

FALCON[®]





Voorwoord

Koken is zoveel meer dan alleen een maaltijd op tafel zetten – het is een moment van samenzijn. Van het kiezen van een gerecht, het selecteren van verse ingrediënten, tot het met aandacht koken en samen genieten aan tafel.

Bij Falcon geloven we dat een fornuis het kloppend hart van de keuken is. Het verbindt, verwarmt en versterkt de momenten die er écht toe doen: doordeweekse etentjes, lange weekendbrunches of die feestelijke familiemaaltijd waar iedereen op afkomt.

Al generaties lang worden Falcon fornuizen met vakmanschap gebouwd in Engeland. Elk fornuis is een mix van traditie en moderne techniek. Denk aan meerdere ovens, krachtige branders/inductiezones en slimme functies – verpakt in een ontwerp dat net zo stijlvol als stevig is. Of je nu valt voor klassiek, landelijk of modern minimalistisch, Falcon heeft het fornuis dat past bij jouw smaak én kookstijl.

Wat Falcon bijzonder maakt, is de aandacht voor detail. Van het robuuste ontwerp tot het gebruiksgemak tijdens het koken – alles klopt. Het zijn fornuizen waar je jarenlang op kunt vertrouwen, elke dag opnieuw. En die niet alleen uitblinken in prestaties, maar ook karakter geven aan je keuken.

Deze brochure laat je kennismaken met alle modellen, kleuren en mogelijkheden. Je ontdekt niet alleen de technische details, maar vooral ook de sfeer die een Falcon in je keuken brengt.

Of je nu een fanatieke hobbykok bent of gewoon houdt van mooi en functioneel design: met een Falcon kies je voor jarenlange kwaliteit, dagelijks kookplezier en een fornuis dat je keuken karakter geeft.

Falcon. Part of the Family since 1830.

DeNardi

FALCON®





INHOUD

Voorwoord	3	Professional+ FX/FXP	27
Waarom FALCON	6	Classic FX	27
Kookprestraties	8-9	Nexus	29
Multifunctionele oven	10	Nexus SE	29
Waarom Falcon Indcutie?	11	Estel Deluxe	31
Kies je kookplaat	12-13	Edge Deluxe	31
Kies je oven configuratie	14-15	Leckford Deluxe	33
Classic	19	Kitchener	33
Classic Deluxe	19	1092 Continental	35
Infusion	21	900S	35
Infusion (2026)	21	Mercury	37
Elise	23	Deluxe	37
Elise Luxe/Black Edition	23	Afzuigkappen	39-40
Professional+	25	Achterwanden	41-42
Professional Deluxe	25	Persoonlijk bericht	43

Waarom FALCON?

Met een Falcon fornuis word je keuken het hart van je huis. Dit is slechts één van de redenen waarom je, in Europa, een Falcon fornuis kunt vinden in meer woningen dan welk ander merk ook.

Waarom Falcon? Mocht het feit dat onze fornuizen worden geproduceerd door de uitvinder van 's werelds eerste fornuis niet voldoende zijn, blader je dan door onze catalogus en bekijk onze uitgebreide productenreeks en -varianties.



01

Stijl en keuze.

Je hebt de keuze uit een ruim product assortiment zodat jij je fornuis exact kunt afstemmen op jouw behoeften wat betreft kookwijze, kwaliteit, stijl en kleur.



03

De juiste ingrediënten.

De basis voor elk Falcon fornuis is een uniek en krachtig frame van de hoogste kwaliteit.

Wij gebruiken alleen de hoogste kwaliteit staal, dat, nadat het zorgvuldig is voorbereid, wordt afgewerkt met onze milieuvriendelijke en duurzame Endurance™ Finish.

Het productie proces van een Falcon fornuis is zorgvuldig en er komt nog veel handwerk bij kijken.

05

Als het op koken aankomt dan telt ervaring.

Al bijna 200 jaar streeft onze fabriek in Royal Leamington Spa (VK) naar excellentie. Meerdere generaties van dezelfde plaatselijke families hebben Falcon het succes gemaakt dat het vandaag de dag is. Onze medewerkers zijn vol passie voor onze producten en zijn trots op de bijdrage die zij leveren aan het maken van de beste vrijstaande fornuizen op de markt.

Wij kunnen met recht zeggen dat onze producten gebaseerd zijn op ervaring.



02

Een familie met meer dan één miljoen leden.

Wanneer je een Falcon fornuis koopt, dan word je lid van een familie. Heb je nog nooit op een vrijstaand fornuis gekookt, dan zal je nooit meer iets anders willen. Ben je reeds lid van de Falcon familie en ben je op zoek naar je volgende fornuis, dan kan ook jij hier ongetwijfeld je hart ophalen.

Door de jaren heen heeft Falcon vele veranderingen ondergaan, en mede daardoor worden Falcon fornuizen elke dag weer een beetje beter.



04

Kwaliteit en test programma.

Kwaliteit staat hoog in ons vaandel. Niet alleen investeren wij aanzienlijk in onze productontwikkeling, onze fornuizen ondergaan ook een groot aantal kwaliteitstesten op het vlak van functionaliteit en veiligheid, om jou de beste resultaten bieden.

Een winnende combinatie, wat ons regelmatig prijzen zoals de Plus X Award voor innovatie, kwaliteit en functionaliteit oplevert.



KOOKPRESTATIES

Speciale Falcon Functies

Alexandra Dibble, onze fulltime technisch designer, speelt een belangrijke rol bij de ontwikkeling van onze apparatuur. Zij zorgt ervoor dat onze producten voldoen aan de verwachtingen van onze klanten. Of je dagelijks kookt voor je gezin, een fervent thuisbakker bent, een passie hebt voor de Aziatische keuken, of gewoon van lekker eten houdt, wij zijn er zeker van dat je niet teleurgesteld zal zijn met een Falcon fornuis. Onze producten worden geproduceerd om de tand des tijds te weerstaan. Om de duurzaamheid te waarborgen, gebruiken wij alleen materialen van de hoogste kwaliteit.

Van wat voor een soort koken je ook houdt, Falcon fornuizen maken het eenvoudiger voor je om jouw specialiteiten te bereiden. De veelzijdigheid van de Falcon fornuizen maken van koken een feestje en helpen je keer op keer heerlijke resultaten af te leveren.





GRILLPLAAT

De grillplaat is vervaardigd van robuust gegoten aluminium en ligt bij gebruik stevig bovenop de gaskookplaat. Het vlakke gedeelte van de plaat is uitermate geschikt voor het bakken van spek en het bereiden van wentelteefjes. Het geribbelde gedeelte is voorzien van een vetgeul voor een gezondere manier van bakken van biefstuk, hamburgers en vis.



MULTI-ZONE

De Multi-Zone geeft u de keuze uit het gebruik van twee keramische kookzones (1,1kW per zone) en een verwijderbare grillplaat.



TEPPAN-YAKI BAKPLAAT

Kook gezonde, Japanse gerechten met de unieke Teppan-Yaki bakplaat. De bakplaat, die precies over de kookpitten past, is voorzien van een anti-aanbak laag.



PYROLYSE REINIGING

De beste manier om uw oven grondig te reinigen. In de pyrolyse reinigingsstand wordt de oven tot 450°C verwarmd en alle etensresten worden, wanneer de oven de maximale temperatuur bereikt, automatisch verkoold. De overgebleven as kan na afloop eenvoudig met een vochtige doek worden verwijderd.



MEERVOUDIGE-RING BRANDER

Gebruik de krachtige, meervoudige-ring brander en de speciaal ontworpen wokring voor het creëren van authentieke Aziatische gerechten.



RIJS-LADE

Deze unieke optie vindt u bijna nergens! De opberglade kan als rijs-lade worden gebruikt. U kunt de lade verwarmen tot de perfecte temperatuur voor het rijzen van deeg.



GLIDE-OUT GRILL™

Niet zomaar een uittrekbare grill, maar een grill op telescopische geleiders. De geleiders maken het gemakkelijker om uw grillgerechten in het oog te houden. Bovendien maakt het het grillen veiliger - u loopt minder risico dat u de grillpan te ver uittrekt.



GROTE CAPACITEIT OVEN

Falcon fornuizen zijn niet alleen toonaangevend wat betreft prestatie, zij hebben ook een hoofdooven met het grootste volume. Alle ovens dragen energieklasse A en zijn voor het merendeel uitgerust met Rapid Response™, onze uiterst snelle opwarmingsfunctie. Falcon ovens zijn groot en de meest efficiënte ovens op de markt.



DELUXE GRILL

De Deluxe grill biedt nog grotere kook flexibiliteit. De grill is uitgevoerd met een diepere grillpan en een vier-standen rooster. Dit betekent meer opties voor de juiste stand voor uw gerecht.

* Niet alle functies zijn beschikbaar op elk model. Voor meer informatie, zie de product specificaties.

Heb je vragen betreffende functies die niet als onderdeel van de standaard uitvoering worden geleverd, neem je dan contact met een van onze dealers.

MULTIFUNCTIONELE OVEN

De Falcon multifunctionele oven biedt je zeven of acht functies voor nog flexibeler koken en combineert hetelucht en conventionele oven functies met circulatiegrillen en onder- en bovenwarmte functies. Gebruik bijvoorbeeld alleen de onderwarmte voor het knapperig maken van een pizza; grill vis; gratineer een pastaschotel; braadt vlees met behulp van de hetelucht functie of bak een taart op de conventionele stand.



CONVENTIONELE OVEN MET LUCHTCIRCULATIE

Gebruikt het boven- en het onderelement in de oven in combinatie met de ventilator ter ondersteuning van het kookproces. De ovenruimte is bovenin warmer dan onderin. Geschikt voor gerechten die vragen om een knapperige boven- en onderkant.



VENTILATIEGRILLEN

Gebruik het bovenelement en de ventilator; grillen gebeurt met een gesloten ovendeur. Zo krijgt u niet alleen een egaler grill resultaat en sappiger vlees, u houdt ook de keuken vrij van kookluchtjes.



CONVENTIONELE OVEN

De traditionele manier: de oven wordt verwarmd door middel van een boven- en een onder-element. Het wordt bovenin de oven warmer dan onderin de oven - ideaal voor het bereiden van, bijvoorbeeld, souffles.



HETELUCHT OVEN

Gebruikt een ventilator en een element achter de ventilator; de ventilator blaast warme lucht de oven in en circuleert het rondom uw gerechten. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en maakt het mogelijk tegelijkertijd meerdere lagen te bakken of verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden.



BOVENWARMTE

Bij deze functie wordt alleen het bovenelement gebruikt. De bovenwarmte is intens en kan, bijvoorbeeld, worden gebruikt om kaas over een gerecht te smelten of een ovenschotel een bruin korstje te geven.



ONTDOOI-STAND

Op deze stand circuleert lucht rond het eten wat het ontdooiproces versnelt. In tegenstelling tot wat soms in een magnetron gebeurt, wordt het gerecht niet gegaard. Een veilige methode om gerechten te ontdooien.



ONDERWARMTE

In deze stand wordt alleen het onderelement van de oven gebruikt. Deze functie is bij uitstek geschikt voor het bereiden van stoofgerechten, maar kan ook worden gebruikt om een pizza bodem knapperig te maken.



RAPID RESPONSE™

Versnelt de opwarmtijd. Een oven met Rapid Response™ komt 30% sneller op temperatuur dan een oven die alleen gebruik maakt van hetelucht. U kunt sneller aan de slag en eerder eten.



WAAROM FALCON INDUCTIE?

Alle Falcon inductie modellen zijn voorzien van geavanceerde i5TM inductie technologie - Krachtig, uitermate goed te regelen en ultra-efficiënt.



KINDERSLOT

Zorgt ervoor dat de zones 'gelocked' zijn en niet onbedoeld aangezet kunnen worden.



BRUGFUNCTIE

De brugfunctie zorgt ervoor dat er 2 zones gekoppeld worden tot één grote inductiezone. Dit is een meerwaarde voor grote ovale pannen of voor langwerpige grillpan.



AUTOMATISCHE OPWARMING

Korte, maximum vermogenstand voor een geselecteerde kookzone om deze snel op temperatuur te brengen. Ideaal voor het koken van rijst en pasta.



KOOKZONE STANDEN 1-9

De kookzones zijn uitgerust met negen standen, zijn uitermate precies en zijn volledig te controleren via draaiknoppen.



VOORBEREIDINGSSTAND

De L1 stand verwarmt de kookzone tot een geprogrammeerde temperatuur van 40 graden. Ideaal voor het zachtjes laten smelten van boter of chocolade.



POWER BOOST-STAND

Geeft u toegang tot extra vermogen wat snellere kooktijden, grotere flexibiliteit en betere controle oplevert.



PERFECTE SUDDERSTAND

De L2 stand verwarmt de kookzone tot een geprogrammeerde temperatuur van 70 graden. Goed om uw gerecht warm te houden of te sudderen.



RESTWARMTE INDICATIE

Een veiligheidsfunctie. Het restwarmte symbool is zichtbaar wanneer een kookzone nog niet is afgekoeld. Het geeft aan dat de temperatuur van de zone nog boven 60°C is en dat u nog het gevaar loopt u te branden.



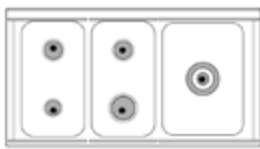
PERFECTE KOOK EN STOOFFSTAND

De L3 stand verwarmt de kookzone tot een geprogrammeerde temperatuur van 94 graden. Uitermate geschikt om groenten aan de kook te houden en voor stoofrecepten.

Mensen met een pacemaker of insulinepomp dienen erop te letten dat de werking van hun implantaat niet door de inductie wordt beïnvloed.
(De frequentie van de inductiekookplaat is 20-60kHz.)

KIES JE KOOKPLAAT

GAS



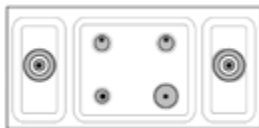
MODEL

- Classic 90 / 100
- Classic Deluxe 90 / 100
- Classic FX 90
- Edge Deluxe 90 / 100
- Estel Deluxe 90 / 100
- Infusion 90
- Kitchener 90
- Leckford Deluxe 90
- Nexus 90
- Professional+ 90 / 100
- Professional Deluxe 90 / 100
- Professional+ FX 90 / FXP 90



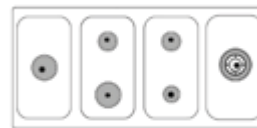
MODEL

- Elise (Luxe/Black) 90



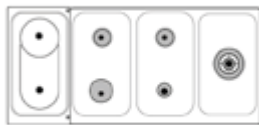
MODEL

- Elise (Luxe/Black) 110



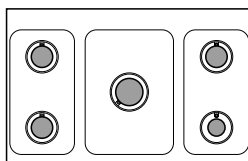
MODEL

- Classic 110
- Infusion 110
- Professional+ 110



MODEL

- Classic Deluxe 110
- Edge Deluxe 110
- Estel Deluxe 110
- Leckford Deluxe 110
- Nexus 110
- Nexus SE 110
- Nexus Steam 110
- Professional Deluxe 110



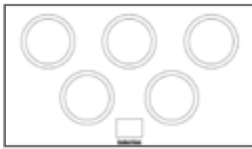
MODEL

- 900S
- Continental
- Deluxe 900 / 1000 / 1092
- Mercury 1000 / 1082 / 1200





INDUCTIE



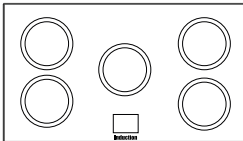
MODEL

- Classic 90 / 100 / 110
- Classic Deluxe 90 / 100 / 110
- Classic FX 90
- Infusion 90 / 110
- Professional+ 90 / 100 / 110
- Professional Deluxe 90 / 110
- Professional+ FX 90



MODEL

- Edge Deluxe 90 / 100 / 110
- Elise (Luxe/Black) 90 / 100 / 110
- Estel Deluxe 90 / 100 / 110
- Leckford Deluxe 90 / 110
- Nexus 90 / 110
- Nexus SE 110
- Nexus Steam 110



MODEL

- Falcon 900S
- Falcon Continental
- Falcon Deluxe 900 / 1000 / 1092
- Mercury 1000 / 1082 / 1200

KERAMISCH



MODEL

- Classic 90
- Classic Deluxe 90



MODEL

- Classic 110
- Classic Deluxe 110

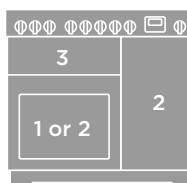
KIES JE OVEN CONFIGURATIE

ALLE FALCON OVENS ZIJN ELEKTRISCH

OVEN

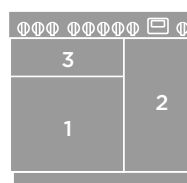
1. Multifunctionele oven
2. Hetelucht oven
3. Glide-out grill
4. Slow cook oven
5. Rijstlade / opberglade
6. Opberglade

90 CM



MULTIFUNCTIONELE OVEN / HETELUCHTOVEN

- Classic Deluxe
- Edge Deluxe
- Estel Deluxe
- Nexus
- Professional Deluxe



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

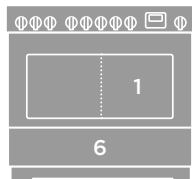
- Elise (Luxe/Black)
- Falcon Deluxe
- Leckford Deluxe

2 HETELUCHT OVEN

- Classic
- Infusion
- Kitchener
- Professional+

90 CM - 1-OVEN

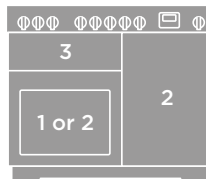
Met energy saving panel – ESP



MULTIFUNCTIONELE OVEN (MET ESP EN ZONDER ESP)

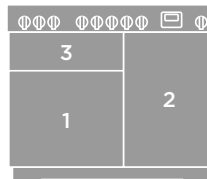
- Classic FX 90
- Professional+ FX 90
- Professional+ FXP 90
- Falcon 900S

100 CM



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

- Classic Deluxe
- Edge Deluxe
- Estel Deluxe
- Professional Deluxe



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

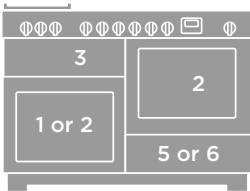
- Elise (Luxe/Black)
- Falcon Deluxe
- Mercury 1000

2 HETELUCHT OVEN

- Classic
- Kitchener
- Professional+

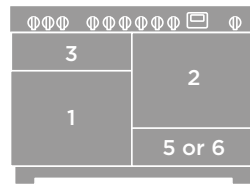


110 CM



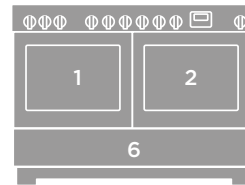
MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

- Classic Deluxe (5)
- Edge Deluxe (5)
- Estel Deluxe (5)
- Nexus (5)
- Professional Deluxe (5)



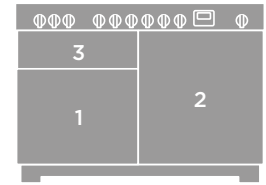
MULTIFUNCTIONELE OVEN/HETELUCHTOVEN

- Elise (6) (Luxe/Black)
- Falcon Deluxe (6)
- Leckford Deluxe (5)



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

- Falcon Continental (6)



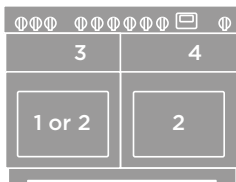
MULTIFUNCTIONELE OVEN/HETELUCHTOVEN

- Mercury 1082

2 HETELUCHT OVEN

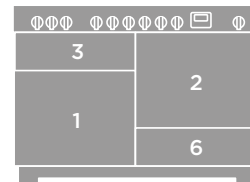
- Classic (6)
- Infusion (6)
- Kitchener (6)
- Professional+ (6)

120 CM



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

- Edge Deluxe
- Estel Deluxe
- Nexus SE



MULTIFUNCTIONELE OVEN/ HETELUCHTOVEN

- Mercury 1200

ALLE FALCON

LANDELIJK



Classic



Classic Deluxe



Classic FX



Leckford Deluxe



Elise



Elise Luxe



Elise Luxe Black Edition



Estel Deluxe

SEMI PROFESSIONNEEL



Deluxe



Mercury



900s



Continental

MODELLEN

MODERN



Professional plus FX/FXP



Nexus



Kitchener



Professional Deluxe



Nexus SE



Infusion



Professional plus



Edge Deluxe



Infusion (2026)



CLASSIC



90



100



110



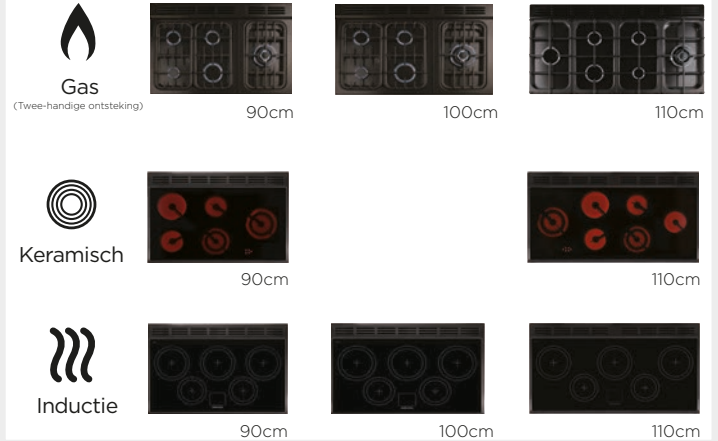
Falcon Classic 90 gas zwart

● Black ● Cranberry ● Cream

Afwerking: Chroom

KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas, inductie of keramisch
- 2x hetelucht oven
- Aparte glide-out grill met 2-standen rooster
- 110 modellen: Opberglade
- Verwijderbare spatwand
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



CLASSIC DELUXE



90



100



110



Falcon Classic Deluxe 90 inductie zwart messing

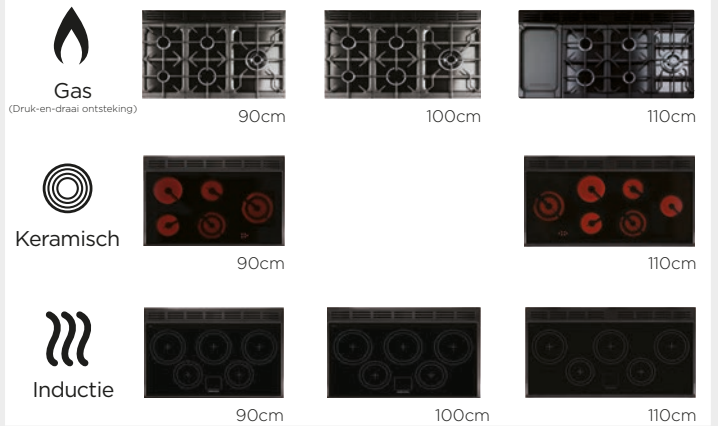
● Black ● British Racing Green ● Charcoal Black ● Cranberry ● Cream ● Mineral Green ● Olive Green ● Regal Blue

● Royal Pearl ● Slate ● Stone Blue ● White

Afwerking: Chroom ● Messing

KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas, inductie of keramisch
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: Rijslade
- Verwijderbare spatwand
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja





INFUSION



90

110

● Black
 ● Charcoal Black
 ● Mineral Green
 ● RVS
 ● Slate
 ● Stone Blue

Afwerking: Chroom



Falcon Infusion 90 inductie zwart

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- 2x hetelucht oven
- Aparte glide-out grill met 2-standen rooster
- 110 modellen: Opberglade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



Gas



90 cm



110 cm



Inductie



90 cm



110 cm

INFUSION “2026”



90

110

● Black
 ● Charcoal Black
 ● Mineral Green
 ● RVS
 ● Slate
 ● Stone Blue

Afwerking: Chroom

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- 2x hetelucht oven
- Grotere glide-out grill met 4-standen rooster
- Gebouwd op het nieuwe platform
- 110 modellen: Opberglade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



Gas



90 cm



110 cm



Inductie



90 cm



110 cm



Falcon Infusion Nieuw 90 inductie RVS



ELISE



90



100



110



Falcon Elise 100 inductie mineral green

Black
Charcoal Black
China Blue
Cherry
Cream
Mineral Green
RVS
Slate
Stone Blue
Wit

Afwerking: Geborsteld Chroom

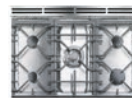
KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: opberglade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Gas

(Druk-en-draai ontsteking)



90cm



110cm



Inductie



90cm



100cm



110cm

ELISE LUXE/BLACK EDITION



90



100



110



Falcon Elise Luxe 110 inductie slate

Black
Slate
RVS

Afwerking: Antiek Messing

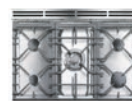
KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- Unieke Antiek Messing met chroom afwerking
- Unieke knoppen voor de Black Edition
- 110 modellen: opberglade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Gas

(Druk-en-draai ontsteking)



90cm



110cm



Inductie



90cm



100cm



110cm



PROFESSIONAL +



90



100



110



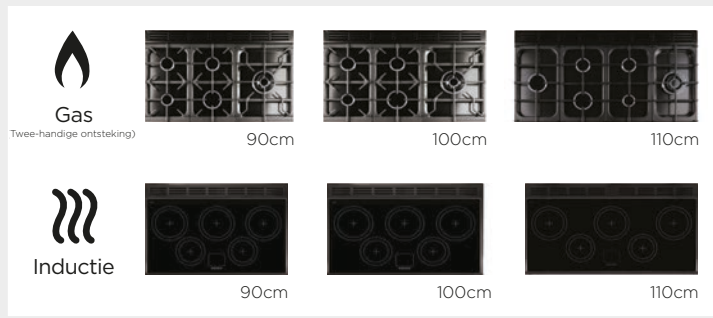
Falcon Professional Plus 110 inductie RVS

Black
 Cranberry
 Cream
 RVS

Afwerking: Chroom

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- 2x Heteluchtoven
- Aparte glide-out grill met 2-standen rooster
- 110 modellen: Opberglade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



PROFESSIONAL DELUXE



90



100



110



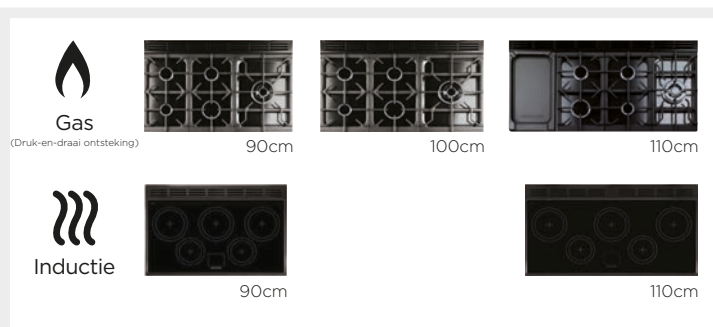
Falcon Professional Deluxe 110 zwart inductie

Black
 Charcoal Black
 Cranberry
 Cream
 RVS
 Slate
 White

Afwerking: Chroom

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: rijslade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja





PROFESSIONAL + FX / FXP



FX 90



FXP 90

Black
 Cranberry
 Cream
 RVS
 Slate

Afwerking: Chroom



KENMERKEN

- Modern design
- FX beschikbaar in gas of inductie.
- FXP alleen beschikbaar in gas
- Multifunctionele oven
- Energy Saving Panel inbegrepen
- FXP configuratie heeft een pyrolyse functie
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Falcon Professional FX 90 slate inductie



Gas

(Twee-handige ontsteking)



90cm



Inductie



90cm

Alleen op FX model

CLASSIC FX



90



90

Black
 Cream
 Mineral Green
 Slate
 Stone Blue

Afwerking: Chroom



Messing



KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven
- Energy Saving Panel inbegrepen
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Falcon Classic FX 90 mineral green inductie



Gas

(Twee-handige ontsteking)



90cm



Inductie



90cm



NEXUS



90



110



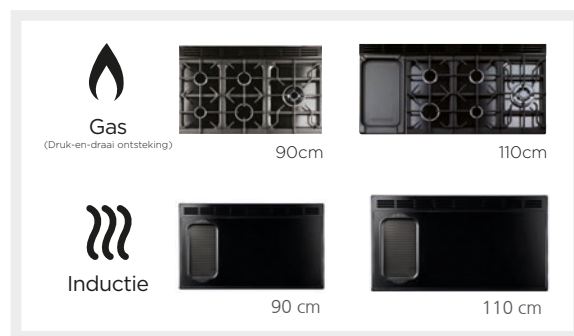
Falcon Nexus 110 zwart inductie

● Black ● Charcoal Black ● RVS ● Slate ● Wit

Afwerking: Geborsteld Chroom ●

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: rijslade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



NEXUS SE



110



110



Falcon Nexus SE 110 charcoal black inductie

● Black ● Charcoal Black ● Ivory ● RVS ● Slate

Afwerking: Geborsteld Chroom ●

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- Sudderoven
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja





ESTEL DELUXE



90



100



110



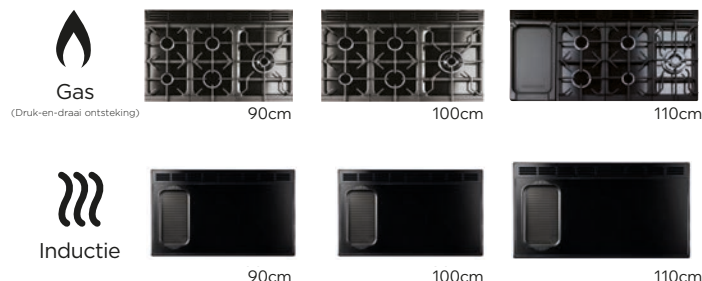
110

● Black ● Bordeaux ● Heather ● Mint ● Misty Blue ● Pale Cream ● Pale Pink ● Slate

Afwerking: Chroom ● Antiek Messing: ●

KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Gebouwd op het nieuwe platform
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: keuze tussen rijslade en sudderoven
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



EDGE DELUXE



90



100



110



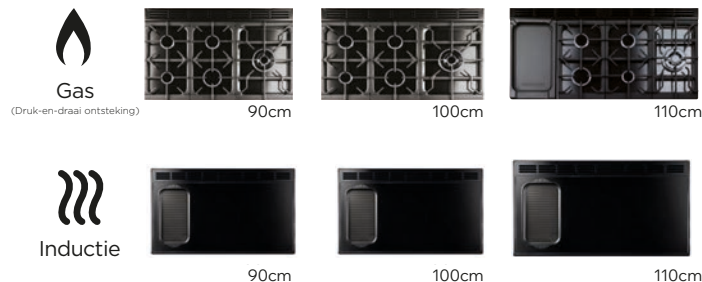
110

● Black

Afwerking: Geborsteld Chroom ●

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Gebouwd op het nieuwe platform
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: keuze tussen rijslade en sudderoven
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja





LECKFORD DELUXE



90



110



Falcon Leckford Deluxe 90 inductie

☒ Black
 ☒ Charcoal Black
 ☐ Ivory
 ☒ Mineral Green
 ☒ Slate
 ☒ Stone Blue

Afwerking: Chroom ☐

KENMERKEN

- Landelijk design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: rijslade
- Falcon Powersplit beschikbaar: Ja
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



KITCHENER



90

☒ Black
 ☒ RVS

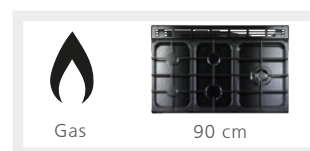
Afwerking: Chroom ☐

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas
- 2x Heteluchtoven
- Grill compartement met 2 standen rooster
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Ja



Falcon kitchener 90 gas





CONTINENTAL



110

110

Black* China Blue** Cherry** Cream* RVS* Slate** White**

Afwerking: Chroom* of Geborsteld Chroom**

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Brede opberglade
- Semi professioneel fornuis
- Krachtige branders en inductiekookplaat
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Falcon Continental inductie zwart



Gas

(Druk-en-draai ontsteking)



109.2 cm



Inductie



109.2 cm

900S



90

90

Black* China Blue** Cherry** Cream* RVS* Slate** White**

Afwerking: Chroom* of Geborsteld Chroom**

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven
- Brede opberglade
- Semi-professioneel fornuis
- Energy Saving Panel inbegrepen
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Falcon 900S China blue gas



Gas

(Druk-en-draai ontsteking)



90 cm



Inductie



90 cm



MERCURY



100



110



120



Falcon Mercury 100 inductie matt black

● Black ● Matt Black ● RVS

Afwerking: Chroom

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 120 modellen: opberglade
- Semi-professioneel fornuis
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee

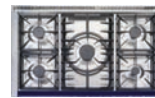


Gas

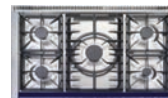
(Druk-en-draai ontsteking)



100 cm



108.2 cm



120 cm



Inductie



100 cm



108.2 cm



120 cm

DELUXE



90



100



110



Falcon Deluxe 110 gas china blue

● Black* ● China Blue** ● Cherry** ● Cream* ● RVS* ● Slate** ● Wit**

Afwerking: Chroom* of Geborsteld Chroom**

KENMERKEN

- Modern design
- Beschikbaar in gas of inductie
- Multifunctionele oven (L) en heteluchtoven (R)
- Aparte glide-out grill met 4-standen rooster
- 110 modellen: opberglade
- Semi-professioneel fornuis
- Falcon Powersplit beschikbaar: Nee
- Falcon verhoogset beschikbaar: Nee



Gas

(Druk-en-draai ontsteking)



90cm



100cm



109.2cm



Inductie



90cm



100cm



109.2cm

AFZUIGKAPPEN

CLASSIC AFZUIGKAP



Black*

- Beschikbaar in drie maten: 90cm, 100cm, 110cm
- Uitgerust met chroom embleem en stang
- Koolstof- en aluminium filters inbegrepen

* 90 en 110: Chroom of messing afwerking 100: Alleen met chroom afwerking

FALCON AFZUIGKAP



Black RVS

- Beschikbaar in drie maten: 90cm, 100cm, 110cm
- Uitgerust met chroom embleem
- Koolstof- en aluminium filters inbegrepen

FALCON PLUS AFZUIGKAP



Black RVS

- Beschikbaar in drie maten: 90cm en 110cm
- Groot extractie vermogen
- Koolstof- en metalen filters inbegrepen

VLAK AFZUIGKAP



Black RVS
White Slate

- Beschikbaar in drie maten: 90cm, 100cm, 110cm
- LED verlichting
- Koolstof- en aluminium filters inbegrepen

INBOUW AFZUIGKAP

- Verkrijgbaar in twee modellen: recirculatie, afvoer
- Drie standen, inclusief een intensiefstand
- Bediening via druktoetsenpaneel of afstandsbediening
- Vaatwasserbestendige metalen filters op het afvoer model; koolstof filters op het recirculatie model
- Voorzien van twee 35W geïntegreerde halogen spots



SEMI-PROFESSIONELE AFZUIGKAP COLLECTIE

SUPER EXTRACT AFZUIGKAP

- Beschikbaar in drie maten: 900mm, 1000mm, 1092mm
- Drie variabele standen + een intensiefstand
- Automatische alolooptand (10 minuten)
- Filter reinigingsindicatie
- Twee 2.6W geïntegreerde LED spots



*Chroom afwerking
**Geborsteld chroom afwerking

CONTEMPORARY AFZUIGKAP

- Beschikbaar in twee maten: 900mm, 1090mm
- Automatische uitschakeling indien niet in gebruik na vier uur
- Drie variabele standen + intensiefstand
- Filter reinigingsindicatie
- Twee 2.6W geïntegreerde LED spots



*Chroom afwerking
**Geborsteld chroom afwerking

MERCURY PC AFZUIGKAP

- Beschikbaar in drie maten: 1000mm, 1082mm, 1200mm
- Twee 2.6W geïntegreerde LED spots
- Vervangbare metalen filters



MERCURY SC AFZUIGKAP

- Beschikbaar in drie maten: 1000mm, 1082mm, 1200mm
- Twee 2.6W geïntegreerde LED spots
- Vervangbare metalen filters

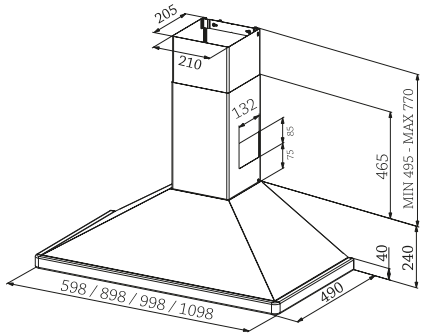


SUPER VLAK AFZUIGKAP

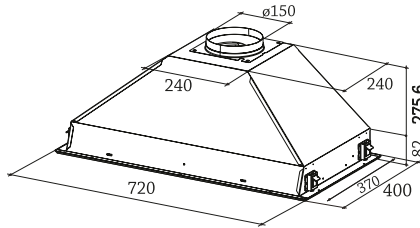
- Beschikbaar in 110cm
- Verkrijgbaar in twee modellen: recirculatie, afvoer
- Drie variabele standen + intensiefstand
- Twee 20W geïntegreerde halogen spots



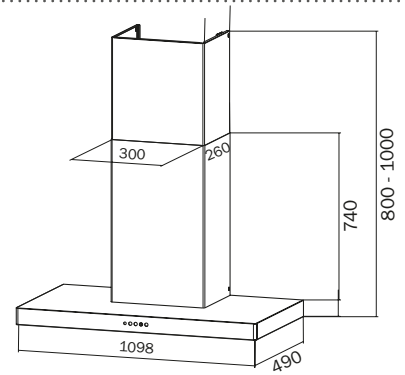
AFZUIGKAPPEN (afmetingen in mm)



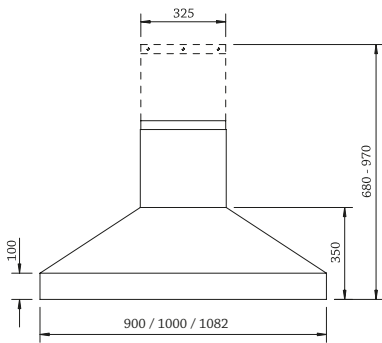
CLASSIC/FALCON AFZUIGKAP/ Plus



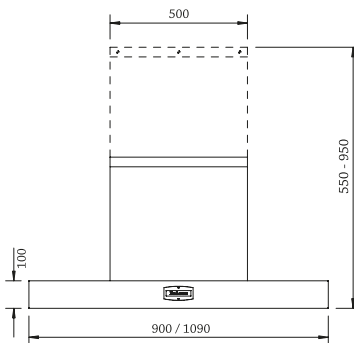
INBOUW AFZUIGKAP



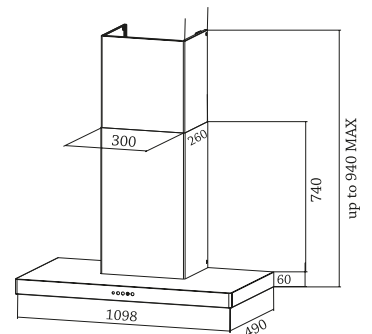
FLAT AFZUIGKAP



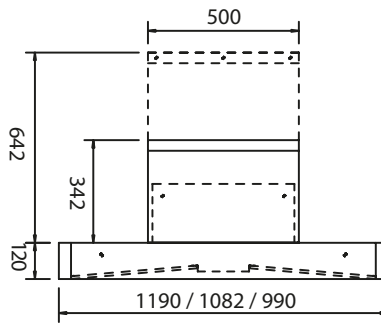
SUPER EXTRACT AFZUIGKAP



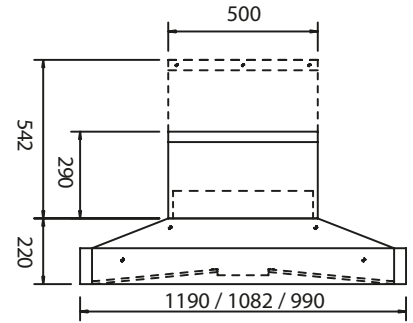
MODERNE AFZUIGKAP



SUPER VLAKKE AFZUIGKAP



MERCURY SC AFZUIGKAP



MERCURY PC AFZUIGKAP

AFZUIGKAPPEN

	CLASSIC / FALCON				FALCON PLUS				FLAT				INBOUW			
SNELEID	1	2	3		1	2	3	INTENSIEF	1	2	3	INTENSIEF	1	2	3	INTENSIEF
LUCHTCAPACITEIT M³/UUR*	240	340	470		300	480	610	690	315	480	610	685	360	550	650	785
LUCHTCAPACITEIT M³/UUR**	250	355	500		310	490	650	740	320	500	645	730	-	-	-	-
DRUK PA	170	220	250		375	460	490	500	360	450	480	500	330	430	470	490
VERMOGEN W	70	100	145		135	170	215	250	135	170	215	250	140	185	250	275
GELUIDSNIVEAU DBA***	52	60	66		50	61	67	70	54	62	67	70	50	59	68	70
ENERGIELABEL	E				C				C				D			

	SUPER EXTRACT				CONTEMPORARY				SUPER FLAT				MERCURY SC / PC			
SNELEID	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	INTENSIEF	1	2	3	4
LUCHTCAPACITEIT M³/UUR*	244	480	610	685	257	403	548	773	360	550	640	740	244	378	511	775
LUCHTCAPACITEIT M³/UUR**	-	-	-	-	-	-	-	-	370	575	680	795	-	-	-	-
DRUK PA	290	450	480	500	290	470	540	590	320	415	470	490	290	470	540	590
VERMOGEN W	70	170	215	250	70	120	180	275	140	175	210	275	70	120	180	275
GELUIDSNIVEAU DBA***	46	62	67	70	46	53	61	69	55	65	68	72	45	53	61	70
ENERGIELABEL	A				A				D				A			

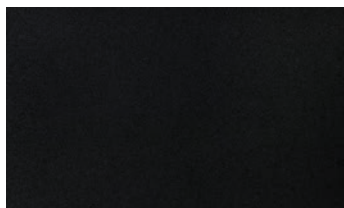
* Methode IEC 61591 bij afzuiging met luchtafvoer ** Methode IEC 61591 met ongehinderde luchtafvoer *** Methode EN60704-2-13

ACHTERWAND COLLECTIE

Onze gevarieerde reeks stalen en glazen achterwanden beschermen uw muur tegen vetspetters en gemorst eten. Ongeacht uw materiaal keuze, onze achterwanden zijn duurzaam en gemakkelijk te onderhouden.

FALCON ACHTERWAND

- Beschikbaar in drie maten: 90cm, 100cm, 110cm



Black Stainless Steel



FALCON SEMI-PROFESSIONELE ACHTERWAND

- Beschikbaar in drie maten: 1000mm, 1082mm, 1200mm



Stainless Steel

- Beschikbaar in drie maten: 90cm, 100cm, 110cm

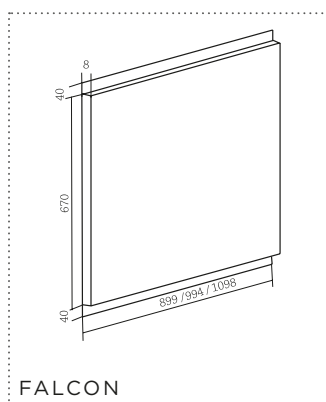


Stainless Steel

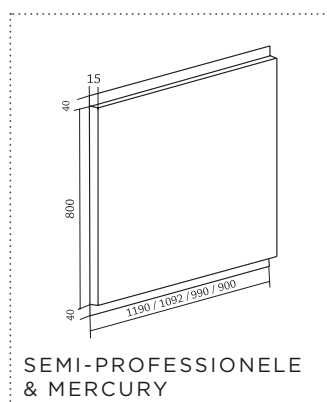
MERCURY ACHTERWAND

ACHTERWANDEN

	FALCON	FALCON SEMI PROFESSIONELE	MERCURY
BREEDTE (MM)	899 / 994 / 1098	900 / 990 / 1092	990 / 1092 / 1190
DIEPTE (MM)	8	15	15
HOOGTE (MM)	670	800	800



FALCON



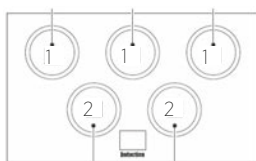
SEMI-PROFESSIONELE
& MERCURY

*Semi-Professionele: 900mm, 990mm, 1092mm

*Mercury: 990mm, 1092mm, 1190mm

ELECTRISCHE KOOKPLAAT GEGEVENS

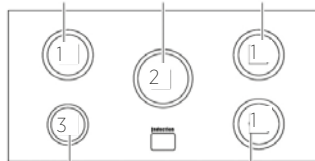
FALCON INDUCTIE



Zone 1 =
Buiten 220mm / Binnen 180mm

Zone 2 =
Buiten 180mm / Binnen 140mm

SEMI-PROFESSIONELE INDUCTIE



Zone 1 = Buiten 180mm / Binnen 145mm

Zone 2 = Buiten 210mm / Binnen 180mm

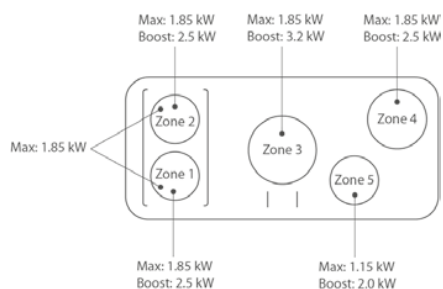
Zone 3 = Buiten 145mm / Binnen 120mm

KERAMISCHE KOOKPLAAT

90CM	KERAMISCH FIELD FALCON	ZONE 1 (mm)	ZONE 2 (mm)	ZONE 3 (mm)	ZONE 4 (mm)	ZONE 5 (mm)
Classic		200	165	165	200/125	230/144
Classic Deluxe		200	165	165	200/125	230/144

110CM	KERAMISCH FIELD FALCON	ZONE 1 (mm)	ZONE 2 (mm)	ZONE 3 (mm)	ZONE 4 (mm)	ZONE 5 (mm)	ZONE 6 (mm)
Classic Deluxe		230/144	200	165	165	200/125	165
Classic		230/144	200	165	165	200/125	165

INDUCTIE KOOKPLAAT / BRIDGING-ZONE



ALGEMENE INFORMATIE

INSTALLATIE

Al onze fornuizen dienen te worden geplaatst door een erkend installateur, en na lezing van de gebruik- en installatiehandleiding.

TECHNISCHE TIPS

- Hou 3 mm ruimte aan weerszijden van het fornuis
- Bij plaatsing bij een hoek is een ruimte van 130mm nodig om de ovendeur te kunnen openen
- Voor een perfecte installatie dient het fornuis te worden geïnstalleerd vóór het plaatsen van het aanrecht en de kasten.

KWALITEIT

De Falcon fornuizen zijn geproduceerd volgens internationaal erkende richtlijnen.

Deze omvatten het kwaliteitsbeheersysteem BS EN ISO 9001 en BS EN ISO 14001 inzake milieuprocedures.

GARANTIE

Falcon producten worden geleverd met een volledige garantie van 2 jaar op materiaalkosten, onderdelen, voorrijkosten en arbeidsloon. De garantie is alleen geldig op het vertoon van de aankoopnota.

KLANTENDIENST

Mocht u verdere vragen hebben betreffende onze producten of heeft u vragen nadat uw fornuis is geplaatst, neemt u dan contact op met de Klantendienst.

DeNardi

DeNardi, exclusief importeur Nederland van AGA, Falcon, Kaelo, La Cornue, Lofra en Viking

DeNardi is al sinds 1997 de exclusieve importeur van premium fornuizen merken en toebehoren. Wij importeren de merken AGA, Falcon, Kaelo, La Cornue, Lofra en Viking en leveren dit aan de Nederlandse keukenvakhandel.

Binnen ons assortiment hebben wij volledig elektrische fornuizen, gasfornuizen, koelkasten, vriezers, barbecues, inbouw apparatuur en kook accessoires. DeNardi onderscheidt zich door zijn snelle levertijden, goede service, grote voorraad en brede assortiment aan fornuizen.

Consumenten zijn op afspraak van harte welkom in ons Experience Center in Barendrecht waar wij een grote collectie van al onze merken hebben staan. Graag geven wij uitleg over onze producten en advies welk product het beste bij je past.

Bijldorp Oost 16
2992 LA Barendrecht
Nederland

Telefoon: 0180 - 64 70 00
E-mail: info@denardi.nl
Website: www.denardi.nl



DeNardi

www.denardi.nl

FALCON®



Copyright © AGA Rangemaster Limited 2017. AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited.
Geregistreerd in Engeland en Wales. Registratie nummer 3872754.
Registratie adres: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD, Verenigd Koninkrijk.
Merkenamen, woorden en logo's zijn geregistreerde handelsmerken van AGA Rangemaster Limited.



2026 editie

Falcon streeft steeds naar verdere verbeteringen op het gebied van specificaties, ontwerp en vervaardiging van producten. Daarom vinden geregeld aanpassingen plaats. Hoewel we ons best doen deze brochure zo actueel mogelijk te houden, kan het zijn dat de huidige specificaties hier van afwijken. Deze brochure geldt evenmin als een aanbod tot verkoop van bepaalde apparatuur.