

Fornuizen en meer

'Een goede wasemkap is noodzakelijk. Bas Bos is uitvinder van op maat gemaakte en superstille afzuigkappen'

De smaak in vormgeving is aan het verschuiven. Dat geldt voor huizen, interieurs en keukens. Voor fornuizen is dat niet anders. De keuze voor nostalgische kookapparatuur wordt minder, stoer design is 'hot'. Geen wonder dat het fornuis van Westahl veel goedkeurende blikken op de Woonbeurs van 2008 kreeg. Volgens Bas en Janita Bos, eigenaren van Bos Fornuizen, is Westahl een mooi vormgegeven fornuis in een moderne jas. Een professioneel horecatoestel voor thuis, met strakke knoppen en handgrepen. "Bovendien is het een sterk toestel met evenzeer krachtige pitten", zegt Janita. "Je kunt het samenstellen zoals je zelf wilt. Een superfornuis."

NAAR EIGEN INZICHT

Een superfornuis met een nog mooiere prijs. Waar sommige geweldnaars beginnen bij vijftienduizend euro, is deze kanjer er al vanaf vier-

duizend euro. Een Westahl is op verschillende manieren in te delen. Er is keuze uit gas, inductie of keramisch. Ook het kookoppervlak kunt u naar eigen inzicht invullen. Wel of geen steamer, friteuse, grill of plancha? Een fornuis met één, twee of drie ovens? Of een handige gaaroven waarmee u ook bijvoorbeeld soep of stoofschotels kunt koken.

SPECIAAL UITERLIJK

Ook een oven van Westahl is van horecakwaliteit. Lekker groot met afmetingen van 55 bij 39 bij 34 cm. Hij functioneert op onderwarmte, bovenwarmte, onder- en bovenwarmte, als convector of als grill. De vensterdeuren met dubbel glas geven de oven een zeer speciaal uiterlijk. Westahl is bovendien verkrijgbaar in twaalf verschillende kleuren. "Van antraciet en groen, tot wit en chocola, mijn persoonlijke favoriet", zegt Janita. "Een kleur die heel mooi past bij de houten vormgeving van vandaag."



Goed gezelschap verdient een goede gastheer. En een goede gastheer gebruikt een goed fornuis. Met een uitstekende uitrusting wordt koken extra plezierig en het diner geslaagd. Bij Bos Fornuizen in Tull en 't Waal tussen Houten en Utrecht, wordt u niet alleen deskundig geadviseerd in welk fornuis het beste bij u past. U vindt er al vanaf vierduizend euro de allerbeste fornuizen van Westahl, Lacanche, La Cornue, Wolf en Aga. Tekst: Anja Bemelen Fotografie: Hagemeier Fotografie Advertorial

VERMOGEN EN POWER

Vanzelfsprekend heeft u bij Bos Fornuizen naast Westahl een ruime keuze uit andere merken. Met net zoveel vermogen en power. Het verschil zit hem vooral in de vormgeving. Denkt u aan toestellen van La Cornue, Wolf, Godin, Molteni, Aga of Lacanche, met als topper de Lacanche, model Bourg Janita. Dit fornuis van 140,5 cm breed heeft maar liefst vier ovens - garingsoven, gasoven, heteluchtoven met grill en een kleine grill/heteluchtoven. Heeft vier krachtige gasbranders, een grote wokbrander en een professionele plancha die zowel geschikt is voor het maken van tosti's of pannenkoeken als om te grillen of op te roerbakken.

LUCHTJES?

Geuren komen tijdens het koken onvermijdelijk vrij. Ze horen echter niet thuis in de woonkamer, of erger, in de slaapkamer. Een goede wasemkap is noodzakelijk. Bas Bos is uitvinder van op maat gemaakte en superstille afzuigkappen. Deze 'Boskappen' zijn zelfs geschikt voor boven een Agafornuis. De geluidsarme en mooi vormgegeven afzuiginstallaties zijn ook op stand drie nauwelijks hoorbaar. De Boskap is leverbaar met een waarschuwinglampje. Dat is nodig, want u hoort

niet dat de wasemkap nog in werking is. Sinds kort heeft Bas een nieuw model ontwikkeld: de vrij hangende Boskap. Perfect voor boven een kookeiland.

SCHORT OM

Ook wanneer u al voorzien bent van een goed fornuis, is een bezoek aan Bos Fornuizen meer dan de moeite waard. De plek, de sfeer en de kookwinkel die u zeker niet mag overslaan. In een knus ingerichte ruimte vindt u onder meer exclusieve potten en pannen van Aga, serviezen van La Cornue en Le Creuset, messen van Güde of fraaie pannen van Mauviel. Nog leuker wordt een bezoek als u meedoet met een workshop. Van basis- tot gevorderdencursus. Tijdens de workshops van 10.30 uur tot 15.00 uur, onder leiding van professionele koks, wordt dieper ingegaan op de specifieke mogelijkheden van de fornuizen, zoals de plancha of de verschillende type ovens. "Daarnaast verzorgen we demonstraties voor bezoekers die willen kijken hoe eenvoudig het koken op een Aga Cooker of Lacanche is. De demonstraties zijn het hele jaar door op zaterdag van 11.00 uur tot 15.00 uur en zijn gratis. Inschrijven is niet nodig. Wie zin heeft, komt en neemt eventueel de kinderen mee voor de pannenkoeken." ♦



Firma: Bos Fornuizen | **Gespecialiseerd in:** fornuizen van Westahl, Aga, Lacanche, 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 of www.lacanche.nl | **Openingsuren:** maandag tot vrijdag van 9.00 tot 17.30 uur • zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur