

LA CORNUE

Gama
CHÂTEAU



CHÂTEAU

Desde 1908, La Cornue ha dado forma a la historia de la gastronomía francesa, combinando tradición e innovación con un espíritu de excelencia constante. En 1964, la segunda generación de la familia Dupuy creó la prestigiosa línea Château, marcando la entrada definitiva de la empresa en el mundo de las cocinas de ultra alta gama.

LA HERENCIA Y LA INNOVACIÓN

La línea Château, joya de La Cornue, encarna más de un siglo de investigación y perfeccionamiento. Cada pieza es una obra maestra de artesanía, completamente ensamblada a mano en nuestro taller de Saint-Ouen l'Aumône, donde nuestros artesanos perpetúan una experiencia transmitida de generación en generación.

EL ARTE DE LA PERSONALIZACIÓN

Fiel a su filosofía, La Cornue ofrece una personalización sin igual. La serie Château se presenta en siete tamaños, desde el modelo compacto de 60 cm hasta el imponente de 180 cm, ofreciendo más de 7 millones de configuraciones posibles. Cada piano es una pieza única, reflejo de los deseos y la personalidad de su propietario.

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA TRADICIÓN

En el corazón de cada Château late el famoso horno abovedado, invención patentada de Albert Dupuy en 1908. Esta tecnología única, combinada con materiales nobles y una innovación constante, garantiza un rendimiento culinario sin igual, superando los estándares tanto domésticos como profesionales. La Cornue continúa escribiendo su historia, manteniéndose fiel a sus valores de excelencia e innovación, mientras se adapta a las exigencias de la cocina moderna. Cada creación es una nueva página de esta rica y apasionante historia, haciendo de La Cornue mucho más que una marca: un verdadero arte de vivir a la francesa.





HORNO ABOVEDADO G4

El horno abovedado, pieza central de los pianos La Cornue, nació en 1908 de la imaginación de Albert Dupuy, herbolario y gourmet. Inspirado en los túneles del metro de París, su forma única permite una circulación de aire natural y homogénea, asegurando una cocción perfecta mientras preserva los sabores. Equipado con la tecnología patentada G4, este horno combina un quemador circular y un disco de hierro fundido esmaltado (RCC), combinando así 3 modos de cocción: Radiación, Convección y Conducción. Esta innovación permite una cocina más sabrosa mientras reduce a la mitad el consumo de gas, ofreciendo una versatilidad excepcional en un solo aparato.





Grand Palais 180 en Acero Inoxidable satinado, con detalles en Latón satinado

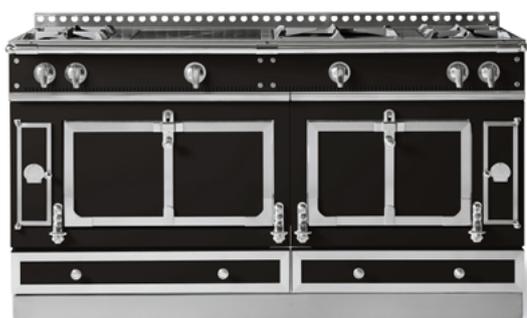
GRAND PALAIS 180



en Inox Satinado, acabados en Latón Satinado. El Grand Palais 180 es la joya de la línea Château, imponiendo respeto y admiración en cualquier cocina. Este piano de casi 2 m de ancho incluye un gran horno abovedado a gas y un gran horno abovedado eléctrico, sobre los cuales se puede colocar una de las nueve configuraciones de cocción posibles.

An 1800 × P 700 × Alt 920 (mm)
70.9 An × 27.6 P × 36 Al (in)

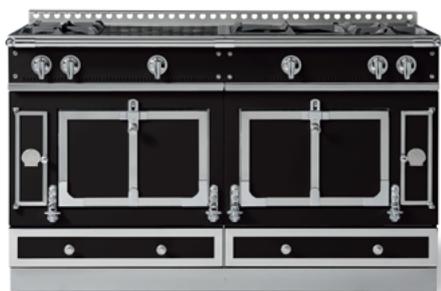
CHÂTEAU 165



Nació de la pasión por las deliciosas carnes y aves asadas. Este piano, de un ancho de 165 cm, incluye un gran horno abovedado a gas y un horno abovedado eléctrico, así como una selección de ocho configuraciones de cocción.

An 1650 × P 700 × Alt 920 (mm)
65.0 An × 27.6 P × 36 Alt (in)

CHÂTEAU 150



El equilibrio perfecto entre simetría, diseño y funcionalidad, el Château 150 es el modelo de piano Château más popular. Con dos hornos abovedados estándar, uno a gas y uno eléctrico, este piano de 150 cm ofrece doce configuraciones de mesas para satisfacer todas las necesidades culinarias. También ofrecemos el Châtelet 150, que incluye un gran horno abovedado (gas o eléctrico) y el mayor calentador de la mercado.

An 1500 × P 700 × Alt 920 (mm)
59.1 An × 27.6 P × 36 Alt (in)

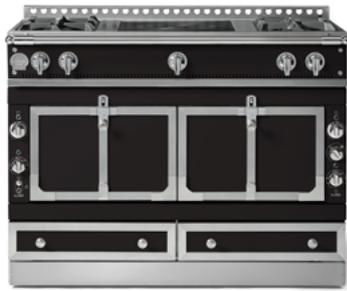
CHÂTELET 135



El modelo Châtelet 135 representa el equilibrio perfecto entre diseño y funcionalidad. Con un gran horno abovedado (gas o eléctrico) y un calentador (ideal para hacer fermentar masas de pan o brioche y para cocciones a baja temperatura), este piano de 135 cm ofrece once configuraciones de mesas para satisfacer todas las necesidades culinarias.

An 135 × P 700 × Alt 920 (mm)
53.15 An x 27.6 P x 36 Alt (in)

CHÂTEAU 120



Encierra una capacidad impresionante de cocción en un conjunto sorprendentemente compacto. Este piano de 120 cm de ancho incluye dos hornos abovedados, uno a gas y uno eléctrico o dos eléctricos, así como once configuraciones posibles de cocción. También existe un Châtelet 120, que incluye un horno estándar a gas o eléctrico y un calentador (ideal para hacer fermentar masas de pan o brioche y para cocciones a baja temperatura).

An 1200 x P 700 x Alt 920 (mm)
47.2 An x 27.6 P x 36 Alt (in)

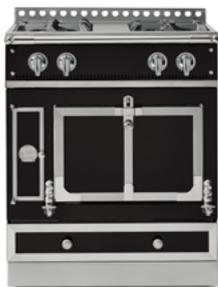
GRAND CASTEL 90



Pequeño pero impresionante, el Castel 90 es ideal para cocinas de tamaño reducido, que merecen un piano potente pero compacto. Este piano de 90 cm de ancho incluye un gran horno abovedado a gas o eléctrico y ofrece nueve configuraciones de cocción para un rendimiento optimizado.

An 900 x P 700 x Alt 920 (mm)
35.4 An x 27.6 P x 36 Alt (in)

CASTEL 75



Un diseño minimalista, pensado para los amantes de la Maison que disponen de un espacio más reducido. Pequeño horno abovedado a gas o eléctrico, un portón a la derecha o a la izquierda y una cocción con siete configuraciones posibles.

An 750 x P 700 x Alt 920 (mm)
29.5 An x 27.6 P x 36 Alt (in)

CASTEL 60



El más pequeño de los Châteaux ha sido pensado en un formato adaptado a nuestros modos de vida actuales, a interiores modernos, casas de invitados o apartamentos urbanos. Totalmente eléctrico, está equipado con un horno espacioso de 58 litros y una placa de inducción de 4 fuegos, combinando funcionalidad y estética.

An 600 x P 700 x Alt 920 (mm)
23.6 An x 27.6 P x 36 Alt (in)

TOURELLE 60 & 75



El horno abovedado emblemático de la Maison en un formato a altura de vista completa nuestra gama Château, manteniendo su diseño, calidad y rendimiento.

Tourelle 60: An 600 × P 630,5 × Alt 590 (mm)
23.6 An × 24.8 P × 23.2 Alt (in)

Tourelle 75: An 750 × P 630,5 × Alt 590 (mm)
29.5 An × 24.8 P × 23.2 Alt (in)

INTUITION



La placa Intuition de La Cornue encarna la excelencia de la cocción por inducción, ofreciendo una flexibilidad excepcional para usar tus ollas donde desees y liberar tu creatividad culinaria.

An 1200 x P 700 x Alt 200 (mm)
47.2 An × 27.6 P × 7.9 Alt (in)

MESAS DE COCINA



Todos nuestros pianos de cocción también están disponibles en formato de módulos de cocción. Complementan maravillosamente nuestro horno Tourelle o uno de nuestros pequeños modelos de piano de cocción.

(ver modelo elegido) An x P 700 x Alt 200 (mm)
(ver modelo elegido) An × 27.6 P × 7.9 Alt (in)

CAMPANAS



Las campanas La Cornue están diseñadas para armonizar perfectamente con los pianos de cocción, tanto en términos de rendimiento como de estética. Disponibles en versión mural o de isla, ofrecen opciones de personalización para adaptarse a cada cocina en versión unida o con bandas decorativas.



Ancho máximo :
2000 mm / 78,7 in
Profundidad máxima:
1500 mm / 59,1 in (para islas)
650 mm / 25,6 in (para la versión mural)
Altura máxima:
2250 mm / 88,6 in



COLORES

La gama Château está disponible en más de 40 colores esmaltados, metálicos y texturizados*. También está disponible la creación de colores personalizados



ACABADOS

Nuestra colección exclusiva incluye 20 acabados excepcionales, divididos en 4 categorías de materiales nobles cuidadosamente seleccionados, que van desde sólidos hasta recubrimientos preciosos.



Garantía : Las cocinas La Cornue cuentan con una garantía de cinco años para piezas y mano de obra.