



LES PIANOS GASTRONOMES

www.lacanche.it



LACANCHE

LES PIANOS GASTRONOMES





Tutto ha inizio a Lacanche

La storia dei “Pianos Gastronomes” ha origine a Lacanche, un villaggio della Borgogna in cui le aree boschive si alternano armoniosamente ai vigneti. Fin dal Medioevo, l'abbondanza di minerale di ferro nella regione ha un notevole impatto sul futuro della città, favorendo la nascita di attività nel settore della lavorazione dei metalli.

Nel 1763, Jean Baptiste de Richard de Curtil, proprietario terriero della regione, vi fa edificare una nuova forgia ed un “basso forno” per metalli.

La vocazione metallurgica prende piede e, nel 1796, Jacques Etienne Caumartin diventa il nuovo proprietario.

Dopo l'instaurazione del Primo Impero, il suo coinvolgimento nella vita politica si fa più intenso culminando nell'elezione a deputato della Côte-d'Or nel 1817. È così che la moglie prende progressivamente le redini dello stabilimento, diventando, nel 1825, la prima donna “maestro di forgia” in Francia. Proprio nelle Forge di Lacanche vedono la luce i primi forni adatti alla cottura delle verdure, nonché una grande varietà di oggetti e di utensili da cucina in ghisa.

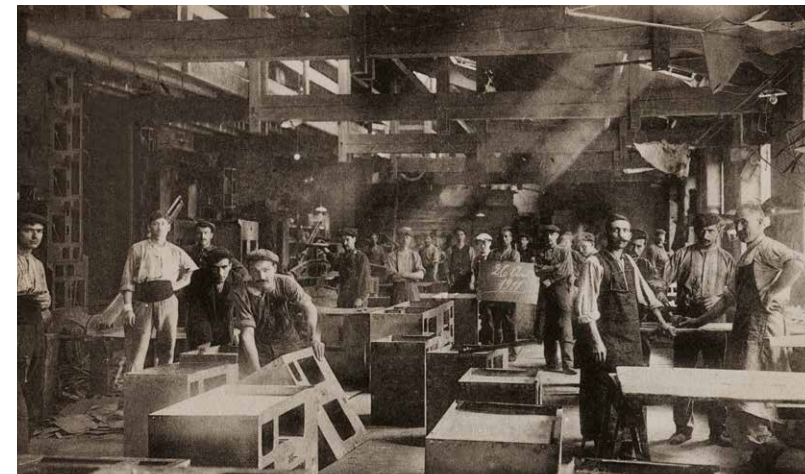
Nella seconda metà del XIX secolo, l'azienda è già nota per la qualità dei suoi prodotti e per l'elevata maestria nel settore della lavorazione dei metalli e della smaltatura.

Dai forni ai “Pianos Gastronomes”

Mentre Antonin Carême, Auguste Escoffier e i loro allievi pensavano a dare lustro alla gastronomia francese, Lacanche diventa uno dei principali centri specializzati nella fabbricazione di forni e cucine in Francia.

Alla fine del XX secolo, con l'avvento delle nuove tecnologie, l'attività inizia a intravedere nuovi orizzonti. La Società industriale di Lacanche si afferma allora come specialista, ideatrice e fabbricante di apparecchiature per la grande cucina destinate sia a privati che a ristoratori.

Strumento di cottura, compagno di tutte le emozioni del palato, giornaliero o festive, la cucina Lacanche riveste, da quel momento in poi, un ruolo essenziale all'interno della casa. Ciascun modello, il cui nome (Cluny, Chassagne, Chambertin ecc.) richiama l'unione tra i cibi più sofisticati e i grandi Cru della Borgogna, mostra la maestria e l'esperienza dei maestri di forgia che hanno contribuito, negli anni, alla reputazione del marchio Lacanche.





Una realizzazione orchestrata a regola d'arte

Le cucine Lacanche si ispirano direttamente alle cucine professionali, su cui i grandi chef compongono le loro creazioni gastronomiche, e sono sempre progettate all'insegna delle tecnologie più sofisticate.

Ma il vero segreto di "casa" Lacanche sta in un procedimento di produzione artigianale gelosamente custodito. Tutte le cucine Lacanche vengono realizzate individualmente e assemblate a mano, poiché niente può sostituire l'occhio e la mano esperta dello specialista.

Come per i piani cottura monoblocco, realizzati in acciaio inossidabile, anche le fasi di produzione dei diversi componenti sono oggetto di un'attenzione costante e scrupolosa.



Entreprise du Patrimoine Vivant

Fedele alla propria storia, ma forte dalla propria maestria e di una fama internazionale acquisita presso un pubblico esperto, Lacanche non ha abbandonato le proprie aspirazioni e la vocazione al servizio della gastronomia e dell'arte culinaria. Lacanche ha ottenuto il marchio di eccellenza "Entreprise du Patrimoine Vivant" (letteralmente Impresa del Patrimonio Vivente) dallo stato francese, riconoscimento riservato alle aziende che si distinguono per eccellenti competenze acquisite.





Estetica e prestazioni

Progettati e costruiti con materiali e componenti selezionati in base alla migliore qualità, i pianos gastronomes rappresentano un punto di riferimento nel settore. Le loro prestazioni e la loro affidabilità sono sinonimo di qualità professionale.

Acciaio, ghisa, ottone, smalto ecc. La scelta di materiali nobili e robusti con elevate prestazioni si coniuga con l'armonia delle forme. Un'eleganza unica se unita alla vasta gamma di colori offerta per le superfici smaltate.

Una produzione ecosostenibile

Essendo composti principalmente da materiali metallici quali acciaio, acciaio inox, acciaio smaltato, ottone, ghisa ed una fusione d'alluminio, le cucine Lacanche sono riciclabili in misura superiore al 90%.

Inoltre, Lacanche cura con particolare attenzione la disponibilità di ricambi e componenti per tutti i suoi modelli per poter garantire a lungo una manutenzione e un utilizzo ottimali.





Gli ineguagliabili colori dello smalto

La qualità dei colori intensi e luminosi del rivestimento smaltato vetrificato è una delle specialità Lacanche. Sono necessari da due a tre strati e una cottura a temperatura altissima (850°) per rendere inalterabili e facili da pulire le 24 tinte esclusive dello stile Lacanche.

Grazie alle abilità tecniche degli esperti, il pannello di comando viene realizzato singolarmente per ogni modello, quindi smaltato o inciso per ottenere un colore e una serigrafia che resistono nel tempo.





Gli chef... siete voi!

Le cucine Lacanche hanno saputo attraversare il tempo conciliando tradizione e innovazione. Dotati delle più recenti tecnologie in materia di sicurezza, e grazie a prestazioni energetiche e resa termica elevate, essi rappresentano l'emblema di uno stile di vita.

Con le loro linee sobrie e originali, gli intramontabili Pianos Gastronomes si inseriscono con naturalezza all'interno della cucina, incassati fra due elementi o sotto la cappa.

Gli stili, le dimensioni, i colori, le funzionalità sono in grado di soddisfare tutte le esigenze. Ciascun prodotto è realizzato singolarmente su ordinazione specifica e ideato sulla base di un'ampia gamma di possibilità. Per personalizzare la vostra Lacanche sono disponibili innumerevoli opzioni di cottura, accessori e finiture.





La magia del gas

Elemento tradizionale della cucina gastronomica, il bruciatore a gas resta uno degli strumenti di cottura preferiti dagli chef per le sue prestazioni e la sua facilità d'uso. I vantaggi sono numerosi: è possibile utilizzare qualsiasi recipiente di cottura, valutare a colpo d'occhio l'intensità della fiamma e regolarla in qualsiasi momento in base alle dimensioni dell'utensile e alla fase di cottura.

Le cucine Lacanche sono dotate di bruciatori a gas di diversa potenza (da 1,5 a 5 kW).

Grazie allo stabilizzatore automatico, la fiamma può essere regolata da un minimo molto basso, perfetto per la cottura a fuoco lento, a un massimo estremamente vivace e quindi ideale per le cotture rapide. Tutti i bruciatori sono inoltre dotati di accensione elettrica e di valvola termocoppia di sicurezza.

La loro disposizione razionale sul piano di cottura consente di utilizzare anche padelle, tegami e casseroles di grandi dimensioni (fino a 40 cm di diametro sul bruciatore da 5 kW).



La piastra “coup de feu”

È una piastra in ghisa smaltata riscaldata da un bruciatore a gas di elevata potenza (5 kW). La ghisa accumula il calore e lo distribuisce uniformemente su tutta la superficie. Assicurando un calore termico molto regolare, questa permette di impostare la temperatura giusta per qualsiasi preparazione, affinché gli aromi si sviluppino lentamente ed evitando che gli alimenti si attacchino o si brucino.

Il coperchio in acciaio inox, disponibile come accessorio opzionale, trasforma la piastra “coup de feu” in un comodo piano di lavoro sul piano di cottura.



Riscoprite il gusto di una grigliata

Cuocendo gli alimenti per irradiazione, senza contatto diretto con la fonte di calore, il grill Lacanche è ideale per arrostiti ad esempio carne, pesce o crostacei conservandone tutto il gusto. Dotato di un innovativo sistema di recupero dei liquidi di cottura, il grill Lacanche permette di cuocere le vivande in modo particolarmente sano ed uniforme. È disponibile sia in versione a gas che elettrica.



La potenza dell'elettricità

Ideali per i sostenitori dei prodotti elettrici, i piani di cottura a zone di cottura radianti o a induzione raggiungono rapidamente la temperatura, oltre a essere facili da pulire.

La precisione dell'induzione

Precise e reattive, le piastre a induzione sono particolarmente performanti. Questa tecnologia consente di regolare con particolare precisione la temperatura di cottura. Pertanto, è ideale sia per cotture rapide, sia per cotture a fuoco lento. Presenta inoltre dei vantaggi in termini di sicurezza, in quanto il riscaldamento è limitato alla superficie sottostante il recipiente, mentre quella circostante rimane fredda. I piani di cottura a induzione sono dotati di elementi di comando a manopole e indicatori digitali di potenza.

I vantaggi delle zone radianti

Con questa tecnica di cottura di ultima generazione, semplice, molto affidabile ed efficiente, le zone di cottura radianti disposte sotto la piastra in vetroceramica trasmettono il calore attraverso il vetro in forma di raggi infrarossi, i quali, a loro volta riscaldano il recipiente di cottura.

Un "plancha" per tutte le stagioni

Con la sua superficie di cottura in acciaio cromato perfettamente liscia, è lo strumento ideale per una cottura "diretta", quasi senza aggiunta di grassi. È indicata per una grande varietà di alimenti: dalle verdure tagliate al pesce, dai crostacei alle fette di carne, o magari a delle scaloppe di foie gras fresco. Una cottura rapida e dietetica che preserva tutto il sapore dei cibi. Può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento o per tenere al caldo le pietanze.





La delicatezza del vapore

Il modulo multifunzione consente di cuocere i cibi a vapore oppure in acqua (è ideale quindi per la pasta o per le verdure) e a bagnomaria.

Il vapore cuoce gli alimenti in modo rapido e delicato al tempo stesso, salvaguardandone le qualità organolettiche e nutrizionali: una soluzione ideale per molte verdure, per il pesce e per le carni bianche. Inoltre, è utile anche per riscaldare o tenere in caldo le pietanze preparate in precedenza.

Il modulo multifunzione Lacanche viene fornito con un cestello in acciaio inox con coperchio per la cottura a vapore. Tuttavia, sono disponibili altri accessori (da ordinare a parte) che permettono di utilizzare il modulo anche per la cottura della pasta o per il bagnomaria.



Friggere in tutta sicurezza

La friggitrice Lacanche offre una potenza di 3 kW per una capacità di 5 litri d'olio. Il risultato è una frittura di qualità eccellente. L'apparecchio è dotato inoltre di una zona fredda, di un termostato di sicurezza e di una zona d'emulsione, importante per la sicurezza di utilizzo. Il modulo funzionale, che comprende l'elemento riscaldante e gli organi di regolazione e sicurezza, è estraibile per agevolarne la manutenzione.

Cucine che soddisfano qualsiasi esigenza

I forni

I forni Lacanche sono ideali sia per un pranzo di famiglia che per le grandi occasioni. È possibile scegliere la capacità e la modalità di cottura: a gas, per cuocere rapidamente e ottenere un effetto piastra, elettrico per regolare con precisione la cottura, ventilato per ottenere un rapido aumento della temperatura e cuocere in modo omogeneo. La variante elettrica multifunzione concilia due diverse modalità di cottura: statica e ventilata.

I forni di Lacanche sono apparecchiature ad alte prestazioni, progettate e costruite con materiali che garantiscono un rapido aumento della temperatura e un'elevata inerzia termica consentendo cotture omogenee.

Sempre per aderire a una logica ecosostenibile, la pulizia del forno è tradizionale al fine di evitare emissioni di fumi tossici e garantire la longevità dei componenti elettrici. Anche per questo, i forni Lacanche sono rivestiti in smalto vetrificato antiacido e dotati di pareti e guide smaltate estraibili.

L'armadio scaldavivande

Un pratico armadio per riscaldare o tenere in caldo i piatti da portata e i cibi già pronti, ma anche per la cottura a bassa temperatura che preserva la succulenza delle preparazioni.





La salamandra

Ideale per grigliare, gratinare o caramellare monitorando la cottura: uno strumento caro ai professionisti che arriva anche a casa nostra. Polifunzionale e indipendente, la salamandra Lacanche è predisposta per il fissaggio a parete. Ideale per cuocere il pesce e la carne, gratinare le pietanze o semplicemente caramellare una crème brûlée senza dover chiudere in forno la propria preparazione.

La salamandra Lacanche si trasforma anche in un vero e proprio girarrosto.

Gli accessori che fanno la differenza

Per completare e aumentare le possibilità offerte dalle cucine, Lacanche mette a disposizione un'ampia varietà di accessori.

Le piastre

Le piastre in ghisa smaltata sono disponibili nella versione liscia o rigata. Rigata, è ideale per cuocere la carne. Liscia, è ideale per la cottura a contatto diretto di pesce, verdure sminuzzate, spiedini o crostacei. Le piastre si posizionano sopra due zone di cottura a gas.

La piastra per cottura lenta

Questa piastra in ghisa smaltata prende il posto della normale griglia laterale sui due bruciatori. Regolando opportunamente uno o entrambi i bruciatori, permette di ottenere una distribuzione della temperatura ideale per la cottura a fuoco lento o per tenere in caldo le pietanze già pronte.

L'anello per wok

Questo supporto in ghisa permette di appoggiare eventuali recipienti di cottura a fondo sferico sui fornelli. È ideale per la doratura di verdure sminuzzate, carne o piccoli crostacei.

Il tagliere

Realizzato in legno di testa, questo pratico tagliere può essere appoggiato sull'alloggiamento del modulo multifunzione.



Linea Modern o Classic?

I Pianos Gastronomes, realizzati su misura, sono disponibili in diversi modelli e dimensioni e possono assumere, a scelta, una veste moderna o classica. Scegliete la cucina che più vi piace e date sfogo al vostro estro e alla vostra fantasia culinaria.



Cruscotto comandi in acciaio inox: simboli e pittogrammi inalterabili, incisi nel metallo.

Forno da 55 litri. Disponibile in 3 versioni: a gas, elettrico statico ed elettrico a convezione forzata.

Barra di impugnatura in acciaio inox.

Manopole dal design esclusivo Lacanche: cromate brillanti o in acciaio inox satinato

Forno con interno smaltato antiacido. Munito di guide rimovibili a 3 livelli. Illuminazione all'apertura.

Cassetti su guide scorrevoli per conservare i piatti.

Cluny Modern



Estremità: finiture in cromo brillante, inox satinato, nichel e ottone massiccio.

Forno elettrico verticale multifunzione da 59 litri. Per teglie "Gastronorm" GN 2/3.

Barra d'appoggio e impugnature ergonomiche in acciaio inossidabile.

Cruscotto comandi smaltato: simboli e pittogrammi inalterabili, serigrafati.

Armadio scaldavivande, per tenere in caldo i piatti da portata e i cibi già pronti, ma anche per la cottura a bassa temperatura. Per teglie "Gastronorm" GN 1/1.

Forno da 74 litri. Per teglie professionali "Gastronorm" GN 1/1. Disponibile in 3 versioni: a gas, elettrico statico ed elettrico multifunzione.

Citeaux Classic

Fontenay Classic

Con dimensioni generose e un'eleganza data dal design equilibrato, il modello Fontenay rispecchia i tradizionali forni delle grandi abitazioni. Le configurazioni e le opzioni disponibili permettono di disporre di un piano cottura molto completo e spazioso. L'armadio scaldavivande, accessorio opzionale, può essere utilizzato per riscaldare o tenere in caldo i piatti da portata e i cibi già pronti, ma anche come forno per la cottura a bassa temperatura.



Grill a gas da 4 kW.
Superficie di cottura:
260 x 460 mm.
Contiene una griglia
in acciaio inox.

Bruciatore centrale
da 5 kW, dotato
di termocoppia
di sicurezza.

Piastra rimovibile in ghisa smaltata
per cottura lenta su bruciatori a gas
da 1,5 a 4kW dotati di valvola
di termocoppia di sicurezza.

Modulo multifunzione
elettrico per bagnomaria/
cottura a vapore: 3,5 kW.
Con cestello in acciaio
inox GN 2/3 o due cestelli
in acciaio inox GN 1/3
con coperchio opzionale.

Piano di cottura stagno
monoblocco in acciaio
inossidabile.

Innovativa e raffinata, la linea **Classic** ricorda
la tradizione culinaria francese.

Piano
d'appoggio
e impugnature
ergonomiche
in acciaio inossidabile.
Estremità: finiture
in cromo brillante,
nichel, inox satinato
e ottone massiccio.

Armadio
scaldavivande per cottura
a bassa temperatura,
può alloggiare le teglie
"Gastronorm".

Forno elettrico verticale
multifunzione per modello
Cîteaux.

Cassetti su guide
scorrevoli per conservare
i piatti.



Cruscotto comandi smaltato:
simboli e pittogrammi
inalterabili, serigrafati.

Armadio di contenimento
con accesso al vano
di svuotamento del modulo
multifunzione.

Forno disponibile in 3 versioni:
a gas, elettrico ed elettrico
multifunzione (statico
e a convezione forzata).
Pareti smaltate antiacido
e guide rimovibili smaltate.
Per teglie "Gastronorm" 1/1.
Illuminazione all'apertura
della porta.

Piedini regolabili in altezza.

Cluny Classic

Un classico tra i classici! Questa cucina permette di realizzare simultaneamente più ricette grazie all'ampio piano di cottura, che può accogliere una piastra "coup de feu". Grazie ai suoi due forni (a gas, elettrico o ventilato) è possibile scegliere la cottura più adatta per cuocere simultaneamente carni o dolci. Grazie alla sua modularità, Cluny è ideale per un uso quotidiano, ma capace di adattarsi anche alle grandi occasioni...



Cluny 1800 Classic

Un gruppo di cottura professionale anche nelle dimensioni: il Cluny 1800 è dotato di un piano di cottura molto ampio con cinque fuochi centrali (a gas oppure elettrici, radianti o a induzione), a cui potrete aggiungere un ulteriore modulo per lato (altri fuochi a gas, zone di cottura radianti o a induzione, modulo multifunzione a vapore, friggitrice, plancha o grill). Analogamente, i due forni centrali possono essere affiancati da due armadi, a scelta con o senza funzione scaldavivande.



Modulo multifunzione elettrico per bagnomaria/ cottura a vapore: 3,5 kw. Con cestello in acciaio inox GN 2/3 o due cestelli in acciaio inox GN 1/3 con coperchio opzionale.

Bruciatori di diverse potenze (da 1,5 kW a 5 kW), dotati di termocoppia di sicurezza (interruzione dell'alimentazione a gas in caso di spegnimento della fiamma).

Plancha, grill elettrico liscio 2200 W. Superficie di cottura: 245 x 460 mm. Coperchio autobloccante.



Estremità: finiture in cromo brillante, nichel, inox satinato e ottone massiccio.

Forno da 55 litri. Disponibile in 3 versioni: a gas, elettrico statico ed elettrico a convezione forzata.

Cassetti su guide scorrevoli per conservare i piatti.

Armadio scaldavivande, per tenere in caldo i piatti da portata e i cibi già pronti, ma anche per la cottura a bassa temperatura. Per teglie "Gastronorm" GN 1/1.

Forno con interno smaltato antiacido. Munito di guide rimovibili a 3 livelli. Illuminazione all'apertura.

Saulieu Classic

Grazie alle dimensioni generose di questo piano di cottura che permette di combinare tre-quattro zone di cottura, a gas o elettrici, radianti o a induzione, è possibile aggiungere una funzione complementare (grill, plancha, fornelli a gas o elettrici). Il modello Saulieu è costituito da due forni: uno di grande capacità, a gas, elettrico o elettrico multifunzione (statico e a convezione forzata - L 530 - H 305 - P 405 mm) e uno verticale elettrico ventilato con grill radiante (L 325 - H 450 - P 410 mm), ideale per le cotture rapide su uno o più livelli.



Sully Modern

Con una struttura di grandi dimensioni composta da due grandi forni (a gas, elettrico statico o multifunzione), questa cucina consente di gestire simultaneamente diverse preparazioni. Il piano cottura può ospitare fino a 5 fornelli, oltre a 2 zone di cottura supplementari (a gas, radianti o a induzione) o una plancha. Le sue funzionalità lo rendono ideale per ogni tipo di utilizzo.



Con il suo stile minimalista, la linea **Modern** rispecchia lo spirito e l'eleganza Lacanche.



Cluny Modern

Con il suo metro lineare di eleganza, il modello Cluny è particolarmente attraente. La distribuzione razionale delle cinque zone di cottura a gas o elettriche rendono il piano di cottura molto funzionale. Nella versione a gas, sono disponibili accessori opzionali (piastra per cottura lenta, plancha, piastra rigata) per innumerevoli possibilità di utilizzo. Contiene due forni delle stesse dimensioni (L 400 – H 305 – P 405/455 mm), disponibili in versione a gas ed elettrico statico o a convezione forzata, nonché due cassetti per conservare i piatti.





*Per ulteriori modelli e configurazioni, visitate il sito
www.lacanche.it*