

Pour tous renseignements
www.falkculinair.com/fr
www.instagram.com/falkculinair



FALK CULINAIR

du goût, du style, de l'authentique !



Entreprise familiale belge fondée en 1958 et dirigée aujourd'hui par la troisième génération de ces ingénieurs passionnés dans l'univers des ustensiles de cuisine, Falk Culinaire est présente dans le monde entier, régaland aussi bien les grands chefs que les amoureux de cuisine et de gastronomie.



Spécialiste de la fabrication de poêles et de casseroles en cuivre de haute qualité, cette maison basée à Wespelaar, à 25 km Nord-est de Bruxelles enchante nos sens grâce à ses produits qui allient un savoir-faire traditionnel aux technologies d'aujourd'hui.

En effet, Falk Culinaire a su préserver l'authenticité de son artisanat tout en s'adaptant aux nouvelles façons de vivre la cuisine en lançant par exemple sa toute nouvelle collection "Falk Fusion".

Innovation et tradition se rencontrent dans cette gamme révolutionnaire qui reflète l'élégance et le savoir-faire inégalé de Falk.

Chaque pièce est conçue pour exceller dans la performance culinaire tout en étant un objet d'art dans votre cuisine, et ce pour de nombreuses années.

La série Fusion incarne l'essence même de l'innovation, offrant toutes les qualités techniques et esthétiques du cuivre, même sur les plaques à induction. Grâce à sa conductivité thermique exceptionnelle, les ustensiles Falk Fusion permettent un chauffage rapide, une répartition homogène de la chaleur et une diminution significative du temps de chauffe, tout en réduisant la consommation énergétique.

Fabriqués en cuivre massif doublé d'une fine couche d'inox austénitique à l'intérieur, les casseroles et poêles Falk Fusion assurent durabilité et performance. Le revêtement de surface en inox projeté et fusionné sous la casserole sous forme d'un bimétal exceptionnel garantit une performance optimale sur tous les supports de cuisson, préservant qualité, élégance et facilitant l'entretien.



Caractéristiques exclusives de la gamme Fusion :

- Adaptabilité à tous les feux : La technologie moderne de Falk permet à ces ustensiles de s'adapter à toutes les sources de chaleur, y compris les plus modernes comme l'induction.
- Distribution uniforme de la chaleur et performances énergétiques. Le cuivre massif, deuxième meilleur conducteur de chaleur, combiné à une fine couche d'inox austénitique projetée sur le fond, garantit une distribution uniforme de la chaleur, diminue le temps de chauffe, et offre une résistance exceptionnelle. Ainsi entourée par la chaleur, votre casserole se transforme en véritable petit four, tout en diminuant votre consommation énergétique.
- Finition satinée : Contrairement au cuivre traditionnel, la finition satinée de nos casseroles et poêles Fusion nécessite un entretien minimal, pour une brillance durable sans effort contraignant.



Les ustensiles Fusion ne sont pas simplement des instruments de cuisine ; ils sont le fruit d'une longue tradition d'excellence, conçus en collaboration avec des maîtres queux réputés.

Dotées de poignées en fonte indestructibles, garanties à vie ces poêles et ces casseroles se transmettent de génération en génération avec toutes ces recettes qui embaument les papilles et les cœurs !

