

CHAUFFAGE ET CUISINE

NATIONAL-ECONOMIC À MAZOUT



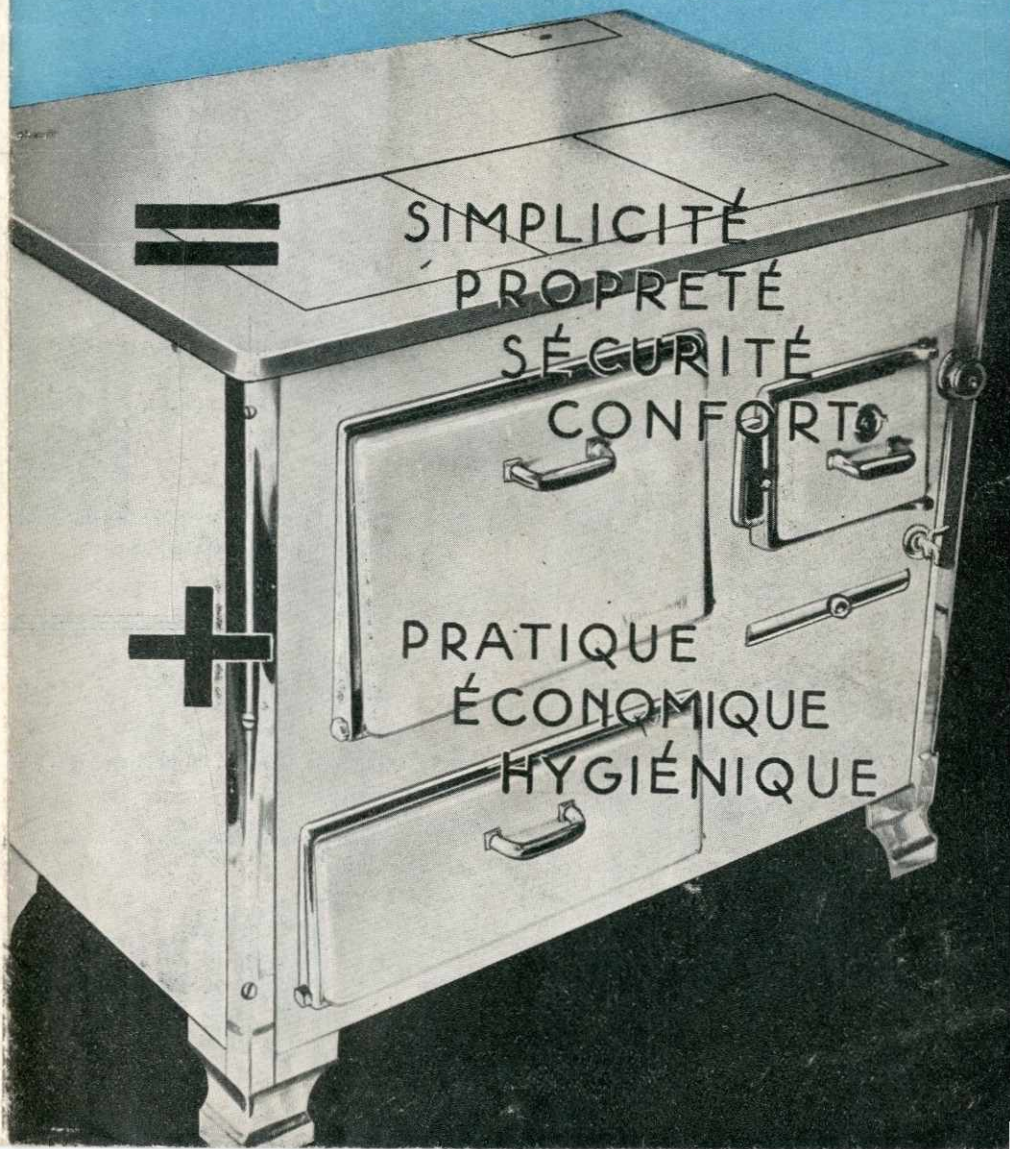
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



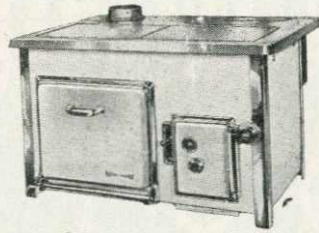
SIMPLICITÉ
PROPRETÉ
SÉCURITÉ
CONFORT



PRATIQUE
ÉCONOMIQUE
HYGIÉNIQUE



CUISINIÈRES A MAZOUT NATIONAL-ECONOMIC A TIRAGE NATUREL



Réchaud-Four "National-Economic"

Tôle émaillée ivoire, garnitures chromées, dessus fonte polie, plaque de propreté.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur.. 0 ^m 680	Longueur.. 0 ^m 280	Longueur.. 0 ^m 280	Longueur.. 0 ^m 280
Largeur... 0 ^m 500	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 410	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350

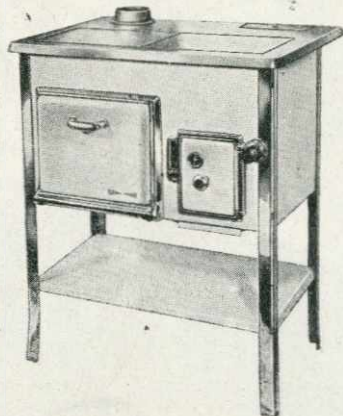
PRIX..... 685. »
Supplém^t pour dessus granité, coup de feu poli..... 40. »

Cuisinière "National-Economic" N° 0

Tôle émaillée ivoire, garnitures chromées, dessus fonte polie, tablette inférieure tôle émaillée, plaque de propreté.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur.. 0 ^m 680	Longueur.. 0 ^m 280	Longueur.. 0 ^m 280	Longueur.. 0 ^m 280
Largeur... 0 ^m 500	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 760	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350

PRIX..... 785. »
Supplém^t pour dessus granité, coup de feu poli..... 40. »



SANS FUMÉE
SANS ODEUR

Tous ces appareils chauffent très bien la pièce où ils se trouvent, comme le font les cuisinières à charbon ordinaires. La souplesse du brûleur permet le réglage de température que vous desirez. Ils consomment en marche normale de 250 à 700 grammes de mazout heure. — Nous pouvons livrer sur chacun de ces modèles, un réchauffeur d'eau permettant d'assurer un service d'eau chaude courante de 50 à 500 litres.

Catologue franco sur demande.

SANS FUMÉE
SANS ODEUR



Cuisinière "National-Economic" N° 301

Fonte émaillée, couleur au choix : brun, vert olive, vert nil, bleu turquoise, etc. Garnitures chromées, dessus fonte polie, un four, une étuve.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur... 0 ^m 860	Longueur... 0 ^m 330	Longueur... 0 ^m 330	Longueur... 0 ^m 330
Largeur... 0 ^m 620	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 760	Profondeur.. 0 ^m 450	Profondeur.. 0 ^m 450	Profondeur.. 0 ^m 450

PRIX..... 1170. »
Supplément pour Bain-Marie..... 50. »

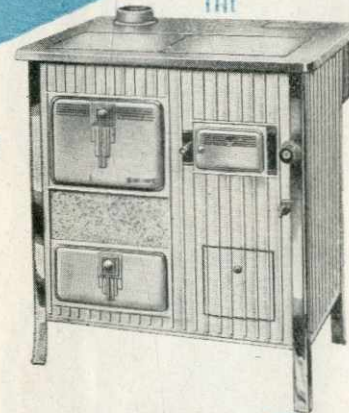
Le sol et le côté du four sont garnis de terre réfractaire permettant la cuisson régulière des rôtis, gratins, etc., et la réussite parfaite de la pâtisserie.

Cuisinière "National-Economic" N° 201

Fonte émaillée, couleur au choix, dessus fonte polie, garnitures chromées, un four, une étuve.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur... 0 ^m 720	Longueur... 0 ^m 330	Longueur... 0 ^m 330	Longueur... 0 ^m 330
Largeur... 0 ^m 530	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 800	Profondeur.. 0 ^m 350	Profondeur.. 0 ^m 350	Profondeur.. 0 ^m 350

PRIX..... 985. »
Supplément pour Bain-Marie..... 50. »



Cuisinière "National-Economic" N° 1

Tôle émaillée ivoire, garnitures chromées, dessus fonte polie, un four, une étuve, plaque de propreté.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur.. 0 ^m 720	Longueur.. 0 ^m 300	Longueur.. 0 ^m 300	Longueur.. 0 ^m 300
Largeur... 0 ^m 530	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 800	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350	Profondeur 0 ^m 350

PRIX..... 1085. »
Supplément dessus granité, coup de feu poli..... 50. »
Supplément pour Bain-Marie.. 50. »

Cuisinière "National-Economic" N° 2

Tôle émaillée ivoire, garnitures chromées, dessus fonte polie, un four, une étuve, plaque de propreté.

<i>Dimensions :</i>		<i>Four</i>	
Longueur.. 0 ^m 860	Longueur.. 0 ^m 330	Longueur.. 0 ^m 330	Longueur.. 0 ^m 330
Largeur... 0 ^m 620	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220	Largeur... 0 ^m 220
Hauteur... 0 ^m 760	Profondeur 0 ^m 450	Profondeur 0 ^m 450	Profondeur 0 ^m 450

PRIX..... 1290. »
Supplément dessus granité, coup de feu poli..... 60. »
Supplément pour Bain-Marie.. 50. »

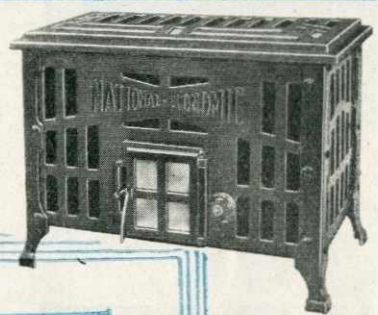


NATIONAL-ECONOMIC



POÊLES NATIONAL-ECONOMIC A MAZOUT

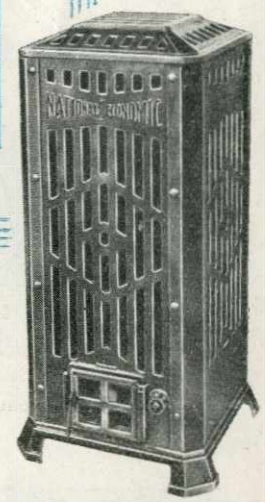
Pour votre bureau,
votre salle à manger,
votre chambre,
etc...



Poêle "National-Economic" N° 105
Fonte émaillée, couleur au choix : brun, vert olive, nil, bleu turquoise, etc.
Dimensions :
Longueur 0^m55 - Largeur 0^m32 - Hauteur 0^m46
Cube chauffé : 50 à 80 mètres³ environ.
Consommation : 1/4 litre heure environ.
PRIX..... 385. »

s'allument, se règlent,
s'éteignent
comme le Gaz...
une allumette quand
vous en avez besoin...
chauffage instantané.
Un robinet à fermer
lorsque vous n'en avez
plus usage...
plus de dépense...

Pour votre atelier,
salle de café,
de réunion,
église,
etc...



Poêle "National-Economic"
Fonte émaillée, couleur au choix : brun, vert olive, nil, bleu turquoise, etc.
N° 106. *Dimensions :*
Largeur..... 0^m43 - Hauteur..... 0^m80
Cube chauffé : 150 à 200 m³ environ.
Consommation horaire approximative de 5 à 600 grammes de mazout. PRIX..... 885. »
N° 107. *Dimensions :*
Largeur..... 0^m43 - Hauteur..... 1^m08
Cube chauffé : 200 à 250 m³ environ.
Consommation horaire approximative de 7 à 800 grammes de mazout. PRIX..... 995. »

Ces appareils sont équipés avec notre brûleur breveté de puissance appropriée. Le réservoir est à niveau constant permettant un débit régulier.

les nouvelles NATIONAL-ECONOMIC



INTÉGRAL A FLAMME BLEUE

Fonctionnent sans tirage, sans tuyau de fumée
S'allument et se règlent absolument comme le gaz
Consommation : 1/6^e de litre à l'heure par brûleur

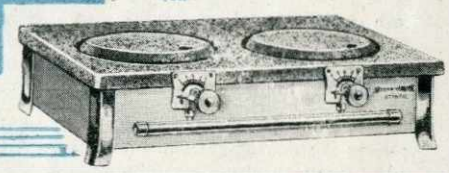


Les brûleurs sont protégés par des couvercles de propreté en tôle granitée que l'on place après usage

Le jeu très complet de tôles et casseroles joint à l'appareil, permet tous les rôtis, gratinés et toutes pâtisseries

Cuisinière "National-Economic-Intégral" à flamme bleue

A 2 feux et 1 four. - Tôle émaillée ivoire, garnitures et robinets chromés, plaque de propreté placée sous les brûleurs, dessus granité noir ou gris.
Dimensions : *Four*
Longueur.. 0^m720 Longueur.. 0^m330
Largeur... 0^m530 Largeur... 0^m220
Hauteur.. 0^m800 Profondeur 0^m350
PRIX..... 1780. »



Réchaud "National-Economic-Intégral" à flamme bleue

A 2 feux. - Tôle émaillée ivoire, garnitures et robinetterie chromées, plaque de propreté sous les brûleurs, dessus granité noir ou gris.
PRIX..... 790. »



AVANTAGES DU CHAUFFAGE AU MAZOUT

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

D'heureuses expériences évitent pertes et ennuis. Nous voudrions noter ici quelques-unes des expériences que nous avons faites ces dernières années, en nous spécialisant complètement dans l'étude des appareils de chauffage et cuisine au mazout. Si ces quelques réflexions peuvent vous être utiles, nous en serions heureux.

La cuisine et le chauffage, sont les deux choses les plus utiles dans un ménage. On exige beaucoup d'eux et on oublie facilement les précieux services qu'ils nous rendent.

Quels sont les signes certains d'un appareil de chauffage et cuisine rationnel. Ici permettez-nous d'ouvrir une parenthèse. Il y a dans la vie quelques points très importants : gagner de l'argent, dépenser de l'argent, faire bon emploi de son temps et tirer parti de ses expériences. C'est d'un commencement modeste que sont sorties les grosses fortunes et cela seulement pour avoir su mettre en valeur au bon moment, faits et expériences. Sans l'observation de ces principes, que d'argent et de temps gaspillés. *Pourtant combien pourrions-nous simplifier l'existence en nous y conformant.* Mais par quoi commencer ? Ne serait-ce pas par l'achat d'un fourneau rationnel ? *Aucun autre article de ménage n'est en relations si étroite avec les dépenses journalières.* Et par dépenses, nous n'entendons non seulement celles qu'exige le fourneau, mais surtout celles de l'achat des denrées alimentaires. Combien souvent n'avons-nous pas entendu : le rôti est sec, le foie est dur, les pommes de terre sont aqueuses, les haricots ne sont pas tendres, l'omelette est brûlée, le soufflé est retombé, le gâteau n'est pas cuit. Nous pourrions donner maints exemples encore, mais le lecteur les connaît lui-même.

On en cherche la cause, mais personne ne se rend compte que dans la plupart des cas les inconvénients proviennent d'une chaleur non appropriée. Chaque lecteur aura pu observer combien certains restaurants ont du succès avec leurs spécialités. Le cuisinier achète pourtant les mêmes denrées que la maîtresse de maison. *Savez-vous le secret ?* Tous ces plats fins et savoureux ont été cuits, rôtis, grillés à la chaleur régulière d'un bon fourneau de cuisine.

Depuis de nombreuses années, nous nous efforçons de trouver un fourneau conforme à cette régularité et à notre genre de vie actuelle. *Le fourneau doit produire lui-même son gaz qui est transformé en chaleur incandescente et doit fonctionner partout sans installation préalable.* La flamme doit pouvoir se régler à volonté. *En hiver le fourneau doit pouvoir chauffer la cuisine sans dépense supplémentaire.* - Les réparations qui toujours sont coûteuses doivent être exclues.

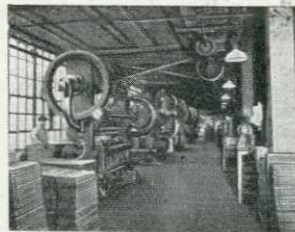
Nous avons été assez heureux pour mettre au point ces fourneaux de cuisine et des poêles d'appartement consommant du mazout, le combustible *le plus moderne et le plus économique.* Les nombreux essais auxquels nous nous sommes livrés nous permettent de répandre sur le marché des appareils parfaitement mis au point et d'une simplicité telle qu'un enfant pourrait les faire fonctionner.

Nos nouveaux appareils sont présentés en démonstrations publiques. - *On cuira au Four National-Economic.* - La pâtisserie sera *distribuée gratuitement* afin que chacun puisse porter son jugement. Chacun est invité à assister à la démonstration qui est *GRATUITE*, soit dans cette Exposition, soit à notre magasin de démonstration, 62, rue Lafayette.

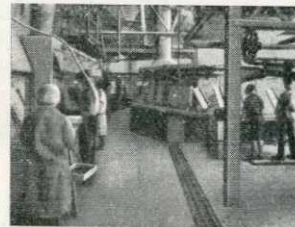
Ces appareils sont de véritables cuisinières perfectionnées brûlant du Mazout. Le Mazout est le combustible moderne, le plus économique, qui remplace le gaz, l'électricité, le charbon.

Le Mazout est sans danger, n'explose pas et ne brûle qu'à 90°.

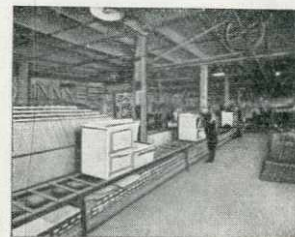
La conduite de la cuisinière *National Economic* est extrêmement simple, vous la réglez comme un fourneau à gaz ordinaire, l'allumez comme tel et l'éteignez lorsque vous avez fini de vous en servir. Son entretien est absolument nul, ne possédant aucune pièce fragile et délicate.



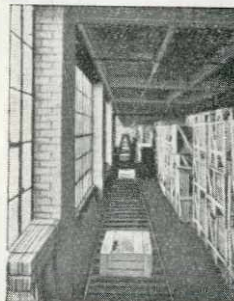
Presses emboutissant d'une seule pression



Vérification du vernissage



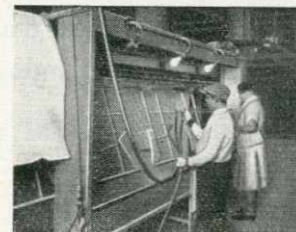
Montage à la chaîne



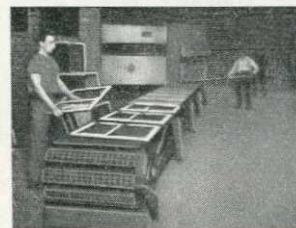
... Vers l'emballage



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Vernissage au Vulcanisateur



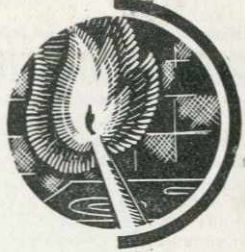
Fourneau électrique émailler



Contrôle du montage acheminement...



Une allumette et c'est tout,
allumage immédiat,
arrêt instantané,
se règle comme le gaz,
combustion parfaite.



Plus de transport et de
manutention de charbon,
plus de cendres, ni poussières,
plus de fumée.

Cuisine impeccable,
pas d'odeur,
pas de fumée,
pas de surveillance à exercer,
pas d'entretien.



Plus de notes fantastiques.

Économies énormes,
pas de pièces à remplacer.
durée illimitée,
construction à toute épreuve.



Plus d'ennuis,
Plus d'encrassement,
plus de risque d'explosion,
ni d'incendie,
plus de brûleurs fragiles et
impossible à allumer.

Vous trouverez du mazout
partout, garages, droguistes,
et chez tous nos agents.



*Nos appareils sont de véritables
cuisinières perfectionnées brûlant du
Mazout. Le Mazout est le combustible
moderne le plus économique, il rem-
place avantageusement le gaz, le
charbon, l'électricité, le gaz butane.
Le Mazout est sans danger, n'explose
pas et ne brûle qu'à 90°.*

*La conduite de nos appareils est
EXTREMEMENT SIMPLE, vous les
réglez comme des appareils à gaz
ordinaires, les allumez comme tels et
les éteignez lorsque vous avez fini
de vous en servir.*

Se vend en bidons
pratiques et faciles
à manutentionner.



NOTICES. RENSEIGNEMENTS ET DÉMONSTRATION :

NATIONAL = ECONOMIC

Tél. Provence 60-03

62, Rue Lafayette, PARIS (9^e)

Tél. Botzaris 30-50

R. C. Seine 14.388

Imp. BILLON, St-Malo-Paris