



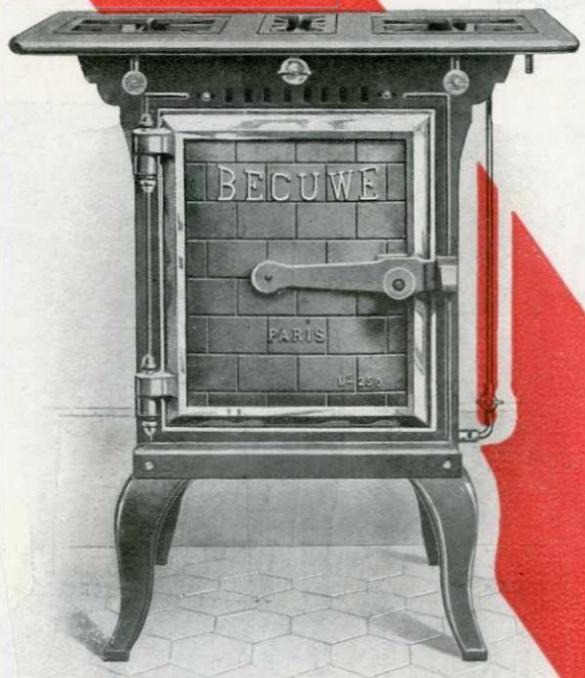
# ÉTABLISSEMENTS GÉRARD-BÉCUWE

12, 12 bis et 14, Rue Auguste-Laurent -- PARIS (XI<sup>e</sup>)

Téléphone : Roquette } 01-73  
                                  } 01-15

R. C. Seine  
N° 214.103 B

## CUISINIÈRES A COFFRE "BÉCUWE" N° 250



### DIMENSIONS de la CUISINIÈRE

Hauteur totale..... 800 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>  
Largeur du dessus... 700 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>  
Profondeur du dessus. 420 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>

Dessus avec 3 feux

### DIMENSIONS du FOUR

Largeur du four..... 330 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>  
Profondeur du four... 300 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>  
Hauteur du four..... 400 <sup>mm</sup>/<sub>—</sub>



## CUISINIÈRES A GAZ "BÉCUWE"

à table chauffante et four pâtissier



N° 123

sans pied support

DIMENSIONS  
de la  
CUISINIÈRE

Hauteur totale 295 <sup>mm</sup>/<sub>m</sub>  
Larg<sup>r</sup> du dessus 650 —  
Prof<sup>r</sup> du dessus 300 —

N° 123

avec pied support

DIMENSIONS

Hauteur totale . . 800 <sup>mm</sup>/<sub>m</sub>  
Largeur du four . 300 —  
Profondeur du four 310 —  
Hauteur du four 180 —



*la plus*

# Mode d'utilisation des Cuisinières



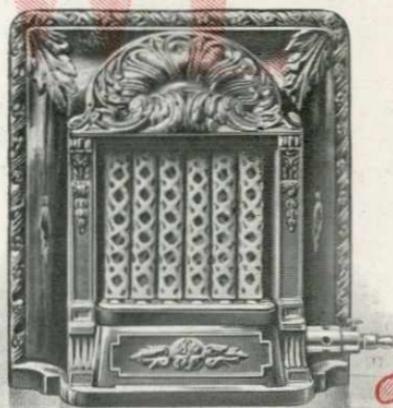
**Table chauffante.** - Peut être utilisée à volonté soit sur la face unie en se servant de la surface totale, soit pour cuire rapidement en retirant le tampon central situé au-dessus de chaque brûleur et en plaçant les récipients sur les taquets des rondelles que l'on aura retournées préalablement.

**Grillades et gratins.** - Le plafond rayonnant étant allumé à l'avance, la plaque de dessus mobile en fonte retirée, placer le gril ou le plat à gratin à la hauteur voulue, laisser toujours la porte ouverte pendant le fonctionnement de la grillade.

**Rôtis et pâtisseries.** - Allumer le brûleur du dessous et chauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire la pièce à rôtir ou la pâtisserie. Pour gratiner ou dorer la pâtisserie, se servir du brûleur supérieur comme pour les grillades.

## CHEMINÉES A GAZ "BÉCUWE"

avec foyer rayonnant et dégagement



"SAPHIR"

Hauteur 435  $\frac{m}{m}$  — Largeur 390  $\frac{m}{m}$  — Profondeur 150  $\frac{m}{m}$

Consommation horaire : 700 litres environ



## Mode d'utilisation des Cuisinières à coffre "Bécuwe"

**Avantages.** - Ces cuisinières remplacent complètement les fourneaux au charbon et permettent de faire simultanément des rôtis, grillades et pâtisseries pour une douzaine de personnes. Elles sont d'un modèle élégant et d'une fabrication irréprochable qui leur assure le maximum de rendement avec le minimum de consommation de gaz.

Elles sont construites entièrement en fonte.

Le dessus complètement uni comporte trois croisillons correspondant à chaque brûleur.

Le brûleur central peut être utilisé soit comme brûleur de grillade, soit comme brûleur de rôtissoire.

Elles sont livrées avec gril étamé, plat, lèchefrite et étagères émaillés en blanc qui leur assurent la simplicité de l'entretien tout en leur donnant un aspect de propreté irréprochable.

**Grillades.** - Laisser ouverts les trous placés à la partie haute de la façade. Enlever la plaque de fermeture du four.

Allumer le brûleur central supérieur de façon que la flamme vienne rougir les pointes du plafond rayonnant.

Lorsque ce résultat est obtenu, placer la pièce à griller le plus près possible du plafond de façon à la faire saisir pendant quelques minutes.

Régler ensuite la chaleur au moyen du robinet jusqu'à cuisson complète.

**Rôtis et pâtisseries.** - Obstruer en manœuvrant la coulisse, les trous placés à la partie haute de la façade. Allumer les brûleurs inférieurs du four et fermer la porte. Lorsque le four est chaud, disposer les pièces à cuire dans le four en glissant le plat dans les rainures.

Placer la plaque de fermeture du four immédiatement au-dessus du plat le plus haut.

Régler la chaleur du four au moyen des robinets commandant les brûleurs.

Lorsqu'on veut saisir une pâtisserie ou gratiner, il y a lieu d'utiliser le brûleur supérieur de la même façon que pour griller les viandes.

**Recommandations.** - Lorsqu'on veut faire simultanément des grillades, rôtis et pâtisseries, il y a lieu de n'allumer que les brûleurs du bas et de placer les grillades à la partie inférieure du four.

Il est recommandé de ne pas se servir en même temps des brûleurs inférieurs du four et du brûleur supérieur de la grillade.

Pour éviter que les viandes ne se dessèchent, il faut avoir soin de retirer les pièces dès qu'elles sont à point et de ne pas les laisser séjourner dans le four après leur cuisson.