



A l'extérieur Cuisiner, vivre et apprécier

Tiba *Outdoor*
CUISINES EN ACIER

www.tiba-outdoor.ch

De la bonne nourriture.
De bons amis.
Du bon temps.









Passer un bon moment ...

Ce qui est nécessaire est très individuel. Des recettes, il y en a beaucoup. Nos ingrédients sont simples: de bons repas et de bons amis. Le tout accompagné d'une petite brise d'été. Réunissez vos proches et profitez-en! Les cuisines d'extérieur Tiba sont là pour ça.





Votre espace préféré
sur mesure.





Nos cuisines d'extérieur sont fabriquées selon vos souhaits personnels.

En tant que fabricant de poêles à bois et cuisines en acier, nous savons, grâce à plus de 100 ans d'expérience, que chaque client a des besoins différents, chaque maison et chaque situation sont uniques. Nos cuisines sont modulables afin que nous puissions construire votre cuisine selon vos idées.

UNE QUALITE ROBUSTE DANS TOUTES LES GRANDEURS

Du premier module compact sur roulettes à la cuisine d'angle fixe en 6 éléments, tout est possible. Celui qui désire économiser de la place et profiter de la mobilité choisira une version plus petite.



DE MULTIPLES POSSIBILITES

Vous souhaitez plus de surface et d'espace de rangement? Les modules triples ou quadruples conviennent aussi sans problème presque pour toutes les terrasses. Une version avec 1 grill à gaz est plus adaptée pour une veranda. A l'extérieur, vous pouvez choisir entre le bois et le gaz.



Vos besoins –
nos solutions.





Grill à gaz, plancha, cuisinière à gaz, grill à bois, Cuisinière à bois ...

Les préférences pour une cuisinière sont aussi nombreuses que les êtres humains. Les arguments pour le bois ou le gaz aussi. Certains aiment l'odeur du feu de bois et les flammes, d'autres préfèrent la précision et la flexibilité du brûleur à gaz. C'est une question de goût – et de préférence d'utilisation.

GAZ



GRILL A GAZ ET PLANCHA

Tout comme les avis divergent entre le bois ou le gaz, il y a de bonnes raisons de choisir le grill ou la plancha. Ici aussi en fin de compte les goûts personnels et le genre de cuisson seront choisis. Le principal c'est que cela soit appétissant!



CUISINIERE A GAZ

Si vous disposez déjà d'un raccordement gaz, pourquoi ne pas utiliser un grill ou une plancha combiné avec un brûleur de cuisinière à gaz classique. Vous pourrez préparer directement à l'extérieur le risotto, les pâtes ou même un Espresso. Ici aussi, il y a plusieurs options pour le nombre ou la forme des brûleurs.

BOIS



CUISINIÈRE A BOIS, GRILL ET FEU OUVERT

La variante feu de bois offre 3 utilisations différentes:
fermée en tant que cuisinière à bois, avec une grille
comme grill ouvert ou sans grille comme feu ouvert,
par ex. pour le woke.



PLANCHE EN BOIS LATÉRALE

Pour les petites cuisines, déjà presque indispensable, alors pour les plus grandes, un bel accessoire très pratique: la planche en bois escamotable qui prolonge la surface de travail sur le côté.

PORTE SERVIETTES

Un petit supplément pratique: ainsi, vous avez toujours à portée de mains des linges et des chiffons.



REFRIGÉRATEUR

Que serait un barbecue d'été sans boissons fraîches? Alors que serait une cuisine d'extérieur sans réfrigérateur? Non seulement pour les boissons, mais les ingrédients du barbecue peuvent également être maintenus au frais sur place là où ils seront utilisés.

Encore plus de plaisir en cuisinant!

Avec un réfrigérateur, un évier (en option avec eau chaude), un porte-serviettes, une planche de travail en bois, des meubles-tiroirs, des meubles et des tiroirs, voilà pour que la cuisine à l'extérieur soit encore plus pratique et confortable.



EVIER

Nous estimons que l'eau courante fait partie de la cuisine extérieure. Le raccordement est très simple grâce à un raccord Gardena®.

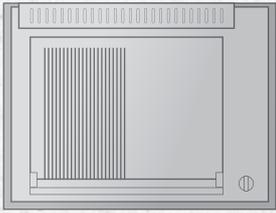
TIROIRS ET ETAGERES

Vous préférez des tiroirs ou des étagères? Les deux? Combien et de quelle grandeur? Créez l'espace de rangement selon vos propres désirs!

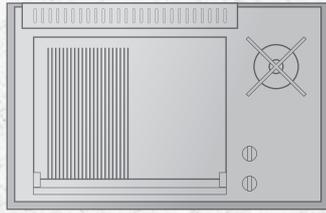
ROULETTES OU PIEDS?

Si la cuisine est intégrée de façon permanente dans le jardin, les pieds avec vis réglables pour la mise à niveau conviennent parfaitement. Si la cuisine se doit d'être mobile, vous pouvez choisir la version avec les roulettes.

1 Surfaces de cuisson et de grill



Grill gaz plancha
730 mm de large



Grill gaz plancha avec brûleur latéral
850 mm de large



Plaque de cuisson encastrée à gaz avec 2 brûleurs
550 mm de large



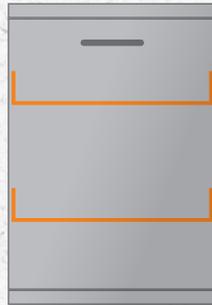
Cuisinière à bois avec grill
550 mm de large

2 Grand module

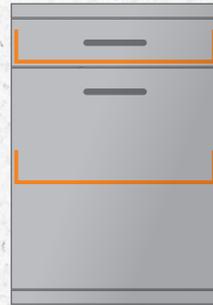
550 mm de large



Meuble avec tablar



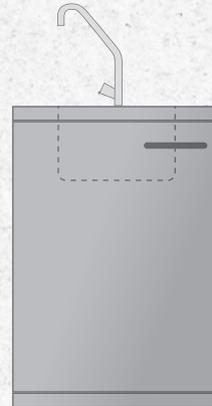
Élément tiroir
2 tiroirs intérieurs



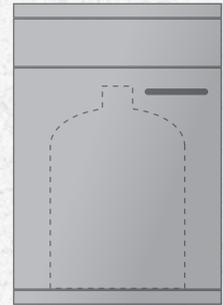
2 éléments tiroirs
1 tiroir intérieur



Élément tiroir avec bandeau



Compartment armoire avec fond pour évier



Compartment armoire avec fond (pour bouteille de gaz) et bandeau

3 Petit module

275 mm de large



Meuble avec tablar



Meuble avec tablar et un tiroir



Élément tiroir
1 tiroir intérieur



Élément tiroir
2 tiroirs intérieurs



2 éléments tiroirs
1 tiroir intérieur



Créez votre cuisine de rêve!

Qu'il s'agisse d'économie de place et de mobilité ou d'une installation spacieuse fixe, les possibilités sont pratiquement sans limite. Installez votre cuisine avec nos différents modules combinables.

4 Suppléments



Réfrigérateur
550 mm de large



Etagère ouverte
avec deux tablars
en bois
550 mm de large

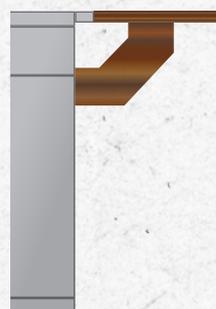
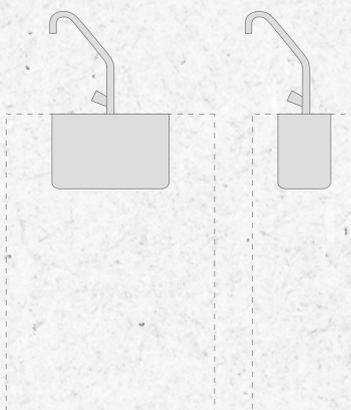


Planche en bois latérale



Porte-serviettes latéral

5 Evier

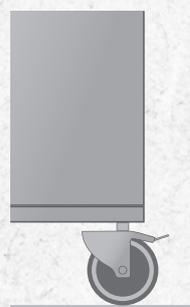


Grand évier
avec mélangeur

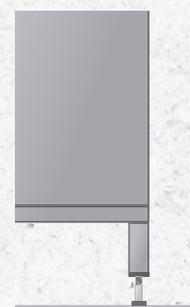


Petit évier
avec mélangeur

6 Roulettes / pieds



Roulettes



Pieds

Tiba Swiss Made

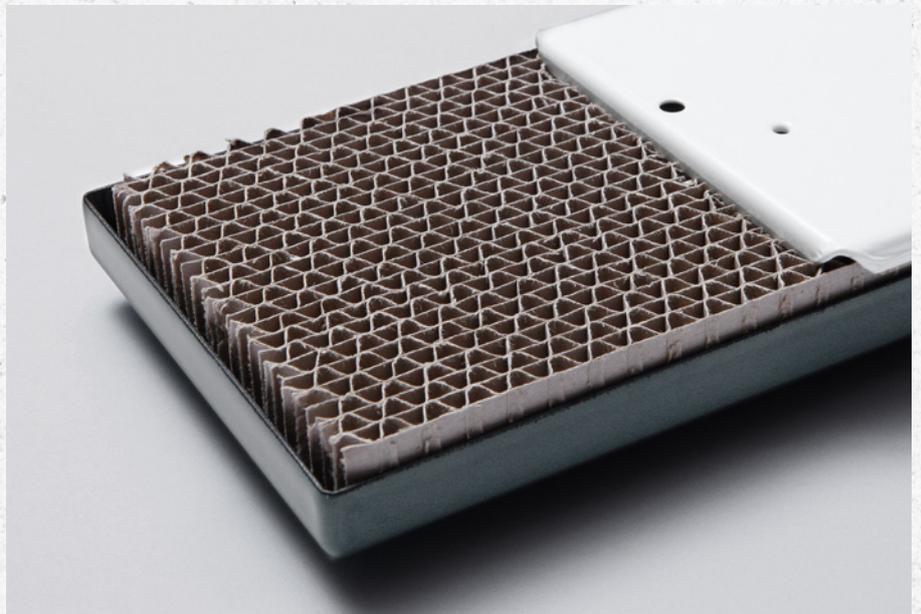
La qualité sans
compromis





STRUCTURE EN NID D'ABEILE

Toutes les façades de cuisine sont équipées d'une structure collée en nid d'abeille. De ce fait, elles sont nettement plus stables et évitent une résonance de la tôle.



Pour un plaisir durable

Nos cuisines en acier même après plus années d'utilisation ont toujours le même aspect qu'au premier jour. Elles sont prévues pour un usage quotidien, extrêmement robustes et réalisées entièrement en métal. Toutes les surfaces sont en acier inoxydable, les autres parties sont en acier. Nos produits sont 100% Swiss made. Chaque cuisine est fabriquée artisanalement dans la fabrique Tiba selon vos souhaits personnels.



Tiba – Cuisines innovantes en acier, systèmes de chauffage, cuisinières et poêles.

Nous sommes l'un des principaux fournisseurs suisses dans ces domaines. Visitez l'une de nos 6 expositions ou laissez-vous conseiller à votre domicile. Grâce à leur savoir-faire et leur expérience, plus de 100 collaborateurs veillent à ce que nos produits fonctionnent pendant plusieurs années de manière irréprochable. Nous sommes synonymes de qualité sans compromis, d'innovation et de design élégant « Made in Switzerland » – depuis plus de 100 ans.



Gian Basset Graphic Design

Tiba

Cuisines en acier
Systèmes de chauffage
Cuisinières + poêles

www.tiba.ch
info@tiba.ch
T + 41 61 935 17 10

Tiba AG
Hauptstrasse 147
4416 Bubendorf