



PIANOS GASTRONOMES – KOCHSTATIONEN

---

LACANCHE DEUTSCHLAND  
ARNOLD-SCHINDLER  
STRASSE 3  
D 79336 HERBOLZHEIM  
Tel. +49(0) 7643-936 43 43  
Fax +49(0) 7643-936 43 42  
[www.lacanche.de](http://www.lacanche.de)



**LACANCHE**

PIANOS GASTRONOMES  
KOCHSTATIONEN







## Alles begann in Lacanche

Die Geschichte der „Pianos Gastronomes“ begann in Lacanche, einem kleinen Dorf im Burgund, das idyllisch zwischen Wäldern und Weinreben liegt. Schon seit dem Mittelalter entscheiden die dortigen Eisenerzvorkommen über das Schicksal des kleinen Dorfes. Es wurden Gießereien und Schmiedewerkstätten errichtet.

Im Jahre 1763 ließ Jean Baptiste de Richard de Curtil, Eigentümer der Ländereien, eine neue Schmiedewerkstatt und einen Niederschachtofen erbauen.

Die Geschichte der Metallverarbeitung setzte sich fort, und im Jahr 1796 wurde Jacques Etienne Caumartin der neue Schmiedemeister.

Im Jahr 1817, in der Zeit nach dem Ersten Kaiserreich, wurde er zum Abgeordneten der Côte d'Or gewählt. Seine Ehefrau übernahm nach und nach die Leitung der Werkstatt und wurde im Jahr 1825 die erste weibliche Schmiedemeisterin von Frankreich. In den Schmiedewerkstätten von Lacanche wurden dann die ersten Küchenkachelöfen sowie eine Vielzahl an gusseisernen Nutzgegenständen für den täglichen Gebrauch produziert.

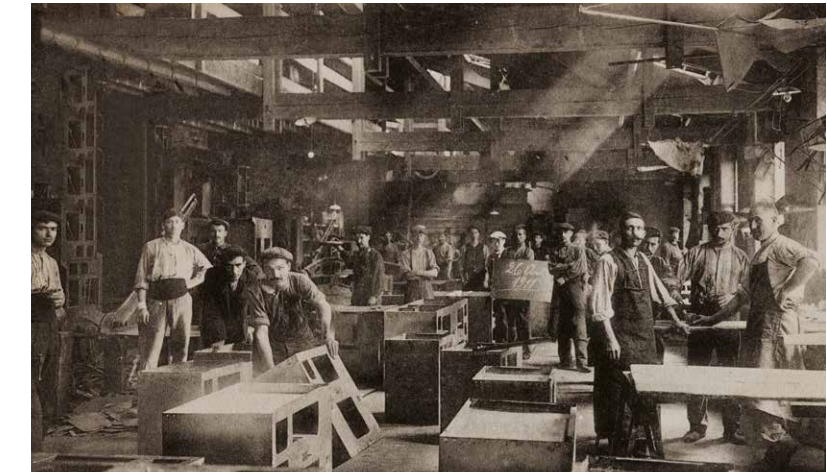
In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts machte sich das Unternehmen durch die hohe Qualität seiner Produkte und seine Expertise im Bereich Gießerei und Glasierung einen Namen. Diesen Ruf hat es sich bis in die heutige Zeit bewahrt.

## Vom Hochofen zur Kochstation

Als Antonin Carême, Auguste Escoffier und ihre Anhänger dafür sorgten, dass die französische Küche internationale Bekanntheit erfuhr, wurde Lacanche einer von Frankreichs Dreh- und Angelpunkten für die Herstellung von Öfen und Herden.

Ende des 20. Jahrhunderts wurden die Aktivitäten im Zuge der Industrialisierung an die neuen Gegebenheiten und gesellschaftlichen Bedürfnisse angepasst. Die Industrieunternehmen von Lacanche machten sich einen Namen als Spezialisten, Schöpfer und Hersteller von Großküchengeräten für das Gastronomiegewerbe und für Privathaushalte.

Die Kochstationen von Lacanche sind Instrumente der Kochkunst – eine Manifestation der Geschmacksempfindungen und eine Quelle kulinarischer Höhepunkte – im Alltag und für festliche Anlässe. Heute nehmen sie in der Küche einen zentralen Platz ein. Jedes Modell – Cluny, Chassagne, Chambertin ... – verkörpert den Geist der feinen Speisen und Qualitätsweine des Burgunds und zeugt vom meisterhaften Können der Schmiedemeister, die das hohe Ansehen der Marke Lacanche geprägt haben.







## Harmonische Komposition aus Meisterhand

---

Die Kochstationen von Lacanche sind von den Herden inspiriert, die von angesehenen Küchenchefs verwendet werden. Es sind Qualitätsprodukte, die mit einem Höchstmaß an Kreativität und unter Anwendung modernster Technologien entwickelt werden.

Das Geheimnis der eigenen Herstellung liegt im handwerklichen Können. Ein Geheimnis, das streng gehütet wird. Alle Module von Lacanche werden einzeln gefertigt und von Hand zusammengebaut, denn nichts kann das geschulte Auge und die sichere Hand eines Fachmanns ersetzen.

Die Kochfelder aus Edelstahl werden aus einem Stück gefertigt. Jedem Detail der verschiedenen Modelle wird bei der Fertigung größte Aufmerksamkeit zuteil.



## Ein Unternehmen des lebendigen Erbes

Lacanche ist ein Unternehmen voller Geschichte und Expertise und hat es in Kennerkreisen zu internationaler Bekanntheit geschafft. Das Unternehmen bleibt seinen Ursprüngen und seiner Berufung im Dienste der Küche und der Kochkunst treu. Lacanche ist ein Unternehmen des lebendigen Erbes (Entreprise du Patrimoine Vivant). Mit diesem Gütesiegel zeichnet der französische Staat Unternehmen aus, die durch herausragendes Fachwissen hervorstechen.







## Ästhetik und Leistungsfähigkeit

Die Kochstationen werden aus ausgewählten Materialien zusammengesetzt und gefertigt, um höchste Qualität zu gewährleisten. So haben sich die Produkte unter Köchen einen Namen gemacht. Ihre Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit sind heute allgemein bekannt und werden hoch geschätzt.

Edelstahl, Gusseisen, Messing, Kupfer, Emaille ...  
Wir verwenden ausschließlich leistungsfähige, hochwertige und robuste Materialien, die perfekt miteinander harmonieren. Die unverkennbare Eleganz unserer Produkte wird durch die Farbvielfalt der emaillierten Verkleidungen perfekt abgerundet.

## Ökologische Herstellung

Die hauptsächlich aus metallischen Materialien und Komponenten wie Stahl, Edelstahl, emailliertem Stahl, Kupfer, Messing, Gusseisen und Aluminiumguss hergestellten „Pianos gastronomes“, wie die Kochstationen im Französischen genannt werden, sind zu mehr als 90 % recycelbar.

Lacanche legt großen Wert darauf, dass der Kunde auch nach vielen Jahren der Nutzung, Ersatzteile und Komponenten für jede Kochstation beziehen kann, um eine langfristige Instandhaltung und eine optimale Nutzung zu ermöglichen.







## Die einzigartigen Farben der Emaille

Die Qualität der intensiv und leuchtend gefärbten, glasierten Emaille ist eine Spezialität von Lacanche. Es werden zwei bis drei Schichten aufgetragen und bei sehr hohen Temperaturen (850 °C) gebrannt, um lichtechte Farben in 24 exklusiven Nuancen zu erhalten, die den einzigartigen Stil von Lacanche ausmachen.

Dank hochmoderner Technik wird die Bedienblende für jedes Modell individuell gefertigt und anschließend emailliert und graviert. So erhält man intensive Farben und Serigraphien, die der Zeit trotzen.







## Sie sind der Küchenchef ...

Die „Pianos Gastronomes“ von Lacanche haben die Zeit überdauert, denn sie bringen Tradition und Innovation in Einklang.

In den Bereichen Sicherheit, Energieleistung und thermische Effizienz sind sie mit modernster Technologie ausgestattet. Gleichzeitig verkörpern sie die traditionelle französische Philosophie der „Art de vivre“.

Die zeitlosen, klaren Linien der Kochstationen von Lacanche passen zu jedem Küchendesign. Die Produkte lassen sich perfekt zwischen zwei Küchenmodulen eingliedern oder können als Solitär an einer Wand unter einer Abzugshaube positioniert werden.

Durch die unterschiedlichen Stilrichtungen, Maße, Farben und Funktionen kann der Kunde seine Kochstation frei nach seinen Wünschen und Ansprüchen zusammenstellen.

Jedes Exemplar wird individuell auf Bestellung gefertigt. Bei der Gestaltung hat der Kunde vielfältige Möglichkeiten. Mit einer breiten Auswahl an Kochfunktionen, Zubehör und Ausführungen können Sie Ihren individuellen Lacanche - Herd nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen.







## Die Magie des Gaskochens

Das Garen über offener Flamme ist synonym für die Gastroküche und eine der beliebtesten Garmethoden der Chefköche, denn sie schätzen die Leistungsfähigkeit und einfache Handhabung des Gasherds.

Gasherde haben eine Menge Vorteile. Sie sind für jede Art von Kochgeschirr geeignet, und mit einem kurzen Blick auf die Flamme kann man sofort abschätzen, ob sie auf die passende Stufe eingestellt ist. Diese lässt sich im Handumdrehen an die Abmessungen des Kochgeschirrs und an den Verlauf des Garvorgangs anpassen.

Die Kochstationen von Lacanche sind mit einem Gaskochfeld mit unterschiedlichen Leistungsstufen ausgestattet (von 1,5 bis 5 kW).

Die Gasbrenner mit automatischer Flammenstabilisierung besitzen eine sehr niedrige Grundstellung zum Köcheln sowie eine hohe Brennleistung zum raschen Aufheizen. Sie sind mit elektrischer Zündung ausgestattet und verfügen über ein Thermoelement.

Durch ihre praktische Anordnung können auf dem Brenner mit 5 kW auch große Kochutensilien, Kochgeschirr, Pfannen und gusseiserne Töpfe mit bis zu 40 cm Durchmesser verwendet werden.



### Glühplatte

Diese Kochplatte aus emailliertem Gusseisen wird durch einen leistungsstarken Gasbrenner (5 kW) erhitzt und sorgt dafür, dass sich die Hitze gleichmäßig auf der ganzen Oberfläche verteilt. Durch die präzise Temperaturregulierung können Koch- und Garvorgänge so angepasst werden, dass die Aromen sich langsam entfalten können, ohne dass etwas anbrennt.

Mit der Abdeckung aus Edelstahl, die als Zubehör erhältlich ist, kann die Glühplatte in der Mitte des Kochfelds als Ablagefläche genutzt werden.



### Erhalten Sie den einzigartigen Grillgeschmack

Mit dem Grillrost von Lacanche können Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte schonend gegart werden, ohne dass Aromen verloren gehen. Er ermöglicht das Garen mit Hitzeabstrahlung, ohne dass das Grillgut in direkten Kontakt mit der Hitzequelle kommt. Ein innovatives Konzept, bei dem Fleisch gleichmäßig und – dank eines Auffangsystems für Bratenjus – fettarm gebraten werden kann.

Der Grillrost ist sowohl für den Gas- als auch für den Elektrogrill erhältlich.





## Die elektrische Leistung

Für Liebhaber von Elektroherden sind die Kochflächen mit Ceranfeld oder Induktion ideal, denn sie erhitzen schnell und sind einfach zu reinigen.

### Die Präzision des Induktionskochfeldes

Induktionskochfelder überzeugen durch Präzision, reaktionsschnelle und hohe Leistungsfähigkeit. Mit Induktion können Kochtemperaturen sehr präzise eingestellt werden. Sie eignet sich sowohl für schnelles Anbraten als auch für schonendes Garen.

Ein weiterer unbestreitbarer Vorteil des Induktionskochfeldes ist, dass nur der Teil, der mit dem Kochgeschirr in Kontakt kommt, eine Temperatursteigerung erzeugt. Die umliegende Oberfläche bleibt kalt. Unsere Induktionskochfelder sind mit Drehreglern und einem digitalen Display ausgestattet, das die Leistung anzeigt.

### Die Leistungsfähigkeit des Ceranfelds

Ceran ist das elektrische Kochfeld der neuen Generation. Es ist einfach zu handhaben, zuverlässig und effektiv. Beim Ceranfeld wird die Hitze von Infrarotstrahlen durch das Glas übertragen und an das Kochgeschirr weitergegeben, das auf dem Glas platziert wird.

### Eine Plancha zu jeder Jahreszeit

Auf dieser glatten Oberfläche aus verchromtem Edelstahl können Speisen durch direkten Kontakt zur Hitzequelle gegart werden, ohne dass Fett hinzugefügt werden muss. Sie ist für Gemüse ebenso gut geeignet wie für Fisch und Meeresfrüchte. Die Plancha ermöglicht ein schnelles und fettarmes Garen, bei dem der volle Geschmack der Speisen erhalten bleibt. Zusätzlich kann sie zum Schmoren oder zum Warmhalten von Gerichten verwendet werden.







## Die Raffinesse der Multifunktionskochmulde

Die Multifunktionskochmulde kann als Dämpfer, zum Dünsten von Gemüse, Kochen von Nudeln, Kartoffeln oder zum Garen im Wasserbad genutzt werden.

Mit Hilfe von Dampf können Speisen rasch gegart werden, ohne dass die darin enthaltenen Nährstoffe oder der ursprüngliche Geschmack verloren gehen. Diese Art des Garens ist besonders geeignet für Gemüse, Fisch oder weißes Fleisch. Außerdem können zubereitete Speisen in den Dampfwareinsätzen wiedererwärmt oder warmgehalten werden.

Die Multifunktionskochmulde von Lacanche wird mit einem perforierten Edelstahlinsatz mit Abdeckung geliefert, der die Nutzung als Dampfkocher ermöglicht. Die Zusatzausstattung zum Kochen von Nudeln und Garen im Wasserbad ist als Zubehör erhältlich.



## Sicheres Frittieren

Die Fritteuse hat ein Fassungsvermögen von 5 Litern und ist mit Wärmelementen mit einer Leistung von 3 kW ausgestattet. So können Gerichte von erstklassiger Qualität zubereitet werden. Darüber hinaus ist die Fritteuse mit einer Abkühlzone und einem Thermostat ausgestattet, und bietet somit das größtmögliche Maß an Sicherheit. Die Heizeinheit mit Temperaturregung und Sicherheitskomponenten ist herausnehmbar, um Ihre Reinigung zu erleichtern.



## Backöfen für jeden Anspruch

### Backöfen

Um ein Essen für die ganze Familie und für größere Veranstaltungen und Feste vorzubereiten sind die Backöfen von Lacanche ideal. Sie können aus einer Vielzahl an Backöfen mit unterschiedlichen Leistungen wählen und bis zu drei verschiedene Garmethoden kombinieren: Gas, um den Unterhitze-Effekt zu nutzen( Natürlicher Verbrennungseffekt), Elektro für eine präzise Regulierung und Heißluft, um schnell eine bestimmte Temperatur zu erreichen und Speisen gleichmäßig durchzugaren. Der Multifunktions-Elektrobackofen verfügt über zwei Einstellungen: Ober-Unterhitze und Heißluft

Alle Backöfen der Kochstationen von Lacanche sind besonders leistungsfähig. Dank ihres Designs und den verwendeten Materialien wird schnell die gewünschte Temperatur erreicht. Sie bieten außerdem eine möglichst konstante Temperatur, damit Speisen gleichmäßig gegart werden.

Stets mit der Idee eines ökologischen Designs im Hinterkopf, hat sich Lacanche für traditionelle Reinigungsmethoden entschieden, damit die Emission von giftigem Rauch vermieden und die Langlebigkeit der elektrischen Komponenten gewährleistet wird. Aus diesem Grund haben die Öfen eine glatte, glasierte und säurebeständige Emaillebeschichtung und sind mit herausnehmbaren Seitenwänden und Einhängegittern ausgestattet.

### Wärmeschrank

Der Wärmeschrank eignet sich für das schonende Garen bei niedriger Temperatur damit Fleisch richtig zart wird. Außerdem kann er verwendet werden, um Gerichte warm zu halten oder Teller vor dem Servieren zu erwärmen.







## Der Salamander

Grillen, überbacken und karamellisieren auf höchstem technischen Niveau – diese unter Profiköchen beliebte Technik können Sie jetzt auch zu Hause nutzen. Unser Salamander ist vielseitig einsetzbar und wird an zwei seitlichen Vorrichtungen fixiert. Mit dem Salamander können Fisch und Fleisch gegrillt werden – er eignet sich aber auch, um eine Crème Brûlée zu karamellisieren. Dadurch, dass der Garvorgang nicht in einem geschlossenen Raum stattfindet, hat man während des Garens schnellen Zugang zu den Speisen.

Der Salamander von Lacanche kann auch in einen Grill verwandelt werden.

## Das Zubehör macht den Unterschied

Lacanche bietet eine große Auswahl an Zubehör, mit dem die zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten der Kochfelder noch erweitert werden können.

### Grillplatten

Sie können zwischen glatten oder geriffelten Grillplatten wählen, die aus emailliertem Gusseisen gefertigt sind. Die geriffelte Ausführung ist ideal, um Fleisch zu braten. Auf der glatten Fläche kann man durch direkten Oberflächenkontakt Fisch, kleingeschnittenes Gemüse, Spieße oder Meeresfrüchte auf den Punkt genau garen. Die Grillplatten werden über 2 Gasbrenner platziert.

### Simmerplatte

Diese Platte aus emailliertem Gusseisen wird anstelle eines Rosts über zwei Brennern platziert. Mit ihr kann die Temperatur so reguliert werden, dass durch Einstellen der beiden Brenner Speisen langsam gegart oder warmgehalten werden können.

### Der Wokring

Mit diesem Ring aus Gusseisen können auch Pfannen mit abgerundetem Boden über der Flamme platziert werden. Das ideale Zubehörteil, um in wenigen Minuten klein geschnittenes Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte anzubraten.

### Schneidebrett

Das Schneidebrett aus Stirnholz kann auch als Abdeckung über die Multifunktionskochmulde gelegt werden.





# Modern oder klassisch?

Jedes Modell wird kundenspezifisch angefertigt. Alle Kochstationen von Lacanche gibt es in den Versionen Classic oder Modern. Wählen Sie einfach die Kochstation aus, die Ihren Anforderungen entspricht, um einzigartige kulinarische Kreationen zu zaubern.

Bedienblende aus Edelstahl: in das Metall eingravierte, lichtechte Symbole und Piktogramme.

Backofen mit 55 Litern Fassungsvermögen. In drei Ausführungen erhältlich: Gas, Ober-Unterhitze und Heißluft.

Griffleiste aus Edelstahl.



*Cluny Modern*

Drehknöpfe im exklusiven Design von Lacanche: glänzendes Chrom oder gebürsteter Edelstahl.

Backofen mit Innenwänden aus säurebeständiger Emaille. Herausnehmbare Einhängegitter mit drei Ebenen. Beleuchtung schaltet beim Öffnen der Tür automatisch ein.

Schublade mit Rollenführung und „soft-Einzug“ zum Verstauen von Tellern, Kochgeschirr, Roste etc.

Knebel und Endstücke: Finish aus glänzendem Chrom, gebürstetem Edelstahl, Nickel und Massivmessing.

Vertikaler Multifunktions-Elektrobackofen mit 59 Litern Fassungsvermögen. Kombinierbar mit der Serie „Gastronorm“ GN 2/3.

Griffleiste und ergonomische Bedienknäbel aus Edelstahl



*Citeaux Classic*

Emaillierte Bedienblende: Lichtechte, gedruckte Symbole und Piktogramme.

Wärmeschrank zum Warmhalten von Speisen und Vorwärmen von Tellern. Kombinierbar mit der Serie „Gastronorm“ GN 1/1.

Backofen mit 74 Litern Fassungsvermögen. Kombinierbar mit der professionellen Serie „Gastronorm“ GN 1/1. In drei Ausführungen erhältlich: Gas, Ober-Unterhitze und Elektro-Multifunktion.



# Fontenay Classic

Mit seinen großzügigen Abmessungen und seinem eleganten, gleichmäßigen Design entspricht der Fontenay ganz der Backofentradition der großen Hersteller. Durch vielfältige Einstellungen und Optionen kann die geräumige Kochfläche optimal genutzt werden. Als Zubehör ist ein Wärmeschrank erhältlich, der anstelle des Backofens zum Garen bei niedrigen Temperaturen verwendet oder zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden kann, die gerade aus dem Backofen kommen. Außerdem können darin Teller vorgewärmt werden, bevor sie serviert werden.



Gasgrill mit 4 kW.  
Kochfläche: 260 x 460 mm.  
Mit Grillplatte aus  
Edelstahl.

Zentrale Flamme 5 kW,  
ausgestattet mit einem  
Sicherheits-Thermoelement.

Abnehmbare Simmerplatte aus emailliertem  
Gusseisen auf Gasbrennern von 1,5 bis 4 kW,  
ausgestattet mit Sicherheits-Thermoelement.

Multifunktionskochmulde:  
zum Kochen in Wasser  
oder Dampfgaren,  
elektrisch: 3,5 kW. Wird  
mit einem perforierten  
Edelstahleinsatz GN 2/3  
mit optionalem  
Verschlussdeckel geliefert.  
Andere Einsätze sind  
als Zubehör erhältlich.

Wasserfestes  
Monoblock-Kochfeld  
aus Edelstahl.

Die Linie Classic ist innovativ und raffiniert und ganz im Stil der französischen Kochtradition gehalten.



Reling aus Edelstahl  
und ergonomische  
Bedienknebel und  
Endstücke mit Finish  
aus glänzendem Chrom,  
Nickel, gebürstetem  
Edelstahl und  
Massivmessing.

Wärmeschrank  
mit niedriger Temperatur,  
kombinierbar mit der Serie  
„Gastronorm“ 1/1.

Vertikaler Multifunktions-  
Elektrobackofen für  
das Modell Cîteaux.

Schublade  
mit Rollenführung  
und „soft-Einzug“ zum  
Verstauen von Tellern.

Emaillierte Bedienblende:  
Lichtechte, gedruckte Symbole  
und Piktogramme.

Schrank mit Zugang  
zum Ablaufventil  
der Multifunktionskochmulde.

Backöfen in drei Ausführungen  
erhältlich: Gas, Elektro- und  
Elektro-Multifunktionsofen  
(Heißluft und Ober-Unterhitze).  
Innenwand aus säurebeständiger  
Emaile und herausnehmbare  
emaillierte Einhängegitter.  
Kombinierbar mit der Serie  
„Gastronorm“ 1/1.  
Beleuchtung beim Öffnen der Tür.

Höhenverstellbare Füße.



# Cluny Classic

Ein Klassiker unter den Klassikern! Mit dem Cluny Classic lassen sich gleichzeitig mehrere Speisen auf einem großen Kochfeld zubereiten. Das Kochfeld kann außerdem mit einer Glühplatte ausgestattet sein. Mit zwei Backöfen (Gas, Elektro oder Heißluft) ist es möglich, Geflügel und Backwaren getrennt voneinander zu garen und zu backen. Aufgrund seiner Vielseitigkeit ist der Cluny die ideale Kochstation für den täglichen Gebrauch – aber auch perfekt für große Anlässe...





# Cluny 1800 Classic

Diese besonders stattliche Kochstation verfügt über ein großzügiges Kochfeld mit fünf Kochstellen (Gasbrenner, Glaskeramik-Kochstellen oder Induktionskochzonen), das auf beiden Seiten durch ein zusätzliches Ausstattungsmodul ergänzt wird (zur Auswahl stehen Gasbrenner, Elektro- bzw. Induktionskochzonen, Multifunktionskochmulde, Friteuse, Teppan Yaki oder Grill). Die zwei zentralen Backöfen werden seitlich durch zwei Schränke mit oder ohne Wärmefunktion ergänzt.



Multifunktionskochmulde:  
zum Kochen in Wasser oder Dampfgaren,  
elektrisch: 3,5 kW. Wird mit einem  
perforierten Edelstahleinsatz  
GN 2/3 mit optionalem  
Verschlussdeckel geliefert.

Brenner mit unterschiedlicher Leistung  
(von 1,5 bis 4 kW), ausgestattet mit einem  
Sicherheits-Thermoelement (Unterbrechung  
der Gasversorgung bei Erlöschen der Flamme).

Plancha, Elektrogrill mit  
hartverchromter Oberfläche 2200 W.  
Kochfläche: 245 x 460 mm.



Knebel  
und Endstücke  
mit Finish aus  
glänzendem Chrom,  
Nickel, gebürstetem  
Edelstahl und  
Massivmessing.

Backofen mit 55 Litern  
Fassungsvermögen.  
In drei Ausführungen  
erhältlich: Gas,  
Ober-Unterhitze  
und Heißluft.

Schublade  
mit Rollenführung  
und „soft-Einzug“  
zum Verstauen  
von Tellern.

Wärmeschrank zum  
Warmhalten von Speisen  
und Vorwärmen  
von Tellern.  
Kombinierbar mit  
der Serie „Gastronorm“  
GN 1/1.

Backofen: Innenwand  
aus säurebeständiger  
Emaille.  
In drei Versionen  
erhältlich: Gas,  
Ober-Unterhitze  
und Heißluft.



# Saulieu Classic

Durch die großzügigen Abmessungen des Kochfeldes können mehrere Kochstellen gleichzeitig genutzt werden – je nach Bestückung: Gas oder Elektro, Ceranfeld oder Induktion, Grill oder Plancha. Der Saulieu ist mit zwei Backöfen ausgestattet: einem Ofen mit großem Fassungsvermögen - Gas, Elektro oder Multifunktions-Elektro-Ofen (Ober-Unterhitze und Heißluft (B 530, H 305, T 405 mm) - und einem vertikalen Multifunktionsbackofen (B 325, H 450, T 410 mm), ideal für schnelles Garen auf einer oder mehreren Ebenen.



Emaillierte Bedienblende: lichtechte, gedruckte Symbole und Piktogramme. Funktionsleuchten.

Vertikaler Multifunktions-Elektrobackofen mit einem Fassungsvermögen von 59 Litern. 6 Ebenen nach „Gastronorm“ GN 2/3.

Schublade mit Rollenführung und „soft-Einzug“ zum Verstauen von Tellern.





## Sully Modern

Mit zwei großen Backöfen (Gas, Ober-Unterhitze oder Multifunktions-Backofen) und großzügigen Abmessungen bietet diese Kochstation genügend Möglichkeiten, um mehrere Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Das Kochfeld kann beispielsweise bis zu 5 Brenner umfassen, die durch zwei zusätzliche Herdplatten (Gas, Ceran oder Induktion) ergänzt werden können. Die Funktionen machen ihn zu einem echten Profi-Herd.



Die Linie **Modern** zeichnet sich durch ihren puristischen Stil aus und verkörpert den Charme und die Eleganz der Lacanche-Herde.





# Cluny Modern

Mit seinen geraden Linien ist der Cluny Modern ein besonderer Hingucker. Die fünf Gas- oder Elektrokokchplatten sind so angeordnet, dass das Kochfeld vielseitig genutzt werden kann. Darüber hinaus kann das Modell mit Gaskochfeld durch vielseitig einsetzbares Zubehör ergänzt werden (Simmerplatte, glatte Grillplatte, Griddleplatte). Der Cluny Modern verfügt über zwei Backöfen mit identischen Abmessungen (B 400 – H 305 – T 405/455 mm), die wahlweise mit Gas, Ober-Unterhitze oder Heißluft betrieben werden. Außerdem bietet er 2 Schubladen zum Verstauen von Tellern, usw.

Glaskeramikkochfeld:  
5 Induktionskochplatten,  
Bedienelement vorne,  
elektronische Steuerung  
und Signalleuchten  
für Restwärme.



Bedienknebel mit Finish  
aus glänzendem Chrom  
oder gebürstetem Edelstahl  
und Griff aus Edelstahl.

Wasserfestes  
Monoblock-Kochfeld  
aus Edelstahl.

Bedienblende  
aus Edelstahl: in das  
Metall eingravierte,  
lichtechte Symbole  
und Piktogramme.  
Funktionsleuchten.

Backofen:  
In drei Ausführungen  
erhältlich: Gas,  
Ober-Unterhitze  
und Heißluft.

Schublade  
mit Rollenführung  
und „soft-Einzug“ zum  
Verstauen von Tellern.



Exklusive Lacanche®-Bedienknebel.

Backofen: Gas, Ober-Unterhitze  
oder Heißluft (2,65 kW).  
Innenraum aus säurebeständiger  
Emaile.

Abnehmbare Sockelblende.  
Höhenverstellbare Füße.





Weitere Modelle und Ausführungen finden Sie auf  
der Website [www.lacanche.de](http://www.lacanche.de)