

Fust empfiehlt Ihnen folgende Mehrwertprodukte für ein gesundes und nahrhaftes Kochzeitalter!

Steamer Dampfgarer weil ...

- ✓ mit Dampf gegarte Speisen eine schöne Farbe und einen intensiven Eigengeschmack behalten, was Ihnen im Umgang mit Salz und Gewürzen Zurückhaltung erlaubt
- ✓ das Gemüse nicht mehr verkochen kann und es damit immer den richtigen Biss hat und alle Vitamine erhält



- ✓ sich die Steamfunktion bestens für das Aufwärmen und Regenerieren von Speisen eignet, da diese weder austrocknen noch weitergaren
- ✓ unterschiedliche Nahrungsmittel wie Fisch oder Meeresfrüchte und Gemüse ohne weiteres zusammen zubereitet werden können, ohne dass sich die Aromen vermischen



- ✓ viele Fleischsorten besonders gut gelingen und wunderbar zart werden, wenn feuchter Dampf mit Heissluft kombiniert wird
- ✓ Steamer besonders geruchsarm braten und backen

Induktionsglaskeramik weil ...

- ✓ Sie mit Induktionskochen viel Zeit sparen können, da das Aufkochen ca. 4 mal schneller geht als bei herkömmlichen Kochmethoden
- ✓ Sie viel Strom sparen. Das Aufheizen der Kochstelle entfällt und die Hitze wirkt direkt in der Pfanne
- ✓ Sie die Temperatur präzise und schnell regulieren können
- ✓ es keine Wärme- bzw. Energieverluste durch zu grosse Herdplatten gibt
- ✓ Sie aus verschiedenen Ausführungen wählen können: Mit integriertem WOK, frei platzierbaren Pfannen oder herkömmliche Anordnung
- ✓ durch eine mässig warme Kochfläche eine kleinere Verbrennungsgefahr besteht und ein Anbrennen von übergekochten Speisen auf der Herdplatte verunmöglicht
- ✓ sich die Kochzonen nur einschalten wenn ein Kochgefäss auf der Kochzone steht. Sicher ist sicher!



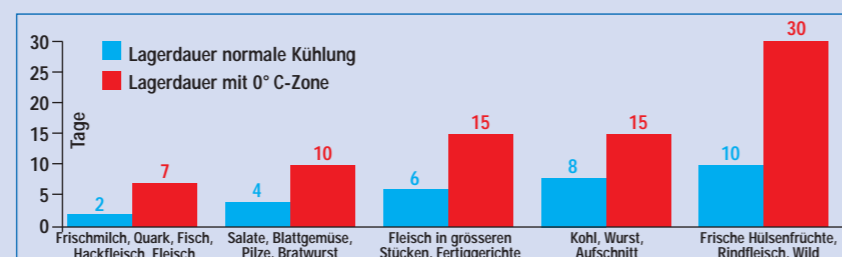
Wärmeschublade weil ...

- ✓ Sie das Geschirr vorwärmen können und dadurch die zubereiteten Speisen im Teller warm bleiben
- ✓ das Antauen oder das Warmhalten von Speisen ermöglicht wird
- ✓ Sie bequem Hefeteig gehen lassen können



0-Grad-Zonen Kühlschrank weil ...

- ✓ Sie darin bis 3x länger marktfrisch lagern können
- ✓ die Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben
- ✓ das Kühlgut länger knackig und frisch bleibt
- ✓ Sie damit bares Geld durch weniger verdorbene Lebensmittel sparen
- ✓ damit 1x pro Woche einkaufen ausreicht
- ✓ frisch aus dem Garten geerntetes entscheidend länger frisch schmeckt



Spülen mit Zubehör ausrüsten weil ...

- ✓ Sie sich mit stillen Helfern die Küchenarbeit erleichtern. Ob schiebbares Rüstbrett, praktisches Abtropfblech, Köcher mit Messerhalter und Sets mit passendem Spülmitteldispenser: sie alle erleichtern Ihre tägliche Arbeit
- ✓ Sie viel Zeit an der Spüle verbringen und deshalb der Funktionalität hohe Priorität beigemessen werden sollte
- ✓ das Hauptbecken, Zusatzbecken und die Tropffläche so angeordnet sind, dass ein fließender Arbeitsablauf gewährleistet wird und es Ihnen z.B. ein bequemes trennen von Obst und Schnittabfall erlaubt
- ✓ Ihnen ein verschiebbares, robustes, hitzebeständiges und hygienisches Rüst- und Schneidbrett direktes Hineinarbeiten in Töpfe und Schalen ermöglicht
- ✓ für Sie die Ergonomie eine wichtige Rolle einnimmt und Ihr Rücken entlastet sein soll



Geld sparen durch Ersatz Ihrer alten Küchengeräte!

Stromverbrauch - 53 %
Wasserverbrauch - 57 %
Sie sparen in 18 Jahren bis **Fr. 3200.-**

Geschirrspüler Stromverbrauch

neu **-40%**

Gerät von 1990

Wasserverbrauch

neu **-57%**

Gerät von 1990

Kühlschrank Stromverbrauch

neu **-79%**

Gerät von 1990

Elektroherd Stromverbrauch

neu **-31%**

Gerät von 1990

neu = Gerät von 2010

Abfallsammler mit Softauszug weil ...

- ✓ Ihnen eine Automatik für ein hand-freies Öffnen ein direktes Hineinrücken ermöglicht
- ✓ ein geräuscharmes, robustes Auszugssystem eingesetzt wird, welches ein «Stopfen» der Säcke erlaubt
- ✓ Sie dank den optimal erweiterten Behältern mit grossem Sackvolumen die Säcke optimal ausnützen und dabei Geld sparen können
- ✓ Sie aus einem vielfältigen, modularen Aufbau, passend für Ihr spezielles Bedürfnis und Ihre Haushaltgrösse, wählen
- ✓ Sie optimale Ausnutzung und Ordnung unter Ihrem Spültisch vorfinden
- ✓ die Abfallsammler mit einem automatisch schliessenden Verschlussdeckel versehen sind
- ✓ bis 35% mehr Volumen in einen 35-Liter-Sack passt



Exquisit- Geschirrspüler weil ...

- ✓ Sie von ihm kaum etwas hören werden
- ✓ Platzteller mit einem Durchmesser von bis zu 35 cm problemlos Platz finden
- ✓ Sie den Programmstart um bis zu 24 Stunden verzögern können und Ihr Abwasch sich zum Beispiel auch nachts zum besonders günstigen Nachtstromtarif erledigt
- ✓ das Automatikprogramm merkt, was Ihr Geschirr braucht, und Sie dabei erst noch bis zu 40 % Strom und bis zu 57% Wasser und Salz sparen
- ✓ bei Geräten mit Fondue-/Racletteprogramm Caquelons und die Raclettepfännchen ohne einzuweichen perfekt sauber werden
- ✓ Sie die Sicherheit haben, dass ein direkt am Wasserhahn angebrachtes Sicherheitsventil im Falle eines Defekts automatisch den Wasserzulauf verschliesst und Sie zuverlässig vor Wasserschäden schützt



... und sparen Sie Strom!

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen auf energietechnisch fortschrittliche Geräte mit dem Label A+ oder A++ zu achten. Informieren Sie sich zudem bei Ihrem lokalen Stromanbieter nach allfälligen Förderbeiträgen.

Für ein angenehmes Leben
Dipl. Ing. Fust AG

Das spricht für Küchen und Bäder von Fust

- ✓ Schweizer Unternehmen
- ✓ Über 30 Jahre Erfahrung
- ✓ Solventer Partner
- ✓ Grosse, topmoderne Ausstellungen in der ganzen Schweiz, auch in Ihrer Nähe
- ✓ Testcenter Wellness, Duschen und Baden
- ✓ Grosse Marken-Auswahl zum Top-Preis
- ✓ Kompetente Heimberatung bzw. Ausstellungsberatung
- ✓ Individuelle 3-D-Planung nach exaktem Ausmass
- ✓ Kostenlose Offerte mit Festpreiskalkulation
- ✓ Tiefpreisgarantie
- ✓ 30 Tage Umtauschrecht auf Küchengeräte, sogar wenn gebraucht
- ✓ 5 Jahre Garantie auf Möbel und Verarbeitung
- ✓ 2 Jahre auf Apparate und sanitäre Artikel
- ✓ Garantieverlängerung bis 12 Jahre
- ✓ 1 Ansprechpartner von A-Z – 1 Ansprechpartner für Küche und Bad
- ✓ Passt-genau-Garantie
- ✓ Termingerechte Ausführung
- ✓ Lieferung und Montage durch eigene Schreiner
- ✓ Eigene Umbauorganisation inkl. Elektriker, Sanitär, Plättlileger usw.
- ✓ Eigener Service für Reparaturen und Apparatenaustausch

Superpunkte sammeln! Für jeden Einkauf bei Fust erhalten Sie pro Franken einen Superpunkt gutgeschrieben. Also z. B. Ihr Küchenpreis:
Fr. 10000 = 10000 Superpunkte!
Fr. 20000 = 20000 Superpunkte!



Küche



Bad

Ein Besuch einer unserer 38 Küchen- und Bad-Ausstellungen lohnt sich!



Wellness

Für meine Küche nur das Beste!



Unsere Produkte sind so individuell wie ihre Besitzer.

Dipl.-Ing. **Fust**

informiert Sie deshalb vor dem Kaufentscheid über Varianten, die Ihnen das Leben angenehmer machen.

Mehrwertprodukte für Ihre neue Traumküche!

38 Küchen- und Bad-Ausstellungen in der ganzen Schweiz:

AG: Spreitenbach 056 418 14 20 · Suhr 062 855 05 40 · Wohlen 056 619 14 70 · BE: Bern 031 385 83 90 · Biel 032 344 16 04 · 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 022 979 33 90 · GR: Chur 081 257 19 50 · LU: Emmenbrücke 041 268 64 30 · SG: Mels 081 720 41 30 · Rapperswil-Jona 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: Etoy 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

E-Mail: kuechen-baeder@fust.ch / www.fust.ch