

Le rêve
de la
bonne



**maitresse
de maison**

LES MERVEILLEUSES

CUISINIÈRES

A GAZ

“PAIN”

BUREAUX ET MAGASINS : 42, RUE DES BOUCHERS — TÉL. : 73,86
SIÈGE SOCIAL ET USINE : 40, RUE SAINT-URBAIN — TÉL. : 14,57

R. C. Strasbourg 11745

Cuisinières à Gaz „PAIN“

RÉCHAUDS A FEUX COUVERTS



Dessus uni, poli, formant table chaude; tôles émaillées blanc;
toutes autres parties extérieures nickelées.

Tablier tôle vernie, facile à nettoyer.

Brûleurs à pipe perfectionnés, système « Pain ».


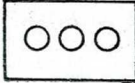
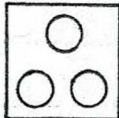
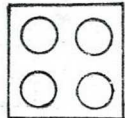
Rondelles réversibles pour chauffage direct.

N° 101: 2 brûleurs en ligne avec veilleuses.

N° 102: 3 brûleurs en ligne avec veilleuses.

N° 103 { 2 brûleurs latéraux avec veilleuses,
1 brûleur central

N° 104: 4 brûleurs avec veilleuses.

| |  |  |  |  |
|-----------------------|---|---|---|---|
| Dimensions | N° 101 | N° 102 | N° 103 | N° 104 |
| Largeur du dessus . . | 540 m/m | 760 m/m | 550 m/m | 580 m/m |
| Profondeur du dessus | 300 m/m | 300 m/m | 580 m/m | 580 m/m |
| Hauteur du réchaud . | 140 m/m | 140 m/m | 140 m/m | 140 m/m |

Cuisinières à Gaz „PAIN“

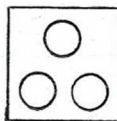
MODÈLE 210



1 four
comportant:
1 brûleur
inférieur
pour rôtis
et pâtisserie
etc.
1 Etagère

Disposition des brûleurs :

Cet appareil est muni de 2 brûleurs à veilleuses
et un brûleur de forme allongée.



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---------------------|---------|------------|---------|
| Cuisinière complète | | | 780 m/m |
| Dessus | 580 m/m | 400 m/m | |
| Four | 330 m/m | 350 m/m | 210 m/m |
| Etagère | 470 m/m | 350 m/m | |

Cuisinières à Gaz „PAIN“

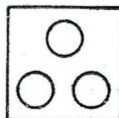
MODÈLE 209



1 four à
pâtisserie
et à rotir.
1 four à
grillade.

Disposition des brûleurs :

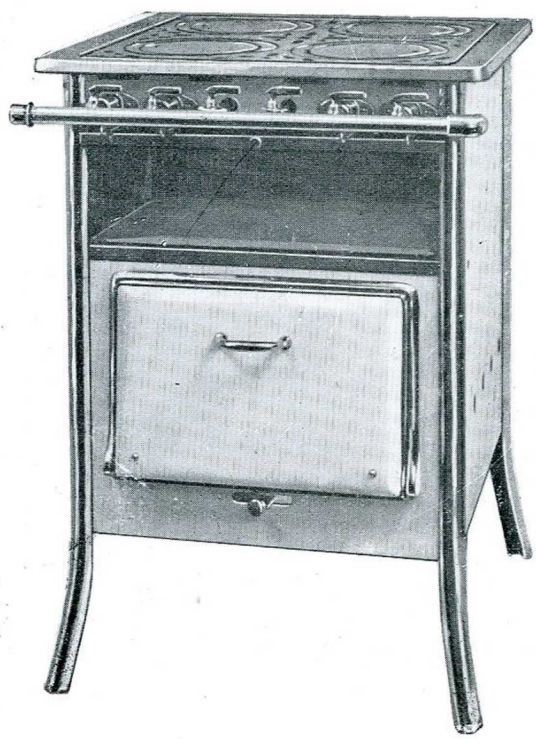
Cet appareil est muni de 2 brûleurs à veilleuses
et d'un brûleur de forme allongée.



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|--|---------|------------|---------|
| Cuisinière complète | | | 780 m/m |
| Dessus | 580 m/m | 400 m/m | |
| Four à grillade | 330 m/m | 350 m/m | 110 m/m |
| Four à pâtisserie et à rôtir | 330 m/m | 350 m/m | 210 m/m |

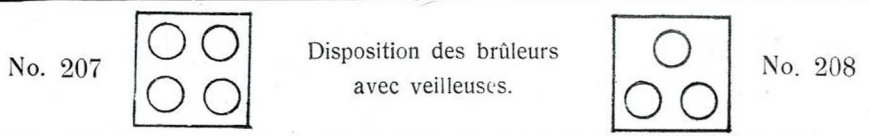
Cuisinières à Gaz „PAIN“

MODÈLES 207 et 208



1 four à
pâtisserie
et à rôtir.
1 chauffe-
assiettes
ouvert.

Ces appareils peuvent être livrés avec rampe supérieure pour la grillade.



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|-------------------------------------|---------|------------|---------|
| Cuisinières 207 et 208 | | | 790 m/m |
| Dessus 207 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 208 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 207 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 208 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Chauffe-assiettes | 430 m/m | 510 m/m | 125 m/m |
| Four | 330 m/m | 510 m/m | 210 m/m |

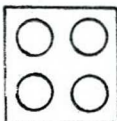
Cuisinières à Gaz „PAIN“

MODÈLES 203 et 204

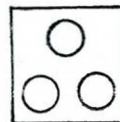


1 four à
pâtisserie
et à rôtir.
1 four à
grillade.

No. 203



Disposition des brûleurs
avec veilleuses.



No. 204

| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|--|---------|------------|---------|
| Cuisinières 203 et 204 | | | 790 m/m |
| Dessus 203 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 204 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 203 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 204 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Four à grillade | 330 m/m | 510 m/m | 110 m/m |
| Four à pâtisserie et à rôtir | 330 m/m | 510 m/m | 210 m/m |

MODE D'EMPLOI

Allumage des brûleurs: Retourner les rondelles, ouvrir le robinet d'arrivée sur la conduite. Flamber une allumette (ou tenir prêt tout autre appareil allumeur dont on dispose) ouvrir en grand le robinet du brûleur, approcher l'allumette de la couronne.

Si le brûleur est bien réglé la flamme aura une couleur bleu-vertâtre. Si besoin est, régler l'admission d'air à l'aide de la bague de réglage disposée sur la partie extérieure du brûleur, (Ce réglage est généralement fait une fois pour toutes lors de la pose de l'appareil).

Pour chauffer avec économie; ne jamais laisser déborder la flamme sur les côtés du récipient; dès l'ébullition réduire la flamme en tournant le robinet sur la position de veilleuse (vers la gauche),

Allumage de la rampe de four: La conduite étant ouverte, tirer en avant le bouton nickelé de la rampe, flamber une allumette ouvrir en grand le robinet „Four“, approcher la flamme des trous d'allumage. Dès que la rampe a pris feu, la repousser à fond dans la position initiale. Baisser chauffer le four 5 à 6 minutes avant d'engager les plats. Suivant l'intensité de chaleur nécessaire, réduire la flamme à l'aide du robinet (vers la gauche).

Allumage de la rampe de grillade: Ouvrir la porte du four; flamber une allumette, ouvrir le robinet „Grillade“ en grand; approcher la flamme de la rampe qui se trouve au centre du plafond. Procéder comme précédemment et réduire la flamme si c'est nécessaire.

Ne jamais se servir simultanément des rampes de „Four“ et de „Grillade“. Ceci n'est d'ailleurs jamais nécessaire, chaque rampe ayant son utilisation propre.

Il est évident que seule la pratique peut donner des indications précises quant à l'usage des fours. Qu'il soit simplement dit ici que nos fours ont une puissance de chauffe extraordinaire qui n'a d'égale que leur régularité.

Les „Cuisinières Pain“, établies avec un soin particulier, donnent satisfaction aux plus exigeants. Leur réglage parfait garantit une économie de combustible inconnue à ce jour.

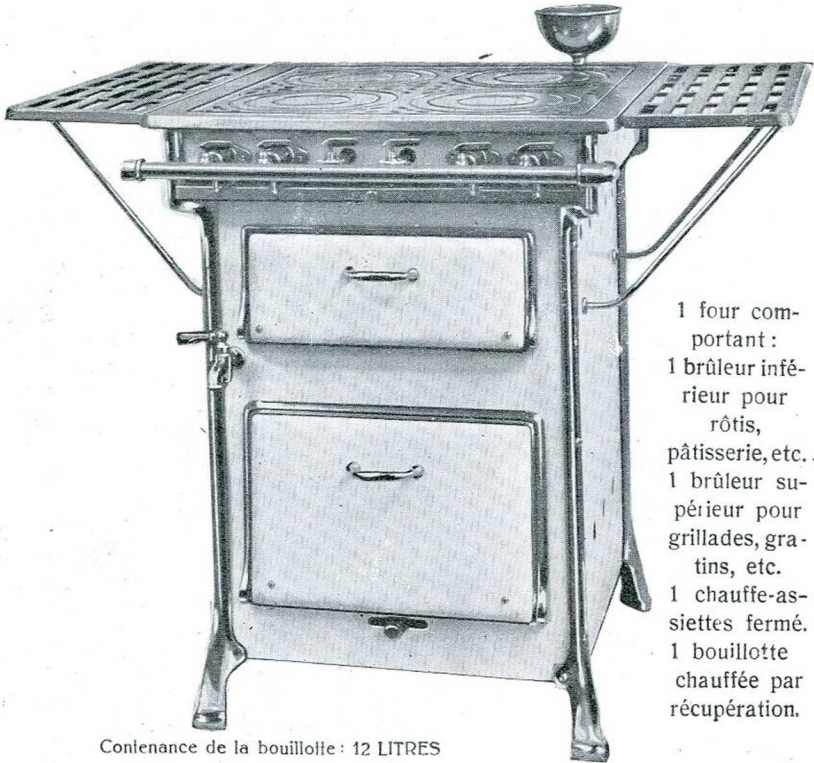
Exigez de votre fournisseur une Cuisinière à Gaz „Pain“

Cuisinières à Gaz „PAIN“

CUISINIÈRE A BOUILLOTTE

BREVETÉE S. G. D. G.

MODÈLE 200

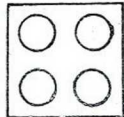


- 1 four com-
portant :
- 1 brûleur infé-
rieur pour
rôtis,
pâtisserie, etc.
- 1 brûleur su-
périeur pour
grillades, gra-
tins, etc.
- 1 chauffe-as-
siettes fermé.
- 1 bouillotte
chauffée par
récupération.

Contenance de la bouillotte : 12 LITRES

Disposition des brûleurs

4 flammes à veilleuses



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---------------------------------|---------|------------|---------|
| Cuisinière complète | | | 780 m/m |
| Dessus avec rallonges | 970 m/m | 580 m/m | |
| Dessus sans rallonges | 580 m/m | 580 m/m | |
| Chauffe-assiettes | 330 m/m | 260 m/m | 110 m/m |
| Four | 330 m/m | 450 m/m | 210 m/m |

Cuisinières à Gaz „PAIN“

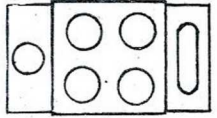
MODÈLE 202



1 four supérieur pour rôtis, pâtisseries etc.
1 four inférieur pour grillades gratins etc.
Cette cuisinière ne comporte qu'un seul brûleur pour le chauffage des deux fours qui peuvent être utilisés simultanément.

Disposition des brûleurs :

4 brûleurs à veilleuses; 1 brûleur simple dans une rallonge; 1 brûleur poissonnière dans l'autre rallonge.



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---|----------|------------|---------|
| Cuisinière complète | | | 780 m/m |
| Dessus avec rallonges (2 brûleurs dans les rallonges) | 1090 m/m | 580 m/m | |
| Four supérieur | 330 m/m | 450 m/m | 210 m/m |
| Four inférieur | 330 m/m | 450 m/m | 210 m/m |

Cuisinières à Gaz „PAIN“

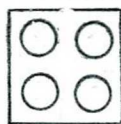
MODÈLE 201



1 four supérieur pour rôtis, pâtisseries, etc.
1 four inférieur pour grillades, gratins, etc.

Cette cuisinière ne comporte qu'un seul brûleur pour le chauffage des deux fours qui peuvent être utilisés simultanément.

Disposition des brûleurs
4 flammes à veilleuses



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---------------------------------|---------|------------|---------|
| Cuisinière complète | | | 780 m/m |
| Dessus avec rallonges | 970 m/m | 580 m/m | |
| Dessus sans rallonges | 580 m/m | 580 m/m | |
| Four supérieur | 330 m/m | 450 m/m | 210 m/m |
| Four inférieur | 330 m/m | 450 m/m | 210 m/m |

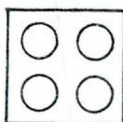
Cuisinières à Gaz „PAIN“

MODÈLES 205 et 206



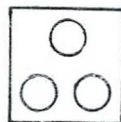
1 four com-
portant :
1 brûleur in-
férieur pour
rôtis, pâtis-
serie etc.
1 chauffe-as-
siettes fermé.

N° 205



Disposition des brûleurs
avec veilleuses

N° 206



| Dimensions | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|-------------------------------------|---------|------------|---------|
| Cuisinières 205 et 206 | | | 790 m/m |
| Dessus 205 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 206 avec rallonges | 940 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 205 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Dessus 206 sans rallonges | 550 m/m | 580 m/m | |
| Chauffe-assiettes | 330 m/m | 510 m/m | 110 m/m |
| Four | 330 m/m | 510 m/m | 210 m/m |

Cuisinières à Gaz „PAIN“

NOS DEVICES:

Technique approfondie

Matériaux de qualité

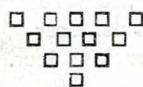
Présentation élégante

Prix raisonnables

Economie à l'Achat et à l'Usage !

EN UN MOT

DE LA QUALITÉ



Les cuisinières „PAIN“ sont en vente dans les:

- USINES A GAZ - QUINCAILLERIES -
- GRANDS MAGASINS