



SUTER

UN PLUS POUR LA CUISINE

2024

Réalisation sur mesure

Rencontre au sommet
entre savoir-faire artisanal,
acier inoxydable et
personnalité

Équipements de cuisine

Marques renommées
et nouveautés pleines
d'inspiration

Durabilité

Notre priorité : des
matériaux au produit
final en passant
par les fonctionnalités

suter.ch



Planifier le futur

Marco Suter, Eveline Stutz-Suter et Alfred Suter
(de g. à d.) devant les plans numériques de la nouvelle
exposition de Crissier.

NOTRE ENGAGEMENT POUR DEMAIN

Vivre les transformations

Il y a près de 80 ans, notre papa fondait la manufacture d'acier inoxydable. En tant que représentants de la deuxième génération, nous avons repris le flambeau. Associant de nouvelles offres à notre savoir-faire artisanal de la réalisation sur mesure, nous devenons de véritables fournisseurs d'équipements de cuisine. Nous souhaitons apporter une contribution majeure à la fonctionnalité et à l'élégance des cuisines en tenant compte des comportements d'utilisation et des exigences esthétiques d'aujourd'hui.

Privilégier la proximité

Nous travaillons non seulement à améliorer nos prestations de services, mais également à nous rapprocher de vous et de vos clients. En plus de Zurich et Schinznach-Bad, nous inaugurons au printemps 2024 notre nouvelle filiale en Suisse romande agrémentée d'un spectaculaire showroom. Conçu pour inspirer les rêves de cuisines les plus novateurs, notre vaste choix d'éviers, de robinet-

teries et autres appareils électroménagers invite à des expériences et à des visites personnalisées. Sur l'image de gauche, nous examinons les plans de la nouvelle filiale de Crissier.

Assumer notre responsabilité

Nos clients fidèles, nos partenaires de longue date et notre personnel, se succédant parfois depuis des générations, nous tiennent beaucoup à cœur. Nous sommes particulièrement fiers de notre site de production en Suisse implanté à proximité directe de la zone naturelle protégée de l'Aar. Nous sommes ainsi d'autant plus conscients de la responsabilité que nous nous devons d'assumer envers les générations à venir. En ce sens, nous investissons sans cesse dans de nouvelles technologies durables et efficaces sur le plan énergétique.

Nous avons éveillé votre curiosité?
Nous serons très heureux de votre visite.



Marco Suter



Eveline Stutz-Suter



Alfred Suter



4

**LES NOUVELLES
TENDANCES POUR
LA CUISINE**

Équipements de cuisine
Nouveautés 2024

4



8

**UN PLUS POUR
LA CUISINE**

Tout à une seule adresse

8



12

**LE SAVOIR-FAIRE
SUISSE POUR
LA CUISINE**

La manufacture d'acier inoxydable
de Schinznach-Bad

12

**NOTRE
RESPONSABILITÉ
POUR DEMAIN**

Des produits durables pour
votre projet écologique

16



16





DES IDÉES FRAÎCHES POUR LA CUISINE

Les toutes dernières tendances
dans l'électroménager

20

UN DESIGN EXCLUSIF POUR LA CUISINE

Élégance, qualité et caractère

26

LE PREMIER CHOIX POUR LA CUISINE

Interview du chef étoilé
Sascha Berther

30



PASSION POUR VOTRE CUISINE

Services et prestations

34

L'EXPÉRIENCE CLIENT AU CENTRE DE NOS PRÉOCCUPATIONS

Exposition Zurich

36

Exposition Crissier

38

DES MARQUES FORTES POUR LA CUISINE

40

LES NOUVELLES TENDANCES POUR LA CUISINE

Le secret d'une cuisine parfaite se trouve dans les détails: concept linéaire, finitions, couleurs et technologies jouent un rôle décisif. Plus elle est agencée sciemment comme un lieu de vie, mieux la cuisine assume son rôle architectural dans l'espace. Nous vous présentons ici quelques-unes de nos nouveautés 2024 pour toutes les exigences et pour une qualité de vie optimale.



ÉVIERS LINERO CRISTADUR: COMME TAILLÉS DANS LA MASSE

Basé sur du quartz naturel, le nouveau matériau composite breveté Cristadur de Schöck est résistant aux chocs, facile à nettoyer grâce à son effet déperlant et particulièrement esthétique par sa finition satinée. Disponible dans les trois coloris tendance Puro, Stone et Polaris.



ÉVIERS LINERO: CONCEPT LINÉAIRE ÉLÉGANT

Le design exploite pleinement les propriétés de l'acier inoxydable. Les faibles rayons dans les angles et au fond façonnent une esthétique harmonieuse. Le système de vidage innovant Desino s'intègre parfaitement à fleur de l'évier. La ligne Linero est également disponible en version Cristadur et avec des composants de soupape assortis.

FINITION XRANGE BLACK: NOUVEAU COLORIS

Le poli croisé que nous avons perfectionné existe désormais en noir et avec le revêtement anti-trace de doigts sTec. Au prix d'un travail de finition délicat réalisé dans nos ateliers, l'acier inoxydable révèle de remarquables nuances chatoyantes : comme par magie!



FINITION BANDES LARGES PONCÉE VARIX: RÉALISATION SUR MESURE

La finition Varix bandes larges est une nouvelle variante. Abordable, elle peut être combinée à de nombreuses exécutions, ce qui la catégorise à la réalisation sur mesure.





ROBINETTERIES: DES DOUZAINES DE NOUVEAUX MODÈLES

L'étoffement de notre gamme de robinetteries vous offre une ample marge de manœuvre dans l'agencement personnalisé de votre cuisine. En plus de formes nouvelles, vous y trouverez des versions élégantes caractérisées par des fonctionnalités tactiles avec des boutons de commande et des distributeurs assortis – en option dans plusieurs coloris tendance.

FOOD CENTER SAMSUNG: PRÉSERVE LES RESSOURCES

Le Food Center SBS165 de coloris anthracite en pose libre est basé sur une technologie éprouvée: ses deux circuits frigorifiques séparés excluent les échanges d'air entre les compartiments de réfrigération et de congélation, garantissant un environnement optimal pour les aliments. Il est également à la pointe en termes de préservation des ressources grâce à son contrôle ultra-précis de la température maximale et à son système NoFrost.



FOOD CENTER LG: ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET MAÎTRISE PARFAITE

Le modèle Side-by-Side SBS2065 noir mat signé LG se distingue par toute une série de fonctionnalités très utiles telles que l'affichage numérique, la commande tactile, les fonctions smart home et Instaview: taper deux fois sur la vitre permet d'activer la vue du contenu du réfrigérateur économe en énergie.





Envie d'en savoir plus ?

Dans la vidéo, nous vous présentons, entre autres, les nouveautés de cette année



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS BORA : DESIGN INTELLIGENT – IDÉES FRAÎCHES

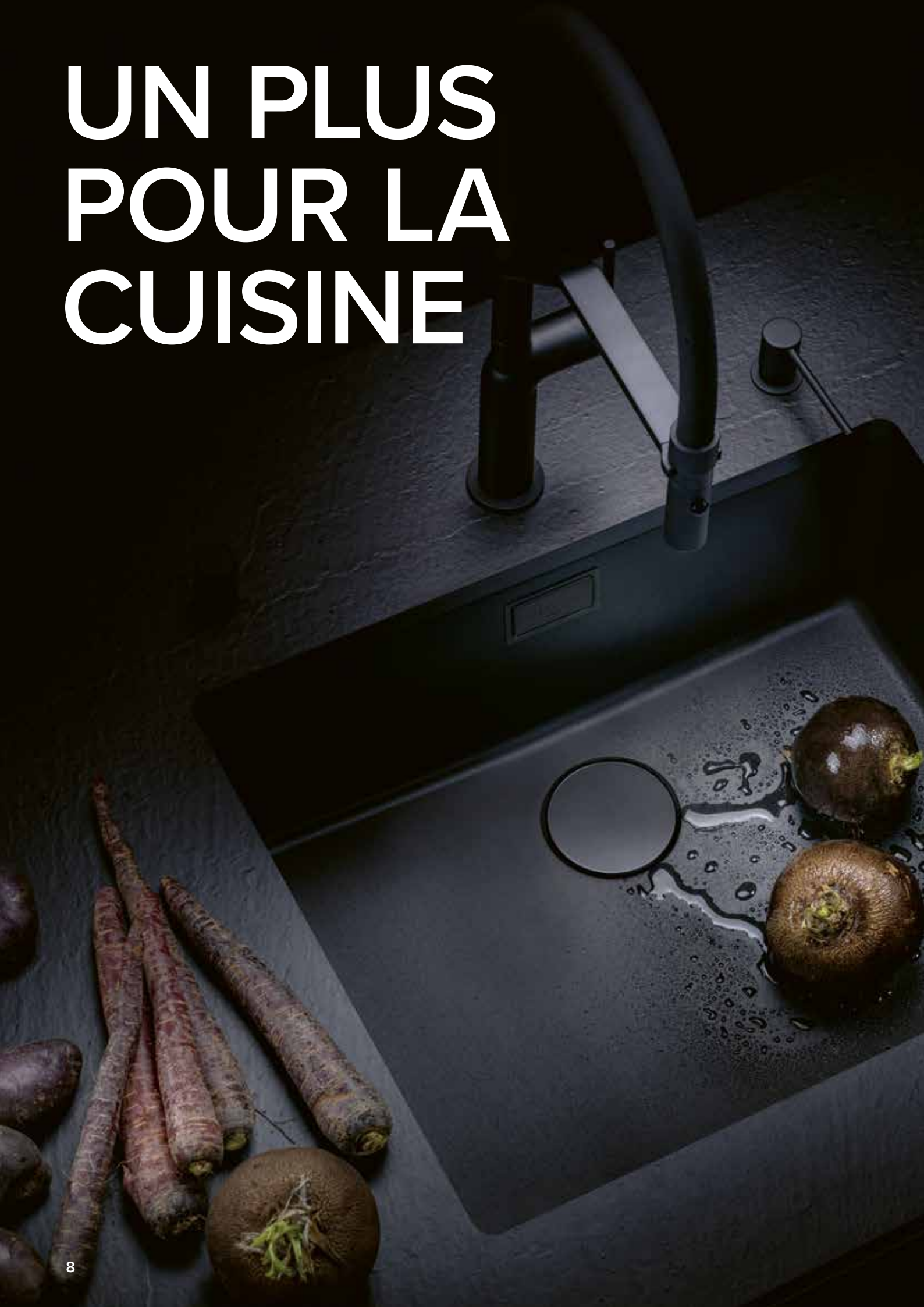
BORA enrichit ses compétences et propose désormais des systèmes de réfrigération et de congélation vous permettant de conserver longtemps la fraîcheur de vos aliments et de les ranger de manière systématique et ordonnée. En effet, leur aménagement intérieur innovant séduit non seulement par l'élégance de leur design, mais également par leurs fonctions, qui prolongent durablement la conservation des aliments.

ÉCLAIRAGE BORA : ET LA LUMIÈRE FUT !

Pour cuisiner et manger dans des conditions de luminosité optimales, l'éclairage doit être fonctionnel et ajusté à l'ambiance. L'absence de hotte aspirante permet de réunir les conditions idéales pour un éclairage minimaliste et stylé au dessus de la table de cuisson. Le luminaire suspendu linéaire BORA Horizon peut être commandé intuitivement par des gestes, tandis que le luminaire BORA Stars autorise un réglage de l'intensité lumineuse en continu au moyen d'un commutateur rotatif ou d'un interrupteur. Les deux luminaires sont disponibles en trois coloris – pour l'architecture de cuisine design.



UN PLUS POUR LA CUISINE





Comme taillé dans la masse –
l'évier sous pierre Linero Cristadur
dans la nouvelle Black Edition.
Nous livrons ce modèle en tant
qu'unité noire équipée de compo-
sants de soupape noirs.



L'évier en acier inoxydable Linero :
au choix soudé à fleur sans raccords,
en version sous pierre ou avec un bord
de 7 millimètres.



Linero Cristadur dans des coloris tendance :
outre la finition acier inoxydable ou de
couleur noire, l'excellent matériau compo-
site Cristadur avec un bord affleuré de
17 mm se décline dans les nuances Puro,
Stone et Polaris.

Dans l'étude d'une cuisine, l'élaboration du
concept de couleurs est peut-être la phase la
plus délicate. Car un mix de couleurs et de
finitions en trop grand nombre peut très vite
produire un effet brouillon. Que faire ?

En tant que fournisseurs d'équipements de
cuisine, nous réinventons à chaque fois la
cuisine, centre névralgique de la maison, grâce
à notre grand choix de produits et de couleurs.
À partir de cette année, nous proposons la
ligne élégante Linero dans différentes
variantes. Outre la finition acier inoxydable,
vous y trouverez des solutions intégrales
sobres ton sur ton combinant harmonieusement
plusieurs finitions assorties, des robinetteries
très maniables, des boutons de commande et
distributeurs très pratiques. Dans notre assorti-
ment, nous veillons tout spécialement à coordonner les produits.



Des marques fortes pour la cuisine

L'étude d'une cuisine implique de nombreuses décisions: quelle table de cuisson? Besoin d'un *food center*? Quelles fonctions doit avoir le four et quel luminaire s'adapte à cette pièce? Pour qu'à l'heure de choisir, vous puissiez vous centrer sur l'essentiel – le plaisir procuré par l'acquisition d'une nouvelle cuisine –, nous proposons tous les équipements nécessaires à la même adresse: les appareils électroménagers modernes BORA, Samsung et LG, des robinetteries élégantes et fonctionnelles de marques renommées, des éviers et des réalisations sur mesure personnalisées signées Suter.

Valeur ajoutée pour la cuisine

Notre offre va bien au-delà d'une simple sélection d'assortiments: elle inclut également notre système éprouvé, composé de notre savoir-faire professionnel et artisanal, de nos produits et de notre conseil. Avec vous, nous élaborons des solutions personnalisées. Ainsi, nous vous proposons des réalisations sur mesure, confectionnées spécialement en fonction de vos attentes. Nous vous accompagnons avec passion et expertise avant, pendant et après le chantier, et vous conseillons également directement sur place.



« Dans la coopération avec la maîtrise d'ouvrage, la cuisine est LA protagoniste de l'étude du projet d'habitation. Elle est au cœur de tout logement et, très souvent, elle joue un rôle non négligeable dans le caractère représentatif de l'ouvrage. En tant qu'architecte, j'ai à ma disposition chez Suter Inox AG un potentiel créatif énorme : à la même adresse, je trouve tout ce qu'il faut pour la cuisine – sauf les meubles – et les réalisations spéciales peuvent être livrées rapidement. Grâce à leur qualité irréprochable et aux nouvelles nuances de couleurs, les produits Suter peuvent également être mis en œuvre dans les bâtiments historiques. »



Hans-Peter Leibundgut, architecte dipl.
EPFZ/SIA, cabinet d'architectes
Buser + Partner AG, Aarau



SUTER



LE SAVOIR-FAIRE SUISSE POUR LA CUISINE

Depuis quelques années, les équipements de la cuisine domestique s'inspirent de plus en plus de ceux exigés par les cuisiniers professionnels dans leur secteur. Les critères d'hygiène et de facilité de nettoyage des surfaces, entre autres, priment. Exemples: esthétique, fabrication sur mesure et durabilité. Les plans de travail en acier inoxydable équipés de zones de cuisson et de gril et de points d'eau, et coordonnés esthétiquement à l'architecture globale de l'espace, constituent notre spécialité.

La compétence professionnelle pour la maison

De par sa surface non poreuse, il ne laisse aucune chance de survie aux bactéries. Voilà pourquoi l'acier inoxydable est la norme dans les cuisines professionnelles. Et si, en plus, le point d'eau et le plan de travail forment une unité sans raccords, non seulement le résultat est esthétique, mais aussi le nettoyage manuel est facile et simple.

Pourquoi dit-on que l'acier inoxydable est intemporel ?

Car il offre des possibilités d'agencement infinies. L'acier inoxydable est facile à former et transformer, et il se combine bien avec d'autres matériaux. Dans notre manufacture, nous tirons profit de ces qualités dans nos réalisations sur mesure. Les surfaces conservent leur aspect et acquièrent une belle patine avec le temps. Enfin, l'acier inoxydable est recyclable, et donc respectueux de l'environnement et durable.

D'où provient la matière première ?

De fournisseurs sélectionnés. Avant d'être transformé dans nos ateliers, l'acier inoxydable est soumis à un contrôle de qualité strict.

Est-il exact que dans le cas des projets de réalisations sur mesure, la prise de cotes est une tâche complexe ?

Que ce soit le bois, la pierre, le métal, chaque matériau possède des propriétés spécifiques. Nous connaissons l'acier inoxydable et savons ce qui nous attend dans une réalisation sur mesure. L'acier inoxydable offre des possibilités de fabrication infinies – nous vous conseillons volontiers pour trouver la solution parfaite.

Le montage est-il simple et sans complications ?

Oui! Sur demande, nous nous chargeons avec plaisir de la prise de cotes et du montage directement sur le chantier. Nous possédons plusieurs dizaines d'années d'expérience dans ce domaine. L'acier inoxydable peut aussi très bien se combiner avec des cuisines exécutées dans d'autres matériaux.

L'acier inoxydable est-il un matériau froid ?

S'agissant d'un matériau naturel, comme la pierre ou le bois, l'acier inoxydable a sa propre température. Son aspect sobre en fait un matériau élégant et précieux par excellence. Moyennant différents traitements de surface – poli miroir, brossé, structuré ou travaillé à la main pour obtenir une pièce unique, il permet de créer des styles aussi variés qu'intemporels. Bref: il est personnalisable à l'infini.

La couleur ne me plaît pas. Quelles alternatives me proposez-vous ?

Selon le processus de ponçage, la surface révèle des tons argent mat très nobles – comme dans la finition IceDesign. La finition en poli croisé Xrange est désormais disponible dans le coloris tendance noir (Xrange Black) et son aspect change au gré de la lumière incidente. Différentes en fonction de la structure du matériau et du ponçage, ses nuances de gris argenté s'intègrent élégamment à toutes les ambiances. D'autres couleurs viendront étoffer la gamme sur suter.ch.

Proposez-vous une protection anti-trace de doigts ?

Oui, le revêtement sTec est incolore, stable aux UV, de qualité alimentaire et il est déperlant et anti-salissures. En outre, il est facile à nettoyer et il est anti-trace de doigts.





Où dois-je aller pour voir et toucher l'acier inoxydable?

Pour vous faire une première idée, rendez-vous dans nos expositions de Zurich, Crissier et Schinznach-Bad. Ou dans notre manufacture de Schinznach-Bad. Vous pourrez y choisir votre plaque d'acier inoxydable favorite pour votre cuisine. Nous vous montrerons des échantillons et vous conseillerons avec plaisir.

NOTRE RESPONSABILITÉ POUR DEMAIN





L'acier inoxydable étant recyclable quasiment à 100% et doté d'une vie utile supérieure à la moyenne, il est considéré, dans l'étude d'une cuisine comme un matériau durable. En parallèle, nos marques fortes offrent des fonctions et caractéristiques innovantes et efficaces sur le plan énergétique.

« Nous observons une prise de conscience croissante des critères environnementaux dans l'architecture. Dans la construction et l'aménagement intérieur, l'accent est de plus en plus mis sur les matériaux de construction durables, l'efficacité énergétique et les pratiques respectueuses de l'environnement. »

Marco Suter



« Pour nous, la responsabilité économique et écologique ne se traduit pas par telle ou telle stratégie, mais elle incarne une conscience éthique élevée de toutes les questions concernant la durabilité. »

Marco Suter

Responsabilité économique

« Pour nous, la responsabilité économique et écologique ne se traduit pas par telle ou telle stratégie, mais elle incarne une conscience éthique élevée de toutes les questions concernant la durabilité », souligne Marco Suter. C'est pourquoi nous misons sur la place économique suisse, minimisons nos distances de transport et sélectionnons avec soin nos fournisseurs de matières premières. Nous produisons à proximité directe de la zone naturelle protégée de Schinznach-Bad, sur l'Aar, et ne perdons donc jamais de vue la nature ainsi que la responsabilité que nous souhaitons assumer vis-à-vis des nouvelles générations. « Le fait que nous conservions notre personnel fidèle et de longue date, de génération en génération, n'est pas non plus le fait du hasard – et a le don de m'émouvoir à chaque fois que j'y pense », conclut Marco Suter.



Engagement économique

L'efficacité énergétique, c'est d'aménager les processus, les installations et les bâtiments de sorte à minimiser la consommation d'énergie. C'est précisément dans ce domaine que nous investissons. Entre autres, nous avons installé une centrale photovoltaïque sur chacun de nos bâtiments en propriété et produisons ainsi l'électricité qui alimente par exemple les ateliers de fabrication dans notre site de production de Schznzach-Bad. Dans la fabrication, nous avons lancé un projet pilote nous permettant d'obtenir des géométries complexes par formage, et non pas par recuit via l'apport de chaleur. Ce procédé nous permet d'économiser annuellement 220 000 kWh d'électricité.



DES IDÉES FRAÎCHES POUR LA CUISINE

Véritables multitalents : les fours et steamers de nouvelle génération permettent de cuire plusieurs plats en même temps selon différents modes. Grâce à la cuisson douce à la vapeur, les fumets et les nutriments sont préservés – dans des espaces de cuisson séparés.



Inox sur mesure : fabriqués à la main, les revêtements et les cuves en inox allient un design raffiné avec des jonctions harmonieuses et des contours parfaits.





Les food centers en pose libre associent des capacités généreuses et un besoin de place réduit tout en accrochant le regard par leur design sensationnel.



Pour satisfaire au style de vie moderne, Samsung et LG améliorent en permanence leur système de réfrigération intelligent. Les deux derniers modèles accordent une grande importance au développement durable, à la longue conservation des aliments et à la bonne organisation de la gestion du foyer.

« Food center » Samsung

Le nouveau réfrigérateur Side-by-Side SBS165 séduit par sa grande efficacité énergétique et son design élégant dans un coloris tendance anthracite. De nombreuses fonctions d'exception vous facilitent la vie au quotidien :

- Centre de boissons intégré à la porte avec glace, distributeur d'eau et remplissage automatique (carafe de 1,4 l)
- Dual Ice Maker – 1,4 kg de glaçons / 1,4 kg de glace pilée
- Twin Cooling Plus – la fraîcheur et le goût, préservés plus longtemps
- Smart Conversion 5-en-1 – le mode de réfrigération et de congélation adéquat quelle que soit la situation
- Precise Cooling – un contrôle ultraprécis de la température



Food Center LG

Toquez deux fois pour voir l'intérieur : le dernier réfrigérateur de luxe LG InstaView Door-in-Door™ SBS2065 donne vie à une nouvelle esthétique dans la cuisine et convainc grâce à ses nombreuses fonctions intelligentes :

- Technologie UVnano : distributeur d'eau nettement moins exposé aux bactéries
- Craft Ice : des glaçons en forme de boule parfaite à fonte très lente pour des boissons stylées
- Inverter Linear Compressor™ : silencieux, économe et fiable
- Door-in-Door™ : accès rapide et économie d'énergie
- WiFi, ThinQ® : le futur en réseau intégré



Deux en un : avec Samsung Dual Cook, vous pouvez préparer simultanément deux plats en toute quiétude dans deux zones de température différentes. Cela permet d'économiser l'achat d'un deuxième appareil, mais aussi l'énergie correspondante.

Le nouveau Vertical Design s'intègre harmonieusement au concept de votre cuisine. Si les surfaces en verre finition brillante ou satinée sont traitées contre les traces de doigts, les portes freinées garantissent une fermeture douce. L'écran LCD TFT de 4,3" offre quant à lui une commande intuitive et simple.

BORA – MORE THAN COOKING

Fidèle à la devise de la marque, BORA vous propose en effet l'innovation dans l'espace de vie de la cuisine. Après une phase de développement intensive, deux nouvelles gammes de produits font leur entrée dans l'assortiment: réfrigérateurs et congélateurs, d'une part, et éclairage, d'autre part. Laissez-nous vous présenter les remarquables innovations.



Quand le design intelligent rencontre le refroidissement efficace

C'est bien connu, toutes les bonnes choses vont par trois: BORA Cool, BORA Cool Combi et BORA Freeze. Les nouvelles variations de réfrigérateurs séduisent par leur allure élégante et atemporelle intégrant des éléments en verre précieux, du bois noble et du métal froid. La nouvelle génération de systèmes de réfrigération se place dans la catégorie haut de gamme avec les points forts suivants:

- Aménagement intérieur flexible – tous les éléments mobiles sont amovibles et faciles à nettoyer grâce à leur surface lisse
- Filtre anti-odeurs intégré
- Conception optimale des éclairages
- Teinte noble dans des tons de gris sombre
- Réfrigération intelligente par air recyclé



Créer des conditions de luminosité optimales

Atmosphère tamisée pendant le repas ou lumière éclatante pendant la préparation : réglables en continu, les nouveaux éclairages BORA s'intègrent en toute discrétion à la cuisine et se commandent de façon intuitive par le geste.

BORA Horizon : la suspension horizontale se prête à une ambiance conviviale au-dessus d'une table à manger ou peut éclairer directement une table de cuisson.

BORA Stars : le luminaire vertical suspendu est disponible sous la forme d'un tube individuel, en saillie ou encastré, ou avec trois luminaires à disposition linéaire ou circulaire.



Magazine BORA

Découvrez tous les nouveaux produits et bénéficiez des conseils d'un cuisinier professionnel ainsi que de suggestions de décoration.







UN DESIGN EXCLUSIF POUR LA CUISINE

Le design dans la cuisine connaît une évolution constante. Cela nous incite à perfectionner sans cesse nos processus de fabrication et de traitement, ainsi qu'à trouver de nouvelles idées. Il en résulte des produits exclusifs tels que BlackRange ou désormais Xrange Black – nos tout derniers plans de travail en inox haut de gamme de couleur noire.

Dans notre usine, nous maîtrisons diverses procédures de traitement des surfaces. Selon la technique, la plaque terminée offre une élégance, une qualité et un caractère uniques. Xrange Black est la nouveauté exclusive de nos fabrications sur mesure intégrant une coupe croisée et le revêtement Antifingerprint sTec. Ce qui fait sa singularité : le noir n'est jamais totalement noir. La couleur varie en fonction de l'incidence de la lumière, et ce, toujours de façon élégante, surprenante et mystérieuse.





L'âme de l'acier

Le noir dans la cuisine offre un univers stylistique que nous développons depuis longtemps déjà. Notre gamme BlackRange fait également partie de ce projet. L'acier inoxydable massif utilisé dans ce cadre est pour ainsi dire un diamant brut. Avec un talent artisanal tout en subtilité, notre personnel ponce les plaques de métal de part en part, conférant ainsi à chaque pièce une esthétique exceptionnelle et exclusive. Petit à petit, la partie métallique brillante du matériau est mise au jour.

Ce processus exige une grande dose d'habileté et de savoir-faire afin de travailler individuellement la zone noire et le jeu avec l'éclat métallique, faisant alors de chaque plaque une pièce unique incomparable. C'est notamment la raison pour laquelle vous choisissez votre propre BlackRange pour votre cuisine chez nous, à l'usine de Schinznach-Bad.

« JE FERAI
TOUJOURS
LE CHOIX
DE SUTER »

Sascha Berther, grand chef cuisinier
et entrepreneur





Amateur de design élégant et épuré couplé à de grandes fonctionnalités, Sascha mise sur les produits suisses de qualité éprouvée de la marque Suter pour l'équipement de sa cuisine privée.



TROIS QUESTIONS À SASCHA BERTHER

Quelle est la valeur ajoutée des produits Suter dans votre quotidien ?

En tant que chef étoilé, la qualité, l'originalité et la fonctionnalité de tous les éléments d'une cuisine me semblent essentielles. Éviers, plans de travail ou tables de cuisson : les produits que j'ai choisis, élégants et résistants, constituent une grande source de joie dans mon travail quotidien.

Qu'est-ce qui vous séduit dans le matériau inox ?

Par rapport à d'autres matériaux, les avantages sont nombreux – l'acier inoxydable répond par exemple aux normes d'hygiène les plus strictes, puisque sa surface lisse empêche les bactéries et les odeurs d'adhérer. La finition permet d'obtenir un plan de travail extrêmement robuste et facile d'entretien. Par ailleurs, les décolorations sont presque exclues et, même au bout de plusieurs années, les surfaces paraissent toujours flambant neuves. C'est génial !

Qu'est-ce qui a fait de Suter votre premier choix pour votre cuisine ?

L'excellence notamment, qui confère à Suter une remarquable réputation. Comme Suter accorde, tout comme moi, une importance capitale aux détails et au travail sur mesure, la collaboration se passe à merveille. Chaque jour, je me réjouis à nouveau de me tenir dans ma cuisine de rêve, d'expérimenter et de vivre des moments exceptionnels.

À propos de Sascha Berther

Après son apprentissage à Egerkingen, Berther fait ses armes en cuisine, notamment au Jöhri's Talvo à Saint-Moritz et auprès de Georges Wenger au Noirmont dans le Jura. Avec sa femme Stefanie Berther, il a succédé à Chrüter Oski à la tête de Moospinte, avant que le concept de chef privé (Tuntela Food- Experience) ne voie le jour. Loin des honneurs et des décorations – simplement un chef par plaisir de régaler ses clients.



La star des plans de travail de cuisine : c'est sa surface chromée qui rend IceDesign particulièrement robuste et presque totalement résistant aux rayures.

Tuntela Food Experience

C'est entre les collines d'Heitenried, au cœur de forêts pittoresques que se trouve la Tuntela. C'est là que Sascha Berther accueille ses convives dans une ambiance intime et qu'il les ravit avec des menus surprises raffinés à base de produits régionaux. Découvrez désormais la grande cuisine dans un cadre privé exclusif.

Tuntela.ch

Impressions et demandes :



« La haute exigence en matière de design est visible. Chaque détail compte. En tant que client, je suis entre les meilleures mains chez Suter. »

Sascha Berther, chef étoilé et entrepreneur

PASSION POUR VOTRE CUISINE

Choisir les surfaces adaptées, mais aussi les dimensions et les fonctions adéquates, constitue un processus décisionnel exigeant. Nous apportons donc notre aide à chaque étape.



CONSEIL COMPLET

Nous sommes fournisseurs d'équipements de cuisine et comptons parmi les principaux spécialistes de l'inox en Suisse. Disposant d'une grande expertise, nos conseillers à la clientèle vous expliqueront par exemple les propriétés des matériaux, les traitements des surfaces, les éléments de style et bien d'autres caractéristiques. Nous sommes joignables par téléphone ainsi que sur nos sites d'exposition. C'est avec grand plaisir que nous accompagnons votre projet.



EXPÉRIENCE CLIENT DANS L'EXPOSITION

Évier encastré sans joints, surfaces structurées, profils de bordures uniques? Sur trois sites différents en Suisse (au siège de Schinznach-Bad, à Zurich et à Crissier), nous présentons notre offre de fournisseurs d'équipements de cuisine sur plusieurs centaines de mètres carrés d'exposition. Ainsi, les visiteurs ont par exemple la possibilité de goûter de près aux sensations de l'inox ou de faire fonctionner une table de cuisson BORA.

PROXIMITÉ AVEC LA CLIENTÈLE

Nous sommes là pour vous avant, pendant et après la réalisation de votre projet: du conseil à l'entretien et au rafraîchissement ultérieur de vos produits en inox en passant par la prise des mesures et le montage sur place.

ÉCHANTILLONNAGE À L'USINE

Nos finitions haut de gamme BlackRange et IceDesign sont de véritables pièces uniques. Chaque plan de travail est unique, c'est pourquoi il est essentiel de le choisir chez nous, sur place, à tête reposée. Pour les surfaces BlackRange, c'est par exemple le matériau brut lui-même qui constitue la pièce unique. Noire de part en part, chaque plaque en inox dispose de son caractère propre puisqu'il s'agit d'un produit naturel. Comme la couleur est intégrée dans l'acier, la surface reste résistante à la décoloration. Quant à IceDesign, il s'agit de plans structurés et ennoblis individuellement. Pour la fabrication sur mesure de l'inox, il est possible de choisir et de réserver directement une surface au siège de Suter Inox AG à Schinznach-Bad.





EXPOSITION ZURICH



**« Une planification réussie
requiert de la diversité.
Nous proposons un vaste
portefeuille, qui nous aide
à garantir l'émergence
d'idées propres et
la prise de décisions
éclairées. »**

Lorenz Dirr, responsable de la région
Zurich est spécialiste des cuisines
depuis plus de trente ans

Notre exposition offre une scène neutre pour présenter tous les produits, elle met ainsi en valeur leur qualité et leur usage concret. « Quand on planifie sa cuisine, on doit se demander : de quoi ai-je besoin et qu'est-ce qui me plaît? assure Lorenz Dirr. Nous donnons nos conseils pour vous aider au cours du processus. Chez nous, il est possible de tester l'aménagement de la cuisine et de faire ainsi le bon choix à l'achat. »

L'exposition au Kreis 5, le quartier de Zurich dédié à la construction et l'aménagement, offre une large sélection de robinetteries, d'éviers, de surfaces, de systèmes d'aspiration de table de cuisson et de *food centers*, ainsi qu'une gamme extrêmement variée d'autres appareils électroménagers.



À Crissier, nous ouvrons notre première filiale de Suisse romande au printemps 2024.

Une exposition haut de gamme d'une surface de quelque 220 mètres carrés vous attend.

Vous pourrez y trouver nos différents produits et y obtenir des conseils sur divers sujets : surfaces spéciales, dimensions personnalisées, éviers et bassins, tables de cuisson avec système d'aspiration intégrée, appareils électroménagers, etc.

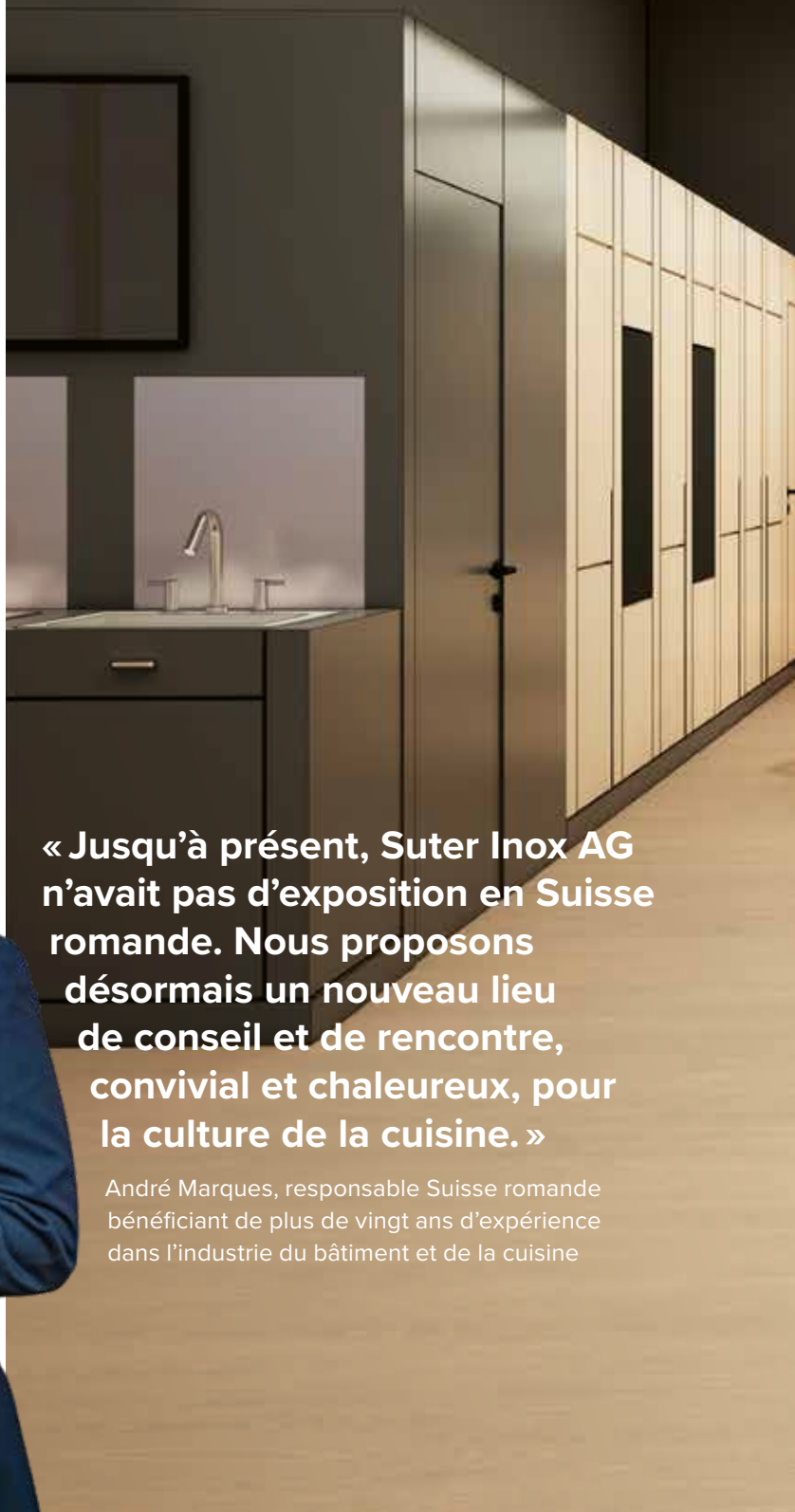
Le premier univers BORA en Suisse

L'exposition de Crissier abrite entre autres le premier univers BORA de Suisse. Dans un espace dédié, nous vous présentons un large choix d'appareils électroménagers, en plus de la célèbre technologie d'aspiration intégrée aux tables de cuisson. La gamme de BORA comprend désormais des réfrigérateurs et des congélateurs, de même que des éclairages dans des designs élégants et fonctionnels.

Nous nous réjouissons de votre visite.



Visualisation 3D de l'exposition prévue à Crissier.



« Jusqu'à présent, Suter Inox AG n'avait pas d'exposition en Suisse romande. Nous proposons désormais un nouveau lieu de conseil et de rencontre, convivial et chaleureux, pour la culture de la cuisine. »

André Marques, responsable Suisse romande bénéficiant de plus de vingt ans d'expérience dans l'industrie du bâtiment et de la cuisine



EXPOSITION CRISSIER

DES MARQUES FORTES POUR LA CUISINE

La collaboration que nous entretenons avec nos partenaires commerciaux se caractérise par un climat de confiance et nous sommes fiers de pouvoir proposer ainsi des solutions globales et orientées vers la clientèle.

 **BORA**

 **DORN
BRACHT**

EVOLine®

GESSI

 **GROHE**

 **hansgrohe**

KWC

LAUFEN

 **LG**

MÜLLEREX®

SAMSUNG

SCHOCK

SUTER

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

Sous réserve de modifications de la gamme.

La reproduction, même partielle, des articles et des images est interdite sans l'autorisation expresse de Suter Inox AG.

Questions aux médias et relations publiques à 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 set within a recessed rectangular frame.

SUTER

SUTER

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

Siège principal et exposition Schinznach-Bad

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

Filiale et exposition Zurich

Hardturmstrasse 125
CH-8005 Zurich

T +41 58 263 64 02

Filiale et exposition Crissier

Chemin des Lentillières 15
CH-1023 Crissier

T +41 58 263 64 03

