

Classic Deluxe



Das Besondere liegt im
Detail



Neue und innovative Features.



Der Classic Deluxe.



CLASSIC DELUXE 110



CLASSIC DELUXE 100



CLASSIC DELUXE 90

Während die Deluxe Range dem klassischen Styling treu bleibt, bietet sie eine Bandbreite an innovativen und modernen Features, die mehr Kochoptionen und Flexibilität ermöglichen.

ERHÄLTlich IN 8 FARBEN ...



KOCHFELDER...



Gas



Induktion



Glasseramik
(in 90cm & 110cm)

* 100 cm nur Chrom

Neue & innovative Features



Gar-/Brotteigschublade



4-fach höhenverstellbarer Grill auf Teleskopschienen



EasyGlide™ Schienensystem



G5™ Induktion



bis zu 155 l Ofenkapazität

Das Besondere liegt im Detail

Falcon ist seit der Firmengründung eines der innovativsten und führenden Range Cooker Unternehmen weltweit. Kundenzufriedenheit und Kochperformance sind Leitfaden für die Produkt-Entwicklungen des Unternehmens.

Auch in diesem Jahr hat AGA Rangemaster den klassischen Range Cooker ein bisschen intelligenter gemacht.

• Neue Catch-rite™ Türhalterungen

Alle Ofentüren sind nun mit Edelstahl Türhalterungen ausgestattet. Der Mechanismus zeigt in Tests eine Langlebigkeit von bis zu 50 Jahren.

• G5™ Induktion

Intelligent und ultra effizient: Die neue high-tech G5™ Induktion ist nun bei allen Modellen und Varianten verfügbar.

• R-Series™ Öfen mit bis zu 155L Kapazität

Mit einem Multifunktionsofen mit einer Kapazität von 73 l (82 l Heißluftofen) setzt Falcon neue Maßstäbe für Größe und Performance. Eine A-Energiebewertung und sehr schnelles Vorheizen mit Rapid Response™ machen den Ofen zum größten und effizientesten auf dem Markt.

• EasyGlide™ Schienensystem

EasyGlide™ Schienen sind eines der beliebtesten Features von Falcon Kunden. Deshalb gibt es sie nun standardmäßig in allen marktführenden Öfen: Vom 67 l Ofen bis hin zum großzügigen 82 l Ofen.

• Nite-Lite™

Nach 22 Uhr wird das Licht der Uhr am Herd automatisch gedimmt – so ist die Küche Nachts in ein sanfteres Licht getaucht.

• Schnelleres Vorheizen mit Rapid Response™ (Multifunktionsofen)

Mit Rapid Response™ wird der Ofen 30% schneller auf die gewünschte Temperatur gebracht als bei einem gewöhnlichen Ofen. So spart man Zeit, Strom und Geld.

• Steadfast™ Pfannenhalter

Alle Range Cooker von Falcon haben standardmäßig einen Steadfast™ Pfannenhalter. Er sorgt dafür, dass die Pfanne sicher steht und nichts verschüttet wird. Steadfast™ gibt es nur bei Falcon Gaskochfeldern.


• SpillGuard™

Alle Induktions-Modelle sind mit der SpillGuard (TM) Technologie ausgestattet. SpillGuard™ stellt sicher, dass Verschüttetes einfach weggewischt werden kann.

Pressekontakt: Petra Schönfeld
Text & Kommunikation
Dorfstraße 32a
40667 Meerbusch
Tel. 0049 2132 993927
contact@petraschoenfeld.de

Vertrieb/Generalagentur
coolGiants)®
Tel. 0800 205 18 43
Fax 0800 205 18 81
Falcon@coolgiants.de

Mehr Informationen unter
www.falconworld.com/de

 Like uns auf Facebook!
Falcon Deutschland

Registered in England and Wales. Registration No. 354715
Falcon Export: AGA Rangemaster, Clarence Street, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 2AD

Falcon legt Wert darauf, Spezifikationen, Konzept und Herstellung seiner Erzeugnisse auch weiterhin zu verbessern. Aus diesem Grund kommt es regelmäßig zu Änderungen. Auch wenn wir uns um einen aktuellen Prospekt bemühen, ist diese Broschüre nicht als perfekter Führer durch die aktuellen Spezifikationen anzusehen und stellt kein Verkaufsangebot für ein bestimmtes Gerät dar.

Part of the
AGA RANGEMASTER
Group

