

# LA CORNUE

## TOURELLE

*Forno da incasso*



# TOURELLE

*Il forno a volta della Maison è stato progettato ad altezza d'uomo per completare la nostra gamma Château, mantenendone il design, la qualità e le prestazioni.*

*È disponibile in due dimensioni: 60 cm e 75 cm.*

## UNA BREVE STORIA...

Dal 1908, La Cornue ha segnato 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 stabilendo definitivamente il marchio nella gamma di cucine di fascia altissima.

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

Ideato per completare la linea Château, il forno da incasso Tourelle è il complemento perfetto per i nostri piani di cottura o per una delle nostre gamme, sia che abbiate bisogno di più spazio per cucinare, sia che desideriate un forno a livello dell'occhio.



# CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- **Controllo della temperatura:** da 50°C a 275°C
- **Tempo di preriscaldamento rapido:** meno di 13 minuti per raggiungere i 200°C (in modalità convezione)
- **Volume:** 81 litri (Tourelle 75) o 58 litri (Tourelle 60)
- **Classe energetica A:** conforme alle normative europee sull'eco-design
- **Porta in vetroceramica massiccia:** a bassa temperatura per una totale sicurezza antiscottatura
- **Grill elettrico**

## 5 MODALITÀ DI COTTURA



### Calore inferiore, calore statico:

Solo l'elemento riscaldante inferiore è acceso



### Combinato:

Calore della volta (40%) e calore inferiore



### Forno ventilato:

Calore a convezione



### Modalità ECO:

Calore a convezione controllato da una regolazione più efficiente dal punto di vista energetico



### Modalità Grill:

2 circuiti di potenza

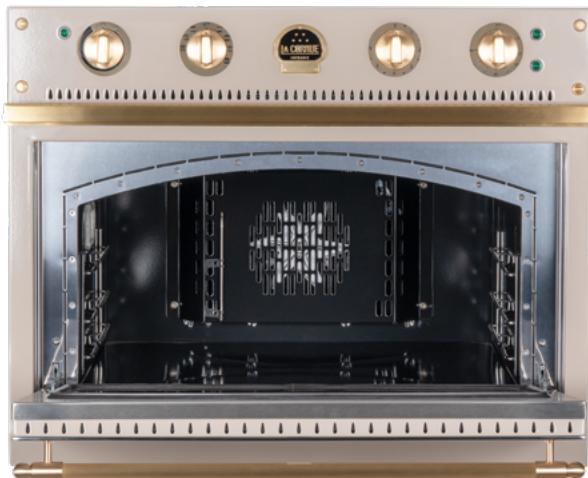
## SPIE LUMINOSE/PULSANTI



## IL FORNO A VOLTA

Il forno a volta, elemento centrale 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 e brevettata permette una circolazione naturale e uniforme dell'aria, garantendo una cottura perfetta e preservando i sapori.

# SPECIFICHE TECNICHE



TOURELLE 60	
ALTEZZA (mm)	590
LARGHEZZA (mm)	600
PROFONDITÀ (mm)*	630,5
VOLUME (L)	58
POTENZA ELETTRICA (W)	2500
TOURELLE 75	
ALTEZZA (mm)	590
LARGHEZZA (mm)	750
PROFONDITÀ (mm)*	630,5
VOLUME (L)	81
POTENZA ELETTRICA (W)	2700

\* La profondità non include il portasciugamani. Si prega di consultare il manuale di installazione per misure dettagliate e spazi liberi richiesti.

## COLORI



La gamma Château è disponibile in oltre 40 colori smaltati, metallici e texturizzati\*. 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.