

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **86 (2014)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

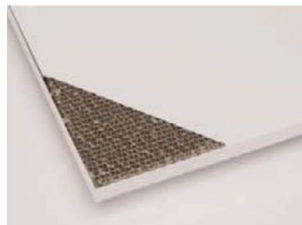
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La durabilité – importante dans l’architecture comme dans la cuisine

De nos jours, le terme « durabilité » est sur toutes les lèvres. L’efficacité énergétique et la conscience écologique sont des valeurs propres à chaque individu, qui font de plus en plus partie de la culture d’une entreprise responsable. Forster, cuisines suisses en acier, a cœur de penser et d’agir écologiquement. La marque démontre cette philosophie de manière impressionnante par ses cuisines en acier.

La cuisine Forster - écologique de A à Z :

Les cuisines en acier sont un produit écologique, composé à 75% de tôle d’acier, environ à 20% de carton recyclé et à une faible part de plastique. Les tôles métalliques sont combinées avec du carton recyclé en forme de nid d’abeille pour assurer la stabilisation et l’isolation phonique. Pressé et traité avec un liant garanti sans danger pour l’environnement et la santé. Les éléments en plastique sont dotés du label Resy et peuvent intégrer un circuit de recyclage séparé.



Longévité :

Depuis toujours, la cuisine en acier Forster est appréciée pour sa longévité et son design discret. Ses amateurs invétérés se félicitent notamment que la nouvelle génération de cuisines soit fondamentalement restée fidèle aux principes de base : un design intemporel et de la sobriété allié à une qualité hors pair. Les charnières ‘invisibles’ ne nécessitent aucun entretien.

Les cuisines en acier ne sont jamais la proie des flammes, l’acier n’est pas spontanément inflammable et n’offre pas de prise au feu. C’est pourquoi elles peuvent aussi équiper des bâtiments dans lesquels la loi impose l’emploi de matériaux « difficilement inflammables ».

Faciles à l’entretien :

La surface lisse des faces est agréable au toucher, non poreuse et facile à l’entretien. L’excellent matériau galvanisé par électrolyse et thermolaqué est résistant à la vapeur d’eau et à bien d’autres facteurs qui détériorent les cuisines au quotidien. Le thermolaquage en poudre garantit une résistance élevée et une stabilité des couleurs au fil des décennies.

Historique :

Les premières cuisines Forster ont été produites en 1952 à Arbon au Lac de Constance. La sobriété des formes et le caractère inusable du matériau assurent très vite une grande attention des clients. L’esthétique de la cuisine encastrable plaît et le design s’avère intemporel. Dans les années 60, seuls les couleurs et les poignées changent.

Intemporel - solide - design puriste



La vraie innovation dans la cuisine a eu lieu au niveau technique avec le lancement en 1958 d’une normalisation des dimensions. Du coup, la cuisine a été perçue comme un système flexible qui peut s’adapter aux souhaits des clients. Les architectes voient les possibilités d’agencement avec une gamme claire et étoffée.

1967 voit le jour des premières faces en système ‘sandwich’, une garantie pour la stabilité, l’insonorisation et la longévité – une innovation qui confirmait les meilleures qualités qui sont encore en vigueur aujourd’hui.

amann cuisines - votre interlocuteur spécialisé dans l’agencement de cuisines en acier pour tout projet personnalisé, de grande envergure, nouvelle construction et rénovation.

Notre exposition et nos conseillers sont à votre disposition pour le choix des matériaux et une étude approfondie de votre projet.



CUISINES SUISSES
EN ACIER

forster