

veriset

WO
DAS
LEBEN
SPIELT

trendino
bellino
forestino
colorino





**Sie wählen eine Küche.
Und unvergessliche Erlebnisse.**

Die Entscheidung für eine Küche ist immer eine Entscheidung für einen besonderen Lebensraum. Einen Raum, in dem ein kunterbunter Brunch entsteht, wo sich Freunde zu einem gemütlichen Apéro treffen, in dem uralte Familienrezepte weitergegeben werden und wo wir mit Kaffee und grossen Plänen in den Tag starten. Eine Küche ist ganz genau der Ort, wo das Leben spielt. Und weil wir dort so viel erleben, muss dieser Raum perfekt auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt sein. Wir von Veriset entwerfen Küchen, um Ihren ganz persönlichen Geschmack zu treffen. Vielfältig und facettenreich wie das Leben selbst, kann jedes Modell flexibel Ihren Wünschen angepasst werden. Lassen Sie sich von den grenzenlosen Möglichkeiten

an Farben, Materialien und Ausstattungsvarianten inspirieren, und bereichern Sie Ihren Alltag mit einem aussergewöhnlichen Wohlfühlraum. Vertrauen Sie dabei nicht nur auf ein durchdachtes, innovatives Design, sondern auch auf hochwertige Qualität. Als Schweizer Familienunternehmen produzieren wir unsere Küchen ausschliesslich in Root (LU) und legen dabei grossen Wert auf eine umweltschonende Herkunft und Herstellung. Erfahren Sie auf den nächsten Seiten mehr über unsere Werte, unsere Philosophie, über einzigartige Produkte und Momente, die das Leben schöner machen. Entdecken Sie für sich die Veriset Küche, in der bald Ihr Leben spielt.

Ueli Jost
Geschäftsleiter und Inhaber

Wo das Leben spielt



s 06

trendino Wo das Zmorge nach Freude schmeckt

Von original zu originell: Birchermüesli mit Flowerpower s14
Handbemalte Macarons s16

s 18



bellino Wo auf kostbare Momente angestossen wird

Iva - Engadiner Kräuterlikör s26
Design-Elemente für Ihren Apéro s28

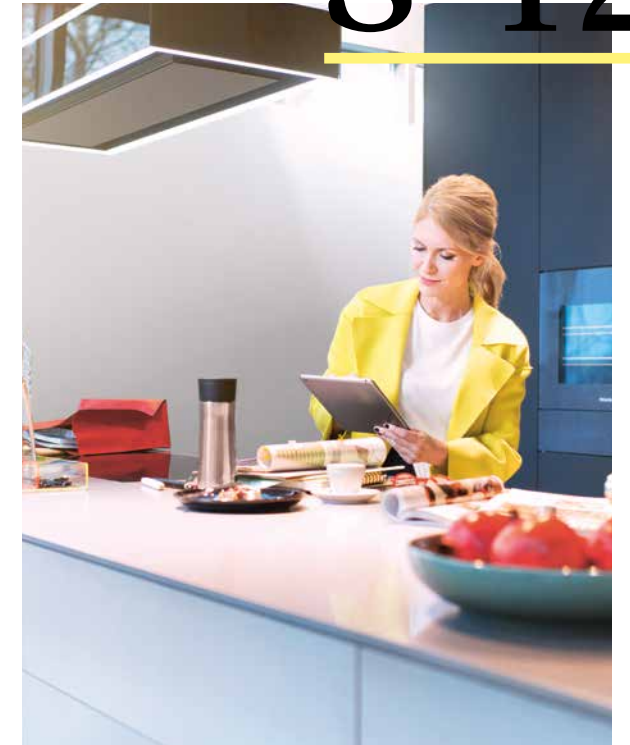
s 30



forestino Wenn der Holzweg zu einem feinen Kuchen führt

Luzerner Lebkuchen s38
Diese Schürze schneidet richtig gut ab s40

s 42



colorino Wenn der Raum für Ideen nur eine Tasse Kaffee weit entfernt ist

Kaffee-Kunst & Schoggi-Schöpfung s50
Wie plane ich eine Küche? s52

die küche. made in luzern.

Was uns wichtig ist	s56	Die «Raumwunder»-Küche	s68
Unsere Produktion	s58	Unsere Dienstleistungen	s70
Küchen im Überblick	s60	So finden Sie uns	s72
Küchen mit System	s62	Partner, Impressum	s75

／
s06

trendino



“

*Weil Lachen voll
im Trend liegt.*

trendino. Wo Gestaltung keine Grenzen kennt.

“



Weitere Bilder der trendino Küche finden Sie auf verset.ch

Wo das Zmorge nach Freude schmeckt

trendino



**trendino gibt es immer mit dem gewissen Etwas:
Ihrer persönlichen Note.**

Eine Küche, die Ihnen Gestaltungsmöglichkeiten à discrétion bietet – das ist trendino. Die Spezialität unseres Erfolgsmodells besteht in der grössten Auswahl an Farben und Designs, die Sie ganz nach Ihrem eigenen Gusto

zusammenstellen können. So lassen sich Kunstharzfronten in Holz- und Steinoptik sowie Unidekore in matten oder glänzenden Farben zu einem harmonischen Ensemble von Küche und Wohnraum kombinieren.

Extrem vielfältig

Über 60 trendige Frontfarben von matt bis glänzend, von Uni- über Stein- bis zu Holzdekoren: Da ist für jeden Trend etwas dabei.

Voll puristisch

Aufgesetzte Griffleiste «fino»: ein Hingucker in Sachen Design. Dadurch wird ein Anstossen an hervorstehenden Griffen vermieden. Zudem begeistert trendino mit pflegeleichten Oberflächen.

Voll integriert

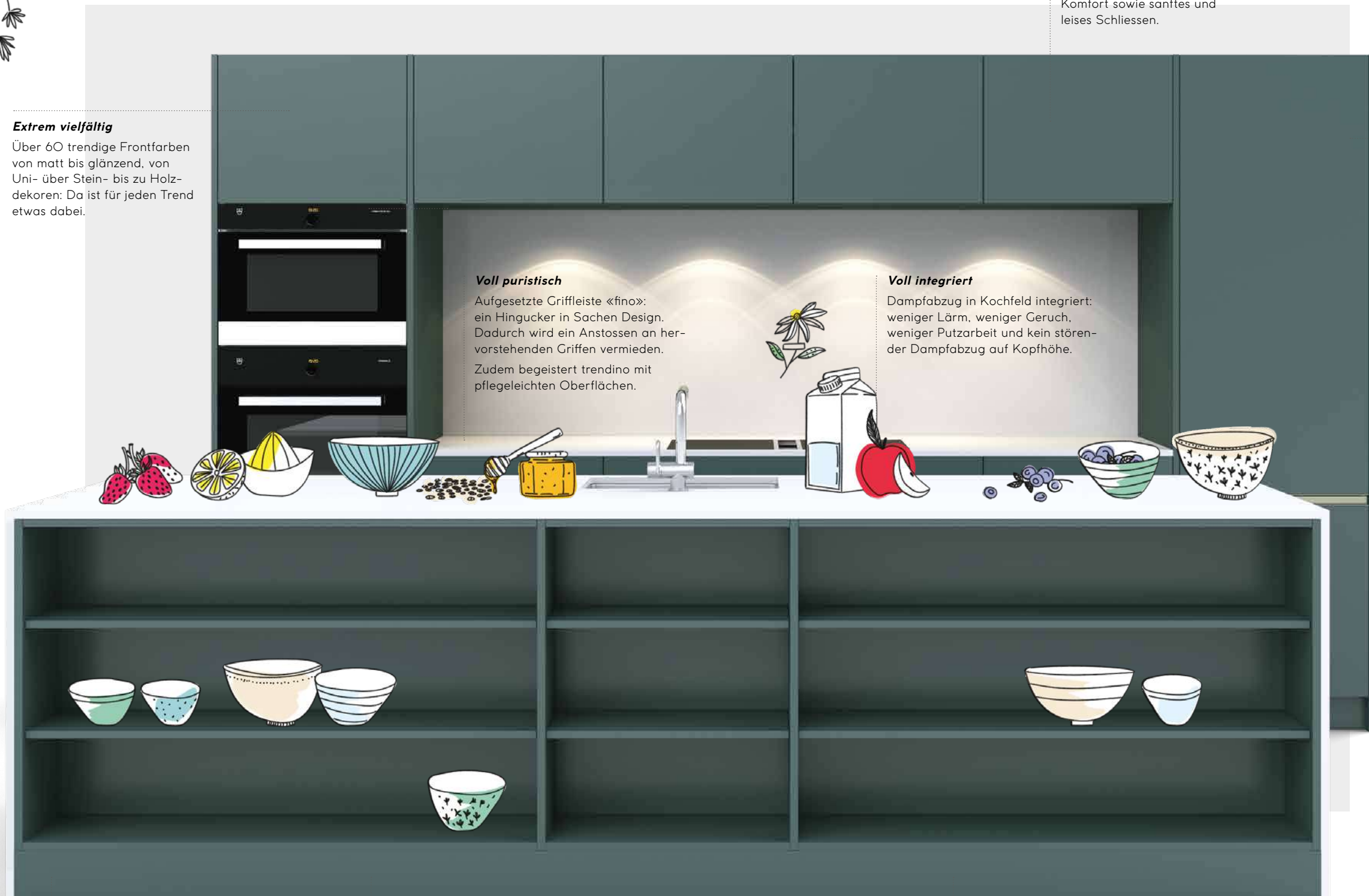
Dampfabzug in Kochfeld integriert: weniger Lärm, weniger Geruch, weniger Putzarbeit und kein störender Dampfabzug auf Kopfhöhe.

Komfortabel

Gedämpfte Vollauszüge und Türen sorgen für maximalen Komfort sowie sanftes und leises Schliessen.

Clever und stylish

Die kubischen Designer-Auszüge sind nicht nur schön, sondern bieten zudem eine erhöhte Tragkraft sowie 9% mehr Stellfläche gegenüber bisherigen Auszügen.



Pflegeleicht

Handwarmes Wasser und ein weiches Tuch sind ausreichend.

Für jedes Einbaugerät

Euro- und Schweizer Norm, sodass sich jedes handelsübliche Gerät einbauen lässt.

Voll flexibel

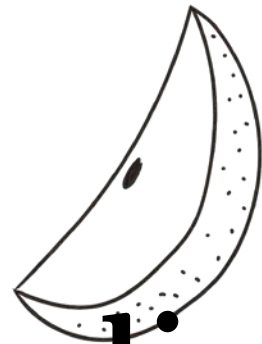
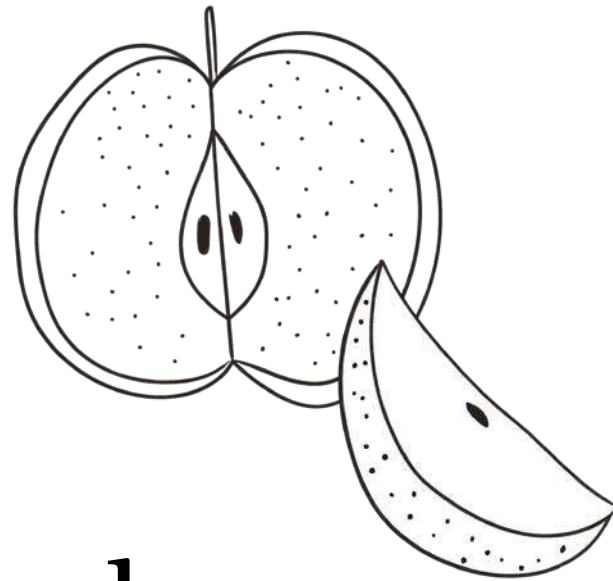
Ob höher, breiter, tiefer oder schräg: Unsere Möbel lassen sich an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Alles im Griff

Diverse durchdachte grifflose Ausführungen und über 30 Griffmodelle in unterschiedlichen Längen und Materialien.

TIPP:

Planen Sie Ihre Einkäufe so einfach und bequem wie nie – mit der genialen BRING!-App. Und wer hat's erfunden? Drei Schweizer, die uns damit den Alltag wunderbar erleichtern.



Von original zu originell: Birchermüesli mit Flowerpower

Schweizer Tradition als weltweiter Trend.

Hätte Maximilian Bircher-Benner das Birchermüesli nicht schon vor gut 100 Jahren erfunden, hätte sich sicher spätestens in der trendino jemand dazu inspiriert gefühlt. Die nach ihm benannte Schweizer Spezialität ist auf der ganzen Welt bekannt und hat sich längst zum beliebten Trend in Schüsseln entwickelt. Wo damals Äpfel, Haferflocken, Haselnüsse, Wasser, Zitronensaft und Milch die Mischung machten, wird das Grundrezept heute gerne nach individuellem Gusto verfeinert. Ein absolutes Muss dabei: Ob gerieben oder nicht, die Früchte müssen frisch sein!



Zutaten für 4 Portionen

6
Esslöffel Haferflocken

500 g
Naturjoghurt

8
Esslöffel Milch

1
Zitrone
(ausgepresster Saft)

2
Äpfel

2
Esslöffel Nüsse
(nach Wahl)

eine Handvoll
Erd- und Heidelbeeren

nach Belieben
Honig & Zimt

Gänseblümchen
und Veilchen



ca. 30 Minuten

Schritt 1:

Die Haferflocken mit Naturjoghurt, Milch und Zitronensaft mischen und über Nacht quellen lassen.

Schritt 2:

Am Morgen kommen die Äpfel ins Spiel. Gut waschen und samt Schale über die Haferflocken reiben. Alles gut verrühren.

Schritt 3:

Erdbeeren vierteln und gemeinsam mit den Heidelbeeren hinzugeben.

Schritt 4:

Die Nüsse klein hacken oder in ganzer Form darüber verteilen.

Schritt 5:

Das süsse Zmorge kann nun noch mit etwas Honig und Zimt verfeinert werden.

Schritt 6:

Nicht nur ein Genuss fürs Auge: das Müesli mit Gänseblümchen und Veilchen dekorieren.

Lila und lecker: Veilchen!

Mit Veilchen lassen sich herzhaft und süsse Speisen nicht nur optisch aufpeppen, sondern auch geschmacklich verfeinern. Ob kandiert, gebraten, gekocht oder frisch gepflückt – die violetten Blüten sind mit ihrem milden Aroma vielfältig einsetzbar und sorgen immer für Wow-Momente.

Weiss und wunderbar: Gänseblümchen!

Gänseblümchen gehören zur Sommerwiese wie das Salz zum Pfeffer. Mit ihrer sonnigen Ausstrahlung schmücken sie nicht nur jede Weide, sondern machen jedes Gericht zu einem besonderen Hingucker. Auch geschmacklich sind sie eine Besonderheit. Die herbaromatischen Blätter erinnern an Nüsslisalat, die Blüten schmecken leicht nussig, und in kandierter Form ähneln sie Marzipan.

Handbemalte Macarons

Mit ganz viel Liebe zum Detail.

Sie sind klein, rund und meist kunterbunt: Macarons. Die luftig-leichten Leckerbissen bringen Menschen auf der ganzen Welt ins Schwärmen. Und das zu Recht! Die Kombination aus knusprigen Mandelmakronen und einer zarten Crème-Füllung machen sie zu einem himmlischen Genuss. Seit Jahrzehnten sorgt die Zürcher Confiterie Sprüngli mit besonders feinen Kreationen – ihren ganz eigenen Luxemburgerli – für Gaumenfreuden. Doch die kultigen Kunstwerke sind auch weit über die Schweizer Grenzen hinaus zu einem beliebten Trendgebäck geworden, das gerne selbst in der heimischen Küche hergestellt wird. Erhältlich in 65 Farben, ist die trendino der perfekte Ort, um farbenfrohe Macarons entstehen zu lassen. Und das nicht nur handgemacht, sondern auch handbemalt! Mit floralen Mustern, liebevollen Details oder charmannten Botschaften werden Ihre Eigenkreationen zu kleinen Schätzen mit Oho-Effekt!



ca. 60 Minuten

Für ca. 20 Stück

Für die knusprigen Schalen:

110 g
Puderzucker

60 g
sehr fein gemahlene Mandeln

45 g
Zucker

2 (60 g)
Eiweiss

1 (60 g)
Bio-Limette, fein abgeriebene Schale

5
grosse Basilikumblätter, fein gehackt

Für die Buttercremefüllung:

100 g
Butter, raumtemperiert

45 g
Puderzucker

1
Bio-Limette, Saft und fein abgeriebene Schale

5
grosse Basilikumblätter, fein gehackt

Ausserdem:

Spritzbeutel

Feiner Pinsel

Lebensmittelfarbe zum Bemalen der Macarons

Schritt 1:

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Sieben Sie den Puderzucker und die sehr fein gemahlene Mandeln zusammen in eine Schüssel.

Schritt 2:

Schlagen Sie das Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee mit viel Volumen. Heben Sie jetzt einen Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Mischung aus Puderzucker und gemahlene Mandeln. Sobald sich alles verbunden hat, den nächsten Drittel Eischnee unterheben und fortfahren, bis der gesamte Eischnee verbraucht ist. Es sollte eine gleichmässige, seidig glänzende Masse entstehen.

Die feinen Macarons sind auch immer eine süsse Geschenkidee für Freunde und Familie.

Schritt 3:

Reiben Sie nun die Schale der Bio-Limette fein ab und hacken Sie die Basilikumblätter ebenso fein. Heben Sie beides unter die Eischnee-Masse.

Schritt 4:

Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie diese gleichmässig in der Grösse einer Zwei-Franken-Münze auf das mit Backpapier bedeckte Backblech. Als Hilfestellung können Sie zuvor die Kreise in der entsprechenden Grösse auf das Papier zeichnen. Nehmen Sie das Blech nun fest in beide Hände und stossen Sie die Unterseite mehrmals auf die Arbeitsfläche. Dadurch sollten sich die Häufchen glatt und gleichmässig ausbreiten. Die Macarons vor dem Backen etwa 15 Minuten unbedeckt stehen lassen.

Schritt 5:

Die Macarons 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze backen. Sie sind fertig, wenn sie nicht mehr am Backblech haften bleiben. Sofort herausnehmen, wenn sie diesen Zustand erreicht haben, damit sie nicht trocken werden. Vollständig abkühlen lassen.

Schritt 6:

Für die Füllung die Butter und den Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen, bis die Masse hell, luftig und gleichmässig ist. Dann den Saft und die abgeriebene Schale der Limette sowie das Basilikum sorgfältig unterrühren. Zugedeckt an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, stehen lassen.

Schritt 7:

Nun die ausgekühlten Macaron-Oberteile mit einem feinen Pinsel und der Lebensmittelfarbe Ihrer Wahl individuell bemalen oder beschriften.

Schritt 8:

Je eine erbsengrosse Menge der Buttercrème mit dem Spritzbeutel auf die unbemalten Macaron-Unterteile geben. Die bemalten Deckel auf die Unterseiten setzen und leicht andrücken. Am besten in den Kühlschrank stellen, um die Macarons schneller stabil werden zu lassen. Sie sollten allerdings nicht kalt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Rezept inspiriert von «Ottolenghi: Das Kochbuch»

／
s18

bellino

“

*Weil ein Apéro mit
Freunden immer
ein Genuss ist.*

bellino. Wo Design spürbar wird.

”



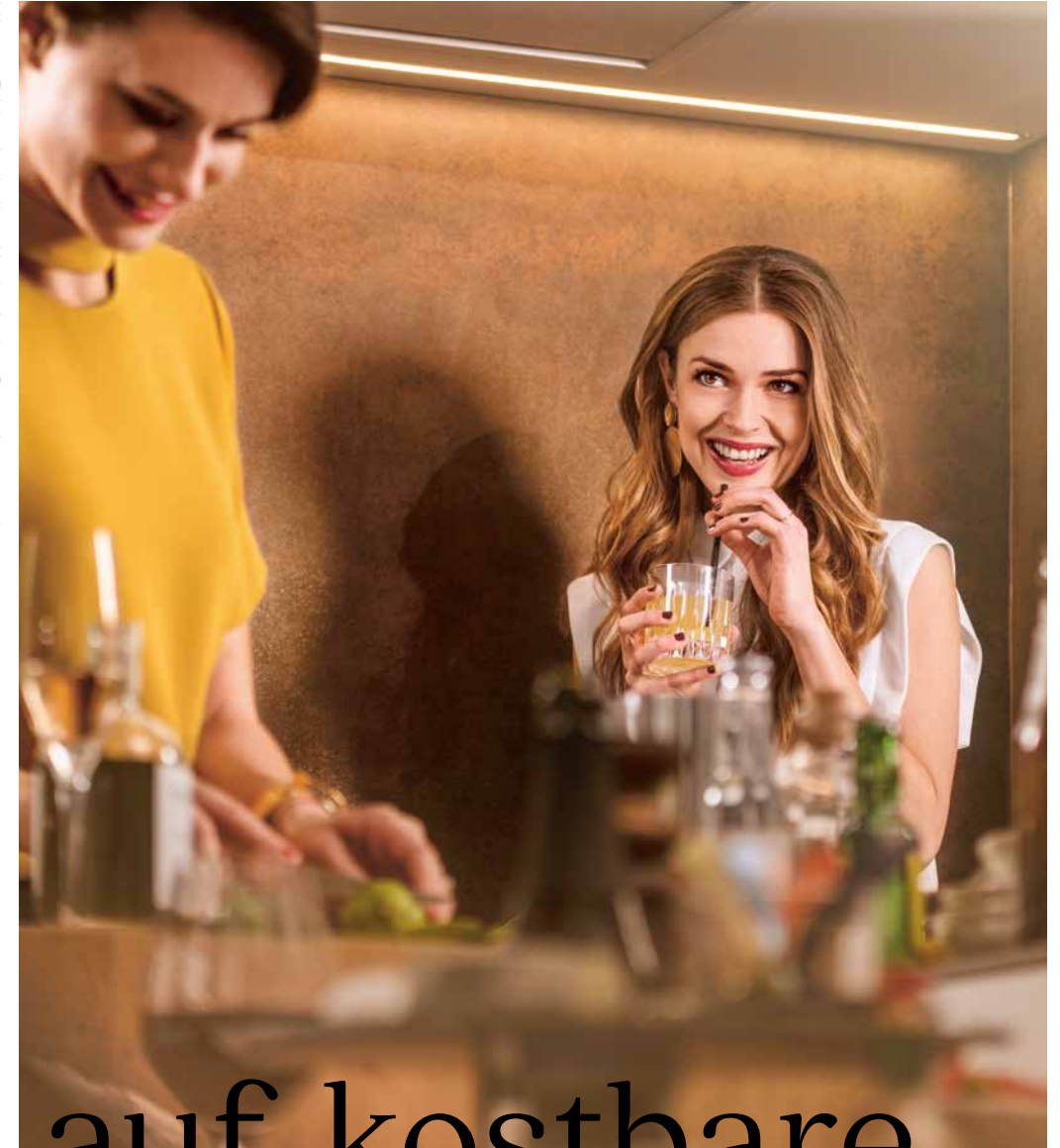


Mit ihrem edlen Design trifft bellino immer den guten Geschmack.

bellino ist die Küche, in der sich Augen und Gaumen gleichermaßen freuen. Mit ihrer eleganten Optik und der sanften sowie glatten Haptik der Oberflächen wird das Kochen in der bellino zu einem Fest der Sinne. Die matt lackierten

Oberflächen strahlen Klarheit aus, sind resistent gegen Fingerabdrücke und damit besonders pflegeleicht. Mit bellino wählen Sie eine Küche, die Design erlebbar macht und puren Wohngenuss verspricht.

Weitere Bilder der bellino Küche finden Sie auf verisat.ch



Wo auf kostbare
Momente
 angestossen wird

Alles im Griff

Diverse durchdachte grifflose Ausführungen und über 30 Griffmodelle in unterschiedlichen Längen und Materialien.

Komfortabel

Gedämpfte Vollauszüge und Türen sorgen für maximalen Komfort sowie sanftes und leises Schliessen.

Anfassen erlaubt

NEU auch als «bellino touch» in sechs matten Frontfarben mit fingerabdruckresistenter Oberfläche.

Pflegeleicht

Handwarmes Wasser und ein weiches Tuch sind ausreichend.

Für jedes Einbaugerät

Euro- und Schweizer Norm, sodass sich jedes handelsübliche Gerät einbauen lässt.

Kleines Detail, grosse Wirkung

Der Sockel kann optisch verschwinden, indem man ihn der Farbe des Fussbodens anpasst oder ganz niedrig und dunkel gestaltet.

So wirkt die Kücheninsel «schwebend».

Clever und stylish

Die kubischen Designer-Auszüge sind nicht nur schön, sondern bieten zudem eine erhöhte Tragkraft sowie 9% mehr Stellfläche gegenüber bisherigen Auszügen.

Voll flexibel

Ob höher, breiter, tiefer oder schräg: Unsere Möbel lassen sich an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Genuss in Reichweite

Spontaner Apéro? Kein Problem. Dank eingebautem Weinkühler können Sie sich den Gang in den Keller sparen.

Der Natur so nah!

Es gibt Orte, die wir uns wohl nicht schöner hätten erträumen können. So wie das Engadin. Mit seinen glitzernden Bergseen, saftigen Alpenwiesen und imposanten Gletschern sorgt diese Region immer wieder für atemberaubende Momente. Kein Wunder also, dass sich iva genau dieses Fleckchen Schweiz als Heimat ausgesucht hat.

miaiva.ch



SCHWEIZ+
ENGADIN

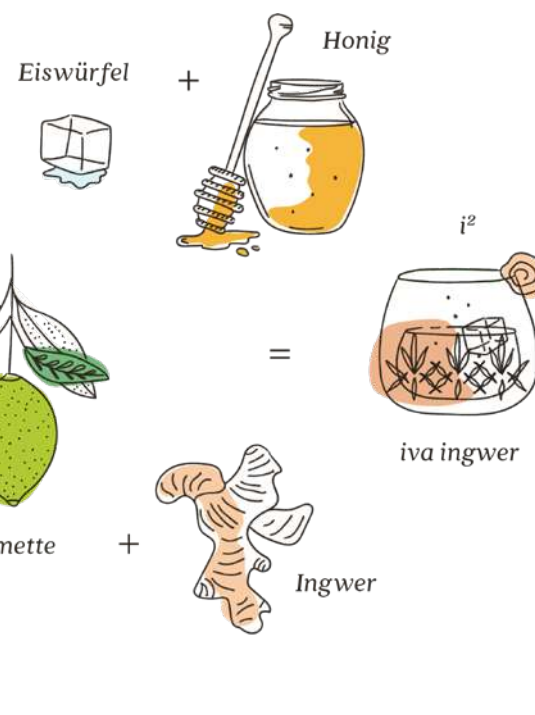
Iva- Engadiner Kräuterlikör

Kleines Kraut ganz gross.

IVA INGWER

- 4cl iva
- 2cl frischer Limettensaft
- ½ TL frisch geriebener Ingwer
- 3cl Gin
- Etwas Honig
- Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Shaker geben, kräftig schütteln, in ein hübsches Glas füllen, mit einer Ingwerscheibe garnieren und servieren.
Viva*! *Prost auf Rätoromanisch



Wer die Schweiz schon immer einmal schmecken wollte, kann sich entweder selbst auf alpine Höhenwege begeben – oder einfach ein Gläschen iva trinken. Im idyllischen Engadin wächst auf über 2000 Metern Höhe das gleichnamige Kraut, das sich zu einem bittersüssen Genuss verarbeiten lässt. Von Hand gepflückt, sorgfältig verlesen, aufgekocht und geduldig im Kräuteransatz gemischt, entsteht aus einem kleinen Kraut ein grossartiger Kräuterlikör.

Bereits seit Jahrhunderten wird iva – rätoromanisch für Moschus-Schafgarbe – aufgrund ihrer wohltuenden Wirkung als Heilmittel bei Magenverstimmungen geschätzt. Ursprünglich von Apothekern hergestellt, wurde die

Rezeptur von iva später innerhalb von Engadiner Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Im Laufe der Zeit geriet das wertvolle Wildfräuleinkraut jedoch zunehmend in Vergessenheit. Gut, dass sich die Macher von iva dieser jahrhundertealten Tradition angenommen haben und diese nun in ihrer feinsten Form weitertragen – als edlen Tropfen.

Die kostbare Essenz wird passend zu ihrer Vergangenheit in einer apothekeranmutenden Flasche aufbewahrt und hat damit schon mehrere Design-Preise gewonnen. Geniessen Sie das wilde Fräulein als Longdrink oder Aperitif in Szenebars oder als Digestif bei einem gemütlichen Znacht mit Freunden – am besten in Ihrer bellino Küche.



WOGG
Tischlein, deck dich.

Hier lässt man sich nicht zweimal zu Tisch bitten. Die Esstische und Stühle von Wogg bestechen durch hochwertige Qualität in einem zeitlosen, raffinierten Design.

Seit 1983 werden Esstische, Sideboards, Regale und Schränke von Wogg mit ganz viel Sinn für Leichtigkeit und Eleganz in der Schweiz produziert.

In Zusammenarbeit mit namhaften Designern sind so einzigartige Möbelstücke entstanden, die weit über die Landesgrenze hinaus für pure Begeisterung sorgen. Aber auch in der heimischen Veriset Küche machen sie ordentlich was her und setzen Lunch, Brunch und Apéro auf exklusive Weise in Szene. Platzieren Sie jetzt noch die Servingboards von Holzstangl on top und geniessen Sie Schweizer Handwerk vom Feinsten!

wogg.ch



bellino



Design-Elemente für Ihren Apéro

HOLZSTANGL
Schweizer Design stilvoll serviert!

Geschnitzt, um im Mittelpunkt zu stehen. Und zwar in der Mitte eines Tisches, der mit liebevoll zubereiteten Spezialitäten gedeckt ist, an dem sich Freunde versammeln, um einzigartige Genussmomente zu teilen. Genau dort, wo das Leben spielt, haben sich die Servingboards von Holzstangl einen Ehrenplatz verdient. Die extravaganten Bretter werden mit ganz viel Hingabe aus heimischen Nuss- und Obstbäumen in der Schweiz gefertigt.

Jedes Servierbrett ist ein Unikat mit einzigartigen Griffen, die formal der Holzstruktur angepasst sind. Typische Holzfehler wie Äste oder Risse bleiben dabei bewusst erhalten. Sie geben den Kunstwerken aus Holz ihre charakteristische Note und machen die Servingboards von Holzstangl zu begehrten Design-Objekten – mit und ohne Häppchen.

holzstangl.ch

／
s 30

f o r e s t i n o



“

*Eine unserer
längsten Traditionen:
Generationen
vereinen.*

forestino. Wo Nachhaltigkeit ganz natürlich entsteht.

”



Weitere Bilder der forestino Küche finden Sie auf [verset.ch](#)

Wenn der Holzweg zu einem feinen Kuchen führt

Eine elegante Hommage an die Natur – das ist forestino.

Wer sich für diese Küche entscheidet, wählt nachhaltige Wohlmomente. Die aufwändig verarbeiteten Naturholzfronten sorgen für eine warme, wohnliche Atmosphäre und lassen das Herz von Ästheten sowie Natur-

liebhabern höher schlagen. Auch die Verwendung von heimischen Holzarten und der damit gegebene Sinn für Nachhaltigkeit machen forestino zu einem besonders wertvollen Raum in Ihrem Zuhause.



Voll flexibel

Ob höher, breiter, tiefer oder schräg: Unsere Möbel lassen sich an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Moderne Kontraste

Die dunklen Möbelseiten sowie der dunkle Sockel geben der rustikalen Eiche einen wirkungsvollen Rahmen.

Alles im Griff

Diverse durchdachte grifflose Ausführungen und über 30 Griffmodelle in unterschiedlichen Längen und Materialien.

Komfortabel

Gedämpfte Vollauszüge und Türen sorgen für maximalen Komfort sowie sanftes und leises Schliessen.

Holz in seiner schönsten Form

Von rustikaler Eiche in diversen Ausführungen über Altholz bis hin zu massiven Holzfronten: Sechs heimische Holzarten in acht möglichen Varianten sorgen je nach Geschmack für den klassischen oder modernen Stil.

Pflegeleicht

Handwarmes Wasser und ein weiches Tuch sind ausreichend.

Zurückhaltende Griffe

Die aufgesetzte Griffleiste sorgt für praktischen Zugriff, ohne in die rustikale Holzfront einzugreifen.

Für jedes Einbaugerät

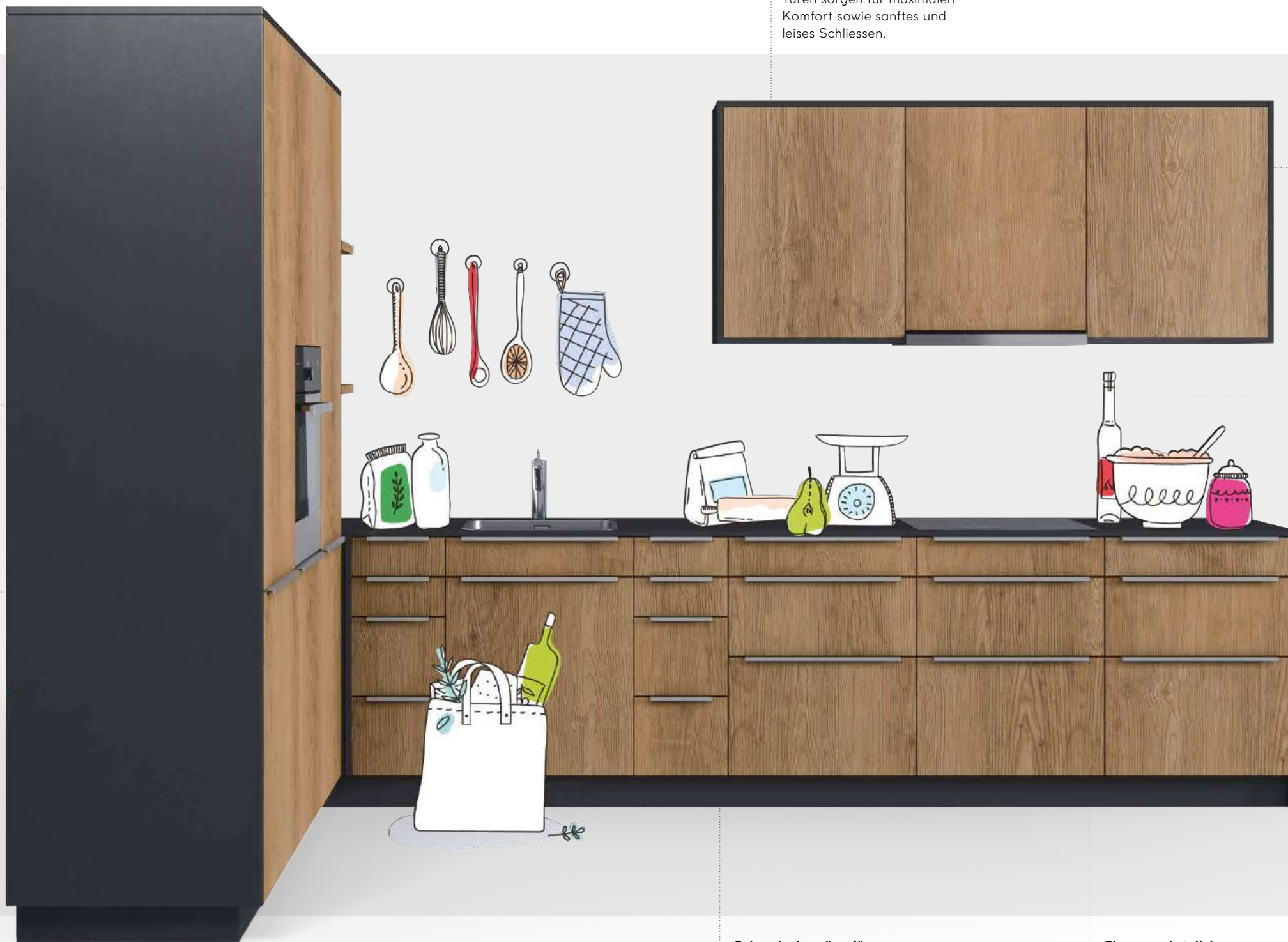
Euro- und Schweizer Norm, sodass sich jedes handelsübliche Gerät einbauen lässt.

Schmale Auszüge für nützliche Staugüter

Vier schmale Auszüge untereinander halten alles griffbereit, ohne dass man unnötig Staugüter ebenfalls herausziehen muss.

Clever und stylish

Die kubischen Designer-Auszüge sind nicht nur schön, sondern bieten zudem eine erhöhte Tragkraft sowie 9% mehr Stellfläche gegenüber bisherigen Auszügen.





Luzerner Lebkuchen

Luftig leicht und herrlich fruchtig.

Der Ort wo, forestino ihr einzigartiges Design erhält, werden auch die feinsten Lebkuchen kreiert: in Luzern. Und nun stellen Sie sich einmal vor, man würde eben diese beiden miteinander kombinieren. Lozärner Läbchueche in Ihrer Veriset Küche – da wird das Backen zu einem nachhaltigen Erlebnis. Besonders zur kalten Jahreszeit wird die Schweizer Spezialität gerne auf traditionelle Grosi-Art zubereitet. Auch wenn jede Familie wohl ihr eigenes,

ganz spezielles Rezept hütet, geben wir hier ein paar grundlegende Fakten preis, die das süsse Gebäck ausmachen. Das Luzerner Original wird nicht geknetet, sondern gerührt, nicht ausgestochen, sondern in einer Kuchenform gebacken, verzichtet auf Eier und bevorzugt Birnendicksaft anstelle von Honig. Und natürlich nicht zu vergessen: der Klecks Schlagrahm als unverzichtbares Topping!



ca. 45 Minuten

- Butter**
für die Form
- 250 g**
Rahm, knapp
steif schlagen
- 290 g**
Birnendicksaft
- 300 g**
Milch
- 185 g**
Zucker
- 55 g**
Kirsch oder Träsch
- 25 g**
Lebkuchengewürz
- 700 g**
Halbweissmehl
- 20 g**
Natron
- Die Masse ergibt**
3 Formen von
ca. 20 cm Ø à 600 g.



SCHON GEWUSST?

Aus Luzern kommt eines der ältesten überlieferten Lebkuchenrezepte. Es stammt aus dem Jahr 1583, als der Luzerner Rat eine verbindliche Rezeptur zur Herstellung der kantonalen Spezialität festlegte.

Schritt 1:

Die 250g Rahm, 250g Milch, 280g Birnendicksaft, 185g Zucker und 55g Kirsch/Träsch miteinander vermischen.

Schritt 2:

Lebkuchengewürz und Mehl nach und nach hinzugeben und alles gut verrühren.

Schritt 3:

Jetzt das Natron in 50g Milch auflösen und untermischen.

Schritt 4:

Die Masse rühren, bis sie eine glatte Oberfläche bildet.

Schritt 5:

Den Teig in die gefetteten Formen geben und bei 190 Grad ca. 25 Minuten lang backen.

Schritt 6:

Die noch heissen Lebkuchen mit 10g Birnendicksaft bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Diese Schürze schneidet richtig gut ab

Scherenschnitt neu interpretiert.

Seit rund 20 Jahren widmet sich Jolanda Brändle einem ganz besonderen Handwerk: dem Scherenschnitt. Als Mutter von neun Kindern findet sie bei dieser filigranen Kunst einen entspannenden Ausgleich. Dabei vereint sie traditionelle Scherenschnittbilder mit modernen Accessoires und bietet diese in ihrem Lädli «zur Schererei» in Mosnang (Kanton St.Gallen) und auf ihrer Website an. Unter anderem findet man dort auch eine liebevoll gestaltete Kochschürze. Und worin lassen sich traditionelle Gerichte besser zubereiten als in einem Accessoire, das eine Geschichte erzählt?

Liebe Frau Brändle, wie ist Ihre Leidenschaft für den Scherenschnitt entstanden?

Ich besuchte damals einen Kurs, in dem meine Faszination für dieses Kunsthandwerk geweckt wurde. Während des Kurses konnte ich bereits meine eigenen Zeichnungen aufs Papier bringen und in einem Scherenschnitt umsetzen. Seitdem hat mich die Begeisterung dafür nicht mehr losgelassen.

Wie sieht der Gestaltungsprozess von der Idee bis zum fertigen Produkt aus?

Die Entwürfe der Ideen für Sujets skizziere ich auf der weissen Rückseite des speziellen Scherenschnittpapiers. Anschliessend schneide ich alles mit einer entsprechenden Schere aus und leime den Scherenschnitt auf einen weissen, festen Karton. Mit einem Scan wird das fertige Bild danach digitalisiert, um



es für vielfältige Anwendungen wie Drucke, Stickereien, Webvorlagen usw. einsetzen zu können.

Was genau fasziniert Sie am Scherenschnitt?

Mir gefällt der klare Schnitt zwischen Schwarz und Weiss. Filigranste Details sind dadurch erkennbar. Und mich erstaunt immer wieder, wie ausdrucksvoll man allein in Schwarz-Weiss gestalten kann.

Woher holen Sie Ihre Inspiration?

Ich lasse mich gerne im Alltag und durch mein Leben auf dem Bauernhof inspirieren. Oft arbeite ich auf Auftrag. Dann entwerfe ich die Motive nach den Wünschen des Kunden. Dadurch werden bei mir auch immer wieder neue Ideen geweckt.

Welche Motive werden am häufigsten gewünscht?

Die bäuerlichen Sujets, besonders Kühe, Ziegen, Hühner und das Alpenleben, sind eindeutig die Favoriten. Am meisten werde ich nach Alpaufzügen gefragt.

Was denken Sie: Welchen Stellenwert hat das traditionelle Handwerk heute in der Schweiz?

Lange Zeit galt der Scherenschnitt als altmodisch und war etwas in Vergessenheit geraten. In den letzten Jahren hat er aber einen Aufschwung erlebt und wird häufig als «typisch schweizerisch» empfunden. Dass dieses spezielle Handwerk wieder einen höheren Stellenwert bekommen hat, freut mich natürlich sehr.

schererei.ch



／
s 42

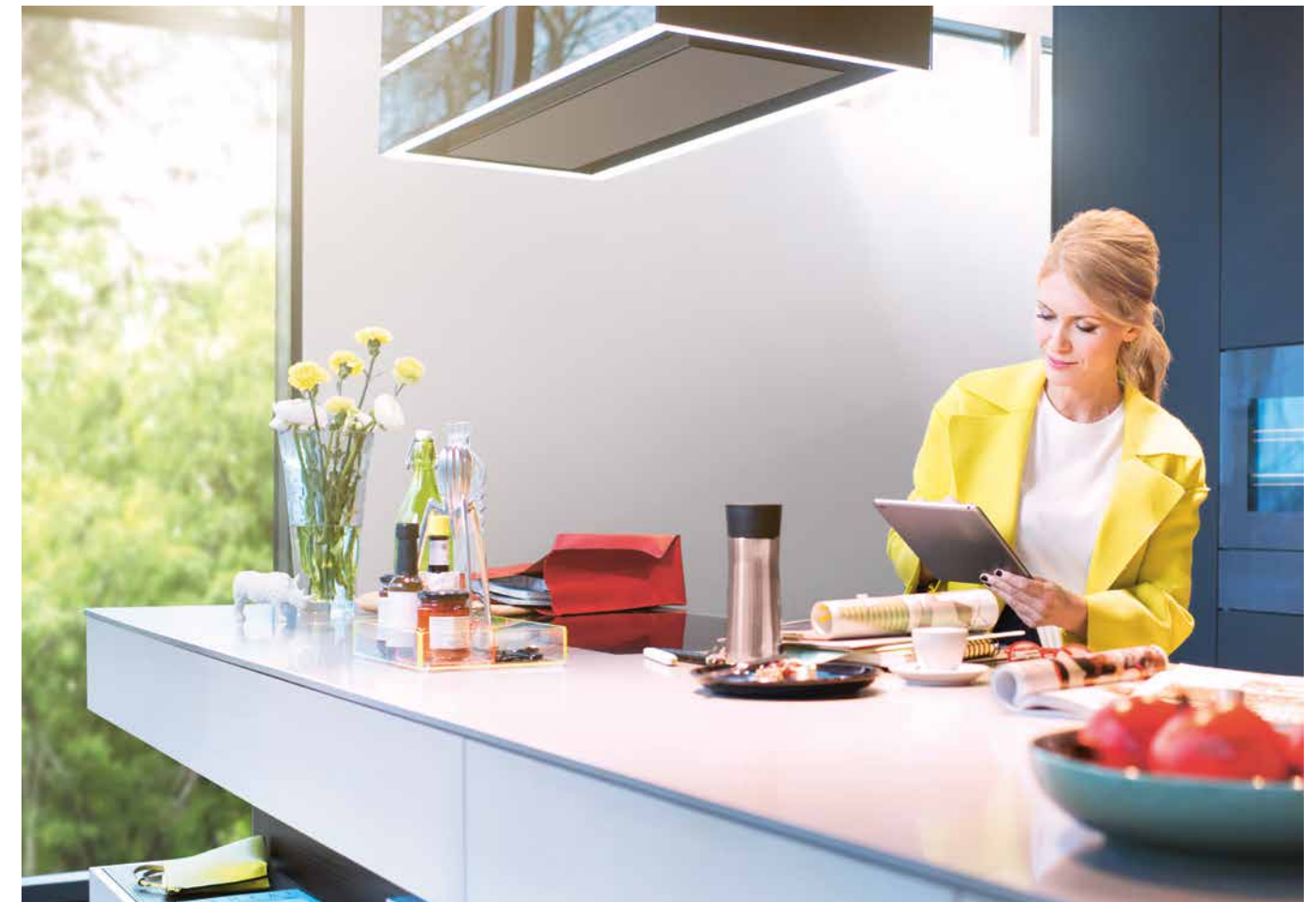
colorino

“

*Es war noch nie
so schön, Farbe
zu bekennen.*

colorino. Wo Farben ihre Vielfalt zeigen.

“

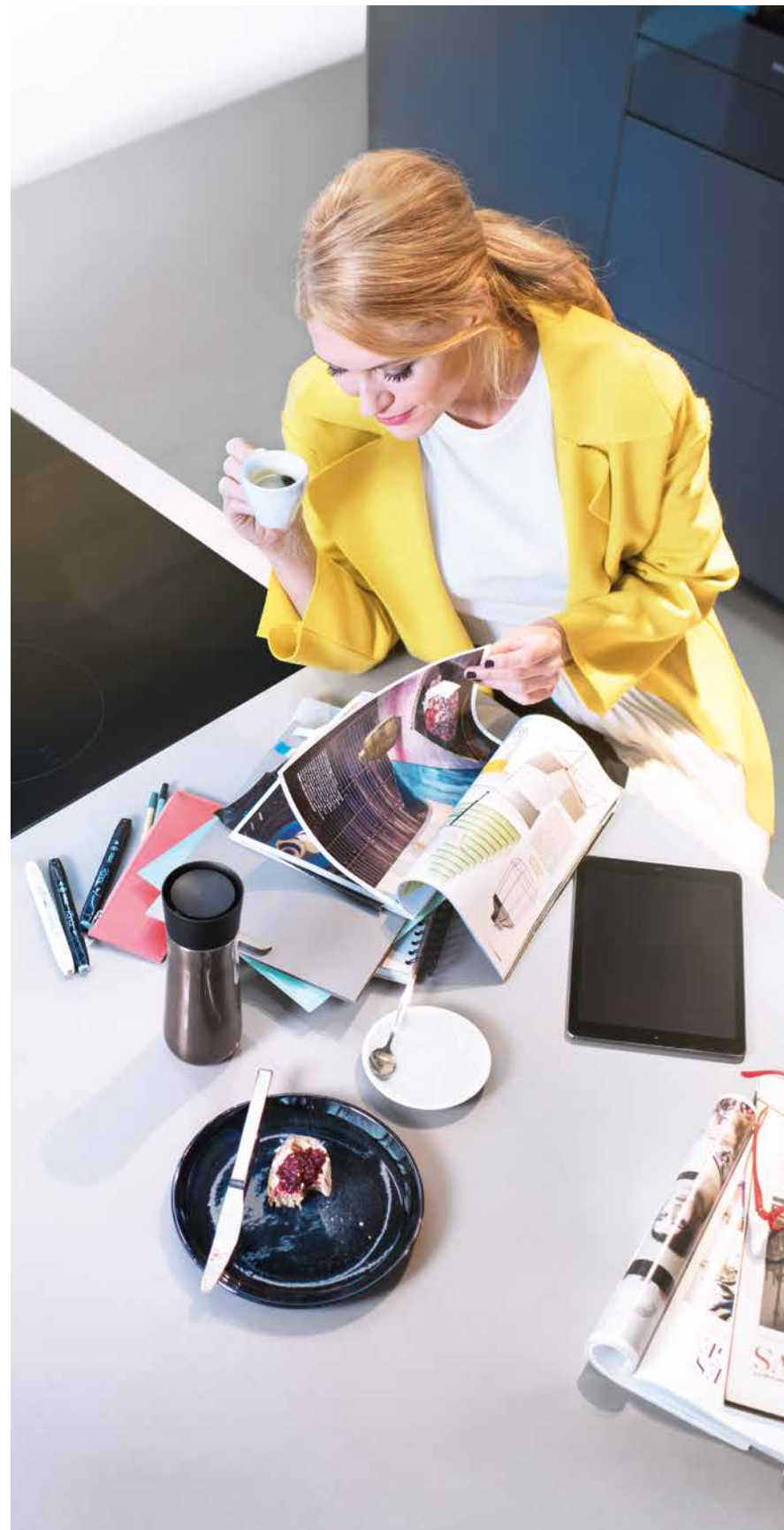


Wenn der Raum für Ideen nur eine Tasse Kaffee weit entfernt ist

**Inspiration kennt keine Grenzen.
Genau wie die Farbvielfalt der colorino.**

Das Zusammenspiel von zeitloser Eleganz, Perfektion und einer Portion Finesse lässt colorino zum absoluten Blickfang in Ihrem Zuhause werden. Ihre hochwertig lackierten Oberflächen sowie ihre selbstbewusste und attraktive Erscheinung machen sie zum Ob-

jekt der Begierde für anspruchsvolle Ästheten. Dazu bietet sie mit ihrer aussergewöhnlichen Farbvielfalt jede Menge Raum für Inspiration. So kann colorino in sämtlichen RAL- und NCS-Tönen bestellt und damit perfekt auf den Wohnbereich abgestimmt werden.



Weitere Bilder der colorino Küche finden Sie auf veriset.ch

Auffällig unauffällig

Die Dunstabzugshaube lässt sich per Fernbedienung auf die richtige Höhe bringen und gleitet nach dem Kochen wieder elegant an die Decke.

Komfortabel

Gedämpfte Vollauszüge und Türen sorgen für maximalen Komfort sowie sanftes und leises Schliessen.

Für jedes Einbaugerät

Euro- und Schweizer Norm, sodass sich jedes handelsübliche Gerät einbauen lässt.

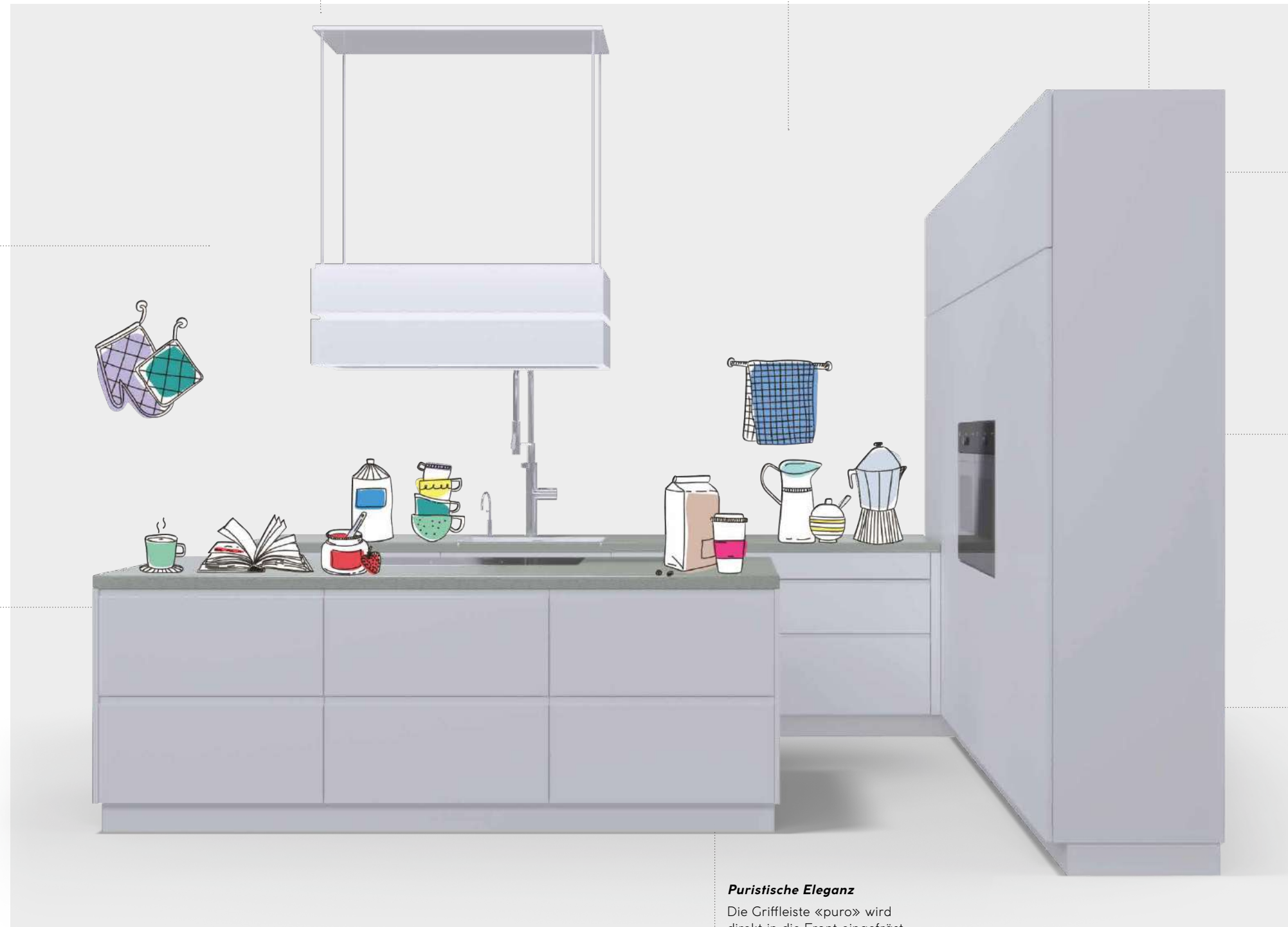
Clever und stylish

Die kubischen Designer-Auszüge sind nicht nur schön, sondern bieten zudem eine erhöhte Tragkraft sowie 9% mehr Stellfläche gegenüber bisherigen Auszügen.



Alles im Griff

Diverse durchdachte grifflose Ausführungen und über 30 Griffmodelle in unterschiedlichen Längen und Materialien. Die in der Front integrierte Griffleiste «puro» ist nur für das Modell colorino erhältlich.



Voll flexibel

Ob höher, breiter, tiefer oder schräg: Unsere Möbel lassen sich an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Pflegeleicht

Dank dem kostenlos mitgelieferten Pflegeset ist die Reinigung Ihrer colorino ein Kinderspiel.

Alle meine Farben

Vier Kernsortimentsfarben in glänzend oder matt und auf Wunsch nach RAL/NCS – alles ist möglich.

Puristische Eleganz

Die Griffleiste «puro» wird direkt in die Front eingefräst und zusammen mit der Front lackiert. Dies lässt die Küche besonders puristisch und elegant erscheinen.

GLITZER-KAFFEE

Was für eine Glanzidee!

Der Kaffee am Morgen gehört für die meisten zum Start in den Tag wie der Löffel zum Schaum. Oder doch eher wie der Glitzer zum Schaum? Ein neuer Trend erobert die Kaffeetassen dieser Welt und sorgt für funkelnde Momente: Cappuccino mit Glitzer. Mit glänzendem Gold- oder buntem Diamantstaub wird das schimmernde Highlight bisher leider nur im Ausland angeboten. Es ist aber sicher nur eine Frage der Zeit, bis das Glamour-Getränk auch in die Schweiz überschwappt. Bis dahin können Sie die Glanzleistung ja einfach selbst vollbringen: essbaren Glitzer bestellen, den Kaffee wie mit Kakaopulver bestreuen und losschlürfen!



COFFEE IN A CONE Knusper, knusper, Kaffeegen.

So haben Sie Ihren «Eiskaffee» garantiert noch nie getrunken. In einer knusprigen Eiswaffel mit vier Schichten Schoggi im Inneren. «Coffee in a Cone» nennt sich der neue Kaffeetrend, der nicht nur zum Anbeissen aussieht, sondern auch lecker schmeckt. Warum die Waffel beim Befüllen nicht sofort zu Matsch wird?

Das Geheimnis liegt in den Schokoladenschichten, die alle einen unterschiedlich hohen Kakaogehalt aufweisen und vom Erfinder perfekt aufeinander abgestimmt wurden. Nach zehn Minuten sollte man die Kaffeekreation allerdings verzehrt haben. Sicher kein Problem bei dieser Leckerei.



Kaffee-Kunst & Schoggi-Schöpfung



FRAUENMOND SCHOKOLADE Die erste Schokolade für die Frau.

Frauen lieben Schokolade. Das hat der Luzerner Confiseur Marc Widmer auch erkannt und eine feine Schokolade kreiert, die speziell auf die Bedürfnisse der Frau abgestimmt ist.



Entstanden ist die Frauenmond Schokolade mit zwölf erlesenen Kräutern, die auf natürliche Weise das Wohlbefinden der Frau steigern können. Neben ihrer einzigartigen Wirkung ist die dunkle, zart schmelzende Tafel mit 70 Prozent Kakao und feiner Mandarinennote ein zart-bitterer, samtiger Genuss. Schwachwerden eindeutig erlaubt!

frauenmond-chocolate.com

Wie plane ich eine Küche?

02

Welcher Küchentyp sind Sie?

Mit einem Beratungsgespräch bei einem unserer Fachhandelspartner oder in einer unserer acht Filialen geht es los: Ausgehend vom Grundriss Ihrer Küche sowie von Ihren individuellen Ansprüchen und Vorstellungen, entsteht der Entwurf einer funktionalen und modernen Küche. Zahlreiche Unterlagen und Muster sowie eine 3D-Animation helfen Ihnen dabei, eine möglichst konkrete Vorstellung von Ihrer Traumküche zu erhalten.

Obwohl eine Veriset Küche industriell hergestellt wird, steckt viel Handarbeit drin!

04

Aus Root in die ganze Schweiz

Wir liefern die Küche mit unserer eigenen Spedition und schicken gleichzeitig einen Monteur zu Ihnen nach Hause. Zudem koordinieren wir Ihren Umbau in der ganzen Schweiz.



Erstellen Sie Ihre Traumküche ganz einfach und schnell im Online-Planer.

01

Die Basis für eine perfekte Küche

Bevor es losgeht – lassen Sie sich inspirieren! Internet, Messebesuche und Zeitschriften helfen, eine Vorauswahl zu treffen.

Was gefällt Ihnen? Was nicht?

Eine Checkliste, die Ihnen die Vorbereitung erleichtert, finden Sie auf veriset.ch unter «Planung».

Möchten Sie bei der Planung gerne selber Hand anlegen?

Der Online-Planer macht es möglich: Anhand Ihres individuellen Grundrisses gestalten Sie online Ihre ganz persönliche Küche.

“

Das ist Schweizer Rekord: Bis zu 20 000 Küchen verlassen jährlich unser Werk.

“

03

Ab in die Produktion

Nach Ihrer definitiven Bestellung ist es so weit: Alle Planungsdaten mit sämtlichen Massen, individuellen Anpassungen, Leisten, Blenden usw. werden elektronisch in die Produktion übermittelt. Im modernsten Maschinenpark Europas wird jede Küche individuell produziert.

05

Perfektion bis zum Schluss

Eigene Monteure und Montagepartner vollenden Ihren Traum. Fachmännisch und mit grosser Sorgfalt montieren sie Ihre Küche und besprechen mit Ihnen die Abnahme persönlich. Auch für Service-Anfragen oder Reparaturen steht Ihnen unser Montageteam jederzeit zur Verfügung.

／
s54

die küche.
made in luzern.

Was uns wichtig ist



Werkplatz Schweiz

Veriset glaubt an den Werkplatz Schweiz. Mit dem europaweit modernsten Maschinenpark und einer darauf abgestimmten IT-Infrastruktur stellen wir **Küchen in höchster Schweizer Qualität her**. Wir setzen für unsere Produkte nur Materialien nationaler Lieferanten oder von Lieferanten aus Nachbarländern ein.

Qualität

Auf dem Schweizer Markt ist man **nur mit dem Besten zufrieden**. Gut ausgebildete Mitarbeitende mit einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein bilden die Basis unserer hohen Produkt-, Service- und Lieferqualität. Unser strenges Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001:2015 sorgt für zusätzliche Sicherheit.

Umwelt & Nachhaltigkeit

Der verantwortungs- und respektvolle Umgang mit unserer Umwelt bildet einen wichtigen Teil unserer Kultur. Wir legen deshalb grossen Wert darauf, unsere natürlichen Ressourcen zu schützen und unsere Produkte schonend in eine nachhaltige Waldbewirtschaftung einzubetten. Die **PEFC-Zertifizierung** sowie darüber hinausgehende Massnahmen für ein nachhaltiges Handeln sind zentrale Bestandteile unseres Schaffens.

Sortiment

Vielfältig und auf dem neuesten technischen Stand. Über 3000 Möbeltypen, mehr als 100 verschiedene Frontausführungen, Beleuchtungen, Griffvarianten und selbstverständlich auch diverse Möglichkeiten der grifflosen Bedienung: **Bei dieser Vielfalt lässt sich fast jeder Wunsch erfüllen** und eine Küche zusammenstellen, die genau Ihren Bedürfnissen entspricht.

Sonderanfertigungen für Dachschrägen oder andere individuelle Lösungen erledigt unsere Schreinerei im eigenen Haus.



Innovation

Ständig am Puls der Zeit. Hochqualifizierte Spezialisten nehmen **Küchentrends und neue Technologien** auf, prüfen sie und verleihen unserem Sortiment innovative Dynamik. Dabei übernehmen wir gerne die Vorreiterrolle: 2011 gehörte Veriset zu den ersten Anbietern der Laserkante, einer Technologie, bei der Küchenfront und Kante optisch zu einer Einheit verschmelzen. Heute ist Veriset bei der Anwendung dieser Technologie europaweit führend.

Design

Funktionale Ästhetik. Bei uns ist **Design vor allem eines: Die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse unserer Kunden**. Klare Linien, aktuelle Farbtrends oder funktionale Details – unser vielfältiges Sortiment bietet viel kreativen Freiraum für echte Küchenliebhaber.

Erstklassige Qualität in 5 Schritten

01

Modernste Möbelproduktion der Schweiz

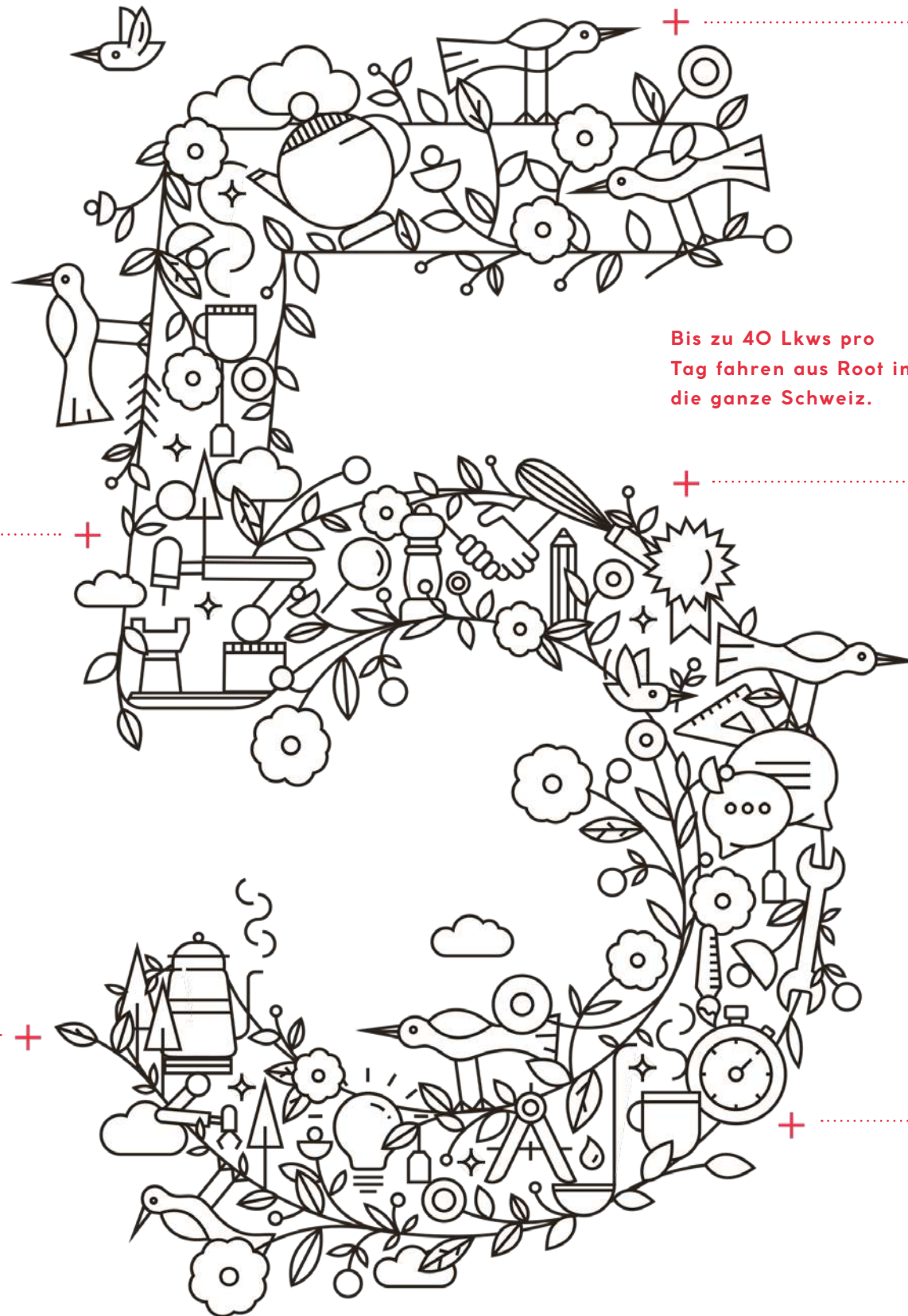
Die Vernetzung modernster Systeme erlaubt uns eine auftragsbezogene, hochindustrielle Produktion am Standort Root bei Luzern. Dank qualifizierten Mitarbeitenden und effizienten Prozessen sind auch Einzelausführungen, Sonderanfertigungen und Schnellaufträge realisierbar.

Alle Farben aus unserem Sortiment sind jederzeit verfügbar.

02

Verantwortungsvoller Umgang mit Holz

Küchenmöbel bestehen hauptsächlich aus Holzwerkstoffen. Unsere Lieferanten liefern uns diese direkt nach Root, wo wir die Platten für kurze Zeit zwischenlagern, bevor wir diese weiterverarbeiten. Wir beziehen unsere Spanplatten von Lieferanten, die FSC- oder wie wir PEFC-zertifiziert sind. So garantieren wir eine nachhaltige Waldbewirtschaftung.



Bis zu 40 Lkws pro Tag fahren aus Root in die ganze Schweiz.

03

Pionier der Laserkante

Durch die 2011 eingeführte Lasertechnologie fertigen wir heute als erster Küchenmöbelhersteller in der Schweiz das gesamte Kunstharzsortiment mit Laserkanten. Kante und Platte verschmelzen dabei optisch zu einer Einheit – mit vielen Vorteilen:

- Dauerhafte Nullfuge – ästhetisch und funktionell
- Kein Ausreiben der Fuge im täglichen Gebrauch
- Kein Verschmutzen und kein Vergilben der Fuge
- Fronten erscheinen rahmenlos
- Wärme- und feuchtigkeitsbeständig

04

Qualität hat oberste Priorität

Dank unserem Qualitätsmanagement passiert jede Front mehrere Kontrollpunkte, wo sie auf Herz und Nieren geprüft wird. Am Montageband werden die einzelnen Teile zu einem Küchenmöbel zusammengesetzt und durch eine Presse gefestigt. Auf diese Weise entstehen pro Tag bis zu 1200 Küchenmöbel.

//

Als Leiter Produktion und Logistik ist es mir ein grosses Anliegen, das optimale Zusammenspiel zwischen Mitarbeitenden, Produktionsanlagen und Systemen zu finden.

Christian Kramis / Bereichsleiter Produktion & Logistik

//

05

Auslieferung innert kürzester Zeit

Die kompletten Küchenmöbel werden für den Transport sorgfältig verpackt und nach Auftrag zusammengestellt. Rund 30 Mitarbeitende sind für das reibungslose Kommissionieren und Ausliefern verantwortlich. Von Root aus beliefern wir die ganze Schweiz.

Die Veriset Küchen

im Detail



trendino

Varianten trendino matt	Varianten trendino Hochglanz
Oberflächen Zum Beispiel matt, mit Perlstruktur sowie authentische Holz-, Beton- oder Keramikhaptik	Oberflächen Glänzend
Trägermaterial 19mm Spanplatte, Emissionsklasse E1	Trägermaterial 19mm Spanplatte, Emissionsklasse E1
Farben Ca. 50 Dekore in Uni sowie authentische Holz-, Beton-, Keramik-, Metallreproduktionen u. v. m.	Farben 10 klassische und trendige Uni- und Metallicdekore
Aufbau Beidseitig dekorgleich mit Melaminharz beschichtet, Schichtdicke mindestens 0,15mm	Aufbau Beidseitig dekorgleich mit Kunstharz HPL belegt, HPL-Stärke 1mm
Kante Vierseitig mit 1mm dicker Polypropylen-Laserkante* umleimt für Fronten wie aus einem Guss (*siehe Erklärung Laserkante auf Seite 59)	Kante Vierseitig mit 1mm dicker Polypropylen-Laserkante* umleimt für Fronten wie aus einem Guss (*siehe Erklärung Laserkante auf Seite 59)

bellino

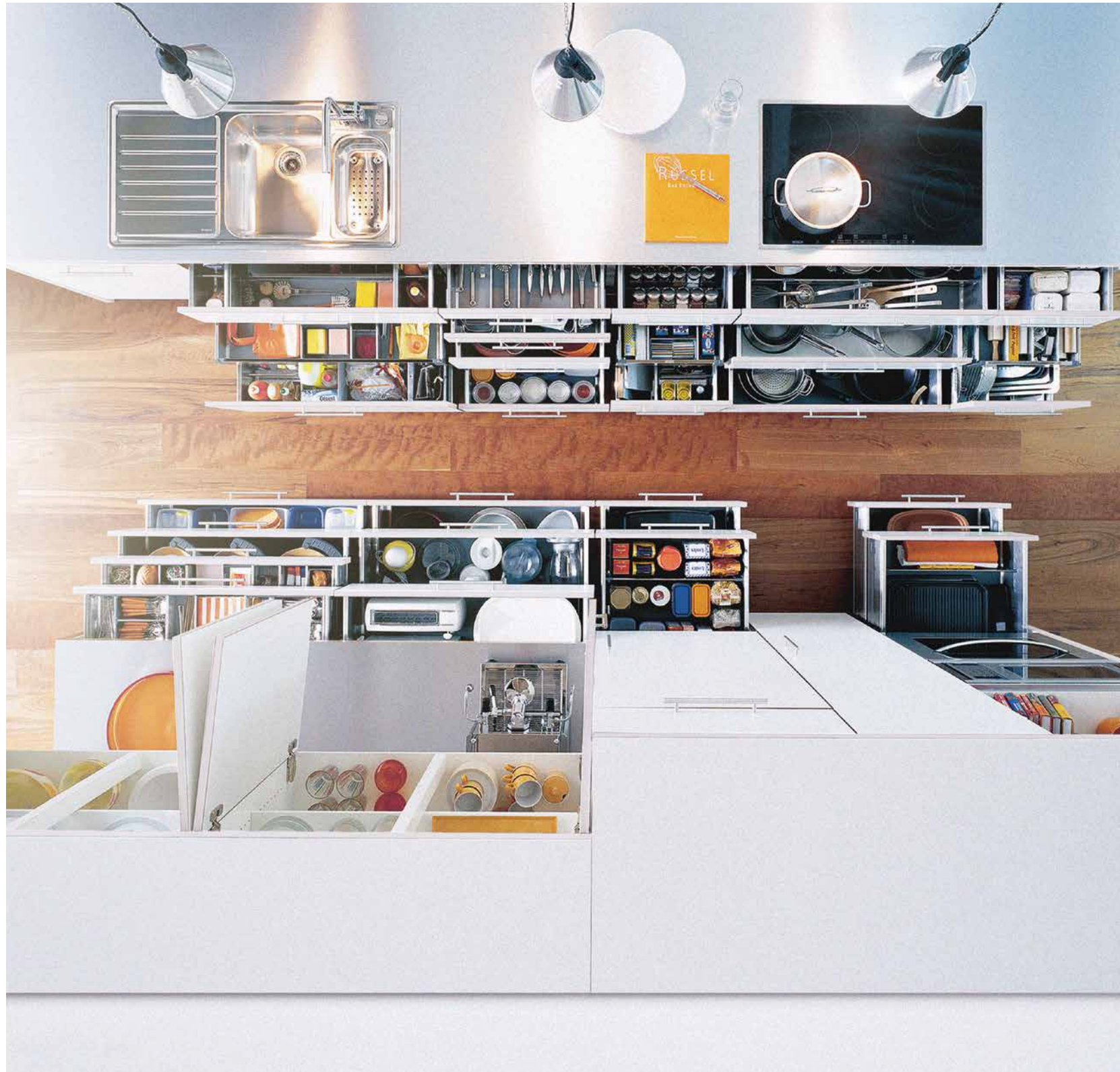
Varianten bellino matt und Glanz	Varianten bellino touch
Oberflächen Matt oder glänzend	Oberflächen Matt mit fingerabdruckresistenter Lackierung
Trägermaterial MDF 18 mm, Emissionsklasse E1	Trägermaterial MDF 19 mm, Emissionsklasse E1
Farben Vier attraktive Farben in matt und glänzend.	Farben Sechs attraktive Farben
Aufbau Beidseitig mit PET-Folie beschichtet, mindestens 0,3mm	Aufbau Vorderseite UV-Lack, Rückseite mit Melaminharz beschichtet
Kante Vierseitig mit 1mm dicker Polypropylen-Laserkante* umleimt für Fronten wie aus einem Guss (*siehe Erklärung Laserkante auf Seite 59)	Kante Vierseitig mit 1mm dicker Polypropylen-Laserkante* umleimt für Fronten wie aus einem Guss (*siehe Erklärung Laserkante auf Seite 59)

forestino

Varianten Furniert, massiv oder im Mix
Oberflächen Je nach Ausführung glatt furniert, gebürstet, massiv, antik gehobelt und gebürstet
Trägermaterial Je nach Ausführung Spanplatte, Dreischichtplatte oder Massivholz
Farben Sechs heimische Holzarten in acht möglichen Varianten
Aufbau Ob furniert oder massiv: matter Klarlack sorgt für den nötigen Schutz der Oberfläche
Kante Je nach Ausführung furniert, gebrochen oder gefast

colorino

Varianten Matt und Glanz
Oberflächen Matt oder glänzend lackiert
Trägermaterial MDF 19mm Emissionsklasse E1
Farben Vier attraktive Farbtöne nach Kollektion, wahlweise nach RAL- oder NCS-Farbfächer
Aufbau Vorderseite, Rückseite und Kanten lackiert Ausführung hochglanz: Vorderseite und Kanten hochglanzlackiert, Rückseite matt lackiert
Kante Vorderkante allseitig mit 1,5mm Radius, Rückseite 1mm gefast



System Veriset

Ordnung leicht gemacht.

Damit Ihnen Ihre neue Küche lange Freude bereitet, soll sie nicht nur gut aussehen. Eine sinnvoll durchdachte Küche erleichtert Ihnen den Alltag: Sie gewährleistet optimale Arbeitsabläufe, ist übersichtlich eingerichtet und ergonomisch auf Sie abgestimmt. Unser breites Ausstattungssortiment bietet Ihnen innovative und intelligente Lösungen für eine praktische und effiziente Stauraumnutzung.

- Für individuelle Bedürfnisse.
- Für einen ergonomischen Zugriff.
- Für einen besseren Überblick.
- Für mehr Nutzfläche.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Ausstattungsvarianten. Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen weitere Möglichkeiten auf, wie Sie Ihren Stauraum bestmöglich nutzen.

Ordnung in ihrer schönsten Form



AMBIA-LINE

Das schnörkellose Design von AMBIA-LINE setzt die reduzierte Formsprache der Schublade LEGRABOX im Inneren fort.



LEGRABOX

Ist standardmässig in der Farbe Seidenweiss in einer edlen matten Optik erhältlich. Als Option bieten wir Ihnen zusätzlich die Farbe Oriongrau an. In dieser Ausführung verfügen die Innenauszüge an der Front zudem über einen Glaseinsatz. So können Sie sich rasch einen Überblick über den Inhalt verschaffen.



AMBIA-LINE und LEGRABOX lassen sich in Farbe und Material harmonisch kombinieren.



Für Messer

Bis zu neun Messer sind im Messerhalter ordentlich und sicher verstaut. Hochwertiger Kunststoff und Edelstahl, die resistent gegen Fingerabdrücke sind, halten jeder Klinge stand.



Highlight

Alle Ausstattungselemente sind farblich aufeinander abgestimmt in Weiss oder Anthrazit erhältlich.



Folienhalter

Für Arbeitsbesteck und Folienschneider

Damit jeder Handgriff sitzt, werden Schneebesen, Gemüseschäler und Schöpflöffel übersichtlich aufbewahrt. Mit dem Folienschneider lässt sich die Folie faltenfrei herausziehen und sauber abschneiden.



Abfallsysteme

Intelligente Abfallsysteme von Franke, Müllex und Peka von klein bis gross, vom Trennsystem für Kompost bis hin zum Komplettsystem mit Flaschen- und Batteriebehälter. Ihr Bedarf bestimmt, welches System das richtige ist.



Putzschränke

Mit den Putzschranklösungen von Veriset gehört das Chaos der Vergangenheit an. Diverse Einsätze für den Staubsaugerschlauch, ein Besenhalter sowie weitere Helfer machen den Putzschrank zum cleveren Aufbewahrungsprofi.



Vorratsauszüge

Alles auf einen Blick: Vorratsauszüge machen immer Sinn, weil sie einen bequemen Zugriff gewährleisten und man sämtliche Vorräte übersichtlich verstaut hat. Auch in Anthrazit erhältlich.



Ecklösung

Stauraum bis in die hinterste Ecke: Unsere Ecklösungen ermöglichen eine maximale Raumnutzung und sind für jeden Bedarf die richtige Antwort. Auch in Anthrazit erhältlich.



Handtücher

Handtuchhaltervorrichtungen helfen, Handtücher schön zu verstauen und sie gut trocknen zu lassen.



Modul 1

Wäscheturm mit Klappenelement für Putz- und Waschutensilien.

Bestehend aus:

- Wäscheturm-Element
- Klappenelement oben



Modul 2

Wäscheturm und Klappenelement kombiniert mit nützlichem Installationsschrank.

Bestehend aus:

- Wäscheturm-Element
- Klappenelement oben
- Installationsschrank



Modul 3

Wäscheturm-Element mit Tür sorgt für einen aufgeräumten Waschraum.

Bestehend aus:

- Wäscheturm-Element mit Tür
- 1 Tablar oben



Modul 4

Wäscheturm-Element und Installationsschrank mit Stauraum für Putz- und Waschutensilien, beides mit Tür. Die komplette, platzsparende Lösung für den aufgeräumten Waschraum.

Bestehend aus:

- Wäscheturm-Element mit Tür
- 1 Tablar oben
- Installationsschrank

Die «Raumwunder»-Küche

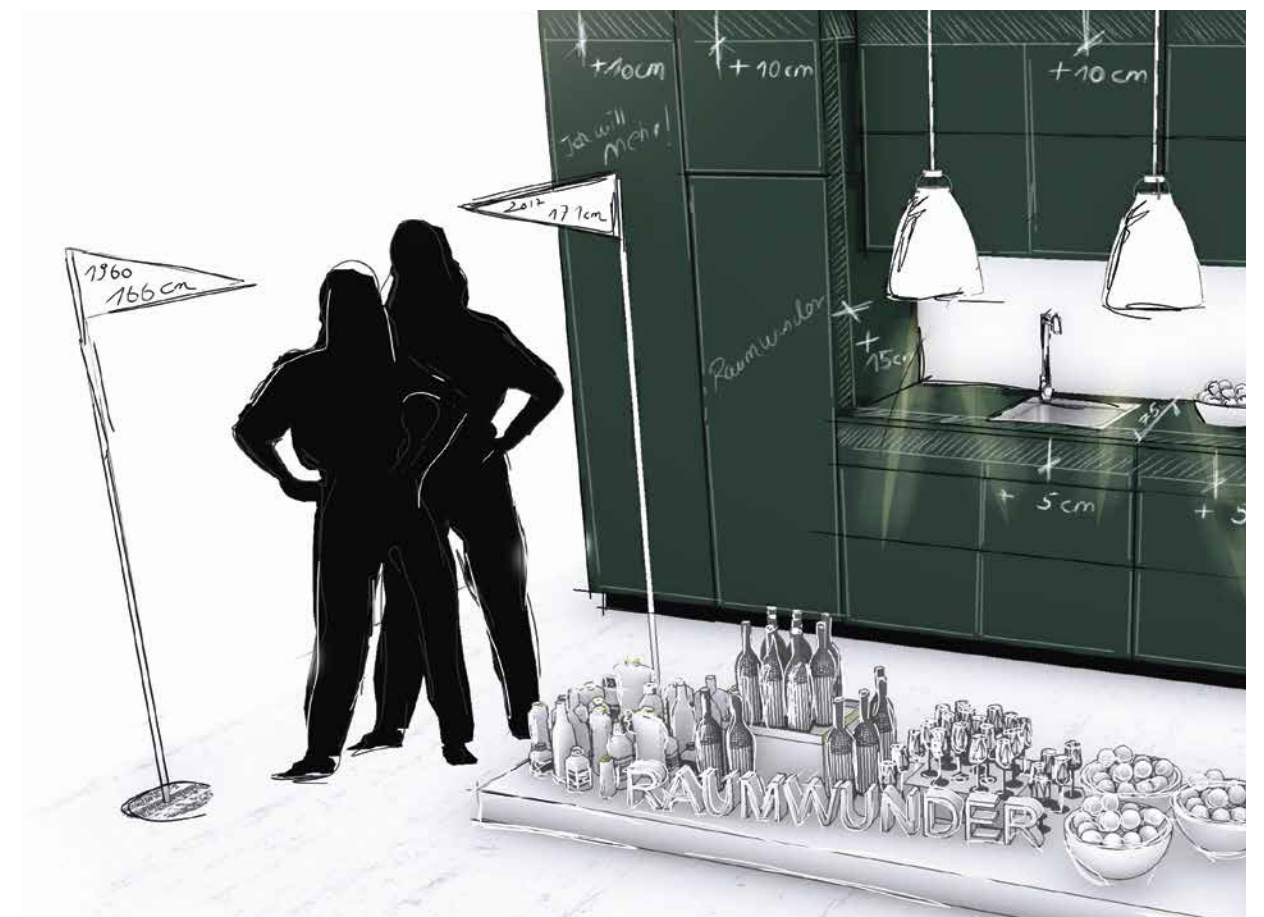


Mehr Raum zum Leben.

Wir leben in einer Zeit, in der Wohnraum immer knapper und gleichzeitig teurer wird. Dabei nehmen Küchen allerdings den gleichen Platz in Anspruch wie zuvor. Durch die heutige Integration von offenen Wohnküchen lässt sich bereits eine gewisse Fläche einsparen. Jedoch nur, wenn die Küche auch sinnvoll geplant und genutzt wird. Mit der «Raumwunder»-Küche zeigt Veriset, wie es funktioniert. Wir erarbeiten für Sie ein Konzept, mit dem die Küche ergonomisch optimiert wird.

Zum Beispiel durch logisch angeordnete Arbeitszonen und eine optimale Stauraumnutzung.

Dabei steigern wir die Wohn- und Lebensqualität nicht nur durch eine gekonnte Raumeinteilung, sondern auch durch die Anpassung der richtigen Arbeitshöhe. Der Mensch ist heute im Durchschnitt 5cm grösser als damals und liegt damit über der 1966 eingeführten Küchennorm. Damit ist die Standardarbeitshöhe mit rund 90cm für die meisten Menschen zu tief. Mit der «Raumwunder»-Küche bieten wir Ihnen eine passende Lösung für ein ermüdungsfreies Arbeiten in Kombination mit einem Gewinn an Stau- und Wohnfläche.





BERATUNG

Kompetent und professionell.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich in einer unserer Ausstellungen beraten. Erleben Sie die Vielfalt der Küchenwelt und gestalten Sie Ihre eigene Traumküche. Egal, ob matt, glänzend oder aus Holz – hier finden Sie Ihren neuen Wohlfühlraum. Unter veriset.ch gelangen Sie zu uns und unseren Partnern, wo Sie kompetent auf dem Weg zu Ihrer neuen Veriset Küche begleitet werden.



PLANUNG

Vom Grundriss bis zur 3D-Visualisierung.

Nach der Beratung erstellen wir eine Planung gemäss Ihren Wünschen. Anhand der Dokumentation und der Visualisierung können Sie realitätsnah erleben, wie Ihre Veriset Küche einmal aussehen wird.



OFFERTE

Für jedes Budget.

Mit der Planung erhalten Sie eine Offerte mit verbindlicher Preisangabe. Sie finden darin wertvolle Details und Informationen zu Ihrer Küche. Sobald Sie sich entschieden haben, Ihre Traumküche bei uns zu bestellen, planen wir mit Ihnen die Umsetzung im Detail.



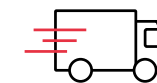
PRODUKTION

Mit den modernsten Anlagen.

Ihre Küche wird bei uns im Haus in der leistungsfähigsten Küchenmöbelproduktion der Schweiz gefertigt. In unserer eigenen Schreinerei werden Spezialanfertigungen nach Ihren Wünschen hergestellt, sodass alle Möbel termingerecht bei Ihnen angeliefert werden.



Rundum gut beraten.



LIEFERUNG

Nach Wunschtermin.

Unsere Spedition liefert Ihre Küche mit einer eigenen Fahrzeugflotte direkt zu Ihnen nach Hause oder auf die Baustelle. Wir verpacken die Küchenmöbel sorgfältig und stellen sie entsprechend Ihrem Auftrag zusammen. Von Root (LU) aus beliefern wir die ganze Schweiz und dies mit bis zu 40 Lieferungen pro Tag.



MONTAGE

Sorgfältig und freundlich.

Durch eigene Monteure oder Montagepartner unserer Fachhändler wird Ihre Küche vor Ort fachgerecht und sauber montiert. Wir haben eigene Schallschutzprodukte, welche die Übertragung von Geräuschen auf benachbarte Räume verhindern. Dies macht zum Beispiel beim Geschirreinräumen, beim Schnitzelklopfen oder auch bei der Nutzung lauter Küchengeräte Sinn.

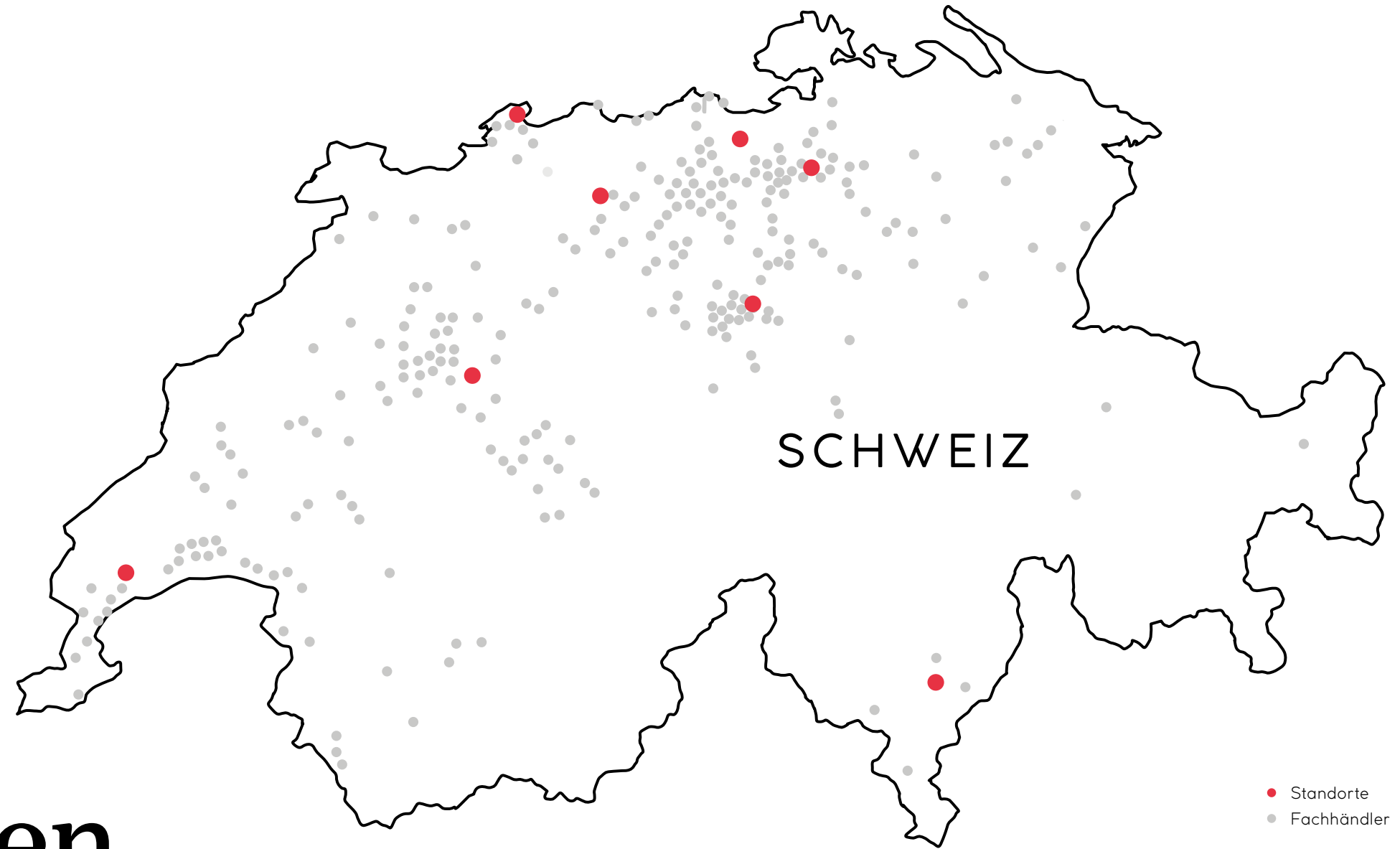


KUNDENSERVICE

Rundum gut betreut.

Sie brauchen ein Ersatzteil, einen Besteckeinsatz oder möchten eine Front austauschen? Kein Problem! Unsere Servicemitarbeitenden kommen gerne bei Ihnen vorbei und helfen Ihnen bei Ihrem Anliegen. Von Root bei Luzern sind wir schnell in der ganzen Schweiz.

Unsere Dienstleistungen im Überblick



So finden Sie uns

An unseren acht Standorten und bei über 100 Fachhändlern in der ganzen Schweiz schreiben wir gerne Ihre ganz persönliche Küchengeschichte mit Ihnen. Finden Sie Ihren Ansprechpartner unter veriset.ch. Wir freuen uns auf Sie!

Root (LU)

Oberfeld 1
6037 Root
+41 41 455 42 66

Wettingen (AG)

Landstrasse 177
5430 Wettingen
+41 56 437 10 35

Gümligen (BE)

Worbstrasse 140
3073 Gümligen
+41 31 829 90 90

Opfikon (ZH)

Wright-Strasse 9
8152 Opfikon
+41 44 878 11 19

Rothrist (AG)

Ausfahrt 46,
Rössliweg 29a
4852 Rothrist
+41 62 745 90 90

Rolle (VD)

Veriset Vente SA
Route de la Vallée 7
1180 Rolle
+41 21 632 82 00

MuttENZ (BL)

Neue Bahnhof-
strasse 160
4132 MuttENZ
+41 61 281 90 90

Camorino (TI)

Veriset Vendita SA
Via Monda 4
6528 Camorino
+41 91 630 90 90

PARTNER

Apparate und Lüftungen

Electrolux AG
electrolux.ch

Miele AG
miele.ch

BSH Hausgeräte AG
siemens-home.com/ch

Wesco AG
wesco.ch

V-Zug AG
vzug.ch

SIBIRGroup AG
sibirgroup.ch

Quooker Schweiz AG
quooker.ch

Holzwerkstoffe

SWISS KRONO AG
swisskrono.ch

EGGER Holzwerkstoffe
Schweiz GmbH
egger.ch

Pfleiderer
pfleiderer.com

Kuratle & Jaecker AG
kuratlejaecker.ch

Kanten

Rehau AG
rehau.ch

Glas

Galvolux SA
galvolux.com

Haerry & Frey AG
glas-haerry.ch

EDV

Compusoft Schweiz AG
compusoft.ch

Beschläge, Abdeckungen und Zubehör

Franke Küchentechnik AG
franke.ch

Suter Inox AG
suter.ch

Tosca Ton Manufaktur AG
info@toscaton.ch

Steinform Kistler AG
steinform.com

Carlo Bernasconi AG
carloag.ch

Hans Eisenring AG Natursteinwerk
eisenring-natursteine.ch

Real-Stein AG
real-stein.ch

Julius Blum GmbH
blum.com

Beat Bucher
bucherweb.ch

KWC AG
kwc.ch

A. & J. Stöckli AG
müllex.ch

OPO Oeschger AG
opo.ch

peka-metall AG
peka-system.ch

Paul Koch AG
koch.ch

Similor Kugler
similor.ch

SFS unimarket AG
sfs.ch

IMPRESSUM

Redaktion

rosarot Ideennetz
rosarot.ch

Design & Text

rosarot Ideennetz
rosarot.ch

Fotografie

Robert Lewis
roblewis.photography

Styling

Monica Keller
monica_keller@icloud.com

Druck

Stämpfli AG
staempfli.com

Ausstattung Shooting

globus.ch
ladolceria.ch





die küche. made in luzern.

Veriset AG
Oberfeld 8 CH-6037 Root
T +41 41 455 46 00
info@veriset.ch