



Dorades à la Niçoise
- 4 dorades Portion.
1 oignon
- 1kg de Tomates
Echalottes
Thym Frais
Huile d'Olive
- Citrons non
- Traités



Lacanche komfyrer

- en levende fransk kulturarv

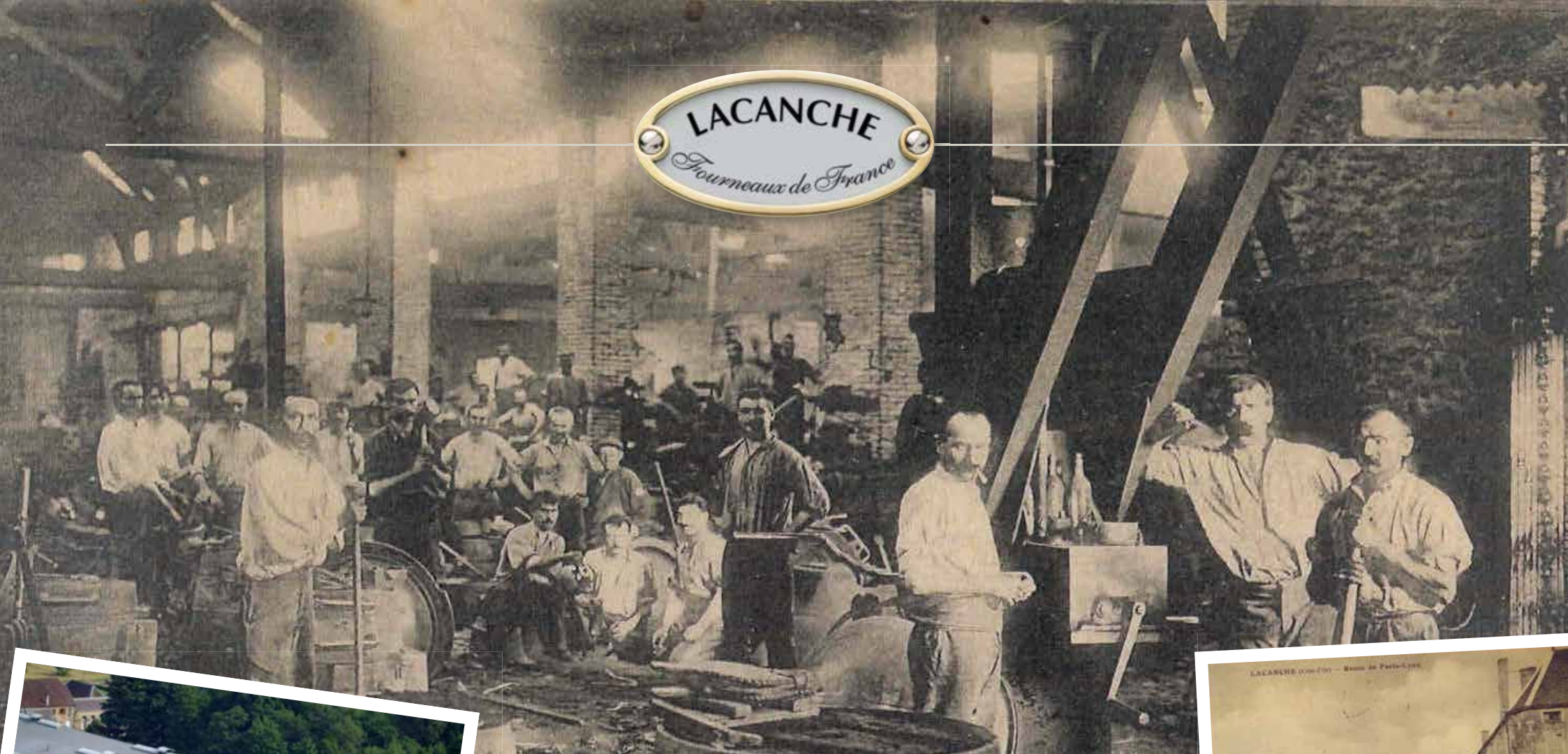


Innhold



Introduksjon.....	4 - 5
Bygg din drømmekomfyr.....	6 - 7
Valg av koketopp.....	8 - 9
Valg av tilleggsstyr.....	10 - 11
Valg av stekeovn	12 - 13
Valg av farge.....	14
Valg av utførelse	15
Lacanche komfyrer fra 700 mm til 1 m.....	16 - 31
Lacanche komfyrer fra 1.1 m til 1.5 m.....	32 - 55
Lacanche komfyrer fra 1.8 m til 2.2 m.....	56 - 67
Profesjonelle tips	68 - 73
Separate koketopper.....	74 - 77
Salamander grill / roterende stekespidd	78 - 81
Kjøkkenhetter & bakplater.....	82 - 85
Annen informasjon	86 - 87

LACANCHE
Fourneaux de France



LACANCHE
Atelier de moulage

maison édité

I landsbyen, Lacanche i Burgund, Frankrike, har man siden 1800-tallet laget stekeovner, komfyrer og kjøkkenutstyr etter en lang håndverkstradisjon med metall. I hjertet av dette landet, som er kjent for sine viner og utsøkte matretter, spiller Lacanche en viktig rolle for å uttrykke og fremme kokekunsten.

Historien

Historien til landsbyen Lacanche er tett knyttet til metallurgisk industri, som har vært en viktig del av landsbyen siden middelalderen. Det ble på den tiden bygget en smie for å utnytte jernforekomster og dra nytte av de store vannressursene som finnes i området.

Hertugen av Bourgogne fikk på 1400-tallet bygget et støperi på et sted kalt «La Canche». I 1763 fikk den lokale jordeieren, Jean-Baptiste Richard de Curtil konstruert en masovn.

Noen få år etter den franske revolusjonen, fortsatte Jacques-Etienne Caumartin å dra nytte av smiene og viderutvikle stedet. Han foretok nye investeringer for å forbedre kvaliteten på støperiet og øke produksjonskapasiteten. Ferdinand Coste og hans arvinger skulle komme til å bidra til vekst innenfor industrien gjennom hele 1800- og 1900-tallet.

I dag bygges Lacanche komfyrerne på det samme stedet.

En egen filosofi

Lacanche er et familiefirma som er tro mot sin arv. De balanserer erfaring, ekspertise og innovasjon for å forsyne både profesjonelle kjøkkensjefer og private matlagingsentusiaster med verktøyet de trenger for virkelig å uttrykke sine talenter.

Ved hjelp av effektive produksjonsanlegg blir hvert apparat skreddersydd til hver enkelt bestilling, basert på en lang rekke modeller, valgmuligheter og utførelser.

Profesjonell ekspertise

Lacanche komfyrer er kreative instrumenter, direkte inspirert av de profesjonelle kjøkkenapparatene brukt av de største kjøkkensjefene. Takket være sin estetikk har komfyrene nesten fått en ikonisk status, men effektiviteten og påliteligheten er også av høyeste profesjonelle standard. Lacanche er alltid på jakt etter å styrke sin tekniske spisskompetanse.

En produksjonsprosess av ypperste kvalitet

Kun førsteklasses materialer benyttes for å lage en Lacanche-komfyr: stål, rustfritt stål, støpejern og emalje. Dette gir komfyren et autentisk preg, med vekt på «art de vivre» (kunsten å leve). Alt blir spesielt produsert til hver enkelt ordre: valg av materialer, komponentenes pålitelighet og kvaliteten på de emaljerte fargene. Den hemmelige ingrediensen er imidlertid den godt bevarte ekspertisen og håndverksarbeidet. Lacanche designer hver enkelt komfyr individuelt og setter dem sammen for hånd. Ingenting kan erstatte en fagmanns trent øye og gode håndlag.

De enestående emaljefargene hos Lacanche

En annen særegenhet ved Lacanche er kvaliteten på den tradisjonelle emaljen med sine intense, glødende farger. To eller tre lag, etterfulgt av baking på svært høy temperatur (850°C), er helt nødvendig for å oppnå de i alt 26 eksklusive nyansene som er så karakteristisk. Dette gir en finish som både er holdbar og som behøver lite vedlikehold.

Miljøvennlig produksjon

Komfyrene designes med materialer og komponenter hovedsakelig laget av metall, som for eksempel stål, rustfritt stål, emaljert stål, kobber, messing, støpejern og støpt aluminium. Mer enn 90 % kan gjenvinnes.

Lacanche legger stor vekt på at det er enkelt å få tak i deler og komponenter til hver komfyr.

På forespørsel kan man, i de tilfeller det er teknisk mulig, endre fargen på en komfyr ved å erstatte de emaljerte delene.

Lacanche er forpliktet til å respektere reglene og prinsippene ved «miljøvennlig design» i sin produksjon og utvikling av nye produkter.

I Frankrike er selskapet medlem av Eco-Systèmes, en offentlig godkjent organisasjon opprettet av produsenter og leverandører for å fremme gjenvinning, bærekraft og resirkulering.

Bygg din drømmekomfyr



Bygg din drømmekomfyr

Lacanche har et bredt utvalg av komfyrer som gir deg en rekke valgmuligheter. Ett av de unike aspektene ved å kjøpe en Lacanche er at den er skreddersydd i henhold til din bestilling – du velger alt på komfyren, som så lages i henhold til dine spesifikasjoner.

Hvordan spesifiserer du en Lacanche komfyr?

Vi har delt prosessen opp i en rekke enkle trinn. Du velger bredde på komfyren, koketopp, tilleggsutstyr, stekeovn(er), farge, utførelse på håndtak og brytere osv. De neste sidene vil veilede deg gjennom prosessen.

Husk, din Lacanche er unik – bare velg det du vil ha og vi bygger den for deg.

NYTTIGE SPØRSMÅL DU KAN STILLE DEG SELV:

- **Hvor stor komfyr vil jeg ha?**
- **Hvor mange ovner vil jeg ha?**
- **Vil jeg kombinere bruken av gass og elektrisitet?**
- **Hva slags matlaging liker jeg?**

Kanskje du liker å woke – da må du sørge for å få med en stor 5kW gassbluss og en wok-ring som tilbehør. Eller du liker å steke på grillpanne – i så fall anbefaler vi en innebygget plancha (elektrisk grillplate) eller en ekstra grillplate som plasseres over to gassbluss. Hvis du foretrekker grilling, passer det perfekt med en gassgrill. Vil du ha en gasstopp eller elektrisk koketopp, eventuelt induksjon?

• Hvor skal komfyren stå?

Komfyrrens størrelse avhenger av hvor den skal stå og hvilke funksjoner du ønsker at ovnen skal ha. Dette påvirker også hva slags farge og utførelse du velger. Det kan være nyttig å lese informasjonen på sidene 8-15 for å få oversikt over det store utvalget som finnes for Lacanche stekeovner, koke-topper og tilleggsutstyr.

TIPS:

Flere av våre kunder kjøper med en wok-ring, og en løs grillplate som settes på toppen av to gassbluss.

Husk å tenke over hva slags kjøkkenhette du ønsker – vi har ulike varianter med kraftige vifter (side 84).

Bygg din drømmekomfyr online på www.lacanche.no



CHAGNY 1400



SULLY



FONTENAY



CITEAUX



CLUNY 1800



CHAGNY 1800



SULLY 1800



SULLY 2200

Valg av koketopp



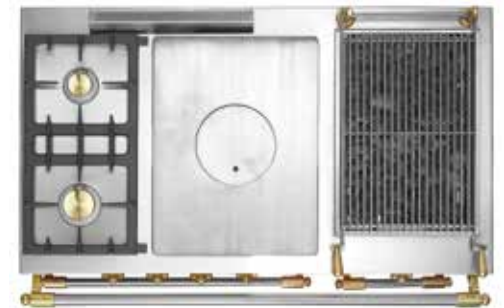
Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



Tradisjonell koketopp
med 3 gassbluss
(5kW gassbluss under varmeplaten til høyre)



Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



Tradisjonell koketopp
med 3 gassbluss
(5kW gassbluss under varmeplaten i midten)
og grillrist til høyre

Valg av koketopp

Det finnes mange matlagingstradisjoner, og hver kokk har sine preferanser i forhold til koketopp. Utvalget med klassisk gasstopp, tradisjonell gasstopp med varmeplate over det store gassbluset, induksjon og glasskeramisk koketopp, gir kokken store valgmuligheter. Uansett hva slags koketopp du velger kan du være sikker på at den vil sørge for den varmeeffekt og kontroll som behøves for de ulike matlagingsstegene du bruker – fra steking til småkoking. Du kan lage fantastisk mat med eventyrlige smaker og konsistenser.

Koketopp-mulighetene består av enestående elementer som sammen med tilbehøret gir deg den allsidighet som kjennetegner et profesjonelt kjøkken hjemme hos deg selv: bruning, steking i grillpanne, koking, steking, småkoking, damping, wokning, grilling – alt med kontroll og presisjon.

Alle koketoppene er designet og laget for enkel rengjøring og hygiene. Koketoppene, Klassisk og Tradisjonell, er enkle å demontere, og det er ikke noen områder som er vanskelige å komme til.

Lacanche kan leveres både for naturgass og propan.

Komfyrer som er over én meter brede er svært populære, delvis fordi koketoppen på komfyrene har ekstra plass til valgfritt integrert tilleggsutstyr. Før du begynner å kikke på modellene kan det være lurt å se på hva slags muligheter du har – se de forskjellige koketoppene illustrert nedenfor her.

Mange kunder velger ekstra brennere (som tilleggsutstyret kan brukes på). Den elektriske grillplaten (plancha), multi dampkokeren og gassgrillen er også svært populære.

På de større komfyrene hvor man kan velge hva man vil bruke områdene på koketoppen til, har man noen ganger med vilje latt noe av overflaten være ubrukt (i rustfritt stål). Dette sørger for en arbeidsflate og plass til å legge opp mat og servere.

Merk: Med den tradisjonelle gasstoppen får du direkte tilgang på 5kW-brenneren gjennom en avtagbar midtre plate.

For mer informasjon om valgfritt integrert tilleggsutstyr til koketoppen, se side 86-87.



Klassisk koketopp

med 3 gassbluss og den elektriske grillplaten (plancha) til venstre



Tradisjonell koketopp

med 5 gassbluss (5kW gassbluss under varmeplaten i midten) og 2 induksjonsplater til høyre



Klassisk koketopp

med 3 gassbluss og multikoker (dampkoker) til høyre

Valg av tilleggsutstyr



Grillplate med jevn overflate

Denne jevne grillplaten i emaljert støpejern plasseres over to gassbluss for steking. Ved å tilpasse varmen på de to gassblussene kan du steke direkte på en stor og glatt overflate (500 x 210 mm). Den er perfekt til å steke fisk, egg og grillspyd, for ikke å glemme grillmat. Ved å stille den ene brenneren på fullt og den andre på svakere varme eller avslått, oppnår man temperaturforskjell over platen. På den måten kan du forsegle store kjøttstykker på den siden som har sterk varme, og fortsette steking eller holde kjøttet varmt på siden med lavere varme.



Varmeplate

Denne emaljerte jernplaten plasseres i stedet for de originale grillristene. Man kan her lage varmesoner slik at maten kan putre eller holdes varm ved å justere en eller begge brennerne.



Grillplate med riflet overflate

Denne riflete grillplaten i emaljert støpejern plasseres over to gassbluss for å grille kjøtt. Ved å stille det ene gassblusset på fullt og det andre på svakere varme eller avslått, oppnår man temperaturforskjeller over platen. På den måten kan du forsegle store kjøttstykker på den siden som har sterk varme, og fortsette steking eller holde kjøttet varmt på siden med lavere varme.



Wok-ring

Denne ringen gjør at kokekar og stekepanner med rund bunn holdes på plass over gassblusset.

Valg av tilleggsutstyr



Kurver med hull til multikoker (dampkoker)

Med kurvene kan du koke grønnsaker og pasta i vannet i multikokeren. Kurvene har praktiske, brukervennlige håndtak som gjør det enkelt å sile av vannet. Kurvene kommer i tre størrelser og du kan koke tre forskjellige typer matvarer samtidig. Kurvene kan bestilles i 4 spesifikke kombinasjoner.



Deksel til frityrkoker

Deksel til elektrisk frityrkoker, med sprutbeskyttelse.



Skjærebrett i endevved

Dette skjærebrettet kan også plasseres over dampkokeren.



Deksel i rustfritt stål

Dekselet i rustfritt stål plasseres over varmeplaten på "Tradisjon"-modellene og gir en stor arbeidsflate.



Kryss til gassbluss

Krysset gjør det mulig å bruke gryter av mindre størrelse (blini-panner, kasseroller).



100 % tradisjonsrike, profesjonelle ovner som gir enestående ytelse og bidrar til å heve nivået på dine kulinariske prosjekter. Fordi Lacanche komfyrer virkelig gir dobbel funksjon, kan du ha en kombinasjon av gassovn og elektrisk ovn på komfyren din. De fleste velger minst én gassovn og én elektrisk ovn. Ovnstørrelser måles i liter (L). For innvendige mål, se side 86.

Valg av stekeovn

Elektrisk ovn med over- og undervarme og grill:

Termostatstyrt med naturlige varmesoner og grill som styres uavhengig. Temperaturer fra 50°C - 260°C. 6 størrelser: 20L, 26L, 55L, 65L (dobbel funksjon), 69L (dobbel funksjon) og 73L. En allsidig, universell ovn med en stor og kraftig grill (for grilling med lukket dør).

Elektrisk konveksjonsovn med grill:

Varmluft er uten tvil den teknologien som bringer disse to stekemåtene sammen. Ved bruk av varmluft kan man øke temperaturen svært raskt, og i tillegg er det mulig å steke på flere nivåer samtidig. Lacanche bruker tvungen konveksjon i sine varmluftsovner, hvor luften suges inn og deretter passerer over sirkulære varmeelementer som er plassert rundt viften. Ovnene har grill som styres uavhengig. 3 størrelser: 49L sideovn, 49L, 65L (multifunksjonsovn) og 69L (multifunksjonsovn). Temperaturer fra 50°C - 260°C.

Gassovn: Termostatstyrt gassbluss med elektrisk tenning. 2 størrelser: 55L og 74L. Omtrentlig temperaturspenn 160°C - 290°C. De høye temperaturene i disse ovnene gjør at de passer perfekt til steking på høy temperatur – super til steking av kjøtt, til å lage souffléer, pizzaer osv.

Multifunksjonsovn: Denne ovnen finnes i størrelsene 65L og 69L, og den har alle fordelene ved en konveksjonsovn samtidig som man kan bytte over til en vanlig elektrisk ovn med over- og undervarme – begge med grill som styres uavhengig. Temperaturer fra 50°C - 260°C. En svært allsidig, universell ovn med stort temperaturspenn, dobbel funksjon og en stor og kraftig grill (for grilling med lukket dør).

Varmeskap: Termostatstyrt, temperaturspenn 30°C - 110°C. Størrelsen på 85L gir massevis av plass til å holde tallerkener og mat varme, heving av deig, langsom steking av f.eks. marengs, gryteretter osv, samt tørking av mat (sopp, tomater).

Dørene på ovnene åpnes ovenfra og ned (svingdør på varmeskap og 49L og 69L sideovn), og innsiden er dekket med et glatt, syrebestandig belegg av emalje for enkel rengjøring. Ulike posisjoner for stekebrett og langpanner lar deg justere stekingen i høyden (20L og 26L ovnene har kun én høyde).

Størrelse er viktig: Lacanche standard ovn på 55L er stor nok til å steke en svær kalkun. Ovnene på 73L har plass til standard catering «gastronom 1/1»-størrelse kokekar.



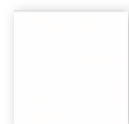
Valg av farge

Lacanche er viden kjent for sitt store utvalg av vakre farger. Våre emaljeprodukter er laget av ekte glassemalje med høyt silika-innhold og nøye utvalgte farger. Emaljen brennes på 850°C og smelter bokstavelig talt sammen med metalloverflatene. Resultatet er en dyp glans som ser like bra ut etter 20 år som den dagen den ble brent.

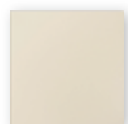
Du bare velger den fargen som passer på kjøkkenet ditt. Du kan få vareprøver (etter betaling av depositum) for å bistå deg i valget.

Spesiallagde farger

Lacanche kan også lage spesiallagde farger for deg. Bare gi oss en prøve på fargen, og vi produserer en vareprøve av emaljefargen slik at du kan godkjenne den. Det er et gebyr for denne tjenesten som vil bli trukket fra prisen for den spesiallagde emaljefargen så snart bestillingen er mottatt. Merk at noen farger ikke nødvendigvis egner seg til emaljering.



Hvit



Elfenben



Krem



Sand



Provence-gul



Mandarin



Terracotta



Burgunder



Rosenrød



Lys oliven



Mørk oliven



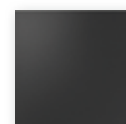
Brun



Lys grønn



Grønn



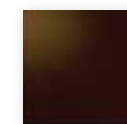
Antrasitt



Plomme



Rosa



Sjokolade



Blå korall



Lys blå



Gråblå



Portugisisk blå



Mørk blå



Dis



Rustfritt stål



Sort

Valg av utførelse

Med utførelsen på din Lacanche menes finishen på kontrollknappene, endestykkene på håndtakene, rammen rundt emblemet og håndtakene på skuffene. Det øverste håndtaket i komfyrens bredde samt håndtakene på ovnen er alltid i rustfritt stål. Brennerne er alltid i aluminium. Brennerdekslene er alltid i messing, men kan utstyres med emaljert deksel som tilvalg.

Du kan velge blant 4 lekre utførelser til din Lacanche komfyr:

Messing, krom, nikkel (en lett gulaktig og blank finish), og børstet rustfritt stål. Velg den utførelsen som passer best til fargen på komfyren din og resten av kjøkkenet.



Messing



Krom



Nikkel



Børstet rustfritt stål





Lacanche Chagny i fargen sand



Lacanche komfyrer

FRA 700 MM TIL 1 M



CORMATIN



BUSSY



BEAUNE



CLUNY



CHAGNY



VOUGEOT



VOLNAY

Cormatin 700 mm bredde



CORMATIN

- 5 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn (gass eller elektrisk)
- 1 skuff

Mål: B 700 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 80 til 90 kg, avhengig av valgte alternativer

Cormatin er en kompakt og allsidig modell med 5 alternative koketopper på gass eller elektrisitet, og en stor stekeovn som leveres for gass, statisk eller multifunksjonsovn med flere stekemetoder.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW)

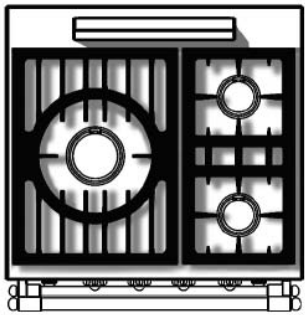
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

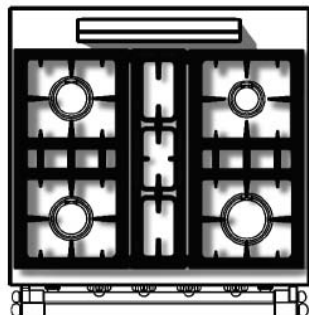
VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



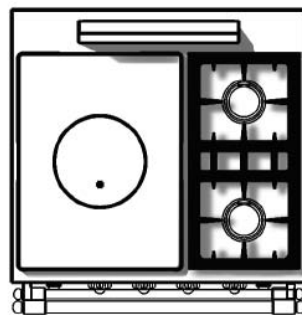
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Klassisk koketopp
med 4 gassbluss



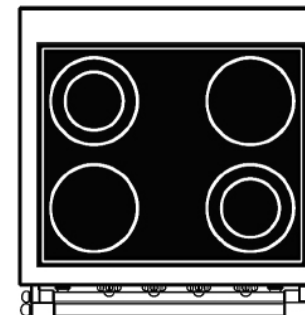
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



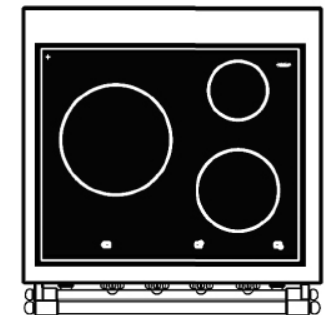
1 støpejernsplate over 5kW brenner
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 731 G

LG 731 E

LG 731 CT

LG 741 G

LG 741 E

LG 741 CT

LG 731 G

LG 731 E

LG 731 CT

LVTR 741 E

LVTR 741 CT

LVI 731 E

LVI 731 CT

Bussy 900 mm bredde



BUSSY

- 2 alternative koketopper
- 1 x 55L stekeovn (gass eller elektrisk)
- 1 x 69L multifunksjonsovn
- 1 skuff

Mål: B 900 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 90 til 100 kg, avhengig av valgte alternativer

Bussy er utstyrt med seks gassbluss eller induksjonstopp og to stekeovner. Til høyre en gassovn eller elektrisk stekeovn, og til venstre en vertikal elektrisk multifunksjonsovn med tre stekemetoder; statisk, grill eller konveksjon.

VALG AV STEKEOVN

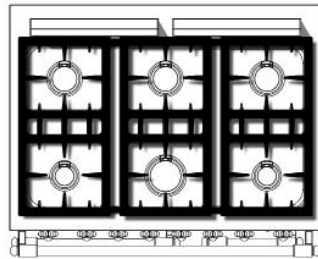
73L gassovn (3.5kW) + 57L multifunksjonsovn og grill (2.65kW)

73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.5kW) + 57L multifunksjonsovn og grill (2.65kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

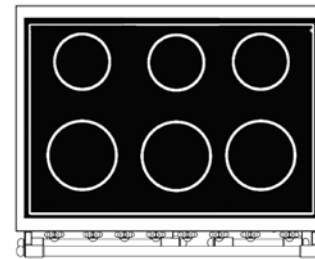
VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 6 gassbluss



1 gassbluss på 4kW
3 gassbluss på 3kW
2 gassbluss på 1.5kW

Induksjonstopp
med 6 kokesoner



2 kokesoner Ø 215 mm på 2.3kW booster 3kW
3 kokesoner Ø 175 mm på 1.1kW booster 1.4kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.4kW booster 2kW

LG 962 GCT-G

LG 962 ECT-G

LVI 962 ECT-G

Beaune 900 mm bredde



BEAUNE

- 2 alternative koketopper
- 1 x 55L stekeovn (gass eller elektrisk)
- 1 x 69L multifunksjonsovn
- 1 skuff

Mål: B 900 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 90 til 100 kg, avhengig av valgte alternativer

Beaune er utstyrt med seks gassbluss eller induksjonstopp og to stekeovner. Til venstre en gassovn eller elektrisk stekeovn, og til høyre en vertikal elektrisk multifunksjonsovn med tre stekemetoder; statisk, grill eller konveksjon.

VALG AV STEKEOVN

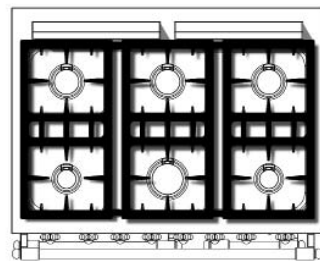
73L gassovn (3.5kW) + 57L multifunksjonsovn og grill (2.65kW)

73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.5kW) + 57L multifunksjonsovn og grill (2.65kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 6 gassbluss

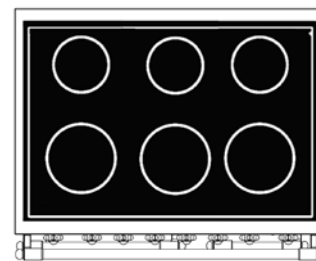


- 1 gassbluss på 4kW
- 3 gassbluss på 3kW
- 2 gassbluss på 1.5kW

LG 962 GCT-D

LG 962 ECT-D

Induksjonstopp
med 6 kokesoner



- 2 kokesoner Ø 215 mm på 2.3kW booster 3kW
- 3 kokesoner Ø 175 mm på 1.1kW booster 1.4kW
- 1 kokesoner Ø 200 mm på 1.4kW booster 2kW

962 ECT-D

Cluny 1000 1000 mm bredde



CLUNY 1000

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 2 skuffer

Mål: B 1000 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 100 til 110 kg, avhengig av valgte alternativer

Cluny er den ideelle komfyren – enten det er til hverdags eller til fest. Den har stor koketopp og to stekeovner hvor du kan velge mellom gass, statisk elektrisk eller konveksjon.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.5kW)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.5kW)

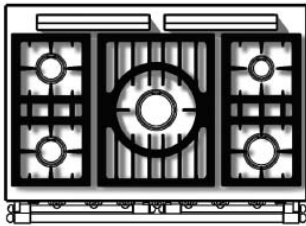
55L gassovn (3.5kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.5kW) +
49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



- 1 gassbluss på 5kW
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

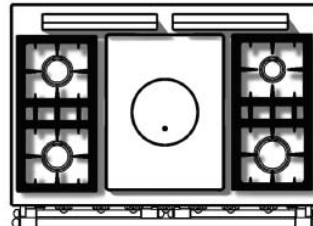
LG 1052 GE

LG 1052 E

LG 1052 GCT

LG 1052 ECT

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



- 1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

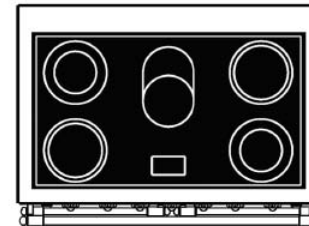
LCF 1052 GE

LCF 1052 E

LCF 1052 GCT

LCF 1052 ECT

Glasskeramisk koketopp
med 5 elektriske kokesoner

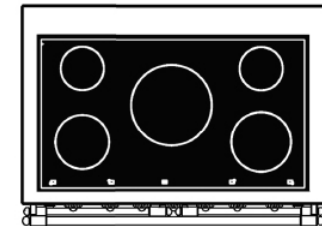


- 1 oval kokesone Ø 170 mm x 265 på 2.2kW
- 2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
- 2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LVTR 1052 E

LVTR 1052 ECT

Induksjonstopp
med 5 elektriske kokesoner



- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
- 1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LVI 1052 E

LVI1052 ECT

Chagny 1000 mm bredde



CHAGNY

- 4 alternative koketopper
- 1 x 20L stekeovn
- 2 x 55L stekeovner
- 1 skuff

Mål: B 1000 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 100 til 110 kg, avhengig av valgte alternativer

Chagny har 4 alternative koketopper med gass eller elektrisitet. Den har hele tre stekeovner hvorav en mindre grillovn for steking på ett nivå.

VALG AV STEKEOVN

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.2kW) + 55L gassovn (3.5kW)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.2kW)

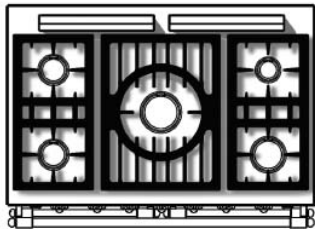
20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L gassovn (3.5kW)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.2kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



- 1 gassbluss på 5kW
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

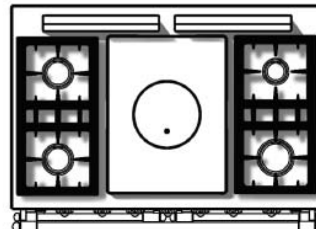
LG 1053 EG

LG 1053 E

LG 1053 GCT

LG 1053 ECT

Tradisjonell koketopp
med gassbluss og 1 varmeplate



- 1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbrener på 1.5kW

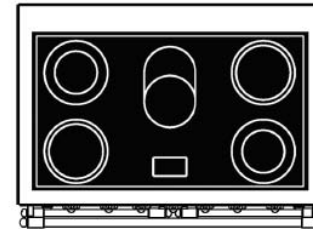
LCF 1053 EG

LCF 1053 E

LCF 1053 GCT

LCF 1053 ECT

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner

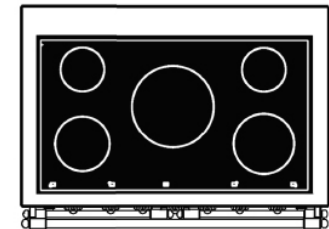


- 1 kokesone Ø 170 mm x 265 på 2.2kW
- 2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
- 2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LVTR 1053 E

LVTR 1053 ECT

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
- 1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LVI 1053 E

LVI 1053 ECT

Vougeot 1000 mm bredde



VOUGEOT

- 4 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn
- 1 x 85L vertikalt oppbevaringsskap eller varmeskap
- 1 skuff

Mål på komfyren (ekskludert håndtak): B 1000 x H 900 x D 650 mm
Vekt: 100 til 110 kg, avhengig av valgte alternativer

Med en stor stekeovn og et skap som kan innrettes som et vertikalt varmeskap, er Vougeot perfekt til gastronomiske utfoldelser til både hverdags og fest. Koke-
toppen har fire valgalternativer. Utvalget av tilbehør som grillplate med jevn eller
riflet overflate og avtagbar varmeplate gjør koketoppen enda mer allsidig.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 85L dampovn oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

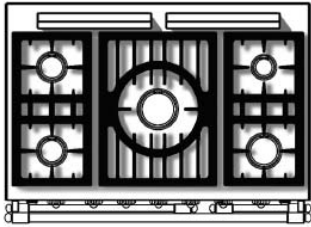
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) +
85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) +
85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

*For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser
se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.*

VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



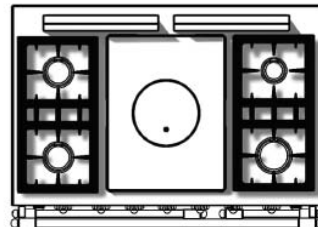
- 1 gassbluss på 5kW
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

LG 1051 G-D

LG 1051 E-D

LG 1051 CT-D

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



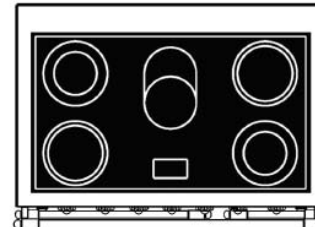
- 1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

LCF 1051 G-D

LCF 1051 E-D

LCF 1051 CT-D

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner

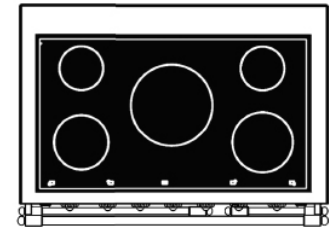


- 1 oval kokesone Ø 170 mm x 265 på 2.2kW
- 2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
- 2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LVTR 1051 E-D

LVTR 1051 CT-D

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
- 1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LVI 1051 E-D

LVI1051 CT-D

Volnay 1000 mm bredde



VOLNAY

- 4 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn
- 1 x 85L vertikalt oppbevaringsskap eller varmeskap
- 1 skuff

Mål: B 1000 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 100 til 110 kg, avhengig av valgte alternativer

Med en stor stekeovn og et skap som kan innrettes som et vertikalt varmeskap, er Volnay perfekt til gastronomiske utfoldelser til både hverdags og fest. Koke-toppen har fire valgalternativer. Utvalget av tilbehør som grillplate med jevn eller riflet overflate og avtagbar varmeplate gjør koketoppen enda mer allsidig.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

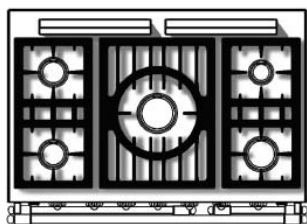
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prisliste for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



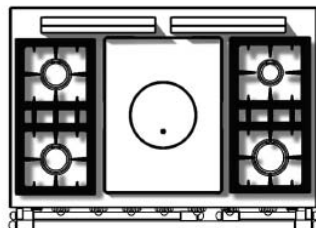
- 1 gassbluss på 5kW
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

LG 1051 G-G

LG 1051 E-G

LG 1051 CT-G

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



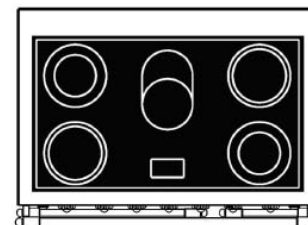
- 1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
- 1 gassbluss på 4kW
- 2 gassbluss på 3kW
- 1 gassbluss på 1.5kW

LCF 1051 G-G

LCF 1051 E-G

LCF 1051 CT-G

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner

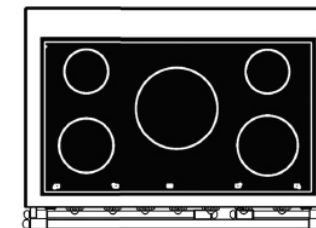


- 1 oval kokesone Ø 170 mm x 265 på 2.2kW
- 2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
- 2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LVTR 1051 E-G

LVTR 1051 CT-G

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
- 1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
- 1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
- 1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LVI 1051 E-G

LVI1051 CT-G



Lacanche Chambertin i fargen Elfenben



Lacanche komfyrer

FRA 1.1 M TIL 1.5 M



CHASSAGNE



CHAMBERTIN



SAULIEU



SAVIGNY



CLUNY 1400



CHAGNY 1400



SULLY



FONTENAY



CITEAUX

Chassagne 1105 mm bredde



CHASSAGNE

- 5 alternative koketopper
- 1 x 69L stekeovn
- 1 x 77/85L stekeovn
- 1 skuff

Mål: B 1105 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 100 til 120 kg, avhengig av valgte alternativer

Chassagne er en stor komfyr med flere valgmuligheter for både koketopp og stekeovn. Venstre side av koketoppen kan utstyres med valgene nederst på neste side. Skapet til venstre er enten et oppbevaringsskap, varmeskap eller stekeovn.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

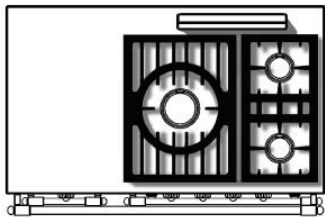
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,9kW)
+ 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

65L multifunksjonsovn (2,95kW) +
85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prisliste for spesifisering, produktnummer og priser.

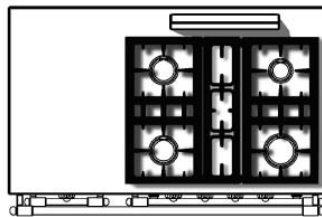
VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



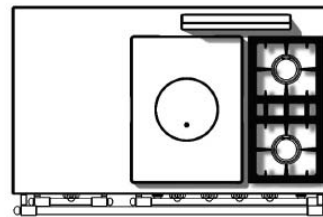
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Klassisk koketopp
med 4 gassbluss



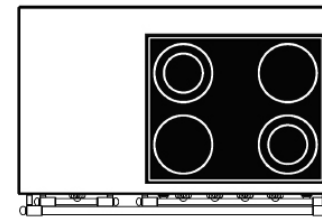
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
2 gassbluss og 1 varmeplate



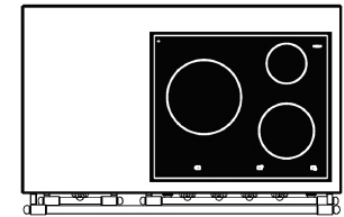
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW

LG 1131 G-G

LG 1141 G-G

LCF 1131 G-G

LG 1131 E-G

LG 1141 E-G

LCF 1131 E-G

LVTR 1141 E-G

LVI 1131 E-G

LG 1131 CT-G

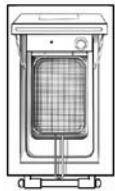
LG 1141 CT-G

LCF 1131 CT-G

LVTR 1141 CT-G

LVI 1131 CT-G

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE



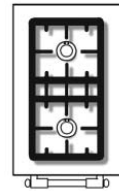
1 fytyrkoker



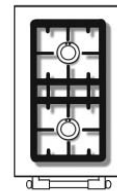
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



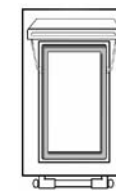
2 gassbluss på 4kW



2 glasskeramiske
kokesoner



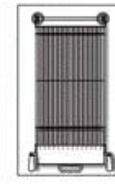
2 induksjons-
kokesoner



Elektrisk grillplate
(placncha)



Elektrisk grill
med lavastein



Gassgrill

Chambertin 1105 mm bredde



CHAMBERTIN

- 5 alternative koketopper
- 1 x 69L stekeovn
- 1 x 77/85L stekeovn
- 1 skuff

Mål: B 1105 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 100 til 120 kg, avhengig av valgte alternativer

Chambertin er en stor komfyr med flere valgmuligheter for både koketopp og stekeovn. Høyre side av koketoppen kan utstyres med valgene nederst på neste side. Skapet til høyre er enten et oppbevaringsskap, varmeskap eller stekeovn.

VALG AV STEKEOVN

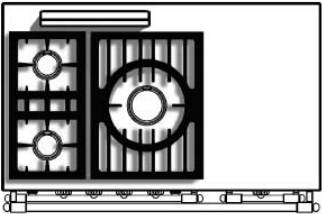
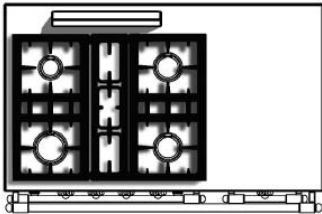
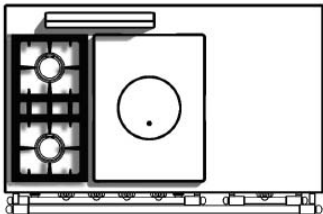
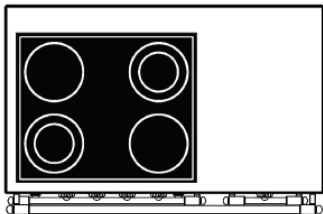
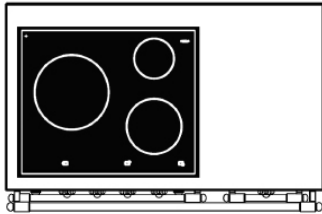
73L gassovn (4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,9kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

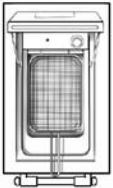


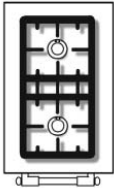
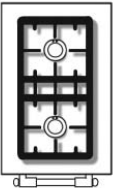
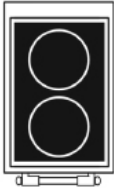

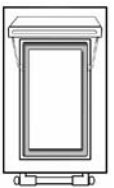

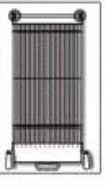
65L multifunksjonsovn (2,95kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prisliste for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE

Klassisk koketopp med 3 gassbluss	Klassisk koketopp med 4 gassbluss	Tradisjonell koketopp med 2 gassbluss og 1 varmeplate	Glasskeramisk koketopp med 4 kokesoner	Induksjonstopp med 3 kokesoner
				
1 gassbluss på 5kW 1 gassbluss på 3kW 1 gassbluss på 1.5kW	1 gassbluss på 4kW 2 gassbluss på 3kW 1 gassbluss på 1.5kW	1 støpejernsplate over 5kW gassbluss 1 gassbluss på 3kW 1 gassbluss på 1.5kW	2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW 2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW	1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW 1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW booster 2.5kW 1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
LG 1131 G-D	LG 1141 G-D	LCF 1131 G-D		
LG 1131 E-D	LG 1141 E-D	LCF 1131 E-D	LVTR 1141 E-D	LVI 1131 E-D
LG 1131 CT-D	LG 1141 CT-D	LCF 1131 CT-D	LVTR 1141 CT-D	LVI 1131 CT-D

VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE

									
1 fytirkoker	Multikoker	1 gassbluss på 5kW	2 gassbluss på 3kW	2 gassbluss på 4kW	2 glasskeramiske kokesoner	2 induksjonskokesoner	Elektrisk grillplate (plancha)	Elektrisk grill med lavastein	Gassgrill

Saulieu 1105 mm bredde



SAULIEU

- 5 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn
- 1 x 49L stående multifunksjonsovn
- 1 skuff

Mål: B 1105 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 110 til 120 kg, avhengig av valgte alternativer

Saulieu har en stor koketopp med fem alternative løsninger. I tillegg har den ett felt på venstre side med valgfri koketoppløsning. De to stekeovnene har også flere kombinasjoner.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn (2.65kW)

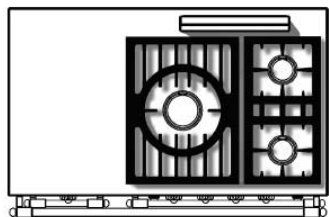
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

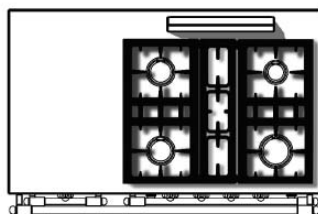
VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



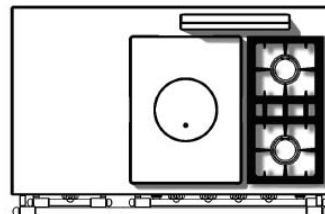
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Klassisk koketopp
med 4 gassbluss



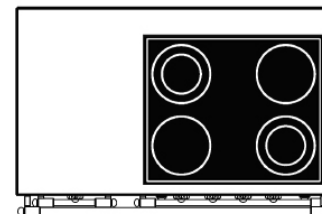
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



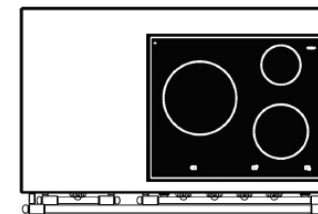
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW

LG 1132 G-G

LG 1142 G-G

LCF 1132 G-G

LVTR 1142 E-G

LVI 1132 E-G

LG 1132 E-G

LG 1142 E-G

LCF 1132 E-G

LVTR 1142 CT-G

LVI 1132 CT-G

LG 1132 CT-G

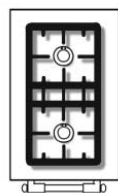
LG 1142 CT-G

LCF 1132 CT-G

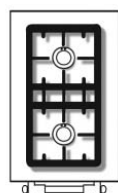
VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



2 gasskeramiske kokesoner



2 induksjonsskokesoner



Elektrisk grillplate (plancha)

Savigny 1105 mm bredde



SAVIGNY

- 5 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn
- 1 x 49L stående multifunksjonsovn
- 1 skuff

Mål: B 1105 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 110 til 120 kg, avhengig av valgte alternativer

Savigny har en stor koketopp med fem alternative løsninger. I tillegg har den ett felt på høyre side med valgfri koketoppløsning. De to stekeovnene har også flere kombinasjoner.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

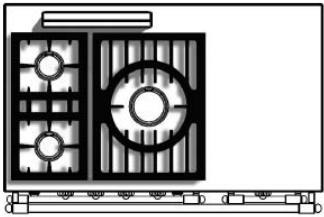
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) +
49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) +
49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

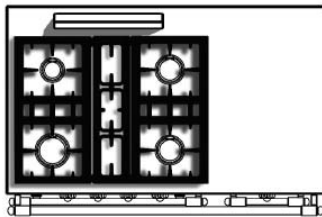
VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



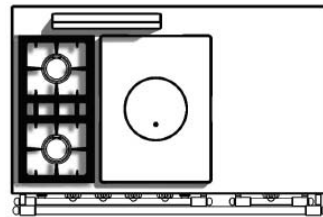
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Klassisk koketopp
med 4 gassbluss



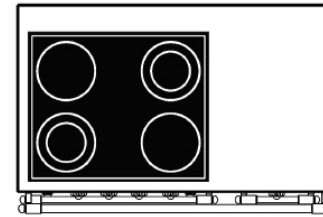
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



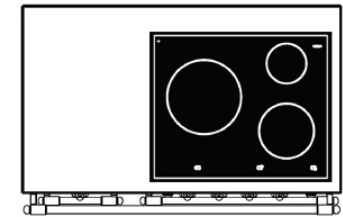
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW

LG 1132 G-D

LG 1142 G-D

LCF 1132 G-D

LG 1132 E-D

LG 1142 E-D

LCF 1132 E-D

LVTR 1142 E-D

LVI 1132 E-D

LG 1132 CT-D

LG 1142 CT-D

LCF 1132 CT-D

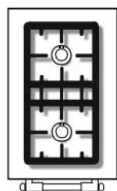
LVTR 1142 CT-D

LVI 1132 CT-D

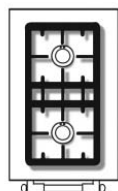
VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE



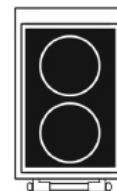
1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



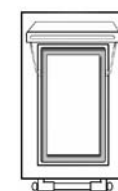
2 gassbluss på 4kW



2 gasskeramiske kokesoner



2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)

Cluny 1400-D 1405 mm bredde



CLUNY 1400-D

- 4 alternative koketopper + tilvalg
- 2 x 55L stekeovner
- 1 x 85L stående varmeskap eller vanlig skap
- 2 skuffer

Mål: B 1405 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 120 til 140 kg, avhengig av valgte alternativer

Cluny 1400-D har fem alternative koketoppløsninger, og har i tillegg et felt på høyre side som kan utstyres med valgfri koketopp som vises nederst på neste side. Den har 2 stekeovner som kan leveres i ulike kombinasjoner. Skapet til venstre er enten et oppbevaringsskap eller varmeskap.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

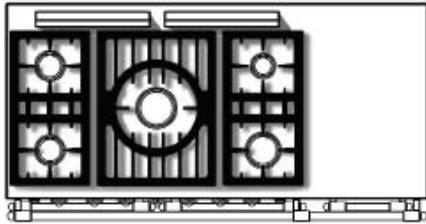
55L gassovn (3.5kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn og grill (2.4kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

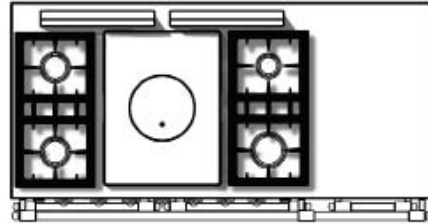
VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



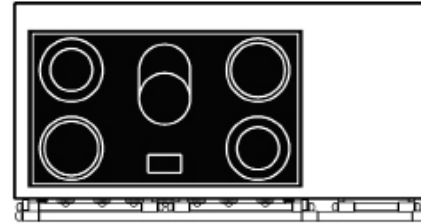
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



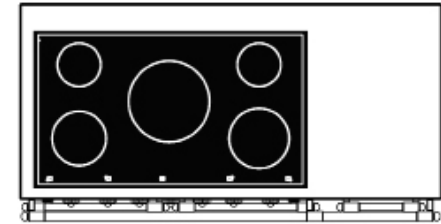
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner



1 oval kokesone 170 mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 2.1kW

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LG 1452 GE-D

LCF 1452 GE-D

LG 1452 EE-D

LCF 1452 EE-D

LVTR 1452 EE-D

LVI 1452 EE-D

LG 1452 GCT-D

LCF 1452 GCT-D

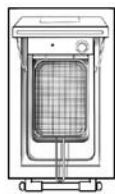
LG 1452 ECT-D

LCF 1452 ECT-D

LVTR 1452 ECT-D

LVI 1452 ECT-D

VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE



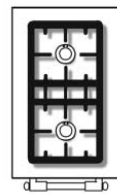
Frityrkoker



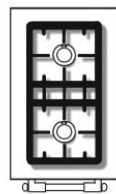
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



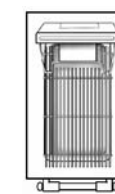
2 glasskeramiske kokesoner



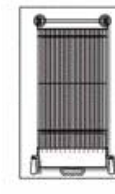
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Cluny 1400-G 1405 mm bredde



CLUNY 1400-G

- 4 alternative koketopper + tilvalg
- 2 x 55L stekeovner
- 1 x 85L stående varmeskap eller vanlig skap
- 2 skuffer

Mål: B 1405 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 120 til 140 kg, avhengig av valgte alternativer

Cluny 1400-G har fem alternative koketoppløsninger, og har i tillegg et felt på høyre side som kan utstyres med valgfri koketopp som vises nederst på neste side. Den har 2 stekeovner som kan leveres i ulike kombinasjoner. Skapet til venstre er enten et oppbevaringsskap eller varmeskap.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

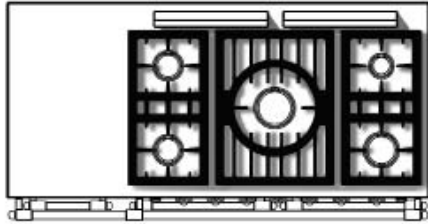
55L gassovn (3.5kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

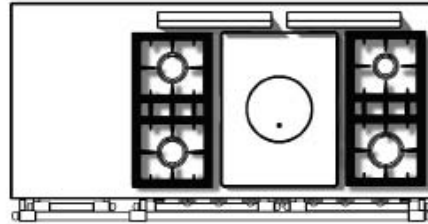
LG 1452 GE-G

LG 1452 EE-G

LG 1452 GCT-G

LG 1452 ECT-G

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

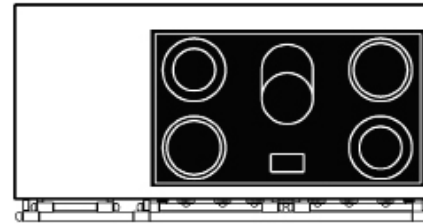
LCF 1452 GE-G

LCF 1452 EE-G

LCF 1452 GCT-G

LCF 1452 ECT-G

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner

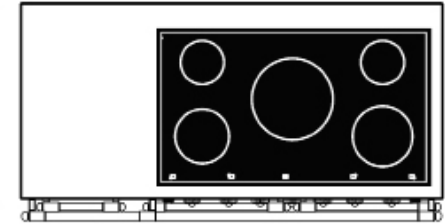


1 oval kokesone 170 mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 2.1kW

LVTR 1452 EE-G

LVTR 1452 ECT-G

Induksjonstopp
med 5 kokesoner

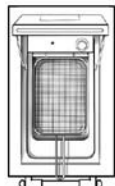


1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LVI 1452 EE-G

LVI 1452 ECT-G

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE



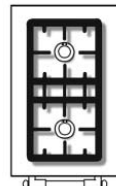
Frityrkoker



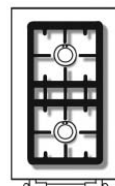
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



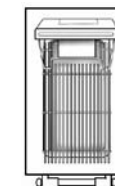
2 glasskeramiske kokesoner



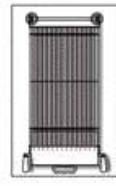
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Chagny 1400-D 1405 mm bredde



CHAGNY 1400-D

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 1 x 20L stekeovn
- 1 x 85L stående varmeskap eller vanlig skap
- 1 skuff

Mål: B 1405 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 120 til 140 kg, avhengig av valgte alternativer

Chagny 1400-D har stor koketopp med valgfri høyre side for alternativene nederst på neste side. Den har totalt 3 ovner i ulike kombinasjoner, og et skap som kan leveres som varmeskap. Chagny er en av våre mest populære store modeller.

VALG AV STEKEOVN

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 55L gassovn (3.5kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

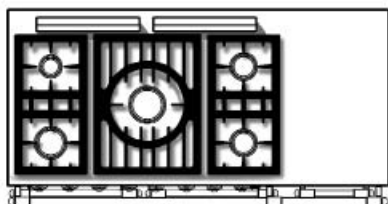
20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L gassovn (3.5kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prisliste for spesifisering, produktnummer og priser.

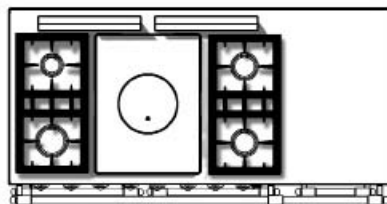
VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



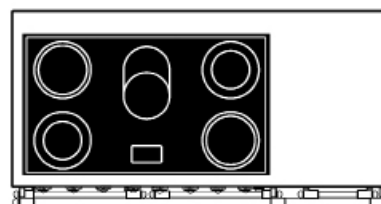
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



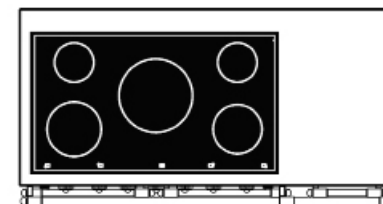
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner



1 oval kokesone 170 mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LG 1453 EG-D

LCF 1453 GE-D

LG 1453 EE-D

LCF 1453 EE-D

LVTR 1453 EE-D

LVI 1453 EE-D

LG 1453 CTG-D

LCF 1453 CTG-D

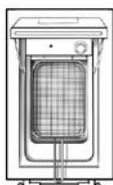
LG 1453 ECT-D

LCF 1453 ECT-D

LVTR 1453 ECT-D

LVI 1453 ECT-D

VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE



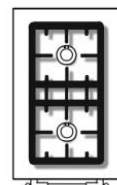
Frityrkoker



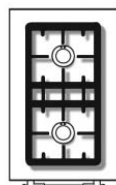
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



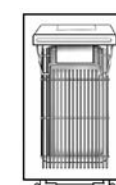
2 glasskeramiske kokesoner



2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Chagny 1400-G 1405 mm bredde



Bilde viser speilvendt modell (Chagny1400-D)

CHAGNY 1400-G

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 1 x 20L stekeovn
- 1 x 85L stående varmeskap eller vanlig skap
- 1 skuff

Mål: B 1405 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 120 til 140 kg, avhengig av valgte alternativer

Chagny 1400-G har stor koketopp med valgfri venstre side for alternativene nederst på neste side. Den har totalt 3 ovner i ulike kombinasjoner, og et skap som kan leveres som varmeskap. Chagny er en av våre mest populære store modeller.

VALG AV STEKEOVN

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 55L gassovn (3.5kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

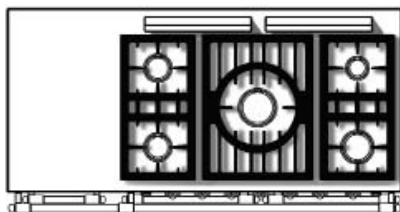
20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L gassovn (3.5kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

20L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.65kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prisliste for spesifisering, produktnummer og priser.

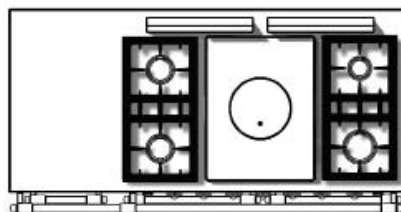
VALG AV KOKETOPP - HØYRE SIDE

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



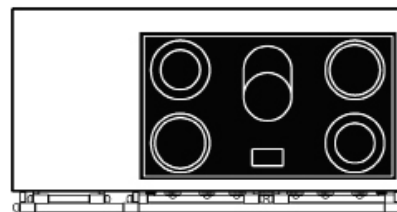
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



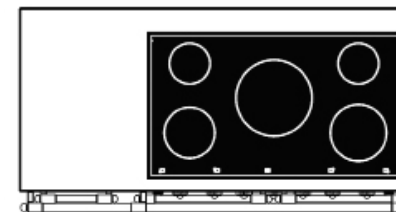
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner



1 oval kokesone 170 mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LG 1453 EG-G

LCF 1453 EG-G

LG 1453 EE-G

LCF 1453 EE-G

LVTR 1453 EE-G

LVI 1453 EE-G

LG 1453 CTG-G

LCF 1453 CTG-G

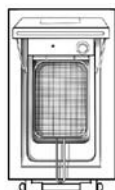
LG 1453 ECT-G

LCF 1453 ECT-G

LVTR 1453 ECT-G

LVI 1453 ECT-G

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE SIDE



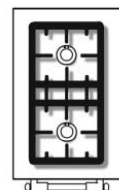
Frityrkoker



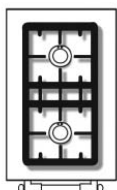
Multikoker



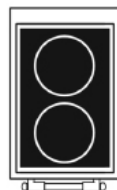
1 gassbluss på 5kW



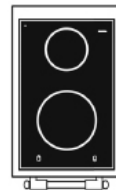
2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



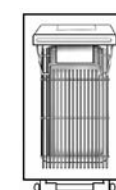
2 glasskeramiske kokesoner



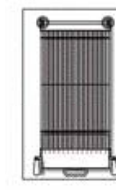
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placcha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Sully 1405 mm bredde



SULLY

- 4 alternative koketopper
- 2 x 73L stekeovner
- 2 skuffer

Mål: B 1405 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 140 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Utformet med to store ovner (gass, vanlig elektrisk eller multifunksjonell) og én stor koketopp med 2 valgfrie felt, møter Sully alle krav man setter til en profesjonell komfyr. Komfyrrens profesjonelle design og det omfattende utvalget av farger og utførelser danner en eksklusiv kombinasjon.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (3.1kW)

2 x 73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (3.1kW)

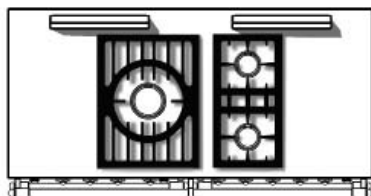
73L gassovn (4kW) + 65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW)

73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (3.1kW) + 65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

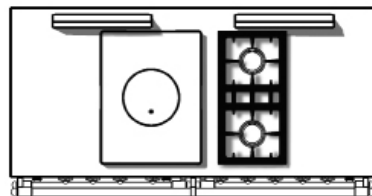
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



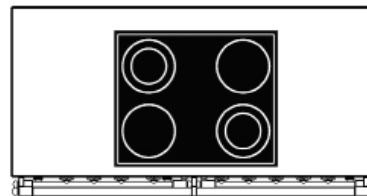
1 gassbluss på 5kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



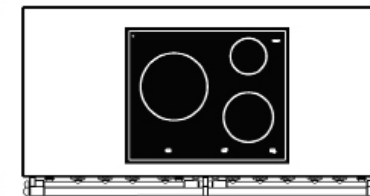
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjon koketopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 1432 GE

LG 1432 E

LG 1432 GCT

LG 1432 ECT

LCF 1432 GE

LCF 1432 E

LCF 1432 GCT

LCF 1432 ECT

LVTR 1442 E

LVTR 1442 ECT

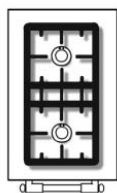
LVI 1432 E

LVI 1432 ECT

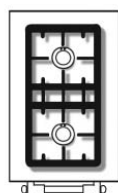
VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



1 gassbluss på 5kW



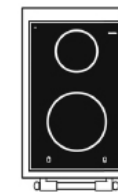
2 gassbluss på 3kW



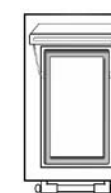
2 gassbluss på 4kW



2 glasskeramiske kokesoner



2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)

Fontenay 1500 mm bredde



FONTENAY

- 4 alternative koketopper
- 1 stor stekeovn
- Oppbevaringsskap eller alternativt varmeskap

Mål: B 1500 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 150 til 200 kg, avhengig av valgte alternativer

Fontenay er en imponerende komfyr med sine sjenerøse dimensjoner og velbalanserte design. De ulike kombinasjonene og alternativene som tilbys gir deg en velutstyrt og svært romslig komfyr. Som valgfritt ekstrautstyr tilbys det vertikale varmeskapet som kan brukes til steking på lav temperatur og som holder mat og tallerkener varme og klare til servering.

VALG AV STEKEOVN

73l gassovn (4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

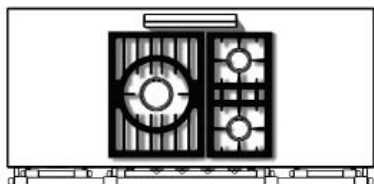
73l elektrisk ovn med over- og undervarme og grill +
2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2x73l multifunksjonsovn og grill (2,95kW) +
2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



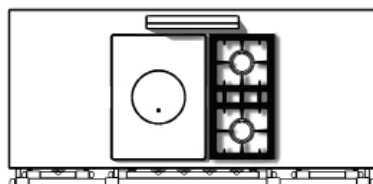
1 gassbluss på 5kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LG 1531 G

LG 1531 E

LG 1531 CT

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



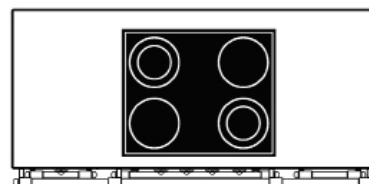
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LCF 1531 G

LCF 1531 E

LCF 1531 CT

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner

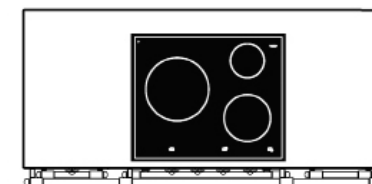


2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LVTR 1541 E

LVTR 1541 CT

Induksjonstopp
med 3 kokesoner

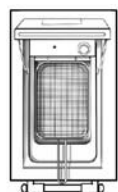


1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LVI 1531 E

LVI 1531 ECT

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



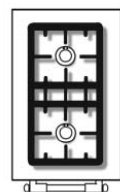
Frityrkoker



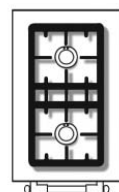
Multikoker



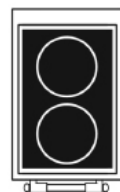
1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



2 gassbluss på 4kW



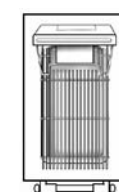
2 glasskeramiske kokesoner



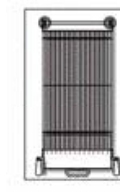
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Citeaux 1505 mm bredde



CITEAUX

- 4 alternative koketopper
- 1 x 73L stekeovn
- 1 x 49L multifunksjonsovn og grill (venstre side)
- 1 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap (høyre side)
- 1 skuff

Mål: B 1505 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 150 til 180 kg, avhengig av valgte alternativer

Med sin flotte design og sjenerøse dimensjoner er dette komfyren som har alt. Mulighetene er uendelige! Koketoppens mange alternativer og de to stekeovnene med ulik kapasitet gjør at Citeaux fremstår som en sann virtuos blant komfyrer.

VALG AV STEKEOVN

73L gassovn (4kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

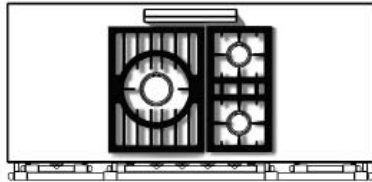
73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (3.1kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

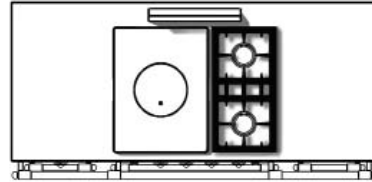
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



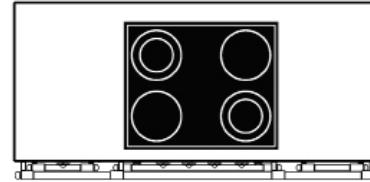
1 gassbluss på 5kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



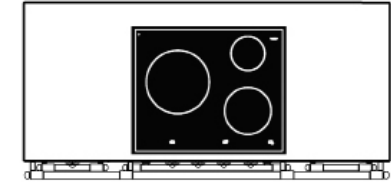
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 1532 G

LCF 1532 G

LG 1532 E

LCF 1532 E

LVTR 1532 E

LVI 1532 E

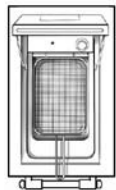
LG 1532 CT

LCF 1532 CT

LVTR 1532 CT

LVI 1532 CT

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



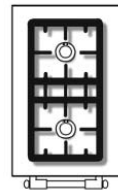
Frityrkoker



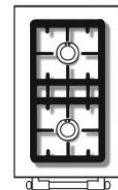
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



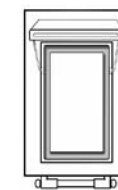
2 gassbluss på 4kW



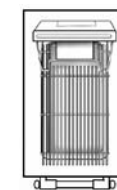
2 glasskeramiske kokesoner



2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill



Lacanche Sully 2200 i fargen blå korall



Lacanche komfyrer

FRA 1.8 M TIL 2.2 M



CLUNY 1800



CHAGNY 1800



SULLY 1800



SULLY 2200

Cluny 1800

1805 mm bredde



CLUNY 1800

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 2 x 85L stående varmeskap eller 2 vanlige skap
- 1 skuff

Mål: B 1805 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 130 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Cluny 1800 er en storslagen komfyr utstyrt med en svært romslig koketopp med 5 plater (gass, elektrisk, glasskeramisk eller induksjon) som kan suppleres på begge sider med en rekke tilvalg (gassbluss, glasskeramisk eller induksjonsplate, frityrkoker, grillplate med jevn eller riflet overflate, multikoker). Komfyrrens to stekeovner kan kompletteres med vertikale varmeskap på begge sidene.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L varmeskap (950W) eller vanlig skap

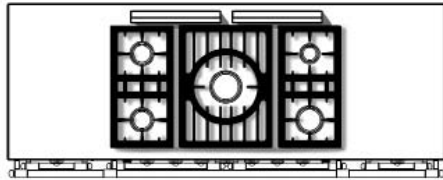
55L gassovn (3.5kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 49L konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

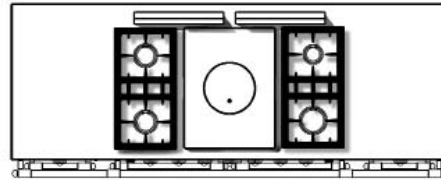
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



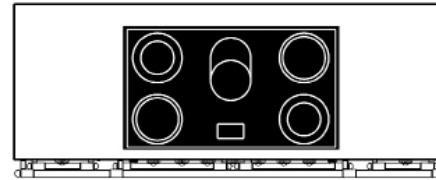
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



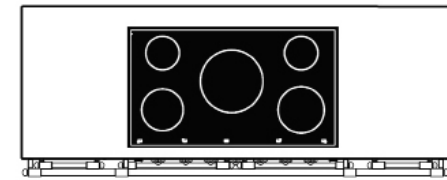
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner



1 oval kokesoner 170mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LG 1852 GE

LCF 1852 GE

LG 1852 E

LCF 1852 E

LVTR 1852 E

LVI 1852 E

LG 1852 GCT

LCF 1852 GCT

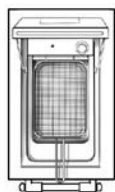
LG 1852 ECT

LCF 1852 ECT

LVTR 1852 ECT

LVI 1852 ECT

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



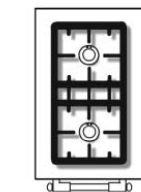
Frityrkoker



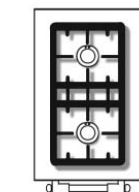
Multikoker



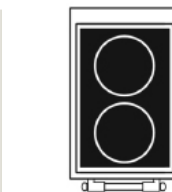
1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



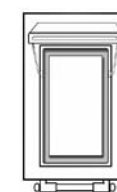
2 gassbluss på 4kW



2 glasskeramiske kokesoner



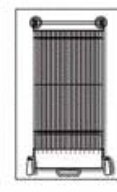
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate (placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Chagny 1800

1805 mm bredde



CHAGNY 1800

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 1 x 20L stekeovn
- 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap
- 1 skuff

Mål: B 1805 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 130 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Chagny 1800 er en storslagen komfyr utstyrt med en svært romslig koketopp med 5 plater (gass, elektrisk, glasskeramisk eller induksjon) som kan suppleres på begge sider med en rekke tilvalg (gassbluss, glasskeramisk eller induksjonsplate, friturekoker, grillplate med jevn eller riflet overflate, multikoker). Komfyrrens tre stekeovner kan kompletteres med vertikale varmeskap på begge sidene.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.2kW) + 25L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.2kW) + 25L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

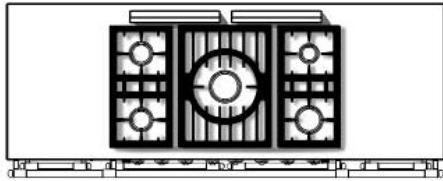
55L gassovn (3.5kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 25L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 49L elektrisk konveksjonsovn og grill (2.65kW) + 25L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

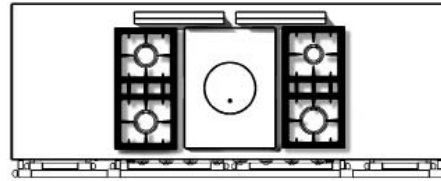
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 5 gassbluss



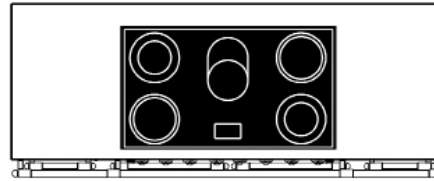
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate



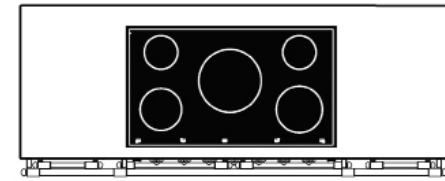
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner



1 oval kokesone 170mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 5 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LG 1853 EG

LCF 1853 EG

LG 1853 E

LCF 1853 E

LVTR 1853 E

LVI 1853 E

LG 1853 CTG

LCF 1853 CTG

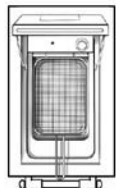
LG 1853 ECT

LCF 1853 ECT

LVTR 1853 ECT

LVI 1853 ECT

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



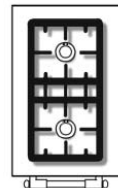
Frytikoker



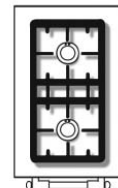
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



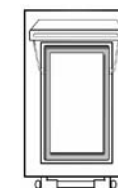
2 gassbluss på 4kW



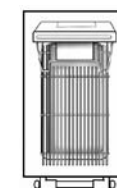
2 glasskeramiske kokesoner



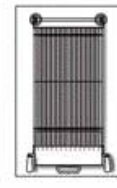
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Sully 1800-G 1805 mm bredde



Bilde viser speilvendt modell (Sully 1800-D)

SULLY 1800-G

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 2 x 85L stående varmeskap eller 2 vanlige skap
- 1 skuff

Mål: B 1805 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 130 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Med to store ovner og en stor koketopp har Sully 1800 alle de karakteristiske standardene for en profesjonell komfyr. Totalt 3 felt kan suppleres med en rekke tilvalg (gassbrenner, glasskeramisk eller induksjonsplate, friturekoker, grillplate med jevn eller riflet overflate, multikoker).

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

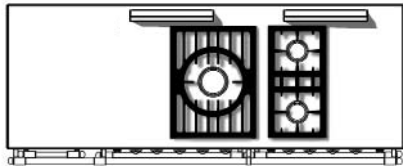
55L gassovn (3.5kW) + 49L multifunksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 49L multifunksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

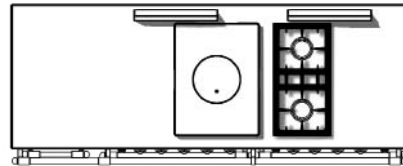
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



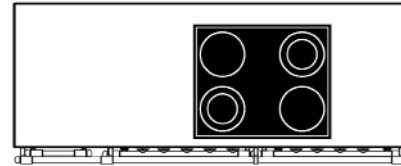
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



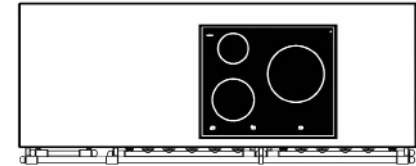
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 1832 GE-G

LCF 1832 GE-G

LG 1832 EE-G

LCF 1832 EE-G

LVTR 1842 EE-G

LVI 1832 EE-G

LG 1832 GCT-G

LCF 1832 GCT-G

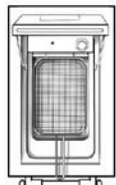
LG 1832 ECT-G

LCF 1832 ECT-G

LVTR 1842 ECT-G

LVI 1832 ECT-G

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



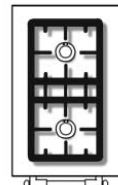
Frityrkoker



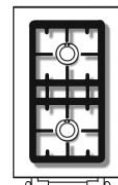
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



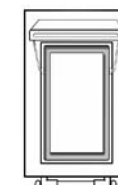
2 gassbluss på 4kW



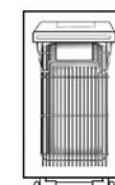
2 glasskeramiske kokesoner



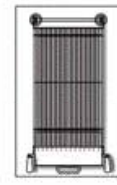
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placcha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Sully 1800-D

1805 mm bredde



SULLY 1800-D

- 4 alternative koketopper
- 2 x 55L stekeovner
- 2 x 85L stående varmeskap eller 2 vanlige skap
- 1 skuff

Mål: B 1805 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 130 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Med to store ovner og en stor koketopp har Sully 1800 alle de karakteristiske standardene for en profesjonell komfyr. Totalt 3 felt kan suppleres med en rekke tilvalg (gassbrenner, glasskeramisk eller induksjonsplate, friturekoker, grillplate med jevn eller riflet overflate, multikoker).

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (3.5kW) + 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

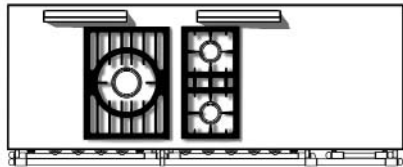
55L gassovn (3.5kW) + 49L multifunksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

55L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.4kW) + 49L multifunksjonsovn og grill (2.65kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

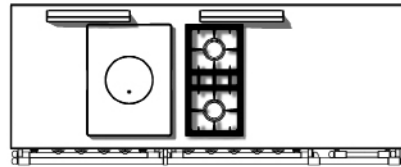
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



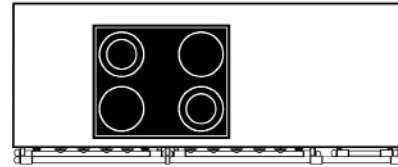
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



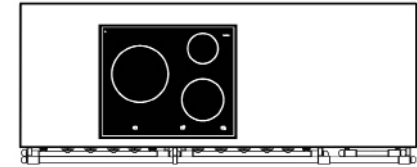
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 1832 GE-D

LCF 1832 GE-D

LG 1832 EE-D

LCF 1832 EE-D

LVTR 1842 EE-D

LVI 1832 EE-D

LG 1832 GCT-D

LCF 1832 GCT-D

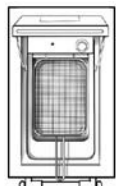
LG 1832 ECT-D

LCF 1832 ECT-D

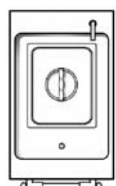
LVTR 1842 ECT-D

LVI 1832 ECT-D

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



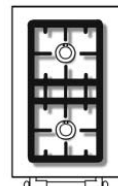
Fityrkoker



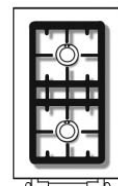
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



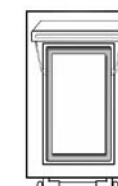
2 gassbluss på 4kW



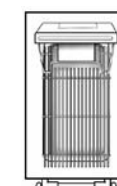
2 glasskeramiske kokesoner



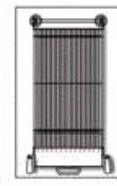
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placcha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill

Sully 2200

2205 mm bredde



SULLY 2200

- 4 alternative koketopper
- 2 x 73L stekeovner
- 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap
- 2 skuffer

Mål: B 1805 x H 900 x D 650 mm

Vekt: 130 til 150 kg, avhengig av valgte alternativer

Sully 2200 er bygget på en konstruksjon som består av to store ovner og stor koketopp med 4 valgfrie felt. Sully har formatet på en profesjonell ovn. Estetikk forbundet med ulike farger og utførelser gir den en imponerende karakter.

VALG AV STEKEOVN

55L gassovn (4kW) + 73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

2 x 73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

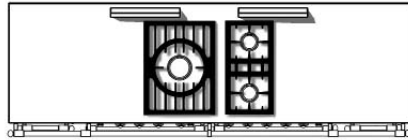
73L gassovn (9kW) + 65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

73L elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2.9kW) + 65L multifunksjonsovn og grill (2.95kW) + 2 x 85L oppbevaringsskap eller varmeskap 950W (tilvalg)

For valg av farge og utførelse på brytere etc, se side 14-15. For komfyrstørrelser se side 86. Se Lacanche prislister for spesifisering, produktnummer og priser.

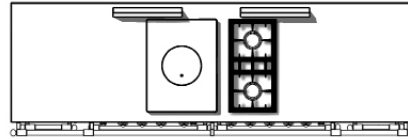
VALG AV KOKETOPP - MIDTEN

Klassisk koketopp
med 3 gassbluss



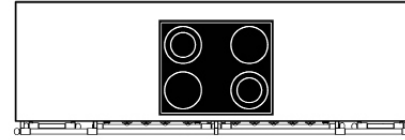
1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate



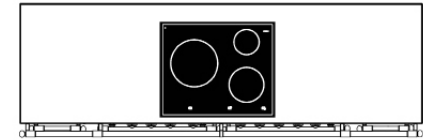
1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

Induksjonstopp
med 3 kokesoner



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LG 2232 GE

LCF 2232 GE

LG 2232 E

LCF 2232 E

LVTR 2242 EE

LVI 2232 E

LG 2232 GCT

LCF 2232 GCT

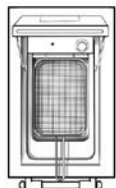
LG 2232 ECT

LCF 2232 ECT

LVTR 2242 ECT

LVI 2232 ECT

VALG AV KOKETOPP - VENSTRE/HØYRE SIDE



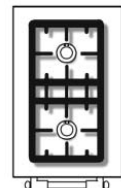
Frityrkoker



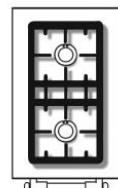
Multikoker



1 gassbluss på 5kW



2 gassbluss på 3kW



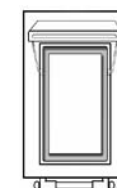
2 gassbluss på 4kW



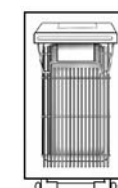
2 glasskeramiske kokesoner



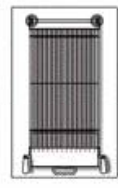
2 induksjonskokesoner



Elektrisk grillplate
(placncha)



Elektrisk grill m/lavastein



Gassgrill





Profesjonelle tips

Profesjonelle tips



Koketopper

Den øverste delen av en komfyr kalles en koketopp. Alle Lacanche koketopper er laget av ett helt stykke rustfritt stål. Alle komponentene (gassbluss eller elektriske kokesoner, dampkoker/vannbad, grillplater) plasseres altså på én sammenhengende overflate. Hjørnene på alle forsenkninger og forhøyninger i overflaten blir glattet og avrundet for å forenkle rengjøringen. Kar til frityr- og dampkokere sveises fast til ståloverflaten og blir deretter grundig polert for å fjerne eventuelle ruheter, slik at den endelige overflaten blir perfekt.

Rengjøring av koketoppen

Koketoppen er svært enkel å vedlikeholde. Ved å fjerne de avtagbare delene, brennere og rister, får du tilgang til koketoppens overflate så denne enkelt kan rengjøres. Det er viktig å unngå å bruke grove skuresvamp og man må ikke bruke klorholdige produkter (blekemidler).



Varmeplate

Lacanche varmeplate er laget av emaljert støpejern og varmes opp av en kraftig 5kW gassbluss. Støpejern akkumulerer og holder på varmen på hele overflaten. Du kan la maten koke eller putre eller bare holde den varm for servering. Varmen er mest intens i senter og vil minske utover flaten.

Temperaturregulering:

Ved å sørge for en jevn temperaturstigning kan du justere kokingen eller putringen med absolutt presisjon. Derfor er varmeplaten ideell for langtidskoking av for eksempel «Pot au feu» eller «Coq au vin».

På den store overflaten kan du både koke og holde varm mat i flere kasseroller og gryter samtidig. Ved å fjerne ringen i midten av varmeplaten, kan du koke på helt åpen flamme. Wok-ringen passer også.

Rengjøring av varmeplaten:

Lacanche varmeplate ble tidligere laget av ubehandlet støpejern, men blir nå emaljert for å gjøre det enklere å rengjøre.



Gassbrennere

Gassbrenneren har mange fordeler: ingen begrensninger på hva slags kokekar man kan bruke, enkelt å se om flammen er for høy eller for lav og man kan justere flammen til kokekarets størrelse og innhold. Brenneren består av to avtagbare deler. Hoveddelen er laget i støpt aluminium og utgjør basen, mens brennerkronen øverst er i messing. Begge kan enkelt tas av for å rengjøres. Hvis ønskelig kan man dekke til brennerkronen med et emaljert lokk for å unngå misfarging av messing. I bruksanvisningen finner du enkle råd og tips til vedlikehold. De emaljerte jernristene over brennerne er svært robuste. Ristene kan brukes til vanlige kokekar (kasseroller, stekepanner og støpejernsgryter). Som tilvalg kan man bestille grillplater med riflet og jevn overflate og wok-ring. Man kan også bestille ekstra kryss til å legge oppå ristene slik at man kan benytte mindre kjeler. Ristene kan også enkelt tas av.

Temperaturkontroll

Lacanche komfyrer har gassbluss med styrke fra 1,5 til 5 kW. Disse selvstabiliserende brennerne kan settes på svært lav styrke for småkoking. Ved full styrke har de imponerende oppvarmingsstyrke. De kommer med elektrisk tenning og en termoelektrisk flammekontroll (FSD - Flame Supervision Device). På 5 kW-brenneren kan kokekaret være opp til 40 cm i diameter.



Glasskeramiske koketopper

Glasskeramiske kokesoner er en forholdsvis ny utvikling innen komfyrteknologien. Prinsippet er relativt enkelt – en varmekilde, vanligvis et elektrisk element, plasseres under en glasskeramisk plate.

Kilden overfører varmen gjennom glasset i form av infrarøde stråler. I det de treffer kokekaret, omdannes strålene til varme.

Bruk av glasskeramiske koketopper

For å oppnå effektiv matlaging må bunnen på kokekaret være helt flat.

Profesjonelle tips



Induksjonstopper

Induksjon er den aller nyeste oppvarmingsmetoden for komfyrer og våre komfyrer blir utstyrt med det beste innen denne teknologien. Induksjon benyttes i prinsippet om elektromagnetiske felt, og kokekarenes bunn må derfor være laget av ferromagnetisk materiale. Induktorer koblet til en elektrisk generator, ligger under en glasskeramisk kokesone som kokekarene plasseres på.

Induksjon gir svært nøyaktig kontroll over koketemperaturen. Det er kun området som er i kontakt med kokekaret som varmes opp. Resten av overflaten er kald.

Lacanche induksjonstopper har fem eller tre kokesoner på hoveddelen, samt to valgfrie på siden. Man kan benytte kokekar i en rekke ulike størrelser takket være den smarte plasseringen hvor soner med ulik varmestyrke kombineres.

Temperaturkontroll

Kontrollknappene foran, med sikkerhetsvarsel for påslått sone, sørger for rask og enkel justering av varme. Styrkeindikatorene under den gjennomsiktige glasskeramiske overflaten sørger for visuell kontroll over varmesonens respons.



Frityrkoker

Førsteklasses fritering krever en topp frityrkoker! Kombinasjonen stor kapasitet og riktig styrke er essensielt for å oppnå gode resultater.

Lacanche frityrkoker, med en kapasitet på 5 liter og varmeelementer på totalt 3kW, friterer raskt og garanterer førsteklasses resultater. Den har en kald sone, en sikkerhetstermostat og en stor beskyttelsessone som forhindrer at oljen renner over. Funksjonsdelen, som består av varmeelementet og kontroll- og sikkerhetskomponentene, kan løftes ut som en enhet.

Rengjøring av frityrkoker

Karet i rustfritt stål er svært enkelt å vedlikeholde. Det har avrundede kanter og avløp.



Grill

Når du ønsker å steke kjøtt, fisk eller skalldyr raskt slik at maten beholder all smaken, kan du bruke grillen og steke ved hjelp av strålevarme, uten direkte kontakt med varmekilden.

Lacanche-grillen har helt ny design og sørger for jevn grilling og sunn matlaging, takket være en oppsamlingsenhet som samler opp all kraften fra maten. Den er også veldig enkel å bruke og vedlikeholde. Den kommer som gassgrill eller elektrisk grill og kan fås sammen med modellene: Cluny 1000, 1400 og 1800, Chassagne, Chambertin, Fontenay og Cîteaux.



Grillplate (Plancha)

Grillplaten (Plancha) har en jevn overflate som sørger for raskt og nøyaktig steking, på direkte varme, av en rekke ulike matvarer. Det kan være grønnsaker i tynne biter, fisk, skalldyr og kjøtt delt i stykker, og til og med tynne skiver med gåselever.

Temperaturkontroll

Grillplaten er svært godt egnet til raskt forsegling uten behov for mye olje eller fett. Temperaturen justeres enkelt.

Grillplaten ligger løst oppå, og er i emaljert støpejern.



Profesjonelle tips



Multikoker

Multikokeren kan brukes som dampkoker, til koking av pasta eller grønnsaker, eller til vannbad.

Dampen, eller oppvarmet vann, koker maten raskt, men bevarer næringsinnholdet og den opprinnelige smaken. Denne måten å tilberede maten på er spesielt godt egnet for enkelte grønnsaker, fisk og hvitt kjøtt. Mat som er laget på forhånd kan også holdes varm til den skal serveres.

Multikokeren leveres med et kar med hull, i rustfritt stål, samt deksel, til bruk i dampmodus.

Redskapene og kar som behøves for å bruke multikokeren fra Lacanche, som pastakoker eller vannbad, leveres utenom som valgfritt tilbehør.

Kobles til vannforsyning og avløp for enkel fylling og tapping.



Varmeskap

Med unntak av skap som er plassert direkte under en frityrkoker eller multikoker, kan ethvert oppbevaringsskap gjøres om til et vertikalt, elektrisk varmeskap (30/110°C).

Dette er en veldig god idé for å holde retter varme, steke på lav temperatur eller varme opp tallerkener og fat før man dekker på. Innvendig er det stort nok til profesjonelt Gastronorm-utstyr (B 325 x H 495 x D 530 mm).



Stekeovner

Alle stekeovnene fra Lacanche fås som gass-, statisk elektrisk, tvungen konveksjon eller multifunksjonsovn. Gass eller elektrisitet – velg den type energi du er komfortabel med. Noen ønsker en gassovn til steking av kjøtt, tilbereding av fugl eller gryteretter, og for å oppnå en tydelig “undervarme”-effekt. Andre foretrekker elektrisitet som gir mer nøyaktig kontroll, og som passer bedre til bakverk, selv om steking av kjøtt i en elektrisk ovn kan være mer enn godt nok.

Tvungen konveksjon er uten tvil den teknologien som bringer disse to stekemåtene sammen. Ved bruk av varmluft kan man øke temperaturen svært raskt, og i tillegg er det mulig å steke på flere nivåer samtidig. Lacanche bruker tvungen konveksjon i sine varmluftsovner hvor luften suges inn og deretter passerer over sirkulære varme-elementer som er plassert rundt viften.

Lacanche stekeovner med stor kapasitet (65 liter) leveres som en multifunksjonell, elektrisk versjon, med 3 moduser: statisk, varmluft og grill. Du velger enkelt stekemodus ved å skru på kontrollen.

Ovnen er dekket med et innvendig syrebestandig lag av glassemalje. Man kan plassere stekeplatene på tre forskjellige nivåer på de emaljerte hyllene. De kan tas av og er lette å vedlikeholde.

Temperaturkontroll

Det anbefales å forvarme ovnen på, 20 – 30°C over anbefalt steketemperatur, i 10-15 min. før maten settes inn i ovnen. Sett så inn maten, og still termostaten på ønsket steketemperatur. Når du tilbereder mat i stekeovnen, bør du la være å åpne stekeovnsdøren.

Steketips

Ikke plasserer maten for nært inntil veggene. På den måten unngår du at retten blir for mye stekt i kantene. For å unngå fettsprut mens du steker kjøtt, anbefaler vi å bruke ildfaste former (keramikk eller emaljerte støpejernsformer) med høye sider og passende størrelse for kjøttstykket som skal stekes. Rødt kjøtt bør snus halvveis i steketiden og stekesjyen helles over kjøttet.





Separate koketopper

Separate koketopper



700 mm KOKETOPP

- 5 alternative koketopper
- Kan leveres for både naturgass og propan
- Elektrisk

Hvis du bare ønsker å inkorporere den profesjonelle Lacanche koketoppen i kjøkkenet ditt uten noen ovner under, kan vi tilby et utvalg av innebygde/uavhengige koketopper å velge fra. Alt tilleggsutstyret til Lacanche koketopper (s. 10-11) kan brukes på disse enhetene, så du mister hverken varmeeffekten, ytelsen eller allsidigheten som kjennetegner disse koketoppene. Du kan steke på grillpanne, woke, brasere, dampe, sautere og gi raske oppkok. De er perfekte som back-up for din faste komfyr eller sammen med en innbygning stekeovn.



1000 mm KOKETOPP

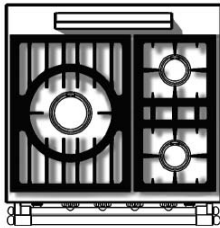
- 4 alternative koketopper
- Kan leveres for både naturgass og propan
- Elektrisk

Du kan velge blant de samme fargene og utførelsene til den innebygde/uavhengige koketoppen som til komfyrene. Se listen til høyre for de ulike kombinasjonene og produktkodene.

Separate koketopper

VALG AV KOKETOPP 700 mm

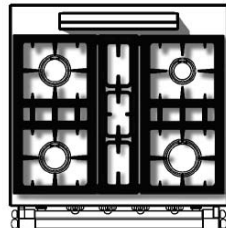
Klassisk koketopp
med 3 gassbluss
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LSG 730

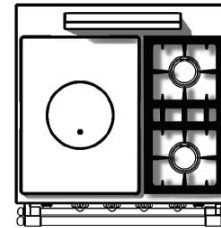
Klassisk koketopp
med 4 gassbluss
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LSG 740

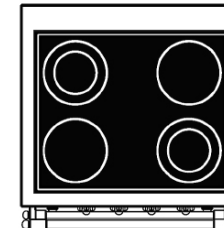
Tradisjonell koketopp
med 2 gassbluss og 1 varmeplate
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LSCF 730

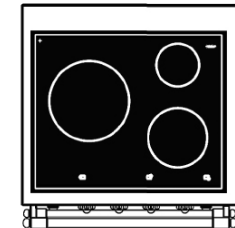
Glasskeramisk koketopp
med 4 kokesoner
B 1000 x H 212 x D 650 mm



2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LSVTR 740

Induksjonstopp
med 3 kokesoner
B 1000 x H 212 x D 650 mm

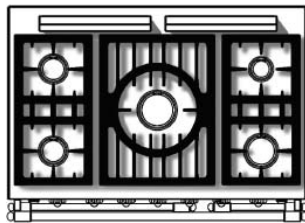


1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW, booster 3.3kW

LSI 730

VALG AV KOKETOPP 1000 mm

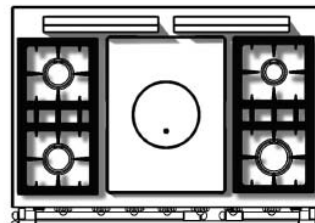
Klassisk koketopp
med 5 gassbluss
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 gassbluss på 5kW
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LSG 1050

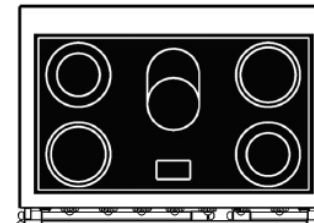
Tradisjonell koketopp
med 4 gassbluss og 1 varmeplate
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 støpejernsplate over 5kW gassbluss
1 gassbluss på 4kW
2 gassbluss på 3kW
1 gassbluss på 1.5kW

LSCF 1050

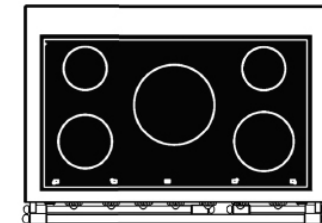
Glasskeramisk koketopp
med 5 kokesoner
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 oval kokesone Ø 170 mm x 265 på 2.2kW
2 kokesoner Ø 210 mm på 2.1kW
2 kokesoner Ø 140/210 mm på 1kW/2.1kW

LSVTR 1050

Induksjonstopp
med 5 kokesoner
B 1000 x H 212 x D 650 mm



1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW booster 1.8kW
1 kokesone Ø 180 mm på 1.85kW, booster 2.5kW
1 kokesone Ø 270 mm på 2.4kW booster 3.3kW
1 kokesone Ø 145 mm på 1.4kW, booster 1.8kW
1 kokesone Ø 200 mm på 1.85kW, booster 2.5kW

LSI 1050



Salamander grill i fargen sort



*Salamander grill /
roterende stekespidd*



Salamander grill/roterende stekespidd

LACANCHE SALAMANDER/ROTERENDE STEKESPIDD

⌚ TB 610

Mål: B 550 x H 475 x D 500 mm

Lacanche Salamander monteres i den høyde du ønsker, og er åpen på sidene og foran. Den er lett å bruke og å holde ren. Den har en kraftig grill med justerbar temperatur og timer. Det enorme grillområdet (500 x 300 mm) og den uttagbare grillpannen betyr at du kan grille hel fisk, kjøttstykker og vilt og fjærfe. Grillpannen er en panne i størrelsen «gastronom 1/1» og passer til hvilken som helst av våre 74 liters ovner. Med det roterende stekespiddet kan du grille mat på spyd akkurat slik du får det på de aller beste restauranter og bistroer. Det er et kraftig stekespidd – du kan lett grille et lammelår for eksempel. Kylling fra stekespiddet ser fantastisk ut og har en unik smak. Det finnes forskjellig høydeinnstilling for grillpannen og stekespiddet. Det er enkelt å installere og trenger kun strømforsyning på 13 amp.

Lacanche Salamander er et helt unikt produkt som tar grilling opp på et helt annet nivå når det gjelder ytelse og komfort, og som sørger for profesjonell grilling hjemme hos deg selv. Den er perfekt for grilling av fisk, kjøtt og grønnsaker, samt for å ferdigstille retter som gratenger og crème brûlée. Dessuten er den perfekt for grilling av hele bein på spyd. Lacanche Salamander monteres gjerne frittstående på en vegg og ikke integrert i kjøkkenskap.

Se Lacanches anbefalte detaljprisliste for de ulike kombinasjonene, produktkodene og prisene.





Lacanche kjøkkenhette med bakplate og opphengslist for kjøkkenutstyr



*Kjøkkenhetter
& bakplater*

Kjøkkenhetter



Lacanche kjøkkenhette over Sully 2200 i fargen korall

KJØKKENHETTER

En Lacanche kjøkkenhette har enten integrert vifte (bygd inn i hetten) eller separate (frittstående) vifter, og luften føres ut via en kanal.

Viftesystemet som finnes i alle Lacanche kjøkkenhetter sørger for svært stillegående og effektiv ventilasjon.

Det finnes tre versjoner:

- Hette, filter, glassensor og integrert vifte, med manuell styring
- Hette, filter, glassensor og separat vifte, med manuell styring, vifte monteres ved utside av vegg
- Hette, filterdetektor i rustfritt stål, halogenbelysning og integrert avtakbar vifte, med elektronisk styring

Lacanche kjøkkenhetter kommer i en rekke farger slik at de passer perfekt til Lacanche komfyrer. Se prisliste for de ulike kombinasjonene, produktkodene og prisene.

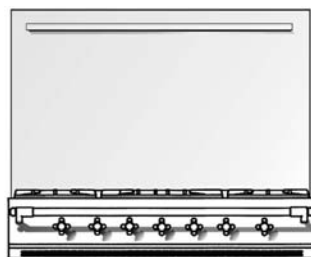
Bredde: Det er anbefalt å montere kjøkkenhette som er 20 cm (10 cm på hver side) bredere enn koketopp.

BAKPLATE

Det finnes to alternative bakplater til komfyrene. En med høyde 720 mm for frittstående plassering og en med høyde 1025 mm som passer perfekt mellom komfyren og Lacanche ventilatorhette. Begge versjonene leveres med opphengslist for kjøkkenutstyr. Bakplatene leveres i de samme breddene som alle våre komfyrer.

LCR - bakplate 720 mm

LCH - bakplate 1025 mm



Lacanche bakplate over Cluny 1400 i fargen Portugisisk blå

Bredde	Høyde 720 mm	Høyde 1025 mm
700 mm	LCR 700	LCH 700
900 mm	LCR 900	LCH 900
1000 mm	LCR 1000	LCH 1000
1100 mm	LCR 1100	LCH 1100
1400 mm	LCR 1400	LCH 1400
1500 mm	LCR 1500	LCH 1500
1800 mm	LCR 1800	LCH 1800

Annen informasjon

KOMFYRENS INNVEDIGE MÅL SAMT EFFEKT

20 liters elektrisk ovn med over- og undervarme og grill (2,4kW): B 400 x H 120 x D 420 mm: Chagny, Chagny 1400 og Chagny 1800

49 liters vertikal varmluftsovn & grill (2,65kW):
B 305 x H 400 x D 405 mm: Savigny, Saulieu, Citeaux

55 liters gassovn (3,5kW) og 55 liters elektrisk ovn med over- og undervarme (2,2kW):
B 400 x H 305 x D 455 mm: Cluny, Chagny, Cluny 1400, Chagny 1400, Cluny 1800 og Chagny 1800.

49 liters tvungen konveksjon (2,65kW):
B 400 x H 305 x D 405 mm: Cluny, Chagny, Cluny 1400, Chagny 1400, Cluny 1800 og Chagny 1800.

65 liters multifunksjonsovn (2,95kW):
B 530 x H 305 x D 405 mm: Cormatin, Sully, Citeaux, Vougeot, Volnay, Savigny, Saulieu, Sully 1800 og Sully 2200.

57 liters multifunksjonsovn (2,65kW):
B 325 x H 500 x D 425 mm: Beaune og Bussy

73 liters gassovn (4kW) og 73 liters elektrisk ovn med over- og undervarme (2,9 kW):
B 530 x H 305 x D 455 mm: Cormatin, Sully, Citeaux, Vougeot, Volnay, Savigny, Saulieu, Sully 1800 og Sully 2200.

85 liters varmeskap (0,95kW):
B 325 x H 495 x D 530 mm: Vougeot, Volnay, Chagny 1400, Cluny 1400, Citeaux, Cluny 1800, Chagny 1800, Sully 1800 og Sully 2200.

88 liters oppbevaringsskap: B 328 x H 506 x D 533 mm: Vougeot, Volnay, Chagny 1400, Cluny 1400, Citeaux, Cluny 1800, Chagny 1800, Belmont, Sully 1800 og Sully 2200.

EGENSKAPER

Koketopp i rustfritt stål: Avansert design i én del, med avrundede kanter som er lette å rengjøre. God oppsamlingskapasitet. Ingen hjørner eller hull hvor skitt kan samle seg.

Solide rister i støpejern: Sikker design gir maksimal stabilitet for kokekarene i enhver posisjon. Ristene er laget i sklisikkert materiale og hviler trygt på slitesterke ben som ikke lager riper. Kan enkelt fjernes for rengjøring.

Brennere: Flere brennerstørrelser som passer til alle typer matlaging. Design i to deler for enkel rengjøring og montering. Solide brennerdeksler i messing. Avansert gassbluss-system gir optimal ytelse.

Sikkerhetssystem for flammekontroll: Alle brennerne kommer med flammekontroll.

Elektrisk tenning: Knapp for elektrisk tenning følger med som standard

Ventilasjon: Komfyrens avtrekkskanaler kan tas av for rengjøring og er plassert bak på koketoppen. De må plasseres slik at de leder avgassene vekk fra koketoppen. Merk at det anbefales at veggene bak disse har en overflate som er enkel å rengjøre.

Oppbevaringsskuff: 1 eller 2 store oppbevaringsskuffer med emaljebelagt innside, på glatte skinner med soft-close.

Oppbevaringsskap: Skapet har rustfritt stål på innsiden og stor lagringskapasitet med mulighet for hyller i ulike posisjoner.

NEDFELTE KOKETOPPELEMENTER

(Tilgjengelig for komfyrer som er over 1 m brede).

Gassdrevet grill: 4kW: Fremragende ytelse med ulik styrke, justerbar høyde, stort grillområde (260 x 240 mm), og lava-stein for å oppnå den genuine smaken av utendørs grillmat. Risten er produsert i emalje som gir lettere rengjøring, samt dryppskål for å samle opp olje og fett. Temperaturen kan justeres trinnløst. Gassgrillen kommer med en tilbehørspakke som består av grillrist i rustfritt stål, lavasteiner og rist til lavasteiner.

Elektrisk frityrkoker: 6 liter 3,3 kW: En profesjonell frityrkoker med stor kapasitet og høy temperatur som gir et sprøtt og gyllent resultat. Kurv medfølger. Temperaturen er justerbar.

Multikoker dampkoker / pastakoker / vannbad: 3 kW. En unik mulighet – ideell for en sunn livsstil. Du bytter bare mellom kurvene til dampkoking, pastakurvene og beholderne til vannbad etter behov. Vann tilføres gjennom et integrert uttak som drives av en elektrisk kontroll på kontrollpanelet. Den leveres komplett med én medium pastakurv og to små beholdere til vannbad. Krever 3/4" vanntilførsel. Tømming via 18 mm slange til avløpsrør. Leveres med slange og koblingsstykke til multikokeren.

KOKETOPPELEMENTER

PLANCHA (elektrisk plate)

2,2 kW: Stor, flat kokeoverflate i rustfritt stål (245 x 460 mm) til grilling og forsegling av alt fra frokost og lapper til hele fileter og lammelår. Forsegler smaken raskt, med minimal bruk av fett og olje. Populært tilbehør i moderne matlaging.

5 kW Gassbrenner: Rask oppvarmingsstyrke og høye temperaturer passer perfekt for steking i wok, store kasseroller og gryter osv.

2x4 kW og 2x3 kW Gassbrennere: Ekstra gassbluss for økt kapasitet og som koketoppens tilbehør kan brukes på. Kan kombineres på enkelte modeller for å lage kombinerte gass- og elektriske koketopper.

Induksjonskokesoner (ulik styrke)

Induksjonsteknologien gir rask oppvarmingstid og svært nøyaktig temperaturkontroll. Passer perfekt til småkoking og vannbad, og er ideell for å lykkes med en delikat saus eller lage vaniljekrem. Induksjonsplatene er plassert under en svart koketopp som er enkel å rengjøre. Tilbehør til Lacanche koketopper kan ikke brukes på induksjonsplater. Det kan kun benyttes passende kokekar (godkjent for induksjon). For noen modeller er det mulig å legge til to induksjonsplater slik at man får en kombinert induksjons- og gasstopp. Lacanche induksjonsovn er svært kraftig og har flere generatorer, etter behov. Den glasskeramiske koketoppen er utstyrt med digitalt kontrollpanel, inkludert restvarmeindikator.

Glasskeramiske kokesoner (ulik styrke)

De glasskeramiske kokesonene er plassert under en svart koketopp som er enkel å rengjøre. Koketoppen har restvarmeindikator. For enkelte modeller er det mulig å legge til to glasskeramiske kokesoner slik at man får en kombinert elektrisk og gasstopp.

LEVERES MED HVER KOMFYR

Hver stekeovn leveres med én rist, med unntak av varmeskapet og 69L vertikal ovn med dobbel funksjon som leveres med to. Hver ovn leveres med en langpanne. Hver elektrisk ovn (med over- og undervarme eller varmluft) leveres med en grillinnsats som passer oppi langpannen. Den lille stekeovnen på Chagny, Chagny 1400 og Chagny 1800 leveres imidlertid kun med langpanne og grillinnsats.

INSTALLASJON OG MONTERING

Installasjon og montering må gjøres i tråd med produsentens installasjonshåndbok, samt gjeldende forskrifter for gassinstallasjon og elektrisk tilkobling. For å utføre installasjon og montering på riktig måte, må du bruke en kvalifisert og registrert gassinstallatør. Spør din lokale Lacanche-leverandør om råd.

STRØMFORSYNING/BETJENING

Etter at du har bestilt din Lacanche komfyr vil du få tilsendt informasjon som viser hva du trenger for å klargjøre for leveransen.

Elektrisitet

Strømforsyning er standard enkelfase 230 volt. På enkelte større modeller som har mye elektrisk ekstraustyr, kan det være nødvendig med to strømforsyninger. Dette vil bli informert om når du mottar ordrebekreftelsen. Lacanche komfyrer kan på anmodning bygges for 3-fase elektrisitet.

SERVICE / VEDLIKEHOLD

YouTube har en rekke videosnutter som gir detaljerte vedlikehold instruksjoner. I tillegg vil Tolcon ha garanti ansvar og vi vil også være behjlpelige med å skaffe deler og hjelpe for å utbedre reparasjoner.

NB!

Lacanche har ikke standard dybde på 600 mm, men 650 mm.

Det er også viktig å merke seg behov for ekstra plass på siden av komfyren. Dette er viktig med tanke på at skapdørene er sidehengslet og således behøver plass for å kunne åpnes.

Vi tar forbehold om skrivefeil og endringer.



Brynsalléen 4
0667 OSLO

Telefon 22 66 66 70
tolcon@tolcon.no
www.tolcon.no