

APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE PAR LE GAZ

MAISON FONDÉE EN 1878 PAR E. PELLETIER

Georges TAUPIN

Bureaux et Ateliers : 206, Rue du Faubourg Saint-Martin, PARIS (X^e)

R. C. Seine 93.895 — Téléphone : Nord 25-40

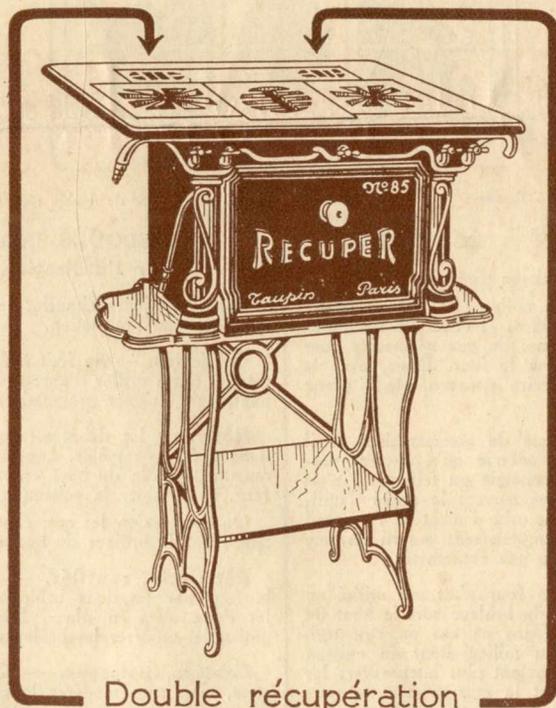
TARIF JANVIER 1926

annulant les précédents
(extrait du Catalogue général)

Réchauds à gaz RECUPER

à Double Récupération

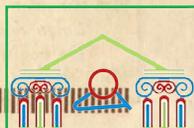
Le plus
perfectionné
des
Réchauds
à gaz
modernes



La Double
Récupération
permet de
réaliser une
Économie
de 80 %

Les exiger de votre fournisseur habituel ou, à défaut
Au Magasin de Démonstration et de Vente
96, rue des Marais, PARIS (X^e)

Tél. NORD 73-22



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

LA CUISINE AU GAZ

Personne ne conteste plus à l'heure actuelle, les avantages que présente le gaz pour la cuisine. Citons seulement les principaux : la commodité de l'usage, la qualité des mets, enfin l'**Économie**.

Mais encore il faut disposer d'un appareil à gaz perfectionné, capable de satisfaire à toutes les exigences de la cuisine et qui soit d'une manipulation facile, afin que son parfait fonctionnement soit assuré entre toutes les mains.

Il faut enfin qu'il soit réellement **Économique** et, parmi les appareils les plus récents et les plus perfectionnés, c'est cette qualité essentielle : l'économie, qui doit guider dans son choix la ménagère soucieuse de ses intérêts.

LE RÉCHAUD « RECUPER » (n° 77 ou 85)

Le réchaud à gaz « **Recuper** » a été spécialement étudié et conçu pour réaliser au plus haut degré les qualités énumérées ci-dessus et en particulier, l'**Économie**.

Du modèle classique du réchaud à 5 brûleurs, le

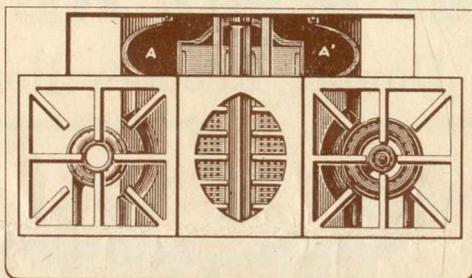


Table du « **Recuper** » montrant, les grilles retirées, le dispositif de double récupération

RÉCUPÉRATION = ÉCONOMIE

1 plat dans le four (cuisson directe) ;

1 plat sur la grille de milieu (1^{re} récupération) ; et 2 plats sur les deux orifices A et A' (2^e récupération) avec la seule dépense de gaz nécessaire pour cuire le plat qui est dans le four. Donc, avec le « **Recuper** » on peut cuire **quatre plats pour le prix d'un seul**.

Un tel résultat se passe de commentaires et il est fondé d'envisager l'économie qu'il devient possible de réaliser. Cette économie est telle qu'il n'est pas exagéré d'affirmer que suivant le degré d'utilisation et le prix du gaz, le prix d'achat de l'appareil peut être à peu près complètement amorti en une année par la réduction du gaz consommé.

NOTA. — Lorsque le four n'est pas utilisé on peut retourner la flamme du brûleur vers le haut (le brûleur est réversible). Dans ce cas on cuit trois plats à la fois, celui du milieu étant en cuisson directe ; la chaleur est d'autant plus intense vers les orifices de récupération et la cuisson n'en est que plus rapide.

« **Recuper** » permet de faire, dans les meilleures conditions de rendement et d'économie, toute la cuisine d'un ménage depuis la grillade jusqu'à la pâtisserie. Il possède tous les perfectionnements des appareils similaires les plus modernes et en plus un perfectionnement essentiel caractérisé par deux orifices de récupération A et A' situés à l'arrière de la table et jouant le rôle de cheminées de dégagement des gaz brûlés (voir la figure ci-contre).

SA DOUBLE RÉCUPÉRATION

Grâce à cet important perfectionnement on parvient à doubler la valeur de la récupération de la chaleur émanant du brûleur de la rôtissoire (dessus du four). En effet, si l'on couvre par un récipient vers les deux orifices de récupération A et A' sur la grille du milieu laissée à plat, la chaleur produite par ce brûleur se trouvera automatiquement canalisée lesquels on peut placer deux récipients supplémentaires. Or, l'expérience démontre que cette chaleur, jusqu'ici perdue, était utilisable puisqu'elle est encore assez intense pour maintenir l'ébullition ou la cuisson modérée dans ces récipients, suivant qu'ils sont couverts ou non.

QUELQUES INDICATIONS sur l'utilisation du four

Laisser toujours chauffer le four pendant 3 à 4 minutes avant l'utilisation.

Grillades. — Se font à feu nu, la tôle du haut retirée. Faire griller d'abord près du plafond rayonnant, puis éloigner progressivement.

Rôtis. — Le début est comme pour la grillade, donc opérer de même. Lorsque le rôti est « saisi », remettre la tôle du haut en place, tout en haut du four, et terminer la cuisson dans le four fermé.

On peut, selon les cas, chauffer le four en même temps par le brûleur du bas, surtout au début.

Pâtisserie, soufflés. — Bien chauffer d'abord le four par les deux brûleurs, du haut et du bas, les deux tôles en place. Dès l'introduction de la pâtisserie, modérer les brûleurs, surtout celui du bas.

Gratins, poissons. — Comme pour la pâtisserie, mais sans modérer le brûleur du bas. En fin de cuisson, faire griller quelques instants à feu nu.

De création récente, le réchaud « **RECUPER** » a remporté les plus hautes récompenses à toutes les Expositions :

Salon des Appareils Ménagers : MÉDAILLE D'ARGENT — Concours Lépine : MÉDAILLE D'OR, etc.

De construction robuste et soignée, ainsi que d'un prix raisonnable, il convient à tous ceux qui ont le souci de leur bien-être et de leurs intérêts.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

RÉCHAUD A GAZ « RÉCUPER » à double récupération

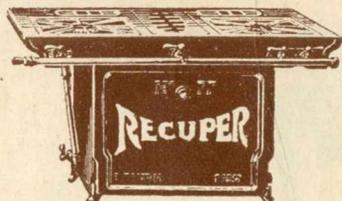
2 tailles { Modèle n° 77 à four normal (30×30)
 { Modèle n° 85 à grand four (33×33)

CARACTÉRISTIQUES

Four entièrement fermé, chauffé dessus et dessous par 2 brûleurs indépendants.
Plafond démontable en picots de fonte, donnant le maximum de chaleur rayonnante.
Brûleur de rôtissoire et grilles réversibles.
Gril cintré, pratique, remplaçant la broche.
Entretien et nettoyage faciles.
Cuisson parfaite, sans dessiccation.
Dispositif de récupération permettant de cuire à la fois 4 plats avec le seul brûleur de la rôtissoire.
Chaque appareil comporte les accessoires suivants : plat, gril plat, gril cintré, 2 tôles mobiles et 1 poignée porte-plat.

Modèle n° 77 à four normal et rampe apparente

Encombrement : Larg. 0,60. Profondeur 0,33. Haut. 0,30
Four..... Larg. 0,30. Profondeur 0,30. Haut. 0,20



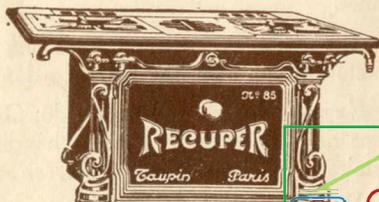
En fonte noire. Fr.	210 »
Email céramique, teintes courantes avec côtes fonte noire.....	255 »
Email céramique, teintes courantes, côtes émaillées.	275 »
Plus-value pour rampe nickelée.....	8 »
Tôle perforée pour la pâtisserie.....	9 »

MAXIMUM DE RENDEMENT ET D'ÉCONOMIE

Modèle n° 85, à grand four et rampe cachée

Encombrement : larg., 0,66; profondeur à la base, 0,34; haut. 0,31.
Four : larg. 0,33; profondeur 0,33; haut. 0,21.

En fonte noire..... Fr.	260 »
Email céramique teintes courantes, côtes fonte noire.....	325 »
Plus-value pour côtes émaillés (sur commande).....	25 »
Couvre-grille fonte noire.. <i>la pièce</i>	4 50
Tôle perforée pour la pâtisserie —	12 »



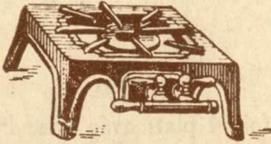
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Accessoires pour réchauds "RECUPER"

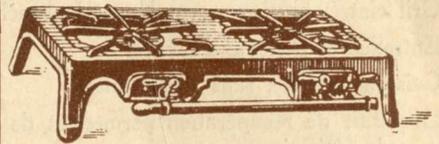
Plateau-Support pratique et donnant toute sécurité lorsque le réchaud doit être placé sur du bois.

Table 177, convenant au réchaud n° 77 seul.....	fonte noire	30	»
	émail	45	»
Table 185, convenant particulièrement au réchaud n° 85 et pouvant également servir au n° 77.....	fonte noire	36	»
	émail	55	»
Table-Support convenant aux deux modèles n° 85 et n° 77	fonte noire	105	»
	émail	165	»

Réchauds à 1 feu et 2 feux simples et doubles



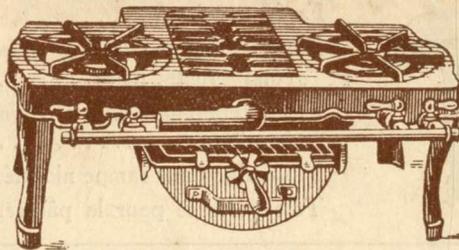
- N° 20. A 1 feu simple, olive, fonte noire. **20** »
- N° 20. A 1 feu simple, olive, émail **30** »
- N° 20 bis. A 1 feu double, 2 robinets, fonte. **35** »
- N° 20 bis. A 1 feu double, 2 robinets, émail. **45** »



- N° 30. A 2 feux, 3 robinets, fonte. **55** »
- N° 30. A 2 feux, 3 robinets, émail. **70** »
- N° 30. A 2 feux, 4 robinets, fonte. **65** »
- N° 30. A 2 feux, 4 robinets, émail. **80** »

N° 70

à grillade-rôtissoire,
rampe centrale fixe,
4 robinets,
fonte noire **130** »
émail. . . **170** »



N° 70 bis

à grillade-rôtissoire,
rampe centrale re-
versible, 4 robinets,
fonte noire **145** »
émail. . . **185** »

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commandes. — Spécifier le côté de la prise de gaz, prise face à l'appareil (la prise de gaz est interchangeable avec le bouchon qui ferme l'orifice de la rampe à l'autre extrémité).

Indiquer, s'il y a lieu, la teinte d'émail choisie. Les teintes courantes sont : vert olive, bleu paon, gris bleuté, brun et blanc. Les deux premières sont généralement les plus résistantes.

Emballage. — Facturé au prix coûtant et repris pour 70 % de sa valeur facturée, à retourner en bon état et franco domicile (tarif spécial des emballages en retour).

Expéditions. — En port dû, G. V. ou P. V., gare ou domicile, suivant les indications de la commande, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire, auquel appartient d'exercer son recours contre les compagnies de transport au cas d'avaries constatées à l'arrivée.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM