



Lacanche, village de Bourgogne, France.



LES PIANOS GASTRONOMES

LACANCHE - 21230 ARNAY-LE-DUC - FRANCE - TÉL. 03 80 90 35 00 - FAX: 03 80 84 24 92
e mail: info@lacanche.net - www.lacanche.com



LES PIANOS GASTRONOMES



*Tout commence à Lacanche,
un petit village de Bourgogne.*

*La tradition culinaire
française perpétuée pour le plus
grand plaisir des gastronomes
du monde entier.*

C'est depuis le début du XIX^e siècle, dans l'esprit d'une longue tradition bourguignonne, que sont fabriqués des fourneaux à Lacanche, un village de 700 habitants situé à une vingtaine de kilomètres de Beaune, Chagny et Saulieu. Au cœur de ce pays du vin et de la gastronomie, les pianos Lacanche perpétuent l'art de bien cuisiner et l'appétit de vivre à la française.

Symphonie bourguignonne.

Directement inspirés des fourneaux utilisés par les Chefs, "les pianos gastronomes" Lacanche jouent leur partition dans le haut de gamme et la créativité, toujours à la recherche de technologies sophistiquées.

Si aujourd'hui, dans de nombreux pays à travers le monde, leur esthétique est devenue un "must", leurs performances et leur fiabilité sont reconnues comme étant de niveau professionnel.

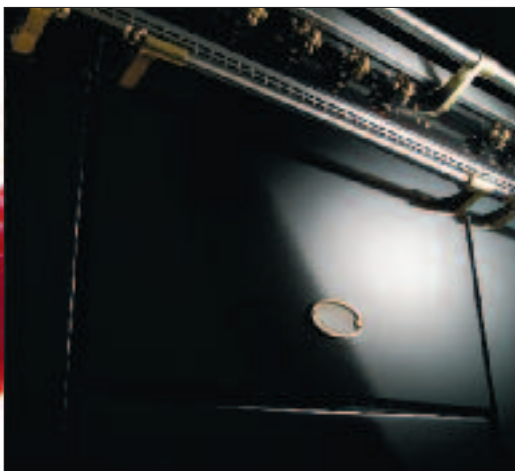


Une fabrication orchestrée de main de maître.

Seules les matières nobles sont utilisées chez Lacanche: l'acier, l'innox, la fonte, l'émail. Mais le secret de fabrication "maison" réside dans un savoir-faire artisanal jalousement préservé.

Tel un luthier, Lacanche construit ses pianos à l'unité et les assemble manuellement car rien ne remplace le coup d'œil et la main experte du spécialiste.

Les incomparables couleurs de l'émail.



La qualité de l'émail traditionnel, aux couleurs intenses et lumineuses, est une autre spécialité Lacanche. Il faut deux à trois couches et une cuisson à très haute température (850°) pour rendre inaltérables et idéales à entretenir les 18 nuances exclusives qui font le style Lacanche.



L'âme du piano Lacanche.

Bel instrument, ami de toutes les émotions gourmandes, qu'elles soient quotidiennes ou festives, le piano Lacanche tient une place essentielle au cœur du foyer, apportant une note chaleureuse, personnalisée et presque sur mesure grâce à de multiples options: volume, couleur, équipements, accessoires, finitions.

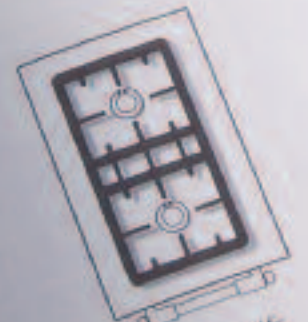




Tradition.
Unique, tonique, artistique.

Votre piano Lacanche est un révélateur de talents. Avec lui, toutes les créations deviennent possibles, le beau et le bon se côtoient, votre cuisine se transforme en œuvre d'art. Tel une pièce unique, il se sent bien partout, dans le contemporain comme dans le classique. Trouvez-lui une place d'honneur, il sera royal dans son habit d'émail.

LCF 1432G
LCF 1432GE
LCF 1432E
LCF 1432GCT
LCF 1432ECT



2 feux vifs
de 3 kW.

Le style Lacanche, toujours un ton au-dessus.



De la couleur pour les gourmands.

Bleu Porto, bleu France, bleu Delft, rouge Bourgogne, noir, jaune Provence, blanc, ivoire, vert Sologne, vert anglais, mandarine, terracotta, frangipane, anthracite, armor, chocolat, marron glacé ou inox: quel délice de choisir sa couleur dans la palette Lacanche!

Votre piano Lacanche



Table de cuisson monobloc étanche en acier inoxydable.

Friteuse professionnelle haute performance 3,3 kW, 6 litres. La vidange est facilitée grâce à une évacuation directe de l'huile par le fond. Cuve emboutie à angles rayonnés pour un nettoyage aisé. Sa zone froide capte les résidus du bain de cuisson.

Gril amovible en fonte émaillée à poser sur une grille latérale.

Brûleurs de différentes puissances (de 1,5 kW à 4 kW), équipés d'une sécurité contrôlée par thermocouple (coupure de l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme).

est un virtuose à qui vous pouvez tout demander.

Poignées ergonomiques pour une saisie en toute sécurité. Embouts en laiton.

Armoire de rangement avec accès à la trappe de vidange de la friteuse.

Four vertical à air pulsé sur le modèle Cîteaux.

Tiroir sur glissières pour le rangement des plats.

Matériaux inaltérables et d'entretien facile: émail vitrifié ou acier inoxydable.

Armoire chauffe-assiettes conçue pour recevoir la platerie gastronomique.

Four: habillage des parois en tôle émaillée antiacide. Existe en 3 versions: gaz, électrique, électrique à convection forcée.

Vérins réglables en hauteur.





Montez en puissance.

“Fortissimo!”



Indispensables pour saisir rapidement, faciles à régler et compatibles avec tous les ustensiles, les feux vifs à gaz ont la préférence des Chefs. Outre leur grande puissance de chauffe (de 1,5 à 5 kW), les brûleurs Lacanche ont l'avantage

de posséder une flamme autostabilisée et un ralenti très faible, ce qui permet de moduler parfaitement les cuissons.



“Largo!”

Pour les repas en famille, Lacanche a prévu grand avec ses fours aux dimensions professionnelles.

Trois versions sont disponibles: le gaz pour un effet de sole plus marqué, l'électricité pour une grande précision des températures et la convection forcée pour une rapide montée en puissance.



“Con fuoco!”

Avec le support wok en fonte, toutes les poêles et sauteuses à fond arrondi se posent sur les feux vifs: idéal pour faire dorer en quelques minutes les émincés de légumes, de viande ou de petits crustacés.



*La plancha, incomparable pour saisir
le poisson à l'unilatéral, griller les
légumes et les viandes en toute légèreté.*



Jouez les experts de la cuisson.

pour saisir à cœur frites et beignets de toutes sortes. Efficace, la zone d'émulsion évite les débordements.

“Vivace!” avec la salamandre.
Griller, gratiner, caraméliser tout en surveillant l'évolution de la cuisson: cette technique chère aux professionnels arrive enfin à la maison. Polyvalente, la salamandre se transforme aussi en rôtissoire.

“Prestissimo!” avec la plancha.

On ne peut plus rapide et diététique, la cuisson à la plancha nécessite peu de matières grasses et se module aisément. Un petit air de vacances toute l'année!

“Fugato!” avec la friteuse.

De conception professionnelle, la friteuse Lacanche est suffisamment puissante (3,3 kW)



“Allegro!” avec le grill.

Saisi en surface, moelleux à l'intérieur, c'est toute la subtilité de la cuisson par rayonnement ! Parfait pour une pièce de viande ou de poisson et pour les crustacés.





Libérez votre talent grâce à une technique irréprochable.

*Trois variations
sur le thème du polycuiseur.*

L'eau et la vapeur sont à l'honneur avec le polycuiseur, instrument subtil et multiple qui se transforme au gré de vos envies.

Le cuiseur-vapeur.

Une cuisson totalement respectueuse des qualités nutritionnelles des aliments (légumes, poissons, viandes blanches).



Le cuiseur pâtes.

Spécialiste des pâtes "al dente", il sait également cuire à point les légumes.



Le bain-marie.

Pour maintenir au chaud les préparations en attente.







Mitonnez pianissimo.

Pouvoir enfin apprivoiser le temps!
Avec son gradient de température régulée, la plaque coup de feu en fonte permet d'ajuster la cuisson et le mijotage pour que les arômes se développent lentement, sans risquer d'attacher ou de brûler.



Pratique, la planche à découper en bois debout vient s'encaster en place du polycuiseur.



L'armoire chaude, utilisée comme chauffe-assiettes, est aussi très appréciée pour gérer en souplesse les différents plats en les maintenant au chaud.



*CORMATIN
3 foyers induction.*

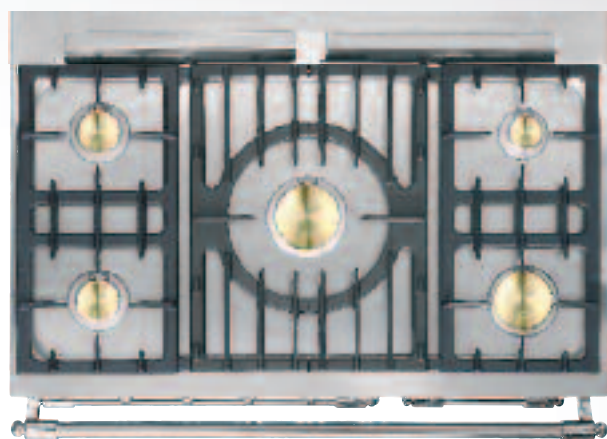


*CORMATIN
tradition 2 feux et
plaque coup de feu.*

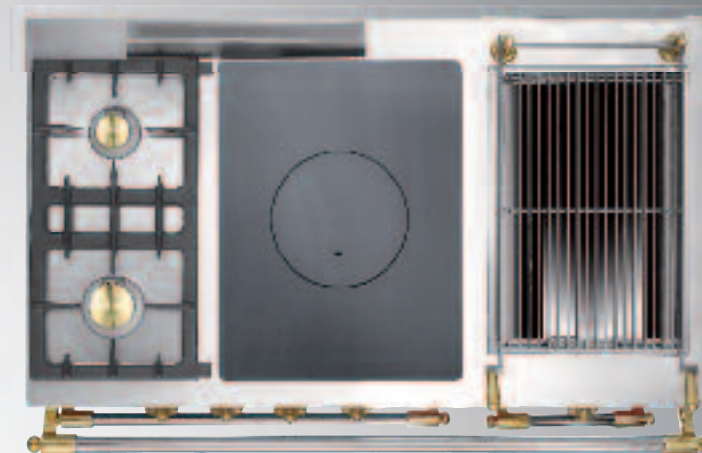


*CHASSAGNE
classique 3 feux,
plancha.*

Maintenant, composez votre table de cuisson...



*VOUGEOT
classique 5 feux.*



*CHAMBERTIN
tradition 2 feux,
plaque coup de feu
et grill.*



*SULLY
tradition 6 feux et plaque
coup de feu, plaque grill
nervurée.*



*CHAMBERTIN
classique 3 feux,
polycuiser (bain-marie).*

PETIT GUIDE GOU
ET RECOMMANDATIONS D'USAGE
DES FOURNEAUX LACANCHE.

INGRÉDIENTS
1000 g FÉVES(SÈCHES)
1/2 COQUILLES SAINT-JACQUES
100 g DE CREVETTES
DÉCORQUÉES
100 g DE BEURRE
1/2 VERRE DE VIN BLANC
3 CHILLIENS 2 CAFÉ DE FUMET
DE CRUSTACÉS
1 BOUQUET DE HERBES
D'ARÔME
CRÈME FRAÎCHE
CHILLIÉE.



LACANCHE

... et faites la mise en scène.

