PLAN DE TRAVAIL / PRIX PUBLIC HORS TAXE /MAI 2020

INOX MASSIF

Gage de qualité répondant aux attentes les plus élevées en matière de design et de longévité.

SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION

FRANKE®

ZA des Doucettes, 1 Rue des Gaillards, 95140 Garges-lès-Gonesse / Tél 01.48.33.34.24

www.stc-paris.com

SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION
THE TRANSFORMER PARTNER

/ L' INOX MASSIF FRANKE®

L'Inox est présent dans les plus grandes cuisines de Chef, depuis des décennies, l'Inox est incontournable parce qu'il est hygiénique et durable. De plus en plus répandu dans les cuisines domestiques, il crée une atmosphère à la fois noble et moderne.
L'Inox est l'ADN du groupe FRANKE®, fabriquant de plans de travail Inox depuis plus de 100 ans, en Suisse (Aarburg) mais aussi aux Pays-Bas. FRANKE® est reconnu pour sa maitrise de l'Inox et propose des plans de travail en Inox massif l'acier PureSteel d'épaisseur 4 à 8mm comprenant 8% de nickel et 18 % de Chrome, un taux particulièrement élevé qui le résistant à la chaleur et au froid. Les réalisations sur mesure de la société FRANKE® sont des pièces uniques confectionnées à la main.

Plans de travail en inox

Certains ont des exigences très personnelles en matière de design et de fonction et tiennent à ce que leur cuisine aussi y réponde. Grâce aux plans de travail personnalisés, nous vous offrons des solutions sur mesure satisfaisant à vos souhaits.

Un design d'excellence

les plans de travail en acier inoxydable sur mesure FRANKE® sont gages d'un design à la fois élégant, fonctionnel et innovant. Chaque composant parfaitement planifié, comme les tables de cuisson, les éviers et les robinetteries, ainsi que les accessoires suivent un code visuel semblable à celui du plan de travail lui-même. Produit FRANKE® sont fabriquer en SUISSE avec un grand savoir faire.

Une offre complète

Les plans de travail en inox Customized sont des solutions complètes : le plan de travail conçu sur mesure peut tout à fait être associé aux produits en parfaite affinité comme l'évier,la robinetterie et la table de cuisson. Il est possible d'équiper le plan de travail sur mesure avec un système de cuisine complet, parfaitement adapté et élégant.
Un matériau plus résistant
L'acier inoxydable FRANKE® se distingue par son taux de nickel et de chrome particulièrement élevé, qui le rend particulièrement résistant à la chaleur et au froid. Il est sans égal dupoint de vue de l'hygiène et de la compatibilité avec d'autres matériaux

SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION
THE TRANSFORMER PARTNER

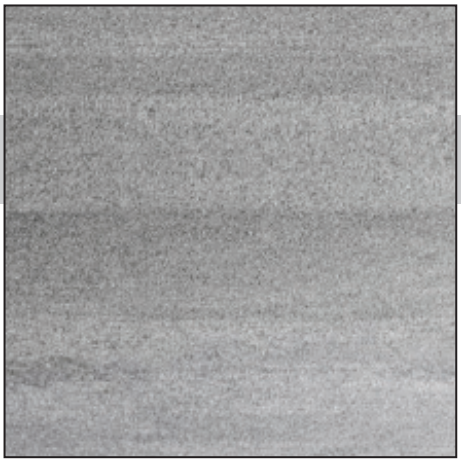
/ L' INOX MASSIF FRANKE®

2 FINITIONS DISPONIBLES en 4, 6 et 8 MM

PEARL FINISH - G/1

GROUPE / 1

La finition Pearl Finish consiste à appliquer un revêtement transparent et incolore sur la plaque d'acier inoxydable. La finition Pearl Finish est hydrophobe, antitache et ne garde aucune trace de doigts.
Le nettoyage particulièrement aisé se fait à l'aide d'un chiffon microfibre et d'un nettoyant au vinaigre.



DIAMOND FINISH - G/2

GROUPE / 2

La finition Diamond Finish est un chromage manuel décoratif qui confère non seulement un aspect de noblesse unique, mais aussi une résistance aux rayures et une facilité de nettoyage.

SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION
THE TRANSFORMER PARTNER

/ LE TARIF INOX

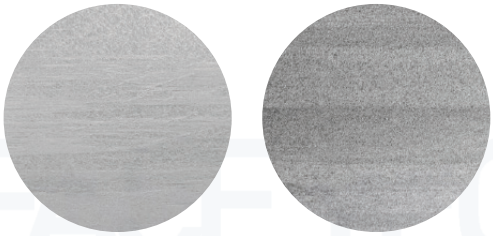
PRIX PUBLIC HORS TAXE

PEARL FINISH - GROUPE 1 / DIAMOND FINISH - GROUPE 2

RÉFÉRENCE	DESCRIPTIF	UNITÉ	G1 / € HT	G2 / € HT
INOX MASSIF 4mm	comprenant 8% de nickel et 18 % de chrome	m²	2010	3146
INOX MASSIF 6mm	comprenant 8% de nickel et 18 % de chrome	m²	2412	3776
INOX MASSIF 8mm	comprenant 8% de nickel et 18 % de chrome	m²	2895	4531

ÉVIERS	DÉSIGNATION	UNITÉ	PRIX € HT
CMX 110 34	cuve inox FRANKE® 340/410 intérieur	PCE	1000
CMX 110 50	cuve inox FRANKE® 500/410 intérieur	PCE	1100
KBX 110 34	cuve inox FRANKE® 340/410 intérieur	PCE	750
KBX 110 45	cuves inox FRANKE® 450/400 intérieur	PCE	800
KBX 110 55	cuves inox FRANKE® 550/400 intérieur	PCE	900
KBX 110 70	cuves inox FRANKE® 700/400 intérieur	PCE	1000
KWC Zoe 110 17	cuves KWX 170/410 intérieur	PCE	900
KWC Zoe 110 34	cuves KWX 340/410 intérieur	PCE	1000
KWC Zoe 110 50	cuves KWX 500/410 intérieur	PCE	1200
KWC Ono 110 34	cuves KWX 340/400 intérieur	PCE	950
KWC Ono 110 50	cuves KWX 500/400 intérieur	PCE	1150
KWC Ono 110 70	cuves KWX 700/400 intérieur	PCE	1350

CODE PRESTATION	LIBELLÉ PRESTATION	UNITÉ	PRIX € HT
DEP430	Métré et Pose décalée : 1 PLAN SPECIFIQUE	PCE	726
DEP431	Métré et Pose décalée : 2 OU 3 PLANS SPECIFIQUES	PCE	726
DEP432	Métré et Pose décalée : 4 OU + PLANS SPECIFIQUES	PCE	876
	Plus value pour plan supérieur ou égale à 2 m²	PCE	280



SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION
THE TRANSFORMER PARTNER

/ LE TARIF INOX

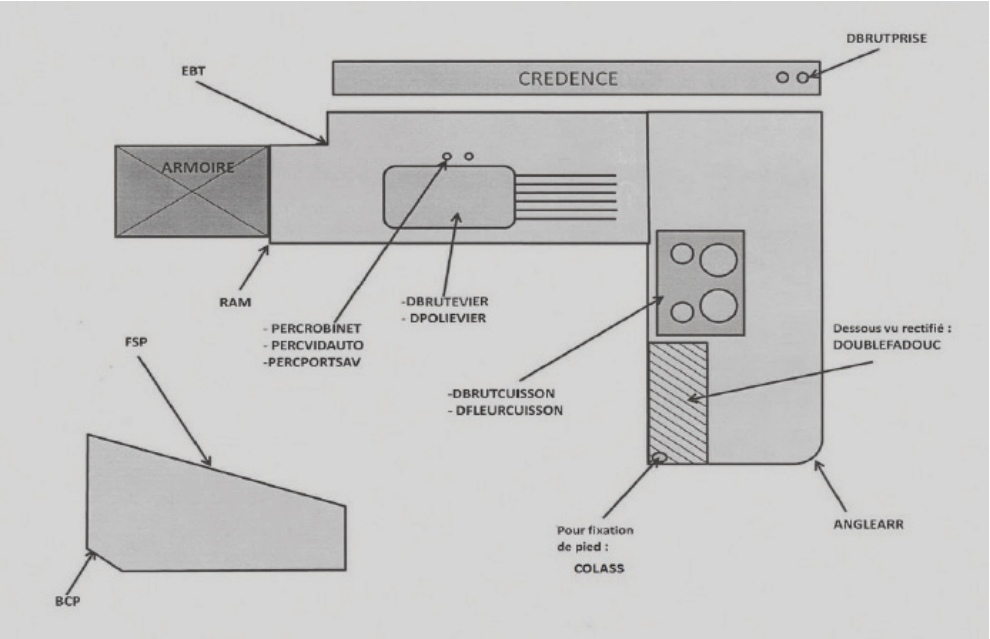
PRIX PUBLIC HORS TAXE

FRANKE® CMX

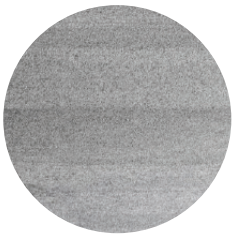
FRANKE® KBX

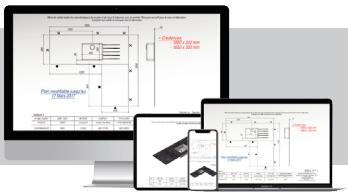
FRANKE® KWC ZOE

FRANKE® ONO



Dimensions maximales sans raccord : 3800 x 1200 mm. 3 épaisseurs possibles : 4, 6, 8 mm
Poids au m² d'un plan en 4 mm : 32 Kg/m², en 6 mm : 47 Kg/m², en 8 mm : 64 Kg /m²





TOUS NOS PLANS SONT USINÉS APRÈS VALIDATION D'UN PLAN D'ÉXÉCUTION REALISÉ PAR NOS SOINS SUR ORDINATEUR. PRIX FRANCO DE PORT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE SUR PLATEFORME.

SURFACE TECHNOLOGY CORPORATION

www.stc-paris.com

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN DES PLANS DE TRAVAIL EN ACIER INOX FRANKE®

NETTOYAGE QUOTIDIEN / En cas de salissures légères, nettoyer simplement avec un chiffon humide. Frotter ensuite avec un chiffon en microfibre. Détartrer régulièrement la surface (par ex. avec un détergent au citron ou au vinaigre).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN INTENSES DES SURFACES / Hebdomadaires, mensuels ou selon les besoins Appliquer en mouvements circulaires une crème nettoyante à l'aide d'une éponge (sans côté rugueux) et laisser agir pendant env. 10 minutes. Rincer à l'eau et frotter avec un chiffon sec. Les petites salissures s'éliminent aisément avec un chiffon humide. Frotter ensuite avec un chiffon sec.

NETTOYAGE DES BASSINS EN ACIER INOX / Pour le nettoyage, utiliser Franke Twister et son éponge intégrée. Si nécessaire, prélever la pâte Twister avec l'éponge humide et l'appliquer dans le bassin en effectuant des mouvements circulaires. Ensuite, rincer à l'eau et frotter avec un chiffon. Le bassin retrouve son éclat compact et l'eau glisse de nouveau sur la surface. Ne pas utiliser Franke Twister pour le nettoyage des plans de travail, cela pourrait rayer la surface

CONSEILS D'UTILISATION

Une résistance absolue aux rayures n'est pas réalisable en l'état actuel des techniques. L'apparition de traces d'utilisation est par conséquent une évolution tout à fait naturelle. L'utilisation régulière ainsi que le nettoyage et l'entretien confèrent progressivement une patine qui donne une touche personnelle à la surface acier inox de votre cuisine.

Ne déposez jamais de poêle ou de tôle de pâtisserie chaude directement sur la surface métallisée, utilisez toujours un support approprié. (Exemple : Egouttoir déroulable Franke).

Ne coupez pas directement sur le plan de travail métallisé, mais utilisez une planche à découper. Ne pas faire glisser d'objets durs ou pointus sur le plan de travail.

Essuyez immédiatement les taches de vin rouge, café, lait, etc. avec un chiffon humide. Eviter tout contact prolongé avec des objets susceptibles de rouiller facilement.

N'utilisez jamais de paille de fer ou de produit similaire pour le nettoyage. Les produits de nettoyage corrosifs tels que l'eau de Javel, etc. sont à proscrire.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE STC

CLAUSE N° 1 : OBJET
Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société Surface Technology Corporation (STC) et de son client dans le cadre de la vente et installation des plans de travail, plans vasques, crédences, plans paillasses, etc. Toute prestation accomplie par la société Surface Technology Corporation (STC) implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente. D'éventuelles dispositions d'achats de nos clients, différentes ou contraires à nos Conditions générales de Vente ne seront valables qu'après acceptation écrite de notre part.

CLAUSE N° 2 : PRIX
Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande. La société Surface Technology Corporation (STC) s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

CLAUSE N° 3 : RABAIS ET RISTOURNES
Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société Surface Technology Corporation (STC) serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N° 4 : MODALITÉS DE PAIEMENT
Le règlement des commandes s'effectue soit par chèque, soit par virement. Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser un acompte de 50% du montant global de la facture (TTC), le solde devant être payé à réception des marchandises.

CLAUSE N° 5 : RETARD DE PAIEMENT
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées au jour de la réception, l'acheteur sera tenu de verser à la société Surface Technology Corporation (STC) une pénalité de retard égale à une fois et demi taux de l'intérêt légal.Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraisondes marchandises.Cette pénalité est calculée sur le montant hors taxes de la somme restante due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

CLAUSE N° 6 : CLAUSE RÉSOLUTOIRE
Si dans les quinze jours qui suivent la mise en oeuvre de la clause "Retard de paiement", l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, lavente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la société Surface Technology Corporation (STC).

CLAUSE N° 7 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ
La société Surface Technology Corporation (STC) conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et enaccessoires.À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société Surface Technology Corporation (STC) se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandisesvendues et restées impayées.

CLAUSE N° 8 : LIVRAISON
La livraison est effectuée soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur, soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur, soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande. Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'estdonné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti. Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison desproduits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts et/ou à l'annulation de la commande. Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon decommande à réception des dites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

CLAUSE N° 9 : FORCE MAJEURE
La responsabilité de la société Surface Technology Corporation (STC) ne pourra pas être mise en oeuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N° 10 : TRIBUNAL COMPÉTENT
Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le tribunal de commerce de Pontoise (95)

STC / ZA des Doucettes, 1 Rue des Gaillards, 95140 Garges-lès-Gonesse / Tél 01.48.33.34.24