



küche
cuisine
cucina
cuschina

Guide des cuisines

En route vers la cuisine de vos rêves





Sommaire

1. Préambule	5
---------------------	----------

2. Guide	7-17
Principes de base	
Ce à quoi vous devez faire attention	7
Plans d'étage	
Une multitude de possibilités	8
Design	
Façades, caches, poignées et lumière	13
Meubles	
Fonctionnalité et technique	15
Appareils	
Ne laisser rien à désirer	17

3. Annexe	18-27
Check-liste pour le concepteur de cuisine	
Comment sera la cuisine de vos rêves?	18
Modèle de grille	
Grille de plan à planifier	24
Lexique	
L'ABC de la cuisine	26



Préambule

Si vous envisagez d'acheter une nouvelle cuisine ou de la transformer, vous êtes sur le point d'effectuer un investissement à long terme. Une préparation structurée et de qualité, ainsi qu'une réflexion sur vos besoins actuels et futurs, sont essentielles à la réussite de votre projet. Ce guide vous aidera à préparer votre premier entretien avec votre cuisiniste.

Votre spécialiste en cuisines dispose d'une vaste expérience et de connaissances variées. Il s'intéresse quotidiennement à la cuisine, à la cuisson, au design et à la fonctionnalité. C'est la base qui lui permet de cerner vos besoins et vos visions et de leur donner forme dans le cadre d'un projet de planification. Vous trouverez le bon partenaire près de chez vous sur www.küche-schweiz.ch dans la rubrique « Trouver des membres ».

Ce guide de cuisine vous aide à vous préparer à l'entretien de conseil avec votre spécialiste de cuisine de Cuisine Suisse. Il vous transmet des connaissances de base et vous montre les possibilités et les limites. Le guide de cuisine contribue à ce que vos idées et vos conceptions donnent naissance à la cuisine parfaite qui répond à vos besoins.

Grâce aux informations recueillies lors de l'entretien de conseil commun, votre spécialiste en cuisines élabore une planification avec une offre qui reflète vos souhaits. La planification est un processus qui exige de la créativité, des connaissances techniques et du temps pour concrétiser vos idées. L'offre est le résultat de nombreuses réflexions, clarifications et calculs.

Chaque membre de l'association sectorielle répondra avec compétence à tous les aspects des exigences variées et souvent complexes qui existent autour d'une nouvelle cuisine. Nous vous souhaitons bonne chance sur le chemin de votre nouvelle cuisine.

Cordialement, votre

Rainer Klein

Directeur Cuisine Suisse



Principes de base

Ce à quoi vous devez faire attention

Votre nouvelle cuisine est un investissement à long terme. La qualité de la réalisation revêt donc une importance particulière. Les coûts totaux sur la durée de vie de la cuisine pèsent plus lourd que les simples coûts d'acquisition. Il est particulièrement important que vous ayez à vos côtés un spécialiste de la cuisine fiable qui vous guide et vous conseille de manière compétente tout au long de ce processus et qui défende vos intérêts.

Pour que vos souhaits et vos idées soient en accord avec les possibilités offertes par l'espace disponible, plusieurs entretiens de conseil ont généralement lieu.

Plus vous formulerez clairement vos souhaits et vos besoins au spécialiste de la cuisine, plus il pourra vous soumettre une première proposition d'aménagement ciblée et efficace. Celle-ci contient déjà un degré de détail élevé et est parlante. Elle est liée à des prestations de planification et de création, à des clarifications et à bien d'autres choses encore. Il est courant et justifié que cette prestation puisse vous être facturée.

Plus l'élaboration de la planification et de l'offre est soignée, moins il y a d'erreurs dans la construction, de défauts et de coûts ultérieurs désagréables. Un bon spécialiste de la cuisine fournit tous les services nécessaires. Comptez sur le savoir-faire du spécialiste pour la planification, la coordination et l'organisation (architecte, artisans) de la construction de votre cuisine. Vous pourrez alors profiter chaque jour de votre nouvelle cuisine pendant des années.

Plans d'étage

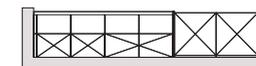
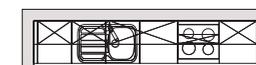
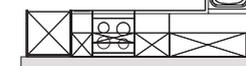
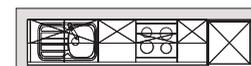
Une multitude de possibilités

La cuisine, en tant qu'atelier, lieu de rencontre et lieu où l'on célèbre la cuisine, doit toujours être conçue de manière à ce que l'activité principale soit orientée vers la vue ou vers la communication (table/salon). Le travail en cuisine se répartit à 70% dans le domaine de la préparation, de la préparation, du lavage et à 30% dans le domaine de la cuisine.

Lors de la planification, veillez à ce que les trajets soient courts et que la disposition des meubles et des appareils soit ergonomique pour vos processus de travail. Esquissez la cuisine de vos rêves avec le plus de détails possible et discutez-en avec votre spécialiste. Il connaît les principes de planification, utilise chaque espace de manière optimale et concrétise au mieux votre vision.

A prendre en compte lors de la planification de la cuisine

- Éventuellement changement de revêtement de sol en cours de transformation
- Radiateurs et hauteurs de fenêtres
- Risques de collision dans les coins
- Une cuisine-séjour représentative nécessite environ 18 à 25 mètres carrés



1 Cuisine à une ligne

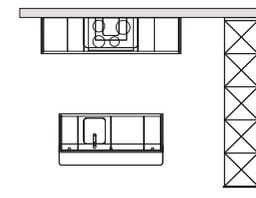
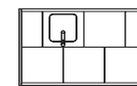
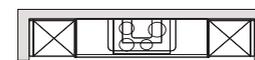
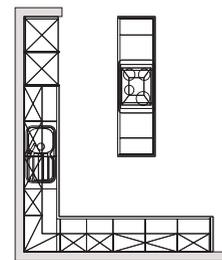
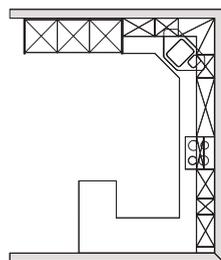
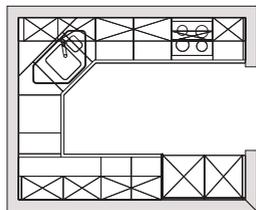
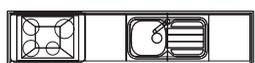
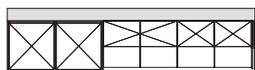
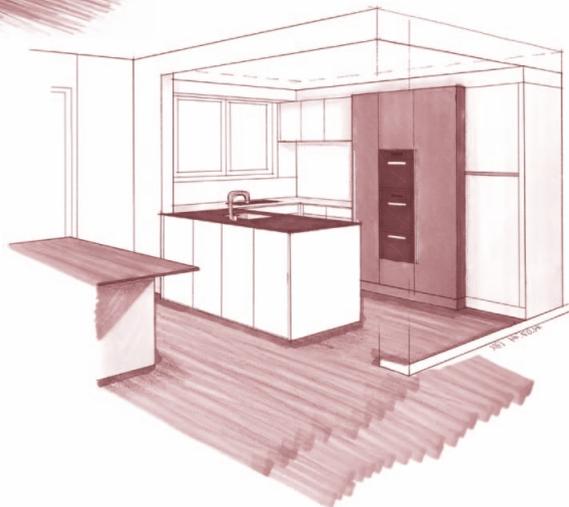
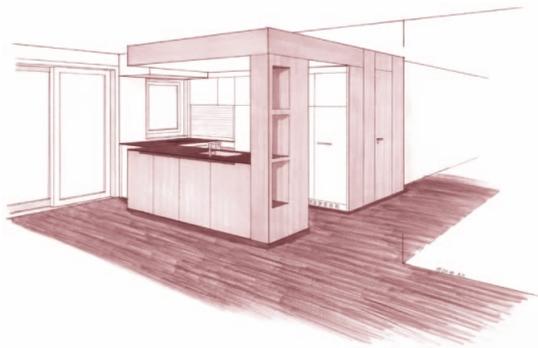
Convient aux petits logements ou appartements avec une seule paroi. Toutes les fonctions dans un espace réduit. Ici aussi, des solutions créatives sont réalisables.

2 Cuisine en L

Avec cette forme de cuisine polyvalente, les distances sont courtes et de nombreuses variations de planification sont possibles. Cette forme de cuisine est particulièrement adaptée aux pièces qui disposent de deux portes ou plus.

3a Cuisine sur deux lignes

Plus d'espace signifie plus de surfaces de travail. La disposition sur deux rangées ouvre la voie à de nombreuses variantes d'aménagement et permet une utilisation optimale de l'espace. Cette variante s'impose lorsque des portes ou des fenêtres se trouvent sur les côtés étroits de la pièce.



3b Cuisine à deux rangées dans l'espace libre (avec mur fixe)

Fonctions côté mur comme le réfrigérateur, le four, le cuiseur vapeur, les robots de cuisine, les provisions, etc. Îlot indépendant avec centre de lavage et de cuisson (utilisable sur deux côtés).

4 Cuisine en U

Si l'espace est suffisant, la forme en U offre une surface de travail et un espace de rangement particulièrement importants dans la cuisine et permet de travailler de manière optimale.

5 Cuisine avec péninsule

Si la cuisine et le salon/ la salle à manger se fondent l'un dans l'autre, ce plan s'impose, dans lequel la péninsule joue souvent le rôle de séparateur optique d'espace.

6 Cuisine avec îlot de cuisson

Si l'on dispose d'au moins 15 m², cette variante représentative sur le plan architectural s'impose. L'îlot peut être planifié comme un simple centre de préparation ou avec une table de cuisson. Dans ce cas, les systèmes modernes qui remplacent la hotte aspirante conviennent parfaitement.

7 La cuisine sur deux lignes avec îlot de lavage et de travail.

Cette répartition permet de créer un vaste plan de travail central avec un point d'eau. Il est possible d'y travailler de tous les côtés. Les armoires hautes avec four et réfrigérateur sont placées à gauche et à droite de la cuisine.

8 Cuisine avec trois centres de travail

D'un côté, les armoires hautes pour la réfrigération, la cuisson et la cuisson à la vapeur (machine à café et ustensiles de cuisine). De l'autre côté, la ligne murale comme cuisinière. Et l'îlot de lavage ou de travail comme centre de préparation et de cuisson.



Design

Façades, caches, poignées et lumière

Les évolutions sociales, les nouvelles formes d'habitat et les innovations techniques marquent les tendances en matière de cuisine. L'harmonie, la fonction et le design adapté relèvent de la sensibilité de chacun. L'offre de couleurs, de formes et de matériaux n'a jamais été aussi vaste qu'aujourd'hui.

Dans son exposition, le spécialiste des cuisines vous présente les multiples matériaux et formes. Venez voir les cuisines de référence installées et réalisez vos idées dans votre style personnel. Votre spécialiste en cuisines connaît les nouveautés et les tendances et vous aide à faire votre choix.

Conseils pour la construction de votre cuisine

- **Droit de participation pour tous les utilisateurs dès la planification et la conception**
- **Tenir compte de la luminosité de la pièce**
- **Comparer les systèmes d'éclairage LED**
- **Vérifier la fonctionnalité des poignées ou des systèmes sans poignées**



Meubles

Fonctionnalité et technique

Qu'il s'agisse du salon, de la salle à manger ou de la cuisine de travail: grâce à la technique actuelle, la forme et la fonction sont réunies.

Demandez au spécialiste de la cuisine de vous montrer la palette des finesses techniques et pratiques. Tiroirs avec mécanisme d'amortissement, tiroirs d'armoires hautes, solutions d'angle, systèmes de tri des déchets et bien d'autres choses encore contribuent au plaisir de cuisiner sans effort.

Conseils pour une cuisine pratique

- Suffisamment de surface de travail entre la cuisson et le lavage
- Ergonomie – adaptée à la taille de l'utilisateur
- Utiliser au mieux les solutions d'angle
- Planifier l'éclairage du plan de travail
- Prévoir des prises de travail



Appareils

Ne laisser rien à désirer

Votre spécialiste de la cuisine vous présente les dernières techniques de cuisson, de cuisson et de refroidissement en tenant compte de vos habitudes de cuisson individuelles. Évacuation ou recyclage de l'air, hotte ou hotte intégrée au plan de cuisson? Votre spécialiste de la cuisine vous indiquera quelle solution d'évacuation des fumées est la plus adaptée à vos besoins.

Qu'il s'agisse d'un four, d'un appareil de cuisson à la vapeur ou d'un four à vapeur, d'appareils combinés, de micro-ondes, de réfrigérateurs, de lave-vaisselle économes en énergie et en eau, de plaques de cuisson à induction, d'un gril de table, de l'eau bouillante ou gazeuse du robinet et de bien d'autres choses encore – votre spécialiste en cuisines connaît l'offre étendue et peut vous conseiller au mieux.

Conseils utiles pour votre plaisir de cuisiner

- Confrontez-vous aux nouvelles techniques de cuisine et à vos habitudes
- Garantir les conduits d'évacuation d'air lors de la nouvelle conception
- Concept de ventilation globale pour toutes les zones (salon, cuisine et zone humide) à prendre en compte dès le début de la planification
- Optimiser les conduites sanitaires
- En cas d'évacuation d'air Minergie, prévoir des aérations contrôlées afin d'éviter les problèmes avec la cheminée
- Si la certification Minergie est prévue, tenir compte des exigences et des normes dès la planification.

Check-liste pour le concepteur de cuisine

Comment sera la cuisine de vos rêves?

Anticipez pour ne rien oublier, en annotant la check-liste ci-dessous. Le cuisiniste aura ainsi une base de référence pour vous conseiller selon vos critères et votre vision.

Indications générales

Combien de personnes compte votre ménage?

■ nombre: _____

Combien de personnes cuisinent simultanément?

■ nombre: _____

Pour combien de personnes cuisinez-vous?

■ nombre: _____

Comment et combien de fois cuisinez-vous?

- chaque jour
- rarement
- occasionnellement
- professionnellement
- par plaisir
- préparation minimaliste

A quelles activités la cuisine sert-elle?

- cuisiner
- manger
- habiter
- travailler
- autre: _____

Votre ménage compte-t-il des animaux domestiques?

■ si oui, lesquels? _____

- Les animaux domestiques sont-ils prévus dans la cuisine?
pour les repas _____
pour le repos _____

Quel est votre comportement d'achats?

- grandes quantités et gros volumes
- régulièrement de petites quantités

Espace de rangement nécessaire pour la conservation des denrées alimentaires

- grand
- moyen
- petit

En cas de rénovation

Où la cuisine prend-elle place?

- dans un bâtiment existant (rénovation)
- dans une nouvelle construction

Combien d'années la nouvelle cuisine est-elle censée tenir?

■ nombre: _____

Des transformations sont-elles prévues dans votre cuisine?

- non
- oui, lesquelles? _____

Sur quoi l'accent doit-il être mis?

- matériaux écologiques
- économie d'énergie
- facilité d'entretien
- esthétique
- place à disposition

En cas de nouvelle construction

Comment la cuisine doit-elle être disposée?

- ouverte sur le séjour
- mi-ouverte sur le séjour
- séparable du séjour

Quelle forme la cuisine doit-elle avoir?

- cuisine en I
- cuisine en L
- cuisine parallèle
- cuisine parallèle dans l'espace ouvert (avec paroi fixe)
- cuisine en U
- cuisine avec épi
- cuisine avec îlot de cuisson
- cuisine parallèle avec îlot de lavage et de travail
- cuisine en G (trois zones de travail)

Équipement de la cuisine

Si vous souhaitez manger dans votre cuisine: dimensions de la table?

- seulement pour de petits repas
- pour des repas complets
- longueur x largeur (cm): _____

Pour combien de personnes?

■ nombre: _____

Quel type de table souhaitez-vous?

- table indépendante
- table intégrée

Quels éléments vous paraissent indispensables?

■ tiroirs étroits

nombre: _____

■ tiroirs larges

nombre: _____

■ tiroir à bouteilles

■ casseroles

■ tiroir à provisions

■ armoire à provisions

■ armoires hautes avec étagères

■ armoire à produits de nettoyage

■ système de poubelles

■ rangement pour torchons

■ passe-plat

■ autres: _____

Espace de rangement requis:

	grand	moyen	petit
services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
poêles et casseroles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verres et tasses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ustensiles de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
petits appareils	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
provisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
épices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bouteilles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Appareils

Plan de cuisson:

- plan vitrocéramique
- plan à induction
- cuisinière à bois
- cuisinière à gaz
- wok
- teppan yaki

Four:

- four en hauteur
- four autonettoyant
- four à micro-ondes
- combi micro-ondes
- cuiseur vapeur/steamer
- combi-steamer

Réfrigérateur:

- en hauteur
- réfrigérateur sans congélateur
- réfrigérateur avec congélateur
- réfrigérateur-congélateur à 2 portes
- congélateur séparé
- réfrigérateur à pose libre
- 130–140 litres
- 190–220 litres
- 240–260 litres
- 260–320 litres
- zone à 0°
- armoire à vin

Lave-vaisselle:

- intégré à hauteur ergonomique
- grande capacité
- tiroir à services
- programme pour charge partielle

Hotte d'aspiration:

- télescopique
- murale
- intégrée au plan de cuisson
- hotte îlot
- hotte à évacuation
- hotte à circuit fermé
- hotte de table
- hotte plafonnier

Autres appareils:

- machine à glaçons
 - machine à café
 - tiroir chauffant
 - installation audio
 - autres:
-
-
-
-
-

Marques d'appareils:

Point d'eau

- 1 évier
 - 2 éviers
 - grand évier
 - bac à déchets
 - évier avec vide-sauce
 - égouttoir
 - distributeur de produit vaisselle
 - autres:
-
-

Robinetterie

- mitigeur à bec orientable
 - mitigeur à bec/douchette extensible
 - mitigeur à commande électronique (infrarouge, touch, etc.)
 - mitigeur escamotable devant fenêtre
 - robinet à eau bouillante
 - robinet à eau gazeuse
 - mitigeur à éclairage
 - autres:
-
-
-

Style

- moderne
 - minimaliste
 - rustique
 - méditerranéen
 - rétro
 - original
 - autre:
-
-
-
-
-

Couleurs

- clair
 - foncé
 - coloré
 - décent
 - chaud
 - froid
 - contrasté
 - autre:
-
-

Lumière / éclairage

- fenêtres
 - spots de plafond
 - luminaires plafonniers
 - système LED
 - appliques murales
 - luminaires sous éléments hauts
 - éclairage intérieur des armoires
 - éclairage du plan de travail
 - éclairage à intensité variable
 - éclairage spécial dans toute la cuisine
- Description:
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Matériaux

Façades:

- résine synthétique brillante
 - résine synthétique mat
 - résine synthétique structurée
 - vernis brillant
 - vernis mat
 - vernis structuré
 - bois
 - métal coloré
 - acier inox
 - verre
 - autre:
-

Plan de travail

(posé sur éléments bas):

- granit, pierre naturelle
 - minéral (Corian/HiMacs/Varicor/Staron, etc.)
 - béton
 - acier chromé (acier inox, etc.)
 - résine synthétique
 - composite (Silestone/CaesarStone/Zodiaq, etc.)
 - céramique (Dekton, etc.)
 - bois
 - panneau massif
 - verre (Acilux/Floatlux, etc.)
 - autre:
-

Crédence:

- carrelage
- crépi
- bois
- verre
- crédence en verre avec lumière LED
- verre avec gravure numérique personnalisée

- miroir
 - granit
 - minéral
 - composite
 - autre:
-

En cas de rénovation

Sur quelle paroi se trouvent les raccordements eau/eaux usées/électricité?

Description:

Comment la pièce est-elle chauffée?

- chauffage au sol
- devant contre-cœur de fenêtre
- devant paroi
- dans niche murale

Combien de prises faut-il prévoir?

Nombre: _____

Avez-vous des plans, des schémas?

- oui
- non

Investissement/Budget

Quel est le montant à disposition?

En francs, environ:

Notes

Quels sont les points négatifs de votre cuisine actuelle?

Quels sont les points positifs de votre cuisine actuelle?

Autres notes

Modèle de grille

Grille de plan à planifier

Désignation de l'objet

Nom du maître d'ouvrage

Rue

NPA/Lieu

Téléphone

Fax

Courriel

Inscrivez ci-dessous les dimensions et les détails

Dimensions de la pièce (longueur × largeur × hauteur)

Fenêtre (hauteur de l'allège, hauteur et largeur de la fenêtre)

Portes (largeur, hauteur, côté d'ouverture)

Radiateur (largeur, hauteur, profondeur)

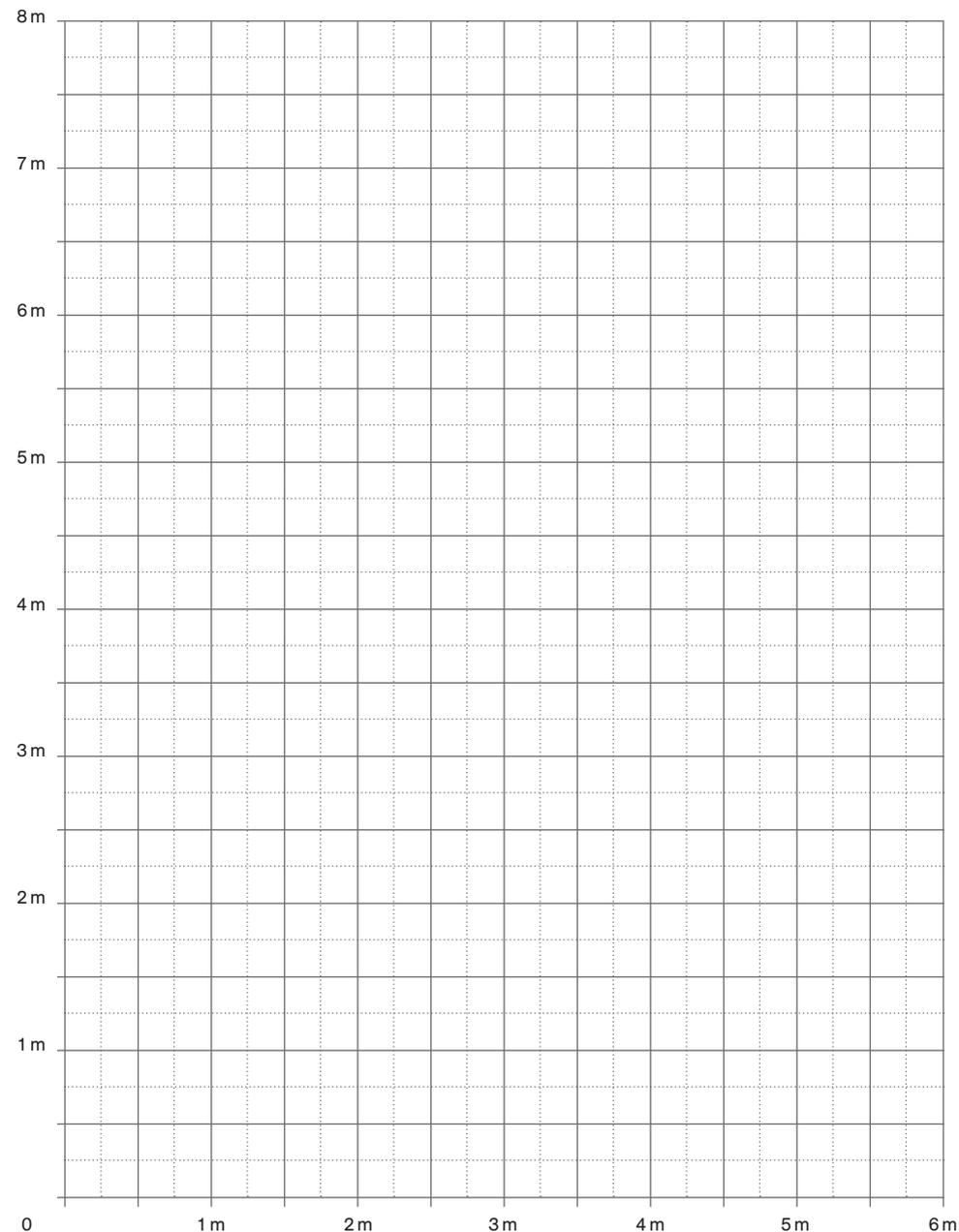
Saillies dans les murs (largeur, hauteur, profondeur)

Raccordements (eau, électricité, ventilation)

Notes

Indiquez ici la forme de votre plan et les dimensions

Echelle 1:20 (1 cm équivaut à 20 cm dans la réalité).



Lexique L'ABC de la cuisine

Vous trouverez ici une brève explication des principaux termes relatifs à la cuisine.

Acier inox (ACN)	Acier inoxydable, alliage au chrome-nickel
Air chaud	Air chauffé à l'arrière de la chambre de cuisson. Celui-ci est soufflé par un ventilateur dans toute la chambre de cuisson.
Amortisseur de tiroirs	Amortisseur actif du dispositif de fermeture des tiroirs
Armatures	Robinetterie, aussi appelée batterie
Bandeau	Élément faisant le joint entre le plafond et le haut des armoires
Batterie	Robinet, aussi appelé mitigeur, p. ex. robinet avec dispositif de régulation de l'eau chaude et de l'eau froide
Blumotion	Coulisses amortisseur pour tiroirs et portes, marque de la maison Blum
Bois dur	Bois d'une densité spécifique élevée
Cadre décor	Cadre métallique permettant la pose d'un revêtement frontal (résine 0,8 mm)
Caisson télescopique	Boîtier métallique pour l'expulsion de l'air vicié, posé dans le mur extérieur
Catalyse	Processus «d'autonettoyage» du four. Les plaques de catalyse revêtues dans le four absorbent les éclaboussures de graisse et les vapeurs. Celles-ci sont brûlées pendant le processus de cuisson.
Chant en résine synth.	Chant en résine synthétique
Chant épais	Chant en matière synthétique teintée dans la masse, épaisseur 1 à 3 mm
Charnière	Fixation rotative des façades du mobilier de cuisine
Complètement intégré	Façade de meuble prémontée sur lave-vaisselle et réfrigérateur. Ainsi, l'appareil n'est pas visible de l'extérieur.
Corps de meuble	Élément intérieur du mobilier, sans façade
Cuisson vapeur	Cuisson à la vapeur d'eau (avec ou sans pression)
Égouttoir	Tablette pour égoutter la vaisselle mouillée
Etagère	Élément de mobilier ouvert
Evier	Bassin d'eau
Façade en bois massif	Façades en plaques de bois massif, le plus souvent avec cadre et panneaux
Façade en film plast.	Films plastiques fins étirés sans soudure sur les façades de cuisine
Façades	Portes du mobilier de cuisine et face avant des tiroirs
Face visible	Côté visible du mobilier de cuisine, le plus souvent en exécution de façade
Filler	Élément de compensation adaptable latéralement
Filtre au charbon actif	Filtre contenant du charbon actif. Le charbon actif est poreux et se présente sous forme de grains fins. Il lie les particules odorantes gênantes et purifie l'air ambiant. Les filtres à charbon actif ont une durée de vie de 3 mois à 5 ans, selon le fabricant.
Filtre Longlife	Filtre à charbon actif régénérable avec une durée d'utilisation d'environ 3 ans
Four à air pulsé	Air chauffé en interne par la chaleur de voûte et de sole, brassé par un ventilateur

Garni en usine	Feuille en résine collée en usine, épaisseur d'habitude 0,4 mm env.
Gneiss	Pierre stratifiée, ne convient pas très bien pour les plans de travail
Granit	Pierre dure, convient bien pour les plans de travail
Hotte en circuit fermé	La vapeur produite lors de la cuisson des aliments arrive dans la hotte aspirante. La vapeur traverse un filtre à graisse et un filtre à charbon actif. Ce dernier retient les particules odorantes désagréables dans la vapeur. La vapeur purifiée est réintroduite dans l'espace de vie.
Marbre	Pierre calcaire cristallisée, ne convient pas pour les plans de travail
Mélaaminé	Revêtement (en résine synthétique) collé sur les deux faces d'un matériau support (généralement un panneau de particules).
Micro-ondes	Ondes électriques qui réchauffent les molécules d'eau en les mettant en mouvement
Mitigeur	Robinet doté d'un seul levier pour le réglage du débit et de la température de l'eau
Multiplex	Couches de bois minces collées en croix
Panneau aggloméré	Panneau constitué de copeaux de bois comprimés avec de la colle synthétique
Panneau MDF	Panneau en fibres de bois de densité moyenne, panneau composé de fibres collées
Paroi arrière en verre	Paroi arrière en verre derrière un plan de travail de cuisine
Partiellement intégré	Façade de meuble prémontée pour les lave-vaisselle et les réfrigérateurs. Le panneau de commande reste visible.
Placage	Minces feuilles de bois de feuillus ou de résineux
Plan de cuisson Ceran	Terme désignant communément les plans de cuisson en vitrocéramique
Planilaque	Nom de marque pour un verre float laqué. La couche de laque opaque et colorée est appliquée au dos du verre.
Plastique	Plastique (dur) dans le langage courant, matériau malléable qui permet de fabriquer les produits et les formes les plus divers.
Pyrolyse	Autonettoyage du four par échauffement à 500° C
Résine	Couches de papier imprégnées de résine phénolique collées avec couche de décoration
Socle	Structure porteuse pour mobilier de cuisine
Stratifiés	Matériau de support, généralement des panneaux de particules ou des panneaux de résine synthétique collés d'une épaisseur de ± 0,8 cm. Ils sont produits par des fabricants de cuisines ou des fournisseurs.
Teppan Yaki	Gril plat japonais avec plaque en acier chromé montée sur un couvercle
Verre ESG	Verre de sécurité à une couche; verre spécialement durci, plus résistant aux chocs et à la chaleur que le verre flotté normal
Verre flotté	Verre à vitrage, à reflets verdâtres
Verre Lacabel	Nom déposé d'un verre flotté, dont la face arrière est peinte en blanc ou vert
Verre satinato	Verre gratté d'un côté (verre dépoli)
Verre VSG	Deux ou plusieurs couches de verre collées par une feuille
Wok	Poêle asiatique à fond bombé
Zone à 0°	Zone spécifique du réfrigérateur pour la conservation des légumes et des salades



küche
cuisine
cucina
cuschina

Feldmatt 1, 6030 Ebikon, téléphone 041 440 59 70, info@küche-schweiz.ch, www.küche-schweiz.ch

Les images ont été mises à disposition par:



LAUFEN



WESCO

