

Le goût raffiné de la qualité

Qui sommes-nous?

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

Au fil des ans, nous avons évolué pour devenir une entreprise de production avec une équipe d'artisans qui fabrique des produits finis d'une perfection irréprochable.



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

Pourquoi FALK?

Grâce à une nouvelle technologie la société Falk Culinair S.A. a développé une nouvelle série Copper Core : une tôle massive de cuivre est laminée d'un côté d'une feuille ultra fine d'inox austénitique et de l'autre côté d'un revêtement fin d'inox ferritique. Ce recouvrement extérieur rapporte un look très moderne à nos ustensiles culinaires et les avantages réputés de la conductibilité du cuivre massif sont maintenus. Le recouvrement intérieur en inox est définitif, hygiénique, sain et ne peut jamais fondre ou se détacher.

- Le Copper Core de FALK permet un usage intensif et a une durée de vie illimitée.
- Tous nos ustensiles culinaires ont une épaisseur professionnelle de 2.5mm.

- Proportions, arrondis et formes sont conçus en collaboration avec des maîtres queux réputés.
- Les modèles sont destinés à toutes les cuisinières y compris l'induction et sont munis d'un bord verseur.
- Les poignées ergonomiques sont fabriquées en inox massif.

Pourquoi le cuivre?

Le cuivre reste associé à la haute gastronomie grâce à la répartition de chaleur parfaite par le fond et les parois.

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

Ecologie

Nos poêlons ont une durée de vie illimitée et ne polluent pas l'environnement. La conduction idéale et l'accumulation optimale vous permettrons de faire des économies d'énergie importantes.

Entretien

La société Falk Culinair S.A. a fortement réduit l'entretien de la série Copper Core à base de deux éléments importants:

- Un recouvrement intérieur et extérieur garantissant une résistance extrême à l'oxydation et à l'usure.
- 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.

Un achat des ustensiles de Falk Culinair est un investissement, qui grâce à sa durabilité se remboursera par lui même pendant des années de plaisir gastronomique.

Plus de renseignement?

Vous trouvez la gamme complète de FALK Copper Core sur le site:
www.falkculinair.com

Nous vous conseillons de prendre contact avec un de nos distributeurs dans votre région pour des spécifications complémentaires et des prix actuels.



Copper Core serie



**Copper cookware
handcrafted in Belgium**

FALK Copper core reeks

Une sélection de la gamme



Pêle à frire

Ref.	diam (cm)	h (cm)	vol. (lit.)
SCS2503SI	20	4,0	1,1
SCS2504SI	24	4,2	1,7
SCS2505SI	28	4,2	2,3



Mijoteuse

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2580SI	20	7,6	1,7
SCS2581SI	24	8,0	2,9



Pot au feu

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2587SI		12,60	3,4



Sauteuse bombée

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2566SI	18	7,3	1,3
SCS2567SI	20	7,6	1,7
SCS2568SI	24	8,0	2,9



Plat à gratin

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2508SI	20	4,0	1,1
SCS2509SI	24	4,2	1,7
SCS2510SI	28	4,2	2,3



Casserole

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2522SI	18	8,7	2,0
SCS2523SI	20	10,2	2,7



Poelon droit

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2515SI	16	7,8	1,5
SCS2516SI	18	8,7	2,2
SCS2517SI	20	10,2	3,2



Pêle a risotto

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
SCS2598SI	24	8,0	2,7



Couvercle

Ref.	ø (cm)	h (cm)	lit.
INO1047SI	10	-	-
SCS1050SI	16	-	-
SCS1051SI	18	-	-
SCS1052SI	20	-	-
SCS1053SI	24	-	-
SCS1055SI	28	-	-