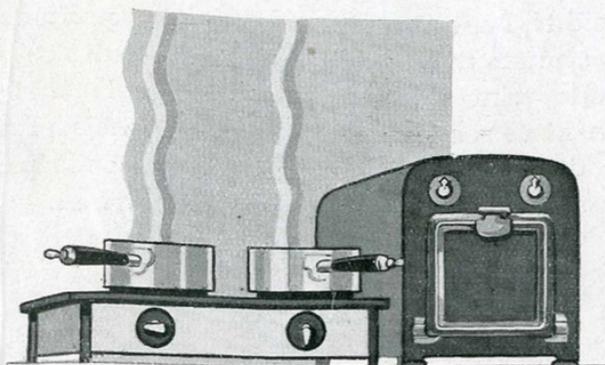


Le bien-manger  
est une partie  
du bien-vivre

**la joie de vivre**  
vous sera donnée  
par



**la cuisine électrique**

propre, commode, hygiénique,  
rapide, sûre

**avec une moindre fatigue  
et économiquement**



**COMPAGNIE PARISIENNE DE DISTRIBUTION D'ÉLECTRICITÉ**

23, Rue de Vienne, 23

# LA CUISINE ÉLECTRIQUE DOMESTIQUE

## I. INTRODUCTION

La cuisine électrique n'est plus un luxe. Les derniers perfectionnements apportés aux appareils l'ont rendue pratique. Ses avantages d'hygiène, de propreté, de sécurité, de facilité de mise en route et de rapidité, l'ont rendue d'autant plus préférable à tous les autres modes de cuisson qu'à toutes ces qualités elle joint l'économie — économie d'ue non seulement au rendement des appareils, mais à l'application des tarifs spécialement bas consentis par les secteurs pour cette utilisation de l'Electricité.

## II. LES APPAREILS

On retrouve, dans la cuisine électrique, les différents appareils qui figurent dans toute cuisine, notamment les plaques chauffantes et le four

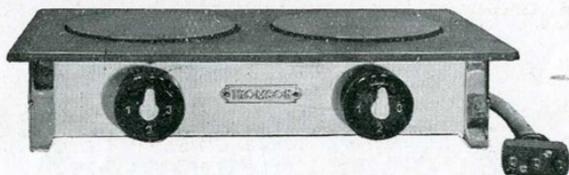


Fig. 1. — RÉCHAUD-CUISEUR à deux plaques

**Réchaud-cuiseur.** — Il remplace le feu vif de la cuisinière. Il se compose d'un bâti comportant

*5 de locater*

*Rechaud 1 pl. - 2 de locater*

- 2 -

2 ou 3 plaques de chauffe, chacune constituée par une résistance noyée dans une matière isolante et logée dans la plaque qui est en fonte et a une forme cylindrique très aplatie (fig. 1).

3 ou 4 allures de chauffe, commandées pour chaque plaque par un commutateur unique, permettent d'obtenir la totalité, les 3/4, le 1/4, parfois le 1/5 de la puissance (plaque à 4 allures), d'où une très grande souplesse de marche.

Les plaques chauffantes ont des dimensions et des puissances variées.

Voici les plus courantes :

<b>Plaques rapides</b>		<b>Plaques normales</b>	
Diamètres en cms	Puissances en watts	Diamètres en cms	Puissances en watts
22	1.800	22	1.200
18	1000 à 1.100	18	700 à 800

Pour une utilisation rationnelle, on emploiera de préférence des casseroles à fond épais, dressé, de diamètre égal ou à peine différent des plaques, afin de diminuer les pertes de chaleur.

La pratique, d'autre part, apprendra à quel moment couper le courant pour récupérer la chaleur exigée au début de la cuisson pour l'échauffement de la plaque.

Le réchaud électrique donne les mêmes résultats culinaires que la plaque à feu vif des fourneaux anciennement utilisés.

**Four.** Il se compose d'une chambre de cuisson calorifugée, contenant deux corps de chauffe, l'un à la partie supérieure (voûte), l'autre à la partie inférieure (sole). Deux commutateurs commandent ces

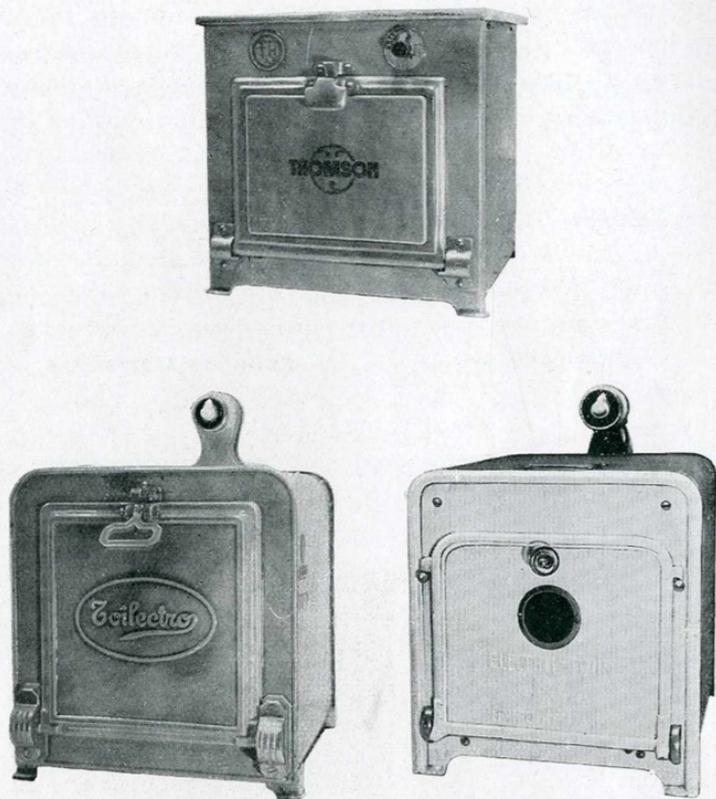


Fig. 2. — Trois modèles de FOURS ÉLECTRIQUES  
pour la cuisine de ménage

deux éléments et donnent, soit toute la puissance à la sole ou la voûte, soit une allure douce dans les deux.

La voûte à feu visible chauffe par rayonnement, l'élément chauffant de la sole est, lui, recouvert par une tôle (fig. 2).

On saisit les avantages de cette disposition : la voûte permet des rôtis et grillades parfaits. La viande, rapidement saisie, s'entoure d'une croûte dorée qui lui permet de garder tout son jus. Les pâtisseries, cuites d'abord par dessous avec la sole, sont ensuite dorées avec la voûte. Les préparations culinaires sont réalisées en atmosphère humide, sans dessèchement par conséquent, et avec une perte de poids inférieure à celle que donnent les autres systèmes. Le four électrique est donc bien le meilleur de tous, puisqu'il permet le retour, par un procédé moderne, à la savoureuse cuisine de jadis. Son calorifugeage, et le gain de poids dû au non-dessèchement, le rendent très économique.

Sa puissance varie de 800 à 1.000 watts.

**Réchaud - Four.** — Cet appareil, d'une puissance de 1.200 à 1.400 et même 1.900 watts, réunit four et réchaud (fig. 3). Il ne diffère du four que par la plaque supérieure, modifiée pour recevoir une plaque de cuisson. Il a 3 allures. Véritable petite cuisi-

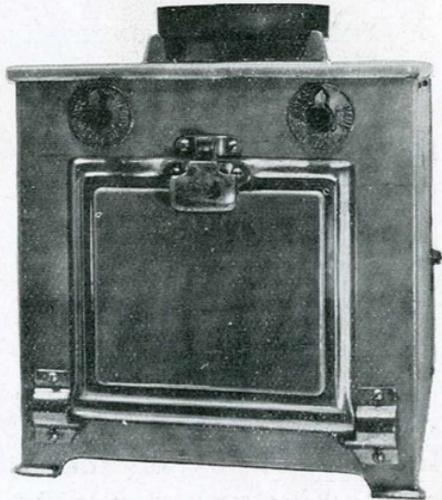


Fig. 3. — LE RÉCHAUD-FOUR



nière, il peut prendre place dans une chambre d'hôtel. Entretien négligeable, manœuvre simple, réparation facile.

**Cuisinière.** C'est la combinaison d'un ou plusieurs fours avec une ou plusieurs plaques chauffantes, et parfois un gril. Les dispositions des deux parties constitutives sont les mêmes que pour les appareils isolés. Les avantages aussi. La puissance varie de 50 à 90 hW

Chaque fois que la cuisine électrique est prévue, on peut utiliser un chauffe-eau à accumulation. Sa puissance en effet est moindre que celle des autres appareils, son horaire d'utilisation différent. Il fournit de l'eau chaude à toute heure dans la cuisine et remplace avantageusement le bain-marie.

### III. L'INSTALLATION

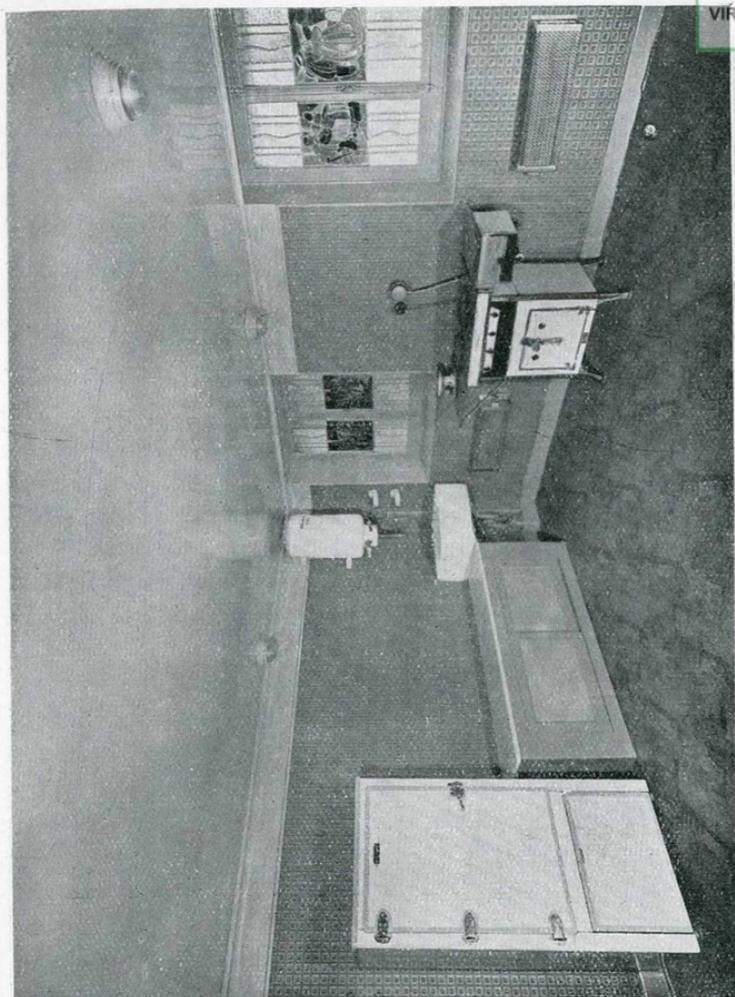
#### **(choix des appareils et puissances)**

Le nombre des personnes à alimenter et le genre de cuisine habituel déterminent le choix des appareils à utiliser :

Il faut :

*Pour 1 ou 2 personnes :* le réchaud-four de 1900 W qui nécessite une puissance installée de 20 hW

*Pour 3 à 4 personnes :* un four 800 W ; un réchaud à deux plaques 1.800 W Puissance à installer : 25 hW, pouvant alimenter en outre chauffe-eau ou chauffe-bain. (voir la dernière page).



(Fig. 4)

*Cuisine  
complètement  
électrifiée*



- 1 Armoire  
frigorifique
- 2 Chauffe-eau
- 3-5 Radiateurs
- 4 Cuisinière

1 2 3 4 5



*Pour 4 à 6 personnes* : les mêmes appareils, avec un four un peu plus puissant (1.000 W) si, comme c'est généralement le cas, l'abonné — ayant d'autres appareils ménagers — a souscrit 30 hW. (fig. 4).

*Pour plus de 6 personnes* : une cuisinière (fours 1.000 W réchaud à 2 plaques 3.000 W) nécessitant 40 hW installés.

#### IV **CONTRATS A SOUSCRIRE**

Les installations de petite et moyenne puissance peuvent, sans inconvénient, être branchées sur le circuit existant éclairage. Dans ce cas, il convient d'adopter notre tarif mixte simple (1) pour éclairage et usages domestiques (1<sup>er</sup> cas : un seul compteur à cadran unique) qui divise la consommation en trois tranches, dont les deux premières sont déterminées d'après le nombre de pièces de l'appartement. A titre d'indication, le prix de la troisième tranche, sur laquelle porte presque exclusivement la consommation des appareils de cuisine, est de 0 fr. 347 le kilowattheure (2).

Pour les installations de plus grande puissance, et lorsque l'installation de l'abonné comporte d'autres appareils électro-domestiques totalisant une puissance importante par rapport aux dimensions de l'appartement, le tarif mixte comporte un compteur unique, mais à trois cadrans (jour, pointe, nuit).

(1) Ce tarif n'est applicable qu'aux locaux habités bourgeoisement.

(2) Tarif pour l'année 1931.

Le courant utilisé est alors celui de nuit, au prix de 0 fr 317 le kilowattheure (1).

Enfin, dans certains cas, (en particulier pour les locaux industriels et commerciaux), il y a lieu de brancher les appareils de cuisine sur un circuit spécial force avec compteur triple-tarif. Le courant utilisé est encore celui de nuit, au même prix que ci-dessus.

Nous tenons à la disposition de nos abonnés des tracts détaillés sur les modalités d'application de ces divers tarifs. Ils trouveront, d'ailleurs, auprès des agents de nos sections, tous renseignements complémentaires, leur permettant de choisir à bon escient le tarif le plus avantageux.

## V LA DÉPENSE

La cuisine électrique, nous l'avons dit, n'est pas chère.

Voici des chiffres

Il résulte de nos statistiques qu'une famille de 4 personnes dépense en moyenne 5 à 6 kW par jour correspondant à une dépense de 2 fr 20 à 2 fr. 40 environ.

Les dépenses ci-dessus varient aussi naturellement, avec l'installation, son utilisation, et le genre de cuisine des usagers.

(1) Tarif pour l'année 1931.



**Menu-type.** Voici un exemple de repas réalisé avec la cuisine électrique (pour 4 personnes).

PLAT	DURÉE de la CUISSON en minutes	CONSOM- MATION en kilowattheures	DÉPENSE au prix moyen 0.40 le kwh
Entrée (Merlans à la crème) .	30'	0.40	0 fr. 16
Rôti (Roastbeef de 1 kilo)	38'	0.50	0 fr. 20
Légume (Endives au jus)	40'	0.80	0 fr. 32
Tarte aux cerises	38'	0.50	0 fr. 20
TOTAL.	2 h. 26'	<sup>kwh</sup> 2.20	0 fr. 88

La durée de la cuisson n'est pas celle de la préparation du repas, certains des plats cuisant simultanément.

## VI. ESSAI ET LOCATION D'APPAREILS

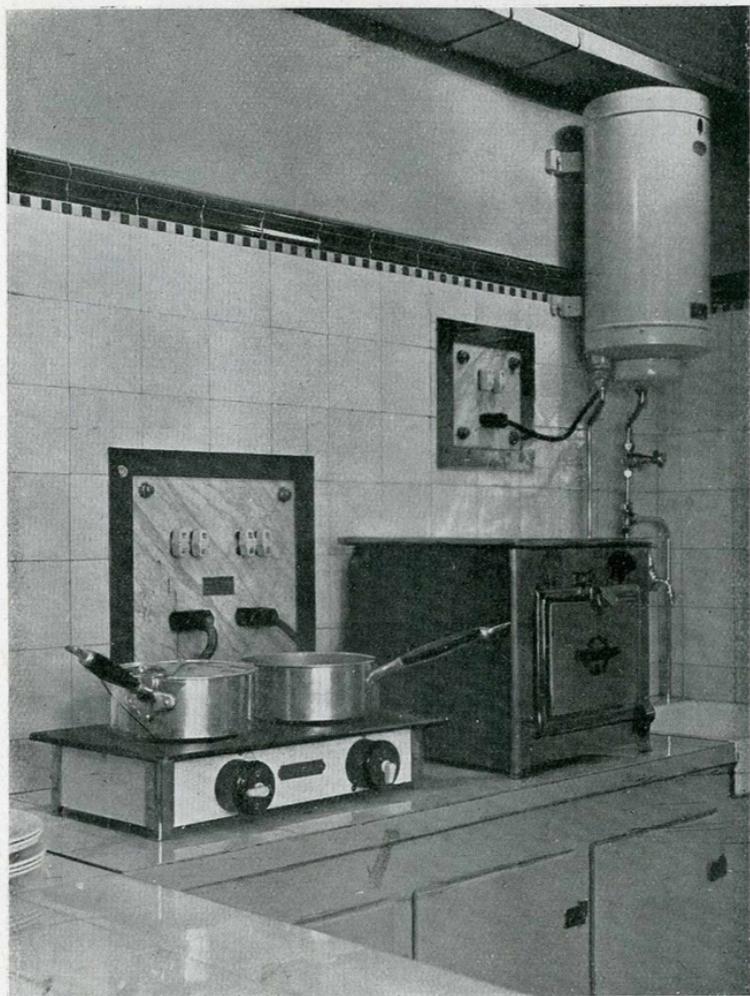
### RENSEIGNEMENTS

Afin de permettre à nos abonnés d'apprécier eux-mêmes les avantages de l'électricité pour la cuisine domestique, nous mettons gracieusement à leur disposition pendant un mois des fours et des réchauds électriques. Nous en assurons l'alimentation, dans le cas où la colonne le permet, par des canalisations provisoires posées et déposées



par nos soins. En fin d'essai, nos abonnés sont libres de nous rendre les appareils ou de les conserver, moyennant des redevances de location modiques (de 2 à 5 fr. par mois et par appareil).

Les Ingénieurs de la C. P. D. E. se tiennent d'ailleurs à la disposition des intéressés pour leur fournir gracieusement tous les renseignements : détermination des puissances, genre d'alimentation, nature du contrat à souscrire dont ils pourraient avoir besoin. Nos abonnés n'ont qu'à s'adresser au Bureau de Propagande de la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité, 45, Rue de Rome. Laborde 26-95, 26-96, 26-97.



Installation comprenant UN FOUR et UN RÉCHAUD à deux plaques