

THE VIRTUAL MUSEUM
© 2011
ROTISSEUSE-PÂTISSÈRE
"LA CORNUE"
Rotis succulents

Plats gratinés

Pâtisseries fines



N'ouvrez pas!

Dans la ROTISSEUSE-PÂTISSÈRE "LA CORNUE", pour si extraordinaire que cela paraisse, les rôtis, plats gratinés, pâtisseries fines, etc., cuisent et dorment à la perfection, sans la moindre surveillance.

Ni au four de boulanger, ni à la broche, ni dans aucun appareil de cuisine, il n'est possible d'obtenir, malgré tout le talent du rôtisseur, la cuisson parfaite, la succulence, la saveur et le doré que la personne la plus inexpérimentée obtient avec certitude avec la ROTISSEUSE-PÂTISSÈRE "LA CORNUE", sans aucune surveillance, nous le répétons. *On ne retourne pas, on n'arrose pas les rôtis.* On peut s'absenter pendant la cuisson, les plats n'en seront pas moins réussis, si les temps de cuisson que nous indiquons sont à peu près respectés.

La ROTISSEUSE-PÂTISSÈRE "LA CORNUE" est un four d'une construction particulière dans lequel les mets sont complètement isolés du foyer de l'appareil et cuisent dans un enveloppement constant d'air très chaud, toujours humide. Les possesseurs d'un appareil "LA CORNUE" en ont tous fait la curieuse constatation : en ouvrant le four, pendant la cuisson, on remarque que les parois intérieures sont recouvertes d'une légère buée. C'est pour cela que les mets ne peuvent en aucun cas, ni brûler ni se dessécher, qu'ils conservent à la cuisson la presque totalité de leurs sucres et de leur jus, et qu'il faut les laisser cuire sans surveillance, sans ouvrir le four pendant la cuisson, *sans les arroser ni les retourner.*

"LA CORNUE" fonctionne au gaz, à l'essence, à l'alcool, au pétrole, au charbon de bois, et s'adapte à votre réchaud ou cuisinière.

HAUTES RÉFÉRENCES et catalogue illustré en couleurs de tous nos modèles franco sur demande.
GARANTIES : Nous reprenons et remboursons tout appareil qui ne donnerait pas les résultats énoncés ci-dessus.

ÉTABLISSEMENTS "LA CORNUE"
83, Rue du Chemin de Fer — COURBEVOIE (Seine)