

Lacanche



Jeśli kwintesencją sztuki i doskonałości wśród instrumentów muzycznych są skrzypce Stradivariego, to w gastronomii będą nią piecze kuchenne Lacanche. To swoisty instrument do gotowania, którym zachwycają się wszyscy mistrzowie i pasjonaci kuchni. Nic więc dziwnego że twórcy, użytkownicy i wielbiele pieców Lacanche wprost nazywają je „pianinami gastronomicznymi”.



Historia marki ściśle związana jest z Burgundią - regionem Francji słynącym z wyśmienitych winnic i doskonałej kuchni. W niewielkiej miejscowości Lacanche ponad 200 lat temu Jacques Etienne Caumartin założył zakład produkujący piecze i urządzenia do gotowania.



Rodzinna tradycja żywa jest po dziś dzień, i to właśnie dzięki niej firma Lacanche-Fourneaux de France może poszczycić się wysoką jakością oraz ręczną produkcją. Tak jak skrzypce, każdy piec Lacanche produkowany jest z najwyższą starannością i pasją. Dzięki czemu za każdym razem powstaje najwyższej jakości produkt dostosowany do indywidualnych potrzeb.



Dwanaście podstawowych modeli różni się wymiarami, ilością piekarników oraz możliwością montażu dodatkowych urządzeń takich jak rożen czy szafa termiczna oraz akcesoriów. Czy wybierzemy najmniejszy model Cormatin czy największy Fontenay zostanie on skomponowany zgodnie z naszymi życzeniami. Możemy wybierać między palnikami gazowymi o różnej mocy, do 1,5 do 5 kw, a płytą indukcyjną z dwoma, trzema albo pięcioma palnikami. Dodatkowo istnieje możliwość zainstalowania płyty grzewczej, parowaru, frytkownicy czy grilla.



Sztuka kulinarna angażuje wszystkie zmysły, dlatego w Lacanche tak dużą wagę przykładają do wyglądu pieców. Wybierając jeden z spośród 18 kolorów wysokiej jakości emalii, sprawimy, że nasz piec stanie się punktem centralnym kuchni lub dyskretnie się w nią wkomponuje. Całość dopełni jedno z czterech wykończeń pokręteł i relingów: nikiel, chrom, mosiądz i stal satynowana.

By jeszcze bardziej rozwijać pasję i miłość do kuchni, powstał Przewodnik smakosza, książka kucharska z prostymi i smacznymi przepisami autorstwa różnych francuskich kucharzy, która trafiła do każdego posiadacza kuchni Lacanche. W ten sposób mamy wszystkie niezbędne elementy by oddać się sztuce karmienia zmysłów czyli gotowaniu.

Więcej informacji można znaleźć na stronie <http://www.lacanche.com/pl>