

Op zoek naar uw favoriete fornuis

Bos Fornuizen is een kwaliteitszaak met inhoudelijke kennis als het gaat om fornuizen, afzuigkappen en kookaccessoires. Het bedrijf in Tull en 't Waal is tegelijkertijd een plezierig bedrijf, charmant en landelijk gelegen. Eigenaars Janita en Bas Bos ontvangen u er hartelijk en nemen de tijd voor een rondleiding in de allerbeste fornuizen. Al vanaf vierduizend euro heeft u ruime keuze in apparatuur van Westahl, Lacanche, E-Caumartin, La Cornue, Wolf en Aga.

Tekst: Anja Bemelen Fotografie: Hagemeier Fotografie Advertorial



'De meeste fornuizen kunnen tot in detail en naar eigen inzicht worden samengesteld'

De allernieuwste aanwinst in Tull en 't Waal is de Etienne Caumartin, kortweg E-Caumartin. Een gerenommeerd fornuis, de zwaarste en kwalitatief het beste in zijn soort, met een lange traditie. Apparatuur die garant staat voor uitzonderlijke kwaliteit, waarbij esthetiek en functionaliteit hand in hand gaan. Vanaf heden is dit professionele fornuis ook in Nederland verkrijgbaar en zou het zomaar in uw eigen keuken kunnen pronken.

UITZONDERLIJKE CAPACITEIT

Het eilandmodel in strakke afwerking heeft een uitzonderlijke capaciteit. Met een E-Caumartin voelt u zich meteen een meesterkok. Door een professionele brander onder de ringhaardplaat kan het vermogen oplopen tot 6.000 Watt! De hele plaat van de E-Caumartin wordt gebruikt om te koken, te sudderen en op te warmen. In het midden van de ringhaardplaat brengt u uw gerecht aan de kook. Wanneer het voedsel kookt, schuift u de pan naar de zijkant of de voorkant van het fornuis en laat u het zachtjes sudderen.

PRETTIGE EXTRA'S

De gracieuze reus heeft een dubbele oven met bijzonder sterke deuren. In korte tijd hebben de ovens een temperatuur van 200 graden bereikt. De ovens blijven dezelfde temperatuur houden, ook wanneer ze worden geopend. Uw cake zakt dus niet in. Een E-Caumartin kan in vier verschillende modellen worden uitgevoerd: als eilandfornuis of als muurmodel in drie verschillende afmetingen. Ook de kleurenkeuze is rijkelijk, want naast de twintig bestaande kleuren kunt u een E-Caumartin in uw eigen kleur laten uitvoeren.

GELUIDLOOS

Boven de prominente E-Caumartin hangt een bijzondere afzuigkap. Een uitvinding van Bas Bos, vandaar de naam Boskap. De Boskap maakt geen geluid, is op maat gemaakt en kan bijvoorbeeld worden uitgevoerd met exact dezelfde details als het fornuis. De kap is zelfs per deel afstelbaar. Bijvoorbeeld wél afzuiging boven de vier gaspitten, niet boven de ringhaardplaat. De filters kunnen gewoon in de afwasmachine. Bij navraag of de kap gedemonstreerd kan worden, blijkt deze al aan te staan. Geen geluidsarm, maar een geluidloos apparaat. De Boskap, verstoken van elektronica en werkend met 'gewone' knoppen, is puur gefabriceerd op kwaliteit, praktisch gebruik en comfort.





ZELF SAMENSTELLEN

Bij Bos Fornuizen heeft u een zeer royale keuze uit de beste merken met veel power. Toestellen van E-Caumartin, Westahl, Lacanche, La Cornue, Wolf, Godin, Molteni en Aga. Het grootste verschil zit hem vooral in de vormgeving. De meeste fornuizen kunnen tot in detail en naar eigen inzicht worden samengesteld. Helemaal van nu zijn de fornuizen met inbouwopties, zoals van Lacanche. En ook Westahl heeft diverse mogelijkheden voor het op maat samenstellen. Niet alleen het kookgedeelte met krachtige gasbranders, wokbranders of professionele plancha's, maar ook ruime keuze in ovens zoals heteluchtoven, garingsoven, gasoven en elektrische ovens.

VLINDERS, AUTO'S EN TREINTJES

De kookkennis van Bos Fornuizen strekt zich op de tweede verdieping verder uit. In de kookwinkel zijn de exclusieve potten en pannen van Mauviel, Falk en Le Creuset net binnen. Ook lage pannen – kenmerkend voor Le Creuset en ideaal voor het roosteren van pijnboompitten of een geslaagde tarte tartin – ontbreken er niet. Naast de gloednieuwe tapasplanken van olijfhout zijn er de vertrouwde messen van Güde, leuke keukenschorten, kookboeken uit de Serie 500 en de keukentoebehoren van Kitchen Aid, uitgebreid met een aantal nieuwe gadgets. Nieuw is de ruime collectie voor mensen die graag bakken met gewone bakvormen of bakvormen in de vorm van kastelen, vlinders, auto's, treintjes, roosjes of een hart. Nog een handig gadget is de nieuwste weegschaal en maatbeker in één. De maat verschijnt digitaal in het handvat.

DUURZAAMHEID EN KWALITEIT

Koken staat bij Bos Fornuizen centraal. Elke zaterdag zijn er gratis kookdemonstraties van 11.00 uur tot 15.30 uur op een E-Caumartin, een fornuis van Lacanche en een Aga-Cooker. U kunt zich ook inschrijven voor een workshop. Tijdens de workshops wordt onder de bezielende leiding van professionele koks dieper ingegaan op de specifieke mogelijkheden van de fornuizen. Hoe gemakkelijk kunt u stomen in de garingsoven? Hoe bereidt u voedsel op de plancha? Hoe functioneren de verschillende type ovens, inclusief de populaire garingsoven? Sinds kort is het ook mogelijk om met uw eigen pannen te komen koken op het fornuis dat bij u past. U neemt uw eigen ingrediënten mee, zodat u beter voelt en ziet wat het verschil is met uw eigen fornuis. Dit kan op afspraak. Bos Fornuizen is een zaak met spullen waar u blij van wordt, geselecteerd op duurzaamheid en kwaliteit. Een zaak vol cadeautjes. ◊

Firma: Bos Fornuizen | **Gespecialiseerd in:** fornuizen van Lacanche, E- Caumartin, 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 • www.lacanche.nl | **Openingsuren:** maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.30 uur • zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur

