

*pour que le
choix soit
parfait ...*



*... il faut que
tout cela
s'équilibre*

Les Appareils de CUISINE ÉLECTRIQUE



Fig. 1. — La ménagère voit une plaque rougissante, d'abord par goût tout...



Fig. 2. — ...mesure parce que le compteur lui prouve que cette plaque est la plus économique

Quel est le modèle de cuisinière qui s'impose au choix des électriciens ?

L'électricien désireux de profiter de la meilleure occasion qui se soit jamais présentée de gagner de l'argent doit prendre, sans tarder, position dans la vente des appareils de cuisine électrique dont le débouché va devenir considérable. Mais il faut qu'il sache bien que tout son succès va dépendre du choix des appareils qu'il présentera à la clientèle.

S'il se laisse guider lui-même par la seule considération du bon marché qui donne l'illusion de faciliter les affaires, s'il manque de fermeté pour montrer franchement aux clients, dès le début, les déboires qui les attendent avec les appareils à bas prix si faciles à réaliser, il anéantira ses possibilités d'avenir en semant un mécontentement inévitable.

L'électricien doit donc être éclairé à fond sur le choix des modèles qui assureront son succès en provoquant la diffusion contagieuse de la cuisine électrique, capable de donner des satisfactions incomparables aux usagers qui auront été honnêtement conseillés.

Deux points de vue sont à considérer

Le choix du modèle est imposé avant tout par les exigences des usagers, exigences d'autant plus difficiles à discerner qu'elles ne s'expriment pas clairement. L'abonné, dans l'état actuel de l'évolution de la cuisine électrique, est insuffisamment averti des détails de conception des appareils pour formuler avec précision des desiderata. Mais la ménagère est guidée par un instinct que l'on pourrait qualifier d'universel et qui lui fait rejeter partout, sans explication et sans commentaire, les solutions qui méconnaissent ses aspirations inexprimées et qui lui rend sympathique l'appareil conforme à son intuition.

Le second point de vue est le vôtre. L'électricien est aussi intéressé que l'usager à un choix rationnel des appareils de cuisine mis en service. Son choix, qui sera déterminé, en premier lieu, par des considérations de technique, s'inspirera également des qualités de longévité des appareils et accessoires et de leur fonctionnement exempt de tout aléa. De même que l'interchangeabilité instantanée de la lampe électrique mise hors service est la sécurité minimum offerte aux abonnés à la lumière, l'interchangeabilité immédiate des éléments chauffants est la garantie indispensable à offrir aux abonnés de cuisine pour prévenir toute interruption de service.



Fig. 3. — ... et enfin parce que c'est celle qui chauffe à plus fois été avec tous les ustensiles de cuisine courants



Fig. 4. — La maîtresse de maison exige que tout se fasse sans effort : le plat brûlant doit sortir du four sur simple rappel de la fourchette. Il n'est plus de main de tenir un plat chaud à bras tendus, la main enveloppée d'un ling

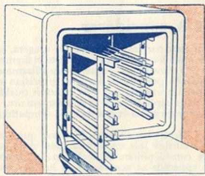


Fig. 5. — La femme tient, par dessus tout, une facilité de nettoyage : le four, empli intérieurement, doit se nettoyer à nu pour se laver et s'envoyer comme une assiette...

Il faut concilier ces deux points de vue.

Le souci personnel de l'installateur d'appareils de cuisine est de s'éviter les ennuis, les réclamations, la surveillance obsédante des appareils en fonction, le déplacement onéreux des ouvriers réparateurs. Il devra faire son choix, sans sacrifier de telles préoccupations parfaitement légitimes, mais sans demander davantage à la ménagère l'impossible sacrifice de ses goûts.

I. - LE POINT DE VUE DE L'USAGER

Voici ce que toutes les femmes réclament :

1° La chaleur visible. — L'expérience est faite : la femme ne conçoit pas et ne peut concevoir la chaleur autrement que lumineuse. Avec cette chaleur elle perçoit, sans même y penser, si sa cuisinière électrique est en fonctionnement ou au repos. Avec le foyer lumineux elle modère ou accélère d'instinct l'intensité du chauffage dont elle sait très vite mesurer les effets au jugé.

Préconiser le chauffage obscur, c'est vouloir persuader la ménagère qu'elle a intérêt à être aveugle et qu'un thermomètre remplacera parfaitement sa vue. Combien se laisserait convaincre ?

2° L'économie. — Voici la grande préoccupation de la ménagère française, préoccupation d'autant plus développée que des expériences prématurées faites au tarif lumière, avec des appareils primitifs, de rendement médiocre, ont laissé aux novices l'impression décevante que la cuisine électrique était hors de prix.

La première démonstration à faire aux abonnés est que la cuisine électrique est au moins aussi économique que les autres modes de cuisson. Plus la cuisine électrique se montre économique en comparaison des autres procédés, plus elle attire la ménagère, non seulement à cause de l'économie, mais aussi par réaction contre l'idée erronée dont elle est fatiguée d'avoir été prisonnière. La ménagère éprouve une sorte de revanche à s'assurer un bien-être qu'on lui a montré jusqu'ici comme inaccessible pour elle.

3° La rapidité du chauffage. La rapidité de chauffage est une des principales séductions offertes à la femme par la cuisinière électrique et cette qualité est, non seulement désirée, mais formellement exigée par la ménagère comme découlant tout naturellement de l'emploi de l'électricité.

Pour qu'il n'y ait pas de déconvenue, il faut que la mise en train soit instantanée, c'est-à-dire que la cuisinière déclanche sitôt l'interrupteur tourné.

On parviendra difficilement, si l'on y parvient, à intéresser la femme à une cuisinière qui demande une mise en train prolongée avant de chauffer.

4° Les commodités d'emploi. — Il est superflu d'indiquer que, dans un appareil dont elle est appelée à se servir journellement, la femme cherche les plus grandes commodités d'emploi. Elle est suffisamment avertie, par les expériences qu'elle a déjà faites avec les appareils périmés, pour discerner au premier coup d'œil l'importance des perfectionnements qui lui sont signalés et l'avantage de voir supprimés tous les inconvénients qu'elle a subis et dont la cuisine électrique la libère.

5° La facilité de nettoyage. Le goût inné de la propreté est développé chez la femme à un tel degré que beaucoup d'appareils ménagers ne doivent leur succès qu'à la fascination qu'ils ont exercée sur leurs surfaces polies et brillantes et par la facilité de leur maintenir indéfiniment l'aspect du neuf, par un simple coup de chiffon.

Si la cuisinière électrique s'encrasse facilement, si les saouillures pénètrent dans des coins inaccessibles d'où il est impossible de les déloger, si elle prend rapidement de ce fait un aspect défraîchi et usagé, la ménagère s'en éloignera, tandis qu'elle sera irrésistiblement attirée par un appareil capable de conserver éternellement l'éclat du neuf.

6° La présentation élégante. — L'homme comprend difficilement que c'est l'aspect extérieur des appareils de cuisine qui joue, incontestablement, le premier rôle lorsqu'il s'agit de conquérir les suffrages féminins. La sensibilité de la femme est tellement accusée qu'il lui est extrêmement difficile de s'affranchir des impressions très profondes qu'elle éprouve : l'appareil de cuisine doit donc se faire aimer avant de se faire apprécier.

Avec l'homme, qui a des réactions différentes, le même appareil devrait d'abord se faire apprécier pour se faire aimer.

II. - LE POINT DE VUE DE L'ÉLECTRICIEN

L'installateur d'appareils ne voit pas du tout une cuisinière électrique sous le même angle que l'usager. Pour l'électricien technicien, qui dépouille les choses de leur apparence en vue d'atteindre la réalité, une cuisinière électrique c'est tout simplement :

- 1° Pour les foyers à air libre : des plaques chauffantes et des interrupteurs ;
 - 2° Pour le four : des éléments chauffants disposés dans une chambre close et un interrupteur ;
 - 3° Dans chaque cas un bâti résistant pour supporter l'ensemble.
- Après avoir ramené la cuisinière électrique à cette vue schématique, l'électricien examine si la réalisation dans chacun des détails est rationnelle et il donne la préférence à l'appareil dont la perfection technique répond dans l'ensemble à un minimum de conditions indispensables conjuguées entre elles.
- En raison de sa formation et de ses expériences, le technicien ne se laisse pas influencer comme l'usager par un seul détail, par un seul avantage. Sa discipline professionnelle l'incline à baser son jugement sur une vue d'ensemble. Il sait qu'une seule qualité très développée et très apparente peut être neutralisée par les inconvénients qu'elle engendre indirectement. Son critérium c'est l'équilibre et si l'une des qualités requises atteint son maximum, il exige que les autres qualités soient aussi développées. A tout prendre, il donnera plutôt son suffrage à l'appareil qui réunit un ensemble harmonieux de qualités moyennes qu'il ne se laissera impressionner par une qualité brillante masquant des insuffisances sur d'autres points.
- Il est facile de déterminer ce que demande l'électricien aux appareils de cuisine puisque ses exigences sont basées sur le raisonnement et non sur des impressions :



Fig. 6. — ...elle exige une présentation élégante : des surfaces émaillées et chromées qui conservent intérieurement l'éclat du métal

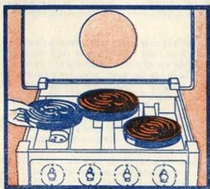


Fig. 7. — Pour l'électricien, le point de vue change. Une cuisinière électrique c'est simplement : 1° des plaques chauffantes, amovibles...

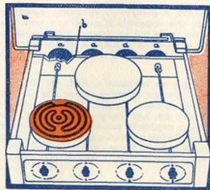


Fig. 8. — ...2° des interrupteurs à sans défaillance réglés à l'arrière sous de la chaleur interceptée en surplus par un écran b ;

III. - VOICI OU VOUS MÈNENT :

le souci d'assurer un bon service à vos clients et le souci de vos propres intérêts.

Pour la tranquillité de l'installateur, la cuisinière électrique doit assurer :

1° **Le rendement satisfaisant et durable.** — Aussitôt qu'il a constaté que la cuisinière donne aux essais un rendement calorifique — disons simplement satisfaisant — puisque le technicien, précisément parce qu'il est averti, n'exige pas l'absolu, la question qui se présente à son esprit doit être naturellement la suivante : Est-ce que ce rendement se maintient à l'usage ? De cruels mécomptes ont été réservés à leurs clients par les électriciens qui avaient oublié de se poser cette question. Sans doute le mécontentement ne s'est pas exprimé. Mais que d'efforts à faire pour effacer ce terrible jugement : « C'est ça la cuisine électrique ! » porté sans acrimonie par l'usager déçu dans ses espérances.

Combien d'appareils maintiennent à l'usage le rendement promis aux essais ?

2° **La solidité et la longévité des différentes pièces** — C'est évidemment la perfection de leur conception technique et de leur réalisation industrielle qui assure la supériorité et, jusqu'à un certain point, la solidité des différentes parties d'une cuisinière. Mais la longévité résulte de la protection rigoureuse de chaque pièce contre toutes les causes de destruction ou de détérioration lente. La garantie de résistance à l'effort momentané ne signifie pas grand-chose si elle n'est pas complétée par la garantie de résistance aux dégradations lentes.

3° **L'interchangeabilité instantanée des parties qui peuvent se trouver mises hors service.** — Le professionnel connaît la relativité des termes ; il sait qu'un article dit inusable est un article qui s'use à la longue ; il sait que telle pièce, prise parmi des milliers d'autres qui assureront pendant des années un service exempt de défaillance, sera mise hors de combat au bout d'un mois, d'un jour, peut-être d'une heure. Il doit donc prévoir le remplacement instantané de toute pièce dont la mise hors service peut mettre la cuisinière en panne. La ménagère qui a adopté la cuisine électrique se montre impitoyable ; elle ne supporte pas la défaillance de sa cuisinière.

Les deux points de vue se rejoignent inévitablement parce que, après expérience, l'abonné devra adopter les idées du spécialiste et parce que l'électricien ne peut pas assurer un service satisfaisant s'il contrecarre la gorge de la femme, sa vraie cliente de cuisine.

Quelle est, à l'heure actuelle, la cuisinière électrique qui répond intégralement à chacune des exigences de la ménagère comme elle répond à toutes les exigences des secteurs ?

C'est incontestablement la cuisinière CALOR. Pourquoi ? Parce que :

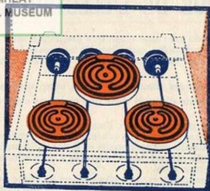


Fig. 9. — 3° et enfin, autour de cela, de la tôle formant garniture et support de ces pièces vitales.

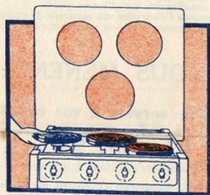


Fig. 10. — Pour éviter toute possibilité de panne l'électricien évite des plaques à remplacement instantané. Peut-on souhaiter mieux que ces plaques qui s'enlèvent et se remplacent sans effort dès que l'on a soulevé la tablette à charnières.



Fig. 11. — Les liquides et débris accidentels tombent dans cette tirette amovible qu'il suffit de lever et d'awayer. Proposée idéale... mais aussi sécurisée de fonctionnement et longévité sans égales à l'abri des usages de cuisinières traditionnelles.

La Cuisinière Calor réunit tout ce que l'électricien et l'usager réclament.

1° Conception la plus rationnelle, fruit de toutes les expériences poursuivies jusque dans le monde entier. CALOR a attendu que la démonstration soit faite de façon concluante et il a acheté les licences de la meilleure plaque chauffante existante.

2° Rendement inégalé et constant, puisque la chaleur est utilisée sous sa forme non dégradée. C'est la chaleur lumineuse ultra-concentrée transmise presque entièrement par rayonnement, donc sans déficit possible dans l'avenir, puisque le pouvoir rayonnant ne peut que s'améliorer par l'altération des surfaces d'émission et que le réflecteur disposé en chambre hermétiquement close ne peut pas s'affaiblir. Le rendement est, d'autre part, indépendant du voilage des plaques et du cabossage des ustensiles culinaires.

3° Protection intégrale de tous les organes vitaux, contre toute cause de destruction, de dégradation et d'usure; blindages et super-blindages, gaines de sécurité, métaux et alliages de haute résistance.

4° Interchangeabilité instantanée par n'importe qu'il des organes dont le remplacement peut s'imposer.

5° Rapidité de chauffage sans concurrence des plaques chauffantes lumineuses dans lesquelles on y peut concilier ces deux qualités inconciliables en apparence: 1° extrême légèreté supprimant l'inertie calorifique, 2° surface de rayonnement développée au maximum, sans affaiblissement appréciable de la puissance rayonnante spécifique.

6° Perfectionnements importants assurant à la ménagère le maximum de commodités et de satisfaction qu'elle puisse trouver à ce jour: thermostat du four supprimant la surveillance et le gaspillage intolérable de chaleur, cheminée d'évacuation des vapeurs supprimant les condensations à la porte du four, avec les dégradations qui en sont la conséquence, isolement des plaques chauffantes séparées du bâti pour éviter toute déperdition de chaleur par le chauffage indésirable du plateau.

7° Facilité de nettoyage. — De l'émail ou du métal chromé partout dont un simple coup de chiffon assure le nettoyage. Le tiroir émaillé qui recueille tous les déchets accidentels solides et liquides se lave lui-même comme une assiette.

8° Présentation élégante. — Même pour l'appareil de cuisine primitif à bois ou à charbon, la femme de condition la plus modeste souhaite aujourd'hui l'émail rutilant qui ne se salit pas, les montants chromés à l'éclat persistant. CALOR, sachant de longue date que la femme est conquise par tout ce qui rend sa demeure plus séduisante, n'a pas hésité à adopter la présentation la plus riche. Les appareils CALOR revendiquent la présentation la plus élégante, ce qui n'est pas négligeable.

CONCLUSION

CALOR qui, chacun doit le reconnaître, a contribué, au moins autant que quiconque, à propager en France, l'usage des appareils ménagers, a conscience qu'il peut seconder les électriciens dans une vente qui va devenir vitale pour eux. Il se fait de la cuisine dans chaque ménage et en toute saison. La cuisine électrique vous offre un champ d'action dont l'importance dépasse tout ce que vous pouvez attendre de vos autres ventes.

CALOR, qui aborde la cuisine électrique au moment décisif, revendique le programme « Service intégral » de ses clients. Un seul exemple dira mieux que toute profession de foi ce que CALOR est capable de faire. La première production de CALOR a été le fer électrique présenté il y a 17 ans. Les pièces de rechange de l'ancêtre français des fers électriques sont toujours expédiées par CALOR le lendemain de la réception de la commande. Quelle est l'industrie française qui peut disputer un tel record? Ce n'est pas tout. Désormais, grâce à la concentration des services commerciaux et industriels dans sa nouvelle construction, CALOR fera l'expédition des rechanges le jour même.

Ce service record, probablement unique dans l'organisation industrielle française, motive, une fois de plus, la préférence qui sera inévitablement accordée par l'électricien aux appareils de cuisine CALOR.

Réclamez aujourd'hui à CALOR l'envoi gratuit du catalogue spécial d'appareils de cuisine électrique établi pour les électriciens.