

De verfijnde smaak van kwaliteit

Wie zijn wij?

De firma Falk Culinair N.V. is een 3de generatie familiebedrijf, gespecialiseerd in de vervaardiging van koperen pannen van top kwaliteit in België. In de loop der jaren zijn wij geëvolueerd van 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 FALK?

Dankzij vernieuwend technologisch onderzoek is door Falk Culinair een nieuwe Copper Core reeks ontwikkeld: een massieve koperplaat is rechtstreeks verankerd langs de ene zijde een flinterdunne laag austenitische inox en langs de andere zijde een dunne laag chroomstaal.

Deze nieuwe buitenzijde geeft een modern design weer, terwijl alle geleidingsvoordelen van massief koper bewaard blijven. Bovendien is de austenitische inox binnenbekleding permanent, hygiënisch, vrij van chemische stoffen en kan zij nooit smelten.

- FALK Copper Core reeks is onverslijtbaar en heeft een onbeperkte levensduur.
- Professionele dikte van 2.5mm

- Verhoudingen, afrondingen en vormen zijn ontwikkeld in samenwerking met beroepschefs.
- De modellen zijn geschikt voor alle gas-, conventionele electro- en inductiefornuizen.
- De ergonomische handgrepen worden vervaardigd uit massief gegoten inox. De gietranden bevestigen een vlekkeloos gebruik.

Waarom Koper?

Dit edele metaal wordt sinds eeuwen geassocieerd met topgastronomie, want koper zorgt voor een perfecte warmtespreiding langs bodem en zijwanden.

- Ideaal om te bakken, te braden en heerlijke sauzen te bereiden.
- Door de uitstekende opstapeling van warmte blijven uw heerlijke stoverijen lang warm.

Duurzaamheid

Onze koperen pannen zijn geen wegwerpartikelen, maar gaan levenslang mee. De topgeleiding en de optimale opstapeling van warmte zorgen voor een forse besparing van energie.

Onderhoud

Falk Culinair heeft het onderhoud van deze Copper Core reeks drastisch beperkt op basis van twee belangrijke elementen:

- De binnenkant in een dunne laag austenitische inox en de buitenkant uit chroomstaal zijn niet onderhevig aan oxidatie of slijtage.
- Alle modellen worden zijdeglans geborsteld. Het oppervlak van zowel de binnen- als de buitenkant, onderhoudt zich eenvoudig met schuursponsjes, van het type Scotch-Brite™ very fine.

De aankoop van Falk kookmateriaal is een investering die, dankzij de levenslange duurzaamheid zichzelf zal terugbetalen na jaren kookplezier.

Meer informatie?

Een overzicht van het volledige FALK gamma vindt u op de website: www.falkculinair.com

U kunt ook vrijblijvend contact opnemen met een dealer in uw buurt voor specificaties en actuele prijzen.



Copper Core serie



Copper cookware
handcrafted in Belgium

FALK Copper core reeks

Een selectie uit ons gamma



Bakpan

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



Stoofpan

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



Bolle sauteuse

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



Ovenpan

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



Kookpot

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



Steelpan

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



Risotto pan

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



Deksel

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