

SUTER

DAS PLUS FÜR DIE KÜCHE

2024

Massanfertigung

Wo Handwerk, Edelstahl
und Individualität gekonnt
aufeinandertreffen

Küchenausstattung

Führende Marken und
inspirierende Neuheiten

Nachhaltigkeit

Vom Material über die
Funktion bis zum
Endprodukt im Fokus

suter.ch



Zukunft planen

Marco Suter, Eveline Stutz-Suter und Alfred Suter (v.l.n.r.) vor den digitalen Plänen der neuen Ausstellung in Crissier.

UNSER ENGAGEMENT FÜR MORGEN

Wandel leben

Vor bald 80 Jahren gründete unser Vater die Edelstahlmanufaktur. In zweiter Familiengeneration führen wir sie umsichtig weiter. Das Handwerkswissen in der Massanfertigung verbinden wir mit neuen Angeboten: Wir wandeln uns zum Küchenausstatter – mit dem Ziel, einen wichtigen Beitrag an funktionale und elegante Küchen zu leisten, die sich am modernen Nutzerverhalten und Schönheitsempfinden orientieren.

Näher kommen

Wir arbeiten nicht nur an unseren Leistungen, sondern auch an der Nähe zu Ihnen und Ihren Kunden. Neben Schinznach-Bad und Zürich eröffnen wir im Frühjahr 2024 unsere neue Filiale in der Romandie mit spannendem Showroom. Auch eine reichhaltige Auswahl an Spülen und Becken, Armaturen und weiteren Haushaltsgeräten soll für neue

Küchenträume inspirieren und zu persönlichen Erlebnissen und Besuchen einladen. Auf dem Bild links studieren wir die Pläne der neuen Filiale in Crissier.

Verantwortung übernehmen

Unser Herz schlägt für unsere treuen Kunden, langjährigen Partner und Mitarbeitenden aus mehreren Generationen. Wir sind besonders stolz auf unseren Produktionsstandort Schweiz, der direkt an einem Naturschutzgebiet an der Aare liegt. Das stärkt unser Bewusstsein, als Unternehmen die Verantwortung für nachfolgende Generationen zu tragen. Auch deshalb investieren wir stetig in neue, nachhaltige und energieeffiziente Technologien.

Haben wir Sie neugierig gemacht?
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Marco Suter

Eveline Stutz-Suter

Alfred Suter



4

NEUE AKZENTE FÜR DIE KÜCHE

Küchenausstattung
Neuheiten 2024

4

DAS PLUS FÜR DIE KÜCHE

Alles aus einer Hand

8

SCHWEIZER HANDWERK FÜR DIE KÜCHE

Edelstahlmanufaktur in
Schinznach-Bad

12

UNSERE VERANTWORTUNG FÜR MORGEN

Nachhaltige Produkte für Ihr
ökologisches Projekt

16

2



8



12



16





FRISCHE IDEEN FÜR DIE KÜCHE

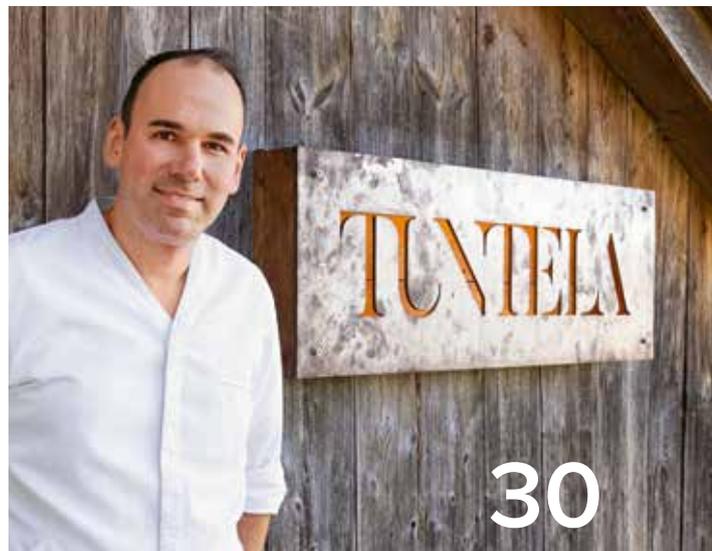
Neuste Trends für Haushaltsgeräte **20**

EXKLUSIVES DESIGN FÜR DIE KÜCHE

Eleganz, Qualität und Charakter **26**

ERSTE WAHL FÜR DIE KÜCHE

Interview mit Sternekoch
Sascha Berther **30**



LEIDENSCHAFT FÜR IHRE KÜCHE

Services und Dienstleistungen **34**

DAS KUNDENERLEBNIS STEHT IM ZENTRUM

Ausstellung Zürich **36**

Ausstellung Crissier **38**

**STARKE MARKEN
FÜR DIE KÜCHE** **40**

NEUE AKZENTE FÜR DIE KÜCHE

Die perfekte Küche hat viel mit Details zu tun: Linienführung, Oberflächen, Farben und Technologien spielen eine entscheidende Rolle. Die Küche als architektonisches Element im Raum fügt sich um so besser ein, je mehr sie zum bewusst gestalteten Lebensraum wird. Hier präsentieren wir einige unserer Neuheiten 2024 für alle Ansprüche und mehr Wohnqualität.



SPÜLEN UND BECKEN LINERO CRISTADUR: WIE AUS EINEM GUSS

Das neu patentierte Kompositmaterial Cristadur von Schock aus natürlichem Quarz ist bruchfest, dank Abperleffekt leicht zu reinigen und wirkt durch seine seidenmatte Oberfläche besonders ästhetisch. Erhältlich in den Trendfarben Puro, Stone und Polaris.



SPÜLEN UND BECKEN LINERO: ELEGANTE LINIENFÜHRUNG

Das Design schöpft die Materialeigenschaften von Edelstahl voll aus. Enge Radien in den Ecken und am Boden schaffen eine konsequent gleichmässige Optik. Das innovative Ablaufsystem Desino fügt sich gestalterisch flächenbündig ein. Die Linero-Linie ist auch erhältlich in der Ausführung Cristadur und mit farblich dazu passenden Ventilbestandteilen.

OBERFLÄCHE XRANGE BLACK: NEUE FARBE

Den bei uns perfektionierten Kreuzschliff gibt es neu auch in Schwarz und mit Anti-Fingerprint-sTec-Beschichtung. Durch unsere feinfühligte Verarbeitung entlocken wir dem Edelstahl Nuancen, die mit spannenden Lichtreflexen spielen: pure Magie!



OBERFLÄCHE BREITBAND VARIX: MASSANFERTIGUNG

Eine neue Variation des Breitband-Finish ist Breitband Varix. Diese wirtschaftliche Variante kann mit vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten kombiniert werden und eignet sich hervorragend für den Objektbau.





ARMATUREN: DUTZENDE NEUER MODELLE

Die Erweiterung unseres Armaturen-sortiments bietet mehr Spielraum für die individuelle Küchengestaltung. Neben neuen Formen gibt es elegante Ausführungen mit zum Beispiel haptischen Merkmalen sowie passenden Zugknöpfen und Dispensern – optional auch in diversen Trendfarben.

SAMSUNG FOOD CENTER: RESSOURCEN- SCHONEND

Das freistehende Food Center SBS165 in Anthrazit setzt auf bewährte Technik: Zwei getrennte Kühlkreisläufe sorgen dafür, dass zwischen Kühl- und Gefrierbereich kein Luftaustausch stattfindet. Dies garantiert ein optimales Umfeld für Lebensmittel. Dazu kommen ressourcenschonende Kompetenzen wie maximale Temperaturgenauigkeit und NoFrost-System.



LG FOOD CENTER: ENERGIESPARENDER DURCHBLICK

Das schwarz-matte Side-by-Side SBS2065 von LG verfügt über eine Reihe nützlicher Merkmale wie Digitalanzeige, Touch-Bedienung, Smarthome-Funktionen und Instaview: Zweimaliges Klopfen gegen die Glasscheibe ermöglicht den energiesparenden Einblick in den Kühlschrank.



Lust auf mehr?

Im Video sprechen wir unter anderem über die diesjährigen Neuheiten.



BORA KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE: SMARTES DESIGN – FRISCH GEDACHT

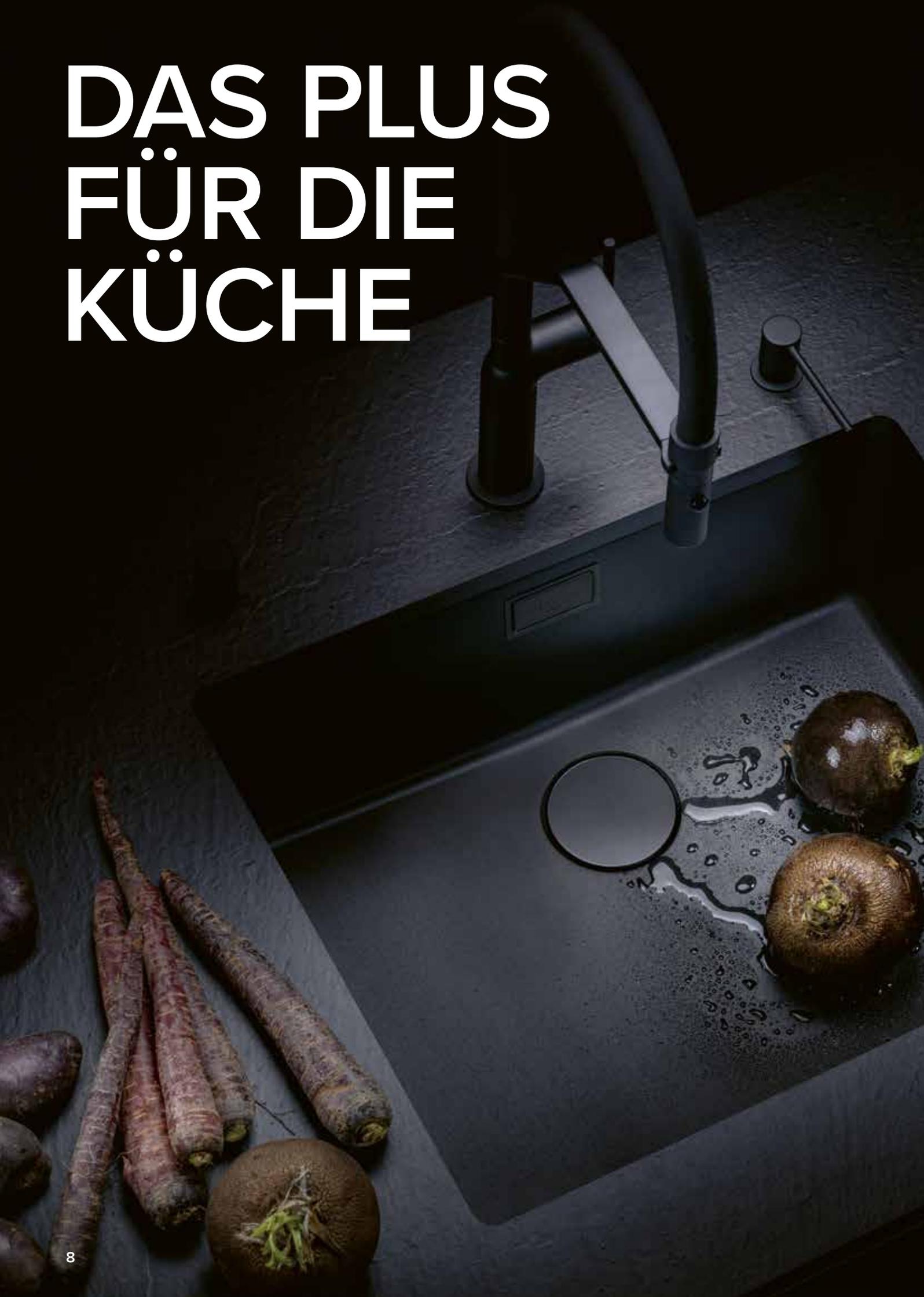
BORA erweitert seine Kompetenzen und bietet nun auch Kühl- und Gefriersysteme an, mit denen Lebensmittel lange frisch und systematisch geordnet gelagert werden können. Denn die innovative Inneneinrichtung überzeugt nicht nur durch elegantes Design, sondern auch mit Funktionen, welche die Haltbarkeit der Lebensmittel nachhaltig verlängern.

BORA BELEUCHTUNG: LICHT AN

Für das Kochen und Essen mit optimalen Lichtverhältnissen muss die Beleuchtung funktional und stimmungsvoll sein. Ohne Dunstabzugshaube ergeben sich ideale Bedingungen für eine minimalistische, stilvolle Beleuchtung oberhalb des Kochfeldes. Die lineare Pendelleuchte BORA Horizon lässt sich intuitiv über Gestensteuerung bedienen; die BORA Stars über einen Dreh- oder Lichtschalter stufenlos dimmen. Beide Leuchten sind in je drei Farben erhältlich – für Küchenarchitektur mit Designanspruch.



DAS PLUS FÜR DIE KÜCHE





Wie aus einem Guss – das Linero Cristadur Unterbaubecken in der neuen Black Edition. Diese liefern wir als schwarze Einheit mit schwarzen Ventiltteilen.



Linero Edelstahlbecken zum Auswählen: nahtlos und flächenbündig eingeschweisst, als Unterbaubecken oder als Spüle mit sieben Millimeter Rand.



Linero Cristadur in Trendfarben: Statt Edelstahl oder schwarz bietet sich auch das zuverlässige Kompositmaterial Cristadur mit 17 mm Rand an, jeweils erhältlich in den Farben Puro, Stone oder Polaris.

Das Farbkonzept der Küche ist vielleicht der kniffligste Teil der Planung. Denn ein Mix aus zu vielen Farben und Oberflächen kann schnell unruhig wirken. Was tun?

Als Küchenausstatter erfinden wir mit unserer grossen Produktvielfalt und Farbauswahl die Küche als Mittelpunkt des Hauses immer wieder neu. Seit diesem Jahr bieten wir die elegante Modellreihe Linero in mehreren Varianten. Neben Edelstahl gibt es schlichte Gesamtlösungen Ton in Ton, als harmonische Kombination mit aufeinander abgestimmten Oberflächen, handlichen Armaturen, praktischen Zugknöpfen und grosszügigen Dispensern. Wir legen in unserem Sortiment grossen Wert darauf, alles passend zu machen.



Starke Marken für die Küche

Küchenplanung erfordert viele Entscheidungen: Welches Kochfeld? Braucht es ein Food Center? Was soll der Backofen leisten, und welche Leuchte eignet sich für die Küche? Damit bei der Auswahl das Wesentliche im Vordergrund steht – die Freude an der neuen Küche –, bieten wir aus einer Hand alles, was die Küchenausstattung braucht: Moderne Haushaltsgeräte von BORA, Samsung und LG, elegante und funktionale Armaturen bekannter Marken, Spülen und Becken sowie individuelle Massanfertigungen von Suter.

Mehrwert für die Küche

Wir bieten mehr als ausgewählte Sortimente: unser erprobtes System aus Fach- und Handwerkswissen, Produkten und Beratung. Wir erarbeiten mit Ihnen individuelle Lösungen und bieten Massanfertigungen, die speziell nach Ihren Wünschen hergestellt werden. Vor, während und nach dem Bauprojekt stehen wir Ihnen mit Leidenschaft und Expertise zur Seite und beraten auch direkt vor Ort.



«Die Küche spielt bei der Zusammenarbeit mit jeder Bauherrschaft DIE zentrale Rolle bei der Wohnbauplanung. Sie ist das Herzstück für jedes Zuhause und nicht selten relevant für die Repräsentation nach aussen. Mir als Architekt bietet die Suter Inox AG grosses Gestaltungspotenzial: weil alles für die Küche – ausser den Möbeln – aus einer Hand stammt und Massanfertigungen mit kurzer Lieferfrist möglich sind. Dank der hohen Wertigkeit und den neuen Farbvarianten ist der Einsatz der Suter-Produkte auch geeignet für Einbauten in historischen Gebäuden.»

Hans-Peter Leibundgut, dipl. Architekt ETH/SIA,
Architekturbüro Buser + Partner AG, Aarau







SCHWEIZER HANDWERK FÜR DIE KÜCHE

Die Küchenausstattung für zu Hause orientiert sich seit einigen Jahren mehr und mehr an den Merkmalen, die Profiköche für ihr Umfeld fordern. Neben hygienischen und pflegeleichten Oberflächen sind noch andere Kriterien wichtig. Zum Beispiel Optik, Anfertigung nach Mass und Nachhaltigkeit. Edelstahl-Arbeitsflächen mit eingebauten Koch- und Grillzonen, mit integrierten Wasserzentren und ästhetisch auf die Gesamtarchitektur des Raumes abgestimmter Gestaltung sind unser Spezialgebiet.

Profikompetenz für zu Hause

Die porenfreie Oberfläche bietet Bakterien keine Überlebenschance. Deshalb ist das Material Edelstahl auch in Gastroküchen Standard. Wenn ausserdem Wasserzentrum und Arbeitsfläche eine nahtlose Einheit bilden, sieht das nicht nur gut aus – die Reinigung geht leicht und unkompliziert von der Hand.

Warum ist Edelstahl zeitlos?

Weil es unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten bietet. Edelstahl lässt sich gut formen, bearbeiten und mit anderen Materialien kombinieren. Das nutzen wir für die Massanfertigungen in unserer Edelstahlmanufaktur. Die Oberflächen behalten ihr Aussehen und erfahren mit der Zeit eine schöne Patina. Ausserdem ist Edelstahl recycelbar und somit umweltschonend und nachhaltig.

Woher stammt das Rohmaterial?

Von ausgewählten Lieferanten. Bevor der Edelstahl bei uns verarbeitet wird, durchläuft er eine strenge Qualitätskontrolle.

Stimmt es, dass Projekte für Massanfertigungen schwierig auszumessen sind?

Holz, Stein, Metall – jedes Material hat spezifische Materialeigenschaften. Wir kennen Edelstahl und wissen, worauf es in der Massanfertigung ankommt. Edelstahl bietet unzählige Fertigungsmöglichkeiten – wir beraten gerne für die perfekte Lösung.

Einfach und unkompliziert im Einbau?

Ja! Wir übernehmen auf Wunsch die Vermessung und Montage direkt auf der Baustelle. Damit haben wir jahrzehntelange Erfahrung. Edelstahl kann übrigens sehr gut mit Kücheneinbauten aus anderen Materialien kombiniert werden.

Ist Edelstahl ein kaltes Material?

Als Naturmaterial hat Edelstahl wie Stein oder Holz seine eigene Materialtemperatur. Er wirkt durch das kühlere Erscheinungsbild elegant und hochwertig. Durch die verschiedenen Oberflächenbehandlungen – hochglänzend, geschliffen – mit aussergewöhnlichen Strukturen oder handwerklich hergestellten Unikaten ermöglicht das Material verschiedene, zeitlose Stile. Kurz: maximale Individualität.

Die Farbe gefällt mir nicht, welche Alternativen habe ich?

Je nach Schleifprozess schimmern die Oberflächen in edlen, matten Silbertönen – wie zum Beispiel bei IceDesign. Der Kreuzschliff Xrange ist neu in der Trendfarbe Schwarz erhältlich (Xrange Black) und wirkt je nach Lichteinfall anders. So passt sich das Silbergrau in allen Schattierungen durch Materialstruktur und Schliff elegant in jede Umgebung ein. Weitere neue Farben folgen auf suter.ch.

Gibt es Schutz gegen Fingerabdrücke?

Ja, die sTec-Beschichtung ist farblos, UV-beständig, lebensmittelecht, wasser- und schmutzabweisend. Sie ist reinigungsfreundlich und verhindert Fingerabdrücke.





Wo kann ich Edelstahl anschauen und fühlen?

In unseren Ausstellungen in Zürich, Crissier und Schinznach-Bad, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen. Oder in unserer Manufaktur in Schinznach-Bad. Hier können Sie sich Ihre individuelle Edelstahlplatte für die Küche aussuchen. Wir zeigen Ihnen Muster und beraten Sie gerne.

UNSERE VER- ANTWORTUNG FÜR MORGEN





Da Edelstahl fast zu 100% recycelbar ist und eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer aufweist, ist es ein nachhaltiges Rohmaterial, das in der Küchenplanung eingesetzt wird. Unsere starken Marken überzeugen zusätzlich mit innovativen und energieeffizienten Funktionen und Neuheiten.

«Uns beschäftigt das wachsende Bewusstsein für Umweltfragen in der Architektur. Der Fokus beim Bauen und Einrichten richtet sich verstärkt auf nachhaltige Baustoffe, Energieeffizienz und grüne Gebäudepraktiken.»

Marco Suter



«Für uns ist ökonomische und ökologische Verantwortung nicht irgendeine Strategie, sondern bedeutet ein hohes ethisches Bewusstsein im Bereich aller nachhaltiger Themen.»

Marco Suter

Wirtschaftliche Verantwortung

«Für uns ist ökonomische und ökologische Verantwortung nicht irgendeine Strategie, sondern bedeutet ein hohes ethisches Bewusstsein im Bereich aller nachhaltiger Themen», betont Marco Suter. Wir setzen daher auf den Standort Schweiz, halten unsere Lieferwege kurz und suchen unsere Rohstofflieferanten sorgfältig aus. Wir produzieren direkt am Naturschutzgebiet Schinznach-Bad an der Aare und haben somit die Natur und die Verantwortung, die wir für die kommenden Generationen tragen, stets im Blick. «Nicht zuletzt auch weil wir unter unseren langjährigen und treuen Mitarbeitenden auch bereits mehrere Generationen in unserem Betrieb beschäftigten dürfen – was mich emotional immer wieder berührt», so Marco Suter.



Ökologische Verpflichtung

Energieeffizienz bedeutet, Prozesse, Anlagen und Gebäude so zu gestalten, dass sie den Energieverbrauch minimieren. Und genau in diese Bereiche investieren wir. Unter anderem haben wir auf jedem unserer eigenen Gebäude eine Fotovoltaikanlage angebracht und produzieren somit unseren Strom, mit dem wir zum Beispiel unsere Fertigung am Produktionsstandort Schinznach-Bad betreiben. Innerhalb der Fertigung haben wir ein Pionierprojekt lanciert, das uns erlaubt, auch komplexe Geometrien kalt umzuformen, anstatt mit Hitze zu glühen. Dadurch sparen wir jährlich 220 000 KWh Strom.



FRISCHE IDEEN FÜR DIE KÜCHE

Wahre Multitalente: Die Backöfen und Steamer der neuen Generation bereiten Gerichte in unterschiedlichen Modi gleichzeitig zu. Dabei bleiben Geschmack und Nährstoffe durch schonendes Dampfgaren erhalten – getrennt pro Garraum.



Edelstahl nach Mass: Die handgefertigten Edelstahlabdeckungen und -becken vereinen raffiniertes Design mit harmonischen Übergängen und perfekten Konturen.





Die freistehenden Food Center verbinden grosszügiges Fassungsvermögen mit geringem Platzbedarf und dienen als attraktiver Blickfang durch ihr aussergewöhnliches Design.



Um dem modernen Lebensstil gerecht zu werden, entwickeln Samsung und LG ihre intelligenten Kühlsysteme stetig weiter. Die zwei neuesten Modelle legen viel Wert auf Nachhaltigkeit, lange Haltbarkeit der Lebensmittel und gut organisierte Haushaltsführung.

Samsung Food Center

Der neue Side-by-Side-Kühlschrank SBS165 überzeugt mit einer hohen Energieeffizienz und elegantem Design in der Trendfarbe Anthrazit. Zahlreiche herausragende Features unterstützen Sie im Alltag:

- In-Door-Getränkecenter mit Eis, Wasserspender und automatische Auffüllung (Wasserkrug à 1,4l)
- Dual Ice Maker: 1,4 kg Eiswürfel / 1,4 kg Brucheis
- Twin Cooling Plus: für langanhaltende Frische und Geschmack
- Smart Conversion 5-in-1: für jede Situation den richtigen Kühl- und Gefriermodus per Knopfdruck
- Precise Cooling für maximale Temperaturgenauigkeit



LG Food Center

Zweimal klopfen, alles im Blick: Der luxuriöse, neue LG-Kühlschrank SBS2065 InstaView Door-in-Door™ lässt eine neue Küchenästhetik wahr werden und überzeugt mit vielen smarten Funktionen:

- UVnano-Technologie: deutlich weniger Bakterien am Wasserspender
- Craft Ice: perfekt runde und besonders langsam schmelzende Eiskugeln für stilvolle Drinks
- Invert Linear Compressor™: leise, sparsam und verlässlich
- Door-in-Door™: schneller Zugriff, Energie sparen
- WiFi, ThinQ®: vernetzte Zukunft eingebaut



2 in 1: Mit Samsung Dual Cook lassen sich zwei Gerichte in zwei unterschiedlichen Temperaturzonen bequem auf einmal zubereiten. Dies spart nicht nur ein zweites Gerät, sondern auch die Energie dafür.

Das neue Vertical Design fügt sich harmonisch in Ihr Küchenkonzept ein. Die Oberflächen aus glänzendem oder satiniertem Glas verfügen über Anti-Fingerprint-Eigenschaften, und der Softeinzug sorgt für ein sanftes Schließen der Türen. Das 4,3"-Display bietet eine intuitive und einfache Bedienung.

BORA – MORE THAN COOKING

Getreu dem Markenversprechen beweist BORA Innovation im Lebensraum Küche. Nach einer intensiven Entwicklungsphase werden zwei neue Produktlinien ins Sortiment eingeführt: Kühl- und Gefriergeräte sowie Beleuchtung. Hier stellen wir die herausragenden Neuheiten vor.



Smartes Design trifft auf effektive Kühlung

Aller guten Dinge sind bekanntlich drei: BORA COOL, BORA COOL COMBI und BORA FREEZE. Die neuen Kühlschranksvariationen überzeugen mit einem eleganten, zeitlosen Design aus hochwertigen Glas-Elementen, edlem Holz und kühlem Metall. Die neue Generation der Kühlsysteme gehört zur Spitzenklasse mit folgenden Highlights:

- Flexible Innenraumgestaltung: Alle beweglichen Elemente sind herausnehmbar und dank ihrer glatten Oberflächen einfach zu reinigen.
- Integrierter Geruchsfilter
- Optimale Lichtgestaltung
- Edle Farbgebung in gedeckten Grautönen
- Intelligente Umluftkühlung

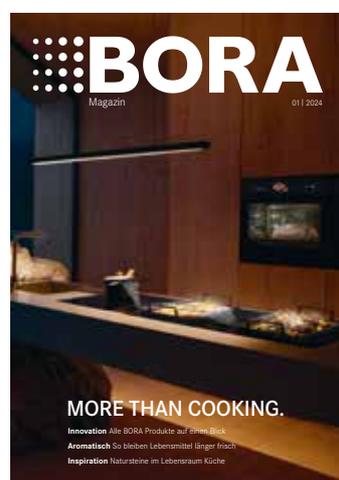


Optimale Lichtverhältnisse schaffen

Ob gedämpfte Atmosphäre beim Essen oder strahlendes Licht beim Kochen: Die neuen Leuchten von BORA fügen sich minimalistisch in die Küche ein, sind stufenlos dimmbar und intuitiv über Gesten steuerbar.

BORA Horizon: Die horizontale Pendelleuchte eignet für stimmungsvolles Ambiente über dem Esstisch oder als direkte Lichtquelle über dem Kochfeld.

BORA Stars: Die vertikale Pendelleuchte ist als einzelnes Leuchtenrohr in einer Aufbau- und Einbauvariante oder mit jeweils drei Leuchten in linearer oder zirkularer Anordnung erhältlich.



BORA Magazin

Entdecken Sie alle Produktneuheiten und erhalten Sie wertvolle Profikochtipps und neue Wohninspiration.







EXKLUSIVES DESIGN FÜR DIE KÜCHE

Design in der Küche verändert sich kontinuierlich. Das treibt uns an, unsere Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren stetig weiterzuentwickeln und neue Ideen zu finden. Dadurch entstehen exklusive Produkte wie Black-Range oder neu Xrange Black – unsere neueste hochwertige Edelstahloberfläche in Schwarz.

In unserer Manufaktur beherrschen wir verschiedene Verfahren der Oberflächenbehandlung. Je nach Technik bietet die fertige Platte ihre eigene Eleganz, Qualität und ihren individuellen Charakter. Xrange Black ist bei unseren Massanfertigungen die exklusive Neuheit mit Kreuzschliff und sTec-Anti-Fingerprint-Beschichtung. Die Besonderheit: Schwarz ist nie ganz schwarz. Die Farbe wirkt je nach Lichteinfall anders, immer aber elegant, spannend und mystisch.





Die Seele des Stahls

Schwarz für die Küche ist eine Stilwelt, die wir schon seit Längerem weiterentwickeln. Hierzu gehört auch unsere Linie BlackRange. Der hierfür verwendete massive Edelstahl lässt sich mit einem Rohdiamanten vergleichen. Unsere Mitarbeitenden schleifen die durch und durch schwarzen Metallplatten in subtiler Handarbeit und entlocken jedem Stück eine einzigartige und exklusive Optik. Dabei zeigt sich nach und nach der metallisch schimmernde Anteil im Material.

Dieser Prozess erfordert viel Fingerspitzengefühl und Können, um den Schwarzanteil und das Wechselspiel mit dem metallischen Glanz individuell zu beeinflussen. So wird jede Platte zu einem unverwechselbaren Unikat. Nicht zuletzt der Grund, warum Sie Ihre eigene BlackRange bei uns in der Manufaktur in Schinznach-Bad für Ihre Küche auswählen.

«ICH WÜRD MICH IMMER WIEDER FÜR SUTER ENTSCHEIDEN»

Sascha Berther, Sternekoch
und Unternehmer



Sascha schätzt schlichtes, elegantes Design mit hoher Funktionalität und setzt bei der Küchenausstattung auf die bewährten Schweizer Qualitätsprodukte von Suter. Wir haben einen exklusiven Einblick in seine private Küche erhalten.



DREI FRAGEN AN SASCHA BERTHER

Welchen Mehrwert bieten die Suter-Produkte in Ihrem Alltag?

Als Küchenprofi sind mir die Qualität, Originalität und Funktionalität aller Küchenelemente sehr wichtig. Ob Spülbecken, Arbeitsfläche oder Kochfelder – meine gewählten Produkte bereiten mir bei der täglichen Arbeit viel Freude, sind stilvoll und beständig.

Was überzeugt Sie am Material Edelstahl?

Im Vergleich zu anderen Materialien gibt es hier zahlreiche Vorteile: Beispielsweise erfüllt Edelstahl höchste Hygienestandards, da dank der glatten Oberfläche Bakterien und Gerüche kaum anhaften können. Das Finish schafft eine Arbeitsfläche, die ausgesprochen beständig und pflegeleicht ist. Ebenfalls sind Verfärbungen nahezu ausgeschlossen, und auch nach mehreren Jahren sehen die Oberflächen immer noch aus wie neu. Genial!

Wodurch wurde Suter zur ersten Wahl für Ihre Küche?

Vor allem aufgrund der Premium-Qualität, für die Suter einen sehr guten Ruf genießt. Suter legt wie ich grossen Wert auf Details und Massarbeit, dadurch verlief die Zusammenarbeit sehr harmonisch. Ich freue mich jeden Tag aufs Neue, in meiner Traumküche zu stehen, zu tüfteln und tolle Momente zu genießen.

Zur Person

Nach seiner Lehre in Egerkingen erwarb Berther u.a. in «Jöhri's Talvo» in St. Moritz und bei Georges Wenger in Le Noirmont im Jura seine kulinarische Expertise. Gemeinsam mit seiner Frau Stefanie Berther führte er als Nachfolger von Chrüter Oski die Moospinte, ehe das Konzept als Privatkoch (Tuntela Food- Experience) entstand, Fernab von Punkten und Sternen – einfach Gastgeber aus Leidenschaft.



Der Star der Küchenarbeitsplatten: Die verchromte Oberfläche macht IceDesign besonders robust und nahezu kratzunempfindlich.

Tuntela Food Experience

Zwischen den Hügeln von Heitenried, umgeben von malerischen Wäldern, liegt die Tuntela. Hier empfangen Stefanie und Sascha ihre Freunde und zaubern raffinierte Überraschungsmenüs mit regionalen Produkten. Erleben Sie Haute Cuisine neu im exklusiven, privaten Rahmen.

Tuntela.ch

Impressionen und Anfragen:



«Der hohe Designanspruch ist spürbar. Jedes Detail zählt. Als Kunde bin ich bei Suter in den besten Händen.»

Sascha Berther, Sternekoch und Unternehmer

LEIDENSCHAFT FÜR IHRE KÜCHE

Es ist ein anspruchsvoller Entscheidungsprozess, die passenden Oberflächen, richtigen Grössen und Funktionalitäten auszuwählen. Wir unterstützen bei jedem Schritt.



UMFASSENDE BERATUNG

Wir sind Küchenausstatter und gehören zu den führenden Edelstahlspezialisten in der Schweiz. Unsere Kundenberater erläutern kompetent zum Beispiel Materialeigenschaften, Oberflächenbehandlungen, Stilelemente und viele weitere Besonderheiten. Wir sind telefonisch und in unseren Ausstellungen erreichbar und begleiten sehr gerne Ihr Projekt.



KUNDENERLEBNIS IN DER AUSSTELLUNG

Fugenlos eingeschweisste Becken, Oberflächen mit Struktur, einzigartige Kantenbilder? An drei Standorten in der Schweiz (am Hauptsitz in Schinznach-Bad, in Zürich und in Crissier) zeigen wir auf mehreren Hundert Quadratmetern in unseren Ausstellungen, was wir als Küchenausstatter anbieten. So kann zum Beispiel Edelstahl hautnah gefühlt oder ein Kochfeld von BORA in Betrieb erlebt werden.

KUNDENNÄHE

Wir sind vor, während und nach Ihrem Projekt für Sie da: von der Beratung über das Ausmessen und die Montage vor Ort bis zur Pflege und späteren Auffrischung Ihrer Edelstahlprodukte.

BEMUSTERUNG IN DER MANUFAKTUR

Unsere Premiumoberflächen BlackRange und IceDesign sind Einzelstücke. Jede Abdeckung ist einzigartig, daher ist es wichtig, diese bei uns vor Ort in Ruhe auszusuchen. Bei den BlackRange Oberflächen ist zum Beispiel das Rohmaterial selbst das Unikat. Jede Edelstahlplatte ist durch und durch Schwarz und hat als Naturprodukt einen eigenen Charakter. Weil die Farbe im Stahl enthalten ist, bleibt die Oberfläche farbecht.

Am Hauptsitz von Suter Inox AG in Schinznach-Bad kann in der Edelstahl-Massanfertigung eine Auswahl von Oberflächen betrachtet, ausgewählt und direkt reserviert werden.





AUSSTELLUNG ZÜRICH



Unsere Ausstellung bietet allen Produkten eine neutrale Bühne. Dadurch kommen Qualität und Materialisierung bestmöglich zur Geltung. «Wer eine Küche plant, muss für sich herausfinden: Was brauche ich, und was passt zu mir?», erklärt Lorenz Dirr. «Wir beraten im Prozess. Bei uns kann man Küchenausstattung erleben und für sich bestätigen, dass man das Richtige kauft.»

Die Ausstellung im Kreis 5, dem Zürcher Quartier für Bauen und Einrichten, bietet eine grosse Auswahl von Armaturen, Becken, Oberflächen, Kochfeldabzugssystemen, Food Centern und verschiedenster weiterer Haushaltsgeräte.

«Zu einer guten Planung gehört Vielfalt. Wir bieten ein grosses Portfolio. Das hilft, die eigenen Ideen abzusichern und bewusste Entscheidungen zu treffen.»

Lorenz Dirr, Leiter Region Zürich Ost
und über 30 Jahre Küchenprofi



In Crissier eröffnen wir im Frühjahr 2024 unsere erste Filiale in der Westschweiz. Dort erwartet Sie auf einer Fläche von rund 220 Quadratmetern eine Ausstellung der Extraklasse. Sie finden hier unsere verschiedenen Produkte und erhalten Beratung für Spezialoberflächen, individuelle Grössen, Spülen und Becken, Kochfeldabzugssysteme, Haushaltsgeräte und vieles mehr.

Schweizweit erste BORA Welt

Teil der Ausstellung in Crissier ist die erste BORA Welt der Schweiz. In einem eigenen Ausstellungsbereich präsentieren wir neben der bekannten, ins Kochfeld integrierten Abzugstechnologie, eine grosse Auswahl an Haushaltsgeräten. Neu im Sortiment von BORA sind Kühl- und Gefriergeräte sowie Leuchten in eleganten, funktionalen Designs.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.



3-D-Visualisierung der geplanten Ausstellung in Crissier.



«Es gab bis jetzt keine hochwertige Ausstellung von Suter Inox AG in der Westschweiz. Wir bieten für die Küchenkultur nun einen neuen Ort für Beratung und Begegnung – gesellig und herzlich.»

André Marques, Leiter Westschweiz mit über 20 Jahren Erfahrung in der Bau- und Küchenindustrie



AUSSTELLUNG CRISSIER

STARKE MARKEN FÜR DIE KÜCHE

Wir pflegen eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern und sind stolz, dadurch ganzheitliche und kundenorientierte Lösungen anbieten zu können.

 **BORA**

 **DORN
BRACHT**

EVoline®

GESSI

 **GROHE**

 **hansgrohe**

KWC

LAUFEN

 **LG**

MÜLLEREX®

SAMSUNG

SCHOCK

SUTER

Herausgeberin:
Suter Inox AG
Schachenstrasse 20
5116 Schinznach-Bad
Tel. +41 58 263 64 00
suter@suter.ch

Sortimentsänderungen vorbehalten.

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Suter Inox AG gestattet.

Anfragen zu Media und PR an media@suter.ch.

A close-up photograph of a rectangular metal plate with rounded corners, mounted on a light-colored surface. The plate features a circular logo at the top and the word "SUTER" in a bold, sans-serif font below it. The entire plate is recessed into the surface.

SUTER

SUTER

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

Hauptsitz und Ausstellung Schinznach-Bad

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

Filiale und Ausstellung Zürich

Hardturmstrasse 125
CH-8005 Zürich

T +41 58 263 64 02

Filiale und Ausstellung Crissier

Chemin des Lentillières 15
CH-1023 Crissier

T +41 58 263 64 03

