Le goût raffiné de la qualité

La société Belge Falk Culinair S.A. est une entreprise familiale de la troisième génération, spécialisée dans la fabrication de poêles et de casseroles en cuivre de haute qualité.

Durant les années, la société est devenue une entreprise de production avec une équipe d'artisans qui fabrique des produits finis d'une perfection irréprochable.



Un poêlon FALK est uniquement composé de matériaux nobles et exclusifs avec un seul but: cuisiner confortablement dans de belles casseroles.

Pourquoi le cuivre?

Le cuivre reste associé à la haute gastronomie grâce à la répartition de chaleur parfaite par le fond et les parois ce qui vous offre un confort à la préparation de mets.

Idéal pour frire, pour rôtir et pour préparer des sauces succulentes. Avec une excellente conservation de température, vos ragoûts délicieux peuvent mijoter pendant des heures.



Pourquoi FALK?

Grâce au "bimétal FALK Culinair S.A." une tôle massive de cuivre est laminée intimement avec une feuille ultra fine d'inox austénitique.

Ainsi les avantages réputés de la conductibilité du cuivre massif sont maintenus. En plus, le recouvrement intérieur en inox est définitif, hygiénique et très facile à entretenir. Proportions, arrondis et formes sont conçus en collaboration avec des Maîtres Queux réputés. Les poignées ergonomiques sont fabriquées en fonte massive.



L'entretien?

La mise au point d'une finition satinée sur tous nos modèles permet un entretien facile au tampon abrasif en nylon (Scotch's Brite Very Fine®), aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

L'achat d'ustensiles Falk Culinair est un investissement qui grâce à des économies d'énergie se remboursera par lui-même pendant les années de plaisir culinaire.

Plus de renseignement?

Vous trouvez la gamme complète de la série FALK Classique sur notre site: **www.falkculinair.com**



FALK Culinair

La série FALK Classique



Copper cookware handcrafted in Belgium

La série FALK Classique

Une sélection de la gamme ...



Poêle à frire

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2502SF	16	4,2	0,6
INO2503SF	20	5,0	1,2
INO2504SF	24	4,8	1,6
INO2505SF	28	4,8	2,3
INO2506SF	32	5,6	3,4
INO2589SF	30x20	4,4	1,7



Sauteuse bombée

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2564SF	14	6,4	0,7
INO2565SF	16	6,2	0,9
INO2566SF	18	7,1	1,3
INO2567SF	20	7,6	1,7
INO2568SF	24	8,1	3,0
INO2569SF	28	8,7	4,6



Casserole

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2520SF	14	7,4	1,0
INO2521SF	16	7,8	1,4
INO2522SF	18	8,7	2,0
INO2523SF	20	10,2	2,7
INO2524SF	24	11,0	4,7
INO2526SF	28	12,5	7,5
INO2571SF	30x20	10,5	5,0



Rondeau

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2546SF	16	6,0	1,0
INO2547SF	20	5,5	1,6
INO2548SF	24	7,0	2,9
INO2549SF	28	7,2	4,0



Plat à gratin (rond ou oval)

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2507SF	16	4,2	0,6
INO2508SF	18	5,0	1,2
INO2509SF	20	4,8	1,6
INO2510SF	24	4,8	2,3
INO2511SF	28	5,6	3,4
INO2575SF	25x17	4,0	1,0
INO2576SF	30x20	4,4	1,7
INO2577SF	40x26	5,7	3,8



Mijoteuse

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2578SF	16	6,2	0,9
INO2579SF	18	7,1	1,3
INO2580SF	20	7,6	1,7
INO2581SF	24	8,1	3,0
INO2582SF	28	8,7	4,6
INO2583SF	32	11,0	7,8



Marmite

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2573SF	24	18,4	7,6
INO2574SF	28	17,1	9,0



Couvercle

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO1047SF	10	-	-
INO1049SF	14	-	-
INO1050SF	16	-	-
INO1051SF	18	-	-
INO1052SF	20	-	-
INO1053SF	24	-	-
INO1055SF	28	-	-
INO1256SF	32	-	-
INO1057SF	30x20	-	-
INO1058SF	35x23	-	-



Plat à rotir

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
INO2572SF	35x23	7,0	4,6