



Koken als een Franse chef

Iedere zaterdag is 't een zoete inval van Bourgondiërs in de gezellige demokeuken van Bos Fornuizen in Tull en 't Waal. Van heinde en verre komen keukenprinsessen en gepassioneerde koks regelmatig even langs om nog meer kennis en weetjes te vergaren over hun pas aangeschafte fornuizen. Vooral nu de feestdagen voor de deur staan wil Janita Bos hun nieuwe en oude klanten nog graag een paar gemakkelijke en handige bak- en kooktips meegeven, zodat ze in een handomdraai overheerlijke vijfgangen diners en andere lekkernijen op tafel kunnen zetten.

De naam Bos is op het gebied van fornuizen al ruim vijftig jaar een begrip in Nederland. Niet alleen als importeur, maar ook als leverancier van exclusieve en karakteristieke merken als Lacanche, Westahl, AGA, La Cornue. Onlangs is daar E. Caumartin bijgekomen, een zeer bekend fornuis dat vooral in de professionele keuken wordt geprezen.

Bas en zijn vrouw Janita Bos werken vol overgave en weten alles van bijzondere en sfeervolle Franse en Engelse fornuizen met ovens. Ze adviseren hun klanten uitgebreid over de mogelijkheden, maar uiteindelijk bepaald de klant zelf wat de keuze wordt. ➤

Echte limousines onder de fornuizen



Vervolg van pagina 25

Hij groeide van kleins af aan op tussen deze apparatuur en na zijn hogere technische opleiding was het voor hem heel logisch dat hij in de voetsporen van zijn vader zou treden. Ieder technisch probleem in de keuken is voor deze 'Willie Wortel' een uitdaging. Zo bedacht hij zelf een zeer geluidarme afzuigkap en deze is nu gepatenteerd.

Op het landgoed nabij Houten onder de rook van Utrecht prijken de echte limousines onder de kooktoestellen; handgemaakte fornuizen en cookers met pit, en allemaal in een weergalooze afwerking. Met fornuizen van wereldfaam wordt koken smakvol genieten, van aperitief tot antichambrenen.

Op deze doordeweekse dag is de demonstratiekeuken helemaal spik en span. Natuurlijk kun je aan de specerijen, het servies en de pannen zien dat hier regelmatig iets gebeurt met de fornuizen. 'Dat mag ook, want al deze fornuizen staan er niet alleen voor een mooie presentatie, maar mogen juist gebruikt worden voor een echte demonstratie. Wij

verkopen, daar waar nodig, op maat gemaakte fornuizen. Kijk maar eens naar een fornuis van het Franse merk Lacanche, dan zie je dat deze is opgebouwd uit diverse componenten van verschillende inbouwopties, zoals een plancha, wokbrander, een lavasteengrill en de aparte ovens. Iedereen heeft zo zijn eigen specifieke wensen en ideeën. Die persoonlijke opstelling maken is onze specialiteit. Allerlei manieren van koken staan bij ons centraal, waarbij de onderscheidende inbouwopties en ovens allemaal kunnen worden uitgeprobeerd. Door het uit te proberen en te ondervinden kom je tot een goede keuze,' vertelt een gastvrije Janita, die ondertussen moeiteloos en geroutineerd in de weer is om ons als lunch een smakelijk paprikasoepje aan te bieden. Vervolgens gaat er nog een geurend gegratineerd broodje de oven in. Tussen neus en lippen door laat ze me weten dat ze echt een liefhebber is van koken met een oven.

Gezond, vers en smakelijk koken is volgens haar vaak een kleine moeite, vooral als je het neusje van de zalm aan apparatuur in de keuken hebt. 'Echter schaffen mensen vaak de

meest mooie keukenapparatuur aan en weten vervolgens niet hoe er mee om te gaan. En dat is ontzettend jammer, want hoe beter je weet wat de functies zijn en hoe ze werken, des te meer plezier heb je van je kookapparatuur. Het zijn vaak net die handige weetjes. Daarom nodigen wij onze klanten altijd uit om deel te nemen aan de kostenloze demonstraties op zaterdag, waarbij we op verschillende soorten fornuizen uitgebreide demonstraties geven.'

Veel mensen komen met een tekening of een verlanglijstje naar Bos Exclusieve Fornuizen. Vaak hebben ze van familie, vrienden of bekenden iets gehoord over bepaalde inbouwopties die wel handig zijn, maar als die mensen hier komen en vervolgens de vele andere mogelijkheden zien, krabben ze zich nog wel eens achter de oren.

De aanschaf van een goed en efficiënt ingericht fornuis is, niet alleen voor vrouwen, maar ook voor kookliefhebbers een serieuze zaak. Vooral mannen die graag kokkerellen weten precies wat ze zoeken. 'Velen koken regelmatig thuis voor familie en vrienden of zitten zelfs bij een kookclub,' vertelt ➤





Vervolg van pagina 27

Janita Bos. Op zaterdag zijn er altijd koks die de schort voorbinden en behendig haar klanten in de keuken met raad en daad behulpzaam zijn. Zelf houdt ze erg van puur eten en zegt dat ze bijvoorbeeld voor de pastagerechten nooit een tomatensaus uit een pot gebruikt. 'Het is zo simpel zelf te maken en het smaakt met verse producten ook nog eens veel lekkerder. Gewoon een kwestie van even doen.' Deze sfeervolle demokeuken zou niet misstaan in een fraai landhuis of een kasteelachtige residentie. Hoewel de Bourg Janita en de Medoc Luxe de meest verkochte opstellingen zijn, staat er hier een fornuisopstelling van Lacanche van 2.20 meter om alle mogelijkheden te kunnen laten zien.

Bij dit bijzondere Franse merk kun je kiezen voor een gas-, een elektrische- of een heteluchtoven. Daarbij zijn ze in drie verschillende afwerkingen te krijgen; modern, klassiek of nikkel. De stang blijft altijd R.V.S. Verder zijn de krachtige vuren van dit exclusieve Franse merk erg geliefd. Het Franse fornuis Lacanche is ontwikkeld met en voor professionals en zal daarom de groeiende groep betere kookliefhebbers zeker aanspreken. Een fornuis moet passen als een jas, daarom raden zij hun klanten meestal aan een of twee keer te komen experimenteren op de demodagen alvorens ze tot een keuze komen.

De Medoc Luxe van anderhalve meter wordt vaak gekozen vanwege zijn symmetrie. Als we ervoor staan zien we links een heteluchtoven met grill, middenboven een elektrische oven, ook met grill en rechts een garingsoven. Tot grote spijt van Janita Bos wordt de garingsoven vaak te kort gedaan, omdat het volgens haar veel meer kan, dan alleen maar warmhouden. Hoe vaak krijg ik hier geen werkende mensen en die geen tijd hebben om overdag langdurig in de keuken te staan. Aan hen adviseer ik graag een garingsoven. Later hoor ik vaak dat ze er al zoveel gemak van hebben gehad, vooral als ze 's avonds nog meerdere gasten aan tafel mogen ontvangen. Zij zetten dan in een handomdraai een overheerlijk gerecht op tafel omdat ze een avond van te voren de stoofschotel in de garingsoven hebben gezet. In gebruik is de oven erg energiezuinig omdat er een thermostaat inzit.

De Lacanche is al te koop vanaf € 3200 en de duurste zal ongeveer uitkomen op het bedrag van € 17.995. Echt iedere opstelling kan gemaakt worden en ook dit grote model met zijn grill-barbecue, gaskookpitten en ringhaardplaat om meerdere pannen aan de kook te houden, kan nog uitgebreid worden. Deze fornuizen zijn geliefd bij mensen die graag koken en die schik hebben in koken.

Het is een zeer duurzaam product. Je krijgt echt waar voor je geld. Er zitten bijvoorbeeld geen frutsels aan die aan slijtage onderhevig zijn, zoals lampjes of klokjes.

Vind je een Lacanche te klassiek dan is er de Westahl. Dit is de moderne versie en heeft ook een eigentijdse uitstraling, maar komt wel bij dezelfde leverancier vandaan. Daarbij moet je denken aan een strakkere vormgeving en andere kleuren. De Westahl past moeiteloos in een strakke keuken, maar heeft wel heel bijzondere uitgebreide kookmogelijkheden.

Professionele ringhaardplaat

Nieuw in de demokeuken is ook de stoere E. Caumartin. Dit fornuis komt uit de Charvet fabrieken. Dat is een fabriek die louter en alleen gespecialiseerd is in het maken van horecakeukens. Professionals zien het meteen. Zo'n fornuis is heel eenvoudig van opzet, maar zo handig en doordacht. Vooral mensen die geïntrigeerd zijn door hotelkeukens en sterrenrestaurants kunnen verlekerd kijken naar deze fornuizen. De fabrikant produceert bijvoorbeeld keukens voor het chique Savoy hotel in Londen, waar wokbranders dagelijks zeshonderd maaltijden moeten aankunnen en dat het liefst dertig jaar lang. Dan weet je dat we praten over een zeer duurzaam product, waarin veel zwaar plaatsstaal en RVS verwerkt is, waarbij je met een pookje de ring van het krachtige vuurtje optilt. In Frankrijk wil iedere kok wel koken op zo'n geweldig fornuis, niet in de laatste plaats omdat je er heel gemakkelijk met meerdere mensen tegelijk aan kunt koken. Professionele koks hebben vaak een hekel aan een inductieplaat of een glazen plaat.

Schoorsteen

Bij dit fornuis kunnen koks heel gemakkelijk schuiven van een brandpunt van bijvoorbeeld 270 graden naar zeventig graden. Juist dat is ook een pluspunt voor kookclubs, familieleden en vriendengroepen die graag samen het eten bereiden. In de vrije opstelling kan iedereen ergens koken, want er is heel veel werkruimte ondanks dat er weinig branders zijn. Het fornuis is heel erg prettig in gebruik. Je kunt er bijvoorbeeld ook al je borden opzetten en dan continue doorwerken. Alles is warm en biedt erg veel mogelijkheden. Dan is er nog een schoorsteen met een warmhoudplaat boven de ringhaardplaat. Dit biedt een extra efficiënt gebruik van de warmte die vrijkomt van de ringhaardplaat.

Kookwinkel

Na de uitgebreide uitleg van de fornuizen gaan we naar boven waar het een walhalla is voor kookliefhebbers, want er staan heel

veel soorten pannen, waaronder koperen. Opvallend groot is de collectie Mauviel in RVS en koper. Ook de hele collectie van AGA potten en pannen staan overzichtelijk opgesteld. Verder zijn de koperen professionele pannen van Falk. De massieve koperen pannen zijn chique en ook stoer, vooral een echte blikvanger om er iets mee op tafel te presenteren.

In de sfeervolle winkel hebben ze ook alles van Kitchen Aid, zoals de keukenmachines en de blender. Ze verkopen er in een zeer sfeervolle omgeving allerlei bak en taartvormen, veel uitgebreide en specialistische kookboeken, maar ook kook- en bakpannen in prachtige zware materialen. Natuurlijk mogen de messen van Gude en Wuesthof niet ontbreken. Uiteraard wordt de AGA cooker gedemonstreerd op de zaterdag. Eenvoudige kook- en baktips passeren dan de revue, maar ook... hoe onderhoud je de AGA.

Stille afzuigkap

In de loop der jaren komen de familie Bos en hun vakkundige medewerkers die al vele jaren ervaring hebben bij hun kieskeurige clientèle over de vloer. Niet alleen om fornuizen te installeren, maar ook voor jaarlijks onderhoud.

Keer op keer werd Bas Bos door zijn klanten geconfronteerd met afzuigkappen die zoveel lawaai maken dat het, vooral in woonkeukens, heel storend overkomt. Deze klachten waren niet aan dovemansoren verteld en Bas zag het als een uitdaging een universeel model te ontwerpen dat echt stil tot geruisloos is. Daarna werden ze echter gebeld of er misschien nog iets bedacht kon worden voor het feit dat het apparaat zo geruisloos was dat ze het 's avonds vergaten uit te doen. Dat was voor Bas een koud kunstje, want door een klein lampje weten de klanten nu dat hun afzuigkap nog aanstaat. Hij kan het op elke maat inbouwen en er is technisch heel veel mogelijk. Leg Bas een probleem voor en hij maakt het.

Al twintig jaar lang houdt Bos Exclusieve Fornuizen doorlopend en gratis kook demo's in hun showroom iedere zaterdag van 10.00 tot 16.00 uur, geheel vrijblijvend en zonder voorinschrijving. Iedereen kan komen, kijken, proberen en genieten. Dat kan gemakkelijk aan de Waalseweg 28 in Tull en 't Waal nabij Houten in Utrecht, want er is volop parkeergelegenheid. In de maand december experimenteren ze graag met feestelijke lekkernijen. Wil je alvast een voorproefje. Kijk dan op www.bos-fornuizen.nl

