

CUCINA / BAGNO
RINNOVAMENTO

made
by

ing. dipl.

FUST

Per la mia cucina solo il meglio!



**I nostri prodotti
sono individuali
quanto i loro
proprietari**

ing. dipl.

FUST

vi informa prima
del vostro acquisto
su possibili varianti
che vi aiuteranno
a vivere meglio

**Prodotti di maggior
valore
per la vostra nuova
cucina da sogno**

La Fust vi raccomanda i seguenti prodotti di mag

Steamer per cottura a vapore perché ...

- ✓ Le pietanze cotte a vapore mostrano ricchi colori ed un intenso aroma, consentendovi di non eccedere nel dosaggio di sale a spezie.
- ✓ Le verdure non possono stracucocere e si mantengono quindi croccanti e ricche di vitamine.



- ✓ Il sistema di vaporizzazione si presta particolarmente per riscaldare e rigenerare i cibi senza rinsecchirli o cuocerli eccessivamente.
- ✓ Alimenti diversi quali il pesce o i frutti di mare e le verdure, possono essere preparati assieme senza indugio e senza incorrere nel pericolo di mescolarne i sapori.



- ✓ Molte varietà di carni riusciranno particolarmente bene e risulteranno sorprendentemente tenere se l'effetto del vapore umido verrà combinato con quello dell'aria secca.
- ✓ Gli steamer cuociono e panificano limitando lo sviluppo di odori sgradevoli.

Vetroceramica ad induzione perché ...

- ✓ Con l'induzione potrete risparmiare molto tempo, dato che la cottura viene accelerata di 4 volte rispetto ai sistemi tradizionali.
- ✓ Risparmierete molta corrente. Il posto di cottura non si riscalda ed il calore agisce direttamente in pentola.
- ✓ Possiate regolare la temperatura con rapidità e precisione.
- ✓ Non ci saranno perdite di calore, rispettivamente d'energia termica attraverso a posti di cottura troppo grandi.
- ✓ perché potete scegliere entro diversi modelli: con WOK integrato, la possibilità di scegliere liberamente la posizione delle padelle, oppure con disposizione tradizionale.

- ✓ Grazie ad una superficie di cottura relativamente poco calda, si limita il pericolo di bruciature e lo stracucocere delle pietanze sul posto di cottura è praticamente impossibile.



- ✓ Le zone di cottura s' inseriscono unicamente quando una pentola viene posata su di esse. Più sicuro di così.

Un cassetto riscaldato perché ...

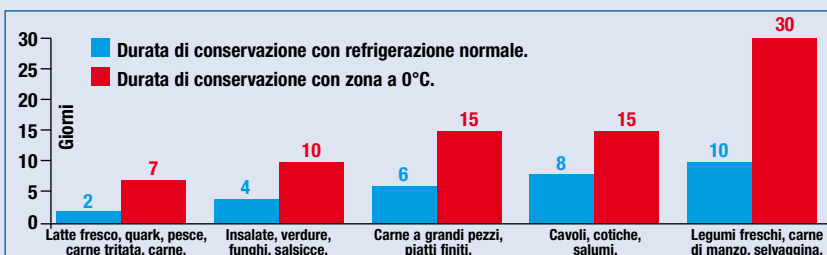
- ✓ Possiate preriscaldare il vasellame e mantenere così calde le pietanze.
- ✓ Possiate sbrinare o mantenere caldi i vostri cibi.
- ✓ Possiate fare comodamente lievitare le vostre paste.



Frigorifero con zona a 0°C perché ...

- ✓ Possiate conservare i vostri prodotti freschi come appena presi.
- ✓ Possiate conservare inalterato il contenuto in vitamine e principi nutritivi.
- ✓ I prodotti refrigerati si mantengono freschi e croccanti più a lungo.
- ✓ Risparmierete denaro contante in quanto non dovrete più sbarazzarvi di prodotti alterati.
- ✓ Potrete fare le vostre compere una sola volta alla settimana.

- ✓ Il sapore fresco dei prodotti appena raccolti dall'orto si manterrà tale più a lungo.



Il miglior valore per un'era culinaria sana e nutriente!

Attrezzate il vostro lavello con gli accessori giusti perché ...

- ✓ Alcuni silenziosi aiutanti vi alleggeriranno il lavoro da fare. Ripiani scorrevoli, pratici sgocciolatoi, portautensili con coltelleria, set di dosaggio per il detersivo, faranno di tutto per semplificarvi il lavoro quotidiano.
- ✓ Passando molto tempo davanti al lavandino vi conviene dare la precedenza alla funzionalità.
- ✓ Il lavello principale, quello ausiliario e lo scalapiatti sono disposti in modo da consentire un lavoro in catena consentendovi, ad esempio, di separare comodamente i resti di frutta e verdura tagliata.
- ✓ Un robusto ripiano di preparazione, scorrevole, igienico e resistente al calore vi consente un lavoro diretto e senza indugi con casseruole e scodelle.
- ✓ L'ergonomia è per voi un fattore importante che eviterà di procurarvi dolorosi mal di schiena.



Risparmiate sostituendo i vostri vecchi elettrodomestici!

Consumo energetico - **53 %**
Consumo idrico - **57 %**
In 18 anni risparmiate fino a **fr. 3200.-**

Lavastoviglie Consumo energetico

novità → **-40%**

Apparecchio del 1990 →

Consumo idrico

novità → **-57%**

Apparecchio del 1990 →

Frigorifero

Consumo energetico

novità → **-79%**

Apparecchio del 1990 →

Forno elettrico

Consumo energetico

novità → **-31%**

Apparecchio del 1990 →

novità = apparecchio del 2010

Un'eccellente lavastoviglie perché ...

- ✓ Non si farà molto sentire da voi.
- ✓ Piatti con un diametro fino a 35 cm trovano posto senza problemi.
- ✓ Potrete ritardare l'avviamento del programma fino a 24 ore, lavando ad esempio le vostre stoviglie anche durante la notte, a tariffa energetica più conveniente.
- ✓ Il programma automatico sente quello che le vostre stoviglie richiedono, facendovi inoltre risparmiare fino al 40% corrente elettrica, fino a 57% d'acqua e sale.
- ✓ Con gli apparecchi che dispongono del programma Fondue/Raclette, sia i caquelons che le bacinelle per la raclette usciranno perfette senza doverle mettere in ammollo in precedenza.
- ✓ Avrete la certezza che una valvola di sicurezza posta direttamente sul rubinetto dell'acqua impedirà automaticamente il flusso in caso di guasti, proteggendovi da possibili danni.



Raccoglitori per rifiuti di facile estrazione perché ...

- ✓ Possiate aprirlo automaticamente, senza usare le mani, per accedervi più comodamente.
- ✓ Disponete di un sistema robusto e silenzioso d'estrazione che «tappa» contemporaneamente il sacco.
- ✓ Grazie al contenitore ottimizzato per l'utilizzo del massimo volume potrete sfruttare al meglio la capacità del sacco di raccolta risparmiando denaro.
- ✓ Disponete di una vasta scelta di grandezze grazie ad una costruzione versatile e modulare che ben si adatta alle vostre esigenze individuali ed alla grandezza del vostro ambito domestico.
- ✓ Troverete la migliore sistemazione possibile per un uso razionale sotto il vostro lavello
- ✓ I raccoglitori di rifiuti sono corredati da un coperchio a chiusura automatica.
- ✓ nel sacco a 35 Lt ci sta fino al 35% di volume in più.



... e risparmierete corrente

A tal proposito vi raccomandiamo di prestare attenzione agli avanzati apparecchi ad alto risparmio energetico contraddistinti con le etichette A+ o A++.

Informatevi presso il vostro fornitore di energia elettrica locale riguardo ad eventuali contributi di incentivazione.

Per una vita piacevole
Ing. dipl. Fust SA

Quanto segue si riferisce alle cucine e ai bagni Fust:

- ✓ Azienda svizzera
- ✓ Oltre 30 anni di esperienza
- ✓ Socio solvente
- ✓ Grande esposizione ultramoderna in tutta la Svizzera, anche nelle sue vicinanze
- ✓ Centro di prova Wellness, docce e bagni
- ✓ Ampia scelta di prodotti di marca con i prezzi migliori
- ✓ Consulenza competente a domicilio o in esposizione
- ✓ Progetti tridimensionali individuali in base a un'esatta misurazione
- ✓ Preventivo gratuito con calcolo del prezzo fisso
- ✓ Garanzia di prezzo minimo
- ✓ Diritto di sostituzione entro 30 giorni degli elettrodomestici della cucina, anche se già utilizzati
- ✓ 5 anni di garanzia sui mobili sulla lavorazione
- ✓ 2 anni su apparecchiature e articoli sanitari
- ✓ Prolungamento della garanzia fino a 12 anni
- ✓ 1 consulente di riferimento dalla A alla Z – 1 consulente di riferimento per la cucina e il bagno
- ✓ Garanzia di adattamento
- ✓ Esecuzione entro i termini prefissati
- ✓ Consegna e montaggio tramite i nostri falegnami
- ✓ Organizzazione propria dell'installazione, incl. gli elettricisti, gli idraulici, i piastrellisti ecc.
- ✓ Servizio proprio per le riparazioni e la sostituzione delle apparecchiature

Raccogli Superpunti! Effettuando un acquisto presso Fust le verrà accreditato un punto per ogni franco. Quindi, se ad esempio il prezzo del suo bagno:
fr. 10 000 = 10 000 superpunti
fr. 20 000 = 20 000 superpunti



40 studi di cucine e bagni nelle vostre vicinanze:

AG: Spreitenbach 056 418 14 20 · Suhr 062 855 05 40 · Wohlen 056 619 14 70 • **BE:** Biel 032 344 16 04 · Langnau 034 408 10 42 · Lyssach 034 428 21 40 · Niederwangen 031 980 11 11 · Thun 033 225 14 44 • **BL:** Füllinsdorf 061 906 95 10 · Oberwil 061 406 90 20 • **FR:** Villars-sur-Glâne 026 409 71 30 • **GE:** Genève Balexert 022 979 33 90 · Genève La Praille 022 308 17 38 • **GR:** Chur 081 257 19 50 • **LU:** Emmenbrücke 041 268 64 30
NE: Marin 032 756 92 44 • **SG:** Mels 081 720 41 30 · Jona-Rapperswil 055 225 37 10 · Oberbüren 071 955 50 50 · St. Gallen-Neudorf 071 282 37 77 • **SH:** Schaffhausen 052 633 02 80 • **SO:** Egerkingen, 062 389 00 66 · Olten 062 206 15 45 · Zuchwil 032 686 81 36 • **TG:** Frauenfeld 052 725 01 55 • **TI:** Giubiasco 091 850 10 24 · Grancia 091 960 53 90 • **VD:** Ettoy 021 821 19 23 Romanel-sur-Lausanne, 021 643 09 90 · Vevey 021 925 70 40
Villeneuve 021 967 31 23 · Yverdon 024 424 24 64 • **VS:** Conthey-Sion 027 345 39 90 · Visp-Eyholz 027 948 12 50 • **ZG:** Zug 041 728 78 88
ZH: Hinwil 044 938 38 65 · Horgen 044 718 17 67 · Volketswil 044 908 31 51 · Winterthur 052 269 22 69 · Zürich, im Jelmoli 044 225 77 17
kuechen-baeder@fust.ch / www.fust.ch

Cucine



Bagni



Visitate una delle nostre 40 esposizioni
di cucine e bagni: ne vale la pena!

Wellness

