GASTRONOMISCHE FORNUIZEN

Abel Falisse
T 00 32 (0)4 252 71 73
info@abel-falisse.be
www.lacanche.be

Showroom in Awans:
open op maandag,
de andere dagen
op afspraak

LACANCHE

GASTRONOMISCHE FORNUIZEN

Het is allemaal begonnen in het Franse Lacanche

De roots van de 'Pianos Gastronomes' (fornuizen) bevinden zich in Lacanche, een klein dorpje in de Bourgogne, waar bossen harmonieus worden afgewisseld met wijngaarden. Sinds de Middeleeuwen bepaalt de aanwezigheid van ijzererts het lot van het dorp. Er komen steeds meer smelterijen en smederijen.

In 1763 bouwt Jean Baptiste de Richard de Curtil, eigenaar van de locatie, er een nieuwe smederij en een laagoven.

De metaalindustrie is een feit. In 1796 wordt Jacques Etienne Caumartin de nieuwe meestersmid ter plaatse.

Hij is erg betrokken bij het lokale maatschappelijke leven tijdens de periode volgend op het eerste Franse keizerrijk en wordt gekozen tot volksvertegenwoordiger van de Côte-d'Or in 1817. Zijn vrouw neemt dan na verloop van tijd de leiding van de locatie over. Zij wordt in 1825 de eerste vrouwelijke 'maîtresse de forge' (meestersmid) in Frankrijk.
De smederijen van Lacanche produceren in die tijd de eerste fornuizen, naast een gevarieerd assortiment aan voorwerpen en gebruiksvoorwerpen van gietijzer.

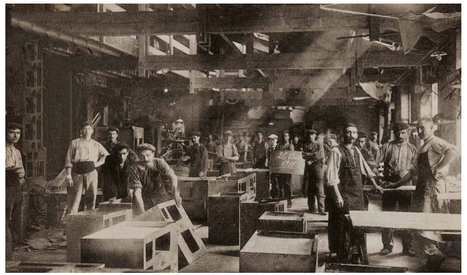
Vanaf de tweede helft van de 19e eeuw vergaart het bedrijf bekendheid door de kwaliteit van de producten en hun knowhow op het gebied van smeden en emailleren.

Van fornuizen tot gastronomische fornuizen

Op het moment dat Antonin Carême, Auguste Escoffier en hun aanhangers de Franse gastronomie naar de top brachten, werd Lacanche een van de belangrijkste productiecentra van fornuizen en kooktoestellen in Frankrijk.

Met het oog op vooruitgang wordt er aan het eind van de 20e eeuw gewerkt aan nieuwe baanbrekende ontwikkelingen. Het industriële bedrijf van Lacanche ontpopt zich als specialist, ontwikkelaar en fabrikant van kwaliteitsvoorzieningen voor professionals en particulieren.

Het fornuis van Lacanche, een culinair instrument voor allerlei soorten culinaire uitingen, zowel alledaags als feestelijk, zal een cruciale plaats innemen in het hart van de keuken. Alle modellen, met namen als Cluny, Chassagne, Chambertin, etc., passen bij de combinatie van verfijnde gerechten en grand cru-wijnen uit de Bourgogne. Ze geven blijk van de knowhow en hoge eisen van de meestersmeden, die de reputatie van het merk Lacanche groot hebben gemaakt.



Een product waarin men de meesterhand herkent

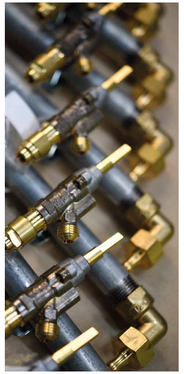
De gastronomische fornuizen van Lacanche, die rechtstreeks geïnspireerd zijn op fornuizen die door meesterchefs worden gebruikt, zijn hoogwaardige producten die uitblinken in creativiteit. Er wordt daarbij voortdurend gestreefd naar technologische vernieuwing.

Maar het fabrieksgeheim van het huis schuilt in een gedegen vakmanschap, dat zorgvuldig in stand is gehouden. Lacanche fabriceert de fornuizen per stuk en stelt ze met de hand samen, want niets kan het oog en de hand van de specialist vervangen.

De kookplaten worden uit één stuk gemaakt, van roestvrij staal. Bij de verschillende configuraties wordt veel aandacht besteed aan de verschillende stappen van het fabricageproces.

Een ‘Entreprise du Patrimoine Vivant’ (EPV) (onderneming van het levend erfgoed)

Gesteund door hun geschiedenis, knowhow en internationale bekendheid bij deskundig publiek, blijft Lacanche trouw aan zijn ambities en roeping in dienst van de culinaire wereld.
Lacanche is een ‘Entreprise du Patrimoine Vivant’ (EPV) (onderneming van het levend erfgoed). Deze titel, uitgedeeld door de Franse staat, onderscheidt Franse bedrijven voor hun uitstekende, ambachtelijke en industriële knowhow.



Esthetiek en prestaties

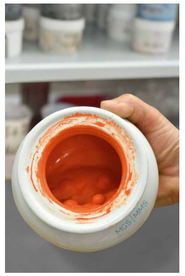
De gastronomische piano's, ontworpen en gefabriceerd met materialen en onderdelen geselecteerd om hun hoge kwaliteit, hebben alom bekendheid verworven.
De prestaties en betrouwbaarheid worden al jaren erkend door hun professionele kwaliteit.

Staal, gietijzer, messing, koper, email ... Naast hoogwaardige, edele en robuuste materialen, biedt het merk bovendien harmonieuze lijnen. Een unieke elegantie, die samensmelt met een uitgebreid kleurenpalet van geëmailleerde bekleding.

Milieubewuste productie

De gastronomische fornuizen, die worden gemaakt van overwegend metalen componenten zoals staal, roestvrij staal, geëmailleerd staal, koper, messing, gietijzer en giet-aluminium, zijn voor meer dan 90% recyclebaar.

Lacanche hecht veel waarde aan de beschikbaarheid van de onderdelen van elk fornuis om op lange termijn optimaal onderhoud en gebruik te kunnen garanderen.



De ongeëvenaarde kleuren van email

De kwaliteit van het verglaasde email, met intense en heldere kleuren, is een specialiteit van Lacanche. Twee of drie lagen en een opwarming tot zeer hoge temperatuur (850°C) zijn nodig om de 24 exclusieve kleurschakeringen waaraan de Lacanche fornuizen zijn typische stijl ontleent, kleurvast en onderhoudsvriendelijk te maken.

Dankzij de perfect beheerste techniek wordt het bedieningspaneel speciaal voor elk model gecreëerd, vervolgens geëmailleerd en gegraveerd om een slijtvaste kleur en zeefdruk te verkrijgen.

De chef, dat bent u zelf ...

De gastronomische fornuizen van Lacanche zijn met hun tijd meegegaan door traditie te combineren met innovatie. Bovendien zijn ze voorzien van de laatste technologieën op het gebied van veiligheid, energieprestaties en warmterendement. Daarmee vormen ze het toonbeeld van een zeker 'art de vivre'.

De Lacanche fornuizen zijn tijdloos met hun strakke originele ontwerp. Zij vinden op een natuurlijke manier een plek in uw keuken, tegen de muur, tussen twee elementen of als kookeiland onder een afzuigkap.

Stijl, afmetingen, kleuren, functies: voor elk wat wils. Elk vervaardigd fornuis wordt per stuk gemaakt op basis van een specifieke opdracht, die voortgekomen is uit een groot scala aan mogelijkheden. Talrijke opties voor kookplaten, accessoires en afwerkingen zodat uw Lacanche fornuis echt het uwe wordt!

De magie van gas

Het koken op branders, synoniem voor de gastronomische keuken, blijft een van de favoriete methodes van chef-koks, die prestaties en gebruiksgemak zeer op prijs stellen.
De gaskookplaten bieden meerdere voordelen. Ze zijn geschikt voor diverse soorten pannen en maken het mogelijk om in een handomdraai het vermogen van het vuur in te schatten; en direct af te stemmen op de afmetingen van het keukengerei en de evolutie van het kookproces.

De fornuizen van Lacanche zijn uitgerust met gasbranders met verschillende vermogens (van 1,5 tot 5 kW).

Deze branders met zelfstabiliserende vlam hebben een heel lage minimumstand en een hoge bakcapaciteit voor snel dichtschroeien. Ze zijn voorzien van elektrische ontsteking en een thermokoppelbeveiliging.

De handige indeling biedt de mogelijkheid om kookmateriaal, koekenpannen, braadpannen en stoofpannen van gietijzer met grote afmetingen te gebruiken, tot 40 cm doorsnede boven een brander van 5 kW.

‘Coup de feu’-plaat

Deze plaat van geëmailleerd gietijzer, verwarmd door een gasbrander met groot vermogen (5 kW) verspreidt warmte over het hele oppervlak op een gelijkmatige manier.
Met de regelmatige temperatuurgradiënt maakt de gietijzeren ‘coup de feu’-plaat het mogelijk om het koken en sudderen zo in te stellen dat aroma’s zich langzaam ontwikkelen.

Het roestvrijstalen deksel dat als accessoire kan bijbesteld worden, maakt het mogelijk om deze coup de feu-plaat ook als werkblad te gebruiken.

Ontdek onze verschillende grillgerechten

De Lacanche-grill is ideaal om een stuk vlees, vis of schaaldieren aan te braden en alle smaken te behouden, aangezien hij bakt door middel van straling, zonder direct contact met de warmtebron. Een innovatief concept waarmee u, dankzij een opvangsysteem voor bakvocht, op een regelmatige manier grilt en gezonde garingen verkrijgt.
Deze grill is beschikbaar in een gas- of elektrische variant.

Elektrische prestaties

Voor liefhebbers van elektrische oplossingen bieden de vitrokeramische of inductie kookplaten naast een snelle opwarming ook veel onderhoudsgemak.

De precisie van inductie

De inductieplaten zijn nauwkeurig, reactief en leveren uitstekende prestaties. Inductie maakt het mogelijk om de garingstemperaturen heel nauwkeurig in te stellen.
Ideaal om snel aan te braden of langzaam te bakken.
Een ander belangrijk voordeel: alleen het gedeelte dat in contact is met de pan kan een temperatuurverhoging teweegbrengen.
Het oppervlak dat zich erbuiten bevindt blijft dus koud.
De inductiekookplaten zijn uitgerust met draaiknoppen en een digitale weergave van de vermogens.

Prestaties van vitrokeramisch

Dit is een nieuwe generatie elektrische kookplaten, eenvoudig, zeer betrouwbaar en efficiënt. Het stralingselement onder een vitrokeramische plaat geeft infrarood-warmte af door het glas en vangt de warmte op via de pan die erbovenop is geplaatst.

Elk seizoen een plancha

Het vlakke verchroomde stalen oppervlak maakt het mogelijk om door middel van direct contact - en bijna zonder toevoeging van boter of olie - gevarieerde ingrediënten als fijne groenten, vis, schaaldieren, lapjes vlees of bijvoorbeeld lapjes verse foie gras aan te braden. Snel en gezond koken, terwijl alle smaken behouden blijven. U kunt hem ook gebruiken om het eten te laten stoven of om een gerecht warm te houden.

De subtiliteit van stomen

De multikoker kan gebruikt worden om te stomen, te garen met water of au bain-marie garen van groenten, pasta.

Stomen maakt het mogelijk om een ingrediënt snel gaar te laten worden, terwijl alle voedingsstoffen en de originele smaak behouden blijven. Deze manier van garen is in het bijzonder geschikt voor het garen van groenten, vis en wit vlees.
Men kan ook gerechten die op voorhand bereid werden op temperatuur houden.

De Lacanche-multikoker wordt geleverd met een geperforeerde roestvrijstalen bak en een deksel.
De nodige onderdelen voor het gebruik zoals de pastakoker of au bain-marie worden kunnen als extra accessoires worden besteld.

In alle veiligheid bakken

De friteuse, met een inhoud van 5 liter is voorzien van verwarmingselementen met een totaal vermogen van 3 kW en zorgt voor een garing van uitstekende kwaliteit.
Hij is bovendien uitgerust met een koude zone, een veiligheidsthermostaat en een grote emulsiezone voor een veilige bediening.
Het functionele deel, bestaand uit een verwarmingselement regulerings- en veiligheidsonderdelen, is verwijderbaar om het onderhoud te vergemakkelijken.

Fornuizen die aan al uw wensen voldoen

Ovens

Voor familiemaaltijden en grote evenementen: Lacanche voldoet aan alle wensen. U kunt kiezen uit ovens met verschillende capaciteiten, u kunt tot wel drie verschillende bakstanden combineren. Gas, om aan te braden en het effect van onderwarmte te begunstigen. Elektrisch voor de precisie, hetelucht voor een snelle temperatuurstijging en een gelijkmatige garing. De multifunctionele elektrische oven combineert twee bakstanden: statisch en hetelucht.

De ovens in de gastronomische fornuizen van Lacanche staan garant voor uitmuntende prestaties. Hun ontwerp, de gebruikte materialen maken snelle temperatuurstijging en grote thermische inertie mogelijk voor gelijkmatige garing.

Lacanche heeft volgens hun milieuvriendelijke concept gekozen voor traditionele reiniging om de duurzaamheid van elektrische onderdelen te bevorderen. Daarom beschikken de ovens over een bekleding van glad, verglaasd en zuurbestendig email en verwijderbare wanden van email.

Lage temperatuur oven

Geliefd voor het koken, stomen en garen op lage temperaturen, waardoor producten heerlijk mals blijven. Bovendien kan hij helpen om gerechten warm te houden, brooddeeg te rijzen of gebruikt worden als bordenwarmer.

De salamander

Grillen, gratineren, karamelliseren en daarbij het gerecht nauwkeurig in het oog houden. Deze techniek, die zo geliefd is bij beroepskoks, is er nu eindelijk ook voor thuis.
Hij is multifunctioneel en onafhankelijk en kan hoog aan de muur bevestigd worden. Hij is geschikt voor het grillen van groenten, fruit, vis en vlees, maar ook voor het gratineren van crèmes brûlées zonder dat u het bereide gerecht omsluit in een gesloten ruimte.
De salamander van Lacanche kan ook als braadspit gebruikt worden.

Accessoires die het verschil maken

Lacanche biedt een ruim aanbod van accessoires aan om de gebruiksmogelijkheden van de kookplaten mee aan te vullen en uit te breiden.

Grillplaten

Zijn gemaakt van geëmailleerd gietijzer en bestaan in een gladde en geribbelde uitvoering. De versie met ribbels is perfect voor het aanbraden van een stuk vlees. De gladde versie is ideaal voor een perfecte garing door direct contact met vis, fijne groenten, spiesjes of schaaldieren.
Ze worden boven de twee gasbranders geplaatst.

De stoofplaat

Deze plaat van geëmailleerd gietijzer kan aan de zijkant boven de twee branders worden geplaatst. Door de twee branders hoog of laag in te stellen, kan u uw bereiding respectievelijk laten stoven of warm houden.

De woksteun

Deze gietijzeren steun biedt de optie om op de gasbranders alle bak- en braadpannen met een afgeronde onderkant te plaatsen. De ideale accessoire om in enkele minuten fijne groenten, vlees of kleine schaaldieren te bakken tot ze goudkleurig zijn.

Snijplank

Deze houten plank kan direct op de plaats van de multikoker geplaatst worden.

Modern of klassiek?

De Lacanche ‘gastronomische piano’s’ op maat gemaakt ongeacht het geselecteerde model en afmetingen, zijn beschikbaar in een Classic- of Modern-versie. U hoeft alleen nog maar de ‘piano’ van uw dromen te kiezen zodat u een partituur met uw eigen culinaire creaties kunt samenstellen.

Cluny Modern

Citeaux Classic

Fontenay Classic

De Fontenay, imposant door zijn ruime afmetingen en elegant door het evenwichtige design. De beschikbare configuraties en opties maken het mogelijk om een zeer volledig en ruim kookoppervlak te creëren. De lage temperatuur oven van het fornuis, kan als oven gebruikt worden voor bakken en garen bij lage temperatuur, voor het warm houden van gerechten en borden voor het opdienen.

Multikoker; bain-marie/ elektrische stoomkoker: 3,5 kW. Geleverd met een geperforeerde roestvrij stalen GN 2/3 bak of twee roestvrij stalen GN 1/3 bakken met optioneel deksel.

Uit één stuk bestaande waterdichte roestvrijstalen kooktafel.

Gasgrill 4 kW.
Kookoppervlak: 260 x 460 mm.
Geleverd met roestvrijstalen V-grill.

Centrale brander 5 kW, voorzien van een thermokoppelbeveiliging.

Verwijderbare stoofplaat van geëmailleerd gietijzer op gasbranders van 1,5 tot 4 kW, veilig dankzij de thermokoppel.

De vernieuwende en geraffineerde Classic-lijn volgt de culinaire Franse traditie.

Sierstaafuiteinden en ergonomische handgrepen van roestvrij staal. Sierstaafuiteinden: afwerkingen van glanzend chroom, nikkel, geborsteld roestvrij staal, of massief messing.

Lage temperatuur oven, ontworpen voor 'Gastronorm' roosters en sleden.

Elektrische verticale multifunctionele oven op het Cîteaux-model.

Uitschuiflade om sledes op te bergen.

Geëmailleerd bedieningspaneel: bestendige, gezeefdrukte symbolen en pictogrammen.

Opbergkast met toegang tot de afvoerklep van de multikoker.

De oven is verkrijgbaar in 3 versies: gas, statisch-elektrisch en elektrische bi-functie oven. Geëmailleerde zuurbestendige wanden en uitneembare ovenrooster/-sledenhouder. Geschikt voor 'Gastronorm' 1/1 roosters en sleden. Met verlichting.

Cluny Classic

Een klassieker uit de Classic-serie! Op de grote kookplaat, waar een 'coup de feu'-plaat op past, kunnen meerdere recepten tegelijkertijd bereid worden. Met deze twee ovens (gas, elektrisch of warme lucht) is het mogelijk om de juiste garing te selecteren om bijvoorbeeld gevogelte en gebak onafhankelijk van elkaar te bakken. Dit is een praktisch detail dat van de Cluny het ideale fornuis maakt voor het dagelijks leven, maar ook voor feestelijke gelegenheden...

Coup de feu-plaat op brander van 5 kW. Met het deksel erop creëert u extra werkruimte.

Waterdichte kookplaat uit een stuk van roestvrij staal. Afgeronde hoeken: eenvoudig te reinigen.

Afneembare roosters van geëmailleerd gietijzer.

Knoppen, sierstaafuiteinden en ladeknoppen maken elk fornuis persoonlijk, door gebruik te maken van allerlei afwerkingen: messing, glanzend chroom, nikkel, koper of geborsteld roestvrij staal.

Branders met verschillende vermogens (van 1,5 kW tot 5 kW), voorzien van een thermokoppelbeveiliging (deze sluit de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).

Sierstaafuiteinden en knoppen van massief messing.

Exclusieve Lacanche®-knop.

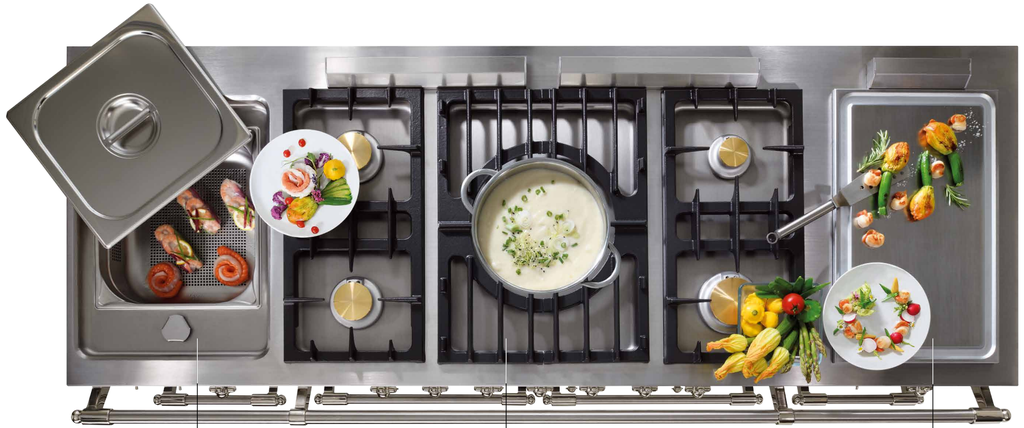
24 exclusieve emailkleuren. Op bestelling gemaakt in onze werkplaatsen.

Oven: Wand van zuurbestendig email. Bestaat in 3 versies: gas, statisch-elektrisch elektrische bi-functie oven.

Uitschuiflade om sledes op te bergen.

Cluny 1800 Classic

Het fornuis Cluny 1800 is het centrale element in uw keuken, uitgerust met een zeer ruime kooktafel met vijf branders (gas, elektrisch, vitrokeramisch of inductie) die zich aan iedere kant kunnen bevinden, aangevuld met een bijkomende opties (gasvuur, vitrokeramische kookplaten, inductie, friteuse, grill, plancha, stoomkoker). Centraal onderaan bevinden er zich 2 ovens en aan weerszijden hiervan twee kasten die als lage temperatuur oven ingericht kunnen worden.



Multikoker; bain-marie/elektrische stoomkoker: 3,5 kW. Geleverd met een geperforeerde roestvrij stalen GN 2/3 bak of twee roestvrij stalen GN 1/3 bakken met optioneel deksel.

Branders met verschillende vermogens (van 1,5 kW tot 5 kW), voorzien van een thermokoppelbeveiliging (deze sluit de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).

Plancha, 2200 W elektrische bakplaat.
Kookoppervlak: 245 x 460 mm.

Sierstaafuiteinden:
afwerkingen
van glanzend chroom,
nikkel, geborsteld
roestvrij staal,
of massief messing.

Oven van 55 liter.
Bestaat in 3 versies:
gas, statisch-elektrisch
en elektrische bi-functie
oven.

Uitschuiflade om
roosters op te bergen.

lage temperatuur oven
om gerechten te garen,
stomen of warm te houden
en borden voor het opdienen
voor te verwarmen.
Geschikt voor 'gastronorm'
GN 1/1 roosters en sleden.

Oven met geëmailleerde
zuurbestendige
binnenruimte.
Voorzien van verwijderbare
ovenrooster/houder
met drie niveaus.
Met verlichting.

Saulieu Classic

De ruime afmetingen van de kookplaat maken het mogelijk om drie tot vier kookplaten, gas, elektrisch of inductie, te combineren met een extra optie (grill, plancha, gasbranders, elektrische kookplaten). De Saulieu biedt het voordeel dat u twee ovens kunt combineren: een grote oven, gas, elektrisch of elektrisch multifunctioneel (statisch of hetelucht – L 530 – H 305 – D 405 mm) en een verticale elektrische oven met hetelucht en grill (L 325 – H 450 – D 410 mm), ideaal voor snelle garing op een of meerdere niveaus.

Plancha,
2200 W elektrische
bakplaat.
Kookoppervlak:
245 x 460 mm.

Elk fornuis
is een uniek kunststuk,
dat handmatig en op
bestelling in onze
werkplaatsen wordt
vervaardigd.

Inductiekookplaat:
3 inductiezones,
bediening door
middel van knop
aan de voorkant,
elektronische weergave
van de vermogens
en knipperlichtjes die
de restwarmte
aangeven.

Uit één stuk bestaande
waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.

Geëmailleerd
bedieningspaneel:
bestendige, gezeefdrukte
symbolen en pictogrammen.
Lampjes voor
de verschillende functies.

Elektrische
verticale multifunctionele
oven van 59 liter.
6 niveaus 'gastronorm'
GN 2/3.

Uitschuiflade om
sledes op te bergen.

Slijtvaste en onderhoudsvriendelijke
materialen: verglaasd email
of roestvrij staal.

Oven van 74 liter: bestaat in 3 versies,
namelijk: gas, statisch-elektrisch
en elektrische bi-functie oven.
Geëmailleerde zuurbestendige
binnenruimte.
Geschikt voor professionele GN 1/1
roosters en sledes.

Sully Modern

Dit fornuis bestaat uit twee grote ovens (gas, elektrisch-statisch of multifunctioneel), dankzij de zeer ruime afmeting van het kookblad kan men gemakkelijk verschillende gerechten tegelijkertijd klaarmaken. De tafel kan bijvoorbeeld 5 gasbranders bevatten, die 2 extra kookzones (gas, keramisch of inductie) of een plancha aanvullen.
Functies die hem een professioneel karakter geven.

2 gasbranders van
3 of 4 kW.

Inductiekookplaat,
2 inductiezones:
1 x 145 -1400 W
Booster 1800 W
1 x 200 - 1850 W
Booster 2500 W.

Uit één stuk bestaande
waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.

Centrale 5 kW gasbrander,
voorzien van een
thermokoppelbeveiliging.

Branders met verschillende vermogens
(van 1,5 kW tot 5 kW), voorzien van een
thermokoppelbeveiliging (deze sluit
de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat).

De Modern-lijn met zijn puur en strak design weerspiegelt de verfijnde stijl en elegantie van Lacanche.

Bedieningsknoppen
met exclusief
Lacanche-ontwerp:
glanzend chroom
of geborsteld roestvrij
staal.

Gasoven
of elektrische oven
met grill.

Uitschuiflade
om sledes op
te bergen.

Roestvrij stalen
bedieningspaneel: in het metaal
gegraveerde bestendige
symbolen en pictogrammen.

De oven is verkrijgbaar in 3 versies:
gas, statisch-elektrisch
en elektrische bi-functie oven.

Geëmailleerde zuurbestendige
wanden en uitneembare
ovenrooster/-sledenhouder.
Geschikt voor 'Gastronorm' 1/1
roosters en sleden.

Cluny Modern

Dankzij zijn rechtlijnig ontwerp is de Cluny een zeer verleidelijk fornuis. De vijf kookzones,gas of elektrisch, zijn handig verdeeld voor een zeer praktische kookplaat. In de gasversie kan dit model bovendien worden aangevuld met speciale accessoires (stoofplaat, plancha, geribbelde grill) die talrijke gebruiksmogelijkheden bieden. Dit toestel heeft twee ovens met dezelfde afmetingen (L 400 – H 305 – D 405/455 mm), in verschillende versies beschikbaar: gas, elektrisch-statisch of elektrische bi-functie en het heeft twee opberglades.

Inductiekookplaat:
5 inductiezones,
bediening door middel
van knop aan voorkant,
elektronische weergave
van de vermogens
en knipperlichtjes die
de restwarmte aangeven.

Uit één stuk
bestaande waterdichte
roestvrijstalen
kooktafel.

Bedieningselementen:
handgrepen van glanzend chroom
of geborsteld roestvrij staal.

Roestvrijstalen
bedieningspaneel:
in het metaal gegraveerde,
bestendige symbolen
en pictogrammen.
Lampjes voor
de verschillende
functies.

Exclusieve Lacanche®-knop.

Oven: bestaat
in 3 versies, namelijk gas,
statisch-elektrisch
en elektrische bi-functie
oven.

Elektrische statische oven
of elektrische bi-functie oven
(2,65 kW) met grill. Geëmailleerde
zuurbestendige binnenruimte.

Uitschuiflade
om sledes
op te bergen.

Bekijk meer modellen en configuraties
op www.lacanche.com

Creatie: onna-noko.com - fotografie: Erick Saillet - Magic World - Synthes'3D - Shutterstock.com.