LA CORNUE

Ligne

CHÂTEAU



CHÂTEAU

Depuis 1908, La Cornue façonne l'histoire de la gastronomie française, alliant tradition et innovation dans un esprit d'excellence constante. En 1964, la deuxième génération de la famille Dupuy a donné naissance à la prestigieuse ligne Château, marquant l'entrée définitive de la Maison dans l'univers de l'ultra haut-de-gamme des pianos de cuisson.

L'HÉRITAGE ET L'INNOVATION

La ligne Château, fleuron de La Cornue, incarne plus d'un siècle de recherche et de perfectionnement. Chaque pièce est un chef-d'œuvre d'artisanat, entièrement assemblée à la main dans notre atelier de Saint-Ouen l'Aumône, où nos artisans perpétuent une expertise transmise de génération en génération.

L'ART DE LA PERSONNALISATION

Fidèle à sa philosophie, La Cornue propose une personnalisation sans égale. La série Château se décline en sept tailles, du modèle compact de 60 cm à l'imposant 180 cm, offrant plus de 7 millions de configurations possibles. Chaque piano est une pièce unique, reflet des désirs et de la personnalité de son propriétaire.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TRADITION

Au cœur de chaque Château bat le célèbre four voûté, invention brevetée d'Albert Dupuy en 1908. Cette technologie unique, combinée aux matériaux nobles et à l'innovation constante, garantit des performances culinaires inégalées, surpassant les standards tant résidentiels que professionnels.

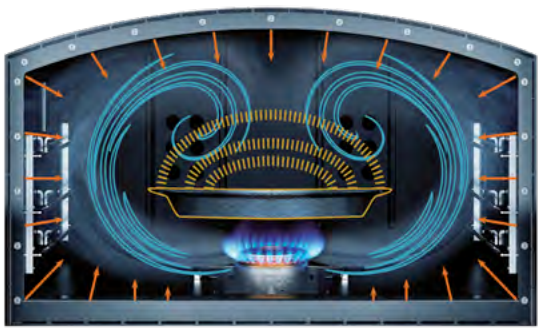
La Cornue continue d'écrire son histoire, en restant fidèle à ses valeurs d'excellence et d'innovation, tout en s'adaptant aux exigences de la cuisine moderne. Chaque création est une nouvelle page de cette histoire riche et passionnante, faisant de La Cornue bien plus qu'une marque : un véritable art de vivre à la française.



LE FOUR VOÛTE G4

Le four-voûte, pièce maîtresse des pianos La Cornue, est né en 1908 de l'imagination d'Albert Dupuy, herboriste et gourmet. Inspiré des tunnels du métro parisien, sa forme unique permet une circulation d'air naturelle et homogène, assurant une cuisson parfaite tout en préservant les saveurs.

Équipé de la technologie brevetée G4, ce four associe un brûleur circulaire et un disque en fonte émaillée (**RCC**), combinant ainsi 3 modes de cuisson : **R**adiation, **C**onvection et **C**onduction. Cette innovation permet une cuisine plus savoureuse tout en réduisant de moitié la consommation de gaz, offrant une polyvalence exceptionnelle en un seul appareil.





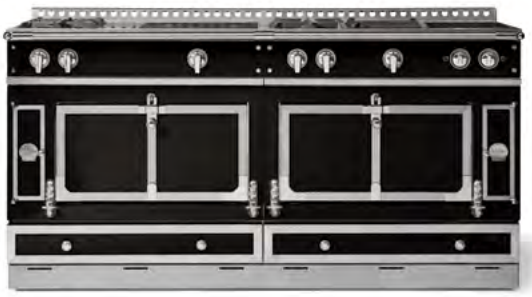






Grand Palais 180 en Inox Satiné, finitions Laiton Satiné

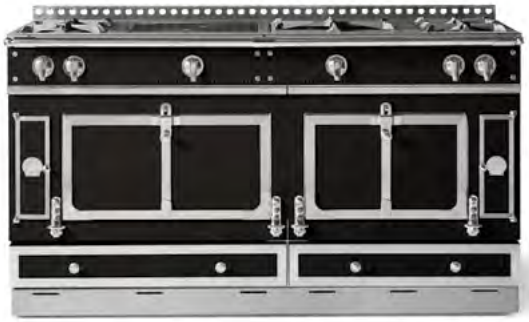
GRAND PALAIS 180



Le Grand Palais 180 est le joyau de la ligne Château, imposant respect et admiration dans n'importe quelle cuisine. Ce piano de près de 2 m de large comprend un grand four-voûte à gaz et un grand four-voûte électrique, au-dessus desquels vient se poser l'une des neuf configurations de tables possibles.

L 1800 × P 700 × H 920 (mm)
70.9 W × 27.6 D × 36 H (in)

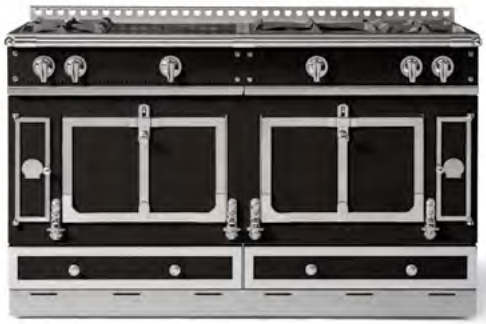
CHÂTEAU 165



Le Château 165 est né de la passion pour les délicieuses viandes et volailles rôties. Ce piano, d'une largeur de 165 cm, comprend un grand four-voûte à gaz et un four-voûte électrique, ainsi qu'une sélection de huit configurations de tables.

L 1650 × P 700 × H 920 (mm)
65.0 W × 27.6 D × 36 H (in)

CHÂTEAU 150



L'équilibre parfait entre symétrie, conception et fonctionnalité, le Château 150 est le modèle de piano Château le plus populaire. Avec deux fours-voûtes standards, un au gaz et un électrique, ce piano de 150 cm offre douze configurations de tables pour répondre à tous les besoins culinaires.
Nous proposons également le Châtelet 150, comprenant un grand four-voûte (gaz ou électrique) et la plus grande étuve du marché.

L 1500 × P 700 × H 920 (mm)
59.1 W × 27.6 D × 36 H (in)

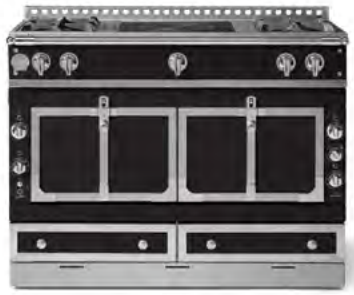
CHÂTELET 135



Le modèle Châtelet 135 représente l'équilibre parfait entre conception et fonctionnalité. Avec un grand four-voûte (gaz ou électrique) et une étuve (idéale pour faire lever des pâtes à pain ou à brioche et pour des cuissons à basse température), ce piano de 135 cm offre onze configurations de tables pour répondre à tous les besoins culinaires.

L 135 × P 700 × H 920 (mm)
53.15 W x 27.6 D x 36 H (in)

CHÂTEAU 120



Le piano Château 120 renferme une capacité impressionnante de cuisson dans un ensemble étonnamment compact.
Ce piano de 120 cm de large inclut deux fours-voûtes, un au gaz et un électrique ou deux électriques, ainsi que onze configurations possibles au niveau de la table de cuisson.
Il existe aussi un Châtelet120, comprenant un four standard gaz ou électrique et une étuve (idéale pour faire lever des pâtes à pain ou à brioche et pour des cuissons à basse température)

L 1200 x P 700 x H 920 (mm)
47.2 W × 27.6 D × 36 H (in)

CASTEL 90



Petit mais impressionnant, le Château 90 est idéal pour les cuisines de taille réduite, qui méritent un piano puissant mais compact. Ce piano de 90 cm de large comprend un grand four-voûte gaz ou électrique, et offre neuf options de tables pour des performances optimisées.

L 900 × P 700 × H 920 (mm)
35.4 W × 27.6 D × 36 H (in)

CASTEL 75



Un design minimaliste, pensé pour les amateurs de la Maison disposant d'un espace plus restreint.
Petit four-voûte gaz ou électrique, un portillon à droite ou à gauche et une table de cuisson avec sept configurations possibles.

L 750 × P 700 × H 920 (mm)
29.5 W × 27.6 D × 36 H (in)

CASTEL 60



Le plus petit des Châteaux a été pensé dans un format adapté à nos modes de vies actuels, aux intérieurs modernes, maisons d'invités ou appartements urbains. Entièrement électrique, il est équipé d'un four spacieux de 58 litres et d'une plaque à induction à 4 foyers, alliant fonctionnalité et esthétique.

L 600 × P 700 × H 920 (mm)
23.6 W x 27.6 D x 36 H (in)

TOURELLE 60 & 75



Le four voûte emblématique de la Maison dans un format à hauteur de regard compléte notre gamme Château, conservant son design, sa qualité et ses performances

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

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

INTUITION



La table Intuition de La Cornue incarne l'excellence de la cuisson à induction, offrant une flexibilité exceptionnelle pour utiliser vos casseroles où bon vous semble et libérer votre créativité culinaire.

L 1200 x P 700 x H 200 (mm)
47.2 W × 27.6 D × 7.9 H (in)

TABLES À POSER



Tous nos pianos de cuisson sont également disponibles en format table de cuisson à poser. Elles complémentent à merveille notre four Tourelle ou l'un de nos petits modèles de piano de cuisson.

L (voir modèle choisi) x P 700 x H 200 (mm)
(voir modèle choisi) W × 27.6 D × 7.9 H (in)

HOTTES





Les hottes La Cornue sont conçues pour s'harmoniser parfaitement avec les pianos de cuisson, tant en termes de performance que d'esthétique. Disponibles en version murale ou îlot, elles offrent des options de personnalisation pour s'adapter à chaque cuisine en version unie ou à bandes décoratives.

Largeur maximale:
2000 mm / 78,7 in
Profondeur maximale:
1500 mm / 59,1 in (pour les îlots)
650 mm / 25,6 in (pour la murale)
Hauteur maximale:
2250 mm / 88,6 in



COULEURS

La gamme Château est disponible en plus de 40 couleurs émaillées, métalliques et texturées*.
La création de couleurs sur mesure est également disponible.

Noir Brillant
Dark Navy Blue
Noir Mat
Bleu Royal
*Inox Satiné

Vert Amande
Icy Blue
Lacté
Lichen
Gris Galet
Blanc Pur
Truffe
Ultra Black
Bleu Eté
Bleu Lafayette
Montagne

Ivoire
Bleu Azulejo
Vert Imperial
Chocolat
Quintessential Teal
Bleu Lavande
Vert Jonc
Pistache
Aubergine
Cocoa
Paon

Grège
Bleu Français
Tranquille
Provincial
Roux (mat)
Sovereign
Tapestry
Roquefort
Basilica
Blanc
Ambre

Wintersky
Graphite
Ocean
Pasture
*Cuivre Satiné
*Deluxe
Aquamarine
Blanc Mat
Jaune Sable
*Carbone
Baie

FINITIONS

Notre collection exclusive comprend **20 finitions d'exception,** réparties en **4 catégories de matériaux nobles** soigneusement sélectionnés, allant **du massif au revêtement précieux.**

Inox brillant ou satiné
Laiton brillant ou satiné
Cuivre brillant
Bronze
Chrome noir
Black
Bleu Velvet
Or plaqué 24 carats
Argent plaqué

Garantie : Les équipements La Cornue bénéficient d'une garantie pièces et main d'oeuvre de 5 ans.

LA CORNUE

Ligne

CORNUFÉ



CORNUFÉ

UN PEU D'HISTOIRE...

Fondée en 1908, La Cornue est un symbole d'excellence culinaire et d'artisanat, créant des pianos de cuisson sur mesure qui allient tradition et innovation. Chaque pièce reflète un héritage centenaire de passion et de dévouement à l'art de la cuisine.

La Cornue, soucieuse de répondre à toutes les aspirations et de s'adapter à chaque environnement, a lancé la ligne CornuFé en 2005. Un modèle inspiré par l'amour de la cuisine, dont l'esthétique est indéniablement en phase avec son époque. Il dispose d'un four à convection, de brûleurs haute performance, au gaz ou à induction, de couleurs classiques ou exclusives et d'un choix de finitions. Pour compléter l'ensemble, des hottes assorties sont également disponibles. C'est le compromis parfait, qui séduira les yeux et les papilles en rendant La Cornue accessible aux épicuriens.



CORNUFÉ 110

La CornuFé 110 comprend:
· 2 fours électriques à convection
- Dont l'un est un four multifontion à sept modes
- L'autre est un four électrique à chaleur tournante
· **5 puissants brûleurs à gaz** ou une **table de cuisson à induction**
· **1 grand tiroir de rangement** avec deux cadres ornés en acier inoxydable



L 1092 × P 650 × H 910 (mm)
43 W × 25.6 D × 35.8 H (inches)
79 L (volume de chaque four)
160 kg



ALBERTINE 90

Conçue comme une version plus compacte du CornuFé 110, la cuisinière à four unique «Albertine» offre une alternative pour ceux qui recherchent un four plus grand que celui inclus dans le CornuFé 110.



L 900 × P 650 × H 910 (mm)
35.4 W × 25.6 D × 35.8 H (inches)
114 L (volume du four)
147 kg



CUSTOMISATION

COULEURS

La CornuFé est disponible en 9 couleurs.
Des couleurs sur mesure sont également disponibles.

STANDARD

Email

Noir Brillant
Noir Mat
Inox Satiné
Blanc Pur

Peinture

Ocean
Graphite
Wintersky
Morning Dew
Bleu Provence

BESPOKE

Peinture

Ivoire
Lacté
Dark Navy Blue
Ultra Black
Bordeaux
Bleu Lafayette
Bleu été
Cocoa
Vert Amande
Icy Blue
Truffe
Maïs
Orange
Tomate
Lichen
Vert Impérial
Chocolat
Aquamarine
Grège
Jaune Sable
Vert Jonc
Pistache
Bleu Azulejo
Bleu Français
Bleu Royal
Aubergine
Teal Matte
Teal Brillant
Paon
Ambre
Basilica
Liberté
Roquefort
Provincial
Pasture
Tapestry
Montagne
Baie
Carbone

FINITIONS

2 catégories de finitions pour un total de 8 finitions dans les matériaux suivants

STANDARD

Laiton Brillant et Inox Satiné
Nickel Satiné et Inox Satiné
Chrome Brillant et Inox Satiné

BESPOKE

Laiton Satiné
Cuivre Brillant
Bronze
Chrome Noir
Black

ACCESSOIRES



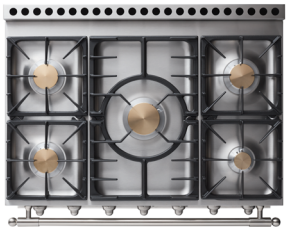
Plaque de mijotage française



Grill/Plancha antiadhésif



Support pour wok



Brûleurs en laiton

Garantie : Les équipements La Cornue bénéficient d'une garantie pièces et main d'oeuvre de 5 ans.

LA CORNUE

FLAMBERGE

Rôtisserie



FLAMBERGE

« On devient cuisinier mais on naît rôtisseur ».
Brillat-Savarin, Physiologie du goût (1825)

La Flamberge, joyau technologique de La Cornue, marie performance professionnelle et esthétique envoûtante. Son ingénieuse circulation de chaleur sublime l'art du rôtissage, magnifiant viandes, volailles, poissons et végétaux. Elle préserve la tendreté des chairs tout en exaltant les saveurs, offrant une expérience gustative d'exception.



UN PEU D'HISTOIRE...

Depuis 1908, La Cornue façonne l'histoire de la gastronomie française. En 1964, la deuxième génération de la famille Dupuy créa la ligne Château, affirmant le savoir-faire unique de La Cornue et faisant entrer définitivement la Maison dans l'ultra haut-de-gamme des pianos de cuisson.

Fruit de plus de 100 ans de recherches et de perfectionnement, chaque produit de la ligne Château est entièrement assemblé à la main en France. Dans notre atelier de Saint-Ouen l'Aumône, nos artisans perpétuent une expertise et un savoir-faire qui se transmettent de génération en génération.

La Flamberge, apparue en 1975, incarne cette quête d'excellence. Polyvalente et élégante, elle s'intègre harmonieusement dans toute cuisine, qu'elle soit encastrée, murale ou simplement posée, apportant une touche de sophistication intemporelle.

CARACTÉRISTIQUES

· **Design** : Élégante et frappante, elle est conçue pour être un point focal dans la cuisine.

· **Matériaux** : Fabriquée en fonte et en acier, assurant durabilité et style.

· **Fonctionnalité** : Permet de rôtir lentement viandes, volailles, poissons et légumes avec trois broches motorisées et un panier à poisson.

· **Chauffage** : Utilise un puissant brûleur à gaz situé sous un mur arrière concave en fonte pour une cuisson uniforme.

· **Accessoires inclus** : Vient avec un plateau en porcelaine qui recueille les jus pour assaisonner les plats, 2 broches plates et une broche anglaise.

· **Installation flexible** : Peut être intégrée dans un mur, dans un meuble ou posée sur un plan de travail. Elle peut également être placée contre un mur ou dans un espace fermé, sans nécessiter de matériaux ignifuges.

· **Options de rangement** : Possibilité d'ajouter un meuble spécial pour contenir la rôtisserie et offrir un espace de rangement supplémentaire.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



FLAMBERGE	
HAUTEUR (mm)	792
LARGEUR (mm)	815
PROFONDEUR (mm)*	380
TENSION (V)	230
PUISSANCE GAZ (kW)	9
POIDS (kg)	60

COULEURS

La gamme Château est disponible en plus de 40 couleurs émaillées, métalliques et texturées*.
La création de couleurs sur mesure est également disponible.

Noir Brillant
Dark Navy Blue
Noir Mat
Bleu Royal
*Inox Satiné

Vert Amande
Icy Blue
Lacté
Lichen
Gris Galet
Blanc Pur
Truffe
Ultra Black
Bleu Eté
Bleu Lafayette
Montagne

Ivoire
Bleu Azulejo
Vert Imperial
Chocolat
Quintessential Teal
Bleu Lavande
Vert Jonc
Pistache
Aubergine
Cocoa
Paon

Grège
Bleu Français
Tranquille
Provincial
Roux (mat)
Sovereign
Tapestry
Roquefort
Basilica
Blanc
Ambre

Wintersky
Graphite
Ocean
Pasture
*Cuivre Satiné
*Deluxe
Aquamarine
Blanc Mat
Jaune Sable
*Carbone
Baie

FINITIONS

Notre collection exclusive comprend **20 finitions d'exception,** réparties en **4 catégories de matériaux nobles** soigneusement sélectionnés, allant **du massif au revêtement précieux.**

Inox brillant ou satiné
Laiton brillant ou satiné
Cuivre brillant
Bronze
Chrome noir
Black
Bleu Velvet
Or plaqué 24 carats
Argent plaqué

Garantie : Les équipements La Cornue bénéficient d'une garantie pièces et main d'oeuvre de 5 ans.