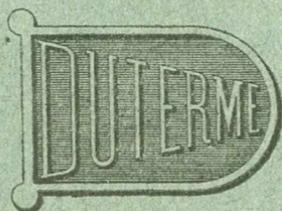


# RÉCHAUD A GAZ

Breveté S. G. D. G.  
(MODÈLES DÉPOSÉS)



EXIGEZ CETTE MARQUE

D. DUTERME  
PARIS



ULTIMHEAT®

VIRTUAL MUSEUM

# DÉSIRÉ DUTERME

67, RUE CROZATIER, 67

PARIS (XII<sup>e</sup>)

Tél. : DIDEROT 39-03

R. C. Seine 83.790



## RÉCHAUD A GAZ N° 1

Breveté S. G. D. G.

(MODÈLES DÉPOSÉS)



DEMANDEZ NOS TARIFS  
POUR APPAREILS SANITAIRES



## RÉCHAUD A GAZ N° 1



La conception de notre réchaud, en fait un appareil absolument différent des modèles actuellement en vente. Dans ceux-ci, au milieu de la table chauffante se trouve un *brûleur réversible* qui sert, soit à faire bouillir, soit à cuire au four, il ne peut évidemment pas remplir ces deux fonctions d'une **façon parfaite et simultanément** — s'il sert à la cuisson du four, il ne reste plus que 2 brûleurs disponibles à la table chauffante, ce qui peut-être une cause de gêne — au contraire, si on l'emploie à bouillir il ne peut rôtir.

A ces inconvénients s'ajoute, à notre avis, un **grave défaut**, c'est que le four étant nécessairement ouvert à l'emplacement du *brûleur réversible*, **les liquides en ébullition dans les récipients placés sur la table chauffante s'échappent et TOMBENT DANS LE FOUR**; comme ils sont toujours chargés de corps gras et qu'il est pratiquement impossible, tout au moins au moment voulu, de faire le nettoyage, cette graisse s'accumule sur les parois et fond lorsqu'on allume le four, en dégageant une odeur désagréable.

Si l'on considère les deux autres brûleurs de la table chauffante, nous voyons que les **liquides TOMBENT A TERRE.**

*Au point de vue cuisson*, le tour ouvert, par la cavité du brûleur reversible, perd une partie de sa chaleur, il faut du feu pour cuire — **vous laissez votre robinet ouvert EN GRAND** — d'où :

GROSSE DÉPENSE  
MAUVAIS RENDEMENT  
MAUVAISE CUISINE

C'est pour remédier à ces défauts, que nous avons établi le RÉCHAUD N° 1, breveté S. G. D. G. que nous vous présentons.



## DESCRIPTION



La Figure 1 représente la vue d'ensemble de notre réchaud; remarquer que le four dont la porte peut être à volonté, soit fermée hermétiquement, soit légèrement ouverte, est séparée de la table chauffante.

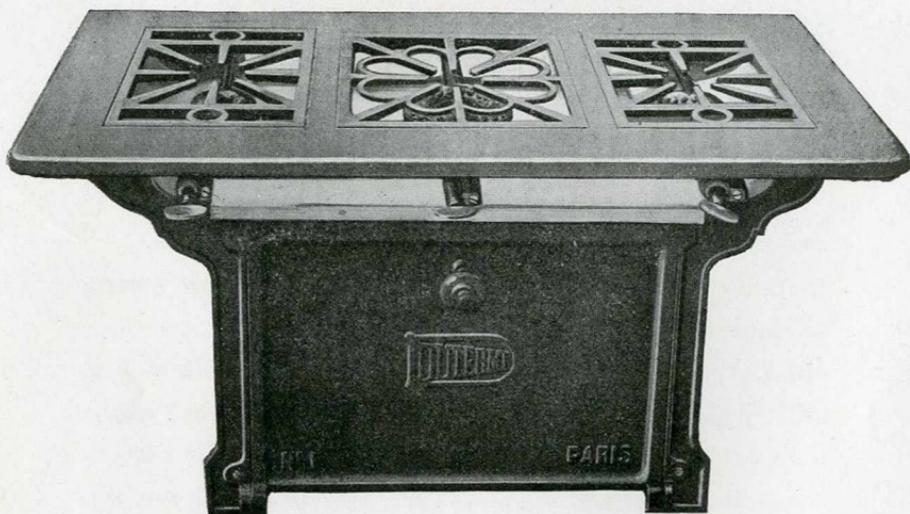


Figure 1

Dans cet intervalle se trouve placée une plaque émaillée dite **plaque de propreté** (voir figure 3) qui recueille les liquides en ébullition qui débordent des récipients — cette plaque a, sur le devant, une gorge où se concentrent les liquides.

La Figure 2 montre le réchaud vu de côté, remarquer une plaque émaillée, légèrement arrondie, il y en a deux — une de chaque côté.

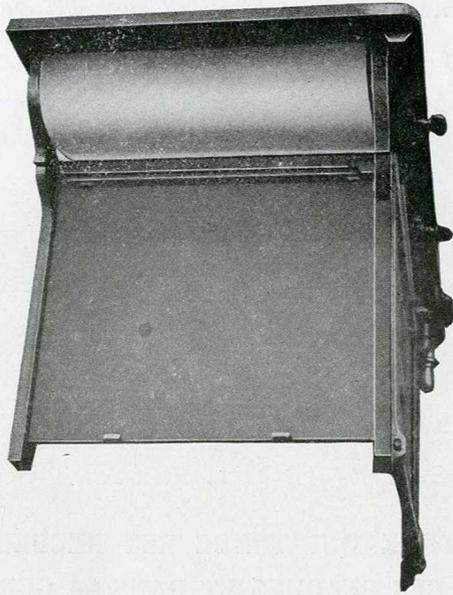


Figure 2

Ces plaques dirigent sur la plaque de propriété les liquides qui débordent des récipients placés sur les brûleurs de côté, les empêchant de tomber à terre.

La Figure 3 représente les 3 plaques mobiles, qui une fois mises à leur place respective constituent un ensemble dont les avantages peuvent se résumer de la façon suivante :

**PLAQUES MOBILES, ÉMAILLÉES BLANC**

Facilité de démontage et de nettoyage.

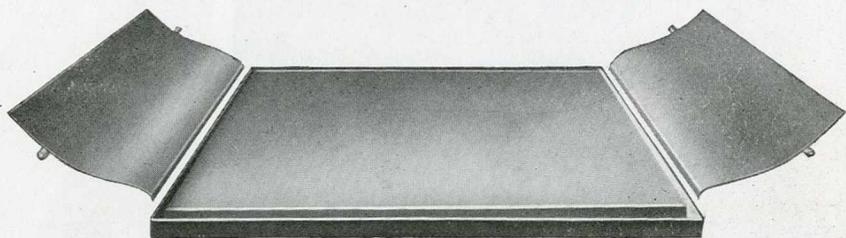


Figure 3

PLUS DE LIQUIDES DANS LE FOUR

PLUS DE LIQUIDES A TERRE

**TOUT CE QUI TOMBE EST RECUEILLI  
SUR CES PLAQUES ET DANS LA GORGE**

PROPRETÉ — HYGIÈNE



Les **PLAQUES MOBILES** ne  
sont pas **ÉMAILLÉES BLANC**  
mais **ÉTAMÉES**

## TABLE CHAUFFANTE



3 brûleurs économiques à *flamme bleue*, de différents rendements.

Les grilles mobiles sont conçues de telle façon que tous les récipients, quel que soit leur diamètre y sont toujours en équilibre parfait.

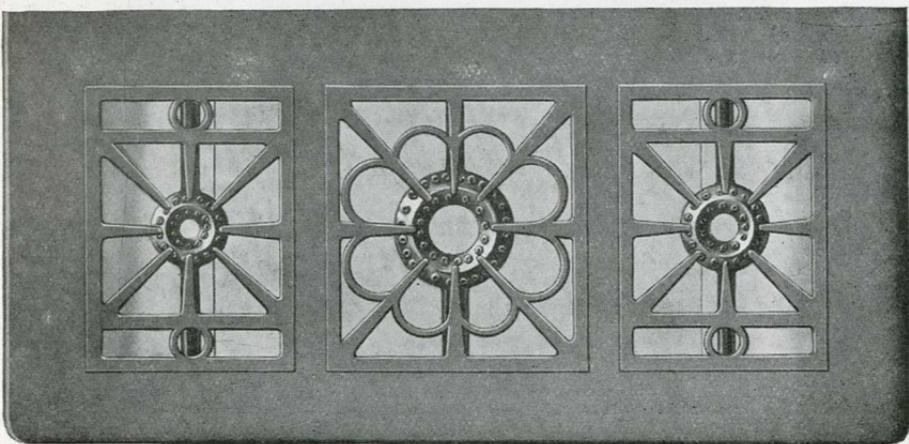


Figure 4

La table chauffante est UNIE et permet le déplacement des récipients, par glissement sans les soulever.



## BRULEURS

Les brûleurs assurent un mélange parfait de l'air et du gaz, donnant ainsi une belle *flamme bleue*, avec le **MAXIMUM DE RENDEMENT** et le **MINIMUM DE DÉPENSE**.

## ROBINETS

Les robinets qui alimentent les brûleurs sont d'un modèle très étudié, le métal employé leur assure une durée indéfinie.

## RAMPE

La rampe tout en cuivre est dissimulée sous la table chauffante, son alimentation se fait à l'arrière, à droite ou à gauche.



## FOUR



Le four de notre réchaud est de grande dimension, il permet la cuisson de pièces importantes.

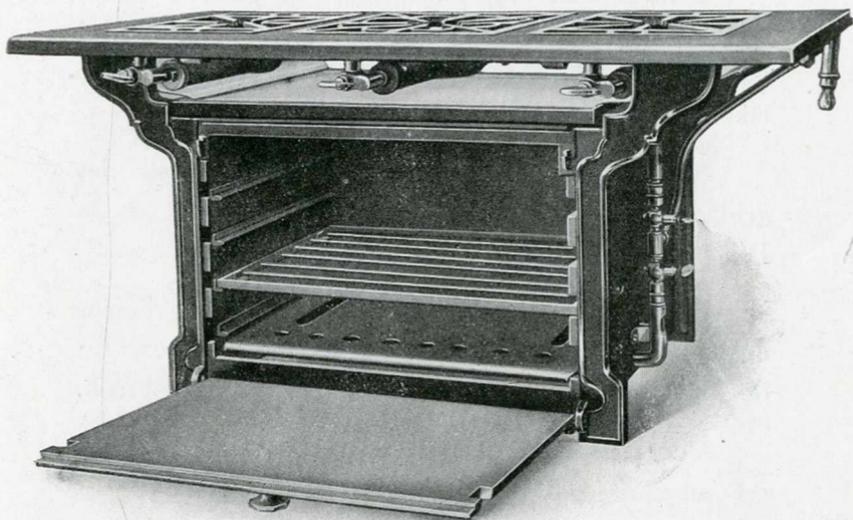


Figure 5

Deux rampes, *une dessus, une dessous*, alimentées par 2 robinets placés sur le côté droit du réchaud à la portée de la main.



## CONSEILS



Pour ROTIR, chauffez votre four avec la *rampe du dessous*, avant d'y introduire la pièce à cuire.

Celle-ci doit être mise dans un plat en terre, en cuivre ou en fonte émaillée mais pas dans **un plat en FER BLANC**, parce qu'ils sont toujours trop minces.

N'employez la rampe du dessus que pour les grillades, **JAMAIS** pour les ROTIS et la PATISSERIE.

La rampe du dessous suffit pour donner la chaleur nécessaire, surveillez-en le réglage, la tendance étant de donner, **INUTILEMENT TROP DE GAZ**.

Votre rôti doit prendre de la couleur quand il est presque cuit et non avant.



Le **FEU DESSUS** pour rôtir est une **HÉRÉSIE CULINAIRE**, il dessèche la viande, la grille et **détermine la formation d'une croûte dure**.



## DIMENSIONS

\* \*

	Longueur	Largeur	Hauteur	Profondeur
TABLE CHAUFFANTE . . .	75 c/m	39 c/m	»	»
GRANDE GRILLE . . . . .	25 c/m	22 c/m	»	»
PETITE GRILLE . . . . .	25 c/m	17 c/m	5	
FOUR. Dimensions utiles . .	»	35 c/m	20 c/m	32 c/m
HAUTEUR TOTALE DU RÉCHAUD : 37 c/m.				



## RIX DE VENTE IMPOSÉS

DU

### RÉCHAUD N° 1

BREVETÉ S. G. D. G.

**Fonte noire** . . . . . **342** francs.

**Fonte émaillée**, table chauffante, façade  
et porte.. . . . **372** francs.

### Différentes couleurs :

Blanc, bleu électrique, marron, vert et gris bleu.

*Dans ces différents prix, les 5 plaques de tôle sont toujours émaillées blanc.*

**Supplément pour émaillage des côtes.. 18 francs.**



EXIGEZ CETTE MARQUE

**PIED en FER FORGÉ**  
**VERNI NET 40 frs**

REMISE 30 %  
PRIX SPÉCIAUX par QUANTITÉ



## Conditions Générales de Vente



Tous les ordres seront exécutés le plus rapidement possible. Le client ne pourra demander de **DOMMAGES-INTÉRÊTS, NI REFUSER D'EN PRENDRE LIVRAISON**, s'il n'a lors de sa commande fixé une date d'expédition, avec mention de ne pas prendre livraison après cette date, et si nous n'avons pas accepté par écrit ces conditions.

Toutes marchandises vendues sont payables en espèces à l'exclusion de tout autre mode de paiement, nos traites ne sont pas une dérogation à notre domicile de paiement : PARIS.

Tout différent sera jugé par le TRIBUNAL DE COMMERCE DE LA SEINE.

Tous nos prix s'entendent, marchandises prises en nos magasins à Paris, port et emballage à la charge du client, l'emballage facturé %, calculé sur le montant net de la facture, n'est pas repris.

Toutes nos marchandises voyagent entièrement aux risques et périls du destinataire, quels que soient les modes de transport et d'emballage employés.

Nous déclinons toutes responsabilités pour casse, avarie ou manquant qui seraient attribués à l'emballage, à l'arrimage ou toute autre cause.

Nous n'acceptons aucune réserve ou expertise à l'arrivée.

Les clients sont priés de nous indiquer le mode de transport qu'ils désirent que nous employions : P. V., G. V., GARE ou DOMICILE. Désigner la gare de réception. Sauf indications, nous agissons au mieux suivant les possibilités, notre responsabilité ne pouvant en aucun cas être engagée.

Toutes nos marchandises sont vendues FERMES et toute commande portant la mention, **à condition** ou **à titre d'essai**, ne sera pas prise en considération.

Les factures sont payables à 30 jours, non compris le mois d'achat, 2 % d'ESCOMPTE, pour les clients ayant des comptes ouverts. Toute première affaire doit être accompagnée de références sur la place de Paris.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



---

Imprimerie L. DEMANGE  
PARIS - VILLIERS - SUR - MARNE

---