



De verfijnde smaak van kwaliteit

Wie zijn wij?

De firma Falk Culinair N.V. is een derde generatie familiebedrijf, gespecialiseerd in de vervaardiging van koperen pannen van top kwaliteit.

In de loop der jaren zijn wij geëvolueerd naar een productie-firma met een team van vakmensen die streven naar de ambachtelijke perfectie.

Een koperen FALK pan is samengesteld uit exclusieve materialen met één doel: comfortabel koken in mooie pannen.



Waarom Koper?



Dit edele metaal wordt sinds eeuwen geassocieerd met top gastronomie, want koper zorgt voor een perfecte warmtespreiding langs bodem en zijwanden.

- Ideaal om te bakken, te braden en heerlijke sauzen te bereiden.
- Door de uitstekende opstapeling van warmte blijven uw heerlijke stoverijen lang warm.

Waarom FALK?

Dankzij vernieuwend technologisch onderzoek is door Falk Culinaire een hoogwaardig "bimetaal" ontwikkeld: een massieve koperplaat is rechtstreeks verankerd met een flinterdunne laag austenitische inox. Alle geleidingsvoordelen van massief koper blijven bewaard. Bovendien is de austenitische inox binnenbekleding permanent en kan zij nooit smelten.



- FALK "Bimetaal" is onverslijtbaar en heeft een onbeperkte levensduur.
- Professionele dikte van 2.5mm
- Verhoudingen, afrondingen en vormen zijn ontwikkeld in samenwerking met beroepschefs.
- De modellen zijn geschikt voor alle conventionele fornuizen en voorzien van een gietrand.
- De ergonomische handgrepen worden vervaardigd uit onverwoestbaar gietijzer.

Milieuvriendelijk

Onze koperen pannen zijn geen wegwerpartikelen, maar gaan levenslang mee.

De topgeleiding en de optimale opstapeling van warmte zorgen voor een forse besparing van energie. Dit maakt eveneens een duidelijk verschil op uw energiefacturen.

Wat met onderhoud?

De klassiek blinkende koperen pannen uit grootmoeders tijd vergden een intens onderhoud. Falk Culinair heeft dit onderhoud drastisch beperkt op basis van twee belangrijke elementen:

De tinlaag aan de binnenkant is vervangen door een dunne laag austenitische inox. De binnenbekleding is hierdoor niet onderhevig aan oxidatie of slijtage.



Alle modellen worden zijdeglans afgewerkt. Het matte oppervlak van zowel de binnen- als de buitenkant, onderhoudt zich eenvoudig met schuursponsjes, van het type Scotch-Brite™ very fine.

Een aankoop van kookmateriaal van Falk Culinair is een investering die, dankzij de levenslange duurzaamheid en de besparing van energie, zichzelf zal terugbetalen na jaren kookplezier.

Meer informatie?

Een overzicht van het volledige FALK gamma vindt u op de website: www.falkculinair.com

U kunt ook vrijblijvend contact opnemen met een dealer in uw buurt voor specificaties en actuele prijzen.



COPPER COOKWARE HANDCRAFTED IN BELGIUM

Dealer:

Een selectie uit ons gamma...



Bakpan

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2502 SF	16	4,0	0,66
ino 2503 SF	20	4,0	1,07
ino 2504 SF	24	4,2	1,67
ino 2505 SF	28	4,2	2,31
ino 2506 SF	32	5,6	3,80



Bolle sauteuse

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2565 SF	16	7,0	0,90
ino 2566 SF	18	7,3	1,30
ino 2567 SF	20	7,6	1,70
ino 2568 SF	24	8,0	2,90
ino 2569 SF	28	8,5	4,40



Kookpot

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2521 SF	16	7,8	1,50
ino 2522 SF	18	8,7	2,20
ino 2523 SF	20	10,2	3,20
ino 2524 SF	24	11,0	4,90
ino 2526 SF	28	12,5	8,00



Lage kookpot

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2545 SF	16	5,0	1,00
ino 2547 SF	20	5,0	1,50
ino 2548 SF	24	6,0	2,70
ino 2549 SF	28	7,0	4,30



Ovenpan

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2507 SF	16	4,0	0,66
ino 2508 SF	20	4,0	1,07
ino 2509 SF	24	4,2	1,67
ino 2510 SF	28	4,2	2,31
ino 2511 SF	32	5,6	3,80
ino 2075 SF	25x17	4,0	1,10
ino 2076 SF	30x20	4,0	1,50
ino 2577 SF	40x26	6,0	3,60



Stoofpan

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2580 SF	20	7,6	1,70
ino 2581 SF	24	8,0	2,90
ino 2582 SF	28	8,5	4,40
ino 2583 SF	32	11,1	7,80



Kookketel

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2573 SF	24	17,0	8,00
ino 2574 SF	28	17,0	9,00



Deksel

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 1047 SF	10	-	-
ino 1049 SF	14	-	-
ino 1050 SF	16	-	-
ino 1051 SF	18	-	-
ino 1052 SF	20	-	-
ino 1053 SF	24	-	-
ino 1055 SF	28	-	-
ino 1256 SF	32	-	-
ino 1057 SF	30x20	-	-
ino 1058 SF	35x23	-	-



Braadslee rechthoekig

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2572 SF	35x23	7,0	5,60