

LA CORNUE

FLAMBERGE

Girarrosto



FLAMBERGE

« Si diventa cuochi, ma si nasce arrostitori. »
Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto (1825)

Il Flamberge, gioiello tecnologico di La Cornue, combina prestazioni professionali con un'estetica affascinante. La sua ingegnosa circolazione del calore eleva l'arte dell'arrosto, esaltando carni, pollame, pesce e verdure. Conserva la tenerezza della carne intensificando i sapori, offrendo un'esperienza culinaria eccezionale.



UNA BREVE STORIA...

Dal 1908, La Cornue ha plasmato la storia della gastronomia francese. Nel 1964, la seconda generazione della famiglia Dupuy ha creato la linea Château, affermando l'esperienza unica di La Cornue e posizionando definitivamente il marchio nel segmento ultra-lusso degli elettrodomestici da cucina.

Frutto di oltre 100 anni di ricerca e perfezionamento, ogni prodotto della linea Château è assemblato interamente a mano in Francia. Nel nostro laboratorio di Saint-Ouen l'Aumône, i nostri artigiani perpetuano un savoir-faire trasmesso di generazione in generazione.

Introdotta nel 1975, la Flamberge incarna questa ricerca di eccellenza. Versatile ed elegante, si integra armoniosamente in qualsiasi cucina, sia incassata, montata a parete o posizionata liberamente, aggiungendo un tocco di raffinatezza senza tempo.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- **Design** : Elegante e sorprendente, progettato per essere un punto focale nella cucina.
- **Materiali** : Realizzato in ghisa e acciaio, garantendo durata e stile.
- **Funzionalità** : Permette una cottura lenta di carni, pollame, pesce e verdure con tre spiedi motorizzati e un cestello per il pesce.
- **Riscaldamento** : Utilizza un potente bruciatore a gas posizionato sotto una parete concava in ghisa per una cottura uniforme.
- **Accessori inclusi** : Dotato di un vassoio in porcellana per raccogliere i succhi, 2 spiedi piatti e uno spiedo inglese.
- **Installazione flessibile**: Può essere integrato in una parete, incassato in mobili o posizionato su un piano di lavoro. Può anche essere installato contro una parete o in uno spazio chiuso, senza necessità di materiali ignifughi.
- **Opzioni di stoccaggio**: Possibilità di aggiungere un mobile speciale per ospitare il girarrosto e fornire ulteriore spazio di archiviazione.



SPECIFICHE TECNICHE



FLAMBERGE	
ALTEZZA (mm)	792
LARGHEZZA (mm)	815
PROFONDITÀ (mm)*	380
TENSIONE (V)	230
POTENZA A GAS (kW)	9
PESO (kg)	60

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.