

LE PERCO-THERMOS

La découverte de l'aluminium-nickel a, avec nos 60.000 **Auto-Thermos** en service aux quatre coins du Monde, réduit à néant le vieux préjugé qui voulait que l'on ne pût faire un bon pot-au-feu que dans un **vieux pot de terre cuite**.

Le même résultat est atteint avec notre **Perco-Thermos**, élégante cafetière-filtre-verseuse, à chauffage électrique ou ordinaire.



Les bons maîtres d'hôtel, cuisiniers ou cuisinières, savent combien il est difficile de faire **régulièrement** un café aromatisé, sans amertume, à point, c'est-à-dire parfait.

Seul de tous les appareils similaires, **Perco-Thermos** donne les résultats ci-dessus parce que :
Seul **Perco-Thermos** est en aluminium-nickel.

Seul **Perco-Thermos**, peut être, dans toutes ses parties, parfaitement nettoyé en 30 secondes.

Seul **Perco-Thermos** permet à la poudre de café de gonfler pendant que l'eau chauffe.

Seul **Perco-Thermos** donne un café (ou un thé) très chaud, exquis, parfumé.

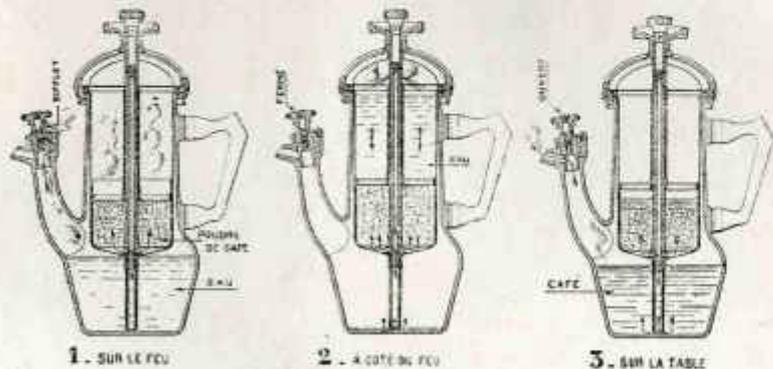
Seul **Perco-Thermos** véritable objet d'art, est élégant, luxueux, brillant comme de l'argent.

Seul **Perco-Thermos** peut faire les délices des gourmets.

Prix pour chauffage ordinaire pour 4-6 tasses..... 220 francs

— — — — — 10-12 tasses..... 345 —

Supplément pour chauffage électrique (500 W)..... 170 —



1. SUR LE FEU

2. À CÔTÉ DU FEU

3. SUR LA TABLE

Adressez vos commandes à M

et à la Société de Constructions Mécaniques

LES ATELIERS DE BOULOGNE

14 et 16, Rue Béranger, à BOULOGNE-sur-SEINE

Téléphone: MOLITOR 202

INVENTION FRANÇAISE

NANCY 1927
MÉDAILLE D'ARGENT



PARIS 1927
NICE 1928
LE HAVRE 1928
LYON 1928
REIMS 1928
PARIS 1928



GRAND PRIX
GRAND PRIX
GRAND PRIX
GRAND PRIX
GRAND PRIX
HORS CONCOURS

CONCOURS LE PINE
MÉDAILLE D'OR



ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

L'AUTO - THERMOS

(Modèles Déposés et Brevetés en tous Pays)

est aussi une Parfaite **COCOTTE** on y fait tout



C'est la 1^{re} du Genre
en Aluminium
et automatique
à TOUTES les PRESSIONS

C'est la plus
PRATIQUE...
C'est la plus
ÉCONOMIQUE

Après 4 minutes de Gaz !!

Les Ateliers de Constructions Mécaniques de Boulogne-sur-Seine se sont spécialisés dans la Construction de Matériels de Chemins de Fer et de moteurs divers. Ils ont acquis une licence de fabrication, pour la France, de l'appareil de cuisson sous pression l'Auto-Thermos, véritable marmite-cocotte.

En effet, on peut tout faire dans cet appareil de cuisine, unique dans son genre, **vite, mieux et meilleur** que par les procédés habituels : des potages aux légumes, des légumes verts ou secs, le pot-au-feu, des ragoûts, des poulets dorés, des rôtis saignants, des aliments longs à cuire tels que tripes, choucroute : du riz au lait, des confitures, de la charcuterie, etc.

Etudie ses moindres détails par des ingénieurs habitués aux calculs précis, l'Auto-Thermos constitue incontestablement le plus sûr, le meilleur et le plus complet appareil à cuisson rapide existant actuellement.

L'Auto-Thermos, appelé ainsi parce qu'il est automatique à toutes pressions et qu'il utilise, au mieux, les calories qu'il doit transmettre aux aliments à cuire, présente sur tous les appareils analogues connus à ce jour les caractéristiques et avantages suivants :

L'Auto-Thermos est en alliage d'aluminium-nickel très résistant, dont la composition constitue un secret de fabrication.

Remarquablement nervuré, chaque appareil est soumis à une pression de contrôle 3 fois supérieure à sa pression d'utilisation.

L'Auto-Thermos n'est pas du type autoclave, c'est-à-dire de ceux dont le couvercle doit être introduit par l'intérieur.

L'inventeur a adopté le couvercle-soupape, lequel, appuyé par l'extérieur sur le corps de l'appareil par l'intermédiaire d'un ressort "ad hoc", laisse échapper, automatiquement et à toutes les pressions, l'excédent de vapeur dès que la pression intérieure équilibre la pression extérieure du ressort, c'est-à-dire, lorsque la température maxima désirée est atteinte.

Ce dispositif a permis de supprimer le "fusible" qui, généralement, protège l'appareil mais ne protège pas la cuisinière ; c'est la simplicité et la sûreté réunies.

Pour toutes les raisons qui précèdent, et bien que son prix d'achat soit naturellement plus élevé que celui des appareils étamés ou émaillés, l'Auto-Thermos ne tarde pas à devenir le meilleur marché, en effet :

1° Etant en aluminium-nickel, il faut moins de gaz pour une même cuisson.

2° Toujours pour la même raison, il n'exige pas une moyenne de 8 à 10 francs par mois de frais de rétamage ou de rémaillage, il ne craint ni les chocs, ni les hautes températures, même à sec.

3° Sa capacité utile correspond à sa capacité normale, avantage marqué sur les appareils du type autoclave.

L'Auto-Thermos est aussi le seul appareil résultant de la collaboration d'ingénieurs, de cuisiniers et de médecins, au triple point de vue de la sécurité, de l'excellence de la cuisine et de l'alimentation rationnelle.

Des appareils spéciaux de laboratoire ont été construits par les "LES ATELIERS DE BOULOGNE" pour le détermination des températures permettant de conserver aux aliments les VITAMINES indispensables au développement de l'organisme et au maintien de l'équilibre vital. (Rapport sur les Vitamines et les Appareils à Cuisson sous pression, SOCIÉTÉ DES SAVANTS ET INVENTEURS DE FRANCE, 28, rue Serpente, à Paris).

En résumé, l'Auto-Thermos est mieux qu'une marmite, c'est aussi une parfaite cocotte en aluminium, la seule qui laisse aux aliments leurs couleurs naturelles sans jamais leur céder un goût de métal ; la seule qui offre une sécurité complète, grâce à son automaticité à toutes les pressions ; la seule possédant un sifflet perfectionné ; la seule qui ne coûte presque rien d'entretien, la seule conforme aux règles de l'hygiène.



Nous garantissons donc que l'emploi judicieux de nos Auto-Thermos peut, pour l'alimentation, procurer à tout ménage, aux cuisiniers, bouchers, restaurateurs, pensions de famille, lycées, associations, administrations de toutes sortes ; aux nourrices pour la stérilisation des biberons ; aux médecins, chirurgiens-dentistes pour l'asepsie et la vulcanisation (voir modèles spéciaux), une économie de temps d'environ 80 % et une économie de combustible d'environ 65 %.

AUTO-THERMOS (Forme Haute)



20 litres	12 lit.	9 lit.	6 lit.	4 lit.
595 fr.	380 fr.	295 fr.	225 fr.	185 fr.
50 litres,	1.850 fr.	99 litres,	3.800 fr.	

Paniers pour la cuisson à la Vapeur

4 litres	6 litres	9 litres	12 litres	20 litres	50 litres	99 litres
14 fr.	19 fr.	21 fr.	27 fr.	42 fr.	80 fr.	95 fr.

Cocottes Basses



Perco-Thermos	4 litres	6 litres	7 litres	10 litres
4 à 12 tasses	220 fr.	275 fr.	325 fr.	380 fr.

Paniers bas pour la cuisson à la Vapeur

4 litres	6 litres	7 litres	10 litres
22 fr.	30 fr.	33 fr.	38 fr.

Manomètres : médical, 45 fr. ; ordinaire, 30 fr.

La Cocotte "L'Auto-Thermos électrique" a les mêmes caractéristiques que les appareils à chauffage ordinaire.

Le modèle 6 litres est équipé pour fonctionner sur 110 volts, ou à 220 volts. Sa consommation est de 250 W en veilleuse ; 500 W à marche réduite, et de 1.000 W en pleine marche. Un compteur de 10 ampères est donc nécessaire.

Prix net : 590 francs