

RETAIL

Er wordt meer en meer afgestapt van het witte fornuis en er wordt gekozen voor een roestvrij stalen uitvoering.



De trends in fornuizen

Visuele aspecten spelen grote rol

Steeds meer fabrikanten bieden (semiprofessionele) fornuizen aan. De consument loopt immers warm voor koken en dan is zo'n breed fornuis extra handig. Het oog wil ook wat, zodat ook hier het design steeds belangrijker wordt.

Consumenten kiezen steeds vaker voor open keukens. Dit betekent dat het visuele aspect van de toestellen een steeds grotere rol gaat spelen. "Er wordt dus meer en meer afgestapt van het witte fornuis en er wordt gekozen voor een roestvrij stalen uitvoering," weet Marie-Christine Brynaert van Electrolux. "Er is ook een groeiende vraag naar bredere fornuizen."



De grill is volledig out bij Boretti, want de Fry-Top heeft die volledig verdrongen.

Gas of vitro?

Gas blijkt vooral populair te zijn in de bredere semiprofessionele toestellen. "Gas blijft nog steeds de voorkeur van de professionele koks wegdragen," vertelt Evi Lennertz van Abel Falisse. "In navolging daarvan is het ook de keuze van de gedreven consument."

Ook Dirk Vandendriessche van Boretti ziet een overwicht bij gas. Hij heeft zelfs een aantal cijfertjes voor ons: "Ongeveer 1/3 van de verkochte toestellen is volledig elektrisch, ongeveer een kwart is volledig gas (met warme lucht oven) en een goede 42 % heeft een gasbovenblad met elektrische ovens. De gasovens zien wij sterk stijgen, dankzij hun uitzonderlijke bakwaliteiten met een hoog vochtigheidsgehalte."

"Bij de 60 cm toestellen is vooral vitro de norm," vult Marie-Christine Brynaert aan.

Nieuwe manieren van koken

Fabrikanten pakken steeds vaker uit met 'nieuwe' manieren van koken. Denk maar aan Teppan Yaki of de beter bekende wok. Hoe belangrijk zijn deze bij de verkoop van fornuizen?

"Gezien koken een mondiale dimensie gekregen heeft is er inderdaad steeds

meer vraag naar fornuizen met een wokbrander," vertelt Marie-Christine Brynaert. "Teppan Yaki is nog vrij nieuw maar er is een groeiende interesse. Ook grillen is heel populair, want het leunt sterk aan bij het gezonde lifestyle gebeuren." Ook volgens Evi Lennertz is de wok gemeengoed geworden: "De wok behoort bijna tot de standaarduitrusting van de keuken. Teppan Yaki ontluikt en staat waar wokken 10 tot 15 jaar geleden stond." Bij Boretti vinden we geen Teppan Yaki, maar wel de Fry-Top. "Deze is veel beter aangepast aan de West-Europese keuken," aldus Dirk Vandendriessche. "Ongeveer 60 % van onze verkochte fornuizen zijn uitgerust met Fry-Top. Grill is volledig out bij ons, want de Fry-Top heeft die volledig verdrongen. De reden? Hij biedt minstens even goede bakresultaten en is veel eenvoudiger qua onderhoud."

Linda Claeys

Met dank aan Abel Falisse, Boretti en Electrolux

www.abel-falisse.be

www.boretti.com

www.electrolux.be

Gas blijft nog steeds de voorkeur van de professionele koks wegdragen

