

FAGOR



De Fagor inbouwapparaten die gezond koken bevorderen



Gezond Koken begint bij het gebruiken van de juiste apparatuur van *Fagor*.

Bij Fagor wordt veel aandacht besteed aan de ontwikkeling van apparatuur die het je makkelijker maakt om gezond te koken. Zo hebben we bijvoorbeeld nagedacht over hoe je je apparatuur makkelijk kunt schoonmaken, je producten hygiënischer kunt bewaren, speciale functies voor een beter behoud van voedingsstoffen en betere afzuiging voor een schone lucht in je keuken.

In dit document hebben we voor je op een rij gezet hoe je nog gezonder kookt voor jezelf en je gezin.

Gezond koken is leuk

Gezond eten is belangrijk voor jou en je gezin en is onderdeel van een gezonde en actieve levensstijl. Het zorgt voor meer energie en een betere weerstand, zodat je tegen een stootje kunt. Naast het kiezen voor gezonde ingrediënten kun je veel winst behalen door voedsel gezond te bewaren en te bereiden.

Daarbij kan koken vooral ook heel erg leuk zijn, mits je de juiste apparatuur beschikbaar hebt. Je uitsloven in de keuken voor vrienden en familie is tegenwoordig dan ook leuker dan ooit tevoren. Verwarmen, stomen, grillen, bakken, koken, braden, koelen: met Fagor wordt het makkelijker en leuker!

Na een gezellig en gezond etentje, helpen wij je ook met de vaat. Onze apparaten zijn uitgerust met unieke technieken die het schoonmaken ook stukken makkelijker maakt. Zo reinigt een Fagor vaatwasser zichzelf en heeft het een extra sproeikop voor een beter resultaat.



Koel-en vriescombinaties

Koelen en vriezen doe je met Fagor



Super koelen en Super vriezen

Met de functies super koelen en super vriezen zorg je voor het sneller koelen van je producten, waardoor de voedingsstoffen beter behouden blijven. Bovendien schakelen deze functies automatisch uit, zodat je geen onnodige energie gebruikt.

Langer vers met de "Multi Fresh Ruimte"

Je etenswaren langer vers houden en een langer behoud van alle producteigenschappen kan prima. Met de "Multi Fresh ruimte" wordt gezorgd voor een optimale temperatuur en vochtigheidsgraad zodat vlees, vis, groenten en fruit langer vers blijven.

Vriezer No Frost

Levensmiddelen bewaren zonder dat de vitamines verloren gaan, dat kan ... No Frost is een systeem dat er voor zorgt dat er geen rijpafzetting plaatsvindt op de producten. Voordelen zijn dat de voedingsstoffen in je producten beter bewaard blijven en dat je minder energie verbruikt. Een vriezer die vol rijp zit, verbruikt namelijk extra stroom. Bovendien is het ontdooien van je vriezer niet meer nodig: dat scheelt je tijd en energie.

No Frost Nature

In het koelgedeelte wordt een vochtigheidsgraad aangehouden die jouw verse producten in topconditie houdt, zoals fruit, groenten, vlees en vis, zonder dat er zich ijs vormt in het vriesgedeelte.

Antibacterieel schild

Dankzij het antibacterie-systeem dat wordt toegepast aan de binnenzijde van je Fagor koelcombinatie worden de voedingsmiddelen bewaard in een uiterst zuivere en hygiënische omgeving.



De Fagor vaatwassers

hygiënisch schoon in een mum van tijd

Kort programma

Een groep vrienden of familie uitgenodigd voor een etentje? Met het "OptiA" programma is de vol geladen vaatwasser binnen een uurtje klaar. Ideaal als je tussendoor een extra vaat moet draaien.

Super kort programma

Nog sneller servies nodig? Kies voor het "express" programma en je vaat is al in 15 minuten schoon. Super handig als je bijvoorbeeld koffiekopjes of gebakbordjes te kort komt.

Stil

Wist je dat Fagor een vaatwasser heeft die maar 39 dba produceert. De vaatwasser tijdens de maaltijd aanzetten levert dus geen storend effect op.

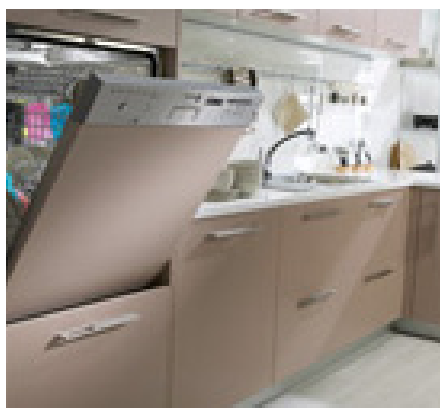


Optimale hygiëne van de vaat

Hygiënisch reinigen van bijvoorbeeld het babyflesje is geen probleem. Gebruik hiervoor de functie "Programma Hygienizer" en de vaatwasser wordt tot 70 °C verwarmd en spoelt na op 75 °C; een optimaal hygiënische reiniging.

Zelfreiniging vaatwasser

Bij een schone vaat hoort natuurlijk een goede en schone vaatwasser. Met het programma "Aqualyse" wordt de binnenkant van de vaatwasser gereinigd. Doe dit 1 keer in de 3 à 4 maanden en je verlengt tevens de levenscyclus van de vaatwasser.



Optimaal resultaat met aandacht voor het milieu:

De vaatwassers van Fagor zijn zuinig en milieuvriendelijk met een laag waterverbruik van 9 liter en een laag energieverbruik.

De Fagor Oven

Het bereiden van een maaltijd kan perfect in een oven. Kenmerken die passen bij de oven zijn: gezond, smaakvol, lekker, gemakkelijk en veelzijdig.

Pyrolyse 2.0: Snel en makkelijk een schone oven

Fagor heeft een oven met Pyrolyse 2.0 die je het reinigen uit handen neemt. Bij pyrolyse wordt de oven zo heet, dat het vuil verbrandt tot as, dat je vervolgens alleen nog maar hoeft weg te vegen.

Koude deur en impulsgeleider

Door de 4 glaslagen en perfecte isolatie kun je spreken van een koude deur, waardoor je de kans op brandwonden verkleint. Een ander gemak van de oven is de impulsgeleider: je opent de ovendeur en de bakplaat komt vanzelf naar buiten!

Wist je dat gezond koken en minder energieverbruik goed samen gaan? De Fagor ovens behouden door elektronische precisie de juiste temperatuur. Hierdoor kan je je gerechten op lage temperatuur bereiden, waardoor de voedingswaarden en de smaak perfect bewaard blijven.



Extra kookboek

In het cooking book staan diverse gerechten geprogrammeerd. Kies een gerecht en de oven start het juiste programma voor de optimale bereidingswijze.

Stomen

Het behouden van de vitamines wordt je met stoomoven makkelijk gemaakt. Een stoomoven zorgt er voor dat de producten gaar zijn en de voedingsstoffen, smaak, geur en kleur goed bewaard blijven.

Avanssis

Ovens die voorzien zijn van het Avanssis systeem dragen bij aan je gezonde maaltijd. Dit systeem zorgt namelijk voor een automatische regeling van de vochtigheidsgraad. Onderzoek heeft uitgewezen dat dit positieve effecten heeft op de kwaliteit van je voedsel, de gezondheid, het vitaminegehalte en de vermindering van vetten.



De Fagor Kookplaat

Een goede kookplaat mag niet ontbreken in je keuken. En met de nieuwe technieken tover je snel, simpel en veilig een gezonde maaltijd op tafel.

De gaskookplaat

In Nederland kookt 70% van de huishoudens op aardgas. Het is een relatief goedkope manier om eten te bereiden. Een gasvlam is duidelijk zichtbaar en het "hoog en laag zetten" van de vlam kan zelfs op het gehoor. De nadelen van het koken op gas zijn dat de ramen beslaan door de vrijgekomen waterdamp, de vlam waait makkelijk uit, pannen trekken krom en het schoonmaken is een lastige en arbeidsintensieve klus.



De keramische kookplaat

De keramische glasplaat heeft een vlak en strak uiterlijk en is daardoor makkelijk schoon te maken. De gehele kookzone wordt roodgloeiend, met of zonder pan erop. Het duurt langer voordat de kookzone is afgekoeld. Dit kan als nadeel worden gezien, maar aan de andere kant kun je de zone nog gebruiken om bijvoorbeeld een saus op te warmen.



De inductie kookplaat

Koken op inductie werkt met behulp van een magnetisch veld onder de glasplaat, welke alleen de omtrek van de pan verwarmt. De warmte wordt opgewekt door een magnetische werking in de bodem van de pan (de pan moet wel geschikt zijn voor het gebruik op inductiekookplaten).



Inductie kookplaten

Inductie kookplaten van Fagor zijn leverbaar in: verschillende breedtes: 63 cm, 77 cm of 93 cm verschillende maten kookzones: 4 zones of 5 zones; extra grote zone van 28 cm, ovale zone van 40 x 23 cm verschillend regelstanden: 9 of 12 standen; uiteraard hoe meer standen hoe nauwkeuriger de temperatuur te regelen is.

Met of zonder boosterfunctie

Bij de boosterfunctie wordt het vermogen van twee kookzones op één kookzone geconcentreerd. Met deze functie versnel je de verhitting en verminder je de kooktijd van het gerecht aanzienlijk. De sappen en smaak in het vlees blijven hierdoor goed bewaard.

De Pastafunctie

Met deze functie hoef je niet meer voortdurend op te letten bij het koken van deegwaren.

Grote ovale zone

Afhankelijk van het type heeft de inductie kookplaat een grote ovale zone die gebruikt kan worden voor een vispan of braadslee, maar er kan ook een aantal kleinere pannen gelijktijdig opgezet worden.

Twee vermogensstanden in hetzelfde programma

De oplossing voor een gerecht dat eerst gekookt moet worden en vervolgens op een laag niveau verder moet garen: de functie "2 in 1". Deze functie schakelt automatisch over, als de geprogrammeerde tijd van het eerste niveau verstreken is, naar de volgende fase in het kookproces.

Veilig koken

Bij de inductie kookplaat wordt, door het magnetisch veld onder de glasplaat, alleen de omtrek van de pan verwarmd. Dit voorkomt ernstige brandwonden. Door het kinderbeveiligingsslot, de restwarmte indicator en de pandetectie is extra veiligheid gewaarborgd.

Makkelijk schoon te maken

Spetters of etensresten branden niet in. Dit bespaart veel tijd met schoonmaken. Afnemen met een vochtige doek is voldoende om de kookplaat er weer als nieuw uit te laten zien.

Fagor Inductie

Binnen de reeks Fagor-inductie vind je dankzij de grote verscheidenheid aan ontwerpen, platen, afmetingen en functies altijd het model dat het beste bij je past.



Fagor Afzuigkappen

Voor een gezonde en frisse lucht

Geurtjes tijdens het koken die je liever niet ruikt. Ook op het gebied van afzuigkappen heeft Fagor een aantal leuke snufjes. Wat te denken van een automatisch functie die de afzuigkap zelf activeert op het moment dat hij rook of verandering van warmteniveau detecteert. Deze stand regelt zelf het vermogen naar aanleiding van de gedane metingen en schakelt automatisch uit als de geurtjes verdwenen zijn.



Wist je dat er ook afzuigkappen zijn die een boosterfunctie hebben? De kap gaat dan gedurende 10 minuten op vol vermogen draaien en schakelt vervolgens zelf uit. Heeft de afzuigkap de functie oxygen, dan wordt gedurende een periode de minimumstand geactiveerd en de lucht van de keuken ververs. De afzuigkap met de functie filterindicatie-verzadiging geeft aan wanneer het vetfilter en het koolstoffilter gereinigd respectievelijk vervangen moet worden.

Laag geluidsniveau

De afzuigkappen van Fagor hebben een perfect evenwicht tussen capaciteit en geluidsniveau. Met een geluidsniveau van 35 dba kun je met een gerust hart de afzuigkap aanlaten zonder dat deze storend aanwezig is. Door de touch controls zijn de afzuigkappen zeer gebruiksvriendelijk.

De keukens voorzien van verse lucht:

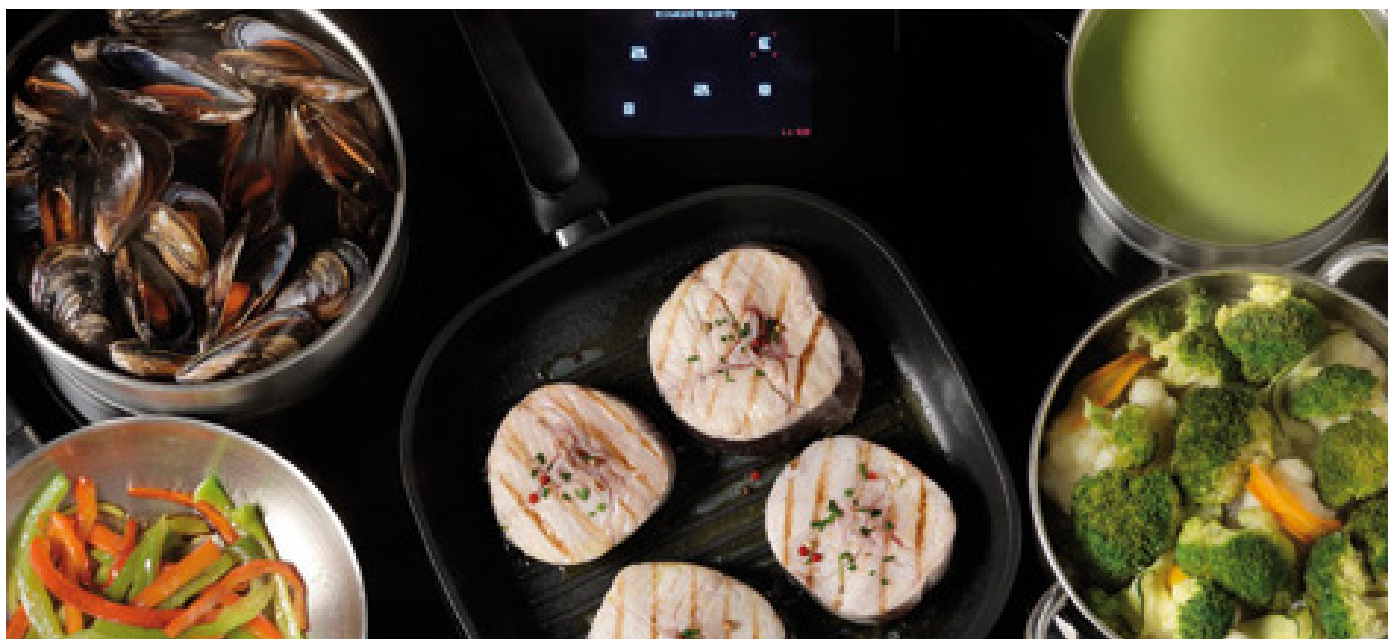
De afzuigkappen van Fagor laten zien dat design en functionaliteit goed met elkaar samengaan. Zelfs het schoonmaken is een fluitje van een cent.



Gezond gereedschap van Fagor

Wie een lekkere maaltijd wil bereiden, kan niet zonder goede pannen

Tot slot ook informatie over de pannen die je het beste kunt gebruiken. Want wie een lekkere maaltijd wil bereiden, kan niet zonder goede pannen. De eisen voor een gewone kookpan liggen niet zo hoog. Bepalend is de warmtebron waarop je kookt. Voor het bakken en braden luistert het gebruik van de pan veel nauwer. Veel hangt af van de warmtegeleiding in de pan. Hoe beter de warmte wordt verdeeld, hoe meer controle je hebt.



De meeste pannen hebben een teflon anti-aanbaklaag. De teflonlaag gaat op den duur kapot door het gebruik van verkeerd keukenmateriaal (metalen voorwerpen in de pan) en door de hoge temperatuur. De losse stukjes teflon zouden niet goed voor de gezondheid zijn.

Een goede optie is het gebruik van pannen voorzien van een keramische anti-aanbaklaag. Deze hebben hardere lagen en kunnen hogere temperaturen verdragen. Hierdoor is de levensduur langer en tevens is de pan milieuvriendelijker geproduceerd.

Niet alle kookpannen zijn geschikt voor het gebruik op een inductie kookplaat. De inductiekookpan moet aan een aantal eisen voldoen. De pan moet een magnetiseerbare metalen bodem hebben. Tevens dient de bodem glad en vlak te zijn.

Met een snelkookpan worden voedingsmiddelen onder hoge druk gekookt. Je gerechten zijn sneller klaar, je bespaart tijd en energie en de vitamines en mineralen blijven beter behouden. Dit geldt ook voor de smaak, geur, kleur en structuur van het voedsel.



Zoek een Fagor Maestro Dealer

Ga voor een professioneel, vakkundig advies naar een betrouwbaar verkooppunt. Op www.inbouwapparatuur-fagor.nl en op de volgende pagina vind je een overzicht van alle huidige Fagor Maestro Dealers. Deze dealers beschikken over een uitgebreid assortiment actuele modellen. Bovendien kun je hier een perfecte service verwachten en een goed advies voor de aanschaf die het beste bij jouw gezinssamenstelling en budget past. De Fagor Maestro Dealer koopt de producten uitsluitend via de officiële importeur, namelijk Fagor Benelux B.V. Hierdoor bent u verzekerd van de officiële fabrieksgarantie en fabrieksservice.

Wij hopen dat je met deze informatie een duidelijke indruk hebt gekregen om - met de juiste apparaten - op een veilige en snelle manier een gezonde maaltijd op tafel te kunnen zetten ...



Fagor Maestro Dealer winkel adressen

Stox Keukens	Haarlemmerweg 325	1051 LH Amsterdam
Keukenloods	Schepenbergweg 34	1105 AT Amsterdam
I-Kook	Papiermolenweg 22	1333 DG Almere
Keukenloods	Newyorkweg 75	1334 NA Almere
Philippo	Xenonstraat 78	1362 GG Almere
Philippo	Aalsmeerderweg 83	1432 CH Aalsmeer
Schouw Keukens	De Dollard 4	1454 AV Watergang
Keukenloods	P. Ghijssenlaan 18a	1506 PV Zaandam
Keukenloods	De Factorij 63	1689 AK Zwaag
Schouw Keukens	De Factorij 63d	1689 AK Zwaag
Keukenloods	Pettemerstraat 10	1832 CW Almar
Bemmel & Kroon Keukens	Hoge Rijndijk 309 B	2382 AP Zoeterwoude
Keukenwarenhuis	Stobbeweg 19	2461 EX Ter Aar
Bemmel & Kroon Keukens	Neckar 24	2491 BD Den Haag
I-Kook	Zichtenburglaan 16	2544 EB Den Haag
Van Willigen Witgoed B.V.	Bergweg-Noord 38H	2661 CP Bergschenhoek
Interzet V.O.F.	Satijnbloem 55	3068 JP Rotterdam
I-Kook	Pearl Buckplaats 15	3069 BZ Rotterdam
I-Kook	Willem Breukelszstraat 6	3261 LV Oud Beijerland
Keukenwarenhuis	Einsteinstraat 29	3316 GG Dordrecht
I-Kook	Leegwaterstraat 238-241	3364 AE Sliedrecht
Pronto Keukens	Birkstraat 101	3768 HD Soest
I-Kook	Richelleweg 1	3769 AZ Soesterberg
I-Kook	Oude Moerstraatsebaan 3	4416 RB Bergen op Zoom
Keukenloods	Belder 12 C	4704 BK Roosendaal
Witgoedspecialist Van de Weijer	De Hooge Akker 29	5661 NG Geldrop
I-Kook	Begonialaan 5	6851 TE Huissen
Inbouw.nl	Slakweg 86	7011 EZ Gaanderen
Keukenloods	Slakweg 84	7011 EZ Gaanderen
Gielsing Interieur & Keukenbouw	Paramariboweg 43	7333 PA Apeldoorn
I-Kook	Deurningerstraat 1	7557 HA Hengelo
Vergoessen Keukens	Hessenweg 29	7771 CH Hardenberg
I-Kook	Groenewegenstraat 19	7901 JE Hoogeveen
I-Kook	Populierenlaan 5	8051 DA Hattem
Yro Keukens	Handelsweg 8 unit 4	8061 RL Hasselt
Veldkamp Witgoed & Keukens	Zuiderzeestraatweg 136	8096 CD Oldebroek
Yro Keukens	Expansie 10	8316 GA Marknesse
Wonen Totaal Urk BV	Marsdiep 1A	8321 Urk
I-Kook	Douwe Tammingawei 28	8914 BK Leeuwarden
Keukencentrum Marssum	Hegedijk 3	9034 XC Marssum
EJE Formaat Keukens	H. Smidswai 12	9298 RD Kollumerzwaag
I-Kook	Hasker Utgongen 1	9465 SJ Oudehaske
I-Kook	Transportweg 10	9645 KX Veendam

Fagor Maestro Dealer webshops

www.bemmel-kroon.nl | www.i-kook.nl | www.inbouw.nl | www.keukenloods.nl
www.keukenonderdelen.nl | www.keukenwarenhuis.nl | www.philippoalmere.nl
www.schouwkeukens.nl | www.vandeweijershop.nl | www.yro-keukens.nl