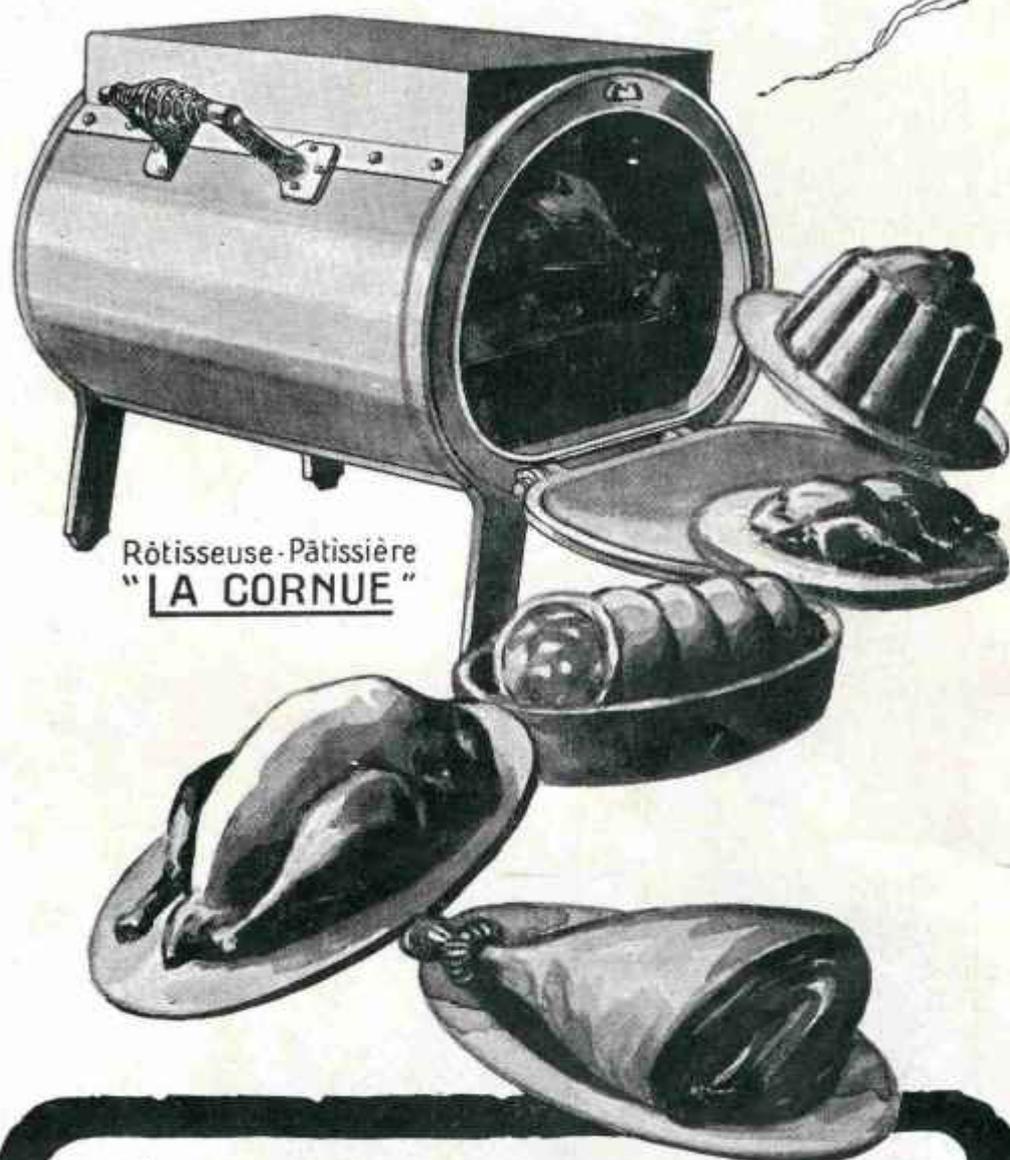


Rôtis

succulents
et dorés...



Rôtisseuse-Pâtissière
"LA CORNUE"

... Étonnent les plus fins Gourmets !

La succulence et le doré des Rôtis, Pâtisseries fines, Plats gratinés, etc., cuits à la Rôtisseuse-Pâtissière LA CORNUE, étonnent littéralement les plus fins gourmets.

Cuisson sans surveillance : Ce qui est plus étonnant encore, c'est que, dans ce four, les mets cuisent sans la moindre surveillance. Un gigot de 6 livres demande 60 minutes de cuisson ; un poulet de 3 livres, 40 minutes ; une tarte, 15 minutes, etc. Eh bien, pendant ce temps, on peut parfaitement s'absenter avec la certitude que les plats seront réussis à la perfection. **On ne retourne pas, on n'arrose pas les rôtis**, car, dans ce four, les mets cuisent baignés des vapeurs qu'ils dégagent. Il est absolument impossible qu'ils brûlent ou se dessèchent.

EXPLICATION : La Rôtisseuse-Pâtissière LA CORNUE comprend un foyer et un four proprement dit. Le four se compose de 3 enveloppes concentriques calorifugées. Les mets à cuire sont complètement isolés du foyer : 1° par une plaque isolante ; 2° par un vide de 10 centimètres. Donc aucun effet direct de la chaleur du foyer sur les mets. Cette chaleur, au contraire, est canalisée entre les enveloppes du four. Elle fait le tour de l'appareil, pénètre dans le four à sa partie supérieure et vient envelopper les mets de toutes parts. Ceci permet une récupération presque totale des calories et réalise une cuisson lente et uniforme des mets, dans toute leur masse. "LA CORNUE" fonctionne au gaz, à l'essence, à l'alcool, au pétrole, au charbon de bois et s'adapte à tous foyers existants.

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

E^{ts} LA CORNUE 83, rue du Chemin de Fer - COURBEVOIE (Seine)
Téléphone 38.

Dépositaires partout en France et dans les principales villes du monde.

Angleterre et Dominions : EXPERT MARKETING C^o Ltd, 19, Cursitor Street, LONDON (E. C. 4).

Trajet et sortie de l'air chaud
après son passage dans le four

Ouverture par laquelle
l'air chaud pénètre
dans le four

Plaque support de plats

Deuxième couloir
de sortie de
l'air chaud

Trajet de circulation
de l'air chaud entre
les enveloppes calorifugées
du four

Plaque isolante séparant
le foyer des mets à cuire