

*Chaleur  
agréable  
et saine*

# LE CONFORT ET LA JOIE DU FOYER



- Aimeriez-vous faire votre cuisine au gaz ?
- Aimeriez-vous avoir le chauffage central ?

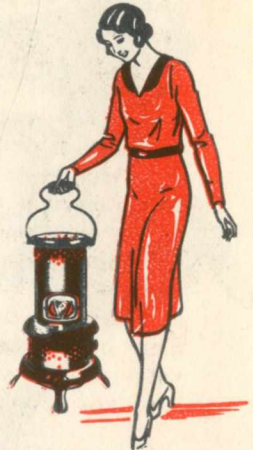
Oui, certainement, mais jusqu'à présent vous n'avez pu jouir de ce confort. Le gaz nécessite une installation compliquée et onéreuse. Il dépense même lorsqu'on ne l'utilise pas, puisqu'il faut toujours payer la location du compteur et des appareils, le branchement, etc. Du reste, il existe encore beaucoup de petites villes ou de villages privés du gaz.

L'installation du chauffage central est si chère qu'il est bien souvent même impossible d'y songer. L'anthracite nécessité par ce mode de chauffage est un combustible coûteux, et même lorsque vous ne voulez chauffer qu'une ou deux pièces, il faut quand même consommer autant de charbon que pour chauffer toute la maison.

Si l'on vous disait qu'il existe actuellement un moyen de chauffage aussi perfectionné que le gaz ou le chauffage central sans avoir aucun de leurs inconvénients, que ce moyen de chauffage est à votre portée sans aucun frais d'installation, ne seriez-vous pas curieux de le connaître ?...

Ce moyen, c'est d'employer les excellents appareils "VALOR-PERFECTION", soit calorifères pour le chauffage des appartements, soit réchauds et fours pour la cuisine. Ces appareils, les plus perfectionnés qui existent; fonctionnent tout simplement au pétrole, c'est-à-dire avec le combustible économique par excellence, celui que l'on trouve partout. Le prix d'achat de ces appareils est si minime qu'on peut le considérer comme négligeable par rapport au confort qu'ils donnent à la maison.

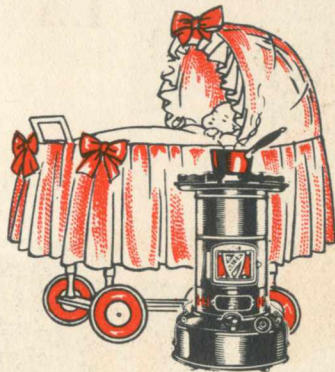
Grâce aux CALORIFÈRES "VALOR" vous réaliserez chez vous un chauffage doux et égal, vous narguez les rigueurs de l'hiver, vous protégerez votre santé et surtout celle de vos enfants contre les risques du froid. Vous réglerez la température de votre appartement exac-





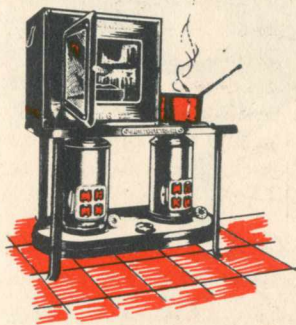
tement au degré voulu. Les calorifères "VALOR" sont sains et hygiéniques ainsi qu'en fait foi le certificat délivré par l'Institut d'Hygiène de Londres. Ils ne nécessitent aucun frais d'installation, pour ainsi dire aucun entretien, la consommation du combustible est des plus réduites et vous avez l'avantage de pouvoir à votre guise transporter l'appareil tout allumé d'une pièce dans une autre.

Grâce aux RÉCHAUDS "VALOR-PERFECTION" vous ferez une cuisine excellente, puisque vous pourrez régler la flamme exactement comme sur un appareil à gaz. Certains plats demandent une longue cuisson sur une petite flamme, d'autres un brusque coup de feu. Vous réussirez aussi bien les uns que les autres, et une fois la flamme réglée vous n'aurez pas à rester en permanence pour surveiller la cuisson ou activer le feu comme avec une cuisinière à charbon.

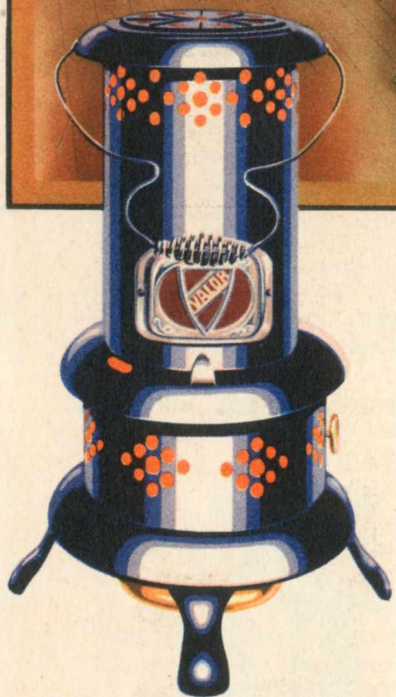
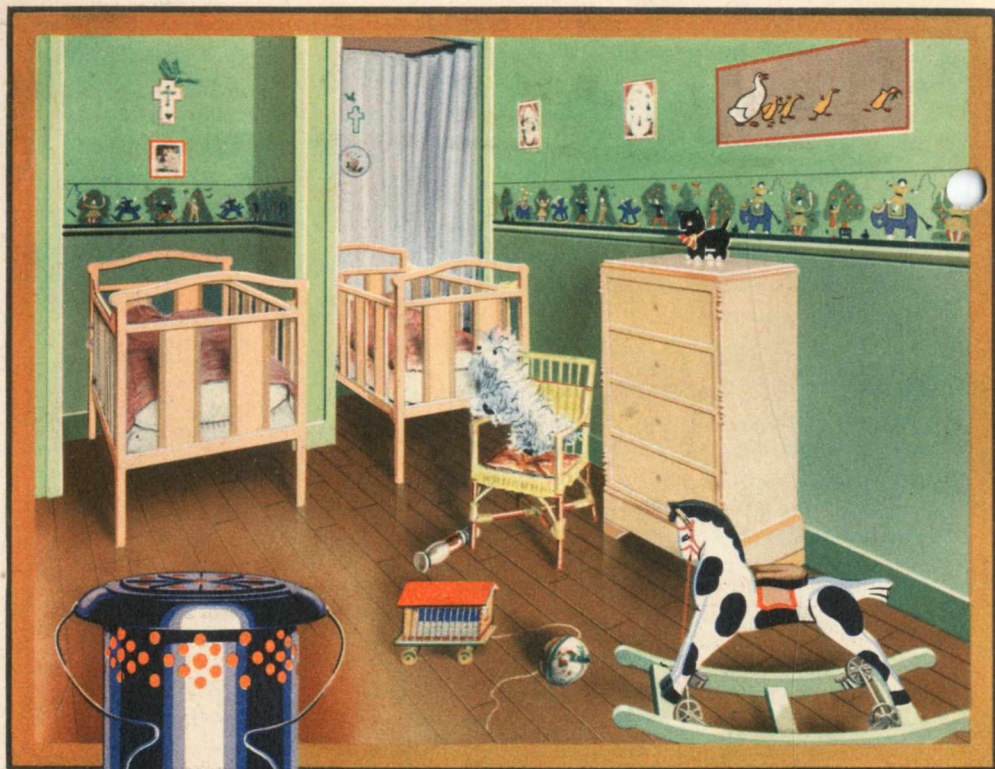


Votre cuisine sera toujours propre, nette et reluisante. Vous-même n'aurez plus à vous salir en manipulant le charbon et les cendres. Faire la cuisine dans ces conditions n'est-ce pas un plaisir ? On pourrait presque cuisiner en robe de ville, tellement c'est propre et facile.

Le FOUR "VALOR-PERFECTION" est le complément indispensable du réchaud-cuisinière. Il se place directement sur une des cheminées de ce dernier et permet la cuisson parfaite des rôtis, volailles et pâtisseries de toutes sortes. Le plat n'est jamais en contact direct avec la flamme, mais il se trouve entouré, aussi bien dessus et dessous que sur les côtés, par de l'air chaud en circulation constante ; la cuisson est donc progressive, les coups de feu ne sont pas à craindre, le rôti est également doré sur toutes ses faces. Il devient inutile d'employer le beurre ou la graisse, et l'on n'a pas à retourner la pièce puisque la cuisson se fait de tous les côtés à la fois. De plus, la porte du four "Valor-Perfection" est munie d'un grand regard en verre ; vous n'aurez pas besoin d'en ouvrir la porte pour surveiller votre rôti ou votre soufflé qui cuiront sous vos yeux.







### **CALORIFÈRE 56 R.**

*Convient pour Chambres d'Enfants,  
Salles de Bains, Cabinets de Toilette,  
Petites Cuisines, etc. Hauteur 50 cm.,  
Largeur moyenne 23 cm.*

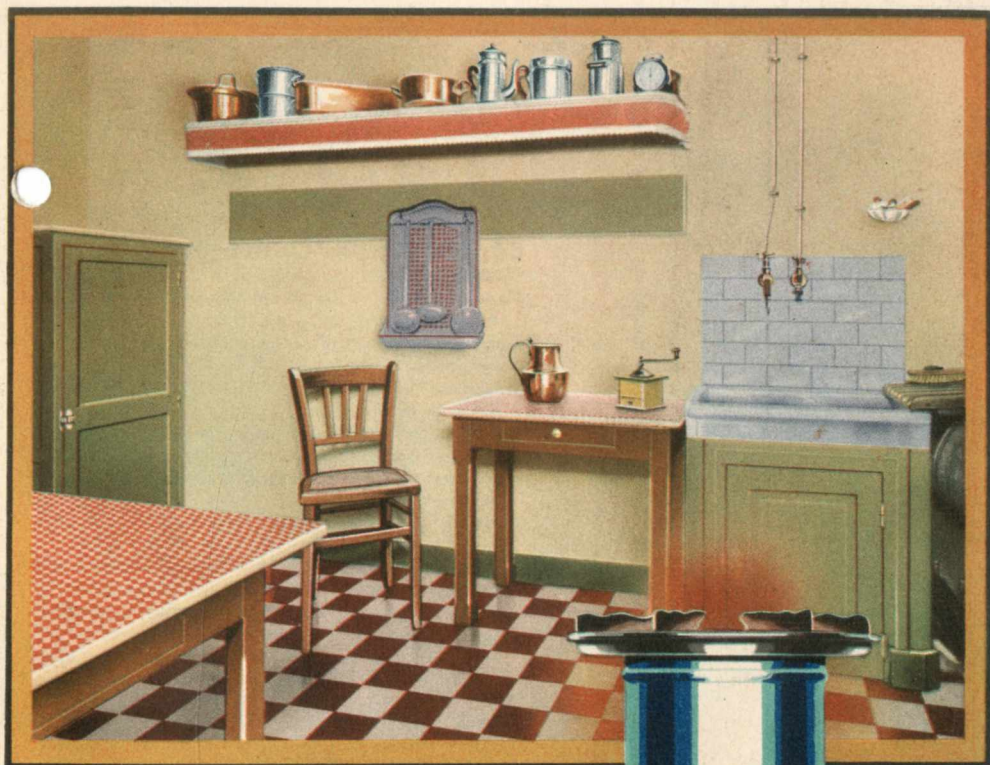
## **LES CALORIFÈRES "VALOR"**

SUIVANT la grandeur de la pièce à chauffer, on choisira l'un ou l'autre des différents modèles de calorifères "VALOR". Tous sont construits avec le même soin et offrent les mêmes avantages dont les principaux sont :

- 1°) Réglage automatique de la flamme, ce qui dispense de toute surveillance et élimine entièrement tout dégagement de fumée et d'odeur.
- 2°) Consommation très réduite, entretien et remplissage des plus faciles.
- 3°) Fermeture automatique de l'appareil assuré par un ressort.
- 4°) Mèche circulaire indéréglable.

Le corps de l'appareil est en tôle d'acier revêtu d'une laque noire au four du plus bel effet. Le réservoir est en cuivre verni, inattaquable au pétrole, la fenêtre est en verre, d'une agréable couleur rubis.

Par leur forme élégante, la qualité des matériaux employés, le fini de leur fabrication et leur laquage, les calorifères "VALOR" peuvent prendre place sans le déparer dans l'intérieur le plus luxueux.



## LES RECHAUDS ET LE FOUR "VALOR-PERFECTION"

LES différents modèles de réchauds "VALOR-PERFECTION" permettent de faire tous les genres de cuisine, depuis la plus simple jusqu'à la cuisine la plus compliquée. Ces réchauds comportent suivant les besoins, un ou deux brûleurs. Ils peuvent se combiner avec le four VALOR-PERFECTION, et dans ce cas ils permettent de faire aussi non seulement les rôtis et gratins les plus savoureux, mais aussi la pâtisserie, entremets, gâteaux, etc.

Quel que soit le modèle adopté, la cuisson obtenue sur un réchaud "VALOR-PERFECTION" est aussi rapide que sur n'importe quel appareil à gaz. La chaleur peut être réglée à volonté, soit vive, soit progressive.

Les réchauds possèdent les mêmes caractéristiques que les calorifères "VALOR-PERFECTION", absence de fumée et d'odeur, économie, propreté. Leur mèche circulaire est indérégable. Ils comportent une ou deux cheminées émaillées en porcelaine de couleurs variées suivant les modèles.

Un réchaud "VALOR-PERFECTION" c'est le plus bel ornement de la cuisine, l'orgueil de la ménagère.



### RÉCHAUD 65 S.

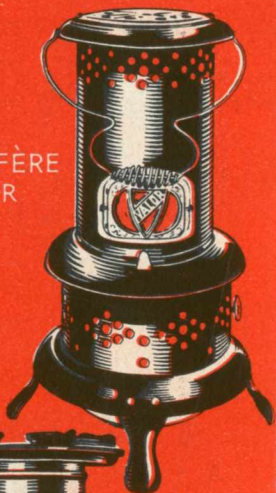
Ce réchaud à un brûleur consomme très peu de pétrole sans fumée et sans odeur. Chauffe et cuit aussi rapidement qu'un appareil à gaz de ville.

Hauteur 35 cm.

Largeur moyenne 21 cm.



CALORIFÈRE  
56-R



## CARACTÉRISTIQUES DES ET DES RÉCHAUDS

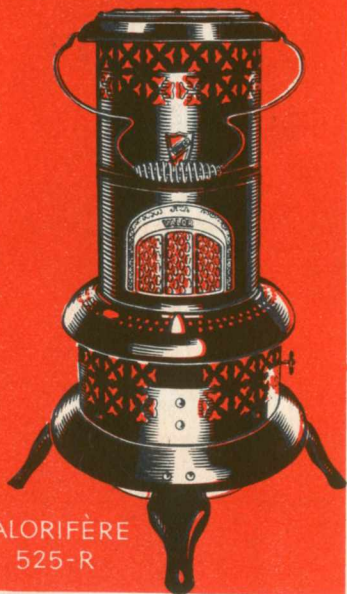
- **LE CALORIFÈRE 56-R.** - Sans fumée et sans odeur.  
Fermeture de l'appareil et réglage de la flamme automatiques.  
Consommation très économique.  
Une mèche circulaire indéréglable.  
Réservoir en cuivre verni d'une contenance de 2 litres environ.  
Corps en tôle d'acier laquée au four.  
Fenêtre en verre couleur rubis.  
Dimensions : Hauteur 50 c/m. - Largeur moyenne 23 c/m.  
Puissance calorifique largement suffisante pour porter à 16°-18°, 20-25 m<sup>3</sup> d'air.  
Convient pour salles de bains, cabinets de toilette, petites chambres de bonnes, couloirs et petites cuisines, en un mot pour toutes pièces dont les dimensions ne dépassent pas tout au plus 4 mètres de long sur 3 mètres de largeur.

RÉCHAUD  
65-S



- **LE CALORIFÈRE 525-R.** Sans fumée et sans odeur.  
Fermeture de l'appareil et réglage de la flamme automatiques.  
Consommation très économique.  
Une mèche circulaire indéréglable.  
Réservoir en cuivre verni d'une contenance de 3 litres environ.  
Corps en tôle d'acier laquée au four.  
Partie supérieure émaillée porcelaine noire.  
Fenêtre en verre couleur rubis.  
Dimensions : Hauteur 61 c/m - Largeur moyenne 27 c/m.  
Puissance calorifique largement suffisante pour porter à 18°-20°, 40-50 m<sup>3</sup> d'air.  
Ce modèle convient donc pour toutes les pièces dont les dimensions ne dépassent pas 5 mètres de long sur 4 mètres de largeur au plus.

CALORIFÈRE  
525-R

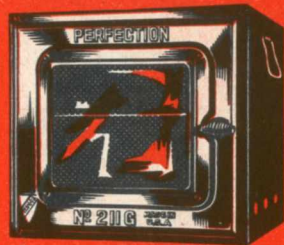


C'EST EN EMPLOYANT LE  
PÉTROLE "STANDARD"  
QUE VOUS OBTIENDREZ LES  
MEILLEURS RÉSULTATS

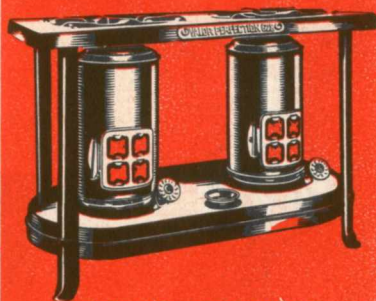
## CALORIFÈRES, DU FOUR "VALOR-PERFECTION"

- **LE RÉCHAUD 65-S a un brûleur.**  
Sans fumée et sans odeur.  
Consommation très réduite.  
Une mèche circulaire indéréglable.  
Réservoir en cuivre verni d'une contenance de 2 litres environ.  
Cheminée émaillée porcelaine bleue.  
Dimensions : Hauteur 35 c/m - Largeur 21 c/m.  
Ce réchaud chauffe et cuit aussi rapidement qu'un appareil à gaz de ville.
- **LE RÉCHAUD-CUISINIÈRE 62-S a deux brûleurs.**  
Sans fumée et sans odeur.  
Entretien très économique.  
Deux mèches circulaires indéréglables.  
Réservoir en métal spécial inattaquable au pétrole, d'une contenance de 4 lit. environ.  
Cheminées émaillées porcelaine vert olive.  
Cadre en acier embouti et laqué au four.  
Dimensions : Longueur 55 c/m. Hauteur 35 c/m. - Largeur 30 c/m.  
Ce réchaud chauffe et cuit aussi rapidement qu'un appareil à gaz de ville.
- **LE FOUR 211-G, construit sur le principe de circulation d'air chaud, est à double paroi en acier bleu poli.**  
2 grilles intérieures.  
Porte avec grand regard en verre permettant de suivre la cuisson.  
Dimensions : Longueur 30 c/m - Hauteur 27 c/m - Largeur 25 c/m.  
Il est le complément indispensable du réchaud cuisinière 62-S.  
Il se place directement sur l'une des deux cheminées de ce dernier.  
Il permet la réalisation d'une cuisson parfaite des rôtis, des volailles et des pâtisseries de toutes sortes.

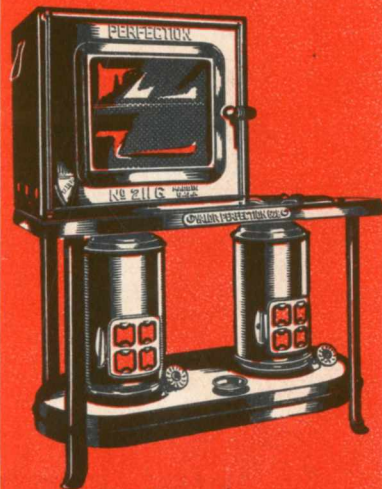
**TOUS LES CALORIFÈRES ET  
RÉCHAUDS "VALOR"  
ET "VALOR-PERFECTION"  
FONCTIONNENT AU PÉTROLE**



FOUR 211-G



RÉCHAUD-CUISINIÈRE  
62-S



FOUR 211-G en Place sur  
RÉCHAUD-CUISINIÈRE 62-S





AMERICAN PETROLEUM COMPANY S. A. B.  
101, Avenue de France — ANVERS

Imp. Max Gottschalk  
12, Rue Lincoln, Paris

