

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Avec EPITACT
retrouvez le plaisir
de la marche

■ DOULEURS PLANTAIRES, DURILLONS...

Nos podologues experts
répondent à vos questions



Qu'est-ce que le capiton plantaire ?

Le pied possède un absorbeur de chocs naturel appelé **capiton plantaire**, capable de supporter jusqu'à 8 fois le poids du corps. Le **capiton plantaire** permet de "répartir les charges" sous l'avant pied. Ce rôle protecteur particulièrement performant tient à sa structure faite de masses liquides et grasses retenues par des fibres de collagène.

Qu'est-ce que l'Epithelium 26® ?

Malheureusement, il est extrêmement fréquent de constater avec l'âge une altération irréversible du capiton plantaire entraînant des douleurs intenses sous l'avant pied et la formation de durillons. Fort de ce constat, le laboratoire EPITACT et ses podologues partenaires, après de longues recherches, ont inventé un matériau novateur : l'**Epithelium 26®** gel de silicone breveté, véritable **substitut au capiton plantaire naturel sain**. L'intégration de l'Epithelium 26® dans les **cousinets plantaires** donne des résultats exceptionnels !

Les Cousinets plantaires à l'Epithelium 26®

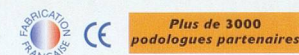
Vos Cousinets à l'Epithelium 26® sont conçus pour soulager les douleurs sous l'avant-pied.

- Ils ont un **maintien idéal** sous le pied.



- Ils sont **discrets et de faible épaisseur**, vous les portez dans vos chaussures habituelles.
- Ils existent **dans toutes les tailles**.
- Ils sont **très confortables** grâce au tissu choisi (douceur, évacuation de la transpiration).
- Ils ont **une longue durée d'utilisation**.
- Ils sont **lavables en machine**.

**Demandez conseil
à votre podologue**



epitact
LE LABORATOIRE DU CONFORT

SUNAPTIS Distributeur exclusif pour la Suisse

A retourner sous enveloppe affranchie à :

SUNAPTIS SA • 8, rue du Nant • CP 6268 1211 GENÈVE 6
Tél. 022 363 07 13 • Fax 022 363 07 14 • Email : alicegohl@sunaptis.com

<input type="checkbox"/>	1 paire de Cousinets réf. CC261	49,00 CHF
	Frais d'expédition	5,00 CHF
<input type="checkbox"/>	Total à payer TTC	54,00 CHF
<input type="checkbox"/>	1 à porter quand l'autre est à laver 2 paires de Cousinets	98,00 CHF
	Frais d'expédition	OFFERT
<input type="checkbox"/>	Total à payer TTC	98,00 CHF
<input type="checkbox"/>	Entourez la ou les pointe(s) voulue(s) 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46	
<input type="checkbox"/>	Votre catalogue gratuit	

NOM.....

Adresse.....

Code postal..... Ville.....

Tél..... Date d'anniversaire.....



AUDIO  CONSEIL
NOVASON
Pour Mieux Entendre

**Audioprothésistes diplômés
Fournisseur agréé AI/AVS**

Mieux entendre, c'est mieux vivre

- Vente, toutes marques d'appareils acoustiques, piles, accessoires.
- Réparation et fabrication d'appareils et d'embouts en l'heure dans notre laboratoire
- Test et contrôle de votre appareil sur place
- Essai gratuit d'appareil chez vous
- Avertisseurs lumineux sans fil pour le téléphone et la porte d'entrée

Aux Eaux-Vives

42, rue de la Terrassière – 1207 Genève – Tél. 022/840 27 40
Trams 12 et 16, arrêt Villereuse – Parkings: Villereuse –
Eaux-Vives 2000 – Migros

Au Centre Commercial du Lignon

Chez Lignon Optic – Bus N°7 – Tél. 022/796 81 44

Test gratuit sur présentation de cette annonce

Montez...Descendez les escaliers à volonté!



HERAG AG

Tramstrasse 46,
8707 Uetikon am See

Tel. 01 /920 05 04

un lift d'escaliers est la
solution sûre

pratique pour des
décennies

s'adapte facilement à
tous les escaliers

monté en un jour
seulement



Veillez m'envoyer la documentation
Je désire un devis estimatif des coûts

Nom/Prénom

Rue

NPA/Localité

Un livre pour les gourmets

■ Nous avons le plaisir de vous proposer un ouvrage exceptionnel, qui séduira tous les gourmets. Il contient plus de 80 recettes tirées de la cuisine traditionnelle du pays.

On l'ignore souvent et les grands livres de cuisine, de même que les guides réputés, ne le mentionnent jamais: la Suisse a une tradition culinaire bien établie, d'une richesse incomparable.

Chaque région a ses spécialités propres et si vous croyez que la cuisine vaudoise se limite au papet ou que la zurichoise se borne à l'émincé de veau, vous risquez d'être agréablement surpris.

Tout au long des 230 pages, cet ouvrage vous fera saliver et vous incitera à préparer, l'une après l'autre, quatre-vingts recettes simples et goûteuses, sans pour autant grever votre budget.

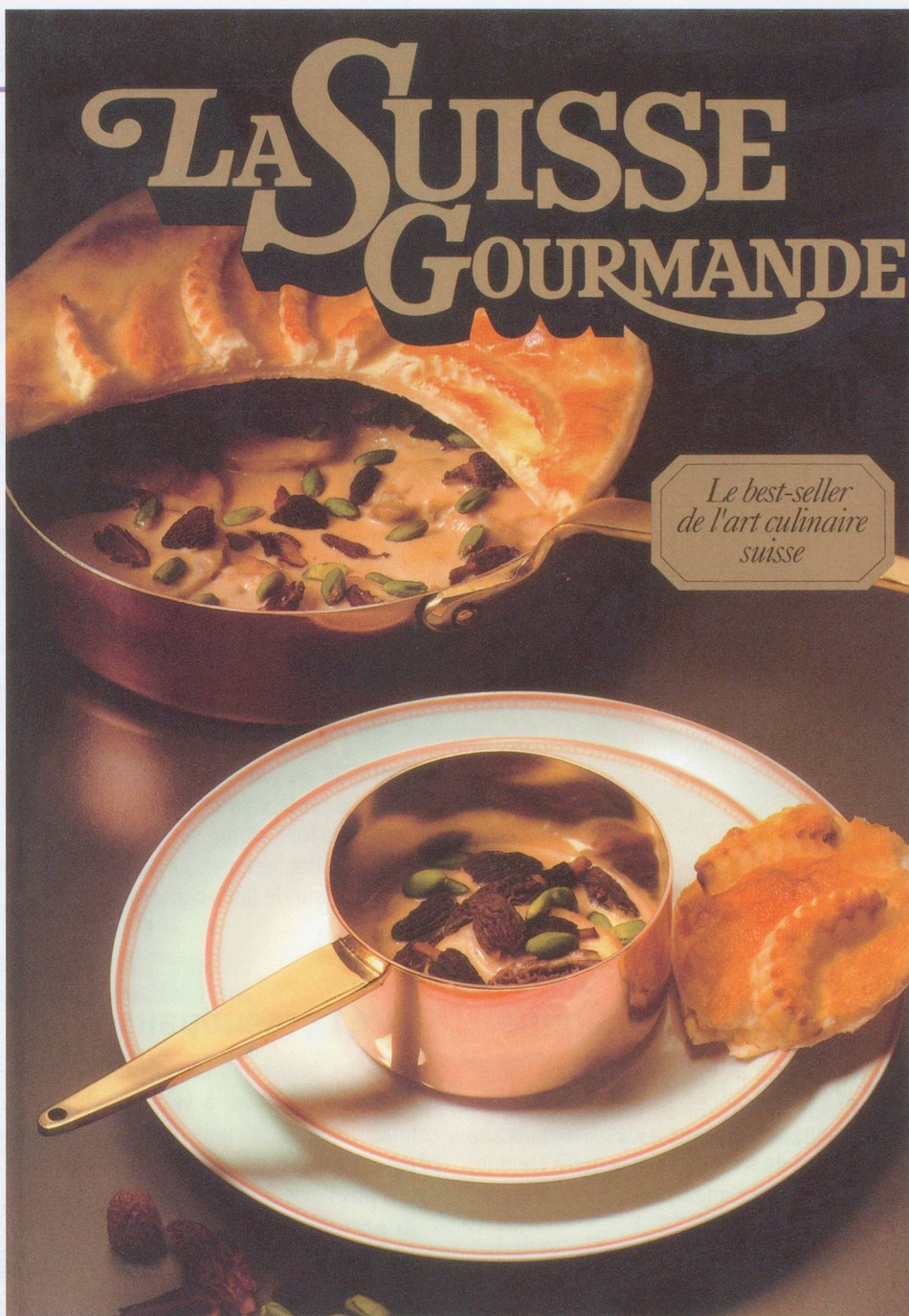
Cela commence par la tranche forestière de l'Entlebuch, pour se terminer avec un sabayon tessinois. Entre vingt-sept entrées et vingt-quatre desserts, vous découvrirez une trentaine de plats typiques, tous issus de vieilles recettes suisses.

Afin de vous mettre l'eau à la bouche, nous citerons au hasard le lapin à la mode du Val Bedretto, le ragoût de mouton de la bémichon, les côtes de cerf au génépi et le jarret de veau à l'argovienne.

Cet ouvrage est destiné à tous les gourmets amateurs de recettes du terroir, tout à la fois riches, variées et raffinées.

Edité une première fois en 1985 par Pro Gastronomia, l'ouvrage *La Suisse Gourmande*, en est aujourd'hui à sa huitième édition.

Prix spécial abonnés:
Fr. 50.- (+ port)



BULLETIN DE COMMANDE

Je commande ___ exemplaire(s)

de «La Suisse Gourmande»

au prix spécial de Fr. 50.- (+ port)

Le mot clé figurant sur ma carte du Club est le suivant

Nom _____ Prénom _____

Rue _____ NP/Localité _____

Tél. _____ Signature _____

Bulletin à retourner, rempli et signé,
au secrétariat de *Génération*s, case postale 2633,
1002 Lausanne. Tél. 021 321 14 21.