

# **LA CORNUÉ**

*Gamma*  
**CHÂTEAU**



# CHÂTEAU

*Dal 1908, La Cornue contribuisce a plasmare la storia della gastronomia francese, combinando tradizione e innovazione con uno spirito di eccellenza costante.*

*Nel 1964, la seconda generazione della famiglia Dupuy ha creato l'esclusiva linea Château, segnando l'ingresso definitivo dell'azienda nel mondo ultra-lusso delle cucine.*

## PATRIMONIO E INNOVAZIONE

La linea Château, fiore all'occhiello di La Cornue, incarna oltre un secolo di ricerca e perfezionamento. Ogni elemento è un capolavoro di artigianato, interamente assemblato a mano nel nostro atelier di Saint-Ouen l'Aumône, dove i nostri artigiani perpetuano un savoir-faire tramandato di generazione in generazione.

## L'ARTE DELLA PERSONALIZZAZIONE

Fedele alla sua filosofia, La Cornue offre una personalizzazione senza pari. La serie Château è disponibile in sette dimensioni, dal modello compatto da 60 cm all'imponente 180 cm, con oltre 7 milioni di configurazioni possibili. Ogni cucina è un pezzo unico, che riflette i desideri e la personalità del suo proprietario.

## TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

Al cuore di ogni Château pulsa il celebre forno a volta, l'invenzione brevettata di Albert Dupuy nel 1908. Questa tecnologia unica, combinata con materiali nobili e un'innovazione costante, garantisce prestazioni culinarie ineguagliabili, superando gli standard residenziali e professionali.

La Cornue continua a scrivere la sua storia, restando fedele ai suoi valori di eccellenza e innovazione, adattandosi al contempo alle esigenze della cucina moderna.

Ogni creazione è una nuova pagina di questa storia ricca ed emozionante, rendendo La Cornue molto più di un marchio: un autentico stile di vita francese.



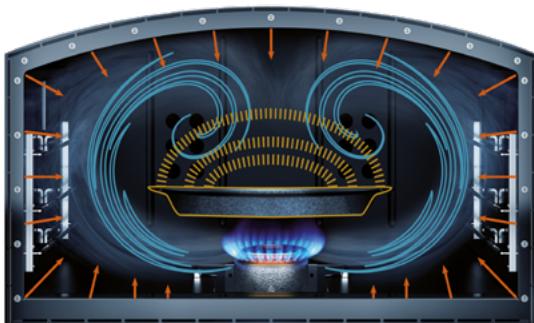


## IL FORNO A VOLTA G4

Il forno a volta, fulcro delle cucine La Cornue, nacque nel 1908 dall'immaginazione di Albert Dupuy, erborista e buongustaio. Ispirato ai tunnel della metropolitana di Parigi, la sua forma unica consente una circolazione dell'aria naturale e uniforme, garantendo una cottura perfetta e preservando i sapori.

Dotato della tecnologia brevettata G4, questo forno combina un bruciatore circolare e un disco in ghisa smaltata (RCC), offrendo tre modalità di cottura: Radiazione, Convezione e Conduzione.

Questa innovazione permette una cottura più saporita, dimezzando il consumo di gas e offrendo un'eccezionale versatilità in un unico apparecchio.





Grand Palais 180 in Acciaio Inox Satinato, finiture in Ottone Spazzolato

## GRAND PALAIS 180

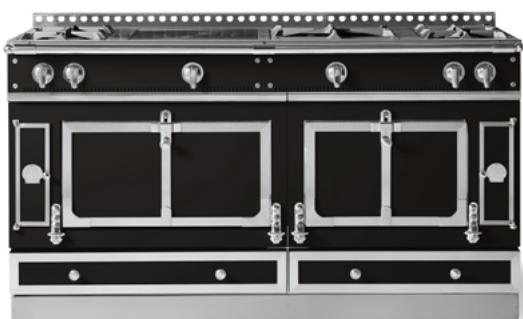


Il modello Grand Palais 180 è il fiore all'occhiello della linea Château, imponendo rispetto e ammirazione in qualsiasi cucina.

Questa cucina, larga quasi 2 metri, è dotata di un grande forno a volta a gas e di un grande forno a volta elettrico, sormontati da una delle nove configurazioni di piano cottura disponibili.

L 1800 × P 700 × A 920 (mm)  
70.9 L × 27.6 P × 36 A (in)

## CHÂTEAU 165

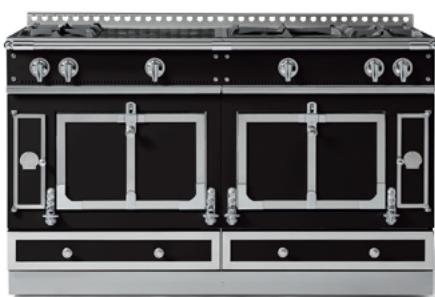


Il modello Château 165 nasce dalla passione per le carni e il pollame arrosto.

Questa cucina, con una larghezza di 165 cm (65 pollici), è dotata di un grande forno a volta a gas e di un forno a volta elettrico, accompagnati da una selezione di otto configurazioni di piano cottura.

L 1650 × P 700 × A 920 (mm)  
65.0 L × 27.6 P × 36 A (in)

## CHÂTEAU 150



Perfetto equilibrio tra simmetria, design e funzionalità, il modello Château 150 è il più popolare della gamma Château. Con due forni a volta standard, uno a gas e uno elettrico, questa cucina da 150 cm (59 pollici) offre dodici configurazioni di piano cottura per soddisfare tutte le esigenze culinarie. Offriamo inoltre il Châtelet 150, che include un grande forno a volta (a gas o elettrico) e il cassetto scaldavivande più grande sul mercato.

L 1500 × P 700 × A 920 (mm)  
59.1 L × 27.6 P × 36 A (in)

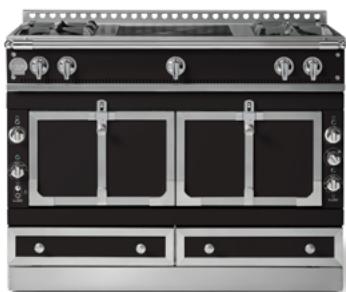
## CHÂTELET 135



Il modello Châtelet 135 rappresenta il perfetto equilibrio tra design e funzionalità. Dotato di un grande forno a volta (a gas o elettrico) e di un cassetto scaldavivande (ideale per la lievitazione di pane o impasti per brioche e per la cottura a bassa temperatura), questa cucina da 135 cm (53,15 pollici) offre undici configurazioni di piano cottura per soddisfare tutte le esigenze culinarie.

L 135 × P 700 × A 920 (mm)  
53.15 L × 27.6 P × 36 A (in)

## CHÂTEAU 120



La cucina Château 120 racchiude una straordinaria capacità di cottura in un formato sorprendentemente compatto. Questa solida cucina, larga 120 cm (47,2 pollici), include due forni a volta, uno a gas e uno elettrico o entrambi elettrici, insieme a undici configurazioni possibili di piano cottura. Esiste anche il modello Châtelet 120, che offre un forno standard a gas o elettrico e un cassetto scaldavivande (ideale per la lievitazione di pane o impasti di brioche e per cotture a bassa temperatura).

L 1200 x P 700 x A 920 (mm)  
47.2 L x 27.6 P x 36 A (in)

## GRAND CASTEL 90



La Castel 90 è piccolo ma straordinario, perfetto per cucine compatte che meritano una cucina potente. Questo elettrodomestico da 90 cm (35,4 pollici) include un grande forno a volta disponibile a gas o elettrico e offre nove configurazioni di piano cottura per ottimizzare le prestazioni.

L 900 x P 700 x A 920 (mm)  
35.4 L x 27.6 P x 36 A (in)

## CASTEL 75



Un design minimalista, progettato per gli appassionati del marchio con spazio limitato. Questo compatto forno a volta, disponibile a gas o elettrico, presenta una porta a destra o a sinistra e include un piano cottura con sette configurazioni possibili.

L 750 x P 700 x A 920 (mm)  
29.5 L x 27.6 P x 36 A (in)

## CASTEL 60



La più piccola delle cucine Château è stata progettata in un formato adatto agli stili di vita contemporanei, agli interni moderni, alle case per gli ospiti o agli appartamenti urbani. Interamente elettrica, è dotata di un ampio forno da 58 litri e di un piano cottura a induzione con 4 zone, combinando funzionalità ed estetica.

L 600 x P 700 x A 920 (mm)  
23.6 L x 27.6 P x 36 A (in)

## TOURELLE 60 & 75



Il leggendario forno a volta del marchio, in un formato a livello degli occhi, completa la nostra gamma Château, mantenendo design, qualità e prestazioni.

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

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

## INTUIZIONE



Il tavolo Intuition di La Cornue incarna l'eccellenza della cottura a induzione, offrendo un'eccezionale flessibilità che permette di posizionare le pentole ovunque si desideri, liberando così la tua creatività culinaria.

L 1200 x P 700 x A 200 (mm)  
47.2 L × 27.6 P × 7.9 A (in)

## PIANI COTTURA



Tutte le nostre cucine sono disponibili anche in formato piano cottura.

Sono il complemento perfetto per il nostro forno Tourelle o per una delle nostre cucine più compatte.

L (vedi il modello scelto) x P 700 x A 200 (mm)  
(vedi il modello scelto) L × 27.6 P × 7.9 A (in)

## CAPPE ASPIRANTI



Le cappe aspiranti La Cornue sono progettate per armonizzarsi perfettamente con le cucine, sia in termini di prestazioni che di estetica.

Disponibili in versioni a parete o a isola, offrono opzioni di personalizzazione per adattarsi a ogni cucina, in versione semplice o con strisce decorative.



Larghezza massima:  
2000 mm / 78,7 in

Profondità massima:

1500 mm / 59,1 in (per le cappe a isola)  
650 mm / 25,6 in (per le cappe a parete)

Altezza massima:  
2250 mm / 88,6 in



## COLORI

La gamma Château è disponibile in oltre 40 colori smaltati, metallici e testurizzati\*. È inoltre possibile creare colori personalizzati.



Pure White	Montagne	Icy Blue	Royal Blue	Azulejo Blue	Dark Navy Blue	Brilliant Black	Matte Black
Milk White	Roquefort	Summer Blue	Basilica	Peacock	French Blue	Wintersky	Ultra Black
Tapestry	Ocean	Pasture	Almond Green	Rush Green	Pistachio	Quintessential Teal	Imperial Green
Provincial	Moss Green	Greige	Sahara Sand	Amber	Cocoa	Truffle	Chocolate
Blanc	Antique White	Graphite	Berry	*Brushed Copper	*Brushed Brass	*Stainless Steel	*Carbon Fiber

## FINITURE

La nostra collezione esclusiva include 20 finiture eccezionali, suddivise in 4 categorie di materiali nobili accuratamente selezionati, che vanno dai rivestimenti solidi a quelli preziosi.

Acciaio inox satinato o lucido	Ottone satinato o lucido	Nero opaco	Rame lucido	Bronzo	Blu velluto	Tournaire	Placcato argento	Placcato oro 24 carati
--------------------------------	--------------------------	------------	-------------	--------	-------------	-----------	------------------	------------------------

**Garanzia:** Le cucine La Cornue sono coperte da una garanzia di cinque anni su parti e manodopera.