



CUISINE AU CHARBON





**Cuisinières au charbon
bois et mixtes**

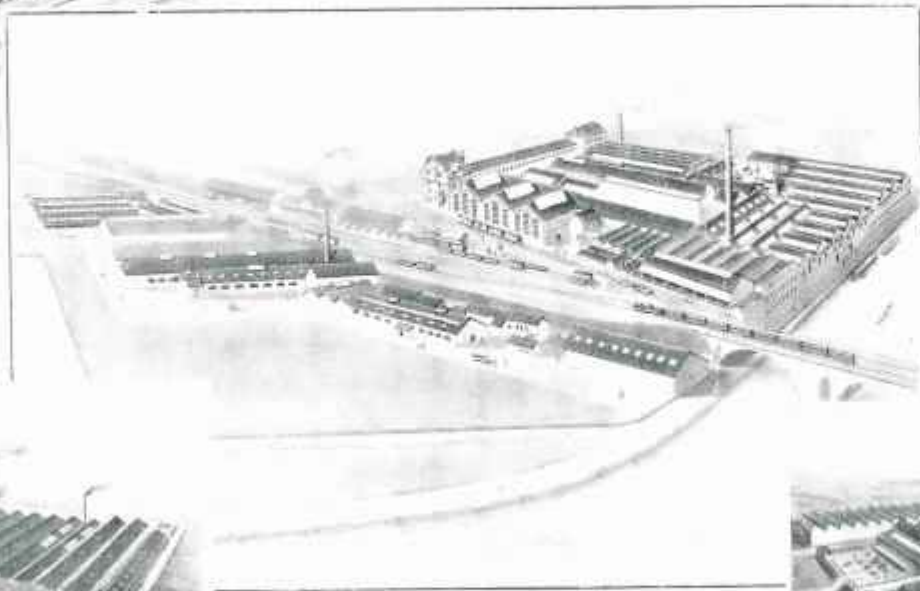
arthur martin

- 2 Mai 1933



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

Vues générales des Usines



Maison Fondée en 1854



FONDERIES ARTHUR MARTIN

Société Anonyme au Capital de 7.500.000 Francs

TELEPHONE 5

REVIN (Ardennes)

R. C. 219.023 B (Seine)

DÉPOT: 18, Rue de la Fontaine-au-Roi
SALLE D'EXPOSITION: 108, Bd. Richard-Lenoir

PARIS (XI^e)

Téléphone :
MUSÉUMONTANT 81-90 et 81-91



A quoi est due la notoriété des Cuisinières Arthur Martin

1854-1930

Trois quarts de siècle consacrés uniquement à la construction d'appareils de chauffage et cuisine, à l'étude de tous les perfectionnements, sont une référence qui classe la marque.

QUALITÉ

Les matières premières, de provenance immuable, sont néanmoins soumises à l'examen de nos laboratoires qui déterminent le dosage idéal à la fusion pour obtenir des pièces solides à l'épreuve et du feu et du temps.

A chaque phase de la fabrication toutes les pièces d'une cuisinière subissent un examen complet et doivent résister à différents essais, très supérieurs au besoin auquel elles sont destinées.

ÉTANCHÉITÉ

Après montage, chaque cuisinière passe au banc d'essai et de mise au point définitive, les joints y sont vérifiés à la lumière artificielle, avant d'être livrée au public.

SOUPLESSE

Nos cuisinières au charbon ou au bois, passent sans transition du feu lent au feu vif et clair selon votre désir. Le feu lent peut couvrir de longues heures et permet de réaliser de belles économies en combustible. Le feu vif permet de cuire ou rôtir dans le minimum de temps.

ASPECT

La blancheur de nos cuisinières jette une note gaie dans n'importe quelle cuisine, elles synthétisent surtout le bon goût, la propreté, et le souci de modernisation joints aux principes d'hygiène les plus absolus.

.....

La meilleure qualité française

Leur entretien est minime

ÉMAIL

Les parties émaillées se nettoient à l'essence de térébenthine (lorsque l'appareil est éteint) ce qui diminuera momentanément le lustre de l'émail. Ce brillant réapparaîtra dès que l'appareil sera remis en fonctionnement. L'entretien des parties émaillées peut se faire également en frottant très légèrement ces pièces à la pierre ponce impalpable, délayée dans un peu d'eau de savon.

NICKEL

Eviter de laisser séjourner sur les parties nickelées de l'eau ou un liquide acide. Pour leur conserver un beau brillant, il suffit

de les frotter légèrement, deux fois par semaine, avec une peau de chamois, saupoudrée de blanc d'Espagne très fin. Si le nickel est terni et devenu mat, étendre légèrement de la pâte à polir sur un morceau de drap et frotter la pièce pour obtenir le brillant voulu. Après cette première opération, essuyer avec un chiffon imbibé de pétrole, et frotter ensuite vivement avec du blanc d'Espagne pulvérisé, comme il est dit ci-dessus.

DESSUS

Le dessus de nos cuisinières est en fonte polie, son aspect brillant est entretenu à l'aide de toile émeri très fine.

MICAS

Afin que le mica des portes de foyer se conserve le plus longtemps possible : frotter légèrement chaque morceau avec un chiffon imbibé de vinaigre ou d'alcool, en ayant soin de maintenir la partie extérieure avec la main pour éviter de le percer. Bien entendu cette opération doit être faite lorsque l'appareil est éteint.

Pour vous servir avantageusement de nos cuisinières

VÉRIFICATION

Par suite de la manipulation que subissent les colis lors du transport, il arrive que les tampons intérieurs se déplacent.

Afin que le tirage ne puisse pas être entravé de ce fait, la vérification des pièces suivantes s'impose avant l'utilisation :

1^o Les tampons de nettoyage se trouvant respectivement sur la plaque formant fond dans le four du haut et sur celle formant plafond dans le four du bas, doivent être mis en place.

2^o Le pot doit s'emboîter parfaitement dans le fond du plafond inférieur, c'est-à-dire que le tenon qui se trouve à la base du pot doit être placé dans son logement.

Si le jeu laissé autour du pot pour la dilatation était jugé trop grand, il suffit de mastiquer, au moyen de terre glaise, l'interstice existant entre le bord du pot et le plafond supérieur sur lequel il repose.

3^o La plaque en fonte faisant office de fond de four dans les cuisinières à un seul four, doit fermer hermétiquement, c'est-à-dire qu'elle doit être poussée contre le derrière de l'appareil.

4^o Lorsque l'on constate que certaines vis se desserrent, il faut avoir soin de les resserrer avant que les écrous ne soient complètement relâchés.

RETOUR DE FLAMMES

Pour obtenir la flamme renversée, c'est-à-dire la circulation des gaz chauds dans les côtés et dans le dessous du four des cuisinières, il suffit de faire manœuvrer les clefs se trouvant :

1^o Sur le dessus dans la cuisinière 5831 en la plaçant dans le sens de la longueur du dessus, pointe dirigée vers la gauche.

2^o A droite et à gauche de la façade dans la cuisinière 5834 en plaçant les clefs verticalement, pointées vers le sol.

3^o A droite de la façade des cuisinières 6110-6120-6109-6609-6127-6132-6133, en tournant la clef vers la gauche.

4^o A gauche de la façade de la 6510 en tournant la manette vers la gauche.

5^o A gauche de la façade dans la cuisinière 5966 en plaçant la clef verticalement, pointée vers le sol.

Si par suite d'intempéries le tirage était plus ou moins paresseux, il est recommandé de se servir du tirage direct qui, de plus, diminuera les refoulements. Toujours employer le tirage direct au moment de l'allumage.

Afin que le tirage ne soit pas obstrué par la suie qui peut s'arrêter dans les retours de flammes, les conduites en dépendant devront toujours être propres, nettoyage qui est d'ailleurs facilité par les ouvertures, fermées au moyen des tampons dont il a été question précédemment. L'entretien d'un appareil est un des principaux facteurs pour sa conservation et son bon fonctionnement.

CHEMINÉE

Celle-ci doit toujours être ramonée au moins une fois l'an, de façon qu'une propreté constante en favorise le tirage.

Si l'on se trouve en présence d'une cheminée froide ou plus ou moins humide par suite de construction neuve ou d'absence prolongée de feu, un bon tirage ne sera obtenu qu'après séchage au moyen d'un poêle à tirage direct, permettant un feu très vif.

A défaut de ce genre d'appareils, avoir soin de brûler dans la cheminée une bonne torche de papier ou de paille.

PLACEMENT

Le placement d'un appareil de chauffage ou de cuisine doit être irréprochable et en tout premier lieu parfaitement étanche. Le

tuyau doit bien serrer la buse de l'appareil et être maçonné dans la cheminée.

A ce propos, l'attention doit être spécialement attirée par la déflectuosité que présente la plaque en tôle trouée qui masque l'ouverture de la cheminée livrant passage au tuyau de poêle. Les tôles qui cachent ces ouvertures n'ont jamais contribué à l'étanchéité d'un placement.

Il est très souvent perdu de vue que l'air nécessaire à la combustion ne traversera pas le combustible s'il trouve un chemin plus commode pour se rendre à la cheminée. Il ne faut donc laisser, entre la cheminée et l'appareil, aucune ouverture laissant un passage à l'air.

DILATATION

Afin d'éviter la détérioration de la cuisinière, il est recommandé de ne pas faire un feu violent au moment de l'allumage, mais de veiller au contraire à ce que le feu augmente graduellement, de manière à permettre aux pièces en fonte de se dilater régulièrement.

ÉMAIL

Le but visé par l'émaillage de la fonte étant de préserver celle-ci contre toute atteinte de l'humidité, etc., l'émail craquelé ou fendillé, de même que fondu ou sauté par suite de surchauffe, ne sera pas reconnu comme étant une cause de dépréciation de l'appareil.

Instructions spéciales pour les cuisinières à foyer extensible (charbon et bois)

FOYER MIXTE EXTENSIBLE

Ce foyer permet de brûler " bois " ou " charbon " à volonté.

POUR BRULER DU BOIS

- 1° Découvrir le foyer.
- 2° Placer la séparation mobile arrière du foyer au dernier cran, contre la chaudière.
- 3° Poser la grille à bois sur la grille à charbon, sans démonter celle-ci, en ayant soin d'introduire l'extrémité de la grille à bois, côté chenet, sous la grille abattante jusqu'à ce qu'elle vienne buter contre la façade de la cuisinière.
- 4° Démonter la bavette qui recouvre la partie haute de la grille abattante, en desserrant les deux vis qui la fixent sur la pièce coup de feu de façade.

Cette dernière opération, qui est facultative, facilite l'intro-

duction des bûches dans le foyer, après abattement de la grille de face.

La cuisinière est expédiée avec le foyer monté de cette façon, sauf que la bavette n'est pas démontée.

POUR BRULER DU CHARBON

- 1° Découvrir le foyer.
- 2° Remonter la bavette si on l'a démontée. (*Voir ci-dessus*).
- 3° Enlever la grille à bois.
- 4° Placer la séparation mobile arrière du foyer à l'un des cinq crans pratiqués sur les côtés du foyer. (Un foyer long devra être employé pour brûler des charbons gras et pauvres. Un foyer court pour des charbons maigres et riches).

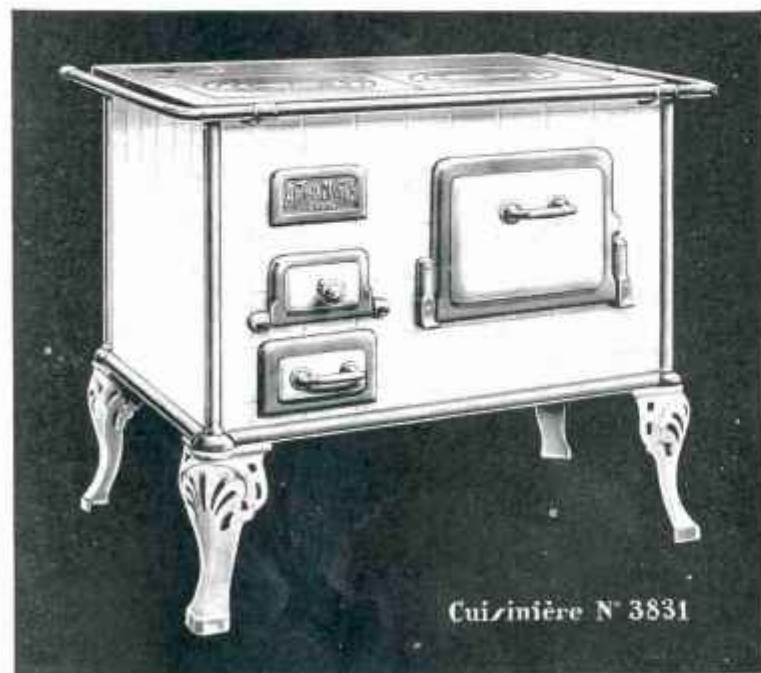
5° Dans les deux positions extrêmes de rétrécissement du foyer, couvrir l'ouverture qui reste libre entre la séparation mobile et la chaudière, à l'aide d'une des deux plaquettes jointes à la cuisinière.

Cuisinière au charbon n° 3831

En fonte quadrillée, émaillée

Tirage direct et retour de flammes - Pot rond - Buse derrière

Secteur à encoches d'arrêt



Cuisinière N° 3831

Sauf mention spéciale la cuisinière 3831 est fournie : Corps et pieds émail blanc, Panneaux des portes blanc uni. Barre contournante, colonnes et garnitures nickelées.

Sur demande, elle peut être livrée avec barre devant seulement, nickelée.

Moyennant plus-value portée au tarif elle peut recevoir des panneaux décorés de l'un de nos motifs courants (voir page 19), un bac charbonnier roulant (page 28), un petit dossier, grand dossier ou dossier-étagère (page 29).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DESSUS		FOUR		
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	LARG.	HAUT.	PROF.
0.460	0.760	0.600	0.118	0.850	0.550	0.330	0.240 ¹	0.450

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



Sauf mention spéciale, la cuisinière 3834 est toujours livrée émaillée blanc. Panneaux des portes blanc uni. Barre contournante, supports de barre, encadrements des portes, poignées, colonnes et boutons nickelés.

Moyennant plus-value portée au tarif elle peut recevoir des panneaux de portes décorés de l'un de nos motifs courants (voir panoplie page 19), un bac charbonnier roulant (page 28), un petit dossier, grand dossier ou dossier-étagère (page 29).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DESSUS		GRAND FOUR		
CORPS	TOTALS	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.
0,520	0,800	0,630	0,150	1,000	0,570	0,255	0,310	0,500
		PETITS FOURS REUVES		0,470	0,310	0,500		

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



Cuisinière N° 3834

Cuisinière au charbon n° 3834

En fonte quadrillée émaillée

Tirage direct et retour de flammes - Secteurs à encoches d'arrêt

Deux fours à rôtir et deux fours chauffe-assiettes

Dessus poli - Pot rond - Buse derrière

Cuisinière au charbon n° 6109

En fonte quadrillée, émaillée

Pot rond à gueulard de chargement - Tirage direct et retour de flammes

Buse dessus et derrière - Portes équilibrées

avec ou sans chaudière



Cuisinière N° 6109
vue avec chaudière à panache
et bac roulant

Sauf mention spéciale la cuisinière 6109 est toujours fournie émaillée blanc (corps et pieds) et panneaux des portes blanc uni. Chaudière à panache nickelé. Barre contournante, garnitures, colonnes, cadres et encadrements des portes, poignées, boutons et robinets nickelés. Porte de foyer à micas.

Sur demande, elle peut être livrée avec chaudière affleurante ou sans chaudière.

Moyennant plus-value portée au tarif elle est livrée avec panneaux décorés (voir planche page 19), elle permet l'adaptation d'un bac charbonnier roulant (voir gravure et p. 28), d'un petit dossier, grand dossier ou dossier-étagère (page 29).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DESSUS		GRAND FOYER		
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.
0.580	0.800	0.660	0.118	0.810	0.625	0.250	0.330	0.400
CAPACITE CHAUDIERE: 10 lit. env.					ETUVE			
						0.150	0.350	0.400

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

Sauf mention spéciale la cuisinière 6120 est toujours fournie émaillée blanc (corps et pieds) et panneaux des portes blanc uni. Chaudière à panache nickelé. Barre contourante, garnitures, colonnes, cadres, encadrements de portes, poignées, boutons et robinets nickelés. Porte de foyer à micas.

Sur demande la 6120 peut être fournie avec chaudière affleurante ou sans chaudière.

Moyennant plus-value portée au tarif elle peut recevoir des panneaux décorés (voir planche p. 19) un bac charbonnier roulant (p. 28), un petit dossier, grand dossier (voir p. 29) ou dossier-étagère comme présenté à la gravure ci-contre :

DIMENSIONS

HAUTEUR		BASE		DESSUS		GRAND FOUR		
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.
0.580	0.800	0.560	0.418	0.810	0.625	0.250	0.350	0.400
CAPACITÉ CHAUDIÈRE : 10 lit. env.				ÉTUVE				
						0.150	0.350	0.400

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

Cuisinière à foyer rectangulaire n° 6120

En fonte quadrillée, émaillée
Foyer extensible bois et charbon

Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière
Portes équilibrées - Avec ou sans chaudière



Cuisinière N° 6120
vue avec chaudière à panache
et dossier étagère

Cuisinières "Furna" Type "Nord-Province" en fonte émaillée

Foyer extensible bois et charbon - Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus, de côté et derrière
Porte à contre-poids - Avec chaudière et trieur de cendres



Cuisinière "Furna" n° 6127
Type "PROVINCE" ÉMAL. C. V. O.

Sauf mention spéciale la cuisinière FURNA "Province" est livrée émaillée *cvm* (teinte vert Martin), boutons des portes toujours émaillés aubergine quelle que soit la teinte de l'appareil. Chaudière à panache nickelé, encadrements des four et étuve nickelés, robinet à poignée porcelaine, foyer extensible au bois et charbon, porte de foyer à micas abattante, permet l'usage de bûches de 55 centimètres.

Sur demande, elle peut être livrée émaillée *cvv* (vert olive) ou *cvb* (brun) ou *cvd* (gris bleu), recevoir un pot ovale à l'usage du charbon seulement et porte de foyer pleine, chaudière affleurant le dessus, encadrements des four et étuve émaillés.

DIMENSIONS

N°	HAUTEUR		BUSE OVALE		DESSUS	
	CORPS	TOTALE	HAUTEUR	DIAMÈTRE	LONG.	LARGEUR
6127	0,665	0,800	0,680	190X97	0,760	0,570
6132	0,665	0,800	0,680	190X97	0,860	0,570

N°	GRAND FOUR			ETUVE			CONT. CHAUD.
	HAUT.	LARG.	PROF.	HAUT.	LARG.	PROF.	
6127	0,240	0,300	0,435	0,175	0,300	0,435	8 lit.
6132	0,240	0,350	0,435	0,175	0,350	0,435	10 lit.

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

La cuisinière FURNA "Paris" ne diffère du type "Province" que par son pot au charbon seulement et sa chaudière.

Sauf mention spéciale, elle est livrée dans la teinte CVM, boutons des portes aubergine, encadrements des portes de four et d'étuve nickelés, chaudière ailleurante, pot ovale à l'usage de l'antracite ou charbon maigre, porte de foyer pleine.

Sur demande, elle peut être fournie dans les teintes CVI, CVII ou CVIII, avec foyer extensible bois et charbon, porte de foyer à mica, encadrements des portes de four et étuve émaillés.

Moyennant plus-value, elle reçoit un panache nickelé à la chaudière.

DIMENSIONS

N°	HAUTEUR		BUSE OVALE		DRESSIS	
	CORPS	TOTALE	HAUTEUR	DIAMÈTRE	LONG.	LARGEUR
6127	0.665	0.800	0.680	190 x 97	0.760	0.570
6132	0.665	0.800	0.680	190 x 97	0.860	0.570

N°	GRAND FOUR			ETUVE			CONT. GRAIN. LIT. ENV.
	HAUT.	LARG.	PROF.	HAUT.	LARG.	PROF.	
6127	0.240	0.300	0.435	0.175	0.300	0.435	8 lit.
6132	0.240	0.350	0.435	0.175	0.350	0.435	10 lit.

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



Cuisinière "Furna" n° 6127
Type "PARIS" ÉMAIL-CVM

Cuisinières "Furna" Type "Nord-Paris" en fonte émaillée

Pot ovale au charbon - Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus, de côté et derrière
Portes à contre-poids - Avec chaudière et trieur de cendres

- 2 M¹ 1930

Cuisinière "Furna" n° 6133 en fonte émaillée

Pot ovale au charbon ou Foyer extensible bois et charbon - Sans chaudière
Buse dessus, de côté et derrière - Tirage direct et retour de flammes



Cuisinière "Furna" n° 6133

La cuisinière FURNA 6133 a les mêmes dimensions extérieures et caractéristiques que la 6127 "Province" ou "Paris", mais ne possède pas de chaudière. Les four et étuve ont les mêmes dimensions que la 6132.

Le type "Province" est fourni sauf mention spéciale avec foyer extensible au bois et charbon, porte de foyer à mica.

Le type "Paris" est livré avec pot ovale au charbon seulement, porte de foyer pleine.

Les deux modèles sont émaillés cvm, boutons aubergine, garnitures nickelées comme le modèle 6127.

Sur demande, le type "Province" peut recevoir un pot ovale et le type "Paris" un foyer extensible. Ils se font également émaillés cvo, cv ou cvc et encadrements des portes de four et étuve émaillés.

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE OVALE		DESSUS		GRAND FOUR			
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.	
0,665	0,800	0,680	$\frac{190}{97}$	0,760	0,570	0,240	0,350	0,435	
						ETUVE	0,175	0,350	0,435

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

Nos Cuisinières en acier

La vogue allant de plus en plus vers les cuisinières en tôle, nous avons été amenés à créer des appareils de ce genre, mais qui, répondant aux goûts actuels (légèreté et sobriété des lignes) possèdent l'énorme avantage d'être en acier très résistant.

Toutes les pièces extérieures sont recouvertes d'un émail blanc uni ou décoré, résistant aux chocs et d'un entretien nul. Le nettoyage s'opère à l'aide d'un simple chiffon mouillé pour les parties émaillées, et d'un peu de blanc d'Espagne sur un morceau de laine ou de flanelle pour les parties nickelées.

D'autre part nous nous sommes attachés à rendre accessibles toutes les parties pouvant être souillées au cours du fonctionnement de la cuisinière, il n'est pas besoin de démonter aucune pièce pour se livrer au nettoyage qui s'opère très aisément et de la façon la plus rapide. Les cuisinières arthur martin synthétisent l'hygiène et le confort par leur bel aspect et leur blancheur.

Nos cuisinières blanches s'harmonisent avec tous les intérieurs. Nos dossiers et dossiers-étagères sont construits sur le même principe et sont en acier spécial.



Cuisinière N° 6609
avec chaudière à panache
et grand dossier

Cuisinière au charbon n° 6609



En acier

Pot rond à gueulard de chargement

Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière

Portes équilibrées - Avec ou sans chaudière

Sauf mention spéciale la cuisinière 6609 est fournie: Corps et panneaux émail blanc uni, pieds blancs. Colonnes, cadres et encadrements des portes, barre contournante nickelés. Chaudière de 10 litres environ à panache nickelé.

Sur demande, se fait avec chaudière affleurante ou sans chaudière.

Moyennant plus-value elle peut être livrée: avec corps carrelé sur fond blanc, panneaux blanc uni: avec corps carrelé sur fond blanc, panneaux décorés: avec corps et panneaux décorés mauresque saxe, fond blanc (voir gravure 6620 page 18) ou mauresque bleu ciel (voir planche-décors page 19). Elle peut aussi recevoir un bac roulant (page 28), un petit dossier, grand dossier comme à la gravure ou dossier-étagère (page 29).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DRESSÉ		GRAND FOUR			
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.	
0.580	0.800	0.660	0.118	0.810	0.625	0.250	0.350	0.400	
						ETUVE	0.150	0.350	0.400

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

Cuisinière au bois et charbon n° 6620

En acier

Foyer rectangulaire extensible au bois et charbon

Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière
Portes équilibrées - Feu visible - Avec ou sans chaudière

Sauf mention spéciale la cuisinière 6620 est fournie :
Corps et panneaux émail blanc uni, pieds blancs, Colonnes,
cadres et encadrements des portes, barre contourante nickelés,
chaudière de 10 litres environ à panache nickelé.

Sur demande, se fait avec chaudière atleurante ou sans
chaudière.

Moyennant plus-value elle peut être livrée : avec corps
carrelé sur fond blanc, panneaux blanc uni ; avec corps carrelé
sur fond blanc, panneaux décorés (voir page 19) ; avec corps et
panneaux décor mauresque saxe comme gravure ci-après, ou
décor mauresque bleu ciel (voir planche décors, page 19). Elle
peut aussi recevoir un bac roulant (page 28), un petit dossier
comme à la gravure, grand dossier ou dossier-étagère (page 29).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		CHASSIS		GRAND FEU			
CORPS	TOTAL	HACT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.	
0.580	0.800	0.600	0.118	0.810	0.625	0.250	0.530	0.400	
						ETUVER	0.150	0.530	0.400

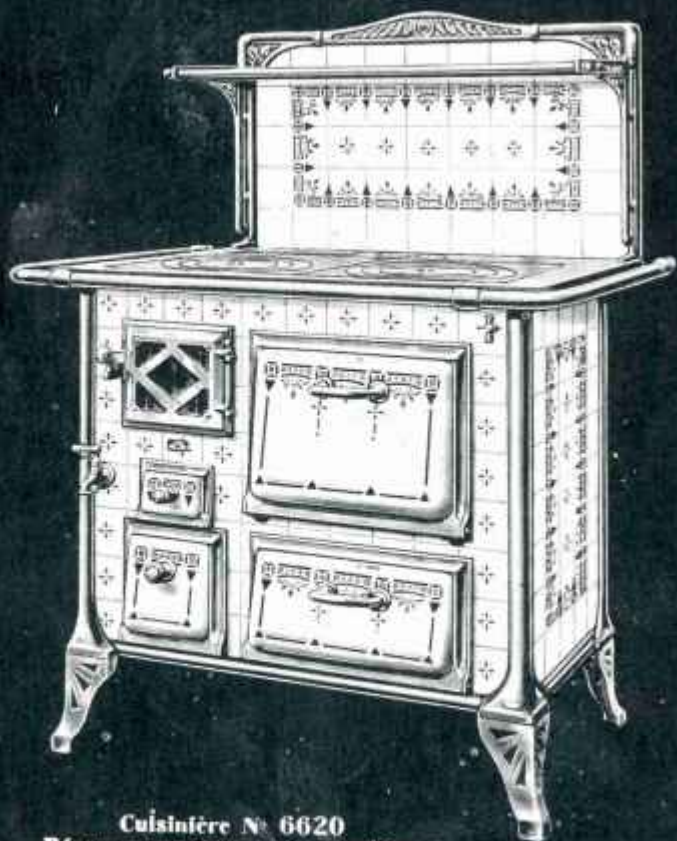
Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6
et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de
se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM



Cuisinière N° 6620 *Standard*
avec petit dossier



Cuisinière N° 6620
Décor mauresque avec chaudière
affleurante et dossier étagère



Cuisinière au bois et charbon n° 6620

En acier

Foyer rectangulaire extensible au bois et charbon

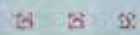
**Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus ou derrière
Portes équilibrées - Feu visible - Avec ou sans chaudière**

La cuisinière 6620 présentée ci-contre est décorée mauresque-Saxe, c'est-à-dire sur fond blanc. Dans les deux décors mauresque, elle est toujours fournie avec pieds nickelés.

Toutefois, sur demande, les pieds peuvent être fournis émail blanc. Elle peut recevoir les mêmes accessoires que les 6620 et 6609. Le dossier-étagère présenté à la gravure est muni de tringles mobiles qui se relèvent pour l'emploi de hauts récipients (lessiveuse par exemple).

Pour tous renseignements complémentaires se reporter page 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

MOTIFS DE PANNEAUX DÉCORÉS



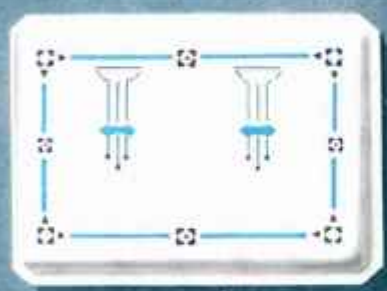
DE CUISINIÈRES, ÉTAGÈRES ET DOSSIERS



N° 1



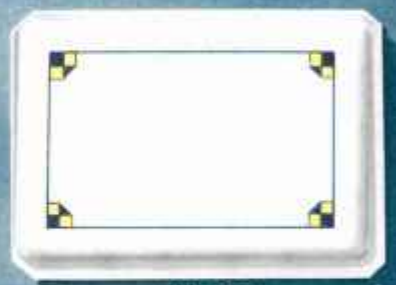
N° 106



N° 4



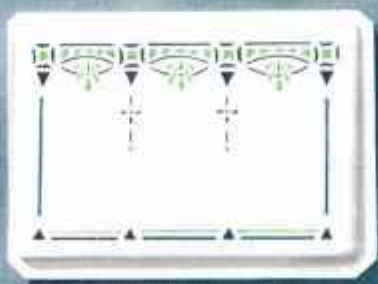
MAURESQUE BLEU CIEL



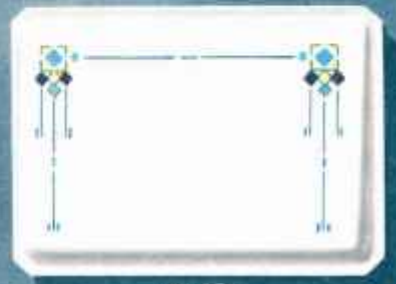
N° 120



N° 7 FILET OR



MAURESQUE SAXE



N° 121

Cuisinières mixtes

gaz

charbon

coke

bois

arthur martin

Pour vous servir avantageusement

de notre cuisinière mixte "SUCCULA"



La disposition de cette cuisinière est comprise de telle façon que les deux parties (gaz, charbon), totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément.

Foyer : Le foyer est extensible et permet l'emploi du charbon ou bois à volonté, dans ce dernier cas, il faut placer la grille spéciale, et on peut faire usage de bûches de 33 centimètres.

Pot : Certaines régions ne disposant pas de bois comme combustible, utilisent le charbon. Nous substituons alors au foyer extensible un pot ovale à l'usage de l'antracite ou demi-gras de bonne qualité. Le rendement de ce pot est excellent.

Four à Charbon : Le four au charbon est chauffé à sa partie droite directement par le foyer grâce à une ouverture à glissières pratiquée dans la paroi adjacente. De plus la "Succula" 6310 est munie du système dit « retour de flammes ». Il suffit de tourner à gauche la manette placée en haut et à gauche de la façade pour faire circuler la chaleur autour du four d'une manière uniforme qui permet de cuire, gratiner et rôtir d'une façon parfaite et très rapide.

On peut aussi, si on le désire, tenir au chaud certains plats dans le four à gaz sans que celui-ci soit allumé, car il profite de la chaleur produite par le foyer au charbon ou bois.

En cas d'utilisation de la partie charbon ou bois, veiller à fermer l'ouverture d'évacuation des produits de la combustion du four à gaz, en tournant vers la droite la manette placée au centre de la façade vers le premier robinet.

Coffre à Gaz : Le coffre à gaz très spacieux est conçu selon les principes de nos cuisinières à coffre à gaz dont la réputation n'est plus à faire. On peut y rôtir, griller, cuire du pain, faire des pâtisseries tout aussi parfaitement que dans une "Coffurnus" ou

"Spidex". Il faut avoir soin de laisser toujours la casserole en dessous du coffre à gaz pour recueillir le jus provenant des mets en préparation. Lorsque le coffre est utilisé simultanément ou non avec la partie au charbon, il est indispensable que l'orifice soit ouvert de façon que les produits de la combustion puissent s'échapper normalement dans la cheminée. A cet effet tourner vers la gauche la manette de manœuvre placée sur la façade.

Brûleurs du dessus. — Ces brûleurs peuvent être utilisés comme feux vifs ou couverts : dans le premier cas, avoir soin de placer les grilles en saillie, de façon que même en employant de grands récipients ils soient surélevés et ne puissent pas étouffer la flamme.

AVANTAGES DU COFFRE A GAZ. — On sait que pour cuire convenablement un morceau de viande, l'art consiste à empêcher le jus de s'en échapper, afin d'en conserver toute la saveur ainsi que les qualités nutritives. Les coffres à gaz sont construits pour observer ce précepte fondamental. Aussitôt introduites, les viandes sont saisies, les portes hermétiquement fermées empêchent le jus de s'en échapper et suppriment complètement l'arrosage. Les brûleurs étant placés dans le bas du coffre, les mets se trouvent enveloppés d'une atmosphère très chaude et cuisent par conséquent uniformément de tous les côtés à la fois. Un morceau cuit dans un coffre à gaz est délicieusement tendre et plein de jus, et ce résultat s'obtient avec moins d'attention et plus de facilités que dans n'importe quel autre appareil.

DE LA MANIÈRE DE RÔTIR. — Enlever du coffre toutes les tôles sauf la plaque cintrée avec poignée, servant à accrocher la pièce à rôtir, cette tôle sera placée sur la rainure du haut du coffre. Allumer les deux brûleurs du bas, entre-bâiller la

porte quelques minutes pour laisser sortir l'humidité, puis fermer celle-ci pour que le coffre se chauffe rapidement pendant une dizaine de minutes : introduire ensuite le rôti, le suspendre au moyen du crochet à la tôle, la partie la plus épaisse en haut. Laisser fonctionner les brûleurs à pleine flamme jusqu'à ce que la viande soit bien saisie. Modérer ensuite, au moyen du robinet, jusqu'à la fin de la cuisson. On peut aussi, si on ne désire pas accrocher le rôti, le placer dans la casserole plate munie de son gril en ayant toujours soin de mettre la tôle réflecteur au-dessus de la pièce de viande, de manière à réduire le plus possible l'emplacement à chauffer. D'une façon générale, il faut dix à quinze minutes pour rôtir une livre de viande, mais ceci peut varier suivant les circonstances. Des pièces de viande, peu épaisses en proportion de leurs poids, demanderont moins de temps que les morceaux épais. Une côte de bœuf, par exemple, sera plus vite à point qu'un morceau de filet. Pour les viandes gelées, avoir soin de les dégeler avant de les introduire dans le coffre, car les parties entourant l'os seraient d'une couleur bleue. Il est reconnu que les rôtis au gaz conservent 20 % de plus de leur poids que les autres. Pour conserver ce précieux avantage, la seule recommandation importante à faire est de retirer les viandes aussitôt à point.

DE LA MANIÈRE DE GRILLER. — **Avec les brûleurs du bas :** Pour griller une quantité de côtelettes, beefsteaks, poissons, etc., chauffer le coffre comme pour rôtir. Superposer les grils sur les rainures du bas et placer une tôle réflecteur immédiatement au-dessus afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement utilisé pour griller. Laisser le robinet complètement ouvert pour bien saisir les mets et modérer ensuite jusqu'à cuisson complète. **Avec les brûleurs du haut :** La cuisinière "Succula" possédant une grillade disposée dans le haut du coffre, il est recommandé de s'en servir pour griller de petites quantités de viandes. Avant d'utiliser cette grillade à flammes bleues, avoir soin : 1° D'enlever la tôle servant à accrocher la viande ; 2° De porter au rouge le plafond rayonnant. Les deux brûleurs du bas ne doivent



pas être allumés en même temps que celui de la grille. Une côtelette demande huit à douze minutes environ et un beefsteak huit à quinze minutes.

DE LA MANIÈRE DE FAIRE DES PATISSERIES.

— Pour cuire du pain ou des gâteaux, le coffre, chauffé par les deux brûleurs du bas, doit être porté à une assez haute température avant d'y rien introduire. Les placer dans le coffre sur une tôle reposant sur un gril et glisser immédiatement au-dessus une tôle réflecteur. Au bout de huit à onze minutes environ, c'est-à-dire aussitôt que la pâtisserie commence à monter et à brunir légèrement, il faut diminuer la flamme et mettre le plat sur le dessus de la tôle réflecteur, de façon que la cuisson se fasse ensuite très lentement. Avec un peu de pratique on peut réussir les pâtisseries les plus délicates.

RÉCOMMANDATIONS GÉNÉRALES. — Tenir

scrupuleusement propre l'extérieur et l'intérieur des cuisinières ainsi que les brûleurs et divers ustensiles. Avant d'ouvrir les robinets, avoir soin d'ouvrir les portes du coffre. Ne pas oublier, lorsque le coffre est en fonctionnement, de placer la casserole plate au bas du four en la glissant par la rainure spécialement pratiquée à la partie gauche supérieure du pied droit de la cuisinière. Avoir soin de toujours placer une tôle réflecteur au-dessus des mets à cuire. Employer toutes les places disponibles en faisant en même temps les diverses préparations car, en procédant de cette façon, on peut cuire un repas complet en réalisant une économie de gaz très considérable. Les compartiments du coffre sont extensibles puisqu'au moyen de séparations en tôle on peut les réduire ou les augmenter à volonté. On peut par conséquent, avec le même appareil, obtenir un grand four ou une petite rôtissoire ou inversement. On ne peut trop engager tous ceux qui utilisent des fours à coffre à gaz, à surveiller strictement les personnes qui ont la charge des appareils, tant qu'elles n'auront pas acquis les habitudes d'économie nécessaires.

Cuisinière mixte "Succula" n° 6310

En fonte émaillée

Au gaz, charbon et bois (bûches de 33 cm)

Coffre à gaz à rôtir et griller - Deux brûleurs dessus - Four à rôtir au bois et charbon

Etuve chauffe-assiettes - Buse dessus et derrière - Avec ou sans chaudière - Tirage direct et renversé



"Succula" Type Province

Cuisinière N° 6310
avec foyer à bois et à charbon
feu visible

Sauf mention spéciale la cuisinière Succula 6310 type "Province" est toujours fournie : Email blanc carrelé. Panneaux blanc uni. Sans chaudière. Cadres, encadrements de portes et garnitures nickelés. Foyer rectangulaire extensible au bois et charbon. Porte de foyer à mica.

Sur demande, la Succula 6310 "Province" peut être fournie avec pot ovale au charbon, porte de foyer pleine.

Moyennant plus-value, elle peut être livrée avec chaudière affleurante, sans panache, d'une contenance de 10 litres environ. Cette chaudière est chauffée par la partie charbon. Elle peut aussi recevoir un petit dossier, grand dossier ou dossier étagère (page 29) et un bac roulant (page 28) et panneaux décorés de l'un des motifs (p. 19).

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DESSUS		COFFRE A GAZ			
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.	
0.580	0.800	0.640	0.115	1 m.	0.640	0.350	0.280	0.420	
FOUR A CHARBON			ETUVE			COISSON. APPROX. BRULEURS			
HAUT.	LARG.	PROF.	HAUT.	LARG.	PROF.	1 N. S.	2 N. S.	Grillade	FOUR
0.200	0.280	0.420	0.150	0.280	0.420	510	700	550	850

TUYAU ALIMENTATION : 3/4 de pouce.

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.

Sauf mention spéciale la cuisinière Succula 6310 type "Paris" est toujours fournie: Email blanc carrelé. Panneaux blanc uni. Sans chaudière. Cadres, encadrements de portes et garnitures nickelés. Pot ovale à l'usage de l'anthracite ou charbon maigre. Porte de foyer pleine. Sur demande, la Succula 6310 "Paris" peut être fournie avec foyer rectangulaire extensible au bois (bûches de 33 cm) et charbon. Moyennant plus-value, elle peut recevoir une chaudière affleurante, sans panache, d'une contenance de 10 litres environ. Cette chaudière est chauffée par la partie charbon. Elle permet aussi l'adaptation d'un petit dossier, grand dossier ou dossier-étagère (page 29), d'un bac roulant (p. 28) et peut recevoir des panneaux décorés (p. 19). La casseroleserie des deux types, "Paris" et "Province", comprend: 1 tôle réflecteur bombée avec poignée; 1 tôle réflecteur à trous; 1 plateau lèche-frîte; 1 poignée lèche-frîte; 1 gril rigide; 1 crochet à viande.

DIMENSIONS

HAUTEUR		BUSE		DESSUS		COFFRE À GAZ			
CORPS	TOTALE	HAUT.	DIAM.	LONG.	LARG.	HAUT.	LARG.	PROF.	
0.580	0.800	0.640	0.115	1 m.	0.640	0.350	0.280	0.420	
FOUR À CHARBON			ÉTUVE			CONSOm. APPROX. BRÛLEURS			
HAUT.	LARG.	PROF.	HAUT.	LARG.	PROF.	1 N. 6.	2 N. 8.	Grillade	FOUR
0.200	0.280	0.420	0.130	0.280	0.420	510	700	550	850

EUYAU ALIMENTATION : 3/4 de pouce.

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



Cuisinière mixte "Succula" n° 6310

En fonte émaillée

Au gaz et charbon

Coffre à gaz à rôtir et griller - Deux brûleurs dessus - Four à rôtir au charbon - Etuve chauffe-assiettes/
Tirage direct et renversé - Buse dessus et derrière - Avec ou sans chaudière

Cuisinière mixte "Succula" n° 6910

En acier

Au gaz, charbon et bois (bûches de 33 $\frac{5}{16}$)

Coffre à gaz à rôtir et griller - Deux brûleurs dessus - Four à rôtir au charbon - Etuve chauffe-assiettes
Tirage direct et renversé - Buse dessus et derrière - Avec ou sans chaudière



La **Succula** 6910 que nous reproduisons ici est en acier. Cette seule caractéristique la différencie des modèles précédents en fonte dont elle possède tous les avantages.

Le type "Province" est fourni avec foyer extensible au bois et charbon, porte de foyer à mica.

Le type "Paris" est muni d'un pot ovale au charbon avec porte de foyer pleine.

Dans les deux cas cette cuisinière est livrée, sauf demande spéciale, entièrement émaillée blanc uni, garnitures nickelées, dessus poli, sans chaudière.

Sur demande, et moyennant plus-value elle peut être livrée: 1^{er} Corps blanc carrelé, panneaux blanc uni; 2^o Corps blanc carrelé, panneaux décorés (p. 19); 3^o Corps décoré mauresque, saze ou bleu ciel, panneaux décorés (p. 19). Elle peut aussi recevoir un petit dossier, grand dossier ou dossier étagère (page 19), un bac charbonnier roulant (p. 28) et une chaudière affleurante.

La cuisinière 3966, construite suivant les mêmes principes que la 6310 type Paris, n'en diffère que par ses dimensions et la forme de sa chaudière.

Sauf mention spéciale, cette cuisinière est toujours fournie en émaillé blanc, et garnitures nickelées, mais sans chaudière, panneaux des portes blanc uni.

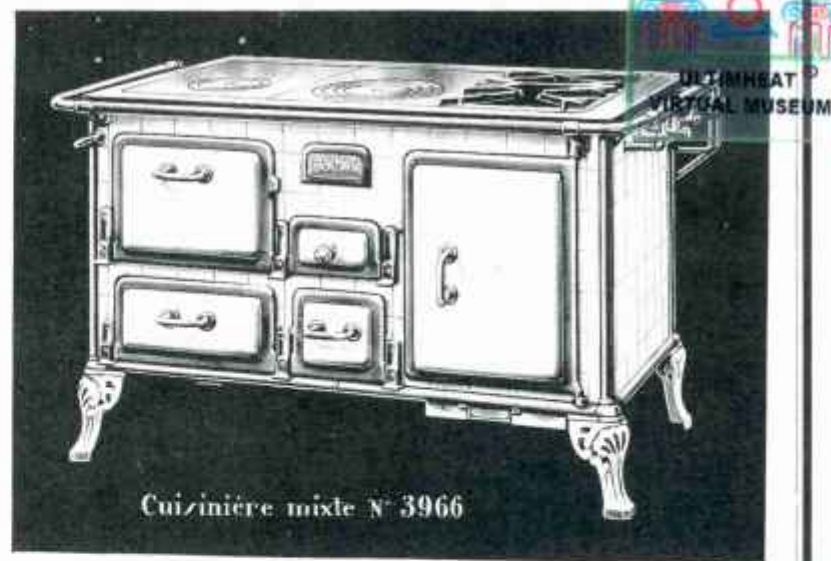
Moyennant plus-value, elle peut recevoir les mêmes accessoires que la 6310, mais sa chaudière est en cuivre rouge, et peut être chauffée intérieurement par le foyer au charbon extérieurement par un brûleur à gaz approprié. Cet accessoire se trouve placé sur le côté gauche de la cuisinière, appareil vu de face.

DIMENSIONS

HAUTEUR TOTALE	BURE		HERBUS		COFFRE A GAZ			GR. FOUR A CHARBON		
	DIAM.	HAUT.	LONG.	LARG.	LARG.	HAUT.	PROF.	LARG.	HAUT.	PROF.
0,800	0,18	0,58	1,20	0,67	0,55	0,57	0,50	0,54	0,26	0,50

Consommation de gaz approximative: Brûleurs concentriques triples 1.600 l. - Grillade 700 l. - Four 950 l. -
 PET. FOUR A CHARBON
 Tuyau de placement 1 pouce - Cap. chaud. 15 l. env. 0,54 | 0,17 | 0,50

Pour tous renseignements complémentaires se reporter pages 6 et 7 du présent album. Avoir soin de recommander à l'acheteur de se conformer aux conseils donnés dans la notice jointe à chaque appareil.



Cuisinière mixte N° 3966

Cuisinière mixte n° 3966

En fonte émaillée

Au gaz et au charbon

Four-coffre à gaz à rôtir et à griller - Deux brûleurs dans le dessus
 Four à rôtir et four chauffe-assiettes au charbon - Avec ou sans chaudière

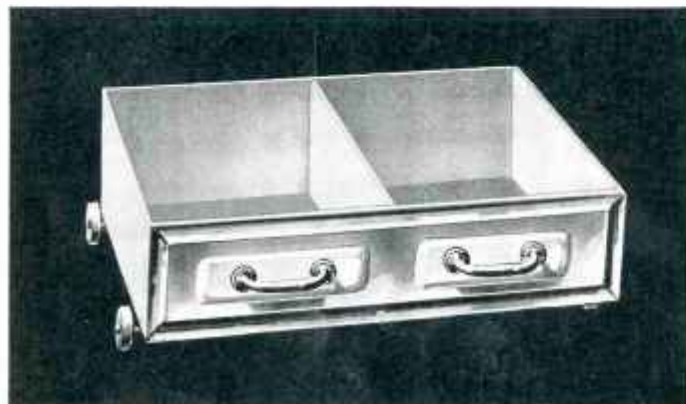
Bac charbonnier roulant

Corps/ tôle galvanisée - Devanture fonte nickelée - Décor/ assortis/ aux cuisinières/

Le bac charbonnier roulant est composé de deux compartiments, l'un destiné à recevoir le bois qui placé sous l'étuve sèche très rapidement; l'autre pour le charbon.

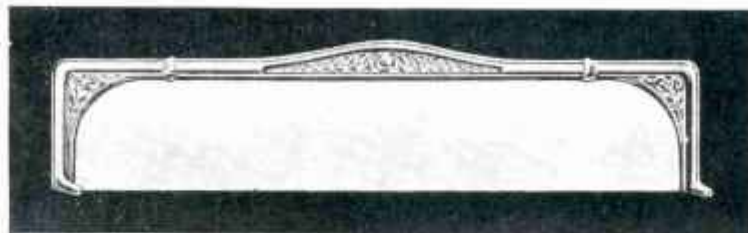
Monté sur roulettes caoutchoutées, il ne laisse aucune trace sur le parquet et ne détériore pas celui-ci, son déplacement se fait très silencieusement.

Cet accessoire complète admirablement la cuisinière. Convient particulièrement aux petits locaux où l'on dispose de peu de place. Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière auquel il est destiné et désigner le décor voulu en se rapportant à la planche des panneaux décorés (page 19).



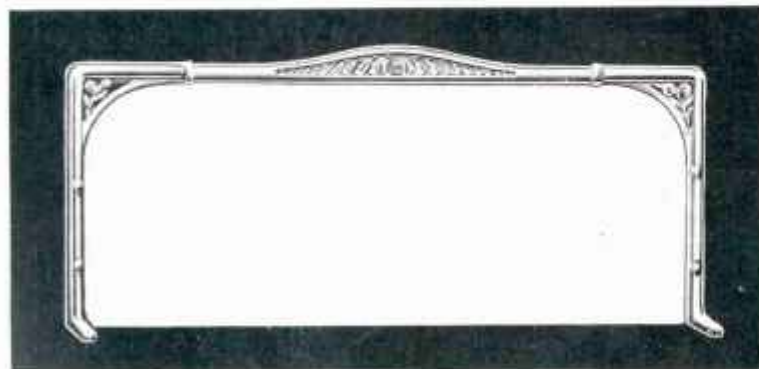
Petit dossier

0 m. 20 de haut



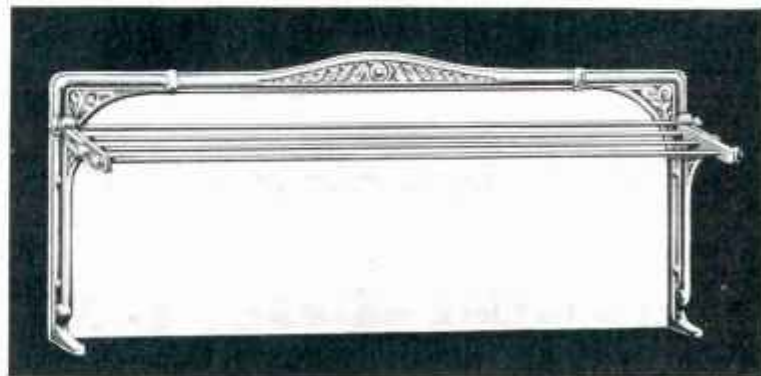
Grand dossier

0 m. 40 de haut



Dossier-étagère

0 m. 40 de haut



La plaque de ces accessoires est composée du même acier que le corps de nos cuisinières, de même que l'émail qui la recouvre. La partie arrière est recouverte d'une masse granitée qui la protège de toute attaque de l'humidité et la rend inoxydable. L'entourage est en fonte nickelée finement ouvragée. Le dossier-étagère est muni de tringles mobiles qui se lèvent et se baissent

à volonté. Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière à laquelle ils sont destinés et donner le décor choisi page 19. Ils se font aussi blanc uni et blanc carrelé.

Ils se fixent très aisément et sans préparation spéciale sur les dessus de cuisinières grâce à un dispositif très pratique.

Conditions de Vente & d'Expéditions



MODE D'EXPÉDITION

Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse par les tarifs spéciaux les plus réduits.

Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avarie ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Revin.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON

Toutes les commandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé : en cas de retard, l'expédition sera valablement faite si le destinataire n'a pas fixé préalablement un délai de livraison que nous pourrions accepter expressément par lettre. Nous ne serons jamais tenus de livrer des marchandises commandées dans un moment où nos approvisionnements seraient épuisés, ni en cas d'incendie ou de grève.

VENTE AU DÉTAIL

Nos acheteurs s'engagent, pour leurs ventes au détail, à prélever sur nos marchandises le bénéfice normal habituel pour les ventes de cette nature, et à ne pas les offrir à vil prix sous prétexte

de réclame. Sauf notification contraire pour certains appareils, la vente au détail des articles de notre fabrication ne doit pas s'effectuer en dessous des prix de notre tarif, majorés ou diminués, s'il y a lieu, des hausses ou baisses en vigueur au moment de la vente.

Les maisons de gros s'engagent à imposer la même obligation à leur clientèle de détail.

Toute infraction non justifiée pourrait donner lieu à l'arrêt de nos livraisons et à l'annulation des marchés en cours.

ÉMAILLAGE

Les légers fendillements constatés parfois sur une pièce émaillée, et qu'en termes du métier nous appelons "tressaillures" ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication, ceux-ci sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, mais ils ne nuisent en rien à son adhérence, et seul un éclat constaté peut nous être imputé.

IMPORTANT

Les appareils que nous présentons dans notre salle d'Exposition, 110S, Boulevard Richard-Lenoir, ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 18, Rue de la Fontaine-au-Roi, lequel n'est agencé que pour les petites livraisons dans Paris et dans les départements de Seine et Seine-et-Oise. Les grosses expéditions pour Paris comme pour la Province sont toujours faites directement de l'Usine. Afin de gagner du temps, il y a donc intérêt pour la clientèle de Province à s'adresser directement à l'Usine.

Les Compagnies de Chemins de Fer sont responsables des avaries et des pertes

La loi Rabier du 24 septembre 1906 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilité des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de Fer, nous rappelons à nos Clients :

1° Que les Compagnies de Chemins de Fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire :

2° Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport à ces marchandises, et ne peuvent s'en exonérer, sauf les cas de force majeure, **qu'en prouvant** que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

Pour bénéficier **sans conteste** des avantages de la loi Rabier, et pour réserver utilement ses droits en cas d'avarie ou de perte, il convient donc :

1° De faire des réserves **précises et déterminées** sur le livre d'embarquement de la gare, ou le bordereau du camionneur ;

2° De **faire accepter** ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire.

Au cas où il s'y refuserait, il serait **indispensable** de confirmer les dites réserves par **lettre recommandée** remise à la poste

dans le délai maximum de **trois jours** après la réception de la marchandise.

Parfois les Compagnies sollicitent l'expertise prévue par l'article 106 du Code Commercial, afin de déterminer la cause et le montant des avaries, il est alors indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise et, dans tous les cas, en avertisse immédiatement l'expéditeur, lorsque celui-ci a expédié franco de port, de façon à lui permettre, s'il le juge à propos, d'introduire, avant qu'il n'ait été procédé à cette expertise, une action régulière contre la Compagnie transporteur.

N.-B. — *Nous tenons à mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certains gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour déclinier toutes responsabilités, alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, L'EMBALLAGE PEUT AVOIR TRÈS BIEN RÉSISTÉ et le contenu s'être brisé, tel, par exemple, un colis verrier ou de porcelaine émaillée.*

Formalités indispensables pour obtenir le tarif réduit pour les harasses en retour

Démonter les harasses en retirant simplement les goupilles. Joindre les **bâches** s'il y a lieu.

Produire la **lettre de voiture d'arrivée**, et réclamer le **Tarif spécial des retours d'emballages démontés**.

Spécifier le nombre des colis, leur poids, et surtout les numéros des harasses et des bâches.



← 2 M. 11 1930

Pour les autres départements de notre fabrication

Consulter les Albums spéciaux :

Appareils de Cuisine et Chauffage au Gaz (Album Bleu)

Appareils de Chauffage au Coke, Charbon, Bois (Album Saumon)

LA MEILLEURE QUALITÉ FRANÇAISE

GRAVURES DE L'ALBUM

Les gravures de notre album sont la reproduction aussi fidèle que possible des appareils fabriqués. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet si, par suite de modifications ou perfectionnements, ces appareils différaient des gravures par quelques détails.

ARTHUR MARTIN

Revin