

Schuivend koken voor de amateur

DE RESTAURANTKACHEL KOMT THUIS



Wat wil een amateurkok die werkelijk grenzeloos wil koken? Een vuurplaat in elk geval, om schuivend met de pan de temperatuur te bepalen. Dat kan nu ook buiten de restaurantkeuken, dankzij E. Caumartin. Je hebt er wel een fiets bij nodig.

Het is een interessant grensgebied tussen 'kachels' voor de restaurantkok en topfornuizen voor de vergevorderde liefhebber. Interessant, maar ook ingewikkeld. Want wat wil die op hoog niveau kokende thuiskok eigenlijk? Kwaliteit, gebruiksmogelijkheden waar hij iets aan heeft, én design.

Dat laatste speelt voor de echte vakman minder, en daar zit dus vaak het verschil. Veel simpeler wordt het onderscheid daar echter niet mee. De vormgeving van een typisch restaurantfornuis met zijn kloke knoppen, stevige

Rob Vermeulen

rails en goed te reinigen rvs-oppervlakken, levert in de ogen van een amateur vaak al meer dan genoeg schoonheid op.

Een goed voorbeeld is het merk E. Caumartin uit de Franse Alpen, dat onlangs zijn intrede op de Nederlandse particuliere markt maakte bij Bos Exclusieve Fornuizen in Tull en 't Waal. Een 'professioneel' merk, dat zich via deze importeur een plek verwerft in de welvoorzene thuiskeuken. Daarvoor zijn weinig concessies gedaan. De talloze opties qua samenstelling waren er al in de professionele sector, daar zijn nu wat meer keuzemogelijkheden in kleur bij gekomen. De vormgeving is verder zo goed als gelijk aan die van de restaurant-uitvoeringen.

AANVULLING E. Caumartin is daarmee een mooie aanvulling in het assortiment van Bos. Als verreweg de 'echtste' restaurantkachel neemt hij daar een plek in temidden van Lacanche (klassiek), Westahl (koel en strak), Wolf (overmaats Amerikaans), La Cornue (luxueus) en Aga (Brits-landelijk). In functionaliteit gaat

E. Caumartin een stapje verder dan al die andere merken. Enorme branders boven diepe putten om de luchtaanvoer te optimaliseren, schuifladen voor vetopvang, diepe ovens met gastronomieafmetingen.

Maar het meest professionele element is de vlakke vuurplaat, verhit door één brander die verstopt zit onder een deksel dat met een meegeleverde haak kan worden opgetild. Op die plaat kan de thuiskok eindelijk wat de echte pro altijd al deed: 'schuivend' koken, de temperatuur bepalen met de plaats van de pan. Van knetterend aanbakken tot zachtjes doorprutelen in één beweging, met alle subtiliteiten er tussenin. Voor het warmhouden heeft het fornuis een apart plateau aan de schoorsteen.

Een aanwinst dus, in een prijsklasse die het bekende dilemma 'gezinsauto of fornuis' naar voren brengt. Maar dat doen wel meer fornuizen bij Bos. Voor wie het niet erg vindt om voortaan op de fiets te moeten, is de keuze er in elk geval weer een stuk ruimer op geworden.

www.bosdealercenter.nl