



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 en cuivre de haute qualité.

Durant les années, nous sommes évolués vers 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 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.

Pourquoi FALK?

Grâce à une nouvelle technologie la société Falk Culinair S.A. a développé un matériau dernier cri, le « bimétal ». Une tôle massive de cuivre est laminée intimement avec une feuille ultra fine d'acier austénitique. Ainsi les avantages réputés de la conductibilité du cuivre massif sont maintenus. En plus, le recouvrement intérieur en acier inaltérable est définitif et ne peut jamais fondre.



- Le « bimétal » de FALK permet un usage intensif et une durée de vie illimitée.
- Toutes nos pièces 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 conventionnelles et sont munis d'un bord verseur.
- Les poignées ergonomiques sont fabriquées en fonte indestructible.

Ecologie

Nos poêlons ont une durée de vie illimitée et ne polluent pas l'environnement.

La conduction idéale et l'accumulation optimale vous donneront des économies d'énergie importantes, ce qui fera une belle différence sur vos factures d'énergie.

L'entretien ?

Les casseroles classiques en cuivre poli miroir de l'époque de nos grands-mères exigeaient un entretien intense et difficile. La société Falk Culinair S.A. a fortement réduit cet entretien à base de deux éléments importants :

Un recouvrement intérieur en acier inaltérable garantie une résistance extrême à l'oxydation et à l'usure. Il n'y a plus de coût d'étamage.



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 des économies d'énergie se remboursera par lui-même pendant des années de plaisir gastronomique.

Plus de renseignement?

Vous trouvez le gamme complet de FALK 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 COOKWARE HANDCRAFTED IN BELGIUM

Distributeur:

Une sélection de notre gamme...



Poêle à frire

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2502 SF	16	4,0	0,66
ino 2503 SF	20	4,0	1,07
ino 2504 SF	24	4,2	1,67
ino 2505 SF	28	4,2	2,31
ino 2506 SF	32	5,6	3,80



Sauteuse bombée

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2565 SF	16	7,0	0,90
ino 2566 SF	18	7,3	1,30
ino 2567 SF	20	7,6	1,70
ino 2568 SF	24	8,0	2,90
ino 2569 SF	28	8,5	4,40



Casserole

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2521 SF	16	7,8	1,50
ino 2522 SF	18	8,7	2,20
ino 2523 SF	20	10,2	3,20
ino 2524 SF	24	11,0	4,90
ino 2526 SF	28	12,5	8,00



Rondeau

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2545 SF	16	5,0	1,00
ino 2547 SF	20	5,0	1,50
ino 2548 SF	24	6,0	2,70
ino 2549 SF	28	7,0	4,30



Plat rond à gratiner

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2507 SF	16	4,0	0,66
ino 2508 SF	20	4,0	1,07
ino 2509 SF	24	4,2	1,67
ino 2510 SF	28	4,2	2,31
ino 2511 SF	32	5,6	3,80
ino 2075 SF	25x17	4,0	1,10
ino 2076 SF	30x20	4,0	1,50
ino 2577 SF	40x26	6,0	3,60



Mijoteuse

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2580 SF	20	7,6	1,70
ino 2581 SF	24	8,0	2,90
ino 2582 SF	28	8,5	4,40
ino 2583 SF	32	11,1	7,80



Marmite

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2573 SF	24	17,0	8,00
ino 2574 SF	28	17,0	9,00



Couvercle

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 1047 SF	10	-	-
ino 1049 SF	14	-	-
ino 1050 SF	16	-	-
ino 1051 SF	18	-	-
ino 1052 SF	20	-	-
ino 1053 SF	24	-	-
ino 1055 SF	28	-	-
ino 1256 SF	32	-	-
ino 1057 SF	30x20	-	-
ino 1058 SF	35x23	-	-



Plaque à rotir rect.

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2572 SF	35x23	7,0	5,60