De verfijnde smaak van kwaliteit

Het Belgisch bedrijf 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 productiefirma 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.
Koper zorgt voor culinair comfort door de perfecte warmtespreiding langs bodem en zijwanden.

Ideaal om te bakken, te braden en sauzen te bereiden. De uitstekende opstapeling van warmte zorgt ervoor dat uw heerlijke stoverijen uren zullen sudderen.



Waarom FALK?

Dankzij het “bimetaal” van FALK Culinair N.V. is een massieve koperplaat rechtstreeks verankerd met een flinterdunne laag inox.

Alle culinaire voordelen van het massief koper blijven bewaard. De inox binnenlaag is permanent, hygiënisch en onderhoudsvriendelijk.
Verhoudingen, afrondingen en vormen zijn ontwikkeld in samenwerking met beroepschefs.

De ergonomische handgrepen zijn vervaardigd uit massief gietijzer.

Wat met onderhoud?

Koperpoets is niet langer nodig! Alle modellen worden met een satijnglans geborsteld. Deze zijdeglans finishing onderhoudt zich eenvoudig met een schuursponsje (vb Scotch-Brite™).



Een aankoop van FALK pannen is een investering die, dankzij de levenslange duurzaamheid en de besparing van energie, zichzelf zal terugbetalen na vele jaren kookplezier.

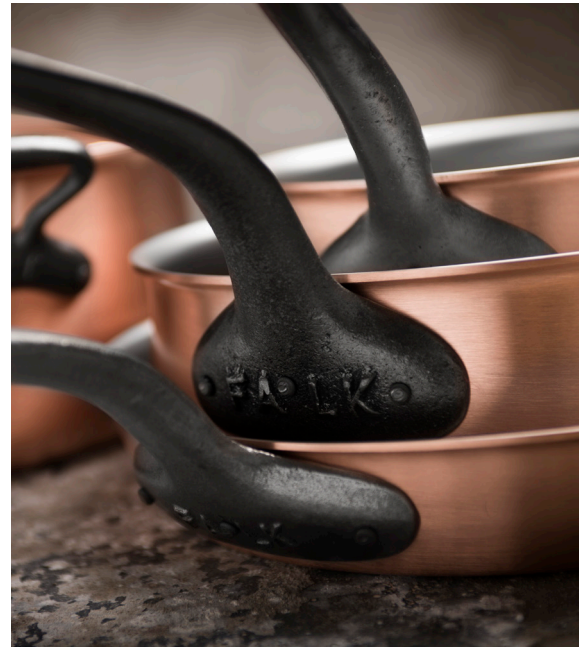
Meer informatie?

Een overzicht van de volledige FALK Klassieke reeks vindt u op: **www.falkculinair.com**



FALK Culinair

FALK Klassieke reeks



Copper cookware handcrafted in Belgium

FALK Klassieke reeks

Een selectie uit ons gamma



Bakpan

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



Bolle sauteuse

Ref.	ø (cm)	h (cm)	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



Kookpot

Ref.	ø (cm)	h (cm)	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



Lage kookpot

Ref.	ø (cm)	h (cm)	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



Ovenpan

Ref.	ø (cm)	h (cm)	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



Stoofpan

Ref.	ø (cm)	h (cm)	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



Kookketel

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



Deksel

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



Braadslee rechthoekig

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