

De Dietrich



DE DIETRICH PRÉSENTE

SA NOUVELLE
COLLECTION
PHILHARMONIE
QUI ORCHESTRE
LA CUISINE



2025/1

VALABLE DÈS: 01.05.2025



Une entreprise familiale suisse depuis 1979

Chère lectrice, cher lecteur,

La maison de marques FORS est votre spécialiste de la réfrigération, de la cuisson, de la vaisselle et du lavage. En optant pour un appareil de notre assortiment, vous faites le choix d'une valeur sûre et combinez des exigences qualitatives élevées et un esprit écologique avec une ergonomie maximale. Nos appareils ont pour mission principale de proposer une plus-value et de vous faciliter ainsi la vie.

L'entreprise familiale suisse FORS, sise dans le Seeland, est présente sur le marché suisse depuis 1979 en tant qu'importateur indépendant. Notre philosophie d'entreprise et notre activité se fondent sur des valeurs suisses traditionnelles comme l'honnêteté, la fiabilité et la transparence.

En guise de preuve de confiance en notre assortiment, nous accordons une **garantie gratuite de 5 ans** sur l'ensemble de nos modèles. Vous pouvez prolonger cette sécurité à 8 ans de garantie.

Grâce à notre étroite collaboration avec plus de 4'000 partenaires spécialisés et nos showrooms dans les succursales régionales, FORS n'est jamais bien loin de chez vous.

Sur fors.ch, vous trouverez de plus amples informations concernant l'entreprise, les produits et prestations de garantie, les showrooms physiques et virtuels ainsi que nos partenaires spécialisés.

Vous souhaitez en savoir plus? Notre équipe se réjouit de votre prise de contact.

Cordiales salutations de la direction

Alessio Bottari

Jean-Pierre Senn

Stefan Rentsch



POURQUOI «PHILHARMONIE»?

«Philharmonie» n'évoque pas l'univers de la création musicale par hasard. Le nom de cette nouvelle collection reflète en effet les possibilités offertes par les équipements qui composent cette gamme:

orchestrer des cuissons avec une précision extrême, exprimer sa virtuosité culinaire avec des instruments qui transmettent une émotion pure et font de la cuisine un véritable spectacle.

LE DESIGN AU SERVICE DE L'INNOVATION

Symbole de l'art de vivre à la française, le design de la collection Philharmonie traduit avec justesse et élégance le savoir-faire de la marque et réinterprète les codes du luxe, tout en apportant des éléments technologiques de pointe. Les matières ont été sélectionnées avec soin. Tout est pensé jusqu'aux moindres détails, à l'exemple du liseré et du cor de chasse en cuivre.

Les volumes des appareils des fours ont été revus, offrant de nouvelles proportions avec les poignées pleine largeur pour une prise en main robuste et les afficheurs de grande taille. Le sélecteur central, symbole de technologie, offre une nouvelle expérience à l'utilisateur et une meilleure ergonomie, tout en proposant un habillage luxueux et agréable au toucher.



LES FOURS

UNE SYMPHONIE DE CUISSON





Élément phare de la cuisine, le four est un équipement indispensable qui doit être à la fois simple d'utilisation et d'une esthétique irréprochable pour une intégration parfaite. **La gamme Philharmonie relève ce pari avec panache, en proposant des modèles où chaque détail compte.** Ces fours revendiquent un style résolument différent et une utilisation intuitive. Noblesse des matériaux et délicatesse des finitions témoignent de la recherche d'un accord parfait entre élégance et haute technologie. La nouvelle ergonomie est pensée pour garantir une expérience fluide.

La poignée aux facettes diamantées et grande largeur offre une prise en main parfaite, robuste. Le tout surligné par le liseré et le cor de chasse, élément emblématique de la maison.

Certains modèles sont dotés d'un **large écran tactile TFT 4,3" Haute résolution**, il séduit immédiatement par son sélecteur sensoriel. Cette manette est un petit

bijou de technologie au design précieux, luxueuse par ses matériaux. Elle autorise un réglage d'une grande précision par son sélecteur cranté et une fluidité inégalée de navigation grâce à son roulement breveté. Elle permet d'accéder à une interface conviviale qui accompagne l'utilisateur dans ses choix, par exemple pour lui préconiser la meilleure manière de cuisiner le plat de son choix.

Le four De Dietrich intègre **AI Talent Sensor**, un compagnon permettant une cuisson en totale autonomie qui ne nécessite ni sonde externe, ni la moindre intervention de l'utilisateur. Ce menu offre un accès à plus de 150 recettes, visibles directement sur l'écran de navigation. Grâce au capteur d'hygrométrie, associé à des algorithmes embarqués, **AI Talent Sensor** définit tous les paramètres et les ajuste en temps réel pour permettre des cuissons au demi-ton près.

DES MODES DE CUISSON POUR TOUS

Basse température: parfait pour les viandes et les poissons, ce mode offre une cuisson douce inférieure à 100 °C, régulière et homogène pour une tendreté et une jutosité incomparables.

Pâtisserie: 28 recettes sont proposées, dont 14 en exclusivité issues de la pâtisserie française. Ce mode ajuste automatiquement les paramètres de cuisson selon la recette choisie.

Sous vide: idéal pour une cuisson qui préserve la tendreté des viandes et poisson, sans altérer le moelleux, il est accessible en Mode Manuel ou guidé lors d'une recette Auto.

Déshydratation: ce programme permet de conserver les qualités nutritionnelles des aliments, grâce à une évaporation en douceur de l'eau contenue dans les fruits, légumes ou herbes aromatiques.

Air Fry: avec le plat spécifique perforé de grande largeur offrant un résultat de cuisson croustillant, ce mode garantit une cuisson saine et dorée tout en utilisant une quantité réduite de matière grasse ou bien sans.

Recettes du monde: pour découvrir les spécialités sucrées et salées du monde entier (Europe, Afrique du Nord, Asie). Ce programme permet un accompagnement depuis le choix des ingrédients jusqu'à la préparation pas à pas, accessible depuis l'application mobile.

Certains modèles sont dotés du **sélecteur Diamant**, délicat, tactile et ergonomique, de conception exclusive, il confère une fluidité de mouvement inégalée pour des réglages de précision ultime, sublimant ainsi l'excellence. Le sélecteur permet de naviguer en souplesse à travers toutes les fonctionnalités. Son design sollicite le sens du toucher autant que celui de la vue. Son contour cranté, ciselé en diamant, offre un grip parfait ainsi qu'une agréable sensation de contrôle.

Légèrement excentré dans le bandeau supérieur, sa position et ses proportions aimantent le regard et signent une personnalité qui ne laisse aucun esthète indifférent.

L'ART DE LA COORDINATION PARFAITE.



CE FOUR EST CONTRÔLÉ
DEPUIS LA MOULURE GRÂCE
À SA SONDÉ SANS FIL.
IL ORCHESTRE LES
PARAMÈTRES AVEC FINESSE
ET PRÉCISION POUR OBTENIR
LE RÉSULTAT SOUHAITÉ.

DOP 4746 BT - Four

Display couleur TFT • Volume de la chambre de cuisson 73 l • Classe d'efficacité énergétique A+ • Multifonction Plus
Nettoyage pyrolytique • 17 fonctions de cuisson • Guide culinaire: 53 recettes • Basse température: 17 recettes
Desserts français: 14 recettes • Recettes du monde: 38 recettes • Sonde radio • Fonction séchage • Fonction Shabbat
Système coulissant partiellement télescopique • Cool Door, 4 verres • Ouverture de porte: Soft Close
3 niveaux de pyrolyse: Pyro Express, Pyro Auto, Pyro 2h • 6 niveaux grille en fil chromé
2 grilles de sécurité plates • 2 demi-grilles • 1 bac d'égouttage 45 mm • 1 bac perforé 20 mm • 1 bac 8 mm
Dimensions d'encastrement: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 2590.- / 2395.93

LA TECHNOLOGIE QUI MARQUE LE RYTHME.



PIÈCE MAÎTRESSE DES
FOURS PHILHARMONIE,
LE SÉLECTEUR DE
CE FOUR PERMET DE
NAVIGUER EN SOUPLESSE
À TRAVERS TOUTES LES
FONCTIONNALITÉS.
SON DESIGN SOLLICITE LE
SENS DU TOUCHER AUTANT
QUE CELUI DE LA VUE.

DOP 4556 B - Four

Display LCD blanc • Volume de la cavité 73 l • Classe d'efficacité énergétique A+ • Multifonctions Plus • Nettoyage pyrolytique
16 fonctions de cuisson • Mode Chef: 28 recettes • Basse température: 17 recettes • Guide culinaire: 53 recettes
Fonction séchage • Fonction Shabbat • Système coulissant partiellement télescopique • Cool Door, 4 verres
Ouverture de porte: Soft Close • 2 niveaux de pyrolyse: Pyro Express, Pyro 2h • 6 niveaux de grilles en fil chromé
2 grilles de sécurité plates • 2 demi-grilles • 1 bac d'égouttage 45 mm • 1 bac perforé 20 mm • 1 bac 8 mm
Dimensions d'encastrement: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 2190.- / 2025.90

VARIÉTÉ ET LÉGÈRETÉ À LA VAPEUR.

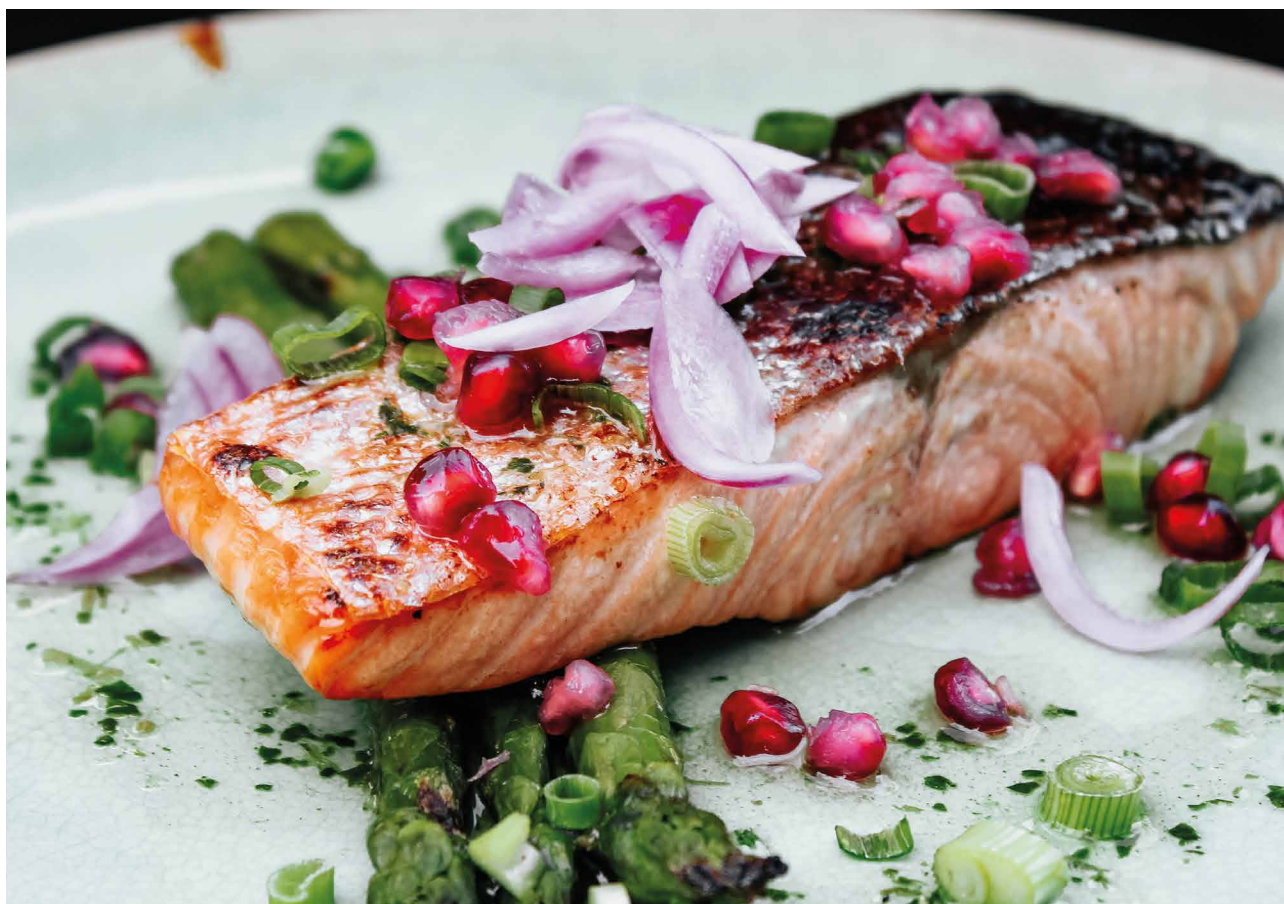


CE FOUR ALLIE TRADITION
ET MODERNITÉ GRÂCE À UNE
TECHNOLOGIE DE VAPEUR
DOUCE. POISSON, VOLAILLE
OU LÉGUMES DÉLICATS -
CHAQUE PLAT EST MAÎTRISÉ
À LA PERFECTION. SIMPLE,
INTUITIF, SAIN.

DOPH 375 B - Four

Display LCD blanc • Volume de l'espace de cuisson 73 l • Classe d'efficacité énergétique A+ • Multifonction Plus
Nettoyage pyrolytique & hydrolytique • 11 fonctions de cuisson • Cuisson vapeur: poisson, volaille, viande blanche
Cool Door, 4 verres • Ouverture de porte: Soft Close • 1 grille de sécurité plate • 1 égouttoir 45 mm
Dimensions d'encastrement: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 1390.- / 1285.85



LA PRÉCISION POUR DES TEXTURES SUBTILES.



INTERPRÉTER LES RECETTES
AVEC FINESSE, ALLIANT
LES VALEURS NUTRITIVES
CROQUANTES ET FONDANTES.
L'AI TALENT COMBI STEAMER
DIFFUSE LA JUSTE DOSE DE
VAPEUR, SELON
LA BONNE VITESSE.

DOR 4747 B - Combi steamer

Display couleur TFT • Volume de l'espace de cuisson 73 l • Classe d'efficacité énergétique A+ • Combi steamer
Nettoyage pyrolytique • 24 fonctions de cuisson • Guide culinaire: 53 recettes • Basse température: 17 recettes
Cuisson vapeur combinée: 31 recettes • Cuisson vapeur 100%: 29 recettes • Cuisson sous vide Ai: 5 recettes
Fonction séchage • Fonction Shabbat • Système coulissant télescopique 100% • Cool Door, 4 verres
Ouverture de porte: Soft Close • 3 niveaux de pyrolyse: Pyro Express, Pyro Auto, Pyro 2h • 6 niveaux de grilles en fil chromé
2 grilles de sécurité plates • 2 demi-grilles • 1 égouttoir 45 mm • 1 bac vapeur inox • 1 bac perforé 20 mm, 1 bac 8 mm
Dimensions d'encastrement: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 3290.- / 3043.48

LA PRÉCISION DANS UN FORMAT COMPACT.



AVEC SON DESIGN ÉPURÉ ET
SON ÉCRAN AUX COULEURS
INTENSES, CE COMBI STEAMER
PROUVE QUE MÊME LES
PETITS APPAREILS PEUVENT
OFFRIR UNE PERFORMANCE
CULINAIRE D'EXCEPTION -
GRÂCE À L'AI ET À LA
VAPEUR MAÎTRISÉE.

DKR 4741 B - Combi steamer

Display couleur TFT • Volume de l'espace de cuisson 40 l • Classe d'efficacité énergétique A • Multifonction Plus
Nettoyage pyrolytique • 18 fonctions de cuisson • Guide culinaire: 46 recettes • Cuisson Combi Steam: 31 recettes
Cuisson 100% vapeur: 29 recettes • Fonction séchage • Cool Door, 4 verres • 2 niveaux de pyrolyse: Pyro Eco, Pyro 2h
3 niveaux de grilles en fil émaillé • 1 grille de sécurité plate • 1 égouttoir 45 mm • 1 bac à vapeur inox
Dimensions d'encastrement: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 2790.- / 2580.94

RAPIDE. POLYVALENT. INTELLIGENT.



CE COMBI MICRO-ONDES
FUSIONNE LA CUISSON
CLASSIQUE AVEC LA
TECHNOLOGIE MODERNE
ET UN ÉCRAN TACTILE EN
COULEURS. 15 RECETTES
AUTOMATIQUES ET DES
FONCTIONS COMBINÉES POUR
DES RÉSULTATS RAPIDES
ET SAVOUREUX.

DKC 4756 B - Combi micro-ondes

Display couleur TFT • Volume de la chambre de cuisson 40 l • Puissance 1000 W • 10 niveaux de puissance
3 fonctions micro-ondes combinées • 3 fonctions cuisson traditionnelle • Guide de décongélation: 5 recettes
Auto cook MW: 15 recettes • 3 niveaux de grilles en fil chromé • Plateau tournant débrayable 36 cm • 1 grille de sécurité
1 égouttoir émaillé 45 mm • Dimensions d'encastrement: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm

PVC: CHF 2490.- / 2303.42

LE MULTITALENT COMPACT.



SA TAILLE RÉDUITE
ET SES PROGRAMMES
PRÉDÉFINIS FONT DE CET
APPAREIL LE COMPAGNON
IDÉAL AU QUOTIDIEN.
DÉCONGELER, GRATINER
OU FAIRE FONDRE - LA
TECHNIQUE DE CUISSON
DEVIENT UN JEU D'ENFANT.

DMG 4210 B - Combi micro-ondes

Display LCD blanc • Volume de l'espace de cuisson 25 l • Micro-ondes et gril • Puissance 900 W • 5 niveaux de puissance
3 fonctions de cuisson: cuisson automatique, décongélation automatique, gril • 8 programmes de cuisson automatiques
Plateau tournant amovible de 31,5 cm • Dimensions d'encastrement: H 380 mm x L 560 mm x P 500 mm

PVC: CHF 999.- / 924.14

LES TABLES INDUCTION

FAIRE SES GAMMES SANS LIMITE



Inventeur de la table de cuisson à induction, De Dietrich en maîtrise la technologie tout autant que le design. Des surfaces épurées aux finitions haut de gamme, chaque détail est calibré pour offrir une cuisine de précision. La table Philharmonie, signée d'un liseré et du célèbre cor de chasse, affiche une présence parfaite et discrète. Sa surface épurée, de 65, 80 ou 90 cm, accueille un large **écran LCD ou TFT couleur**. Totalement au service de l'utilisateur, elle est dotée de la technologie **Motion Control**, un pilotage sans contact rendu possible grâce à un capteur de détection de mouvement intégré. Sans plus toucher au bandeau de contrôle, tel un chef d'orchestre, puissance et temps de cuisson sont ainsi maîtrisés, d'un simple geste de la main.

Pour accompagner l'utilisateur, la table Philharmonie AI Talent dispose d'un guide culinaire de **74 recettes programmées selon les types d'aliments** (viandes, produits de la mer, légumes...). Ce mode assisté permet de cuisiner facilement, en suivant les recommandations de zone et d'ustensile à utiliser. Les paramètres de puissance, de température et de temps sont ajustés automatiquement. Pour aller encore plus loin, la table intègre AI Talent Chef, plus de 25 recettes du monde et plats emblématiques de la gastronomie française qui permettent de réaliser des plats complets pas à pas, pour un résultat hors du commun.

AU CŒUR DE L'EXCELLENCE CULINAIRE ET DU DESIGN

La table Philharmonie est équipée de **l'inducteur Ténor double couronne**, le plus puissant des tables induction De Dietrich qui permet de saisir parfaitement les viandes ou de faire bouillir de l'eau. Délivrant 5500 W, il offre un gain de temps de 25% par rapport à un inducteur de 4600 W, pour une consommation électrique similaire.**

Avec **Amplify**, De Dietrich multiplie les possibilités de préparation. La zone de cuisson totalement flexible s'adapte à tous les contenants (ronds de 90 à 360 mm,

poissonnières de 200 x 560 cm), et accueille jusqu'à 6 casseroles de tailles différentes pour un usage simultané. Ses nouveaux inducteurs elliptiques offrent un champ magnétique à la fois homogène et performant.

Backlight, cette nouvelle fonctionnalité permet de ne plus rien laisser paraître du bandeau de commandes afin que la table, une fois éteinte, puisse se fondre totalement dans l'univers qui l'entoure. Le must du raffinement pour les espaces de vie les plus élégants.



** Test d'ébullition pour 3 l d'eau réalisée en comparant l'inducteur Ténor avec un inducteur de 4600 W d'une table De Dietrich.

LE SENS DU RYTHME POUR L'INNOVATION CULINAIRE.



CETTE TABLE DE CUISSON RÉAGIT À VOS GESTES GRÂCE AU MOTION CONTROL ET À L'ASSISTANT CULINAIRE. LES 8 FONCTIONS AVANCÉES DE SONDAS OUVRONT UNE NOUVELLE DIMENSION DE LA PRÉCISION. UN DESIGN CULINAIRE QUI INSPIRE.

DPI 4451 GT* - Table induction 65 cm «motion control» • Dark Grey

4 zones indépendantes avec 2 chambres de cuisson «horiZone» • 40 cm x 23 cm avec 3700 W
Display TFT, commandes tactiles • 20 positions de cuisson • Guide culinaire: 84 options • Recettes: 25 options
4 boosters/4 minuteries • 5 commandes d'accès direct, dont boost • 15 fonctions: auto-link, blanchir, faire bouillir, boost, clean lock, cuisson sous-vide, détection automatique de casserole, gril, plaque de cuisson à hotte, ICS, contrôle de mouvement, gestion de l'alimentation, rappel, interrupteur, verrouillage • 8 fonctions de sonde: saisir, réchauffer, mode expert, frire, faire fondre, cuisson lente, sous vide, bouillir • Mode gril • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W
10 fonctions de sécurité dont indicateur de chaleur résiduelle, clavier et verrouillage centralisé
Dimensions d'installation: H 60 mm x L 650 mm x P 510 mm

PVC: CHF 2790.- / 2580.94

UN CHEF D'ORCHESTRE EN CUISINE.



CRÉEZ CHAQUE REPAS COMME UNE ŒUVRE MAÎTRISÉE. AVEC LE MOTION CONTROL ET LE GUIDE CULINAIRE AUX 74 RECETTES, CETTE TABLE UNIT FONCTIONNALITÉ ET ESTHÉTIQUE EN UNE HARMONIE PARFAITE.

DPI 4450 G* - Table induction 65 cm «motion control» • Dark Grey

4 zones indépendantes, dont 2 chambres de cuisson horiZone de 40 cm x 23 cm et 3700 W • Display couleur TFT, commandes tactiles • 20 positions de cuisson • Guide culinaire: 74 options • Recettes: 25 options
4 boosters/4 minuteurs • 5 commandes d'accès direct dont Boost • 14 fonctions: AutoLink, Blanch, Cook, Boost, Clean Lock, détection automatique de casserole, gril, ICS, contrôle de mouvement, gestion de l'alimentation, rappel, interrupteur, verrouillage, mode gril • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W • 10 fonctions de sécurité, dont indicateur de chaleur résiduelle allumé, clavier et verrouillage centralisé • Dimensions d'installation: H 60 mm x L 650 mm x P 510 mm

PVC: CHF 2490.- / 2303.42

PUISSANCE ET LIBERTÉ SUR UNE GRANDE SURFACE.



AVEC SIX ZONES DE CUISSON
ET TROIS FOYERS HORIZONE,
CETTE TABLE DE CUISSON
OFFRE UNE FLEXIBILITÉ
MAXIMALE. IDÉALE POUR DES
SOIRÉES GASTRONOMIQUES
ENTRE AMIS OU POUR
EXPLORER DE NOUVEAUX
UNIVERS CULINAIRES.

DPI 4942 B – Table induction 90 cm • 6 zones

6 zones indépendantes avec 3 plans de cuisson «horiZone» • 40 cm x 23 cm avec 3700 W • Display LCD blanc, touches lumineuses, rétro-éclairage • 20 positions de cuisson • 6 boosters/6 minuteries • 4 commandes directement accessibles, y compris Boost • 4 fonctions: Auto Link, Power Management, Grill/Plancha, Boost • Mode grill • Puissance totale de la table de cuisson de 11100 W • 10 fonctions de sécurité, y compris l'affichage de la chaleur résiduelle sur le clavier et le verrouillage central • Dimensions d'encastrement: H 60 mm x L 930 mm x P 515 mm

PVC: CHF 2990.-/2765.96

POUR DES COMPOSITIONS EN TOUTE LIBERTÉ.



LES CINQ ZONES GÉNÉREUSES
DE CETTE TABLE DE CUISSON
INVITENT À LA CRÉATIVITÉ.
SAUCES, SAUTÉS, SOUS-VIDE –
TOUT TROUVE SA PLACE.
PARFAITE POUR CEUX QUI EN
DEMANDENT PLUS DANS LEUR
UNIVERS CULINAIRE.

DPI 4832 B – Table induction 80 cm • 5 zones

5 zones indépendantes, dont 1 espace de cuisson «horiZone», de 40 cm x 23 cm de 3700 W, centre 28 cm/3700 W, arrière gauche 16 cm/2400 W, avant gauche 18 cm/2800 W • Display LCD blanc, touches éclairées, rétroéclairage • 20 positions de cuisson • 4 boosters/4 minuteries • 4 commandes directement accessibles y compris Boost • 4 fonctions: Auto-Link, Power-Management, Grill/Plancha, Boost • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W • 10 fonctions de sécurité, y compris l'affichage de la chaleur résiduelle sur et le verrouillage central • Dimensions d'encastrement: H 60 mm x L 800 mm x P 515 mm.

PVC: CHF 2490.-/2303.42

ÉLÉGANCE ET PUISSANCE EN ÉQUILIBRE.



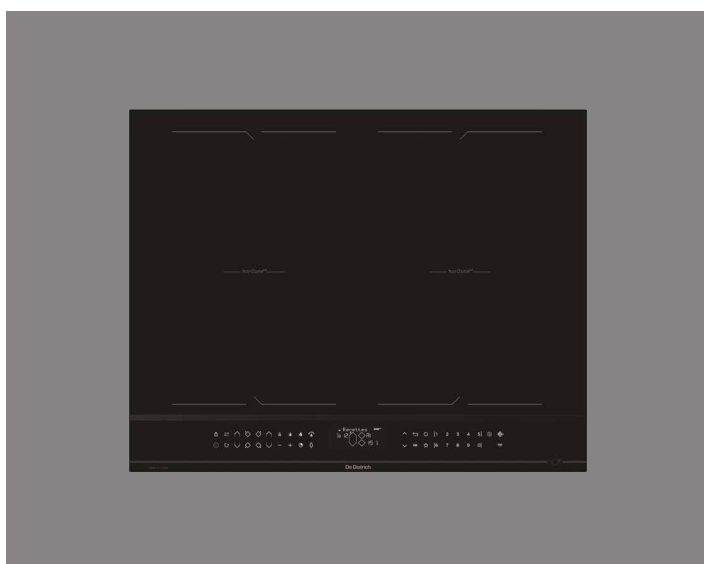
CETTE TABLE OFFRE QUATRE ZONES DE CUISSON AUX RÉGLAGES PRÉCIS, AVEC UN DESIGN ÉPURÉ ET UNE TECHNOLOGIE PUISSANTE. L'ALLIÉE IDÉALE DU QUOTIDIEN, ENTRE STYLE ET PERFORMANCE.

DPI 4830 B - Table induction 80 cm • 4 zones

4 zones de cuisson indépendantes, dont 1 «horiZone», 40 cm x 23 cm avec 3700 W, centre 28 cm/3700 W, avant droit 16 cm/2400 W • Display LCD blanc, touches éclairées, rétro-éclairage • 20 positions de cuisson • 4 boosters/4 minuteries • 4 commandes directement accessibles y compris Boost • 3 fonctions: Autolink, Power Management, gril/plancha • Mode gril • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W • 10 fonctions de sécurité dont l'affichage de la chaleur résiduelle sur le clavier et le verrouillage central • Dimensions d'encastrement: H 60 mm x L 800 mm x P 515 mm

PVC: CHF 1690.-/1563.37

UNE CUISSON GUIDÉE AVEC INTELLIGENCE.



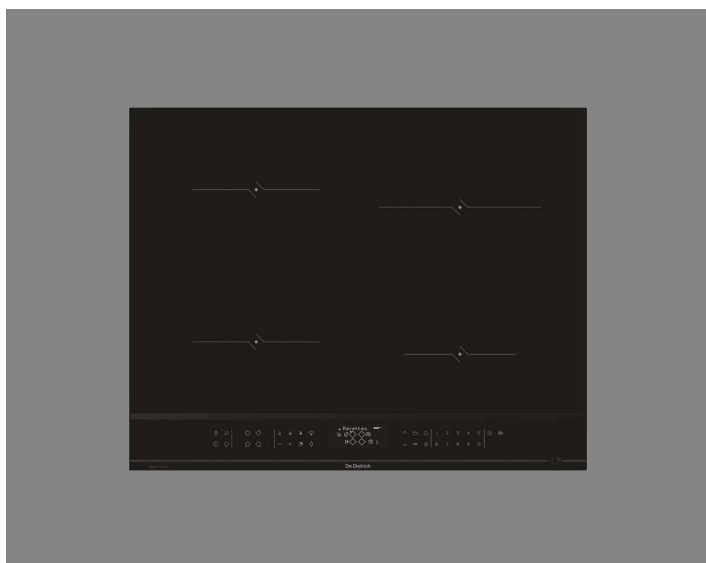
AVEC SA SONDE INTÉGRÉE, CETTE TABLE DE CUISSON PERMET UN CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PARFAIT. ELLE S'ADAPTE À VOS BESOINS ET MÈNE CHAQUE RECETTE À BON PORT AVEC UNE PRÉCISION EXCEPTIONNELLE.

DPI 4441 BT - Table induction 65 cm avec sonde

4 zones indépendantes avec 2 espaces de cuisson «horiZone», 40 cm x 23 cm avec 3700 W • Display LCD blanc, touches lumineuses, rétroéclairage • 20 positions de cuisson • Guide culinaire: 84 options • 4 boosters/4 minuteries • 4 commandes à accès direct, y compris Boost • 13 fonctions: Auto-Link, blanchiment, cuisson, Boost, Clean Lock, cuisson sous vide, détection automatique de casserole, gril, ICS, gestion de l'énergie, Recall, Switch, Lock • 8 fonctions de sonde: saisir, chauffer, mode expert, rôtir, fondre, cuisson lente, sous vide, cuisson • Mode gril • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W • 10 fonctions de sécurité, y compris l'affichage de la chaleur résiduelle sur le clavier et le verrouillage central • Dimensions d'encastrement: H 60 mm x L 650 mm x P 515 mm.

PVC: CHF 2290.-/2118.41

CLARTÉ, CONCENTRATION, GASTRONOMIE.



RÉDUITE À L'ESSENTIEL,
MAIS PRÊTE À ACCOMPLIR
DE GRANDES CHOSES.
CETTE TABLE DE CUISSON
CLASSIQUE DE LA GAMME
PHILHARMONIE EST UNE
COMPAGNE FIABLE POUR UNE
CUISINE DU QUOTIDIEN AUX
ACCENTS FRANÇAIS.

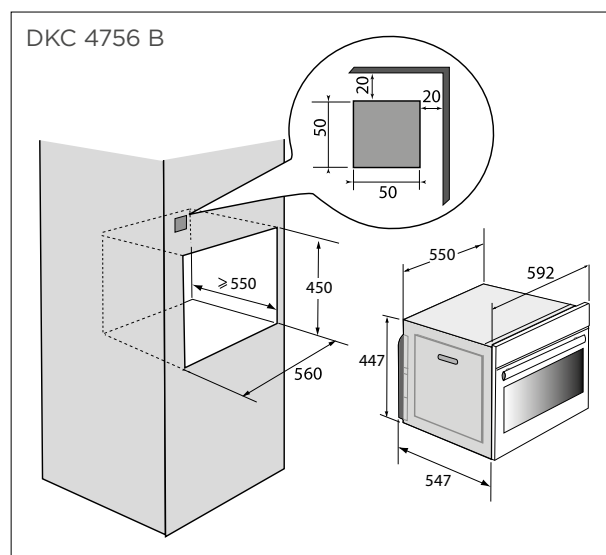
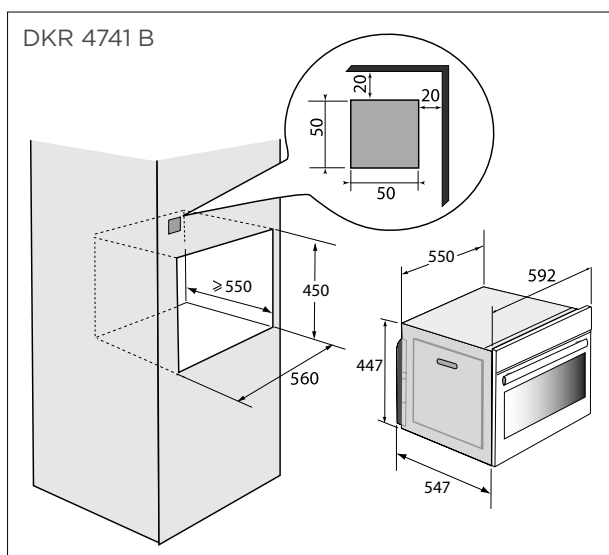
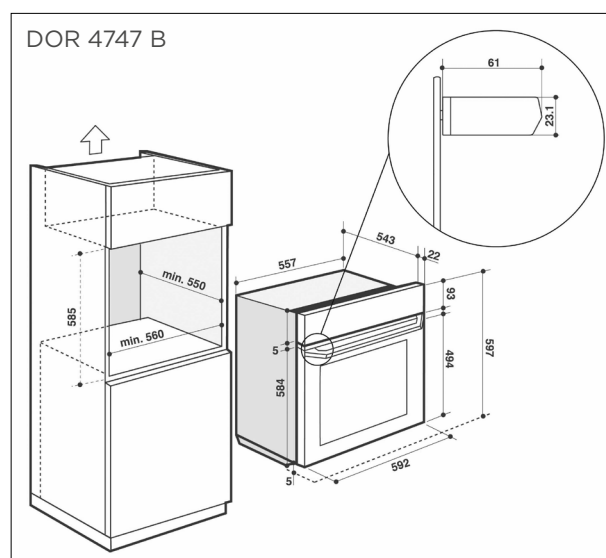
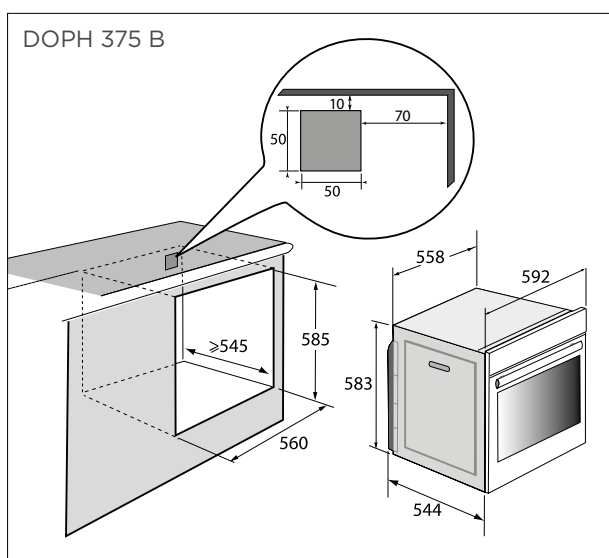
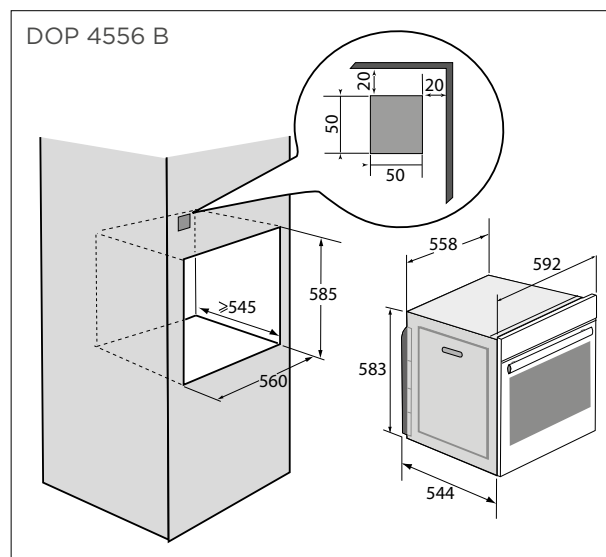
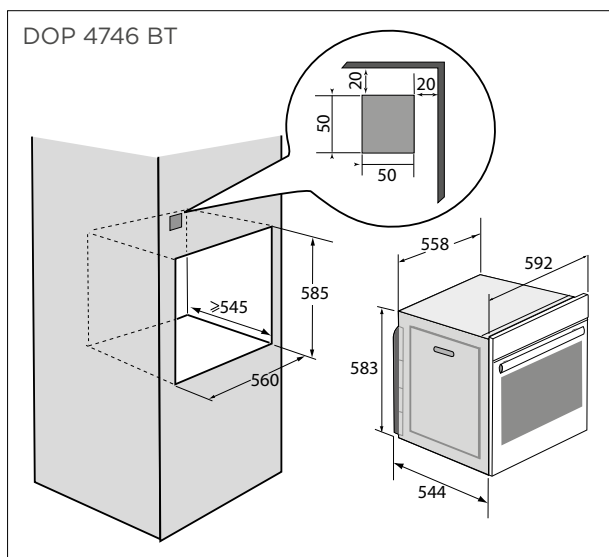
DPI 4420 B - Table induction 65 cm

4 zones indépendantes, avant gauche et arrière gauche 18 cm/2800 W, avant droit 16 cm/2400 W, arrière gauche 23 cm/3700 W • Écran LCD blanc, touches tactiles • 20 positions de cuisson • Guide culinaire: 74 options 4 boosters/4 minuteries • 4 commandes directement accessibles y compris Boost • 10 fonctions: blanchiment, cuisson, Boost, verrouillage du nettoyage, détection automatique de la casserole, ICS, gestion de l'énergie, rappel, interrupteur, verrouillage • Puissance totale de la table de cuisson de 7400 W • 10 fonctions de sécurité y compris l'indicateur de chaleur résiduelle sur et le verrouillage central • Dimensions d'encastrement: H 60 mm x L 650 mm x P 515 mm

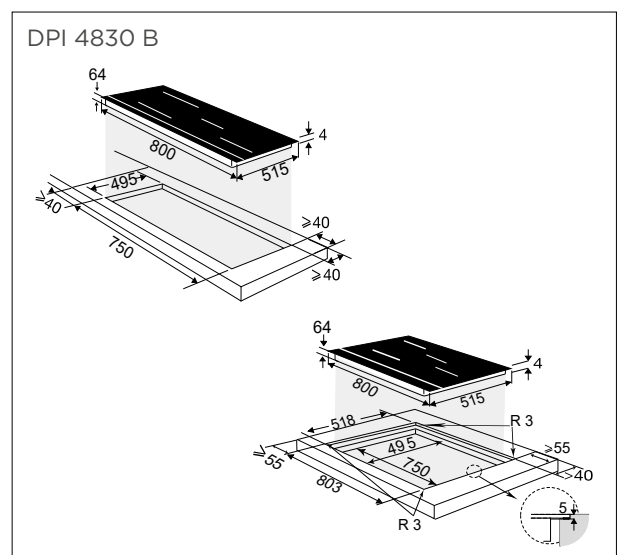
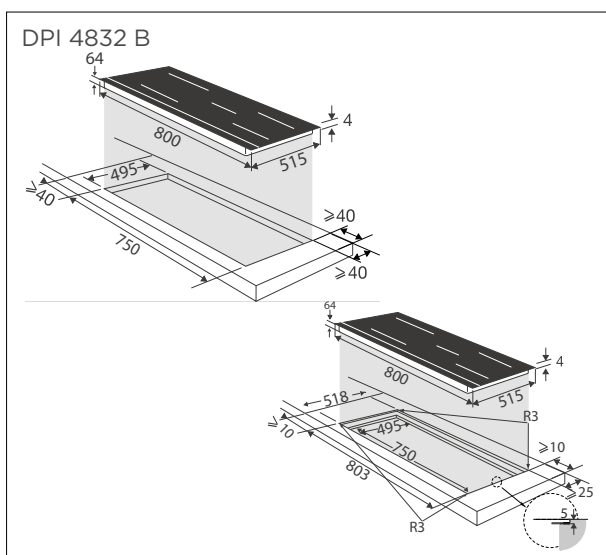
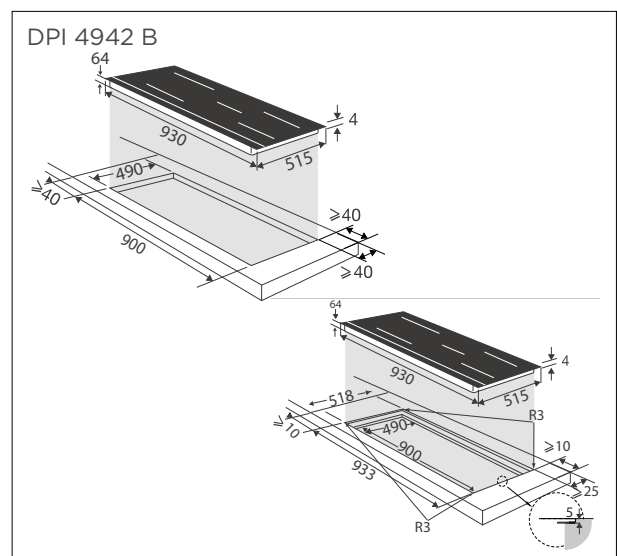
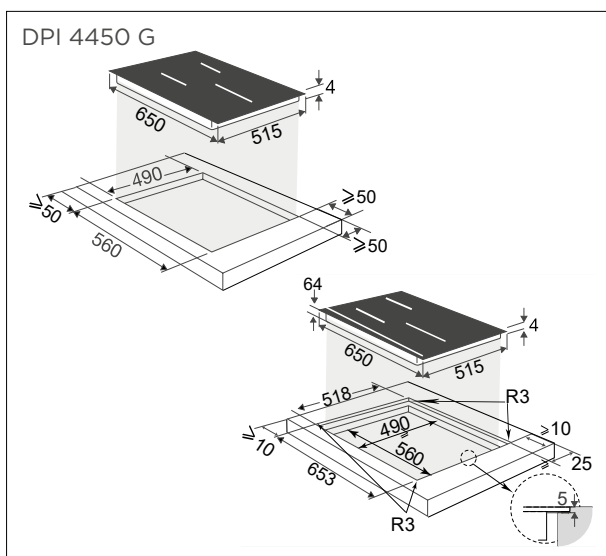
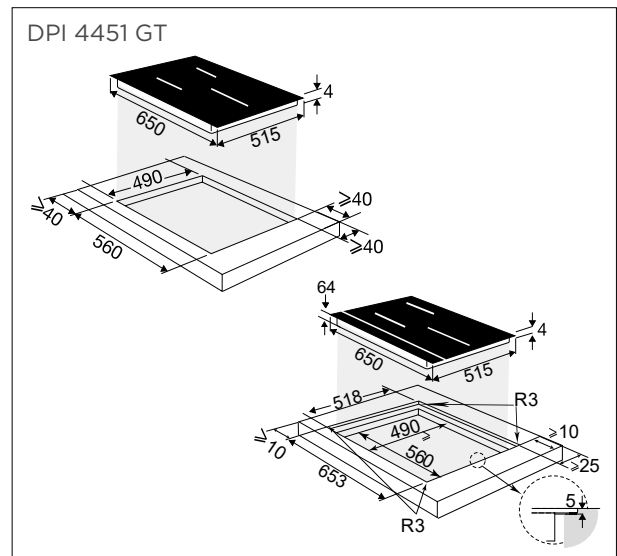
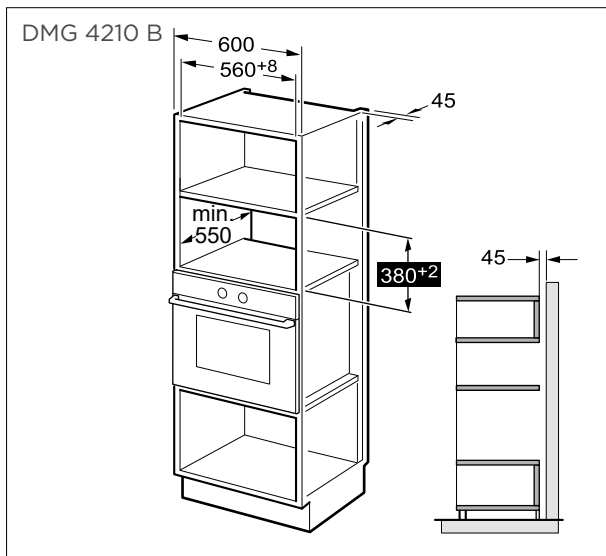
PVC: CHF 1390.- /1285.85



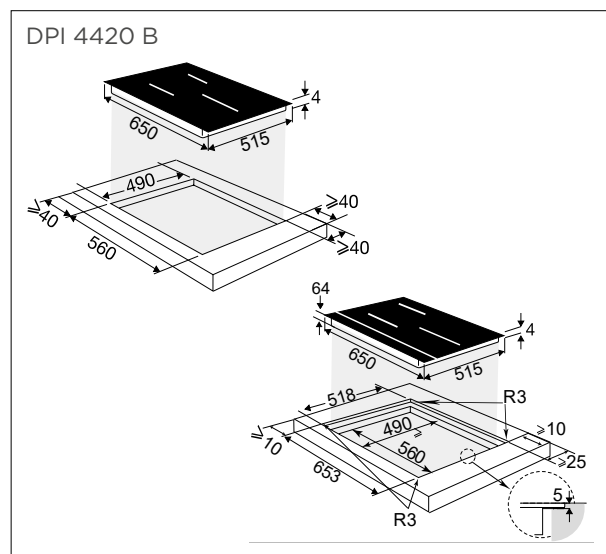
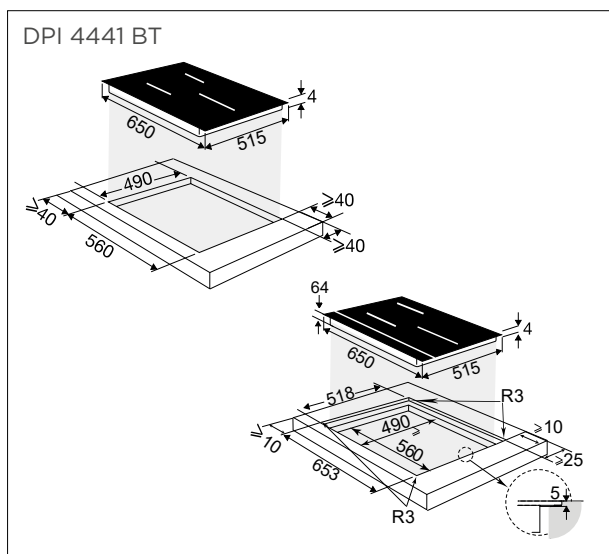
SCHÉMAS DE MONTAGE



SCHÉMAS DE MONTAGE



SCHÉMAS DE MONTAGE



* Appareil hors stock / Sous réserve de modifications de prix (TVA incl. / sans CAR.), modèles et caractéristiques techniques.
Déclaration de marchandise consultable sur www.fors.ch



5 ANS DE GARANTIE SUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

FORS offre une garantie complète gratuite de 5 ans (FORS Swiss Garantie 5) ainsi que la possibilité d'une prolongation de garantie (FORS Swiss Security 8), soit un total de 8 ans pour tous les appareils électroménagers.



Vous pouvez compter sur au moins 5 ans de garantie sans souci

Une plus-value mesurable

Selon des études indépendantes réalisées sur le marché immobilier, pendant les **trois années de garantie supplémentaires** vous économisez jusqu'à **CHF 300.-** sur chaque appareil électroménager ou **CHF 1'500.- par cuisine**.

Vous trouverez des informations détaillées au sujet de la garantie et de l'enregistrement des appareils, de même que notre brochure spéciale Service toutes marques, sur notre site **www.fors.ch**

FORS Swiss Garantie 5 / FORS Swiss Security 8

La valeur de la garantie pour les trois ans de garantie supplémentaire est de:

- Par cuisine 5 appareils **CHF 670.-** ou CHF 6'700.- pour 10 cuisines
- Par tour de lavage maison individuelle **CHF 380.-** ou CHF 3'800.- pour 10 tours de lavage
- Par tour de lavage immeuble locatif **CHF 780.-**

Selon les statistiques des grands propriétaires immobiliers, les **coûts moyens du service après-vente** à partir de la troisième année de fonctionnement s'élèvent **par an et par appareil** à:

CHF 100.- ou CHF 1'500.- par cuisine sur trois ans et CHF 100.- ou CHF 600.- par tour de lavage maison individuelle sur trois ans

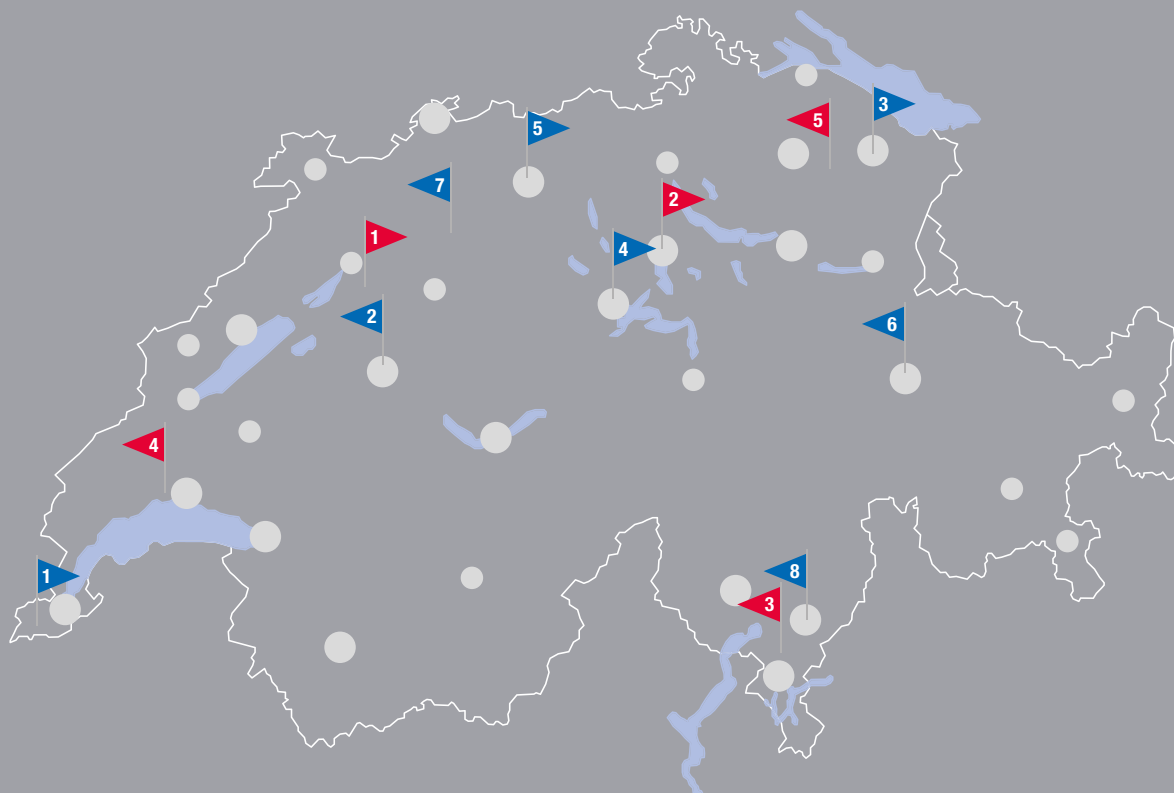
Les prestations incluses dans l'offre d'extension de garantie:

- Forfait de déplacement
- La main-d'œuvre
- Les pièces de rechange
- Contrôle de sécurité prévu par la loi

FORS SA décide d'une réparation ou d'un remplacement équivalent des appareils.

GRATUIT					
Prestations	FORS Swiss Garantie 5 Par appareil	FORS Swiss Security 8 Par appareil	FORS Swiss Security 8 Par cuisine	FORS Swiss Security 8 Par colonne de lavage maison individuelle	FORS Swiss Security 8 Par colonne de lavage immeuble locatif
Catégories 1-2 Appareils ménagers 3 Lavage/séchage immeuble locatif 4 Commercial, Mediline	Période de garantie + 3 ans = 5 ans de garantie complète	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète (5 ans offert par le partenaire)	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète (5 ans offert par le partenaire)	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète	Période de garantie + 3 ans = 8 ans de garantie complète
1 Tous les appareils ménagers qui ne sont pas dans la catégorie 2 ou 3	CHF 111.- (excl. TVA) CHF 120.- (incl. TVA)	CHF 175.75 (excl. TVA) CHF 190.- (incl. TVA)	CHF 823.30 (excl. TVA) CHF 890.- (incl. TVA)	—	—
2 Lave-vaisselle, Food Center, réfrigérateur avec Ice-Maker, lavage et séchage maison individuelle	CHF 175.75 (excl. TVA) CHF 190.- (incl. TVA)	CHF 268.25 (excl. TVA) CHF 290.- (incl. TVA)		CHF 453.30 (excl. TVA) CHF 490.- (incl. TVA)	—
3 Lavage et séchage immeuble locatif , lavage et séchage commercial, armoire de séchage, lave-vaisselle commercial	CHF 360.75 (excl. TVA) CHF 390.- (incl. TVA)	CHF 545.80 (excl. TVA) CHF 590.- (incl. TVA)	—	—	CHF 915.80 (excl. TVA) CHF 990.- (incl. TVA)
4 Appareils de réfrigération/congélation et caves à vin commerciaux , Mediline , machines à glace, minibars	CHF 231.25 (excl. TVA) CHF 250.- (incl. TVA)	—	—	—	—

Les prix actuels et valables de nos services de garantie sont disponibles sur le site internet **www.fors.ch**
Pour de grandes quantités d'appareils, à partir de 20 pièces, prenez contact avec nous pour une offre individuelle de prolongation de garantie à 8 ans.



Showrooms

- 1 FORS SA**
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tél: 032 374 26 26
info@fors.ch
- 2 FORS SA**
Hinterbergstrasse 11
CH-6330 Cham ZG
Tél: 041 766 07 50
cham@fors.ch
- 3 FORS SA**
Via Cantonale 65
CH-6804 Bironico TI
Tél: 091 630 26 26
bironico@fors.ch
- 4 FORS SA**
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tél: 021 706 04 44
crissier@fors.ch
- 5 FORS SA**
Sandackerstrasse 32
CH-9245 Oberbüren SG
Tél: 071 950 00 01
oberbueren@fors.ch

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- 1** Genève
- 2** Berne
- 3** Saint-Gall
- 4** Lucerne
- 5** Argovie
- 6** Les Grisons
- 7** Soleure
- 8** Tessin

Répartition schématique des points de service

- Deux partenaires de service ou plus
- Partenaire de service

Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.

Votre partenaire privilégié du commerce spécialisé: