



copper cookware from Belgium

Falk Culinair copper cookware from Belgium





- N** De firma Falk Culinair is een gespecialiseerd bedrijf in het vervaardigen van koperen kookgerei van hoogstaande kwaliteit. Generaties lang hebben professionele chefs pannen in massief koper verkozen vanwege hun praktische voordelen. Dankzij de bimetaaltechniek van Falk Culinair biedt de zware koperen plaat u een perfecte warmtespreiding. De flinterdunne roestvrijstalen binnenbekleding laat toe te koken onder de meest hygiënische normen, zonder verder onderhoud.
- F** La société Falk Culinair est spécialisée dans la production de matériel culinaire de haute qualité en cuivre. Depuis bien de générations, les cuisiniers les plus réputés ont préféré des poêles en cuivre massif pour leurs avantages culinaires. Grâce à la technique du bimétal, Falk Culinair vous offre une tôle épaisse qui garantit une répartition parfaite de la chaleur sans risque de sur-chauffe. La pellicule ultra fine d'acier inoxydable du recouvrement intérieur permet un emploi intensif dans toutes les conditions d'hygiène sans entretien supplémentaire.
- E** Falk Culinair is a company which specialises in the manufacturing of professional-grade copper cookware of outstanding quality. For generations chefs have always preferred pots and pans of solid copper because of their practical benefits. Thanks to the bimetal technology of Falk Culinair, the massive copper plate provides perfect heat conduction without burning, and the very thin layer of stainless steel ensures that cooking takes place on a hygienic surface which requires no special cookware maintenance.
- D** Falk Culinair ist ein hochspezialisierter Hersteller von Kupfer-Kochgeschirr bester Qualität. Seit Generationen nutzen professionelle Köche Massivkupfer aufgrund seiner praktischen Vorteile. Aufgrund der bi-metall-Technik von Falk Culinair, ergibt sich eine perfekte Wärmeausbreitung, ohne das Gerichte anbrennen. Die hauchdünne Innenauskleidung aus rostfreiem Stahl ist ein weiterer Vorteil in Hinsicht auf Reinigung und Hygiene.

Technisch | Technique | Technical | Technik





- N** Koper is de beste metaalgeleider na zilver, daarom worden elektriciteitskabels gemaakt van koper. Koper is een uitstekende warmte-opstapelaar, zodat bereidingen langer warm blijven in massief koperen potten. Het Falk Culinair-bimetaal bestaat uit een zware plaat koper waarop een 200 micron (0,2mm) dunne roestvrijstalen film is verankerd met een drukkracht van 850 ton/cm². De aldus ontstane "interkristallijne" verbinding garandeert een onbeperkte levensduur. De robuuste handgrepen zijn gemaakt van onverwoestbaar gietijzer volgens een ergonomisch design. De 3mm roestvrijstalen klinknagels worden gegloeid aangebracht met een persdruk van 10 ton/cm². In een koperen pan wordt de temperatuur van bodem en wanden gelijkmatig verdeeld.
- F** Après l'argent, le cuivre est le meilleur conducteur métallique. Pour cette raison les cables électriques sont fabriqués en cuivre. Le cuivre conserve par excellence la chaleur acquise. Les plats préparés dans des ustensiles en cuivre conservent bien plus longtemps leur température de cuisson. Le bimétal Falk Culinair est composé d'une lourde tôle de cuivre sur laquelle une pellicule de 200 microns (0,2mm) a été laminée avec une pression de 850 tonnes/cm². La liaison "inter-cristalline" vous offre une garantie à vie. Les robustes poignées sont fabriquées en fonte indestructible selon les critères les plus ergonomiques. Les rivets en acier inoxydable de 3mm sont comprimés avec une pression de 10 tonnes/cm². Dans une poêle en cuivre la température du fond et des parois est répartie uniformément.
- E** Copper is the best metallic conductor apart from silver, which explains why electricity cables are made of copper. Copper is also excellent for maintaining heat, so that meals stay warm in solid copper pans. The bimetal of Falk Culinair consists of heavy copper plate on which a 200 micron (0,2mm) fine layer of stainless steel is anchored using a pressure of 850 tons/cm². The resulting metallic "intercrystalline" connection comes with an unlimited guarantee. The sturdy handles are made of indestructible cast iron and are ergonomically designed for easy handling. In a copper pan the temperature of the bottom and the sides are spread constantly.
- D** Kupfer ist nach Silber das Material mit der besten Wärmeleitung. Aus diesem Grunde werden elektrische Kabel beispielsweise auch aus Kupfer hergestellt. Kupfer ist nicht nur wärmeleitend, sondern hält auch die Wärme, so das Gerichte nicht so schnell auskühlen. Das Falk Culinair bi-metal besteht aus 90% Kupfer und 10% d.h. 200 Micron (0.2mm) dünnem, rostfreiem Edelstahl und wird durch ein spezielles Walzverfahren mit einem Druck von 850 t/cm² untrennbar miteinander verbunden. Die dadurch entstehende sogenannte Inter-Kristall-Linie gestattet eine unbeschränkte Garantie. Die robusten Handgriffe sind aus unverwüstlichem Gusseisen gefertigt und überzeugen durch das ergonomische Design. Die 3m starken, rostfreien Niete werden geglüht und mit einem Pressdruck von 10ton/cm² angebracht. Bei Kupferpfannen werden der Boden und die Seitenwände gleichmäßig erwärmt.

Eigenschappen | Caractéristiques | Characteristics |

- N** • Massief koper van 2.3 mm en roestvrijstalen film van 0.2 mm, rechtstreeks in elkaar gewalst met onbeperkte levensduur
- Perfecte warmtespreiding langs bodem en zijwanden
- Handvatten in zwaar en onverwoestbaar ergonomisch gietijzer
- In- en uitwendig probleemloos onderhoud van de "zijdeglans" polijsting, met behulp van Scotch® Brite sponsjes
- Verhouding, afrondingen en vorm, ontwikkeld in samenwerking met vermaarde beroepskoks
- Accessoires gehecht met minuscule roestvrije klinknagels, bestand tegen intensief gebruik
- Alle modellen zijn voorzien van een gietrand
- Gevlakte bodem voor een perfect contact. Geschikt voor alle conventionele fornuizen
- Breed assortiment in maten en modellen
- Energiebesparend

- F** • Cuivre massif de 2.3 mm et feuille d'acier inoxydable de 0.2 mm laminés directement avec une durée de vie illimitée.
- Répartition de la chaleur parfaite par le fond et les parois.
- Accessoires en fonte indestructibles et ergonomiques.
- Entretien sans problèmes de l'intérieur et de l'extérieur grâce au polissage satiné en utilisant des tampons Scotch® Brite.
- Proportion, arrondi et forme conçus en collaboration avec des chefs réputés.
- Poignées fixées avec de minuscules rivets en acier inoxydable, permettant un usage intensif.
- Tous les modèles sont munis d'un bord verseur.
- Fond plat pour un contact irréprochable. Destiné à toutes les cuisinières conventionnelles.
- Vaste assortiment en modèles et en volumes.
- Economie d'énergie.

Eigenschaften



- E** • Solid copper construction of 2.3 mm with a stainless steel lining that is only 0.2 mm thick for superior conductivity and unlimited life span.
 - Perfect thermal conduction through bottom and sides.
 - Ergonomic handles in heavy and everlasting cast iron.
 - Satinated surfaces for easy cleaning with a Scotch®-Brite pad.
 - Extensive range of models and sizes developed in cooperation with renowned professional chefs.
 - Handles are securely fastened with 3.0 mm stainless steel rivets for optimal security and minimal obtrusion.
 - All models have flared rims for easy pouring and added strength.
 - Flat bottoms ensure perfect contact for all cooking surfaces.
 - Large range of sizes and models.
 - Ecologically friendly because of lower energy requirements.
- D** • 2.3 mm Massivkupfer und eine 0.2 mm dicke Edelstahlfolie werden direkt miteinander verbunden und garantieren eine unbegrenzte Lebensdauer.
 - Perfekte Wärmeleitung durch Topfwand und Topfboden.
 - Die angebrachten Griffe sind aus einem unvergänglichen, ergonomisch geformten Gußeisen.
 - Sanfte Pflege von innen und außen mit "Seidenglanz"-Politur und einem Scotch®-Brite Schwamm.
 - Form und Größe der Töpfe wurden in Zusammenarbeit mit bekannten Chefköchen entwickelt.
 - Eventuelles Zubehör wird mit winzigen Edelstahlnieten befestigt, die selbst intensiver Benutzung standhalten.
 - Alle Modelle sind mit Rändern versehen, die ein einfaches Abgießen der Speisen ermöglichen.
 - Der flache, ebene Boden garantiert perfekten Kontakt zur Herdplatte. Für alle Herdtypen geeignet.
 - Reichlich Auswahl an Töpfen in allen Größen und Ausführungen.
 - Einsparung von Energie.

Inductie Plaat | Plaque A Induction | Induction Plate |



Induktions Platte



- N** Ons koperen kookgerei is best te gebruiken op alle bestaande fornuizen, zowel op gas als op conventionele elektrische en vitro - keramische platen. Inductiefornuizen daarentegen vereisen een ijzeren kern. Vermits koper niet inductief is, bieden wij u een zware gietijzeren plaat aan die rechtstreeks op het inductiefornuis kan worden gelegd. Via de aldus geïnduceerde warmte kunnen alle koperen FALK pannen probleemloos worden aangewend met behoud van al zijn culinaire eigenschappen.
- F** Notre gamme de poêles en cuivre s'utilisent particulièrement sur les cuisinières à gaz et les taques électriques conventionnelles ou vitro - céramiques. Les cuisinières à induction par contre exigent un noyau ferreux. Puisque le cuivre n'est pas inductif, nous vous proposons une plaque solide en fonte qui peut être positionnée directement sur la partie au champs magnétique. Par une induction requise dans la plaque en fonte toutes les poêles en cuivre Falk peuvent être utilisées en sauvegardant les aspects culinaires réputés.
- E** Our range of copper cookware is to be used on classic stoves with gas, electric or ceramic heaters. Instead by using induction stoves, an iron nucleus is necessary. Because copper is not inductive, we propose a heavy cast iron plate who should be positioned on the magnetic field. With this plate a use of all FALK copper cookware is also possible and keeps all advantages for a well known gourmet cooking.
- D** Unsere Kupfer-Kochgeschirr können Sie auf allen klassischen Herden mit Gas, Elektropplatten oder Ceranfeldern nutzen. Wir bieten Ihnen eine schwere gusseiserne Platte an, die Sie auf das Magnetfeld Ihres Induktionherdes legen können. Mit dieser Platte ist also die Möglichkeit gegeben alle Falk Kupfergeschirre auch mit Induktionsherden zu nutzen und Sie behalten alle Vorteile des Gourmetkochens.

Onderhoud | Entretien | Maintenance | Pflege

- N** Klassiek gepolijste koperen kookgerei vergt een intens onderhoud. Falk Culinair daarentegen heeft dit weten in te perken door haar producten mat te polijsten en een satijnglans aan te brengen op al haar pannen. Voor het onderhoud van koper en inox raden wij het gebruik aan van nylon schuursponzen Scotch-Brite very fine 3M® en warm zeepsop. Drogen gebeurt het liefst met keukenrol papier. Gietijzere handgrepen kan men best met wat plantaardige olie inwrijven tegen roest.
- F** Les poêlons cuivre poli miroir exigent un entretien intense. Par contre, Falk Culinair a mise au point une finition satinée au Scotch-Brite very fine de 3M®, ce qui permet un entretien facile de la surface cuivre et inox au tampons nylon et une eau savonnée. Nous recommandons l'essuie avec des rouleaux à papier. Afin de protéger les accessoires en fonte contre la rouille, nous conseillons de les enduire d'un peu d'huile végétale.
- E** Classical high polished copper is quite difficult to maintain. For that reason Falk Culinair is finishing his copper cookware by using Scotch-Brite very fine 3M® what results in a very simple cleaning of the copper and stainless steel layer with nylon paths and soap water. Dry with paper roll. To protect cast iron against oxidation, we propose to rub them with vegetable oil.
- D** Klassisches hochglänzendes Kupfer ist nicht einfach zu erhalten. Falk Culinair Kochgeschirr hingegen ist satiniert und die Reinigung einfach. Nutzen Sie hierfür einen feinen Scotch Brite 3M® Schwamm in ganz normalem Spülwasser. Sie können mit diesem Schwamm auch die Edelstahl-Innenseite reinigen. Zum abtrocknen nehmen Sie ganz einfach ein Küchenpapier. Um die gusseisernen Griffe gegen Oxidation zu bewahren, ab und zu mit etwas Pflanzenöl einreiben.

Producten | Produits | Products | Produkte

- N** Creatieve ideeën kunnen alleen maar uitgewerkt worden met behulp van perfect kookmateriaal. Verwen u door een levenslange investering met een maximum aan culinair comfort. Onverwoestbaar en tijdloos genieten van smaken, kleuren en geuren. Surf naar www.falkculinair.be en ontdek ons assortiment.
- F** Des idées créatives ne peuvent être élaborées grâce aux choix d'une batterie en cuivre parfaite. Dorlotez-vous d'un investissement à vie avec un confort culinaire maximale. Indestructible et intemporelle, savourer les goûts, les couleurs et les arômes. Consultez notre site www.falkculinair.be et découvrez notre assortiment.
- E** Creative ideas only could be realised by using perfect copper cookware. Pamper yourself in a long term investment with a maximum of culinary comfort. Indestructible and timeless enjoy tastes, colours and flavours. Surf to www.falkculinair.be and discover our assortment.
- D** Kreative Ideen können nur umgesetzt werden mit perfektem Kochgeschirr. Verwöhnen Sie sich durch eine lebenslange Investition mit einem Maximum an kulinarischem Komfort. Falk Culinair Kupfer ist unverwüstlich und zeitlos. Geniessen Sie Geschmack, Farben und Duft. Surfen Sie nach www.falkculinair.be und entdecken Sie unser Sortiment.





Bakpan
Poêle à frire
Fry Pan
Bratpfanne

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



Ovenpan
Plat rond à gratiner
Round gratin dish
Ofenpfanne

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 2075 SF	25x17	4,0	1,10
ino 2076 SF	30x20	4,0	1,50
ino 2577 SF	40x26	6,0	3,60



Kookpot
Casserole
Casserole
Kochtopf

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



Lage kookpot
Rondeau
Low casserole
Kochtopf Untief

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



Braadslee rechthoekig
Plaque à rotir rect.
Roast tray rect.
Bratpfanne rechtw.

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



Mousseline
Mousseline
Mousseline pan
Mousseline Pfanne

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2585 SF	16	8,5	1,40
ino 2586 SF	20	9,5	2,60



Bolle sauteuse
Sauteuse bombée
Sauté pan spherical
Kugel Sauteuse

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



Stoofpan
Mijoteuse
Stewpan
Gulaschpfanne

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



Kookketel
Marmite
Cauldron
Kochkessel

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



Steelpan
Poêlon droit
Saucepan
Stiefpfanne

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2515 SF	16	7,8	1,50
ino 2516 SF	18	8,7	2,20
ino 2517 SF	20	10,2	3,20
ino 2518 SF	24	11,0	4,90
ino 2519 SF	28	12,0	5,40



Sauteerpan konisch
Sauteuse conique
Sauté pan Conic
Sautierpfanne konisch

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2528 SF	14	6,0	0,60
ino 2529 SF	16	6,5	0,90
ino 2530 SF	18	6,8	1,30
ino 2531 SF	20	7,0	1,70
ino 2532 SF	22	7,5	2,30
ino 2533 SF	24	7,5	2,90
ino 2535 SF	28	9,0	4,40



Sauteerpan recht
Sauteuse droite
Sautépan cil.
Sautierpfanne zyl.

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2559 SF	16	5,0	1,00
ino 2560 SF	20	5,5	1,50
ino 2561 SF	24	6,0	2,70
ino 2562 SF	28	7,0	4,30



Steelpan
Poêlon droit
Saucepan
Stiefpfanne

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2012 SF	10	5,0	0,40
ino 2013 SF	12	6,4	0,70
ino 2014 SF	14	7,4	1,10



Ovale cocotte
Cocotte ovale
Oval casserole
Kochtopf Oval

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2071 SF	30x20	10,5	5,10



Wok

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2074 SF	32	10,0	4,00



Ovale bakpan
Poêle à frire ovale
Oval Fry Pan
Bratpfanne Oval

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2079 SF	30x20	4	1,50



Stoompan & Grill
Vapeur & Grille
Steamer & Grill
Dampftopf & Grill

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2501 SF	28	14,5	8,00



Combipan 3 in 1

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2098 SF	24	9,0	2,70



Combipan 4 in 1 & Grill

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2099 SF	28	10,0	3,50



Confituurkom
Bassine à confiture
Jampot
Konfitüren Topf

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
cu 2041 SF	40	18,0	12,00



Confituurkom
Bassine à confiture
Jampot
Konfitüren Topf

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
cu 2039 SF	28	13,5	8,00



Suikerpot
Poêle à sucre
Sugarpan
Zuckerpfanne

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
cu 2065 SF	18	8,0	2,00



Deksel
Couvercle
Cover
Deckel

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 1057 SF	30x20	-	-
ino 1058 SF	35x23	-	-



Inductie Plaat
Plaque A Induction
Induction Plate
Induktions Platte

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
induc	25	1,0	-



Scotch-Brite 3M®

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
sb	15x10	1,0	-



Cassolette

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 1061 ML	14	1,5	0,30
ino 1062 ML	16	1,5	0,50



Ramequin

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
ino 2090 ML	8	3,0	0,10



Schotelverwarmer ovaal
Chauffe-plat oval
Plate warmer
Ovale Rechaud

Ref.	ø(cm)	h(cm)	lit.
CU 1275 ML	30x20	5,0	-

Garantie

Falk Culinair geeft 2 jaar garantie op mogelijke fabricagefouten. Op de verankering van het bimetaal bekomt u een levenslange garantie bij normaal gebruik.

Garantie

Falk Culinair vous offre une garantie de 2 ans contre tous vices de fabrication. Le procédé bimétal par contre est garanti à vie par emploi normal.

Guarantee

Falk Culinair offers a two-year guarantee from date of purchase against possible manufacturing defects. The bimetallic anchoring is guaranteed indefinitely for normal use.

Garantie

Falk Culinair gibt zwei Jahr Garantie auf eventuelle Fabrikationsfehler. Auf das Bi-Metall-Material geben wir eine lebenslange Garantie bei normalem Gebrauch.