

**De Dietrich**



DE DIETRICH PRÄSENTIERT

**DIE NEUE  
KOLLEKTION  
PHILHARMONIE  
EIN ORCHESTER FÜR  
DIE KÜCHE**



**2025/1**

GÜLTIG AB: 01.05.2025



Ein Schweizer Familienunternehmen seit 1979

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Markenhaus FORS ist Ihr Spezialist für Kühlen, Kochen, Spülen und Waschen. Mit dem Entscheid für ein Gerät aus unserem Sortiment treffen Sie eine sichere Wahl und kombinieren hohe Qualitätsansprüche und Umweltbewusstsein mit maximalem Komfort. Unsere Geräte haben die primäre Aufgabe, einen Mehrwert zu bieten und Ihnen damit das Leben zu erleichtern.

Das familiengeführte Schweizer Unternehmen mit Sitz im Seeland ist seit 1979 als eigenständiger Importeur im Schweizer Markt präsent. Unsere Firmenphilosophie und unser Handeln basieren auf den typisch schweizerischen Werten wie Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und Transparenz.

Als Beweis unseres Vertrauens in das Sortiment und unsere Produkte gewähren wir auf alle Modelle eine **kostenlose Garantie von 5 Jahren**. Diese Sicherheit können Sie auf 8 Jahre Garantiezeit verlängern.

Durch unsere enge Zusammenarbeit mit mehr als 4'000 Fachpartnern und unseren Showrooms in den regional verankerten Niederlassungen, sind wir von FORS immer in Ihrer Nähe.

Ausführliche Informationen zum Unternehmen, den Produkten und Garantieleistungen, den physischen und virtuellen Showrooms sowie unseren Fachpartnern finden Sie auf [fors.ch](http://fors.ch).

Sie möchten mehr wissen? Unser Team freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herzliche Grüsse von der Geschäftsleitung

Handwritten signature of Alessio Bottari in black ink.

Alessio Bottari

Handwritten signature of Jean-Pierre Senn in black ink.

Jean-Pierre Senn

Handwritten signature of Stefan Rentsch in black ink.

Stefan Rentsch



# WESHALB DER NAME «PHILHARMONIE»?

«Philharmonie» spielt nicht zufällig auf die Welt des musikalischen Schaffens an. Der Name der neuen Kollektion spiegelt die Möglichkeiten der Geräte wider, aus denen sie besteht. Mit diesen Geräten, die

echte Emotionen vermitteln und aus dem Kochen ein spektakuläres Erlebnis machen, lassen sich Kochprozesse mit höchster Präzision orchestrieren und die eigene kulinarische Virtuosität ausdrücken.

---

## DESIGN IM DIENST DER INNOVATION

Das Design der Kollektion Philharmonie steht für die französische Lebensart und bringt das Know-how der Marke präzise und elegant zum Ausdruck. Es interpretiert Luxus neu und integriert gleichzeitig diverse Hightech-Elemente. Die Materialien wurden mit grösster Sorgfalt ausgewählt. Alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht, bis hin zur Borte und zum Jagdhorn aus Kupfer.

Die Masse der Öfen wurden optimiert, die Frontseiten mit Griffen über die ganze Breite ausgestattet, damit sie sicher gegriffen werden können, und die Anzeigen vergrößert. Das zentrale Einstellrad als technologisches Kernstück bietet ein ganz neues Nutzungserlebnis und eine verbesserte Ergonomie. Es hat eine edle Oberfläche, die angenehm anzufassen ist.



# DIE ÖFEN

EINE SYMPHONIE DES KOCHENS



**A**ls zentrales Element jeder Küche ist der Ofen ein unverzichtbares Gerät, das für eine perfekte Integration gleichzeitig leicht zu bedienen und ästhetisch makellos sein muss. **Die Kollektion Philharmonie meistert diese Herausforderung mühelos mit Geräten, bei denen jedes Detail stimmt.** Diese Öfen glänzen mit einem ganz eigenen Stil und einer intuitiven Bedienung. Die edlen Materialien und die fein gearbeiteten Oberflächen zeugen vom Anspruch von De Dietrich, Eleganz und Hightech zu vereinen. Die ergonomischen Bedienelemente garantieren ein reibungsloses Nutzungserlebnis.

Der breite Griff in Diamantoptik erlaubt ein sicheres und angenehmes Greifen. Optisch abgerundet wird das Ganze durch die Borte und das Jagdhorn als Markenzeichen von De Dietrich.

Einige Modelle sind mit einem **grossen 4,3-Zoll-TFT-Touchscreen mit hoher Auflösung** ausgestattet und überzeugen mit ihrem taktilen Einstellrad sofort. Dieses

Einstellrad ist ein kleines technologisches Meisterwerk, hergestellt aus edlen Materialien in hochwertiger Ausführung. Das gezahnte Rad erlaubt eine reibungslose Handhabung und hochpräzise Einstellungen dank der patentierten Drehfunktion. Mit dem Einstellrad können Sie eine intuitive Bedienoberfläche aufrufen, die Sie ideal unterstützt, beispielsweise bei der Auswahl der geeigneten Kochmethode für ein Gericht.

Die Öfen von De Dietrich kommen mit dem **AI Talent Sensor** daher, einem Assistenten, der Kochprozesse autonom durchführt, ohne dass eine externe Temperaturüberwachung oder ein sonstiges Eingreifen nötig ist. Das Menü bietet Zugriff auf über 150 Rezepte, die direkt auf dem Bildschirm angezeigt werden. Dank der mit vorprogrammierten Algorithmen verbundenen Luftfeuchtemessung definiert der **AI Talent Sensor** alle Einstellungen selbstständig und passt sie in Echtzeit an, um perfekt abgestimmte Kochergebnisse zu erzielen.

## KOCHMETHODEN FÜR JEDEN GESCHMACK

**Niedergaren:** Dieser Modus eignet sich perfekt für Fleisch und Fisch, die sanft und gleichmässig bei weniger als 100 °C gegart werden – zarte und saftige Ergebnisse garantiert!

**Pâtisserie:** Dieser Modus umfasst 28 Rezepte, davon 14 exklusiv aus der französischen Küche. Der Pâtisserie-Modus passt sämtliche Einstellungen automatisch dem gewählten Rezept an.

**Sous-vide:** Dieser Modus passt ideal zu allen Rezepten, bei denen Fleisch und Fisch zart und weich bleiben sollen. Der Sous-vide-Modus ist über den manuellen Modus auswählbar oder wird automatisch über ein Rezept aktiviert.

**Dehydration:** Dieser Modus ermöglicht, die Nährstoffe von Lebensmitteln zu erhalten, indem das in Früchten, Gemüse oder Kräutern enthaltene Wasser sanft verdunstet wird.

**Air Fry:** In Kombination mit dem speziell dafür entwickelten grossen Lochblech sorgt dieser Modus für knusprige Gerichte. Er garantiert ein gesundes und goldig gebratenes Ergebnis mit nur wenig oder gar keinem Fett.

**Rezepte aus aller Welt:** Dieser Modus lässt Sie süsse und salzige Spezialitäten aus aller Welt entdecken (Europa, Nordafrika, Asien). Das Programm begleitet Sie Schritt für Schritt von der Wahl der Zutaten bis zum Endresultat und kann über die Mobile-App aufgerufen werden.

Einige Modelle sind mit einem sensiblen und ergonomischen **Einstellrad in Diamantoptik** in exklusiver Ausführung ausgestattet, das eine unvergleichlich flüssige Bedienung für ultrapräzise Einstellungen und höchste Kochkunst erlaubt. Mit dem Einstellrad können Sie reibungslos zwischen allen Funktionalitäten hin und her wechseln. Das Design ist sowohl optisch ansprechend als auch angenehm anzufassen. Der gezahnte Rand in Diamantoptik erlaubt einen perfekten Griff und ein gutes Gefühl für die Einstellungen.

Mit seiner Positionierung am oberen Rand leicht neben der Mitte und seinen Proportionen zieht er den Blick direkt auf sich und verleiht dem Ofen ein äusserst elegantes Erscheinungsbild.

# DIE KUNST DER PERFEKTEN KOORDINATION.



DIESER OFEN WIRD DANK  
SEINER KABELLOSEN SONDE  
VON DER ZIERLEISTE  
AUS GESTEUERT.  
ER ORCHESTRIERT DIE  
PARAMETER MIT FINESSE  
UND PRÄZISION, UM DAS  
GEWÜNSCHTE ERGEBNIS  
ZU ERZIELEN.

## DOP 4746 BT - Backofen

TFT-Farbdisplay • Garraumvolumen 73 l • Energieeffizienzklasse A+ • Multifunktion Plus • Pyrolytische Reinigung  
17 Kochfunktionen • Kulinarischer Guide: 53 Rezepte • Niedertemperatur: 17 Rezepte • Französische Desserts: 14 Rezepte  
Rezepte aus aller Welt: 38 Rezepte • Funkfühler • Trocknungsfunktion • Sabbat-Funktion • Teilweise teleskopisches  
Schiebesystem • Cool Door, 4 Gläser • Türöffnung: Soft Close • 3 Stufen der Pyrolyse: Pyro Express, Pyro Auto, Pyro 2 Std.  
6 Stufen Chromdrahtgitter • 2 flache Sicherheitgitter • 2 Halbgitter • 1 Tropfschale 45 mm  
1 gelochte Schale 20 mm • 1 Schale 8 mm • Einbaumasse: H 585 mm x B 560 mm x T 550 mm

UVP: CHF 2590.- / 2395.93

# TECHNOLOGIE, DIE DEN TAKT ANGIBT.



DAS HERZSTÜCK DER  
PHILHARMONIE-ÖFEN,  
DER WAHLSCHALTER DIESES  
OFENS ERMÖGLICHT EINE  
REIBUNGSLOSE NAVIGATION  
DURCH ALLE FUNKTIONEN.  
SEIN DESIGN REGT DEN  
SINN AN!

## DOP 4556 B - Backofen

Weisses LCD-Display • Garraumvolumen 73 l • Energieeffizienzklasse A+ • Multifunktions-Plus • Pyrolytische Reinigung  
16 Kochfunktionen • Chef Mode: 28 Rezepte • Niedrigtemperatur: 17 Rezepte • Kulinarischer Guide: 53 Rezepte  
Trocknungsfunktion • Sabbat-Funktion • Teilweises Teleskop-Schiebesystem • Cool Door, 4 Gläser • Türöffnung: Soft Close  
2 Stufen der Pyrolyse: Pyro Express, Pyro 2 Std. • 6 Ebenen von Chromdrahtgestellen • 2 flache Sicherheitgitter • 2 Halbgitter  
1 Tropfschale 45 mm • 1 gelochte Schale 20 mm • 1 Schale 8 mm • Einbaumasse: H 585 mm x B 560 mm x T 550 mm

UVP: CHF 2190.- / 2025.90



# VIELFALT MIT DAMPF UND LEICHTIGKEIT.



DIESER OFEN KOMBINIERT  
TRADITION UND MODERNE  
MIT SANFTER DAMPFTECHNIK.  
OB FISCH, GEFLÜGEL ODER  
FEINES GEMÜSE – ALLES  
GELINGT AUF DEN PUNKT.  
EINFACH, INTUITIV, GESUND.

## **DOPH 375 B – Backofen**

Weisses LCD-Display • Garraumvolumen 73 l • Energieeffizienzklasse A+ • Multifunktion Plus  
Pyrolytische & hydrolytische Reinigung • 11 Kochfunktionen • Dampfgaren: Fisch, Geflügel, weisses Fleisch  
Cool Door, 4 Gläser • Türöffnung: Soft Close • 1 flacher Sicherheitsrost • 1 Tropfschale 45 mm  
Einbaumasse: H 585 mm x B 560 mm x T 550 mm

**UVP: CHF 1390.- / 1285.85**



# PRÄZISION FÜR FEINE TEXTUREN.



INTERPRETIEREN SIE  
REZEPTE MIT FINESSE, DIE  
DIE NÄHRWERTE KNUSPRIG  
UND SCHMELZIG VEREINT.  
DER KI TALENT COMBI-  
STEAMER VERBREITET DIE  
RICHTIGE DAMPFDOSE DER  
RICHTIGEN SCHNELLIGKEIT.

## DOR 4747 B – Combi-Steamer

TFT-Farbdisplay • Garraumvolumen 73 l • Energieeffizienzklasse A+ • Combi-Steamer • Pyrolytische Reinigung  
24 Kochfunktionen • Kulinarischer Guide: 53 Rezepte • Niedertemperatur: 17 Rezepte • Kombi-Dampfgaren: 31 Rezepte  
100% Dampfgaren: 29 Rezepte • Ai Sous-Vide-Garen: 5 Rezepte • Trocknungsfunktion • Sabbat-Funktion  
100% Teleskopschiebesystem • Cool Door, 4 Gläser • Türöffnung: Soft Close • 3 Stufen der Pyrolyse: Pyro Express, Pyro Auto,  
Pyro 2 Std. • 6 Ebenen von Chromdrahtgestellen, 2 flache Sicherheitsgitter • 2 Halbgitter • 1 Tropfschale 45 mm  
1 Inox-Dampfschale • 1 gelochte Schale 20 mm • 1 Schale 8 mm • Einbaumasse: H 585 mm x B 560 mm x T 550 mm

UVP: CHF 3290.- / 3043.48

# PRÄZISION IM KLEINEN FORMAT.



MIT SEINEM KOMPAKTEN  
DESIGN UND DEM  
FARBINTENSIVEN DISPLAY  
IST DIESER COMBI-STEAMER  
DER BEWEIS, DASS AUCH  
KLEINERE GERÄTE GROSSE  
KULINARISCHE LEISTUNGEN  
ERBRINGEN KÖNNEN - DANK  
AI-UNTERSTÜTZUNG UND  
DAMPFPOWER.

## DKR 4741 B – Combi-Steamer

TFT-Farbdisplay • Garraumvolumen 40 l • Energieeffizienzklasse A • Multifunction Plus • Pyrolytische Reinigung  
18 Kochfunktionen • Kulinarischer Guide: 46 Rezepte • Kombi-Dampfgaren: 31 Rezepte • 100% Dampfgaren: 29 Rezepte  
Trocknungsfunktion • Cool Door, 4 Gläser • 2 Pyrolyse-Stufen: Pyro Eco, Pyro 2 Std. • 3 Ebenen von emaillierten Drahtrosten  
1 flacher Sicherheitsrost • 1 Tropfschale 45 mm • 1 Inox-Dampfschale • Einbaumasse: H 450 mm x B 560 mm x T 550 mm

UVP: CHF 2790.- / 2580.94



# SCHNELL. VIELSEITIG. INTELLIGENT.



DIESE COMBI-MIKROWELLE  
VERBINDET TRADITIONELLES  
KOCHEN MIT MODERNER  
MIKROWELLENTESCHNITT  
UND FARBTUCHSCREEN.  
15 AUTOMATIKREZEPTE UND  
KOMBI-FUNKTIONEN SORGEN  
FÜR SCHNELLE ERGEBNISSE  
MIT GESCHMACK.

## DKC 4756 B – Combi-Mikrowelle

TFT-Farbdisplay • Garraumvolumen 40 l • Leistung 1000 W • 10 Leistungsstufen  
3 kombinierte Mikrowellenfunktionen • 3 traditionelle Kochfunktionen • Auftauanleitung: 5 Rezepte  
Auto Cook MW: 15 Rezepte • 3 Ebenen von Chromdrahtgestellen • Auskuppelbarer Drehteller 36 cm • 1 Sicherheitsgitter  
1 emailierte Tropfschale 45 mm • Einbaumassee: H 450 mm x B 560 mm x T 550 mm

UVP: CHF 2490.- / 2303.42

# KOMPAKTES MULTITALENT.



DANK SEINER KOMPAKTEN  
GRÖSSE UND DEN  
VOREINGESTELLTEN  
KUCHPROGRAMMEN EIGNET  
SICH DIESES GERÄT IDEAL FÜR  
DEN ALLTAG. OB AUFTAUEN,  
GRILLEN ODER SCHMELZEN –  
HIER WIRD KÜCHENTESCHNITT  
ZUM LEICHTEN SPIEL.

## DMG 4210 B – Combi-Mikrowelle

Weisses LCD-Display • Garraumvolumen 25 l • Mikrowelle und Grill • Leistung 900 W • 5 Leistungsstufen  
3 Kochfunktionen: automatisches Kochen und Auftauen, Grill • 8 automatische Garprogramme  
Abnehmbarer 31,5 cm langer Drehteller • Einbaumassee: H 380 mm x B 560 mm x T 500 mm

UVP: CHF 999.- / 924.14

# DIE INDUKTIONS- KOCHFELDER

FÜR KOCHEN OHNE EINSCHRÄNKUNGEN



**A**ls Erfinder der Induktionskochfelder meistert De Dietrich nicht nur deren Technologie, sondern auch ihr Design. Von den puristischen Oberflächen bis hin zu den hochwertigen Beschichtungen ist jedes Detail für präzises Kochen ausgelegt. Die Herde aus der Kollektion Philharmonie, die mit einer Borte und dem berühmten Jagdhorn versehen sind, fügen sich perfekt und diskret in jede Küche ein. Die puristische Oberfläche mit 65, 80 oder 90 cm Breite beherbergt einen grossen **LCD- oder TFT-Farbbildschirm**. Der auf Nutzungsfreundlichkeit ausgerichtete Bildschirm lässt sich mit **Motion Control** bedienen. Diese Technologie erlaubt dank einem integrierten Bewegungssensor die kontaktlose Steuerung des Herds. Wie ein Dirigent können Sie die Leistung und die Garzeit mit einer Handbewegung einstellen, ohne die Bedienblende zu berühren.

Um Sie bei der Zubereitung von Gerichten zu unterstützen, verfügen die Herde aus der Kollektion Philharmonie mit AI Talent über einen kulinarischen Ratgeber mit **74 vorprogrammierten Rezepten, sortiert nach Lebensmitteln** (Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse ...). Mit dieser Assistenz wird das Kochen zum Kinderspiel. Alles, was Sie tun müssen, ist, den Empfehlungen für die optimale Kochzone und die richtigen Utensilien zu folgen. Leistung, Temperatur und Garzeit werden automatisch eingestellt. Für ein noch besseres Kocherlebnis verfügen die Herde über den Assistenten AI Talent Chef, ein Programm mit über 25 Rezepten aus aller Welt und typischen französischen Gerichten, das Sie bei der Zubereitung kompletter Gerichte Schritt für Schritt begleitet – hervorragende Resultate garantiert!

## KULINARISCHE EXZELLENZ UND AUSSERORDENTLICHES DESIGN

Die Herde aus der Kollektion Philharmonie integrieren das **Doppelkronen-Induktionskochfeld Ténor**, das stärkste Induktionskochfeld von De Dietrich, mit dem Fleisch optimal angebraten und Wasser in Windeseile zum Kochen gebracht werden kann. Mit einer Leistung von 5500 W bietet es eine Zeitersparnis von 25% im Vergleich zu einem Induktionsherd mit 4600 W bei beinahe identischem Stromverbrauch.\*\*

Mit **Amplify** multipliziert De Dietrich die Zubereitungsmöglichkeiten. Die absolut flexible Kochzone passt sich

jedem Behältnis an (runde Pfannen und Töpfe von 90 bis 360 mm Durchmesser, rechteckige Pfannen bis zu 200 x 560 cm) und bietet Platz für bis zu sechs Behältnisse mit unterschiedlichen Grössen gleichzeitig. Die neuen, elliptischen Induktionsspulen generieren ein homogenes und leistungsstarkes Magnetfeld.

Die neue **Backlight-Funktion** lässt die Bedienblende unsichtbar werden und vollständig mit der Umgebung verschmelzen, sobald der Herd nicht mehr in Betrieb ist – ein Must-have für elegante Wohnräume.



\*\* Kochtest mit 3 Liter Wasser, Vergleich eines Ténor-Kochfelds mit einem 4600-W-Induktionskochfeld von De Dietrich.

# DAS TAKTGEFÜHL FÜR KULINARISCHE INNOVATION.



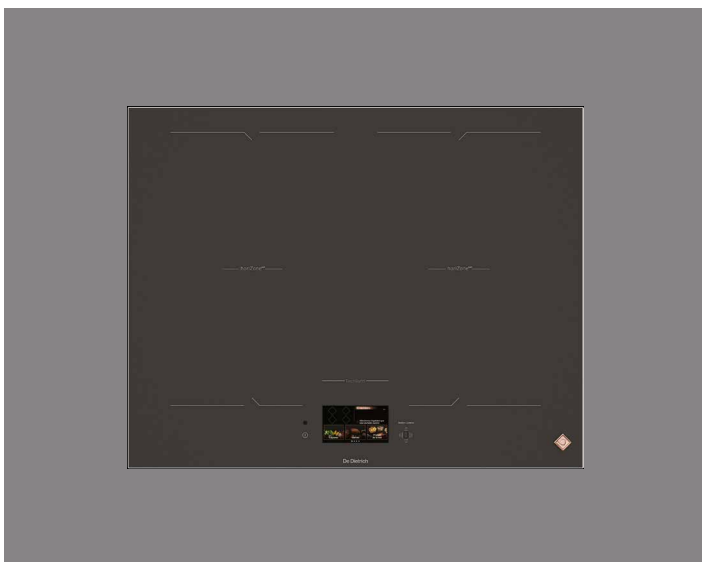
DIESES KOCHFELD  
REAGIERT AUF IHRE  
HANDGESTEN – DANK MOTION  
CONTROL UND AI TALENT.  
DIE 8 SONDENFUNKTIONEN  
ERÖFFNEN EINE  
NEUE DIMENSION DER  
PRÄZISEN ZUBEREITUNG.  
KULINARISCHES DESIGN,  
DAS BEGEISTERT.

## **DPI 4451 GT\* – Induktionskochfeld 65 cm «motion control» • Dark Grey**

4 unabhängige Zonen mit 2 «horiZone»-Garräumen • 40 cm x 23 cm mit 3700 W  
TFT-Display, berührungsempfindliche Steuerung • 20 Kochpositionen • Kulinarischer Guide: 84 Optionen  
Rezepte: 25 Optionen • 4 Booster/4 Timer • 5 Direktzugriffssteuerungen, einschliesslich Boost • 15 Funktionen: Auto-Link, blanchieren, kochen, Boost, Clean Lock, Sous-vide-Garen, automatische Topferkennung, Grill, Kochfeld zu Haube, ICS, Bewegungssteuerung, Power Management, Recall, Switch, Lock • 8 Sonden-Funktionen: anbraten, aufheizen, Expertenmodus, braten, schmelzen, langsames Garen, Sous vide, kochen • Grillmodus • Gesamtleistung des Kochfelds von 7400 W  
10 Sicherheitsfunktionen einschliesslich Restwärmanzeige auf, Tastatur und Zentralverriegelung  
Einbaumasse: H 60 mm x B 650 mm x T 510 mm

**UVP: CHF 2790.- / 2580.94**

# EIN DIRIGENT IN DER KÜCHE.



GESTALTEN SIE JEDE  
MAHLZEIT WIE EIN  
MEISTERWERK. MIT MOTION  
CONTROL UND DEM  
KULINARISCHEN GUIDE  
MIT 74 REZEPTEN BRINGT  
DIESES KOCHFELD FUNKTION  
UND FORM IN PERFEKTER  
HARMONIE ZUSAMMEN.

## **DPI 4450 G\* – Induktionskochfeld 65 cm «motion control» • Dark Grey**

4 unabhängige Zonen, darunter 2 horiZone-Garräume mit 40 cm x 23 cm und 3700 W  
TFT-Farbdisplay, berührungsempfindliche Steuerung • 20 Kochpositionen • Kulinarischer Guide: 74 Optionen  
Rezepte: 25 Optionen • 4 Booster/4 Timer • 5 Direktzugriffssteuerungen einschliesslich Boost • 14 Funktionen: AutoLink, blanchieren, kochen, Boost, Clean Lock, automatische Topferkennung, abgelaufene Zeit, Grill, ICS, Motion control, Power Management, Recall, Switch, Lock, Grillmodus • Gesamtleistung des Kochfeldes von 7400 W • 10 Sicherheitsfunktionen, einschliesslich Restwärmanzeige auf Tastatur und Zentralverriegelung • Einbaumasse: H 60 mm x B 650 mm x T 510 mm

**UVP: CHF 2490.- / 2303.42**

# KRAFT UND FREIHEIT AUF GROSSER FLÄCHE.



MIT SECHS KOCHZONEN UND  
DREI HORIZONE-FELDERN  
BIETET DIESES KOCHFELD  
MAXIMALE FLEXIBILITÄT.  
IDEAL FÜR GOURMETABENDE  
MIT FREUNDEN – ODER DAS  
AUSPROBIEREN NEUER  
GESCHMACKSWELTEN.

## DPI 4942 B – Induktionskochfeld 90 cm • 6 Zonen

6 unabhängige Zonen mit 3 «horiZone»-Kochfeldern • 40 cm x 23 cm mit 3700 W  
Weisses LCD-Display, beleuchtete Tasten, Hintergrundbeleuchtung • 20 Kochpositionen • 6 Booster/6 Timer  
4 direkt zugängliche Bedienelemente einschliesslich Boost • 4 Funktionen: Auto Link, Power Management,  
Grillplatte, Boost • Grillmodus • Gesamtleistung des Kochfeldes von 11100 W • 10 Sicherheitsfunktionen, einschliesslich  
Restwärmanzeige auf Tastatur und Zentralverriegelung • Einbaumasse: H 60 mm x B 930 mm x T 515 mm

UVP: CHF 2990.-/2765.96

# FÜR KOMPOSITIONEN MIT RAUM ZUM SPIEL.



DIE FÜNF ZONEN  
DIESES GROSSZÜGIGEN  
KOCHFELDS LADEN ZUM  
EXPERIMENTIEREN EIN.  
OB SAUCE, SAUTÉ ODER  
SOUS-VIDE – ALLES FINDET  
HIER SEINEN PLATZ. PERFEKT  
FÜR DIE, DIE IN DER KÜCHE  
MEHR WOLLEN.

## DPI 4832 B – Induktionskochfeld 80 cm • 5 Zonen

5 unabhängige Zonen, darunter 1 «horiZone» Garraum, von 40 cm x 23 cm von 3700 W, Mitte 28 cm/3700 W,  
hinten links 16 cm/2400 W, vorne links 18 cm/2800 W • Weisses LCD-Display, beleuchtete Tasten, Hintergrundbeleuchtung  
20 Kochpositionen • 4 Booster/4 Timer • 4 direkt zugängliche Bedienelemente einschliesslich Boost • 4 Funktionen:  
Auto-Link, Power-Management, Grillplatte, Boost • Gesamtleistung des Kochfeldes von 7400 W • 10 Sicherheitsfunktionen  
einschliesslich Restwärmanzeige auf und Zentralverriegelung • Einbaumasse: H 60 mm x B 800 mm x T 515 mm

UVP: CHF 2490.-/2303.42



## ELEGANZ UND LEISTUNG IN PERFEKTER BALANCE.



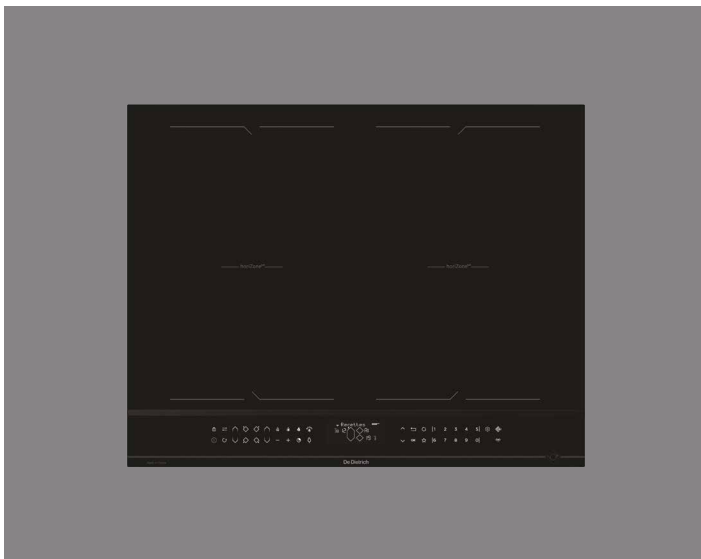
DIESE KOCHFLÄCHE BIETET  
VIER PRÄZISE STEUERBARE  
ZONEN UND ÜBERZEUGT  
MIT SCHLICHTER OPTIK UND  
KRAFTVOLLER TECHNOLOGIE.  
FÜR DEN TÄGLICHEN  
AUFTRITT MIT STIL  
UND SUBSTANZ.

### DPI 4830 B – Induktionskochfeld 80 cm • 4 Zonen

4 unabhängige Kochzonen, davon 1 «»horiZone, 40 cm x 23 cm mit 3700 W, Mitte 28 cm/3700 W, vorne rechts 16 cm/2400 W • Weisses LCD-Display, beleuchtete Tasten, Hintergrundbeleuchtung • 20 Kochpositionen  
4 Booster/4 Timer • 4 direkt zugängliche Bedienelemente einschliesslich Boost • 3 Funktionen: Autolink, Power Management, Grillplatte • Grillmodus • Gesamtleistung des Kochfeldes von 7400 W • 10 Sicherheitsfunktionen einschliesslich Restwärmanzeige auf Tastatur und Zentralverriegelung • Einbaumassee: H 60 mm x B 800 mm x T 515 mm

UVP: CHF 1690.-/1563.37

## INTELLIGENT GELEITET ZUM IDEALEN GARGRAD.



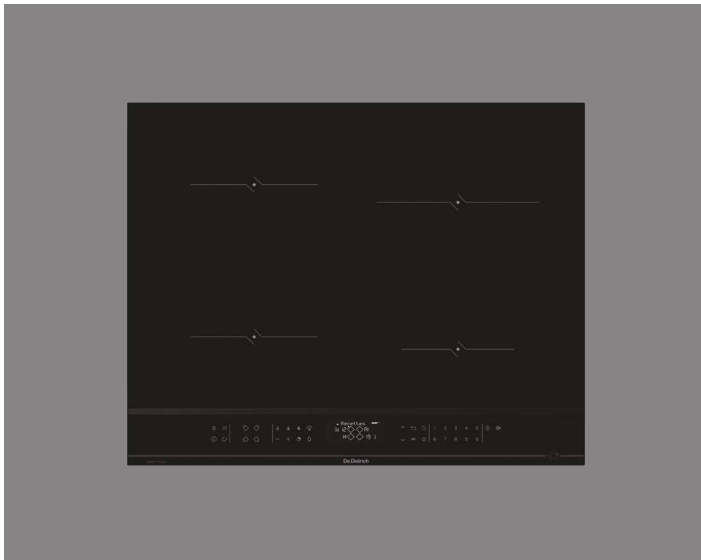
MIT DER INTEGRIERTEN  
KOCHSONDE WIRD JEDE  
TEMPERATURPERFORMANCE  
EIN VOLLTREFFER. DAS  
KOCHFELD PASST SICH  
IHNEN AN – UND FÜHRT JEDE  
KREATION MIT PRÄZISION  
ZUR PERFEKTION.

### DPI 4441 BT – Induktionskochfeld 65 cm mit Sonde

4 unabhängige Zonen mit 2 «»horiZone»-Garrräumen, 40 cm x 23 cm mit 3700 W • Weisses LCD-Display, beleuchtete Tasten, Hintergrundbeleuchtung • 20 Garpositionen • Kulinarischer Guide: 84 Optionen • 4 Booster/4 Timer  
4 Direktzugriffssteuerungen, einschliesslich Boost • 13 Funktionen: Auto-Link, blanchieren, kochen, Boost, Clean Lock, Sous vide-Garen, automatische Topferkennung, Grill, ICS, Power Management, Recall, Switch, Lock  
8 Sondenfunktionen: anbraten, aufheizen, Expertenmodus, braten, schmelzen, langsames Garen, Sous vide, kochen  
Grillmodus • Gesamtleistung des Kochfeldes von 7400 W • 10 Sicherheitsfunktionen einschliesslich Restwärmanzeige auf Tastatur und Zentralverriegelung • Einbaumassee: H 60 mm x B 650 mm x T 515 mm

UVP: CHF 2290.-/2118.41

# KLARHEIT, KONZENTRATION, KULINARIK.



REDUZIERT AUF DAS  
WESENTLICHE UND DOCH  
BEREIT FÜR GROSSE  
LEISTUNG. DIESER KLASSIKER  
IN DER PHILHARMONIE-REIHE  
IST DER ZUVERLÄSSIGE  
BEGLEITER FÜR DEN  
ALLTÄGLICHEN KOCHGENUSS  
MIT FRANZÖSISCHER NOTE.

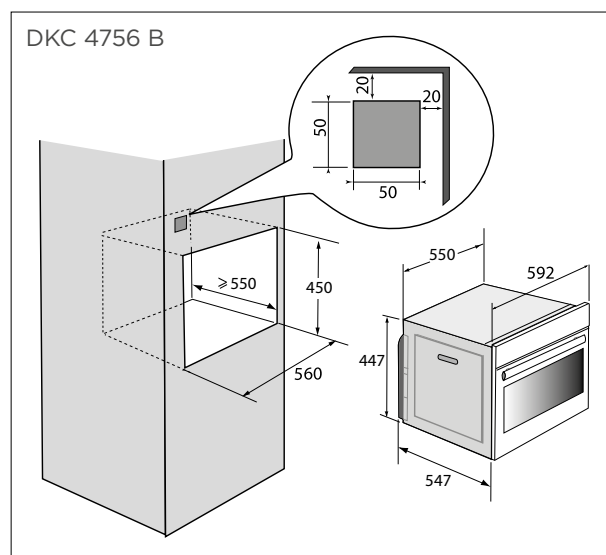
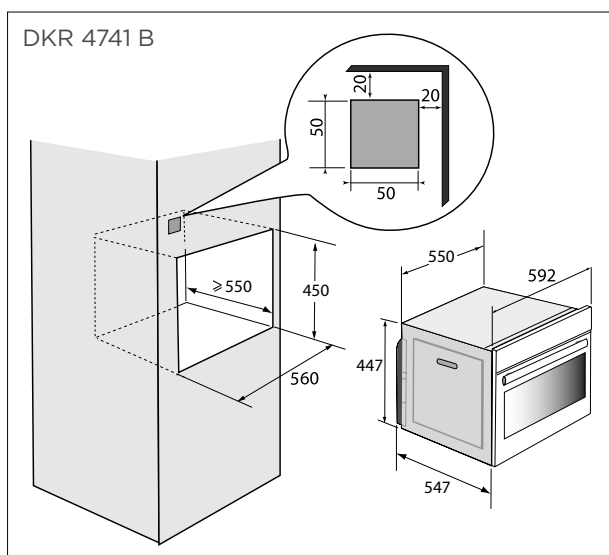
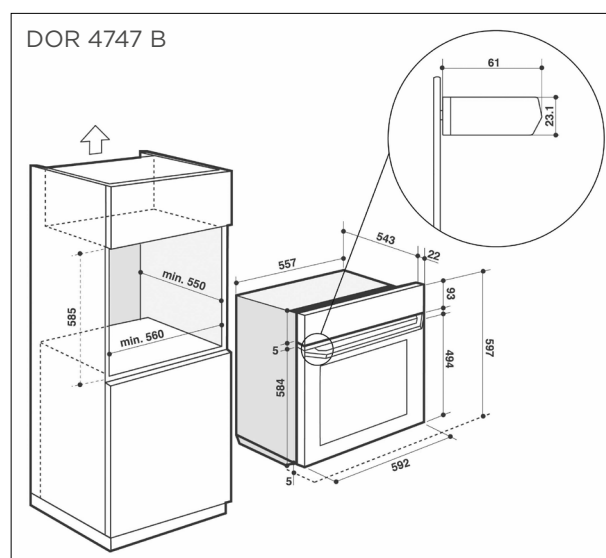
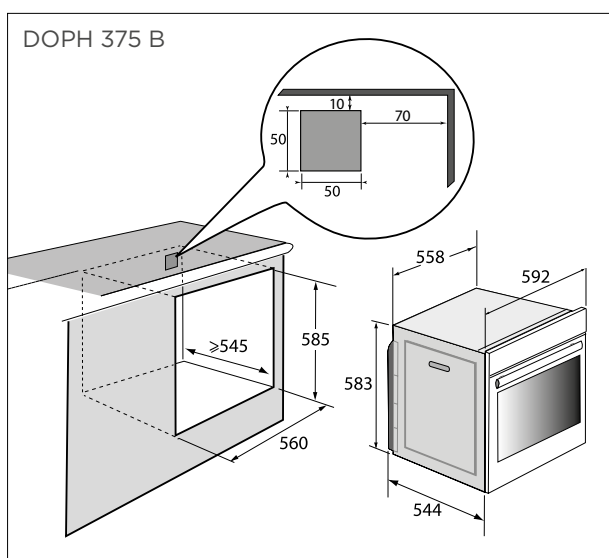
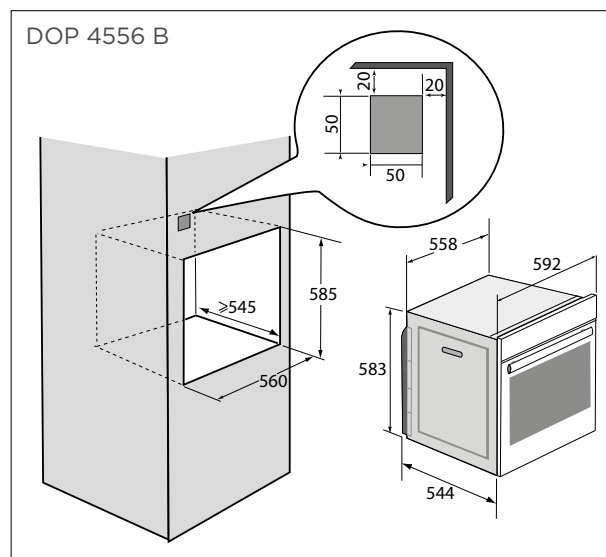
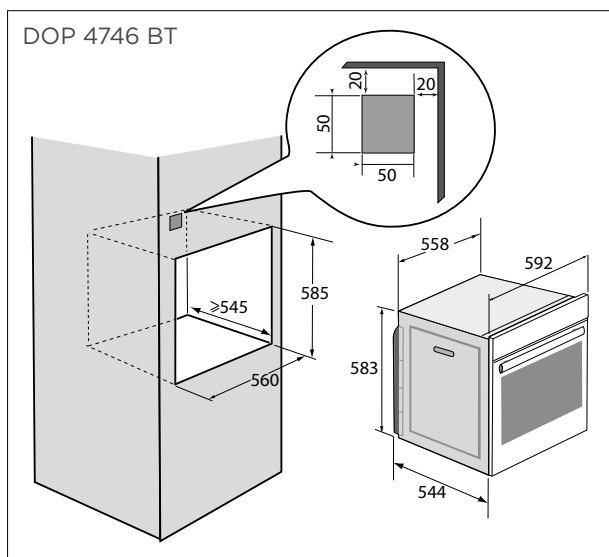
## DPI 4420 B - Induktionskochfeld 65 cm

4 unabhängige Zonen, vorne links und hinten links 18 cm/2800 W, vorne rechts 16 cm/2400 W, hinten links 23 cm/3700 W  
Weisser LCD-Bildschirm, berührungsempfindliche Tasten • 20 Kochpositionen • Kulinarischer Guide: 74 Optionen  
4 Booster/4 Timer • 4 direkt zugängliche Bedienelemente einschliesslich Boost • 10 Funktionen: blanchieren, kochen,  
Boost, Reinigungssperre, automatische Pfannenerkennung, ICS, Energieverwaltung, Rückruf, Schalter, Sperre  
Gesamtleistung des Kochfeldes von 7400 W • 10 Sicherheitsfunktionen einschliesslich Restwärmeanzeige auf Tastatur  
und Zentralverriegelung • Einbaumasse: H 60 mm x B 650 mm x T 515 mm

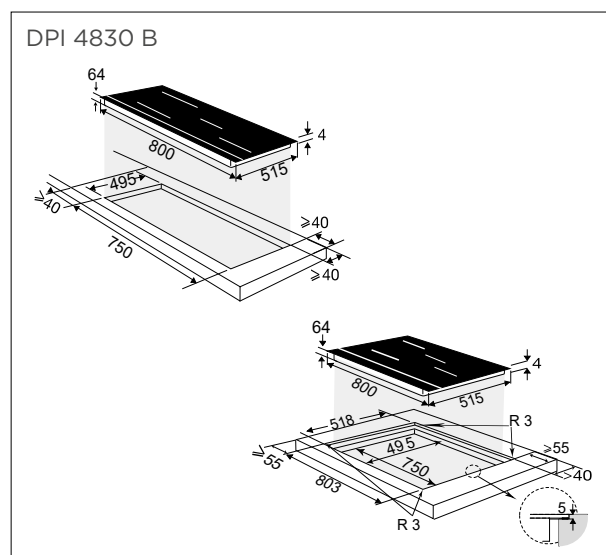
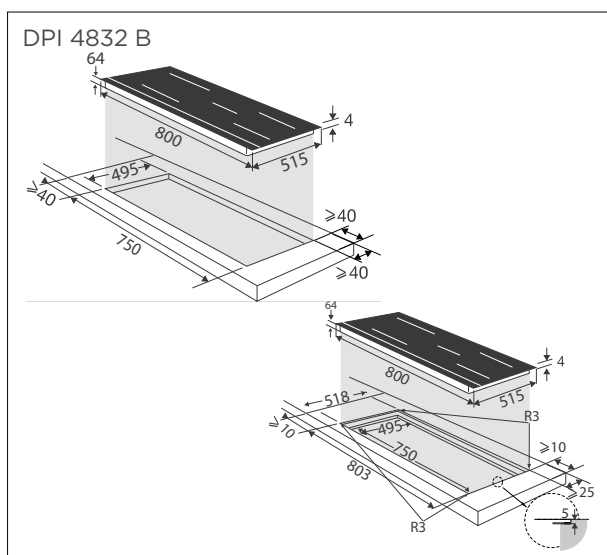
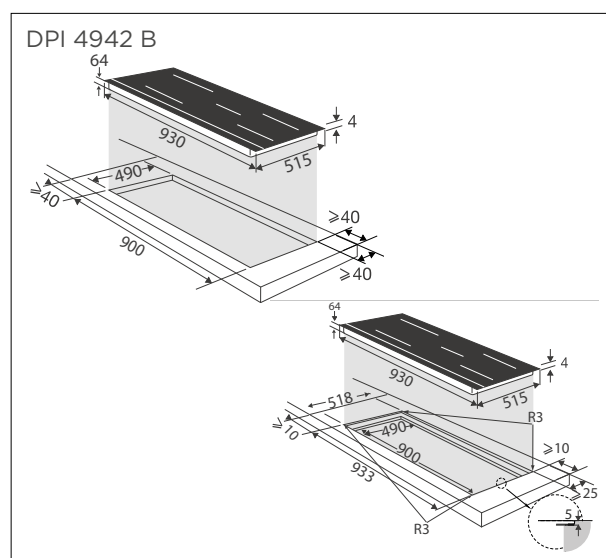
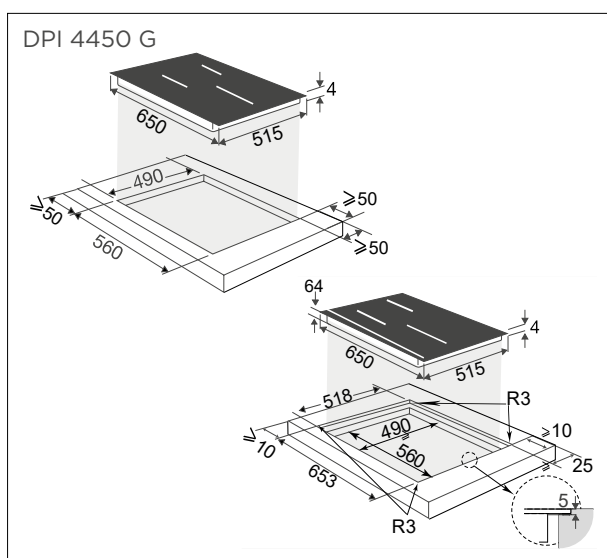
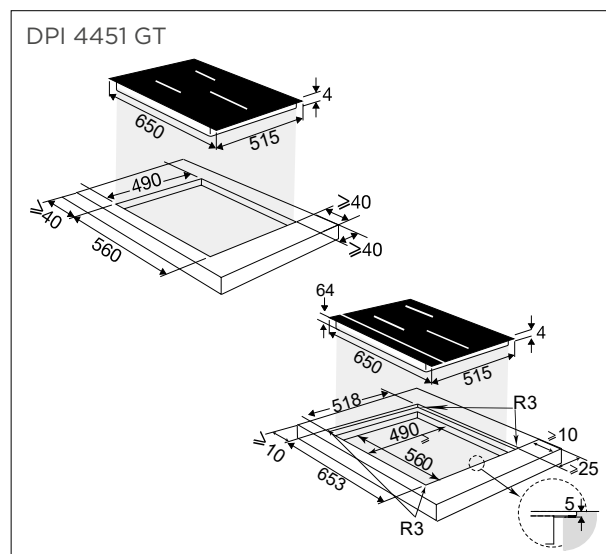
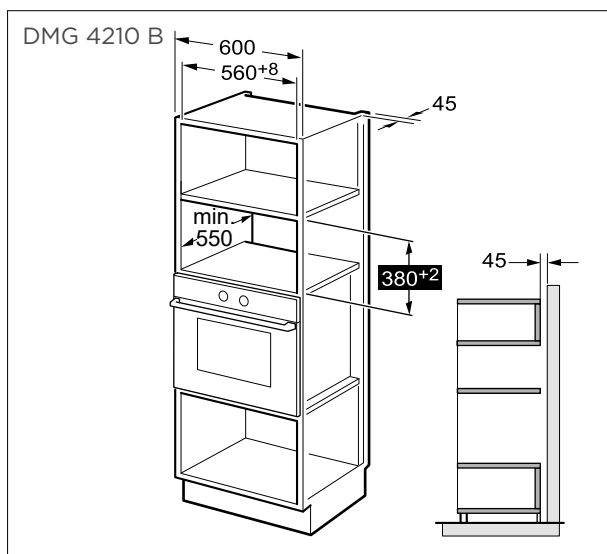
UVP: CHF 1390.- / 1285.85



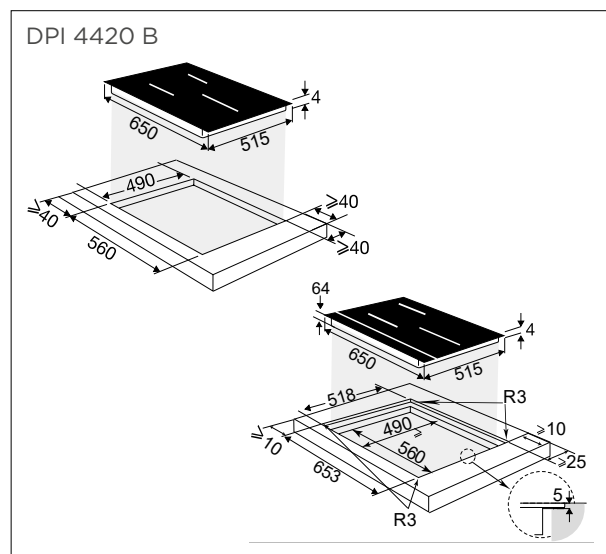
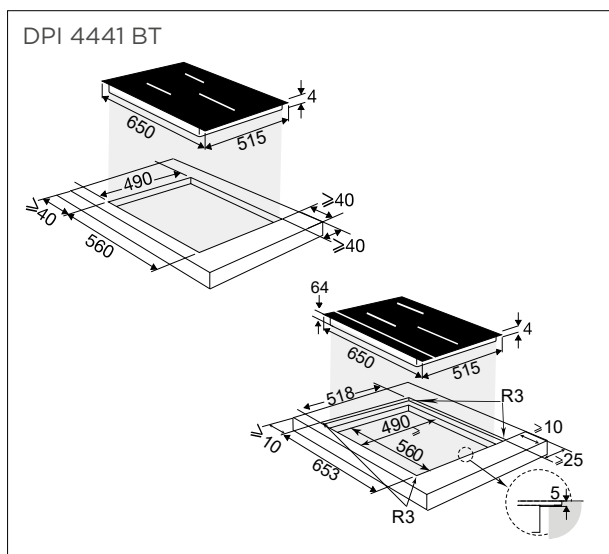
# EINBAUSKIZZEN



# EINBAUSKIZZEN



# EINBAUSKIZZEN



\* Nichtlagergerät / Änderungen von Preis (inkl. MwSt./ ohne vRB.), Ausführungen und technischen Daten vorbehalten.  
Separate Warendecklaration auf [www.fors.ch](http://www.fors.ch)





# 5 JAHRE GARANTIE AUF HAUSHALTSGERÄTE

FORS gewährt eine kostenlose Vollgarantie von 5 Jahren (FORS Swiss Garantie 5) sowie die Möglichkeit einer Anschlussgarantie (FORS Swiss Security 8) für insgesamt 8 Jahre für alle Haushaltgeräte.



**Verlassen Sie sich auf mindestens  
5 Jahre sorgenfreie Garantiezeit**

## Ein messbarer Mehrwert

Unabhängigen Studien im Immobilien-Markt zufolge sparen Sie in den **drei zusätzlichen Garantie Jahren** bis zu **CHF 300.-** auf jedes Haushaltgerät oder **CHF 1'500.- pro Küche**.

Detaillierte Informationen zur Garantie und Geräte-Registration sowie unsere Spezialbroschüre Allmarken-service finden Sie unter **www.fors.ch**

## FORS Swiss Garantie 5 / FORS Swiss Security 8

Der Garantiewert für die drei Jahre Gratis-Zusatzgarantie beträgt:

- Pro Küche 5 Geräte **CHF 670.-** oder CHF 6'700.- für 10 Küchen
- Pro Waschturm EFH **CHF 380.-** oder CHF 3'800.- für 10 Waschtürme
- Pro Waschturm MFH **CHF 780.-**

Die **Durchschnittskosten für den Kundendienst** ab dem 3. Betriebsjahr belaufen sich gemäss Statistik von grossen Immobilienbesitzern **pro Jahr und Gerät** auf:

CHF 100.- oder CHF 1'500.- pro Küche über drei Jahre  
CHF 100.- oder CHF 600.- pro Waschturm EFH über drei Jahre

Im Garantieverlängerungspaket eingeschlossene Leistungen:

- Anfahrtspauschale
- Arbeitszeit
- Ersatzteile
- Gesetzlich vorgesehene Sicherheitsprüfung

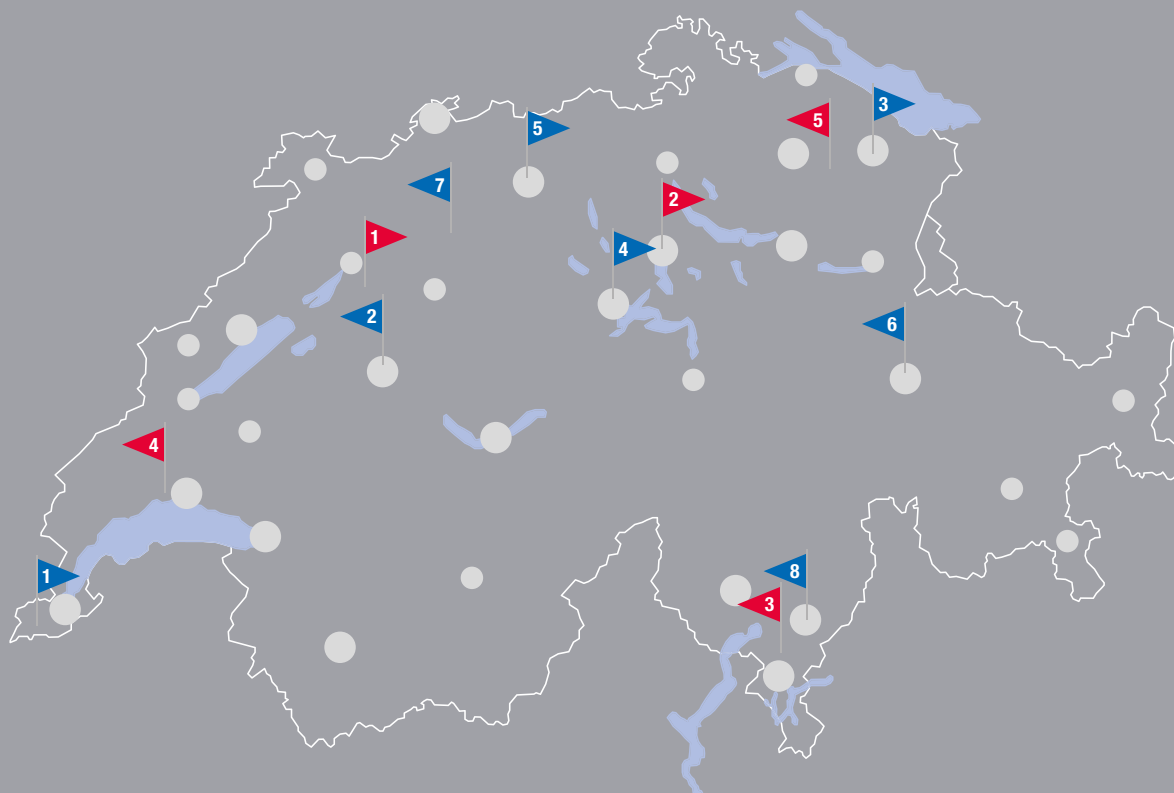
Die FORS AG entscheidet über eine Reparatur oder gleichwertigen Ersatz der Geräte.

| GRATIS                                                                                                   |                                                                  |                                                                                 |                                                                                 |                                                                  |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Leistungen                                                                                               | FORS Swiss Garantie 5<br>Pro Gerät                               | FORS Swiss Security 8<br>Pro Gerät                                              | FORS Swiss Security 8<br>Pro Küche                                              | FORS Swiss Security 8<br>Pro Waschturm EFH                       | FORS Swiss Security 8<br>Pro Waschturm MFH                       |
| Kategorien<br>1-2 Haushaltgeräte<br>3 Waschen/Trocknen MFH<br>4 Gewerbe, Mediline                        | Laufzeit + 3 Jahre = 5 Jahre<br>Vollgarantie                     | Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre<br>Vollgarantie<br>(5 Jahre vom Partner geschenkt) | Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre<br>Vollgarantie<br>(5 Jahre vom Partner geschenkt) | Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre<br>Vollgarantie                     | Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre<br>Vollgarantie                     |
| 1 Alle Haushaltgeräte, welche nicht der Kategorie 2 oder 3 zugeordnet sind                               | CHF 111.-<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 120.-</b><br>(inkl. MwSt.)  | CHF 175.75<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 190.-</b><br>(inkl. MwSt.)                | CHF 823.30<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 890.-</b><br>(inkl. MwSt.)                | —                                                                | —                                                                |
| 2 Geschirrspüler, Food Center, Kühlschränke mit IceMaker, <b>Waschen/Trocknen EFH</b>                    | CHF 175.75<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 190.-</b><br>(inkl. MwSt.) | CHF 268.25<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 290.-</b><br>(inkl. MwSt.)                |                                                                                 | CHF 453.30<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 490.-</b><br>(inkl. MwSt.) | —                                                                |
| 3 <b>Waschen und Trocknen MFH</b> , Waschen und Trocknen Gewerbe, Trockenschrank, Geschirrspüler Gewerbe | CHF 360.75<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 390.-</b><br>(inkl. MwSt.) | CHF 545.80<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 590.-</b><br>(inkl. MwSt.)                | —                                                                               | —                                                                | CHF 915.80<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 990.-</b><br>(inkl. MwSt.) |
| 4 Kühl-/Gefriergeräte und Weinkühlschränke <b>Gewerbe, Mediline</b> , Eismaschinen, Minibars             | CHF 231.25<br>(exkl. MwSt.)<br><b>CHF 250.-</b><br>(inkl. MwSt.) | —                                                                               | —                                                                               | —                                                                | —                                                                |

Die aktuellen und gültigen Preise für unsere Garantieleistungen finden Sie unter **www.fors.ch**

Nehmen Sie bei grösseren Gerätemengen ab 20 Stück für ein individuelles Angebot zur Garantieverlängerung auf 8 Jahre mit uns Kontakt auf.





## Showrooms

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

### FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

- 1** Genf
- 2** Bern
- 3** St. Gallen
- 4** Luzern
- 5** Aargau
- 6** Graubünden
- 7** Solothurn
- 8** Tessin

### Schematische Verteilung Servicepunkte

- Zwei oder mehr Servicepartner
- Servicepartner

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

Ihr bevorzugter Fachhandelspartner: