött, bakverk med krispiga skorpor, knapriga färska grönsaker eller lätta och krämiga souffléer. I den här boken avslöjar Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle och Eckart Witzigmann sina bästa recept för multi-ångugnen BORA X BO. De – och vi – garanterar förstklassig kulinarisk njutning tack vare deras kreativa och innovativa smakkombinationer.

Några av de frestande rätterna är ankröst med ingefära, krispiga risrullar med sesamspenat, grön tomatgazpacho, grönsaks- och kikärtspapilloter, citronkräm och morotskaka.

Förstklassig inbunden kokbok utgiven av Gräfe och Unzer.
Språk: Engelska.

Alla återförsäljare som har BORA X BO på utställning och aktiverar en del av denna kampanj kommer att få ett gratis exemplar av denna bok.

Boka ett möte med din säljare för att få ett gratis exemplar!

Klicka här och läs mer om hur boken
kom till och vad mästerkockarna
tycker om BORA X BO



Har du inte BORA X BO i din butik ännu?
Kom ihåg att kontakta din ASM för priser och villkor.

Kundservice:
post@engebretsen.no
+46 (0)8 408 824 00

Under hela kampanjperioden
kommer vi att köra BORA X BO hårt
i sociala medier. Följ oss så att det är
enkelt att dela på dina egna kanaler.

Kom också ihåg att tagga oss!
↓

Följ oss på sociala medier:
f BORA Sverige
@ @bora_scandinavia