

WWW.CUISINAFFAIRES.MA



La cuisine à Prix Usine !

Une marque de référence !

Créé en France depuis 1997, Cuisin'Affaires est un cuisiniste spécialisé dans la vente de cuisines équipées et de dressings. Nous évoluons dans une structure, nous permettant d'être l'un des cuisinistes à proposer à notre clientèle des cuisines équipées au rapport qualité-prix direct-usine sur le marché marocain. Depuis toujours, votre cuisiniste Cuisin'Affaires s'attache à proposer des cuisines équipées de qualité à prix abordables, afin d'en faire profiter le plus grand nombre. L'expérience de plus de 20 ans aujourd'hui, permet à Cuisin'Affaires, d'asseoir son savoir-faire en tant que cuisiniste reconnu, grâce à nos produits garantie jusqu'à 25 ans, comparativement à certains cuisinistes franchisés. En choisissant Cuisin'Affaires, vous vous en remettez donc à une marque de qualité, professionnelle et à l'écoute.

Une équipe réactive et à l'écoute !

Riche de sa longue expérience, Cuisin'Affaires peut se targuer d'être le cuisiniste leader dans la vente de cuisines équipées en région Grand Casablanca. Votre cuisiniste puise notamment sa force dans son équipe d'experts dans le domaine de la cuisine équipée : designer, menuisiers-ébénistes, installateurs, contrôleurs techniques... Bref, entourée d'une équipe qualifiée, réactive et attentive aux besoins de ses commanditaires. C'est ce qui nous permet actuellement, de repousser nos frontières et d'étendre notre activité à l'échelle nationale, en proposant désormais notre service de conception cuisine partout au maroc.



Conception, fabrication et pose !

Cuisin'Affaires est le cuisiniste qui vous accompagne tout au long de votre projet depuis la conception cuisine jusqu'à la réalisation. Vous êtes directement mis en relation avec notre usine, sans passer par des intermédiaires. La finition de votre cuisine équipée est effectuée à la main dans les ateliers Cuisin'Affaires. Votre cuisiniste ne choisit de fabriquer que des produits répondant parfaitement à vos exigences et vos envies, tout en apportant les solutions convenables à vos contraintes techniques.



Un plan à l'échelle

Votre cuisiniste Cuisin'Affaires réalise un plan de masse de votre future cuisine équipée (plan d'architecte côté 1/20).



Modélisation 3D

Ensuite, votre cuisiniste Cuisin'Affaires vous présente une visualisation en 3D de votre cuisine équipée à venir, pour avoir une idée plus concrète de votre projet.



Un devis précis et ajusté

Les imageries de votre cuisine équipée de rêve s'accompagnent d'un devis détaillé et conforme aux conditions réelle, établi avec soin par votre cuisiniste Cuisin'Affaires.



Une cuisine qui vous ressemble

En confiant votre conception cuisine à un cuisiniste professionnel comme Cuisin'Affaires, vous pouvez être sûr d'acquérir la cuisine équipée idéale, sur-mesure et parfaitement ajustée à vos besoins et votre style de vie !



Duo Champagne

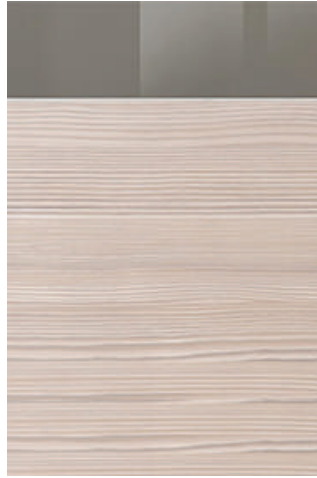
Sobre, esthétique et contemporaine, cette cuisine Duo présente une parfaite harmonie par le mariage de la façade structurée champagne et de son tiroir anthracite brillant. Elle s'intègre parfaitement dans votre intérieur et contribue à créer une ambiance harmonieuse et conviviale.



■ Duo Champagne



■ Façade



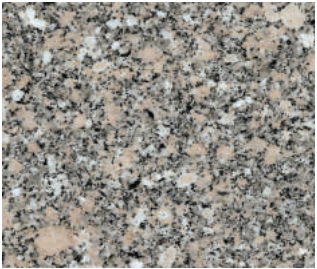
Tiroir : Gris brillant
Porte : Structurée champagne

■ Poignée

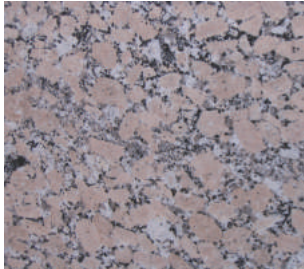


POI-CIG

■ Plans de travail



Aswan



Rosavel

■ Qualité



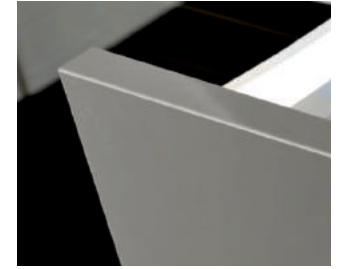
Charnières réglables 3D



Tiroir métal, fermeture douce et silencieuse



Compas à gaz / hydraulique pour porte relevable



Façade avec chant ABS de même couleur soudé au laser

■ Caisson



Lave



Fixations des meubles hauts par crochets



Façade tiroir haute brillance



Pieds en ABS (anti-corrosion) réglables au millimètre



Grille d'aération anti-moisissures















■ Façades



Cambrean oak



Estepa



Mystik plomo



Zermat



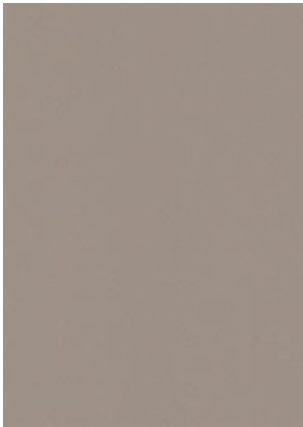
Chamonix



Roble dafne



Tabacco



Vison chic



Textil lain

■ Détails techniques



Charnières réglables 3D



Tiroir SOFTCLOSE, fermeture douce et silencieuse



Compas à gaz / hydraulique pour porte relevable



Meuble vitré



Amortisseur de porte



Fixations des meubles hauts par crochets



Finition des chants caisson ABS



Pieds en ABS (anti-corrosion) réglables au millimètre



Grille d'aération anti-moisissures



Cuisine Red & White

Sobre et raffinée, notre cuisine Luna crée une ambiance chaleureuse et conviviale dans tous les styles d'intérieurs. Les formes sobres et élégantes, disponibles dans plusieurs coloris, pour vous permettre de personnaliser votre décor selon vos habitudes culinaires. Façades en HDF finition brillante.

























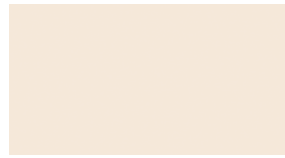




■ Façades



White



New bianco



Cappuccino



Mink



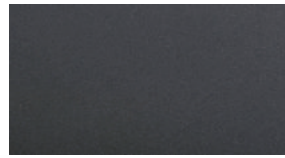
Red



Grey



Black



Anthracite



Orange



Green



Violet



Purple



Bordo



Fuchsia



Brown



Bleu



Terra coffee



Terra silver



White larice



Black larice



Inox



Honeymist sparkle



White sparkle



Cream sparkle



Black sparkle



Metallic grey



Haute résistance surface



Haute luminosité



Résistance aux taches



Nettoyage facile



Durabilité



Traitement antibactérien

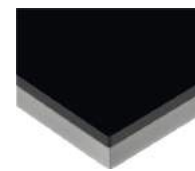
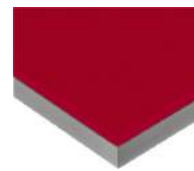
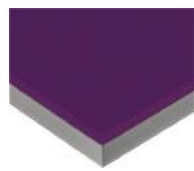


Stabilité couleur



Respectueux de l'environnement

Champ DUO Cristal

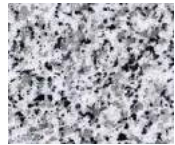


■ Les Plans Granit

- Le granit est une matière naturelle prisée de part le monde dans la décoration intérieure et extérieure.
- Richesse considérable de modèles, à la fois colorés, veinés, unis ou mouchetés.
- Chaque plan de travail en granit est déjà traité c'est-à-dire hydrofugé et imperméabilisé.



Baltic-Brun



Blanc-Pearl



Gris-Crystal



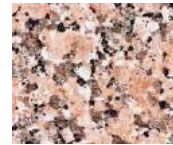
Labrador Bleu



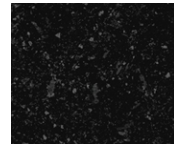
Noir Galaxy



Labrador Noir



Rosavel



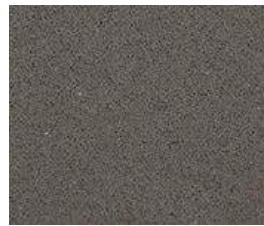
Noir-Absolu

■ Les Plans Quartz

- Le Quartz est un matériau composé à 93% de pierre naturelle concassée et de 7% de résine polyester.



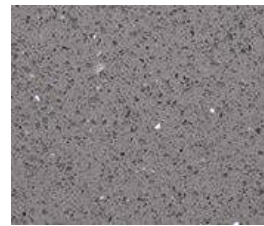
Q-Beach - Meduim -



Q-Beach - Taupe



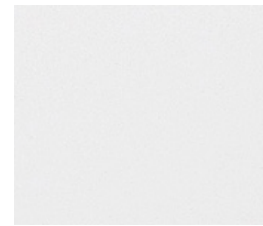
Q-Divinity - Beige



Q-Starlight - Gris



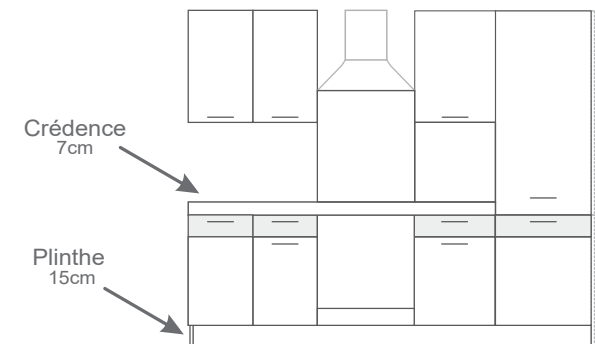
Q-Divinity - crema



Q-Pure - Withe

■ Résistance :

- A la chaleur
- A la rayure
- Au choc dur
- A l'abrasion
- Aux produits alimentaires courants
- Aux produits de nettoyage courants
- Entretien facile



Service



Accueil

Nous vous réservons un accueil sur-mesure et nos équipes sont entièrement à votre écoute pour mener à la réussite de vos projets d'installation d'une cuisine.



Conseil personnalisé

Cuisin'Affaires vous accompagne tout au long de votre projet d'installation d'une cuisine, à travers le service d'accompagnement personnalisé. (écoute et conseils, plan linéaire, plan 3D, devis précis au meilleur prix...).



Bon choix

Un catalogue de plans de cuisine, de modèles et de fonctionnalités est mis à votre disposition, afin de vous assurer du meilleur choix pour votre projet d'installation d'une cuisine.



Contrôle et suivi de chantier

Cuisin'Affaires s'engage à effectuer un suivi rapproché et un contrôle pointilleux de chaque étape de votre projet d'installation d'une cuisine sur-mesure, gage de son sérieux et de sa fiabilité.



La livraison

Pour tout projet d'installation d'une cuisine, Cuisin'Affaires assure une livraison de vos équipements en toute sécurité, avec un risque d'endommagement proche de zéro. En cas de retard de livraison pour l'installation d'une cuisine, Cuisinova s'engage à vous fournir le matériel nécessaire.



Installation

Chez Cuisin'Affaires, l'installation d'une cuisine est effectuée uniquement par nos équipes de menuisiers et ébéniste qualifiés. Gage d'une pose irréprochable. Un certificat de fin de chantier vous est livré aux termes de l'installation d'une cuisine. Si besoin, nous pouvons aussi prendre en charge le démontage du mobilier ancien.



Mise en service

Pour un démarrage dans les meilleures conditions, nos équipes s'occupent de la mise en service de votre nouvel équipement tout de suite après l'installation de la cuisine.

■ Les garanties

2 ans
GARANTIE
ELECTROMENAGERS

5 ans
GARANTIE
MOBILIER

10 ans
GARANTIE
POSE

1 an
GARANTIE
ACCESSOIRES

25 ans
GARANTIE
MECANISMES



Cuisson vapeur, traditionnelle ou au micro-ondes, les fours Bosch font tout.

Les fours combi-vapeur peuvent utiliser à la fois la vapeur et la chaleur traditionnelle. Cuisson vapeur, traditionnelle ou combinaison des deux : avec la douceur de la vapeur et l'ajout de la chaleur tournante, toutes les préparations sont possibles. Et si vous êtes pressés, tournez-vous vers la cuisson aux micro-ondes.

Un matériel de professionnel pour un résultat parfait.

La combinaison de la chaleur tournante, qui garantit des résultats impeccables, et de la vapeur, qui préserve les vitamines, les saveurs et les couleurs des légumes, conserve aux aliments une texture juteuse. La préparation des desserts les plus délicats est, elle aussi, facilitée tandis que le pain et les pâtisseries sont parfaitement cuits.



Panneau avant relevable

A tout moment, accès aisé au réservoir d'eau d'1 L. En appuyant sur le bouton d'ouverture, le panneau est déverrouillé et permet d'ajouter de l'eau sans devoir ouvrir la porte ou arrêter la cuisson.



Auto-nettoyage par pyrolyse

Nettoyage sans effort grâce à l'auto-nettoyage automatique. Rails télescopiques résistants à la pyrolyse inclus.



1. Cuisson vapeur

Le plus Bosch :
Cuisson automatique
Réglage automatique de la chaleur, de la température et des temps optimaux pour d'innombrables plats.



Porte abattante et rails télescopiques

Avec les rails télescopiques, il n'est pas nécessaire de soutenir les plateaux pendant la manipulation des aliments. Les plateaux s'extraient aussi facilement que les paniers des lave-vaisselle. Le poids des plateaux se distribue de façon uniforme dans toutes les directions procurant ainsi une meilleure stabilité et un glissement silencieux.



2. Cuisson traditionnelle

Le plus Bosch :
Le PerfectBake Sensor et la sonde
Des résultats de cuisson parfaits en un tour de main.



3. Cuisson aux micro-ondes

Le plus Bosch :
Bandeau de commande TF sensitif
Utilisation aisée grâce à l'anneau de contrôle avec texte intégral et images.



EVIERS

Leader mondial d'éviers de cuisine, Franke propose une gamme unique, composée de modèles de haute fonctionnalité et de design, avec des accessoires conçus pour maximiser leur commodité et efficacité. Notre passion du design se traduit par les formes et les lignes contemporaines de nos éviers, combinant haute qualité, fonctionnalités et facilité d'utilisation.



Bouton

Un évier moderne présente de nombreux détails qui facilitent considérablement le travail. Au-delà des équipements de base, de multiples accessoires spéciaux font de l'évier une surface de travail multifonctions. Le nouveau bouton permet d'ouvrir et de fermer la bonde sur une simple pression et s'intègre en filigrane dans l'univers de la cuisine. Presque invisible, mais très efficace.

Le bouton est purement mécanique; la technique ne requiert aucun branchement électrique et est facile à entretenir.



Slim Top

SlimTop pour le montage d'un évier à affleurer par le dessus ce qui ne nécessite qu'une simple découpe dans le plan de travail. Le bord parfaitement lisse donne un look moderne.



Clean Sink System

Tous les éviers en inox Franke sont dotés de l'évacuation intégrale brevetée Clean Sink System. Les joints et bords autour de l'écoulement disparaissent, d'où des avantages décisifs.



Étanchéité

Une solution applicable aux différents modèles qui permet l'installation de l'évier pour éviter le mastic et assurer un rendu visuel esthétique, ce qui réduit le risque de problèmes de fuite d'eau.



Trop-Plein Couvert

Nettoyage facile

La soupape intégrale brevetée brille par ses purs avantages. Cette décharge d'une pièce sans transition ne laisse aucune chance aux dépôts, aux bactéries et aux bords sales.

Le trop-plein couvert

L'ouverture et la fixation sont dissimulées derrière une plaque carrée avec logo, facilite le nettoyage d'endroits parfois difficilement accessibles.



À Fleur

L'évier est encastré à Fleur. Le bord de l'évier et le plan de travail sont parfaitement ajustés. Cela signifie qu'il n'y a pas de rebords, comme si le plan de travail était d'une seule pièce.

SILVERLINE

Silverline est fondée en 1994 en Turquie en vue de fonctionner dans l'industrie intégrée. C'est l'une des marques leader dans le monde dans la production et la vente de produits intégrés.

Après avoir atteint un volume de production annuel de 1,2 million de pièces, Silverline exporte ses produits dans plus de 70 pays.

La marque Silverline a prouvé à quel point une marque est fiable après avoir été récompensée par de nombreux prix prestigieux lors de nombreux concours de design européens de premier plan. L'une des sociétés leaders dans le monde, Silverline a reçu le prix Red-dot, Plus X, IF Design et German Design dans le domaine de l'innovation et du design.

Silverline travaille continuellement pour offrir le meilleur service après-vente et ventes grâce à son excellente politique de service à la clientèle et avec ses quelque 1 000 employés.

Une marque mondiale de notre époque, Silverline opère via ses bureaux en Europe, la CEI, le Moyen-Orient et l'Afrique. Silverline a les certificats de normes internationales pour les pays vers lesquels elle exporte.



Extraction descendante

Les fumées de cuisson sont extraites immédiatement avant de se disperser dans la cuisine grâce à l'installation pratique du comptoir.



Extraction axée sur la zone

La hotte décorative permet une extraction spécifique à la zone de cuisson active de la table de cuisson, en focalisant ainsi les performances.



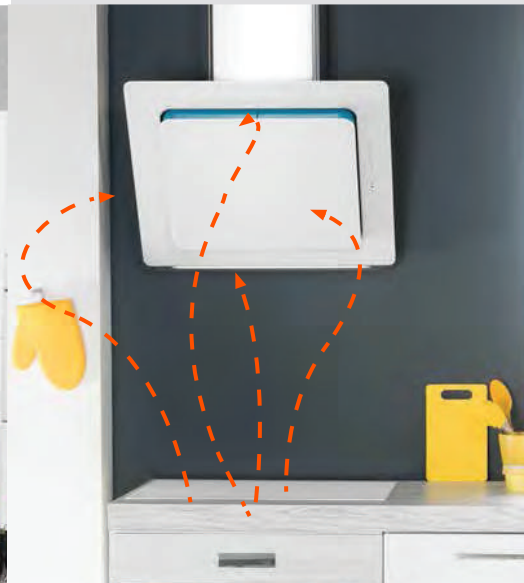
Extraction guidée sur toute la surface

Guide la fumée de cuisson au filtre à travers son panneau de verre coulissant concave. la surface est assurée.



Extraction ciblée

Se concentre sur la table de cuisson avec son corps externe mobile, guidant les fumées de cuisson vers le filtre et empêchant ainsi les fumées de se disperser dans la cuisine.



Extraction split extensible

À mesure que la vitesse augmente, le panneau avant mobile sort du corps, prolongeant la surface du filtre et la zone d'extraction. Ainsi, il assure la capture des fumées de cuisson avec une efficacité maximale.



Extraction intégrée

Système d'extraction haute performance qui élimine rapidement les fumées de la surface de cuisson

PYRAMIS

Les produits Pyramis disposent de la certification CE, l'entreprise est certifiée ISO 9001 :2000, qui assure des normes élevées de qualité.

Pyramis est une société Multinationale Grecque qui produit et commercialise des équipements de cuisine et de sanitaire, son évolution et son développement sont principalement dus à des investissements dans des nouvelles activités d'innovation technologique. Pyramis est parmi les leaders entreprises en production des éviers et mitigeurs en acier inoxydable.

Les produits Pyramis sont exportés dans 65 pays dans le monde.

Possédant 10 filiales en Roumanie, Allemagne, Royaume Uni, Italie, Pologne, Bulgarie, Russie, Emirats Arabes Unis, Inde et le **Maroc**. De plus, Pyramis est un leader dans le marché grec et ses produits sont bien connus depuis plus de 50 ans.



Fabriqué selon les plus hautes spécifications, les robinets de cuisine Pyramis se caractérisent par une conception novatrice et une durabilité exceptionnelle. Cette nouvelle gamme vous offre une variété d'options de conception avec un choix de matériaux et de finitions pour s'adapter parfaitement à votre cuisine.



Cresento

Mitigeur avec douchette cartouche disques en céramique



Grazioso

Mélangeur de cuisine en laiton de haute qualité, surface chromée.



Aladia

Mélangeur de cuisine avec perlateur amovible pour le nettoyage.



Tables de Cuissons

L'Histoire de ZANUSSI

Dès la fabrication de ses premiers fourneaux et cuisinières à bois dans le nord de l'Italie, l'entreprise Zanussi joue un rôle de pionnier dans la conception d'appareils électroménager. Des appareils intelligents, abordables, inspirés du design italien et toujours d'une qualité irréprochable sont maintenant encore plus qu'il y a 100 ans la pierre angulaire du succès de Zanussi.

ZANUSSI

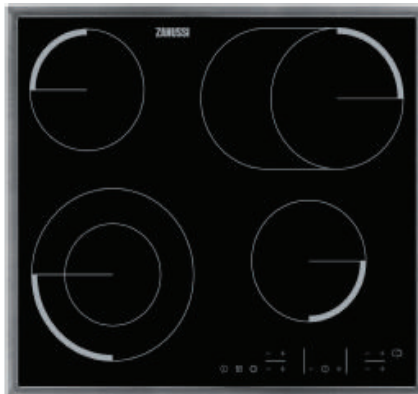


Table de Cuisson à Induction 78 CM

La cuisson à l'induction ne chauffe que ce qui doit l'être : le fond de la casserole ou de la poêle. La zone autour des casseroles reste froide et peut être touchée sans danger. Les débordements éventuels ne cuisent pas sur la surface, ce qui simplifie encore le nettoyage. La cuisson est presque deux fois plus rapide qu'au gaz. L'eau chaude bout en quelques instants. Seul le fond de la casserole chauffe, éliminant quasi toute perte d'énergie. La cuisson à induction est plus économe que toutes les autres cuissons à l'électricité. Vous pourrez économiser jusqu'à 30% d'énergie.

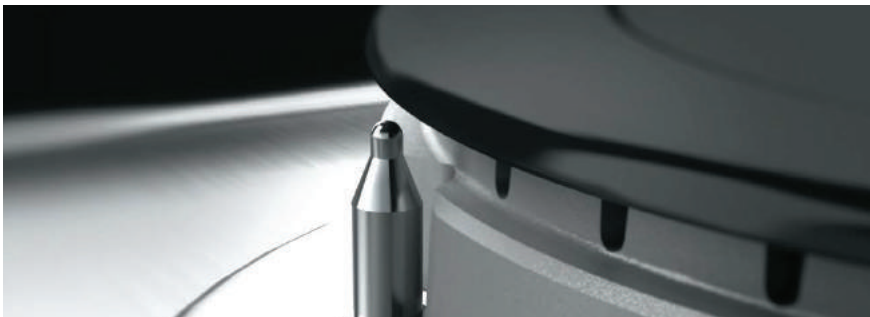
Tables Vitrocéramiques et Électriques

Les avantages de la vitrocéramique. Des commandes simples, diverses options de puissance et, sur certains modèles, des indicateurs de chaleur résiduelle. Un coup de chiffon suffit pour nettoyer la table vitrocéramique. Les atouts des tables électriques ces modèles sont d'un prix très abordable. Il faut parfois quelques minutes pour atteindre la température maximale mais certains modèles sont équipés de points rouges pour plus de puissance.



Tables de Cuissons au Gaz

La cuisson au gaz est immédiate, visible et facile à contrôler. Nos tables au gaz ont été conçues pour offrir les meilleurs modes de cuisson, notamment un brûleur à triple anneau, parfait pour la préparation d'un wok ou de plats de grandes dimensions. Les casseroles et poêles reposent sur des supports spécialement conçus. Toutes les tables au gaz sont équipées d'un allumage automatique. L'arrivée de gaz s'interrompt si la flamme s'éteint.



Sécurité Thermocouple

Les brûleurs de votre table de cuisson, du four et du gril sont équipés d'une sécurité thermocouple. Lorsque la flamme s'éteint la source de gaz est coupée afin de garantir une sécurité.



L'entreprise familiale autrichienne Blum développe diverses solutions de ferrures pour une ouverture incroyablement facile et une fermeture douce et silencieuse. Pour la cuisine - mais aussi pour toutes les autres pièces de la maison. Blum suit l'évolution du secteur du meuble depuis 1958. Blum livre des fabricants industriels de meubles et des menuisiers grâce à un commerce spécialisé en ferrures avec des systèmes de portes relevables, de charnières et de coulissants haut de gamme, pour plus de 120 marchés.



Range-assiettes

Le Range-assiettes transportable Blum contient jusqu'à 12 assiettes et peut être réglé en continu à la taille désirée.



Dérouleurs en sets

Les dérouleurs pour film alu ou pour film alimentaire trouvent facilement leur place dans les cadres étroits. Ils sont toujours sous la main et le film est parfaitement découpé.



Range-épices

Dans le range-épices AMBIA-LINE, les boîtes d'épices de différentes tailles sont disposées de façon claire et stable.



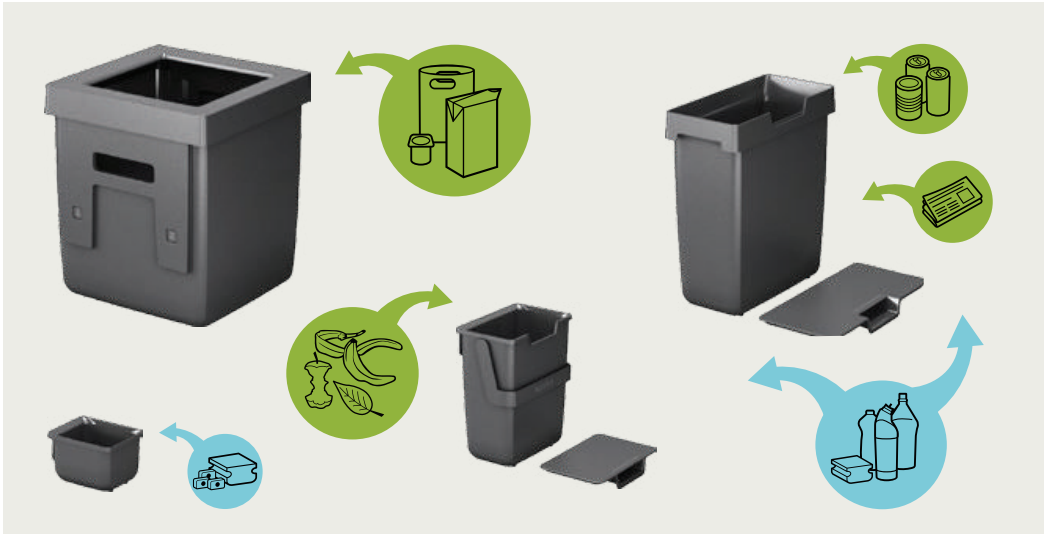
Range-couteaux

Le range-couteaux, pratique avec ses emplacements pour 9 couteaux, est parfaitement rangé dans le cadre large.

Qualité Suisse De premier Ordre

Depuis plus de 30 ans, peka conçoit et produit des systèmes de collecte et de tri des déchets pour les cuisines avec des solutions individuelles répondant aux désirs les plus divers. Pionniers dans ce domaine, nous savons ce dont il retourne. Nos produits sont conçus pour une longue durée de vie. Les coulisses sont en acier de haute qualité et affichent une et recyclable capacité de charge de 110 kg, et les poubelles sont fabriquées dans une solide matière synthétique écologique développée et produite en Suisse.

Élimination des déchets



Que voulez-vous ranger dans l'élément de déchets ?

→ Système des déchets Oeko



Faire attention à la taille de la poubelle et au remplissage maximum du sac poubelle.

→ Système des déchets Müllboy



Les poubelles au système de serrage permettant de changer facilement les sacs poubelle.

→ Système de serrage breveté

Exploitation de l'espace



Espace de rangement : exploiter au maximum tous les angles.

→ Système coulissant d'angle Magic Corner



Bien organisé = ne devoir ouvrir que quelques armoires quand on cuisine. Accès rapides et quelques gestes

→ Armoire basse Kitchen Tower / Snello

WWW.CUISINAFIRES.MA



La cuisine à Prix Usine !

Siège Maroc

21, Bd Abdelleh Ibno Yassine
2 ème étage N°5, 20.000 CASABLANCA

Tél : 05 22 30 51 76

Showroom Casablanca

Centre commercial ACIMA(complexe Riad Anfa)
Boulevard Bourgogne
CASABLANCA

Tél : 05 22 94 21 94

CUISIN'
Affaires