

MENUISERIE *plus*



ACTUALITÉS

p. 7-8

Les cuisines à Batibouw 2020 : plus petites, plus intelligentes et plus colorées

TECHNIQUE

p. 13-14

Ventilation des cuisines professionnelles : huit nouvelles normes pour vous aider

LIEU DE RENCONTRE

p. 25-28

ADECOR, la cuisine pour passion

CÔTÉ CUISINE

p. 31-32

Une nouvelle équipe et un nouveau départ pour l'UPEC !

CONCOURS & FORMATIONS

p. 33

Formation Techniques de vente pour vendeur de cuisines



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



Editeur responsable : José Péruard - Avenue Prince de Liège, 91 Bte 6 - 5100 Jambes

GROSSISTE ELECTROMENAGER, SANITAIRE & AMEUBLEMENT.



**Eau 100°C
pétillante et filtrée**



PITT **Wave** **SIEMENS** **AEG** **GAGGENAU** **BOSCH** **smeg** **EFF** **ATAG** **Quooker** **airnova**

LiMar Concept... et la passion a un nom !

Vous recherchez l'**expérience** et la **qualité** d'un **conseil pertinent** pour votre clientèle ?

Vous avez frappé à la bonne porte !

En tant que grossiste spécialisé, nous vous offrons à vous, professionnel, un **large choix** en **électroménager**, **sanitaire**, **tables**, **chaises** et **tabourets**, avec un **service de livraison** personnalisé.

De l'**encastrable** au plus **innovant** des électroménagers, du sanitaire **design** au plus fonctionnel, de l'assise "**haute couture**" à la plus classique, tout est possible et sinon, nous nous coupons en quatre pour trouver la solution !

Vous êtes à la recherche du **haut de gamme** ou d'une composition plus **abordable** ? Nous vous guidons vers une **solution optimale** au service de votre clientèle la plus exigeante, avec le **confort** et le **style** accessibles à tous les budgets.

Que vous soyez cuisiniste, menuisier, architecte ou entrepreneur, nous mettons notre **énergie** et **passion** à votre service pour votre plus grande satisfaction en étant votre partenaire privilégié du « **sur mesure** » parce que chaque **projet** est **unique** !

Une seule adresse avec plus d'une centaine de marques réunies, où nous avons le plaisir de vous recevoir avec votre client, afin de **personnaliser votre projet** !

Avenue du Peage, 103 C - 1932 WOLUWE-SAINT-ETIENNE
02 725 11 41 - info@limarconcept.be - www.limarconcept.be

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 9H À 17H30
ET/OU SUR RENDEZ-VOUS

EDITORIAL / LEITARTIKEL

5

ACTUALITÉS

7-8 Les cuisines à Batibouw 2020 : plus petites, plus intelligentes et plus colorées

TECHNIQUE

- 9-11** Nouveautés : brûleurs à gaz, hotte effet acier, extracteur de plan de travail, tours d'extraction et technologie de recyclage
- 13-14** Ventilation des cuisines professionnelles : huit nouvelles normes pour vous aider
- 15-16** Box Center
- 17-18** Quelques nouveautés : table de cuisson à induction, application intelligente ou encore réfrigérateur
- 19** Four 3 en 1 : l'ultime polyvalence
- 21** Évier et cuves en SILGRANIT® noir définissent le design de cuisine
- 22-23** Fonctionnalité, confort et design passent à un niveau supérieur dans la cuisine
- 24** Une cuisine et une salle de bains multifonctionnelles ? Enceintes encastrables : des solutions intelligentes pour l'audio dans la cuisine.

LIEU DE RENCONTRE

25-28 ADECOR, la cuisine pour passion

GT PARQUETEURS

29-30 Pall-X 333 Color

CÔTÉ CUISINE

31-32 Une nouvelle équipe et un nouveau départ pour l'UPEC !

CONCOURS & FORMATIONS

33 Formation Techniques de vente pour vendeur de cuisines

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.

F-Cyber Comfort, pour la cybersécurité de votre entreprise.

Parce que votre entreprise est menacée chaque jour par des hackers, vous feriez mieux de vous protéger avec une police d'assurance personnalisée : **F-Cyber Comfort**.
Plus d'infos : www.federale.be



L'assureur qui partage ses bénéfices avec vous

powered by



federale.be

Fédérale Assurance – E.R: Tom Meeus – Rue de l'Etuve 12 – 1000 Bruxelles - www.federale.be - Caisse Commune d'Assurance contre les Accidents du Travail - Association d'Assurances Mutuelles sur la Vie - Société Coopérative d'Assurance contre les Accidents, l'Incendie, la Responsabilité Civile et les Risques Divers SC - RPM Bruxelles TVA BE 0407.963.786/BE 0408.183.324/BE 0403.257.506.

Éditeur de logiciels 3D CFAO

cadwork 04
A WORK4CAD COMPANY 

Vous présente sa solution
Joinery Tools Center
pour les professionnels de l'agencement

Une conception simple et intuitive

Joinery Tools Center, la solution idéale pour les personnes qui font de l'**agencement**. Conception simple et intuitive à partir de simple volume de référence. Configuration et sauvegarde de vos préférences pour une **optimisation de votre temps de travail**.

Gagnez en rapidité pour la création de vos avant-projets et réalisez des **présentations 3D** adaptées aux souhaits de votre clientèle sans perte de temps.

Grâce à une bibliothèque d'assemblage pré-paramétrée, les détails de production seront correctement transmis vers vos **centres d'usinage**.



N'attendez plus et **adhérez au nouveau JTC !**



Téléchargez le plugin
sur notre site internet !

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



Contactez-nous pour découvrir nos solutions
alphacam

La cuisine est un lieu de vie incontournable et central dans une habitation. Cette pièce à part entière a vu sa fonction évoluer sans cesse au fil du temps. Ainsi, aujourd'hui, on ne se limite plus à y cuisiner, mais la cuisine est aussi devenue l'espace où on partage les repas, où on prend l'apéro entre amis, où les enfants font parfois leurs devoirs sous l'œil attentif de leur maman. De plus en plus souvent ouverte, la cuisine communique pleinement avec le reste de la maison et est un lieu où on aime passer du temps. Il est donc tout à fait logique qu'on y investisse de l'argent et qu'on y accorde un intérêt particulier. C'est pourquoi, nous avons décidé de consacrer ce numéro de septembre à ce thème.

Nous vous proposons dès lors de découvrir dans les pages de ce spécial « Cuisines équipées » des articles vous présentant différents produits, nouveautés et autres informations liées à ce secteur d'activité. Parmi ces articles, citons : Les cuisines à Batibouw 2020 : plus petites, plus intelligentes et plus colorées (Cfr. pp. 7-8), Ventilation des cuisines professionnelles : huit nouvelles normes pour vous aider (Cfr. pp. 13-14), Four 3 en 1 : l'ultime polyvalence (Cfr. p. 19), Évier et cuves en SILGRANIT® noir définissent le design de cuisine (Cfr. p.21), ...

Dans ce numéro de rentrée, nous vous invitons également à faire la connaissance de l'un de nos affiliés : la société familiale ADECOR située à Fleurus, spécialisée dans la conception et le placement de cuisines équipées (Cfr. pp. 25-28).

Notre groupement professionnel consacré au secteur de la cuisine équipée : UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes), dont fait partie la société ADECOR, vient d'accueillir en son sein une toute nouvelle équipe que nous avons le plaisir de vous présenter (Cfr pp. 31-32). Constitué de professionnels motivés à défendre et promouvoir au mieux le secteur, ce nouveau Conseil d'administration a déjà de nombreux projets en tête. Souhaitons-leur plein succès dans leurs futures initiatives.

Depuis quelques années déjà l'UPEC collabore avec le centre IFAPME de Namur-Brabant wallon pour l'organisation de formations pour les vendeurs et commerciaux du secteur de la cuisine équipée. L'une d'elles est la formation en techniques de vente dont une nouvelle session est organisée au mois d'octobre prochain (Cfr. p. 33). L'UPEC aimerait aussi dans le futur mettre en place une formation pour les placeurs/installateurs de cuisines.

Bonne lecture !



M. PÉRARD, Président - Präsident

Die Küche ist ein wichtiger und zentraler Ort in einer Wohnung. Die Funktion dieses Raums hat sich im Laufe der Zeit ständig weiterentwickelt. Heute geht es dort nicht mehr nur ums Kochen, sondern die Küche ist auch zu einem Raum geworden, wo man gemeinsam isst, wo man mit Freunden einen Aperitif trinkt, wo die Kinder unter den wachsamen Augen ihrer Mutter manchmal ihre Hausaufgaben machen. Die Küche, die immer häufiger offen gestaltet ist, kommuniziert mit dem Rest des Hauses und ist ein Ort, an dem man gerne Zeit verbringt. Es ist also nur logisch, dass man Geld in sie investiert und ihr besondere Aufmerksamkeit schenkt. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, die Septemberausgabe diesem Thema zu widmen.

Auf den Sonderseiten „Einbauküchen“ können Sie also Artikel entdecken, in denen unterschiedliche Produkte, Neuheiten und andere Informationen zu diesem Tätigkeitsbereich präsentiert werden. Unter anderem: Die Küchen auf der Batibouw 2020: kleiner, intelligenter und bunter (siehe S. 7-8), Lüftung in Profiküchen: acht neue Normen, die Ihnen helfen (siehe S. 13-14), 3-in-1-Ofen: die ultimative Vielseitigkeit (siehe S. 19), Spüle und Becken aus schwarzem SILGRANIT® definieren das Küchendesign (siehe S. 21) ...

In dieser Herbstausgabe laden wir Sie auch ein, einen unserer Partner kennen zu lernen: das Familienunternehmen ADECOR aus Fleurus, das sich auf die Gestaltung und die Montage von Einbauküchen spezialisiert hat (siehe S. 25-28).

Unser Fachverband für die Einbauküchenbranche: UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes – Verband der Küchenhersteller), zu der ADECOR gehört, hat ein völlig neues Team, das ich Ihnen gerne vorstellen möchte (siehe S. 31-32). Dieser neue Verwaltungsrat, der sich aus Fachleuten zusammensetzt, die die Branche so gut wie möglich verteidigen und fördern möchten, hat bereits zahlreiche Projekte im Auge. Wir wünschen ihm viel Erfolg bei seinen zukünftigen Initiativen.

Seit einigen Jahren arbeitet UPEC bereits mit dem IFAPME-Zentrum aus Namur - Wallonisch-Brabant zusammen, um Schulungen für Verkäufer und Mitarbeiter aus dem Bereich Einbauküchen zu organisieren. Eine davon dreht sich um Verkaufstechniken, und hier wird im kommenden Oktober ein neuer Kurs stattfinden (siehe S. 33). UPEC möchte in Zukunft auch eine Schulung für Küchenmonteure/-installateure implementieren.

Viel Freude beim Lesen!



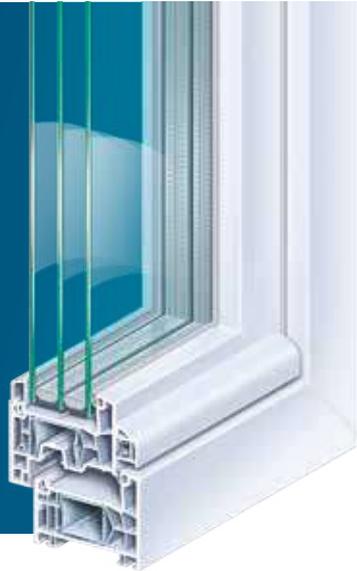
KÖMMERLING 76

**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

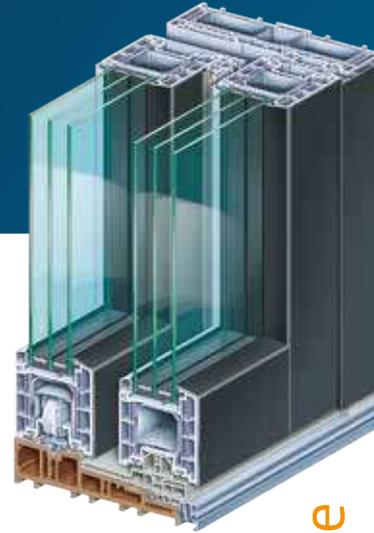


PREMIDOOR 88 plus

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**



Les cuisines à *Batibouw* 2020 : plus petites, plus intelligentes et plus colorées

L'édition 2020 de *Batibouw* s'est déroulée dans les halls de Brussels Expo juste avant le confinement. Comme les années précédentes, les constructeurs de cuisines belges et étrangers ont répondu présent en nombre. Une occasion idéale pour dénicher les dernières tendances dans le monde des cuisines.

Si nos modes de construction et de vie ont considérablement changé au cours des dernières décennies, la cuisine reste le cœur de chaque maison ou de chaque appartement. Encore en 2020, la cuisine reste un espace multifonctionnel où nous cuisinons bien sûr, mais nous pouvons y télétravailler, les enfants peuvent y faire leurs devoirs et nous pouvons y recevoir nos invités. La plupart des constructeurs optent donc pour une structure spacieuse et ouverte, avec des meubles multifonctionnels et un îlot central. Contrairement à auparavant, les cuisines ne sont plus uniquement fonctionnelles, elles doivent également être agréables à vivre. Elles doivent être suffisamment éclairées et aérées.

QUI DIT BÂTIMENT PLUS PETIT, DIT CUISINE PLUS PETITE

La tendance dans la construction depuis ces dernières années est de construire de plus en plus petit. Si cette tendance n'est pas encore vraiment perceptible dans les nouveaux logements, la taille des appartements se réduit petit à petit depuis quelques années. Et, qui dit bâtiment plus petit, dit cuisine plus petite.

Par conséquent, les fabricants doivent réduire la taille de leurs appareils. Les familles monoparentales et les personnes isolées n'ont pas besoin d'un lave-vaisselle qui



n'est plein qu'après deux jours, ou d'un énorme réfrigérateur. Mais nous observons par exemple des cuisinières avec seulement deux plaques de cuisson ou des éviers plus petits. Cependant, malgré cette évolution, tous les appareils ménagers et les éléments de cuisines restent disponibles en tailles standard pour les familles.

Les armoires ne suivent pas non plus cette tendance. En effet, tout le monde manque d'espaces de rangement. Ainsi, il n'est pas rare de voir de larges armoires murales.

INTELLIGENTES ET INTÉGRÉES

De plus en plus d'appareils sont reliés à Internet, c'est une évolution que nous pouvons observer depuis quelque temps déjà. Avec une appli sur votre smartphone, vous pouvez savoir si vous arrivez à court de liquide de rinçage dans votre lave-vaisselle, ou vous pouvez déjà faire préchauffer votre four alors que vous êtes encore en train de faire les courses. Les fours les plus chers disposent même désormais d'une caméra, ce qui vous permet de vérifier, confortablement assis sur votre canapé, si votre gâteau commence à être cuit.

Une autre tendance, encore moins neuve : les appareils sont souvent dissimulés derrière une porte. Des hottes intégrées, des appareils sans poignées et des appareils (à induction) complètement invisibles : ils sont devenus incontournables en 2020.

UTILISER LES COULEURS

Les cuisines blanches ne se démodent jamais, et les cuisines noires sont devenues des valeurs sûres ces dernières années. Mais, ce qui nous a surpris cette année à *Batibouw*, c'est que les constructeurs de cuisines n'ont pas hésité à mélanger les couleurs. Du noir combiné à une couleur café, grise ou beige, par exemple. D'ailleurs, étonnamment, nous avons vu de nombreuses couleurs pastel. Et même du bleu, à notre plus grand étonnement, une couleur qui était combinée à divers endroits avec des couleurs terre, des teintures de bois, des teintes de cuivre et d'or. Est-ce un phénomène de mode ? Ou le bleu est-il en train de devenir une valeur sûre ?

En outre, les matériaux utilisés se diversifient de plus en plus. Certaines pierres spéciales (granite, marbre, travertin), mais aussi des matériaux moins communs comme du bois ou du bambou sont souvent combinés avec la pierre ou le métal. Dans le même temps, nous utilisons aussi beaucoup de matériaux d'imitation. Pour les portes d'armoire en pierre naturelle, nous utilisons souvent du stratifié ou du composite, très réaliste. Il en va de même pour les plans de travail en marbre.

Si l'ensemble en lui-même ne change pas, de nouvelles tendances émergent chaque année. Et *Batibouw* reste l'occasion idéale pour prendre le pouls concernant les nouveautés.





Nouveautés : brûleurs à gaz, hotte effet acier, extracteur de plan de travail, tours d'extraction et technologie de recyclage

UNE FLAMME FORTE ET LE MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE POSSIBLE

De nouveaux puissants brûleurs à gaz sont proposés. Ces brûleurs individuels sont intégrés directement dans le plan de travail. Ils ont une apparence élégante et intemporelle, en parfaite harmonie avec la gamme de tables de cuisson à induction et de hottes aspirantes.

Les brûleurs en fonte noire sont robustes et peuvent être installés de différentes manières. Ainsi, vous pouvez cuisiner de la meilleure des façons. Un brûleur de mijotage et combiné wok, un anneau de wok supplémentaire... Les brûleurs à gaz offrent de nombreuses possibilités. Vous pouvez choisir la composition en fonction de vos habitudes.



COMBINAISON ILLIMITÉE

Outre Gaz Pro, différentes configurations sont possibles dans la gamme cuisson. Pour ceux qui ne parviennent pas à choisir entre induction et gaz, une table à induction peut également être combinée avec un brûleur à gaz. Associez les à une hotte aspirante et vous obtiendrez la parfaite harmonie.



ILLUMINER VOTRE CUISINE AVEC LA NOUVELLE HOTTE MOOD EFFET ACIER

La hotte Mood est un modèle spécial 2 en 1. Le design et l'ambiance sont les principes de base de Mood : une hotte aspirante efficace et un élément d'éclairage. En 2016, Mood a été lancée sur le marché en coloris blanc puis noir et à présent une version spéciale look effet acier est également présentée.

Le look effet acier se fond complètement dans les univers aux couleurs chaudes. Mood effet acier s'intègre parfaitement, par exemple, dans une cuisine en bois. Idéale dans un intérieur contemporain, mais aussi adaptée à un style classique. Mood attire les regards dans tout type d'environnement.

BELLE HARMONIE

Mood est livrée avec un kit de suspension blanc. Des kits noir et effet acier sont disponibles en option. Si vous souhaitez une pièce de vie encore plus impressionnante, optez pour une plaque décorative suspendue blanche, noire ou effet acier. Mood peut être adaptée pour obtenir l'ambiance souhaitée.

CRÉEZ VOTRE PROPRE ATMOSPHÈRE

Mood dispose d'un éclairage adaptable. L'intensité lumineuse et la température de la couleur peuvent être réglées. Vous pouvez choisir entre une lumière blanche chaude et d'ambiance, ou un blanc plus froid et fonctionnel. Les bandes LED sont également économes en énergie.

LE PRIVILÈGE DU SILENCE

Cette hotte n'est pas seulement ingénieusement conçue, elle est aussi incroyablement silencieuse. L'aspect élégant cache la technique innovante de recyclage. Grâce à ce système, les odeurs sont piégées à l'intérieur et il n'y a pas de perte de chaleur due à l'évacuation de l'air vers l'extérieur.



DÉCOUVREZ NOVY UP : EXTRACTEUR DE PLAN DE TRAVAIL EN COMBINAISON AVEC DOMINO INDUCTION, WOK ET TEPPAN YAKI

Une nouvelle version de la tour d'extraction Up_Side est lancée.

Le Up_Side original a été lancé en 2012. Huit ans plus tard, un remake de ce qui est devenu un grand classique est proposé. Comme la version précédente, Novy Up est équipé d'une tour d'extraction qui peut être combinée avec dominos. Novy Up vous offre maintenant le choix entre cinq configurations de cuisson fixes. Cette nouvelle version s'inscrit dans la lignée d'autres modèles de la gamme d'aspiration de plan de travail telle que les références One et Novy Panorama, associant ventilation et cuisson en un seul appareil.

SYSTÈME PERSONNALISABLE

L'aspiration des vapeurs de cuisson s'effectue dans la tour d'aspiration du plan de travail. De cette façon, les vapeurs sont

captées directement à la source. La hotte peut être actionnée manuellement et, grâce au déflecteur orientable, le système peut évacuer les vapeurs de manière encore plus ciblée sur 0 ou 10 cm de hauteur. Vous ne cuisinez plus? Alors Novy Up disparaît à nouveau entre les dominos. Une tranquillité visuelle et un moteur silencieux sont les bienvenus.

NOUVELLE VERSION DU ONE

Une version actualisée des tours d'extraction One Pro et One Power est aujourd'hui proposée.

One Pro et One Power combinent hotte aspirante et table de cuisson en un seul appareil. Leurs tours d'extraction n'apparaissent que lorsque vous commencez à cuisiner. C'est très discret et cette position permet à One d'être un système d'extraction très efficace. La tour est située au milieu de la table de cuisson. Au plus près de la source et à la même hauteur que les casseroles. Les vapeurs sont immédiatement aspirées, avant même que des odeurs désagréables ne se dégagent. Une vanne réglable discrète permet également au système d'aspirer de manière encore plus ciblée.



DESIGN SUBTIL

One Pro et One Power sont maintenant équipés d'une nouvelle tour d'extraction. Celle-ci comprend des filtres à graisses HX composés de petites alvéoles pour optimiser le passage de l'air et la captation des graisses. Un système ingénieux au design subtil.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE PRIVILÉGIÉ DANS LA NOUVELLE TECHNOLOGIE DE RECYCLAGE

Priorité au confort et au développement durable

La technologie de recyclage Pure 2.0 a été adaptée pour rendre le système encore plus pérenne. Pure 3.0 est prêt

à conquérir les cuisines avec de l'air davantage purifié. La technologie de recyclage avancée garantit un traitement des vapeurs de cuisson et un rejet d'air purifié dans la cuisine. Cela permet d'économiser de manière conséquente sur la facture énergétique car l'évacuation de l'air chaud vers l'extérieur est évité. Le filtre monoblock neutralise également entre 95 et 100% les odeurs de cuisson les plus tenaces comme celles du poisson. Un revêtement naturel spécifique qui améliore grandement l'efficacité du filtre a été développé.



UNE NOUVELLE COUCHE

Le revêtement du filtre est optimisé pour prolonger encore sa durée de vie. Le nouveau filtre dure 900 heures et devient « le meilleur de sa catégorie ». Selon l'intensité de la cuisson, il suffit de renouveler le filtre tous les 3 à 5 ans. Ce système innovant est donc encore plus facile à entretenir et ne laisse aucune place aux nuisances olfactives.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Novy SA

Noordlaan 6 - 8520 Kuurne

Tél. : 056/36 51 00

www.novy.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

Ventilation des cuisines professionnelles : huit nouvelles normes pour vous aider

La ventilation des cuisines professionnelles nécessite une attention particulière étant donné la quantité de polluants et la chaleur dégagés. Une série de 8 normes européennes sur ce sujet vient d'être publiée. Ces normes facilitent le calcul du débit d'air et la conception du système de ventilation.

Entre 2016 et 2019, une série de normes consacrées à la ventilation des cuisines professionnelles a été publiée. Il s'agit de la série NBN EN 16282 -1 à -8 comprenant 8 normes :

- 1 : Exigences générales et méthode de calcul
- 2, 3, 4, 6 : Conception et exigences de sécurité pour les hottes, les plafonds de ventilation, les entrées d'air, les sorties d'air et les séparateurs d'aérosols
- 5 : Conception et dimensionnement des conduits d'air
- 7 : Systèmes fixes de lutte contre l'incendie
- 8 : Traitement de la fumée de cuisson.

La NBN EN 16282-1 fournit différentes informations pratiques telles que la classification des cuisines professionnelles, trois méthodes de calcul préliminaire des débits d'air, une méthode détaillée de dimensionnement ainsi que des exigences générales sur la fourniture et l'extraction d'air. Un exemple de dimensionnement est fourni en annexe de la norme.

De manière très pratique, la norme indique que les cuisines contenant un équipement de cuisine ayant une alimentation en puissance nominale supérieure à 25 kW doivent être équipées d'une alimentation en air et d'une extraction d'air mécaniques. Toutes les autres cuisines doivent comporter au moins un système de rejet d'air mécanique (une entrée d'air passive peut être tolérée).

Pour un calcul préliminaire lors de la phase initiale de planification, la norme indique que l'on peut considérer un débit d'air de 90 m³/h par m² pour une cuisine dans son intégralité. Pour les zones de rôtissage, de grillade, de cuisson au four et de lavage de la vaisselle, le débit d'air s'élève par contre à 120 m³/h par m². La norme fournit également des valeurs indicatives pour les locaux annexes.

VALEURS INDICATIVES POUR LA VENTILATION DES LOCAUX ANNEXES.

Local annexe	Débit d'air (m ³ /h par m ²)
Préparation de la viande	25
Préparation du poisson	25
Préparation des légumes	25
Stockage des denrées sèches	6
Stockage du pain	6
Stockage de produits non alimentaires	6
Stockage des emballages vides	6
Point de livraison des plats chauds	60

Le débit d'air repris doit être calculé de manière à assurer l'extraction de polluants la plus importante possible au-dessus du point de cuisson. Pour empêcher le transfert des odeurs de cuisine vers des zones extérieures à la cuisine,





une pression négative est recommandée dans la cuisine. Aucun air extérieur non filtré ne doit entrer dans la cuisine.

En ce qui concerne le rejet de l'air de la cuisine vers l'extérieur, la norme indique qu'il doit se faire de manière verticale à travers le toit ou en un point approprié.

La NBN EN 16282-2 fournit une classification des hottes ainsi que des spécifications pratiques relatives à leurs dimensions, à leur hauteur d'installation, aux matériaux à employer ou encore aux aspects de nettoyage.

Ainsi, conformément à la norme le bord inférieur des hottes doit se situer à une hauteur comprise entre 2 m et 2,5 m au-dessus du niveau du sol. Les hottes doivent également présenter un débord d'au moins 30 cm par rapport au bord extérieur de l'équipement de cuisson.

La NBN EN 16282-5 s'intéresse à la conception et au dimensionnement des conduits de ventilation. Les spécifications

de cette partie couvrent l'étanchéité à l'air, les vitesses d'air, les matériaux, la sécurité incendie ou encore le nettoyage.

Selon la norme, les conduits d'air repris et d'air rejeté ne peuvent pas être des conduits flexibles et ne peuvent être surmontés d'une sortie d'air de type « chapeau chinois ». Ils doivent de plus être relativement étanches à l'air (classe C selon la norme EN 12237). En ce qui concerne les matériaux, l'acier inoxydable est préféré mais l'acier galvanisé et le béton sont autorisés ; les matériaux synthétiques ne sont quant à eux pas autorisés.

La norme accorde également une grande importance aux aspects hygiéniques des conduits d'air. Ces derniers doivent donc être aussi courts que possible et présenter une déclivité vers un point de captage des aérosols facilement accessible. Les conduits d'air doivent être munis de panneaux d'accès pour le nettoyage afin de garantir que l'ensemble du système de conduit puisse être nettoyé.

Les 8 normes sont disponibles auprès du NBN (www.nbn.be).



noblesse
For Quality Solutions

NOBLESSE BENELUX S.A.
INDUSTRIEPARK - NERINGSTRAAT 2
B - 1840 LONDERZEEL

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

LES SCIES À PANNEAUX VERTICALES STRIEBIG CRÉENT LA DIFFÉRENCE.

Faites connaissance avec le modèle Control 18,
Un centre de découpe vertical
de la classe Premium.

NOUVEAU

logiciel d'optimisation,
déplacement automatique de la poutre de sciage
et imprimante d'étiquettes.



Box Center

Le confort ultime en cuisine ? Pouvoir préparer un délicieux repas rapidement et facilement et tout nettoyer en un rien de temps. Comme vous passez la majorité du temps près de l'évier, nous proposons désormais plusieurs unités Box Center qui vous simplifieront encore la tâche en cuisine.

Il avait déjà fait sensation l'an dernier et sera encore plus populaire cette année. Le Box Center, l'évier qui comporte également les principaux accessoires de cuisine, a eu cette année un « grand » frère : le Box Center 2.0. Les deux unités sont aussi profondes, réversibles et permettent de disposer les accessoires à l'horizontale. Résultat : une méthode de découpe ou de traitement des plus idéales. En outre, l'unité Box où ranger les accessoires est désormais disponible séparément, ce qui permet de la combiner facilement avec toutes les autres unités Box.

Tous les chefs vous le diront : une bonne organisation est essentielle en cuisine. La coordination des différentes parties de la cuisine permet de gérer les différentes opérations en toute fluidité. Le Box Center permet de mettre en pratique ce principe. Il s'agit d'un évier dans lequel vous pouvez ranger les accessoires de cuisine les plus importants et d'apparence moderne avec son rayon d'angle de seulement 12 mm.

Quoi de neuf en 2020 ? 2 unités de longueur égale, dont l'une a la largeur idéale pour permettre aux accessoires de glisser d'avant en arrière sur le bord de l'évier. Elle garantit ainsi une découpe ou une manipulation idéale. La plage de robinetterie a été positionnée au centre, de sorte qu'un mitigeur de cuisine avec bec extractible ne soit plus indispensable.

Autre avantage : l'installation des unités peut se faire par sous-encastrement ou affleurement/SlimTop et les unités sont réversibles. Pour compléter la gamme, l'unité Box qui stocke les accessoires en tant que modèle séparé a également été créée. Elle peut ensuite être facilement combinée avec toutes les autres unités Box. Pratique, n'est-ce pas ?

L'ORGANISATION FAIT TOUT DANS LA CUISINE

Au cours des dernières années, l'évier de cuisine a évolué en un lieu de travail polyvalent : on y lave les légumes, on y coupe les ingrédients ou on y fait la vaisselle. Vous voulez avant tout utiliser l'espace disponible de manière efficace, surtout lorsque vous avez une cuisine restreinte. C'est aujourd'hui possible grâce au Box Center, un évier qui combine un évier traditionnel et une unité de rinçage avec cadre supplémentaire, dans lequel vous pouvez conserver des accessoires de cuisine fournis.



ACCESSOIRES

En mode nuit, le Box Center permet de ranger les accessoires de cuisine les plus importants de manière sécurisée, hygiénique et invisible.

Les accessoires compris sont :

- Planche à découper en bois
- Planche à découper synthétique avec traitement « Sanitized » : les bactéries ne peuvent pas s'y accrocher et neutralisation des odeurs désagréables
- Bloc de couteaux en bois contenant trois couteaux
- Plateau d'égouttage en acier inoxydable
- Égouttoir supplémentaire pour la vaisselle

UNITÉS DE RINÇAGE

Si vous sortez tous les accessoires du cadre en mode jour, vous obtenez un évier supplémentaire. Vous pouvez l'utiliser comme égouttoir pour les assiettes ou pour y laver les légumes, remplir une casserole ou la nettoyer. Un simple clic sur le bouton suffit pour évacuer le surplus d'eau sans devoir vous mouiller les mains.

PRATIQUE : avec sa longueur exceptionnelle de 48 cm, cet évier supplémentaire est idéal pour laver les plaques de cuisson et les plats.



Complètement Zen avec Royal Crown!

En plus, de négocier des achats réfléchis et des solutions logicielles sur mesure, Royal Crown s'attaque également à répondre à tous vos besoins au niveau du marketing et de la publicité. L'avantage est que vous pouvez vous permettre de vous concentrer sur ce qui compte vraiment : vendre des cuisines de rêve et de les placer professionnellement auprès de vos formidables clients. Royal Crown, la solution pour le cuisiniste et pour l'artisan d'intérieur Belge.

www.royalcrown.be

Lantmeetersweg 4-6, 3600 Genk

AEG ATAG *we love to cook* Bauknecht beko BLANCO BORETTI BOSCH
 KitchenAid LIEBHERR Miele NEFF NOVY Pelgrim *moor marktgeij*
 Electrolux AETNA falmec FRANKEL GROHE hansgrohe
 SAMSUNG SIEMENS smeg VENDURO Whirlpool ZANUSSI

BOX CENTER 2.0 : ENCORE PLUS D'OPTIONS ET D'ATOUTS

Avec le nouveau Box Center, le grand frère du célèbre évier tout-en-un, vous optez pour deux unités de même longueur. La première présente la largeur idéale pour faire glisser des ustensiles d'avant en arrière sur le bord de l'évier.

Si vous placez la plage de robinetterie au centre, plus besoin de douchette extractible.

Vous avez jeté votre dévolu sur une autre unité Box, mais vous souhaitez tout de même avoir tous les accessoires à portée de main ? Aucun problème : l'unité Box qui stocke les accessoires en tant que modèle séparé se combine facilement à toutes les autres unités Box.

PRATIQUE : les unités sont réversibles.

MONTAGE

Les unités Box Center se prêtent à n'importe quelle cuisine. Elles sont disponibles en plusieurs dimensions : 86 sur 51 cm, 79 sur 51 cm ou 82 sur 52 cm.

Elles s'intègrent donc dans toute armoire de cuisine. Le système Fast Fix breveté, qui permet d'emboîter l'évier dans l'alvéole prévue, accélère l'installation.

Le Box Center peut être monté de différentes manières :

- Slim Top : insertion à bord plat à peine visible
- A fleur de plan : le bord de l'évier est à la même hauteur que le plan de travail
- Sous plan : absence de rebord par rapport au plan de travail

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Franke Kitchen Systems

Ring-Oost 10 - 9400 NINOVE

Tél. : +32 54/31 01 11

E-mail : ks-info.be@franke.com – Site : www.franke.com



Quelques nouveautés : table de cuisson à induction, application intelligente ou encore réfrigérateur

HOBD, NOUVELLE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

HOBD, la nouvelle table de cuisson à induction avec extraction intégrée. Avec le HOBD, le design ne connaît pas de limites : la cuisson à induction est combinée à la puissance d'extraction dans un appareil au design élégant et minimaliste, avec une attention portée aux moindres détails pour un maximum de praticité et d'efficacité.



Rubio Monocoat Oil Plus 2C
est Fit for Food

Fit for Food signifie que les planches à découper, les plans de cuisine et de table, etc. qui ont été traités avec Rubio Monocoat Oil Plus 2C sont également sans danger pour un usage domestique.

www.rubiomonocoat.com



RÉFRIGÉRATEUR FAB28

Avec ses lignes douces et ses couleurs brillantes, le FAB28 est le réfrigérateur qui a redéfini le style et l'esthétique du plus grand appareil électroménager, ce qui en fait un élément d'intérieur avec le potentiel de briser les limites de la cuisine : éclectique, non conformiste et toujours plus éco-durable. Le style, la couleur et, surtout, la technologie sont les caractéristiques distinctives du dernier FAB28 avec ses solutions de pointe et ses détails fins dans la classe énergétique A+++, la plus élevée de la catégorie. Combinez-le avec la cuisinière Victoria de 110 cm à 3 fours et avec cuisson à gaz ou à induction pour compléter votre cuisine rétro.

SMEGCONNECT

Avec SmegConnect, l'application intelligente, vous pouvez vous connecter à vos appareils électroménagers et les contrôler via votre smartphone ou tablette, où et quand vous êtes. Dans les modes de vie occupés d'aujourd'hui, ces outils sont indispensables, ils vous simplifient la vie et vous permettent de tirer le meilleur parti de votre appareil.



Bona FlexiSand 1.9

Machine polyvalente pour parquets

- Polir
- Huiler
- Nettoyer
- Poncer (aussi le béton)
- Brosser



Bona FlexiSand 1.9

La réponse adéquate à tous les défis de sol, pour une méthode de travail plus simple et confortable

Bona s.a. - Leuvensesteenweg 542 C.3 - 1930 Zaventem
02/721 27 59 - infobelgium@bona.com - www.bona.com

Bona®

Bona - expert dans le traitement des sols en bois depuis 1919

Pour plus d'informations :

SMEG Belgium SA

Zoning industriel Puurs 560 - Schoonmansveld 12 -
2870 PUURS-SINT-AMANDS

Tél. +32 03/860 96 96 - Fax +32 03/886 06 66

www.smeg.be

Four 3 en 1 : l'ultime polyvalence

Avec ce four 3 en 1, le chef amateur dispose d'un appareil à tout faire. Un seul four qui fait tout : réchauffer, cuire, cuire à la vapeur. Mais en raison des différentes fonctions que vous pouvez combiner avec ce four comme par exemple l'air chaud pulsé et la vapeur, ou le micro-ondes et le four, vous disposez en réalité d'un four 5 en 1. La particularité de ce four, c'est qu'il dispose d'une fonction vapeur à part entière.

UNE FONCTION VAPEUR À PART ENTIÈRE

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

FOUR MULTIFONCTIONS

En plus de la fonction vapeur complète, ce four multifonctionnel est également équipé d'une fonction micro-ondes. Le micro-ondes a une puissance allant jusqu'à 1 000 W, est équipé d'une antenne rotative et ne nécessite donc pas de plateau tournant. Le four propose 11 fonctions différentes.

C'EST LE PLUS POLYVALENT DE SA CATÉGORIE

Un four compact vu de l'extérieur, mais qui joue dans la cour des grands. Le four ATAG 3 en 1 a une contenance de 50 litres. Il peut donc accueillir des grands plats. Et l'air chaud pulsé peut mieux circuler autour du plat, ce qui bénéficie à la cuisson.



CUISSON PAR ÉTAPES

Avec ce système, 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.

DISPONIBLE EN DESIGN MAGNA ET MATRIX

Le four 3 en 1 est disponible dans le design emblématique MAGNA et dans les combinaisons de couleurs Black Steel, Graphite et Stainless Steel de l'élégant design Matrix.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
 ATAG NV
 Atomveldstraat, 10 – 9450 DENDERHOUTEM
 Tél. : +32 (0)53/806208
www.atag.be - infobe@atagbenelux.com

Hammer k3

TAILLE, PERFORMANCE ET PRÉCISION

*une technologie de haute qualité, un confort d'utilisation
unique et d'excellentes solutions de détail*



Felder k500

LA MEILLEURE PERFORMANCE AU MEILLEUR PRIX

*fiabilité, stabilité et résultats parfaits
pour le travail professionnel du bois*



Felder k740

POUR L'ARTISAN EXIGEANT

*des solutions flexibles
pour tous les difficultés individuelles*



Format-4 kappa 590

LA SCIE À FORMAT GÉNIALE

*pivotement double pour des coupes
d'angle dans toutes les situations*



Hammer®

www.felder-group.be

FELDER®

www.felder-group.be

FORMAT 4®

www.felder-group.be

Évier et cuves en SILGRANIT® noir définissent le design de cuisine

Impressionnant et élégant. Remarquablement intense. Le SILGRANIT® noir est un coloris d'une profondeur captivante qui permet de créer de beaux effets de contraste dans la cuisine ainsi qu'y apporter une touche d'élégance intemporelle.



Un ensemble élégant : l'évier et le mitigeur en SILGRANIT® noir s'intègrent parfaitement à des plans de travail sombres.

SILGRANIT® noir permet de créer deux effets époustouflants : il apporte une touche particulière aux cuisines aux plans de travail et meubles pâles, tout en perfectionnant le sens de luxe discret des cuisines entièrement noires. Grâce à sa profondeur apaisante, le nouveau noir permet de créer une impression générale unique en se combinant à des chaises, tables, vases, luminaires, cadres et autres. Les accessoires colorés ressortent encore plus.

protège contre l'eau, la saleté, le calcaire et même l'abrasion due au métal. Des propriétés qui permettent au noir gracieux de conserver son éclat jour après jour.

La majorité de nos modèles d'éviers et cuves SILGRANIT®, ainsi qu'une large sélection de nos mitigeurs SILGRANIT-Look étant disponibles en coloris noir, de vastes possibilités d'agencements sont offertes.



Les cuves en SILGRANIT® PuraDur® noir créent un contraste marqué lorsqu'elles sont combinées à des plans de travail blancs et des mitigeurs en laiton.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

BLANCO Benelux

Pleinstraat 33A - 3220 Holsbeek - Tél. : 016/44 11 40

info@blanco.be - www.blanco.be

UN MATÉRIAU INÉGALÉ

Le noir profond convient parfaitement aux caractéristiques avancées du matériau SILGRANIT®, qui est extrêmement résistant aux rayures, à la chaleur, aux acides alimentaires et aux chocs. La surface à pores fins du matériau le



Pour les amateurs de design de grande qualité, l'intégration dans la cuisine d'éléments noirs est l'expression ultime d'une individualité assumée ou d'une ambiance élégante.

Fonctionnalité, confort et design passent à un niveau supérieur dans la cuisine

De nouveaux robinets élégants, un système de rangement pratique et des combinaisons d'éviers innovantes.



Dans la maison moderne, la cuisine est au cœur de la vie de famille. Cette pièce doit non seulement exceller en termes de fonctionnalité, mais aussi offrir un espace de vie convivial. Au-delà de la facilité d'utilisation et de la liberté de mouvement, le robinet de cuisine devient aussi un plaisir pour les yeux avec les deux derniers modèles venus récemment compléter la gamme. La cuisine gagne également en confort grâce au système sBox, le nouveau système de rangement avec fonction extractible du flexible qui facilite les tâches dans la cuisine. Enfin, grâce à l'association parfaitement adaptée d'un évier, d'un robinet et de sBox, une solution complète est ainsi proposée, à la fois fonctionnelle et esthétique, qui simplifie considérablement la réalisation des tâches en cuisine. La cuisine devient ainsi l'endroit par excellence où convergent fonctionnalité, qualité et design.

ROBINETS DE CUISINE INTELLIGENTS ET ÉLÉGANTS

Le nouveau robinet M81 permet de créer un flux de travail futuriste encore inégalé pour atteindre une gestion de

l'eau ultra-efficace dans l'évier. Grâce au large jet innovant en cascade, les aliments sont lavés délicatement et les gros objets nettoyés sans éclaboussures, ce qui limite le gaspillage d'eau. Avec ce robinet aux multiples fonctions sur-mesure, la préparation des repas n'aura jamais été aussi simple et efficace.

Par sa silhouette élégante, le nouveau mitigeur M54 est également un véritable chef-d'œuvre minimaliste. Outre une finition en chrome et en acier inoxydable, il existe aussi un modèle exclusif avec finition noir mat.

SBOX : LA SOLUTION GAIN DE PLACE POUR UNE ARMOIRE BASSE BIEN RANGÉE

La sBox élargit le rayon d'action autour de l'évier (jusqu'à 76 cm), mais offre également une solution idéale pour tous ceux qui aiment avoir un meuble bien rangé. Dans le cas d'un robinet de cuisine classique avec fonction extractible, le flexible pend dans l'armoire sous l'évier, juste à l'endroit où se trouvent les systèmes de tri des déchets ou d'autres ustensiles, ce qui donne une impression de désordre.





Grâce au système sBox, le flexible est parfaitement rangé à l'arrière de l'armoire et occupe peu de place. Avec le guidage et le poids présent dans la box, il peut être facilement sorti ou rangé, et ce, pratiquement sans aucun bruit.

COMBINAISONS INTÉGRÉES POUR UNE INTERACTION PARFAITE

Les combinaisons d'éviers offrent une harmonie subtile entre fonctionnalité et élégance. Tous les éléments, allant du robinet à l'évier en passant par l'écoulement de l'eau et le système sBox, sont parfaitement adaptés entre eux. Grâce aux deux concepts de commande uniques, les tâches réalisées au niveau de l'évier sont à la fois plus simples et plus rapides. L'efficacité et le confort sont renforcés par la commande à une main. La première variante consiste à allumer et à couper l'eau d'une simple pression, à l'aide du doigt, du poignet, voire du coude, sur le bouton situé sur le bord avant de l'évier lorsque les deux mains sont occupées. Une deuxième variante existe, celle-ci fonctionne à l'aide d'une manette à bascule ergonomique située sur le bord avant de l'évier. Il suffit alors de régler la température de l'eau en la tournant, et l'ouverture ou la fermeture du robinet en la basculant. C'est l'angle de basculement qui règle le débit d'eau de votre choix. Enfin, la sBox intégrée vient ajouter la touche finale.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
Hansgrohe
 Boulevard International 55K - 1070 Bruxelles
www.hansgrohe.be - info@hansgrohe.be



Une cuisine et une salle de bains multifonctionnelles ?

ENCEINTES ENCASTRABLES : DES SOLUTIONS INTELLIGENTES POUR L'AUDIO DANS LA CUISINE

INTÉGRÉES, POUR UN EFFET OPTIMAL

Les vrais amateurs de matériel hi-fi préfèrent que leurs enceintes soient aussi discrètes que possible, surtout dans un bel intérieur. Elles doivent restituer pleinement la musique, sans la déformer et sans que l'enceinte n'occupe tout le devant de la scène. L'époque où un caisson gigantesque était synonyme de statut et de puissance est révolue.

LANCEZ LA MUSIQUE DU FUTUR DANS VOTRE CUISINE.

La musique fait partie intégrante de notre vie, où que nous soyons. Grâce à des solutions tout-en-un, vous disposez d'un système prêt à l'emploi pour chaque pièce de la maison. Vous intégrez ainsi votre musique en un clin d'œil dans votre cuisine ou vous dotez votre salle de bain de l'ambiance nécessaire.

Toute votre musique préférée à portée de main avec une seule appli. Pour la commander, utilisez la télécommande, votre tablette, votre smartphone ou votre iPhone, confortablement installé dans votre fauteuil. Pas besoin de le viser. Plus de fil à la patte. Musique du futur ? Appuyez simplement sur 'play'...



L'amplificateur 'Hyde' est si petit et léger qu'on peut le cacher partout : dans un faux plafond, derrière un fauteuil, dans une armoire, etc. Vous n'êtes pas non plus obligé de le dissimuler, vu sa conception minimaliste, mais peut-être préférez-vous attirer l'attention sur d'autres appareils. Et pourtant, l'amplificateur génère un son puissant et cristallin, à partir de son tuner radio intégré, de vos appareils Bluetooth ou d'une source audio branchée sur l'entrée analogique ou numérique. Grâce à l'identifiant unique, vous pouvez utiliser plusieurs Hyde dans la maison sans qu'il y ait des interférences entre eux. Bref, malgré son apparence discrète, le Hyde vous offrira un grand confort et une qualité hors pair, quelle que soit la musique que vous aimez écouter.

L'amplificateur peut être combiné avec une enceinte encastrable adaptée à l'environnement. Il existe plusieurs designs et modèles adaptés aux zones humides comme la salle de bain.



Pour plus d'informations, veuillez contacter :
 Brio Group BV
 Diamantstraat 8 - 2200 Herentals
info@brio-group.be - www.brio-group.be
 Tél. : 015/22 82 00

ADECOR, la cuisine pour passion

ADECOR, c'est avant tout une histoire de passion, une passion des cuisines équipées qui dure depuis 30 ans déjà. Chez ADECOR, la cuisine rime avec qualité et durabilité (la cuisine est faite pour durer dans le temps). Chaque cuisine est unique et conçue sur mesure pour satisfaire les exigences et attentes des clients. Véritable entreprise familiale, ADECOR compte en son sein deux générations qui cohabitent et se complètent à merveille, l'une apportant à l'autre son expérience ou sa vision novatrice du marché. Une équipe de choc au service d'une clientèle fidèle et conquise.

L'histoire de l'entreprise ADECOR débute en 1990. C'est à ce moment-là que Vincent Polimeni et son épouse fondent ensemble l'entreprise située à Jumet. A l'époque, il s'agit d'une entreprise de menuiserie générale. Dans son atelier de menuiserie, Vincent Polimeni s'emploie alors à fabriquer portes, placards, fenêtres et, bien évidemment, cuisines équipées.

Très vite Vincent Polimeni se laisse porter par sa passion et fait le choix de se spécialiser dans les cuisines équipées qui deviennent dès 1995 le fer de lance d'ADECOR.

« Le choix des cuisines équipées, explique Vincent Polimeni, s'est fait naturellement car c'est une véritable passion. J'ai toujours éprouvé beaucoup de plaisir à concevoir, monter et placer des cuisines. »

Sans abandonner les autres aménagements intérieurs sur mesure, tels que placards, mobiliers de salle de bain, bureaux, dressings et autres espaces de rangement qui continuent à faire partie des services proposés par l'entreprise, les cuisines deviennent le « cœur » de leur activité. Elles connaissent alors un essor grandissant et une demande croissante se fait sentir dans ce secteur.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

13 ans après la fondation de l'entreprise, Vincent Polimeni et son épouse sont rejoints en 2005 par leur fille, Stéphanie, laquelle assure le poste de responsable commerciale et administrative. C'est ensuite au tour de leur fils,

Laurent, de venir compléter l'équipe en 2009. Ce dernier assure le poste de responsable technique qui englobe également la gestion et le suivi des montages. Deux générations cohabitent donc au sein de l'entreprise, la première bénéficiant du dynamisme de la seconde tandis que cette dernière se nourrit de la précieuse expérience de la première. Si les deux enfants ont aujourd'hui repris les rênes de l'entreprise, Vincent Polimeni et son épouse sont toujours pleinement actifs et ont à cœur de prodiguer à leur progéniture conseils et aides.

La famille Polimeni est entourée d'une équipe fidèle composée de 4 ouvriers (concepteurs, monteurs ou menuisiers-ébénistes) et 3 employés sur laquelle elle peut compter pour répondre aux demandes de ses clients et assurer un service de qualité.

En 1994, afin de faire découvrir au plus grand nombre son savoir-faire et sa créativité, la famille Polimeni ouvre son





premier show-room à Jumet où le futur client peut découvrir différents styles de cuisines (design, moderne, contemporain, classico-contemporain ou encore cottage). En janvier 2012, l'espace vient à manquer et l'entreprise déménage alors à Fleurus où elle y installe son siège et son nouveau show-room de 450 m² dédiés à la cuisine équipée où divers modèles et styles se côtoient pour offrir aux clients la vision la plus large possible des choix qui lui sont proposés. L'objectif à travers cet espace d'exposition est bel et bien d'inspirer le client afin que sa future cuisine lui ressemble et corresponde au mieux à ses envies. Des meubles de salle de bain, des dressings et placards et diverses créations d'intérieurs sont également proposés dans cet espace. En effet, si les cuisines équipées sont l'activité principale de l'entreprise, celle-ci complète ses services avec la conception et la réalisation de dressings et de mobiliers contemporain.

ESPACES À VIVRE SUR MESURE, 100 % PERSONNALISÉS

Dès le début, la famille Polimeni s'est employé à concevoir des cuisines uniques, conçues sur mesure afin de correspondre au mieux aux attentes et envies de leurs futurs propriétaires. De la conception à la réalisation en passant

par le service après-vente, l'entreprise s'occupe de chaque projet avec le même intérêt et le même soin.

Véritable espace de vie, ayant une position centrale dans la maison et une fonction qui a sans cesse évoluée au fil du temps (lieu où on cuisine, où on partage des repas, des apéros entre amis, où on travaille aussi parfois, ...), la cuisine conçue et montée par ADECOR offre un niveau de personnalisation extrême.

La satisfaction des clients et la durée de vie de leurs cuisines (souvent remplacées par simple envie du changement et pas par nécessité) sont la meilleure preuve de leur volonté perfectionniste.

Si l'entreprise travaille quasi exclusivement pour les particuliers, elle conçoit et place des cuisines aussi bien pour le marché de la rénovation que celui de la nouvelle construction. La durée des chantiers qu'elle réalise varie de 2 à 4 jours selon la taille et la configuration de la cuisine (complexité du montage).

Son rayon d'activité se situe majoritairement en Wallonie et à Bruxelles. Elle a la chance de posséder une clientèle qui lui est fidèle et qui fait sa renommée.

DES PARTENAIRES TRIÉS SUR LE VOILET

L'entreprise ADECOR ne fabrique pas elle-même les cuisines qu'elle monte et place chez ses clients. Elle fait appel à quelques fabricants allemands et italiens, des fournisseurs triés sur le volet dans le but d'assurer une qualité constante.

« Les italiens comme les allemands ont chacun leurs spécificités, celles que nous recherchons et qui doivent répondre aux demandes de notre clientèle, souligne Vincent Polimeni. Les fabricants allemands sont plus présents sur le marché avec un certain type de matériaux, comme le stratifié et le mélaminé, mais aussi le bois et la laque. Le style des cuisines allemandes est un design plus « carré », alors que le style italien est un design plus « fin », plus élégant. »

La société ADECOR place avant tout des cuisines de tendance « moderne » et contemporaine. « Nos cuisines présentent un style épuré, linéaire et très léger. La tendance actuelle est le bois et la laque, précise Vincent Polimeni. »

Pour rester constamment au courant des tendances et nouveautés du secteur, M. Polimeni se rend régulièrement chez ses fournisseurs et participe à des foires et salons du secteur.



L'entreprise possède également ses propres fournisseurs d'électro-ménagers, eux aussi sélectionnés pour la qualité de leurs produits. C'est ainsi qu'elle reste fidèle à quelques marques connues du secteur auxquelles elle fait confiance (telles que les marques BOSH, SIEMENS, NEFF, MIELE, ...).

« Une « bonne » cuisine doit avant tout être pratique, confortable, durer dans le temps et conçue avec des matériaux de qualité, souligne Vincent Polimeni. »

La durée de vie moyenne d'une bonne cuisine est une trentaine d'années, même s'il est évident que les électro-mé-





nagers doivent, eux, être remplacés plus souvent. Ils subissent en effet une évolution technologique importante et des nouveautés sont régulièrement mises sur le marché dans ce domaine. ADECOR y est d'ailleurs très attentif afin de suivre le mouvement.

Le budget moyen d'une cuisine de qualité démarre à 15.000 € et n'a pas de limite (si ce n'est celle des clients). De nombreux critères entrent évidemment en ligne de compte dans la fixation du budget : la taille de la cuisine, le choix des matériaux, le choix et le nombre des électro-ménagers,

L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT

Chez ADECOR, pas question de faire l'économie de la qualité. Quelle que soit la cuisine choisie, le meuble commandé, chacun s'emploie à vérifier qu'il répond bien aux normes les plus strictes en termes de durabilité, solidité et apparence. L'entreprise veut assurer à ses clients la certitude d'acquérir au travers de leur cuisine des produits qui les accompagneront durant de nombreuses années.

ADECOR possède son propre service après-vente qu'elle assure elle-même chez ses clients qui en font la demande. Elle intervient ainsi pour des réglages ou pour le remplacement de certaines pièces. Le contrat « Tranquillité » qu'elle propose à ses clients leur assure que leurs équipes techniques restent à leur disposition toute la durée de vie de leur cuisine pour leur apporter le soutien nécessaire (un

service disponible également sur les autres réalisations ADECOR tels que placards, meubles de salle de bain...).

L'entreprise située à Fleurus possède de belles infrastructures de plus de 1.000 m² qui lui permettent d'envisager sereinement le futur. Celles-ci se composent d'un vaste show-room (450 m²), d'un petit atelier et d'un espace de stockage/entrepôt (600 m²).

ADECOR se veut confiante pour l'avenir. Elle ne craint pas vraiment la concurrence car elle a pleine confiance dans ses produits, dans son service. « *Tant que la concurrence est de la bonne concurrence, il n'y a aucun souci. La concurrence motive le marché* assure Vincent Polimeni. »

Ses objectifs futurs : consolider ce qui a été entrepris, continuer à faire bien ce qu'elle sait faire et si possible le faire mieux encore.

Viser toujours plus haut, mais de façon raisonnable, voilà qui pourrait être le leitmotiv de cette société familiale passionnée par son métier qui n'a de cesse de satisfaire sa clientèle.

ADECOR Cuisines SPRL
 Chaussée de Gilly 227 - 6220 FLEURUS
 Tél. : +32 (0) 71 35 49 34
 www.adecorcuisines.be - adecor@adecorcuisines.be

Pall-X 333 Color

Depuis quelques années déjà, la tendance aux planchers en bois colorés progresse. Qu'il soit question d'une pose de parquet neuf ou de rénovation, teinter les parquets ouvre nombre d'alternatives de décoration personnalisée. Avec le Fond dur à l'huile Pall-X 333 Color, sans solvant, le parqueteur dispose d'un produit innovant, qui forme une base aussi bien pour divers vitrificateurs que pour l'application d'une huile.

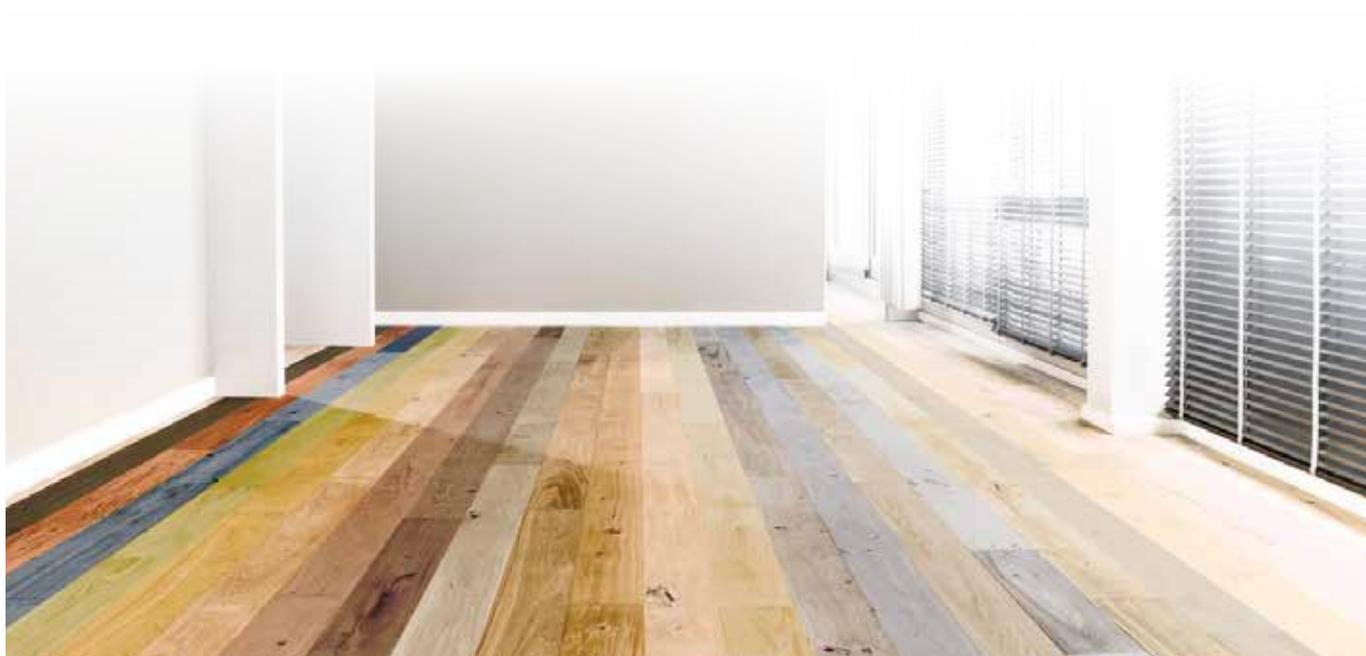


COLOR COLLECTION

La Color Collection ouvre de nouveaux horizons. Une collection très étudiée et riche de couleurs harmonisées célèbre les tendances et les styles rythmés d'aujourd'hui. Osez jouer avec des couleurs aussi nuancées que votre vie et découvrez votre style et ses couleurs, et personnalisez votre sol en bois. La Color Collection est constituée d'un composant de base, d'un agent de durcissement et d'un composant coloré avec des pigments haut de gamme. Un système simple, sûr et 100% sans solvant. De plus, la couleur est dotée d'une couche de protection supplémentaire, ce qui permet de profiter encore plus longtemps de votre parquet.

Le fond dur à l'huile Pall-X 333 Color est le produit de base de cette collection. Il confère au bois une teinte chaude et intense et peut, après séchage, être revêtu de n'importe quel Vitrificateur Pall-X (p.ex. Pall-X Zero A/B ou Pall-X 96). Le gain de temps est un argument supplémentaire pour l'apporteur, pas d'application de pont de liaison. Le fond dur

A vertical advertisement for Blanchon HUILE ENVIRONNEMENT. At the top, the 'Blanchon' logo is displayed in white on a dark blue background. Below the logo is a photograph of a bedroom with a bed covered in a light grey duvet and a blue pillow, set on a light-colored wooden parquet floor. In the foreground, a 5-liter can of 'HUILE ENVIRONNEMENT' is shown, featuring a green and yellow label with a sunflower image. To the right of the can is the EU Ecolabel logo. Below the can, the text 'Depuis 1832' is written in a serif font. The main heading 'HUILE ENVIRONNEMENT' is in large, bold, white letters. Below it, a sub-heading reads 'La meilleure huile pour conserver et sublimer l'aspect naturel et clair des bois'. A list of four bullet points follows: 'Huile d'imprégnation en phase aqueuse', 'Parquets, escaliers, boiseries, plans de travail', 'Application au rouleau sans lustrage', and 'Parquet huilé fini en 4h'. At the bottom left, there is a logo for 'CONÇU & FABRIQUÉ EN FRANCE' with a small French flag icon. At the bottom right, the website 'www.blanchon.be' is listed. The background of the bottom half of the advertisement is a dark blue geometric pattern.



est déjà recouvrable, pour une essence de bois clair, après 4 heures et 12 heures pour des essences de bois foncés (exception à la règle la teinte blanche ici ce sera qu'après 24 heures). Si une finition huilée est souhaitée, l'application de l'Huile Magic Oil bi-composante est recommandée.

Le fond dur Pall-X 333 Color offre par ailleurs nombre de possibilités de coloration du bois, ainsi qu'une mise en œuvre simple. Cette combinaison d'huiles liquides est adaptée pour toutes les essences de parquet européennes traditionnelles, propose, avec ses six nuances Blanc, Naturel, Noir, Gris, Brun foncé et Châtaigne une multitude de personnalisations possibles, et assure un résultat brillant.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :
UZIN UTZ BELGIQUE SA
 Poortakkerstraat 37/0102 - 9051 GAND
 Tél. : + 32(09) 222 58 48 - Fax : + 32(09) 222 58 48
 be@uzin-utz.com – be-fr.uzin-utz.com

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



Une nouvelle équipe et un nouveau départ pour l'UPEC !

L'UPEC (Union Professionnelle des Cuisinistes) s'apprête à prendre un nouveau départ avec une toute nouvelle équipe à sa tête. En effet, un nouveau Conseil d'administration vient de se mettre en place et est prêt à relever de nouveaux défis en vue de promouvoir et défendre au mieux le métier de cuisiniste.

Le nouveau Conseil d'administration se compose donc désormais comme suit :

M. SAINTES Julien - Président

M. DENIS Gilles - Secrétaire

M. DE FRUTOS François - Trésorier

M. VAN PARYS Gauthier - Membre

Cette nouvelle équipe a des projets plein la tête et est bien motivée à redynamiser le secteur.

Parmi les projets et objectifs que celle-ci s'est fixée pour le futur figure la mise en place de formations « installateur/poseur » en vue de palier au problème de pénurie de main d'œuvre que connaît le secteur.

Une formation en techniques de vente pour vendeur de cuisines (voir texte p.33) est d'ores et déjà organisée en collaboration avec le centre IFAPME de Namur-Brabant wallon et ce depuis plusieurs années déjà.

Autre projet : celui d'organiser une formation de placeur/installateur au sein même des écoles (proposant une 7^{ème} cuisiniste) avec la collaboration des fournisseurs du secteur.

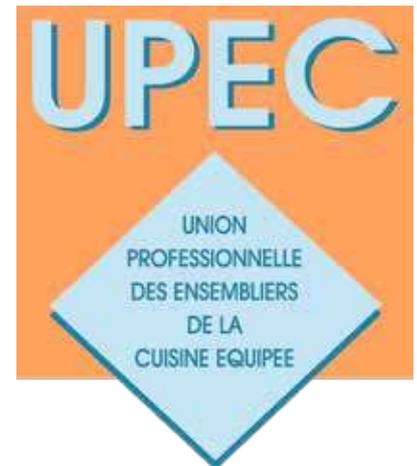
Le secteur de la cuisine a besoin de pouvoir disposer de bons placeurs. Les cuisinistes sont donc prêts à accueillir des stagiaires/étudiants et de participer ainsi à leur formation en leur proposant une expérience professionnelle concrète. L'idée de l'UPEC serait donc de s'investir dans ce projet et d'être le relais entre les jeunes/étudiants et les cuisinistes afin de les mettre en contact et permettre de tels échanges.

ASSURER LA TRANSMISSION AUX JEUNES

Dans cette volonté de participer activement à la formation de la future main-d'œuvre du secteur, l'UPEC souhaite également informer les écoles du fait que les cuisinistes

disposent souvent de matériels professionnels d'occasion qu'ils peuvent mettre à leur disposition.

L'UPEC aimerait aussi relancer les visites et présentations au sein des écoles techniques et professionnelles disposant d'une section cuisiniste, action qu'elle a déjà réalisée à de multiples reprises dans le passé et qui était fort appréciée par les écoles et les jeunes. En effet, lors de ces visites, l'UPEC se présente et présente aux jeunes le métier et ses réalités, celles qui attendent les jeunes dans leur future carrière professionnelle. L'UPEC leur explique alors ce qu'attend un cuisiniste d'un poseur, les compétences requises pour être un bon poseur de cuisine, les responsabilités qui incombent au poseur, le salaire qu'un poseur salarié ou indépendant peut toucher et répond aux questions de ces jeunes en formation. Un véritable échange donc riche et positif qui, l'espère l'UPEC, peut susciter des vocations.



UPEC Asbl

Avenue Prince de Liège, 91/6 – 5100 JAMBES

Tél. : 081/20.69.20

E-mail : upec@confederationconstruction.be –

Site : www.upeck.be

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

Formation Techniques de vente pour vendeur de cuisines

Le centre IFAPME Namur-Brabant wallon propose une formation pour les vendeurs et commerciaux du secteur de la cuisine équipée : Techniques de vente. Cette formation est donnée au centre FormatGreen situé à Gembloux/Les Isnes.



FORMATION TECHNIQUES DE VENTE

L'accueil des clients potentiels, l'écoute de leurs desideratas, la réalisation d'esquisses de principe et enfin, l'aboutissement du projet et la signature du contrat de vente ainsi que le service après-vente sont autant d'étapes qui nécessitent une parfaite maîtrise de la part du vendeur pour être menées de manière efficace auprès du client.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Répartie sur 3 journées (21h), cette formation s'attache à fournir aux apprenants le bagage nécessaires aux techniques de vente dans le domaine des cuisines équipées. Autour de jeux de rôles et sur base d'exemples concrets, l'apprenant disposera des clés qui permettent une relation commerciale optimale entre la clientèle et le vendeur.

PUBLIC CIBLE

Cette formation s'adresse aux vendeurs, commerciaux dans le secteur des cuisinistes qui souhaitent pouvoir améliorer leurs techniques commerciales et leurs relations avec la clientèle.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Préparation – Accueil (La préparation, avant la connaissance du client - L'accueil, découverte du client - L'écoute, le projet du client).

Journée 1 : 7h00

Analyse des besoins (Traduction de la demande client - Analyse des besoins spécifiques - Production graphique - Argumentation envers le client - Feed-back du client - Production définitive du projet).

Journée 2 : 7h00

Conclusion (La conclusion du contrat, la confortation - Les pratiques de négociation - Le suivi - La gestion de conflit, la communication non violente - Questions/réponses).

Journée 3 : 7h00

Horaire et dates de formation :

Les 8, 9 et 15 octobre 2020

De 8h30 à 12h et de 13h à 16h30

Informations :

http://www.formatpme.be/tech_vente_cuisinistes.html

Inscriptions :

http://www.formatpme.be/tech_vente_cuisinistes.html

Arnaud JULLIEN - Tél. : 081/728407

arnaud.jullien@ifapme.be



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



Toutes dimensions standard
& fabrication sur mesure

Du choix parmi
200 modèles de porte
(traditionnels aussi bien que
contemporains)

Livraison rapide

Blocs-portes prêts à poser

Blocs-portes entièrement finis
(vernis, teintés, cérusés, huilés, couche
primaire ou laqués)

Importation exclusive
et production qualitative
en nos propres ateliers

**Besoin de portes
intérieures pour
votre projet ?**

Le choix pourrait être un peu
difficile avec tant de modèles et
solutions, mais apart ça...

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

Qualité 101 % en portes intérieures depuis 1986

BREENBELGIUM

excludoors

Désormais disponible pour les fenêtres en bois : Roto NX

Le système oscillo-battant à valeur ajoutée.

Nouveau Côté Paumelles T pour fenêtres en bois.

Simplicité et montage aisé pour vous.
Confort et avantages pour vos clients.

- Pour réaliser de grandes fenêtres jusque 150 kg.
- Vis masquées et caches dotés d'un revêtement en poudre pour un aspect alliant sobriété et élégance.
- Ventilation de nuit intégrée pour un confort accru.
- Fonction TiltSafe avec résistance à l'effraction RC2 en position oscillo-battante.
- Revêtement microcristallin RotoSil Level 6 pour une protection accrue contre la corrosion.
- Smart Home Ready : compatible avec le capteur Roto Com-Tec.



Le côté paumelles T Roto NX est disponible dès maintenant.

Contactez votre distributeur ou votre représentant Roto.



Découvrez comment Roto peut contribuer à optimiser la sécurité de vos produits.
Contactez Martine - elle vous mettra en relation avec votre expert Roto local.

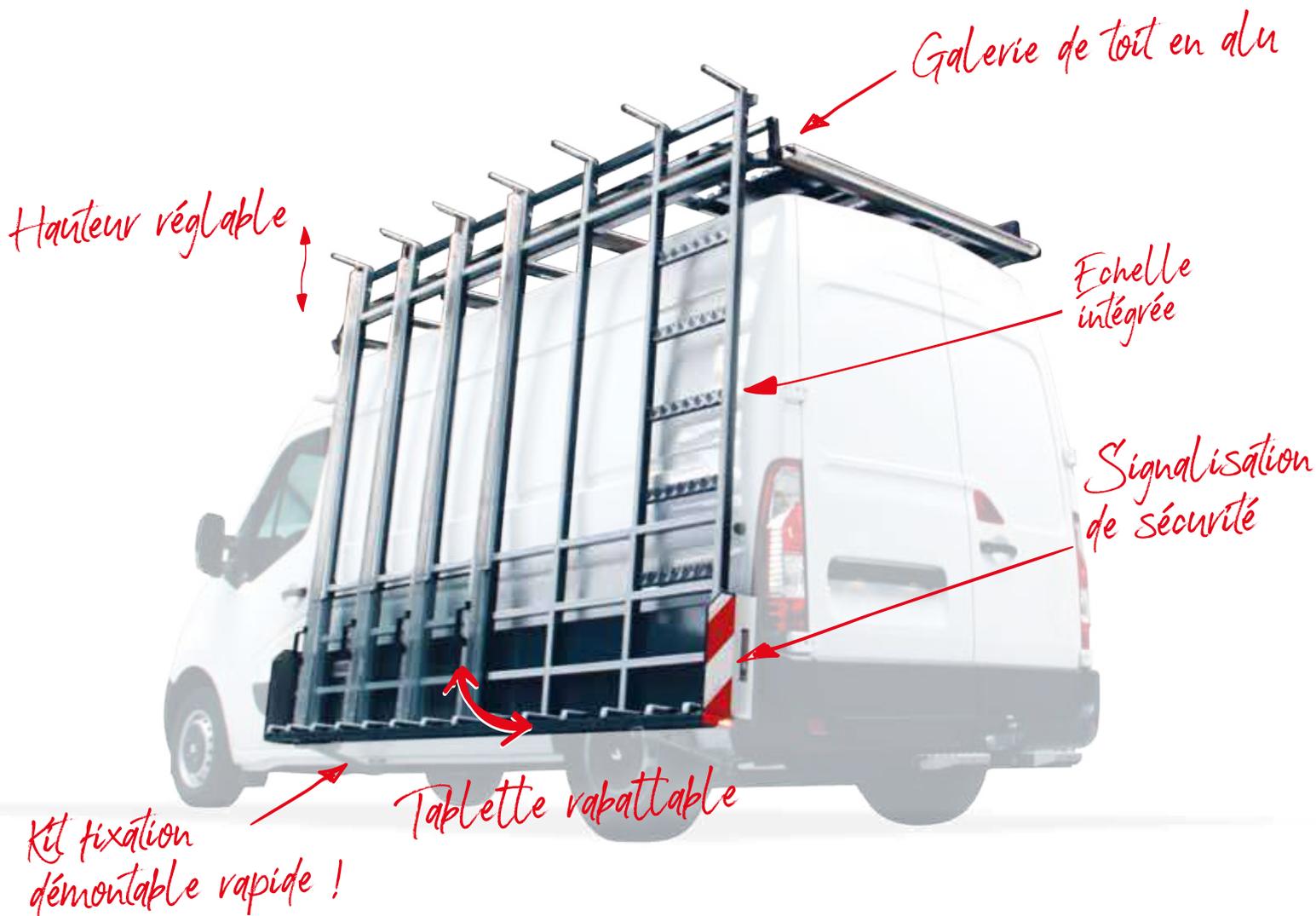
Appelez le **0032 (0) 6789 175**

www.roto-frank.com/be

Suivez-nous sur LinkedIn  Roto Western Europe



Votre camionnette, votre **pupitre** extérieur.



Le pupitre 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.

Pour les camionnettes H2 et H3, sa hauteur standard est de 2,40m avec possibilité de l'augmenter jusqu'à 2,85m (3,05m en option). Pour les camionnettes H1, sa hauteur initiale est de 2m et extensible jusqu'à 2,45m. Les barres de blocage de charge à ressort sont télescopiques et réglables en hauteur.

A la demande, nous sommes en mesure de fabriquer votre pupitre extérieur et intérieur suivant vos souhaits.

Demandez une démo pupitre gratuite à domicile



www.syncro-utilitaire.be
+32 (0) 81 /811 . 224



Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 17h (vendredi 15h)



Z.I. de Noville-les-Bois
Rue Georges Cosse 4a
B-5380 Fernelmont



Aménagement
intérieur et extérieur
pour camionnette