LACANCHE

Fourneaux de France

LOS PIANOS GASTRONÓMICOS

www.lacanche.com

LACANCHE

LOS PIANOS GASTRONÓMICOS

Todo comienza en Lacanche

La historia de los pianos gastronómicos tiene lugar en Lacanche, un pequeño pueblo de Borgoña donde las arboledas alternan armoniosamente con las viñas. Desde la Edad Media, la presencia de mineral de hierro decidirá el destino del pueblo, favoreciendo la aparición de la actividad de fundición y forja.

En 1763, Jean Baptiste de Richard de Curtil, propietario del lugar, construye una nueva forja y un bajo horno.

La vocación metalúrgica se afianza y, en 1796, Jacques Étienne Caumartin se convierte en el nuevo propietario de las instalaciones.

Muy implicado en la vida local, durante el periodo que sigue al primer imperio, fue elegido diputado de Côte-d'Or en 1817. Entonces, su esposa asume progresivamente la dirección de las instalaciones y se convierte en 1825 en la primera mujer "maestra forjadora" de Francia. Las forjas de Lacanche producen entonces las primeras cocinas, así como una gran variedad de objetos y utensilios de hierro fundido.

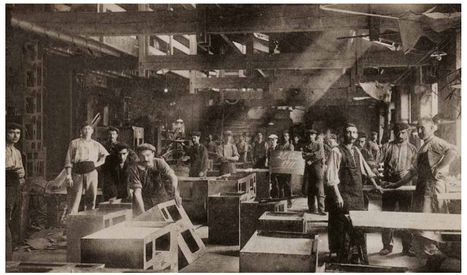
A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la empresa es famosa por la calidad de sus productos y su saber hacer asociado a los oficios de fundición y esmaltado.

De las cocinas a los pianos

Mientras Antonin Carême, Auguste Escoffier y sus discípulos expanden la gastronomía francesa, Lacanche se convierte en uno de los principales centros de fabricación de hornos y de cocinas de Francia.

Con la ayuda de nuevos avances, la actividad se orienta a finales del siglo XX hacia nuevas metas. La Société Industrielle de Lacanche se afianza entonces como especialista, creadora y fabricante de equipamientos de grandes cocinas destinadas a los profesionales y los particulares.

Instrumento culinario, amigo de todas las sensaciones gastronómicas, cotidianas o festivas, el piano de cocción Lacanche ocupará en adelante un lugar esencial en el corazón de la cocina. Cada modelo, cuyo nombre (Cluny, Chassagne, Chambertin…) evoca la alianza de los exquisitos productos y los grandes caldos de Borgoña, ilustra el saber hacer y la exigencia de los maestros forjadores que han desarrollado la reputación de la marca Lacanche.



Una fabricación orquestada con mano maestra

Directamente inspirados en las cocinas utilizadas por los grandes chefs, los pianos gastronómicos de Lacanche buscan la excelencia y la creatividad, apostando siempre por las tecnologías más sofisticadas.

El secreto de fabricación de la “maison” reside en un saber hacer artesanal celosamente guardado. Lacanche construye sus pianos uno a uno y los ensambla de forma manual, ya que nada sustituye el ojo y la mano experta de nuestros artesanos.

Realizadas en una sola pieza, las encimeras fabricadas en acero inoxidable, reciben una gran atención en cada fase de su fabricación.

“Entreprise du Patrimoine Vivant”

Con el respaldo de su historia, de su pericia y de una reputación internacional adquirida ante un público experto, Lacanche sigue fiel a sus inspiraciones y a su vocación al servicio de la cocina y del arte culinario.
Lacanche es “Entreprise du Patrimoine Vivant”. Este reconocimiento, concedido por el Estado francés, distingue a las empresas francesas por su saber hacer excepcional y su calidad artesanal.

Estética y rendimiento

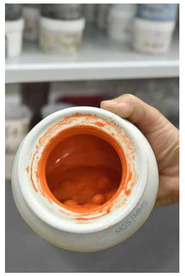
Diseñados y fabricados con materiales y componentes seleccionados por su gran calidad, los pianos gastronómicos se han convertido en un referente. Su rendimiento y su fiabilidad son equiparables a los de una cocina profesional.

Acero, hierro fundido, latón, cobre, esmalte... Al rendimiento de los materiales, a la vez nobles y fuertes, se añade la armonía de sus líneas. Una elegancia única que se une a la variedad de colores y de revestimientos esmaltados.

Una fabricación Eco-Responsable

Fabricados con materiales y componentes esencialmente metálicos, como el acero, el acero inoxidable, el acero esmaltado, el cobre, el latón, el hierro fundido y el aluminio fundido, los pianos gastronómicos son reciclables en un 90 %.

Lacanche otorga también una gran importancia a la disponibilidad de las piezas y los componentes de cada piano de cocción para garantizar durante mucho tiempo un mantenimiento y un uso óptimos.



Los incomparables colores del esmalte

La calidad del esmalte vitrificado, con colores intensos y luminosos, es una especialidad de Lacanche. Hacen falta dos o tres capas y una cocción a temperatura muy alta (850°) para conseguir que los 24 colores exclusivos que crean el estilo de Lacanche, permanezcan de forma inalterable.

Gracias a una técnica perfectamente dominada, el panel de mandos se realiza especialmente para cada modelo y después se esmalta o se graba para obtener un color y una serigrafía que resiste el paso del tiempo.

El chef es usted...

Los pianos gastronómicos de Lacanche han sabido trascender al paso del tiempo conciliando tradición e innovación. Equipados con las últimas tecnologías en cuanto a seguridad, eficiencia energética y rendimiento térmico, también son emblemáticos del saber vivir.

Atemporales, con una estética sencilla y original, los pianos Lacanche encuentran de forma natural su lugar en el corazón de la cocina, ya sea de forma integrada o en isla.

Estilo, dimensiones, colores, funciones, responden a todos los gustos y necesidades.
Cada piano se realiza uno a uno según unas demandas específicas y configurado a partir de una gran variedad de posibilidades. Lacanche le proporciona un estilo propio a su cocina.

La magia del gas

Sinónimo de cocina gourmet, los fuegos abiertos siguen siendo uno de los modos de cocción preferidos de los chefs, que aprecian su rendimiento y su facilidad de uso.
De hecho, las cocinas de gas tienen varias ventajas.
Son adecuadas para todo tipo de ollas o sartenes y permiten evaluar con un simple vistazo la potencia de la llama para ajustarla de inmediato en función de las dimensiones del utensilio y de la evolución de la cocción.

Los pianos de cocción Lacanche están equipados con quemadores de gas de distintas potencias (de 1,5 a 5 kW).

Sus quemadores con llama estabilizante permiten obtener desde un fuego muy suave hasta grandes llamas para soasar rápidamente. Están equipados con encendido eléctrico y seguridad mediante termopar.

Su distribución adecuada permite utilizar utensilios de cocción, cacerolas, sartenes, ollas de hierro fundido de grandes dimensiones, de hasta 40 cm de diámetro sobre el quemador de 5 kW.

La placa radiante

Esta superficie de cocción de hierro fundido esmaltado, calentada por un quemador de gas de gran potencia (5 kW), acumula el calor en toda su superficie de manera uniforme. Su temperatura regulada, permite ajustar la cocción para que los aromas se desarrollen lentamente, sin arriesgarse a que los alimentos se peguen o se quemen.

Como accesorio opcional, cuenta con una cubierta de acero inoxidable que permite disponer de la placa radiante como zona neutra o zona de trabajo.

Recupere el gusto por las parrilladas

Para cocinar carnes, pescados o mariscos, y conservar así todo su sabor, la parrilla Lacanche permite hacerlo por radiación, sin contacto directo con la fuente de calor. Un concepto innovador que permite obtener parrilladas uniformes y cocciones sanas, gracias a un sistema de recuperación de jugos de cocción.
Esta parrilla está disponible en versión gas o eléctrica.

El rendimiento de la electricidad

Para los incondicionales de las soluciones eléctricas, las encimeras de cocción con vitrocerámica o inducción aportan, además de una rapidez de calentamiento, una gran facilidad de mantenimiento.

La precisión de la inducción

Precisas y rápidas, las placas de inducción son especialmente eficientes. De hecho, la inducción permite controlar con gran precisión las temperaturas de cocción.
Ideales para cocinar rápidamente o cocer lentamente.
Una ventaja importante: solo la parte en contacto con el recipiente genera un aumento de temperatura.
Por lo tanto, el resto de la superficie se mantiene fria. Las inducciones vienen equipadas con mandos rotativos y display digital de potencias.

El rendimiento de la vitrocerámica

La placa vitrocerámica de nueva generación, sencilla, muy eficaz y fiable, transmite el calor en forma de infrarrojos a través del cristal a los recipientes situados encima.

Una plancha para todas las estaciones

Esta superficie de cocción lisa de acero cromado permite cocinar gran variedad de productos mediante contacto directo y sin apenas añadir materias grasas. Una cocción rápida y saludable que permite mantener todo el sabor.
Si lo desea, también se pueden utilizar para cocinar a fuego lento o mantener el plato caliente.

La sutileza del vapor

El cocedor multifunción se puede utilizar como cocedor al vapor para verduras, como cuecepasta o incluso como baño maría.

La cocción al vapor permite cocer rápidamente un alimento, manteniendo al mismo tiempo sus propiedades nutricionales y respetando su sabor original. Por lo tanto, este modo de cocción está especialmente indicado para cocer determinadas verduras, pescados o incluso carnes blancas.
También permite calentar y mantener la temperatura de los platos cocinados de antemano.

El cocedor multifunción Lacanche incluye una cubeta de acero inoxidable y una tapa para su uso en modo cocción al vapor.
Los utensilios necesarios para su uso, como cocedor de pasta o baño maría, se proponen como accesorios opcionales.

Freír con total seguridad

La freidora, con una capacidad de 5 litros y equipada con una resistencia de 3 kw de potencia, permite obtener una fritura de excelente calidad.
Cuenta con un termostato de seguridad y una zona de emulsión para un correcto funcionamiento.
Para facilitar su limpieza y mantenimiento la resistencia y sus componentes son desmontables.

Hornos que responden a todas las exigencias

Los hornos

Lacanche está a la altura de las grandes celebraciones.
Nuestros hornos cuentan con distintas capacidades, que permiten combinar hasta tres modos de cocción diferentes: el gas, para hacer asados, la electricidad para una mayor precisión, y el aire forzado para una rápida subida de temperatura y una cocción uniforme.
El horno eléctrico multifunción, por su parte, cuenta con dos modos: estático y de convección forzada.

Los hornos de los pianos Lacanche son especialmente eficientes.
Su diseño y la naturaleza de los materiales utilizados permiten rápidos aumentos de temperatura y una gran inercia térmica para obtener cocciones homogéneas.

Siguiendo una línea de diseño ecológica, Lacanche ha optado por una limpieza tradicional para evitar emisiones tóxicas de humos y favorecer la durabilidad de los componentes eléctricos.
Por eso, los hornos cuentan con un revestimiento de esmalte liso vitrificado antiácido y están equipados con paredes esmaltadas y guías desmontables.

El armario caliente

Apreciado para las cocciones a baja temperatura, también puede utilizarse como calientaplatos o mantenedor de preparaciones.

La salamandra

Asar, gratinar, caramelizar...Controlando en todo momento la preparación: esta técnica tan utilizada por los profesionales llega por fin al hogar. Se coloca en altura de manera independiente. Permite asar pescados y carnes, así como gratinar cualquier preparación, sin utilizar un horno.
La salamandra Lacanche se convierte en un pequeño asador.

Accesorios que marcan la diferencia

Lacanche propone una gran variedad de accesorios para complementar o aumentar las posibilidades de su cocina.

Las planchas de hierro fundido

Pueden ser lisas o ranuradas. La plancha ranurada, es perfecta para marcar y cocinar carne. La plancha lisa permite cocinar mediante contacto directo gran variedad de productos.
Se colocan sobre dos fuegos de gas.

La placa radiante

Esta placa de hierro fundido esmaltado se coloca sobre dos fuegos a gas, en lugar de una parrilla lateral. Permite obtener una zona de calentamiento progresivo para preparaciones a fuego lento, o para mantener caliente el recipiente.

El soporte wok

Este soporte de hierro fundido permite colocar sobre un fuego sartenes de fondo redondeado. El accesorio ideal para saltear en unos minutos verduras, carnes o mariscos.

La tabla de corte

Fabricada en madera, se puede colocar sobre el cocedor multifunción.

¿Modern o Classic?

Fabricados a medida, sea cual sea el modelo y las dimensiones, los pianos Lacanche cuentan con dos líneas diferenciadas: Classic o Modern. Solo tiene que crear la cocina de sus sueños.

Cluny Modern

Citeaux Classic

Fontenay Classic

Imponente por sus grandes dimensiones, elegante por el equilibrio de su diseño, el modelo Fontenay es la cocina por excelencia de los grandes hogares. Las configuraciones y las opciones propuestas permiten contar con una encimera muy completa y espaciosa. Disponible en opción, el armario caliente se puede utilizar como horno para cocciones a baja temperatura, como calientaplatos o como mantenedor de preparaciones.

Cocedor multi-función eléctrico para cocer al baño maría con vapor: 3,5 kW. Se entrega con una cubeta perforada de acero inoxidable GN 1/3 y tapa.

Encimera de cocción monobloque estanca en acero inoxidable.

Barbacoa gas 4 kW. Superficie de cocción: 260 x 460 mm. Se entrega con parrilla en acero inoxidable.

Fuego central de 5 kW equipado con seguridad mediante termopar.

Placa radiante de hierro fundido esmaltado sobre fuegos de 1,5 a 4 kW equipado con seguridad mediante termopar.

Innovadora y elegante, la línea Classic es la imagen de la tradición culinaria francesa.

Barras de apoyo y empuñaduras ergonómicas de acero inoxidable. Terminaciones: acabados en cromo brillante, níquel, acero inoxidable satinado y latón.

Armario caliente de baja temperatura concebida para alojar rejillas “Gastronorm”.

Horno eléctrico vertical multifunción integrado en el modelo Cîteaux.

Cajón para guardar utensilios.

Panel de mandos esmaltado: símbolos y pictogramas inalterables y serigrafiados.

Armario con acceso a la llave de vaciado del cocedor multifunción.

Horno disponible en 3 versiones: gas, eléctrico y eléctrico multifunción (estático y convección forzada). Paredes esmaltadas antiácido y guías desmontables. P uede alojar rejillas “Gastronorme” 1/1. Iluminación al abrir.

Patas regulables en altura.

Cluny Classic

¡Un clásico entre los clasicos¡ Permite realizar simultáneamente varias preparaciones sobre la encimera que, además puede incluir una placa radiante. Con sus dos hornos (gas, eléctrico o de convección forzada), se puede elegir la cocción adecuada a cada preparación. El modelo Cluny es la cocina ideal para el día a día y para las grandes ocasiones.

Placa radiante sobre fuego de 5 kW. En opción se ofrece una tapa que proporciona una zona de trabajo adicional.

Encimera de cocción monobloque estanca en acero inoxidable. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Rejillas de hierro fundido esmaltado extraíbles.

Mandos, terminaciones y tiradores personalizados con una gran variedad de acabados: latón, cromo brillante, níquel, acero inoxidable satinado.

Quemadores con diferentes potencias (de 1,5 kW a 5 kW), equipados con seguridad mediante termopar (corte de la alimentación del gas en caso de extinción de la llama).

Terminaciones de la barra y mandos en latón.

Mandos exclusivos ® Lacanche.

24 colores de esmaltado exclusivos. Realizados según pedido en nuestros talleres.

Horno: Paredes esmaltadas antiácido. Disponible en 3 versiones: gas, eléctrico estático y eléctrico de convección forzada.

Cajón para guardar utensilios.

Zócalo en acero inoxidable desmontable. Patas regulables en altura.

Cluny 1800 Classic

La cocina Cluny 1800 es un piano de cocción imponente, equipado por una encimera muy espaciosa dotada de cinco fuegos (gas, eléctricos, citroceramica o de inducción) completándose ésta con las siguientes opciones a elegir (fuegos a gas, vitro-cerámica, inducción, freidora, barbacoa, plancha o cocedor de vapor). En la parte inferior, junta a los dos hornos centrales de la cocina se pueden añadir dentro de los dos armarios laterales, estufas calienta-platos.

Cocedor multi-función eléctrico para cocer al baño maría con vapor: 3,5 kW.
Se entrega con una cubeta perforada de acero inoxidable GN 1/3 y tapa.

Quemadores con diferentes potencias (de 1,5 kW a 5 kW), equipados con seguridad mediante termopar (corte de la alimentación del gas en caso de extinción de la llama).

Plancha, parrilla eléctrica lisa de 2200 W.
Superficie de cocción: 245 x 460 mm.
Tapa con auto-bloqueo.

Terminaciones: acabados en cromo brillante, acero inoxidable satinado, níquel y latón.

Horno de 55 litros. Disponible en 3 versiones: gas, eléctrico estático y eléctrico de convección forzada.

Cajón para guardar utensilios.

Armario de baja temperatura. Calientaplatos y mantenedor de preparaciones. Compatible con las rejillas “Gastronorme” GN 2/3.

Horno con pared esmaltada antiácido. Equipado con guías desmontables de 3 niveles. Iluminación al abrir.

Saulieu Classic

Las grandes dimensiones de su encimera de cocción permiten combinar 3 o cuatro fuegos, gas o eléctrico (vitrocerámica o inducción), con una zona complementaria (parrilla, plancha, fuegos abiertos gas o fuegos eléctricos). El modelo Saulieu ofrece la posibilidad de poder combinar dos hornos: un horno de gran capacidad, gas, eléctrico o eléctrico multifunción (estático o de convección forzada - L530 - H305 - P 405) y un horno vertical eléctrico con grill.

Plancha,
parrilla eléctrica lisa
de 2200 W. Superficie de
cocción: 245 x 460 mm.
Tapa con auto-bloqueo.

Ensamblado a mano
y realizado bajo pedido
en nuestros talleres
cada piano es
una pieza única.

Placa vitrocerámica:
3 zonas de inducción,
panel de mandos frontal,
display electrónico
de potencias y testigos
de calor residual.

Encimera de cocción
monobloque estanca
en acero inoxidable.

Panel de mandos
esmaltado: símbolos
y pictogramas inalterables
y serigrafiados.
Testigos luminosos.

Horno eléctrico vertical
multifunción de 59 litros.
6 niveles “Gastronorm”
GN 2/3.

Cajón para
guardar utensilios.

Materiales inalterables
y de mantenimiento sencillo:
esmalte vitrificado
o acero inoxidable.

Horno de 74 litros, disponible
en 3 versiones: gas, eléctrico y eléctrico
multifunción (estático y convección
forzada). Pared esmaltada antiácido.
Compatible con rejillas
profesionales GN 1/1.

Patas regulables en altura.

Sully Modern

Diseñado a partir de una estructura compuesta por dos grandes hornos (gas, eléctrico estático o multifunción), este piano tiene unas dimensiones que permiten contar con una gran encimera de cocción y poder así realizar simultáneamente varias elaboraciones. Por ejemplo, su encimera puede incluir hasta 5 fuegos abiertos, que se pueden completar con 2 fuegos adicionales (gas, vitrocerámica o inducción) o con una plancha. Funcionalidades que le otorgan unas características dignas de una cocina profesional.

2 fuegos abiertos de 3 o 4 kW.

Placa vitrocerámica con 2 zonas de inducción:
1 x 145 - 1400 W Booster 1800 W
1 x 200 - 1850 W Booster 2500 W.

Encimera de cocción monobloque estanca en acero inoxidable.

Fuego central de 5 kW, equipado con seguridad mediante termopar.

Quemadores con diferentes potencias (de 1,5 kW a 5 kW), equipados con seguridad mediante termopar (corte de la alimentación del gas en caso de extinción de la llama).

Con un estilo depurado, la línea Modern recrea el espíritu y la elegancia de un Lacanche.

Mandos con diseño exclusivo de Lacanche: cromo brillante o acero inoxidable satinado. Barras de apoyo en acero inoxidable.

Panel de mandos de acero inoxidable: símbolos y pictogramas inalterables grabados en el metal.

Horno a gas o eléctrico con grill.

Horno disponible en 3 versiones: gas, eléctrico y eléctrico multifunción (estático y de convección forzada).

Paredes esmaltadas antiácido y guías desmontables. Puede albergar rejillas “Gastronorme” 1/1.

Cajón para guardar utensilios.

Patas regulables en altura.

Cluny Modern

Con un metro de largo, el modelo Cluny demuestra ser una cocina particularmente cautivadora. Los cinco fuegos a gas o eléctricos están repartidos de manera que la encimera cuenta con una disposición muy funcional. Además, en su versión a gas, este modelo se puede complementar con accesorios adaptados (placa radiante, plancha, parrilla ranurada) que proporcionan numerosas posibilidades de uso. Cuenta con dos hornos de igual dimensión que pueden ser a gas y eléctrico estático o de convección forzada (L 400 – H 305 – P 405/455 mm). Además, cuenta con dos cajones de almacenamiento.

Placa vitrocerámica:
5 zonas de inducción,
panel de mandos frontal,
display electrónico
de potencias y testigos
de calor residual.

Encimera de cocción
monobloque estanca
en acero inoxidable.

Mandos frontales:
acabados en cromo brillante o
acero inoxidable satinado y barras
de apoyo en acero inoxidable.

Panel
de mandos de acero
inoxidable: símbolos y
pictogramas inalterables
grabados.
Pilotos luminosos
de función.

Horno
disponible en 3 versiones:
gas, eléctrico estático
y eléctrico de convección
forzada.

Cajón para
guardar utensilios.

Mando exclusivo ® Lacanche.

Horno de gas, eléctrico estático o
de aire forzado (2,65 kW) con grill.
Pared esmaltada antiácido.

Zócalo desmontable.
Patas regulables en altura.

Para conocer más modelos o configuraciones,
visite nuestra página www.lacanche.com

creación : onna-noko.com - Fotografías : Erick Saillet - Magic World - Synthes'3D - Shutterstock.com