



DE AGA, HET FORNUIS OM JE THUIS TE VOELEN

Terwijl we 's zomers genieten van het buitenleven in de zon, brengt de winter ons weer naar binnen. Gezellig met z'n allen genieten en samen zijn in de keuken alwaar een gietijzeren fornuis het stralende middelpunt vormt. Kwaliteit van leven begint waar het tempo van de dagelijkse hectische beslommingen enigszins afneemt. Hierin past een fornuis dat meer is dan een apparaat om te koken, braden en bakken. Een andere manier van leven, een maatschappelijke beweging van onthaasten, gezond eten en betekenis geven aan mens en omgeving.

Een fornuis met duurzaamheid naar keuze

Van origine zijn AGA cookers warmte-opslagbronnen die zowel geschikt zijn om het huis te verwarmen als om op te koken. Tegenwoordig verwarmen we onze woning vaak op een

Met Thornhill Range Cooker op hout biedt d'Verte een prachtig alternatief. Het laatste model, waarin een combi van hout en elektriciteit wordt gemaakt, is erg populair.

Technische know how als kracht

Samen met u gaat d'Verte de zoektocht naar het meest passende fornuis graag met u aan. Bij de aanschaf van een fornuis moet de afweging tussen ratio en gevoel namelijk in een natuurlijk evenwicht komen. Lisette begeleidt de klanten hierin. De technische achtergrond van oprichter Frans Verhoeven staat garant voor advies over de aansluitingen en de montage op locatie. Opgeleid door AGA in Engeland en werkzaam als AGA Service Engineer voor AGA importeur DeNardi, maakt d'Verte tot een graag geziene partij in Noord Europa.



moderne wijze en is de warmtefunctie van het fornuis niet langer permanent nodig.

AGA is met dit uitgangspunt gaan ontwikkelen. Energiebewustheid heeft hier geleid tot drie series geheel elektrische fornuizen die stuk voor stuk de kenmerkende kookeigenschappen van een AGA cooker bezitten. Niet langer hoeft een fornuis altijd aan te staan, maar 'aan wanneer men het wenst en uit wanneer het niet nodig is'. Alle modellen in hun varianten, treft u aan bij d'Verte. Daarnaast toont d'Verte Falcon en de AGA Masterchef de Luxe.

De houtgestookte fornuizen van Thornhill zijn een logische aanvulling op deze collectie. Voor levensgenieters waarbij elkaar ontmoeten rondom het vuur en de passie voor stoken op hout centrale waarden zijn, ligt de keuze voor een origineel Engelse Thornhill Range Cooker voor de hand. Toen AGA stopte met het merk Rayburn in Nederland, bleef de vraag naar houtgestookte fornuizen.

Ontdekken tijdens belevingsdagen

Koken op een cooker is geen rocket science maar je moet het wel even onder de knie krijgen. Onder de bezielende begeleiding van Lisette maak je in de nostalgisch ingerichte keuken van d'Verte kennis met een andere manier van koken. Samen met je familie kun je naar hartenlust voelen, ruiken, koken en proeven van gerechten gemaakt op een van de fornuizen die het beste bij uw leefsituatie past. Maar pas op, de keuken krijgt een nieuwe dimensie, een bezoek aan d'Verte kan uw binnenleven dan ook zomaar veranderen. Beleef het zelf en maak een afspraak voor deze speciale ervaring.

d'Verte

Showroom: Oudedijk 2 - 6596 MD Milsbeek (Nederland)
t.+31 (0)485 71 33 33 - t.+31 (0)6 4629 3868
www.dverte.nl