

La meilleure économie consiste à ne rien laisser perdre

*C'est sur cet aphorisme indiscutable qu'est basé le principe du*

RÉCHAUD à gaz, à four à pâtisserie

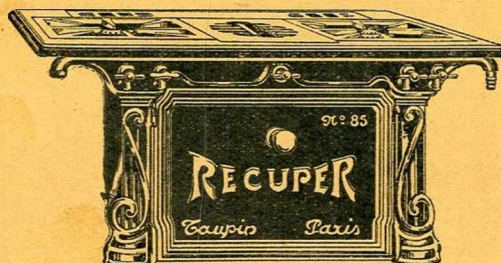
# RECUPER

qui utilise beaucoup plus que tout autre la chaleur produite par ses brûleurs,  
au point d'en obtenir la parfaite cuisson de

**4 plats avec 1 seul feu**

de façon absolument automatique grâce à l'application de son principe de

**DOUBLE RÉCUPÉRATION**



Examinez attentivement le cliché ci-dessus. Vous reconnaîtrez le type des réchauds-fours les plus modernes, avec leur forme rationnelle et leurs 5 robinets correspondant aux 5 brûleurs nécessaires pour toute la cuisine d'un ménage, de la grillade à la pâtisserie.

Mais remarquez bien les orifices de récupération supplémentaire, à l'arrière de la table du réchaud. C'est là le perfectionnement particulier qui caractérise le RECUPER. Toute la chaleur produite par le brûleur central s'échappe par ces orifices qui jouent le rôle de cheminées. Vous pouvez y cuire 2 plats de plus, de façon absolument gratuite, et réaliser de ce fait une

**ÉCONOMIE DE 80 %**

sur votre consommation de gaz, par comparaison avec les appareils similaires, et sans qu'aucune manœuvre soit nécessaire, ce qui garantit le fonctionnement entre toutes les mains.

**AVANTAGES PARTICULIERS.** En plus des avantages communs à tous les réchauds modernes, le RECUPER vous offre donc deux avantages particuliers :

1<sup>o</sup> une *énorme économie* de gaz, dépassant de beaucoup le prix d'achat en moins d'un an d'usage ;

2<sup>o</sup> une grande *commodité* puisque 6 plats peuvent y cuire en même temps, dont 4 au moins grâce au seul brûleur central. (Celui-ci peut même chauffer, en plus, une bouillotte pour l'eau du café ou de la vaisselle).

**DES PREUVES.** — Il ne suffit pas d'affirmer : il faut prouver. A chaque Exposition intéressante, le RECUPER est présenté *en fonctionnement*, tel qu'il le serait dans votre cuisine. Chacun peut constater que les 4 plats alimentés par la chaleur du brûleur central, seul allumé, sont bien en ébullition, donc en cuisson effective. La preuve est ainsi formelle.

**DES RÉFÉRENCES.** — Les clients qui l'emploient sont ses meilleurs agents de diffusion en raison de la satisfaction qu'ils en ont. Les plus hautes récompenses lui ont été décernées aux Expositions ; la dernière en date : 1<sup>re</sup> Exposition Culinaire et Gastronomique, Paris 1927 : *Hors-Concours, Membre du Jury.*

Le RECUPER existe en 2 modèles correspondant à 2 tailles :

N° 77 à four normal 30 × 30 et N° 85 à grand four 33 × 33.

Prix variant de 260 à 430 francs selon le modèle et le décor. (Tarif franco sur demande).

**DÉMONSTRATION et VENTE en son MAGASIN**

à PARIS, 96, Rue des Marais (presque à l'angle du Faubourg Saint-Martin, 88) - Téléph. : NORD 73-22

**Georges TAUPIN, Constructeur**