

*Vous n'attendrez plus
qu'un feu soit libre avec
le nouveau réchaud 115*

CHALOT



ÉCONOMISEZ 50 % DE GAZ avec le nouveau réchaud 115 (Breveté S.G.D.G.)

Ce réchaud à récupération permet le chauffage simultané de 5 à 6 récipients avec un seul brûleur.

Dans ce système breveté S.G.D.G. les flammes du brûleur portent à l'incandescence des briquettes de "chalithe" matière réfractaire spéciale. Quelques minutes après allumage le rond du milieu de la plaque est rouge et ceci avec une faible dépense de gaz.

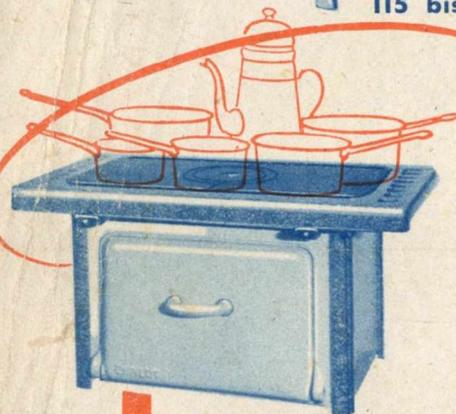
Le service assuré par ce réchaud correspond à celui d'un appareil courant à 3 brûleurs. Cependant le dessus n'est chauffé que par un seul brûleur, de consommation équivalente à celle d'un brûleur découvert.

AVANTAGES : Economie, Récupération, Combustion complète (grâce à la chalithe), Plus de plats brûlés, Permet de tenir chaud tout un repas.

DESCRIPTION : Construit en tôle et fonte. Entièrement émaillé. Dessus et pieds émail granité. Façade et côtés émail blanc. Porte équilibrée et calorifugée. Four calorifugé à **triple parois**, intérieur émaillé et démontable. Four chauffé par 2 brûleurs à double parois.

ACCESSOIRES : Lèchefrite et gril émaillés, plaque à pâtisserie, grillade-minute.

Réchaud sur pieds 115 bis



Réchaud 115

N°	Largeur	Profond.	Hauteur	FOUR			CONSUMMATION		PRIX
				Largeur	Profond.	Hauteur	Dessus	Four	
115	650	380	340	330	305	210	600 l	500 l	325.
115 bis	650	380	800	330	305	210	600 l	500 l	450.

MODE D'EMPLOI **DESSUS :** Enlever le rond central, allumer le brûleur. Celui-ci peut être employé sans le rond pour chauffer directement un récipient.

GRILLADE : Chauffer la plaque ronde striée "grillade-minute" sur le brûleur du dessus, rond enlevé. Lorsque la plaque est bien chaude, apposer la viande. La retourner pour griller l'autre face. On obtient ainsi des grillades succulentes, le jus restant à l'intérieur de la viande. On peut parer la grillade en la tournant de 90° sur elle-même de façon à obtenir le quadrillé (présentation grill-rom).

FOUR : Allumer les deux brûleurs à droite et à gauche par le trou prévu à cet effet dans le côté à l'intérieur. Laisser chauffer 7 à 10 minutes suivant que l'on désire une cuisson plus ou moins saisie.

Rôti : Placer la pièce à rôtir dans un plat rond ou ovale. Poser le plat sur le gril support et placer le tout le plus haut possible.

Lorsque la viande est suffisamment saisie, réduire le feu à la demande. Il n'est pas nécessaire d'arroser ou de retourner le rôti en cours de cuisson. Si celle-ci n'est pas conduite à une allure trop vive. Lorsque le rôti est cuit, préparer le jus sur le dessus de l'appareil en mettant un peu d'eau dans le plat.

Gratins : Placer le plat à gratiner sur le gril support et le glisser à mi-hauteur du four. Régler le débit de gaz à la demande.

Pâtisseries : Utiliser comme support le gril sur lequel on placera la tôle spécialement fournie. Y placer la pâtisserie ; si celle-ci exige une longue cuisson, mais une chaleur modérée par dessous, interposer un disque en carton d'amiante entre la plaque à gâteau et le gril support.

Grillades dans le four : Placer les grillades sur le gril et le tout le plus haut possible, après avoir fait un chauffage préalable de 10 minutes à plein régime afin d'obtenir une forte chaleur. Il n'est pas nécessaire de retourner les grillades.



CHALOT

110-112 Av. Philippe-Auguste - 38, Bd Magenta, PARIS