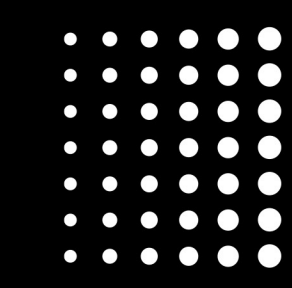


BORA X BO

2023 Kampagne

Din kampagnepakke fra 1. marts til 31. maj 2023 >

 **BORA**



Kampagnestart
1. marts 2023

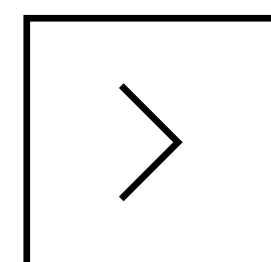
Smell.

None.

BORA X BO kommunikation

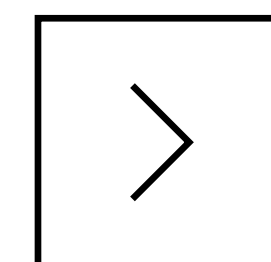
Online

BORA Brand page
(iFrame integration)



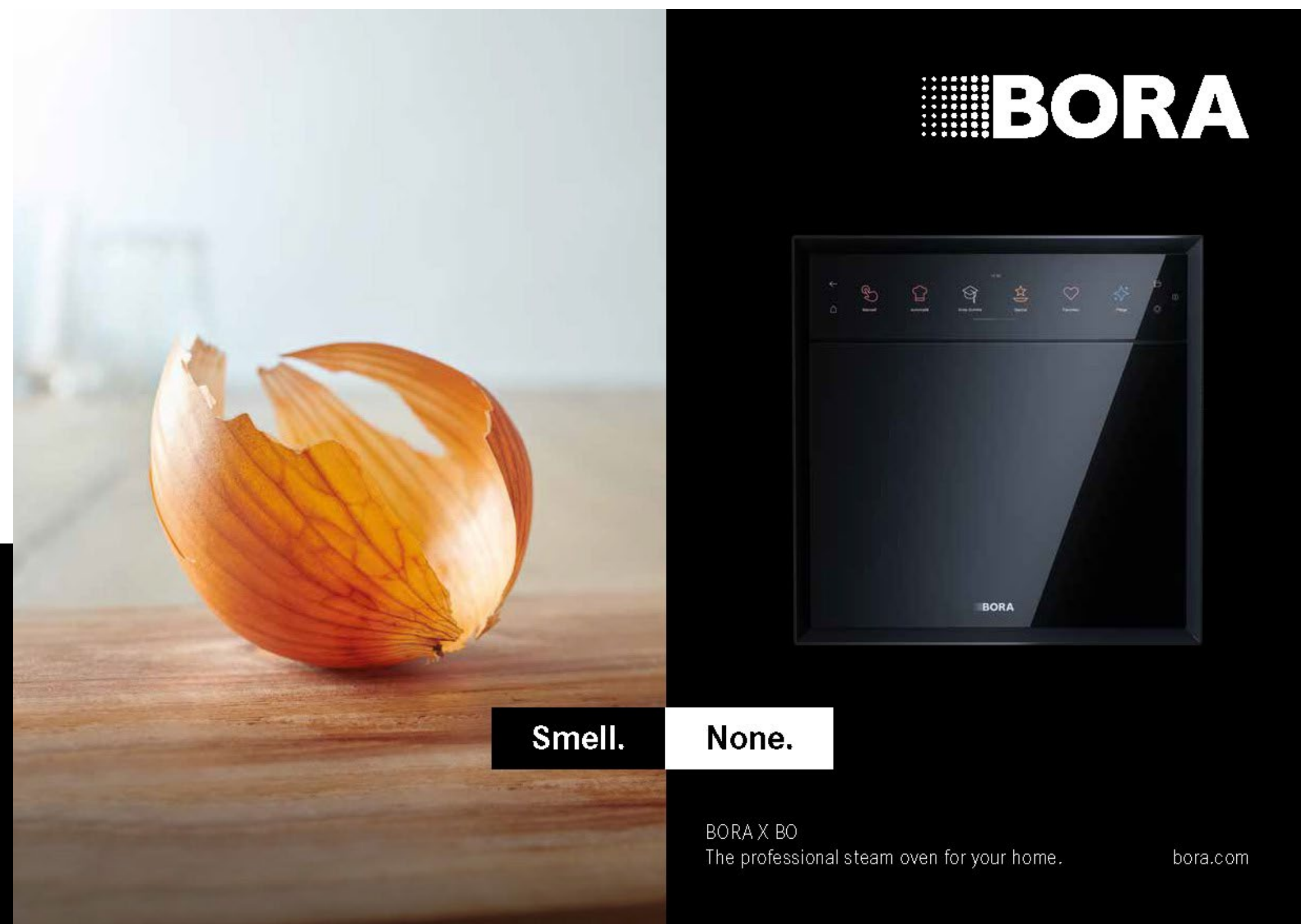
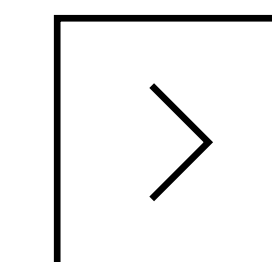
Film

X BO produktfilm
X BO feature film



Billeder

Print
Online – Sociale medier



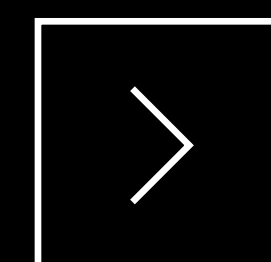
Sociale Medier

Landing pages >
Færdigt indhold og artikler >



Print

Skræddersyede kampagneannoncer
Høj kvalitets indhold



Point of Sale

Inspiration og design >
Tekniske tegninger >
Opskrifter >
Kogebøger >
Live cooking events >
Shop-in-shop >

BORA X BO Marketing

Tilbud til dig og dine kunder:

BORA X BO

Lanceringskampagne
til slutkunder!

Ved køb af BORA X BO

Få et års forbrug af vaskepatroner (12 stk.).
Tilbuddet er gældende frem til 31. maj 2023

Spar kr. 5.500,-

ved køb af Multiskuffen sammen
med BORA X BO. Tilbuddet er gældende
frem til 31. maj 2023



BORA X BO

Lanceringskampagne
til forhandler!

Køber du BORA X BO og MSS290

samlet, så kan denne udstillingspakke
i kampagneperioden nu købes for:

kr. 22.000,- (normalt kr. 25.500,-)

Hvis du allerede har BORA X BO med i

udstillingen din, får du Multiskuffe MSS290 for:

kr. 4.000,- (normalt kr. 5.500,-)



Held og lykke med

BORA X BO

lanceringskampagnen!

Vi sender en gratis kogebog til alle forhandlere,
som aktiverer dele af kampagnen.



BORA X BO

Marketing

Den første professionelle kombi-dampovn til dit hjem

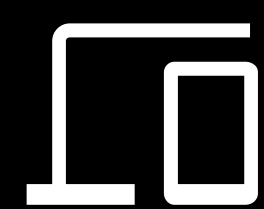
Vil du have sprød svær, saftige og smagfulde grøntsager eller lette, luftige og gyldne croissanter?

Takket være den skånsomme, jævne damp garanterer BORA X BO et perfekt resultat. Selvom du anvender tre fulde plader samtidigt.

BORA X BO kan bruges til stegning, bagning, dampning og meget, meget mere. Ovenikøbet er BORA X BO utrolig enkel at anvende.

Kampagne-
materiale kan
anvendes fra
01.03.2023

Online



Takket være digitalisering er det muligt at komme i kontakt med målgrupper på forskellige digitale platforme på en kunderejse. Målet er at gøre potentielle kunder til tilfredse kunder. Vi tilbyder materiale med henblik på at øge vores fælles synlighed på digitale platforme og sociale medier.

Print



Trykt materiale opfattes ofte som både troværdigt og eksklusivt. Skræddersyede annoncer kan tilpasses dit brand og lokale trykte medier. Tag kontakt!

Point of Sale



POS kommunikation i din butik gør det muligt for dine kunder at opleve BORA produkterne live og hands-on.



BORA X BO





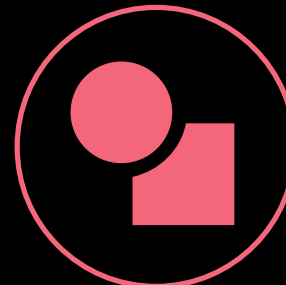
Kommunikation

BORA X BO bryder med alle normer i sin kategori af hvidevarer. Med sine unikke egenskaber er BORA X BO noget helt andet og helt nyt inden for ovne til private hjem.

The End of Normal



Den første professionelle kombi-dampovn til dit hjem

 Frisk og klar luft	 Nem Betjening	 Unik effekt	 Automatisk rengøring	 Design
Fjerner damp	Grafisk touch display	Tilbered i 3 niveauer – ekstrem varmfordeling	Intensiv rengøring – ovnen bliver som NY!	Ingen knapper
Fjerner lugt med kulfilter	Justerbart ergonomisk display	Direkte og hurtig damp	Ovninteriør i rustfrit stål	Sort glas
Inden ovnen åbnes: <i>Smart Open</i> funktion	Lagring af dine madpræferencer	Automatiske programmer eller manuelle indstillinger og klassisk betjening	Miljøvenlige rengøringspatroner	Ekstra afstandsrammer får X BO til at "stå ud"
	Lav dine egne programmer med temp, fugt, tid og proces	Opvarming til 230°C på under 4 min og 2-3 gange højere varme	Enkel udskiftning af kulfilter	19 tommer display Højopløst og fuldgrafisk
	Efterlad beskeder til familien	"Presets" og specialfunktioner	Fast tilkobling af vand og afløb	
		4-punktstermometer der selv finder kærnetemperaturen		

BORA X BO

Kommunikation

Kommunikation om dampovne og kombi-dampovne.
Landing pages du kan anvende overfor kunder og på sociale medier.

Hvad er en kombi-dampovn?



Navnet afslører det: En kombination af en dampovn og en almindelig stegeovn.

Men ovnen kan meget mere end blot at lave mad ved hjælp af dampkogning og almindelig ovntilberedning. Sund madlavning – på et professionelt niveau – bliver enkelt og let. Vi viser dig hvordan BORA X BO fungerer. I en dampovn tilberedes maden ekstra skånsomt og hurtigt. Den største fordel er, at maden beholder alle sine vitaminer og næringsstoffer samt den gode smag og udseende.

Læs mere her –
og link gerne til denne side
i din kommunikation!



Dampovn eller kombi-dampovn – hvad er bedst?



I en almindelig dampovn kan mad kun tilberedes med damp. Dampen varmes op til temperaturer mellem 30 og 100 grader.

Kombi-dampovn

Når en dampovn er kombineret med en stegeovn, kaldes den en kombi-dampovn. Den kan således bruges til både dampkogning og som en almindelig ovn. Ved at tilføje regelmæssig fugtighed vil mange retter blive bedre og sundere.

Find ud af mere



Full Steam Ahead – sundere mad med mere smag



Knasende grøntsager, brød med sprød skorpe og saftigt velsmagende kød: Maden bliver ganske enkelt bedre i en kombi-dampovn og tilberedes mere skånsomt og kan dampes, stuves, bages eller steges.

Med en høj kvalitetsovn som BORA X BO, behøver du ikke engang at vælge tilberedningsmetode. I stedet vælger du let og enkelt én af de forhåndsindstillede programmer. Og selv på ovne uden forhåndsindstilling, er det legende let at tilberede sunde og dejlige måltider.

Tips til madlavning
i kombi-dampovn
– klik her



BORA X BO

The professional steam oven for the home

Lugtfri damptilberedning til perfektion. BORA X BO er en sand genistreg. En dampovn og en stegeovn i ét. BORA X BO kombi-dampovn er professionel teknologi til private hjem. For første gang.

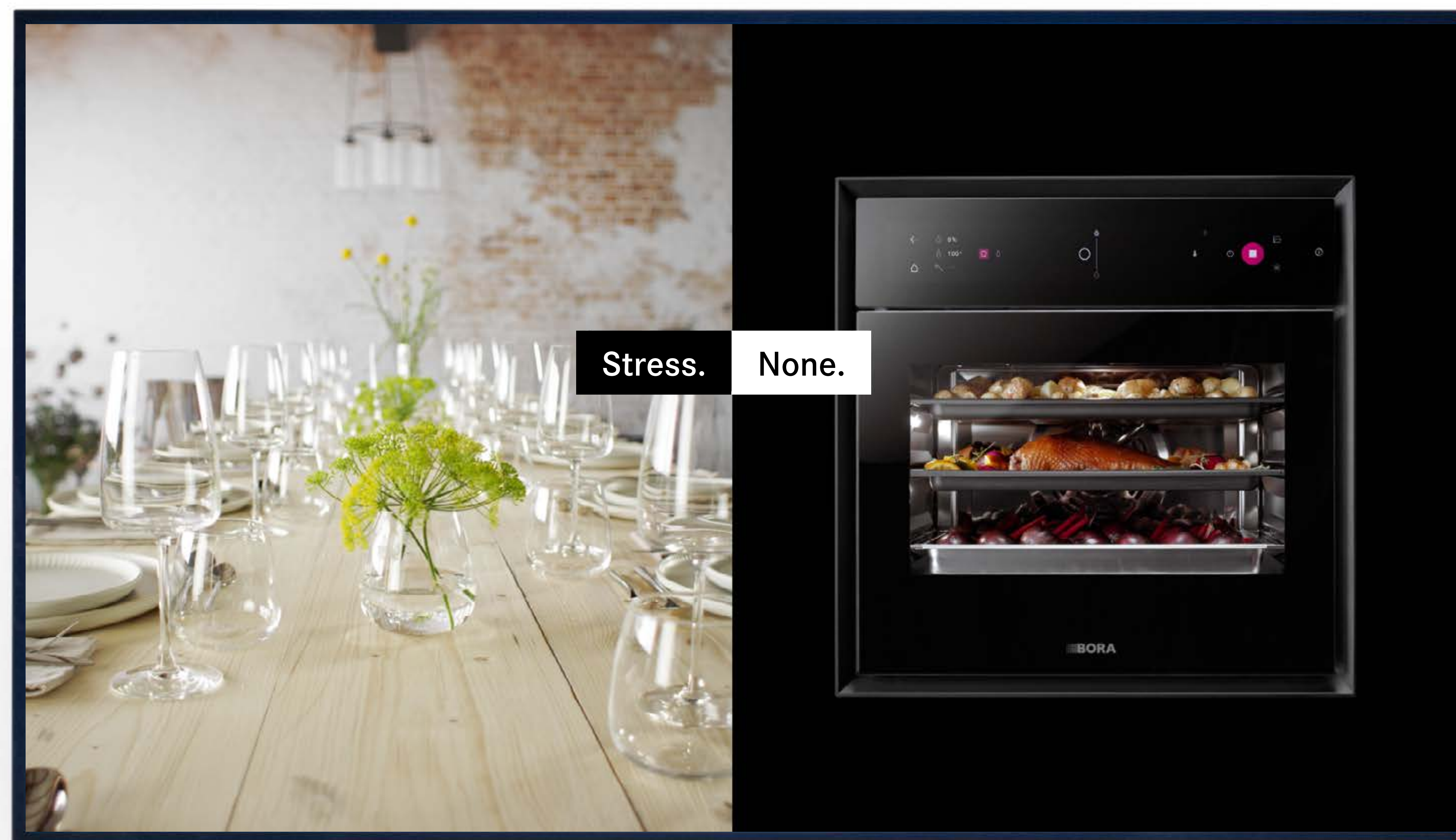
Når du åbner ovnlågen, sker noget helt unikt: Dampen trækkes væk og madlugten forsvinder ind i et nyudviklet aktivt kulfilter. *Smart Open* funktionen sørger for at luften i dit køkken er frisk og klar.

BORA X BO kan sammenlignes med ovne i restaurationskøkkener. Samme kraftige effekt og helt ensartede resultater på alle niveauer.

Takket være BORA X BO bliver det let som ingenting at lave ernæringsrigtig kost grundet den skånsomme madlavningsproces.

Ovnen betjenes intuitivt og meget nemt via et stort 19 tommer touch display. Automatiske programmer gør det virkelig let at opnå perfekte retter hver gang med hjælp af forhåndsindstillede temperaturer, tilberedningstider og dampmængde.

En miljøvenlig og genanvendelig rengøringspatron sørger for helautomatisk rengøring, afkalkning og efterfølgende tørring af BORA X BO. Uden at du skal røre en klud, efterlader programmet praktisk talt en *ny* ovn.



Se vores BORA X BO produktfilm >

BORA X BO billeder

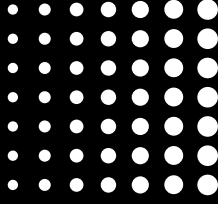
.....

Normalt lugter det af mad i hele huset



Smell.

None.

 **BORA**



BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO billeder

.....

Normalt kræver det meget tid og mange kræfter
at forberede et flerretters måltid



Stress.

None.

BORA X BO
The professional steam oven for your home.

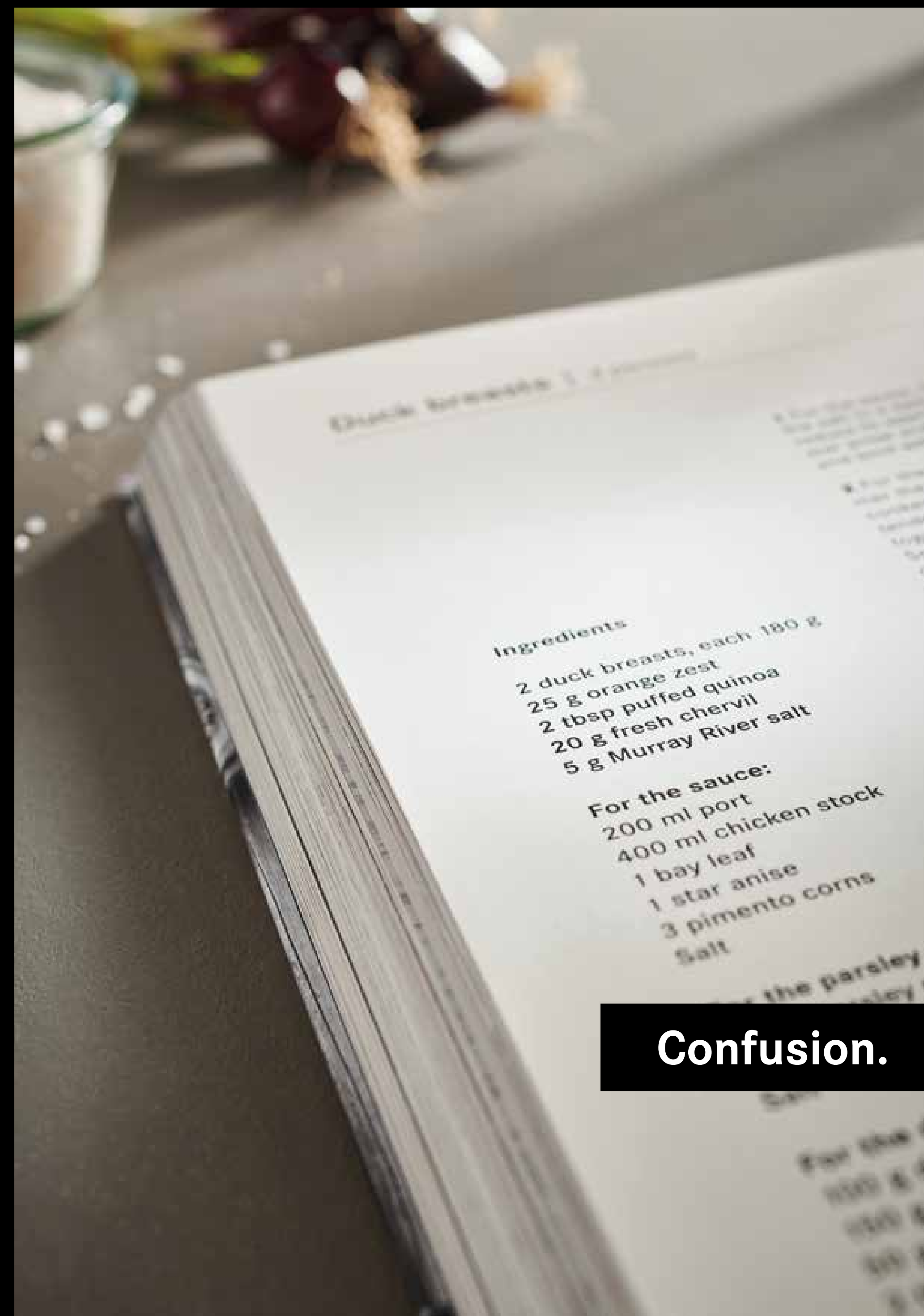
bora.com

**BORA**



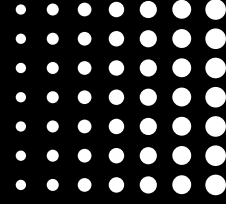
BORA X BO billeder

Normalt er både komplekse opskrifter og
brugsanvisninger forvirrende



Confusion.

None.

 **BORA**



BORA X BO
The professional steam oven for your home.

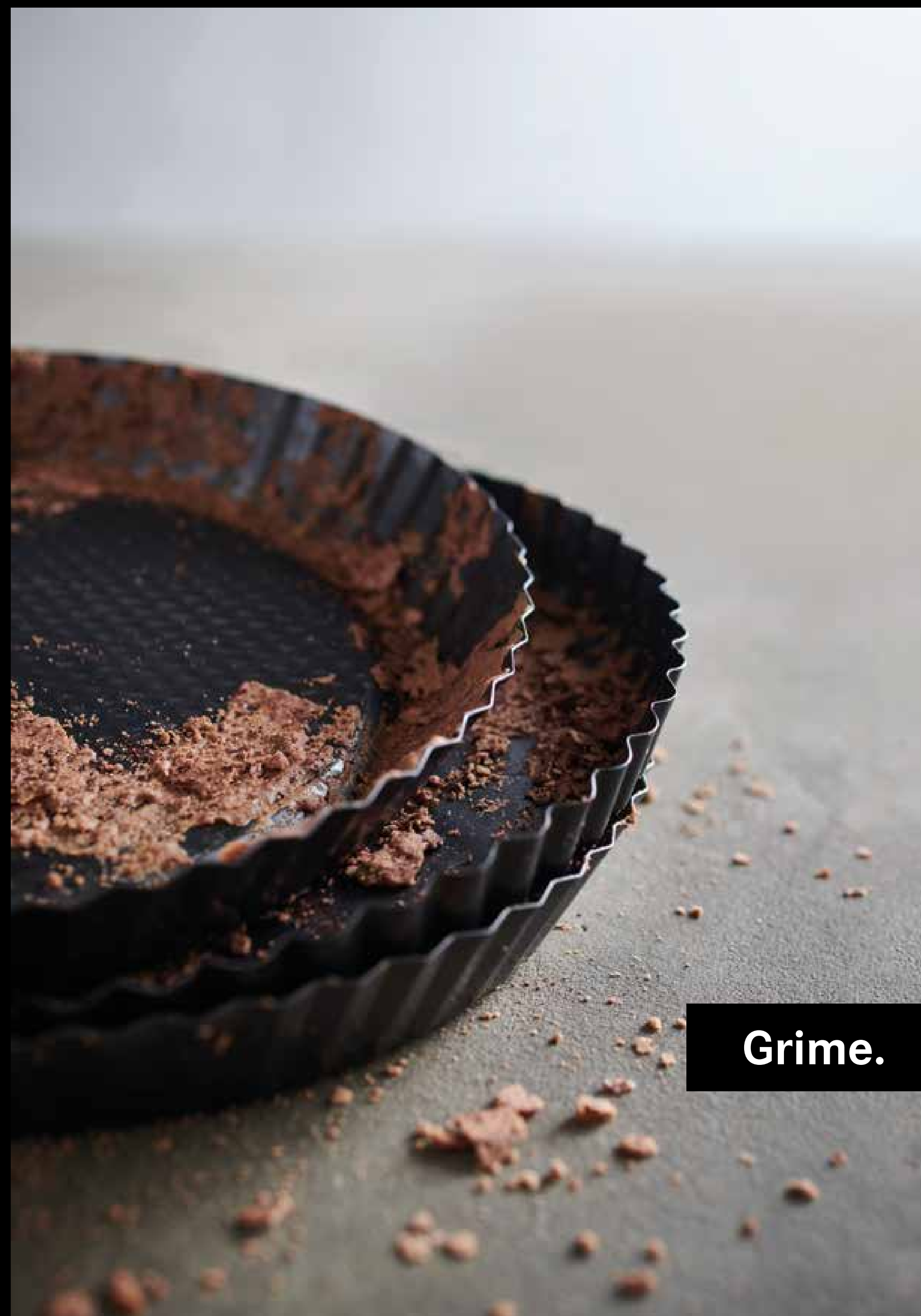
bora.com

BORA X BO

billeder

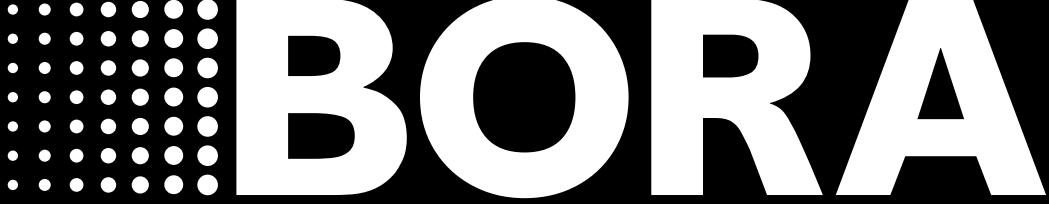
.....

Normalt tager det evigheder at rengøre en stegeovn



Grime.

None.

**BORA**



BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

BORA X BO

billeder

.....

Normalt passer hvidevarerne ikke sammen
med køkkendesignet



Compromise.

None.

BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com

**BORA**



BORA X BO

Film

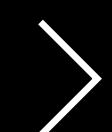
Du kan blot downloade filmene og bruge dem på de sociale medier.

Husk også at lægge den lange BORA X BO film ind i præsentationen på Brand Wall hvis du har den.

Den lange film kan downloades fra BORA Partnernet, eller du kan få den tilsendt direkte fra os.

Film, og evt. login til Partnernet, får du ved at sende en mail til anne@engebretsen.no

Klik for BORA X BO film



.....

Normalt slipper damp og mados ud når du åbner ovnlågen

Klik her for adgang til billeder i mange forskellige formater!



Fog.

None.

BORA X BO
The professional steam oven for your home.

bora.com



BORA X BO online

1. BORA Brand page

Med BORA brand page skabes mere trafik på din hjemmeside og du opnår rækkevidde og synlighed.

Fordele for dig som forhandler

- ⊕ BORA brand page kan integreres på din hjemmeside og tilpasses dit design; vælg mellem sort eller hvid baggrund
- ⊕ Intet ekstra arbejde for dig – indholdet opdateres og vedligeholdes af BORA
- ⊕ Enkelt at integrere på din hjemmeside – som en iframe
- ⊕ Boost din egen hjemmeside med søgeord og nyd godt af alle søgninger på BORAs produkter

Integrering

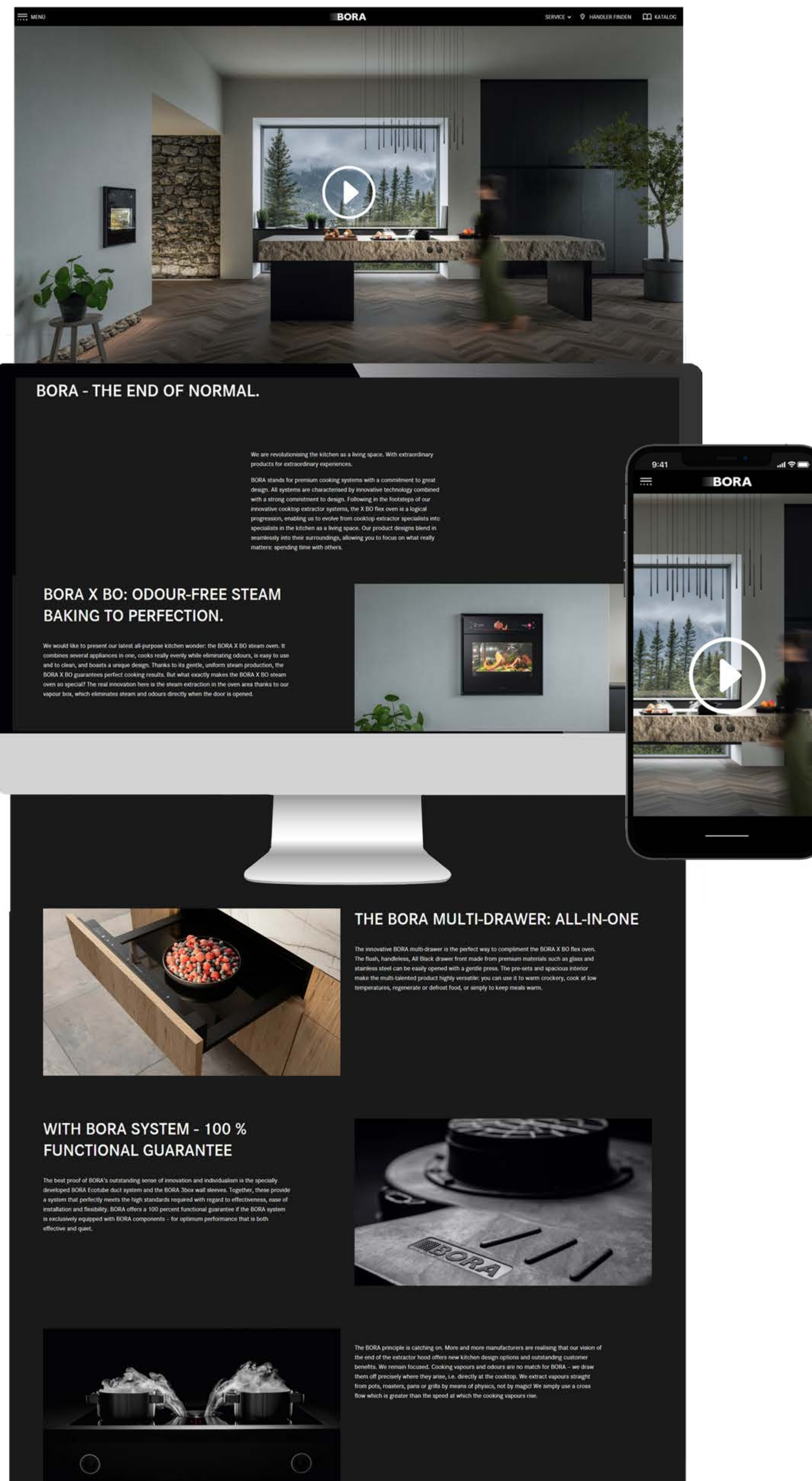
BORA brand page integreres hurtigt, sikkert og enkelt.

Du kan drage nytte af BORAs rækkevidde og markedsføring. Eksempelvis er brandkampagnen som BORA kører på mange Tv-kanaler integreret i BORA brand page.

[Link til mer information om BORA Brandpage](#) >

[Eksempel på BORA Brandpage](#) >

[Gå til BORA X BO produktsiden](#) >



BORA X BO online

2. Sociale medier

Få synlighed på sociale medier og hold kontakten til dine kunder.

Fordele for dig som forhandler

- ⊕ Udnyt vores rækkevidde på sociale medier
- ⊕ Benyt dig af de gratis billeder til sociale medier og generer nye potentielle kunder i dit område

Sådan øger du synlighed og når ud til endnu flere kunder

1. Indarbejd de tilgængelige materialer i dine egne sociale medier
2. 'Tag' vores kanal @bora_scandinavia – vi deler alle opslag i stories
3. Brug hashtag #boraxbo

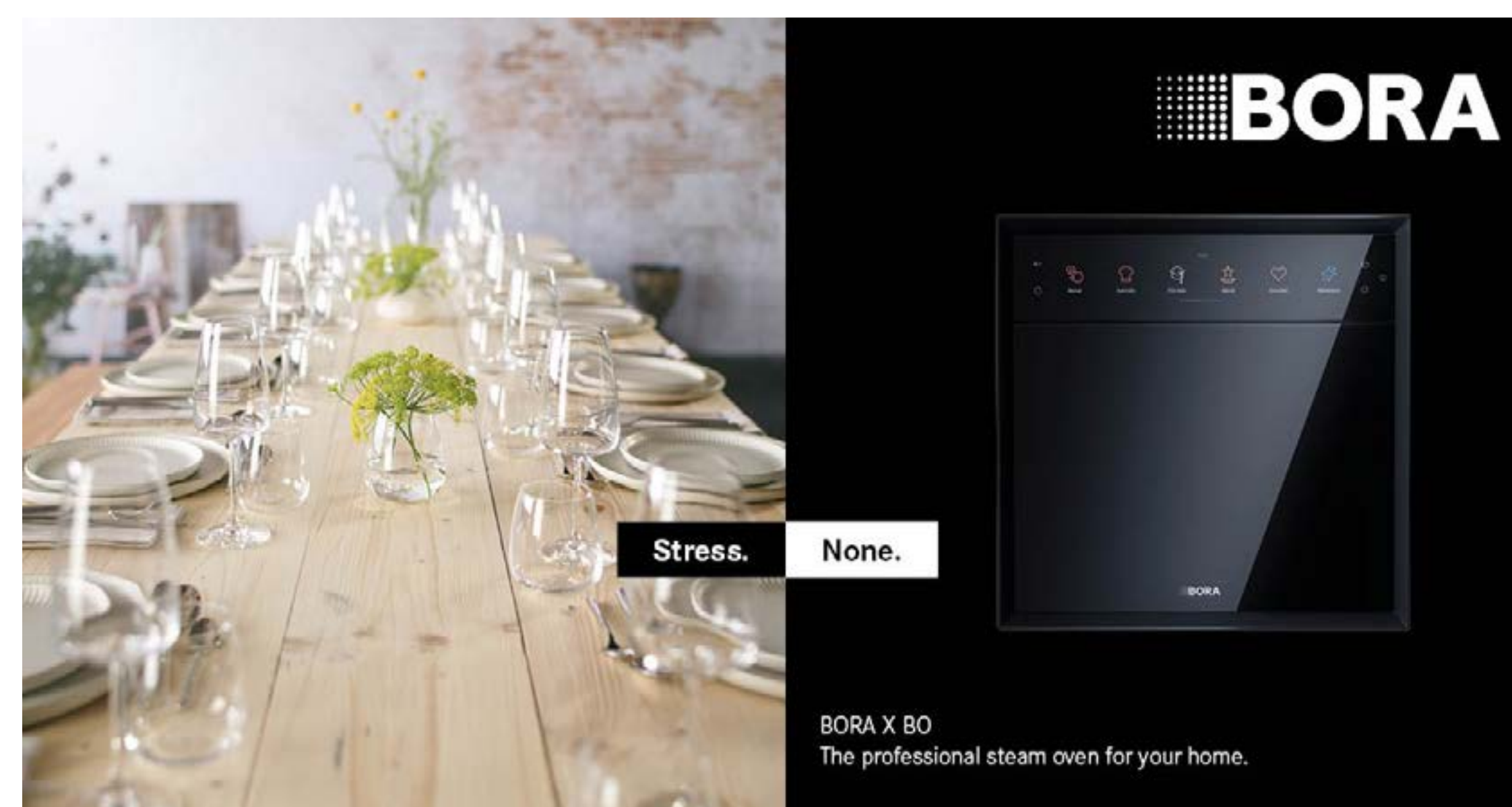
Under hele kampagneperioden kører vi intensivt med BORA X BO på sociale medier. Både betalte opslag og almindelige opslag. Tusindvis af visninger på henholdsvis Facebook og Instagram til en udvalgt målgruppe med potentielle BORA X BO kunder og køkkenkunder. Hvis du anvender det samme materiale, bliver genkendelsen hos kunderne stor og du viser at du har BORA X BO i dit sortiment.

Artikler og content

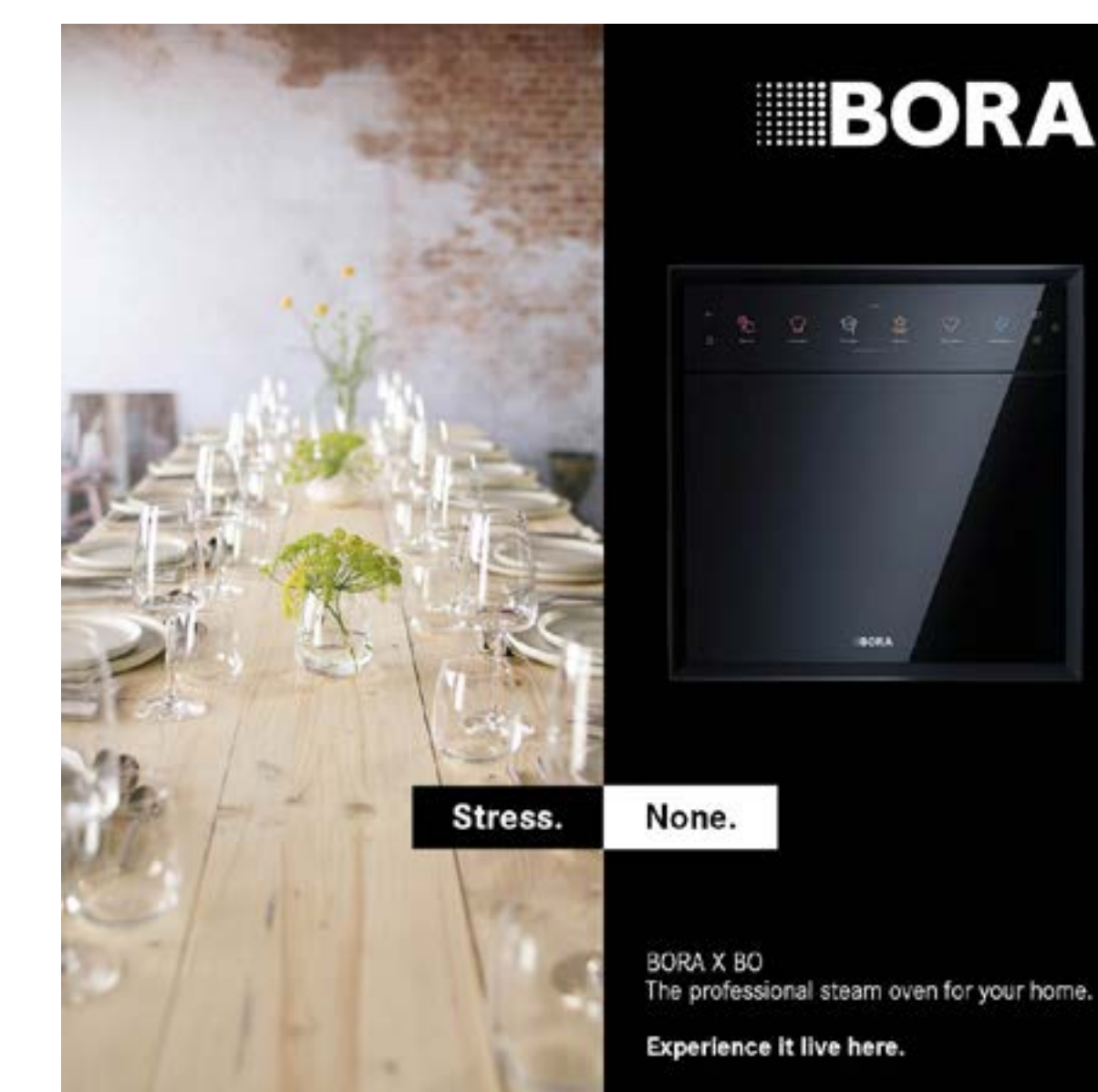
Adgang til mange nyttige og neutrale artikler og content, der hurtigt og enkelt kan lægges på dine egne sociale medier. Husk at tage os hvis du gør brug af dette.

Eksempler

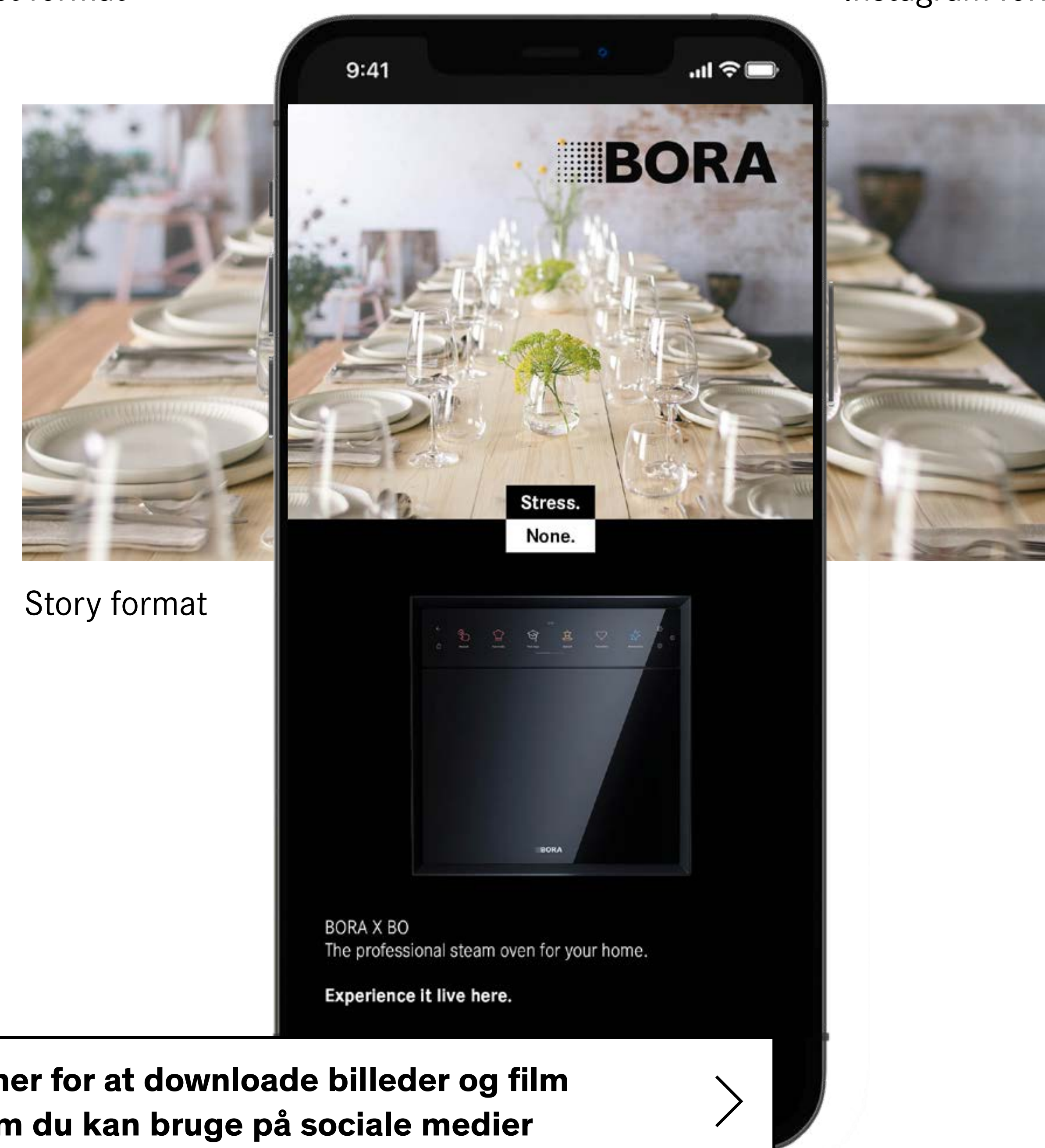
- Hvad er en kombi-dampovn?
- Hvilken slags mad kan laves i en kombi-dampovn?



Facebook | Pinterest format



Instagram format



Story format

[Klik her for at downloade billeder og film som du kan bruge på sociale medier](#)

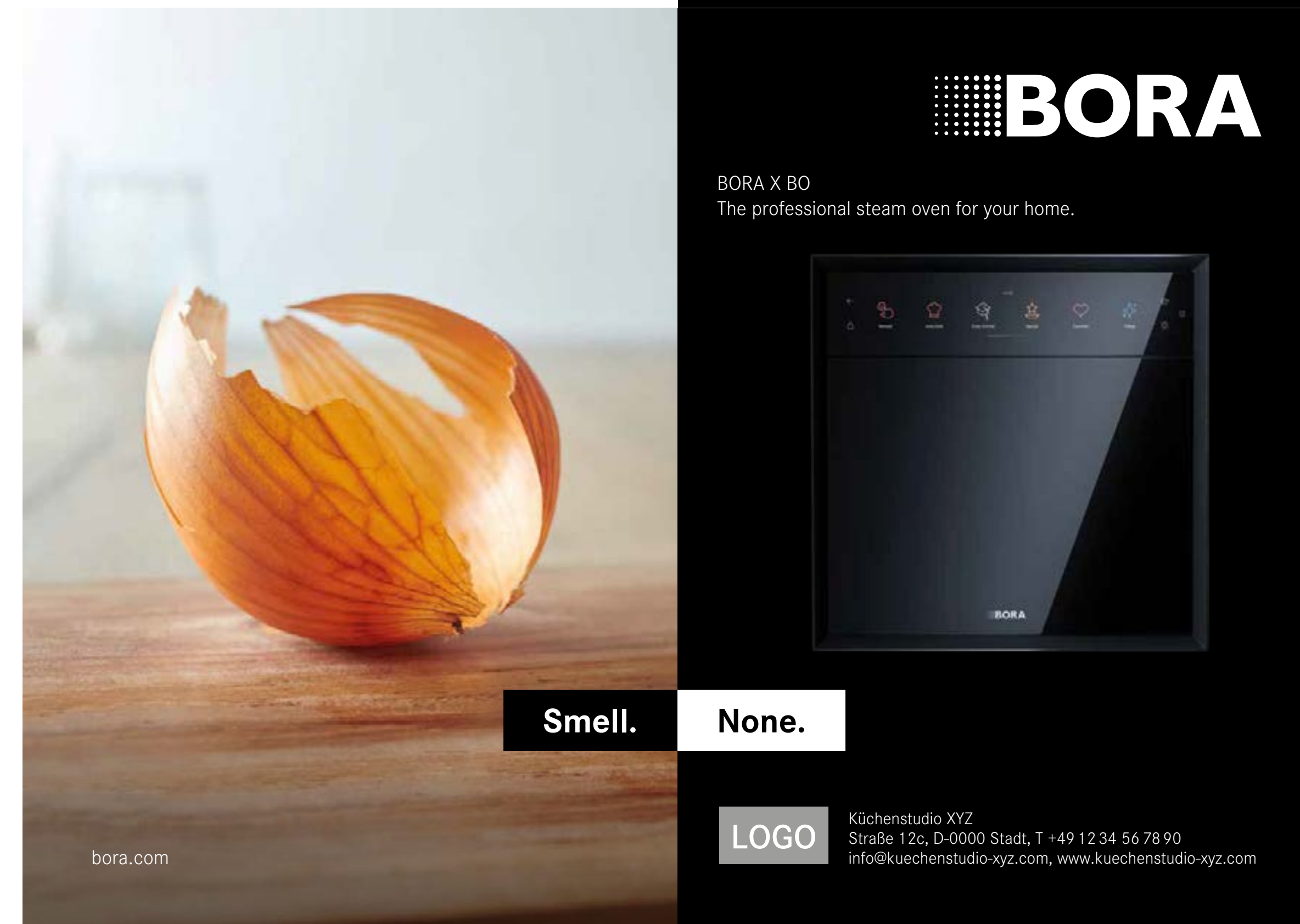
[Klik her for artikler om BORA X BO](#)



BORA X BO print

Ønsker du vores hjælp til at lave trykte annoncer?

Vi hjælper dig med at sammensætte kampagneannoncer til BORA X BO med plads til dit eget budskab og logo. Kontakt os på anne@engebretsen.no



Print advert, half page DIN A5



Print advert, whole page DIN A4

Sådan blev BORA **X BO** til

Historien om udviklingen af den professionelle dampovn til hjemmet.

Den store udfordring i udviklingen af BORA X BO, har været at integrere og overføre funktioner og muligheder fra storkøkkenet, til en ovn udviklet til private husholdninger. Et eksempel er den hurtige opvarmning til 200 grader på mindre end fire minutter. Men det kan BORA X BO!

Som udviklingspartner, valgte vi virksomheden MKN Premium Profikochtechnik, der er specialist i førsteklasses professionel madlavningsteknologi. MKN er en af de førende producenter af kombidampovne – multifunktionelle ovne – der gør det muligt at opnå effektive topresultater i storkøkkener og professionell gastronomi.

Optimal varmeoverførsel gør det muligt at lave mad på kortere tid, på trods af lavere temperaturer.

BORA X BO, med mange innovative funktioner og en æstetisk design, bærer også BORAs kendetegn. Den avancerede BORA X BO kombidampovn, har sætte helt nye standarder i dette segment.



3 spørgsmål til Peter Helm

Chef for innovation og digitalisering hos MKN Premium Professional Cooking Technolo

Hvad er de væsentligste fordele ved en kombi-dampovn for dig?

Kombi-dampovnen er en ovn til alle typer af tilberedning. Temperatur, lufthastighed og fugtighed er fuldstændig kontrolleret. På den måde kan man lave meget avancerede retter, uanset om man skal bage, stege, fritere, sous-videtilberede eller langtidsstege. Touch displayet gør det meget nemt og giver optimale resultater.

Hvorfor har BORA X BO kun brug for 230 grader?

Det skyldes den utroligt intensive varmeoverførsel, der er to til tre gange højere end ved almindelige ovne. Derfor er det muligt at bruge lavere temperaturer, i den innovative BORA X BO ovn, som MKN og BORA har udviklet sammen.

Hvordan oplevede du første gang dette samarbejde?

Jeg har lært BORA at kende som en imponerende og inspirerende nytænk og udvikler inden for hvidevarer. BORA er, ligesom MKN, en selvstændig mellemstor virksomhed med hurtige beslutningsprocesser. Det har gjort vores samarbejde let og konstruktivt.

Klik her for at læse hele artiklen om,
hvordan BORA XBO blev til!



BORA X BO Point of Sales

Shop-in-Shop Modul

Fremhæv BORA X BO i din BORA shop-in-shop

BORA tilbyder planlægningsstøtte til din udstilling, hvor du vælger fra vores udvalg af butiksmoduler. Et af målene med at vise BORA produkter i shop-in-shop, er at øge genkendelsen af brandet.

BORA X BO udstillingsmodul i sten

Perfektion i samspillet mellem kontraster. Den robuste og naturlige sten fremhæver BORA X BOs perfekte design i smuk kontrast. Et rigtigt blikfang i din shop-in-shop.

BORA X BO udstillingsmodul i træ

Træmodulet præsenterer BORA X BO kombi-dampovn sammen med multiskuffen. Et rigtigt blikfang med en følelse af lethed.

Fordele for dig som forhandler

- ⊕ Øg din brand værdi i butikken
- ⊕ Stor markedsføringseffekt i butikken
- ⊕ Opmærksomhed til BORA produkterne

Har du interesse, så kontakt venligst din salgsrepræsentant.

Besøg BORA Partnernet og læs mere
om shop-in-shop >

Har du brug for et login til
BORA Partnernet? >
Kontakt anne@engebretsen.no

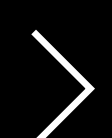


BORA X BO Point of Sales

BORA X BO Planning & Inspiration Manual

Hæftet er, som navnet antyder, nyttigt ved planlægning af BORA X BO i køkkenet og som inspiration. Guiden indeholder mange gode eksempler og, ikke mindst, inspirerende billeder af forskellige måder at montere BORA X BO på.

Download her!



BORA X BO

Point of Sales

BORA X BO – Live Cooking Events

Ved events med et forventet godt besøgstal af potentielle kunder, stiller vi gerne op. Tag kontakt med din salgsrepræsentant for mere information.



BORA X BO

Signature dish

Opskrift på **Mini Strammer Max** – bacon-, avokado- og spejlægskanapeer. Den perfekte ret til at fremvise BORA X BO på tre niveauer.

6 små portioner

Ingredienser

- 2 kviste frisk timian
- 3 skiver bacon
- Olivenolie
- 6 vagtelæg eller almindelige små æg
- Natur- eller havsalt
- Kværnet peber
- 2-3 tynde skiver rugbrød
- 1 avokado
- 1 cherrytomat
- 6 stilke bladpersille

Rund udstiksform eller et glas (ca. 4-5 cm Ø)

Signature dish film



Sådan gør du

- Vask timianen og tørrist den. Læg baconskiverne på den uperforerede bageplade og top med de færdige timiankviste.
- Pensl universalpladen med et tyndt lag olie og slå æggene ud derpå. Drys med lidt salt og peber.
- Udstik seks stykker af brødskiverne og læg dem på ovnrysten.
- Skræl og del avokadoen i halve og skær den derefter i 12 pæne skiver.
- Vask tomaten og skær den i små både.

Alt dette kan klargøres på forhånd – pres evt. lidt citronsaft over avokadoskiverne.

- Læg baconskiverne i den kolde BORA X BO kombi-dampovn og sæt ovnen til 200°C/-20 % fugtighed og steg baconen.
- Når BORA X BO har nået sin indstillede temperatur, sættes også brød og æg i ovnen i 1 minut.

For at gøre det ekstra flot kan du også bruge udstiksformen til æggene. Anret en avokadoskive toppet med en brødcirkel og en halv skive bacon på en portionstallerken. Læg en ny skive avokado ovenpå og færdiggør med et æg og pynt med bladpersille og tomatbåd.



BORA X BO Point of Sales

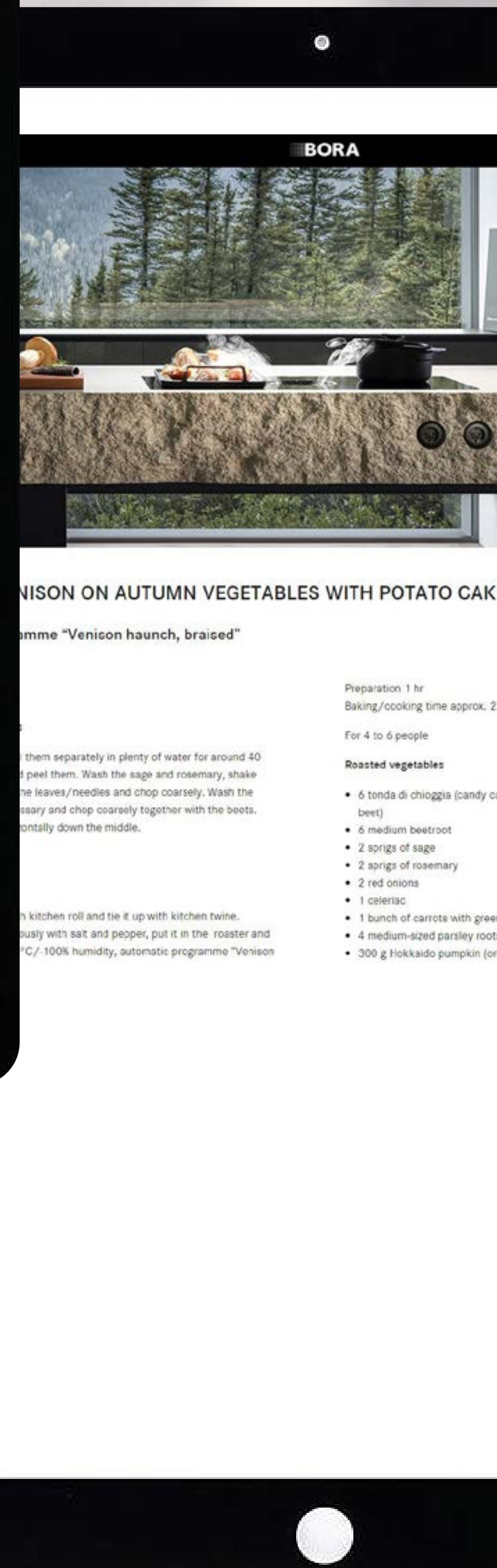
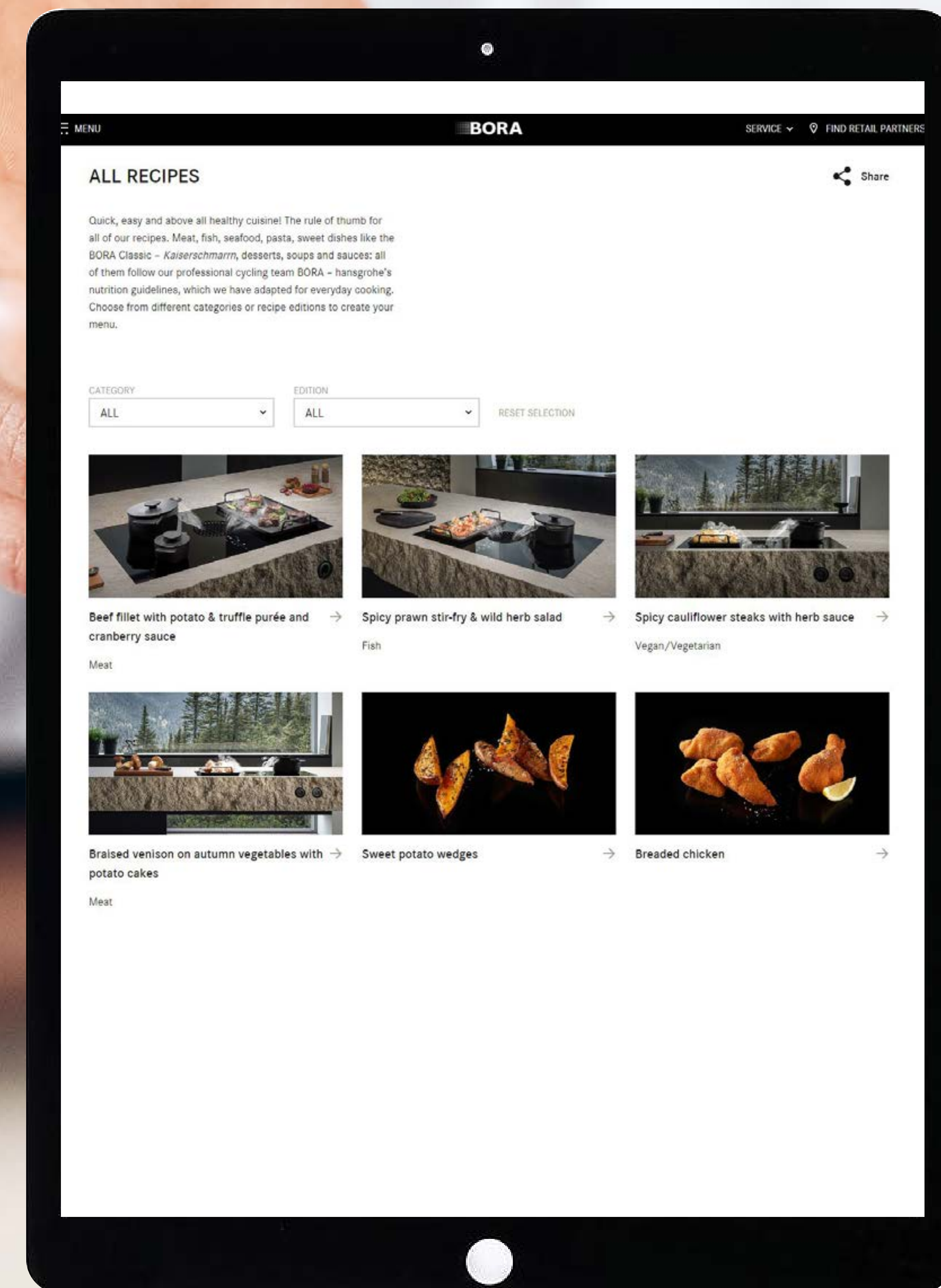
BORA opskrifter

Fordele for dig som forhandler

- ⊕ Enkelt at kommunikere og høj nytteværdi for kunden
- ⊕ Et godt værktøj til at følge op på kunder og potentielle kunder. Indsæt link i en e-mail

Alle BORA X BO opskrifter >

BORA X BO opskrifter til
automatisk programmering >



Gourmet mad til kombi-dampovn

86 opskrifter til BORA X BO

Fire Michelin stjernekokke tager madlavning og bagning i kombi-dampovn til et helt nyt niveau. Uanset om du vil have saftigt kød, bagværk med sprøde skorper, knasende friske grøntsager eller lette og cremede souffléer. I denne bog afslører Johan Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle og Eckart Witzigmann deres bedste opskrifter til en BORA X BO.

De, og vi, garanterer en førsteklasses kulinarisk nydelse takket være de kreative og nyskabende smagskombinationer.

Nogen af de fristende retter er andebryst med ingefær, sprøde risruller med sesamspinat, grøn tomatgazpacho, grønsags- og kikærtepapilloter, citroncreme og gulerodskage.

Førsteklasses, indbundet kogebog udgivet af Gräfe og Unzer. Sprog: Engelsk.

Alle forhandlere med BORA X BO i udstillingen, og som aktiverer dele af denne kampagne, modtager et gratis eksemplar af denne bog.

Træf aftale med din salgsrepræsentant om et gratis eksemplar.

Klik her og se mere om hvordan bogen blev til og hør hvad mesterkokkene synes om BORA X BO



Har du endnu ikke BORA X BO i din butik?

Kontakt din salgsrepræsentant for information om priser og betingelser.

post@engebretsen.dk
+45 88 44 05 41

Engbretsen vil udgive annoncer og indhold i hele kampagneperioden. Følg os, så det er nemt at dele på dine egne sociale medier.

Husk også at tagge os!



Følg os på de sociale medier:

 BORA Danmark

 @bora_scandinavia