



LE POÊLE DE CUISINE ALPHASTAR

La cuisine comme au bon vieux temps



LA CUISINIÈRE AU FEU DE BOIS

Nos Poêles de cuisine sont équipés d'une table de cuisson qui vous permet de réaliser tous vos plats. Vous pourrez faire de la cuisine rapide, la température de la plaque atteint facilement plus de 200°, vous pourrez aussi réaliser les meilleurs plats cuisinés avec un mijotage de longue durée.

Très facile à utiliser et surtout toujours prête pour réaliser vos repas des plus simples aux plus élaborés; vos plats tels que le bœuf bourguignon ou encore les traditionnels baeckeofes ou la choucroute seront toujours une réussite.



La cuisinière est équipée du foyer **ALP HASTAR**, hautement performant, avec un rendement de plus de **80 %**, un **CO** de **0.09 %** et un infime rejet de poussières de **29,5 mg/Nm³**. Il accepte des bûches de 55 cm et garde les braises pour un redémarrage même après **8 h de feu continu**.

Avec le bois, l'énergie la moins chère, vous chauffez en douceur votre maison et vous réaliserez gratuitement vos repas.

La performance d'un grand poêle

Les performances de chauffe exceptionnelle le place dans le cercle très réduit des poêles 7 étoiles, il bénéficie des dernières techniques en matière de chauffage.

Il est équipé du système **TRI-AIR** et **MOBILATOR** (brevet **OLIGER**) pour réduire au minimum la consommation de bois.

Son rendement de 80,8% et son CO de 0,09% lui confère un rendement exceptionnel et une propreté exemplaire.

D'une dimension de foyer de 61 cm de large, 38 cm de profond et de 43 cm de haut, il accepte des bûches jusqu'à 55 cm.

Les faïences en grès cérame produites par **OLIGER** et assemblées avec la **Cérapâte** (brevet **Oliger**) donnent ce confort d'une chaleur enveloppante et homogène à tout le volume à chauffer.

D'une puissance nominale de 14 kW, la cuisinière **ALPH ASTAR** convient pour chauffer de grands volumes.

Pour vous faciliter la vie, elle peut recevoir de nombreuses options :

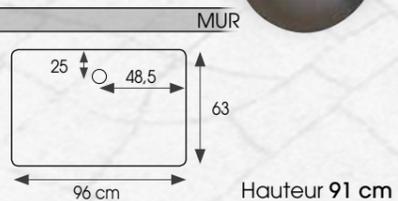
- elle peut recevoir un chauffage additionnel électrique pour assurer le chauffage pendant vos absences prolongées,
- elle peut être équipée de plateaux culinaires, pour faire la cuisine même en l'absence d'électricité,
- elle peut recevoir l'option bouilleur, pour chauffer aussi les pièces éloignées,
- elle peut recevoir l'option BBC pour Bâtiment Basse Consommation.

ROY

Poêle de cuisine **ALPHASTAR** modèle **ROY**
 Faïence à **Angles arrondis**
 Pieds **Boule** en fonte couleur naturelle
 Existe dans tous les coloris du catalogue



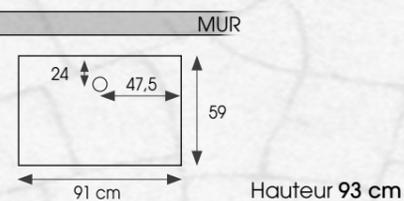
Modèle **ROY**
 Faïence **Romane**
 Couleur **Blanc opale**
 Corniche **Brun cognac**
 Façade en **Fonte laitonée**



Poêle de cuisine **ALPHASTAR** modèle **ROY**
 Faïence **Lisse à Angles vifs**
 Pieds **Liane** en fonte couleur naturelle
 Existe dans tous les coloris du catalogue



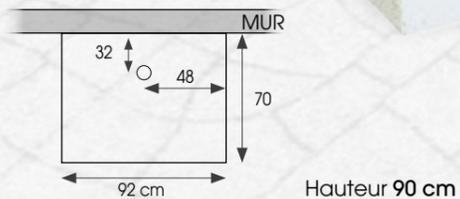
Modèle **ROY**
 Faïence **Lisse**
 Couleur **Rouge carmin**
 Corniche **Gris intense**
 Façade en **Fonte laitonée**



RANIA



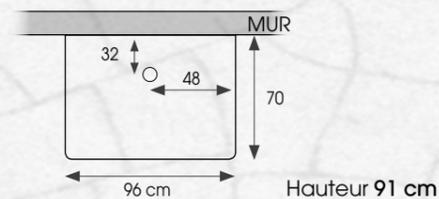
Poêle de cuisine **ALPHASTAR** modèle **RANIA**
Pose sur socle **droit** au mur
Faïence **Lisse à Angles vifs**
Existe dans tous les coloris du catalogue



Modèle **RANIA**
Faïence **Lisse**
Couleur **Gris intense**
Corniche **Rouge carmin**
Façade en **Fonte naturelle**



Poêle de cuisine **ALPHASTAR** modèle **RANIA**
Pose sur socle **droit** au mur
Faïence à **Angles arrondis**
Existe dans tous les coloris du catalogue

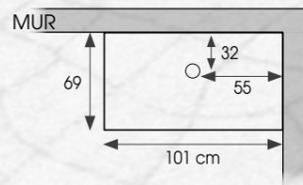


Modèle **RANIA**
Faïence **Romane**
Couleur **Gris cendré**
Corniche **Lie de vin**
Façade en **Fonte laitonée**

RODIN

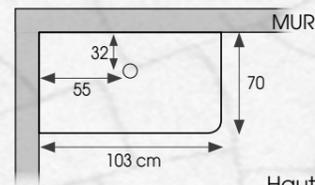
Poêle de cuisine ALPHASTAR modèle **RODIN**
 Pose sur socle à **droite** de l'angle de la pièce
 Existe également pour pose à **gauche** de l'angle
 Faïence à **Angles arrondis**
 Existe dans tous les coloris du catalogue

Poêle de cuisine ALPHASTAR modèle **RODIN**
 Pose sur socle à **gauche** de l'angle de la pièce
 Existe également pour pose à **droite** de l'angle
 Faïence à **Angles vifs**
 Existe dans tous les coloris du catalogue



Hauteur 90 cm

Modèle **RODIN**
 Faïence **Lisse**
 Couleur **Blanc ocre craquelé**
 Corniche **Havane**
 Façade en **Fonte naturelle**



Hauteur 91 cm

Modèle **RODIN**
 Faïence **Romane**
 Couleur **Blanc opale**
 Corniche **Blanc opale**
 Façade en **Fonte naturelle**

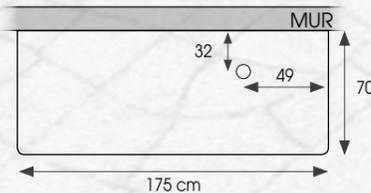
ROSANA

Les Modèles ROSANA et RENATO sont de magnifiques Cuisinières jumelées avec une plaque de cuisson et un four électrique de dernière génération.

Poêle de cuisine ALPHASTAR modèle ROSANA
Pose sur socle droit au mur
Faïence Lisse à Angles arrondis
Existe dans tous les coloris du catalogue



Modèle **ROSANA**
Faïence Lisse
Couleur Gris cendré
Corniche Vert turquoise
Façade en Fonte laitonée



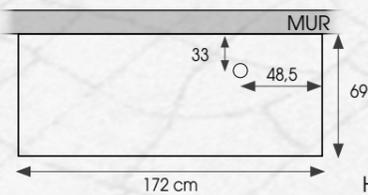
Hauteur 91 cm

Ces cuisinières peuvent recevoir au choix une plaque de cuisson à induction, une plaque vitrocéramique, une plaque avec gaz ou une plaque mixte 3 brûleurs gaz et 1 brûleur électrique.

ROSANA

Pour l'équipement électrique de votre cuisinière nous ne proposons que des marques de qualité française ou européenne; vous posséderez un équipement de cuisine dernier cri.

Poêle de cuisine ALPHASTAR modèle **ROSANA**
Pose sur socle **droit** au mur
Faïence **Liane** à **Angles vifs**
Existe avec foyer bois à **gauche**
Existe dans tous les coloris du catalogue



Hauteur 90 cm

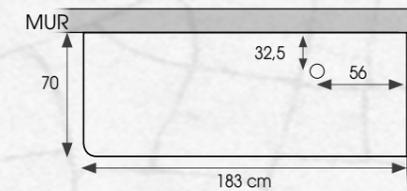
Modèle **ROSANA**
Faïence **Liane**
Couleur **Blanc opale**
Corniche **Bleu acier**
Façade en **Fonte laitonée**

RENATO

Poêle de cuisine **ALPHASTAR** modèle **RENATO**
Pose sur socle à **gauche** de l'angle de la pièce
Existe également pour pose à **droite** de l'angle
Faïence à **Angles arrondis**
Existe dans tous les coloris du catalogue



Modèle **RENATO**
Faïence **Lisse**
Couleur **Blanc opale**
Corniche **Vert aquatique**
Façade en **Fonte laitonée**



Hauteur 91 cm

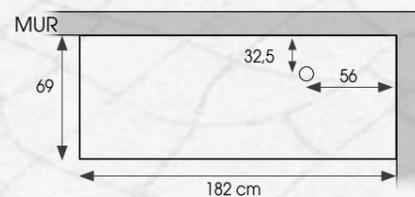
RENATO

Poêle de cuisine ALPHASTAR modèle **RENATO**
Pose sur socle à **gauche** de l'angle de la pièce
Existe également pour pose à **droite** de l'angle
Faïence **Lisse à Angles vifs**
Existe dans tous les coloris du catalogue



Magnifique cuisinière jumelée avec une plaque vitrocéramique et un four électrique de dernière génération

Modèle **RENATO**
Faïence **Lisse angles vifs**
Couleur **Blanc opale**
Corniche **Havane**
Façade en **Fonte laitonée**



Hauteur 90 cm

Pour votre satisfaction, pour compléter la cuisinière BOIS, Oliger a retenu la marque SMEG et en particulier les appareils de la gamme SMEG Élite, réputés pour leur technologie et leur design.

TABLE VITROCÉRAMIQUE, 60 cm
BORD DROIT

4 foyers dont : Avant gauche : 1800 W - Ø 184 mm
Arrière gauche : 1200 W - Ø 148 mm
Arrière droit : 1800 W - Ø 184 mm
Avant droit : 1200 W - Ø 148 mm

Touches sensibles – Verre céramique noir
Bord droit – 9 niveaux de puissance

4 Boosters – 4 minuteries fin de cuisson (le foyer se coupe automatiquement)

Signal sonore de fin de cuisson

Minuteur Option Quick Start

Option maintien au chaud

Options supplémentaires :
puissance Eco (2,8 kW ou 4 kW)

Affichage chaleur et temps résiduels

Anti-surchauffe et débordement

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

Racloir de nettoyage

Puissance nominale : 6000 W

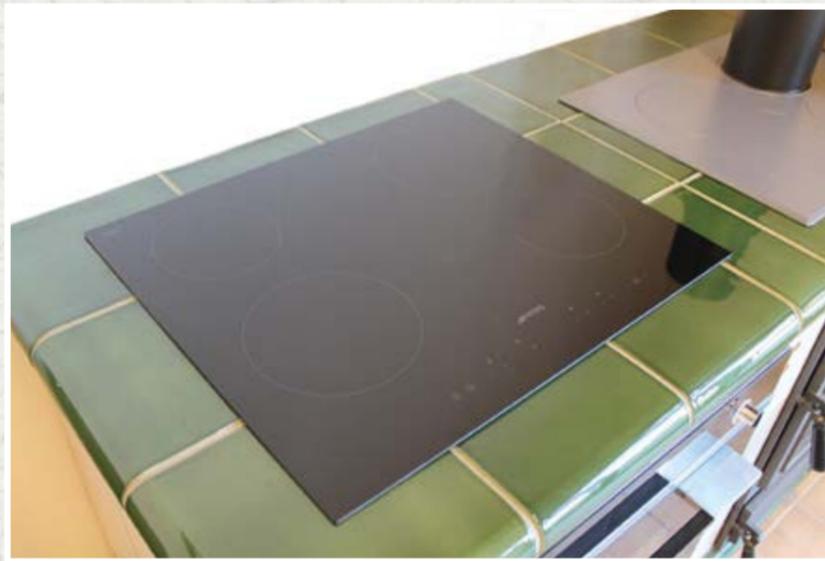


TABLE DE CUISSON INDUCTION, 60 cm
MULTIZONE, BORD BISEAUTÉ

4 foyers dont :
Gauche : 2 foyers de 1750 à 2400 W en booster
ou **Multizone de 4000 W en booster**
385 x 230 mm

Droit : 2 foyers de 1750 à 2400 W en booster
ou **Multizone de 4000 W en booster**
385 x 230 mm

Touches sensibles et slider

Verre céramique noir Easy Clean – Bord biseauté

Indication minimale diamètre d'utilisation

9 niveaux de puissance – Sélection rapide des niveaux

4 Boosters (P) puissance maxi – 4 minuteries fin de cuisson 1-99 min (se coupe automatiquement)

Signal sonore de fin de cuisson

Adaptation automatique au diamètre des casseroles

Affichage chaleur et temps résiduels

Anti-surchauffe et débordement

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

Protection pour mise en marche accidentelle

Puissance nominale : 7200 W

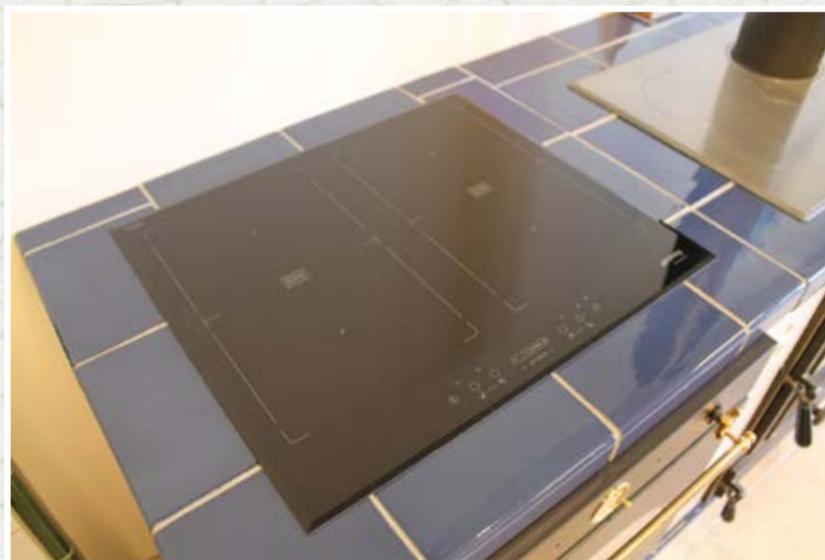


TABLE DE CUISSON GAZ, 60 cm
COLONIAL, THERMOCOUPLES,
ANTHRACITE MAT, FINITION LAITON ANTIQUE

4 brûleurs dont : Arrière gauche : ultra-rapide 3,30 kW
Arrière droit : 1,70 kW
Avant droit : 1,70 kW
Avant gauche : 1,10 kW

Puissance nominale gaz : 7,80 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglée au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis



FOUR MULTIFONCTION, SPÉCIAL PIZZA, PYROLYSE, PORTE FROIDE, 60 cm
ANTHRACITE, FINITION LAITON,
CHALEUR TOURNANTE,
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A

Horloge programmeur à aiguilles :
Départ et fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)
Contrôle électronique de température
Température min 50°C - maxi 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite,
chaleur tournante turbo, Gril et Tournebroche

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Émail « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 65 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité : (HxLxP) 331 x 460 x 412

5 niveaux de cuisson – Double éclairage halogène

Soft Close – Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement



FOUR ÉLECTRONIQUE MULTIFONCTION, PYROLYSE, PORTE FROIDE, 60 cm
NOIR, CHALEUR TOURNANTE,
CLASSE ÉNERGÉTIQUE A

Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique : Départ et fin de cuisson
avec signal sonore (le four s'arrête automatiquement)

Afficheur LCD indiquant programmation, Heure –

Température et fonction – 4 modes de décongélation

Contrôle électronique de température

Température min 30°C - maxi 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **chaleur**

tournante turbo – Levage, Décongélation, Mode Shabbat

Menu programmes supplémentaires : **puissance Eco**

(< 2,3 kW), verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Nettoyage pyrolyse Eco 2 h

Cycle Pyrolyse réglable de 2 h à 3 h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Émail « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 70 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité : (HxLxP) 360 x 460 x 425

Supports latéraux en métal – **5 niveaux de cuisson –**

Éclairage halogène – Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement



Profitez de votre cuisinière pour réaliser des Pizzas ou Flammekueche, découvrez aussi les saveurs uniques des grillades faites au feu de bois.

LES OPTIONS CULINAIRES

Deux plateaux culinaires pivotants, le grill ramasse sauce et le plateau culinaire pizza-flam, pour apprécier tous les délices de la cuisine au feu de bois.

LE PLATEAU CULINAIRE PIZZA-FLAM

Un plateau lisse, idéal pour réaliser les fameuses flammekueches, les pizzas, les quiches et les crêpes.

Vous pourrez cuire directement sur le plateau vos poissons sans la moindre odeur dans votre pièce.

Vous pourrez également faire mijoter tous vos plats en pot, tel que du bœuf bourguignon en passant par le bœckefoe ou la choucroute.

Cuire, braiser, mijoter, rôtir, griller ou simplement réchauffer, tout est possible.



LE GRILL RAMASSE SAUCE

Réalisez toutes les cuissons et les grillades que vous souhaitez et ceci en préservant votre santé.

Les graisses sont récupérées dans une cuvette, elles ne peuvent pas enflammer vos braises. Le grill est fermé, les fumées ne viennent pas polluer vos aliments.

Essayez une côte de bœuf au grill ramasse sauce, vous n'en voudrez plus d'autres !



LA CHAUDIÈRE À EAU CHAUDE

Les cuisinières OLIGER peuvent se transformer en un véritable chauffage central.

Le bouilleur ALPHASTAR

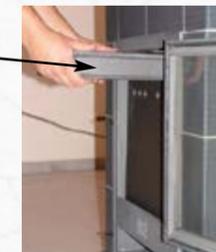


Vue de face (Alphastar)



Vue de profil

Le bouilleur se glisse dans le foyer à la place de la chicane mobile et de la chicane de fond de foyer.



Bouilleur en place

L'installation d'un bouilleur permet de chauffer des pièces éloignées ou à l'étage au moyen de radiateurs. Il permet aussi de produire l'eau sanitaire au moyen d'un ballon d'eau chaude pour votre salle de bain.



Sortie des filetages à l'arrière du poêle

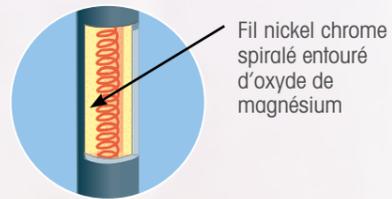


Départ eau chaude avec soupape de sécurité et retour d'eau froide à poser par l'installateur

Nos techniciens pourront vous fournir un schéma type pour l'installation d'un chauffage central autonome ou jumelé avec un chauffage central existant.

LA BI-ÉNERGIE BOIS ÉLECTRICITÉ

Une exclusivité OLIGER



Fil nickel chrome spiralé entouré d'oxyde de magnésium



Cet équipement est constitué de deux résistances rideaux à double isolation, fixées sur les parois intérieures des faïences.

Le chauffage bi-énergie associe dans le même appareil un foyer à énergie bois et une installation de chauffage électrique haute performance pilotée par un thermostat numérique à horloge de la dernière génération. Vous souhaitez faire des économies de chauffage, utilisez le foyer bois; vous vous absentez plusieurs jours, mettez le chauffage électrique en route, il maintiendra le hors gel pendant votre absence.



Le thermostat central radio programmable



Les poêles ALPHASTAR sont équipés d'un récepteur très discret, car seule la partie signalétique est visible.

Les poêles ALPHASTAR bi-énergie sont équipés avec un thermostat sans fil permettant de piloter un ou plusieurs appareils en même temps. Il est composé d'un émetteur et d'un ou plusieurs récepteurs.

Grâce aux nombreuses possibilités du thermostat sans fil, vous trouverez toujours le réglage approprié à votre situation. D'utilisation très simple, ce thermostat est programmable sur sept jours, la température de vos pièces peut être différente tous les jours de la semaine et même toutes les heures de la journée.

Les poêles ALPHASTAR bi-énergie sont idéaux pour optimiser les tarifs EJP ou TEMPO recommandés par EDF.



L'émetteur se pose sur un meuble ou se fixe au mur.

L'ÉQUIPEMENT POÊLE ÉTANCHE

Indispensable pour l'obtention du label BBC* préconisé par Grenelle 2.

OLIGER a mis au point un mécanisme permettant de puiser l'air de combustion à l'extérieur de la maison. Le principe du système Tri-Air est conservé.

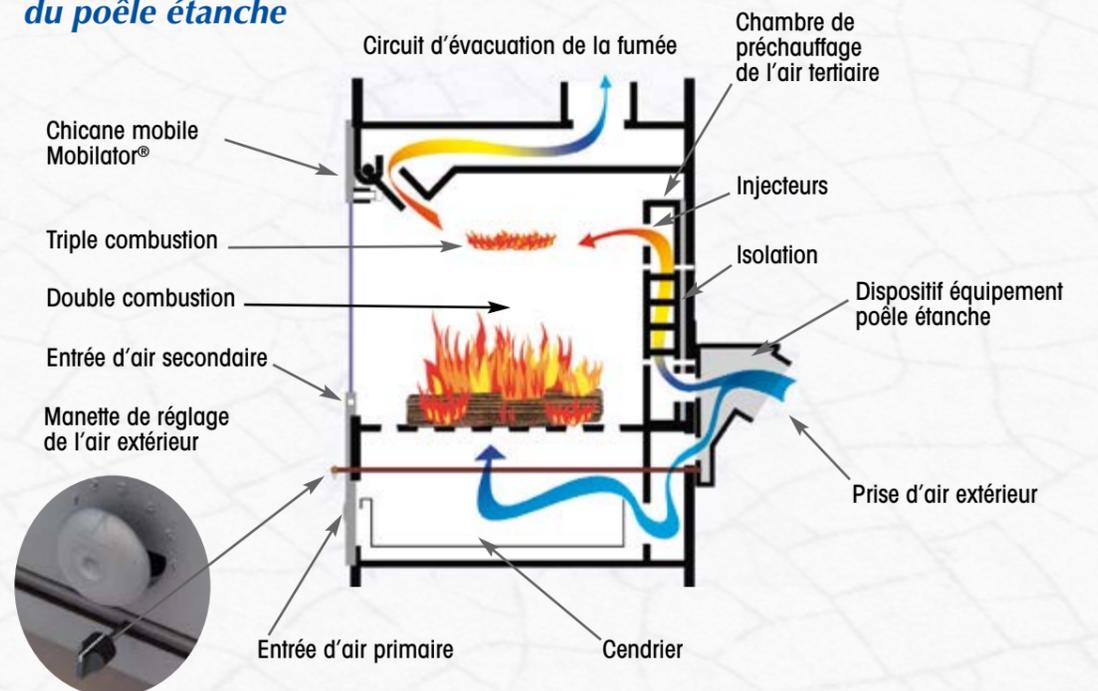
L'air primaire arrive directement du boîtier BBC et une vanne permet de régler l'intensité du feu.

L'air tertiaire est dirigé depuis le boîtier dans une chambre de préchauffage située derrière le foyer, puis dans le haut du foyer pour allumer les gaz du bois, ce qui assure la triple combustion.



Boîtier BBC avant pose

Schéma de fonctionnement du poêle étanche



Cet équipement, vendu en option, se pose sans modification sur tous les poêles ALPHASTAR qui pourront fonctionner comme un poêle classique ou en poêle étanche.

*Bâtiment Basse Consommation

LES COULEURS POSSIBLES

Vous pouvez choisir une couleur pour les corniches et une deuxième pour le corps de la cuisinière.

Vous pouvez aussi la faire réaliser en une seule couleur.



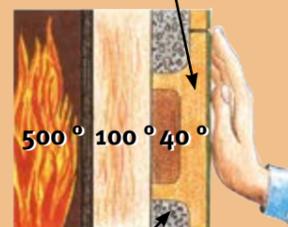
LES COULEURS DE CES CARREAUX SONT EXCLUSIVES, ELLES SONT RÉALISÉES DANS NOTRE LABORATOIRE, VOUS NE LES TROUVEREZ QUE SUR LES POÊLES OLIGER.

UN CONFORT DE CHAUFFE UNIQUE

La Faïence, ce matériau noble et naturel, aux mille reflets changeants vous séduira autant par sa splendeur que par la chaleur douce et enveloppante qu'il diffuse.

Malgré la chaleur intense qui règne à l'intérieur du foyer les carreaux de faïence ne seront jamais brûlants.

Paroi d'habillage en faïences de 6 cm d'épaisseur



Complexe de rembourrage Cérapâte

Pour favoriser la restitution de la chaleur, OLIGER fabrique des carreaux en faïence de six centimètres d'épaisseur.

Matériau réfractaire, la faïence possède un extraordinaire pouvoir d'accumulation. Elle emmagasine environ 65 % de la chaleur vive du foyer, puis la restitue lentement et régulièrement, en évitant les variations de température trop brutales. Elle chauffe partout, en douceur, y compris dans les zones éloignées de la source. Les autres 35 % de chauffage en air chaud permettent une montée en température rapide lors de l'allumage du poêle.

La faïence procure une chaleur homogène du sol au plafond et vous ne connaîtrez plus cette sensation de pieds froids. Vous vous y réchaufferez les mains aussi, en caressant les carreaux dont la surface est chaude mais jamais brûlante.

Outre cette sensation de bien-être, vous ferez d'importantes économies de chauffage. Grâce à la très grande inertie de la faïence, votre poêle ALPHASTAR continuera de chauffer encore plusieurs heures après l'extinction du foyer.

Un brevet OLIGER: la Cérapâte®.

Lors de la fabrication des premiers poêles en faïence, les constructeurs utilisaient des faïences très épaisses (ou des pierres volcaniques) et un liant à base de terre glaise. Ces poêles très lourds, très longs à chauffer, avaient l'avantage d'accumuler beaucoup de chaleur qu'ils restituaient ensuite en douceur tout au long de la journée. Cela convenait bien par grand froid, mais en intersaison dès qu'un rayon de soleil apparaissait, les pièces étaient rapidement surchauffées et il fallait ouvrir les fenêtres.

Pour remédier à cet inconvénient, les faïences sont maintenant fabriquées avec des creux. Un béton réfractaire est utilisé pour assembler plusieurs éléments en faïence en vue de réaliser des panneaux. Le béton réfractaire a toutefois l'inconvénient d'être un mauvais accumulateur et un mauvais conducteur de chaleur.

Après de longues recherches, OLIGER a mis au point un complexe de rembourrage à base de céramique broyée de granulométrie variable, appelé Cérapâte.

Ce matériau assure le même pouvoir d'accumulation que la faïence et permet de transmettre rapidement la chaleur au volume à chauffer.



LE SECRET D'UNE COMBUSTION PARFAITE

Le système TRI-AIR®, une exclusivité OLIGER

Cette nouvelle technologie TRI-AIR, simple d'utilisation, permet de régler la puissance du poêle de 7 à 20 KW. Le rendement obtenu dépasse les 80%, le taux de rejet de CO est très faible (0,09%) et les fumées très peu chargées en poussières, à peine une dizaine de milligrammes par m³.

La Double Combustion

Le système TRI-AIR permet non seulement de brûler le bois mais aussi de brûler une grande partie des résidus de combustion.

Ce système à double combustion a plusieurs avantages; les fumées sont moins chargées, le bistrage du conduit est réduit et le rendement du poêle est amélioré.



Le Circuit d'Air Secondaire

L'Air Secondaire passe à travers des gicleurs situés au bas de la porte du foyer. Il permet d'assurer la ventilation de la vitre et de la garder toujours propre et claire.

2

1



Le Circuit d'Évacuation de la Fumée

L'évacuation des fumées est contrôlée par le Volet Mobilator. Réglable par vis, il permet de réduire le tirage du conduit de fumée. En effet, lorsque le tirage est trop fort, une partie de la chaleur s'échappe par le conduit de fumée.



Le Circuit d'Air Tertiaire

L'Air Tertiaire est responsable de la double combustion. Il entre par l'arrière du poêle et longe le foyer sur toute sa hauteur. Il se réchauffe et favorise la combustion des gaz dans le haut du foyer, évitant ainsi au maximum les imbrûlés.

Outre son pouvoir de post-combustion, l'air tertiaire a également pour mission de ventiler l'arrière du poêle et protège ainsi le mur contre les chaleurs excessives.

Le Circuit d'Air Primaire

L'Air Primaire assure la combustion principale du feu. L'air frais passe derrière la boule de réglage située sur la porte du cendrier, arrive sous le foyer et entre dans la chambre de combustion à travers la grille.



La Boule de Réglage de Combustion

Une manette d'Air Primaire, située sur la porte de cendrier, graduée de 1 à 6, permet de régler avec précision l'intensité du feu et d'assurer un feu continu de plus de 8 heures.

La position 1 maintient le feu continu pour la nuit et les absences, la position 2 permet un chauffage réduit pendant les intersaisons, les positions 3 ou 4 assurent un chauffage soutenu pendant l'hiver, les positions 5 ou 6 étant utiles pour faire face à un hiver rigoureux.



DÉCOUVREZ LE CONFORT DE LA FAÏENCE

Ambre



Demandez les merveilleux Catalogues OLIGER
Un choix de plus de 100 modèles

- par tél. au **03 87 07 96 96**
- par internet **www.oliger.com**
- par mail **info@oliger.com**

Exposition à St-Louis Moselle, 200 poêles exposés - Pose par équipe d'usine

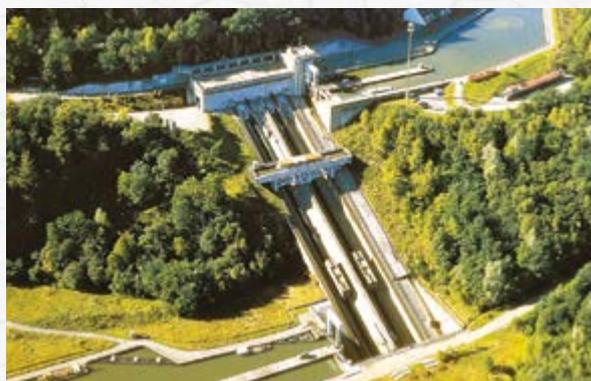
OLIGER FRANCE - Inventeur fabricant - 40, rue du Stade - 57820 SAINT-LOUIS

UNE VISITE CHEZ OLIGER,

c'est aussi une très belle excursion.



Village de 700 habitants, magnifiquement situé et particulièrement fleuri, Saint-Louis a décroché sa 3e "Fleur des Villages Fleuris", le titre de 1er Village Fleuri de la Moselle, et celui de 4e de France.



A Saint-Louis est également situé le fameux plan incliné, un ouvrage exceptionnel, véritable ascenseur à bateaux qui permet de soulever des péniches de 300 tonnes sur une hauteur de 50 m. Venez le visiter, Oliger vous offre le billet d'entrée.



Un investissement pour la vie !



Le Label d'État EPV:
un soutien au savoir-faire d'excellence.

Le Ministère de l'économie, des Finances et de l'Industrie a attribué à OLIGER France le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV).



Le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" est une marque de reconnaissance mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

OLIGER: inventeur, fabricant et distributeur depuis 1970

OLIGER FRANCE

40, rue du Stade
57 820 SAINT-LOUIS (Moselle)

Tél. +33 (0) 387 07 90 26

Fax +33 (0) 387 07 97 97

Site internet:

www.oliger.com

Tous modèles déposés

Photos ARCHIDATA

Conception graphique et Design 3D

SIGEL - 06 84 35 71 49

Pour diffuser nos produits, nous avons choisi la vente directe. Sans grossiste ni démarcheur, vous aurez accès à des appareils haut de gamme à des prix "USINE" qui d'habitude sont ceux du standard. En outre, quelles que soient les questions que vous pourriez vous poser, soyez sûr de trouver chez nous un interlocuteur attentif et compétent.

Tous nos modèles sont déposés et leur reproduction est strictement interdite sans l'autorisation de leur créateur.

Les photos et illustrations qui figurent dans ce catalogue ne sont qu'une représentation graphique. Elles ne sont pas contractuelles.

Toujours désireux d'améliorer notre production, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis.



L'énergie est notre avenir, économisons-la