



roig
grupo

Du goût et des couleurs.



Cormatin
L: 700 mm.



Beaune
L: 900 mm.



Cluny
L: 1000 mm.



Chagny
L: 1000 mm.



Vougeot
L: 1000 mm.



Chambertin et Savigny
L: 1105 mm.



Chassagne et Saulieu
L: 1105 mm.



Sully
L: 1405 mm.



Fontenay et Cîteaux
L: 1505 mm.



LES PIANOS GASTRONOMES

A.S.C LACANCHE - 21230 LACANCHE - FRANCE - TÉL. 03 80 90 35 00 - FAX: 03 80 84 24 92
e mail: info@lacanche.net - www.lacanche.fr



Goutez à l'authentique.



LES PIANOS GASTRONOMES



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

***L**a 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.

***S**ymphonie 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.



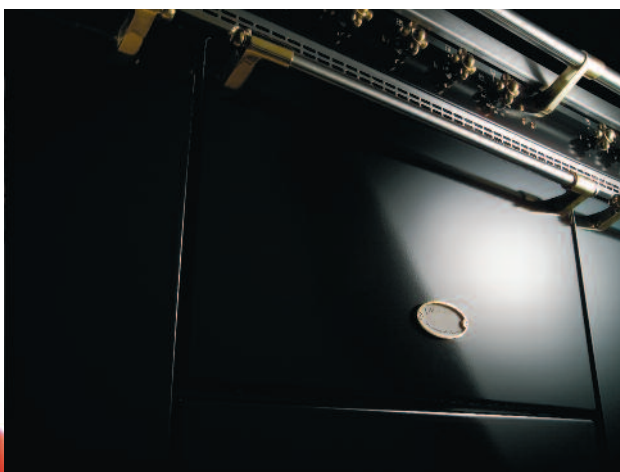
Une fabrication orchestrée de main de maître.

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 24 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.

Lacanche détient le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV), marque de reconnaissance du ministère de l'économie et de l'industrie, mise en place pour distinguer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.





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.



*Le style Lacanche,
toujours un ton au-dessus.*

De la couleur pour les gourmands.

Bleu Porto, bleu France, bleu Delft, rouge Bourgogne, noir basalte, jaune Provence, blanc Arctic, ivoire, frangipane, vert anglais, mandarine, terracotta, vert Sologne, anthracite, Armor, chocolat, marron glacé, gris faïence, vert olive, rouge griotte, rose quartz, corail bleu, tilleul ou inox: quel délice de choisir sa couleur dans la palette exclusive Lacanche!



Votre piano Lacanche: un



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

*“Classic” : une esthétique
classique avec tous les avantages
des technologies les plus
avancées.*

*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).*

*Polycuiseur bain
marie / cuisson
vapeur électrique:
3500 kW.
Bac inox GN 2/3
perforé. Couvercles.*

*Table de cuisson
monobloc étanche
en acier
inoxydable.*

grand classique contemporain.

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

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

Four vertical à air pulsé sur le modèle Cîteaux.

Tiroir sur glissières pour le rangement des plats.



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

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 émaillées antiacide et échelles amovibles. Peut recevoir la platerie Gastronomique 1/1.

Vérins réglables en hauteur.

Fontenay "Classic"

Votre piano Lacanche:

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.

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

Grilles en fonte émaillée amovibles.

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).



le concept original.

*Embouts
de barre et manettes
en laiton massif.*

*24 teintes
exclusives d'émail.
Réalisées comme
autrefois dans
nos ateliers.*

*Tiroirs sur glissières
pour le rangement
des plats.*



*Manette
exclusive ® Lacanche.*

*Four: parois émaillées
antiacide.
Existe en 3 versions:
gaz, électrique statique
et électrique à convection
forcée.*

*Vérins réglables
en hauteur.*

Cluny "Classic"

Votre piano Lacanche: un virtuose

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



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

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

*Table de cuisson monobloc étanche
en acier inoxydable.*

à qui vous pouvez tout demander.

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

*Four vertical
électrique à air pulsé
(2,65 kW) avec gril
rayonnant.*

*Tiroir sur glissières
pour le rangement des plats.*



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

*Four: existe
en 3 versions, gaz,
électrique et électrique
multifonction (statique
et convection forcée).
Enceinte émaillée
antiacide.*

*Vérins réglables
en hauteur.*

Saulieu "Classic"

Votre piano Lacanche: un modernisme

“Modern”: une nouvelle inspiration des pianos Lacanche pour un style plus épuré.

2 feux vifs de 3 kW.
En option équipés d'une plaque grillade nervurée avec une surface de cuisson de 510 x 260 mm.



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).

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.

ancré dans la tradition.



Manettes design exclusif Lacanche: chrome brillant ou inox brossé. Poignée inox.

Four gaz ou four électrique avec grill 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 émaillées antiacide et échelles amovibles. Peut recevoir la platerie Gastronomique 1/1.

Vérins réglables en hauteur.

Sully "Modern"

Votre piano Lacanche: Classic ou



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

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

*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.*

*2 fours électriques,
statique
ou à convection
forcée avec gril
rayonnant.*

Modern, le plaisir authentique.

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

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

*Tiroirs sur glissières
pour le rangement des plats.*



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

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

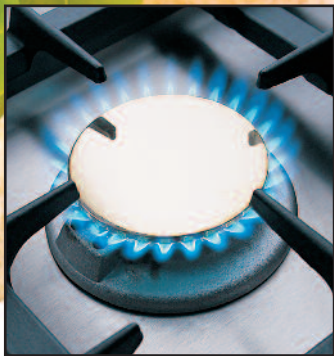
*Vérins réglables
en hauteur.*

Cluny "Modern"

*Table vitrocéramique: foyers radiants
ou induction.*



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. Plusieurs versions sont disponibles: le gaz pour un effet de sole plus marqué, l'électricité pour une grande précision des températures, la convection forcée pour une rapide montée en puissance. Le four multifonction associe deux modes de cuisson, statique et convection forcée.



“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.

***“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), 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.

“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 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.

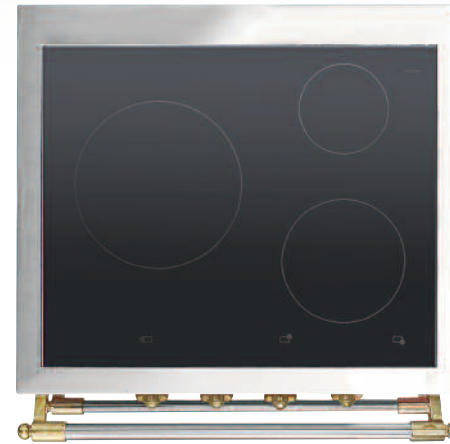


*Pratique, la planche à découper en bois debout
vient s'encaster en place du polycuiseur.*

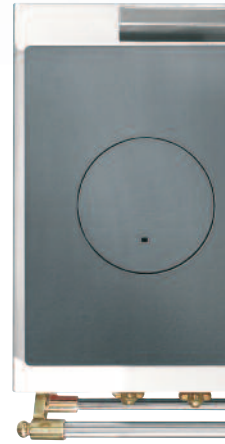


L'armoire chaude est appréciée
pour les cuissons à basse température.
Elle peut servir à maintenir au chaud
les préparations ou être utilisée comme
chauffe-assiettes.

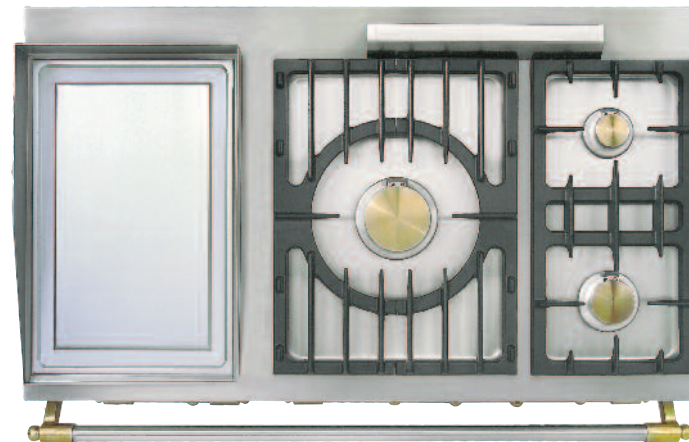




*CORMATIN "Classic"
table vitrocéramique
3 foyers induction.*



*CORMATIN "Classic"
table tradition 3 feux gaz
et plaque coup de feu.*

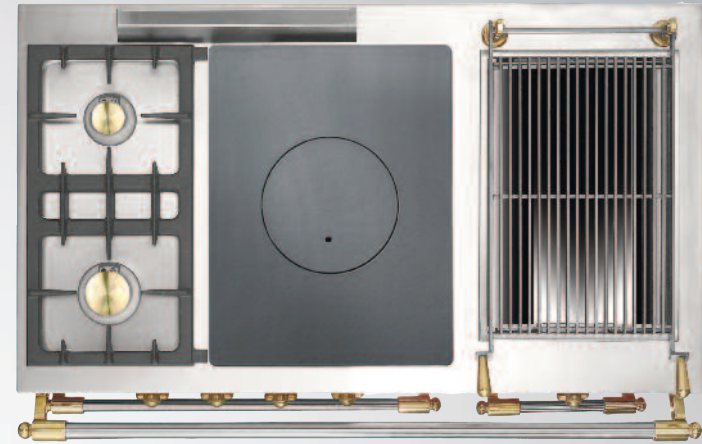


*CHASSAGNE "Classic"
table classique 3 feux gaz,
plancha.*

Maintenant, composez votre table de cuisson...



*CLUNY "Modern"
table vitrocéramique
5 foyers induction.*



*CHAMBERTIN "Classic"
table tradition 3 feux gaz,
plaque coup de feu et gril.*



*SULLY "Modern"
table classique, 5 feux gaz
et 2 foyers induction.*



*CHAMBERTIN "Classic"
table classique 3 feux gaz,
polycuiseur (cuiseur vapeur,
bain-marie).*



...et faites la mise en scène.



gruporoig.es

Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ gruporoig@gruporoig.es

[@gruporoig](#)

roig
grupo