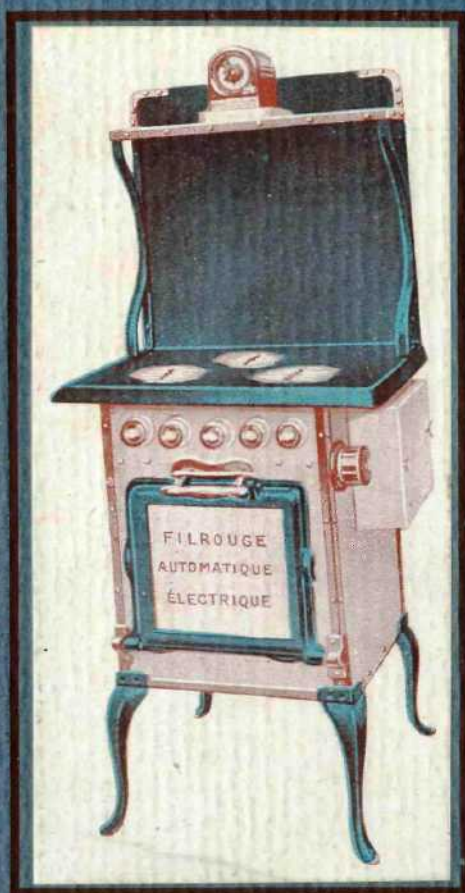


Appareils de Chauffage
et de Cuisine électriques



FILROUGE



Catalogue Général 1926-1927

FILROUGE



La marque déposée "FILROUGE" protège les appareils de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude par l'électricité construits à RUEIL (France) par

H. & R. ROOKE, Ingénieurs-Electriciens

La Société H. et R. ROOKE & C^{ie} est entièrement française de capitaux et de membres et elle vend exclusivement les appareils fabriqués dans son usine de Rueil.

L'Agence générale de vente pour la France et ses colonies des appareils FILROUGE appartient à la

Compagnie Générale "LUTRA"

Société Anonyme au Capital de 3.000.000 de Francs

19, Rue de Londres, PARIS - Téléphone Louvre 20-55

"LUTRA" possède en magasin à Paris tous les appareils FILROUGE et toutes les pièces de rechange pour ces appareils.

Les Commandes pour la France et ses Colonies doivent lui être adressées *ou a*

Pour l'exportation, les demandes de renseignements et les commandes doivent être adressées directement à MM. ROOKE & C^{ie}, dont l'adresse postale est :

FILROUGE, RUEIL (S.-et-O., France)

Où peut-on se procurer les Appareils FILROUGE ?

Les appareils FILROUGE sont vendus par toutes les Compagnies de distribution d'électricité (secteurs électriques) et par toutes les maisons d'électricité (électriciens).

Toute personne désirant un article de qualité supérieure et de fabrication française garantie peut se le procurer chez son fournisseur habituel en exigeant la marque FILROUGE.

Cette marque figure habituellement sur l'appareil, mais en tous les cas elle est imprimée dans la matière de nos éléments d'une manière inaltérable.

Si vous aimez la France, achetez des produits français

FILROUGE

est une marque bien française et garantit une qualité

TABLE DES MATIÈRES



PARTIE DOCUMENTAIRE Pages

Chauffage électrique	5 et 6
Courant électrique	3 et 4
Cuisine électrique	30, 31 et 32
Eau chaude électrique	33

ILLUSTRATIONS PRINCIPALES

Cuiseurs	43 à 48
Cuisinières	22 à 38
Fours	41 et 42
Matériel spécial	40 et 41
Radiateurs	8 à 21

SPÉCIFICATIONS DÉTAILLÉES

Chauffe-eau	33 et 39
Chaufferette	49
Chauffe-lit	50
Cuiseurs	43 à 48
Cuisinières	22 à 25, 27 à 34
Fours	24, 26, 41 et 42
Gril	35
Grille-pain d'hôtel	40
Radiateurs	5 à 21
Rechanges pour cuiseurs et fours	22, 38 et 51
Rechanges pour radiateurs	8

Les numéros encadrés à côté des figures indiquent la puissance minimum de l'installation nécessaire au fonctionnement des appareils :

5 Installation de 5 hectowatts

Toute reproduction du texte et des clichés de ce catalogue est formellement interdite

L'ÉLECTRICITÉ, production nationale

remplace tous les Combustibles et Carburants étrangers



L'électricité est maintenant connue dans toute la France comme l'agent de lumière parfait et dans les régions non desservies, encore nombreuses malheureusement, c'est avec impatience que l'on attend son arrivée.

Mais justement à cause de la nature de cette lumière qui, comparativement, dégage peu de chaleur, l'électricité n'a pas été jusqu'ici associée, comme elle l'est en d'autres pays, avec les idées de chauffage et de cuisine.

À bon droit, la lumière électrique est considérée comme merveilleuse, de même peuvent l'être les autres applications de l'électricité, aux premiers rangs desquelles nous placerons le chauffage et la cuisine.

Quel mieux-être apporte à l'habitant des campagnes un simple cuiseur électrique plus besoin d'allumer une cuisinière, bien souvent à bois, pour obtenir au bout d'une heure la petite quantité d'eau chaude que l'électricité aurait produite en quelques minutes.

Ces applications nécessitent une distribution appropriée et nous recommandons à toutes les personnes faisant une nouvelle installation, à toutes les communes concédant leur secteur, de prévoir des lignes d'une puissance suffisante pour alimenter les appareils illustrés dans ce catalogue. D'ailleurs, tous les réseaux agricoles qui n'augmenteront pas leurs ressources dans cet ordre de consommation (la plus intéressante parce que la plus régulière et la plus considérable) sont voués à vendre le courant cher.

La France possède des forces hydrauliques suffisantes pour que tous les foyers domestiques utilisent l'électricité nationale au lieu du charbon et du pétrole étrangers.

Les appareils d'utilisation sont sur le marché ; que ceux dont c'est la tâche distribuent le courant demandé.



Compteurs

Tout service électrique (éclairage, chauffage, cuisine, etc.) se mesure au travail qu'il accomplit en watts-heure. Le watt-heure est le travail d'une "puissance" capacité, pouvoir de travail de 1 watt pendant une heure. Ce watt d'électricité peut, soit faire tourner un moteur, soit éclairer une lampe, chauffer un réchaud, etc.

Ainsi un radiateur "PRATIQUE" de 500 watts nécessite en une heure le travail de 500 watts, soit : $1 \text{ watt-heure} \times 500 = 500 \text{ watts-heure}$.

Lorsque 100 watts-heure (ou hectowatt-heure) valent 5 centimes, la dépense de ce radiateur pendant une heure est de :

$$5 \text{ ct.} \times 5 = 25 \text{ centimes.}$$

On compte habituellement en hectowatts-heure ou mieux en kilowatts-heure. Quand l'hectowatt-heure vaut 5 centimes, le kilowatt-heure vaut 50 centimes.

De même que les mètres cubes de gaz consommés se lisent sur un compteur, de même les hectowatts-heure d'électricité utilisés se lisent sur un compteur électrique. Il y a deux types de compteurs : ceux à chiffres qui indiquent nettement à vue le nombre d'hectowatts-heures enregistré ; ceux à cadrans. Dans ces derniers des aiguilles

indiquent respectivement le nombre de milles, de centaines, de dizaines et d'unités ; après explication, la lecture en est aussi simple que celle des compteurs du premier genre.



La lecture du compteur permet de contrôler la dépense d'un appareil. Quel qu'il soit, c'est pourquoi les consommateurs peuvent toujours avoir confiance dans les chiffres indiqués par les constructeurs, leur vérification étant tellement simple.

Certaines compagnies installent deux compteurs : l'un pour la lumière, l'autre pour la cuisine et le chauffage ; d'autres fournissent tout le courant à travers un compteur, mais en appliquant des tarifs dégressifs.

Voltages

Le voltage indique la "pression" à laquelle le courant est distribué. Il y a différents voltages utilisés en France et nos appareils sont construits pour tous les voltages usuels. Il est naturellement indispensable d'indiquer le voltage en passant la commande.

Le voltage qui convient le mieux pour les applications domestiques et agricoles de l'électricité est le 110. Ce voltage permet l'emploi d'appareils très robustes et les installations convenablement faites à ce voltage ne sont jamais dangereuses.

Sur quels courants utilise-t-on les Appareils FILROUGE ?

Les appareils FILROUGE fonctionnent indifféremment sur courant continu ou alternatif de 100 à 250 volts.

Pour les cuisinières et pour les appareils de moins de 1 kilowatt, nous recommandons les voltages compris entre 100 et 130 volts. Nos cuisinières sont prévues pour être branchées sur des distributions de triphasé en ces voltages sans apporter aucune perturbation.

Nos radiateurs au-dessus de 1.000 watts peuvent être fournis en triphasé et en biphasé, moyennant des suppléments.

Sauf indication spéciale, tous nos appareils sont livrés pour courant 110 volts à deux fils.

Branchement des Appareils

Les appareils de moins de 1 kilowatt sont fournis avec une prise de courant.

Des prises de courant pour les appareils de toutes les autres puissances peuvent être fournies sur demande, mais les prix du présent catalogue s'entendent sans ces prises.

Nous recommandons de n'employer que de bonnes prises de courant murales de dimensions suffisantes pour l'intensité du courant qui doit les traverser. (La marque "GRYP" est recommandée spécialement).

Tout appareil utilisé dans un local humide ou dont le plancher n'est ni en bois sec ni recouvert d'un tissu isolant (linoléum, caoutchouc) doit être mis à la terre. Cette précaution consiste à relier le bâti de l'appareil à un fil conducteur en bon contact avec le sol réel par l'entremise d'une canalisation d'eau par exemple). Cette précaution est particulièrement recommandable dans les cuisines, salles de bains, etc.

Si vous avez des doutes sur la manière correcte de vous servir d'un de nos appareils, n'hésitez pas à nous écrire, nous sommes à votre disposition pour le moindre renseignement.

Une bonne installation garantit un bon fonctionnement

Radiateurs FILROUGE électriques



NOTES sur le CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

Nous construisons des appareils de trois systèmes différents ayant tous leurs emplois et leurs avantages propres.

Le premier et le plus employé est celui de nos radiateurs à feu visible dans lesquels un fil résistant est parcouru par le courant qui le porte au rouge. Ce fil est soutenu convenablement sur des pièces de terre réfractaire. Ces radiateurs (*Parabolique, Bêbé, Pratique, Bureau, Entrée, Select, Boudoir, Salon, Intense, Hall, etc.*) produisent une chaleur instantanée. Là où le prix du courant est trop élevé pour permettre une marche continue, ou encore quand on désire rapidement de la chaleur dans les pièces occupées momentanément, ce sont les plus pratiques. Il s'en fait un usage intensif comme radiateurs domestiques.

Le deuxième système est appliqué dans nos radiateurs obscurs. Les éléments de ces appareils diffèrent des premiers en ce que le fil résistant reste à une température de chaleur invisible, de sorte qu'ils chauffent plus par convection (création de courants d'air chaud) que par radiation. Dans une atmosphère chargée de poussière, telle que celle des filatures, minoteries, ateliers, etc., ils sont tout indiqués.

Le dernier système consiste à emmagasiner la chaleur produite par un élément électrique et à la restituer après un temps plus ou moins long, d'où le nom de radiateurs à accumulation que l'on donne aux appareils de ce type. Les radiateurs à accumulation sont recommandables dans le seul cas où l'on peut bénéficier la nuit d'un tarif de courant extrêmement bas.

Quand on compare la dépense du chauffage électrique à celle occasionnée par d'autres moyens de chauffage, il ne faut pas omettre d'estimer à leur grande valeur les considérations suivantes :

- SUPPRESSION DE LA MAIN-D'ŒUVRE**
- HYGIÈNE ABSOLUE ;**
- CHALEUR QUASI INSTANTANÉE ;**
- POSSIBILITÉ DE CHAUFFER N'IMPORTE QUEL ENDROIT**
ventilé ou non ;
- DURÉE PLUS GRANDE DE L'AMEUBLEMENT** (peintures,
tentures, vernis, nickel, etc. Dix années pour trois).

Pour un chauffage électrique exclusif de tout autre système, nous recommandons une puissance de 500 watts par 15 mètres cubes à chauffer. Ainsi une pièce mesurant 4 m. x 3 cube environ 35 mètres. Il sera bon d'y installer un radiateur de 1500 watts qui donne une marge de puissance suffisante pour les grands froids. Il n'y a rien d'absolu dans cette indication, car beaucoup de circonstances accessoires entrent en ligne de compte : nombre de portes, de fenêtres, de murs extérieurs, orientation de la pièce, etc. C'est une fausse économie d'installer un appareil de trop faible puissance. L'expérience montre que le meilleur procédé consiste à faire usage d'un radiateur offrant une réserve pour les froids vifs et qui permette également le chauffage rapide de la pièce par un court emploi de la pleine marche et le maintien de la température par les réglages.

Radiateurs FILROUGE électriques



Aux tarifs actuels du courant en France et sauf le cas des conditions spéciales de consommation et d'emploi envisagé au début de ces notes, on a grand intérêt à employer des radiateurs FILROUGE à chaleur rouge, car ce sont les seuls produisant de la chaleur instantanément.

Pour une maison ou appartement de 6 pièces que l'on chaufferait avec cinq radiateurs, on peut se baser sur une consommation de 10 kilowatts-heure par jour.

Certains modes de chauffage, cheminées ou chauffage central, se montrent parfois insuffisants à produire la température désirée. Il y a souvent dans les appartements des pièces pour lesquelles aucun chauffage n'a été prévu, telles que salles de bains, cabinets de toilette, etc. Pour ces cas, le chauffage électrique FILROUGE est l'adjuvant idéal auquel on doit avoir recours. Les radiateurs électriques FILROUGE de faible puissance (jusqu'à 600 watts) peuvent se brancher dans toute pièce éclairée à l'électricité et produire la chaleur désirée. Nous recommandons les modèles PARABOLIQUE, BÉBÉ et PRATIQUE qui sont légers et portatifs et dont la chaleur peut être concentrée sur un espace ou un objet déterminé.

Le nombre entouré 3, 5, 10, etc., qui se trouve à côté de chaque illustration de ce catalogue indique la puissance en hectowatts nécessaire pour le fonctionnement de l'appareil illustré.





RÉSISTANCES DE RECHANGE

Nous désignons sous le nom de "spirale" la partie de nos résistances qui est parcourue par le courant électrique pour la distinguer de la résistance complète ou élément.

En général, c'est la seule partie qui s'use à la longue dans nos appareils et c'est là un des points qui contribuent à leur supériorité. L'expérience montre que l'amiante et le mica se désagrègent rapidement alors que la terre réfractaire est indestructible. Cette spirale est facile à remplacer et ce travail demande quelques minutes.

La partie chauffante des éléments FILROUGE ne comporte ni mica ni amiante, ni aucun produit ou métal craignant la chaleur.

Nos spirales sont constituées exclusivement par du fil de nickel chromé enroulé en boudin d'un diamètre approprié. Pour changer une résistance il faut détendre d'avance à la longueur d'emploi la spirale neuve et ensuite la mettre à la place de l'ancienne.

La longueur d'emploi s'obtient en suivant le trajet du fil résistant avec une ficelle d'un diamètre approchant celui du boudin usé.

Aucun raccordement ou connexion ne doit être fait autrement que par vis et aux bornes disposées à cet effet dans les radiateurs FILROUGE. Une spirale coupée **ne peut être raccordée à elle-même.**

Pour passer commande d'une spirale de rechange il faut indiquer le voltage, le numéro de l'appareil FILROUGE et le genre d'élément (bloc N° 1, bloc N° 2, barre N° 1, barre N° 2). S'il s'agit d'un autre usage, la longueur d'emploi et la distance entre points de support sont nécessaires.

Nos résistances sont différentes de 10 en 10 volts et se font de 55 volts à 260 volts aux mêmes prix.

WATTS	AMPÈRES				PRIX	WATTS	AMPÈRES				PRIX
	s ^e 110	125	200	220 volts			s ^e 110	125	200	220 volts	
200	1.8	1.6	1.0	0.9		500	4.5	4.0	2.5	2.2	
250	2.2	2.0	1.25	1.1		600	5.4	4.8	3.0	2.7	
300	2.7	2.4	1.5	1.3		660	6.0	5.2	3.3	3.0	
330	3.0	2.6	1.65	1.5		750	6.8	6.0	3.75	3.4	
400	3.6	3.2	2.0	1.8		1000	9.0	8.0	5.0	4.5	

Indiquer le genre d'Élément -- Ne pas oublier le Voltage

Radiateurs FILROUGE électriques

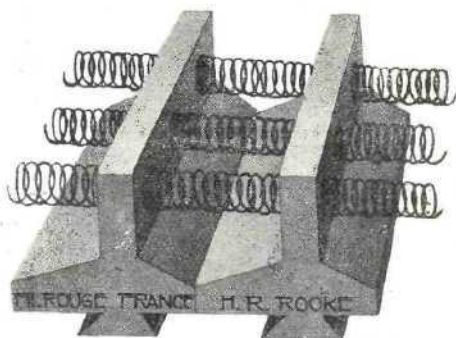


BARRE N° 1

Modèle déposé et breveté S. G. D. G.

La barre électrique FILROUGE est un de nos éléments le plus perfectionné. La commodité de son montage, l'excellente distribution de sa chaleur en ont fait la barre chauffante par excellence.

PUISSANCE	PRIX	CONNEXIONS
Jusqu'à 660 watts	2 plaquettes acier 1 plaquette amiante 1 vis avec écrou



BLOC N° 1

Modèle déposé et breveté S. G. D. G.

Le bloc électrique FILROUGE sert à constituer des éléments de chauffage de toutes formes et dimensions pour tous usages.

Son montage est la simplicité même. Les applications sont illimitées.

DIMENSIONS EN MM.	PRIX	TOLERIE D'ASSEMBLAGE
42 × 28 × 25	SUR DEMANDE

La Marque déposée FILROUGE est imprimée sur tous nos éléments
Exigez-la si vous cherchez la qualité



3

fil 4 mètres



“ PARABOLIQUE ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur est constitué d'un réflecteur en cuivre rouge et d'un socle en fonte émaillée. Le réflecteur, mobile sur ce pied, peut être dirigé dans une direction quelconque.

L'élément est un cylindre réfractaire **vissé** dans une douille en porcelaine, cette fixation assure un bon contact, même après un long fonctionnement. Elle rend le changement de la résistance très facile : il suffit de dévisser l'élément à la main.

Le PARABOLIQUE est extrêmement commode comme chauffage transportable, instantané et localisé. Il peut s'accrocher en applique au mur.

PUISSANCE EN WATTS	N°	DIMENSIONS	PRIX
300	300	Hauteur : 36 cm.	Noir
ou 600	301	Diamètre : 28 cm.	Email
		Poids : 2 kg.	

Les prix comprennent 2 mètres de câble souple et la prise de courant

Fonctionne sur toute installation de lumière

Se branche comme une lampe portative



5

“ PETIT BUREAU ”

(Modèle déposé)

Le succès de nos radiateurs en fonte émaillée est tel que nous avons dû compléter leur série par quelques nouveaux modèles.

La facilité de régler la chaleur n'est pas indispensable au-dessous de 1500 watts, c'est pourquoi nous avons établi le PETIT BUREAU, sans interrupteur.

Cet appareil convient aux petites pièces et se fait exclusivement en émail céramique. Il fonctionne sur les petites installations courantes de 1 kilowatt.

PUISSANCE EN WATTS	N°	EMAIL BLEU, VERT OU MARRON
500	798
1000	799

Hauteur : 50 cm. — Largeur : 35 cm. — Profondeur : 15 cm. — Poids : 6 kg.

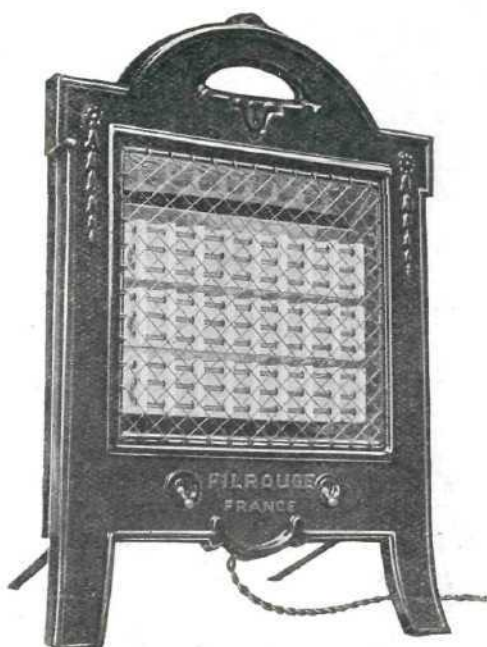
Ce radiateur peut être fourni avec une grille-étagère permettant de tenir les plats au chaud.

Prix :fr.

Même sans entretien, reste toujours neuf



10



“ ENTRÉE ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur est le type des appareils réglables à chaleur visible et à chauffage instantané ; il est universellement connu et apprécié.

Vendu en France depuis dix ans, sa vogue ne fait que croître chaque saison et malgré les milliers en service, c'est à peine si on nous demande de temps à autre quelques pièces de rechange.

Ce succès lui a valu quelques imitations inférieures ; il est bon d'insister sur la marque LUTRA, fondue dans la masse, et sur FILROUGE imprimé dans la porcelaine de tous les éléments.

PUISSANCE EN WATTS	N°	INTERRUPTEURS	NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
1000	400	2
1500	401	2

Hauteur : 50 cm. — Largeur : 35 cm. — Profondeur : 15 cm. — Poids : 7 kg. 500

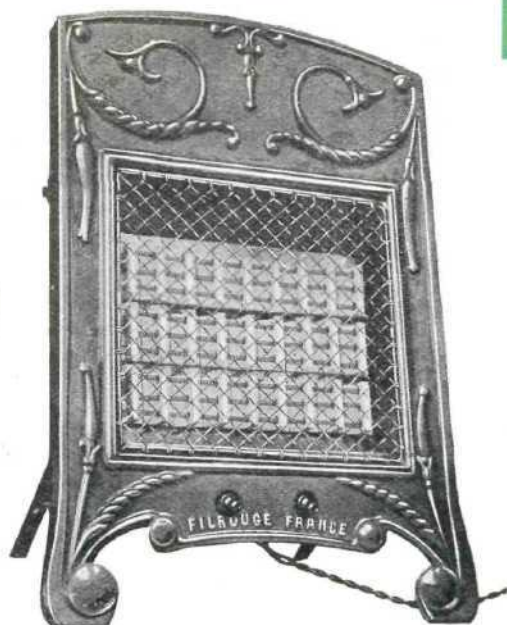
Ce radiateur peut être fourni avec une grille-étagère permettant de tenir les plats au chaud.

Prix : fr.

Modèle exclusif “ LUTRA ”



10



“ SELECT ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur, de lignes sobres et de proportions agréables, est très robuste et d'un entretien facile.

Une poignée en bois fixée à l'arrière de l'appareil permet de le transporter facilement, même quand il est chaud.

Il a les mêmes usages que le modèle ENTRÉE et nous recommandons les numéros 400 et 700 pour des pièces de 4 m. × 3 m., et les numéros 401 et 701 pour des pièces plus grandes.

PUISSANCE EN WATTS	N°	INTERRUPTEURS	NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
1000	700	2
1500	701	2

Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

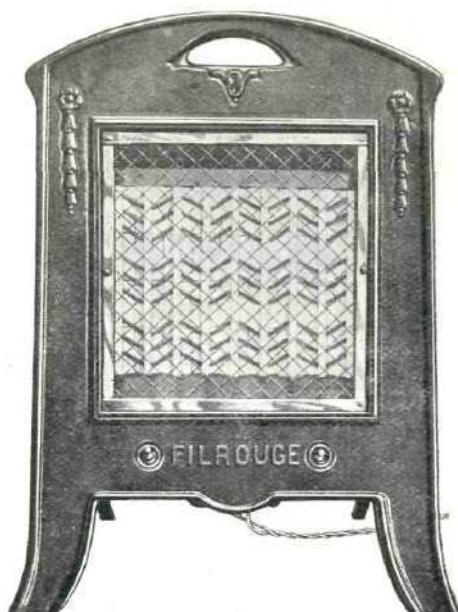
Hauteur : 50 cm. — Largeur : 35 cm. — Profondeur : 15 cm. — Poids : 8 kg.

Ce radiateur peut être fourni avec une grille-étagère permettant de tenir les plats au chaud.

Prix : fr.

Pas de place pour la poussière

15



" BUREAU "

(Modèle déposé)

Un de nos derniers modèles qui a beaucoup plu par la sobriété de sa ligne et la netteté de son exécution.

Le radiateur BUREAU convient aux pièces moyennes (4 × 5), dont il assure un bon chauffage.

Il diffère du PETIT BUREAU par ses plus grandes dimensions et ses réglages.

PUISSANCE EN WATTS	N ^o	INTERRUPTEURS	NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE
1500	801	2
2000	802	2

Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

Largeur : 40 cm. — Hauteur : 55 cm. — Profondeur : 15 cm. — Poids : 9 kg.

Grille-étagère pour tenir de l'eau, etc., au chaud : fr.

Le Radiateur de l'Homme d'Affaires



30

“ HALL ”

(Modèle, déposé)

Un fort radiateur pour grandes pièces, galeries, halls, et tous endroits difficiles à chauffer.

D'apparence imposante, il cadre bien avec la plupart des cheminées existantes.

Ce modèle se fait exclusivement en fonte polie et en émail vitrifié.

PUISSANCE EN WATTS	N°	INTERRUPTEURS	POLI	EMAIL CÉRAMIQUE
3000	1200	3	_____	_____
4000	1601	3	_____	_____

Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

Largeur : 45 cm. — Hauteur : 65 cm. — Profondeur : 25 cm. — Poids : 20 kg.

La bonne chaleur radiante ressuscite la veillée

5



“ BÉBÉ ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur a une forme demi-parabolique ; il projette un faisceau de chaleur dans la direction où on la désire.

Il tourne sur un axe qui peut être bloqué dans la position horizontale et permet d'utiliser ce radiateur comme réchaud, grille-pain, etc.

Le BÉBÉ est robuste, léger, portable. Son utilité est incontestable pour une petite chambre, cabinet de toilette, etc.

PUISSANCE EN WATTS	N°	CUIVRE JAUNE	CUIVRE ROUGE
600	500
1000	501

Les prix comprennent 2 mètres de câble souple

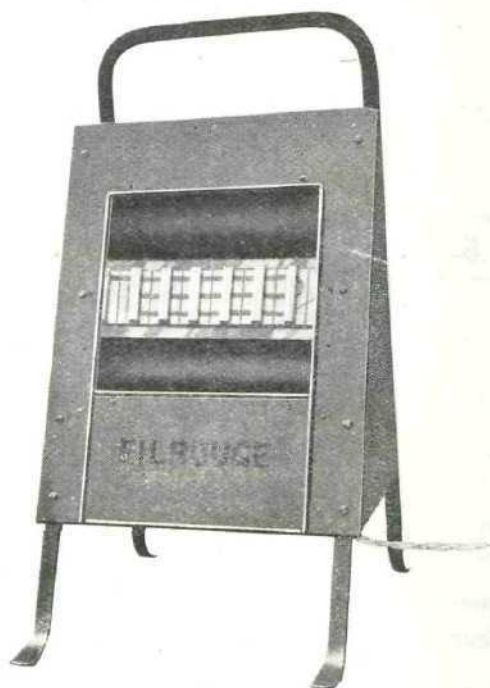
Hauteur : 25 cm — Longueur : 30 cm. — Largeur : 17 cm. — Poids : 1 kg. et 1 kg. 500

Ne nécessite aucune installation spéciale

Radiateurs FILROUGE électriques



5



“ PRATIQUE ”

(Modèle déposé)

Ce nouveau modèle est disposé de manière à pouvoir chauffer intensément dans une certaine direction et à pouvoir se transporter facilement.

Ces qualités sont appréciables quand il s'agit de se chauffer au sortir d'un bain ou assis à une table.

Le PRATIQUE se fait exclusivement en cuivre jaune (laiton poli) et en cuivre nickelé. Il rend service dans n'importe quelle pièce et muni d'une grille-étagère peut servir de réchaud.

PUISSANCE EN WATTS	N°	CUIVRE JAUNE	CUIVRE NICKELÉ
600	600	_____	_____
1000	601	_____	_____

Grille-étagère en laiton poli : _____ fr.

Largeur: 26 cm. — Hauteur: 50 cm. — Profondeur: 26 cm. — Poids: 2 kg.
Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

Fonctionne sur toute installation

Radiateurs FILROUGE électriques



10



“ BOUDOIR ”

(Modèle déposé)

C'est un radiateur de lignes élégantes, léger, facile à transporter et convenant aussi bien à une chambre à coucher qu'à un petit salon.

Il se construit en laiton poli ou en cuivre rouge poli et muni de deux interrupteurs permettant trois réglages, soit le tiers, les deux-tiers ou toute la chaleur.

Le BOUDOIR est le modèle indiqué pour la grâce et l'intimité.

PUISSANCE EN WATTS	N ^o	INTERRUPTEURS	CUIVRE JAUNE	CUIVRE ROUGE
1000	900	2
1500	901	2

Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

Largeur : 30 cm. — Hauteur : 42 cm. — Profondeur : 25 cm. — Poids : 4 kg.

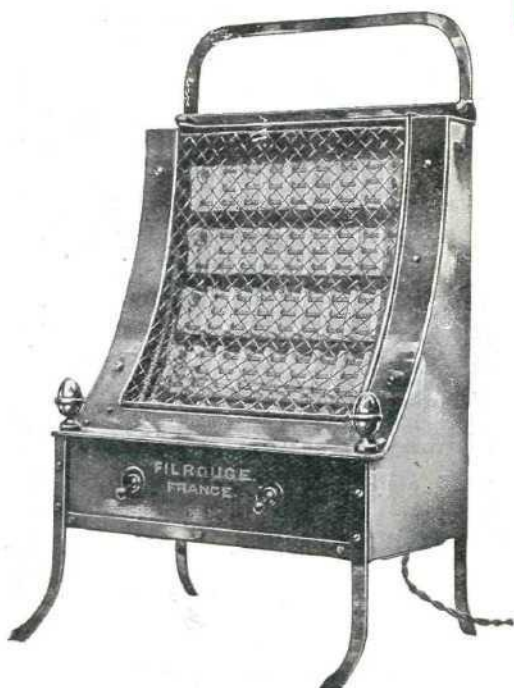
Ce radiateur peut être fourni avec une grille-étagère en fer moyennant un supplément de fr. (En laiton de fr.).

Le charme d'un bon feu de bois

Radiateurs FILROUGE électriques



30



“ SALON ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur, grand et puissant, possède une ligne impeccable qui lui fait attribuer la place d'honneur dans le salon.

Il se construit en laiton poli ou en cuivre rouge, avec deux ou trois interrupteurs suivant les dimensions (deux tailles). Ces interrupteurs assurent trois ou quatre réglages.

Le SALON garantit le confort des visites comme celui de la maîtresse de maison.

POISSANCE EN WATTS	N°	INTERRUPTEURS	NOIR	CUIVRE JAUNE	CUIVRE ROUGE
2500	904	2
3500	906	3

N° 904.	Largeur :	30 cm. ;	Hauteur :	52 cm. ;	Profondeur :	25 cm. ;	Poids :	kg.
N° 906.	—	37 cm. ;	—	72 cm. ;	—	27 cm. ;	—	kg.

Les prix comprennent 2 mètres de câble souple

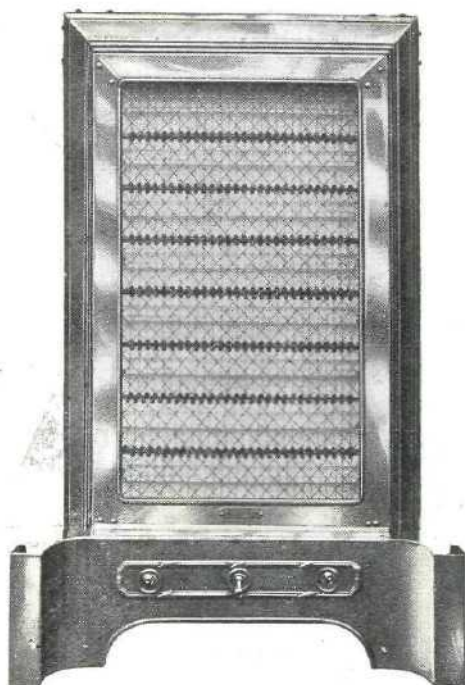
GRILLE-ÉTAGÈRE pour tenir l'eau au chaud, etc. . En Fer : fr. -- En Laiton : fr

La meilleure bienvenue

Radiateurs FILROUGE électriques



30



“ INTENSE ”

(Modèle déposé)

Un nouveau radiateur de grande puissance se prêtant fort bien à remplacer l'ancien feu de bois qu'il dépasse en chaleur.

Il se construit en laiton poli ou en cuivre rouge avec trois interrupteurs ; ces interrupteurs assurent quatre réglages.

L'INTENSE chauffe confortablement les pièces les plus grandes et les plus froides.

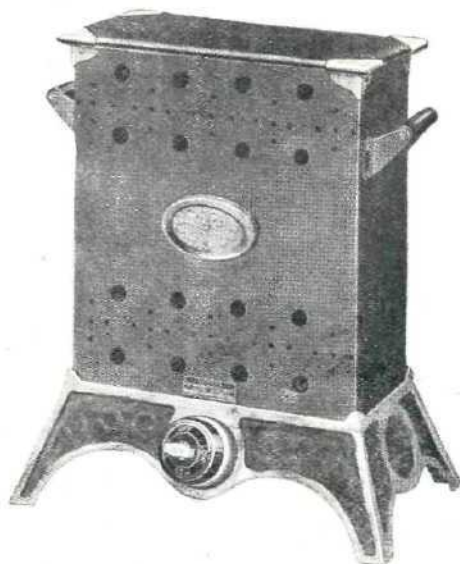
PUISSANCE EN WATTS	N°	INTERRUPTEURS	CUIVRE JAUNE	CUIVRE ROUGE
3000	1000	3
4000	1002	3

Chaque appareil est fourni avec 2 mètres de câble souple

Largeur: 45 cm. — Hauteur : 65 cm. — Profondeur : 25 cm. — Poids : 8 kg.

Le feu électrique par excellence

10



“ OBSCUR ”

(Modèle déposé)

Ce radiateur se compose d'un corps en métal perforé monté sur un socle en fonte. Il est d'une grande stabilité et d'une solidité à toute épreuve.

Nous le recommandons pour les endroits exposés, tels qu'ateliers, magasins, etc., et pour les atmosphères chargées de poussières (filatures, minoteries, etc.).

Nous en faisons une série domestique (cuivre jaune) pour les personnes qui préfèrent la chaleur obscure, et une série industrielle (tôle lustrée). Les puissances différentes de ce modèle couvrent tous les besoins.

PUISSANCE	N°	DIMENSIONS	TOLE LUSTRÉE	CUIVRE JAUNE
750	1300	23 × 40 × 45 cm.
1000	1301	23 × 50 × 55 cm.
2000	1302	23 × 55 × 60 cm.
3000	1304	23 × 55 × 60 cm.
4000	1305	23 × 60 × 65 cm.

Ces prix ne comprennent pas le câble de branchement

Une pièce sans ventilation peut être chauffée électriquement



30

“ CÉRAMIQUE ”

(Modèle déposé)

Ce type de radiateur absorbe du courant pendant une période pouvant durer dix heures pour le rendre en chaleur pendant les heures suivantes. C'est l'appareil à employer quand on peut obtenir la nuit de l'électricité à un tarif spécialement réduit.

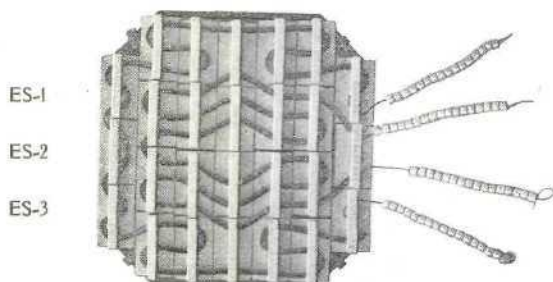
Le radiateur CÉRAMIQUE se compose d'un caisson en fonte imitant le carrelage de faïence contenant les éléments chauffants et une matière spéciale qui accumule la chaleur. Les éléments sont interchangeables et **instantanément** remplaçables (même système de contacts que les éléments des fours FILROUGE).

Le débit d'air chaud est réglable et trois bornes de raccordement permettent de le brancher sur toutes les distributions habituelles avec ou sans interrupteur.

PUISSANCE EN WATTS	N°	DIMENSIONS	POIDS	NOIR	ÉMAIL
3000	1400		
6000	1401		

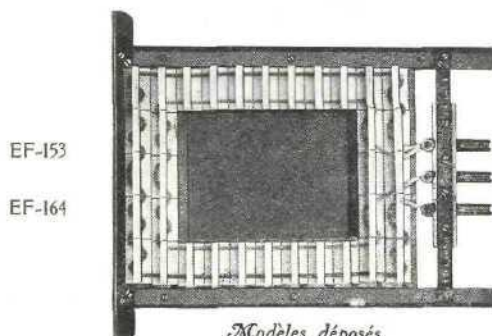
**La même chaleur que le chauffage central, sans tuyauterie
sans foyer, sans chaudière, sans immobilité forcée**

ÉLÉMENTS CHAUFFEURS



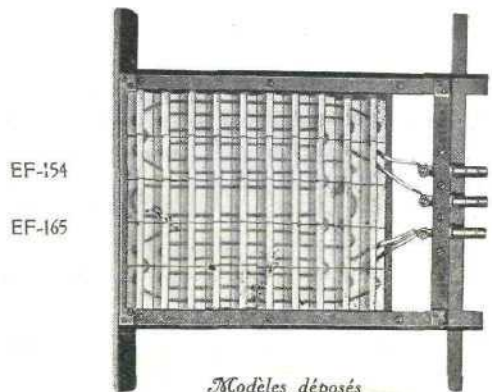
Eléments de surface de cuisinière et de réchaud.

Modèles déposés



Eléments inférieurs de four, pour cuisinières ou fours N^{os} 15 et 16

Modèles déposés



Eléments supérieurs de four, pour cuisinières et fours N^{os} 15 et 16.

Modèles déposés

Les seuls Éléments instantanément remplaçables

Cuisinières FILROUGE électriques



Généralités

En construisant nos cuisinières électriques, nous avons été guidés par les principes suivants :

Etablir des appareils robustes pouvant être mis entre toutes les mains, en propriété ou en location.

1° *Obtenir un excellent rendement et une cuisson parfaite de tous les aliments (d'une côtelette grillée à un pain doré) ;*

2° *Séparer et protéger les circuits de manière à ce qu'une cuisinière ne puisse être jamais totalement hors de service ;*

3° *Rendre les réparations instantanées pour l'usager par des dispositifs particuliers.*

Ces principes sont intégralement appliqués dans toutes nos cuisinières et en font les appareils les plus perfectionnés existant sur le marché, à tel point que les cuisinières FILROUGE sont les types "standard" adoptés par les secteurs les plus importants.



Les cuisinières FILROUGE sont construites en série sur deux modèles : le modèle "POPULAIRE" et le modèle "STANDARD", ne différant que par leurs dimensions. Ces cuisinières se font aussi bien à contrôle ordinaire qu'à contrôle automatique.

Elles se composent de deux parties principales : la surface avec ses chauffeurs divers ; le four-gril avec ses deux éléments.

Surface. — Il n'y a qu'un type de surface, le seul d'ailleurs résistant à l'usage et conservant toujours un joli aspect. Nos surfaces sont toutes en fonte émaillée (émail vitrifié) avec grilles mobiles en fonte polie. Les grilles s'enlèvent à la main, n'étant maintenues en place que par leur forme spéciale. Une fois les grilles enlevées en dévissant trois connexions aisément accessibles, on retire facilement les éléments de chauffage que l'on peut replacer ou remplacer de la même manière.

La surface elle-même est immobilisée par son poids et par des pattes (venues de fonderie) qui emboîtent le mur. Elle conserve toute liberté de mouvement pour les efforts dus aux variations de chaleur et partant ne casse jamais. Les interrupteurs de réglage des éléments de la surface sont placés sur la façade à hauteur de la main.

Accessoires de la surface - Pare-éclats

Nous désignons ainsi une tôle émaillée (émail vitrifié) et une étagère également émaillée qui, supportés par deux consoles, s'adaptent à la surface.

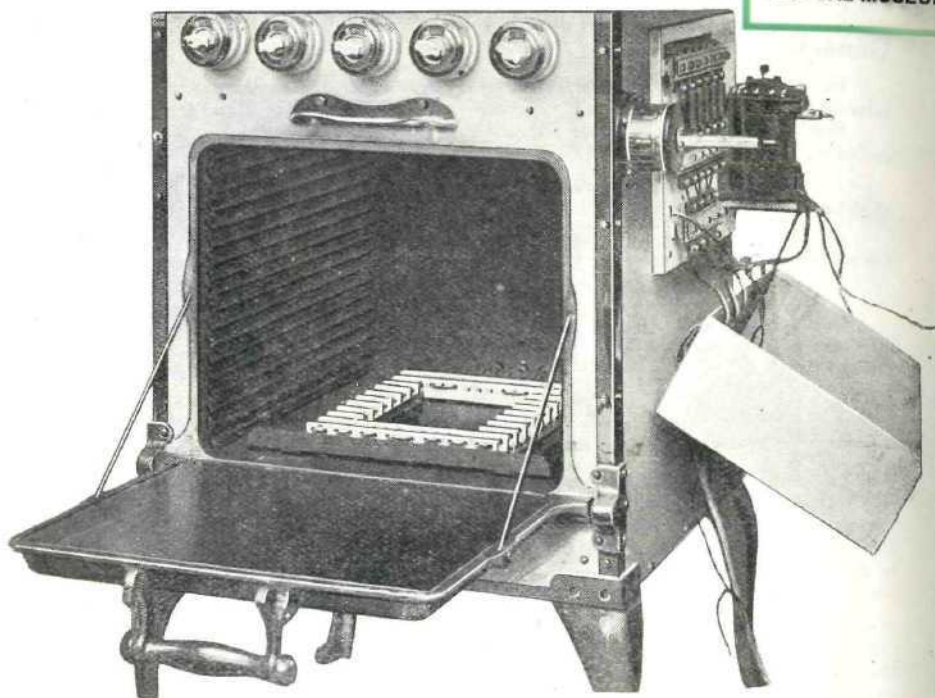
Cette tôle protège le mur contre toute éclaboussure et contribue à donner à nos cuisinières cette ligne et cet aspect si gracieux et si particulier devant lesquels s'extasient toutes les femmes de goût.

Fours

Nos fours présentent certaines particularités qui en font de tous les points de vue et principalement de celui de la ménagère des appareils splendides.

Ils se classent en deux catégories : les fours ordinaires et les fours automatiques.

Les fours du premier genre sont à commande manuelle ; ceux du second sont contrôlés par un *thermostat* ou régulateur de température (et éventuellement par une horloge) qui maintient la chaleur au degré choisi et désiré. Le contrôle automatique complet (horaire et thermostatique) permet de cuire un met pour une heure déterminée, indépendamment de toute présence ou surveillance.



Four des Cuisinières N^{os} 15 et 16

10

Four séparé N^o 15 et N^o 16

Détails de construction

Tous nos fours sont construits en tôle avec porte émaillée s'abaissant sur les parois sont doubles, comprises celles de la porte et l'espace ainsi créé qui entoure complètement le four est rempli d'une matière spéciale qui empêche la chaleur. Les interrupteurs de réglage sont placés sur la façade à portée de la main.

L'ensemble est extrêmement plaisant et donne une impression de commodité et de facilité d'entretien. Impression confirmée par l'usage.

Les éléments de chauffage sont disposés horizontalement en bas et en haut du four ; ils sont à connexions automatiques ; pour les enlever, il suffit de les tirer et le remontage est également instantané. La répartition de la chaleur dans ces éléments est le résultat d'une expérience de dix années ; elle est si judicieusement obtenue que les cuissons sont faites avec une égalité absolument inaccessible avec d'autres procédés.

Les éléments une fois retirés, le nettoyage du four est facilement fait, la tôle étant de niveau avec l'ouverture de la porte et l'intérieur ne présentant aucune aspérité.

Le mouvement de la porte est freiné par deux ressorts et limité horizontalement par deux tringles de sûreté : même lâchée brutalement, elle ne peut tomber.

Les plats et plaques divers coulissent dans des rainures qui donnent des variations de hauteur de 2 en 2 centimètres. Il n'y a pas de pièces coupantes ou à angles vifs.

Les réglages de chaleur donnés par les combinaisons des deux interrupteurs sont au nombre de 15.

Dans les fours automatiques il y a autant de variations que l'on désire jusqu'à 300 degrés.

On peut cuire, griller, rôtir ; en un mot faire toutes les cuissons de tous les aliments : viandes, légumes, pâtisserie, pain, dans tous nos fours.

Une cuisinière électrique FILROUGE dans une cuisine vous apporte la possibilité de faire une nourriture plus saine, plus appétissante, plus nourrissante, par un procédé scientifique, non par le résultat du hasard.

On RÉUSSIT toujours les plats avec une cuisinière FILROUGE.

Elle vous apporte la joie de cuire sans chaleur excessive, sans fumée, sans suie sur vos casseroles, sans manutention de charbon ou de bois, sans allumettes, sans odeur de gaz.

Elle vous apporte la commodité de la chaleur désirée par le simple toucher d'un bouton, instantanément. La propreté idéale : plus de récurage, plus de lavage des murs et des boiseries, plus de dépôts graisseux sur les ustensiles de cuisine. Elle vous procure une économie que vous ne pouvez réaliser sans l'électricité : celle du poids de la viande qui est évaporé par tous les autres procédés ; le plaisir d'une qualité de cuisson qui vous est actuellement inconnue, d'une apparence des aliments que vous ignorez. L'air de la cuisine reste pur, vous pouvez y faire vivre une plante, et vous ne craignez plus l'incendie, l'explosion ou l'asphyxie.

Votre dépense est toujours la même (le prix de l'électricité ne variant pratiquement pas) sans que vous ayez à faire provision de combustible.

Prix de revient de la cuisine par l'Electricité.

Tous les secteurs électriques font un tarif spécial très réduit pour la cuisine électrique. Ce tarif oscille autour de 50 centimes le kilowatt-heure. La consommation moyenne par jour et par personne est de 1 kilowatt-heure, soit, pour une famille de cinq personnes et au prix de base ci-dessus, une dépense journalière de 2 fr. 50.

Pratiquement, la dépense réelle est plus faible, puisqu'avec une cuisinière FILROUGE beaucoup de temps et de travail sont économisés (inutile de surveiller les plats, pas de manutention de charbon, pas de récurage, etc.). L'économie de viande est également importante et contribue à diminuer ce prix.



20

Cuisinière "POPULAIRE" sans pare-éclat

Fours portatifs FILROUGE

Ces fours correspondent à nos cuisinières et sont construits identiquement. Ils peuvent être fournis sur pieds hauts (80 cm.) ou pieds bas (12 cm.). Les prix s'entendent pour pieds bas. La description de ces fours se trouve page 23.

N°	PUISSANCE		PRIX
15	1320 watts	haut : 660 - 330 - 115	—
		bas : 660 - 330 - 115	
16	2200 —	haut : 1100 - 550 - 275	—
		bas : 1100 - 550 - 275	

Dimensions utiles. — N° 15 : 35 × 30 × 22 cm. — N° 16 : 45 × 40 × 30 cm.

Porte avec panneau émaillé blanc, garnitures émaillées ou nickelées

Mieux ne se fait.

Cuisinières FILROUGE électriques



“ STANDARD POPULAIRE ”

(Modèle déposé)

Usages

Cette cuisinière est établie pour répondre aux besoins de la famille de six personnes. Elle est d'une fabrication aussi soignée que le modèle "STANDARD" dont elle est la reproduction exacte en plus petit.

En créant ce type, nous avons voulu mettre la cuisine électrique à la portée de toutes les bourses.

Description

Cette cuisinière se compose d'une surface à deux chauffeurs et d'un four-gril également à deux éléments.

Chaque élément de surface comme de four est commandé par un interrupteur à trois réglages. Les quatre interrupteurs sont disposés en ligne sur la façade à hauteur de la main. On peut les tourner dans **tous les sens**.

Décor

Les parties apparentes ou recevant des liquides sont émaillées (émail vitrifié), telles sont le pare-éclat, la surface, la porte du four, les pieds; les garnitures sont nickelées.

Dimensions

Surface : 40 X 65 cm. Hauteur de la surface : 85 cm.

Pare-éclat : 65 X 75 cm. Étagère : 65 X 12 cm.

Four (intérieur utile) : 35 X 35 X 22 cm.

Hauteur totale : 165 cm. Encombrement : 45 X 45 cm

Poids brut : 60 kilogs environ.

Puissance en watts :

Chauffeur de surface droit : 1200-600-300.

— — gauche : 880-440-220.

— du four : haut, 880-440-220.

— — : bas, 660-330-115.

Charge maximum : 3,6 kws. (Réductible sur demande).

N°	DESCRIPTION	PRIX
CO-15	" Standard populaire "
CAT-15	Semi-automatique
CATH-15	Automatique

Le modèle CO-15 est livré avec pare-éclat et étagère émaillée moyennant un supplément de francs.

Mêmes accessoires que pour la cuisinière "STANDARD".

Un plaisir de cuisiner, été comme hiver

25



Cuisinière N° 16

Cuisinières FILROUGE électriques



“ STANDARD ”

Modèle et Marque déposés

Usages

La cuisinière FILROUGE “ STANDARD ” est l'appareil idéal pour la famille de plus de six personnes.

Description

Cette cuisinière comprend une surface à trois chauffeurs et un grand four (gril) à deux chauffeurs.

Chaque élément de surface comme de four est commandé par un interrupteur à trois réglages. Les cinq interrupteurs sont disposés en ligne sur la façade à hauteur de la main. Cette cuisinière peut être fournie automatique ou non. Le modèle automatique est toujours livré avec pare-éclat et étagère.

Décor

Les parties apparentes ou recevant des liquides sont émaillées (émail vitrifié), telles sont le pare-éclat, la surface, la porte du four, les pieds; les garnitures sont nickelées.

Dimensions

Surface : 70 × 55 cm. Hauteur : 90 cm.
Pare-éclat : 70 × 85 cm. Étagère : 70 × 15 cm.
Four (intérieur utile) : 45 × 40 × 30 cm.
Hauteur totale : 175 cm. Encombrement : 60 × 60 cm.
Poids brut : 100 kilos environ.
Puissance en watts :
Chauffeur de surface droit : 1200-600-300.
— — gauche : 1100-550-275.
— arrière : 500-250-125.
— du four : haut, 1200-600-300.
— — : bas, 1000-500-250.
Charge maximum : 5 kws. (Réductible sur demande).

N°	DESCRIPTION	PRIX
CO-16	“ Standard ”	_____
CAT-16	— semi-automatique	_____
CATH-16	— automatique	_____

Le modèle CATH-16 est toujours fourni avec pare-éclat et étagère émaillés. Les trois autres modèles sont livrés avec pare-éclat et étagère moyennant un supplément de francs.

Les prix ci-dessus comprennent les accessoires du four : une tôle pleine, une tôle perforée, un plat creux avec grille.

Tous les modèles sont prévus pour branchement immédiat et sans modification à deux, trois et quatre fils (monophasé, triphasé, biphasé).

Nous recommandons le voltage de 110 volts comme étant le plus satisfaisant de tous les points de vue.

L'ensemble de la construction est **garanti dix ans**.

L'orgueil de la Cuisine

Notions pratiques de Cuisine électrique



Les cuisinières électriques FILROUGE créent des possibilités nouvelles de cuisson par des procédés originaux. La cuisine de jadis était le résultat du hasard, bonne si un ensemble de circonstances favorables se rencontrait avec une habile pratique de l'art culinaire, mauvaise si les circonstances ne s'accordaient pas, telle une cheminée qui ne « voulait pas tirer » ou une flamme qui restait « blanche » au lieu d'être bleue. Dans un cas on obtenait un plat « réussi », dans l'autre un plat « raté ».

Aujourd'hui les cuisinières FILROUGE introduisent l'exactitude de la science dans le domaine de l'empirisme. Leur chaleur, produite sans flamme et sans odeur, avec une intensité uniforme, une distribution égale et un réglage instantané, est au service de tous.

Pour profiter entièrement de cette incomparable chaleur, il est utile de connaître le classement des différents procédés de cuisson et les températures que chacun nécessite.

Les procédés usuels sont les suivants : le *rôtissage*, la *cuisson au four*, le *grillage*, l'*ébullition*, l'*étuvage*, le *mijotage* et la *friture*. Les autres méthodes sont des variations et des combinaisons des précédentes.

Le rôtissage, la cuisson au four et le grillage utilisent la chaleur sèche. L'ébullition, l'étuvage, le mijotage et la friture utilisent la chaleur humide. Les températures nécessaires à ces divers procédés croissent dans l'ordre suivant : le mijotage, l'étuvage, l'ébullition, la cuisson au four, la friture, le rôtissage et le grillage.



Le rôtissage et la cuisson au four sont obtenus par de la chaleur sèche et radiante. Le grillage est produit par de la chaleur rayonnante plus intense encore. L'ébullition consiste à cuire par immersion des aliments dans de l'eau à une température initiale de 100°. L'étuvage transmet la chaleur à la nourriture au moyen de la vapeur produite par de l'eau bouillante. Le mijotage est une variante de l'ébullition dans laquelle on emploie moins d'eau. Il a pour but d'extraire les jus de la viande, des légumes et des fruits. Le mijotage est habituellement commencé avec de l'eau froide, la température s'élevant graduellement aux environs de 85° et s'y trouvant maintenue.



Dans toutes ces méthodes, à l'exception de l'étuvage et du mijotage, les aliments sont soumis dès le début à une haute température pour « sceller » leur surface c'est-à-dire former une croûte qui retienne à l'intérieur les saveurs, l'humidité utile et les principes nutritifs.

Examinons d'un peu plus près ces divers procédés appliqués aux aliments usuels.



Pains et Pâtisseries

La pâte des pains et gâteaux nécessite moins d'eau ou de lait parce qu'il y a moins d'évaporation dans le four électrique que dans le four à combustible. Ceci s'explique par l'absence de circulation d'air et l'action ininterrompue de la chaleur qui en résulte. La texture des produits terminés est plus fine et douce parce que le levage est plus uniforme et parce que la chaleur pénètre plus profondément et plus également. Les croûtes sont plus minces, plus fines et plus douces aussi, et régulièrement brunes.

L'emploi des levures usuelles libère dans la pâte un gaz qui se dilate, pénètre toute la masse et s'échappe partiellement dans l'air. La portion utile, retenue, forme des milliers de bulles qui constituent chacune une cellule minuscule du pain. En même temps

que ces cellules se forment, la chaleur enlève graduellement l'humidité de la pâte et durcit le tissu qui entoure les petites bulles et c'est ainsi que la pâte prend sa forme définitive de pain ou de gâteau.

On voit qu'il faut une certaine unité d'action entre le levage et la cuisson, le levure travaillant avant que la masse soit dure, si la température n'est pas assez basse, tout le gaz peut s'échapper avant le durcissement de la pâte, et dans ce cas celle-ci s'affaisse à nouveau et reprend sa texture amorphe originale. Si au contraire le gaz ne peut s'échapper à travers la pâte par suite d'un durcissement prématuré de la surface, il n'y aura pas formation d'innombrables cellules et le pain restera lourd et dur.

Quand le levage et la cuisson ont lieu en temps et températures voulues, les bulles de gaz sont petites, nombreuses, fines et distribuées à travers toute la masse.

Pour des pains d'une livre la température d'introduction dans le four est comprise entre 200 et 250°. On obtient cette température en mettant les deux combinateurs du four à la position « **Fort** » et l'index du thermostat sur le nombre de degrés choisi. Si l'on assiste à la cuisson quand on a entendu le thermostat fonctionner, on peut mettre l'interrupteur du plafond de four à la position « **O** » et celui de la sole à la position « **Doux** ». (De toutes façons le thermostat s'occupe de la température du four, la présence est donc inutile).

Légumes

Le procédé usuel de cuisson des légumes consiste à les faire bouillir dans une quantité d'eau illimitée de telle sorte qu'une grande partie de la saveur et des principes nutritifs absorbés par cette eau est perdue.

Dans le four de la cuisinière FILROUGE on cuit les légumes à la vapeur avec très peu d'eau. La marmite se trouve enfermée dans une chambre close et la vapeur produite est surchauffée; elle transmet et distribue beaucoup mieux la chaleur sans absorber les éléments utiles des aliments. On peut commencer cette cuisson à l'eau froide ou à l'eau chaude, elle doit durer plus longtemps qu'une ébullition ordinaire.

Le tableau suivant donne un aperçu de ses avantages.

	Perte de substance
Epinards bouillis	31.59 %
— étuvés	0.18 %
Choux bouillis	32.86 %
— étuvés	2.54 %
Carottes bouillies (en morceaux)	26 %
— étuvées	6 %

du sucre perdu

Viandes

La viande est rôtie, grillée, frite, bouillie ou mijotée.

Les quatre premiers procédés se soumettent dès le début de la cuisson à une haute température. Il se forme ainsi une croûte qui retient une bonne partie des principes nutritifs.

Les cuissons par ébullition et par mijotage sont bien connues. Pour obtenir un bon ragoût, il faut couper la viande en petit morceaux (pour avoir une grande surface de contact) et commencer dans de l'eau froide.

On met le combinateur de la sole du four à **Fort**, celui du plafond à **Moyen**, et l'index du thermostat à 85°, température à laquelle la cuisson se termine. Il n'y a aucune surveillance à exercer, et avec une cuisinière CATH 15 ou 16 en mettant les index de l'horloge aux temps de fin et de durée de cuisson, on peut placer un ragoût dans le four à huit heures du matin, vaquer à ses occupations et le trouver cuit pour midi. On dépense ainsi moins de courant que si l'on s'était occupé soi-même du réglage de la température, d'autant plus que pratiquement on trouve que l'heure de fin de cuisson peut être fortement avancée, le four FILROUGE cuisant avec la chaleur accumulée au début.

Un rôti doit être fait de la manière suivante: Mettre les deux combinateurs du four à la position **Fort** et l'index du thermostat entre 120° et 140°. Quand cette température est atteinte, placer la pièce dans le four et ramener le thermostat à 95°. Laisser la viande cuire à cette température pendant un temps proportionnel à son poids et au



résultat que l'on désire obtenir (bien cuite ou non). Nous recommandons **50 minutes** par livre. En marche entièrement automatique il est facile de régler l'horloge pour la durée de la cuisson.

Quand le rôti est introduit dans le four chaud la surface est coagulée et forme une cuirasse qui empêche les jus et l'arôme de s'échapper. De cette manière le rôti ne perd que 10 à 12 % de son poids, les principes nutritifs sont tous retenus et la saveur et la digestibilité sont meilleures que si la pièce avait été soumise à la flamme d'un combustible ou à une circulation continue d'air tiède.

Une température de 75° est suffisante pour cuire les fibres musculaires de la viande et une température de 93° fond la gélatine des tissus cartilagineux.

Comme la majorité des viandes consiste en 75 % d'eau, quand la température de cuisson dépasse 100° le rôti se dessèche, les jus sont libérés et entraînent les principes qui devraient justement être produits et retenus par ce genre de cuisson.



Interrupteurs de Réglages employés sur les Appareils de Cuisine

Le tableau ci-dessous donne la correspondance entre les divers types d'interrupteurs ; les indications apparaissent par un voyant ou sont pointées par le bouton de manœuvre.

TYPE	1	2	3	4
FORT		3	1 et 2	HIGH
MOYEN		2	1 ou 2	MED
DOUX		1	2 ou 1	LOW
0		0	0	OFF

Echelle des Cuissons "FILROUGE"

(En correspondance avec nos Thermomètres 35/300°)

		Centigrades	
FOUR	TIÈDE	35°	Armoire chaude, "marmite norvégienne" pâtisserie claire, meringues, biscuits à la cuillère.
	DOUX	70°	Mijotages, ragouts, légumes à l'étuvée, poissons bouillis, viandes blanches, gâteaux secs, sablés, cuisson des viandes rouges.
	MODÉRÉ	100°	Ebullition, légumes farcis, croûtes.
	CHAUD	200°	Saisissement des viandes, pains, feuilletages, croissants, gratins.
	TRÈS CHAUD.	300°	Grillades.

Notre Livre de Recettes est envoyé franco sur demande

Chauffe-Eau FILROUGE électrique



La cuisine électrique est incomplètement meublée si outre une cuisinière FILROUGE elle ne possède pas un chauffe-eau.

L'eau chaude ainsi produite peut être facilement portée à l'ébullition sur la cuisinière quand il est nécessaire d'avoir de l'eau bouillante et mélangée avec plus ou moins d'eau froide sert pour les besoins courants de la cuisine et du ménage ainsi qu'aux bains.

Le chauffe-eau FILROUGE est du type à accumulation type qui permet de disposer à toute heure du jour et de la nuit d'une bonne quantité d'eau chaude, avec une faible consommation de courant. Il peut être muni d'un thermostat pour contrôle automatique, ce qui évite toute dépense inutile d'électricité.

Le système de chauffage employé est celui qui assure le rendement le plus élevé : il se compose d'un réservoir muni d'un élément Filrouge spécial immergé de telle façon qu'un courant d'eau ascendant est créé. L'eau froide arrive à la base de l'élément, s'échauffe en le suivant et monte dans le haut du réservoir. Il s'établit ainsi une circulation intérieure qui accumule l'eau chaude à la partie supérieure et on peut tirer de l'eau chaude bien avant que le volume total ait atteint une haute température.

Un réservoir d'alimentation placé à un niveau supérieur au plus haut point de distribution d'eau chaude, assure la fourniture de l'eau froide de remplacement.

Le chauffe-eau lui-même est placé sur un socle en fonte émaillée de manière à ce qu'on puisse retirer facilement l'élément chauffant pour remplacement ou détartrage.

RÉSERVOIR

N°	CAPACITÉ	PUISSANCE
CL-125	125 litres	750 watts

Encombrement : 60 × 120 — Epaisseur du calorifuge : 10

SOCLE EN FONTE ÉMAILLÉE

S 1	Diamètre sous le réservoir	45 × 29 cm.
	— à la base	40 —
	Hauteur totale	45 —

PRIX	du réservoir simple	fr. _____
—	— automatique	— _____
—	du socle	— _____

25



Cuisinière N° 16



5



GRIL N° 19

A ceux qui, contre l'évidence, doutent des capacités de cuisson des appareils électriques, nous recommandons notre gril N° 19 qui peut se brancher partout tant sa consommation est faible.

Comme son nom l'indique, l'objet principal de cet appareil est de griller, mais il rôtit également à la perfection.

Parmi les principales cuissons pour lesquelles on peut l'utiliser, nous citerons tous les rôtis de viande et volaille, les gigots, les grillages de côtelettes, etc.

L'élément chauffant se trouvant disposé horizontalement en haut, tout le jus est recueilli et la viande n'est jamais brûlée.

A titre d'exemple et pour montrer que même au tarif du courant-lumière il est possible de faire électriquement, à un prix raisonnable, certaines cuissons nous pouvons dire que pour un rôti de deux kilos la durée de cuisson est de 1 heure 15, d'où une dépense de 0 fr. 75 au prix de 0 fr. 10 l'hectowatt-heure (le tarif-cuisine est normalement de 0 fr. 05.)

N°	PUISSANCE EN WATTS	RÉGLAGES	DIMENSIONS	PRIX
19	600	1	35 × 25 × 28 cm.
19 R	600	3	35 × 25 × 28 cm.

Les prix comprennent 2 mètres de câble souple et une prise de courant. Chaque appareil est livré avec une tôle pleine et une tôle perforée.

La saveur d'un rôti du temps jadis

Cuisinières FILROUGE électriques



10



Nous avons créé pour les petites installations de lumière une cuisinière électrique complète de faible puissance qui correspond admirablement aux besoins de deux ou trois personnes.

Notre KITCHENETTE se compose d'un four-gril, d'un cuiseur rapide et sur le côté d'un chauffe-assiettes.

Toutes les cuissons sont réalisables avec cet appareil (gigots, rôtis, pot-au-feu, pâtisserie, grillades, etc.). Le four est spacieux, il est chauffé en haut et en bas. Chaque élément est commandé par un interrupteur à trois réglages, de même que le cuiseur de surface.

La surface est en fonte avec grille amovible.

Puissance du four. — En haut : 550 - 275 - 137 watts

En bas : 400 - 200 - 100 —

Cuiseur : 880 - 440 - 220 watts

Dimensions du four : 30 × 25 × 25 cm. — Diamètre du cuiseur : 16 cm.

N°	MODÈLE	NOIR	ÉMAILLÉ
14	Normal		
14 R	Pour installations de 10 hectowatts		
	<i>(Un inverseur empêche l'utilisation simultanée du four et du cuiseur)</i>		

Encombrement total : 50 × 30 × 40 cm. — Surface : 50 × 25 cm. — Poids : 20 kilos

Câble souple et prise de courant en plus suivant modèle et longueur

Chaque appareil est fourni avec une tôle pleine et une tôle perforée. Plats creux, lèche-frites, moules à pâtisserie, tôles supplémentaires (page 38).

Une petite merveille



Pour essayer votre

“ KITCHENETTE FILROUGE ”

faites deux délicieux Cakes !

PRÉPARATION

Battez ensemble dans une terrine jusqu'à devenir blanc 250 gr. de sucre en poudre avec autant de beurre tiède; ajoutez 250 gr. de raisins de Corinthe et autant de raisins de Smyrne; coupez deux écorces de citrons et deux d'oranges confites; cassez six œufs l'un après l'autre et toujours en battant; ajoutez un verre à liqueur de rhum, puis peu à peu 500 gr. de farine, mélangés au contenu de deux sachets de levure alsacienne.

Beurrez deux moules et remplissez-les également.

(Moules FILROUGE démontables 21 x 13 x 10. Prix sur demande).

CUISSON

Mettez les moules dans le four de la “ KITCHENETTE ” préalablement chauffé à 105° et faites cuire pendant une heure et demie. La plaque de four doit être placée sur la deuxième coulisse (hauteur 10 centimètres). La température de 100° s'obtient en mettant les deux interrupteurs à la position FORT (ou 1-2, ou 3).

Les moules étant placés, éteignez l'élément du haut par l'interrupteur correspondant (position O) et marchez pendant vingt minutes avec tout l'élément du bas (position FORT, ou 1-2, ou 3). Puis allumez le tour extérieur de l'élément du haut (position 1) en laissant le bas à son réglage, et ce pendant une demi-heure. Au bout de ce temps la pâte est montée et une croûte claire est formée.

Pour terminer la cuisson, éteignez le haut (position O) et laissez le tour extérieur de l'élément du bas (position 1).

Après quarante minutes de ce réglage, la cuisson est terminée.

(A aucun moment de la cuisson le thermomètre ne doit dépasser 110°)

CALCUL DE LA DÉPENSE DE COURANT

La puissance maximum de chaque élément du four est d'environ 500 watts et les réglages pour chaque élément sont de 250 watts en tour extérieur ou intérieur. Le maximum, 500 watts, correspond à la position FORT (ou 1-2, ou 3) de l'interrupteur. Le minimum, 250 watts, correspond à la position 1 pour le tour extérieur ou 2 pour le tour intérieur.

Recettes FILROUGE électriques



CALCUL DE LA DÉPENSE DE COURANT (suite)

TEMPS DE CHAUFFAGE (Minutes)	PUISSANCE EN SERVICE (Hectowatts)		CONSOMMATION (Hectow.-heures)	
	Element du Bas	du Haut		
Chauffage préalable :	15	5,00	5,00	2,50
1 ^{er} chauffage de cuisson :	20	5,00	0	1,65
2 ^e — — :	30	5,00	2,50	3,75
3 ^e — — :	40	2,50	0	1,65
				9,55

Au tarif lumière de 0,10 l'hectowatt-heure, la dépense est de :

$0,10 \times 9,55 = 0,955$, soit par cake de 1 kilo: 48 centimes

(Recette P-1 extraite de " La Cuisine électrique Filrouge ")

Pièces de Rechange et Accessoires de Fours et Cuisinières

		PLAFOND	SOLE
Eléments complets pour fours	N° 14		
	N° 15		
	N° 16		
	N° 19		
Eléments complets de surface et pour cuiseurs (N° 4, 10, 11, 12, 13, 14, 15 et 16).	500 watts		
	800 —		
	1000 —		
	1200 —		
	1500 —		

	FOURS	14	19	15	16
Tôle pleine					
— perforée					
Plat creux avec lèche-frites					
Moule à cake					
Poignée					
Charnière de porte					
Accroche-porte					
Ressort de charnière					
Thermomètre complet					
Tube à mercure seul					
Pied émaillé long					
— court					
Horloge de contrôle					
Disjoncteur					
Thermostat					

Chauffe-Eau FILROUGE électrique



3



Les réservoirs à eau chaude FILROUGE se composent d'un récipient en tôle galvanisée et d'une enveloppe extérieure nickelée ou émaillée. L'espace entre les deux parois est rempli d'une matière isolante réduisant au minimum la déperdition de la chaleur.

Le chauffage de l'eau est produit par un élément placé dans la partie inférieure du récipient ; cet élément est à faible consommation et à basse température. On peut sans crainte le laisser indéfiniment sur le courant.

L'eau s'introduit par un couvercle double mobile et se tire par un robinet à poignée froide. Les capacités et les puissances sont calculées de manière à ce que le courant étant mis dans la soirée, l'eau soit presque bouillante le matin à la première heure. En laissant le courant en permanence sur un réservoir de capacité suffisante, on a toujours de l'eau chaude disponible.

N°	CAPACITÉ en litres	PRIX		PUISSANCE en watts
		Cuivre nickelé	Tôle émaillée	
CL-5	5	70
CL-10	10	100
CL-30	30	200
CL-50	50	300



3



CHAUFFE-ASSIETTES

Nous construisons deux modèles : l'un pour usages domestiques, l'autre pour hôtels restaurants, etc.

N°	ESPACE UTILE	PUISSANCE en watts	PRIX	
			Noir lustré	Cuivre nickelé
30	30 × 35 × 50	200
31	40 × 50 × 80	500

25



GRILLE-PAIN

Cet appareil grille douze toasts à la fois et des deux côtés en même temps. On place le pain sur une grille que l'on introduit entre les deux éléments chauffants. La durée de l'opération est de trois minutes.

N° 20. Dimensions, 40 × 30 × 47 × 35. Puissance, 2 kw.5 Prix,

Chauffe-plats de toutes dimensions sur demande

Fours FILROUGE électriques



40



Fours N^{os} 23 à 30. — Prix suivant dimensions sur demande

20



Friteuses N^{os} 21 et 22. — Prix suivant dimensions sur demande



FOURS N^{os} 23 à 30

Nous construisons des fours pour tous usages et en toutes dimensions, à un, deux, trois et quatre compartiments.

Nos dimensions courantes **par compartiment** sont les suivantes :

65 × 85 × 25 et 65 × 180 × 25 (espace utile)

Tous ces fours sont en tôle renforcée de cornières et à doubles parois calorifugées. Chaque division est chauffée uniformément sur toute sa surface en haut et en bas, et les éléments de chauffage sont calculés de manière à obtenir pour les mêmes positions d'interrupteurs des températures identiques à chaque étage.

Les réglages se font par des interrupteurs disposés en façade, d'une lecture et d'une manœuvre très simples. Les compartiments peuvent être munis de régulateurs de température automatiques qui maintiennent une température quelconque entre 35 et 300°, et réduisent au strict minimum la consommation de courant.

Les éléments sont instantanément remplaçables et facilement réparables par l'utilisateur et à peu de frais.

Une garantie d'un an est donnée avec chaque appareil.

APPAREILS DIVERS

Nous construisons également tout le matériel chauffant culinaire pour hôtels et restaurants : grils, friteuses, chauffe-assiettes, armoires chaudes, etc.

Nous envoyons sur demande tous prix et renseignements

3



CUISEUR N° 1
(Modèle LUTRA)

Cet appareil ne nécessite aucune installation spéciale et permet de faire sur la table même les plats d'un repas courant.

Il cuit deux côtelettes en sept minutes, deux œufs sur le plat en trois minutes, etc.

C'est le meilleur petit cuiseur du monde entier, efficace et durable.

Fonte émaillée

Diamètre : 14 cm. — Poids : 1 kg. 7 — Hauteur : 10 cm.

Puissance : 300 ou 450 watts, au choix

Prêt à fonctionner avec deux mètres de câble souple et prise de courant

Spirale de rechange. — 300 watts : _____ fr.

450 — _____ fr.

Terre réfractaire seule : _____ fr.

Cuiseurs FILROUGE électriques



3



CUISEUR N° 2

C'est un petit cuiseur léger, tout nickelé, de faible consommation, pouvant se brancher partout.

Le cuiseur FILROUGE N° 2 est idéal pour préparer une tasse de thé, un œuf sur le plat, etc. Très pratique pour le voyage.

Il est vendu avec câble souple et prise de courant, prêt à fonctionner.

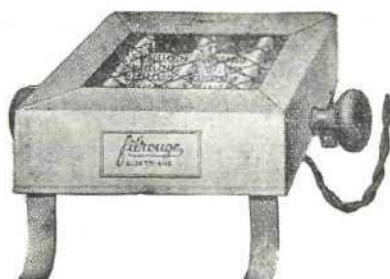
Dimensions : 8 × 9 cm. — Poids : 300 gr. — Puissance : 200 watts

Prix : _____ fr.

Spirale de rechange : _____ fr.

Bloc réfractaire de rechange : _____ fr.

3



CUISEUR N° 3

Ce cuiseur est léger et robuste. Il permet de faire sur la table même les plats simples, tels que cuisson d'une côtelette, d'œufs sur le plat, etc.

Le cuiseur FILROUGE N° 3 est entièrement, nickelé et inoxydable ; le rendement est excellent.

Il est vendu avec câble souple et prise de courant, prêt à fonctionner.

Dimensions : 12 × 14 × 8 cm. — Poids : 700 gr. — Puissance : 300 ou 400 watts

Prix : _____ fr.

Spirale de rechange. — 300 watts : _____ fr. ; 400 watts : _____ fr.

Bloc réfractaire de rechange : _____ fr.

Cuiseurs FILROUGE électriques



3



CUISEUR N° 8

Ce réchaud est constitué par une armature métallique et un élément chauffant circulaire sur lequel on place directement l'ustensile à chauffer. Il allie à une grande légèreté une incomparable solidité de telle sorte qu'il est pratiquement incassable.

L'élément chauffant ne craint pas le renversement des liquides. Le réchaud FILROUGE N° 8 permet de faire sur la table même la cuisson d'un repas sans installation spéciale. Cuit côtelettes, œufs, etc., en peu de temps.

Les prix comprennent deux mètres de câble souple et une prise de courant

Diamètre : 12 cm. — Hauteur : 9 cm. — Poids : 500 gr.

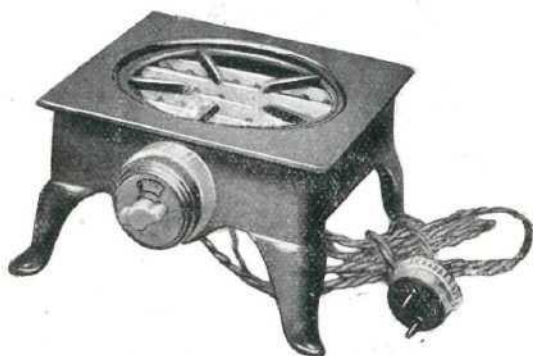
N°	PUISSANCE EN WATTS	FINI	PRIX
8	300 ou 400	Métal blanc poli	_____
9	350 ou 450	— nickelé poli	_____

Le même, à plusieurs voltages pour le voyage, avec pieds démontables, entièrement en cuivre nickelé poli :

N° 10. — Prix : _____

Fait tout et passe partout

5



CUISEUR N° 7

Ce réchaud à chaleur rouge visible ne nécessite aucune installation spéciale, et se branche dans toute pièce éclairée à l'électricité.

Un interrupteur rotatif permet d'avoir trois allures de chauffage différentes.

Il est en fonte émaillée, ce qui le rend robuste. La grille du dessus, mobile, permet un entretien facile.

L'élément chauffant est incassable et ne craint pas le renversement des liquides.

Il est vendu complet avec câble souple et prise de courant, prêt à fonctionner.

Dimensions : 18 × 19 × 9 cm. — Poids : 2.000 gr.

N°	RÉGLAGES	DÉCOR	PUISSANCE EN WATTS	PRIX
7	3	Fonte émaillée	500	_____
7a	3	—	750	_____
7b	sans	—	jusqu'à 660	_____
7c	sans	—	jusqu'à 800	_____

Les casseroles restent toujours brillantes



10



CUISEUR N° 4

Ce réchaud est construit de manière à supporter le dur service de la cuisine, il est aussi robuste et aussi pratique qu'on puisse désirer.

Le cuiseur N° 4 se compose d'un corps en fonte avec une grille mobile, un élément de chauffage muni d'un interrupteur à trois réglages.

L'élément chauffant est incassable, l'isolement parfait et le renversement de liquides ou d'aliments ne nuit pas au bon fonctionnement.

Cet appareil est indispensable dans toute cuisine où l'on désire mieux qu'un réchaud à gaz.

Diamètre : 23 cm. — Hauteur : 20 cm. — Poids : 4 kg.

Les prix comprennent deux mètres de câble souple

N°	RÉGLAGES	DÉCOR	PUISSANCE EN WATTS	PRIX
4a	3	Fonte émaillée	200-400- 800
4b	3	Fonte émaillée	300-600-1200
4c	3	Fonte noire	200-400- 800
4d	3	Fonte noire	300-600-1200
4e	sans	Fonte émaillée	800
4f	sans	Fonte émaillée	1200
4g	sans	Fonte noire	800
4h	sans	Fonte noire	1200



10



CUISEUR N° 12

Cette nouvelle série de cuiseurs rectangulaires comprend des appareils à un, deux et trois chauffeurs. Elle possède entre autres qualités celle d'avoir des éléments de chauffage instantanément remplaçables sans aucun démontage. Il suffit de retirer la grille pour pouvoir extraire la résistance à changer (même dispositif que dans nos cuisinières N° 15 et 16).

Chaque élément est commandé par un interrupteur à trois réglages donnant toutes les variations de chaleur dont on a besoin.

Les cuiseurs de ce modèle se présentent sous l'aspect d'un bâti en fonte émaillée avec grille mobile au-dessus de chaque élément. Les interrupteurs sont montés sur la tôle en façade et un double fond rempli d'une matière isolante évite toute déperdition de chaleur.

N°	DIMENSIONS	CHAUFFEURS	PUISSANCE EN WATTS (maximum)	PRIX	
				noir	émail
11	25 × 30	1	1000 ou 1500
12	30 × 55	2	800 et 1200
13	35 × 65	3	600, 1000 et 1200

Les prix comprennent deux mètres de câble souple

Une propreté idéale

Chaufferettes FILROUGE électriques



3



Modèles déposés

Les chaufferettes électriques FILROUGE sont entièrement métalliques et par conséquent absolument indéformables et incassables à l'encontre des chaufferettes en bois.

Le repose-pied est en aluminium gaufré poli et ne nécessite aucun entretien.

Nous construisons deux dimensions à chauffage continu. La consommation dans tous les cas est insignifiante et permet le branchement des chaufferettes FILROUGE sur la plus petite installation.

Les prix comprennent trois mètres de câble souple et une prise de courant

N°	DIMENSIONS	CHAUFFAGE CONTINU CHC
CHC-50	18 x 25	_____
CHC-51	21 x 30	_____

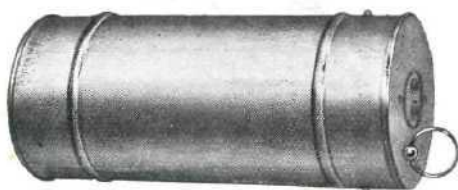
Poids. — CHC-50 : 1,5 kg. ; CHC-51 : 2 kg.

Nos chaufferettes CHC-50 et 51 sont garanties 10 ans

Chauffe-Lit FILROUGE électrique



3



Le chauffe-lit électrique FILROUGE remplace avantageusement la boule d'eau chaude ou le sac de caoutchouc dont il ne présente pas les inconvénients de remplissage ou de fuites.

Il est constitué par un cylindre métallique rempli d'une matière absorbant la chaleur qu'on lui fournit en le laissant branché une douzaine de minutes sur le courant. Il restitue ensuite cette chaleur pendant plusieurs heures.

Les prix comprennent deux mètres de câble souple et une prise de courant

N°	DIMENSIONS	MÉTAL POLI	NICKELÉ
CL-50	25 x 13

Poids : 2 kilos



Economise un feu dans la chambre à coucher

Résistances de Rechange pour Appareils de Cuisine



Pour changer une résistance, il suffit de retirer l'ancienne, de mesurer avec une ficelle le chemin parcouru et de détendre bien également à la longueur obtenue la spirale neuve, puis de placer cette spirale détendue dans l'élément.

Spirale de rechange pour cuiseur N° 2 : 200 watts (jusqu'à 125 volts).....	fr.
— — — — — N° 7 réglable : 250 watts	—
— — — — — N° 7 sans réglage : 880 watts	—

Spirales de rechange pour cuiseurs N°s 1, 3, 5, 8, 9, 10.

300 watts	fr.	400 watts	fr.
350 —	—	450 —	—

Ces spirales peuvent se monter indifféremment dans l'un quelconque de ces modèles

Spirales de rechange pour cuiseurs N°s 4, 11, 12, 13 et cuiseurs de surface des cuisinières 14, 15 et 16.

250 watts	fr.	660 watts	fr.
440 —	—	1000 —	—
550 —	—	1320 —	—

Spirales de rechange pour gril N° 19 et four de la cuisinière N° 14.

200 watts	fr.	500 watts	fr.
250 —	—	660 —	—

Spirales de rechange pour fours N°s 15 et 16.

Éléments inférieurs		Éléments supérieurs	
330 watts	fr.	330 watts	fr.
550 —	—	550 —	—

Tous les éléments à réglages comportent deux spirales identiques comme puissance.

Il est indispensable en passant commande d'indiquer le **vol- tage**, la puissance et le numéro de l'appareil.



CONDITIONS DE VENTE

PRIX

Les prix s'entendent pour marchandises prises à notre usine de Rueil. Ils peuvent être modifiés suivant les cours, sans préavis.

EXPÉDITIONS

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, quelles que soient les conditions de vente, à charge par lui d'adresser directement son recours contre les transporteurs, après avoir fait ses réserves à l'arrivée. Nous employons le mode d'expédition indiqué par le client.

EMBALLAGES

Les emballages sont toujours facturés, mais si retournés en bon état dans le mois qui suit la livraison, nous créditons nos clients des 8/10^e de leur valeur.

PAIEMENTS

La première commande est payable comptant ; les suivantes aux conditions habituelles. Toutes les contestations sont portées devant le Tribunal de Commerce de Seine-et-Oise, quels que soient les arrangements acceptés pour livraison et paiement.

COMMANDES

Nous n'acceptons que des commandes écrites impliquant acceptation de nos conditions de vente. Les délais indiqués ne nous engagent en aucune manière.

NOTE IMPORTANTE

Les perfectionnements de détails que nous introduisons dans notre construction ne nous permettent pas de garantir la conformité absolue des appareils avec les illustrations de notre catalogue.

Le succès croissant de nos appareils a encouragé différentes imitations. Nos éléments étant brevetés et tous nos modèles déposés, nous poursuivrons toutes contrefaçons.

Nos clients doivent toujours EXIGER la marque "FILROUGE" qui se trouve sur tous nos appareils et sur les éléments.

FILROUGE

Tarif SEPTEMBRE 1926, annule les précédents



Adresser toutes les Commandes à :

H. & R. ROOKE & C^{ie}, 10, rue Cramail, RUEIL (S.-et-O.)

ou à la C^{ie} LUTRA, 19, rue de Londres, PARIS

IMP. DE RUEIL RENÉ REVÈCHE

N° Catalogue FILROUGE	N° Catalogue LUTRA	PUISSANCE EN WATTS	PRIX	DÉCOR
--------------------------	-----------------------	-----------------------	------	-------

RÉCHAUDS-CUISEURS

1	669	300	48.00	Fonte émaillée
1	670	450	48.00	— —
2	673	200	32.00	Cuivre nickelé
3	674	300	48.00	— —
3	675	450	48.00	— —
7	676	500	125.00	Fonte émaillée
8	678	300	30.00	Métal poli
8	679	450	30.00	— —
9	680	300	40.00	Cuivre nickelé
9	681	450	40.00	— —
10	682	450	80.00	— —
4 a	716	800	180.00	Fonte émaillée
4 b	720	1.200	199.00	— —
4 c	715	800	166.00	Fonte noire
4 d	719	1.200	185.00	— —

FOURS-GRILS

19	695	600	160.00	Tôle lustrée
19 R	695 b	600	190.00	— —
14	696	1.800	720.00	Fonte noire
14 R	696 b	1.800	770.00	— émaillée

RADIATEURS

300		— 300	120.00	Fonte noire
301		— 600	125.00	— émaillée
400	651	1.000	221.00	— noire
400	652	1.000	253.00	— émaillée
401	653	1.500	238.00	— noire
401	654	1.500	270.00	— émaillée
700	657	1.000	225.00	— noire
700	658	1.000	257.00	— émaillée

T.S.V.P.



RADIATEURS (Suite)

701	659	1.500	242.00	Fonte noire
701	660	1.500	274.00	— émaillée
801	647	1.500	310.00	— noire
801	648	1.500	339.00	— émaillée
802	649	2.000	346.00	— noire
802	650	2.000	376.00	— émaillée
500	629	600	130.00	Laiton poli
500	630	600	158.00	Cuivre rouge
501	631	1.000	173.00	Laiton poli
501	632	1.000	180.00	Cuivre rouge
600	633	600	268.00	Laiton poli
600	634	600	310.00	Cuivre rouge
601	635	1.000	324.00	Laiton poli
601	636	1.000	366.00	Cuivre rouge
900	663	1.000	350.00	Laiton poli
900	664	1.000	400.00	Cuivre rouge
901	665	1.500	375.00	Laiton poli
901	666	1.500	425.00	Cuivre rouge
904	700	2.500	375.00	Verni noir
904	701	2.500	560.00	Laiton poli
904	702	2.500	600.00	Cuivre rouge
906	706	3.500	550.00	Vernis noir
906	707	3.500	840.00	Laiton poli
906	708	3.500	900.00	Cuivre rouge
1.000	637	3.000	838.00	Laiton poli
1.000	638	3.000	897.00	Cuivre rouge
1.002	641	4.000	897.00	Laiton poli
1.002	642	4.000	966.00	Cuivre rouge

REMISE :

HAUSSE :