FALK Culinair

FALK Signature reeks



Copper cookware handcrafted in Belgium

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 gegoten inox.

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 Signature reeks vindt u op: **www.falkculinair.com**



FALK Signature reeks

Een selectie uit ons gamma



Bakpan

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



Bolle sauteuse

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



Lage kookpot

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



Rechte sauteuse

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



Steelpan

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



Kookpot

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



Deksel

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



Braadslee

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



Kookketel

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