

Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat
Herausgeber: Société de communication de l'habitat social
Band: 86 (2014)
Heft: 1

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La durabilité – importante dans l'architecture comme dans la cuisine

De nos jours, le terme « durabilité » est sur toutes les lèvres. L'efficacité énergétique et la conscience écologique sont des valeurs propres à chaque individu, qui font de plus en plus partie de la culture d'une entreprise responsable. Forster, cuisines suisses en acier, a cœur de penser et d'agir écologiquement. La marque démontre cette philosophie de manière impressionnante par ses cuisines en acier.

La cuisine Forster - écologique de A à Z :

Les cuisines en acier sont un produit écologique, composé à 75% de tôle d'acier, environ à 20% de carton recyclé et à une faible part de plastique. Les tôles métalliques sont combinées avec du carton recyclé en forme de nid d'abeille pour assurer la stabilisation et l'isolation phonique. Pressé et traité avec un liant garanti sans danger pour l'environnement et la santé. Les éléments en plastique sont dotés du label Resy et peuvent intégrer un circuit de recyclage séparé.



Longévité :

Depuis toujours, la cuisine en acier Forster est appréciée pour sa longévité et son design discret. Ses amateurs invétérés se félicitent notamment que la nouvelle génération de cuisines soit fondamentalement restée fidèle aux principes de base : un design intemporel et de la sobriété allié à une qualité hors pair. Les charnières 'invisibles' ne nécessitent aucun entretien.

Les cuisines en acier ne sont jamais la proie des flammes, l'acier n'est pas spontanément inflammable et n'offre pas de prise au feu. C'est pourquoi elles peuvent aussi équiper des bâtiments dans lesquels la loi impose l'emploi de matériaux « difficilement inflammables ».

Faciles à l'entretien :

La surface lisse des faces est agréable au toucher, non poreuse et facile à l'entretien. L'excellent matériau galvanisé par électrolyse et thermolaqué est résistant à la vapeur d'eau et à bien d'autres facteurs qui détériorent les cuisines au quotidien. Le thermolaquage en poudre garantit une résistance élevée et une stabilité des couleurs au fil des décennies.

Historique :

Les premières cuisines Forster ont été produites en 1952 à Arbon au Lac de Constance. La sobriété des formes et le caractère inusable du matériau assurent très vite une grande attention des clients. L'esthétique de la cuisine encastrable plaît et le design s'avère intemporel. Dans les années 60, seuls les couleurs et les poignées changent.

amann cuisines

av. Industrielle 1, 1227 Carouge – tél. 022 756 30 20

Intemporel - solide - design puriste



La vraie innovation dans la cuisine a eu lieu au niveau technique avec le lancement en 1958 d'une normalisation des dimensions. Du coup, la cuisine a été perçue comme un système flexible qui peut s'adapter aux souhaits des clients. Les architectes voient les possibilités d'agencement avec une gamme claire et étoffée.

1967 voit le jour des premières faces en système 'sandwich', une garantie pour la stabilité, l'insonorisation et la longévité – une innovation qui confirmait les meilleures qualités qui sont encore en vigueur aujourd'hui.

amann cuisines - votre interlocuteur spécialisé dans l'agencement de cuisines en acier pour tout projet personnalisé, de grande envergure, nouvelle construction et rénovation.

Notre exposition et nos conseillers sont à votre disposition pour le choix des matériaux et une étude approfondie de votre projet.



CUISINES SUISSES
EN ACIER

forster