

# LA CORNUE

## PLACA INTUITION

*Gama Château*



# INTUITION

*La quintaesencia de la cocina por inducción de La Cornue.  
Diseñada para complementar nuestra reconocida gama Château, la  
placa de inducción Intuition ofrece una flexibilidad de cocina sin  
precedentes. Su superficie totalmente utilizable permite colocar ollas  
y sartenes donde desee, liberando su creatividad culinaria.  
Disponible en 120 cm.*

## UNA BREVE HISTORIA...

Desde 1908, La Cornue ha dado forma a la historia de la gastronomía francesa. En 1964, la segunda generación de la familia Dupuy creó la línea Château, reafirmando la experiencia única de La Cornue y posicionando definitivamente a la marca en el segmento de cocinas de alta gama. Esta legendaria línea ha establecido nuevos estándares de excelencia en las mejores cocinas del mundo.

El resultado de más de 100 años de investigación y perfeccionamiento: cada producto de la gama Château, incluida la nueva placa de inducción Intuition, se ensambla completamente a mano en Francia. En nuestro taller de Saint-Ouen l'Aumône, nuestros maestros artesanos perpetúan un saber hacer que se ha transmitido de generación en generación.

Diseñada para integrarse con la línea Château, la placa Intuition es el complemento perfecto para nuestro horno Tourelle o una de nuestras cocinas. Ya sea que desee ampliar su espacio de cocina o crear una configuración con un horno a nivel de los ojos, la placa Intuition se adapta a sus necesidades mientras continúa nuestra tradición de innovación.



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Superficie de cocción** : 734 x 370 mm
- **Potencia total** : 11 100 W
- **17 niveles de potencia** para un control preciso
  - **Detección automática** de recipientes
  - Función de movimiento de recipientes
- **Función Booster** para un aumento rápido de la temperatura
- **Temporizador inteligente** : se puede asignar simultáneamente a todas las zonas de cocción con diferentes ajustes de tiempo
- **Función Stop & Go** : interrumpe temporalmente la cocción y la reactiva con los mismos ajustes
  - Bloqueo del panel de control
  - Indicador de calor residual
- **Programas de cocción preestablecidos** :
  - a. Derretir (44°C / 111°F)
  - b. Mantener caliente (70°C / 158°F)
  - c. Hervir a fuego lento (94°C / 201°F)

## CONTROL Y VISUALIZACIÓN



## TECNOLOGÍA AVANZADA

Pantalla TFT panorámica con interfaz intuitiva  
Visualización dinámica de la colocación de los potenciómetros  
Esquema de colores evolutivo según el nivel de potencia

## SEGURIDAD Y RENDIMIENTO

Clase de eficiencia energética A  
Bloqueo de seguridad para niños  
Apagado automático de seguridad  
Detección de utensilios de cocina no aptos



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PLACA INTUITION	
DIMENSIONES DE LA ZONA DE COCCIÓN (mm)	734 x 370
ALTURA (mm)	200
ANCHO (mm)	1200
PROFUNDIDAD (mm)*	700
CONSUMO DE ENERGÍA (Wh/Kg)	179,6
POTENCIA TOTAL (W)	11000
POTENCIA NOMINAL (W)	2600
POTENCIA DEL BOOSTER (W)	3650
DETECCIÓN MÍNIMA (mm)	Ø 100

\* La profundidad no incluye el soporte para toalla de té. Por favor, consulte la guía de instalación para obtener las medidas detalladas y los requisitos de espacio.

## 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.