



Pour faire de la

B O N N E C U I S I N E

la plus simple ou la plus raffinée



*vous avez
le*

RÉCHAUD-FOUR

Lawson

BREVETÉ *Indeco Constructeur*

AVANTAGES DU RÉCHAUD-FOUR

Lawson

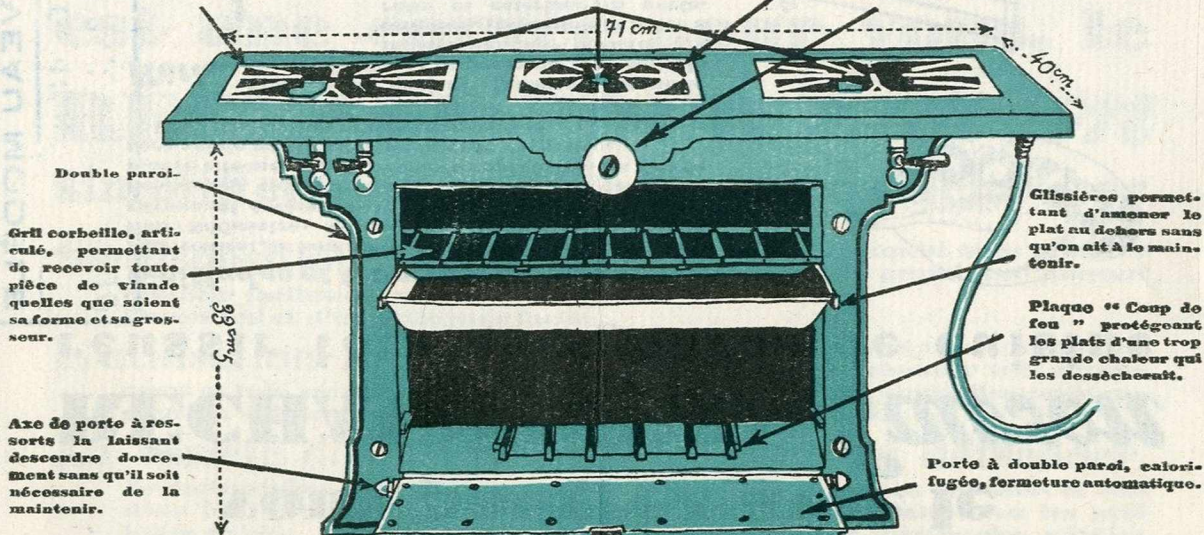


Grille se retournant pour supporter les grands récipients sans que la flamme puisse être étouffée, ou déborder et noircir les côtés des ustensiles.

Brûleurs à trous, d'une conception toute nouvelle, donnant une utilisation intégrale de la chaleur dégagée.

Frottoir à allumettes.

Ce bouton isolant commande un seul robinet qui permet d'allumer successivement le 3^e brûleur, la partie supérieure et au-dessous la grande grillade par un même rayonnant.



Chaque côté du four est à double paroi, enveloppant ainsi complètement le four

entre lesquelles circule la chaleur, qui assure une cuisson régulière sur chaque face.

entre lesquelles circule la chaleur, qui assure une cuisson régulière sur chaque face.

Le Réchaud-Four *Lawson* est très robuste

PRIX IMPOSÉS ET CONDITIONS DE VENTE

Le Réchaud-Four *Lawson* est vendu avec ou sans support.

FOUR
(Dimensions de l'intérieur.)

SUPPORT

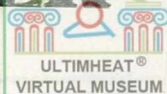
	Largeur	Hauteur	Profondeur	PRIX IMPOSÉS	
				Brut	Émaillé
FOUR	0 m. 33	0 m. 22	0 m. 30	360	430
SUPPORT	0 m. 59	0 m. 47	0 m. 37	100	160

SI VOUS AIMEZ CUISINER

vous pourrez avec le

RÉCHAUD-FOUR *Lawson*

réussir tous les genres de cuisine



NOTRE NOUVEAU MODÈLE
 FOUR: 0m 30x 0m 30x 0m 30
 Prix

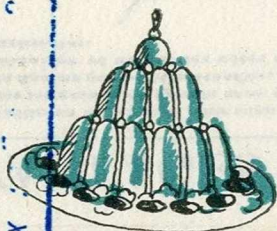
Grillades et Gratins. Allumer à sa partie inférieure le brûleur central, le bouton de porcelaine étant à la position Rôtissoire. Attendre que les plaques du plafond rayonnant deviennent rouges. Mettre les côtelettes, beefsteak, etc., sur le gril reposant sur la casserole placée elle-même à la glissière supérieure. La viande sera saisie par la chaleur intense rayonnée.

Pour les gratins : même disposition.

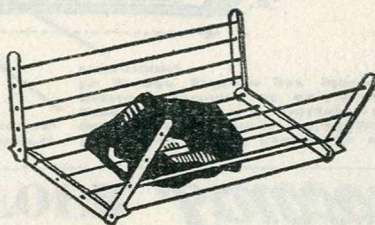


Rôtis. Allumer le brûleur inférieur (manette blanche), fermer la porte du four pour le laisser chauffer pendant dix minutes. Introduire la pièce à rôtir et refermer la porte.

Après dix minutes de cuisson, réduire la flamme de moitié. Durée de cuisson : un quart d'heure par livre de viande.



Gâteaux. Même procédé pour chauffer le four. Régler la température suivant le genre de gâteau à cuire.



Le four peut être porté à une TEMPERATURE TRÈS ÉLEVÉE pour obtenir les soufflés, meringues, etc.

SI FAIRE LA CUISINE est une corvée pour vous, le

RÉCHAUD-FOUR *Lawson*

simplifiera et abrègera votre tâche par

Sa disposition qui vous permet d'utiliser simultanément trois brûleurs sur la partie supérieure, plus un très grand four pouvant contenir facilement un rôti et un gratin. Dessus uni et d'un nettoyage facile.

L'utilisation intégrale de la chaleur qui vous permet de chauffer très rapidement et très régulièrement le four sans vous obliger à surveiller constamment la cuisson du rôti ou des autres pièces.

La variété des services qu'on peut lui demander.

Le réchaud-four Lawson vous permet de tout faire cuire ou chauffer, et cela dans les meilleures conditions ; soit les plats les plus simples ou les grillades saisies, gratins, plats rissolés, rôtis, volailles, pâtisseries variées, soufflés, meringues, etc...

Le Réchaud-Four *Lawson* est très robuste

PRIX IMPOSÉS ET CONDITIONS DE VENTE

Le Réchaud-Four *Lawson* est vendu avec ou sans support.

FOUR
(Dimensions de l'intérieur.)

SUPPORT

Largeur	Hauteur	Profondeur	PRIX IMPOSÉS	
			Brut	Emaillé
0 m. 33	0 m. 22	0 m. 30	360	430
Largeur	Hauteur	Profondeur		
0 m. 59	0 m. 47	0 m. 37	100	160



MADAME

le

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

RECHAUD-FOUR

Lawson

**résoudra pour vous
quelques problèmes compliqués**

par

- (1°) *La crise des domestiques.***
- (2°) *Le goût de plus en plus répandu
pour la bonne cuisine.***
- (3°) *Le peu de place dévolu à la cuisine
dans les maisons modernes.***
- (4°) *La nécessité de faire des économies.***

