



# Bos Fornuizen

## Adres voor echte kookfanaten

Wie echt gepassioneerd met koken bezig is, kan niet zonder een kwalitatief hoogstaand fornuis. Bij Bos Fornuizen vindt u hier een ruim aanbod in. In een sfeervol ingerichte showroom staan Bas en Janita Bos klaar om u te helpen een juiste keuze te maken. Ze bewijzen ook dat een superfornuis niet noodzakelijk duur hoeft te zijn. Een fornuis van Westahl bijvoorbeeld – dat op verschillende manieren in te delen, bijvoorbeeld met een plancha en garingsoven – heeft krachtige pitten en is al verkrijgbaar vanaf 3.135 euro. Een andere blikvanger is Lacanche, waarbij de absolute topper het model Bourg Janita is, een fornuis van 140,5 cm breed met vier ovens, vijf krachtige branders, een plancha en een garingsoven. De mogelijkheden van deze fornuizen ontdekken, kunt u tijdens een van de workshops of demonstraties. Gemeenschappelijk voor al die fornuizen is dat ze zeer duurzaam zijn en dat u hiermee een fornuis voor het leven koopt. Daarnaast is Bos Fornuizen ook sterk gespecialiseerd in afzuigkappen. Het opvallendste model hierin is ongetwijfeld de Boskap, een grote afzuigkap die zeer krachtig is maar tegelijk ook fluissteril. En omdat een echte hobbykok niet kan koken zonder het juiste keukengerei, vindt u in de kookwinkel ook nog tal van potten, pannen en accessoires ... van Aga, Falk, Le Creuset, Güde en Mauviel.

- **firma:** Bos Fornuizen
- **gespecialiseerd in:** fornuizen van Lacanche, E-Caumont, Westahl, Aga, La Cornue, Wolf en Molteni, geluidsarme afzuigkappen op maat en exclusieve kookbenodigdheden
- **vakmanschap:** eigen werkplaats, installatie van rookgas- en afvoerkanalen, serviceafdeling voor controle, onderhoud en bijstelling, kookdemonstraties en kooklessen
- **adres:** Waalseweg 28, 3999 NS Tull en 't Waal (NL)
- **tel.:** +31(0)30/601.96.70
- **fax:** +31(0)30/601.96.71
- **e-mail:** info@bos-fornuizen.nl
- **website:** www.bos-fornuizen.nl
- **openingsuren:** maandag tot en met vrijdag van 09.00 tot 17.30 – zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur – elke zaterdag gratis kookdemonstraties

**Tekst:** Anja Bemelen en Bert De Pau **Fotografie:** Hagemeyer Fotografie

