



SUTER

Il meglio per la cucina

2023

Nero, il colore
di tendenza: Nuovi
accenti per la cucina

Lavelli: Tecnologia
di scarico e troppopieno
innovativa

suter.ch



SUTER

CON SLANCIO VERSO IL FUTURO

Il meglio per la cucina

Avete tra le mani il primo numero della nuova rivista di Suter Inox AG. Il titolo descrive l'essenza della nostra aggiornata e dinamica identità di marchio ed è quindi una promessa per il futuro come pure un'espressione del valore aggiunto che vi offriamo in cucina: questo «meglio per la cucina» viene ulteriormente rafforzato da altri due messaggi fondamentali.

Marchi forti per la cucina

Negli ultimi 75 anni, la nostra azienda familiare svizzera si è trasformata da manifattura di acciaio inox a fornitore di cucine con un portafoglio di prodotti completo e stimolante. I migliori marchi nell'ambito dei lavelli, della rubinetteria, degli accessori per cucina, dei sistemi di raccolta rifiuti e degli elettrodomestici

di BORA, SAMSUNG e LG contraddistinguono la nostra offerta unica.

Il nostro impegno per domani

Il futuro inizia ora. Ecco perché già oggi affrontiamo con slancio le sfide di domani: in questo modo, manteniamo il nostro impegno per la produzione in Svizzera e puntiamo sulla sostenibilità in tutto e per tutto. In tutto ciò che facciamo, teniamo conto delle generazioni future e orientiamo la nostra strategia aziendale verso un aumento del valore a lungo termine. A ciò contribuisce anche la nostra nuova e moderna identità di marchio, con la quale stiamo ponendo nuovi accenti.

Saremmo lieti se continuaste ad accompagnarci in questo viaggio e vi auguriamo una buona lettura.

Marco Suter

Eveline Stutz-Suter

Alfred Suter

**Un'azienda svizzera a conduzione familiare
con 75 anni di storia**

I fratelli proprietari (da sx a dx):

Marco Suter, Eveline Stutz-Suter e Alfred Suter.



DA UN'UNICA FONTE

Competenza illimitata in cucina

9

NERO, IL COLORE DI TENDENZA

Nuovi accenti per la cucina

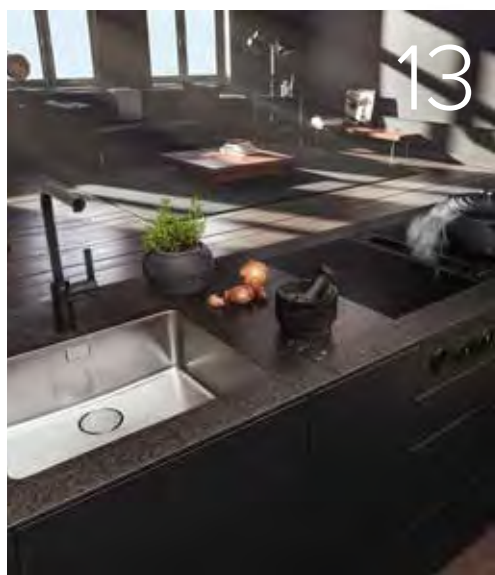
13

La bellezza è nei dettagli

15

Nero su misura

17



LAVELLI

Design e tecnologia in perfetta armonia 21

Varietà su tutta la linea 23

RIVESTIMENTI IN ACCIAIO INOX

Una vera forza: L'acciaio inox su misura 27

Finitura a richiesta 29

Dall'acciaio grezzo alla cucina dei sogni 31



INDICE



ELETTRODOMESTICI

Così si raffredda oggi 35

A colloquio con Willi Bruckbauer,
fondatore di BORA 37

The End of Normal 39

La nuova leggerezza in cucina 41

MONDI DI ESPERIENZE

Scoprite Suter dal vivo 45


A close-up photograph of a modern kitchen sink area. The sink is made of stainless steel and is set into a dark, textured countertop. A high-arc, polished chrome faucet stands prominently. To the left of the faucet, a small, cylindrical chrome accessory is visible. A brown and white plaid towel is draped over the right side of the sink. The background is a light-colored, textured wall.

VALORE AGGIUNTO PER LA CUCINA

Varietà, qualità e passione
da un'unica fonte.

DA UN'UNICA FONTE





Il meglio
per la cucina

COMPETENZA ILLIMITATA IN CUCINA

La nostra offerta complessiva è
più della somma delle singole parti.



DA UN'UNICA FONTE

«Il meglio per la cucina significa creare un vero valore aggiunto: dal punto di vista tecnico, visivo, pratico e delle emozioni.»

Il tutto è più della somma delle sue parti: anche Aristotele lo sapeva. Noi siamo d'accordo e pensiamo che il vero valore aggiunto si crei laddove l'offerta complessiva si combina in un sistema di prodotti accuratamente coordinati, ma che includa anche processi e servizi. Suter condivide questo approccio olistico: sotto lo stesso tetto offriamo una diversità unica che non lascia nulla a desiderare e nelle nostre esposizioni rendiamo tangibile questa varietà. Il lavoro su misura è per noi di primaria importanza: con passione realizziamo a mano articoli unici e inconfondibili secondo i desideri dei nostri clienti nel nostro stabilimento di produzione in Svizzera.

Marchi propri e partner forti

Che si tratti di rivestimenti in acciaio inox, lavelli con tecnologia di scarico e troppo-pieno innovativa, rubinetteria, accessori universali per la cucina o elettrodomestici: solo il meglio è abbastanza. Ecco perché puntiamo sia su marchi e sviluppi propri, oltre che su partner forti per sorprendervi sempre con innovazioni all'avanguardia. Allo stesso tempo, potete sempre contare su un servizio di qualità superiore. Questo pacchetto completo fa la differenza o più semplicemente: «il meglio per la cucina».

WE LOVE BLACK

Il nero è più di un colore
di tendenza: il nero è una
scelta estetica.







NUOVI ACCENTI PER LA

S'inizia con una tendenza.

Essere al passo con i tempi significa scoprire le tendenze, riflettere su di esse e incorporarle nelle proprie idee creative e nei propri prodotti. Così può nascere qualcosa di nuovo: un'estetica che entusiasma a lungo termine e che è molto più di una semplice moda effimera.

Il colore nero è una tendenza significativa e gli elementi di design neri rispondono a un'esigenza reale del mercato. Chi ha osservato con interesse le tendenze di base di architettura, interior design e costruzione di cucine in termini di materiali e colori negli ultimi anni, ha potuto constatare come il nero sia diventato un



«Chi ha osservato il mercato con interesse negli ultimi anni ha potuto constatare che con il nero si centra il bersaglio. Questo colore speciale è estremamente sfaccettato e in cucina si abbina perfettamente a colori, forme e materiali diversi.»

Marcel Stark
Responsabile Mercato Svizzera

CUCINA

colore di design straordinariamente apprezzato, con cui è possibile creare molteplici accenti estetici. Questo processo ci ha anche ispirato nell'ulteriore sviluppo e introduzione di nuovi prodotti.

Il nero non è semplicemente nero

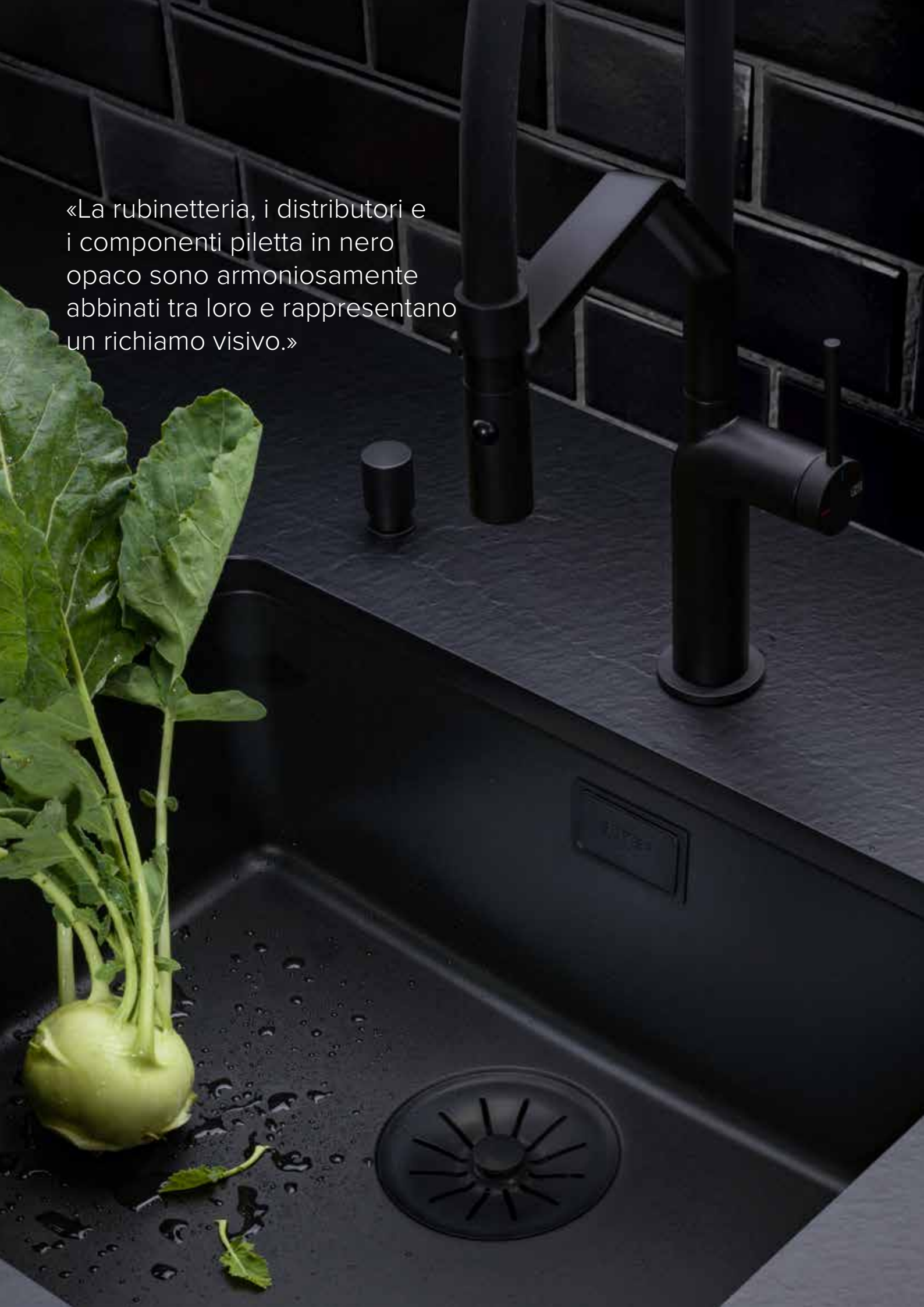
Più ci si confronta con il colore nero e più si gioca con quest'ultimo in modo creativo, più ci si rende conto di quanto siano cangianti e sfaccettate le sue caratteristiche e sfumature. Il nero opaco, in particolare, suscita da tempo un notevole entusiasmo, il che ci ha

spinto a includere nell'assortimento diversi prodotti e articoli commerciali in questa variante di colore.

Coordinati fin nei minimi dettagli

Per quanto riguarda l'elaborazione dell'offerta, ci siamo assicurati che tutti i prodotti fossero in armonia tra loro in termini di forma, colore e materiale. Allo stesso tempo, abbiamo incorporato altre tendenze, come un'estetica chiara e ridotta. Il risultato è un'offerta complessiva concepita in modo olistico, capace di convincere su tutta la linea.

«La rubinetteria, i distributori e i componenti piletta in nero opaco sono armoniosamente abbinati tra loro e rappresentano un richiamo visivo.»



LA BELLEZZA È NEI DETTAGLI

Giocare con il nero: dal
lavabo ai componenti della
piletta fino alla rubinetteria.


L'armonia nasce quando le cose sono in sintonia e si combinano in modo estetico. Ciò che vale per l'arte e l'architettura si applica anche al design della cucina. Suter offre tutto il necessario per la progettazione di una moderna cucina di tendenza in nero.

Il nero non conosce confini

Che si tratti di rivestimenti in acciaio inox (BlackRange), rubinetteria, distributori e pomoli, componenti piletta, lavelli, accessori da cucina o elettrodomestici, il nero fa sempre bella figura. Soprattutto quando tutto si fonde in un quadro d'insieme coerente e continuo che entusiasma per la precisione come pure per l'attenzione ai dettagli.

Novità nell'assortimento: componenti piletta con rivestimento DEC nero opaco

Oltre al collaudato rivestimento PVD in grafite, ora per i componenti piletta viene utilizzato anche un rivestimento superficiale DEC in nero opaco, che è particolarmente elegante e pregiato. Dal punto di vista estetico, si crea un'armonia perfetta con la rubinetteria di colore nero opaco e con i lavelli in granito Daneo DAN CP di colore nero. Nell'uso quotidiano, sono anche molto confortevoli grazie al rivestimento idrorepellente e antispurco. L'acqua scivola via senza lasciare tracce.



NERO SU MISURA

BlackRange: l'anima
dell'acciaio nero.

Il segreto di BlackRange: il rivestimento BlackRange è realizzato in acciaio inox nero non trattato, che è quindi già nero nella sostanza e non semplicemente rivestito. Grazie a un lavoro manuale appassionato e preciso, l'anima dell'acciaio si rivela strato dopo strato e il carattere individuale di ogni rivestimento emerge.

Ogni rivestimento BlackRange premium è quindi unico, con strutture, sfumature e caratteristiche proprie. La lavorazione ne aumenta visibilmente il tenore di argento, cosa che porta alla differenziazione delle due linee BlackRange Passion e BlackRange Industrial. In questo modo, ogni rivestimento racconta una storia propria e brilla per la sua unicità.



BlackRange Passion e Industrial

Sono il sottile gioco dei componenti in argento e le varie sfumature di chiaro-scuro a rendere BlackRange Passion così affascinante. La superficie s'integra con stile e senza irregolarità in qualsiasi ambiente abitativo e di cucina caratterizzato dall'eleganza. Un look nero-argento

spettacolare e strutturato caratterizza BlackRange Industrial. Le irregolarità, le inclusioni di materiali, le differenze di colore e di struttura rendono il rivestimento un'opera d'arte unica.



Per saperne di più su
BlackRange.

EQUIPAGGIAMENTO E LAVAGGIO PERFETTI

Dove estetica e funzionalità
s'incontrano.





Nuovi accenti
per la cucina



Per saperne di
più su Desino
e eFlow.



Desino

Un design moderno che è una gioia per gli occhi. La tecnologia di scarico di Desino è a filo top con il fondo del lavello sia in posizione aperta che chiusa.



eFlow

Per quanto riguarda la variante di troppopieno e di comando eFlow, l'unità di comando del sensore eControl monitora il livello dell'acqua.

DESIGN E TECNOLOGIA IN PERFETTA ARMONIA

Innovativi sistemi di scarico e di troppopieno.

La tecnologia di scarico e troppopieno è il perfetto connubio tra estetica e funzionalità innovativa. Due affascinanti sviluppi interni, Desino ed **eFlow**, dimostrano in modo impressionante quanto il futuro della tecnologia di scarico e troppopieno sia intelligente, pratico e perfetto nella forma.

Desino – elegante, funzionale e igienico

Lo scarico coperto con griglietta inferiore si distingue per il suo design moderno e funzionale. I residui alimentari raccolti non si vedono, il che semplifica la pulizia. Desino ha tre diverse posizioni: aperto, chiuso e pulizia, cosa che ne semplifica enormemente l'uso quotidiano in cucina. Inoltre, Desino è caratterizzato dall'eccezionale capacità di scarico. Sono disponibili tre varianti di comando: classica tramite pomolo, con Touch**Flow**™ e con il nuovissimo **eFlow**.

eFlow: semplicemente rivoluzionario

L'innovativa variante di comando **eFlow** di recente sviluppo s'integra senza giunzioni nella parete del lavello. Le posizioni integrate in Desino (apertura, chiusura e pulizia) possono essere impostate tramite l'unità di comando del sensore eControl. Questa unità di comando monitora e controlla il livello e lo scarico dell'acqua: in caso di superamento di un determinato livello dell'acqua di ristagno, attiva l'apertura automatica della piletta di scarico. Se invece il livello dell'acqua si riduce, la piletta si richiude nuovamente. Il lavello non ha quindi più bisogno di un troppopieno fisico: un vantaggio assoluto in termini d'igiene e un grande sollievo durante la pulizia.

VARIETÀ SU TUTTA LA LINEA

Forme, colori, materiali e tipo
di montaggio per ogni esigenza.

Scelta del materiale

Potete scegliere il vostro lavello tra acciaio inox (opaco o lucido), granito (in sei varianti di colore) o carbonio.

Dimensioni dei lavelli

Disponiamo di un'ampia gamma di formati diversi: dalla vasca per raccolta al lavello con scolatoio. Adattate le dimensioni del lavello alle vostre esigenze in cucina.

Montaggio

A seconda della situazione, scegliete il tipo di montaggio ideale per il vostro lavello: lavelli sottopiano, da incasso, a filo top e termosaldati.

Rubinetteria

Scegliete la vostra rubinetteria in base alle vostre preferenze di design e alle vostre esigenze di funzionalità.

Filosofia operativa

Che si tratti di funzionamento elettrico o meccanico, siete voi a scegliere: **eFlow**, **TouchFlow™**, **Salvaspazio** oppure **Tipo**.

Raggi

Abbiamo raggi per tutti i gusti: piccoli o grandi, angolari o rotondi.

Desino

Scarico coperto con griglietta inferiore, in tre posizioni di servizio diverse.



Per saperne di più sui nostri lavelli.

ARTIGIANATO SVIZZERO PER LA CUCINA

L'acciaio inox: la prima scelta per i
rivestimenti da cucina di alta qualità.





UNA VERA FORZA: L'ACCIAIO INOX SU MISURA

Il materiale che realizza
i sogni in cucina.

La qualità che si vede e si sente: l'acciaio inox ha molte sfaccettature e offre una libertà illimitata nella progettazione degli interni. La sua estetica unica entra in armonia con gli altri materiali e conferisce a ogni cucina una classe individuale. Saremo lieti di produrre per voi il rivestimento in acciaio inox nella nostra manifattura di acciaio inox con grande passione e con la massima precisione artigianale.

Valore aggiunto grazie al rivestimento sTec

Il nostro rivestimento per superfici selezionate in acciaio inox fornisce una protezione aggiuntiva: è trasparente, resistente all'ultravioletto, idoneo all'uso alimentare, idrorepellente, facile da pulire e antimpronta. L'acqua scivola via e le impronte digitali non hanno alcuna possibilità.

Di bella presenza e facile da pulire

I rivestimenti in acciaio inox, realizzati con passione e a mano, sono di un'eleganza senza pari.







FINITURA A RICHIESTA

Le rifiniture fanno
la differenza.

Preferite una finitura opaca o lucida? Quale tonalità di colore e struttura prediligete? La lucidatura e la finitura determinano l'aspetto visivo generale e il carattere individuale di ogni singolo rivestimento in acciaio inox realizzato pazientemente a mano. La nostra vasta e impareggiabile gamma di superfici Standard, Decor e speciali vi offre una libertà illimitata nella progettazione e nell'allestimento della vostra cucina.

Oltre alle rifiniture, produciamo quasi tutte le forme di cucina secondo i vostri desideri. Nella nostra manifattura di acciaio inox combiniamo la passione con la competenza. A proposito: BlackRange e IceDesign™ sono sinonimo di pezzi unici. Voi stessi potete scegliere l'acciaio grezzo unico nella nostra manifattura di acciaio inox.

Pezzi unici esclusivi

BlackRange Industrial: lo spettacolare look con trama nero-argento rende il rivestimento in acciaio inox una vera e propria attrazione in cucina.

DALL'ACCIAIO GREZZO ALLA CUCINA DEI SOGNI

La superficie personalizzata in acciaio inox è il cuore della cucina.



Al momento di progettare la sua nuova cucina qualche anno fa, Gregor Meyer capì subito che un rivestimento in acciaio inox IceDesign™ sarebbe dovuto diventare il fulcro della sua cucina.

Amore a prima vista

Gregor Meyer fu colpito fin dall'inizio dal design, dal colore, dalla struttura e dal look industriale. La decisione in favore di un rivestimento IceDesign™ della vasta gamma Suter avvenne perciò rapidamente. Tuttavia, il fatto che IceDesign™ presenti delle declinazioni uniche e che ogni singolo rivestimento abbia un suo carattere, impressionò in modo decisivo e duraturo Gregor Meyer per quanto riguarda la scelta della lastra in acciaio grezzo che ebbe luogo nella manifattura di acciaio inox di Schinznach-Bad.

A Gregor Meyer furono presentate con grande effetto complessivamente cinque lastre di acciaio grezzo. La scelta cadde su una lastra con una struttura piuttosto equilibrata ma unica. La superficie lavorata venne consegnata poco tempo dopo in due pezzi: un rivestimento per l'isola di cottura e uno per l'angolo cottura con il lavello.

Selezione nella manifattura dell'acciaio inox in azienda

«Sono rimasto stregato quando ho osservato come, da una lastra di acciaio grezzo, sia nato il cuore della nostra cucina.»

Gregor Meyer



Difficile immaginare la vita di tutti i giorni senza questo rivestimento

La nuova cucina con rivestimento IceDesign™ divenne rapidamente ciò che Gregor Meyer aveva in mente quando la progettò: un luogo d'incontro e per cucinare in compagnia, dove s'incontrano con piacere gli ospiti per l'aperitivo sentendosi semplicemente a proprio agio. Grazie alle sue qualità pratiche, come la robustezza e la facilità di pulizia, questo fiore all'occhiello è diventato un elemento indispensabile della vita quotidiana in cucina.

Il cuore della cucina e un elegante richiamo visivo: ancora oggi

Tornando indietro nel tempo, cosa pensa Gregor Meyer della sua scelta? La risposta è chiara: anche sei anni dopo, questo appassionato chef amatoriale è assolutamente entusiasta del suo rivestimento IceDesign™. Per concludere, riassume: «La mia cucina e IceDesign™: un abbinamento riuscito al 100 %!».

A modern kitchen featuring dark wood-grain cabinetry and a black countertop. Two horizontal black light bars are mounted above the upper cabinets. A central open shelf displays potted herbs, a cutting board, and a book titled 'SEPIA'. To the right, a built-in oven is visible. The countertop holds a bowl of red fruit, a white cloth, and a small bowl of eggs. The lower cabinets are also made of the same wood-grain material.

APPARECCHI CHE ARRICCHISCONO LA VITA

Alta tecnologia per la cucina:
intrigante e perfetta.





COSÌ SI RAFFREDDA OGGI

Food Center intelligenti con
funzioni impressionanti.

L'alta tecnologia e la digitalizzazione hanno un ruolo sempre più importante in cucina, proprio perché delle funzioni intelligenti come quelle offerte dai Food Center di Samsung e LG rendono la vita più semplice e comoda sotto molti aspetti.

I nostri Food Center non si distinguono solo per il loro design moderno, ma offrono anche molte funzioni intelligenti come il centro bevande interno, la rete WiFi, la tecnologia UVnano e molto altro ancora. Grazie alla rete intelligente, ad esempio,



Acqua a piacere

Il Beverage Center™ è dotato di una brocca a portata di mano che viene riempita automaticamente con acqua filtrata e che può essere aromatizzata con frutti ed erbe. Il distributore di acqua fa in modo che si possa gustare subito una bevanda fresca (Samsung SBS200).



S'illumina con due semplici tocchi e si vede tutto

Per vedere cosa c'è nel frigo, non è più necessario aprire la porta e sprecare energia preziosa. Bastano due tocchi per vedere cosa si trova al suo interno: si osserva tutto e si risparmia energia al tempo stesso (LG SBS2010).



è possibile accedere direttamente ai Food Center con lo smartphone. Ciò consente di dare un'occhiata all'interno dei frigoriferi anche a distanza e senza aprire la porta (Samsung Family Hub SBS110). In questo modo, potete pianificare i vostri acquisti

in modo ancora più efficiente. Delle pratiche funzioni come il distributore di ghiaccio e acqua rendono indimenticabile l'esperienza degli utenti, che non vorranno più farne a meno.



Per saperne di più sui Food Center.

A COLLOQUIO CON WILLI BRUCKBAUER, FONDATORE DI BORA

Il nostro obiettivo: ideale anziché normale.

In qualità di maestro falegname, cosa l'ha spinto a investire tempo nello sviluppo di sistemi di aspirazione per piani di cottura?

Quando progetto delle cucine, per me è sempre importante realizzare le cucine da sogno dei miei clienti: splendidi spazi abitativi con materiali naturali e funzionalità utili. Tempo fa, ho sviluppato un'alternativa alla cappa aspirante, discutibile dal punto di vista estetico e funzionale, la cui popolarità è cresciuta negli anni. Nel frattempo, i nostri clienti scelgono il loro design o la loro funzionalità preferita tra un'ampia gamma di sistemi di aspirazione per piani di cottura. A seconda della situazione abitativa individuale e delle preferenze nella preparazione dei cibi, la cucina da sogno contiene una diversa combinazione di piani di cottura, grill e gas. L'aspirazione del vapore verso il basso è stata una vera e propria rivoluzione nel settore delle cucine: da allora, mettere in discussione ciò che esiste è parte

integrante di ogni nostra attività. Guardare lo spazio abitativo della cucina e i suoi componenti da angolazioni insolite, mettere in discussione le funzionalità e non accettare ciò che sembra scontato fa parte del nostro DNA aziendale.

BORA si distingue continuamente grazie a innovazioni all'avanguardia. Ora c'è BORA X BO. Perché questo passo verso il forno Flex?

Per BORA, che rappresenta una vera rivoluzione in cucina, è stato il passo logico successivo: ripensare completamente il principio del «forno». Per noi è stato naturale combinare la nostra esperienza nel settore degli elettrodomestici con quella di uno specialista della cucina gastronomica commerciale. L'obiettivo era creare un tipo di forno completamente nuovo: volevamo portare la tecnologia professionale nella cucina di casa. Abbiamo trovato estremamente interessante rendere queste pre-

stazioni e funzionalità facilmente accessibili anche agli utenti meno esperti di cucina.

BORA riceve regolarmente premi per il design dei propri prodotti. Quali sono i vostri standard estetici?

Creiamo prodotti che fanno esclamare «wow». Da un lato, ciò si riferisce alla funzionalità e, dall'altro, al design estetico. La mia idea è quella di un design minimalista che fa a meno di molte leve o pulsanti e che consente un comando intuitivo e sicuro. L'estetica è azzeccata quando i nostri clienti amano mostrare i prodotti BORA nelle loro cucine da sogno, piuttosto che nasconderli.

Quali sono le tendenze nel settore delle cucine?

Soprattutto per quanto riguarda gli elettrodomestici, si osserva sempre più la combinazione di servizi digitali. La connettività è una delle parole chiave. Vengono sviluppate



«Solo chi è aperto e curioso e mette in discussione ciò che esiste, può essere anche un progressista.»

Willi Bruckbauer

app e Home Connect sta facendo il suo ingresso in tutte le varianti conosciute di elettrodomestici. In futuro, l'ecosistema della cucina non consisterà solo nella combinazione di singoli elettrodomestici. Questa tendenza a sviluppare funzionalità e servizi digitali esiste da molto tempo, ma i vantaggi non sono ancora completamente evidenti. A mio avviso, questa connettività non deve essere fine a se stessa. Per gli sviluppi di BORA, valutiamo molto attentamente se il cliente ha effettivamente un vantaggio. Ad esempio, una delle richieste più frequenti rivolte all'intelligenza artificiale Alexa di Amazon è la richiesta di scherzare. Non credo che sia necessaria la digitalizzazione per raccontare barzellette. Tuttavia, se è possibile cucinare con precisione tramite

la regolazione dei gradi nei vari utensili, come già avviene ora nella nostra griglia Tepan, ottenendo un salmerino perfettamente croccante all'esterno e con una cottura impeccabile per quanto riguarda il filetto, allora siamo dell'opinione che la digitalizzazione sia sensata.

E come proseguirà la storia di BORA?

La visione di BORA può essere riassunta con «The End of Normal». Il nostro obiettivo è mettere in discussione tutto ciò che è considerato normale, ma non ideale. Rendiamo le cose più semplici e convenienti per offrire sempre ai nostri clienti la migliore esperienza in cucina. Io e il mio team lavoriamo a prodotti straordinari per lo spazio abitativo della cucina. Prodotti con maggiore libertà,

bellezza, funzionalità ed efficienza per aiutare le persone a orientarsi verso una nuova architettura della cucina e verso esperienze fuori dal comune nella propria casa. È un compito meraviglioso.

Willi Bruckbauer è il cuore di BORA, un visionario, la mente creativa e la forza trainante dietro gli innovativi sistemi di aspirazione per piani di cottura. Questo maestro falegname, che vanta oltre 20 anni di esperienza nel settore delle cucine, sa cosa conta nella cucina moderna: creare uno spazio abitativo che soddisfi le esigenze delle persone e sia semplicemente piacevole. Ogni giorno.



Per saperne di più sui
sistemi di aspirazione
BORA per piano di cottura.

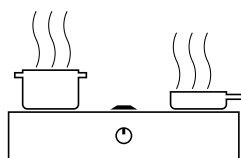
THE END OF NORMAL

La rivoluzione dello spazio
abitativo della cucina.

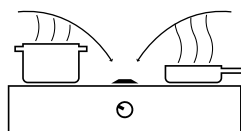


Bistecchiera

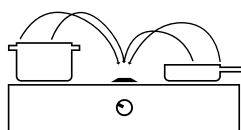
Bistecchiera BORA per piano di cottura a induzione su piastra a filo e BORA X BO.



I vapori di cottura salgono a una velocità massima di un metro al secondo.



L'aspiratore da piano BORA genera una corrente trasversale con una velocità superiore a quella di ascensione dei vapori di cottura.



I vapori vengono così aspirati sul piano di cottura e direttamente dal loro punto di origine: dal tegame o dal grill.

BORA è sinonimo di sistemi di aspirazione di altissimo livello per piani di cottura. Il principio di BORA fa sì che i fumi e gli odori di cottura non si alzino affatto, bensì che vengano aspirati dove si formano: direttamente sul piano di cottura. Il risultato si riassume in aria fresca e in una visione

chiara senza la fastidiosa cappa aspirante all'altezza della testa. Un altro vantaggio è il design moderno, minimalista e allo stesso tempo di alta qualità dei prodotti che s'integrano armoniosamente nell'aspetto estetico generale dell'architettura della cucina.

LA NUOVA LEGGE- REZZA IN CUCINA

Un vero multitalento per
una massima flessibilità.

Il forno a vapore BORA X BO Flex dà sempre ottimi risultati di cottura. Che si tratti di arrostiti croccanti, deliziose verdure o leggeri e dorati croissant: grazie alla produzione di vapore delicata e uniforme nonché a una distribuzione ottimale del calore, ogni ricetta riesce alla perfezione, anche quando al suo interno si trovano contemporaneamente tre teglie piene.

Concetto intelligente di aria calda

Nel BORA X BO, un concetto intelligente di aria calda sostituisce il metodo classico di un forno tradizionale. Inoltre, è una vaporiera completa, che rende la cottura più facile, più delicata e più sana. Il gusto, le vitamine e i minerali vengono preservati in modo ottimale.

Nonostante il vapore, BORA X BO offre sempre aria fresca con completa visibilità. Prima di sbloccare la porta, il vapore viene convogliato verso la parte posteriore in modo totalmente inodore grazie a uno speciale filtro ad alta efficienza.

Combinazione vincente con il sistema di aspirazione del piano di cottura

Il forno BORA X BO Flex può essere facilmente abbinato a un sistema di aspirazione per piano di cottura BORA, combinando così i vantaggi dei più moderni metodi di cottura con la tecnologia di aspirazione più efficace al mondo. A ciò si aggiunge un'estetica moderna e senza tempo che contribuisce a un design di cucina di alta qualità.



Per saperne di più su
BORA X BO.

**In alto**

Il design minimalista in nero di tendenza rende il forno BORA X BO un'opera d'arte che offre anche prestazioni di altissimo livello.

A destra

Un complemento ideale: il cassetto multiplo per preriscaldare, riscaldare, tenere in caldo o scongelare il cibo.

All'esterno, a destra

Il display di BORA X BO si distingue per l'iconografia chiara e per il comando intuitivo che permettono di ottenere risultati di cottura perfetti.



DIAMO GRANDE IMPORTANZA ALL'ESPERIENZA DEL CLIENTE

Vedere, vivere in prima persona
e ammirare i prodotti.





Marchi forti
per la cucina



SCOPRITE SUTER DAL VIVO

Il nostro impegno per domani
diventa tangibile attraverso i nostri
prodotti di oggi.

Benvenuti nelle nostre esposizioni! Venite a trovarci e a sperimentare «il meglio per la cucina» direttamente sul posto. Vedrete che la percezione aptica, l'aspetto, la materialità, le sfumature cromatiche e la varietà di funzioni sono ancora più vivaci e impressionanti dal vivo che sulla carta.

La qualità che si vede e che si sente

Non c'è niente di più convincente che vedere l'acciaio inox da vicino e toccare con le proprie mani le strutture delle superfici. Qui l'artigianato svizzero diventa un'esperienza. Verificate di persona i vantaggi della vostra rubinetteria preferita, lasciatevi incantare dalla straordinaria silenziosità dei sistemi di aspirazione BORA per piano di cottura, dalla più recente

tecnologia sous vide o dagli spaziosi Food Center e molto altro ancora.

Ispirazione ed esperienza in loco

Che si tratti di innovazioni rivoluzionarie come Desino ed **eFlow** oppure di «marchi forti per la cucina», la promessa del «nostro impegno per domani» si manifesta nei nostri fantastici prodotti, ma anche nel nostro atteggiamento verso le tecnologie innovative e nei nostri sforzi volti a tener conto delle esigenze ambientali lungo l'intera catena del valore. Lasciatevi ispirare dalla qualità unica dei nostri prodotti e dall'eccezionale consulenza. Insieme, renderemo la vostra nuova cucina il cuore invitante e il pezzo forte della vostra casa. Siamo lieti di fornirvi la nostra consulenza e ci ralleghiamo della vostra visita.

Esposizione Zurigo
Hardturmstrasse 125
CH-8005 Zurigo

T +41 58 263 64 02



Per saperne di più sui
nostri spazi espositivi.



A close-up photograph of a silver metal plate, likely a nameplate or logo, mounted on a light-colored surface. The plate is rectangular with rounded corners and features a circular logo above the word "SUTER". The text "SUTER" is embossed in a bold, sans-serif font.

SUTER

MARCHI FORTI PER LA CUCINA

Tutto da un'unica fonte.

 **BORA**

**DORN
BRACHT**

EVoline®

GESSI

GROHE

hansgrohe

KWC

LAUFEN

 **LG**

MÜLLEREX®

Quva

SAMSUNG

SCHOCK

SUTER

Editore

Suter Inox AG
Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

Con riserva di modifiche all'assortimento.

Per ordini successivi preghiamo
di rivolgersi all'editore.

La riproduzione di articoli e immagini,
anche parziale o sotto forma di estratto,
è consentita solo previa autorizzazione
esplicita di Suter Inox.

SUTER

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

suter@suter.ch
suter.ch

BORA

**Sede e
esposizione Schinznach-Bad**

Schachenstrasse 20
CH-5116 Schinznach-Bad

T +41 58 263 64 00

Filiale e esposizione di Zurigo

Hardturmstrasse 125
CH-8005 Zurigo

T +41 58 263 64 02

