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 inox massif.

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 Signature sur notre site: www.falkculinair.com



FALK Culinair

La série FALK Signature



Copper cookware handcrafted in Belgium

La série FALK Signature.

Une sélection de la gamme ...



Poêle à frire

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2502S1810	16	4,2	0,6
2503S1810	20	5,0	1,2
2504S1810	24	4,8	1,6
2505S1810	28	4,8	2,3
2589S1810	30x20	4,4	1,7



Sauteuse bombée

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2565S1810	16	6,2	0,9
2566S1810	18	7,1	1,3
2567S1810	20	7,6	1,7
2568S1810	24	8,1	3,0
2569S1810	28	8,7	4,6



Rondeau

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2547S1810	20	5,5	1,6
2548S1810	24	7,0	2,9
2549S1810	28	7,2	4,0



Sauteuse droite

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2560S1810	20	5,5	1,6
2561S1810	24	7,0	2,9
2562S1810	28	7,2	4,0



Poêlon droit

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2515S1810	16	7,8	1,4
2516S1810	18	8,7	2,0
2517S1810	20	10,2	2,7



Casserole

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2522S1810	18	8,7	2,0
2523S1810	20	10,2	2,7
2524S1810	24	11,0	4,7
2526S1810	28	12,5	7,5
2571S1810	30x20	10,5	5,0



Couvercle

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
1050S1810	16	-	-
1051S1810	18	-	-
1052S1810	20	-	-
1053S1810	24	-	-
1055S1810	28	-	-
1256S1810	32	-	-
1057S1810	30x20	-	-
1058S1810	35x23	-	-



Plat à rotir

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2572S1810	35x23	7,0	4,6



Marmite

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
2573S1810	24	18,4	7,6
2574S1810	28	17,1	9,0