



COLLECTION 2022/23

Highlights

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



TAKE 5 – TAKE FORS



Garantie de 5 ans

Depuis 2015, FORS est la **première entreprise de Suisse** à proposer une garantie de 5 ans (FORS Swiss Garantie 5) ainsi qu'une prolongation de garantie (FORS Swiss Security 8), soit un total de 8 ans pour tous les appareils électroménagers. En font partie les marques **FORS, Liebherr, ASKO, De Dietrich, Brandt** et **Falmec**.

Une authentique plus-value mesurable

Selon des études indépendantes réalisées sur le marché immobilier, ces trois années de garantie supplémentaires vous permettent d'économiser jusqu'à CHF 300.- sur chaque appareil électroménager.

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

Le sur mesure signé FORS: un assortiment qui sied à merveille

Fondée en 1979 par Werner J. Senn, FORS est aujourd'hui l'une des entreprises leader dans le domaine de l'électroménager en Suisse. Parce que nous savons pertinemment à quel point les Suisses sont exigeants, nous avons composé, aux pages suivantes, un assortiment exhaustif, répondant aux besoins les plus divers. De quoi vous faciliter la tâche au quotidien.

DES NORMES STRICTES DE LA QUALITÉ HELVÉTIQUE

- Protection de l'environnement grâce à la durabilité
- Qualité et longévité des produits
- Innovation et design – «best in class»
- Plus-value et ergonomie à votre intention
- Sécurité et fiabilité – un must
- Prestations sur mesure selon vos souhaits
- Garantie de 5 ans – la preuve de confiance



L'harmonie grâce à FORS: qualité, confort et écologie

En tant qu'entreprise familiale suisse, nous posons les plus hautes exigences à nos appareils électroménagers: matériaux résistants, fabrication robuste, technologie moderne et simple à la fois, faible consommation d'eau et d'énergie, design intemporel. Conclusion: un appareil électroménager FORS doit ménager l'environnement et vous faire plaisir longtemps. Et si un appareil est défectueux, vous trouverez de l'aide sur: www.fors.ch/fr/garantie-sav

Ils vous rapprochent de FORS et de ses produits: 4000 partenaires spécialisés performants

Tous les appareils rigoureusement testés sont disponibles exclusivement dans le commerce spécialisé près de chez vous. Les spécialistes y garantissent un conseil qualifié, ainsi qu'une livraison et un montage méticuleux. Nous entretenons une relation étroite avec les revendeurs et les formons de façon ciblée afin que vous puissiez profiter des meilleurs produits et services sur place.

	GRATUIT	①	②	③	④
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 Ménager 3 Lavage/séchage commercial 4 Commercial, Mediline 5 Forfait Combi maison individuelle	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	Fr. 140.- (excl. TVA) Fr. 150.80 (incl. TVA)	Fr. 270.- (excl. TVA) Fr. 290.80 (incl. TVA)		–	–
2 Lave-vaisselle, combinés Side-by-Side, réfrigérateur avec IceMaker, lavage et séchage maison individuelle	Fr. 250.- (excl. TVA) Fr. 269.25 (incl. TVA)	Fr. 370.- (excl. TVA) Fr. 398.50 (incl. TVA)	Fr. 990.- (excl. TVA) Fr. 1066.25 (incl. TVA)	Fr. 590.- (excl. TVA) Fr. 635.45 (incl. TVA)	–
3 Lavage et séchage immeuble locatif commercial, armoire de séchage, lave-vaisselle commercial	Fr. 490.- (excl. TVA) Fr. 527.75 (incl. TVA)	Fr. 670.- (excl. TVA) Fr. 721.60 (incl. TVA)	–	–	Fr. 990.- (excl. TVA) Fr. 1066.25 (incl. TVA)
4 Appareils de réfrigération/congélation et caves à vin commerciaux, Mediline, automates à glace, minibars	Fr. 250.- (excl. TVA) Fr. 269.25 (incl. TVA)	–	–	–	–
5 Forfait Combi: maison individuelle 1 cuisine et 1 colonne de lavage	Fr. 1310.- (excl. TVA) Fr. 1410.90 (incl. TVA)	–	1 cuisine et 1 colonne de lavage Fr. 1580.- (excl. TVA) Fr. 1701.70 (incl. TVA)	② + ③	–

Les prix actuels et valables de nos services de garantie sont disponibles sur le site internet www.fors.ch

LE PROGRÈS TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE LA VIRTUOSITÉ CULINAIRE.



FOURS 60 CM

L'exigence de perfection apportée par De Dietrich sur la nouvelle collection ne laisse aucune place au hasard. Subtil dosage de savoir-faire et de passion, de rigueur et d'audace, mariage harmonieux de matériaux nobles tels que le verre, l'inox et le cuivre, performance technologique et procédés exclusifs... ces nouveaux fours De Dietrich conçus avec le plus grand raffinement et le souci du détail préfigurent l'exigence d'une marque désireuse d'offrir un art de vivre unique.



L'appartenance au monde du design.

En donnant ses lettres de noblesse à une tradition artisanale, De Dietrich revisite des matériaux intemporels tels que le fer ou le cuivre, symboles de son patrimoine. Le nouveau design des fours de sa collection est ici poussé jusqu'à l'extrême en termes de finition et de qualité, d'esthétisme et de fonctionnalité. Signes distinctifs, une poignée robuste rehaussée d'un plastron en inox brossé ou en fonte sur laquelle la marque signe de son nom avec raffinement, un sélecteur serti d'inox et de cuivre révélant des commandes intuitives, et une porte d'un élégant verre noir, gris acier ou blanc pur sur laquelle De Dietrich est fier d'apposer son emblème. Le Red Dot Award, le prestigieux concours international du design et de l'innovation, a récompensé la nouvelle collection. Le prix **Red Dot Design Award 2017** lui a été décerné, saluant ainsi le design, la conception et la technologie innovante de cette ligne de fours.

Perfect Sensor : le progrès technologique au service de la virtuosité culinaire.



Le mode « Chef » : jusqu'à 15 plats. Exclusivité De Dietrich. Une cuisson entièrement automatique d'une précision extrême. De Dietrich a intégré dans la programmation de ses fours une fonctionnalité hors pair, le mode « Chef ». Issu des toutes dernières technologies, il vous propose ainsi de 6 à 15 plats parmi les plus cuisinés, en cuisson automatique. Vous sélectionnez celui inscrit à votre menu et enfournez votre plat à bonne hauteur, selon la préconisation du four. Cette technologie exclusive brevetée De Dietrich fixe automatiquement tous les paramètres, le mode de cuisson, la température idéale y compris la durée de cuisson. Un capteur analyse en permanence le taux d'humidité de la préparation pour ajuster précisément le temps de cuisson à la minute près.



reddot design award



VOIR LA VIDÉO



LES FOURS



L'art de réussir tous les plats dans les règles de l'art.



Le Menu Expert :

Vous définissez tous les paramètres et votre four exécute vos ordres à la lettre. Expert, vous connaissez toutes vos recettes sur le bout des doigts et vous savez exactement comment les réussir : c'est vous qui sélectionnez le mode de cuisson parmi toutes les possibilités offertes. Vous modulez si besoin la température qu'il vous préconise et déterminez ensuite le temps de cuisson souhaité.

Multifonctions Plus :

Chaleur Combinée et Chaleur Tournante, une exclusivité De Dietrich. Parmi les fonctions proposées par la Multifonction Plus, deux modes de cuisson se distinguent : la Chaleur Combinée et la Chaleur Tournante.

Diffusant de façon parfaitement uniforme la chaleur produite par une résistance située autour de la turbine, la **Chaleur Combinée** est spécialement étudiée pour les cuissons humides type tartes, quiches ou pizzas. Cette technique est également synonyme d'économie d'énergie. La montée en température est ultrarapide, supprimant ainsi la phase de préchauffage.

La **Chaleur Tournante** est le seul procédé qui permet de préserver la texture délicate des viandes blanches, le parfum et la saveur des papillotes, ou de cuire simultanément des plats différents sur trois niveaux en respectant le fumet de chacun.



Le Guide Culinaire : jusqu'à 50 recettes proposées. Une qualité de cuisson garantie.

Après avoir choisi l'une des recettes pré-programmées et avoir indiqué ensuite le poids de la préparation, le four détermine automatiquement le mode de cuisson adapté, la température idéale et le temps de cuisson nécessaire, à la minute près. Il se révèle alors un véritable expert pour vous accompagner dans vos interprétations culinaires.



Le mode Pâtisserie française : 14 recettes proposées.

Exceller dans un art mondialement envié.

Macarons, Cannelés, Fondant au chocolat... si la pâtisserie française s'impose comme une discipline majeure de l'art culinaire, ne soyez plus impressionné. Pour réaliser avec talent et réussir ces grands classiques de la pâtisserie, fiez-vous désormais à ce menu dédié exclusif. Choisissez l'une des 14 recettes proposées en cuisson automatique et recevez tous les honneurs.



Fonction Séchage.

Pour exalter la saveur de tous les plats.

De Dietrich a doté ses nouveaux fours d'une fonction dont il sera difficile désormais de se passer. Ce procédé de déshydratation permet de sécher à une température parfaitement maîtrisée, entre 60 et 80 °C, nombre d'aliments différents – herbes aromatiques, fruits ou légumes. En empêchant la prolifération des bactéries, il permet ainsi de les conserver plusieurs mois pour pouvoir en disposer au gré de ses envies et de préserver les éléments essentiels tels que les minéraux et les vitamines.

Fonction Shabbat.

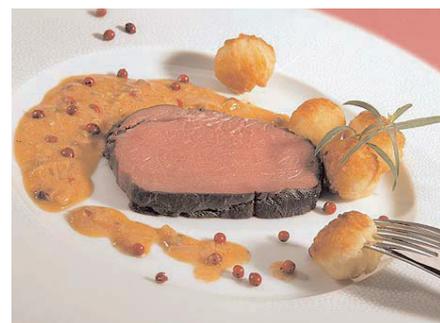
Ingénieuse et fonctionnelle.

De Dietrich innove en proposant deux nouveaux fours dotés d'une fonction spéciale Shabbat. Ce mode de programmation permet au four de fonctionner en complète autonomie durant 25 heures et jusqu'à 75 heures si nécessaire. Un flux d'électricité maintient la cavité à une température constante de 90 °C, pour cuire ou maintenir au chaud les préparations sans avoir recours au thermostat. La lumière intérieure reste allumée durant toute cette période, même à la fermeture de la porte

Fonction « Gril variable » : jusqu'à 4 puissances.

Certaines recettes, apparemment toutes simples, comme les meringues, requièrent en réalité beaucoup de doigté pour atteindre la perfection. En modulant la puissance du gril de 1 à 4, cette fonction aide à réaliser des prouesses au quotidien..





Pourquoi choisir la cuisson basse température de De Dietrich ?

- C'est une cuisson 100% automatique qui ne nécessite aucune sonde additionnelle ou aucun réglage de l'utilisateur.
- Le résultat de cuisson est toujours reproduit avec la même précision.
- Le four assure d'abord une cautérisation parfaite et régulière de la viande et ensuite une cuisson douce selon le résultat de cuisson souhaité.
- Le programme prend en compte la nature et la texture de la viande pour en restituer toutes les saveurs.

Un résultat inégalé :

La température à l'intérieur de la cavité du four est maintenue sous les 100 °C : l'eau ne s'évapore pas et la viande conserve tout son jus, à la différence des cuissons classiques. Outre la tendreté de la viande, on assiste à une évaporation moindre du jus par rapport à la cuisson traditionnelle ainsi qu'une faible perte de poids.

Une cuisson longue pour ceux qui n'ont pas le temps ?

Avec De Dietrich c'est possible ! Enfouissez votre viande le matin, avant de partir, réglez le four pour une cuisson à basse température, et, le soir, contentez-vous de la poser sur la table : le four aura fait le travail que vous n'aurez pas eu le temps de faire. Et vous vous régalez enfin de viandes fondantes !

Des économies d'énergie :

Quel que soit le type de viande que vous cuisinez, celle-ci cuit doucement et n'effectue donc pas de projection sur les parois du four. Votre four reste propre plus longtemps et vous faites des économies d'énergie.

La cuisson Basse Température : 10 plats. Dans le plus pur respect de la tradition culinaire.

À l'avant-garde de la technologie, ces fours De Dietrich disposent de toutes les ressources requises dans l'univers de la grande cuisine. Utilisée par les chefs cuisiniers, cette cuisson douce, régulière et homogène, inférieure à 100 °C, est parfaitement maîtrisée pour obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses. L'accès à ce programme est extrêmement simple. Il suffit de choisir son plat : agneau rosé ou bien cuit, rôti de veau, rôti de bœuf saignant ou bien cuit, rôti de porc, poulet, petits et gros poissons entiers, yaourts... pour que le four exécute ensuite automatiquement la cuisson désirée.



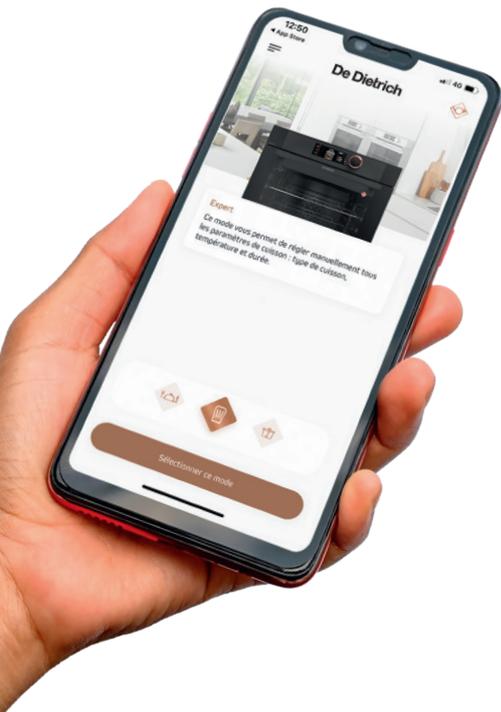
Fonctions automatiques et résultats garantis :

Rôti de veau	4 h
Rôti de bœuf saignant	3 h
Rôti de bœuf bien cuit	3 h
Rôti de porc	5 h
Gros poissons	2 h 10 min.
Petits poissons	1 h 20 min.
Poulet	6 h
Agneau rosé	3 h
Agneau bien cuit	4 h
Yaourt	3 h



FOURS MULTIFONCTIONS PLUS CONNECTÉ PYROLYSE PERFECT SENSOR

Four Connecté De Dietrich Smart Control
Un concentré d'innovations technologiques pour atteindre
l'Excellence Culinaire

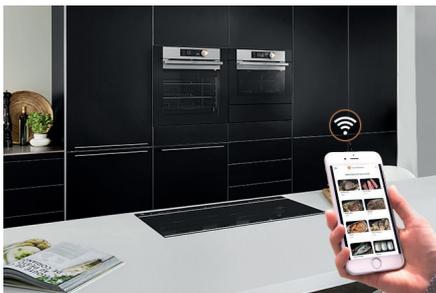


Un assistant culinaire à vos côtés

L'application Smart Control a été élaborée comme un guide culinaire, facile à appréhender. Elle fonctionne par mots clés et pictogrammes et toutes les commandes sont accessibles à partir d'un écran central. Plus ergonomique qu'une notice, l'application Smart Control permet de découvrir toutes les fonctionnalités et programmes du four. Elle dispose aussi d'alertes et notifications à personnaliser: porte ouverte, Pyrolyse, Début de programme, fin de programme, préchauffage terminé, etc.

Au pays des gourmets

Smart Control invite à la découverte de nouveaux univers culinaires avec, en première intention, 30 recettes inédites et gourmandes détaillées étape par étape. À chaque mise à jour, de nouvelles recettes toutes plus savoureuses les unes que les autres sont ajoutées et expliquées.



Connexion Wifi

Grâce à sa connectivité, votre four peut être contrôlé à distance via votre smartphone, depuis votre lieu de travail par exemple. Cela représente un gain de temps important en rentrant chez vous et l'application est très facile à prendre en main.



Guide Culinaire 50

Une sélection de 50 plats en cuisson automatique: sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson. Bien sûr, l'arrêt du four en fin de cuisson est automatique.



Mode CHEF

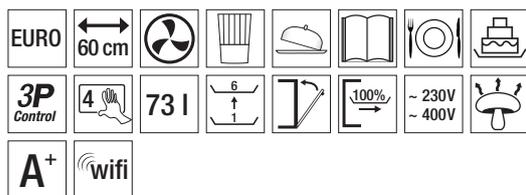
Exclusif: en mode Chef le four gère automatiquement tous les paramètres de cuisson (Température, mode et temps de cuisson). Sélectionnez le type de plat, mettez-le dans le four au niveau préconisé et dégustez une fois la cuisson terminée. C'est tout!



LES FOURS



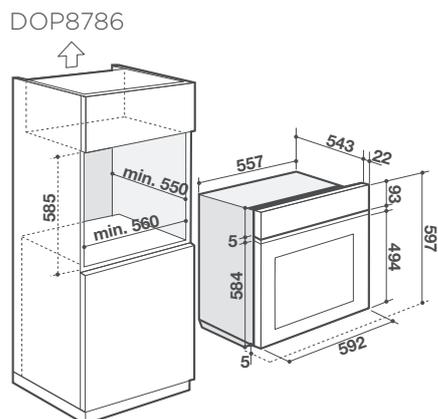
DOP8786BBH/BB ▲
Disponible à partir de septembre 2022



DOP8786AH/A ▲
Disponible à partir de septembre 2022



DOP8786XH/X ▲
Disponible à partir de septembre 2022



DOP8786BB

Ce Four est équipé d'une fonction qui lui permet de se connecter à distance pour lancer des commandes. La fonction connectée permet de :

- préchauffer votre four où que vous soyez
- modifier la température du four à l'aide de votre téléphone
- régler et ajuster les minuteries de cuisson sans quitter votre canapé

- Multifonctions Plus
- Nettoyage automatique Pyro Turbo
- Display couleur HD avec bouton Turn & Press
- 4 applications de cuisson: Menu Expert, Menu Chef, Guide Culinaire et basse température
- Smart Assist: Préconisation de températures et animation des modes de cuisson
- Application « Smart Control » compatible Android et Apple
- Cuisson Basse Température (10 plats), Autocook (50 plats), Menu Chef (15 plats), Pâtisserie (14 plats), Recettes du monde (38)
- 12 fonctions de cuisson dont fonction Pain
- Nettoyage 3 cycles: Express, normal, autom.
- Pyrocontrol: indication et temps de nettoyage pyrolyse selon le degré de salissure du four
- Cool Door avec contre-porte plein verre
- Porte avec fermeture Soft Close
- Volume four 73 l, Cuisson sur 6 niveaux
- Système de plat sortant 100%
- Classe énergétique A+
- Couleur BB/BH: Coal Black
A/AH: Anthracite
X/XH: Inox

Accessoires:

- 2 grilles sécurité avec poignée
- 1 plat 45 mm
- 2 demi grilles saveur

Caractéristiques techniques:

- DOP8786BB/A/X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP8786BBH/AH/XH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Niche: H x L x P 585 x 560 x 560 mm

Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch

Au degré près. Grâce à **Smart Control**, la température préconisée est réglable au degré près. Cette précision est particulièrement appréciée des gastronomes, cuisiniers et pâtisseries exigeants.

Trois étapes pour maîtriser son four

1. Télécharger l'application Smart Control sur Android ou IOS
2. Connecter son four avec le QR code situé à l'intérieur de la porte
3. Profiter de la simplicité du four connecté



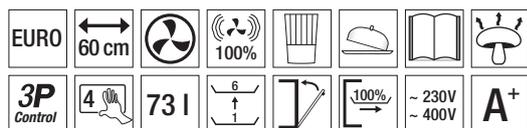
FOURS MULTIFONCTIONS PLUS – PYROLYSE



Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch



DOR7586XH/X ▲



DOR7586XH

Pourquoi choisir la cuisson basse température de De Dietrich? C'est une cuisson 100 % automatique qui ne nécessite aucune sonde additionnelle ni aucun réglage de l'utilisateur.

Le four assure d'abord une cautérisation parfaite et régulière de la viande et ensuite une cuisson douce selon le résultat de cuisson souhaité.

- Four et combisteam
- Multifonctions Plus et vapeur combinée
- Nettoyage Pyro Turbo
- Display couleur avec bouton Turn & Press
- 3 modes de cuisson : traditionnel, combiné vapeur et 100 % vapeur (20-100%)
- 14 fonctions de cuisson dont fonction pain
- Cuisson Basse Température (10 plats), Guide de 73 recettes
- Nettoyage 3 cycles: Express, normal, autom.
- Pyrocontrol: indication et temps de nettoyage pyrolyse selon le degré de salissure du four
- Cool Door avec contre-porte plein verre
- Volume four 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- Système de plat sortant 100%
- Classe énergétique A+
- Porte avec fermeture Soft Close
- Couleur: Inox

Accessoires:

- 2 grilles sécurité avec poignée
- 1 plat de 45 mm
- 1 plat de 20 mm
- 1 plat inox spécial 100 % vapeur
- 2 demi grilles saveur

Caractéristiques techniques:

- Puissance: 3135 W
- DOR7586X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOR7586XH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Niche: H x L x P 585 x 560 x 560 mm



Ouverture automatique et remplissage en façade.



LES FOURS

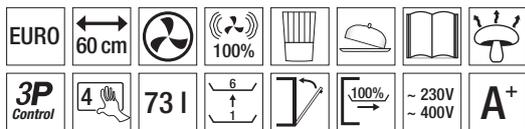
ET COMBISTEAM 100%



Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch



DOR7586AH/A ▲



DOR7586BBH/BB ▲

DOR7586AH

Pourquoi choisir la cuisson basse température de De Dietrich? Le programme prend en compte la nature et la texture de la viande pour en restituer toutes les saveurs. Le résultat de cuisson est toujours reproduit avec la même précision.

- Four et combisteam
- Multifonctions Plus et vapeur combinée
- Nettoyage Pyro Turbo
- Display couleur avec bouton Turn & Press
- 3 modes de cuisson: traditionnel, combiné vapeur et 100% vapeur (20-100%)
- 14 fonctions de cuisson dont fonction pain
- Cuisson Basse Température (10 plats), Guide de 73 recettes
- Nettoyage 3 cycles: Express, normal, autom.
- Pyrocontrol: indication et temps de nettoyage pyrolyse selon le degré de salissure du four
- Cool Door avec contre-porte plein verre
- Volume four 73 l
- Cuisson sur 6 niveaux
- Système de plat sortant 100%
- Classe énergétique A+
- Porte avec fermeture Soft Close
- Couleur A/AH: Anthracite
BB/BBH: Coal Black

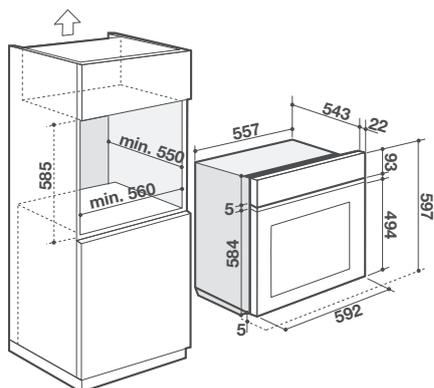
Accessoires:

- 2 grilles sécurité avec poignée
- 1 plat de 45 mm
- 1 plat de 20 mm
- 1 plat inox spécial 100% vapeur
- 2 demi grilles saveur

Caractéristiques techniques:

- Puissance: 3135 W
- DOR7586A/BB: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOR7586AH/BBH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Niche: H x L x P 585 x 560 x 560 mm

DOR7586



LES FOURS

COAL BLACK

COLLECTION



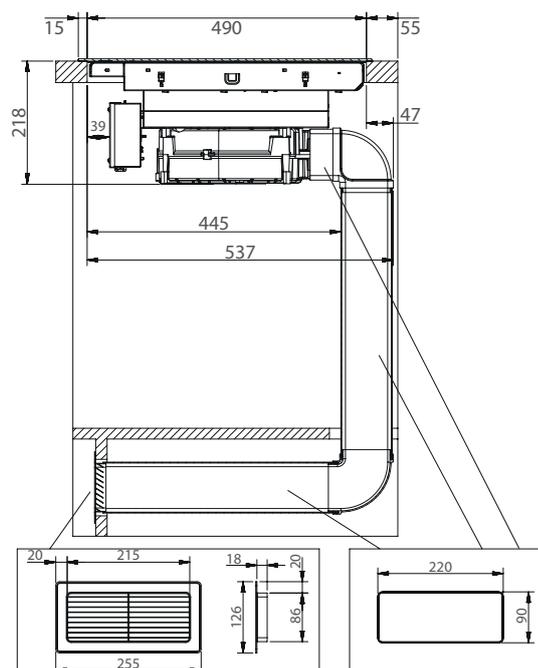
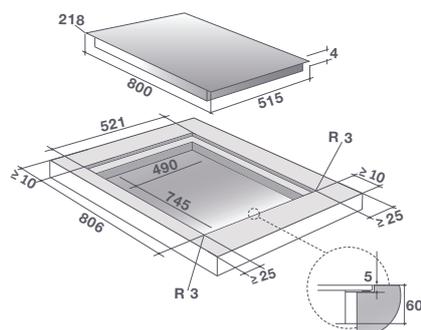
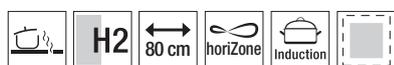
TABLES INDUCTION 90 CM HORIZONE AVEC HOTTE INTÉGRÉE



Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch

DPI7888BH
TABLE INDUCTION 80 CM HORIZONE
AVEC HOTTE CENTRALE INTEGRÉE
Aspiration et Cuisson au diapason. Un design épuré intégrant une hotte au sein même de la table de cuisson, dissimulée par une grille fonte des plus esthétique. Invisible et silencieux, son moteur A** permet une performance d'aspiration inégalée.

DPI7888BH ▲



- Table induction 80 cm
- 2 zones de cuisson libre horiZone 40 x 23 cm
- 4 foyers soit 6 petites casseroles en même temps
- 4 Boosters indépendants
- Montage en affleuré possible
- Clavier digital avec LED blanches
- 20 niveaux de puissances, 4 accès directs
- 4 minuteries indépendantes de 99 min
- Elapsed Time: affichage du temps de cuisson écoulé
- BOIL: l'ébullition sur mesure
- Booster: accès à la puissance maximale
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- 10 niveaux de sécurité
- Table sans cadre
- Couleur: Coal Black

Hotte centrale:

- Commande par Slider
- Classe Energie A**
- Niveau sonore 58 dB(A) re 1 pW
- Débit d'air 750 m³/h
- Evacuation ou recirculation d'air
- Fonction temporisation
- Filtre à charbon fourni

Caractéristiques techniques:

- Puissance totale de 50 à 7400 W
- 1 câble de raccordement: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Verre: H x L x P 4 x 800 x 515 mm
- Découpe: H x L x P 218 x 745 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 223 x 806 x 521 mm



VOIR LA VIDÉO



LES TABLES

UNE MODULARITÉ HORS PAIR POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INFINIE



LES TABLES

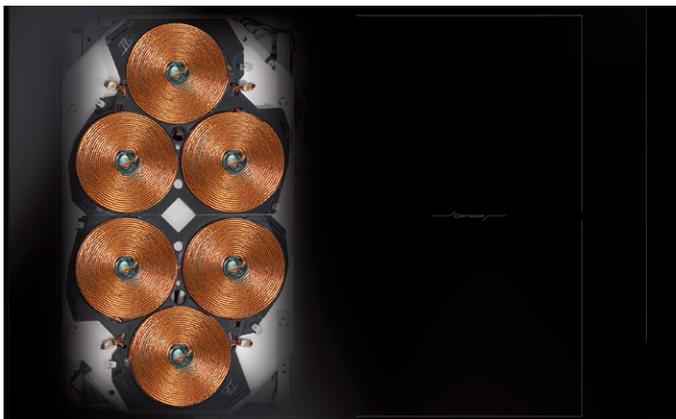
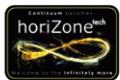


VOIR LA VIDÉO

TABLES INDUCTION

Depuis plus de quatre décennies consacrées à perfectionner la technologie de l'induction, De Dietrich repousse une fois encore les limites de la zone libre, avec horiZone, ce concept inédit d'espace modulable.

En créant d'incroyables fonctionnalités grâce à des innovations avant-gardistes, De Dietrich transforme l'expérience culinaire en un art de précision et d'excellence au travers de la plus riche et la plus aboutie des collections de tables induction jamais conçues.



horiZone. L'aboutissement ultime d'une technologie révolutionnaire.

Synthèse du savoir-faire technologique des ingénieurs français De Dietrich, cet espace de cuisson modulable de 40 x 23 cm est la zone de cuisson la plus complète du marché. Larges, ovales, rectangulaires, il peut accueillir tous les types de récipients : de la poêle de 23 cm à la cocotte ovale de 40 cm. horiZone se décline à l'infini et autorise toutes les combinaisons pour que chacun puisse trouver la table induction qui convient à ses envies et à son espace cuisine.

Un Maxi Gril et une Maxi Plancha sont proposés en option pour accessoriser les tables horiZone Play.



Concept de table de cuisson « 4 in 1 »



horiZone Play. Une modularité hors pair pour une expérience culinaire infinie.

Toujours plus loin dans sa recherche d'excellence, De Dietrich invente horiZone Play. Ce concept novateur vous permet de multiplier avec une seule et même table différents modes de cuisson, et de goûter ainsi à l'inédit. Déclinées en 90 cm, 80 cm ou 65 cm, et en domino 38 cm, les tables induction horiZone Play offrent la plus totale modularité de cuisson. Livrées avec un billot en bois de Sologne, elles peuvent être également accessorisées d'un gril et d'une plancha amovibles, idéalement conçus pour s'intégrer sur l'un des foyers horiZone. Une fonction de cuisson associée, en accès direct via le clavier de programmation, vous permet de donner libre cours à vos talents et à l'improvisation.

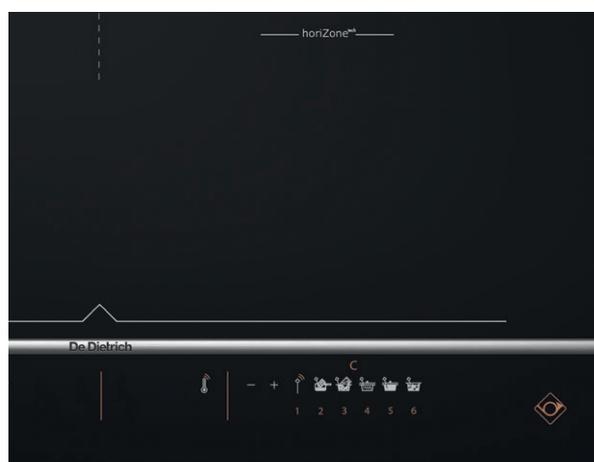


TABLES INDUCTION AVEC PERFECT SENSOR



Nouvelles tables induction avec sonde Perfect Sensor

Ces nouvelles tables signées De Dietrich sont **dotées d'une sonde thermique sans fil connectée** qui, couplée à un affichage digital sur l'écran de commandes, offre une nouvelle manière de cuisiner et un résultat de cuisson digne de celui d'un chef.



 **Mode Manuel Sonde**
Température réglable jusqu'à 180 °C



 **Fondre**
50 °C par défaut, réglable jusqu'à 70 °C



 **Cuisson sous vide**
60 °C, modifiable de 45 à 85 °C



 **Réchauffer**
70 °C, modifiable de 65 à 80 °C



 **Cuisson lente**
80 °C, réglable jusqu'à 90 °C



 **Bouillir**
100 °C



LES TABLES



La sonde culinaire : pour vivre une expérience culinaire unique.

À l'image des grands chefs et des maîtres pâtissiers, l'excellence culinaire est à votre portée... Comment ? De Dietrich a la solution ... La table de cuisson Perfect Sensor propose avec sa sonde connectée un Mode Chef pour programmer une température au degré près et 6 fonctions de cuisson ; Sonde, Réchauffage, cuisson douce, cuisson rapide, ébullition, cuisson sous vide.

La fonction Perfect Sensor permet de contrôler de manière autonome la température de cuisson avec la possibilité de visualiser sur le clavier la température exacte à l'intérieur du récipient. En accès direct, la gestion de la température est possible à l'aide de l'une des 5 températures prédéfinies disponibles.

La qualité de l'ustensile (grandeur, sa forme, ses matériaux) et la fluctuation de la température ont bien entendu un impact sur le résultat de cuisson. Le Perfect Sensor surmonte ces problèmes avec un réglage précis de la température au degré près et permet de contrôler la cuisson au cœur des ingrédients.

Désormais vous maîtriserez sur le bout des doigts les préparations les plus délicates comme la fonte du chocolat, le caramel fondant, les sauces, plats mijotés, le poisson, les confitures. Ce sera également le cas pour des besoins quotidiens comme chauffer du lait sans qu'il ne déborde ou réchauffer délicatement de la nourriture pour bébé!



Perfect Sensor: une technologie exclusive signée De Dietrich.

Associé à une sonde sans fil livrée avec la table, ce procédé de cuisson vous permet d'obtenir un résultat digne de celui d'un chef.

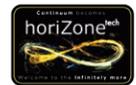
La sonde Perfect Sensor mesure en permanence la température à cœur et régule automatiquement tous les paramètres pour cuisiner avec la plus grande précision.

Connectée en bluetooth, elle s'active en sélectionnant la touche dédiée sur le clavier de commandes. Interactive, elle communique en temps réel ces informations à votre table, via l'écran digital du bandeau de commandes qui affiche la température ambiante au degré près.

**Livrée avec la table :
Sonde sans fil et son support**



TABLES INDUCTION 80 CM HORIZONE



Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch

DPI7884XT

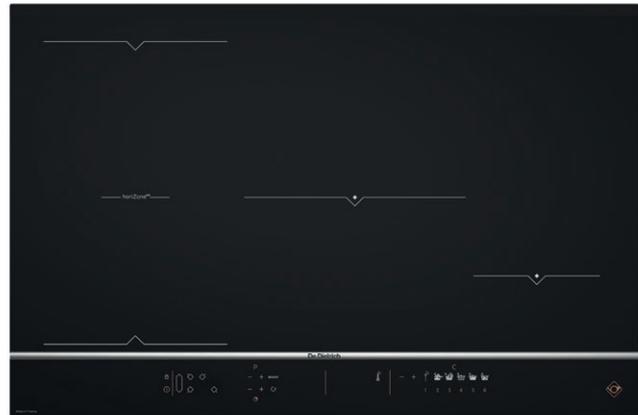
TABLE INDUCTION 80 CM HORIZONE

En cuisine comme en pâtisserie, certaines recettes nécessitent de mesurer la température au degré près! C'est pourquoi De Dietrich innove avec cet accessoire digne de grands Chefs.

- Table induction 80 cm
- 1 zone de cuisson libre horiZone 40 x 23 cm
- 4 foyers soit 5 petites casseroles en même temps, 4 Boosters indépendants
- 1 Sonde culinaire avec son support. (casserole non fournie). Fonction cuisson automatique ou assistée avec 6 accès direct dont la cuisson sous-vide
- Montage en affleuré possible
- Clavier digital avec LED blanches
- 20 niveaux de puissances, 4 accès directs
- 4 minuteries indépendantes de 99 min
- Elapsed Time : affichage du temps de cuisson écoulé
- BOIL : l'ébullition sur mesure
- Booster : accès à la puissance maximale
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- 10 niveaux de sécurité
- Table sans cadre et avec barrette de finition inox
- Couleur : noir

Caractéristiques techniques :

- Puissance totale de 50 à 7400 W
- 1 câble de raccordement : 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Verre : H x L x P 4 x 800 x 515 mm
- Découpe : H x L x P 55 x 745 x 490 mm
- Fraisage : H x L x P 5 x 806 x 521 mm



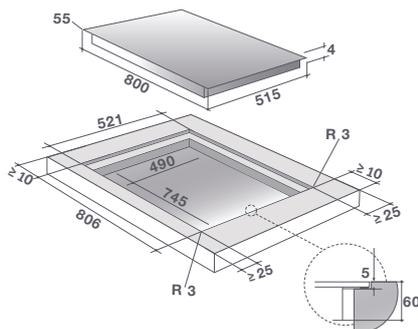
DPI7884XT ▲



Sonde Perfect Sensor, connectable en Bluetooth à la table



VOIR LA VIDÉO



LES TABLES

TABLES INDUCTION 65 CM HORIZONE



DPI7688XT ▲



Sonde Perfect Sensor, connectable en Bluetooth à la table



VOIR LA VIDÉO

Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch

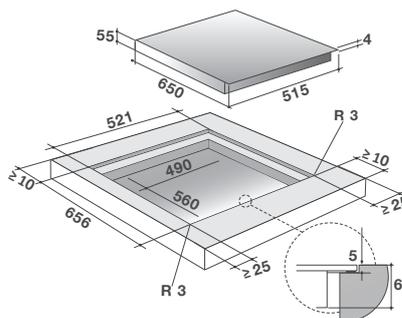
DPI7688XT

TABLE INDUCTION 65 CM HORIZONE PLAY
A l'image d'un saucier ou d'un pâtissier, la sonde de cuisson sera un allier indispensable pour la réussite des préparations les plus délicates.

- Table induction 65 cm
- 2 zones de cuisson libres horiZone 40 x 23 cm
- 1 Sonde culinaire avec son support. (casserole non fournie). Fonction cuisson automatique ou assistée avec 5 accès directs dont la cuisson sous vide
- Montage en affleuré possible
- 20 niveaux de puissances, 4 accès directs
- 4 minuteries indépendantes de 99 min
- Elapsed Time: affichage du temps de cuisson écoulé
- BOIL: l'ébullition sur mesure
- Recall: mémoire des derniers réglages en cas d'arrêt
- Booster: accès à la puissance maximale
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- 10 niveaux de sécurité
- Table sans cadre et avec barrette de finition inox
- Couleur: noir

Caractéristiques techniques:

- Puissance totale de 50 à 7400 W
- 1 câble de raccordement: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Verre: H x L x P 4 x 650 x 515 mm
- Découpe: H x L x P 55 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 656 x 521 mm



LES TABLES

TABLES INDUCTION 65 CM HORIZONE



Découvrez la totalité de la gamme De Dietrich en fin de cette brochure ou sur www.fors.ch

DPI7684XT

TABLE INDUCTION 65 CM HORIZONE

Grâce à la sonde culinaire, De Dietrich fait de la précision un critère indiscutable et propose 5 accès de cuisson directs avec températures pré définies.

- Table induction 65 cm
- 1 zone de cuisson libre horiZone 40 x 23 cm
- 4 foyers soit 5 petites casseroles en même temps, 4 Boosters indépendants
- 1 Sonde culinaire avec son support. (Casserole non fournie.) Fonction cuisson automatique ou assistée avec 5 accès direct dont la cuisson sous vide.
- Montage en affleuré possible
- Clavier digital avec LED blanches
- 20 niveaux de puissances, 4 accès directs
- 4 minuteries indépendantes de 99 min
- Elapsed Time, BOIL
- Booster: accès à la puissance maximale
- Verrouillage dédié avec fonction nettoyage
- 10 niveaux de sécurité
- Table sans cadre et avec barrette de finition inox



DPI7684XT ▲



DPI7684XS

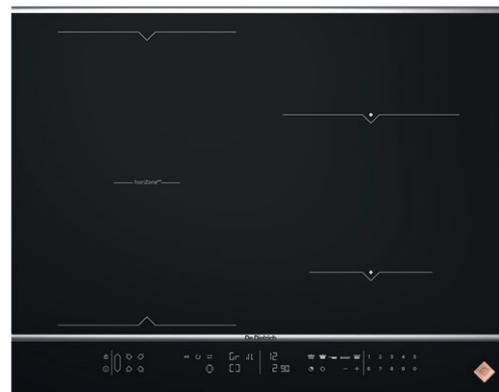
Mêmes caractéristiques techniques sans la sonde culinaire

Avec:

- Planche à découpée livrée de série
- En option: Maxi Plancha et Maxi Grill
- Table HoriZone multifonctions 4 en 1
- Table avec cadre: 2 barrettes de finition inox
- Recall: mémoire des derniers réglages en cas d'arrêt
- Switch: mémorisation et suivi des réglages
- ICS: Préconisation du foyer le plus adapté selon la casserole utilisée

Caractéristiques techniques communes:

- Puissance totale de 50 à 7400 W
- 1 câble de raccordement: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Verre: H x L x P 4 x 650 x 515 mm
- Découpe: H x L x P 55 x 560 x 490 mm
- Fraisage: H x L x P 5 x 656 x 521 mm



DPI7684XS ▲

DAI7002S
DAI7003S



DAI7002S
Maxi Grill



DAI7003S
Maxi Plancha



Planche incluse



OVERVIEW FOURS 60 cm

Référence	DOR7586	DOS7585	DOP8786	DOP8785	DOP8780	DOP8574	DOP8360
Inox							
Modèles 230 V	DOR7586X	DOS7585X	DOP8786X	DOP8785X	DOP8780X	DOP8574X	DOP8360X
Modèles 400 V	DOR7586XH	DOS7585XH	DOP8786XH	DOP8785XH	DOP8780XH	DOP8574XH	DOP8360XH
Anthracite							
Modèles 230 V	DOR7586A	DOS7585A	DOP8786A	DOP8785A		DOP8574A	DOP8360A
Modèles 400 V	DOR7586AH	DOS7585AH	DOP8786AH	DOP8785AH		DOP8574AH	DOP8360AH
Coal Black							
Modèles 230 V	DOR7586BB		DOP8786BB	DOP8785BB			
Modèles 400 V	DOR7586BBH		DOP8786BBH	DOP8785BBH			
Blanc							
Modèles 230 V						DOP8574W	DOP8360W
Modèles 400 V						DOP857WH	DOP8360WH
Gamme	Four 60 cm	Four 60 cm	Four 60 cm				
Mode de cuisson	Multifonctions + Vapeur 100%	Multifonctions + Vapeur 80%	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +
Nettoyage	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Nombre de programmes	14	14	12	12	12	12	11
Display-Affichage	Epicurien Couleur	Epicurien Couleur	Connaisseur Couleur HD Connecté	Connaisseur Couleur HD	Connaisseur Couleur HD	Epicurien Couleur	Gourmet Noir/Blanc
Cuisson vapeur	20 à 100%	20 à 80%					
Basse température	10	10	10	10	10	10	10
Guide culinaire (recettes)	73	73	50	50	35	35	35
Cuisson automatique			15	15	15	9	6
Pâtisserie (auto)			14	14	14		
Fonction déshydratation	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Fonction Shabbat		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Système sortant	100%	100%	100%	100%	Partiel	100%	Partiel
Porte Soft Close	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Grille avec poignée	2	2	2	2	2	2	2
Demi-grille saveur	2	2	2	2		2	
Plat de cuisson	1x 45 mm 1x 20 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm
Plat de cuisson spécial vapeur	1						
Volume Four	73 l	73 l	73 l				
Classe Energie	A*	A*	A*	A*	A*	A*	A*
Page catalogue	34/35	36/37	38/39	40/41	42	43	44

OVERVIEW FOURS 60 cm

Référence	DOP7350	DOP7230	DOP7220	DOP7200BM	DOE7220	DOE7210BM
Inox						
Modèles 230 V	DOP7350X	DOP7230X	DOP7220X	DOP7200BM	DOE7220X	DOE7210BM
Modèles 400 V	DOP7350XH	DOP7230XH	DOP7220XH	DOP7200BMH	DOE7220XH	DOE7210BMH
Anthracite						
Modèles 230 V	DOP7350A					
Modèles 400 V	DOP7350AH					
Gamme	Four 60 cm	Four 60 cm	Four 60 cm	Four 60 cm	Four 60 cm	Four 60 cm
Mode de cuisson	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +	Multifonctions +
Nettoyage	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Manuel	Manuel
Nombre de programmes	11	9	9	7	8	7
Display-Affichage	Gourmand Noir/Blanc	Gourmand Noir/Blanc	Gourmand Noir/Blanc	Gourmand Noir/Blanc	Gourmand Noir/Blanc	Gourmand Noir/Blanc
Cuisson vapeur						
Basse température	10	10		10		
Guide culinaire (recettes)	15					
Pâtisserie (auto)		14	14			
Fonction déshydratation	Oui					
Fonction Shabbat						
Système sortant	Partiel				Partiel	Partiel
Porte Soft Close	Oui	Oui	Oui		Oui	
Grille avec poignée	2	2	2	2	2	2
Demi-grille saveur	2					
Plat de cuisson	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm 1x 20 mm	1x 45 mm 1x 20 mm
Volume Four	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l
Classe Energie	A+	A+	A+	A+	A	A
Page catalogue	45	46	47	48	49	49

OVERVIEW FOURS 45 cm - Machines à café - Tiroirs chauffants

Référence	DKR7580	DKS7580	DKP7320	DKV7340	DKC7340	DKD7400	DWD7400B
Inox							 Verre noir
Modèles 230 V	DKR7580X	DKS7580X	DKP7320X	DKV7340X	DKC7340X	DKD7400X	DWD7400B
Modèles 400 V							
Anthracite							
Modèles 230 V	DKR7580A		DKP7320A		DKC7340A	DKD7400A	DWD7400B
Modèles 400 V							
Coal Black							
Modèles 230 V					DKC7340BB		DWD7400B
Modèles 400 V							
Blanc							
Modèles 230 V					DKC7340W		DWD7400W
Gamme	Four 45 cm	Four 45 cm	Four 45 cm	Four vapeur 45 cm	Four Micro-ondes 45 cm	Machine à café	Tiroir chauffant
Mode de cuisson	Multifonctions + Combisteam	Multifonctions + Vapeur 80%	Multifonctions +	Vapeur 55 à 100 °C	Micro ondes + Chaleur tournante		30 à 70 °C
Nettoyage	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Manuel	Manuel		
Nombre de programmes	12	11	10	8	4		
Display-Affichage	Epicurien Couleur	Epicurien Couleur	Gourmet Noir/Blanc	Gourmet Noir/Blanc	Gourmet Noir/Blanc	Gourmet Noir/Blanc	
Cuisson vapeur	100%	20 à 80%		100%			
Guide culinaire (recettes)	93	68	15	32	15		
Fonction déshydratation	Oui	Oui					
Grille avec poignée	2	2	1	1	1		
Plat inox spécial vapeur	1			1			
Plat de cuisson	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm		(verre)		
Volume Four	40 l	40 l	40 l	29 l	40 l		
Classe Energie	A	A	A				
Page catalogue	53	54	55	56	57	58/59	60



OVERVIEW TABLES DE CUISSON

Référence	DPI7969XS	DPI7965X	DPI7768X
			
Energie	Induction	Induction	Induction
Largeur (cm)	93	93	93
Technologie	Triple Horizone Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	Double Horizone
Inducteurs	18	9	12
Nombre de foyers	6	5	4
ARG	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W
AVG			
Centre	Horizone 3700 W	ø280 3700 W	
ARD		ø230 3700 W	
AVD	Horizone 3700 W	ø160 2400 W	Horizone 3700 W
Mode Expert Réglages individuels	6 récipients	5 récipients	4 récipients
Affichage Display	Touches sensitives LED blanches	Touches sensitives LED blanches	Touches sensitives LED blanches
Réglages	1 à 20	1 à 20	1 à 20
Minuterie	6	5	4
Boost	6	5	4
Encastrement standard	Oui	Oui	Oui
Encastrement affleuré	Oui	Oui	Oui
Sécurité	10 points	10 points	10 points
Accessoire de série	Planche à découper		
Accessoire en option	DAI7002S Gril DAI7003S Plancha		
Verre	Noir	Noir	Noir
Finition du cadre	2 barettes inox	barette inox	barette inox
Puissance (kW)	11,1	11,1	7,4
Page catalogue	76	77	78



OVERVIEW TABLES DE CUISSON

Référence	DPI7888BH	DPI7878X	DPI7876X	DPI7884XT	DPI7884XS	DPI7884W	DPI7870X
							
Energie	Induction Hood in Hob	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction
Largeur (cm)	80	80	80	80	80	80	80
Technologie	Double Horizone	Horizone 40 x 23		Horizone 40 x 23	Horizone 40 x 23 Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	
Inducteurs	12	9	5	8	8	8	4
Nombre de foyers	4	5	5	4	4	4	4
ARG	Horizone 3700 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	ø230 2800 W
AVG		ø180 2800 W	ø180 2800 W				ø160 2400 W
Centre		ø280 3700 W	ø280 3700 W				
ARD	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W
AVD			ø210 3700 W				
Mode Expert Réglages individuels	4 récipients	5 récipients	5 récipients	4 récipients	4 récipients	4 récipients	4 récipients
Affichage Display	Touches sensibles LED blanches	Touches sensibles LED blanches					
Réglages	1 à 20	1 à 20					
Minuterie	4	5	5	4	4	4	4
Boost	4	5	5	4	4	4	4
Encastrement standard	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Encastrement affleuré	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Sécurité	10 points	10 points					
Accessoire de série	Avec hotte intégrée			Sonde culinaire	Planche à découper		
Accessoire en option					DAI7002S Gril DAI7003S Plancha		
Verre	Noir	Noir	Noir	Noir	Noir	Blanc	Noir
Finition du cadre		barette inox	barette inox	barette inox	2 barettes inox	barette inox	barette inox
Puissance (kW)	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Page catalogue	79	80	81	82	83	84	85

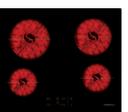


OVERVIEW TABLES DE CUISSON

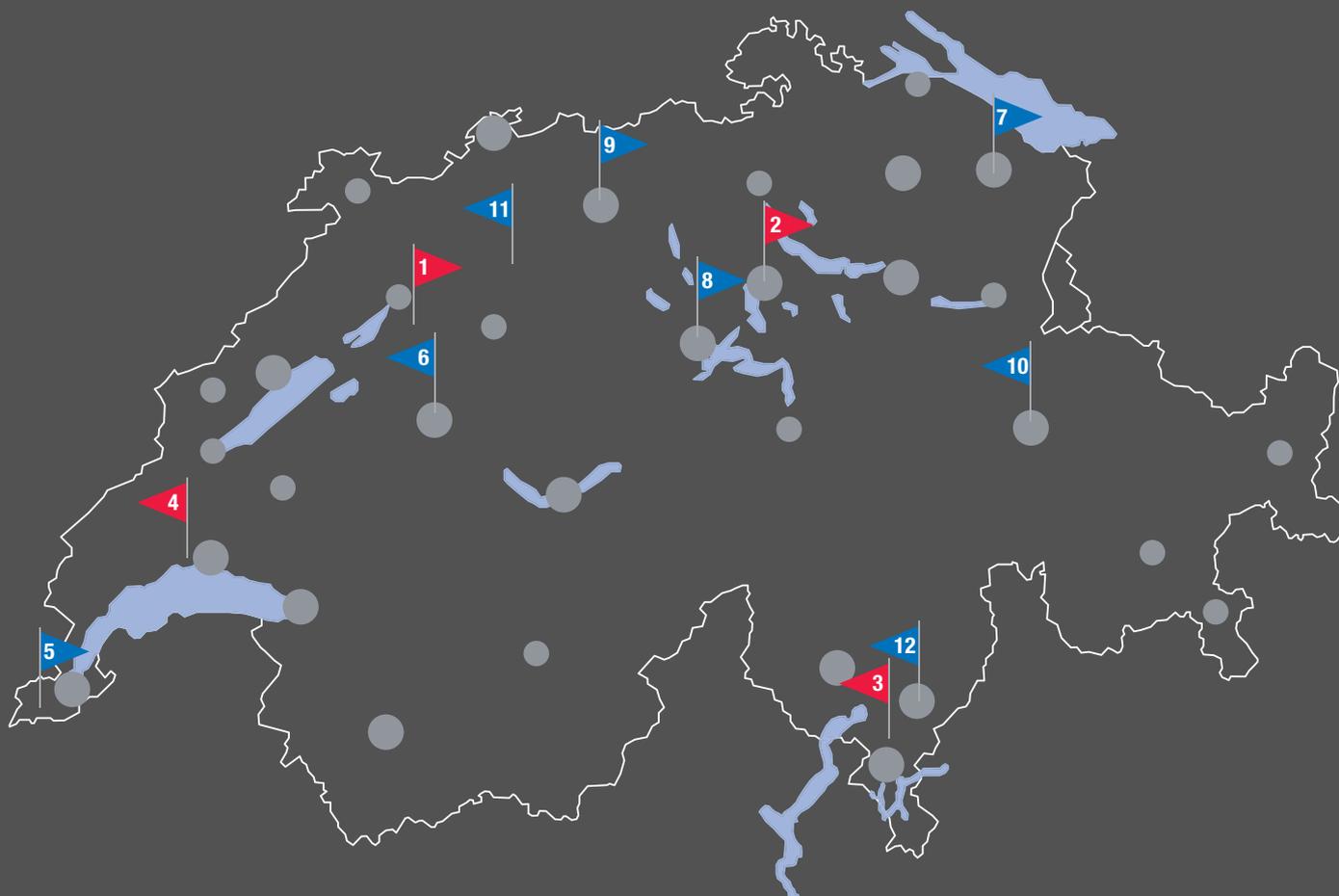
Référence	DPI7688XT	DPI7688XS	DPI7684XT	DPI7684XS	DPI7684X	DPI7682X	DPI7670
							
Energie	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction
Largeur (cm)	65	65	65	65	65	65	65
Technologie	Double Horizonte	Double Horizonte Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	Horizone Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	DuoZone 37 x 18	
Inducteurs	12	12	8	8	8	4	4
Nombre de foyers	4	4	4	4	4	4	4
ARG	Horizone 3700 W	DuoZone 3700 W	ø180 3200 W				
AVG							ø180 2200 W
ARD	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	ø230 3700 W	ø160 2800 W	ø160 2800 W	ø160 2000 W	ø230 2800 W
AVD			ø160 2400 W	ø230 2800 W	ø230 2800 W	ø230 3100 W	ø160 2800 W
Mode Expert Réglages individuels	4 récipients	4 récipients	4 récipients				
Affichage Display	Touches sensibles LED blanches	Touches sensibles LED blanches	Touches sensibles LED blanches				
Réglages	1 à 20	1 à 20	1 à 20				
Minuterie	4	4	4	4	4	4	4
Boost	4	4	4	4	4	4	4
Encastrement standard	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Encastrement affleuré	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Sécurité	10 points	10 points	10 points				
Accessoire de série	Sonde culinaire	Planche à découper	Sonde culinaire	Planche à découper			
Accessoire en option		DAI7002S Gril DAI7003S Plancha		DAI7002S Gril DAI7003S Plancha			
Verre	noir	noir	noir	noir	noir	noir	X: Noir G: Gris W: Blanc
Finition du cadre	barette inox	2 barettes inox	barette inox	2 barettes inox	barette inox	barette inox	barette inox
Puissance (kW)	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Page catalogue	86	87	88	88	89	90	91/92



OVERVIEW TABLES DE CUISSON

Référence	DPI7570X	DPI7654B	DPI7652B	DPI7650B	DPI7468XS	DPE7400X	DPI7360X	DPV7650B
								
Energie	Induction	Induction	Induction	Induction	Induction	Teppan Yaki	Induction	Vitrocérame
Largeur (cm)	65	65	65	65	38	38	30	65
Technologie		Horizone 40 x 23	DuoZone 37 x 18		Horizone Play 4 in 1			
Inducteurs	3	8	4	4	6		2	
Nombre de foyers	3	4	4	4	2	1	2	4
ARG	Ø160 2100 W	Horizone 3700 W	DuoZone 3700 W	Ø180 2800 W	Horizone 3700 W	2500 W	Ø230 3700 W	Ø210 2100 W
AVG	Ø230 2300 W			Ø180 2800 W				Ø145 1200 W
ARD	Ø280 3600 W			Ø230 3100 W				Ø180 1800 W
AVD				Ø160 2000 W				Ø145 1200 W
Mode Expert Réglages individuels	3 récipients	4 récipients	4 récipients	4 récipients	2 récipients	1 récipient	2 récipients	4 récipients
Affichage Display	Touches sensitives LED blanches	Touches sensitives LED rouges	Touches sensitives LED rouges	Touches sensitives LED rouges	Touches sensitives LED blanches	Manette	Touches sensitives LED blanches	Touches sensitives LED rouges
Réglages	1 à 20	0 à 250 °C	1 à 20	1 à 17				
Minuterie	3	4	4	4	2		2	4
Boost	3	4	4	4	2			
Encastrement standard	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Encastrement affleuré	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
Sécurité	10 points	Chaleur résiduelle et Mise sous tension	10 points	5 points				
Accessoire de série					Planche à découper			
Accessoire en option					DAI7002S Gril DAI7003S Plancha			
Verre	noir	noir	noir	noir	noir	noir	noir	noir
Finition du cadre	barette inox	sans cadre	sans cadre	sans cadre	2 barettes inox	sans cadre	barette inox	sans cadre
Puissance (kW)	7,4	7,4	7,4	7,4	3,7	2,5	3,7	6,9
Page catalogue	93	94	95	95	100	101	101	97





Showrooms

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 FORS SA
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tél: 032 374 26 26
info@fors.ch</p> | <p>2 FORS SA
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tél: 041 766 07 50
baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS SA
Via Cantonale 65
CH-6804 Bironico TI
Tél: 091 630 26 26
bironico@fors.ch</p> | <p>4 FORS SA
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tél: 021 706 04 44
crissier@fors.ch</p> |
|---|--|--|--|

FORS Service & Logistics SA (Service d'usine)

- 5** Genève
- 6** Berne
- 7** Saint-Gall
- 8** Lucerne
- 9** Argovie
- 10** Les Grisons
- 11** Soleure
- 12** Tessin

Répartition schématique des points de service

- Deux partenaires de service ou plus
- Partenaire de service

Votre partenaire privilégié du commerce spécialisé:

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.