

SUTER

IL MEGLIO PER LA CUCINA

2024

Soluzioni su misura

Un connubio perfetto
tra artigianato, acciaio
inox e individualità

Dotazione per la cucina

Marchi leader e novità
ispiratrici

Sostenibilità

Dal materiale alla
funzione fino
al prodotto finale

suter.ch



Pianificare il futuro

Marco Suter, Eveline Stutz-Suter e Alfred Suter
(da sx a dx) davanti ai progetti digitali della nuova
esposizione a Crissier.

IL NOSTRO IMPEGNO PER DOMANI

Vivere il cambiamento

Nostro padre ha fondato la manifattura di acciaio inox quasi 80 anni fa. Siamo la seconda generazione della famiglia a gestire l'azienda, combinando la nostra competenza artigianale nelle soluzioni su misura con nuove offerte e convertendoci in fornitori di cucine con l'obiettivo di dare forma a cucine eleganti e funzionali, incentrate su un utilizzo moderno e sul senso estetico.

Più vicini ai clienti

Non lavoriamo solo sui nostri servizi, ma anche sulla nostra vicinanza a voi e alla vostra clientela. Oltre a quella di Zurigo e Schinznach-Bad, nella primavera del 2024 apriremo una nuova filiale nella Svizzera francese, con un entusiasmante showroom. Una ricca selezione di lavelli, rubinetteria e elettrodomestici ispirerà inoltre nuovi sogni di cucine, invitando a esperienze e

visite personali. Nell'immagine a sinistra stiamo studiando i progetti della nuova filiale di Crissier.

Ci assumiamo le nostre responsabilità

Ci sta a cuore la felicità della nostra fedele clientela, dei nostri partner di lunga data e dei nostri collaboratori di diverse generazioni. Andiamo particolarmente fieri del nostro stabilimento di produzione svizzero, che sorge nel cuore della riserva naturale lungo le sponde dell'Aar. Questo rafforza la nostra consapevolezza nell'assumerci la responsabilità, come azienda, nei confronti delle generazioni future. Anche per questo motivo investiamo costantemente in nuove tecnologie sostenibili ed efficienti dal punto di vista energetico.

Abbiamo risvegliato il vostro interesse?
Venite a visitarci!



Marco Suter



Eveline Stutz-Suter



Alfred Suter



4

**NUOVI ACCENTI
PER LA CUCINA**

Dotazione per la cucina
Novità 2024

4

**IL MEGLIO
PER LA CUCINA**

Tutto da un'unica fonte

8

**ARTIGIANATO
SVIZZERO
PER LA CUCINA**

Manifattura di acciaio inox
a Schinznach-Bad

12

**NOSTRA
RESPONSABILITÀ
PER DOMANI**

Prodotti sostenibili per il vostro
progetto ecologico

16

2



8



12



16





IDEE NUOVE PER LA CUCINA

Le ultime tendenze per gli elettrodomestici

20

DESIGN ESCLUSIVO PER LA CUCINA

Eleganza, qualità e carattere

26

LA PRIMA SCELTA PER LA CUCINA

Intervista al cuoco stellato
Sascha Berther

30



PASSIONE PER LA VOSTRA CUCINA

Servizi e assistenza

34

DIAMO GRANDE IMPORTANZA ALL'ESPE- RIENZA DEL CLIENTE

Esposizione di Zurigo

36

Esposizione di Crissier

38

MARCHI FORTI PER LA CUCINA

40

NUOVI ACCENTI PER LA CUCINA

La cucina perfetta deve soddisfare molti dettagli: linee, superfici, colori e tecnologie svolgono un ruolo fondamentale. La cucina in quanto elemento architettonico si inserisce armoniosamente nell'ambiente quando si converte in uno spazio vitale allestito con consapevolezza. Qui vi presentiamo alcune delle nostre novità per il 2024, che soddisfano tutte le esigenze e offrono una maggiore qualità abitativa.



LAVELLI LINERO CRISTADUR: TUTTO D'UN PEZZO

Il materiale composito appena brevettato Cristadur di Schöck, in quarzo naturale, è indistruttibile, facile da pulire grazie all'effetto perlato e ha un'estetica particolarmente bella grazie alla sua superficie opaca e setosa. Disponibile nei colori di tendenza Puro, Stone e Polaris.



LAVELLI LINERO: LINEE ELEGANTI

Il loro design sfrutta appieno le proprietà del materiale in acciaio inox. I raggi stretti negli angoli e sul pavimento danno vita a un look uniforme. L'innovativo sistema di scarico Desino si integra perfettamente nel design. La linea Linero è anche disponibile nella versione Cristadur e con componenti piletta abbinati.

SUPERFICIE XRANGE BLACK: NUOVO COLORE

La rettifica a croce che abbiamo perfezionato è ora disponibile anche in nero e con rivestimento sTec antimpronta. Grazie alla nostra minuziosa lavorazione conferiamo all'acciaio inox delle sfumature che giocano con emozionanti riflessi di luce: magia allo stato puro!



SUPERFICIE VARIX A NASTRO LARGO: SOLUZIONI SU MISURA

Una nuova variante della finitura a nastro largo è Varix a nastro largo. Questa variante economica può essere combinata con svariate opzioni di lavorazione ed è ideale per la costruzione di edifici.





RUBINETTERIA: DECINE DI NUOVI MODELLI

L'ampliamento della nostra gamma di rubinetti offre una maggiore libertà d'azione per la progettazione individuale della cucina. Oltre a nuove forme, sono disponibili anche versioni eleganti, ad esempio, con caratteristiche tattili, pomoli e dispenser abbinati; a scelta anche in vari colori di tendenza.

SAMSUNG FOOD CENTER: RISPARMIO DI RISORSE

L'indipendente Food Center SBS165 in antracite si avvale di una tecnologia consolidata: due flussi d'aria separati impediscono lo scambio d'aria tra la zona frigorifero e la zona congelatore, garantendo così un ambiente ottimale per gli alimenti. A ciò si aggiungono anche funzioni per il risparmio delle risorse, come la precisione della temperatura massima e il sistema NoFrost.



LG FOOD CENTER: UN OCCHIO AL RISPARMIO ENERGETICO

Il modello Side-by-Side SBS2065 in nero opaco di LG offre una serie di caratteristiche utili come display digitale, comando tattile, funzione Smart Home e InstaView: bussando due volte sul vetro si può vedere il contenuto del frigo, risparmiando così energia.



Voglia di sapere di più?

Nel video vi presentiamo, tra l'altro, le novità di quest'anno



FRIGORIFERI E CONGELATORI BORA: DESIGN INTELLIGENTE, DI NUOVA CONCEZIONE

BORA sta ampliando le proprie competenze e ora offre anche sistemi di refrigerazione e congelamento che consentono di conservare gli alimenti freschi più a lungo e ordinati in modo sistematico. Grazie all'innovativo allestimento interno, queste innovazioni di prodotto entusiasmano non solo per il design elegante, ma anche per le loro funzioni che prolungano in modo sostenibile la vita degli alimenti.

ILLUMINAZIONE BORA: ACCENDETE LA LUCE

Per cucinare e mangiare con condizioni di luce ottimali, serve un'illuminazione funzionale e accogliente. L'assenza di cappe aspiranti crea condizioni ideali per un'illuminazione minimalista e al contempo ricca di stile sopra il piano di cottura. La lampada a sospensione lineare BORA Horizon vanta un comando intuitivo mediante gesti, mentre BORA Stars offre la regolazione dell'intensità grazie a un interruttore (girevole). Ognuno dei due modelli è disponibile in tre colori: per arredare la vostra cucina con il design più raffinato.



IL MEGLIO PER LA CUCINA





Tutto d'un pezzo: il lavello sottopiano Linero Cristadur nella nuova Black Edition. Forniamo un'unità nera con componenti piletta neri.



Selezione di lavelli in acciaio inox Linero: termosaldati a filo top o senza giunture, come lavelli sottopiano oppure con bordo di sette millimetri.



Linero Cristadur in tonalità di tendenza: anziché in acciaio inox o in nero, l'affidabile materiale composito Cristadur si propone anche con un bordo da 17 millimetri nei colori Puro, Stone o Polaris.

Abbinare cromaticamente gli elementi di una cucina è probabilmente la fase più complicata della progettazione: un mix di troppi colori e superfici, infatti, può facilmente stancare. E allora che fare?

In qualità di fornitori di cucine, reinventiamo continuamente la cucina come elemento centrale della casa con la nostra vasta gamma di prodotti e colori. Da quest'anno offriamo l'elegante serie di modelli Linero in diverse varianti. Oltre all'acciaio inox, sono disponibili eleganti soluzioni complete tono su tono, da combinare armoniosamente con superfici coordinate, pratici rubinetti, comodi pomoli e generosi dispenser. Per noi è fondamentale che tutti gli articoli del nostro assortimento siano facilmente abbinabili tra loro.



Marchi forti per la cucina

Per la progettazione di una cucina occorre prendere molte decisioni: quale piano di cottura scegliere? Serve un Food Center? Quale potenza deve avere il forno e qual è l'illuminazione ideale per la cucina? Affinché la scelta sia incentrata sugli elementi essenziali – godervi la vostra nuova cucina – offriamo da un unico fornitore tutto ciò che serve per la dotazione da cucina: elettrodomestici moderni di BORA, Samsung e LG, rubinetti eleganti e funzionali di marche conosciute, lavelli e soluzioni su misura di Suter.

Valore aggiunto per la cucina

Offriamo più di assortimenti selezionati: il nostro sistema consolidato si avvale di competenza e artigianato specializzato, prodotti e consulenza tecnica. Elaboriamo insieme a voi soluzioni su misura personalizzate e orientate ai vostri desideri specifici. Prima, durante e dopo il progetto di costruzione vi affianchiamo con passione e competenza, offrendovi consulenza direttamente in loco.



«Nella collaborazione con ogni committente, la cucina riveste un ruolo centrale nella progettazione di uno spazio abitativo: è il fulcro di ogni casa e non di rado è rilevante per l'immagine che proietta verso l'esterno. Come architetto, Suter Inox AG mi offre un grande potenziale di progettazione: perché l'intera cucina – tranne i mobili – proviene da un'unica fonte e consente di realizzare soluzioni su misura con tempi di consegna brevi. Grazie alla loro elevata qualità e alle nuove varianti cromatiche, i prodotti Suter possono essere installati anche negli edifici storici.»



Hans-Peter Leibundgut, architetto
diplomato ETH/SIA, Architekturbüro
Buser + Partner AG, Aarau



SUTER



ARTIGIANATO SVIZZERO PER LA CUCINA

Da alcuni anni, la dotazione per la cucina è sempre più orientata alle caratteristiche che i cuochi professionisti richiedono per il loro ambiente di lavoro. Oltre a superfici igieniche e facili da trattare, ci sono altri criteri importanti. Ad esempio: estetica, realizzazione su misura e sostenibilità. La nostra specialità sono superfici di lavoro in acciaio inox con zona cottura e zona griglia incorporate, punti idrici integrati e architettura globale abbinata esteticamente all'arredamento generale.

Competenza professionale per la casa

La superficie non porosa non lascia alcuna possibilità di sopravvivenza ai batteri. Perciò, l'acciaio inox è il materiale standard per le cucine dei ristoranti. Se poi punto idrico e superficie di lavoro formano un'unità senza giunture, il tutto non è solo bello esteticamente ma è anche facile da pulire.

Perché l'acciaio inox è senza tempo?

Perché offre possibilità di progettazione illimitate. L'acciaio inox è molto malleabile, facile da lavorare e da combinare con altri materiali. Per questo lo utilizziamo per le produzioni su misura nella nostra manifattura di acciaio inox. Le superfici conservano il loro aspetto originario e acquisiscono una bella patina nel tempo. Inoltre, l'acciaio inox è riciclabile e quindi ecologico e sostenibile.

Da dove proviene questa materia prima?

Dai nostri fornitori selezionati. Prima di lavorare l'acciaio inox, lo sottoponiamo a severi controlli di qualità.

È vero che è difficile determinare l'entità dei progetti con soluzioni su misura?

Che sia legno, pietra o metallo, ogni materiale ha caratteristiche specifiche. Conosciamo l'acciaio inox e sappiamo a cosa dobbiamo prestare attenzione nelle soluzioni su misura. Questo materiale offre innumerevoli opzioni di realizzazione e saremo lieti di consigliarvi la soluzione perfetta.

È facile da installare?

Sì! Su richiesta, possiamo occuparci della misurazione e dell'installazione direttamente in loco. Ci avvaliamo di un'esperienza decennale in questo campo. Tra l'altro, l'acciaio inox può essere combinato molto bene con cucine componibili in altri materiali.

L'acciaio inox è un materiale freddo?

In quanto materiale naturale, l'acciaio inox, come la pietra o il legno, possiede una temperatura propria. La sua apparenza fredda gli conferisce un aspetto elegante e di alta qualità. Grazie ai diversi trattamenti della superficie (lucida, levigata, con strutture insolite o pezzi unici prodotti artigianalmente), questo materiale permette di realizzare diversi stili senza tempo. In poche parole: la massima flessibilità!

Questo colore non mi piace, quali alternative ho?

A seconda del processo di levigatura, le superfici brillano in eleganti toni argentati opachi, come ad esempio IceDesign. La rettifica a croce Xrange è una novità nel colore di tendenza nero (Xrange Black) e ha un effetto diverso a seconda dell'incidenza luminosa. Il grigio argento, in tutte le sue tonalità, si integra con eleganza in qualsiasi ambiente grazie alla struttura del materiale e alla levigatura. Altri nuovi colori seguiranno su suter.ch.

Esiste una protezione contro le impronte digitali?

Sì, il rivestimento sTec è incolore, resistente ai raggi UV, sicuro per gli alimenti, idrorepellente e antiscorco. È facile da pulire e resistente alle impronte digitali.





**Dove posso vedere e toccare con mano
l'acciaio inox?**

Potete farvi una prima idea visitando le nostre esposizioni a Zurigo, Crissier e Schinznach-Bad, oppure la nostra manifattura di Schinznach-Bad. Qui potete scegliere il vostro piano in acciaio inox personalizzato per la vostra cucina. Saremo lieti di mostrarvi dei campioni e fornirvi una consulenza.

NOSTRA RESPONSABILITÀ PER DOMANI





L'acciaio inox è quasi interamente riciclabile, per questo presenta una vita utile superiore alla media ed è quindi una materia prima sostenibile che viene impiegata nella progettazione delle cucine. I nostri marchi forti convincono inoltre per le loro funzioni e novità innovative ed efficienti dal punto di vista energetico.

«Siamo interessati alla crescente consapevolezza per le questioni ambientali nell'architettura. L'attenzione nella costruzione e nella progettazione si concentra sempre più sulle materie prime sostenibili, sull'efficienza energetica e sulle pratiche di edifici verdi.»

Marco Suter



«Per noi, la responsabilità ecologica ed economica non è una strategia qualsiasi, ma si traduce in un alto grado di consapevolezza etica in tutti gli ambiti della sostenibilità.»

Marco Suter

Responsabilità economica

«Per noi, la responsabilità ecologica ed economica non è una strategia qualsiasi, ma si traduce in un alto grado di consapevolezza etica in tutti gli ambiti della sostenibilità», sottolinea Marco Suter. Per questo ci avvaliamo della nostra sede in Svizzera, manteniamo i nostri percorsi di consegna brevi e selezioniamo minuziosamente i nostri fornitori di materie prime. Produciamo direttamente nella riserva naturale di Schinznach-Bad sull'Aar, quindi non perdiamo mai di vista la natura e la responsabilità che abbiamo nei confronti delle generazioni future. «Non da ultimo perché i nostri fedeli collaboratori di lunga data appartengono a varie generazioni, il che mi tocca molto emozionalmente», dice Marco Suter.



Responsabilità ecologica

Efficienza energetica significa allestire processi, impianti e strutture in modo tale da ridurre al minimo il consumo di energia. E noi investiamo proprio in questi ambiti. Tra l'altro, sul tetto di uno dei nostri edifici abbiamo installato un impianto fotovoltaico che ci permette di produrre corrente elettrica, alimentando così il nostro reparto di produzione nello stabilimento di Schinznach-Bad. All'interno della produzione, abbiamo poi lanciato un progetto pionieristico che ci consente di stampare a freddo anche geometrie complesse, anziché ricuocerle con il calore. Questo suppone un risparmio annuo di corrente pari a 220 000 kWh.



IDEE NUOVE PER LA CUCINA

Dispositivi davvero versatili: i forni e gli steamer di nuova generazione preparano simultaneamente pietanze in modalità diverse. Eppure il sapore e le sostanze nutritive vengono preservati grazie al delicato processo di cottura a vapore, con separazione per vano di cottura.



Acciaio inox su misura: i rivestimenti in acciaio inox e i lavelli realizzati a mano coniugano un design raffinato con passaggi armoniosi e contorni perfetti.





I Food Center a posa libera combinano una capienza generosa con un ingombro ridotto e, grazie al loro design insolito, catturano immediatamente l'attenzione.



Per assecondare lo stile di vita moderno, Samsung e LG continuano a perfezionare i propri sistemi di refrigerazione intelligenti. I due modelli più recenti puntano interamente sulla sostenibilità, sulla lunga conservazione degli alimenti e su una gestione impeccabile dell'economia domestica.

Samsung Food Center

Il nuovo frigorifero Side-by-Side SBS165 si fa apprezzare per un'elevata efficienza energetica e un design elegante nel colore di tendenza antracite. Numerose funzioni di spicco vi supportano nella vita di tutti i giorni.

- Centro bevande interno con ghiaccio, distributore di acqua e ricarica automatica (brocca di acqua da 1,4 l)
- Dual Ice Maker: 1,4 kg di cubetti di ghiaccio/1,4 kg di ghiaccio tritato
- Twin Cooling Plus: per una freschezza e un gusto duraturi
- Smart Conversion 5 in 1: la modalità di refrigerazione e congelamento più adatta a ogni situazione con la semplice pressione di un pulsante
- Precise Cooling per la massima accuratezza della temperatura



LG Food Center

Bastano due semplici tocchi per illuminarlo e vedere tutto: il nuovo sofisticato frigorifero LG InstaView Door-in-Door™ SBS2065 plasma una nuova estetica in cucina e spicca per le sue numerose funzioni intelligenti.

- Tecnologia UVnano: presenza significativamente inferiore di batteri sul distributore di acqua
- Craft Ice: cubetti di ghiaccio dalla forma perfettamente sferica e capaci di sciogliersi molto lentamente, per drink eleganti
- Inverter Linear Compressor™: silenzioso, economico e affidabile
- Door-in-Door™: accesso rapido, risparmio energetico
- WiFi, ThinQ®: futuro collegamento in rete incorporato



2 in 1: il forno Dual Cook di Samsung consente di preparare comodamente due pietanze in contemporanea in due zone di temperatura diverse. Così non solo si evita l'uso di un secondo apparecchio ma si risparmia anche l'energia necessaria al suo funzionamento.

Il nuovo Vertical Design si integra armoniosamente nel vostro concept di cucina. Le superfici in vetro lucido o satinato sono dotate di proprietà antimpronta, mentre il sistema di scorrimento delle porte ne assicura una chiusura delicata. Il display da 4,3" offre un sistema di controllo facile e intuitivo.

BORA – MORE THAN COOKING

Fedele alla promessa del marchio, BORA dimostra l'innovazione nello spazio abitativo della cucina. Dopo un'intensa fase di sviluppo, la gamma di prodotti vede la nascita di due nuove linee: sistemi di refrigerazione e congelamento nonché illuminazione. Di seguito presentiamo le straordinarie novità.



Un design intelligente incontra una refrigerazione efficace

Come è ben noto, il tre è un numero perfetto: BORA Cool, BORA Cool Combi e BORA Freeze. Le nuove varianti di frigorifero si fanno apprezzare per un design elegante e intramontabile, con elementi in vetro di alta qualità, legno pregiato e metallo freddo. In virtù dei tratti salienti elencati di seguito, la nuova generazione di sistemi di refrigerazione rientra nella classe superiore.

- Allestimento flessibile degli interni: tutti gli elementi mobili sono estraibili e facili da pulire grazie alla superficie liscia
- Filtro antiodore integrato
- Configurazione ottimale delle luci
- Elegante combinazione di colori nei toni tenui del grigio
- Un concetto intelligente di distribuzione omogenea del fresco

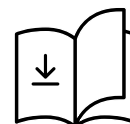


Creare condizioni di illuminazione ottimali

Che si tratti di un'atmosfera soffusa mentre si mangia o di una luminosità intensa mentre si cucina: le nuove luci BORA si integrano nella cucina con uno stile minimalista, offrono una regolazione continua della dimmerabilità e possono essere controllate in modo intuitivo con i gesti.

BORA Horizon: la lampada a sospensione orizzontale si presta sia a creare un'atmosfera suggestiva sopra il tavolo da pranzo sia all'illuminazione diretta sopra il piano di cottura.

BORA Stars: la lampada a sospensione verticale è disponibile in versione singola tubolare a plafone oppure a incasso o con tre lampade disposte in linea o in cerchio.



Rivista BORA

Scoprite tutte le novità di prodotto, ricevete preziosi consigli professionali per la cucina e traete nuove ispirazioni d'arredo.





SLITER



DESIGN ESCLUSIVO PER LA CUCINA

Il design in cucina è in costante evoluzione. Questo ci sprona a perfezionare continuamente i nostri processi di produzione e lavorazione e a trovare sempre nuove idee. Ed è così che prendono forma prodotti esclusivi come BlackRange o la novità Xrange Black, la nostra ultima superficie di alta qualità in acciaio inox nero.

Nella nostra manifattura padroneggiamo diversi processi di trattamento della superficie. A seconda della tecnica impiegata, il piano finito mostra la propria eleganza, qualità e un carattere prettamente individuale. Tra le nostre soluzioni su misura, Xrange Black è l'esclusiva novità con rettifica a croce e rivestimento sTec antimpronta. La peculiarità: il nero non è mai completamente nero. A seconda dell'incidenza della luce, il colore assume un aspetto diverso, pur continuando a celare toni di eleganza, emozionalità e misticismo.





L'anima dell'acciaio

Il nero per la cucina è una declinazione di stile che stiamo perfezionando già da tempo, di cui fa parte anche la nostra linea BlackRange. L'acciaio inox massiccio utilizzato è paragonabile a un diamante grezzo. Il nostro personale leviga le lastre metalliche completamente nere con un fine lavoro manuale, conferendo a ogni pezzo un aspetto unico ed esclusivo. In questo modo si rivela gradualmente il luccichio metallico del materiale.

Questo processo richiede una grande sensibilità e capacità di influenzare individualmente la percentuale di nero e l'alternanza con la brillantezza del metallo. Così facendo, ogni singola lastra diventa un pezzo unico inconfondibile. Non da ultimo, il motivo per cui scegliete il BlackRange ideale per la vostra cucina nella nostra manifattura di Schinznach-Bad.

«SCEGLIEREI SEMPRE SUTER»

Sascha Berther, chef stellato e imprenditore





Sascha apprezza un design sobrio, elegante e molto funzionale e, nella dotazione in cucina, si affida ai prodotti di qualità svizzera Suter. Abbiamo avuto l'opportunità di dare un'occhiata in esclusiva alla sua cucina privata.



TRE DOMANDE A SASCHA BERTHER

Qual è il valore aggiunto dei prodotti Suter nella sua vita quotidiana?

Per uno chef stellato come me la qualità, l'originalità e la funzionalità di tutti gli elementi della cucina rivestono un ruolo fondamentale. Lavelli, piani di lavoro o di cottura: eleganti e resistenti, i prodotti che ho scelto mi danno un'enorme gioia nel mio lavoro quotidiano.

Cosa le piace dell'acciaio inox?

Rispetto ad altri materiali presenta numerosi vantaggi: ad esempio, l'acciaio inox soddisfa i più elevati standard igienici in quanto, grazie alla sua superficie liscia, difficilmente batteri e odori riescono ad aderire. La finitura crea un piano di lavoro estremamente resistente e facile da pulire. Anche lo scolorimento è praticamente impossibile e, anche dopo tanti anni, le superfici sembrano ancora come nuove. Geniale!

Per quale motivo Suter è diventata la prima scelta per la sua cucina?

Soprattutto per la qualità di prim'ordine che è valsa a Suter un'ottima reputazione. Suter attribuisce grande importanza ai dettagli e al lavoro su misura, proprio come me, il che ha reso la collaborazione molto armoniosa. Ogni giorno mi piace riscoprire, come fosse la prima volta, il piacere di stare nella cucina dei miei sogni, di armeggiare e godermi momenti fantastici.

Informazioni sulla persona

Dopo il tirocinio a Egerkingen, Sascha Berther ha acquisito le proprie competenze culinarie, tra l'altro, nel ristorante «Jöhri's Talvo» a St. Moritz e da Georges Wenger a Le Noirmont, nel Giura. Insieme alla moglie Stefanie Berther, ha gestito come successore di Chrüter Oski il ristorante «Moospinte», prima della creazione del concetto di chef privato (Tuntela Food Experience). Lontano da punti e stelle, è un padrone di casa appassionato.



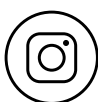
La star dei piani di lavoro: la superficie cromata rende IceDesign™ estremamente robusto e quasi insensibile ai graffi.

Tuntela Food Experience

Tra le colline di Heitenried, circondata da boschi pittoreschi, si trova la Tuntela, dove Stefanie e Sascha accolgono i loro amici ed elaborano sofisticati menu a sorpresa con prodotti regionali. Scoprite l'haute cuisine in un ambiente esclusivo e privato.

Tuntela.ch

Impressioni e richieste:



«Gli elevati standard di design sono evidenti. Ogni dettaglio ha la sua importanza. Come cliente, con Suter sono in ottime mani.»

Sascha Berther, chef stellato e imprenditore

PASSIONE PER VOSTRA CUCINA

Scegliere le superfici adatte, nonché le dimensioni e funzionalità corrette, rappresenta un processo decisionale impegnativo e noi vi forniamo assistenza in ogni sua singola fase.



CONSULENZA COMPLETA

Siamo fornitori di cucine e siamo leader tra gli specialisti in acciaio inox della Svizzera. I nostri consulenti della clientela illustrano in modo competente, ad esempio, proprietà dei materiali, trattamenti della superficie, elementi stilistici e molti altri tratti caratteristici. Siamo raggiungibili telefonicamente e nelle nostre esposizioni e non vediamo l'ora di affiancarvi nella realizzazione del vostro progetto.



L'ESPERIENZA DEL CLIENTE NELL'ESPOSIZIONE

Lavelli saldati senza giunture, superfici strutturate, bordature singolari? Nei tre siti in Svizzera (nella sede principale di Schinznach-Bad e nelle filiali di Zurigo e Crissier) vi mostriamo, nelle nostre esposizioni, ovvero su una superficie di diverse centinaia di metri quadrati, ciò che offriamo in qualità di fornitori di cucine. Così, ad esempio, è possibile toccare con mano l'acciaio inox oppure vedere in funzione un piano di cottura BORA.

PROSSIMITÀ ALLA CLIENTELA

Siamo al vostro fianco prima, durante e dopo la realizzazione del vostro progetto: dalla consulenza passando per le misurazioni e il montaggio in loco fino alla manutenzione e al successivo rinnovo dei vostri prodotti in acciaio inox.

CAMPIONATURA NELLA MANIFATTURA

Le nostre superfici di alta gamma BlackRange e IceDesign sono pezzi unici. Ogni rivestimento è unico, pertanto è importante poterlo scegliere in una delle nostre sedi in totale tranquillità. Con le superfici BlackRange, ad esempio, l'unicità è garantita proprio dal materiale grezzo. Ogni piano di acciaio inox è completamente nero e ha un carattere peculiare in quanto prodotto naturale. Poiché il colore è contenuto nell'acciaio, la superficie rimane inalterata.

IceDesign è sinonimo di superfici strutturate e impreziosite individualmente.

Nella sede principale di Suter Inox AG, a Schinznach-Bad, tra le soluzioni personalizzate in acciaio inox si può ammirare, scegliere e prenotare direttamente una selezione di superfici.





ESPOSIZIONE DI ZURIGO



«La varietà è parte integrante di una buona pianificazione. Offriamo un ampio portfolio. Questo consente di avvalorare le proprie idee e prendere decisioni consapevoli.»

Lorenz Dirr, responsabile regione Zurigo est e professionista nel settore delle cucine da oltre 30 anni

La nostra esposizione offre un palcoscenico neutro a tutti i prodotti. In tal modo si valorizzano al meglio qualità e scelta dei materiali. «Chi pianifica una cucina deve scoprirlo da sé: di cosa ho bisogno e cosa fa per me?», spiega Lorenz Dirr. «Forniamo consulenza durante l'intero processo. Da noi potete provare attrezzature da cucina e verificare che state facendo l'acquisto giusto.»

L'esposizione nel «Kreis 5», il distretto di Zurigo dedicato all'edilizia e all'arredamento, offre un'ampia selezione di rubinetti, lavelli, superfici, sistemi di aspirazione per piani di cottura, Food Center e una vasta gamma di altri elettrodomestici.



Nella primavera 2024, apriremo a Crissier la nostra prima filiale nella Svizzera francese. Ad attendervi, su una superficie di circa 220 metri quadrati, un'esposizione di prima classe. Qui potrete trovare i nostri diversi prodotti e servizi di consulenza per superfici speciali, dimensioni personalizzate, lavelli, sistemi di aspirazione per piani di cottura, elettrodomestici e molto altro ancora.

Primo universo BORA in tutta la Svizzera

Parte dell'esposizione a Crissier è il primo universo BORA della Svizzera. Nel nostro spazio espositivo, accanto alla rinomata tecnologia di aspirazione integrata nel piano di cottura, presentiamo un'ampia gamma di elettrodomestici. La novità nell'assortimento di BORA sono frigoriferi e congelatori nonché lampade dal design elegante e funzionale.

Venite a trovarci!



Visualizzazione 3D dell'esposizione pianificata a Crissier.



«Finora non c'è mai stata un'esposizione di alta qualità di Suter Inox AG nella Svizzera francese. Per promuovere la cultura della cucina, disponiamo ora di una nuova sede destinata a servizi di consulenza e incontri, nel segno della convivialità e della cordialità.»

André Marques, responsabile Svizzera francese con un'esperienza ultraventennale nell'industria edile e di realizzazione delle cucine



ESPOSIZIONE DI CRISSIER

MARCHI FORTI PER LA CUCINA

Manteniamo un rapporto di fiducia con i nostri partner commerciali e siamo orgogliosi di offrire soluzioni complete e orientate alla clientela.

 BORA

 DORN
BRACHT

EVoline®

GISSI

 GROHE

 hansgrohe

KWC

LAUFEN

 LG

MÜLLEREX®

SAMSUNG

SCHOCK

SUTER

Editore:

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

Con riserva di modifiche all'assortimento.

La riproduzione di articoli e immagini, anche parziale o sotto forma di estratto, è consentita solo previa autorizzazione esplicita di Suter Inox.

Richieste su media e pubbliche relazioni a: 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 embossed mark at the top center and the word "SUTER" in a bold, sans-serif font below it. The lighting is soft, highlighting the metallic texture and the embossed details.

SUTER

SUTER

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

Sede principale ed esposizione Schinznach-Bad

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

Filiale ed esposizione Zurigo

Hardturmstrasse 125
CH-8005 Zurigo

T +41 58 263 64 02

Filiale ed esposizione Crissier

Chemin des Lentillières 15
CH-1023 Crissier

T +41 58 263 64 03

