

LA CORNUE

TOURELLE

Horno empotrable



TOURELLE

El horno abovedado de la Maison ha sido diseñado a la altura de los ojos para complementar nuestra línea Château, preservando su diseño, calidad y rendimiento. Se encuentra disponible en dos tamaños: 60 cm y 75 cm.

UNA BREVE HISTORIA...

Desde 1908, La Cornue ha formado parte de la historia de la gastronomía francesa. En 1964, la segunda generación de la familia Dupuy creó la línea Château, afirmando la experiencia única de La Cornue y posicionando la marca en el segmento ultra-exclusivo de cocinas de alta gama.

El resultado de más de 100 años de investigación y refinamiento, cada producto de la línea Château se ensambla completamente a mano en Francia. En nuestro taller en Saint-Ouen l'Aumône, nuestros artesanos perpetúan un saber hacer que se transmite de generación en generación.

Diseñado para complementar la línea Château, el horno empotrado Tourelle es el complemento perfecto para nuestras placas de cocción o cualquiera de nuestras cocinas, ya sea que necesite más espacio para cocinar o desee un horno a la altura de los ojos.

El horno abovedado de la Maison ha sido diseñado a la altura de los ojos para complementar nuestra línea Château, manteniendo su diseño, calidad y rendimiento. Está disponible en dos tamaños: 60 cm y 75 cm.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Control de temperatura:** de 50°C a 275°C
- **Tiempo de precalentamiento rápido:** menos de **13 minutos** para alcanzar los 200°C (en modo de convección)
- **Volumen:** **81 litros** (Tourelle 75) o **58 litros** (Tourelle 60)
- **Clase energética A:** cumpliendo con las regulaciones europeas de eco-diseño
- **Puerta de vidrio cerámico sólido:** baja temperatura que ofrece **seguridad total contra quemaduras**
- **Grill eléctrico**

5 MODOS DE COCCIÓN



Calor inferior, calor estático:

Solo se activa el elemento calefactor inferior



Combinado:

Calor de la bóveda (40 %) y calor inferior (60 %)



Horno ventilado:

Calor por convección



Modo ECO:

Calor por convección controlado por una regulación más eficiente en términos energéticos



Modo Grill:

2 circuitos de potencia

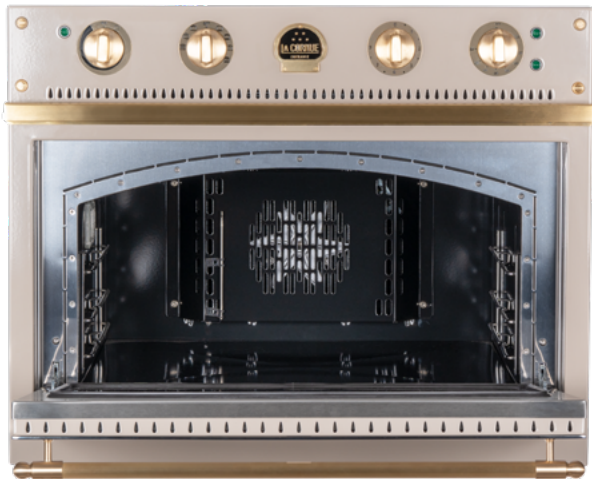
INDICADORES LUMINOSOS/BOTONES



EL HORNO ABOVEDADO

El horno abovedado, la pieza central de las cocinas La Cornue, nació en 1908 de la imaginación de Albert Dupuy, un herborista y gourmet. Inspirado en los túneles del metro de París, su forma única y patentada permite una circulación de aire natural y uniforme, garantizando una cocción perfecta mientras preserva los sabores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



TOURELLE 60	
ALTURA (mm)	590
ANCHO (mm)	600
PROFUNDIDAD (mm)*	630,5
VOLUMEN (L)	58
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	2500
TOURELLE 75	
ALTURA (mm)	590
ANCHO (mm)	750
PROFUNDIDAD (mm)*	630,5
VOLUMEN (L)	81
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	2700

*La profundidad excluye el soporte de toallas. Consulte el manual de instalación para más detalles.

COLORES



La gama Château está disponible en más de 40 colores esmaltados, metalizados 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.