LES CUISINIÈRES



appareillées spécialement pour fonctionner au

GAZ BUTANE voilà enfin le rêve

W

Agence Générale de vente pour la France

CUISINIÈRES "LE RÊVE"

14, RUE DU HELDER, PARIS (9°)

Tél.: PROVENCE 06-07





UISINER au gaz Butane, c'est vraiment le rêve... un rêve qu'aucune maîtresse de maison n'avait osé faire... celui d'une cuisinière à gaz préparant à la perfection rôtis et pâtisseries, sans la moindre surveillance; mais pour cela fallait-il posséder une

cuisinière spécialement étudiée et qui présentat les mêmes avantages qu'une cuisinière à gaz de ville.

Les Services Techniques des usines "LE RÊVE" ont réalisé ce rêve pour vous. Ils ont étudié jusque dans ses moindres détails la construction d'un tel appareil. Ils ne se sont pas contentés d'utiliser le même matériel que celui des cuisinières à gaz de ville; une robinetterie spéciale a entre autre, été créée, et ceci est très important, car il était nécessaire d'assurer une combustion parfaite des gaz, au moyen d'un dispositif de réglage approprié.

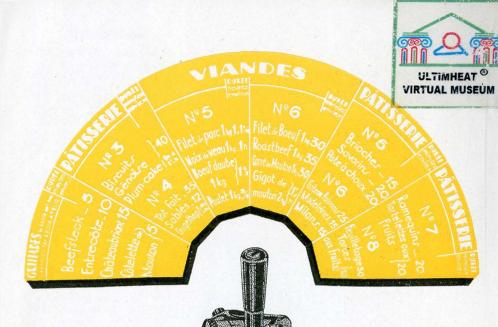
Nous pouvons ainsi sans crainte, affirmer que cuisiner sur le "RÊVE BUTANE" c'est le rêve.

...la cuisinière "LE RÊVE" comporte beaucoup de perfectionnements ingénieux qui rendent agréable une tâche qui n'était autrefois que fastidieuse corvée. Ses lignes pures, son émail vitrifié, ses pièces chromées, contribuent à en faire un véritable bijou dont vous pouvez approcher sans crainte, quelle que soit votre toilette, car une cuisinière "LE RÊVE" reste toujours impeccable, tant est grande sa facilité d'entretien.

D'autre part, la Cuisinière à gaz "LE RÊVE" est d'un emploi fort économique, la consommation du gaz étant réduite au minimum du fait de ses brûleurs spéciaux, et du calorifugeage du four.

Demandez une démonstration de la Cuisinière à gaz "LE RÊVE" qui vous en fera mieux encore apprécier les avantages.

N.B. - Nos cuisinières "LE RÊVE BUTANE", peuvent en tous temps fonctionner au gaz de ville, à la condition de changer seulement les chapeaux des brûleurs et les injecteurs d'admission du gaz, ce qui occasionne une dépense des plus minime.



Le régulateur de température surveille, en votre absence, la cuisson dans le four et les aiguilles de votre compteur. Il réduit au minimum la consommation de gaz.

AVANTAGES PRINCIPAUX DES CUISINIÈRES A GAZ "LE RÊVE"

Brûleurs spéciaux à chambre de mélange sphérique avec injecteur et arrivée d'air réglables, assurant la consommation minimum de gaz.

A. - Rampe du four d'un type nouveau à profil breveté assurant une combustion parfaite du gaz. Cette rampe peut être démontée en quelques secondes, ce qui en facilite considérablement l'entretien.

B. - Robinetterie spéciale assurant une parfaite étanchéité et un réglage parfait.

Calorifugeage du four à la soie de verre, évitant toute déperdition de chaleur. Four à triple paroi d'acier, entre lesquelles circule l'air chaud, d'où une cuisson absolument régulière des rôtis ou pâtisseries, sans contact avec les gaz brûlés. Construction en acier embouti. Revêtement émail vitrifié cuit à plus de 1.000°, absolument inaltérable et de grande facilité d'entretien. Toutes pièces métalliques apparentes chromées sur forte épaisseur de nickel. Fours entièrement émaillés et démontables, assurant une facilité d'entretien remarquable. Plateau de propreté mobile, sous la plaque de cuisson. Plafond rayonnant spécial à grand rendement, pour grillades. Portes de fours équilibrées assurant une fermeture parfaite. Chaque cuisinière peut être équipée avec notre régulateur de température breveté, qui supprime toute surveillance des cuissons, et aussi avec un plafond rayonnant pour grillades.





N° 40

Toute:

DIMENSIONS :

Hauteur totale 82 c/m.
Longueur du dessus 63 c/m.
Profondeur du dessus 56 c/m.
Saillie de la rampe ... 7 c/m.
Profondeur des fours ... 35 c/m.
Hauteur des fours ... 22 c/m



Cet appareil comporte deux fours superposés. Le four supérieur est destiné à cuire rôtis et pâtisseries. Le four inférieur peut servir pour toutes les cuissons (sauf pâtisserie), et plus particulièrement pour les gratins ; il est également utilisé comme chauffe-assiettes.

Plaque de cuisson acier émaillé granité. 4 brûleurs avec tampons et cercles de surélévation.

Cet appareil est livré avec lèchefrite émaillée, gril émaillé, plaque à pâtisserie à double paroi, plat ordinaire, un crochet et une poignée pour lèchefrite.

Revêtement émail granité ou émail blanc, garnitures métalliques chromées.

N° 40 - Email granité : Frs **1.940** — Email blanc : Frs **2.000**

Les cuisinières N° 40 sont toujours livrées sans plafond rayonnant pour grillades et sans régulateur. Sur demande spéciale, elles peuvent être livrées avec ces accessoires aux prix supplémentaires suivants :

Plafond rayonnant pour grillades	Frs 120
Régulateur de température	Frs 200
es ces cuisinières peuvent en outre recevoir les accessoires s	suivants:

Rallonge amovible ordinaire, largeur 18 c/m., suppl Frs 54
Brûleur poissonnière largeur 24 c/m, suppl..... Frs 225



Hauteur totale...... 82 c/m.
Longueur du dessus... 63 c/m.
Profondeur du dessus 56 c/m.
Saillie de la rampe 7 c/m.
Profondeur des fours... 44 c/m.
Largeur des fours... 35 c/m.
Hauteur des fours... 22 c/m.



Le N° 30 comporte 3 feux sur la plaque de

Le N° 32 comporte 4 feux sur la plaque de cuisson.



Cet appareil possède un chauffe-assiettes, placé sous la plaque de cuisson et un four à rôtis et pâtisseries.

Plaque de cuisson à 3 ou 4 brûleurs avec tampons, en acier émaillé

granité et cercles de surélévation.

Cet appareil est livré avec lèchefrite émaillée, support émaillé, plat ordinaire, plaque à pâtisserie à double paroi, crochet et poignée pour lèchefrite.

Revêtement émail entièrement granité ou blanc et granité, toutes pièces métalliques apparentes chromées.

N°	30	Email	granité, 3 feux	Frs	1.520	
-	30		blanc, 3 feux	Frs	1.580	
-	32	-	granité, 4 feux	Frs	1.640	
-	32	-	blanc, 4 feux	Frs	1.700	

Les cuisinières $N^{\circ s}$ 30 et 32, sont toujours livrées sans plafond rayonnant pour grillades et sans régulateur. Sur demande spéciale, elles peuvent être livrées avec ces accessoires aux prix supplémentaires suivants :

Plafond rayonnant pour grillades	Frs	120	
Régulateur de température	Frs	200	
Toutes les cuisinières peuvent en outre recevoir les accessoires suivants :			
Rallonge amovible ordinaire, largeur 18 c/m., suppl	Frs	54	
Brûleur poissonnière, largeur 24 c/m·, suppl	Frs	225	

Le modèle n° 50 est identique au modèle n° 60 mais il ne comporte pas de dossier ni de tablette.

Les fours peuvent être placés, à volonté, à droite ou à gauche. L'alimentation se fait toujours du côté opposés aux fours.

cuisinières

N° 50

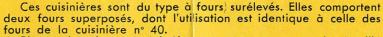
DIMENSIONS Hauteur totale

Hauteur table cuisso Longueur torque.
Saillie du régulateur 894 Immes Augustion Saillie de la rampe. VIRTUAL MUSEUM 50 m. 50. Longueur totale.

Profondeur des fours 0 m. 44 Largeur des fours ... 0 m. 35 Hauteur des fours. . 0 m. 22.







Plaque de cuisson à 4 brûleurs avec tampons en acier émaillé

granité et cercles de surélévation.

Ces appareils sont livrés avec lèchefrite émaillée, support émaillé, plaque à pâtisserie à double paroi, plat ordinaire, un crochet et une poignée pour lèchefrites.

Revêtement émail blanc ou émail granité, toutes pièces métal-

liques apparentes chromées.

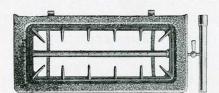
N	· 50	Email	granité	 	 	Frs	2.520
			blanc				
-	60	-	granité	 	 	Frs	2.710
			blanc .				

Les cuisinières Nºs 45, 50, 60 sont toujours livrées avec le plafond rayonnant pour grillades, mais sans régulateur. Sur demande, elles peuvent être livrées avec le régulateur, moyennant un supplément de Frs 200



Rallonge console pouvant s'adapter sur tous nos modèles.

Prix en supplément.... Frs 54



Rallonge poissonnière pouvant s'adapter sur tous nos modèles.

Prix en supplément.... Frs 225



Cuisiner sur 'LE RÊVE" c'est le rêve...

BUTANE







AGENCE GÉNÉRALE POUR LA FRANCE 14, RUE DU HELDER PARIS (9°) PROVENCE 06-07 Messieurs GLADEL ET CIE

6 Place Gilbert Gaillard

à CLERMONT FERRAND

P. DE D.

cuisinière



N° 45

DIMENSIONS:

Hauteur totale	82 c/m.
Longueur du dessus	124 c/m.
Profondeur du dessus	56 c/m.
Saillie de la rampe	7 c/m.
Profondeur des fours.	45 c/m.
Largeur des fours	36 c/m.
Hauteur du four	24 c/m.
Haut, du four-arillade	18 c/m.



Cet appareil du type "table" dit "batterie française", comporte un four toujours à gauche, destiné à cuire rôtis et pâtisseries, et à droite, un second four muni d'un plafond rayonnant et pouvant être utilisé pour grillades et gratins.

4 brûleurs avec tampons et cercles de surélévation. Il peut être placé sur demande spéciale un brûleur allongé pour poissonnière sur la plaque audessus du four à gauche de la plaque de cuisson comme indiqué sur l'illustration.

Cet appareil est livré avec lèchefrite et gril émaillés, plaque à pâtisserie à double paroi, plat ordinaire, un crochet pour lever les cercles et les ronds et une poignée pour lèchefrite.

Revêtement émail blanc ou émail granité, toutes pièces métalliques apparentes chromées.

N.	45	Email	granité	Frs	2.570
-	45	-	blanc	Frs	2.700

Toutes ces cuisinières peuvent en outre recevoir les accessoires suivants :		
Rallonge amovible ordinaire, supplément	Frs	54
Brûleur poissonnière, supplément	Frs	225