1. COUVERTURE (L'accroche)

LE RECONDITIONNÉ : L’EXCELLENCE À PRIX METRO +1200 produits disponibles immédiatement en Île-de-France

* Jusqu’à 60% d’économie par rapport au neuf.
* Garantie 6 mois avec le SAV METRO.
* Qualité certifiée par le label RecQ.

2. LE RABAT (Le concept & la qualité)

LE RECONDITIONNÉ, C’EST QUOI ? C’est du matériel professionnel qui a déjà servi, mais qui a été entièrement remis à neuf. Contrairement à l’occasion classique, chaque machine est traitée pour retrouver ses performances d’origine.

L’EXIGENCE DU LABEL RecQ Notre protocole de remise à neuf est sans compromis :

* Démontage complet et nettoyage technique en profondeur.
* 25 points de contrôle qualité rigoureux.
* Remplacement systématique des pièces d'usure.
* Tests de performance garantis avant la mise en vente.

3. L'INTÉRIEUR (L'offre complète)

TOUT VOTRE ÉQUIPEMENT EST ICI *Un stock unique de 1 200 références pour couvrir tous vos besoins métiers :*

* LE FROID : Armoires, machines à glaçons, cellules de refroidissement…
* LE CHAUD : Fours mixtes, fours à pizza, plaques de cuisson, pianos…
* LE LAVAGE : Lave-vaisselle (capot ou frontal), lave-verres…
* PRÉPARATION & INOX : Tables, chariots, bains-marie, rôtissoires, mixeurs plongeants…

POURQUOI FAIRE CE CHOIX ?

* Économie majeure : Optimisez votre budget sans sacrifier la puissance de votre matériel.
* Engagement durable : Réduisez votre empreinte carbone en privilégiant l’économie circulaire.
* Sérénité totale : Profitez d'un SAV rapide et de l'accompagnement d'experts proches de vous.

4. LE DOS (Contact)

PRÊT À RÉALISER VOTRE PROJET ? Nos stocks tournent vite. Contactez dès aujourd’hui votre conseiller pour réserver votre matériel.

VOTRE COMMERCIAL METRO :

* Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Tél : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Email : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LE CHOIX INTELLIGENT POUR VOTRE CUISINE.