

Proef de authentieke smaak.



PIANO'S VOOR GASTRONOMEN



Alles begint in Lacanche, een dorpje in Bourgogne.

***D**e voortzetting van de culinaire Franse traditie, tot groot genoegen van de gastronomen in de hele wereld.*

Sinds het begin van de negentiende eeuw, in de geest van een lange Bourgondische traditie werden er fornuizen gemaakt in Lacanche, een dorp van 700 inwoners op zo'n twintig kilometer afstand van Beaune, Chagny en Saulieu. In het hart van deze gastronomische wijnstreek zetten de Lacanche fornuizen de kunst van lekker koken en de smaak van het Franse leven voort.

***E**en Bourgondische symfonie.*

Direct geïnspireerd door de fornuizen die chefs gebruiken, spelen de "gastronomische fornuizen" hun partituur op hoog niveau en op creatieve wijze, steeds op zoek naar geavanceerde technologieën.

Als in talrijke landen over de hele wereld hun esthetiek vandaag een "must" is geworden, zijn de prestaties en betrouwbaarheid van Lacanche erkend als professioneel.



Een met meesterhand georkestreerde productie.

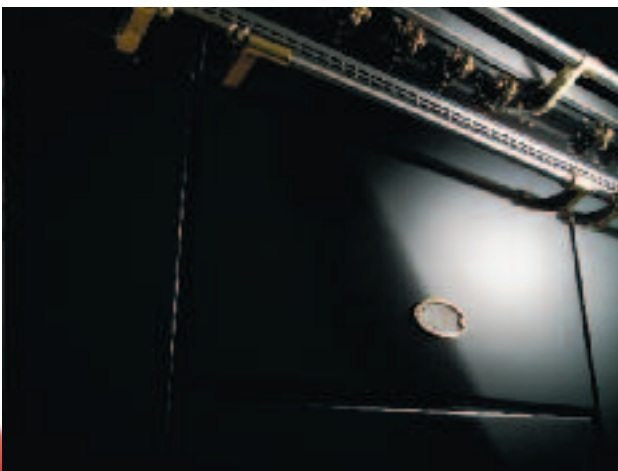
Lacanche gebruikt alleen edele materialen: staal, roestvrij staal, gietijzer, email.

Maar het fabrieksgeheim van het huis zit in de ambachtelijke knowhow die zorgvuldig wordt bewaard.

Als een vioolbouwer, bouwt Lacanche zijn fornuizen per stuk en assembleert ze met de hand want niets vervangt de vakkundige blik en hand van de specialist.

De convergelijke kleuren van email.

De kwaliteit van traditioneel email, met diepe, heldere kleuren, is de andere specialiteit van Lacanche. Er zijn twee à drie lagen email nodig, welke op zeer hoge temperatuur (850°) worden gebakken, voor het vervaardigen van de 24 exclusieve nuances van de Lacanche



stijl: duurzaam en ideaal in het onderhoud.

De ziel van het Lacanche fornuis.

Het Lacanche fornuis, als mooi instrument, vriend van alle smakelijke emoties, of deze nu dagelijks of feestelijk zijn, neemt een belangrijke plaats in, in het hart van het huis en



geeft een warme, persoonlijke noot, bijna op maat dankzij de talrijke opties: omvang, kleur, apparatuur, accessoires en afwerkingen.

Lacanche heeft het label van "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV) ontvangen. (Bedrijf van het levende erfgoed). Merk van erkenning van het Ministerie van Industrie en Economie, dit om Franse bedrijven te onderscheiden voor hun uitstekende ambachtelijke en industriële vaardigheid.





Uniek, stimulerend, kunstzinnig.

Uw gastronomisch Lacanche fornuis onthult uw talenten. Het maakt alle creaties mogelijk, mooi en lekker tegelijk, uw keuken verandert in een kunstwerk. Als een uniek object voelt het zich overal thuis, zowel in eigentijdse als klassieke interieurs. Geef het een ereplaats, gehuld in email zal het koninklijk uitkomen.



De Lacanthe-stijl, de stijl die de toon aangeeft.

Kleur voor lekkerbekken.

Portugees blauw, Frans blauw, Delfts blauw,
Bourgondisch rood, zwart basalt, Provençaals geel, Arctic
wit, ivoor, Sologne groen, Engels groen, mandarijn,
terracotta, amandel, anthraciet, armor, chocolade,
kastanje of inox: wat heerlijk om een eigen kleur
te kiezen uit het Lacanthe palet!



Uw Lacanche-piano: een



*Gasgrill 4 kW.
Kookoppervlak:
260 x 460 mm.
Geleverd met
roestvrijstalen rooster.*

“Classic”: een esthetische klassieker met alle voordelen van de meest geavanceerde technologieën.

*Centrale brander 5 kW,
voorzien van een
thermokoppelbeveiliging.*

*Branders met verschillende vermogens (van 1,5 kW tot 5 kW),
voorzien van een thermokoppelbeveiliging (deze sluit
de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).*

*Multikoker bain-
marie / elektrische
stoomkoker:
3,5 kW.
Geperforeerde
roestvrijstalen bak
GN 2/3. Dekfels.*

*Uit één stuk
bestaande
waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.*

grote eigentijdse klassieker.

Sierstaaf en ergonomische handgrepen van roestvrij staal. Uiteinden: afwerkingen in blinkend chroom, nikkel, geborsteld roestvrij staal of messing.

Lage temperatuur oven met gastronorm afmeting.

Verticale warme lucht oven op model Citeaux.

Uitschuiflade op geleiders voor het opbergen van schotels en borden.



Bedieningspaneel: Blijvende, gezeefdrukte en geëmailleerde symbolen en pictogrammen.

Opbergkast met toegang tot de afvoerklep van de multikoker.

Oven: verkrijgbaar in 3 versies: gas, elektrisch en elektrisch bi-functie (statische oven en warme lucht oven). Geëmailleerde zuurbestendige wanden en uitneembare ladders. Geschikt voor Gastronorm 1/1-platen en -sleden.

In de hoogte verstelbare vijzels.

Fontenay "Classic"

Uw Lacanche-piano:

Coup de feu-plaat op de brander van 5 kW. Met het deksel erop hebt u extra werkruimte.

Uit één stuk bestaande waterdichte kooktafel van roestvrij staal, met afgeronde hoeken. Eenvoudig te reinigen.

Knoppen, afwerking sierstaven, en ladeknoppen zijn verkrijgbaar in messing, blinkend chroom, nikkel of geborsteld inox. Dit geeft u de mogelijkheid om aan uw fornuis een persoonlijke noot te geven.

Afneembare roosters in geëmailleerd gietijzer.

Branders met verschillende vermogens (van 1,5 kW tot 5 kW), voorzien van een thermokoppelbeveiliging (deze sluit de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).



het oorspronkelijke concept.

*Sierstaafafwerkingen
en knoppen van massief
messing.*

*24 exclusieve
emalkleuren. Zoals
weleer gemaakt in
onze werkplaatsen.*

*Uitschuiflades op geleiders
voor het opbergen van
schotels en borden.*



Exclusieve knop ® Lacanche.

*Oven: geëmailleerde
zuurbestendige wanden.
Bestaat in 3 versies:
gas, elektrische statisch
en elektrische warme
lucht.*

*In de hoogte verstelbare
vijzels.*

Cluny "Classic"

Uw Lacanche-piano: een virtuoos

*Teppan yaki, gladde elektrische grill 2200 W.
Kookoppervlak:
245 x 460 mm met
deksel.*



*Vitrokeramische
kookplaat:
3 inductiekook-
zones, bediening
door middel
van knop aan
de voorkant,
elektronische
weergave van
de vermogens
en knipperlichtjes
die de restwarmte
aangeven.*

*Elk fornuis is een
uniiek kunstwerk,
dat handmatig
en op bestelling
in onze werkplaatsen
wordt vervaardigd.*

*Uit één stuk
bestaande
waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.*

waarvan u alles kunt verlangen.

*Bedieningspaneel:
bestendige, gezeefdrukte
en geëmailleerde symbolen
en pictogrammen.
Lampjes voor de functie.*

*Verticale elektrische
warme lucht oven
(2,65 kW) met grill.*

*Uitschuiflade
op geleiders voor het
opbergen van schotels
en borden.*



*Bestendige
en eenvoudig
te onderhouden
materialen:
Email of roestvrij
staal.*

*Oven: bestaat
in 3 versies, nl. gas,
statisch elektrisch
en elektrisch
multifunctioneel
(statische oven
en heteluchtoven).
Geëmailleerde
zuurbestendige
binnenruimte.*

*In de hoogte verstelbare
vizels.*

Saulieu "Classic"

Uw Lacanche-piano: een in de

“Modern”: een nieuwe
Lacanche-inspiratie voor een
strakke stijl.

2 branders van 3 kW.
Een geribde grillplaat
met een kookoppervlak
van 510 x 260 mm
kan in optie bekomen
worden.



Vitrokeramische
inductie met 2 zones:
1 x 145 - 1400 W
Booster 1800 W
1 x 200 - 1850 W
Booster 2500 W.

Uit één stuk
bestaande waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.

Centrale brander 5 kW,
voorzien van een
thermokoppelbeveiliging.

Branders met verschillende vermogens (van 1,5 kW tot 5 kW),
voorzien van een thermokoppelbeveiliging (deze sluit
de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).

traditie verankerd modernisme.



*Knoppen: een exclusief
Lacanche ontwerp:
blinkend chroom of
geborsteld roestvrij
staal. Roestvrijstalen
handgreep.*

*Gasoven
of elektrische oven
met grill.*

*Uitschuiflade
op geleiders voor het
opbergen van schotels
en borden.*

*Roestvrijstalen
bedieningspaneel:
in het metaal gegraveerde
bestendige symbolen
en pictogrammen.*

*De oven is verkrijgbaar
in 3 versies: gas, statisch
elektrisch en elektrisch
multifunctioneel (statische
oven en warme lucht
oven).*

*Geëmailleerde
zuurbestendige wanden
en uitneembare ladders.
Geschikt voor Gastronorm
1/1-platen.*

*In de hoogte
verstelbare vijzels.*

Sully "Modern"

Uw Lacanche-piano: Classic of



Elk fornuis is een uniek kunstwerk, dat handmatig en op bestelling in onze werkplaatsen wordt vervaardigd.

Bedieningselementen: knoppen van blinkend chroom of geborsteld roestvrij staal. Roestvrijstalen handgreep.

Vitrokeramische kookplaat: 5 inductiekookzones, bediening door middel van knop aan voorkant, elektronische weergave van de vermogens en aanduiding van de restwarmte.

Uit één stuk bestaande waterdichte roestvrijstalen kooktafel.

2 elektrische ovens, statische oven of warme lucht oven met grill.

Modern: proef de authentieke smaak.

Roestvrijstalen
bedieningspaneel:
in het metaal blijvend
gegraveerde symbolen
en pictogrammen.
Lampjes voor de functie.

Oven: bestaat in 3
versies, nl. gas, statisch
elektrisch en elektrisch
warme lucht.

Uitschuiflades
op geleiders voor het
opbergen van schotels
en borden.



Bestendige en eenvoudig
te onderhouden
materialen: Email
of roestvrij staal.

Elektrische statische
oven of warme lucht
oven (2,65 kW) met
grill. Geëmailleerde
zuurbestendige
binnenruimte.

In de hoogte
verstelbare vizels.

Cluny "Modern"

*Vitrokeramische kookplaat:
high-light of inductie.*



Voer de toon op.

“Fortissimo!”

Onmisbaar om vlees te braden, eenvoudig in te stellen en geschikt voor alle soorten pannen, chef-koks hebben een voorkeur voor snelle gasbranders. Naast hun groot verhittingsvermogen (van 1,5 tot 5 kW), bieden



de Lacanche branders ook het voordeel van een zelfstabiliserende vlam en een zeer lage stand, voor een perfecte instelling van de kookstand.



“Largo!”

Voor familiemaaltijden heeft Lacanche groot gezien met zijn ovens van professioneel formaat. Er zijn drie versies verkrijgbaar: gas voor een duidelijk effect van onderwarmte, elektriciteit voor een zeer nauwkeurige temperatuurstelling en warme lucht ovens voor snelle verwarming. De bi-functie oven combineert twee kookmethodes: statisch of warme lucht.



“Con fuoco!”

Dankzij de gietijzeren wokring, kunnen alle bakpannen en woks met ronde bodem op deze snelle brander gezet worden: ideaal om binnen een paar minuten groenten te fruiten, vlees of kleine schaaldieren te bakken.



De plancha, ongeëvenaard voor het eenzijdig bakken van vis en het grillen van groenten en vlees, vrijwel zonder boter of olie.



Kruip in de rol van kookexpert.

“Prestissimo!” met de plancha.

Sneller en vetarmer bestaat niet, het bakken op de plancha gaat vrijwel zonder boter of olie en is eenvoudig in te stellen. Het hele jaar door een beetje vakantiegevoel!

“Fugato!” met de friteuse.

De Lacanche-friteuse met zijn professionele ontwerp heeft voldoende vermogen (3,3 kW) om frietjes en alle soorten beignets precies goed te frituren. De emulsiezone voorkomt overlopen.



“Vivace!” met de salamander.

Grillen, gratineren, karameliseren en daarbij het gerecht nauwkeurig in het oog houden: deze techniek, die geliefd is bij beroepskoks, is er nu eindelijk ook voor thuis. De multifunctionele salamander kan ook als braadspit gebruikt worden.



“Allegro!” met de grill.

Knapperig van buiten, zacht van binnen, zo subtiel bakt de grill! Perfect voor een stuk vlees, voor vis of schelpdieren.





Laat uw talent de vrije loop dankzij een onberispelijke techniek.

***Drie variaties
op het thema van
de multikoker.***

Water en stoom hebben de ereplaats in de multikoker, een subtiel en veelzijdig instrument dat zich aan uw behoeften aanpast.

De stoomkoker.

Een manier van koken waarbij de voedingswaarde geheel behouden blijft (groenten, vis, wit vlees).

De pasta koker.

Dit instrument, specialist op het gebied van pasta die 'al dente' moet worden bereid, maakt ook uw groenten precies gaar.



De bain-marie.

Om bereide gerechten vóór het opdienen warm te houden.







Heel kalmpjes aan met zorg voorbereiden.

Eindelijk kunt u de tijd temmen!
Met de geregelde temperatuurgradiënt maakt de gietijzeren coup de feu-kookplaat het mogelijk om het koken en sudderen zo te regelen dat aroma's zich langzaam ontwikkelen, zonder dat er kans is op vastkoken of aanbranden.



Ook praktisch: de houten snijplank past in de uitsparing van de multikoker.



De lage temperatuur oven is ideaal voor slow-cooking. Deze kan ook borden opwarmen of gerechten perfect warm houden.

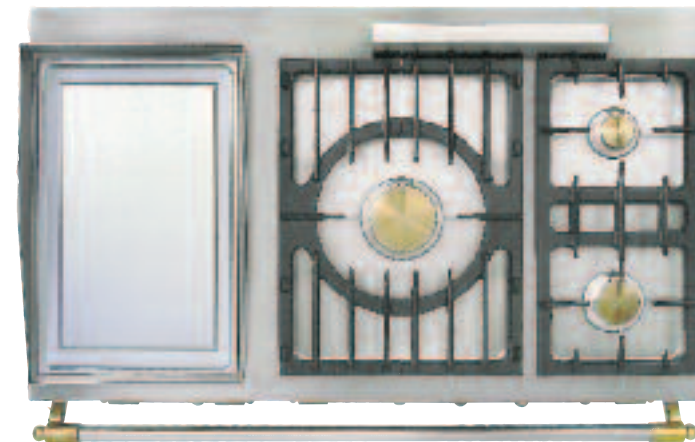




*CORMATIN "Classic"
vitrokeramische plaat, 3 inductiekookzones.*



*CORMATIN "Classic"
tafel "tradition"
2 gasbranders
en coup de feu-plaat.*

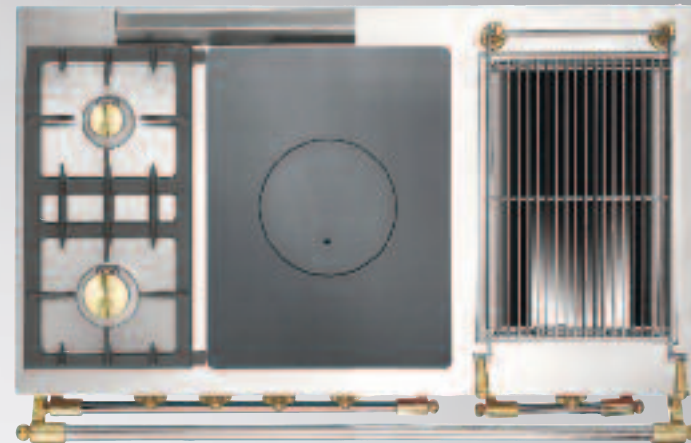


*CHASSAGNE "Classic"
tafel "classique" 3 gasbranders, teppan yaki.*

Stel nu uw kooktafel samen...



*CLUNY "Modern"
vitrokeramische plaat, 5 inductiekookzones.*



*CHAMBERTIN "Classic"
tafel "tradition" 2 gasbranders, coup de feu-plaat en grill.*



*SULLY "Modern"
tafel "classique", 5 gasbranders en 2 inductiekookzones.*



*CHAMBERTIN "Classic"
tafel "classique" 3 gasbranders, multikoker
(stoomkoker, bain-marie).*



...en neem de regie in handen.



Over geuren en kleuren.



Cormatin
B: 700 mm.



Beaune
B: 900 mm.



Cluny
B: 1000 mm.



Chagny
B: 1000 mm.



Vougeot
B: 1000 mm.



Chambertin en Savigny
B: 1105 mm.



Chassagne en Saulieu
B: 1105 mm.



Sully
B: 1405 mm.



Fontenay en Citeaux
B: 1505 mm.



PIANO'S VOOR GASTRONOMEN

ABEL FALISSE

IMPORTATEUR EXCLUSIF - EXCLUSIVE IMPORTER

BELGIË - TEL. +32 (0) 4 252 71 73 - FAX: +32 (0) 4 252 12 79

e-mail: trade@abel-falisse.be - www.lacanche.be



Distributeur
du Pacifique
France