

LA CORNUE

CHÂTEAU G4



DER GASBACKOFEN

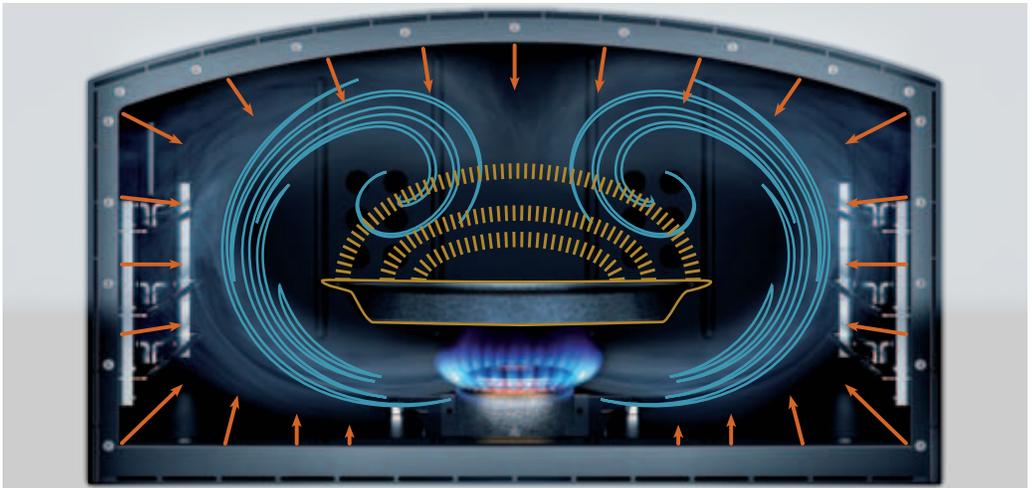
Eine patentierte Erfindung: die RCC-Scheibe*

In dem Gasbackofen „Château G4“, wird der traditionelle Gasbrenner durch ein neues Modul ersetzt: einen hochleistungsfähigen Ringbrenner mit besonders niedrigem Energieverbrauch, der sich unterhalb des Backofeninnenraumes befindet. Darüber liegt die RCC-Scheibe, sie ermöglicht zum einen die gleichmäßige Verteilung der Warmluft im Backofen durch natürliche Konvektion mit einer sehr diskreten Heizluftzirkulation und durch die Wärmestrahlung, die von den Innenwänden

des Backofens ausgeht. Zusätzlich speichert die RCC Scheibe auch die Hitze und ermöglicht so für einen Gasbackofen eine völlig neue Garart, das Garen bei niedriger Temperatur in einem hierfür vorgesehenen Bräter.

*Zum Patent angemeldet im November 2014 beim INPI

→ Wärmestrahlung  Heißluftzirkulation  Wärmeleitung



DER ELEKTROBACKOFEN



Der Elektrobackofen der Herdserie „Château G4“ bietet Ihnen vier unterschiedliche Beheizungsarten, so können Sie zwischen der traditionellen Ober- und Unterhitze, Unterhitze alleine sowie Heißluft

und 2 unterschiedlichen Grillfunktionen wählen. Der Grill alleine ist energetisch geregelt und der Backofen besitzt eine äußerst präzise Temperaturkontrolle.



Grill



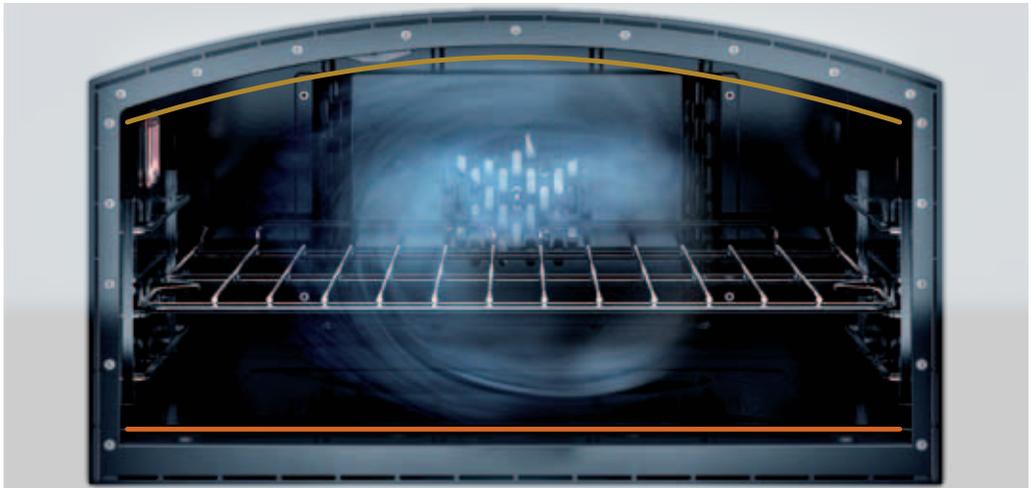
Unterhitze



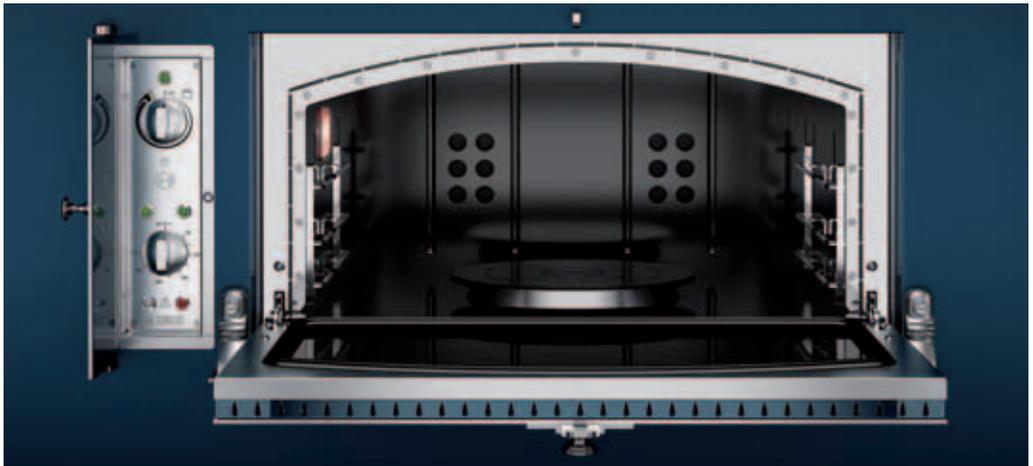
Unter- und Oberhitze



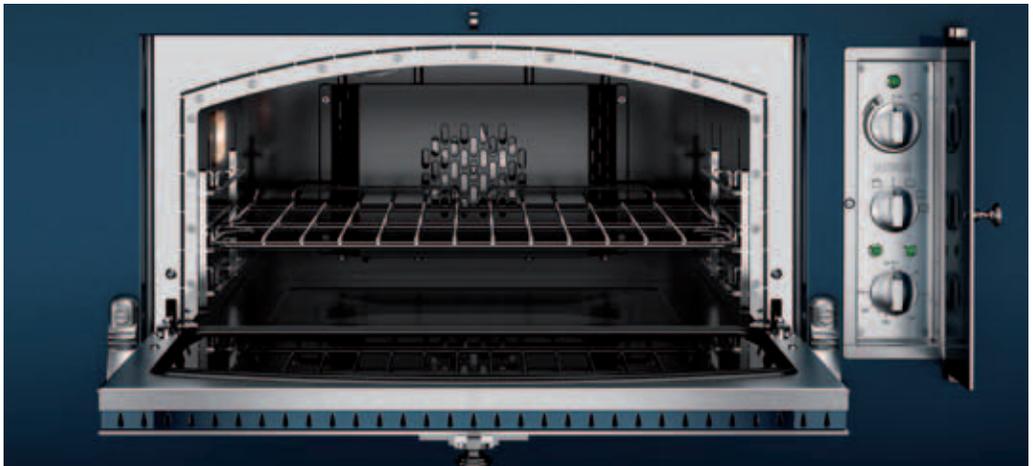
Heißluft



GASBACKOFEN G4



ELEKTROBACKOFEN G4



BESONDERHEITEN DES BACKOFENS G4



GASBACKOFEN G4

Ausgestattet mit dem Beheizungssystem RCC, patentiert durch La Cornue

- Vorheizzeit bis 200° C weniger als 8 Minuten
- Einstellbarer Temperaturbereich von 50°C bis 275 °C
- Elektro-Grill in zwei Leistungsstufen schaltbar
- Massive Backofentür mit Glaskeramik-Innenscheibe, die eine kühle Außenfront gewährleistet
- Energieklasse A: entsprechend der europäischen Norm Eco Design 2020
- Energieverbrauch 2,8 kW bzw. 3,8 kW
- Nutzvolumen 50 oder 69 Liter

ELEKTROBACKOFEN G4

4 Beheizungsarten: Grill, Unterhitze, Unter- und Oberhitze, Heißluft.

- Vorheizzeit bis 200° C weniger als 13 Minuten (in der Funktion Heißluft)
- Regulierbarer Temperaturbereich von 50 bis 275° C
- Elektro-Grill in zwei Leistungsstufen schaltbar
- Massive Backofentür mit Glaskeramik-Innenscheibe, die eine kühle Außenfront gewährleistet
- Energieklasse A: entsprechend der europäischen Norm Eco Design 2020
- Energieverbrauch 2,7 kW
- Nutzvolumen 58 oder 80 Liter

LA CORNUE UND ÖKOLOGIE

Die neuen Gas- und Elektrobacköfen «Château G4» sind äußerst energiesparend und stimmen mit der europäischen Eco Design Richtlinie 2020 überein, sie sind in der Energieklasse A eingestuft. Durch diese Energieverbrauchswerte, ist die Herdserie «Château G4» besonders für Niedrigenergiehäuser interessant und es gibt für alle Herdgrößen Kochtischkombinationen mit Verbrauchswerten, die unter 11 Kw Gas-Heizleistung liegen.
