

REVUE TRIMESTRIELLE | PARUTION EN MARS, JUIN, SEPTEMBRE, DÉCEMBRE

MENUISERIE *plus*



TECHNIQUE

p. 11-13

Plans de travail en acier inoxydable STEELART - Des finitions de bord exclusives du plus haut niveau

TECHNIQUE

p. 15

ComfortLift, un système innovant pour décharger la vaisselle plus confortablement

TECHNIQUE

p. 20-21

La hotte mains-libres *Hob2Hood*, une hotte intelligente qui réagit à la demande

TECHNIQUE

p. 22-23

InductionAir System, table de cuisson avec hotte intégrée

LIEU DE RENCONTRE

p. 27-30

Ma Cuisine Création Pechon, créateur d'espaces cuisines où il fait bon vivre



Toute la lumière sur les formations VELUX.



Bénéficiez de nos journées de **formation gratuites***.

Venez découvrir nos trucs et astuces pour le placement des fenêtres de toit VELUX lors de nos **3 modules** de formation théorique et pratique. Ceux-ci ont lieu dans notre centre de Wavre, sont réservés aux professionnels et sont gratuits. A vous de choisir celui ou ceux qui vous intéressent le plus:

Inscrivez-vous sur pro.velux.be

Module 1

Connaissances de base

Un module plein de conseils utiles: comment choisir les produits VELUX adaptés, comment installer une fenêtre de toit VELUX, quels outils utiliser, etc.



Module 2

INTEGRA® & VELUX ACTIVE

Découvrez notre gamme de produits électriques et à énergie solaire INTEGRA®, nos possibilités d'automatisation, notre solution VELUX ACTIVE pour obtenir un climat intérieur sain grâce à des capteurs intelligents, etc.



Module 3

Solutions pour toits plats

Connaître la gamme complète VELUX pour toitures plates, également pour les extensions et comment remplacer une coupole en plastique par une fenêtre de toit plat VELUX.



EDITORIAL / LEITARTIKEL

5

ACTUALITÉ

- 7-8** FAC à la recherche de candidats pour la réalisation de la version française de son « Kwaliteitshandboek »
9-10 La révision de la norme NBN B 25-002/1

TECHNIQUE

- 11-13** Plans de travail en acier inoxydable STEELART - Des finitions de bord exclusives du plus haut niveau
15 *ComfortLift*, un système innovant pour décharger la vaisselle plus confortablement
17-18 Bleu, à point ou bien cuit ? Demandez-le à votre four !
20-21 La hotte mains-libres *Hob2Hood*, une hotte intelligente qui réagit à la demande
22-23 *InductionAir System*, table de cuisson avec hotte intégrée
25-26 La passion pour la cuisine et la passion pour la qualité

LIEU DE RENCONTRE

- 27-30** *Ma Cuisine Création Pechon*, créateur d'espaces cuisines où il fait bon vivre

GT PARQUETEURS

- 31** Journée d'étude sur le parquet
33 Hardwaxoil TITAN

CÔTÉ CUISINE

- 35-36** UPEC, les cuisinistes au service des cuisinistes
37 Le secteur de la cuisine équipée dispose de son propre label : Construction Quality Cuisiniste

SALONS & ÉVÈNEMENTS

- 39-40** Faites découvrir votre entreprise durant le Week-end du Bois et des Forêts d'Ardenne

INFORMATIONS PRATIQUES

- 42** Tentez de remporter un workshop en prévention des accidents du travail pour votre entreprise !

Editeur responsable : Philippe Corman | FWMB - Avenue Prince de Liège, 91, B^{te} 6 | 5100 JAMBES | Tél. : 081 20 69 22 | Fax : 081 20 69 20
Rédactrice en chef : Caroline Smetz | Rédaction : Caroline Smetz | Tél. : 081 20 69 22 | Fax : 081 20 69 20
Conception - Réalisation - Impression : Snel Graphics sa - Vottem | Abonnements et publicités : Albane De Beaudignies | Tél. : 081 20 69 23
Photos : Shutterstock.com
Revue trimestrielle imprimée à 5.000 ex. Reproduction de textes et de photos interdite sans accord préalable. La rédaction ne peut être tenue responsable des textes, photos ou illustrations publiés. Seuls les auteurs sont responsables. La rédaction n'est pas responsable des manuscrits ou documents qui lui sont transmis, ils ne seront retournés que sur demande. Textes, photos et prix valables sauf erreurs ou omissions.



EN TANT QU'ENTREPRENEUR, J'AIME QUAND LES CHOSES AVANCENT...

...comme avec mon assurance Accidents du Travail.

L'efficacité et la rapidité sont des facteurs décisifs pour les entrepreneurs. Avec Fédérale Assurance, vous pouvez déclarer vos sinistres aisément en ligne. C'est une des bonnes raisons de choisir notre assurance Accidents du Travail.



Découvrez plus de bonnes raisons sur www.securiteautravail.be



Fédérale Assurance - Rue de l'Etuve 12 - 1000 Bruxelles. www.federale.be. Caisse Commune d'Assurance contre les Accidents du Travail - RPM Bruxelles TVA BE 0407.963.786 Compte financier BIC: BBRUBEBB IBAN: BE19 3100 7685 5412



Le maillon fort en WALLONIE!



Outillage



Quincaillerie



Fixations et produits
chimiques

Alleur | Arlon | Charleroi | Eupen | Forest | Grivegnée | Huy | La Louvière
Marche-en-Famenne | Mons | Naninne | Nivelles | Sint-Pieters-Leeuw | Tournai | Verviers | Wavre

La cuisine constitue une pièce de vie centrale dans une maison, un espace où l'on passe beaucoup de temps. Mieux vaut donc y prêter une attention toute particulière afin de faire de cette pièce un endroit agréable, fonctionnel et qui réponde à vos besoins.

Ce numéro consacré aux cuisines équipées vous présente quelques-unes des nouveautés dans le secteur : plans de travail (Cfr. pp.11-13), hotte (Cfr. pp. 20-21), four (Cfr. pp. 17-18), lave-vaisselle (Cfr. pp. 15), table de cuisson (Cfr. pp. 22-23) sont quelques-uns des produits qui vous sont présentés dans les pages qui suivent.

Ce numéro spécial est aussi l'occasion pour nous de vous présenter l'un de nos membres cuisinistes : *Ma Cuisine Création Pechon* (Cfr. pp. 27-30). Basé à Saint-Léger, ce cuisiniste d'expérience crée des espaces cuisines où il fait bon vivre. Depuis près de 40 ans, cette entreprise familiale met son savoir-faire et sa créativité au service de ses clients.

Seule et unique association professionnelle belge active pour le secteur de la cuisine équipée, l'UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes) (Cfr. pp. 35-36) est au service des cuisinistes.

Réunions, séances d'information, visites, ... sont quelques-unes des activités organisées par l'UPEC qui offrent aux professionnels du secteur de la cuisine l'occasion idéale de s'informer, de se créer de nouveaux contacts et d'échanger leurs expériences. Il y a peu, l'UPEC a également créé son propre label : *Construction Quality Cuisiniste* (Cfr. pp. 37). Ce label permet au cuisiniste de souligner son sérieux auprès de ses clients, mais aussi de valoriser la fiabilité et la qualité de son travail.

Le Week-End du Bois et des Forêts d'Ardenne qui se déroulera cette année du 19 au 21 octobre prochains (Cfr. pp. 39-40) est l'occasion de présenter votre entreprise au grand public. A l'occasion de sa 14^{ème} édition, le Week-End du Bois et des Forêts d'Ardenne organise une action de promotion spécifique « Ce dimanche, visitez mon entreprise » le 21 octobre. Cette action est prévue pour les entreprises qui ouvrent leur porte, font visiter leur chantier, organisent des démonstrations. Depuis plusieurs années déjà, notre Fédération est partenaire de cet événement mettant en évidence les entreprises de la filière forêt-bois. N'hésitez pas à vous inscrire. La FWMB vous offre votre participation (frais d'inscription).

Die Küche ist ein zentraler Lebensraum im Haus, ein Ort, an dem man viel Zeit verbringt. Deshalb verdient er ganz besondere Aufmerksamkeit, sodass aus diesem Zimmer ein Raum wird, der nicht nur schön, sondern auch funktional ist und gleichzeitig auch Ihre Bedürfnisse erfüllt.

In dieser Ausgabe, die sich dem Thema Einbauküchen widmet, präsentieren wir Ihnen ein paar Branchenneuheiten: Arbeitsplatten (siehe S. 11-13), Dunstabzugshauben (siehe S. 20-21), Öfen (siehe S. 17-18), Geschirrspülmaschinen (siehe S. 15) und Kochplatten (siehe S. 22-23) sind nur ein paar der Produkte, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen werden.

Diese Sonderausgabe ist auch eine Gelegenheit, Ihnen einen unserer angeschlossenen Küchenfachbetriebe vorzustellen: *Ma Cuisine Création Pechon* (siehe S. 27-30). Mit seinem Sitz in Saint-Léger schafft dieser erfahrene Küchenexperte Küchenräume, in denen es sich gut leben lässt. Seit fast schon 40 Jahren stellt dieses Familienunternehmen seinen Kunden Know-how und Kreativität bereit.

Der aktive, einzige belgische Fachverband für den Bereich Einbauküchen, der Berufsverband der Küchenbauer (UPEC – Berufsverband der Küchenbauer) (siehe S. 35-36), stellt Küchenherstellern seine Dienste zur Verfügung.

Zusammenkünfte, Informationsveranstaltungen und Ausflüge sind nur einige der Aktivitäten, die vom UPEC veranstaltet werden und den professionellen Küchenbauern die ideale Gelegenheit bieten, sich zu informieren, neue Kontakte zu knüpfen und ihre Erfahrungen auszutauschen. Vor kurzem hat der UPEC auch sein eigenes Label geschaffen: *Construction Quality Cuisiniste* (siehe S. 37). Dieses Label erlaubt es den Küchenherstellern nicht nur, ihre Seriosität gegenüber ihren Kunden zu betonen, sondern auch die Zuverlässigkeit und Qualität ihrer Arbeit aufzuwerten.

Das „Week-End du Bois et des Forêts d'Ardenne“ (Wochenende der Holz- und Waldwirtschaft in den Ardennen), das dieses Jahr vom 19. bis zum 21. Oktober stattfindet (siehe S. 39-40), ist die Gelegenheit, Ihr Unternehmen der breiten Öffentlichkeit vorzustellen. Bei seiner 14. Ausgabe veranstaltet das Week-End du Bois et des Forêts d'Ardenne eine besondere Werbeaktion mit der Bezeichnung „Ce Dimanche, visitez mon entreprise“ (Besuchen Sie mein Unternehmen diesen Sonntag) am 21. Oktober. Diese Aktion ist für neue Unternehmen gedacht, die ihre Türen öffnen, ihre Montageorte vorstellen und Präsentationen veranstalten. Schon seit einigen Jahren ist unser Verband Partner dieses Events und lenkt damit die Aufmerksamkeit auf die Unternehmen aus der Holz- und Waldwirtschaft. Melden Sie sich an! Die FWMB schenkt Ihnen die Teilnahme (Anmeldegebühren).



P. CORMAN, Président - Präsident





TOUTE UNE GAMME DE POSSIBILITÉS.

CANTER. MADE FOR BUSINESS.

Tant de possibilités, le tout avec un seul véhicule. Avec le Canter, tout est possible ou presque. De 3,5t à 8,55t et du 4x4 à l'Eco Hybride, vous trouverez certainement votre solution idéale de transport parmi cinq catégories de poids, trois types de cabine, trois motorisations, six empattements et d'innombrables superstructures. Dans le même temps, le moteur 3,0 litres vous assure une conduite économique et satisfait à la nouvelle norme d'émissions Euro VI tandis que la transmission à double embrayage DUONIC® assure un changement rapide des vitesses sans perte de puissance. Grâce à son pack d'efficacité ECOFFICIENCY de série, chaque trajet est une bonne affaire avec des économies de carburant pouvant aller jusqu'à 9%. www.fuso-canter.be

ECO[®]EFFICIENCY

F.DEALS

Découvrez notre offre de véhicules de stock sur www.f-deals.be

All for you

FUSO

behermanmotors

Importateur officiel pour Mitsubishi Motors et FUSO en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg

 Donnons priorité à la sécurité.

FAC à la recherche de candidats pour la réalisation de la version française de son « Kwaliteitshandboek »

Depuis 2015, FAC, la Fédération des Constructeurs d'Aluminium, a publié trois éditions de son « Kwaliteitshandboek » (Manuel de la qualité), qui contient des informations actualisées, ainsi que des normes et des conseils sur les différents aspects de la menuiserie et de la construction de façades en aluminium. La publication existe, pour l'instant, uniquement en néerlandais et mériterait une version française pour le secteur en Wallonie. C'est en tout cas l'ambition de FAC et sa directrice Ilse Claeys, avec qui nous avons eu un entretien.

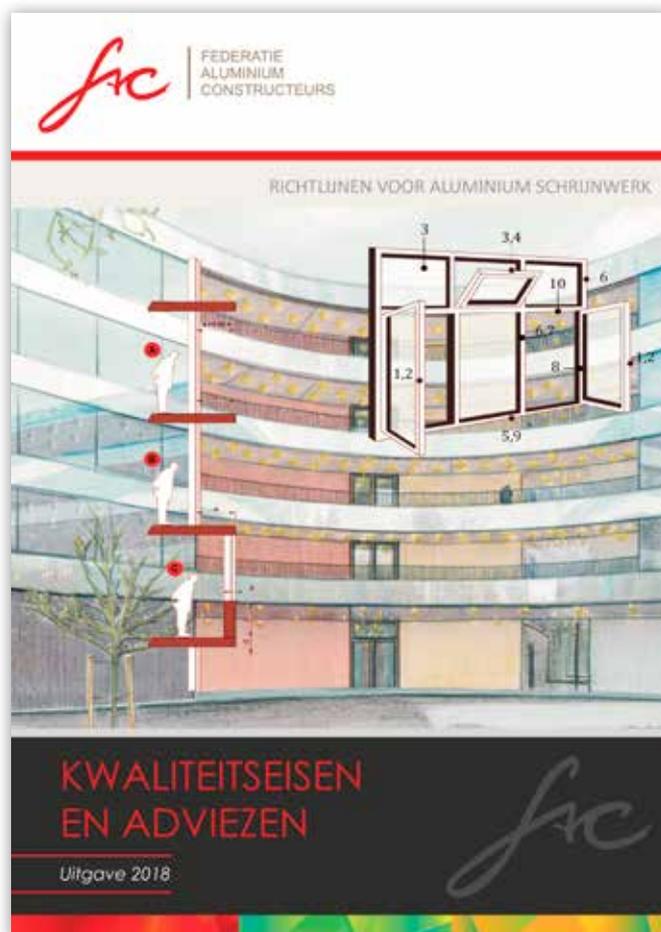


Quelle est la valeur ajoutée de votre « Manuel de la qualité » ?

Notre Manuel est un vrai ouvrage de référence pour tous les acteurs du secteur de la construction tels que les architectes, les entrepreneurs, les maîtres d'ouvrage, ainsi que les institutions publiques. Il couvre tous les aspects de la menuiserie et de la construction de façades en aluminium, depuis la conception et la production jusqu'à l'installation et l'entretien. Nous faisons appel à des experts dans chaque domaine – des fabricants d'aluminium et de verre, des fournisseurs de profilés, des organismes de certification et des centres de formation – pour la rédaction du contenu. La publication est mise à jour en fonction des nouvelles évolutions et exigences du marché. Pour l'édition 2018, par exemple, nous avons approfondi les chapitres sur les normes en matière d'incendie et les exigences PEB (Performance Énergétique des Bâtiments) et ajouté une vaste section sur les traitements de surface.

Votre Manuel est la base de votre Label de qualité garantie FAC, que vous avez lancé en 2016.

En effet. Tous les membres de FAC s'engagent à se mettre en conformité avec les normes et conseils tels que décrits dans le Manuel et se soumettent à une enquête, qui est refaite annuellement, pour obtenir le Label de qualité FAC. Ils associent ainsi leur nom à un niveau de qualité élevé et renforcent sensiblement leur position sur un marché international extrêmement compétitif. Le Label est aussi un moyen pour les entreprises de se tenir au courant des dernières évolutions du secteur. Et enfin, et pas des moindres, l'obtention et le maintien du Label



créent une dynamique particulière au sein des entreprises et constituent une source de fierté pour l'ensemble du personnel.

Votre ambition est d'appuyer davantage les constructeurs wallons

Notre Fédération a effectivement vocation d'être active sur tout le territoire belge et souhaite aussi faire bénéficier les constructeurs en Wallonie de notre Label FAC. Le premier pas dans cette direction est de produire une version française de notre Manuel. C'est un travail conséquent, car il s'agit bien plus qu'une simple traduction. Nous serons en effet amenés à adapter certains chapitres pour tenir compte des normes et de la législation en vigueur en Wallonie. Nous recherchons donc des constructeurs ou d'autres acteurs du secteur du bâtiment en Wallonie qui sont prêts à mettre leurs connaissances, leur temps et leur énergie à disposition pour la réalisation de ce projet. Par ce canal, je lance un appel chaleureux en espérant de recevoir de nombreuses réactions, et de pouvoir annoncer, dans un avenir pas trop éloigné, la sortie de la version française du Manuel. Tout cela dans l'optique d'appuyer le secteur de la construction en aluminium de haute qualité en Wallonie !

FAC EN BREF

Créé en 2007, FAC (la Fédération des constructeurs d'aluminium) a comme objectif de partager des connaissances, et de promouvoir le niveau de qualité au sein du secteur. La Fédération compte parmi ses membres tous les constructeurs qualitatifs avec un bureau d'étude qui, ensemble, réalisent une part significative des projets de menuiserie en aluminium. FAC reçoit aussi le support de nombreux partenaires, des producteurs qui apportent toutes les compétences nécessaires pour garantir une haute qualité dans l'environnement complexe du secteur de l'aluminium.

Les activités de FAC comprennent la défense des intérêts des membres, la recherche et la stimulation de l'innovation, la formation et le transfert des connaissances, les conseils en matière de qualité, la promotion de la menuiserie en aluminium ainsi que la veille contre la fraude sociale.

Contact :

**Ilse Claeys : ilse.claeys@fac-belgium.eu
+ 32 9 220 52 00**

Pour plus d'information sur FAC, connectez-vous à www.fac-belgium.eu

La version digitale du « Kwaliteitshandboek » peut être obtenue sur demande.

eggo
KITCHEN & HOUSE

Dans le cadre de son expansion et de sa croissance, **eggo** recherche des **monteurs indépendants** pour toute la Belgique.

Intéressés? Envoyez votre candidature à montage@eggo.be



eggo.be

la cuisine de ma vie

La révision de la norme NBN B 25-002/1

L'un des documents les plus importants pour les menuiseries extérieures est la norme belge NBN B 25-002/1 (anciennement STS 52). Ce document se base sur les performances définies dans les normes européennes traitant des fenêtres et façades. La NBN B 25-002/1 sert de base afin de définir les exigences pour les applications sur le territoire Belge. Nous retrouvons des documents similaires dans les autres pays DTU en France, DIN en Allemagne,...

Au début de cette année 2018 une nouvelle version de cette norme NBN B 25-002/1 a été rédigée et soumise à enquête publique. Cette nouvelle version tient compte des évolutions des normes européennes et cette révision devenait ainsi nécessaire voire indispensable.

QU'Y A-T-IL DE NOUVEAU?

Bien que le document soit similaire au précédent, plusieurs modifications importantes sont présentes :

- Pour tenir en compte des sollicitations du vent, la NBN B 25-002/1 définit non seulement les catégories de rugosité de terrain comme dans la précédente version (Mer ou Zone côtière - Lacs ou zones à végétation négligeable - Zone à végétation basse à obstacles isolés - Zones à couverture régulière tels que villages, forêts - zones urbaines) mais aussi des zones caractérisées par différentes vitesses de référence du vent (ainsi la vitesse de référence à la côte est plus importante que dans le imbourg ou en ardenne. 4 zones ont été définies). La définition des exigences de résistance au vent, de perméabilité à l'air et d'étanchéité à l'eau prend désormais en compte les 3 critères (catégories de rugosité, les zones de vitesse de vent et la hauteur du bâtiment) contre deux précédemment.
- Les exigences fixées par les régions au niveau du performances énergétiques, PEB, ont nécessité l'introduction d'exigences plus importante de perméabilité à l'air. Ces critères complémentaires apparaissent déjà dans plusieurs cahiers des charges pour bâtiment à hautes performances. Bien que les normes européennes ne définissent pas de classes plus exigeantes, la nouvelle NBN B25-002/1 a défini un nouveau critère plus ambitieux.
- Les autres modifications sont basées sur des adaptations nécessaires de la norme.

La fédération des menuisiers (FWMB) a participé à l'évaluation du document et a ainsi déposé lors de l'enquête publique ses commentaires :

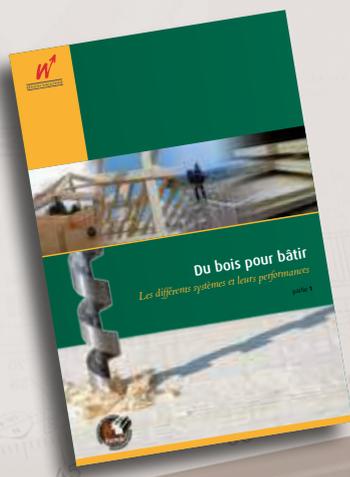
- La fédération a considéré que les tableaux définissant les exigences de perméabilité à l'air, de résistance au vent et d'étanchéité à l'eau sont nettement plus complexe que dans la précédente version. Il paraissait nécessaire de simplifier la définition de ces exigences.
- La fédération des menuisiers considérait également que les nouveaux critères de perméabilité à l'air n'était pas assez exigeant, et ne valorisait pas assez la qualité des menuiseries produites en Belgique.
- Le troisième commentaire concerne les techniques de fixation des menuiseries extérieure. Dans la proposition de la NBN B 25-002/1, les différentes techniques ne sont pas décrites.

Les remarques formulées par la fédération des menuisiers ont été analysées par le groupe de travail mais les modifications proposées n'ont pas été adoptées lors du consensus de l'ensemble des participants.

Les remarques de la Fédération des menuisiers (FWMB) ne restent pas sans suite. En effet, le CSTC définira avec le Comité Technique Menuiserie plusieurs solutions pour satisfaire aux questions qui restent posées.

- La révision de la NIT 188 "placement des menuiseries extérieure" traitera notamment de l'ensemble des techniques de fixations ainsi que des règles de base de son dimensionnement.
- Un outil informatique en ligne sur le site du CSTC permettra de faciliter le choix des classes de résistance au vent, de perméabilité à l'air et d'étanchéité à l'eau conformément à la NBN B 25-002/1.

La révision de la norme n'est pas encore publiée officiellement. La FWMB et le CSTC ne manqueront pas de revenir auprès des menuisiers pour une meilleure perception de cette norme.



Vous souhaitez construire en bois ?

Vous voulez vous poser les bonnes questions ?

Et éviter ainsi certaines erreurs dans votre projet ?

- L'ouvrage « Du bois pour bâtir » édité par la Fédération Wallonne des Menuisiers Belges vous permettra non seulement de vous poser les bonnes questions afin que vous puissiez également les soumettre aux constructeurs mais surtout d'éviter certaines erreurs avant de vous engager dans une construction en bois.
- Il fera également le tour d'horizon des atouts et des avantages de ce type de construction afin d'opérer le meilleur choix.
- Il explore les différents systèmes constructifs en bois les plus usités en Wallonie. Il débat des performances recherchées et des bonnes règles de précaution pour toute construction.

Livre en quadrichromie :

140 pages (photos, schémas, illustrations ...)

Prix de l'ouvrage :

15 € (frais supplémentaires pour l'envoi postal)

Pour tout renseignement
ou commande de cet ouvrage :



FWMB

(Fédération Wallonne des Menuisiers Belges)

Tel : 081/20.69.22.

Fax : 081/20.69.20.

E-mail : fwmb@confederationconstruction.be

Site : www.menuisiers.com

NOUS SOMMES LES PLUS RAPIDES !

GRÂCE À NOTRE **PROPRE ATELIER DE PEINTURE**

NOS DÉLAIS DE LIVRAISON

RIVES DE TOITURE  1 SEMAINE

PLIAGE  2 SEMAINES

COUVRE-MURS  4 SEMAINES



 **Claerhout**
ALUMINIUM

Plans de travail en acier inoxydable STEELART - Des finitions de bord exclusives du plus haut niveau

La gamme exclusive et luxueuse SteelArt crée des concepts en acier inoxydable destinés à des cuisines personnalisées. Les plans de travail en acier inoxydable fabriqués sur mesure permettent d'intégrer harmonieusement les cuves et les éviers pour un look chic et élégant. SteelArt offre une liberté de planification aux menuisiers et aux architectes de cuisine désireux de toujours placer la barre plus haut. Arrondis qui swinguent, lignes épurées ou bords saillants ? Tout est possible. Avec les quatre finitions de bord SteelArt, vous créez à chaque fois un concept global unique.

QUATRE FINITIONS DE BORD PROFESSIONNELLES

SteelArt offre une infinité de possibilités pour la conception d'une cuisine de rêve exclusive sur mesure. Que les plans de travail présentent des géométries originales, des découpes ou même des arrondis, chaque modèle est conçu et fabriqué individuellement.

L'aspect final d'un plan de travail est déterminé par la finition des bords. Chez SteelArt, vous avez le choix entre plusieurs finitions de bord avec différentes épaisseurs et divers rayons d'angle : rayon 1, avec chanfrein, rayon 3 ou massif avec SolidEdge.

FINITION DE BORD R1

Droit au but. La finition de bord dotée d'un rayon de 1 mm respire la classe et la modernité. Cet aspect rectiligne requiert un usinage des plus exigeants. Un plan de travail léger ? Choisissez l'épaisseur minimale de 13 mm pour un modèle avec une plaque de stabilisation en aluminium ou optez pour l'épaisseur de bord maximale de 100 mm pour un résultat robuste. Le chant R1 est disponible dans les finitions Inox brossé aspect brillant et aspect mat ou en inox finition Durinox®, une nouveauté SteelArt plus résistante aux rayures.

Conseil : associée à la gamme de cuves Zerox, tout aussi raffinée avec son rayon d'angle de 0 mm, la finition de bord R1 offre un résultat du plus bel effet.





CHANT AVEC CHANFREIN

Esthétique racée. Ce chant avec chanfrein est incroyablement chic et raffiné. Il est disponible avec un chanfrein de 2,5 ou 3,5 mm. Celui de 2,5 mm se distingue par son élégance sur les plans de travail d'une épaisseur de 13 mm. Pour des épaisseurs comprises entre 21 mm et 100 mm maximum, il est recommandé le chanfrein de 3,5 mm. Le chant avec chanfrein est disponible dans les finitions Inox brossé aspect brillant et aspect mat, ou en inox finition Durinox®.



FINITION DE BORD R3

R comme Radieux. Le design arrondi du chant R3 lui confère une élégance classique. L'idéal pour ceux qui aiment les lignes douces et les arrondis. Le chant R3 est disponible dans des épaisseurs de bord de 13 à 100 mm ainsi que dans les finitions Inox brossé aspect brillant et aspect mat.



SOLIDEDGE

La solidité à l'état brut. S'il paraît massif, ce bord raffiné de 6 mm seulement est toutefois léger. Son usinage révolutionnaire offre une liberté et une sécurité maximales pour la planification globale de la cuisine. Le SolidEdge propose des solutions dans toutes les situations et garantit des découpes plus stables des grandes surfaces de cuisson. Grâce aux différentes épaisseurs du plan de travail contrecollé, les modèles SolidEdge peuvent aussi être montés avec un joint creux pour un résultat des plus élégants, qui semble flotter avec une saillie de 25 ou 35 mm. Le chant SolidEdge est disponible dans les finitions Inox brossé aspect brillant et aspect mat, ou en inox finition Durinox®.

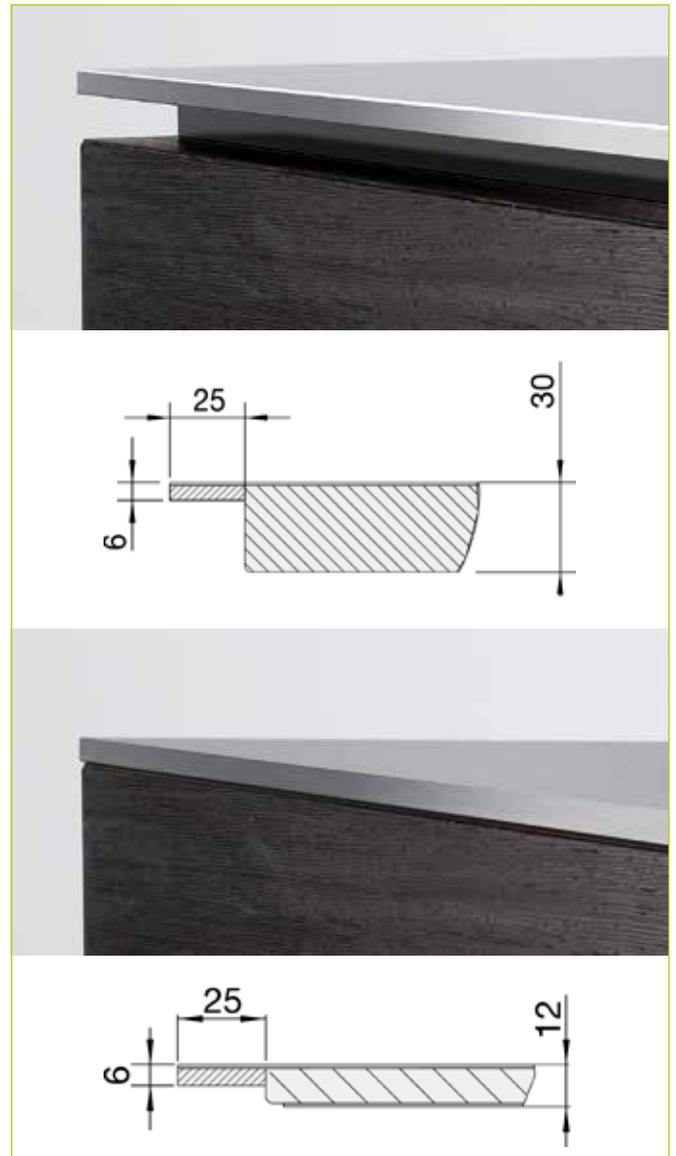
Plus d'informations :

BLANCO BENELUX Kitchen Technology SPRL

Pleinstraat 33A - 3220 HOLSBEEK

Tel.: +32 16 44 11 40, Fax.: +32 16 56 96 68

www.blanco.be - steelart@blanco.be



Basin®
a base for a better living

Reveal the elegance of wood

www.basin.be

HUMAN FRIENDLY
FSC® C01109

KÖMMERLING 76

**Découvrez le nouveau système de profilé en PVC.
Le meilleur système dans sa catégorie.**

C'est un système unique et universel, disponible dans des variantes pratiquement illimitées. Il offre de toutes nouvelles possibilités de design pour la création d'espaces de vie durables.

- Une stabilité optimale
- Les profilés étroits maximisent l'incidence de la lumière
- Système à joint de frappe et à joint central
- Utilisation de vitrage fonctionnel spécial ou de vitrage conventionnel jusqu'à 50 mm, atteint une valeur U_w de $0,8 \text{ W} / \text{m}^2\text{K}$
- Une meilleure qualité de vie grâce à une isolation phonique parfaite
- Des surfaces faciles d'entretien, robustes et résistantes aux intempéries
- Un excellent rapport qualité/prix

- Une large gamme de possibilités de design, de couleurs et de surfaces avec textures

KÖMMERLING 88 plus

KÖMMERLING 88plus apporte des réponses concrètes à la demande croissante de performances au niveau énergétique, à la recherche de nouvelles technologies d'isolation et de chauffage ainsi, qu'au besoin accru de sécurité.

Profilés 88mm

- Châssis et portes en profilés Kömmerling 88 Plus
- PremiDoor 88 Plus système levant-coulissant



MENUISERIES



KÖMMERLING®

FABRICATION BELGE

Avenue Léopold III, 19
7130 BINCHE
+32 64 31 00 00
info@tivoluxpro.be



www.tivoluxpro.be



**Vente exclusive aux professionnels
Fabrication et livraison seules, nous ne posons pas**



ComfortLift, un système innovant pour décharger la vaisselle plus confortablement

Le lave-vaisselle *ComfortLift* est le premier du genre, avec un système de glissière unique qui coulisse et soulève doucement le panier inférieur à hauteur du panier supérieur, pour en faciliter le chargement et le déchargement.

Le *ComfortLift* fait partie de la série « Mastery Range », une gamme innovante d'appareils électroménagers, offrant, sur le marché, la première expérience mondiale en termes de cuisine réactive. Cette nouvelle gamme redéfinit le rôle des appareils avec leur technologie « intelligente » et leur conception adaptée pour simplifier la vie, au cœur de la cuisine. Grâce à son système de glissière unique qui coulisse et soulève doucement le panier inférieur à hauteur du panier supérieur, le Lave-vaisselle *ComfortLift* rend le chargement plus efficace et plus ergonomique que jamais.

Le lave-vaisselle est généralement installé sur le sol, et le fait de devoir se pencher de façon répétitive lors de son utilisation est souvent cité comme une frustration majeure par les utilisateurs. Le Lave-vaisselle *ComfortLift* offre une solution qui s'adapte au consommateur et non l'inverse.

DÉFINISSEZ VOS ATTENTES CHAQUE JOUR

Le système unique *ComfortLift* lève le panier inférieur à une hauteur de travail plus confortable pour un chargement et un déchargement flexible, agréable et ergonomique.



En plus de la fonction de levage en douceur, le lave-vaisselle *ComfortLift* dispose également d'une capacité de trois tiroirs, d'un système de nettoyage fiable et d'un look élégant et harmonieux. Un panier spécialement conçu pour les verres avec des poignées souples intégrées peut être acheté séparément, permettant de mettre, sans inquiétude, même ses verres les plus délicats dans le lave-vaisselle.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Electrolux Belgium SA
Rue de la fusée 40 - 1130 Bruxelles
beluxmarketing@electrolux.be
<http://www.aeg.be>

VELUX®

Club

Installez des
fenêtres de toit et
des volets roulants
VELUX et faites-
vous plaisir !

NOUVEAU! Collectez des points avec VELUX Club

Dorénavant, chaque fenêtre de toit, fenêtre pour toit plat et volet roulant que vous installez vous permet de collecter des points. Assez de points? Échangez-les contre un chèque-cadeau chez l'un de nos partenaires!

- > Inscrivez votre entreprise une seule fois via club.velux.be
- > Enregistrez vos achats en quelques clics et **collectez des points**.
- > Échangez vos points contre **un chèque-cadeau** chez l'un de nos partenaires:



Inscrivez votre entreprise maintenant au VELUX Club sur club.velux.be



* Valable pour toutes les fenêtres de toit figurant dans le catalogue VELUX 2018, les fenêtres pour toit plat avec verre de protection (références ISD 1093 & ISD 2093) et tous les volets roulants (références SSL/SML). Non valable pour les fenêtres pour toit plat avec dôme de protection, les stores, les raccords, les accessoires, les puits de lumière et les verrières modulaires. Un seul compte par entreprise. Pour les conditions générales et la liste complète des produits participants, rendez-vous sur club.velux.be

Bleu, à point ou bien cuit ? Demandez-le à votre four !

La nouvelle gamme de fours pourvue de la technologie « SenseCook » a été pensée pour assister l'utilisateur à la manière d'un sous-chef de cuisine, lui permettant d'élever son niveau culinaire à un niveau nettement supérieur. La sonde de température fonctionne en parfaite combinaison avec le bouton rotatif de navigation, donnant la possibilité à l'utilisateur de régler le four comme il passerait commande au serveur d'un restaurant : tout simplement en choisissant ... bleu, à point ou bien cuit.



Cette nouvelle gamme redéfinit le rôle des appareils de cuisine grâce à une technologie embarquée intelligente et une conception adaptée. Ceci simplifie l'utilisation des appareils et de façon générale le processus de cuisson lui-même. Qu'il s'agisse d'une casserole de fenouil, d'un morceau de viande ou d'un filet de saumon, avec la sonde et le bouton rotatif de navigation, l'utilisateur peut contrôler la cuisson à chaque étape et gérer le résultat, sans même ouvrir la porte du four. Grâce à cette technologie intelligente et à une approche résolument orientée vers la flexibilité, nous donnons plus de contrôle à l'utilisateur, pour pouvoir personnaliser sa cuisine et exalter le goût.

DES RÉSULTATS PRÉCIS POUR DES EXPÉRIENCES GUSTATIVES OPTIMALES

A l'intérieur du four, la sonde peut être insérée dans la viande, dans le poisson ou tout simplement dans le plat en préparation afin d'offrir un contrôle précis de la température à cœur et du stade de cuisson. Ceci permet d'adapter chaque cuisson au goût personnel de l'utilisateur. L'interface de navigation intelligente permet de demander au

four les résultats que l'on veut obtenir, plutôt que la température que l'on souhaite atteindre. Qu'il s'agisse de ralentir la cuisson d'une simple préparation ou de préparer un plat élaboré, qui a besoin d'instructions plus complexes, la sonde et le bouton rotatif de navigation donnent à chaque fois les résultats escomptés, ... « comme au restaurant ».

UN FOUR POUR CHAQUE TYPE D'UTILISATEUR

Les fours multifonctions pour obtenir des résultats de cuisson, rôtissage et grill incroyables. Les fours vapeur (SteamPro, SteamBoost, SteamCrisp et SteamBake) pour maîtriser les techniques de cuisson professionnelle, les





résultats et les saveurs inégalées. Les fours multifonctions autonettoyant pyrolyse pour réduire les besoins en nettoyage.

FOUR VAPEUR STEAMPRO

Chaque repas devrait être une expérience. C'est en gardant cela à l'esprit que nous avons créé le four SteamPro.

Il s'agit d'un four multifonctions agrémentés de toutes les fonctions vapeur possibles. Il dispose de trois modes de cuisson : chaleur, vapeur et combiné ... permettant de réaliser toutes les techniques de cuissons professionnelles. Le mode combiné détermine précisément la meilleure combinaison de chaleur et de vapeur en fonction du résultat à atteindre. Les plats seront toujours dorés et croustillants à l'extérieur, tandis que l'intérieur sera toujours juteux et succulent. En ajoutant de la vapeur aux plats, on obtient des plats aux saveurs et textures parfaites, tout en rehaussant les arômes.

Lors des cuissons vapeur ou combiné, le capteur d'humidité du four améliore encore les performances de cuisson en adaptant automatiquement et en permanence la quantité de vapeur idéale. La sonde, quant à elle, permet de

contrôler, à tout instant, la température à cœur de votre plat en cuisson.

Le four est doté de la fonction Cuisson assistée. Cette fonction permet d'adapter automatiquement les réglages de température et de temps de cuisson à une grande variété d'aliments et de recettes intégrées.

La technologie « Soft Closing Door » garantit une fermeture douce et silencieuse de la porte.

Que l'on souhaite faire rôtir ou griller de la viande, faire cuire du pain, préparer des pâtisseries, des desserts délicats ou encore utiliser la fonction Sous-vide, la précision de cuisson sera toujours au rendez-vous pour des résultats dignes des grand Chefs.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Electrolux Belgium SA

Rue de la fusée 40 - 1130 Bruxelles

beluxmarketing@electrolux.be

<http://www.aeg.be>

DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUTÉS SUR **PRO WOOD** (STAND 1100)



● KAPPA 590

“La plus majestueuse scie circulaire à format avec double inclinaison (-45°/+45°) pour des coupes d’angle dans toutes les positions.”



● CREATOR 950

“Moderne et efficace: c’est la CNC compacte sur seulement 5m²!”



● TEMPORA 45.03

“Productivité, flexibilité et confort d’utilisation.”

D'autres machines premium Format-4

Profit H350
5 AXES CNC



Exact 63
RABOTEUSE



FORMAT®

Une classe à part entière.

www.format-4.be

La hotte mains-libres *Hob2Hood*, une hotte intelligente qui réagit à la demande

Arrêter l'ébullition de l'eau d'une casserole posée sur la table à induction et éviter des nuages de vapeur : en cuisine, la gestion de différentes tâches de front est quelques fois laborieuse. Les nouvelles tables de cuisson intelligentes *Hob2Hood* préviennent ce type de contrainte en contrôlant automatiquement la hotte.

Saucer, rôtir, cuire, la réalisation du menu parfait requiert souvent notre attention aux multiples tâches dans la cuisine. La précision des temps de cuisson est indispensable pour réussir une cuisson parfaite des pâtes, pour empêcher un soufflé au fromage de s'effondrer ou encore pour avoir des légumes cuits à point. Tout contrôler en même temps ne s'avère pas toujours aisé. Les nouvelles tables de cuisson *Hob2Hood* interagissent automatiquement avec la hotte, laissant les cuisiniers amateurs se concentrer sur la préparation de délicieux repas.

RELÂCHER LA VAPEUR

Avec un émetteur infrarouge intégré dans le display de commande tactile (qui règle également les paramètres d'alimentation des bobines d'induction), la table de cuisson peut régler la puissance d'aspiration de la hotte, gardant ainsi l'air exempt d'odeurs et de vapeur, le tout de manière entièrement automatique.

Peu de temps avant que les steaks ou les œufs au plat ne grésillent dans la poêle, la hotte passe à un niveau de puis-





DANS LA LUMIÈRE

La lumière de la hotte est souvent un élément important de l'éclairage d'une cuisine. L'éclairage « Skylight » assure une ambiance chaleureuse, mais sans effet éblouissant. Lorsque la table de cuisson est sous tension, la lumière de la hotte s'allume automatiquement. La table de cuisson, grâce à son transmetteur intégré, envoie un signal à la hotte pour que son éclairage s'allume, diffusant une lumière agréable sur la table de cuisson et ce qui l'entoure.

sance supérieur et empêche les odeurs de cuisson et la vapeur de se propager dans la cuisine. La hotte reçoit un signal pour activer le moteur avant même que le potage, l'eau des légumes ou des pâtes, n'aient commencé à bouillir. L'air dans la cuisine reste ainsi pur et frais.

En plus de cette fonction d'extraction qui se lance automatiquement lorsque vous cuisinez, la hotte dispose également d'un paramètre 'Breeze' qui permet, grâce à un flux d'air plus doux et plus silencieux, d'éliminer toutes les vapeurs et odeurs qui subsistent après cuisson.

Une surface en acier inoxydable et en verre noir ajoute un look chic et contemporain qui correspond parfaitement à la gamme de cuisine « Mastery Range ».

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Electrolux Belgium SA

Rue de la fusée 40 - 1130 Bruxelles

beluxmarketing@electrolux.be

<http://www.aeg.be>



InductionAir System, table de cuisson avec hotte intégrée

La table de cuisson à induction avec hotte intégrée se caractérise par des espaces légers et ouverts qui s'interpénètrent mutuellement. Dans une cuisine et un espace de vie ouverts, la présence d'une hotte îlot ou murale est souvent perçue comme une perturbation. C'est pourquoi, le « InductionAir System », à savoir une solution d'aspiration invisible totalement intégrée dans la plaque de cuisson de 80 cm, a été conçu. Le tableau de commande dual LightSlider reste lui aussi totalement invisible jusqu'au moment où vous allumez l'appareil.

À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DE LA ZONE DE CUISSON

Le système d'aspiration - disponible soit avec une évacuation vers l'extérieur, soit en fonctionnement en circuit fermé - se trouve au milieu de la table à induction, entre les zones de cuisson, là où se forment les vapeurs. Deux fentes d'aspiration évacuent les vapeurs et les odeurs dès leur apparition.

L'élimination à la source et la force d'aspiration maximale de 630 m³/h permettent à ce système d'aspiration intégré de soutenir brillamment la comparaison avec une hotte murale ou îlot.

FORCE D'ASPIRATION IDÉALE

Le capteur Climate Control mesure la quantité de vapeur en continu et adapte automatiquement la puissance d'aspiration. Ainsi, le système d'aspiration fonctionne toujours à la puissance optimale, sans consommer plus d'énergie que nécessaire.

La hotte possède neuf vitesses normales et une intensive, bien utile pour éliminer les odeurs et vapeurs tenaces qui accompagnent généralement les fritures. La hotte donne alors sa pleine puissance pendant quelques minutes avant de revenir automatiquement à la position précédente.

BAC RÉCOLTEUR

De la vapeur condensée s'infiltrerait accidentellement dans les fentes d'aspiration du système intégré ? Pas de soucis ! Elle est recueillie dans le bac récolteur prévu à cet effet et qui se vide très facilement. Tout comme les filtres à graisse en acier inoxydable, ce petit bac en inox est prévu pour être nettoyé au lave-vaisselle.

FLEXINDUCTION

Des deux côtés du système d'aspiration intégré se trouvent deux zones à induction qui peuvent être regroupées en une zone XL où vous pourrez très facilement utiliser une grande poêle, une poêle à poisson ovale ou encore





une plaque grill. Le robuste cadre en fonte surmontant le système d'aspiration peut également servir de porte-casserole pendant la cuisson.

Chaque zone de cuisson est dotée du powerBoost, qui vous donne un surcroît de puissance en plus de la puissance maximale.

FLEXMOTION

La fonction « flexMotion » vous permet de déplacer les casseroles et les poêles d'une zone à l'autre sans devoir régler à nouveau la température précédemment sélectionnée.

La table de cuisson reconnaît la casserole que vous venez de déplacer et vous demande si vous désirez conserver le niveau de température antérieurement sélectionné.

POWERMOVE PLUS

Les zones de cuisson flexInduction sont divisées en trois zones qui ont chacune leur propre puissance. La fonction « powerMove Plus » vous permet, par exemple, de cuire la viande dans les règles de l'art. Sur la première zone, vous saisissez la viande. Ensuite, vous glissez la poêle au milieu de la zone pour cuire la viande. Et pour la garder au chaud, vous utilisez l'arrière de la zone.

FRYINGSENSOR PLUS

Plus jamais de crêpes noircies ou d'omelettes trop cuites, grâce à la fonction « fryingSensor Plus ». « fryingSensor Plus » assure une température constante et empêche la graisse ou l'huile de surchauffer (ce qui n'est pas bon pour la santé) ou même de brûler.

COOKINGSENSOR PLUS

Votre lait monte et déborde à chaque fois ? Avec le cookingSensor Plus qui surveille la température, les liquides et les préparations qui montent et débordent appartiennent définitivement au passé et vous ne devrez plus surveiller continuellement votre plaque de cuisson.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

SA BSH Home Appliances

Avenue du Laerbeek, 74 - 1090 BRUXELLES (JETTE)

Tel.: +32 (0)2 475 70 02

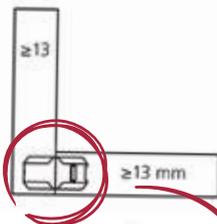
www.siemens-home.bsh-group.com/be

Lamello

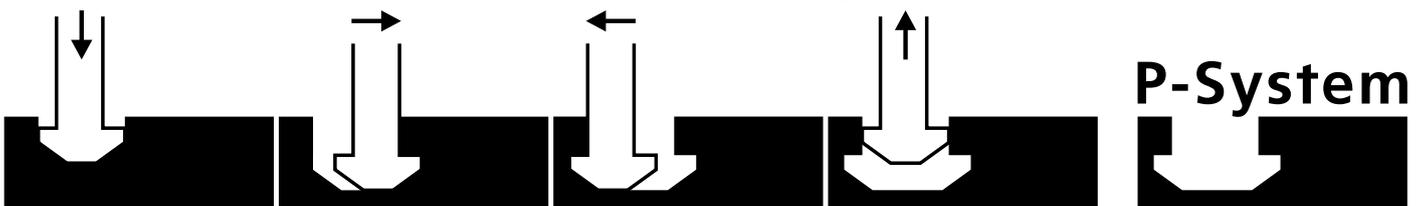
P-SYSTEM: ÉLÉMENTS D'ASSEMBLAGE ROBUSTES

Avantages et caractéristiques :

- ✓ **Faible profondeur de fraisage**
Possibilité de travailler avec des panneaux minces
- ✓ **Transportable à plat**
L'élément d'assemblage Lamello permet un transport à plat avant le montage sur place
- ✓ **Montage rapide**
Montage des éléments en un clin d'œil, sans vissage ni encliquetage
- ✓ **Stable**
Large ancrage à engagement positif assurant une résistance optimale à la traction
- ✓ **Tolérance latérale dans la rainure profilée**
Permet un montage parfait des pièces d'ouvrage



Le P-system



Nos 3 éléments d'assemblage P-system



Clamex
Élément d'assemblage
démontable



Tenso avec fonction pré-tension
Élément d'assemblage à encoller et
auto-serrant, dans tous les angles



Divario
Élément d'assemblage invisible et
auto-serrant à insérer

La passion pour la cuisine et la passion pour la qualité

LA FLAMME AUTHENTIQUE DU WOK RÉINVENTÉE

Selon la tradition asiatique, les woks requièrent des températures élevées. Ce n'est qu'alors que les ingrédients orientaux acquièrent leur croquant caractéristique. Pour répondre à cette condition essentielle, le brûleur wok Fusion Volcano a été conçu. Un système unique présentant une flamme concentrée qui chauffe le wok sans perte de chaleur. Les apprentis cuisiniers préparent ainsi d'authentiques plats au wok en un clin d'œil.



UN MONDE DE POSSIBILITÉS CULINAIRES

La plaque de cuisson à induction dotée de zones Bridge Induction offre tout un monde de possibilités culinaires. Outre les zones de cuisson séparées pour cuire et griller des ingrédients, la plaque de cuisson Teppan Yaki ou de grill permet d'agrandir la surface de travail. Ainsi, l'amoureux des plaisirs culinaires dispose en un tour de main de deux modes alternatifs de cuisson : le style japonais et le grill moderne.



LA CUISSON RÉGULIÈRE ET UNIFORME AU DEGRÉ PRÈS

Les fours à vapeur combinés disposent d'un programme spécial sous vide, qui permet de régler la température au degré près. Les plats sont conditionnés sans air dans le tiroir sous vide et ré chauffés de la sorte à une température basse constante. Avec comme résultat un produit cuit de façon uniforme, dont les nutriments gardent toutes leurs qualités et avec un goût et une texture intacts.

SAIN, SIMPLE ET DÉLICIEUX

La vapeur est un mode de cuisson facile et diététique. Les qualités nutritives naturelles du poisson et des légumes demeurent intactes, tandis que les ingrédients peuvent être mélangés dans la préparation sans risque de dénaturer le goût. Ces atouts s'incarnent à la perfection dans les fours à vapeur combinés. De plus, ceux-ci peuvent allier la vapeur à la chaleur du four. Pour des mets tendres à l'intérieur - ou aérés dans le cas du pain - avec une belle couche croquante à l'extérieur.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :

ATAG

Industriezone Erpe-Mere- Keerstraat 1 - 9420
ERPE-MERE

Tél.: 053/80 62 08

infobe@atagbenelux.com - www.atag.be




noblesse
For Quality Solutions

NOBLESSE BENELUX SA
INDUSTRIEPARK - NERINGSTRAAT 2
B - 1840 LONDERZEEL

TEL.: +32 (0)52 30 09 81
FAX: +32 (0)52 31 94 13
www.noblesse.be
info@noblesse.be



STRIEBIG

**La différence STRIEBIG,
c'est la qualité suisse et
la précision de coupe !**

**Centre de découpe vertical
de la classe Premium.**



Ma Cuisine Création Pechon, créateur d'espaces cuisines où il fait bon vivre

Entreprise spécialisée dans la conception et le placement de cuisines équipées sur mesure depuis près de 40 ans, *Ma Cuisine Création Pechon* est une affaire de famille transmise de père en fils qui allie savoir-faire et conseil expérimenté pour offrir à ses clients le meilleur de la cuisine.

Une fois ses études terminées, M. Pechon (père) travaille 6 mois à peine comme ouvrier dans une entreprise avant de décider de s'installer comme indépendant et de créer en 1974 sa propre entreprise. Si au départ il s'agissait d'une entreprise multi travaux, M. Pechon a très vite fait le choix des cuisines équipées et décidé de se spécialiser dans ce secteur qu'il pressent comme porteur. A l'époque en effet, on ne parlait pas encore vraiment de cuisine équipée, cela commençait seulement à se développer. M. Pechon croit en l'activité et en son avenir prometteur. Il ose faire le choix de la cuisine équipée et ne le regrettera pas. Il était à l'époque d'ailleurs l'un des seuls cuisinistes de la région et de la Province à se lancer dans ce secteur. *« C'était une petite révolution que d'oser ouvrir un show-room de cuisines équipées car on commençait seulement à*

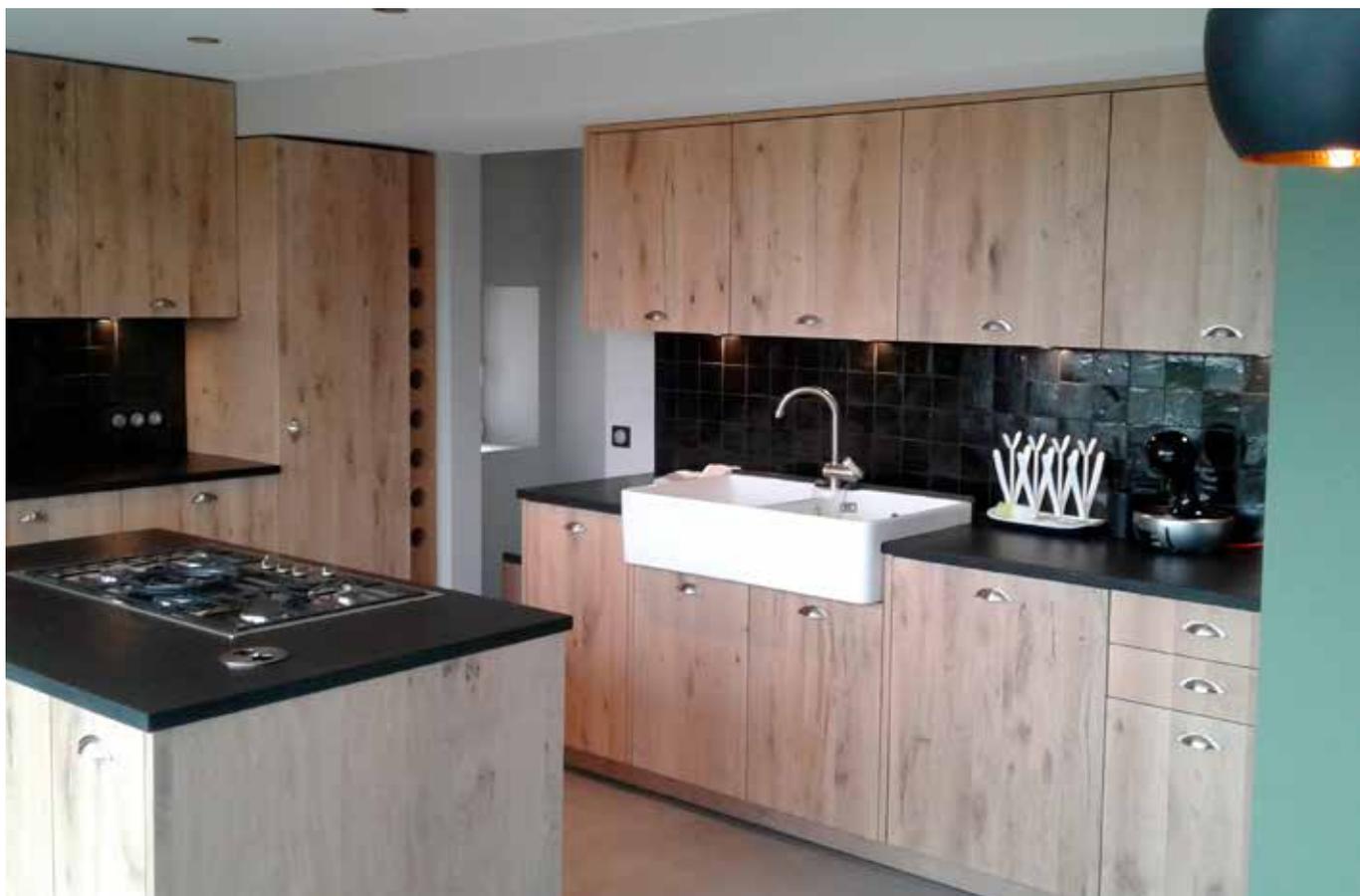
parler de cuisines équipées à ce moment-là, nous raconte son fils, Sébastien Pechon. »

En 1978, M. Pechon (père) possédait déjà un petit show-room, mais il décide de voir plus grand et de construire un bâtiment dans lequel il pourra développer son activité.

UNE TRANSMISSION EN DOUCEUR

En 1996, son fils (20 ans à l'époque) Sébastien rejoint l'affaire et se forme à l'activité qu'il ne connaît pas encore vraiment et pour laquelle il n'a alors aucune expérience. Il sort de ses études de mécanicien en fabrication de pièces de précision, rien à voir donc avec le métier, mais il en veut et croit en l'avenir de l'entreprise paternel. Le savoir-





faire et la passion du métier se transmettront rapidement de père en fils.

Pendant 17 ans, père et fils travailleront de pair, motivés par la même passion du travail bien fait et dans le souci de satisfaire au mieux leurs clients.

« Pour nous, commente Sébastien Pechon, être cuisiniste ne se résume pas uniquement à la vente d'une cuisine, c'est un réel métier de conseil, d'écoute et de maîtrise des différents corps de métier intervenant dans la conception et l'installation de la cuisine. »

Leurs points forts : le conseil d'une équipe expérimentée et le service.

« Quand on installe une nouvelle cuisine, poursuit-il, de nombreux points sont à prendre au sérieux. Que ce soit le raccordement ou la modification du sanitaire, de l'électricité, la sortie de la hotte et tous les détails de finition, nous sommes professionnels et garantissons la qualité de notre travail. Quand un client nous confie l'installation de sa cuisine, nous assurons un travail complet de A à Z réalisé par nos propres équipes et le patron lui-même ! »

Gérant de l'entreprise, Sébastien Pechon peut compter sur une petite équipe composée de 2 ouvriers et d'une

secrétaire pour l'aider à gérer les affaires et satisfaire au mieux la clientèle.

Le bâtiment, dans lequel la société s'est initialement installée et qui existe toujours actuellement, a été construit et inauguré en 1981. A l'époque, l'activité de cuisine équipée était déjà l'activité principale de l'entreprise, même si elle vendait également un peu de mobiliers et de salons.

Le bâtiment subira ensuite deux importantes rénovations. L'une en 1997 et l'autre, plus récemment, il y a 8 ans environ, lors de laquelle un agrandissement de l'espace est réalisé (via une avancée dans la partie « réserve » du bâtiment) et un espace bureau est créé.

L'entreprise s'étend aujourd'hui sur un espace 500 m² répartis comme suit : 300 m² de show-room, 50m² de bureaux et 150 m² d'entrepôt/atelier.

LE CHOIX DE PARTENAIRES DE QUALITÉ

L'entreprise travaille en étroite collaboration avec plusieurs fabricants qui lui fournissent les meubles qu'elle place ensuite chez les clients. Leur choix s'est porté depuis des années déjà sur 4 fabricants qui incarnent chacun un style bien particulier, leur permettant d'offrir à

leurs clients une variété de styles différents. Les 2 fabricants allemands *Pronorm* et *Brigitte* incarnent tous deux le style contemporain allemand, le renommé fabricant italien *Snaidero* représente, lui, le design italien et enfin le fabricant français *Gaio* a été choisi pour son style rustique français. Ce dernier est une petite manufacture d'une cinquantaine de personnes qui fournit à l'entreprise des cuisines en bois massif principalement. « *Nous sommes fidèles à ces fabricants* », souligne M. Pechon (fils).

S'il y a 30 ans, les cuisines étaient en chêne et demandaient dès lors un travail de placement assez long puisque près de 2 semaines étaient nécessaires pour le montage, aujourd'hui les choses ont bien changé. A l'heure actuelle, pour une cuisine moderne, il faut compter entre 3 et 5 jours montage, pas plus. En général, il faut compter deux hommes pour réaliser le montage d'une cuisine. Le temps nécessaire au placement a donc été drastiquement revu à la baisse.

« *Notre clientèle opte majoritairement pour le style contemporain moderne. Nous faisons encore quelques cuisines en chêne, mais celles-ci tirent quand même sur le moderne*, explique Sébastien Pechon. *Il s'agit de cuisines en chêne retravaillées dans le style « moderne ». La tendance est donc au style contemporain moderne, souvent dans la teinte de blanc (7 cuisines sur 10) et sans poignée. Le choix du « sans poignée » représente 8 cuisines sur 10 que nous plaçons. Dans le choix de la teinte blanche, on peut encore le subdiviser en deux sous-catégories (brillant et mat). Ainsi, sur 7 clients qui optent pour une cuisine blanche, 4 d'entre eux optent pour le brillant et les 3 autres pour le mat.* »

En ce qui concerne les matériaux choisis, quand il s'agit d'une teinte brillante, c'est soit du stratifié (base de panneaux de bois aggloméré) brillant ou de la laque (base de panneau MDF). En fonction du revêtement final, il s'agit donc soit d'une base d'aggloméré ou d'une base MDF (panneaux de fibres de bois à moyenne densité).

Pour les électroménagers, là aussi, la société fait confiance à quelques marques en particulier avec qui elle aime travailler. Il s'agit des marques suivantes : Siemens, Miele, AEG et Novy.

Elle laisse cependant évidemment libre choix à ses clients qui opteraient pour d'autres marques d'électroménagers.

Ma Cuisine Création Pechon place entre 60 et 80 cuisines par an en moyenne, ce qui lui assure un rythme de travail confortable et rentable.

Le budget d'une cuisine dépend des matières et matériaux choisis, mais aussi des dimensions de la pièce. Il faut compter en moyenne 20.000 € pour une cuisine.

L'entreprise travaille avant tout dans le cadre de travaux de rénovation (6%), plutôt que dans de nouvelles constructions. Les nouvelles constructions représentent 15 % de leur travail environ, contre 85 % pour les travaux de rénovation. *Ma Cuisine Création Pechon* travaille exclusivement pour les particuliers et avant tout dans sa région proche. « *Même s'il nous arrive de placer quelques cuisines par an en France et au Luxembourg, notre secteur d'activités, notre zone de travail s'étend principalement à 25-20 kms autour de l'entreprise*, précise Sébastien Pechon. »

LA CUISINE, UNE PIÈCE DE VIE CENTRALE

La cuisine est une pièce centrale de la maison, un endroit où l'on passe beaucoup de temps. Il est donc important qu'elle soit bien conçue et puisse durer dans le temps. Le savoir-faire du monteur est très important car, plus encore que les matériaux choisis, le placement de la cuisine va conditionner sa durée de vie.



Une cuisine dure en moyenne 15-20 ans. Tout dépend évidemment l'utilisation qu'on en fait et le soin avec lequel on l'entretient. Certains se lassent aussi plus vite de leur cuisine et souhaitent dès lors en changer pour une question de mode et d'esthétique alors que la cuisine est toujours fonctionnelle. L'envie de changement pousse les gens à changer leur cuisine, alors que celle-ci est toujours opérationnelle.

« J'essaie toujours de travailler au coup de cœur de l'implantation, explique Sébastien Pechon. Avec l'expérience acquise, j'arrive à imaginer ce que les autres professionnels pourraient proposer et j'essaie dès lors de proposer autre chose, quelque chose de différent.

Pour une société comme la nôtre qui est présente sur le marché depuis de nombreuses années déjà, le SAV (service après-vente) représente un certain travail. Il est important de pouvoir assurer au client un SAV de qualité et réellement professionnel. »

Avec l'arrivée sur le marché des grandes marques/grands groupes de cuisines équipées il y a une dizaine d'années maintenant, le secteur a incontestablement changé et la cuisine s'est démocratisée. « La clientèle est cependant bien informée et fait donc bien la différence entre les « grands



magasins » de la cuisine et les professionnels spécialisés, souvent sous forme de plus petites structures comme la nôtre, tient à souligner Sébastien Pechon. La différence se fera au niveau de la qualité de la pose et du suivi apporté au chantier. Le SAV proposé est également différent. »

Véritable cuisiniste riche d'une solide expérience de 22 ans dans le secteur, Sébastien Pechon voit l'avenir sereinement. Dans ses aspirations professionnelles futures, il souhaite accroître sa part de marché de cuisines « haut de gamme » et en faire à terme sa spécialisation. « J'aimerais développer plus particulièrement les cuisines « haut de gamme », nous confie-t-il. On va vers un nouveau changement du magasin afin de nous permettre de mettre en évidence des cuisines plus « imposantes », mais ce changement sera progressif. Il doit nous amener vers le haut de gamme, nous permettre de nous faire connaître dans ce domaine particulier du haut de gamme en attirant une clientèle disposant d'un budget plus important. »

Se différencier en proposant quelque chose de différent et monter d'un échelon au niveau du service et des produits qu'il propose, voilà sa recette pour pérenniser son entreprise et rester compétitif dans le secteur qui est le sien.

Contact :

Ma Cuisine Création Pechon

Rue d'Arlon, 62 – 6747 SAINT-LEGER

Tél. : 063/24 00 34

Fax : 063/24 00 35

pechon.ma.cuisine@skynet.be

Journée d'étude sur le parquet

Le 4 mai dernier, le groupe de travail « Les Parqueteurs - Die Parkettverleger » de la FWMB organisait sa traditionnelle journée d'étude dédiée au secteur du parquet. Celle-ci s'est déroulée dans le professionnalisme et la bonne humeur. Dédiée aux professionnels, la journée a pour objectif de présenter les nouveaux produits et techniques, mais également de permettre un échange d'expérience entre les professionnels du secteur du parquet.



M. Charron, chef de laboratoire au CSTC, a débuté la journée avec une présentation sur l'histoire du parquet et les grandes tendances pour le futur. Il a ensuite passé en revue les grandes pathologies du parquet suscitant beaucoup d'intérêt et de discussions.

Il a ensuite passé la main à l'équipe **Woca** qui nous a présenté l'huile « WOCA Diamond Oil Active », une huile mono composante avec les performances d'une huile bi composante ainsi que la colle STAUF SPU 570, une colle patenté avec une barrière d'humidité.

Après une courte pause, **Festool** nous a fait le plaisir de nous présenter ses systèmes développés pour les parqueteurs professionnels, à savoir les scies à onglet radiale KAPEX KS 120 et KS 60 ainsi que la spécialiste des plinthes, la SYMMETRIC SYM 70, les nouvelles ponceuses hybrides pratiques pour la finition, mais également son nouveau système d'aspiration avec tuyau lisse et pourvu

d'une connexion Bluetooth pour une commande à distance de votre aspirateur.

Nous avons clôturé la matinée avec Vincent Lepais de chez **Blanchon** qui nous a exposé ses huiles teintées High Solid, son vitrificateur et la nouvelle formule du Belmont.

Après un bon repas, nous avons entamé l'après-midi avec l'équipe **Rectavit** qui nous a parlé de ses nouvelles colles.

Ensuite, nous avons découvert la toute nouvelle collection Color Pallmann avec l'équipe **Uzin Utz**. Nous avons clôturé cette magnifique journée par une présentation des parquets et stratifiés **Tarkett**.

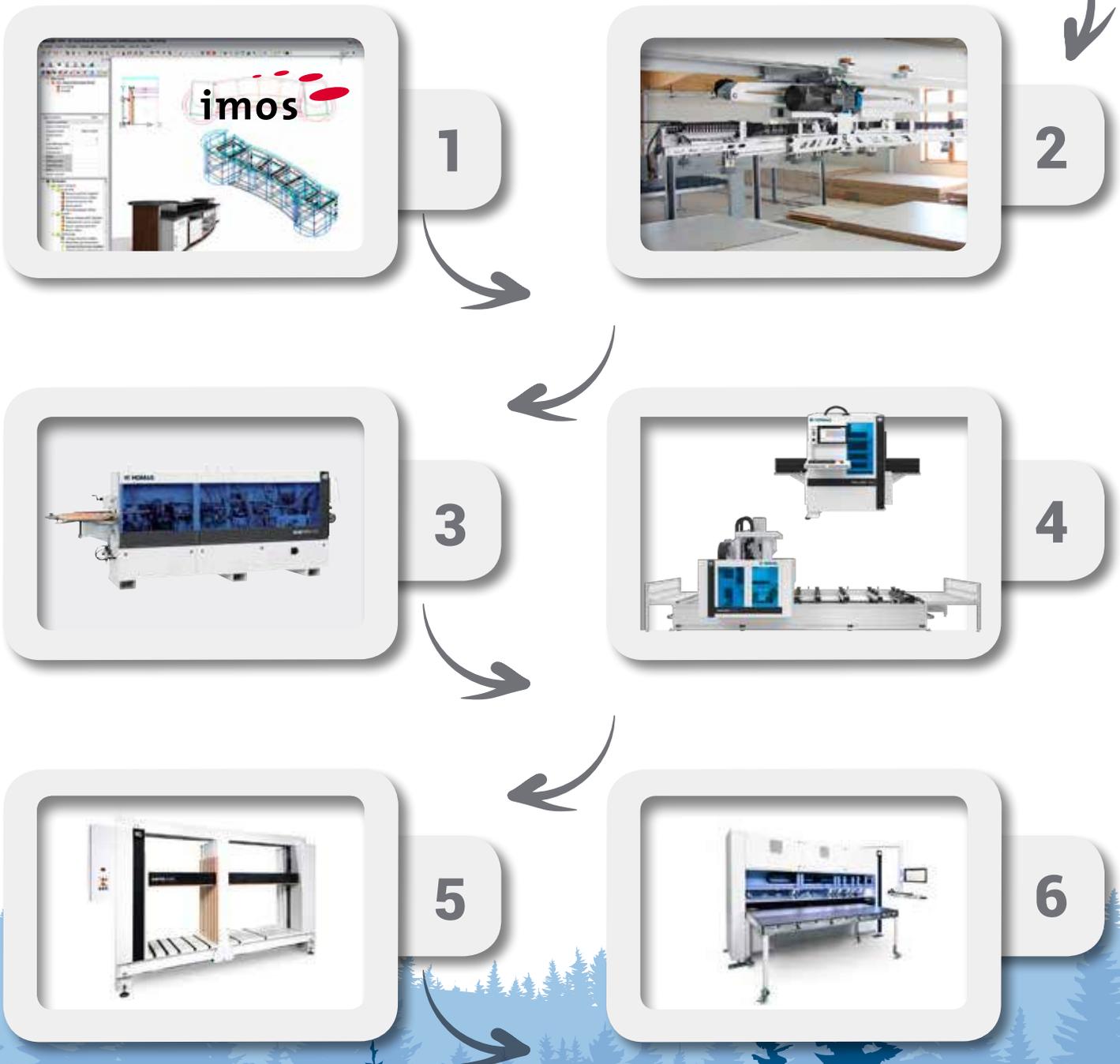
Tous les membres du GT remercient vivement les différents sponsors et tous les parqueteurs qui ont fait de cette journée un véritable succès. Nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous en 2019 pour la 20^{ème} édition.



la gamme complète!
de petit à grand ...



un codebarres vous dirige dans
dans le processus de production!



Hardwaxoil TITAN

Hardwaxoil TITAN est spécialement approprié pour huiler les parquets et les meubles. Il possède un bon pouvoir de remplissage, une couleur très naturelle, une excellente résistance chimique et mécanique. Le Hardwaxoil TITAN peut rester longtemps ouvert, ce qui le rend très approprié pour une application avec un rouleau. Les résistances de ce produit peuvent être améliorées par addition de 5% de durcisseur UA (optionnel).

Il est disponible en matt – satin – silk.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

DEBAL COATINGS NV
 Industrieweg 29 - 8800 Beveren-Roeselare
 T. +32 (0)51/301 140 - F. +32 (0)51/312 648
 info@ciranova.be - www.ciranova.be



L'association « Les Parqueteurs – Die Parkettverleger » bénéficie du soutien de :

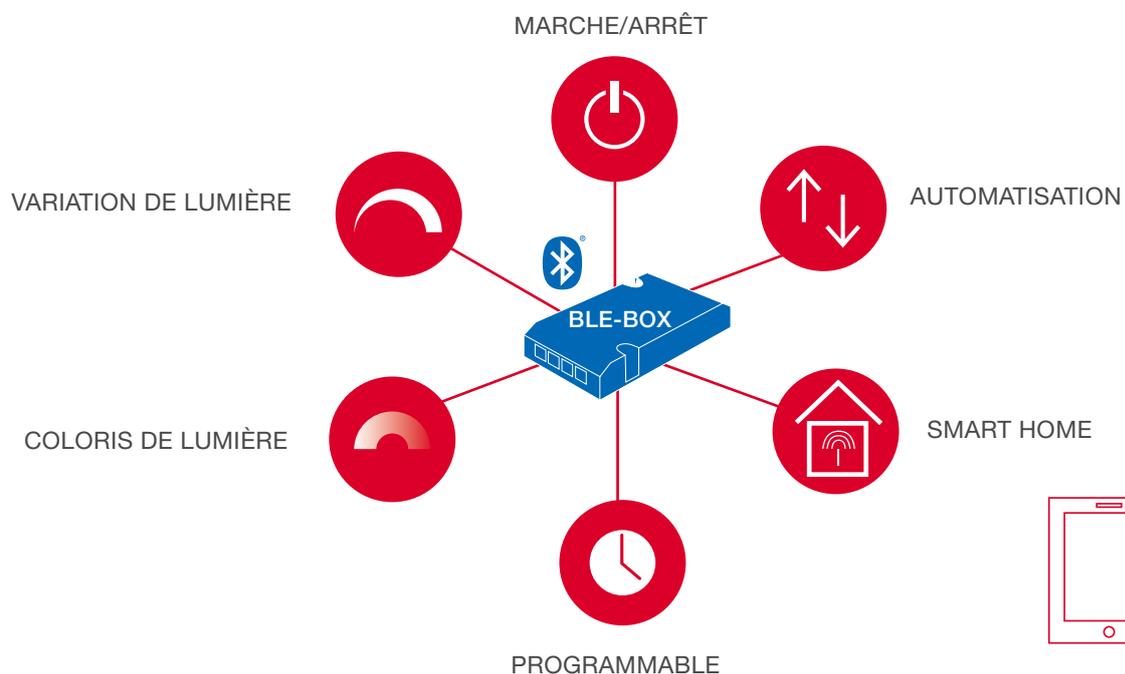


DÉCOUVREZ LA NOUVELLE DIMENSION D'HABITAT INTELLIGENT.
 COMMANDEZ ET PROGRAMMEZ AVEC HÄFELE CONNECT.



L'éclairage pour meubles et pièces s'unissent harmonieusement : bienvenue dans la quatrième dimension. Häfele Connect est un nouveau système pour commander aisément l'éclairage Loox et l'automatisation des meubles par Bluetooth Low Energy (BLE). En utilisant une App intuitive et gratuite pour smartphone ou tablette (iOS ou Android) vous pouvez créer des effets lumineux uniques, faire appa-

raître votre téléviseur et programmer tout à vos désirs. Toucher ou glisser suffit pour aisément transformer votre lieu de travail bien éclairé en un pièce plein d'ambiance. En outre vous pouvez aussi prérégler des scénarios pour différentes occasions. Grâce à Häfele Connect et le système d'éclairage LED Loox fiable et modulaire, Smart Home est accessible à tout le monde.



UPEC - Les cuisinistes au service des cuisinistes

L'UPEC, abréviation de « Union Professionnelle des Ensembliers de la Cuisine équipée », est l'association spécialisée regroupant les cuisinistes et leurs fournisseurs. L'association vise à aider le professionnel à exercer sa profession dans les meilleures conditions. Elle se veut aussi être le forum de tous les échanges d'information sur le métier. Réunions, séminaires, conférences, visites... offrent à votre entreprise l'occasion idéale de vous informer, de vous créer de nouveaux contacts et d'échanger vos expériences. En outre, au travers de diverses publications ou directement via le site www.upeck.be, vous serez toujours au courant de tout ce qui touche votre entreprise et le secteur de la cuisine équipée en général.



Vous êtes soucieux(se) de servir au mieux le client ?

Vous aimeriez échanger vos expériences de cuisiniste avec d'autres cuisinistes ainsi que des fournisseurs ?

AYEZ LE RÉFLEXE MALIN ET ADRESSEZ-VOUS À L'UPEC :

- ✓ besoin de conseils en matière technique, sociale, environnementale, économique, juridique, fiscale, administrative, ... ?
- ✓ préoccupations en cas de litige, problèmes de créance, engagement de personnel, contrat de travail, conditions générales de vente adaptées au secteur, ...?

Soumettez-nous votre dossier. Ensemble nous trouvons une solution !

Nous défendons les intérêts de votre métier auprès des autorités compétentes.

LES SERVICES/AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL :

- Accès à un site internet consacré au secteur de la cuisine équipée bénéficiant d'un bon référencement et d'un trafic important (www.upeck.be) ;
- Assistance juridique pour tous types de litiges ;
- Conditions et avantages auprès de certains fournisseurs du secteur (bonus de fin d'année, remise, ...) ;
- Accès à une série de publications professionnelles (*Construction, Menuiserie Plus, CSTC Contact*, ...) ;
- Avantages sur l'entrée à certains salons professionnels (*Batibouw, Batireno*, ...) ;

- Possibilité de participer à des séances d'information, conférences, formations ;
- Accès à des documents utiles propres au métier : conditions générales de vente des entrepreneurs cuisinistes, certificat de fin de travaux, ... ;
- Et bien d'autres avantages encore ...

CHARTRE DU CUISINISTE

En vue de permettre aux consommateurs le choix d'un professionnel compétent et, ainsi, aboutir à plus de sécurité dans les transactions, les membres de l'UPEC ont rédigé une charte à laquelle se sont ralliés les cuisinistes agréés. Cette charte reprend les prestations suivantes : une meilleure information au client, une offre de prix détaillée, des plans précis, un bon de commande complet, une coordination des travaux, le placement et la livraison dans les délais convenus, installation et explication sur le fonctionnement des appareils ménagers, service après-vente, registre de commerce et enregistrement.

VOTRE AFFILIATION QUI RAPPORTE

L'association UPEC est une association spécialisée où des entreprises professionnelles et leurs fournisseurs peuvent se rencontrer.

Les différentes réunions et activités des membres (séminaires, visites, ...) qui sont organisées par l'UPEC offrent à votre entreprise l'occasion idéale de vous informer, de vous créer de nouveaux contacts et d'échanger vos expériences.



Au travers des magazines « Menuiserie Plus » et « Construction » vous serez toujours tenu au courant de tout ce qui touche votre entreprise et le secteur en général.

Une affiliation à l'UPEC vous offre également une aide professionnelle complète et vous assure la défense de vos intérêts par la Confédération de la Construction et la Fédération Wallonne des Menuisiers Belges. En collaboration avec le CSTC des documents techniques sont élaborés pour le secteur.

Vous voulez être acteur de votre métier et faire évoluer votre métier. Alors rejoignez-nous !

Intéressé par une affiliation à l'UPEC ?

Contactez-nous :

Tél. : 081/20.69.22 – Fax : 081/20.69.20

Avenue Prince de Liège, 91/6 – 5100 JAMBES

www.upeck.be - upec@confederationconstruction.be

Page Facebook : <https://www.facebook.com/upeck>

PLUS FORTS
ENSEMBLE!

AVANTAGE D'ACHAT | ACTIONS |
FORMATION | GROUP DEALS |
LOOK & FEEL MAGASIN |
MARKETING & PUB |
NETWORKING |

Soyez le numéro 1 en

CUISINES et SALLES DE BAINS?

Contactez-nous : info@brio-group.be
ou tel. Peter Vanthienen : 0475 75 23 10

Brio est synonyme **d'engagement entre les fournisseurs, les détaillants et les clients**. Du marketing à la publicité, de la formation aux conseils, nous donnons aux entrepreneurs indépendants un coup de pouce littéral.

Ensemble, nous combinons nos connaissances et notre savoir-faire et nous aidons les entrepreneurs à travers le processus de vente dans les salles de bains et les cuisines!

Brio, c'est le service d'un professionnel, avec la puissance d'une chaîne!

brio

DÉPASSEZ-VOUS AVEC BRIO!

Le secteur de la cuisine équipée dispose de son propre label : Construction Quality Cuisiniste

Comme son nom l'indique, *Construction Quality Cuisiniste* est un label de qualité spécifique aux entreprises actives dans le secteur de la cuisine équipée. Il s'agit donc d'un « plus » pour le cuisiniste qui lui permet de souligner son sérieux auprès de ses clients, mais aussi de valoriser la fiabilité et la qualité de son travail.



L'objectif général du système Construction Quality est d'instaurer auprès du grand public la confiance dans les compétences et la bonne organisation des entreprises actives dans le secteur de la cuisine équipée ainsi que dans l'attention que celles-ci portent à la qualité, la sécurité, l'environnement et la durabilité. Le label *Construction Quality Cuisiniste* est la preuve que le cuisiniste est bien organisé, que la satisfaction du client est prioritaire dans sa politique générale et qu'il respecte les normes de qualité les plus rigoureuses au niveau technique. Cela signifie que l'entreprise vise à garantir une qualité constante dans l'exécution des travaux dans un esprit de durabilité.

Un référentiel a été rédigé par le secteur, il reprend les exigences auxquelles doit répondre une entreprise pour être labellisée.

CHOISIR UN CUISINISTE LABELLISÉ, UN ATOUT POUR LE PARTICULIER

Choisir une entreprise labellisée, c'est faire le choix d'une entreprise compétente pour réaliser les travaux que vous

lui confiez. Ce label procure donc au particulier une certaine confiance dans l'entreprise choisie. En effet, le label est octroyé par un organisme indépendant, sur la base d'audits annuels, organisés au bureau et sur chantiers. Ceux-ci permettent de confirmer que l'entreprise rencontre les exigences du référentiel.

3 vidéos circulent sur le Net en vue de vous présenter ce label de façon humoristique et de vous vanter ses mérites.

Plus d'informations :

Le label Construction Quality Cuisiniste possède son propre site : www.label-quality-cuisiniste.be sur lequel vous pourrez retrouver toutes les informations utiles.

Nous vous invitons également à vous rendre sur le site de Construction Quality (www.constructionquality.be) où vous pouvez retrouver toutes les entreprises labellisées, et ce, par métier.

L'association UPEC bénéficie du soutien de :



LCC-Plafonds

Plafonds métalliques de qualité Belge



Plafonds métalliques LCC

- entretien facile
- longue durabilité
- solution sur et stable au feu
- du 'sur mesure'
- design contemporain



Faites découvrir votre entreprise durant le Week-end du Bois et des Forêts d'Ardenne

NOUVEAUTÉ 2018 « CE DIMANCHE, VISITEZ MON ENTREPRISE »

Pour cette 14^e édition du Week-end du Bois et des Forêts d'Ardenne, une action de promotion spécifique « Ce dimanche, visitez mon entreprise » est prévue pour les entreprises qui ouvrent leur porte, font visiter leur chantier, organisent des démonstrations....



L'objectif visé est de vous mettre en avant et d'inviter le grand public à inscrire dans son programme de visite du dimanche 21 octobre, la visite de votre entreprise.

COMMENT ?

- Une page spéciale dédiée à cette action prévue dans le programme d'activités encarté dans L'Avenir (90.000 exemplaires) ;
- Une page spécifique « Ce dimanche, visitez mon entreprise » sur le site du Week-end du Bois et des Forêts d'Ardenne ;

- Une publication spécifique sur la page Facebook de l'événement.

Participez à cette action et venez

- Présenter votre entreprise à d'autres professionnels et au grand public (plus de 54.000 visiteurs en 2017) ;
- Présenter votre travail et vos produits ;
- Faire part de vos connaissances et votre savoir-faire ;

Ce, dans l'objectif d'établir de nouveaux contacts, de remplir votre carnet de commandes et d'enrichir votre portefeuille « clients ».





© Pierret Philippe

QUE DEVEZ-VOUS FAIRE ?

Rendez-vous sur notre site internet ou sur notre page Facebook et inscrivez-vous via notre formulaire d'inscription en ligne : <https://goo.gl/forms/HMLwywFQVEOn4vkC2> ou contactez Manon Lozet (m.lozet@rnd.be ou 084/32.08.51) en charge de l'organisation de l'événement au sein de Ressources Naturelles Développement (RND asbl) ; elle se fera un plaisir de vous guider et de vous renseigner.

Cet événement est organisé par RND asbl, en partenariat avec l'Office Economique Wallon du Bois, la marque « Bois Local », la Fédération Wallonne des Menuisiers Belges et l'Union des Artisans du Patrimoine.

Une organisation de :



Avec la collaboration de :



Avec le soutien de :



En partenariat avec :



TECHNOLOGISCHE HOUTVAKBEURS
PRO WOOD
SALON TECHNOLOGIQUE DU BOIS

VISITEZ-NOUS AU PROWOOD DE 21 JUSQU'AU 25 OCTOBRE 2018 SUR NOTRE STAND DE PLUS DE 1000M² ! (N° DE STAND: 1120)



SCM Morbidelli P200

Centre d'usinage à CN universel pour tous les perçages, fraisages et encollages de chants.



Table de travail 3D ("HE-POD") qui permet de soulever les pièces pour profiter aux maximum des dimensions de la table de travail et d'usiner plusieurs pièces avec un seul positionnement.



L'électromandrin à 5 axes JQX qui assure une absence totale de vibrations et avec une vitesse de rotation jusqu'à 8.000 rotations par minute.



Finition sans précédents grâce à la possibilité d'encoller des chants jusqu'à une épaisseur de 80 mm.



Siège principale:
H. Lebbestraat 150 - 8790 Waregem
T: +32 (0)56 60 13 45

Filiale & point de service:
Dikberd 46 - 2200 Herentals
T: +32 470 18 80 81
T: +32 471 98 47 59

info@rogiers.be
www.rogiers.be

VOUS ÊTES MENUISIER ?



LA FWMB EST VOTRE INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ

**Ensemble,
on est toujours
plus fort !
Alors
rejoignez-nous !**

Ses objectifs

- Valoriser votre métier, votre image.
- Assurer la représentation officielle de votre profession auprès des pouvoirs publics.
- Assurer votre promotion auprès des particuliers, des donneurs d'ordre, des architectes et bureaux d'études.
- Vous apporter une aide dans la recherche de personnel qualifié formé à vos besoins.
- Vous permettre de participer au nouveau développement de vos produits, aux nouvelles technicités.



Pour ce faire, la Fédération Wallonne des Menuisiers Belges :

- Organise des **conférences**, des études, des **formations**
- Participe à des salons professionnels en Belgique et à l'étranger
- Règle vos litiges à l'amiable (**service de médiation** des menuisiers)
- Vous fournit gratuitement vos **magazines professionnels**: (Menuiserie Plus, Construction, Le Courrier du Bois)
- Défend vos intérêts dans de nombreux organismes (Wallonie Bois, WoodNet, Asbl Bois, C.S.T.C., F.F.C., I.S.I.B., ...)
- Vous offre la possibilité de participer à des **groupes de travail** (Portes coupe-feu, Internet, Concours et formations, Actions de promotion, Parqueteurs, Association des cuisinistes)
- Vous offre l'accès au **Portail des menuisiers** (www.menuisiers.com) mais aussi à une banque de données du site de référence pour la construction (www.confederationconstruction.be)
- Organise des voyages, excursions, visites et autres activités
- Et bien d'autres avantages considérables...

Intéressé par une affiliation à la FWMB ?

081/20.69.22

FWMB asbl

www.menuisiers.com - fwmb@confederationconstruction.be

Tél. : 081/20.69.22 - Fax : 081/20.69.20

Avenue Prince de Liège, 91/6 - 5100 JAMBES

Tentez de remporter un workshop en prévention des accidents du travail pour votre entreprise !

Pourquoi choisir l'assurance Accidents du Travail de Fédérale Assurance ? La réponse se traduit en 3 mots : efficacité, partage et prévention.

EFFICACITÉ

Pas de temps à perdre en cas d'accident. Profitez d'une gestion simplifiée et numérisée des sinistres et d'un accompagnement spécialisé. Vous déclarez et gérez les accidents du travail rapidement, sans paperasse, et vous accédez rapidement aux dossiers.

PARTAGE

Chaque année, vous pouvez récupérer une partie de votre prime sous forme de ristournes*. Nous sommes en effet constitués en sociétés mutuelles et coopérative, sans actionnaires externes exigeant leur part. Nos bénéficiaires, nous les partageons avec nos clients, donc avec vous !

PRÉVENTION

Quelle que soit son ampleur, le moindre accident du travail au sein de votre entreprise a un coût. Les frais directs liés à l'accident, comme les coûts indirects : le temps de traitement du sinistre, le remplacement éventuel de la personne concernée, les retards liés à la réorganisation du travail, l'image de votre entreprise. Certifié

ISO 900, notre service de prévention vous aide à réduire le nombre d'accidents du travail en diminuant les risques, quel que soit votre secteur d'activités.

Ce n'est donc pas un hasard si Fédérale Assurance a encore remporté cette année le Trophée DECAVI** pour son assurance Accidents du Travail, et ce pour la 6^è année consécutive !

Rendez-vous sur www.securiteautravail.be et tentez de remporter un workshop en prévention !

Protégez vos collaborateurs et réduisez les risques d'accident. Participez à notre concours*** et tentez de remporter un workshop en prévention pour votre entreprise.

Rédaction :

Fédérale Assurance
0800 14 200
www.federale.be

* Les ristournes évoluent avec le temps en fonction des résultats et des perspectives d'avenir de l'entreprise d'assurance, de sa solvabilité, de la conjoncture économique et de la situation des marchés financiers par rapport aux engagements de la Caisse Commune d'Assurance contre les accidents du travail, faisant partie du Groupe Fédérale Assurance. L'octroi de ristournes dans le futur n'est pas garanti. Les ristournes varient par catégorie et type de produits et les règles relatives à leur octroi sont définies dans les statuts de la Caisse Commune d'Assurance contre les accidents du travail. Ces statuts peuvent être consultés sur www.federale.be.

** Plus d'info sur www.decavi.be.

*** Règlement du concours sur www.securiteautravail.be.

AEG

ATAG

Bauknecht

BORETTI

Climadiff

VIKING

gorenje
Life Simplified

KitchenAid

Fhiab



BHERR

Miele

BOSCH

LA CORNUE

smeg

GAGGENAU

jadi

Tout l'électro au prix de gros

KENWOOD

beko



BLANCO

Blomberg

Jadi.Pro

De Dietrich

AGA

FRANKE

GUTMANN

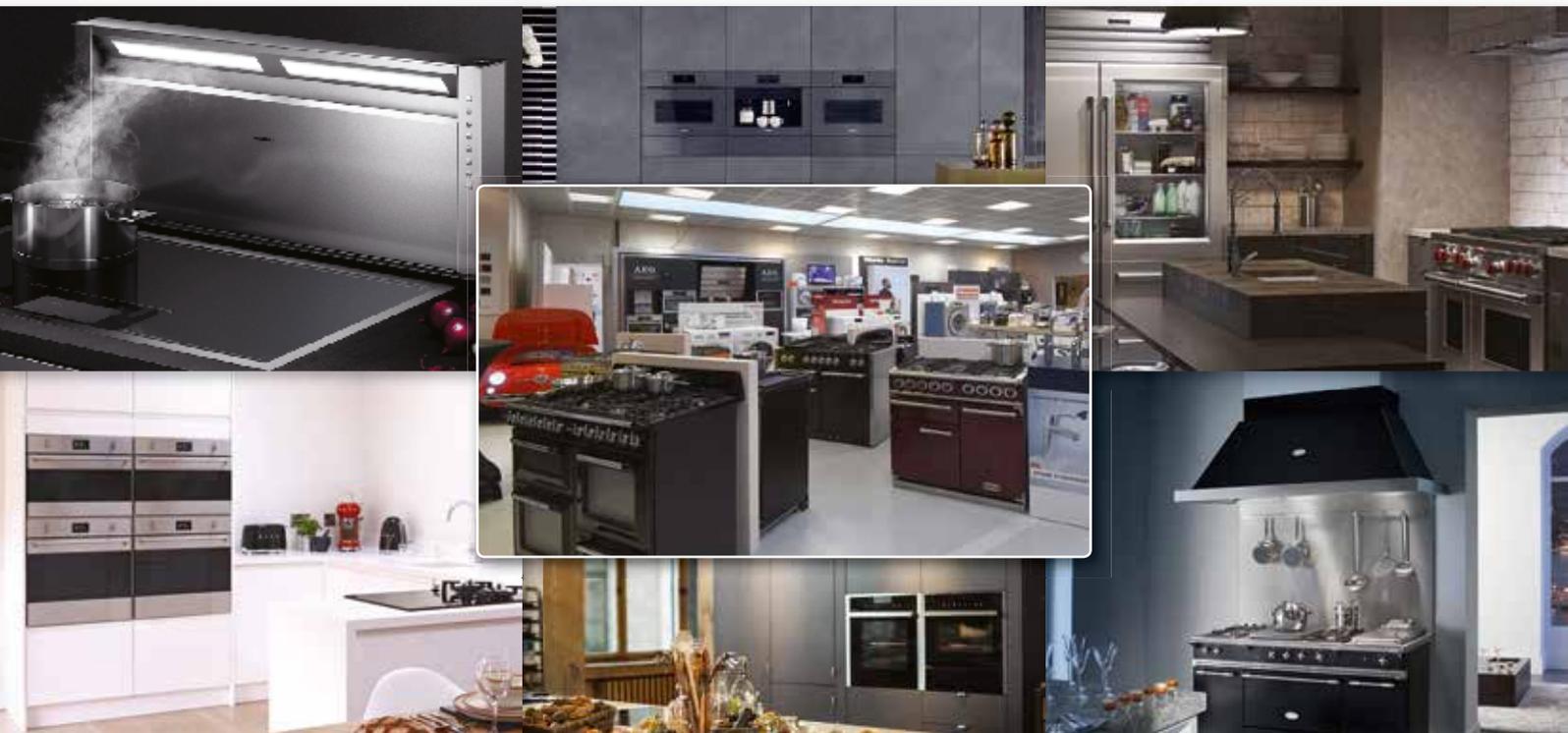
Küppersbusch

KVR

Eaton

E.F.F.

Grossiste en électroménager



GAGGENAU

Miele

smeg

EFF

PITT

SUB-ZERO

WOLF

LACANCHE

En 30 ans, plus de **10.000 clients** nous ont déjà fait confiance. Parmi eux, des **menuisiers**, des **cuisinistes**, des **architectes**, des **entreprises générales**, des **gestionnaires immobiliers** et des particuliers.

Le **service** est primordial tant pour le **conseil**, que pour la **livraison** et **l'installation**.

jadi
Tout l'électro au prix de gros
Jadi.Pro

Tel. (+32) 02/245.25.89

Rue du duc 27 • 1150 Bruxelles

Parking au 59 info@jadi.be

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00

couleurs.
textures.
tendances.



Des couleurs en harmonie avec votre café.



ELEGANT BLACK

113 / W06



SHADOW

U129 / CST



COFFEE BROWN

U644 / CST



FONDANT

U282 / CST



INK BLUE

U150 / CST

Une **collection exaltante de panneaux décoratifs déclinée** en 168 designs, disponible en stratifiés HPL, mélaminés et bandes de chant. UNILIN Evola vous promet des décors bois réalistes et des structures en relief authentiques. Alliée à une palette surprenante de teintes unies, cette collection vous donne des ailes pour créer en toute liberté, quel que soit votre projet d'intérieur.

service.
échantillon.
gratuit.

Rendez-vous sur
www.unilinpanels.com
pour des échantillons
gratuits.

