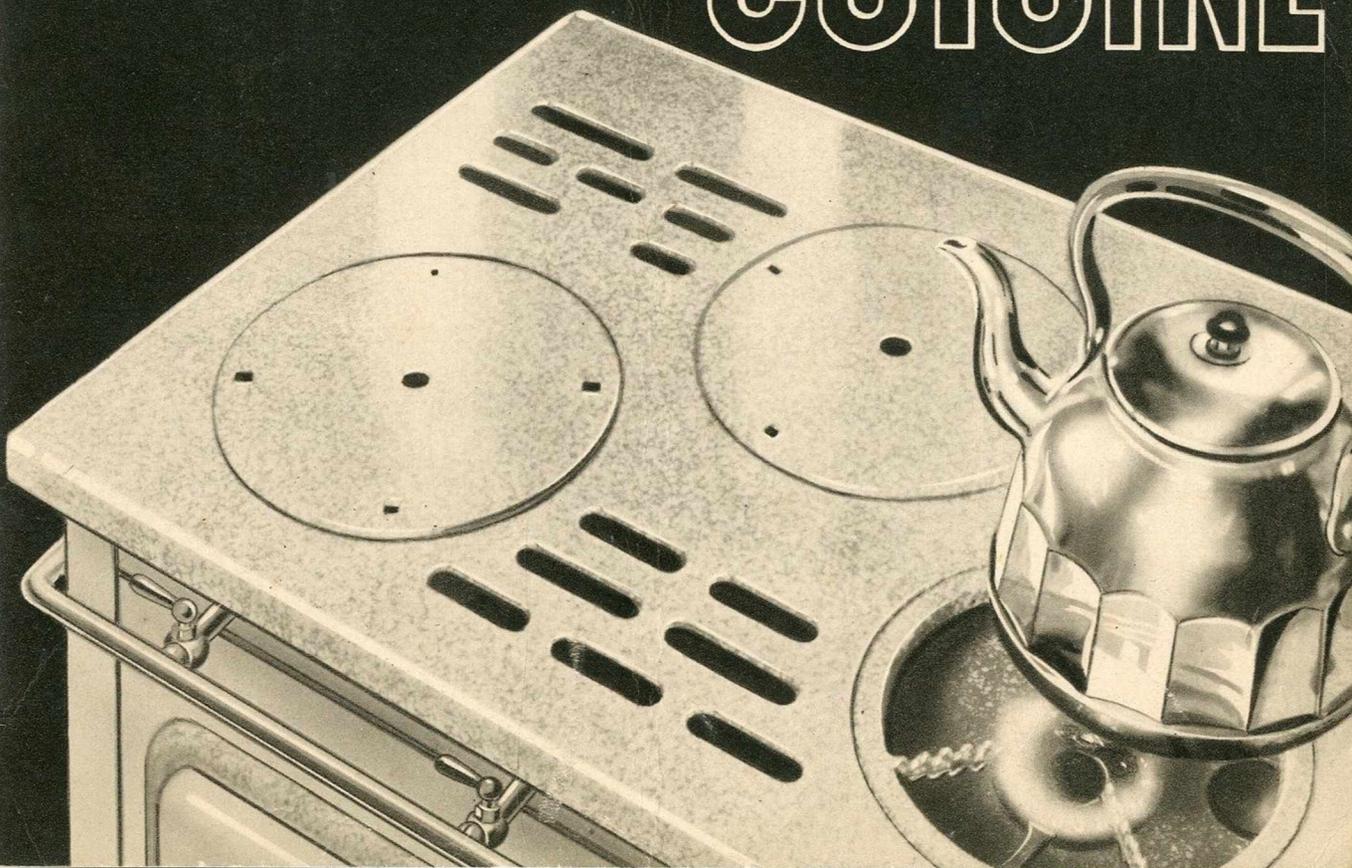
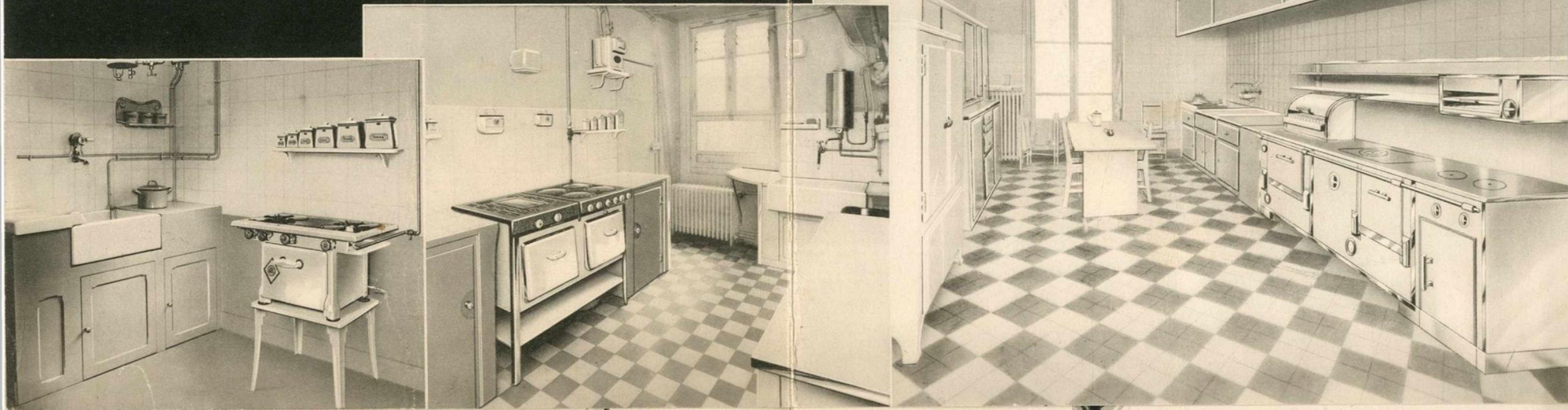


CUISINE



QUE VOTRE CUISINE SOIT PETITE, MOYENNE OU GRANDE

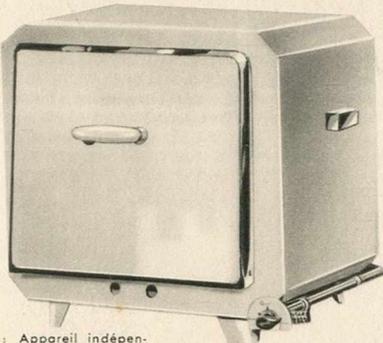
vous trouverez à coup sûr parmi les nombreux modèles portant l'estampille de garantie A. T. G. l'appareil à Gaz répondant à vos besoins. Ces appareils peuvent être vendus par paiements échelonnés, sans augmentation de prix.



SOCIÉTÉ DU GAZ DE PARIS



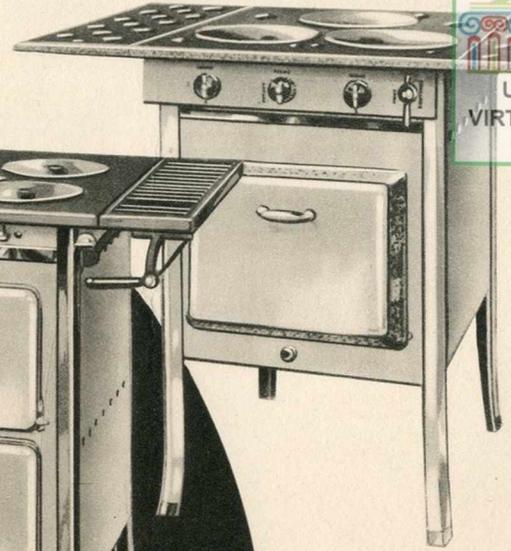
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



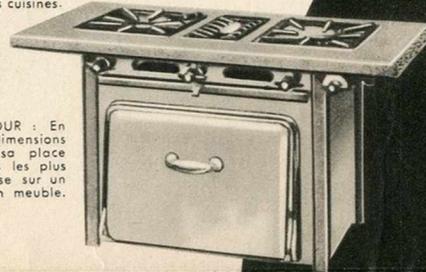
LE FOUR : Appareil indépendant. Permet la cuisson parfaite des rôtis et pâtisseries. Il complète l'équipement des cuisines.



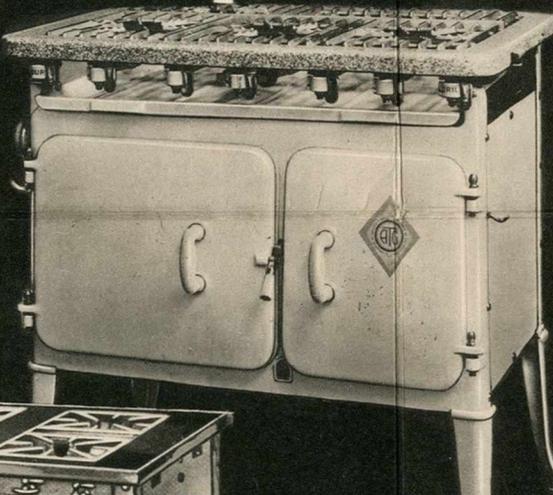
LE RÉCHAUD-FOUR SUR PIEDS : Bien équilibré, comportant une table de travail à bonne hauteur, ce réchaud-four est l'appareil pratique et complet tout indiqué dans une petite cuisine.



LE RÉCHAUD-FOUR SUR PIEDS : Bien équilibré, comportant une table de travail à bonne hauteur, ce réchaud-four est l'appareil pratique et complet tout indiqué dans une petite cuisine.



LE RÉCHAUD-FOUR : En raison de ses dimensions réduites, trouve sa place dans les cuisines les plus exigües. Il se pose sur un support ou sur un meuble.



CUISINIÈRE A GRILLOIR ET FOUR SUPERPOSÉS SOUS LA TABLE DE TRAVAIL : Peu encombrante, perfectionnée, permet les préparations culinaires les plus variées.



CUISINIÈRE A GRILLOIR ET FOUR SUPERPOSÉS SUR LE CÔTÉ DE LA TABLE DE TRAVAIL : D'utilisation rationnelle, elle groupe à bonne hauteur tous les foyers culinaires.

"LA GAZINIÈRE" CUISINIÈRE A GRILLOIR ET FOUR PLACÉS CÔTÉ A CÔTÉ SOUS LA TABLE DE TRAVAIL : Vaste table de travail, four et grilloir très accessibles. Parfaite pour les cuisines moyennes.



L'APPAREIL DE GRANDE CUISINE BOURGEOISE comporte tous les perfectionnements les plus complets : table chauffante, feux découverts, fours, grilloirs, etc...; très indiqué pour hôtels particuliers, vastes appartements.

SOCIÉTÉ DU GAZ DE PARIS