



Nicole Hagemeyer Fotografie

## Westahl is hét moderne fornuis op maat



De fornuizen van Westahl zijn de absolute top op het gebied van koken. Ze werden immers ontwikkeld in samenwerking met topchefs uit heel Europa. Westahl staat voor functionaliteit en design. En dat zie je!

De Westahl-fornuizen kunnen uitgevoerd worden met krachtige branders en/of inductieplaten voor een snel kookresultaat. Een plancha voor het vlakgrillen, roerbakken of pannenkoeken bakken. Een eenvoudige, maar krachtige steamer voor het koken van pasta. En dat zijn nog maar enkele van de mogelijkheden. Een Westahl-fornuis kunt u helemaal zelf samenstellen. De Westahl-fornuizen worden geleverd in een breedte van 70 cm tot 220 cm. U heeft de keuze uit één of een combinatie van meerdere ovens. De ovens worden naar wens geleverd als garings-, gas-, elektrische of heteluchtoven.

Vooraf de garingsoven maakt een Westahl-fornuis uniek. Eindelijk kunt u een stoofschotel of een soep bereiden zonder thuis te blijven! Aangezien de stoofschotel de hele dag langzaam kan garen, is de smaak fantastisch! Het langzaam garen van kip/vlees/vis, het rijzen van brooddeeg en het verwarmen van borden behoort ook tot de mogelijkheden van de veelzijdige garingsoven.

Nieuw zijn de buitenfornuizen. Niets is heerlijker dan genieten van de Westahl-branders en de krachtige plancha buiten in uw tuin. Uniek is het model buitenfornuis met een combinatieoven: of een heteluchtoven of een garingsoven. Nu kunt u ook buiten koken met kwaliteit!

**Kijk op de website [www.westahl.nl](http://www.westahl.nl) of kom proeven.**

Iedere zaterdag zijn er kookdemonstraties in onze showroom in Tull en 't Waal.



importeur voor Nederland van Lacanche, Westahl en E-Caumartin en erkend installatiebedrijf voor fornuizen  
Waalweg 28, 3999 NS Tull en 't Waal (gem. Houten) (NL), tel. +31(0)30/601.96.70  
Openingstijden: ma t/m vr 9.00-17.30 uur; za 10.00-17.00 uur