

MENUISERIE *plus*



TECHNIQUE

p. 6-7

**Volets roulants
pour meuble**

TECHNIQUE

p. 8-10

**Les colles de
contact pistolables
gagnent en
popularité**

TECHNIQUE

p. 11-12

**Le point d'eau
de votre cuisine
revisité -
BLANCO UNIT :
un endroit qui fait
toute la différence**

TECHNIQUE

p. 19-20

**Le meilleur
de l'eau !**

LIEU DE RENCONTRE

p. 29-33

***Ergo Cuisine et
Dressing, l'alliance
parfaite entre
expertise et amour
du métier***



FÉDÉRATION WALLONNE DES ENTREPRENEURS GÉNÉRAUX
DE MENUISERIE ET MÉTIERS CONNEXES DE BELGIQUE

Avenue Prince de Liège, 91, Bte 6 - 5100 JAMBES

Tél. : 081/20 69 22 - Fax : 081/20 69 20 - WWW.MENUISIERS.COM

N° agréation : P 202 077
Bureau de dépôt : Liège X
N° affranchissement : B/70





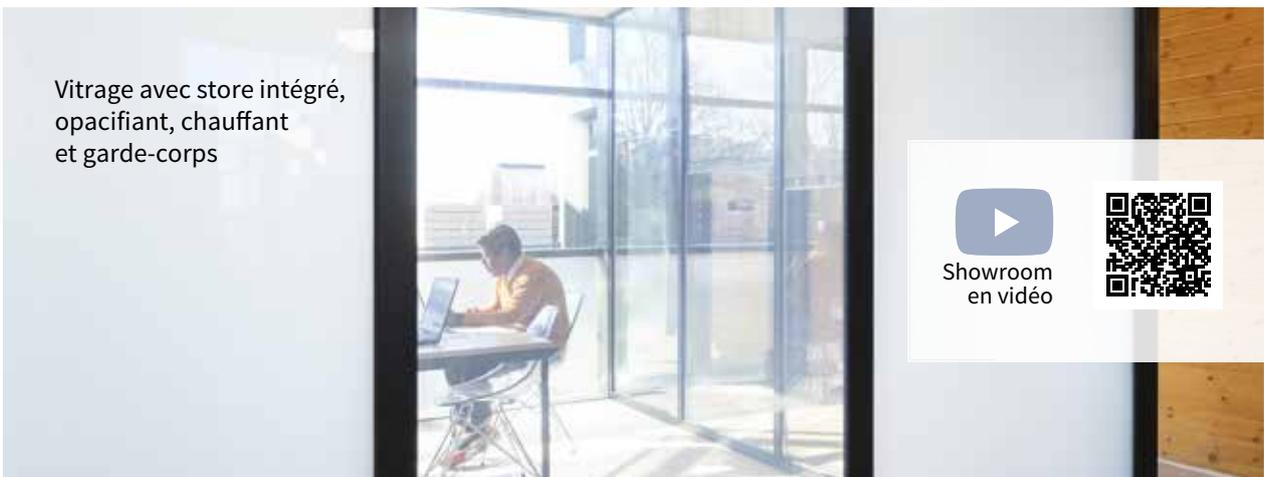
VITRAGES DESIGN
& HAUTES PERFORMANCES



STAND 1634



Fabrication de double-vitrage / triple-vitrage
jusqu'à 5000 x 2700 mm
Verre extra-clair et isolation renforcée (1.0)



Vitrage avec store intégré,
opacifiant, chauffant
et garde-corps



Showroom
en vidéo



Vitrage décoratif : impression numérique,
sablage et laquage

© RIOU Glass - crédit photo : RIOU Glass - Adobe Stock

RIOU Glass VIN – 99 rue Alfred Nobel
62880 VENDIN-LE-VIEIL – FRANCE
Tel. +33 (0)6 76 77 38 01
fabrice.creteur@riouglass.com



plus d'informations sur

riouglass.com

EDITORIAL / LEITARTIKEL

5

TECHNIQUE

- 6-7** Volets roulants pour meuble
- 8-10** Les colles de contact pistolables gagnent en popularité
- 11-12** Le point d'eau de votre cuisine revisité - BLANCO UNIT : un endroit qui fait toute la différence
- 13** La combinaison parfaite entre cuisson et aspiration
- 14-15** Table de cuisson induction Full Zone : sécurité et flexibilité
- 17-18** Four : nouveautés et développements techniques
- 19-20** Le meilleur de l'eau !
- 21-23** L'art de (se) faire plaisir
- 24-25** Des solutions de rangement intelligentes pour plus d'espace et de facilité d'utilisation
- 26** L'élégance sobre de l'acier inoxydable
- 27-28** Logiciel de planification de cuisines CARAT

LIEU DE RENCONTRE

- 29-33** *Ergo Cuisine et Dressing*, l'alliance parfaite entre expertise et amour du métier

CÔTÉ CUISINE

- 34-35** UPEC – Les cuisinistes au service des cuisinistes

INFORMATIONS PRATIQUES

- 36** Wallonie : Primes formation de 2.000 € du FOREM et de l'IFAPME - Faites-en bénéficier vos apprenants

SALONS & ÉVÈNEMENTS

- 37-38** 22^e édition du salon Bois & Habitat

Editeur responsable : José Pérard | FWMB – Avenue Prince de Liège, 91, B^o 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 sauf 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.

VOTRE VÉHICULE VOUS PROTÈGE. MAIS QUI PROTÈGE VOTRE VÉHICULE ?

L'Omnium de Fédérale Assurance :
l'assurance qui protège votre véhicule.

Vous êtes l'heureux ou le futur propriétaire d'un nouveau camion (ou camionnette) ? Vous avez opté pour un maximum d'équipements pour votre sécurité et celle de votre personnel ? C'est très bien, vous voilà protégé. Mais qu'en est-il de votre véhicule ? Protégez-le des dégâts matériels avec notre assurance auto Omnium, l'assurance indispensable pour protéger les véhicules neufs. Bénéficiez de services sur mesure, et découvrez le plaisir de conduire l'esprit tranquille.

Calculez votre prime sur www.federale.be/3moisgratuits

Maintenant
3 MOIS GRATUITS*

* Réduction valable la 1^{ère} année du contrat souscrit durant l'action, directement intégrée dans le calcul de la prime et recalculée au prorata si couverture de moins d'un an. Infos et conditions sur www.federale.be/3moisgratuits.

Fédérale Assurance – E.R : Tom De Troch - Rue de l'Etuve 12 – 1000 Bruxelles - www.federale.be
Société Coopérative d'Assurance contre les Accidents, l'Incendie, la Responsabilité Civile et les Risques Divers SCRL.
Compte financier : BIC : BBRUBEBB IBAN : BE31 3100 0723 3155 - RPM Bruxelles TVA BE 0403.257.506.

FEDERALE
Assurance

L'assureur qui partage ses bénéfices avec vous

cadwork 04
A WORK4CAD COMPANY **W4C**

solutions logicielles pour la construction
menuiserie & Agencement

Votre éditeur de logiciels 3D CFAO

BOIS & HABITAT

Présent sur le Salon
du 25 au 28 mars 2022
à Namur

**NORD
BAT
2022**

Présent sur le Salon
du 30 au 31 mars
et 1 avril 2022
à Lille

N'attendez plus et
adhérez au nouveau JTC !

Joinery Tools Center

La solution pour les professionnels de l'agencement



Démonstration personnalisée gratuite !

Gagnez du temps !
Calculez vite, calculez juste !

C-FASTER

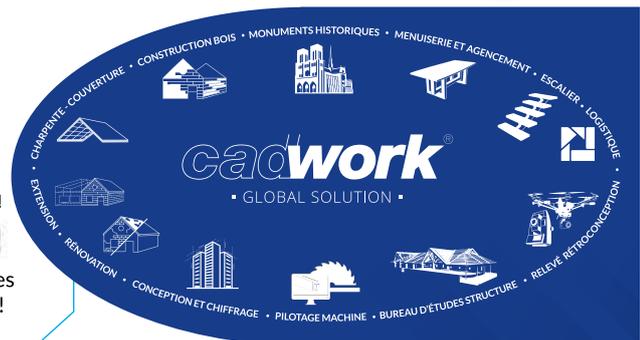
Dimensionner vos structures
n'a jamais été aussi rapide !

De votre 3D cadwork à
votre note de calcul en 1 clic !

Optimisez vos panneaux
en seulement 4 étapes.



**OPTI
PANNEAUX**



cadwork 04 | www.cadwork.com | admin@cadwork-04.ch
+41 21 943 00 40 +33 3 63 21 99 20 +39 085 909 6910

cadwork
francophone



Cadwork SA



Cadwork-04



cadwork_francophone



Pour entamer cette année 2022, nous avons décidé de vous proposer un numéro consacré aux cuisines équipées. Lieu incontournable de la maison, la cuisine est une pièce où le particulier passe de plus en plus de temps et dans laquelle il souhaite donc investir. Cette pièce centrale est le plus souvent ouverte vers l'espace de vie. De nombreuses innovations ont été apportées dans ce secteur et de nouveaux produits sont aujourd'hui proposés sur le marché. Il nous semblait dès lors important de pouvoir vous les faire partager.

Nous vous invitons donc à découvrir quelques-unes des nouveautés mises sur le marché :

« Volets roulants pour meuble » (Cfr. pp.6-7) ; « Le point d'eau de votre cuisine revisité - BLANCO UNIT : un endroit qui fait toute la différence » (Cfr. pp.11-12) ; « Table de cuisson induction Full Zone : sécurité et flexibilité » (Cfr. pp. 14-15) ; « Des solutions de rangement intelligentes pour plus d'espace et de facilité d'utilisation » (Cfr. pp. 24-25) ; ...

Au travers de ce numéro spécial, nous vous proposons de faire la connaissance de l'un de nos membres : la SPRL *Your Next Step*, mieux connue sous le nom « *Ergo Cuisine et Dressing* », une entreprise dynamique tournée vers l'avenir (Cfr. pp. 29-33).

Notre groupement des cuisinistes, l'UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes) a besoin de vous ! L'UPEC est en effet à la recherche de nouvelles forces vives pour continuer à faire évoluer le métier. Son Conseil d'administration, lieu unique d'échange entre professionnels, n'est pas au complet et doit être enrichi d'une ou deux personnes pour fonctionner au mieux et insuffler une nouvelle dynamique au secteur. N'hésitez donc pas à contacter l'UPEC (Cfr. pp. 34-35) si vous êtes cuisiniste et motivé à participer activement à la mise en place de nouveaux projets, mais aussi, plus généralement, à la défense du métier de cuisiniste. On compte sur vous.

Après deux ans d'absence, le salon Bois & Habitat est de retour. Les 25, 26, 27 et 28 mars prochains, l'unique salon belge dédié au bois ouvrira ses portes aux particuliers comme aux professionnels. La FWMB collaborera en partenariat avec d'autres fédérations de la filière bois aux stands d'information du salon : l'Espace Info Bois et l'Espace de la Formation et des Métiers du Bois. Des entrées gratuites sont à disposition de nos membres sur simple demande à la Fédération (Cfr. pp. 37-38).

Bonne lecture !



M. PÉRARD, Président - Präsident

Zum Auftakt des Jahres 2022 haben wir beschlossen, Ihnen eine Ausgabe zum Thema Einbauküchen zu präsentieren. Die Küche ist ein Raum im Haus, ohne den man nicht auskommt. Der Mensch verbringt dort immer mehr Zeit und will daher auch etwas in die Küche investieren. Dieser zentrale Raum ist meist zum Wohnbereich hin offen. Zahlreiche Innovationen beziehen sich auf diesen Wohnbereich und heute werden neue Produkte auf dem Markt angeboten. Daher erschien es uns wichtig, sie Ihnen vorzustellen.

Wir laden Sie daher ein, einige der Marktneuheiten zu entdecken:

„Möbelrolladen“ (S. 6-7); „Die Wasserstelle Ihrer Küche neu interpretiert - BLANCO UNIT: Ein Ort, der den Unterschied macht“ (S. 11-12); „Vollflächeninduktionskochfeld: Sicherheit und Flexibilität“ (S. 14-15); „Intelligente Stauraumlösungen für mehr Platz und Benutzerfreundlichkeit“ (S. 24-25); ...

Mit dieser Sonderausgabe möchten wir Ihnen eines unserer Mitglieder vorstellen: die SPRL *Your Next Step*, besser bekannt unter dem Namen „*Ergo Cuisine et Dressing*“, ein dynamisches, zukunftsorientiertes Unternehmen (S. 29-33).

Unser Verband der Küchenspezialisten, die UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes), braucht Sie! Die UPEC ist nämlich auf der Suche nach neuen Kräften, um den Beruf weiterzuentwickeln. Der Vorstand des Verbands, ein einzigartiger Ort für den Austausch zwischen Fachleuten, ist nicht vollständig besetzt und muss um ein oder zwei Personen erweitert werden, um optimal funktionieren und dem Sektor eine neue Dynamik verleihen zu können. Sie sind Küchenbauer und motiviert, sich aktiv an der Umsetzung neuer Projekte zu beteiligen, aber auch sich ganz allgemein für den Beruf des Küchenbauers einzusetzen? Dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie die UPEC (s.S. 34-35). Man zählt auf Sie.

Nach zwei Jahren Abwesenheit ist die Messe Holz & Wohnen wieder da. Am 25., 26., 27. und 28. März öffnet die einzige belgische Messe für Holz ihre Tore für Privatpersonen und Fachleute. Der FWMB wird in Partnerschaft mit anderen Verbänden der Holzbranche an den Informationsständen der Messe mitwirken: dem „Espace Info Bois“ (Informationsbereich Holz) und dem „Espace de la Formation et des Métiers du Bois“ (Bereich für Ausbildung und Holzberufe). Kostenlose Eintrittskarten sind für unsere Mitglieder auf Anfrage erhältlich (vgl. S. 37-38).

Viel Freude beim Lesen!



Volets roulants pour meuble

En utilisant des volets roulants pour meuble, vous pouvez utiliser votre espace à 100%, sans soucis et profiter d'un maximum d'espace de travail dans votre cuisine, bar, bureau ou environnement de stockage. Après tout, les volets roulants ouvrent et ferment vos armoires sans toujours devoir ouvrir et fermer des portes. Différentes options et finitions confèrent à votre meuble un aspect contemporain unique grâce au choix du matériau utilisé, de la couleur, de la fixation et de toutes les options telles que l'automatisation et/ou la serrure intégrée.

Les volets roulants Dyna Case, bien connus, sont très faciles à installer et à utiliser. La technologie d'axe rotatif confortable de l'unité dyna est la base de ses volets roulants très silencieux. L'ouverture et la fermeture du volet roulant sont pratiquement sans friction et sans bruit. Le tapis de volet roulant est livré enroulé dans le module dyna case et la force du ressort est déjà pré réglée. Le module Dyna Case est glissé dans le meuble, les rails sont montés devant le corps et le montage est terminé.

Les volets roulants Dyna Case sont fournis en plastique de haute qualité avec des lames de volets roulants, revêtues d'aluminium, de 25 mm ou 40 mm de largeur, dans les finitions aluminium anodisé, aspect inox ou anodisé noir tendance.



Les volets roulants peuvent également être fournis avec des lamelles en verre, la version Quasar Reflex, selon les souhaits du client. Ceux-ci ont été récemment adaptés à une taille, plus élégante, de largeur de lamelle de 40 mm et sont disponibles en 5 versions différentes. Allant du verre transparent ou satinato, au blanc et au noir satiné jusqu'au noir transparent. A chacun le sien. Les volets roulants en verre sont toujours équipés de profilés de guidage et de finition aspect inox. Les volets en verre sont également fournis dans le module Dyna Case et sont donc très faciles à installer et à utiliser.

Depuis peu, tous les volets roulants Dyna Case et Quasar reflex peuvent également être fournis, en option, avec la motorisation électrique Smart Motion. Sans câblage complexe, avec le même montage simple Dyna Case, chaque volet roulant peut être ouvert et fermé électrique-

ment par un moteur 12 V intégré dans le Dyna Case. Pas de programmation compliquée, le volet roulant reconnaît lui-même la position de début et de fin. La commande se fait via un capteur intégré au profilé de guidage ou via une télécommande. La détection d'obstacles à l'ouverture et à la fermeture et le raccordement de l'éclairage dans l'armoire sont également prévus. Également idéal pour les volets roulants hauts ou larges.



Les volets roulants sont disponibles dans des dimensions standard ou peuvent être réalisés sur mesure, selon vos souhaits.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Bermabru SA
 Boulevard Maurice Herbet, 63 - 1070 BRUXELLES
 Tél. : +32 02/529 50 50 - Fax : +32 2 524 22 24
 E-mail : info@bermabru.be - Site : www.bermabru.be

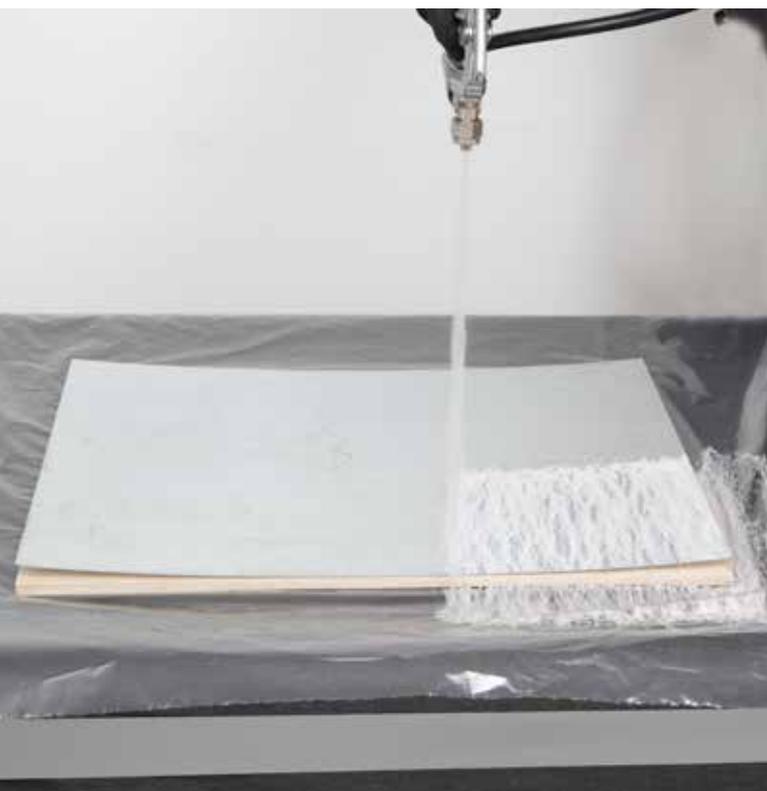
Les colles de contact pistolables gagnent en popularité

Un gain de temps spectaculaire et une moindre consommation de colle sont deux des raisons de passer de la colle spatulable à la colle pistolable en bonbonne. Une colle pistolable en bonbonne se présente dans un système autonome qui ne requiert ni air comprimé ni électricité. Elle est donc accessible à tout homme de métier et ne nécessite pas d'investissement dans un équipement coûteux. Le confort d'utilisation est maximal avec un entretien très limité.

La diversité croissante des colles pistolables en bonbonne, chacune avec leur champ d'application spécifique, permet à l'utilisation de la colle de contact de gagner en popularité. A côté de la colle pistolable classique en toile d'araignée ou en lacet pour les applications légères, plusieurs qualités spécialisées pour l'agencement et le meuble intérieur sont proposées.

L'application standard est l'encollage du stratifié ou le placage sur un panneau porteur comme le multiplex, l'aggloméré ou le MDF. La colle *1039 Basicspray* est la colle qui convient le mieux pour ces applications.

Quand le choix s'oriente vers du stratifié brillant ou du stratifié fin post-formable, on a besoin d'une atomisation super fine de colle, une pulvérisation de gouttelettes qui



rend la colle de contact ultraplats et la structure de la colle reste invisible, même dans les matières les plus fines. Cela permettra d'atteindre le plus haut niveau de finition et un rendement très élevé. Des bosses ou des structures visibles après collage font partie du passé. La colle *1049 Néospray* peut garantir ce haut degré de finition et offre de plus une résistance supplémentaire à haute température (jusqu'à + 115°C), une caractéristique importante, par exemple pour la finition des comptoirs de cuisine. Avec cette colle, on peut en effet même faire du post-forming !

En outre, le doublage de tous les panneaux en bois bruts constructifs, même sous tension, peut se faire

avec une colle adéquate. Vis et trous de clou visibles ne sont plus un mal nécessaire. Ce type de produit est principalement utilisé pour des assemblages rapides de MDF, multiplex, aggloméré, ou des panneaux cintrables en MDF ou multiplex, et même des panneaux acryliques comme le Corian®. Pour toutes ces applications, la colle 1069 PowerSpray remplace la colle à bois classique. Un avantage significatif par rapport aux colles pulvérisables classiques et aux colles à bois traditionnelles, est que l'assemblage est fixé directement. Les autres avantages sont : une très forte adhérence, une rapidité d'application, un temps de gommage très court, un temps ouvert plus long et une résistance finale très haute. En outre, la plaque doit brièvement être marouflée ou mise sous presse. Après assemblage, l'application peut être directement finie, affleurée, ce qui n'est pas possible avec les colles blanches. Après 24 heures, on obtient une force d'adhérence maximale. Ce type de colle est capable de résister à des températures de -15°C à + 105°C et possède une très bonne résistance à l'humidité.



NOUVEAU

STRUCTAN COLORS BLACK - WHITE - WOOD

D4 COLLE DE CONSTRUCTION POLYMERE ETANCHE

- > PAS D'EFFERVESCENCE - NE PAS SERRER, UNIQUEMENT BIEN APPUYER
- > JOINT DE COLLE ÉTANCHE : EMPÊCHE L'EAU D'INFILTRER PAR LE JOINT
- > COLORÉ : IDÉALE POUR DES JOINTS DE COLLE VISIBLES
- > PAS DE MAINS NOIRES - PAS DE GANTS



RAL9005 RAL9016 RAL1001

APPUYER



CISELER



PRÊT



En tant que fabricant spécialisé, nous avons maintenant des colles de contact spécifiques pour la fixation de métal et de feuilles en plastique dur sur divers substrats. Pensez à la liaison des deux côtés de l'isolant sur d'aluminium (PIR / PUR), ou la liaison d'inox sur le plan de travail dans des cuisines industrielles. Il est le ciment idéal pour la fabrication de panneaux sandwich plats et la fixation de feuilles en plastique dur sur le bois, ainsi que pour les plastiques renforcés de fibres de verre et de divers métaux sur des supports en bois. Un autre critère important pour ce type de produits comme la colle 1079 AluSpray, c'est que celle-ci est dure et possède une résistance à la température jusqu'à + 115 °C.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Rectavit
 Ambachtenlaan 4 - 9080 Lochristi
 Tél. : +32 (0)9/216 85 22 – Fax : +32 (0)9/216 85 30
 Mail : info@rectavit.be - www.rectavit.be

Envie de vous perfectionner dans la finition sur bois ?

**Vous travaillez déjà dans le secteur du bois mais avez envie de vous améliorer dans un domaine particulier ?
 Formez-vous en 3 jours à Strépy-Bracquegnies !**



Plus d'infos ou inscription :
pigments.info@forem.be

Centre de compétence Forem Pigments
 Quai du Pont Canal, 5 - 7110 Strépy-Bracquegnies
www.formation-pigments.be

Pour la Commission Paritaire 125 et 126 :
 inscription via le Centre de compétence Forem
 Wallonie Bois :
www.formation-wallonie-bois.be

Le Centre de compétence Forem Pigments vous propose des formations adaptées à votre expérience. Aérogommage, techniques de ponçage, préparation des peintures et vernis, application des produits avec un pistolet conventionnel, à partir d'une cuve sous pression, ou au moyen d'une pompe airmix, autant de possibilités de vous perfectionner !

Le Centre propose des formations sur le décapage chimique et mécanique, ainsi que sur la préparation et l'application des teintures et des produits de finitions sur bois et dérivés.



Financé par



Labellisé par



Centre de
 compétence
forem | pigments

Le point d'eau de votre cuisine revisité

BLANCO UNIT : un endroit qui fait toute la différence

Le point d'eau est l'une des zones les plus actives de toute cuisine domestique. Nous passons plus de 60 % de notre temps en cuisine dans cette zone à effectuer une grande variété de tâches. Il joue donc un rôle important dans la façon dont nous utilisons cet espace. L'un des principaux rôles du point d'eau dans la cuisine est d'être la source d'eau pour boire, préparer et nettoyer. Le nouveau BLANCO UNIT réunit en un seul point ces trois fonctions essentielles.

COMPRENDRE L'ESPACE

Le point critique suivant consiste à définir l'espace disponible de la pièce. Des mesures détaillées et une bonne compréhension des points d'accès à l'eau, au drainage et à l'alimentation électrique sont ici essentielles.

Chaque cuisine comporte trois zones : le point d'eau, la zone de cuisson (four et cuisinière) et la zone d'approvisionnement (placards et réfrigérateur). Ensemble, ils

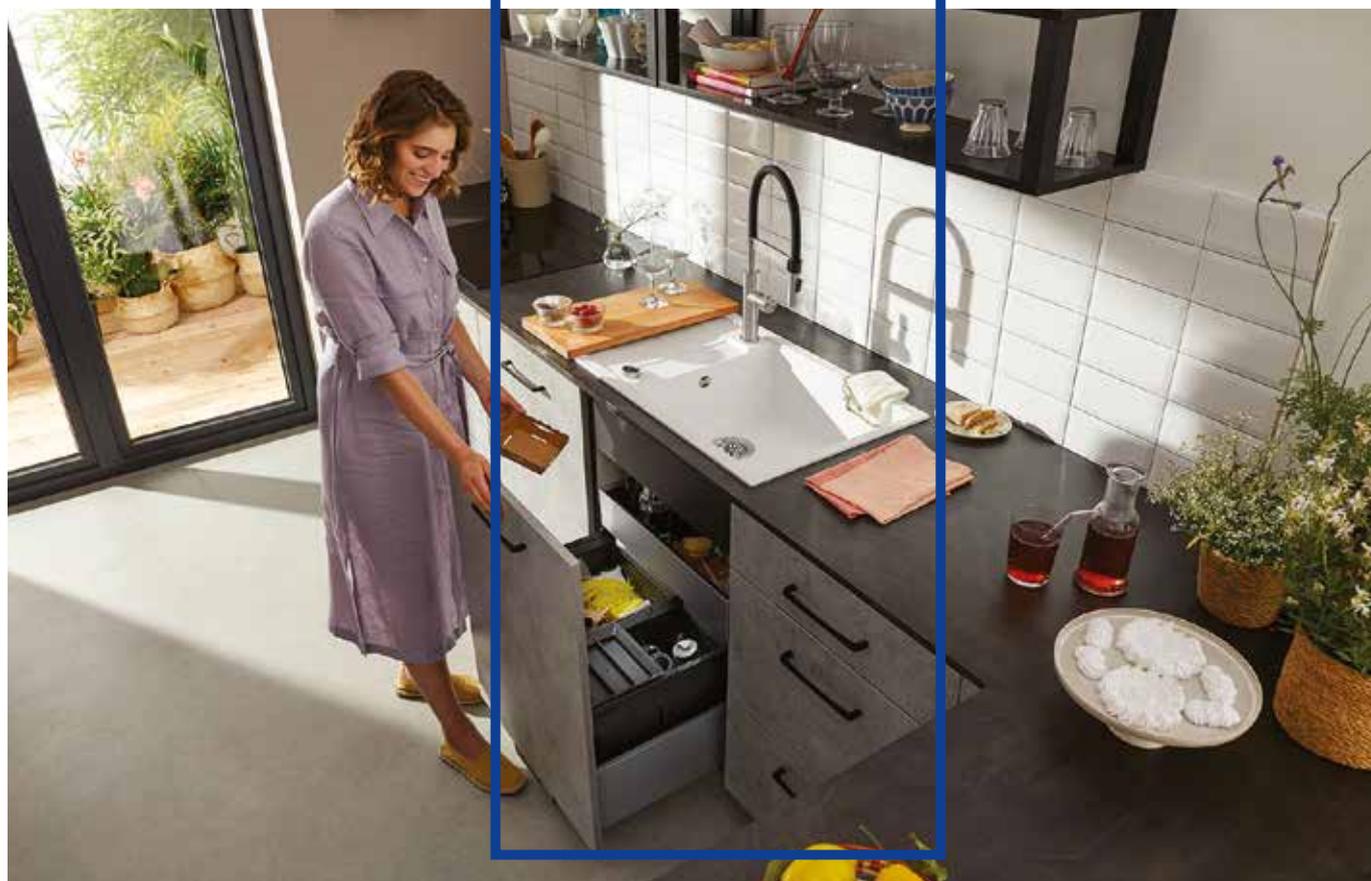
forment le triangle de travail. Lorsque vous définissez ces trois espaces, essayez de réduire autant que possible la distance entre eux afin d'optimiser le flux de travail et d'augmenter la sécurité.

CONNAÎTRE VOS OPTIONS

La connaissance des options disponibles est la clé pour choisir une BLANCO UNIT qui créera le point d'eau idéal

BLANCO UNIT

drink. prep. clean.





Bien pensé jusque dans les moindres détails : bien organisé, également dans le sous-évier - même avec un espace de rangement pour les petites pièces.

pour les consommateurs individuels. Nos mitigeurs de haute qualité sont tous sûrs, faciles à utiliser et durables. Mais ils peuvent faire encore plus – un robinet semi-professionnel qui atteint facilement tous les coins de l'évier, ou un jet puissant avec deux formes de jet différentes.

Il existe de grandes tendances en matière de design de cuisine pour les cuves, mais la décision doit être prise en fonction de la façon dont le point d'eau sera utilisé. Les cuves simples sont idéales pour fournir un espace de travail spacieux, mais les cuves doubles permettent de séparer les flux de travail parallèles.

Les égouttoirs peuvent également être très utiles et être utilisés comme élément fixe ou comme accessoire pour une utilisation occasionnelle.

MAXIMISER LA PUISSANCE DU POINT D'EAU

La combinaison experte d'un mitigeur et d'un évier a des avantages qui durent toute une vie dans la cuisine. Mais tirer le meilleur parti de cette zone signifie aussi organiser le néant qui se trouve sous l'évier. Cet espace dans le sous-meuble a un grand potentiel de rangement, permettant de garder les produits de nettoyage hors de vue mais à portée de main, et offrant un espace pour les déchets. Avec un sys-

tème de gestion des déchets sous l'évier, il n'est plus nécessaire de traverser la cuisine avec les mains sales ou avec des déchets, évitant ainsi les déversements potentiels.

UNIQUE ET INDIVIDUEL

La dernière étape dans la création d'une BLANCO UNIT parfaite est de trouver les bons accessoires qui vont faciliter la façon dont votre client utilisera la cuisine. Peut-être un distributeur de savon fixe, une planche à découper robuste qui peut être placée sur la cuve, ou une grille ou des rails qui créent un niveau supplémentaire dans la cuve pour effectuer plusieurs tâches en même temps. Les accessoires permettent de personnaliser la UNIT pour répondre à des besoins spécifiques.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
BLANCO BELGIUM BV
 Pleinstraat, 33 A - 3220 HOLSBEEK
 Tél. : +32 (0) 16 44 11 40 - Fax. : +32 (0) 16 56 96 68
 info@blanco.be | www.blanco.com/be-fr



Cette UNIT est facile à utiliser et adaptable, ce qui optimise l'espace de travail dans une armoire de taille standard

La combinaison parfaite entre cuisson et aspiration

Toujours plus technologique, détaillée et intégrée dans notre quotidien, la cuisine est désormais la pièce la plus sophistiquée de la maison et la hotte aspirante / filtrante joue un rôle crucial dans sa protection contre les odeurs et les fumées. Nos nouvelles hottes de cuisine, avec leur extraction silencieuse, peuvent être des objets de design à part entière ou discrètes, presque invisibles, dissimulées.

L'intégration de la hotte dans la table de cuisson signifie que la hotte et le plan de cuisson deviennent un seul appareil, dans lequel la cuisson à induction se combine avec une extraction puissante dans un design minimal et élégant, dans les moindres détails. Les hottes aspirantes intégrées sont



une solution alliant élégance et style pour n'importe quelle cuisine.

Elles offrent la meilleure combinaison de conception moderne et efficace associée à une technologie de pointe.

Plus de compromis dans la cuisine. La «HOB» révolutionne la cuisine et la cuisson elle-même, une seule unité dissimulant un petit mais crucial secret : le centre de la table de cuisson à induction abrite une puissante hotte intégrée qui élimine instantanément toutes les odeurs de cuisson. Et c'est

précisément la synergie entre HOB (Table de cuisson) et HOOD (Hotte) qui a donné son nom à cette solution innovante : HOBOD.

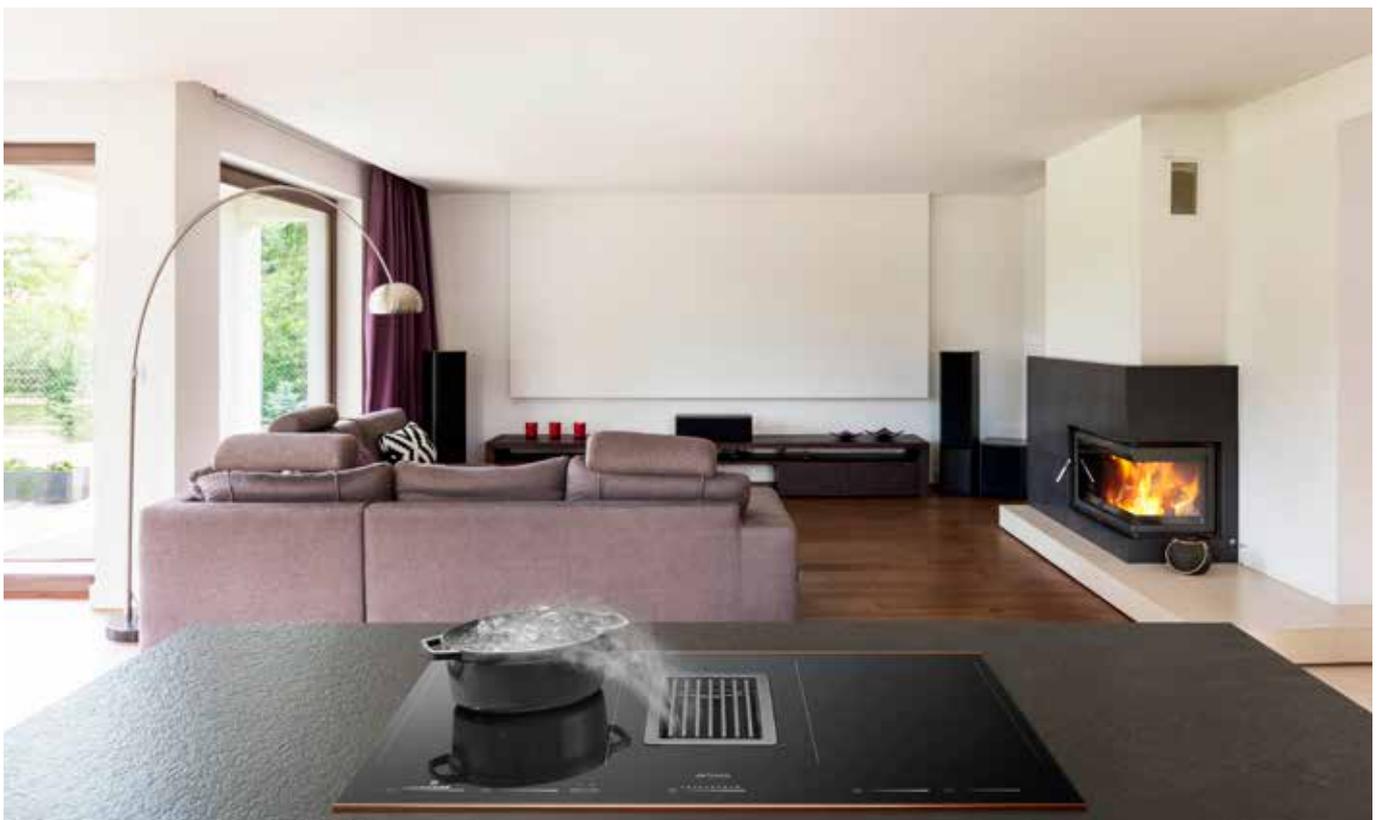


Table de cuisson induction Full Zone : sécurité et flexibilité

La table de cuisson est un choix fondamental pour meubler la cuisine avec style et obtenir les meilleures performances de cuisson, sans négliger l'efficacité et la durabilité.



POURQUOI CHOISIR UNE TABLE DE CUISSON INDUCTION ?

Parmi les tendances de la cuisine contemporaine, celle de la table de cuisson induction est l'un des choix les plus populaires. Élégants, minimalistes et adaptés à tous les styles, les modèles les plus récents se distinguent par leur praticité et leur sécurité, grâce à la conduction de la chaleur dirigée vers le fond des casseroles qui réduit les temps de cuisson.

La table de cuisson induction Full Zone, dans les versions SIA1963D et SIA1963DS en noir et silver, est la solution idéale pour ceux qui recherchent la liberté et la flexibilité d'utilisation, ainsi qu'un véritable objet de design qui embellit l'environnement de la cuisine avec une esthétique raffinée.



COMMENT CHOISIR LA TABLE DE CUISSON INDUCTION ?

Dans une cuisine au design contemporain, la combinaison de la table de cuisson et des électroménagers est un choix de style qui donne du caractère à l'environnement. La table de cuisson Full Zone, disponible en noir et en silver, se prête à un mariage parfait avec les produits des esthétiques Dolce Stil Novo et Linéa. En plus de son design distinctif, la table de cuisson Full Zone est équipée de fonctions personnalisables avancées qui la rendent parfaite pour tous les besoins.

FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES

Eco-Logic Advance : Pour modérer la puissance de la table de cuisson jusqu'à 2400 W, en limitant la consommation électrique de la table de cuisson.

Détection automatique : Pour détecter la position de la casserole sur la table de cuisson et activer automatiquement les commandes.



Afficheur TFT : Un écran de 7inch pour régler toutes les fonctions, comme le maintien de la température ou l'ébullition à 92°C.

Commandes tactiles : l'écran tactile permet de sélectionner la minuterie et de vérifier le temps écoulé depuis le début des préparations.

Consommation électrique : La table de cuisson induction Full Zone allie esthétique et fonctionnalités avancées qui garantissent la meilleure expérience de cuisson, sans négliger l'efficacité énergétique. Pour contenir la consommation, généralement plus élevée dans les plaques à induction que dans les plaques à gaz, le système Eco-Logic a été étudié. Ce dernier est une technologie avancée qui permet, grâce à des régulateurs de puissance, de réduire la puissance de la plaque jusqu'à 2400 W pour maximiser l'économie d'énergie.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Smeg Belgium SA

Zoning Industriel Puurs 560 - Schoonmansveld 12

2870 PUURS-SINT-AMANDS

Tél. : +32 3/860 96 96

info@smeg.be - www.smeg.be



noblesse
For Quality Solutions

Centre d'usinage universel CNC VITAP K2

Vitap
Create Smarter

La machine la plus flexible de sa gamme:

- toutes les opérations en un passage
- optimisation et découpe X et Y
- bar nesting
- fonction de forage 5 faces et rainurage sur axe X
- fraisage sur les 4 faces et la surface
- et tant de choses en plus.

Nous sommes prêts pour la révolution industrielle 4.0



NOBLESSE BENELUX N.V. - INDUSTRIEPARK - NERINGSTRAAT 2 - 1840 LONDERZEEL
TEL.: +32 (0)52 30 09 81 - info@noblesse.be - www.noblesse.be

Gyproc®

...n'est-ce pas?

Ensemble, pour
un **savoir-faire**
toujours plus
qualitatif.



Renforcez **votre savoir-faire** dans notre Training Center et affinez vos techniques et méthodes de pose. *En innovant nos produits, nous ne cesserons de mettre tout en œuvre pour partager nos connaissances.*

Choisissez une formation de base ou suivez l'un de nos cours de perfectionnement. En alliant votre savoir-faire à nos produits, parvenons **ensemble à un résultat optimal.**



Plus d'infos sur nos formations ?
Scannez le code QR ou visitez
discover.gyproc.be/fr/formations



Fours : nouveautés et développements techniques

LA CONNECTIVITÉ À PORTÉE DE MAIN

Toutes nos gammes sont connectées pour vous permettre d'accéder à tout moment à des recettes, conseils et astuces. Que vous souhaitiez suivre une recette pas à pas ou simplement obtenir des suggestions pour nettoyer votre four, notre application vous guidera.

DES RÉSULTATS PARFAITS GARANTIS AVEC UNE SONDE DE CAISSON

La sonde de cuisson filaire vous permet de mesurer la température des aliments, notamment celle du poisson et de la viande, et d'adapter le cycle de cuisson pour un résultat parfait.

RAILS TÉLESCOPIQUES : SORTEZ VOS PLATS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Les rails télescopiques ont été conçus pour faciliter le retrait des plateaux afin que vous puissiez vérifier la progression de votre plat à tout moment. Perdez moins en chaleur et gagnez plus en efficacité. Rien de plus facile !



CLIMATECH : PARFAITEMENT CHAUD À L'INTÉRIEUR ET INCROYABLEMENT FRAIS À L'EXTÉRIEUR

La parfaite répartition de la chaleur, de l'humidité et de l'air dans votre four vous assurera une cuisson parfaite et homogène pour atteindre d'excellents résultats. Grâce au Chef Panel avec sa forme spéciale avant-gardiste et sa vitesse de ventilation variable, l'air se répartit de façon optimale permettant ainsi un chauffage rapide à l'intérieur de la cavité. Notre Ventilation (système de refroidissement par ventilateur) vous aide à maintenir une température constante à l'intérieur du four, sans perte de chaleur ni surchauffe de la poignée, des meubles environnants ou de l'électronique à l'extérieur du four.



FERMEZ VOTRE FOUR EN DOUCEUR

Cette finition haut de gamme permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence. Cela donne une protection supplémentaire au four contre une utilisation quotidienne. Plus besoin de vous soucier si la porte est bien fermée ou pas, juste une légère pression et la porte se fermera doucement.

COOK WITH ME : DES RECETTES À PORTÉE DE MAIN UNE APPLICATION MOBILE

Recettes à bord : un livre de cuisine complet à portée de main. Vous pouvez avoir accès à de nombreuses recettes spéciales directement sur votre four, chacune avec son propre programme de cuisson automatique. Pour préparer de bons plats, vous avez besoin d'un excellent répertoire de recettes et d'un excellent four ! Recettes sur l'application hOn : nous avons un catalogue de 300 recettes et une cinquantaine de recettes en vidéo pour vous guider pas à pas tout au long de la préparation de vos plats. Vous pouvez même les configurer à distance sur votre four à l'aide d'une application spéciale connectée au Wi-Fi.



VISIBILITÉ À 360° : ILLUMINEZ VOTRE FOUR ET VOS PLATS

La combinaison d'un éclairage latéral et d'un nouvel émail plus clair avec une surface plus lisse vous assure une parfaite visibilité de vos plats, à tout moment pendant la cuisson.



DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE NETTOYAGE :

- Système de nettoyage par **catalyse** : un four propre pendant la cuisson
 - o Les panneaux catalytiques sont des panneaux de nettoyage spéciaux placés sur les côtés de la cavité. Ils sont recouverts d'un émail spécial constitué d'une structure microporeuse qui détruit les projections de graisse par oxydation pendant la cuisson des plats.
- Nettoyage **hydrolytique** : une façon naturelle de nettoyer votre four
 - o Le système de nettoyage H2O vous permet de nettoyer le four par hydrolyse de manière simple, rapide et économique. Remplissez simplement l'espace dédié au bas du four avec 300 ml d'eau, sélectionnez la fonction dédiée et laissez le four fonctionner pendant 30 minutes. À la fin du cycle, les résidus peuvent être facilement essuyés avec une éponge.
- Système de nettoyage par **pyrolyse** : éliminez toutes les tâches de graisse
 - o Le système de nettoyage par pyrolyse nettoie automatiquement un four fortement taché. Il suffit de sélectionner la fonction dédiée et tous les dépôts de graisse et résidus de cuisson seront éliminés et brûlés à une température de près de 430°C.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Haier Benelux
 Lenniksebaan 451 - 1070 Anderlecht
www.haier-europe.com

Le meilleur de l'eau !

L'eau est la chose essentielle dans la vie. Chaque jour, nous sommes supposés en boire au moins 2 litres. La qualité de notre eau potable affecte non seulement notre santé, mais également notre qualité de vie. Imaginez ... Votre tasse de thé relaxante a enfin le goût qu'il faut, votre café répand finalement ce délicieux arôme et même une gorgée froide rafraîchit vraiment. Ceci en ajustant simplement votre mitigeur. Cela est désormais possible grâce à une gamme complète de mitigeurs multifonctionnels.



Le **mitigeur filtre Vital** possède un système de filtre unique développé en Suisse, avec lequel vous pouvez convertir pas moins de 500 L d'eau en eau potable. L'eau est filtrée à 99 pour cent.

COMME UN PETIT MIRACLE ...

Grâce à la technologie de filtre intégrée et **brevetée**, vous filtrez l'eau encore plus facilement, plus rapidement et plus efficacement. Conçue en **Suisse**, pratique à utiliser et dotée d'un design contemporain, le Clear Water Capsule n'est pas seulement le plus petit filtre à eau au monde, c'est également le premier à associer du charbon actif à une membrane bionique.

Le filtrage est effectué sur 3 niveaux où les bactéries, les virus, les pesticides et les microplastiques n'ont aucune chance :

1 PRÉFILTRATION

Véritable première ligne de défense, un préfiltre retient les plus grosses particules et élimine les contaminants épais tels que la rouille.

2 MEMBRANE

La membrane haute technologie est si fine qu'elle retient les microplastiques et élimine les germes dangereux.

3 FILTRE À CHARBON ACTIF

Le charbon actif a démontré son efficacité naturelle depuis des décennies : il est capable d'éliminer les impuretés telles que le chlore, les pesticides et les hormones et retient également les goûts et les odeurs désagréables.

4 EAU FILTRÉE

Après être passée à travers les différents filtres, l'eau qui s'écoule dans votre verre est totalement exempte de contaminants.

DEUX FILTRES FLEXIBLES

Conçu pour s'adapter à la qualité de l'eau, quel que soit l'endroit où vous vivez, le système de filtration Vital est disponible avec deux types de filtres : le filtre High Performance et le filtre High Flow.

L'eau est-elle fortement polluée ? Notre dernière innovation : le filter High Flow est l'alternative idéale quand un débit d'eau plus puissant est nécessaire. Les impuretés, les odeurs et les saveurs désagréables sont filtrées sans compromettre la puissance du débit d'eau grâce aux mailles plus larges de la membrane.

LES AVANTAGES HIGH PERFORMANCE :

- élimine 99,99 % des germes nocifs
- filtre la rouille et les sédiments
- filtre les microplastiques
- élimine les arômes et les odeurs
- eau potable
- facile à utiliser
- filtre jusqu'à 500 litres
- auto-désinfectant
- supprime les pesticides
- élimine les résidus de médicaments et d'hormones

RÉSULTAT :

L'eau filtrée est exempte de toute odeur, goût et impureté désagréables, mais conserve ce qui est bien, à savoir les minéraux.



ÉCONOMISEZ DE L'ARGENT ET RÉDUISEZ LES DÉCHETS PLASTIQUES

PARAMÈTRES DU FILTRE :

Le système Vital vous aide à limiter votre impact sur l'environnement : vous réduisez vos déchets de bouteilles en plastique de 99 % et économisez jusqu'à 400 € par an.

Les mitigeurs VITAL dotés de la Clear Water Capsule sont disponibles dans différents modèles et couleurs.

VITAL AVEC MITIGEUR ET BEC ORIENTABLE

Le classique. Design intemporel combiné au système Clear Water Capsule de Franke. Rotation à 360° pour une flexibilité maximale.

MITIGEUR DE CUISINE VITAL CAPSULE FILTER

Le compact. Minimaliste, élégant et entièrement rotatif : pour simplement profiter quotidiennement d'une eau potable.

VITAL SEMI-PROFESSIONNEL

Le confortable. Le bec mobile et son angle de pivotement de 360° garantissent une ergonomie professionnelle combinée à de l'eau pure.



Pour plus d'informations,
veuillez contacter :
FRANKE NV
Ring-Oost 10 - 9400 NINOVE
Tél. : +32 54/31 01 32
www.franke.com/be

L'art de (se) faire plaisir

Savourer un verre de vin exige tout un rituel... Un vin ne donne le meilleur de lui-même que s'il est servi à parfaite température après avoir été conservé dans des conditions optimales. Notre cave à vin professionnelle offre aux amateurs de vin toute l'expertise et la magie d'un authentique sommelier à domicile.

Choisir le vin qui sublimerait votre table n'est pas un geste anodin. Nous le savons et avons conçu cette cave à vin pour répondre aux exigences des connaisseurs. Notre cave veille jalousement sur vos meilleures bouteilles jusqu'au moment du service. Son design a été couronné par un Golden IF Award.

Notre intention, dès le départ, était de créer une cave à vin conjuguant qualités pratiques et esthétiques pour s'intégrer à la perfection dans votre espace de vie. Non contents de vous offrir des conditions optimales de conservation, de vieillissement et de service, nous avons voulu doter notre cave de diverses innovations pour sublimer votre expérience. Notre cave bénéficie ainsi d'un éclairage particulièrement soigné et d'une connexion à l'application Vivino, une formidable base de données sur les vins du monde. Nous avons privilégié les matériaux de première qualité et choisis, notamment, d'utiliser du bois de hêtre pour nos clayettes.

Notre cave à vin peut accueillir jusqu'à 189 bouteilles, en fonction de la manière dont vous les répartissez sur les clayettes en bois. Elle dispose de trois zones avec réglage individuel de la température, d'une purification d'air par filtre à charbon et d'un système anti-vibrations pour une parfaite conservation du vin. L'hygrométrie y est soigneusement régulée et la porte vitrée anti-UV protège vos vins des rayons nocifs. Tous les atouts d'un chai « à l'ancienne », portés par la technologie moderne.

CUISINER DEVIENT C°UISINER

Cuisiner comme un chef étoilé. Maintenant vous le pouvez aussi, grâce à la cuisson à température contrôlée Celsius°Cooking™. Désormais, vous pouvez préparer n'importe quel plat au degré et à la seconde près. La technologie Celsius°Cooking™ vous aide à chaque étape du processus grâce à des instructions claires et des tutoriels





une huile trop chauds, car nous assurerons le contrôle de la température là où c'est nécessaire. Toutes les taques de cuisson sont dotées de la fonction powermanagement, de sorte à ce qu'elles peuvent être branchées en toute sécurité dans le boîtier électrique existant. Bien entendu, la taque de cuisson est équipée d'une sécurité enfants automatique et d'un rebord robuste en Inox.

LE FOUR LE PLUS POLYVALENT

Réchauffer, cuisson classique et cuisson vapeur : il peut tout faire ! Vous aimez cuisiner ? Ce four 3 en 1 sera votre super héros à domicile car il cumule et combine tous les rôles : four multifonction (11 fonctions différentes), four vapeur à part entière et micro-ondes ultra puissant. Réchauffer un biberon, cuire sur différents niveaux, préparer légumes et poisson en mode vapeur pour une cuisine saine et légère : ce four 3 en 1 gère le tout de main de maître !

Pour des repas encore plus sains, plus savoureux et plus vite prêts, la cuisson par étapes vous permet aussi de combiner diverses fonctions.

La fonction vapeur à part entière de ce four permet de cuire des plats complets, des légumes, de la viande et

vidéos. Vous voulez régler directement la température souhaitée sur votre taque de cuisson ? Dans ce cas aussi, la technologie Celsius°Cooking™ est votre assistant professionnel en cuisine. Le système vous guide vers des créations culinaires dont vous n'auriez jamais osé rêver.

Avec la technologie Celsius°Cooking™, vous ne pouvez plus rater aucune préparation. Comme vous cuisinez au degré près, chaque plat est parfait, à chaque fois. Vous obtenez précisément le goût et la structure que vous voulez. Vous n'avez pas à craindre de brûler ou de trop cuire vos aliments, et vos casseroles ne débordent pas. Vous pouvez dresser une belle table en toute confiance, tout en préparant le plat parfait. Chaque taque de cuisson qui est équipée de la technologie Celsius°Cooking™ peut être associée à l'appli « Hestan Que ». Celle-ci présente des tutoriels vidéo de centaines de recettes. Nous vous guidons pas à pas en cuisine, vous permettant de découvrir sans cesse de nouvelles recettes et techniques. Avec la technologie Celsius°Cooking™ vous préparez des plats très complexes sans aucune difficulté. Vous n'avez plus de problèmes de fines particules ou de substances nocives causées par un beurre ou





du poisson à 100 degrés, mais aussi de cuire des plats sous vide à basse température. Tout en préservant parfaitement les vitamines et les saveurs. Ce four multifonctions dispose également d'une fonction micro-ondes. Le micro-ondes a une puissance de 1.000 W, est équipé d'une antenne rotative et ne nécessite donc pas de plateau tournant. Le four propose 11 fonctions différentes. Avec le système de « cuisson par étapes », vous cuisez littéralement votre plat en différentes étapes. Vous pouvez par exemple d'abord griller la viande, puis la chauffer à l'air chaud et achever la cuisson à la vapeur. Il se règle manuellement ou via des programmes automatiques. Impossible d'obtenir des résultats de cuisson plus tendres ou plus croquants.



ENTAMEZ VOTRE PRÉPARATION AVEC UNE FRAÎCHEUR ULTIME

Nos réfrigérateurs et congélateurs débordent de solutions intelligentes. DuraFresh, par exemple, prolonge la durée de vie des produits dans votre réfrigérateur. No Frost prévient la formation de givre sur les tiroirs et les produits. L'éclairage LED à divers endroits vous offre une vue optimale sur vos produits, qui sont également très faciles d'accès grâce aux tiroirs entièrement amovibles avec système soft-close. Et que pensez-vous des luxueux éléments en bois de hêtre comme le Breakfast Tray, la MultiBox et le BottleTray ? Des détails chaleureux dans un environnement frais.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
ATAG Belgique
 Atomveldstraat 10, 9450 DENDERHOUTEM
 Tél. : 053/80 62 08
<https://atag.be>



Polir
 Huiler
 Nettoyer
 Poncer (même le béton)
 Brosser

Bona FLEXISAND 1.9

Une seule ponceuse, des possibilités infinies



Bona s.a. - Leuvensesteenweg 542 - 1930 Zaventem
 02/721 27 59 - infobelgium@bona.com
bona.com - Facebook: Bona Professional Belgium

Bona

Des solutions de rangement intelligentes pour plus d'espace et de facilité d'utilisation

Notre espace de vie se rétrécit et devient plus cher. Des technologies innovantes et des solutions de rangement ingénieuses telles que la SPACE TOWER et le SPACE STEP répondent à cette évolution.

SPACE TOWER EST LE NEC PLUS ULTRA DU RANGEMENT

Tout le monde rêve d'une armoire à provisions qui offre un rangement record sans perdre d'espace précieux. La SPACE TOWER constitue la solution idéale. La SPACE TOWER a déjà fait ses preuves : une utilisation maximale de l'espace de rangement dans l'armoire et une facilité d'emploi optimale grâce à un aménagement avec des tiroirs.



Les provisions n'y sont pas seulement facilement accessibles, mais elle peut également être adaptée aux besoins de chacun et à la situation familiale. La SPACE TOWER vous montre comment utiliser l'espace disponible à la maison le plus efficacement possible.

Vous amenez tout simplement les provisions à vous, tiroir par tiroir. Et cela sans la moindre difficulté, car aussi lourdement chargés que soient les tiroirs, leurs systèmes coulissants fonctionnent avec souplesse et légèreté. En équipant la SPACE TOWER de tiroirs extralarges, vous créez encore plus d'espace de rangement. Saviez-vous en effet que vous gagnez 15 % d'espace de rangement en optant pour un seul tiroir large au lieu de deux petits tiroirs ?

SPACE STEP TIRE LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE ESPACE DISPONIBLE

Le SPACE STEP fait d'une pierre deux coups : il offre à la fois un espace de rangement supplémentaire grâce au tiroir intégré dans le socle et il permet d'accéder aisément aux armoires situées en hauteur grâce à sa marche pratique.





Avec sa double fonction, le SPACE STEP peut être utilisé dans chaque espace de vie afin d'exploiter au mieux l'espace disponible. Dans les petites pièces, tout espace de rangement supplémentaire est plus que bienvenu. Si vous avez un plafond plus haut, vous pouvez également exploiter cet espace pour installer des armoires ou des meubles très hauts. Grâce à la marche pratique, ceux-ci sont facilement accessibles.



Cette solution permettra également aux plus petits d'atteindre en toute sécurité les plans de travail, les éviers ou les lavabos. Le système de sécurité bloque la marche à partir d'une charge de 8 kg, afin qu'elle puisse fournir un bon appui.

En combinaison avec SERVO-DRIVE, l'aide à l'ouverture électrique, ou TIP-ON BLUMOTION, le tiroir s'ouvre d'un léger coup sur la façade. La célèbre technologie de fermeture BLUMOTION assure un amortissement doux lors de la fermeture du tiroir.



TIROIR SOUS-ÉVIER POUR LE DERNIER ESPACE « OUBLIÉ »

Vous cherchez encore plus d'espace de rangement ? Jetez un coup d'œil sous l'évier. On y trouve encore un espace de rangement important qui est souvent négligé. Les solutions pour les éviers vous permettent d'utiliser cet espace de rangement de manière optimale. Le tiroir du siphon et de l'évier crée un espace supplémentaire à côté de l'évier. C'est l'endroit idéal pour ranger les objets que vous utilisez souvent, tels les éponges et le détergent à vaisselle.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Van Hoescke
 Europark-Noord 9 - 9100 Sint-Niklaas
 T +32 3 760 19 00
www.vanhoecke.be - info@vanhoecke.be

L'élégance sobre de l'acier inoxydable

L'acier inoxydable donne le ton dans la cuisine moderne.

Un design clair et des matériaux authentiques sont actuellement à la mode dans l'habitat contemporain. Le verre, la pierre naturelle et le métal caractérisent donc l'aménagement moderne. L'élégance sobre et bienfaisante de l'acier inoxydable est toujours aussi appréciée et permet de donner de multiples accents au design d'intérieur : de l'abat-jour pur au cadre de la télévision à écran plat, en passant par le mobilier cool. La cuisine moderne ne fait pas exception à la règle. Alors qu'auparavant, seul l'évier brillait par son acier pur, le réfrigérateur XXL en acier inoxydable, le four professionnel, la hotte aspirante et les façades de meubles dans le même matériau déterminent désormais l'apparence. La nouvelle robinetterie de cuisine en acier inoxydable de



haute qualité s'intègre harmonieusement dans ce style d'aménagement. Sa surface brossée mate et soyeuse se fond visuellement avec l'évier en acier et s'accorde parfaitement avec les autres objets de cuisine épurés. Son design clair et sans fioritures est une déclaration visible qui s'étend au-delà de la cuisine, notamment dans les espaces de vie ouverts.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Kludi Benelux C.V.
Witte Vlinderweg 23 - 1521 PS Wormerveer
Tél. : +31 75 6478866
Mail : piet.pirovano@kludi.com – www.kludi.com

Logiciel de planification de cuisines CARAT

Le logiciel système CARAT® est une solution « Tout-en-Un » pour les cuisinistes, menuiseries et créateurs d'espace à vivre. Le logiciel de planification de cuisines CARAT propose une multitude de solutions et d'outils qui vous aideront dans la réalisation graphique et commerciale de vos offres et dans la concrétisation des commandes. Pour la planification des cuisines vous disposez de +300 catalogues (Fabricant de cuisines, électros, accessoires).

En plus, nous ajoutons des catalogues neutres avec un grand choix de fichiers 3D (meubles d'intérieur, tables, chaises, décoration, éléments de construction, salle de bains, dressings, plan de travail, appareils pose libre, éclairage etc...).

En une seule opération vous réalisez l'offre, le plan de base et la perspective d'une cuisine complètement équipée avec meubles, électros, accessoires avec les images et 3D de la marque (four, hotte, évier, mitigeur...).



CARAT réalise également les vues de face de chaque mur, plan d'installation technique (eaux, prises) croquis plan de travail avec mesures et découpes, commandes à vos fournisseurs (Email), bon de livraison, facture d'acompte.

Vous pourrez **importer** vos photos, logos et même des éléments 3D pour personnaliser vos créations !

- **RAYTRACER** : photoréalisme avec lumières, reflets, ombres de haute qualité
- **CARAT-View** : présentation de votre projet avec l'effet **360°** sur smartphone et tablette du client.

- **Planificateur en ligne CARAT** (pour votre site Internet)
- **CLOUD** : nouvelles applis modernes et innovantes.
- **Service** : helpdesk, support en ligne inclus

Le **logiciel CARAT** est composé de modules au choix, sur mesure, suivant vos besoins personnels.



Nous proposons le programme pour le nombre de pc souhaités avec les catalogues respectifs sous forme de location mensuelle (sans investissement).

Certification TÜV : testé et approuvé pour sa facilité d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
CARAT

Contact : Bart van Arkel - Sales Manager BeLux
Tél. : +32 (0)497-707267 – Fax : +32 (0)87-552397
E-mail : bvanarkel@carat.de
Internet : www.carat-online.be/fr

VENDEZ-VOUS DÉJÀ DES PORTES INTÉRIEURES QUI CONVIENNENT ?

Un client satisfait est crucial. Même si un client n'achète de nouvelles portes chez vous qu'une fois dans sa vie, il est et reste un ambassadeur. Ce à condition que le bloc-porte entier convienne !

Les portes intérieures Breen conviennent et plaisent. De par le choix étendu de modèles comme par leur qualité supérieure.

De par leurs dimensions standards comme par du sur-mesure.

De par un service parfait jusqu'à une livraison rapide. Etc...

De telles portes feront battre votre cœur plus vite et celui de vos clients !



BREEN

La porte qui convient

Breen Belgium BV

Vlimmersebaan 136 / 12
B-2275 Wechelderzande
Téléphone: 03 312 90 80 • Fax: 03 385 97 06
E-mail: info@breen-belgium.com
www.breen-belgium.com

Ergo Cuisine et Dressing, l'alliance parfaite entre expertise et amour du métier

Ergo Cuisine et Dressing, c'est avant tout une équipe et même une famille (le papa et ses deux fils) au service de sa clientèle et à la recherche de la meilleure qualité. Soucieux de répondre le mieux possible aux attentes et aux envies de sa clientèle, Ergo Cuisine et Dressing s'attache à concevoir des cuisines qui lui ressemble, des cuisines personnalisées et totalement sur mesure.

M. Vandevyver Michael, gérant de l'entreprise, est l'interlocuteur privilégié de la clientèle. Il possède plus de 10 ans d'expérience dans le placement de cuisines et la réalisation de travaux de menuiserie générale. C'est lui et son équipe qui assurent le placement de la cuisine et assument la responsabilité de chaque étape du chantier jusqu'aux moindres détails de finition.

Il a un parcours professionnel atypique. Il a en effet débuté sa carrière dans l'informatique comme administrateur réseau (pendant 5 ans) avant de se recycler et de passer son jury central dans le parachèvement (travaux d'embellissement intérieur : peinture, papier peint, revêtement de

sol, ...). Il s'est alors installé comme indépendant dès 2008 dans ce domaine. La même année, il a suivi des cours du soir en menuiserie intérieure, ce qui lui a permis de placer des portes, châssis, velux, planchers et d'ajouter une corde à son arc.

« Mon parcours dans le monde de la cuisine a été assez « rapide », nous confie M. Vandevyver Michael. En 2012, je me suis lancé dans le monde de la cuisine et j'ai démarré comme placeur indépendant de cuisines équipées, ce qui m'a permis de faire mes armes pendant 3 ans. Je travaillais alors pour divers magasins de cuisine, des grandes enseignes. En travaillant pour ces magasins, je me suis rendu compte de certaines choses qui n'allaient pas et cela au détriment du client. Etant perfectionniste, je me suis dit pourquoi ne pas offrir aux clients un service complet dans le domaine de la cuisine. J'ai alors décidé de me recentrer sur une activité principale : la cuisine équipée. J'ai commencé à participer à divers foires et salons. Cela m'a permis de me faire connaître dans la région. J'ai vendu mes premières cuisines sans show-room et en travaillant de chez moi. Ensuite, j'ai eu la chance en 2020 de pouvoir racheter le magasin Ergo Cuisine et Dressing à Ellezelles à M. et Mme Ergo qui avait la même vision que nous et d'avoir ainsi notre magasin avec show-room. »





DES PARTENAIRES UNIQUES ET FIABLES

L'entreprise ne fabrique pas les cuisines qu'elle place. Les modules et éléments constitutifs des cuisines sont façonnés en Allemagne. Réalisés à la commande, ils sont fabriqués selon des méthodes artisanales avec des composants de première qualité, issus de filières maîtrisées. Ergo Cuisine et Dressing possède des partenaires fiables et uniques à qui elle fait confiance pour la qualité de leurs produits.

« Nous avons un fournisseur unique pour les cuisines, explique M. Vandevyver Michael. Il s'agit d'une fabrication allemande (Häcker). Nous avons également un fournisseur pour les électroménagers qui est la société/groupe BSH (qui vend les marques Bosh, Siemens et Neff), un autre pour les sanitaires (Blanco) et enfin un fournisseur unique pour les dressings (NOTEBORN).

UNE AFFAIRE DE FAMILLE OÙ CUISINES ET DRESSINGS FONT BON MÉNAGE

Ergo Cuisine et Dressing est une affaire de famille. M. Vandevyver Michael est en effet entouré de sa famille qui l'aide dans la gestion de l'entreprise. Son papa, ancien entrepreneur expérimenté et exigeant, aujourd'hui pensionné, est en charge de la gestion de l'entreprise familiale. Il le « coache » de par son expérience antérieure en commerce et l'aide bénévolement au niveau de la gestion « commerciale » de l'entreprise (relation fournisseur, plan de financement, ...). Son frère, informaticien, designer et photographe, est, quant à lui, en charge de la communication et du marketing d'Ergo.

En tant que gérant, M. Vandevyver Michael assure la relation client. Il est épaulé par un ouvrier/monteur qui l'aide pour les placements sur chantier.

Depuis la reprise du magasin (qui était déjà à l'origine actif dans la vente de dressings, en plus de l'activité cuisine), M. Vandevyver Michael s'est aussi lancé dans l'activité de dressings. Si l'activité dressing occupe actuellement 20% et l'activité cuisine 80% de l'activité globale, celle-ci est en train de se développer et devient un peu plus importante. A terme, l'activité dressing devrait occuper 30%, contre 70% pour l'activité cuisine, qui restera toujours principale.

Travailler avec des fournisseurs/marques uniques pour chaque branche activité est un choix que nous avons fait dès le départ afin de se démarquer des grands magasins de cuisines équipées. Notre volonté a été dès le départ de nous positionner dans des produits et services d'une certaine qualité, plutôt du haut de gamme. »

Ergo Cuisine et Dressing propose plusieurs types de cuisines. Cela va de l'entrée de gamme proposant des revêtements en mélaminé ou laqués à des revêtements aussi variés que du stratifié, du plaquage (pour des imitations de revêtements massifs anciens), de la céramique, de l'acier ou encore du véritable bois laqué (pour un style cottage).

Pour ce qui est des plans de travail, la société a, là aussi, un seul fournisseur avec lequel elle travaille. Ce qui lui permet de mieux connaître les produits et d'avoir une meilleure relation avec le fournisseur. Les choix vont du stratifié à la céramique en passant par la pierre naturelle ou la silestone.

« J'assure le travail du début à la fin et suis donc le client jusqu'à la finalisation de son projet. Le client n'a ainsi qu'un seul interlocuteur. Mes clients me définissent souvent comme un passionné du métier qui ne souhaite pas à tout prix vendre une cuisine pour la vendre. Cela me fait évidemment

très plaisir. Je n'hésite en effet pas à donner des conseils aux clients et à leur dire quand ça ne va pas si une chose ou l'autre « bloque » ou pose problème dans leur projet. »

TENDANCE ACTUELLE DANS LE SECTEUR DE LA CUISINE

« Aujourd'hui, commente M. Vandevyver Michael, on a le sentiment que le client veut passer plus de temps dans sa cuisine. Ce qui signifie qu'il opte pour des électroménagers de bonne qualité avec lesquels il peut faire pas mal de choses. Fini le temps où le client se limite à un four multifonctions. Aujourd'hui, le client opte pour plusieurs électroménagers lui offrant plus de possibilités comme un four traditionnel, un four vapeur, un chauffe-plat, ... Le client veut investir dans sa cuisine qui est devenue une pièce principale de vie et ainsi s'y sentir bien, d'autant que la cuisine est aujourd'hui de plus en plus souvent ouverte vers l'extérieur, vers l'espace de vie. Il y a donc une communion qui se fait entre la personne qui cuisine et le reste de la famille. »

Une autre tendance actuelle est d'avoir une cuisine durable avec un plan de travail qui donne un cachet supplémentaire à la cuisine comme du granit ou du silestone plutôt que du stratifié.

Au moment de sa réorientation professionnelle, M. Vandevyver Michael souhaitait se diriger vers l'aménagement intérieur (dressings, caissons) et travailler le panneau. Se rendant compte que l'investissement nécessaire était très important (nécessité d'avoir un atelier et de grosses machines telles que panneauteuses, déligneuses, encolleuses de chant, ...), il s'est finalement décidé à opter pour les cuisines et dressings. En effet, l'aménagement de cuisines et dressings se fait à base de panneaux, mais en tant que placeur, l'investissement en termes de machines n'est pas nécessaire. Le succès de cette réorientation s'explique sans doute par l'esprit logique de M. Vandevyver Michael nécessaire pour ce métier. Son expérience dans l'informatique lui a en outre permis de pouvoir utiliser les outils utiles pour l'aménagement des cuisines et dressings. L'utilisation d'un ordinateur pour monter un projet en 3 D à présenter au client est en effet nécessaire.

UNE BONNE CUISINE QUI DURE DANS LE TEMPS, CELA NE S'IMPROVISE PAS

Plusieurs critères sont importants à respecter pour assurer la qualité d'une cuisine et faire en sorte qu'elle puisse durer dans le temps. M. Vandevyver Michael nous les expose.



« Il faut tout d'abord avoir un bon produit. J'ai délibérément opté pour une qualité supérieure. Le fait que je connaisse mon métier sur le bout des doigts et que, en tant qu'ancien placeur de différentes marques, je maîtrise les produits font que le client a confiance. Il se rend compte que je sais de quoi je parle et que je connais mon métier. C'est le client qui me le dit.

Il me paraît ensuite important de se rendre directement chez le client et aller à sa rencontre afin de se rendre compte des conditions et du site où va se dérouler le chantier. Cette démarche permet d'être au plus près des attentes et besoins du client en vue d'avoir le meilleur résultat possible.

Le fait de me rendre sur place, chez le client, dès le 1^{er} rendez-vous me permet de m'inspirer des lieux, de faire moi-même le mesurage, mais aussi de discuter avec le client de comment il voit les choses et de son projet. Je peux ainsi me rendre compte des contraintes et dessiner une cuisine sur base d'une parfaite connaissance des lieux. Cette démarche permet d'éviter les erreurs, d'évaluer les pièges possibles,... Lors du second rendez-vous, le client vient en magasin et je lui présente le projet sur dessin/plan. Je l'adapte si nécessaire afin que ce projet corresponde le mieux possible à ses attentes. Outre ma volonté de correspondre au mieux aux souhaits du client, je tente toujours de faire la cuisine la plus fonctionnelle possible. En tant que gérant, j'assume à la fois l'élaboration du projet (dessin) et le placement. Du début à la fin, j'assume chaque étape et suis le projet jusqu'au bout. Chaque projet et chaque client est unique.

En ce qui concerne la durée de vie, une cuisine peut être comparée à une voiture. Si on l'entretient correctement et qu'on en prend soin, elle peut durer très longtemps.

Les cuisines que je place et qui sont bien entretenues peuvent durer au moins 20 ans, voire plus. Quand je termine le placement d'une cuisine, je prends le temps d'expliquer au client comment bien entretenir sa cuisine. »

S'il peut varier entre ± 6.000 et ± 19.000 € TVAC, le budget moyen d'une cuisine placée par Ergo Cuisine et Dressing est de ± 12.000 € TVAC.

L'entreprise place annuellement entre 25 et 30 cuisines et entre 10 et 15 dressings.

La clientèle est quasi exclusivement composée de particuliers, lesquels se situent principalement sur l'axe A8 allant de Halle à Tournai. Situé à Ellezelles, l'entreprise travaille sur les régions de Frasnes, Ath, Tournai ou encore Mons.

« Je fais également quelques chantiers dans la capitale (10 à 15% des projets se situent à Bruxelles). »

Le show-room de près de 200 m² se trouve à Ellezelles, dans le cœur du pays des collines, en Hainaut.

« On est en plein développement et réaménagement du magasin. Au moment de la reprise en 2020, le confinement lié à crise sanitaire du Covid-19 nous a empêché de développer le magasin et nous avons donc pris du retard dans son réaménagement. Cela se fait donc maintenant avec des investissements à l'appui. »

Il permettra à terme (une fois tous les aménagements terminés) d'exposer 6 cuisines, une arrière-cuisine ainsi que 3 zones dressings.

UNE ENVIE D'ÉVOLUER

Si l'année passée l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 350.000 – 370.000 € et que sa santé financière est donc bonne, cela ne l'empêche pas d'avoir encore des idées plein la tête et l'envie furieuse de continuer à évoluer.

« A court terme, notre objectif est d'avoir un magasin opérationnel, entièrement installé où on pourra recevoir sur rendez-vous les clients dans le show-room. On envisage également d'organiser dans le show-room au sein



d'une cuisine entièrement fonctionnelle des événements (comme des ateliers culinaires) en vue de faire la promotion de certains électroménagers (montrer comment utiliser et cuisiner avec un four à micro-ondes ou encore un four vapeur, ...).

Dans un second temps, on projette de faire de la publicité pour faire venir les clients dans notre magasin en vue de mieux faire connaître la partie dressings que nous développons, mais aussi assoir encore un peu plus notre position sur le marché de la cuisine. Notre objectif est de montrer qu'on est là, qu'on vend de bons produits et qu'on fait du bon travail. »

Ergo Cuisine et Dressing

Rue de Lessines, 16 - 7890 ELLEZELLES

Tél. : 068/57 28 58 – GSM : +32 498/908 608

E-mail : michael@ergo-cuisines.be

www.ergo-cuisines.be



Livre : Du bois pour bâtir



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

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 trouverons 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 ...



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

Avenue Prince de Liège, 91/6 – 5100 JAMBES

www.upeck.be - upeck@confederationconstruction.be

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

L'UPEC RECHERCHE DE NOUVELLES FORCES VIVES

L'UPEC souhaite apporter du renouveau dans son organisation. Concrètement, l'association souhaite enrichir son Conseil d'administration et est donc à la recherche de nouvelles forces vives pour répondre le mieux possible aux besoins et attentes réels du cuisiniste.

La volonté est de créer une nouvelle équipe avec de nouvelles idées afin d'insuffler un souffle nouveau à l'UPEC. Les choses/projets déjà mis en place seront évidemment maintenus et « entretenus » au mieux. On aimerait parallèlement que de nouveaux projets voient le jour dans le but de poursuivre la mission première de l'UPEC, à savoir : défendre et promouvoir le métier de cuisiniste.

En tant que professionnel actif dans le secteur de la cuisine, seriez-vous prêt à intégrer le Conseil d'administration et participer ainsi activement à la mise en place de nouveaux projets ?

Nous vous invitons à rejoindre le nouveau Conseil d'administration de l'UPEC et à participer aux réunions. Celles-ci ont lieu une fois par mois (sauf au mois de juillet et août), ce qui représente donc 10 réunions par an maximum. L'horaire des futures réunions se fera en accord avec tous les membres du CA dans le souci de respecter au mieux les disponibilités de chacun.

Ces réunions sont également un lieu unique d'échange entre professionnels du secteur.

Vous avez des idées, vous souhaitez en débattre et vous aimeriez agir pour faire évoluer le métier de cuisiniste, alors l'UPEC a besoin de vous !

Intéressé ? Contactez l'UPEC par tél. au 081/20.69.22 ou encore par mail à l'adresse upeck@confederationconstruction.be

L'association UPEC bénéficie du soutien de :



Wallonie : Primes formation de 2.000 € du FOREM et de l'IFAPME - Faites-en bénéficier vos apprenants

Le FOREM et l'IFAPME lancent leur prime formation de 2.000€ pour attirer des travailleurs vers notre secteur.

Cette prime est destinée :

- pour le FOREM : aux demandeurs d'emploi réussissant une formation dans les métiers en pénurie (construction/bois/électricité) (liste disponible via le lien ci-dessous) ;
- pour l'IFAPME : aux apprenants inscrits dans des formations des mêmes secteurs.

PRIME DU FOREM

Elle concerne tout demandeur d'emploi suivant ou terminant en 2022 une formation de min. 4 mois. Le lien (voir ci-dessous) précise conditions d'obtention et procédure. Le demandeur d'emploi doit soit avoir réussi sa formation, soit avoir quitté la formation après 6 mois (pour un contrat de 3 mois min.), soit s'être installé comme indépendant (dans un métier de la même liste) ou ayant été engagé anticipativement dans un contrat PFI. La prime sera délivrée en 1 ou 2 tranches selon la durée de la formation. Pour lancer la procédure, contactez le Service Clientèle du Forem ou votre conseiller entreprise.

PRIME DE L'IFAPME

La prime IFAPME de max. 2.000€ (octroyable une seule fois) concerne tout apprenant inscrit dans les secteurs

construction/bois/électricité (Cfr. lien ci-dessous). L'apprenant doit être inscrit dans un Centre IFAPME pour l'année 21-22 : soit en tant que primo-entrant (1ère année) et sous contrat d'alternance (jeunes) ou sous convention de stage (adultes) et ayant cumulé, avant le 30/9/22, un min de 3 mois sous contrat d'alternance ou convention de stage ; soit en 2^e ou 3^e année d'apprentissage ou de formation chef d'entreprise et ayant cumulé, au moment de l'octroi de la première tranche, un min. de 3 mois sous contrat d'alternance ou convention de stage pendant l'année en cours. Pour les primo-entrants (1ère année uniquement), pour que l'apprenant bénéficie de la prime, les entreprises doivent accorder une augmentation de min. 100 €/mois aux apprenants.

Pour lancer la procédure, contactez le service IFAPME de votre zone (voir lien ci-dessous).

Plus d'infos et liens utiles :

Liste métiers FOREM disponible via le lien :

<https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/citoyens/formations-incident-2000.pdf>

Prime FOREM – Conditions et procédure : <https://www.leforem.be/particuliers/incitants-financiers-formation/incitant-2000.html>

Prime IFAPME - Conditions et liste des formations concernées : <https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq?n=922>

<https://www.ifapme.be/services>

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



22^e édition du salon Bois & Habitat

Suspendu depuis 2 ans en raison de la situation sanitaire, le salon Bois & Habitat fera son retour très attendu à Namur Expo du 25 au 28 mars prochains. A l'heure où la prise de conscience écologique est plus présente que jamais, le bois y dévoilera ses nombreux atouts pour concevoir, rénover, aménager ou décorer son habitat de façon « responsable ».

BOIS & HABITAT
CONSTRUCTION - AMÉNAGEMENT - MOBILIER



Cela ne fait aucun doute : les candidats à la construction ou à la rénovation se montrent plus attentifs que jamais au choix des matériaux pour concrétiser leurs projets. Avec ses 160 exposants spécialistes du bois, Bois & Habitat sera donc un rendez-vous incontournable pour construire sur un mode « responsable ». Naturel et renouvelable, le bois minimise l'empreinte écologique du logement, voire la rend positive grâce à sa capacité de stockage de CO₂. Il offre en outre de belles performances sur le plan énergétique, un autre atout non négligeable au regard de la flambée actuelle des coûts de l'énergie.

BOIS & HABITAT, C'EST AUSSI :

- ✓ **L'Espace Info Bois** : posez toutes vos questions aux experts indépendants de la Filière Bois et recevez une information précise et objective sur l'usage du bois dans la construction.
- ✓ **Des conférences pour les professionnels** proposées par des partenaires de référence (Confédération Construction Wallonne, Cluster Eco-Construction, Ligne Bois, CAP Construction, Woodwise, Centre de Compétences Forem Wallonie-Bois).



- ✓ **Le Square des Designers** et ses pièces uniques et originales proposées par des designers, artisans et créateurs de chez nous.
- ✓ **Les rencontres « Mon bois, ma Scierie »** : en collaboration avec RND, rencontrez des scieurs wallons et découvrez toute la richesse des essences de bois local pour votre métier (vendredi 25/03).

Bois & Habitat

Où ? Namur Expo – Av. Sergent Vrithoff, 2 à 5000 Namur
 Quand ? 25-26-27-28 mars, de 10h à 19h.

Nocturne le vendredi 25 mars, jusque 21h !

Entrées ? La FWMB tient à la disposition de ses affiliés des invitations – entrées gratuites. N'hésitez pas à en faire la demande par mail (fwmb@confederationconstruction.be) ou par téléphone (081/20.69.22)

Vous pouvez également vous enregistrer gratuitement sur www.bois-habitat.be au moyen du code BAAH1000

CONSTRUIRE RESPONSABLE

BOIS & HABITAT

CONSTRUCTION-AMÉNAGEMENT-MOBILIER

25 | 26 | 27 | 28

mars - namur expo

DEMANDEZ VOTRE INVITATION GRATUITE À LA FWMB

LE SOIR

Livos

UNE
DANS
LE VENTRE

Vivre ici.be

VIVACITÉ

WWW.BOIS-HABITAT.BE

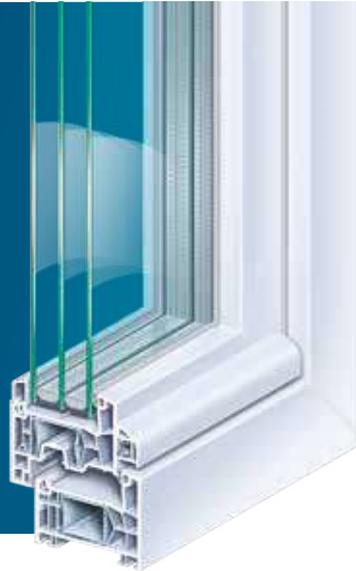
KÖMMERLING 76

**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

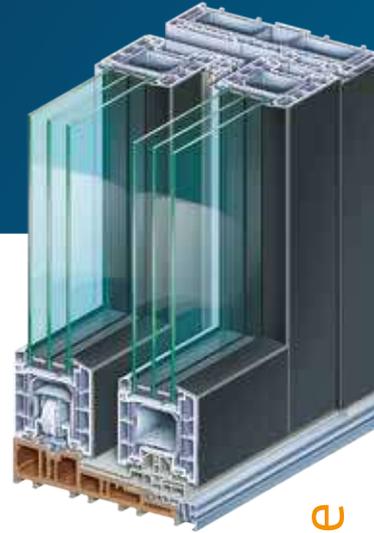


PREMIDOOR 88 plus

PREMIDOOR 88 plus 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

- 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**



Votre camionnette, votre **outil** de travail.

QUALITE
ALLEMANDE



Le pupitre LANSING de chez SYNCRO SYSTEM est le plus solide du marché

Sa construction en aluminium soudée offre force et rigidité indispensables pour les travaux les plus lourds. Vous effectuerez votre travail plus efficacement, plus rapidement et en toute sécurité.

Tablette de chargement rabattable d'une profondeur de 220mm et d'une capacité de charge jusqu'à 500Kg. Tous les profilés sont équipés de protections en caoutchouc.

Fixation du pupitre avec ou sans galerie de toit.
Options et accessoires disponibles suivant vos besoins.

Pupitre intérieur également disponible sur demande (modèle fixe ou modèle extractible).