



Pianos de cuisson

Classic 90

Falcon fut le premier fabriquant à proposer 3 fours sur ses pianos de cuisson. La Classic 90 possède 1 four grill barbecue, 1 four de 67 litres et 1 four spécifique tout en hauteur, tous deux à chaleur tournante. Son four en hauteur peut contenir jusqu'à 4 poulets ! Parmi ses caractéristiques phares, une pierrade en fonte anti-adhésive, un brûleur wok polyvalent avec support wok inclus, un cadran de d'indication de température, idéal pour vous aider à juger de la température de votre four, et enfin une étagère « handyrack » amovible.

La Classic 90 est proposée en deux versions, l'une mixte plaque de cuisson à gaz / four électrique, l'autre tout électrique avec un élégant plan de cuisson vitrocéramique.

Une adaptabilité parfaite pour un modèle élégant et compact.

MIXTE / ELECTRIQUE (PLAQUE VITROCERAMIQUE)

- Deux fours programmables
- Four grill barbecue séparé
- Pierrade en fonte anti-adhésive
- Etagère amovible « handyrack »
- Crédence et hottes assorties disponibles

CLASSEMENT ÉNERGÉTIQUE



ELECTRIQUE ET MIXTE

FOUR A CHALEUR TOURNANTE : A

FOUR HAUT A CHALEUR TOURNANTE : B



NOIR MAT
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BLEU ROI
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BORDEAUX



VERT ANGLAIS



CRÈME
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BLANC



BLANC INTEGRAL
(FINITIONS CHROME)



Pianos de cuisson

Classic 110

Programmez vos fours, et donnez vous la possibilité de vivre votre vie tout le temps de la cuisson ! La Classic 110 possède 2 grands fours exceptionnels d'une contenance supérieure à 67 litres, un four grill barbecue individuel, un chauffe plat mijoteur vitrocéramique et un grand tiroir de rangement. Le modèle Classic 110 est proposé avec une panoplie complète d'accessoires Falcon, dont un support wok, une pierrade en fonte anti-adhésive et une étagère intégrée à la porte du four et totalement amovible « handyrack ».

Disponible en deux versions, l'une mixte plaque de cuisson à gaz / four électrique, l'autre tout électrique avec un élégant plan de cuisson vitrocéramique.

La grande cuisine traditionnelle, tout en souplesse.

MIXTE / ELECTRIQUE (PLAQUE VITROCERAMIQUE)

- Deux fours programmables
- Four grill barbecue séparé
- Pierrade en fonte anti-adhésive
- Brûleur et support wok
- Etagère amovible « handyrack »
- Tiroir de rangement

CLASSEMENT ENERGETIQUE



ELECTRIQUE ET MIXTE
FOUR CONVENTIONNEL : A
FOUR A CHALEUR TOURNANTE : A



NOIR MAT
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BLEU ROI
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BORDEAUX



VERT ANGLAIS



CREME
(FINITIONS LAITON
OU CHROME)



BLANC



BLANC INTEGRAL
(FINITIONS CHROME)

