

LA CORNUÉ

HOB INTUITIONE

Gamma Château



INTUITION

L'essenza della cottura a induzione firmata La Cornue.

Progettato per completare la nostra rinomata gamma Château, il piano cottura a induzione Intuition offre una flessibilità culinaria senza precedenti. La sua superficie completamente utilizzabile consente di posizionare pentole e padelle ovunque si desideri, liberando la creatività in cucina.

Disponibile in 120 cm.

UNA BREVE STORIA...

Dal 1908, La Cornue ha plasmato la storia della gastronomia francese. Nel 1964, la seconda generazione della famiglia Dupuy creò la linea Château, affermando l'esperienza unica di La Cornue e posizionando definitivamente la Casa nella fascia ultra-premium delle cucine. Questa linea leggendaria ha stabilito nuovi standard di eccellenza nelle cucine più raffinate del mondo.

Il risultato di oltre 100 anni di ricerca e perfezionamento, ogni prodotto della linea Château, incluso il nuovo piano cottura a induzione Intuition, è completamente assemblato a mano in Francia. Nel nostro laboratorio di Saint-Ouen l'Aumône, i nostri maestri artigiani perpetuano una competenza e un savoir-faire tramandati di generazione in generazione.

Progettato per integrarsi con la linea Château, il piano cottura Intuition è il complemento perfetto per il nostro forno Tourelle o una delle nostre gamme di cucine. Che tu stia cercando di ampliare il tuo spazio di cottura o di creare una configurazione con forno a livello degli occhi, il piano cottura Intuition si adatta alle tue esigenze, continuando la nostra tradizione di innovazione.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- **Superficie di cottura** : 734 x 370 mm
- **Potenza totale** : 11 100 W
- **17 livelli di potenza** per un controllo preciso
 - Rilevamento **automatico** delle pentole
 - Funzione di movimento della pentola
- **Funzione Booster** per un rapido aumento della temperatura
- **Timer intelligente** : può essere assegnato simultaneamente a tutte le zone di cottura con tempi diversi
- **Funzione Stop & Go** : interrompere temporaneamente la cottura e riattivarla con le stesse impostazioni
 - Blocco del pannello di controllo
 - Indicatore di calore residuo
- **Programmi di cottura preimpostati** :
 - a. Sciogliere (44°C / 111°F)
 - b. Mantenere caldo (70°C / 158°F)
 - c. Sobbollire (94°C / 201°F)

CONTROLLO E VISUALIZZAZIONE



TECNOLOGIA AVANZATA

Display panoramico TFT con interfaccia intuitiva
Visualizzazione dinamica della posizione delle pentole
Schema cromatico evolutivo in base al livello di potenza

SICUREZZA E PRESTAZIONI

Classe di efficienza energetica A
Blocco di sicurezza per bambini
Spegnimento automatico di sicurezza
Rilevamento di pentole non adatte

SPECIFICHE TECNICHE



HOB INTUITIONE	
DIMENSIONI ZONA COTTURA (MM)	734 x 370
ALTEZZA (MM)	200
LARGHEZZA (MM)	1200
PROFONDITÀ (MM)*	700
CONSUMO ENERGETICO (WH/KG)	179,6
POTENZA TOTALE (W)	11000
POTENZA TOTALE (W)	2600
POTENZA BOOSTER (W)	3650
RILEVAMENTO MINIMO (MM)	Ø 100

La profondità non include il portasciugamani. Si prega di consultare la guida all'installazione per misure dettagliate e requisiti di spazio

COLORI



La gamma Château è disponibile in oltre 40 colori smaltati, metallici e testurizzati*. È inoltre disponibile la creazione di colori personalizzati.



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.



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