

FABRIQUE
DE
CAFETIÈRES ET
BAINS-MARIE

A. CHABAUD & BOUR

34, Rue Amelot

(Bastille)

PARIS (XI^e Arr^t)

PRIX-COURANT

19

Ce Tarif annule les précédents

EXÉCUTION DE TOUTES PIÈCES SUR DESSINS

Réparations de tous les Systèmes



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CONDITIONS DE VENTE

Marchandises prises en magasin, emballage à la charge de l'acheteur, sans garantie de casse, de perte ou d'avarie et sans retour d'emballages vides.

Sur la France avec références : traite à 60 jours, date de facture ; 2 0/0 au comptant ou contre remboursement, retour d'argent franco.

Sur l'Etranger avec références : chèque sur Paris à 60 jours, date de facture ; 2 0/0 contre remboursement ou chèque à vue.

Nos traites ne font pas dérogation au lieu de paiement qui est Paris.

La Maison n'accepte aucune réclamation pour avaries de route.

Les Compagnies de chemins de fer étant responsables des avaries, manquants ou déchets, le destinataire doit vérifier l'état des colis, aussitôt réception et avant signature et paiement du transport, n'ayant, ces formalités remplies, aucun recours contre la Compagnie.



REMISES

Sur Cafetières	pages 2 à 18.....	50 o/o
Sur Bains-Marie dits champoreaux	» 19..	50 o/o
Sur Pots en grès	» 19.....	45 o/o
Sur Bains-Marie et porcelaine	» 20 à 29.....	60 o/o
Sur tous les autres articles	» 30 à 32.....	30 o/o

VEAU
et les

stance,
cité de

des, on
numéros

Les expéditions seront toujours faites en petite vitesse et à domicile, sauf avis contraire.

Exécution de toutes pièces sur dessins.

Réparations de tous systèmes.





MONSIEUR,

Nous avons l'honneur de vous adresser notre NOUVEAU TARIF, contenant les modèles de plus récente création et les mieux perfectionnés.

Nous ferons tous nos efforts pour mériter votre confiance, par notre fabrication solide et soignée, malgré la modicité de nos prix.

Pour éviter toute erreur dans l'exécution des commandes, on est prié de se conformer exactement aux indications et numéros du tarif.

Les expéditions seront toujours faites en petite vitesse et à domicile, sauf avis contraire.

Exécution de toutes pièces sur dessins.

Réparations de tous systèmes.



Cafetière avec Saturateur et Bain-Marie N° 2

Manière de faire fonctionner l'appareil

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau E soit plein et revisser le bouchon.

Ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air) allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit.

Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau, laisser infuser 5 à 10 minutes, pendant cette infusion baisser le gaz.

Ensuite, fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau ; après l'ascension de l'eau, fermer les robinets à gaz et laisser infuser 15 à 20 minutes.

Avoir soin de mettre de l'eau dans le bain-marie et ouvrir le robinet F pour faire descendre le café dans le grès.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Laver l'intérieur du bouilleur à grande eau et détartre les tubes ascenseurs, en y passant un jonc, le plus souvent possible.

Les filtres doivent être lavés à chaque opération, pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

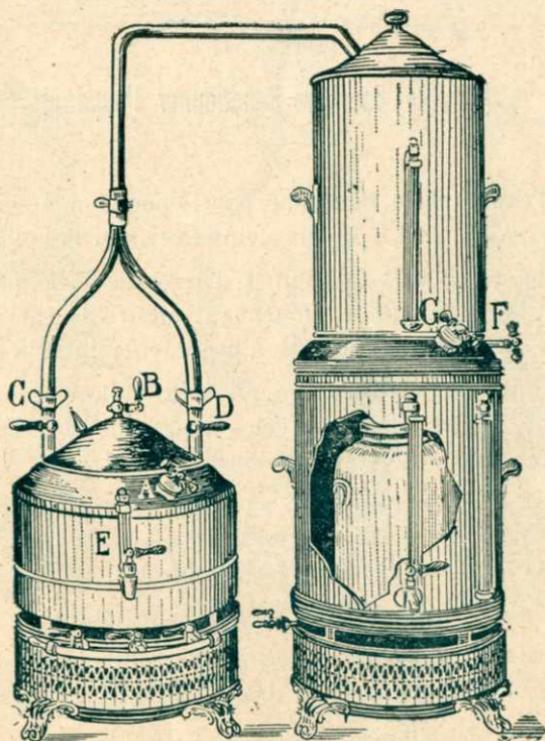
Pour le nettoyage des tubes en verre, dévisser le petit bouchon qui se trouve au-dessus de chaque niveau et y passer un goupillon.

Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



Gafetière avec Saturateur et Bain-Marie N° 2



	CUIVRE ROUGE LAMINÉ SPÉCIAL	MAILLECHORT EXTRA BLANC	NICKEL PUR G. RANTI
6 litres	260 fr.	310 fr.	360 fr.
8 —	300 »	350 »	400 »
10 —	330 »	380 »	460 »
12 —	350 »	400 »	480 »
15 —	400 »	440 »	520 »
20 —	460 »	500 »	580 »
25 —	520 »	600 »	680 »
30 —	590 »	680 »	780 »
40 —	660 »	780 »	900 »



Cafetière avec Saturateur=Bain=Marie N° 3

Manière de faire fonctionner l'appareil

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau E soit plein et revisser le bouchon.

Ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air), allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit.

Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau, laisser infuser 5 à 10 minutes, pendant cette infusion baisser le gaz.

Ensuite fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau; après l'ascension de l'eau, fermer les robinets à gaz et laisser infuser 15 à 20 minutes.

Avoir soin de mettre de l'eau dans le bain-marie.

Si l'on a deux bains-marie, fermer les robinets H ou G, suivant que l'on se sert du bain-marie de droite ou de celui de gauche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Laver l'intérieur du bouilleur à grande eau et détartrer les tubes ascenseurs, en y passant un jonc.

Les filtres doivent être lavés à chaque opération, pour déboucher les grilles les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

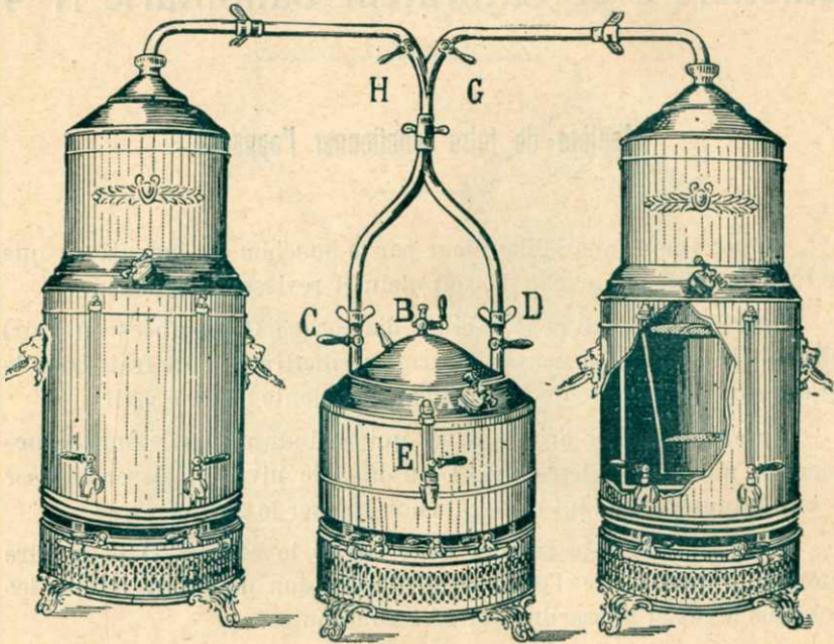
Pour nettoyer les tubes en verre, dévisser le petit bouchon qui se trouve au-dessus de chaque niveau et y passer un goupillon.

Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



Cafetière avec Saturateur=Bain-Marie N° 3



Bouilleur avec un saturateur

	Cuivre rouge	Maillechort	Nickel pur
6 litres.....	220 fr.	250 fr.	290 fr.
8 —	240 »	270 »	320 »
10 —	260 »	290 »	340 »
12 —	280 »	310 »	360 »
15 —	300 »	330 »	420 »
20 —	340 »	380 »	500 »

Bouilleur avec deux saturateurs

	Cuivre rouge	Maillechort	Nickel pur
6 litres.....	340 fr.	390 fr.	470 fr.
8 —	380 »	420 »	520 »
10 —	400 »	440 »	560 »
12 —	420 »	460 »	580 »
15 —	450 »	500 »	660 »
20 —	500 »	580 »	780 »



Cafetière avec Saturateur-Bain-Marie N° 4

Manière de faire fonctionner l'appareil

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau E, soit plein et revisser le bouchon.

Ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air) allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit.

Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau, laisser infuser 5 à 10 minutes, pendant cette infusion baisser le gaz.

Ensuite fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau; après l'ascension de l'eau, fermer les robinets à gaz et laisser infuser 15 à 20 minutes.

Avoir soin de mettre de l'eau dans le bain-marie par le bouchon F.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Laver l'intérieur du bouilleur à grande eau et détartre les tubes ascenseurs, en y passant un jonc.

Les filtres doivent être lavés à chaque opération; pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

Pour nettoyer les tubes en verre, dévisser le petit bouchon qui se trouve au-dessus de chaque niveau et y passer un goupillon.

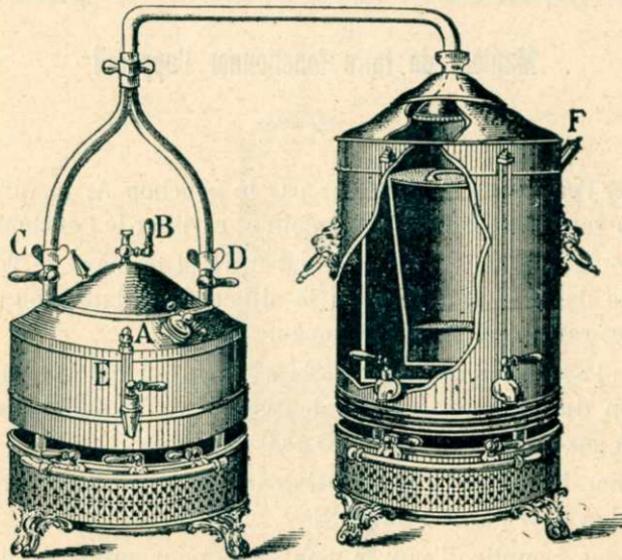
Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



Cafetière avec Saturateur=Bain-Marie N° 4

Intérieur en grès ou en nickel pur



BOUILLEUR AVEC UN SATURATEUR

	Cuivre rouge	Maillechort	Nickel pur
5 litres	220 fr.	250 fr.	290 fr.
10 —	280 »	310 »	360 »
15 —	310 »	340 »	430 »
20 —	340 »	380 »	500 »

BOUILLEUR AVEC DEUX SATURATEURS

	Cuivre rouge	Maillechort	Nickel pur
5 litres	340 fr.	390 fr.	470 fr.
10 —	420 »	460 »	580 »
15 —	450 »	500 »	660 »
20 —	500 »	580 »	780 »



CAFETIÈRE A CHAUFFAGE INTÉRIEUR N° 5

Manière de faire fonctionner l'appareil

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau B soit plein et revisser le bouchon.

Mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit, ouvrir le sifflet C (poignée en l'air) et allumer les rampes à gaz du fourneau.

Après l'ascension de l'eau sur le café, ce qui est indiqué par sa disparition du niveau B et le ralentissement du sifflet, fermer les robinets à gaz et laisser infuser 15 à 20 minutes.

Allumer la rampe à gaz, intérieure D, la régler pour tenir le café chaud et tirer par le robinet E.

On peut remplir d'eau le bouilleur pour préparer une autre opération; quand le saturateur est vide, avoir soin d'éteindre la rampe à gaz D.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Le plus souvent possible et selon le service, laver le bouilleur à grande eau et détartrer le tube ascenseur, à cet effet, dévisser le bouchon qui se trouve en haut de ce tube et y passer un jonc ou une tige de fer.

Pour le nettoyage des tubes en verre, il y a également un bouchon au-dessus des niveaux, le dévisser et passer un petit goupillon,

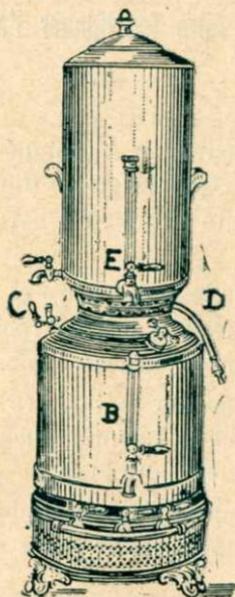
Les filtres doivent être lavés à chaque opération, pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



CAFETIÈRE A CHAUFFAGE INTÉRIEUR N° 5



	Cuivre rouge LAMINÉ SPÉCIAL	Maillechort EXTRA-BLANC	Nickel pur GARANTI
4 litres	110 fr.	120 fr.	140 fr.
6 —	120 »	130 »	160 »
8 —	130 »	150 »	180 »
10 —	150 »	180 »	210 »
12 —	170 »	200 »	230 »
15 —	190 »	230 »	270 »
20 —	230 »	270 »	320 »
25 —	280 »	320 »	380 »
30 —	380 »	400 »	480 »
40 —	440 »	490 »	550 »



Cafetière à infusion N° 6

Manière de faire fonctionner l'appareil

Ouvrir le robinet de séparation A (poignée en l'air), verser l'eau par le haut de la cafetière jusqu'à ce que le tube en verre du niveau B soit plein, retirer le trop-plein s'il y en a par le robinet C et fermer le robinet A.

Mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit ; ouvrir le sifflet D (poignée en l'air) et placer la cafetière sur le feu ou sur le fourneau à gaz.

Après l'ascension de l'eau sur le café, ce qui est indiqué par sa disparition du niveau B et le ralentissement du sifflet, retirer la cafetière de dessus le feu ou éteindre le gaz.

Laisser infuser 15 à 20 minutes, ouvrir le robinet de séparation A pour faire descendre le café et servir par le robinet C.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Dévisser le bouchon placé intérieurement au-dessous des filtres, laver à grande eau et détartrer le tube ascenseur, à cet effet, dévisser le bouchon qui se trouve en haut de ce tube et y passer un jonc ou une tige de fer.

Pour le nettoyage des tubes en verre, il y a également un bouchon au-dessus du niveau, le dévisser et passer un petit goupillon.

Les filtres doivent être lavés à chaque opération, pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

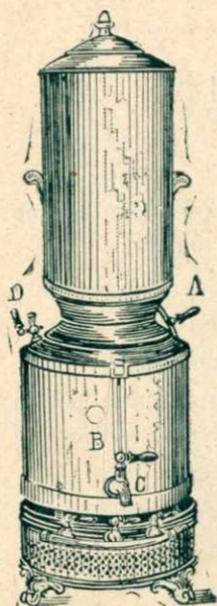
Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



Cafetière à infusion N° 6

CUIVRE ROUGE POLI



	Sans fourneau à gaz	Avec fourneau à gaz
4 lit. 25 tasses envir.	75 fr.	85 fr.
6 — 35 — —	80 »	90 »
8 — 42 — —	90 »	105 »
10 — 50 — —	100 »	115 »
12 — 60 — —	110 »	130 »
15 — 75 — —	120 »	150 »
20 — 100 — —	140 »	170 »
25 — 150 — —	200 »	240 »
30 — 200 — —	250 »	300 »
40 — 250 — —	280 »	340 »
50 — 300 — —	300 »	360 »

Cafetière N° 6 avec fourneau à gaz

	Maillechort EXTRA-BLANC	Nickel pur GARANTI
4 litres 25 tasses environ...	110 fr.	120 fr.
6 — 35 — — ...	120 »	140 »
8 — 42 — — ...	130 »	160 »
10 — 50 — — ...	150 »	190 »
12 — 60 — — ...	170 »	210 »
15 — 75 — — ...	190 »	240 »
20 — 100 — — ...	210 »	260 »
25 — 150 — — ...	250 »	320 »
30 — 200 — — ...	340 »	420 »
40 — 250 — — ...	400 »	500 »
50 — 300 — — ...	480 »	560 »



CAFETIÈRE avec Champoreau Bain-Marie N° 7

Manière de faire fonctionner l'appareil

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A jusqu'à ce que le tube en verre du niveau B soit plein et revisser le bouchon.

Mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit, ouvrir le sifflet C (poignée en l'air), allumer les rampes à gaz du fourneau ou placer la cafetière sur le feu.

Après l'ascension de l'eau sur le café, ce qui est indiqué par sa disparition du niveau B et le ralentissement du sifflet, fermer les robinets à gaz et laisser infuser 15 à 20 minutes.

Ouvrir le robinet D (poignée en long), pour faire écouler le café dans le champoreau.

Avoir soin de mettre de l'eau dans le bain-marie autour du pot en grès.

Nettoyage de l'appareil

Dévisser le bouchon placé intérieurement au-dessous des filtres, laver à grande eau et détartrer le tube ascenseur; à cet effet, dévisser le petit bouchon qui se trouve en haut de ce tube et y passer un jonc ou une tige de fer.

Pour le nettoyage des tubes en verre, il y a également un bouchon au-dessus des niveaux, le dévisser et passer un petit goupillon.

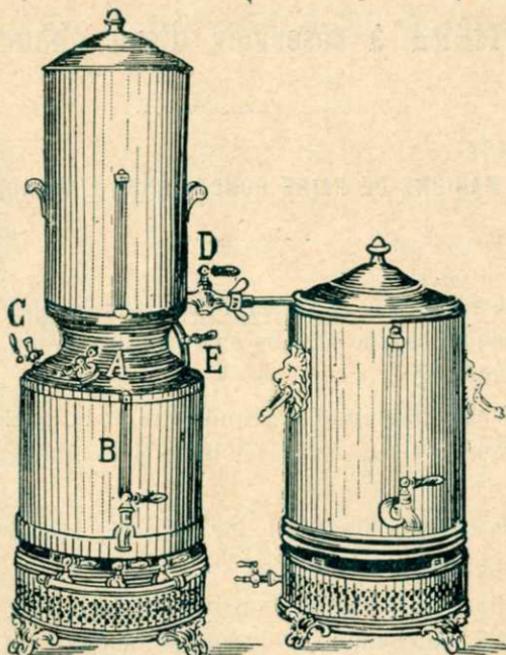
Les filtres doivent être lavés à chaque opération; pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



CAFETIÈRE avec Champoreau Bain-Marie N° 7



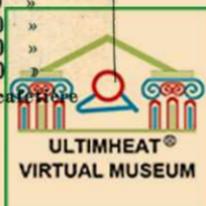
CAFETIÈRE AVEC SON CHAMPOREAU EN CUIVRE ROUGE POLI

		AVEC FOURNEAU A GAZ	SANS FOURNEAU A GAZ
4 litres	25 tasses environ	190 fr.	170 fr.
6 —	35 — —	200 »	175 »
8 —	42 — —	210 »	180 »
10 —	50 — —	230 »	190 »
12 —	60 — —	240 »	195 »
15 —	75 — —	250 »	200 »
20 —	100 — —	280 »	220 »
25 —	150 — —	380 »	310 »
30 —	200 — —	430 »	370 »
40 —	250 — —	490 »	420 »
50 —	300 — —	560 »	480 »

CAFETIÈRE AVEC SON CHAMPOREAU ET DEUX FOURNEAUX A GAZ

		Maillechort extra-blanc	NICKEL PUR GARANTI
4 litres	25 tasses environ	220 fr.	250 fr.
6 —	35 — —	230 »	270 »
8 —	42 — —	260 »	300 »
10 —	50 — —	290 »	340 »
12 —	60 — —	310 »	360 »
15 —	75 — —	340 »	420 »
20 —	100 — —	370 »	450 »
25 —	150 — —	500 »	600 »
30 —	200 — —	540 »	650 »
40 —	250 — —	640 »	780 »

Suivant demande, le champoreau se place à droite ou à gauche de la cafetière.



CAFETIÈRE à réservoir d'eau chaude N° 8

MANIÈRE DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL

Ouvrir le robinet A et verser l'eau dans le bouilleur, par l'entonnoir B, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau C soit plein et fermer le robinet A.

Mettre le café frais dans le grand filtre et le marc de l'opération précédente dans le petit, ouvrir le sifflet E et allumer les rampes à gaz.

Après l'ascension de l'eau sur le café, laisser infuser 15 à 20 minutes et servir par le robinet D.

Pour tenir le café chaud, remettre de l'eau dans le bouilleur et maintenir cette eau chaude ; avoir soin de laisser le robinet A ouvert pour éviter l'ascension de cette eau.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Dévisser le bouchon placé intérieurement au-dessous des filtres et laver à grande eau, détartrer le tube ascenseur, à cet effet dévisser le petit bouchon qui se trouve en haut et y passer un jonc ou une tige de fer.

Pour le nettoyage des tubes en verre, il y a également un bouchon au-dessus des niveaux, le dévisser et passer un petit goupillon.

Les filtres doivent être lavés à chaque opération, pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

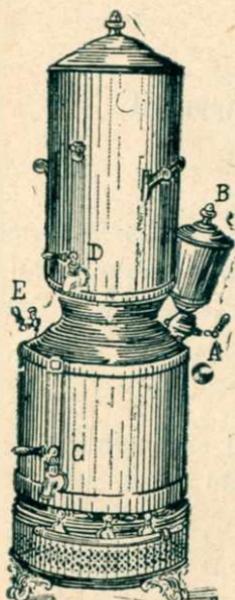
Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre.



CAFETIÈRE à réservoir d'eau chaude N° 8

CAFETIÈRE EN CUIVRE ROUGE POLI



	Avec fourneau à gaz	Sans fourneau à gaz
25 tasses	95 fr.	85 fr.
35 —	100 »	95 »
50 —	130 »	110 »
75 —	170 »	130 »
100 —	190 »	150 »
150 —	260 »	220 »
200 —	320 »	270 »
250 —	370 »	310 »
300 —	400 »	330 »

Cafetière avec fourneau à gaz

	Maillechort EXTRA BLANC	Nickel pur GARANTI
25 tasses.....	115 fr.	130 fr.
35 —	125 »	150 »
50 —	160 »	200 »
75 —	210 »	255 »
100 —	230 »	280 »
150 —	290 »	350 »
200 —	370 »	450 »
250 —	440 »	520 »



CAFETIÈRE A DEUX COMPARTIMENTS N° 9

Manière de faire fonctionner l'appareil

Ouvrir le robinet C placé au-dessous de l'entonnoir A, verser l'eau dans l'entonnoir jusqu'à ce que le tube en verre du niveau B soit plein et fermer le robinet C, ouvrir le sifflet D (poignée en l'air).

Mettre le café frais dans le grand filtre du saturateur et le marc dans le petit, placer le bouilleur sur le feu.

Après l'ascension de l'eau sur le café, ce qui est indiqué par sa disparition du niveau B et le ralentissement du sifflet, retirer le bouilleur de dessus le feu.

Laisser infuser 15 à 20 minutes et servir par le robinet du saturateur.

Nettoyage de l'appareil

Dévisser l'entonnoir et laver le bouilleur à grande eau, détartrer le tube ascenseur en y passant un jonc.

Pour nettoyer les tubes en verre, dévisser le bouchon qui se trouve au-dessus des niveaux et passer un petit goupillon.

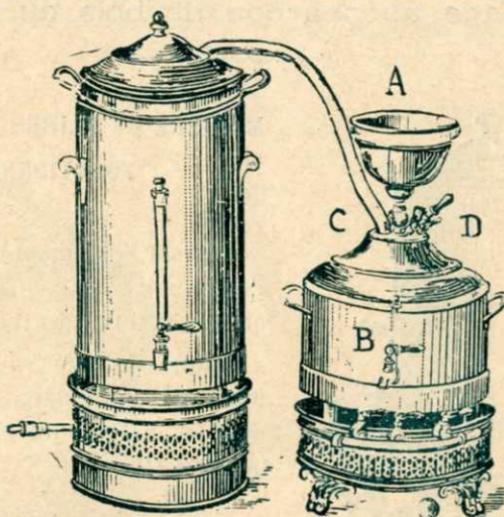
Les filtres doivent être lavés à chaque opération; pour déboucher les grilles, les brosser en ayant soin de faire pénétrer la brosse dans les trous.

Il faut au maximum 10 grammes de café par tasse.

Les tasses sont évaluées à 7 au litre



CAFETIÈRE A DEUX COMPARTIMENTS N° 9



CAFETIÈRE EN CUIVRE ROUGE POLI

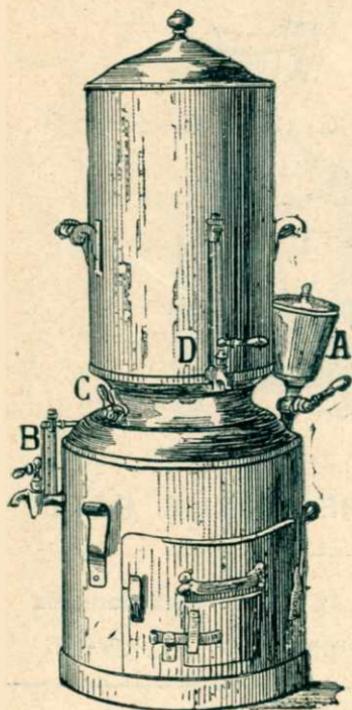
	Avec fourneaux à gaz DONT 1 A BAIN-MARIE	Sans fourneaux A GAZ
25 tasses	140 fr.	85 fr.
35 —	150 »	95 »
50 —	190 »	125 »
75 —	220 »	145 »
100 —	240 »	165 »
150 —	330 »	240 »
200 —	390 »	290 »
250 —	450 »	340 »
300 —	470 »	360 »
350 —	520 »	420 »

Suivant demande le bouilleur se place à droite ou à gauche du saturateur.



CAFETIERE PORTATIVE N° 28

Chauffage au charbon de bois ou de terre



MANIÈRE DE FAIRE

FONCTIONNER L'APPAREIL

Verser l'eau dans le bouilleur, par l'entonnoir A, jusqu'à ce que le tube en verre du niveau B soit plein.

Mettre le café frais dans le grand filtre et le marc dans le petit et allumer le charbon du fourneau, ouvrir le sifflet C.

Après l'ascension de l'eau sur le café, laisser infuser 15 à 20 minutes et servir par le robinet D.

Si l'on veut maintenir le café chaud, remettre de l'eau dans le bouilleur et avoir soin de laisser le robinet de l'entonnoir ouvert, ou sinon retirer le foyer.

EN CUIVRE ROUGE POLI

CONTENANCES	PRIX	CONTENANCES	PRIX
25 tasses	120 fr.	150 tasses	275 fr.
35 —	125 »	200 —	330 »
50 —	150 »	250 —	385 »
75 —	175 »	300 —	410 »
100 —	200 »		



Bains-Marie dits Champoreaux N° 10

AVEC POTS EN GRÈS

EN CUIVRE ROUGE POLI



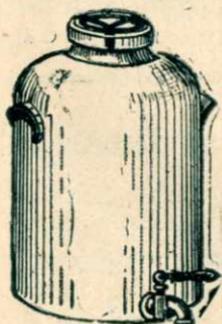
	Avec fourneau à gaz	Sans fourneau à gaz
5 litres	80 fr.	65 fr.
8 —	90 »	70 »
10 —	100 »	80 »
12 —	110 »	85 »
15 —	120 »	90 »
20 —	130 »	100 »
25 —	140 »	110 »
30 —	170 »	140 »
35 —	190 »	160 »
50 —	230 »	190 »

Bains-Marie avec fourneaux à gaz

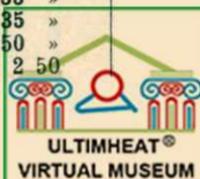
	Maillechort extra-blanc	Nickel pur garanti
5 litres	90 fr.	110 fr.
8 —	100 »	120 »
10 —	110 »	130 »
12 —	120 »	140 »
15 —	140 »	160 »
20 —	160 »	180 »
25 —	180 »	210 »
30 —	200 »	250 »
35 —	220 »	270 »
50 —	270 »	340 »

Pots-Réservoirs en grès, fermeture hermétique, N° 11

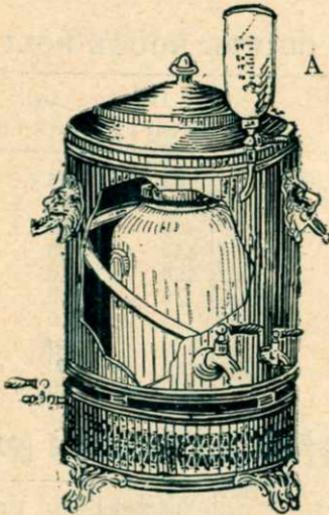
AVEC ROBINET EN CUIVRE



Contenance 5 litres.....	10 fr.
— 8 —	13 »
— 10 —	15 »
— 12 —	17 »
— 15 —	20 »
— 20 —	25 »
— 25 —	30 »
— 30 —	33 »
— 35 —	35 »
— 50 —	50 »
Couvercle seul.....	2 50



Appareils à chauffer instantanément les liquides N° 10^{bis}



Ces appareils placés à l'intérieur des bains-marie N° 10, ont l'avantage de chauffer, instantanément et sans évaporation, les liquides tels que :

Punch, Grog, Vin, Lait, etc.

Les liquides, contenus dans des récipients A, en nickel ou en cristal, restent froids et par conséquent garde leurs qualités.

En ouvrant le robinet placé au-dessous du récipient A, on introduit le liquide à chauffer suivant les besoins du service.

Ces appareils se composent, suivant demande, d'un serpentin en étain ou d'une boîte en nickel pur.

PRIX compris la pose

1 appareil	20 fr. net	3 appareils	60 fr. net
2 —	40 » —	4 —	80 » —



Théières à goulot en Porcelaine blanche N° 1

montures cuivre rouge ou jaune

Grande 1 litre 1/2, diamètre 10 c/m.
Petite 1 litre, diamètre 10 c/m.
Avec monture en maillechort en plus

	GARNIE	NUE
Grande	8 fr.	7 fr.
Petite	6 50	5 50
Avec monture en maillechort en plus		1 »

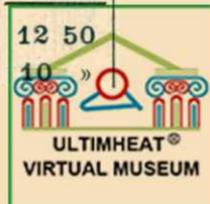


Théières à goulot en Porcelaine décorée N° 2

montures en maillechort

Grande 1 litre 1/2, diamètre 10 c/m.
Petite 1 litre, diamètre 10 c/m.

	GARNIE	NUE
Grande	15 fr.	12 50
Petite	12 50	10 »



THÉIÈRES ORFÈVRERIE N° 2bis

Poignées en ébène, en ébonite ou en métal fondu

En maillechort extra-blanc avivé.....	Net.	22 fr.
— — argenté.....	—	28 »

BECS EN MÉTAL pour remplacer les goulots cassés

En maillechort.....	Net.	1 fr. 25
En cuivre.....	—	1 fr. »
Pose en plus.....	—	0 fr. 40

Couvercle de théière en porcelaine blanche.....	Net.	0 fr. 40
— — décorée.....	—	1 fr. »

COPETTES EN PORCELAINE BLANCHE N° 3

Poignées et couvercles cuivre rouge ou jaune



Extra-petite 70 centil. diamètre 7 cent.	6 fr.	4 50
Petite 1 litre — 9 —	6 »	4 50
Moyenne 1 litre 1/2 — 10 —	6 50	5 »
Grande 2 litres — 11 —	6 50	5 »
Extra grande à 2 poig., 5 lit. diam. 17 c.	20 »	16 »
— — 2 — 8 — — 20 c.	24 »	20 »
Avec montures en maillechort, en plus.		1 50
Les extra-grandes de 5 et 8 lit..	—	5 »

	GARNIE	NUE
	6 fr.	4 50
	6 »	4 50
	6 50	5 »
	6 50	5 »
	20 »	16 »
	24 »	20 »
		1 50
		5 »

CRUCHES EN PORCELAINE BLANCHE N° 4

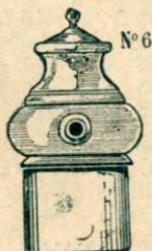
Poignées et couvercles cuivre rouge ou jaune



Grande 2 litres 1/2 diamètre 12 cent..	9 fr.	7 fr.
Petite 1 — 1/2 — 10 —	8 »	6 »
Avec montures en maillechort, en plus.		2 »
En porcelaine décorée.....	—	6 »

	GARNIE	NUE
	9 fr.	7 fr.
	8 »	6 »
		2 »
		6 »

POTS A SIPHON EN PORCELAINE N° 5 et 6



Pot 3 litres.....	15 fr.	30 fr.
» 6 —.....	25 »	50 »
» 10 —.....	35 »	65 »

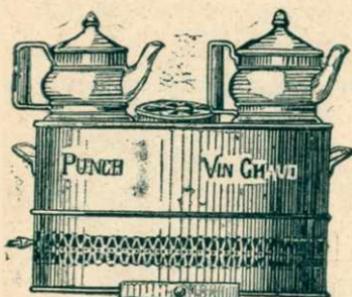
	BLANC	DÉCORÉ
	15 fr.	30 fr.
	25 »	50 »
	35 »	65 »

Siphon avec robinet argenté, net : 40 fr.



BAINS-MARIE N° 12

Chauffage au charbon de bois et au gaz



	Coivre jaune	Maillechort
	Théières blanches	Théières décorées
1 théière 1 l. 1/2	35 fr.	90 fr.
2 — —	50 »	110 »
3 — —	70 »	130 »
4 — —	85 »	160 »
5 — —	105 »	190 »
6 — —	140 »	240 »

Avec cruches 2 lit. 1/2 en plus par place. 5 fr.
 — copettes 2 litres — — 5 »
 Nickelage des corps cuivre — — 2 »

BAINS-MARIE N° 13

Chauffage au charbon de bois



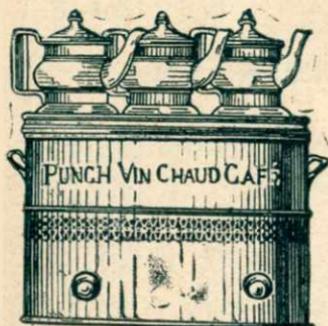
Corps cuivre jaune, fourneau tôle

1 théière blanche, 1 litre 1/2	35 fr.
2 — —	50 »
3 — —	70 »
4 — —	85 »
5 — —	105 »
6 — —	140 »

Avec cruches blanches 1 litre 1/2, mêmes prix.
 Avec cruches 2 lit. 1/2 en plus par place. 5 fr.
 Avec copettes 2 litres — — 5 »
 Nickelage des corps cuivre — — 2 »

BAINS-MARIE N° 14

Chauffage au pétrole

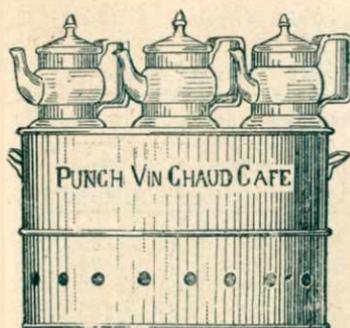


	Corps cuivre fourneau tôle	Corps et fourneau cuivre	Corps et fourneau maillechort
1 th. 1 l. 1/2 bl.	35 fr.	40 fr.	90 fr.
2 » 1 lampe.	45 »	50 »	110 »
3 » 2 »	65 »	70 »	130 »
4 » 2 »	85 »	90 »	160 »
5 » 3 »	105 »	110 »	200 »

Avec cruches blanches 1 lit. 1/2, mêmes prix.
 Avec cruches 2 lit. 1/2, en plus par place. 5 fr.
 Avec copettes, 2 litres — — 5 »
 Nickelage des bains cuivre — — 3 »
 Lampe à pétrole..... 8 fr.



BAINS-MARIE N° 15



Chauffage à l'alcool

1	théière blanc., 1 l. 1/2, 1 lampe
3	— — 1 —
4	— — 2 —
2	— — 2 —
5	— — 3 —

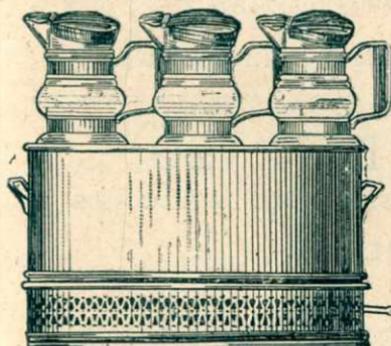
Corps et fourneau cuivre	Corps et fourneau maillechort
35 fr.	90 fr.
45 »	110 »
65 »	130 »
85 »	160 »
105 »	200 »

Avec cruches blanches, 1 litre 1/2, mêmes prix

Avec cruches 2 litres 1/2, en plus par place	5 fr.
Avec copettes 2 litres	5 »
Nickelage des bains cuivre	3 »
Lampe à alcool	4 »

BAINS-MARIE N° 16

Chauffage au gaz ou avec cercle fer pour aller sur fourneaux de cuisine



Avec Copettes ou Cruches blanches

1	place
2	—
3	—
4	—
5	—
6	—

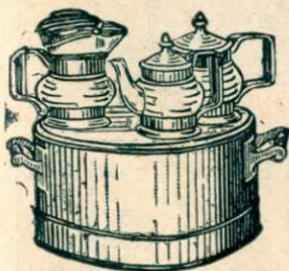
CUIVRE ROUGE OU JAUNE		MAILLECHORT	
Petites 1 lit. 1/2	Grandes 2 lit. 1/2	Petites 1 lit. 1/2	Grandes 2 lit. 1/2
20 fr.	25 fr.	30 fr.	40 fr.
35 »	40 »	70 »	80 »
50 »	60 »	90 »	110 »
70 »	80 »	120 »	140 »
85 »	100 »	140 »	170 »
105 »	125 »	170 »	200 »

Avec Cruches ou Copettes décorées, en plus par place..... 6 fr.
Nickelage des bains cuivre, en plus par place..... 3 »

TOUS NOS BAINS-MARIE SONT CHAUFFÉS AU GAZ BLEU

Bains-Marie ronds N° 17

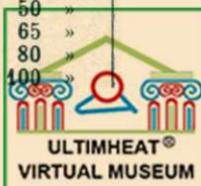
en cuivre rouge ou jaune
avec cercle en fer pour aller sur fourneaux de cuisine



Avec grandes Théières, petites Cruches ou moyennes Copettes

2	places garnies.....
3	— —
4	— —
5	— —
6	— —

35 fr.
50 »
65 »
80 »
85 »
100 »



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

BAINS-MARIE N° 18

CHAUFFAGE AU GAZ

AVEC THÉIÈRES BLANCHES



1 théière
2 —
3 —
4 —
5 —
6 —
7 —
8 —

En cuivre jaune		En maillechort	
Petites 1 litre	Grandes 1 lit. 1/2	Petites 1 litre	Grandes 1 lit. 1/2
18 fr.	20 fr.	25 fr.	30 fr.
30 »	35 »	50 »	70 »
40 »	50 »	70 »	90 »
60 »	70 »	100 »	120 »
75 »	85 »	120 »	140 »
100 »	105 »	140 »	160 »
120 »	125 »	150 »	170 »
145 »	150 »	170 »	190 »

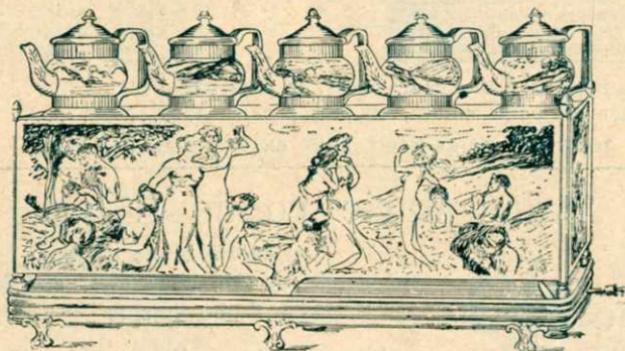
Avec Théières décorées, en plus par place 6 fr.
Nickelage des bains cuivre — 2 »

Tous nos Bains-Marie sont chauffés au gaz bleu

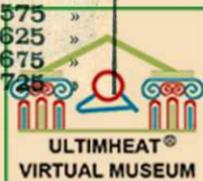
BAINS-MARIE N° 29

EN CARREAUX DE PORCELAINE DÉCORÉS

CHAUFFAGE AU GAZ



1 grande Théière	80 fr.	7 grandes Théières	425 fr.
2 — —	105 »	8 — —	00 »
3 — —	160 »	9 — —	575 »
4 — —	225 »	10 — —	625 »
5 — —	300 »	11 — —	675 »
6 — —	375 »	12 — —	725 »



BAINS-MARIE N° 19

Forme ondulée, gravés,
avec théières décorées
Chauffège au gaz



1 théière décorée		
2 — —		
3 — —		
4 — —		
5 — —		

EN CUIVRE JAUNE	
Petites 1 litre	Grandes 1 litre 1/2
32 fr.	35 fr.
58 »	60 »
85 »	90 »
110 »	120 »
150 »	160 »

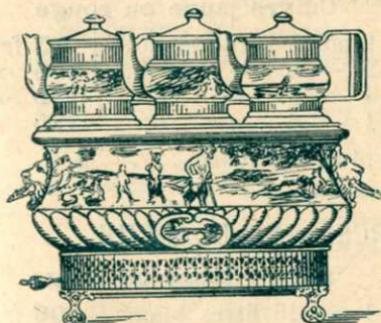
1 théière décoiée		
2 — —		
3 — —		
4 — —		
5 — —		

EN MAILLECHORT	
etites 1 litre	Grandes 1 litre 1/2
40 fr.	45 fr.
95 »	100 »
125 »	135 »
170 »	180 »
210 »	220 »

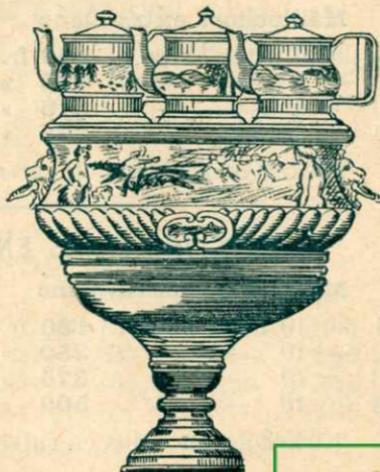
BAINS-MARIE N°s 22 ET 22 bis

En porcelaine décorée avec théières décorées
Chauffège au gaz

N° 22



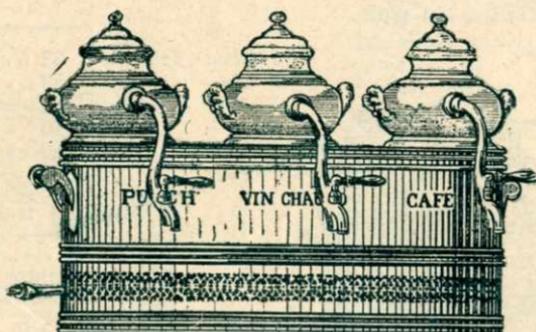
N° 22 bis



	N° 22	N° 22 bis
2 Grandes théières.	105 fr.	200 fr.
3 — —	130 »	250 »
4 — —	180 »	300 »

BAINS-MARIE N° 20

Avec pots en porcelaine blanche siphons argentés
Chauffage au gaz



POTS 3 LITRES EN PORCELAINE BLANCHE

Maillechort extra-blanc		Cuivre jaune ou rouge	
1 pot 3 litres blanc..	75 fr.	1 pot 3 litres blanc..	60 fr.
2 — 3 — — ..	150 »	2 — 3 — — ..	100 »
3 — 3 — — ..	200 »	3 — 3 — — ..	140 »
4 — 3 — — ..	250 »	4 — 3 — — ..	180 »
Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place.....		5 fr.	

POTS 6 LITRES EN PORCELAINE BLANCHE

Maillechort extra-blanc		Cuivre jaune ou rouge	
1 pot 6 litres blanc..	100 fr.	1 pot 6 litres blanc..	75 fr.
2 — 6 — — ..	190 »	2 — 6 — — ..	125 »
3 — 6 — — ..	275 »	3 — 6 — — ..	185 »
4 — 6 — — ..	325 »	4 — 6 — — ..	235 »
Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place.....		6 fr.	

POTS 10 LITRES EN PORCELAINE BLANCHE

Maillechort extra-blanc		Cuivre jaune ou rouge	
1 pot 10 litres blanc.	130 fr.	1 pot 10 litres blanc.	100 fr.
2 — 10 — — .	250 »	2 — 10 — — .	220 »
3 — 10 — — .	375 »	3 — 10 — — .	300 »
4 — 10 — — .	500 »	4 — 10 — — .	400 »
Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place.....		7 fr.	

Tous les bains-marie peuvent être disposés pour chauffage
à l'acétylène (prix à faire)



BAINS-MARIE N° 21

avec Pots en Porcelaine blanche ou décorée, Siphons argentés
Forme ondulée, gravés :- Chauffage au gaz



AVEC POTS DE 3 LITRES

MAILLECHORT EXTRA-BLANC				CUIVRE JAUNE OU ROUGE							
1	pot,	3 litres,	décoré	95	fr.	1	pot,	3 litres,	blanc	70	fr.
2	—	3	—	195	»	2	—	3	—	135	»
3	—	3	—	295	»	3	—	3	—	195	»
4	—	3	—	400	»	4	—	3	—	250	»

Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place..... 5 fr.

AVEC POTS DE 6 LITRES

MAILLECHORT EXTRA-BLANC				CUIVRE JAUNE OU ROUGE							
1	pot,	6 litres,	décoré	130	fr.	1	pot,	6 litres,	blanc	95	fr.
2	—	6	—	250	»	2	—	6	—	180	»
3	—	6	—	370	»	3	—	6	—	250	»
4	—	6	—	450	»	4	—	6	—	310	»

Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place..... 6 fr.

AVEC POTS DE 10 LITRES

MAILLECHORT EXTRA-BLANC				CUIVRE JAUNE OU ROUGE							
1	pot,	10 litres,	décoré	150	fr.	1	pot,	10 litres,	blanc	125	fr.
2	—	10	—	300	»	2	—	10	—	220	»
3	—	10	—	450	»	3	—	10	—	300	»
4	—	10	—	600	»	4	—	10	—	450	»

Nickelage des bains en cuivre, en plus, par place..... 7 fr.

Tous les bains-marie peuvent être disposés pour chauffage
à l'acétylène (prix à faire)



BAINS-MARIE N° 23

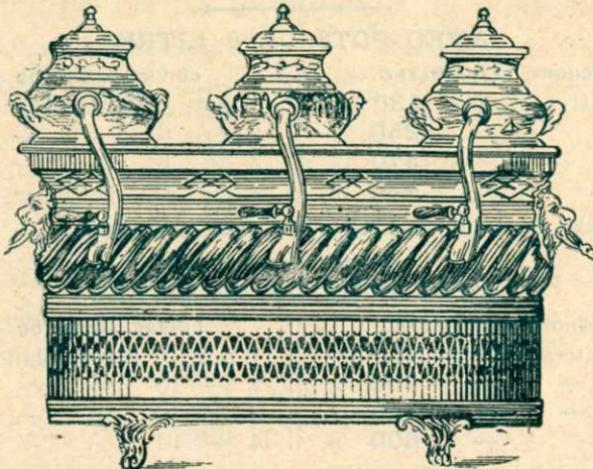
En porcelaine décorée. — Chauffage au gaz
Avec pots 3 litres décorés. — Siphons argentés



1 pot, 3 litres, décoré	135 fr.
2 — 3 — —	200 »
3 — 3 — —	300 »

BAINS-MARIE N° 30

En maillechort martelé. — Chauffage au gaz
Avec pots en porcelaine décorée. — Siphons argentés

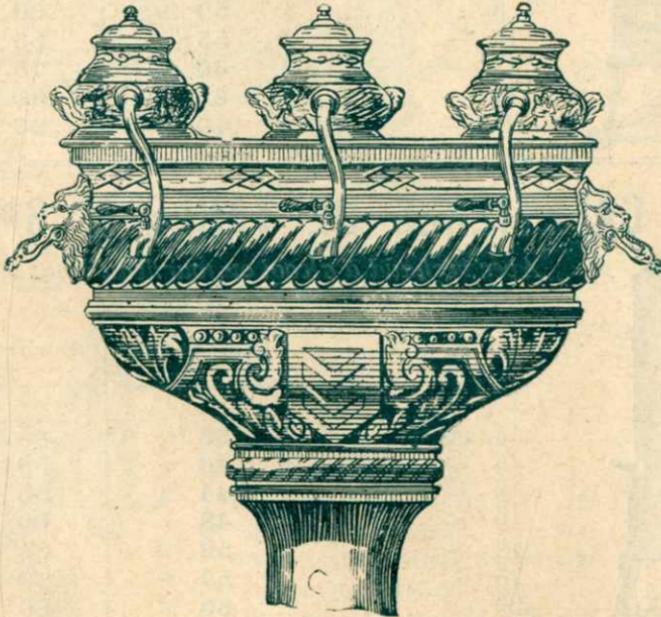


1 pot, 3 litres, décoré	250 fr.
2 — 3 — —	425 »
3 — 3 — —	550 »

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

BAINS-MARIE N° 31

En maillechort martelé, montés sur pied découpé
Avec pots en porcelaine décorée, siphons argentés
Chauffage au gaz



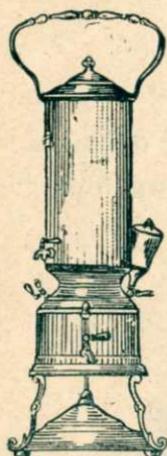
1 pot de 3 litres, décoré.....	250 fr.
2 — 3 — —	500 »
3 — 3 — —	750 »
4 — 3 — —	1.000 »

Tous les bains-marie peuvent être disposés pour chauffage
à l'acétylène (prix à faire)



CAFETIÈRES DE TABLE N° 8bis

Avec réchaud à alcool ou fourneau à gaz

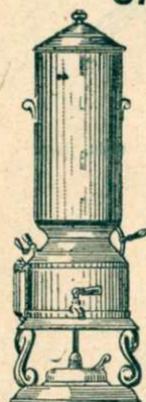


4 tasses
6 —
8 —
10 —
12 —
15 —
20 —

	En Cuivre nickelé	En nickel pur
4 tasses	40 fr.	50 fr.
6 —	45 »	55 »
8 —	50 »	60 »
10 —	55 »	65 »
12 —	60 »	70 »
15 —	65 »	80 »
20 —	70 »	90 »

CAFETIÈRES DE TABLE N° 6 bis

Avec réchaud à alcool ou fourneau à gaz

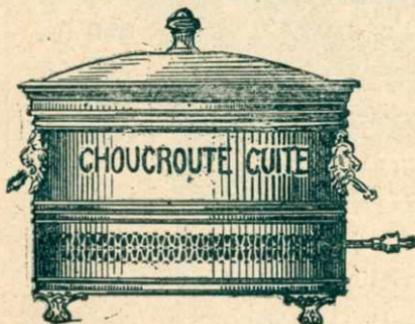


4 tasses
6 —
8 —
10 —
12 —
15 —
20 —

	En cuivre rouge	En nickel pur
4 tasses	36 fr.	45 fr.
6 —	40 »	50 »
8 —	44 »	55 »
10 —	48 »	60 »
12 —	52 »	65 »
15 —	57 »	70 »
20 —	60 »	80 »

ÉTUVES A CHOUCROUTE N° 32

*Chauffage au gaz. -- Intérieur
porcelaine*



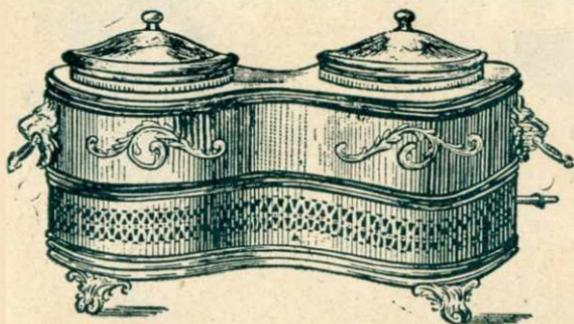
En maillechort extra-blanc, gravé.....	50 fr.
En Nickel pur, gravé.....	70 »



ÉTUVE A CHOUCROUTE N° 33

En maillechort ondulé et gravé. — Chauffage au gaz

Deux compartiments intérieurs porcelaine



PRIX

150 francs

MOULINS A CAFÉ EN FONTE N° 25

Mouvements en acier fondu



	0	1	2	3	4
A engrenages, trémie polie, calotte bronzée.	12 »	16 »	21 »	27 »	38 »
A engrenages, trémie émaillée, calotte laiton	5 »	20 »	26 »	33 »	50 »
A engrenages, trémie émail., calot. laiton, av. volant	20 »	26 »	33 »	43 »	60 »

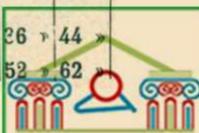
VERSEUSES N° 26

Bec droit ou cintré

avec ou sans grille. — Manche ébène

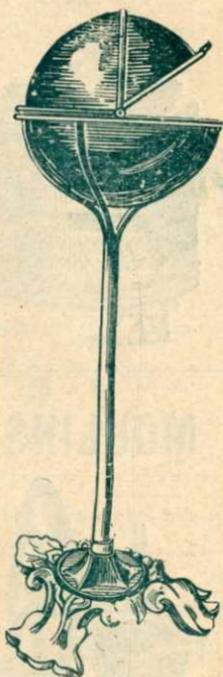


Tasses.....	6	8	10	12	15	18
Maillechort avivé.	20 »	24 »	27 »	30 »	36 »	44 »
Maillechort argenté.	30 »	35 »	40 »	45 »	52 »	62 »



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

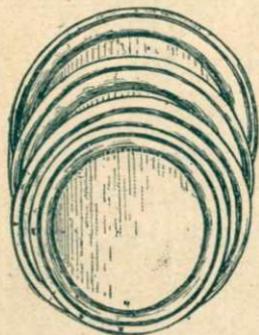
BOULES CACHE-ÉPONGES N° 24



	Maillechort extra-blanc poli	Maillechort extra-blanc argenté
Diamètre 22 c/m....	17 fr.	28 fr.
— 25 —	20 »	32 »

Boule avec douille, en plus	2 50
Pied bronzé, colonne fer.....	10 »
— — fonte	12 »
— pour boule à douille	12 »
Colonne bronzée.....	7 »

Plateaux ronds pour Limonadiers N° 27



Diamètre	17 c/m
—	20 —
—	22 —
—	25 —
—	27 —
—	30 —
—	32 —
—	35 —
—	37 —
—	40 —
—	44 —
—	46 —
—	49 —
—	54 —

MAILLECHORT	NICKEL PUR
3 fr.	4 50
4 »	5 50
4 50	6 50
5 50	7 50
6 50	10 »
7 50	13 »
9 50	15 »
11 »	17 »
13 »	19 »
15 »	21 »
18 »	25 »
21 »	28 »
24 »	32 »
30 »	40 »



TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Appareils à chauffer instantanément les liquides.	20
Bains-marie dits Champoreaux.	19
Bains-marie en métal et en porcelaine	22 à 29
Boules cache-éponges	32
Cafetières Percolateurs.	2 à 18
Cafetières de table.	30
Copettes en porcelaine.	21
Cruches en porcelaine	21
Etuves à choucroute	30 et 31
Moulins à café.	31
Plateaux pour Limonadiers.	32
Pots-réservoirs en grès	19
Pots à siphons en porcelaine.	21
Théières en porcelaine.	20
Théières en maillechort orfèvrerie	21
Verseuses	31

31
6 800
24 200

~~24~~
~~45~~
~~170~~
~~96~~
~~1880~~

IMP. F. PAYEN & N. CHATELAIN
147, RUE DU TEMPLE, PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM