LACANCHE
Fourneaux de France

LES PIANOS GASTRONOMES

A.S.C. LACANCHE
21230 LACANCHE
FRANCE
Tél. 03 80 90 35 00
Fax 03 80 84 24 92
www.lacanche.fr

LACANCHE

LES PIANOS GASTRONOMES





Tout commence à Lacanche

L'histoire des Pianos Gastronomes se situe à Lacanche, petit village de Bourgogne où les boisés alternent harmonieusement avec les vignes. Dès le Moyen Âge, la présence de minerai de fer va décider de la destinée du village, en favorisant l'émergence d'une activité de fonderie et de forge.

En 1763, Jean Baptiste de Richard de Curtil, propriétaire du site, y fait construire une nouvelle forge et un bas fourneau.

La vocation métallurgique s'affirme et, en 1796, Jacques Etienne Caumartin devient le nouveau maître des lieux.

Très impliqué dans la vie locale, durant la période qui succède au premier empire, il est élu député de la Côte-d'Or en 1817. Son épouse prend alors progressivement la direction du site et devient en 1825, la première femme "Maîtresse de forge" en France. Les Forges de Lacanche, produisent alors les premiers fourneaux "potagers" ainsi qu'une grande variété d'objets et d'ustensiles en fonte.

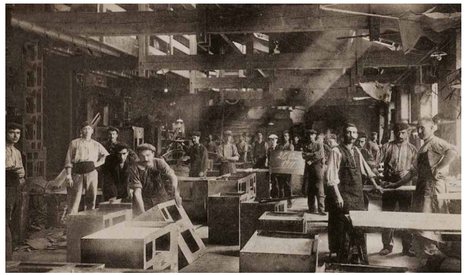
Dès la deuxième moitié du 19ème siècle , l'entreprise est renommée pour la qualité de ses produits et ses savoir-faire associés aux métiers de la fonderie et de l'émaillage.

Des fourneaux aux pianos

Alors qu'Antonin Carême, Auguste Escoffier et leurs disciples font rayonner la gastronomie française, Lacanche devient un des principaux centres de fabrication de fourneaux et de cuisinières en France.

A la faveur de nouveaux développements, l'activité s'oriente à la fin du 20ème siècle vers de nouvelles évolutions. La Société Industrielle de Lacanche s'affirme alors comme spécialiste, créateur et fabricant d'équipements de grande cuisine à destination des professionnels et des particuliers.

Instrument culinaire, ami de toutes les émotions gourmandes, quotidiennes ou festives, le piano de cuisson Lacanche va dorénavant prendre une place essentielle au cœur de la cuisine. Chaque modèle, dont le nom - Cluny, Chassagne, Chambertin... - fleure bon l'alliance des mets fins et des grands crus de Bourgogne, illustre la vertuosité et l'exigence des maîtres de forge qui ont construit la réputation de la marque Lacanche.











Une fabrication orchestrée de main de maître

Directement inspirés des fourneaux utilisés par les chefs cuisiniers, les Pianos Gastronomes de Lacanche jouent leur partition dans le haut de gamme et la créativité, toujours à la recherche de technologies sophistiquées.

Le secret de fabrication "maison" réside dans la maîtrise de gestes et de techniques jalousement préservés. 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.

A l'image des tables de cuisson en acier inoxydable, réalisées en une seule pièce, les différents ensembles font l'objet d'une grande attention à chaque étape de leur fabrication.



Une Entreprise du Patrimoine Vivant

Forte de son histoire, de son expertise et d'une renommée internationale acquise auprès d'un public averti, Lacanche reste fidèle à ses inspirations et à sa vocation au service de la cuisine et de l'art culinaire.
Lacanche est une Entreprise du Patrimoine Vivant. Cette reconnaissance, délivrée par l'État français, distingue les entreprises françaises pour leur compétences artisanales et industrielles d'excellence.











Esthétisme et performance

Conçus et fabriqués avec des matériaux et des composants sélectionnés pour leur haute qualité, les Pianos Gastronomes sont devenus une référence. Leurs performances et leur fiabilité sont aujourd'hui reconnues comme de qualité professionnelle.

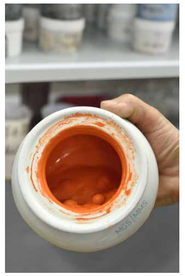
Acier, fonte, laiton, cuivre, émail... À la performance des matériaux, à la fois nobles et robustes, s'ajoute l'harmonie des lignes. Une élégance unique qui se conjugue avec la diversité des couleurs de parements émaillés.

Une fabrication éco-responsable

Fabriqués à partir de matériaux et de composants essentiellement métalliques, tels que l'acier, l'acier inoxydable, l'acier émaillé, le cuivre, le laiton, la fonte, la fonte d'aluminium, les "Pianos Gastronomes" sont recyclables à plus de 90%.

Lacanche accorde aussi une grande importance à la disponibilité des pièces et composants de chaque piano de cuisson afin d'assurer pour longtemps une maintenance et une utilisation optimale.











Les incomparables couleurs de l'émail

La qualité de l'émail vitrifié, aux couleurs intenses et lumineuses, est une spécialité Lacanche. Il faut deux à trois couches et une cuisson à très haute température (850°) pour rendre inaltérables et idéales à entretenir les 24 nuances exclusives qui font le style Lacanche.

Grâce à une technicité parfaitement maîtrisée, le bandeau de commande est réalisé spécialement pour chaque modèle, puis émaillé ou gravé afin d'obtenir une couleur et une sérigraphie à l'épreuve du temps.





Le chef, c'est vous...

Les Pianos Gastronomes de Lacanche ont su traverser
le temps en conciliant tradition et innovation.
Equipés des dernières technologies en matière de sécurité,
de performance énergétique et de rendement thermique,
ils sont aussi emblématiques d'un art de vivre.

Intemporels, avec leurs lignes sobres et originales,
les pianos Lacanche trouvent naturellement leur place
au cœur de la cuisine, adossés, entre deux éléments
ou en îlot sous une hotte.

Style, dimensions, couleurs, fonctions, ils répondent à toutes
les envies.
Chaque fabrication est réalisée à l'unité selon une commande
spécifique imaginée à partir d'une grande variété de possibilités.
Autant d'options de cuisson, d'accessoires et de finitions
pour composer votre Lacanche !







La magie du gaz

Synonyme de cuisine gastronomique, les feux vifs restent un des modes de cuisson préférés des chefs, qui apprécient leur performance et leur facilité d'utilisation.
Les foyers gaz présentent en effet plusieurs avantages. Ils conviennent à tous types de casseroles et permettent d'évaluer d'un simple coup d'œil la puissance de la flamme afin de la régler instantanément en fonction des dimensions de l'ustensile et de l'évolution de la cuisson.

Les pianos de cuisson Lacanche sont équipés de feux gaz de différentes puissances (de 1,5 à 5 kW).

Ces brûleurs à flamme auto-stabilisée possèdent un ralenti très faible pour le mijotage mais également une grande puissance de chauffe pour saisir rapidement. Ils sont équipés de l'allumage électrique et d'une sécurité par thermocouple.

Leur disposition judicieuse permet d'utiliser des ustensiles de cuisson, casseroles, poêles, cocottes en fonte de grande dimension, jusqu'à 40 cm de diamètre au dessus du brûleur de 5 kW.



La plaque coup de feu

Cette surface de cuisson en fonte émaillée, chauffée par un brûleur gaz de forte puissance (5 kW) accumule la chaleur sur toute sa surface de manière régulière. Avec son gradient de température régulée, elle permet d'ajuster la cuisson et le mijotage afin que les arômes se développent lentement, sans risquer d'attacher ou de brûler.

Le couvercle en acier inoxydable proposé en accessoire permet d'utiliser la plaque coup de feu comme plan de dépose au centre de la table de cuisson.



Retrouvez le goût des grillades

Pour saisir une pièce de viande, un poisson ou des crustacés et ainsi en conserver toutes les saveurs, le gril Lacanche permet de cuire par rayonnement, sans contact direct avec la source de chaleur. Une conception innovante qui permet d'obtenir des grillades régulières et des cuissons saines, grâce à un système de récupération des jus de cuisson.
Ce gril est disponible en version gaz ou électrique.





La performance de l'électricité

Pour les adeptes de solutions électriques, les tables de cuisson avec foyers radiants ou induction apportent, outre une rapidité de mise en chauffe, une grande facilité d'entretien.

La précision de l'induction

Précises, réactives, les plaques à induction sont particulièrement performantes. L'induction permet en effet de maîtriser avec une grande précision les températures de cuisson. Idéale pour saisir rapidement ou cuire lentement. Autre avantage non négligeable, seule la partie en contact avec le récipient peut générer une montée en température. La surface située en dehors reste donc froide. Les tables de cuisson à induction sont équipées de commandes rotatives et d'un affichage digital des puissances.

La performance du radiant

Plaque électrique de nouvelle génération, simple, très fiable et efficace, le foyer radiant sous vitrocéramique transmet sa chaleur sous forme d'infrarouges à travers le verre et la restitue au récipient posé dessus.

Une plancha en toute saison

Cette surface de cuisson lisse en acier chromé permet de saisir, par contact direct et quasiment sans ajout de matières grasses, des ingrédients aussi variés que des légumes émincés, des poissons, des crustacés, des pièces de viandes ou encore par exemple des escalopes de foie gras frais. Une cuisson rapide et diététique qui préserve toute la saveur des mets. Si vous le souhaitez, elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter ou tenir un plat au chaud.









La subtilité de la vapeur

Le polycuiseur peut être utilisé comme cuiseur vapeur, cuiseur à eau, pour la cuisson des légumes, des pâtes ou encore comme bain-marie.

La cuisson vapeur permet de cuire rapidement un aliment, tout en préservant ses qualités nutritionnelles et en respectant sa saveur originelle. Ce mode de cuisson est ainsi particulièrement indiqué pour la cuisson de certains légumes, de poissons ou encore de viandes blanches. Il permet aussi la remise et le maintien en température de plats cuisinés à l'avance.

Le polycuiseur Lacanche est livré avec un bac en acier inoxydable perforé et son couvercle pour une utilisation en mode "cuisson vapeur".
Les ustensiles nécessaires à son utilisation comme cuiseur à pâtes ou bain-marie sont proposés en accessoires complémentaires.



Frire en toute sécurité

La friteuse, d'une capacité de 5 litres, équipée d'éléments chauffants d'une puissance totale de 3 kW, permet d'obtenir des cuissons d'excellente qualité.
Elle est également équipée d'une zone froide, d'un thermostat de sécurité et d'une zone d'émulsion importante pour un fonctionnement en toute sécurité.
La partie fonctionnelle, constituée d'un corps de chauffe et des composants de régulation et de sécurité, est amovible pour faciliter son entretien.



Des fourneaux qui répondent à toutes les exigences

Les fours

Pour les repas en famille et les grands évènements, Lacanche a prévu large. Vous pouvez choisir des fours de différentes capacités, permettant de combiner jusqu'à trois modes de cuisson différents : le gaz, pour saisir et privilégier l'effet de sole, l'électrique pour la précision, l'air pulsé pour la rapidité de montée en température et l'homogénéité des cuissons. Le four électrique multifonction associe quant à lui deux modes de cuisson, statique et air pulsé.

Les fours des pianos de cuisson Lacanche sont particulièrement performants. Leur conception et la nature des matériaux utilisés permettent des montées en température rapides et une grande inertie thermique pour obtenir des cuissons homogènes.

Toujours dans une logique d'éco-conception, Lacanche a opté pour un nettoyage traditionnel afin d'éviter les émissions de fumée toxiques et favoriser la longévité des composants électriques. C'est pourquoi les fours ont un revêtement en émail lisse vitrifié antiacide et sont équipés de parois et d'échelles émaillées amovibles.

L'armoire chaude

Appréciée pour les cuissons à basse température qui préservent le moelleux des préparations, elle peut également servir à maintenir au chaud des plats ou être utilisée comme chauffe-assiettes.





La salamandre

Griller, gratiner, caraméliser tout en surveillant l'évolution de la cuisson : cette technique chère aux professionnels arrive enfin à la maison. Polyvalente et indépendante, Elle se fixe sur un mur en hauteur. Elle permet de griller des poissons et des viandes mais aussi faire gratiner des crèmes brûlées sans enfermer la préparation dans une enceinte fermée.
La salamandre Lacanche se transforme également en rôtissoire.

Des accessoires qui font la différence

Lacanche propose une grande variété d'accessoires pour compléter et augmenter les possibilités d'utilisation des tables de cuisson.

Les plaques grillade

En fonte émaillée, vous pouvez la choisir lisse ou nervurée.
Nervurée, elle sera parfaite pour saisir une pièce de viande.
Lisse, elle permet de cuire à la perfection par contact direct des poissons, des légumes émincés, des brochettes ou des crustacés.
Elles se placent au-dessus de deux foyers gaz.

La plaque mijotage

Cette plaque en fonte émaillée se pose à la place d'une grille latérale au-dessus de deux brûleurs. Elle permet d'obtenir un gradient de température pour mijoter ou tenir au chaud en jouant sur le régime des deux brûleurs.

Le support wok

Ce support en fonte permet de poser sur les feux vifs toutes les poêles et sauteuses avec un fond arrondi. L'accessoire idéal pour faire dorer en quelques minutes les émincés de légumes, de viande ou de petits crustacés.

La planche à découper

Réalisée en bois debout, elle vient directement se positionner à l'emplacement du polycuiseur.







Modern ou Classic ?

Réalisés sur-mesure, quels que soient le modèle et la dimension sélectionnés, les Pianos Lacanche se déclinent dans une version Classic ou Modern. Il ne vous reste plus qu'à choisir le piano de vos rêves pour composer la partition de vos créations culinaires.



Cluny Modern



Citeaux Classic

Fontenay Classic

Imposant par ses dimensions généreuses, élégant par l'équilibre de son dessin, le Fontenay s'inscrit dans la tradition des fourneaux des grandes maisons. Les configurations et options proposées permettent de disposer d'un plan de cuisson très complet et spacieux. Disponible en équipement complémentaire, l'armoire chaude du fourneau, peut être utilisée comme un four pour les cuissons à basse température ou encore recevoir la platerie du four et maintenir au chaud des préparations ou les assiettes avant le service.



Polycuiseur bain marie/ cuisson vapeur électrique : 3,5 kW. Livré avec un bac inox GN 2/3 perforé ou deux bacs inox GN 1/3 avec couvercle en option.

Table de cuisson monobloc étanche en acier inoxydable.

Gril gaz 4 kW. Surface de cuisson : 260 x 460 mm. Livré avec grille-tuile inox.

Feu vif central 5 kW, équipé d'une sécurité par thermocouple.

Plaque de mijotage amovible en fonte émaillée sur brûleurs gaz de 1,5 à 4 kW équipés de sécurité par thermocouple.

Innovante et raffinée, la ligne Classic est à l'image de la tradition culinaire française.

Barre d'appui et poignées ergonomiques en acier inoxydable. Embouts : finitions chrome brillant, nickel, inox brossé et laiton massif.

Armoire chaude, basse température conçue pour recevoir la platerie gastronorme.

Four électrique vertical multifonction sur le modèle Cîteaux.

Tiroir sur glissières pour le rangement des plats.



Bandeau de commande émaillé : symboles et pictogrammes inaltérables, sérigraphiés.

Armoire de rangement avec accès à la vanne de vidange du polycuiseur.

Four proposé en 3 versions : gaz, électrique et électrique multifonction (statique et convection forcée). Parois en émail antiacide et échelles émaillées amovibles. Peut recevoir la platerie Gastronorme 1/1. Eclairage à l'ouverture de la porte.

Vérins réglables en hauteur.

Cluny Classic

Un classique parmi les Classic ! Il permet de réaliser simultanément plusieurs recettes sur sa grande table de cuisson, qui peut accueillir une plaque coup de feu. Avec ses deux fours (gaz, électrique ou air pulsé), il est possible de choisir la cuisson adaptée pour cuire et rôtir séparément une volaille et une pâtisserie. Une modularité qui fait du Cluny le piano idéal du quotidien, capable de s'adapter aux grandes occasions…



Plaque coup de feu
sur brûleur 5 kW.
Equipée d'un couvercle,
elle devient un plan
de travail supplémentaire.

Table de cuisson
monobloc étanche
en acier inoxydable.
Angles rayonnés :
nettoyage facile.

Grilles en fonte émaillée
amovibles.

Manettes, embouts de barres, boutons de tiroir, personnalisent chaque piano en offrant une multitude de possibilités d'accastillage : laiton, chrome brillant, nickel, inox brossé.

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



Embouts
de barre et manettes
en laiton massif.

Manette exclusive ® Lacanche.

24 teintes
exclusives d'émail.
Réalisées à la commande
dans nos ateliers.

Four : Parois en émail antiacide.
Existe en 3 versions : gaz,
électrique statique et électrique
à convection forcée.

Tiroir sur glissières
pour le rangement
des plats.

Plinthe inox amovible.
Vérins réglables en hauteur.

Cluny 1800 Classic

Le Cluny dans sa version 1800, trouve naturellement sa place au centre de la cuisine. Avec ses deux fours (gaz, électrique ou air pulsé) et ses deux armoires latérales pouvant être aménagées en armoire chaude, il offre de nombreux atouts. Sa grande table de cuisson dotée de cinq foyers gaz ou électrique peut être complétée de chaque côté par une option, gril, cuiseur vapeur, plancha,...



Polycuiseur bain marie/
cuisson vapeur
électrique : 3,5 kW.

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

Plancha, gril électrique lisse 2200 W.
Surface de cuisson : 245 x 460 mm.
Couvercle autobloquant.



Email vitrifié
ou acier inoxydable.

Four proposé
en 3 versions :
gaz, électrique
statique et électrique
à convection forcée.

Tiroir sur glissières
pour le rangement
des plats.

Embouts : finitions
chrome brillant,
nickel, inox brossé
et laiton massif.

Armoire chaude,
basse température
conçue pour recevoir
la platerie
gastronorme.

Saulieu Classic

Les dimensions généreuses de sa table de cuisson permettent d'associer trois à quatre foyers, gaz ou électrique, radiants ou à induction à une fonction complémentaire (gril, plancha, feux vifs gaz, foyers électriques).
Le Saulieu présente l'avantage de proposer une combinaison de deux fours : un four de grande capacité, gaz, électrique ou électrique multifonction (statique et convection forcée - L 530 - H 305 - P 405 mm) et un four vertical électrique à air pulsé avec gril rayonnant (L 325 - H 450 - P 410 mm), idéal pour les cuissons rapides sur un ou plusieurs niveaux.



Plancha, gril électrique lisse 2200 W. Surface de cuisson : 245 x 460 mm. Couvercle autobloquant.

Assemblé à la main, réalisé sur commande dans nos ateliers, chaque piano est une pièce unique.

Table vitrocéramique : 3 foyers induction, commande par manette frontale, affichage électronique des puissances et voyants témoins de chaleur résiduelle.

Table de cuisson monobloc étanche en acier inoxydable.



Bandeau de commande émaillé : symboles et pictogrammes inaltérables, sérigraphiés. Témoins lumineux de fonction.

Four vertical électrique multifonction de 59 litres. 6 niveaux gastronorme GN 2/3.

Tiroir sur glissières pour le rangement des plats.

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

Four de 74 litres : existe en 3 versions, gaz, électrique et électrique multifonction (statique et convection forcée). Enceinte émaillée antiacide. Accepte la platerie professionnelle GN 1/1.

Vérins réglables en hauteur.

Sully Modern

Conçu sur une structure composée de deux grands fours (gaz, électrique statique ou multifonction), ce piano possède des dimensions qui permettent d'accueillir une grande table de cuisson et ainsi d'envoyer simultanément plusieurs préparations. Sa table peut par exemple comprendre jusqu'à 5 feux vifs, que complètent 2 foyers supplémentaires (gaz, radiant ou induction) ou une plancha. Des fonctionnalités qui lui confèrent des caractéristiques toutes professionnelles.



2 feux vifs de 3 ou 4 kW.

Table vitrocéramique
2 foyers induction :
1 x 145 -1400 W
Booster 1800 W
1 x 200 - 1850 W
Booster 2500 W.

Table de cuisson
monobloc étanche
en acier inoxydable.

Feu vif central 5 kW,
équipé d'une sécurité
par thermocouple.

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

Dans un style épuré la ligne Modern recompose l'esprit et l'élégance d'une Lacanche.



Manettes au dessin
exclusif Lacanche :
chrome brillant
ou inox brossé.
Poignée inox.

Four gaz
ou four électrique
avec gril rayonnant.

Tiroir sur glissières
pour le rangement
des plats.

Bandeau de commande inox :
symboles et pictogrammes
inaltérables gravés
dans le métal.

Four proposé en 3 versions : gaz,
électrique et électrique multifonction
(statique et convection forcée).

Parois en émail antiacide
et échelles émaillées amovibles.
Peut recevoir la platerie
Gastronorme 1/1.

Vérins réglables en hauteur.

Cluny Modern

Avec son mètre linéaire, le Cluny se révèle être un fourneau particulièrement séduisant. Les cinq foyers gaz ou électriques sont judicieusement répartis pour disposer d'une table de cuisson très fonctionnelle. En outre, dans sa version gaz, ce modèle peut être complété avec des accessoires adaptés (plaque de mijotage, plancha, gril nervuré) qui procurent de nombreuses possibilités d'utilisation. Il accueille deux fours de mêmes dimensions (L 400 - H 305 - P 405/455 mm), proposés en version gaz et électrique statique ou convection forcée ainsi que deux tiroirs de rangement.



Table vitrocéramique :
5 foyers induction,
commande par manette
frontale, affichage
électronique
des puissances
et voyants témoins
de chaleur résiduelle.

Table de cuisson
monobloc étanche
en acier inoxydable.

Commandes frontales :
manettes chrome brillant
ou inox brossé et poignée inox.



Bandeau
de commande inox :
symboles et pictogrammes
inaltérables gravés
dans le métal.
Témoins lumineux
de fonction.

Manette exclusive ® Lacanche.

Four : existe en
3 versions, gaz, électrique
statique et électrique
à convection forcée.

Four gaz, électrique statique
ou à air pulsé (2,65 kW)
avec gril rayonnant.
Enceinte émaillée antiacide.

Tiroir sur glissières
pour le rangement
des plats.

Plinthe amovible.
Vérins réglables en hauteur.



Pour encore plus de modèles et de configurations,
rendez-vous sur le site www.lacanche.fr

Direction artistique, design graphique : onna-noko.com - Crédits photographiques : Erick Saillet - Magic World - Synthes'3D - Shutterstock.com - Photos non contractuelles