

LA CORNUE

WISSEN UND KULINARISCHE ARCHITEKTUR

Seit 1908

Design : Yvette Agentur - contact@yvette.fr



A COGEMAD, HAUTE-COUTURE ESTATES & INTERIORS, PROJECT

**SCHMOREN, BRATEN, RÖSTEN, EINKOCHEN,
KÖCHELN, KOMPOTTIEREN, GAREN,
ANBRATEN, SNACKEN, DÜNSTEN, BINDEN,
GLASIEREN, SCHMURGELN, WÜRZEN,
POCHIEREN, BRÄUNEN, KONFIEREN,
GRILLEN, SCHÄLEN, FLAMBIEREN,
KARAMELLISIEREN, GLASIG BRATEN,
GRATINIEREN, ANRÖSTEN, BLANCHIEREN,
GOLDBRAUN BACKEN, ABLÖSCHEN,
ANSETZEN, MIT BAISER ÜBERZIEHEN,
**KOCHEN, TEILEN,
GENIESSSEN.****



MENÜ

09. Authentizität und Moderne

11. Details

13. Der Ofen

17. Château

21. Cornuchef

23. Cornufé

29. Flamberge

31. Zentrale Kochinsel

33. Projekte nach Maß

39. Für Ihre ganz persönliche Sterneküche

40. Gästebuch

41. Unsere Preise

AUTHENTIZITÄT UND MODERNE

Zwei Worte, zwei Epochen, vereint durch das ständige Streben nach Perfektion und höchster Leistungsstärke bei den Gartechniken.

Seit 1908 geben wir die Leidenschaft am Kochen, die in jedem unserer Öfen zum Ausdruck kommt, von Generation an Generation weiter.

Handwerkliches Können unserer Mitarbeiter in der Fertigung, Auswahl der Materialien, Schönheit jedes Details, technische Leistungsstärke, ständige Verbesserung – die Qualität unserer Arbeit und unser Streben nach Exzellenz treiben uns an und sorgen dafür, dass wir

tagtäglich herausragende, personalisierte Produkte in Einzelanfertigung herstellen, die Ihre kulinarischen Träume wahrwerden lassen.

Unser Unternehmen ist mit dem Label „Entreprises du patrimoine vivant“ (EPV, Unternehmen des lebendigen Erbes) ausgezeichnet und hat sich dem Ziel verschrieben, Geselligkeit und französische Lebenskunst für die Zukunft zu sichern.

Für Gourmets, Schlemmer und Gastronomen. Gestern, heute und morgen.





Kleine
DETAILS
die den großen Unterschied machen

Ein Herd von La Cornue ist ein wahrhaftes Meisterwerk, bei dem jedes Detail perfekt durchdacht wurde, um Exzellenz und Raffinesse zu vereinen. Und Ihre Küche somit einmalig zu machen.

DER OFEN

das Herzstück unseres Know-hows

Eine von der Pariser Metro inspirierte Form.

Als Fulgence Bienvenüe 1900 die erste Pariser Metrolinie eröffnete, hatte er sicherlich nicht damit gerechnet, dass sie Albert Dupuy acht Jahre später beim Bau des ersten Gewölbeofens – dem Herzstück der Herde von La Cornue – als Inspiration dienen würde.

Der Gewölbe-Gasofen wurde 1908 patentiert und verdankt seine Leistungsstärke seiner Form mit Gewölbetunneln, die der Pariser Metro nachempfunden wurden.

Seine einzigartige Form ermöglicht die natürliche und gleichmäßige Zirkulation der Luft um die Speisen und sorgt für eine schnelle Krustenbildung, die das Fleisch schützt und das intensive Aroma der Säfte bewahrt.

Die neuen Gewölbeöfen G4 – eine exklusive Technologie, die 2014 patentiert wurde.

Die RCC-Scheibe (Wärmestrahlung – Heißluftzirkulation – Wärmeleitung) ist das Ergebnis von vier Jahren Forschung und Entwicklung. Mittlerweile sind alle unsere Gasöfen damit ausgestattet, für einen noch gleichmäßigeren Garvorgang und noch mehr Geschmack.

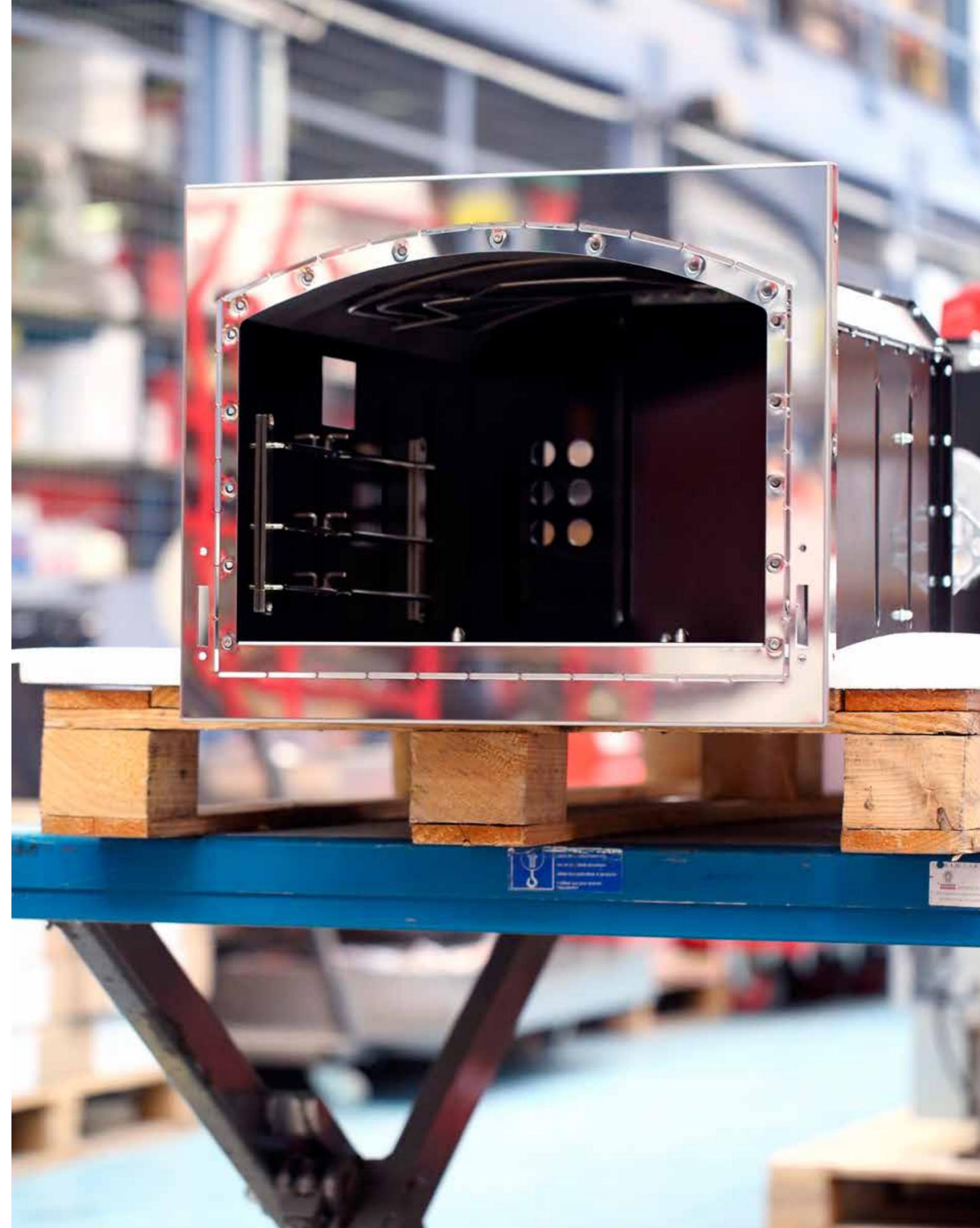


Die Kombination aus einem Ringbrenner und einer emaillierten Scheibe vereint alle möglichen Beheizungsarten in einem einzigen

Ofen : Strahlung (die Wärmestrahlung von den Innenwänden ab), Konvektion (dank der gleichmäßigen Zirkulation der Luft um das Gargut) und Leitung (durch das direkte Köcheln auf der Scheibe).

Auch der neue Elektrobackofen G4 wartet mit zahlreichen Verbesserungen auf und bietet die Auswahl aus mehreren Beheizungsarten, mit denen Ihrer Kreativität beim Backen keine Grenzen mehr gesetzt sind.

Besonders erwähnenswert sind das schnellere Vorheizen auf die gewünschte Temperatur und die verbesserte Garleistung, für endloses Kochvergnügen und höchsten Genuss.



LA CORNUE

CHÂTEAU

Das Aushängeschild von La Cornue

Die Herde der Serie „Château“ sind das Ergebnis von mehr als 100 Jahren Forschung und Perfektionierung. Jeder Herd wird vollständig von Hand in unserem französischen Produktionsatelier bei Paris von unseren Mitarbeitern gefertigt, deren Wissen und Savoir-faire von Generation an Generation weitergegeben wird, um Ihnen kulinarische Höchstleistung und Eleganz zu bieten.

Auswahl der Konfiguration, der Farben, der Ausführung : Sie können aus 8 000 verschiedenen Möglichkeiten wählen, um Ihren Herd „nach Maß“ zu kreieren – genau so, wie Sie ihn sich vorstellen !





CHÂTEAU

GRAND PALAIS 180

CORNUCHEF

Authentisches Savoir-faire und moderne Linien

Die Herde der Serie „Cornuchef“ sind moderner und besser an die Anforderungen des modernen Stadtlebens angepasst. Dank des legendären Gewölbeofens und der unverzichtbaren Ringherdplatte sind sie aber auch ein Symbol für den Stolz einer handwerklichen französischen Fertigung und die Quintessenz des Savoir-faires von La Cornue.

Zwei Maße, verschiedene Farben und zwei verschiedene Ausführungen für eine farbenfrohe Küche, in der Sie Ihre Speisen perfekt zubereiten können.



CORNUFÉ

Das Eintrittstor in die Welt von La Cornue.

Leistungsstark und einfach zu bedienen – die Herde der Serie „Cornufé“ sind der ideale Kompromiss für Feinschmecker, die von der Exzellenz von La Cornue profitieren möchten, ohne sich einen Haute-Couture-Ofen anzuschaffen.

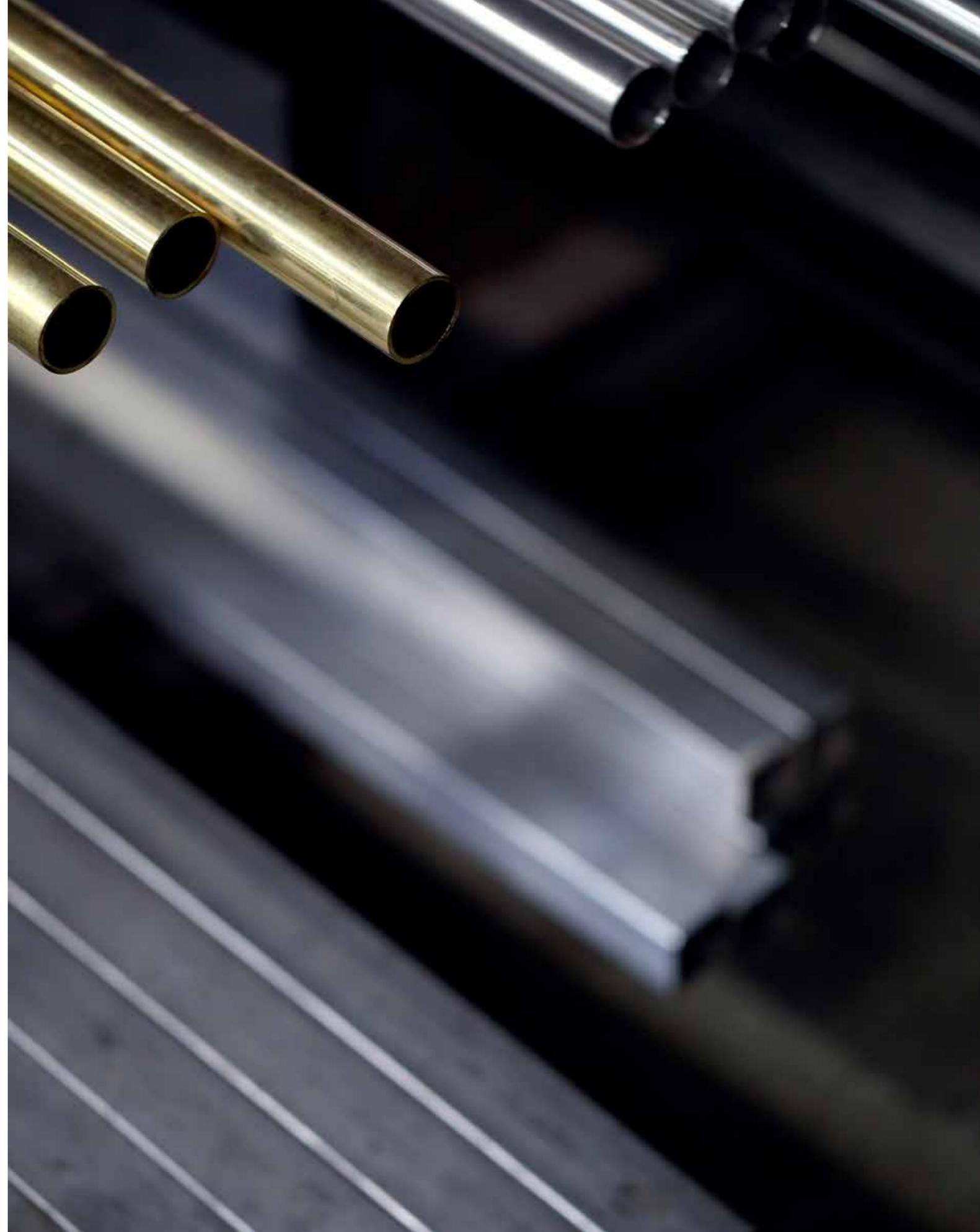
Konvektionsofen, Hochleistungsbrenner oder Induktion, verschiedene Farbkombinationen und Ausführungen garantieren eine echte Augenweide und höchsten Genuss.





CORNUFÉ ALBERTINE UND MÖBEL MÉMOIRE

CORNUFÉ





FLAMBERGE

Eine Küche mit der Handschrift von La Cornue

„Koch kann man werden aber als Rotisseur wird man geboren.“
Brillat-Savarin

La Flamberge vereint professionelle Leistungsstärke und Ästhetik, die begeistert.

Ein echtes technologisches Meisterwerk, das den Wärmefluss optimiert und es ermöglicht, Fleisch, Geflügel, Fisch oder ganze Früchte und Gemüse nach allen Regeln der Kunst zu garen, während sämtliche Aromen sowie die Zartheit des Gargutes bewahrt werden, für höchsten Genuss.



ZENTRALE KOCHINSEL

Die Bühne auf der sich in Ihrer Küche alles abspielt

Eine zentrale Kochinsel ist ein echtes Sinnbild für die gesellige Gourmetküche.

Die zentrale Kochinsel ändert die Bewegung durch den Raum und dient als Bühne für Ihre Kreationen: Gäste oder Familienmitglieder können Ihnen über die Schulter schauen, sich mit Ihnen austauschen, kosten, verstehen, teilen und vor allem genießen!



PROJEKTE NACH MASS

Die kulinarische Architektur Ihrer Gourmet-Träume

Um die Werte von gutem Essen und geteiltem Genuss zu vermitteln, stellt La Cornue sein ganzes Know-how in Ihren Dienst und übernimmt auf Wunsch die komplette Einrichtung Ihrer Küche, in der der Ofen eine zentrale Rolle spielen wird: als Herzstück unserer kulinarischen Architektur.

Küchenmöbel, Kochbereich, Anordnung der Arbeitsflächen, Schränke und Aufbewahrung, jedes Projekt wird nach Maß angefertigt, um Ihre Erwartungen optimal zu erfüllen und einen freundlichen, harmonischen und geselligen Bereich zu erschaffen, der Ihrer Vision von der perfekten Küche entspricht.





CHÂTEAU 120

KULINARISCHE ARCHITEKTUR





FÜR IHRE GANZ PERSÖNLICHE STERNEKÜCHE

*„In den Kindheitserinnerungen
jedes guten Kochs kommen eine
große Küche, ein eingeschalteter
Herd, ein Kuchen, der im Ofen
backt und eine Mutter vor.“
Barbara Costikyan*

Das einzige Ziel der Leistungsstärke unserer Produkte besteht darin, zu einer guten Küche beizutragen, die alle Sinne verwöhnt.

Wir sind stolz auf das Vertrauen und unsere Freundschaft mit inspirierten und inspirierenden Sterneköchen. Aber wir sind ebenso stolz darauf, wenn in einem unserer Öfen ein Schokoladenkuchen zubereitet wird, dessen Rezept schon seit Generationen in der Familie weitergegeben wird, oder ein Brathähnchen, das Familie und Freunde an einem Tisch versammelt.

GÄSTEBUCH

PRINZ AGA KHAN, LOUIS ARPELS, DANIEL AUTEUIL,
JULIETTE BINOCHÉ, JANE BIRKIN, GRAF VON BISMARCK,
PRINZESSIN ISABELLE DE BOURBON, FRANCIS BOUYGUES,
PRINZESSIN VON BROGLIE, LUCAS CARTON, MARQUISE
VON CASTELLANE, SCHLOSS CHÂTEAU MARGAUX, CHAMPAGNER
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN, COGEMAD, GEORGE CLOONEY,
STEPHEN CURRY, MARCEL DASSAULT, CÉLINE DION, LOU DOILLON,
INES DE LA FRESSANGE, PRINZESSIN VON FÜRSTENBERG,
CHARLOTTE GAINSBORG, PARFUMS GUERLAIN,
GUINNESS-BRAUEREIEN, KARL LAGERFELD, BLAKE LIVELY,
KYLIE MINOGUE, ALAIN PASSARD, BRAD PITT,
FAMILIE ROSTANG, ALAIN SENDERENS, MICHEL SEYDOUX,
JUWELIERE VAN CLEEF & ARPELS, HERZOG VON WINDSOR

LA CORNUE
UNSERE PREISE

