

LA CORNUÉ

LA CORNUE

LA CORNUE SABORES Y ARQUITECTURA CULINARIA

Desde 1908

a la mesa...

6	EL FUEGO SAGRADO
8	LA COCCIÓN A FUEGO LENTO MODERNA
10	NUNCA SIN AUDACIA
12	LA CORNUE W. BY WILMOTTE
18	CHÂTEAU
20	EL HORNO DE BÓVEDA
26	LAS ISLAS
30	LA FLAMBERGE
32	CORNUCHEF
34	LA CORNUE 1908
36	CORNUFÉ
40	LA ZONA DE FRÍO
42	LA ARQUITECTURA CULINARIA
46	ESTRELLAS // COCINA VIVA
48	LA CORNUE EN EL MUNDO
50	EN NUESTRO LIBRO DE ORO

CARTEL Características técnicas, dimensiones, acabados y colores.





DOBLE PÁGINA ANTERIOR:
CHÂTEAU 150, TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE,
MUEBLES CHÂTEAU Y ULTRAMARINOS

ARRIBA:
ANDRÉ, XAVIER Y ADRIEN DUPUY (1992).
ABAJO: CHÂTEAU 165, ESMALTE NEGRO BRILLANTE,
ACABADO EN LATÓN BRILLANTE, MUEBLES
CHÂTEAU Y ULTRAMARINOS

EL FUEGO SAGRADO

La pasión por la cocina es lo que llevó a mi abuelo, Albert, a depositar, en 1908, la patente del primer horno de bóveda a gas que no reseca los alimentos.

La pasión por la cocina es lo que llevó a mi padre, André, a decidir que La Cornue debía dedicarse a fabricar las mejores cocinas del mundo.

Si hoy yo mismo comparto esta noble pasión por la cocina, proponiendo a los aficionados de todo el mundo la esencia de nuestro saber hacer culinario y del arte de vivir a la francesa, es porque me encanta la atmósfera que se respira en la cocina. Me gusta el ritual de la preparación de la comida, el calor de las llamas, los sonidos, los olores de la cocción. Me encanta la transmisión de las recetas familiares. Por encima de todo, me gusta el momento de compartir, el de la degustación, el instante de silencio antes de la conversación, la emoción que acompaña a la promesa de felicidad.

¡Buen provecho!

Xavier Dupuy.
Presidente de La Cornue





LA COCCIÓN A FUEGO LENTO MODERNA

En un mundo gobernado por la producción automatizada, lo instantáneo y lo efímero, La Cornue cultiva el fervor, la lentitud y lo duradero.

Otorgamos más valor al trabajo de los hombres que al trabajo de las máquinas. En nuestra empresa, las innovaciones tecnológicas deben rendirse ante las virtudes de la fabricación artesanal.

Cada cocina Château de La Cornue se fabrica por unidades, por encargo, se monta por un único Compañero, que dedicará tanto tiempo como sea necesario a convertirla en objeto único, orgullo de su propietario y del artesano que la creó.

Y, para que nuestros clientes logren su gran deleite, fabricamos las cocinas a fuego lento. «Todo llega a quien sabe esperar», escribía Rabelais, el más exquisito de los gourmets, hace casi cinco siglos.

VALÉRIE BOULANGER,
RESPONSABLE DE LOS COMPAÑEROS DE LA CORNUE



NUNCA SIN AUDACIA

La audacia en la empresa es tan indispensable como la sal en la cocina.

En 1908, el revolucionario proyecto del horno de bóveda a gas de Albert Dupuy ponía el entusiasmo científico al servicio de la ambición gastronómica.

En 1950, se necesitó aplomo y constancia para decretar que, en adelante, las cocinas La Cornue se convertirían en objetos de arte culinario únicos y preciosos, el no va más de la cocina



Nos convertimos en eso que somos. Nuestra tradición está viva y se enriquece regularmente con nuevos avances.

Con la nueva línea La Cornue W. by Wilmotte demostramos que la innovación tecnológica y el diseño de altos vuelos pueden ocupar un lugar privilegiado en el saber hacer culinario y del arte de vivir a la francesa.



LA CORNUE W.

by WILMOTTE

La Cornue W. by Wilmotte, concebida y desarrollada con el célebre arquitecto y diseñador francés, Jean-Michel Wilmotte, multiplica las innovaciones tecnológicas y abre nuevas posibilidades para crear unos universos culinarios radicalmente modernos, pero siempre gourmands .



JEAN-MICHEL WILMOTTE
Architecte & Designer

La impresionante placa de cocción de inducción de 150 cm, dotada de 4 zonas, ofrece una potencia excepcional y se regula mediante unos mandos situados en el frontal. Campana con control a distancia.



ARRIBA: HORNO DE BÓVEDA ELÉCTRICO.



La columna de horno integra un horno de bóveda eléctrico de 74 l de última generación, exclusivo de La Cornue. Clase A. 4 modos de cocción. Control electrónico con incrementos de 5 grados.



Para construir su espacio culinario exclusivo, los elementos de cocción de La Cornue W. se pueden completar con un punto de agua, un extenso plano de trabajo y muebles de almacenaje.

DE IZQUIERDA A DERECHA:
COLUMNA DE HORNO, PLACA DE INDUCCIÓN, CAMPANA, ARMARIO, PUNTO DE AGUA, ENCIMERA DE PREPARACIÓN, LA CORNUE W.

CHÂTEAU

Las cocinas Châteaux han forjado la leyenda de La Cornue. Una Château de La Cornue siempre es un objeto patrimonial, atemporal, una obra única y de prestigio.

Cada Château es la obra original numerada de un Compañero de La Cornue. Se fabrica a medida, en una extensa paleta de colores y una amplia variedad de acabados: cromo, níquel, acero inoxidable, latón o cobre, brillante o satinado, dependiendo de los metales.

Con su horno de bóveda, sus quemadores enormes de latón macizo, su placa Coup de feu, los ocho modelos de Châteaux ofrecen la mejor eficacia culinaria profesional en una presentación lujosa que responde a sus más mínimos deseos.



EJEMPLOS DE ACABADOS: FRENTE EN ACERO INOXIDABLE CON REPUJADO GRANO DE ARROZ, ESMALTE Y BARRA DE COLGAR DE PIEL EN COLOR ICY BLUE.



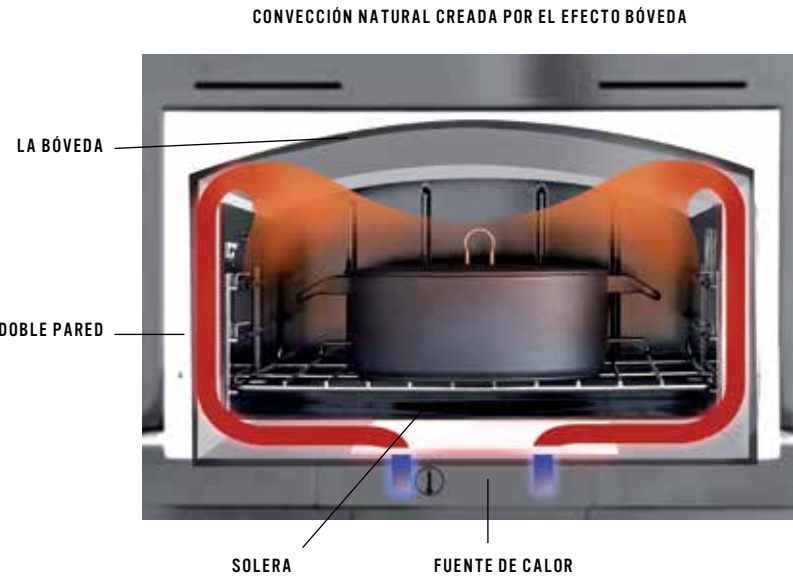
A LA DERECHA:
CHÂTEAU 150 Y SU CAMPANA, TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE, MUEBLES ABBAYE

EL HORNO DE BÓVEDA

En un horno convencional, los diferentes puntos de la superficie de los alimentos reciben el calor en distintos grados, dependiendo de la distancia respecto a la fuente de calor y de las paredes. La estanqueidad del horno raras veces es suficiente para mantener una higrometría constante. Las pérdidas de humedad son, por tanto, importantes.

En nuestros hornos de bóveda, la difusión y la circulación del calor son homogéneas y naturales. La gran puerta ventilada se ha fabricado para sellar el horno de manera hermética. Todas las comidas se cocinan en condiciones óptimas, no se resecan y conservan un sabor incomparable.

Para las Châteaux equipadas con dos hornos, recomendamos complementar el horno de bóveda a gas, ideal para asar carnes, aves y pescados, con un horno de bóveda eléctrico, más adaptado a la precisión que exige la repostería.



HORNO DE BÓVEDA LA CORNUE

1. PLACA COUP DE FEU EN FUNDICIÓN
2. TEPPANYAKI
3. QUEMADOR LA CORNUE EN LATÓN MACIZO
4. MANDOS EN ACERO INOXIDABLE



1



2



3

LAS MESAS DE COCCIÓN

La placa Coup de feu en fundición permite cocer a fuego lento y mover las cazuelas en función del nivel de calor deseado.

La mesa de cocción Château se puede configurar o complementar según sus deseos. ¿Quizá desea añadir una placa de inducción, un teppanyaki o un grill de piedras?



4



PÁGINA DE LA IZQUIERDA:
CHATEAU 150, ESMALTE GRIS PIEDRA , ACABADO DE NÍQUEL SATINADO Y CROMO BRILLANTE

Para consultar las características técnicas exactas de nuestros modelos, consulte el folleto desplegable anexo a este catálogo.



PÁGINA DE LA DERECHA:
1. CHATEAU 150, ESMALTE NEGRO MATE, ACABADO EN LATÓN Y ACERO INOXIDABLE SATINADOS
2. GRAND CASTEL 90, TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE
3. CHATEAU 120, ESMALTE NEGRO BRILLANTE, ACABADO EN CROMO Y ACERO INOXIDABLE BRILLANTES
4. CHATEAU 150 Y ARMARIO TÉRMICO, ESMALTE BLANCO PURO, ACABADO EN LATÓN SATINADO
5. CHATEAU 150 Y SU CAMPANA, ESMALTE VERDE OSCURO, ACABADO EN LATÓN BRILLANTE Y ACERO INOXIDABLE SATINADO



LAS ISLAS

Una cocina con isla central es una cocina diferente. Una isla es un poco como el escenario de un teatro de la gastronomía. El cocinero brilla con luz propia y los comensales le rodean.

Cada vez que el espacio culinario lo permita, recomendamos instalar una isla central. El placer de cocinar y, sobre todo, de recibir en torno a una isla La Cornue es una experiencia única.

Puede completar su isla central con espacios de almacenamiento laterales, un plano de trabajo con o sin punto de agua, un espacio de degustación.



1. CHATEAU 150 EN ISLA DOBLE CON CAMPANA, ESMALTE TERRACOTTA, ACABADO EN LATÓN BRILLANTE Y ACERO INOXIDABLE SATINADO. GALERÍA SINGAPOUR.
2. CHATEAU 165 Y ARMARIO TÉRMICO EN ISLA DOBLE CON CAMPANA, ESMALTE BURDEOS, ACABADO EN LATÓN BRILLANTE.
3. CHATEAU 150 EN ISLA DOBLE CON CAMPANA, ESMALTE BLANCO PURO, ACABADO EN NIQUEL Y ACERO INOXIDABLE SATINADOS.
4. CHATEAU 165 EN ISLA CON CAMPANA, ESMALTE VERDE ALMENDRA, ACABADO EN LATÓN BRILLANTE.





1



2

¿Qué es una cocina sin una buena ventilación?

Las campanas La Cornue le ofrecen la eficacia de una ventilación profesional en una estética a juego con su cocina.

Nuestras campanas están disponibles en todas las configuraciones, de fijación mural o al techo.

1. CHATEAU 150 EN ISLA DOBLE CON CAMPANA, TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

2. GRAND PALAIS 180, ESMALTE CACA0, ACABADO EN NIQUEL Y ACERO INOXIDABLE SATINADOS

3. CHATEAU 150 EN ISLA DOBLE, ESMALTE NEGRO MATE, ACABADO EN NIQUEL SATINADO Y CROMO BRILLANTE

4. CHATEAU 150 EN ISLA DOBLE, ESMALTE BLANCO PURO, ACABADO EN NIQUEL Y ACERO INOXIDABLE SATINADOS.

TODAS LAS ISLAS CENTRALES PRESENTADAS ESTÁN COMPUESTAS POR MUEBLES DE LA LÍNEA CHATEAU.



3



4

LA FLAMBERGE

“El cocinero se hace, pero de asador se nace.”

Brillat-Savarin

El Flamberge es un asador tradicional que nos garantiza la perfección del asado al aire libre de las carnes, las aves, los pescados e incluso las frutas.

El uso del asador Flamberge es un espectáculo irresistible que siempre les hace la boca agua a los comensales.

La Flamberge adquiere especial valor instalada en nuestro mueble específico para ello, sin embargo podrá encastrarlo sin dificultad, y sin necesidad de tomar precaución especial alguna, donde mejor le convenga.



ARRIBA:
ASADOR FLAMBERGE, ESMALTE NEGRO BRILLANTE,
ACABADO EN CROMO Y ACERO INOXIDABLE BRILLANTES

PÁGINA DE LA DERECHA:
ASADOR FLAMBERGE, ESMALTE BURDEOS,
ACABADO EN CROMO Y ACERO INOXIDABLE BRILLANTES. MESA AUXILIAR.



CORNUCHEF

Más contemporáneos y asequibles que las cocinas Châteaux, nuestros modelos Cornuchef colman los deseos de los grandes aficionados al ofrecerles la quintaesencia del saber hacer de La Cornue: un inmenso horno de bóveda y la indispensable placa Coup de feu.



1. GRAND MAMAN 90 DELUXE, ACERO INOXIDABLE REPUJADO, ACABADO EN NÍQUEL SATINADO Y CROMO BRILLANTE
2. GRAND PAPA 135, ESMALTE ULTRA BLACK, ACABADO EN NÍQUEL SATINADO Y CROMO BRILLANTE
3. GRAND PAPA 135, ESMALTE NEGRO BRILLANTE, ACABADO EN CROMO Y ACERO INOXIDABLE BRILLANTES



LA CORNUE 1908

Un piano de recital para artistas.

Con la 1908, La Cornue pone su legendario horno de bóveda de última generación al alcance de los bolsillos de los aficionados apasionados. Un horno todavía más eficaz, gracias a rampas de gas ultrarápidas y un grill adaptado a la forma de la bóveda.

La Cornue 1908 se fabrica en series cortas y se monta a mano en nuestros talleres por los mismos Compañeros que realizan las cocinas Châteaux y Cornuchef a la unidad.



CORNUFÉ

Los modelos CornuFé, gracias a una cuidada producción en series cortas, superan el reto de ofrecer resultados culinarios excelentes con una estética seductora.

Los modelos CornuFé 110 y 90, así como la Albertine, se ofrecen en una amplia paleta de colores y acabados originales, con una relación calidad/precio excepcional.



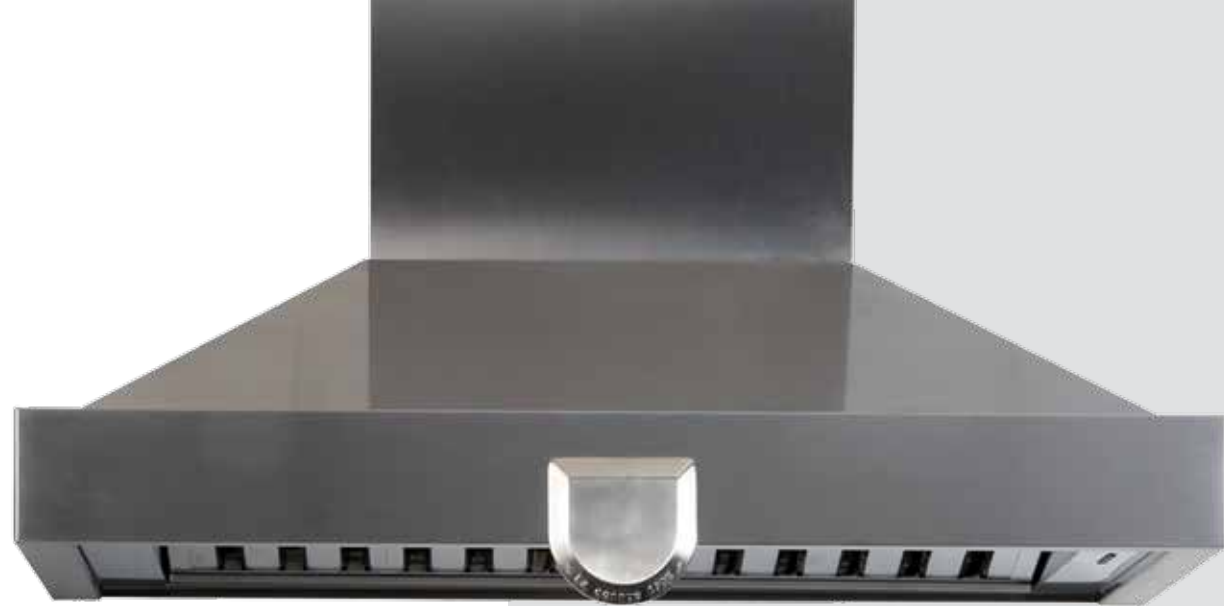
ARRIBA:
MANDOS DE CONTROL



ABAJO:
3 QUEMADORES DE GAS 3 KW, 1 QUEMADOR DE
GAS 1,7 KW Y UN GRAN QUEMADOR CENTRAL
DE 4 KW

CORNUFÉ 110 TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE





Las nuevas campanas CornuFé en acero inoxidable o en negro, con filtro anti-grasa están especialmente adaptadas a las características de su CornuFé.



PÁGINA DE LA IZQUIERDA ARRIBA:
CAMPANA CORNUFÉ DE ACERO INOXIDABLE

PÁGINA DE LA IZQUIERDA ABAJO:
ALBERTINE, ENCIMERA DE COCCIÓN CON CINCO
ZONAS DE INDUCCIÓN, AMARILLO, ACABADO EN
NIQUEL Y ACERO INOXIDABLES SATINADOS

PÁGINA DE LA DERECHA
CORNUFÉ 90, NEGRO MATE, ACABADO EN NIQUEL Y
ACERO INOXIDABLE SATINADOS



ZONA DE FRÍO

Los frigoríficos y armarios-bodega para vinos La Cornue son aparatos de alta tecnología y con unas características excelentes contruidos de manera artesanal, en acero inoxidable, aluminio y cristal, siguiendo unos criterios de calidad y confort supremos.



CONJUNTO DE BODEGA DE VINO 90 CM, FRIGORÍFICO 90 CM, ASADOR FLAMBERGE, MUEBLE-BIBLIOTECA FLAMBERGE Y MESA AUXILIAR.

ARQUITECTURA CULINARIA

La cocina no es una estancia como las demás. No solo es un espacio funcional, es el corazón del hogar. ¿Quién no recuerda la cocina de su infancia? ¿Su calidez, sus aromas, sus sonidos, sus delicias? La cocina será siempre un lugar privilegiado donde convivir en familia y recibir a los amigos.

La Cornue es la única empresa del mundo que le propone concebir y fabricar para usted, a medida, desde el quemador hasta la mesa, una cocina integral, única y de prestigio, que celebra el arte de vivir a la francesa.

La Cornue le ofrece la posibilidad de acondicionar su espacio de cocina complementando nuestros aparatos de cocción y frío con muebles Château a juego con la cocina, muebles Mémoire de madera, vitrinas ligeras y refinados colgadores para los accesorios.



GRAND-PALAIS 180, ESMALTE AQUAMARINE,
ACABADO EN CROMO BRILLANTE Y ACERO INOXIDABLE SATINADO.

EXCEPTIONAL KITCHEN DESIGN OFFICE

El arquitecto culinario La Cornue se inspira en los valores de la arquitectura a la francesa para armonizar la distribución de los espacios de preparación, cocción, almacenaje y degustación.

Nuestro gabinete de estudios, dirigido por el diseñador francés Laurent Besseas, está especializado en la concepción, la modelización digital y el seguimiento de los proyectos de arquitectura culinaria más sofisticados.

Tenemos experiencia en la realización de unas cocinas excepcionales, en residencias históricas y prestigiosas, pero también en edificios con conceptos arquitectónicos contemporáneos más audaces.

Nuestros distribuidores especializados o nuestro experto gabinete de estudios se ponen a su disposición para desarrollar su proyecto paso a paso, con usted o su arquitecto, desde los primeros bocetos hasta los últimos detalles de su puesta en servicio final.



LAURENT BESSEAS
Designer

ISLA CENTRAL LA CORNUE BLANCO PURO, CONJUNTO DE ARMARIO-BODEGA PARA VINOS 90 CM,
FRIGORÍFICO 90 CM, ASADOR FLAMBERGE, MUEBLE-BIBLIOTECA FLAMBERGE





ESTRELLAS

La Cornue se jacta de haberse ganado la confianza e incluso la amistad de numerosos chefs, entre los más galardonados con estrellas Michelin, los más inspirados y los más celebrados en todo el mundo, pero de una manera especial en Francia.

ALAIN PASSARD, EL CÉLEBRE CHEF DEL RESTAURANTE CON 3 ESTRELLAS MICHELIN L'ARPÈGE DE PARÍS, NOS REGALA UNA DEMOSTRACIÓN DE SU TALENTO CON MOTIVO DE UNA CENA PRIVILEGIADA EN NUESTRA GALERÍA LA CORNUE DE PARÍS.

COCINA VIVA

Las Galerías La Cornue en todo el mundo organizan regularmente eventos gastronómicos, demostraciones culinarias con nuestras cocinas, cursos de cocina para gourmets, experiencias gastronómicas diversas. Esperamos su visita.





LA CORNUE EN EL MUNDO

AIX-EN-PROVENCE - AMSTERDAM - ATHENS - ATLANTA - AVIGNON - BADEN-BADEN - BANGKOK
BARCELONA - BEIRUT - BERLIN - BIARRITZ - BORDEAUX - BOSTON - BUCHAREST - CHAMONIX
CHICAGO - COLOGNE - DALLAS - DRESDEN - DUBAI - DUBLIN - FRANKFURT - GHENT - GSTAAD
HAMBURG - HONG-KONG - ISTANBUL - KUALA LUMPUR - KUWEIT - LONDON - LYON - MILANO
MONTREAL - MOSCOW - MUNICH - NEW YORK - OSLO - PARIS - PHILADELPHIA - RIYADH
SAN FRANCISCO - SEOUL - SINGAPORE - STRASSEN - TAIPEI - TORONTO - VICH - VIENNA

Para contactar con nuestros distribuidores o con la Galerie La Cornue más cercana,
le invitamos a consultar nuestra web: www.lacornue.com.

EN NUESTRO LIBRO DE ORO. LE PRINCE AGA KHAN - MADAME AGNÈS B. - MONSIEUR ANDROUET - MONSIEUR PIERRE ARDITI - LA COMTESSE ARMAND - MONSIEUR LOUIS ARPELS - LE BARON DE ARQUINVILLIERS - ARTHUR - MONSIEUR DANIEL AUTEUIL - LE BARON DE BALORRE - MONSIEUR BARZIN - LA BARONNE DE BASTARD - LABORATOIRES BELLON - MONSIEUR SILVIO BERLUSCONI - LE BARON BICH - MADAME JULIETTE BINOCHÉ - MADAME JANE BIRKIN - LE COMTE DE BISMARCK - LA COMTESSE DE BOISGELIN - LE VICOMTE DE BONCHAMP - LES TISSUS BOUCHARA - LE VICOMTE DE BOULAINGRES - LA PRINCESSE ISABELLE DE BOURBON - MONSIEUR DIDIER BOURDON - MONSIEUR MARCEL BOUSSAC - MONSIEUR FRANCIS BOUYGUES - LA COMTESSE DE BRANDOLINI - LA COMTESSE DE BRANTES - LE BARON BRINCARD - LA DUCHESSE DE BRISSAC - LA PRINCESSE DE BROGLIE - LA COMTESSE DE BOIGNE - LA PRINCESSE DE CARAMAN CHIMAY - MONSIEUR LOUIS CARRÉ - MONSIEUR LUCAS CARTON - LA COMTESSE DE CASTÉJA - MONSIEUR JEAN CASTEL - LA MARQUISE DE CASTELLANE - MADAME CATHERINE CHAILLET - MADAME SYDNEY CHAPLIN - MONSIEUR LE PRÉSIDENT JACQUES CHIRAC - MAISON CITROËN - LE CHÂTEAU LA LAGUNE - LE CHÂTEAU MARGAUX - LES CHAMPAGNES VEUVE CLICQUOT PONSARDIN - MONSIEUR GEORGE CLOONEY - MONSIEUR HENRI COURBOT - MADAME MADISON COX - MONSIEUR CURD JURGENS - MAISON DARGIER DE SAINT VAULDRY - MONSIEUR MARCEL DASSAULT - MONSIEUR DAVID-WEILL - LA COMTESSE DECAZES - MADAME CÉLINE DION - MADEMOISELLE LOU DOILLON - MAISON DE FLERS - MONSIEUR LOUIS DE FUNÈS - MAISON DEJEAN DE LA BATIE - MADAME INÈS DE LA FRESSANGE - MADAME JACQUELINE DELUBAC - MONSIEUR GÉRARD DEPARDIEU - LE BARON EMPAIN - MADAME FRANÇOISE FABIAN - MONSIEUR LE PRÉSIDENT FALLIÈRES - LE PRINCE DE FAUCIGNY-LUCINGE - MONSIEUR LOUIS FÉRAUD - MAISON FLAMMARION - LA MARQUISE DE FLERS - LA CENTRALE LINIÈRE FONTEIX - LA COMTESSE DE FORGES - MESSIEURS ACHILLE ET JACQUES FOULD - MAISON FRANCK NOHAIN - LA PRINCESSE DE FURSTENBERG - MONSIEUR JEAN GABIN - MADEMOISELLE CHARLOTTE GAINSBURG - MONSIEUR SERGE GAINSBURG - LE BARON GÉRARD - MAISON GIROD DE L'AIN - MONSIEUR LE PRÉSIDENT GISCARD D'ESTAING - MONSIEUR RENÉ GOSCINY - MONSIEUR GOULANDRIS - MAISON GREY Poupon - PARFUMS GUERLAIN - EDITEUR GUICHOT-PERERE - LES BRASSERIES GUINNESS - MAISON HECHTER - LES BIÈRES HEINEKEN - LE BARON HERVÉ GRUYER - LE BARON HOTTINGUER - MADAME BARBARA HUTTON - MONSIEUR JACQUINOT - MONSIEUR LE MARÉCHAL DE FRANCE JOFFRE - MAISON KAHN SRIBER - LE DUC DE LA ROCHEFOUCAULD - MONSIEUR PHILIPPE LABRO - MONSIEUR RENÉ LACOSTE - MONSIEUR KARL LAGERFELD - PARFUMS LANVIN - MONSIEUR RÉGIS LASPALÈS - MONSIEUR LATTES MIRABEAU - MONSIEUR LE GUELLEC - MONSIEUR GÉRARD LENORMAN - LES HUILES LESIEUR - LES FOURRURES LEVY - LA GALERIE LINDON MONSIEUR LISSAC - BLAKE LIVELY - LA COMTESSE DE LUBERSAC - MONSIEUR JACQUES MARTIN - MONSIEUR OLIVIER MARTINEZ - MONSIEUR RAOUL MEYER - MADEMOISELLE KYLIE MINOGUE - LE PRINCE MISHAAL BEN SAUD - LE PRINCE RAINIER DE MONACO - LA BARONNE DE MONTESQUIEU - MONSIEUR CHARLES MUNCH - MONSIEUR EDDY MURPHY - LE COMTE DES NETUMIÈRES - LE COMTE DE LA PANOUSE - MONSIEUR PABLO PICASSO - MONSIEUR BRAD PITT - LE PRINCE DE POLIGNAC - MONSIEUR JEAN PROUVOST - LA COMPAGNIE RENAUD-BARRAULT - MONSIEUR ALAIN ROTHSCHILD - LE DOCTEUR RUDICH - LA BANQUE RUEFF - MONSIEUR YVES SAINT LAURENT - LA COMTESSE DE SAINT MARS - LE DUC DE SAN VITO - MONSIEUR MICHEL SARDOU - MADAME CHANTAL DE SARRIA - MONSIEUR JEAN LOUIS SCHERRER - MONSIEUR ALAIN SENDERENS - MONSIEUR MICHEL SERRAULT - LA COMTESSE DE SESSEVALE - MONSIEUR MICHEL SEYDOUX - MAISON DE SOUZA LAGE - MONSIEUR MAURICE STERN - MONSIEUR ERIC TABARLY - MONSIEUR JEAN TAITTINGER - LE BARON THIERRY ARMAND - MAISON TRIGANO - MONSIEUR HENRI TROYAT - JOAILLIERS VAN CLEEF & ARPELS - MONSIEUR VARSANO - MONSIEUR LOUIS VELLE - MONSIEUR GÉRARD VIÉ - LA VICOMTESSE VILLIERS - LE BARON DE VILLENEUVE - LA COMTESSE DE VOGÜÉ - LE BARON DE WALDNER - LA COMTESSE DE WAZIERS - MONSIEUR GUY WEISWEILLER - MAISON WERTHEIMER - MONSIEUR ROBIN WILLIAMS - LE DUC DE WINDSOR - MONSIEUR WYETH - ET ALII.



Créditos fotográficos: Sophie Zenon (p8) • Vincent Leroux (p12, 31) • Léo-Paul Ridet (p13) • Design Dankers Creation (p25) • Design Bourgondisch Kruis (p25) • Design Daskal & Laperre (p25) • Design Walda Pairon (p25) • Bernard Touillon/Marie-Christine Caviglione/Côté Sud (p31) • Nicolas Millet/Caroline Clavier/Côté Paris (p35, 35) • Cuisines & Bains Magazine/Agnès Rodier (P39).
Concepción: www.next-creation.com

La Cornue es fiel a su política de mejora permanente de las especificaciones, la concepción y la fabricación de sus productos. Por ello, llevamos a cabo modificaciones regulares. Este folleto no debe considerarse una guía infalible de las especificaciones y no constituye una oferta de venta de un equipo específico.

