

Tout sur votre cuisine



Garantie et services
de SABAG



Nettoyage et entretien



Agrandir et optimiser



küche
cuisine
cucina
cuschina

Une cuisine SABAG est un produit durable et de qualité, qui apporte un plus à votre intérieur. Jour après jour, nos cuisines illustrent les compétences de 150 spécialistes qui mettent en commun leur savoir-faire et leur expérience en matière de conception et de fabrication.



NATUREL ET DURABLE

Nous réalisons des cuisines, qui doivent être aussi belles que pratiques, et cette exigence de qualité ne tolère aucun compromis. La durabilité et la fonctionnalité sont les maîtres mots qui prévalent lors du choix des matériaux et des éléments d'aménagement. Nous accordons par ailleurs une importance primordiale à une production respectueuse et durable de l'environnement : nous utilisons exclusivement du bois européen produit dans le respect des critères écologiques et sociaux du label FSC.



PRODUIT EN EUROPE, TRANSFORMÉ EN SUISSE

Nous mettons l'accent sur la transparence et la qualité : absolument tous les éléments de nos cuisines sont produits en Europe. Nous travaillons depuis de longues années avec nos partenaires et nous engageons ensemble à appliquer les normes de production les plus strictes. De la prise des mesures au montage, en passant par la conception et les finitions, la réalisation de votre cuisine est assurée dans toute la Suisse par nos spécialistes, qui vous aideront volontiers à choisir son aménagement.

Garantie et services de SABAG

La garantie de SABAG



La garantie de SABAG couvre pendant cinq années tous les défauts de matériel, de fabrication et de montage des meubles de cuisine. Nous réparons gratuitement les éventuels dommages constatés durant cette période. Les dommages dus à l'usure normale ou à une utilisation inappropriée sont exclus de la garantie. Les appareils électroménagers (lave-vaisselle, réfrigérateurs, fours, etc.) de même que la robinetterie sont soumis aux conditions de garantie de leur fabricant.

Le service d'entretien de SABAG



Notre équipe de montage se tient également prête à prendre en charge l'entretien de votre cuisine. Ses membres viennent chez vous, vérifient tous les éléments de votre cuisine SABAG, assurent leur entretien et procèdent aux ajustements nécessaires. Au besoin, ils entreprennent les réparations qui s'imposent. La facturation des éventuels travaux d'entretien dépend des différentes dispositions de garantie applicables.

Pièces de rechange et éléments complémentaires



Nous sommes fiers de nos cuisines et tenons à ce qu'elles répondent aux besoins de nos clients, même à long terme. Si vous souhaitez ajouter des éléments à votre cuisine (rayonnages, inserts, coulissants, barres à ustensiles, supports pour bouteilles, etc.) ou optimiser ses fonctionnalités ergonomiques, SABAG se tient toujours à votre disposition. Grâce à notre expérience, nous saurons vous conseiller et vous proposer des solutions simples et pratiques.

Si vous souhaitez changer un appareil ou en ajouter de nouveaux, nous sommes là pour vous. SABAG propose tous les types d'appareils de toutes les marques aux meilleures conditions. Nous nous chargeons de les installer, branchement compris, dans la cuisine existante et éliminons vos anciens appareils.

Conseils utiles pour l'entretien de votre cuisine

Aussi résistantes que durables, nos cuisines sont des produits de qualité. Pour vous permettre d'en profiter aussi longtemps que possible, nous vous proposons quelques conseils d'entretien.

En collaboration avec:



La rapidité facilite le nettoyage : en principe, il convient d'éliminer tout de suite les salissures ou les liquides renversés (thé, café, vin, etc.). Attendre n'est pas une bonne idée : vous devrez utiliser davantage d'huile de coude pour nettoyer et, au pire, la substance en question risque d'attaquer la surface salie. Utilisez des détergents non abrasifs. Vous garderez ainsi votre cuisine propre sans l'abîmer.

✓ = recommandé
 ✗ = inapproprié (risque de dégâts)

Façades de meubles

Stratifié

Les façades en stratifié sont faciles à nettoyer, même lorsque leur surface est structurée. Après les avoir nettoyées, séchez-les avec du papier absorbant ou un chiffon doux. Il est recommandé de laisser agir le détergent en fonction du degré de salissure. Pour éviter l'apparition de traces, éliminez les résidus de détergent à l'eau. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon ou un torchon propre et absorbant ou avec du papier essuie-tout. Une brosse en nylon facilitera le nettoyage.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux

- ✗ Détergents abrasifs
- ✗ Éponges et chiffons rugueux ou abrasifs

Laque

Les surfaces laquées requièrent un soin particulier lors du nettoyage. Avant une première utilisation, testez votre détergent à un endroit non visible (sur la face intérieure d'une porte d'armoire, p. ex.). Veillez à n'utiliser que des chiffons propres. Même d'infimes résidus minéraux ou métalliques peuvent provoquer des rayures irréparables.

- ✓ Chiffons en coton
- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux

- ✗ Éponges ou détergents abrasifs
- ✗ Détergents contenant de l'ammoniac
- ✗ Détergents contenant de l'alcool (attention lors du nettoyage de parties vitrées)
- ✗ Détergents contenant du dilutif

Bois

Pour répondre aux multiples contraintes d'une utilisation quotidienne, y compris les éclaboussures de graisse et les fuites de vapeur, les façades en bois massif ou plaqué sont huilées ou enduites d'un vernis de protection. Cette couche est en général très fine, et il convient donc de faire preuve de précaution lors du nettoyage. Il suffit d'essuyer les façades en bois avec une peau de chamois mouillée à l'eau tiède, puis de les essuyer à sec.

- ✓ Chiffons en coton
- ✓ Peaux de chamois humides
- ✓ Détergents doux

- ✗ Éponges ou détergents abrasifs
- ✗ Produits alcalins contenant du sel d'ammoniac
- ✗ Solutions au nitrate ou à la résine synthétique

Verre

Pour nettoyer du verre transparent, l'idéal est d'utiliser un détergent doux ou votre nettoyant pour vitres habituel. Afin de protéger les surfaces vitrées, il convient d'éliminer immédiatement avec de l'eau les substances chimiques ou produits corrosifs. En nettoyant les portes vitrées, évitez absolument que de l'eau ne pénètre dans les profils ou les cadres. Les nettoyants pour vitres conviennent également pour laver le verre dépoli.

- ✓ Eau
- ✓ Nettoyants pour vitres

- ✗ Détergents acides ou contenant du silicone
- ✗ Éponges ou détergents abrasifs
- ✗ Lames, grattoirs

Plans de travail

Dans une cuisine, le plan de travail est l'élément le plus sollicité. En principe, il ne doit pas servir de planche à découper, et il n'est pas conseillé d'y placer des casseroles ou des poêles chaudes sans protection. Faire glisser la vaisselle sur un plan de travail risque de le rayer. Après avoir nettoyé le plan de travail, vous devriez en éliminer les restes de détergent à l'aide d'un chiffon humide, puis l'essuyer à sec.

Verre

Nettoyez régulièrement les plans de travail en verre avec du nettoyant pour vitres, puis essuyez-les à sec. Évitez de poser des objets durs ou aux arêtes vives (tels des vases en céramique) sur du verre.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents
- × Détergents acides ou contenant du silicone
- × Éponges ou détergents abrasifs
- × Lames, grattoirs

Stratifié

Les plans de travail en stratifié sont recouverts d'une couche de protection. Bien que le matériau de haute qualité soit durci et résiste à l'usure, il est déconseillé de découper des aliments sur sa surface. Il faut éviter de soumettre les zones à bords et à joints collés à des températures élevées ou d'y laisser stagner de l'eau. Essuyez rapidement l'eau répandue et les surfaces humides avec un chiffon sec.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux
- × Détergents abrasifs
- × Éponges ou chiffons abrasifs

Granit

Le granit est une pierre naturelle dont la surface peut présenter différentes finitions. Il est certes imprégné avant le montage, mais ses pores restant ouverts, il peut absorber certaines substances. Comme c'est un matériau très dur, les appareils ménagers ne peuvent guère le rayer. Utilisez néanmoins un dessous-de-plat pour déposer vos casseroles chaudes et une planche à découper pour préparer les aliments. De l'eau chaude et un peu de produit à vaisselle conviennent parfaitement pour le nettoyage quotidien. Essuyez ensuite la surface à sec. Pour prévenir l'apparition de taches tenaces, éliminez rapidement les éclaboussures ou coulures de graisse, d'huile, de jus de fruits, de vin et d'autres liquides.

- ✓ Eau
- ✓ Produits à vaisselle
- × Détartrants et vinaigres de nettoyage

Acier inox et céramique

Un peu d'eau et de produit à vaisselle ordinaire enlèvent aisément les salissures normales. Rincez ensuite la surface avec de l'eau chaude, puis essuyez à sec. Pour éliminer les taches de calcaire et les salissures plus tenaces, nous recommandons d'utiliser un nettoyant pour acier inox. Celui-ci crée un film hydrofuge qui assure une protection supplémentaire. L'acier inox ne résiste que dans une certaine mesure aux hautes températures.

- ✓ Eau
- ✓ Produits à vaisselle
- ✓ Nettoyants pour acier inox
- × Produits de nettoyage agressifs
- × Substances abrasives

Béton et pierre artificielle

Le béton et la pierre artificielle ne supportent pas la chaleur. Ne posez donc jamais une casserole chaude directement sur le plan de travail. L'huile et la graisse chaudes détruisent l'imprégnation protectrice ; il faut donc essuyer aussitôt ce genre d'éclaboussures. Afin d'éviter les taches tenaces, veillez aussi à éliminer rapidement les aliments à fort pouvoir colorant, comme les racines rouges ou le vin. Il est également déconseillé de laisser trop longtemps des aliments acides sur ces surfaces. Pour le nettoyage quotidien, utilisez des détergents ménagers doux. Les salissures grossières partiront le mieux avec un grattoir à vitres. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour pierre naturelle afin d'entretenir et de préserver l'imprégnation. Celle-ci devrait être renouvelée tous les 9 à 12 mois.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux (dilués)
- ✓ Grattoirs à vitres
- × Détergents abrasifs
- × Vinaigres de nettoyage ou nettoyants pour vitres
- × Détergents contenant du soufre ou de l'acide phosphorique

Bois massif

Un entretien régulier, en particulier des zones souvent mouillées, garantit la longévité et l'aspect impeccable de surfaces en bois massif non laqué. Il convient donc d'huiler le bois de temps à autre : nettoyez tout d'abord le plan de travail, puis frottez-le avec une huile de lin de qualité alimentaire. Laissez ensuite assez de temps à l'huile pour pénétrer dans le bois et sécher (au moins 24 heures). Étant donné que le bois absorbe l'humidité, il ne faut pas laisser de l'eau stagner sur un plateau en bois.

- ✓ Peaux de chamois humides
- ✓ Détergents doux
- × Détergents agressifs

Évier

Un chiffon humide ou une éponge avec du détergent doux ou du produit à vaisselle conviennent parfaitement pour nettoyer les éviers en acier inox, en matière synthétique ou en émail. Un nettoyeur disponible dans le commerce ou du vinaigre de nettoyage viendront aisément à bout des taches d'eau tenaces. Évitez d'utiliser des produits abrasifs, de la paille de fer ou des éponges abrasives. Veillez par ailleurs à respecter les indications spécifiques du fabricant.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux

× Éponges ou détergents abrasifs

Plans de cuisson en vitrocéramique

Vous devriez nettoyer un plan de cuisson en vitrocéramique après chaque utilisation, car les plus petites gouttelettes ou résidus brûleront dès que vous le remettrez en marche. Utilisez un chiffon humide et un produit à vaisselle courant pour enlever la saleté légère. Afin d'éliminer les taches tenaces causées par le calcaire, l'eau ou le déplacement des casseroles, recourez aux nettoyeurs spéciaux recommandés par le fabricant. Quant aux résidus brûlés, la meilleure solution consiste à les éliminer à chaud au moyen d'un grattoir à vitres. Évitez absolument que du sucre ou des aliments contenant du sucre brûlent sur les zones de cuisson. Veillez par ailleurs à respecter les indications spécifiques du fabricant.

- ✓ Eau
- ✓ Détergents doux
- ✓ Détergents spéciaux
- ✓ Grattoirs à vitres

Armoires

Un chiffon légèrement imprégné d'un détergent liquide courant ou de nettoyeur pour vitres convient pour nettoyer les armoires, les fonds d'armoires, les tiroirs, les coulissants, etc. Essuyez ensuite à sec avec un chiffon doux, car l'humidité qui reste dans les joints peut causer des dégâts.

- ✓ Eau
- ✓ Nettoyeur pour vitres

× Humidité résiduelle

Appareils encastrés

Il existe une foule d'appareils encastrés différents. Il vaut donc la peine de lire attentivement et de respecter les instructions d'utilisation et d'entretien de chaque fabricant. Ces indications sont fournies sur papier avec l'appareil ou peuvent être téléchargées sur le site de la marque.

- ✓ Respecter les instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant



Vapeur et chaleur

Veillez à ce que la vapeur ou la chaleur sortant du four, du lave-vaisselle et d'autres appareils électroménagers (bouilloire, cuiseur à œufs, machine à café et four à micro-ondes) n'exercent pas une influence directe sur les éléments du mobilier. Les nuages de vapeur font gonfler le matériau. Il est donc recommandé d'allumer la hotte aspirante avant de cuire quelque chose et de garder la porte du four fermée après utilisation.



Toutes les expositions des cuisines SABAG se trouvent sous:
sabag.ch

On peut toujours faire mieux

La cuisine a toujours été et reste le centre de la maison. Jour après jour, nous l'utilisons depuis le matin jusque tard le soir. Votre cuisine doit donc être belle, pratique et accueillante afin de correspondre à votre style de logement et à votre mode de vie.

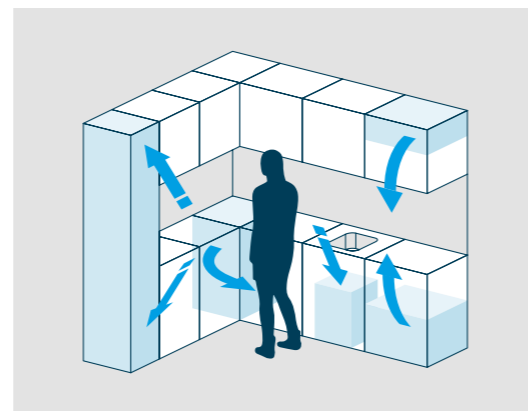
Vivre avec son temps

Les exigences auxquelles une cuisine doit répondre évoluent avec le temps. Grâce à la haute qualité de leur fabrication et au respect rigoureux des normes, nos cuisines sont idéalement conçues pour être adaptées et agrandies. Même une fois montée sur place, votre cuisine pourra donc s'adapter à vos besoins.

Utiliser chaque espace au mieux

Les armoires doivent être disposées et équipées de telle sorte que vous puissiez accéder facilement à tous les espaces de rangement. Cette accessibilité est essentielle, surtout si les armoires sont placées très haut ou très bas ou si elles sont très profondes, en particulier si vous commencez à perdre en mobilité. Posez la question à nos spécialistes ; ils vous proposeront des solutions adaptées à vos besoins.

Le volume de rangement de votre cuisine est déterminé par le mobilier. Quant à l'espace effectivement disponible, il dépend avant tout de l'aménagement des armoires et des tiroirs. Veillez à remplir utilement tout le volume à disposition et à pouvoir tout atteindre aisément. Des solutions ingénieuses existent même pour utiliser les endroits qui paraissent inaccessibles ou sont situés en hauteur. Nos spécialistes sauront vous conseiller.



AGRANDIR ET OPTIMISER

Ce sont souvent de petits ajouts qui aident à mieux utiliser une cuisine. Des rayonnages supplémentaires agrandissent par exemple l'espace de rangement, des inserts garantissent ordre et clarté dans les tiroirs et une barre bien placée permet d'accrocher les ustensiles favoris à proximité du plan de travail. Nos spécialistes vous aideront volontiers à choisir les éléments qui compléteront aisément une cuisine existante tout en la mettant en valeur.



QUE FAIRE DES DÉCHETS ?

La poubelle est sans doute l'objet le plus utilisé dans une cuisine. Les temps où elle restait toujours ouverte et où le compost trônait sur le rebord de la fenêtre sont révolus : une organisation astucieuse facilite grandement le travail et l'élimination des déchets. Des systèmes de tri modulables s'adaptent parfaitement à vos besoins et à vos capacités.



REEMPLACER LES APPAREILS

La technologie et les habitudes culinaires évoluent sans cesse. De nouveaux appareils simplifient les tâches quotidiennes et consomment en général nettement moins d'énergie que les anciens modèles. Chez nous, vous trouverez tous les types d'appareils de toutes les marques aux meilleures conditions. Nous nous chargeons de les installer, branchement compris, dans la cuisine existante et éliminons vos anciens appareils.

N'hésitez pas à soumettre, sans engagement, vos désirs et vos besoins à nos spécialistes. Grâce à notre longue expérience et à notre savoir-faire, nous vous proposerons toujours la meilleure solution !

SABAG, votre partenaire suisse pour :

Cuisines

Salles de bain

Revêtements de sols et murs

Portes

Buanderies

Espaces extérieurs

sabag.ch

individualité, qualité, originalité