

LA CUISINIÈRE AGA

BREVETÉE EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

marche sans arrêt, fait la cuisine **toute seule**
sans surveillance, même pendant la nuit,
en vous faisant faire des économies.

C'est un véritable
accumulateur de chaleur !

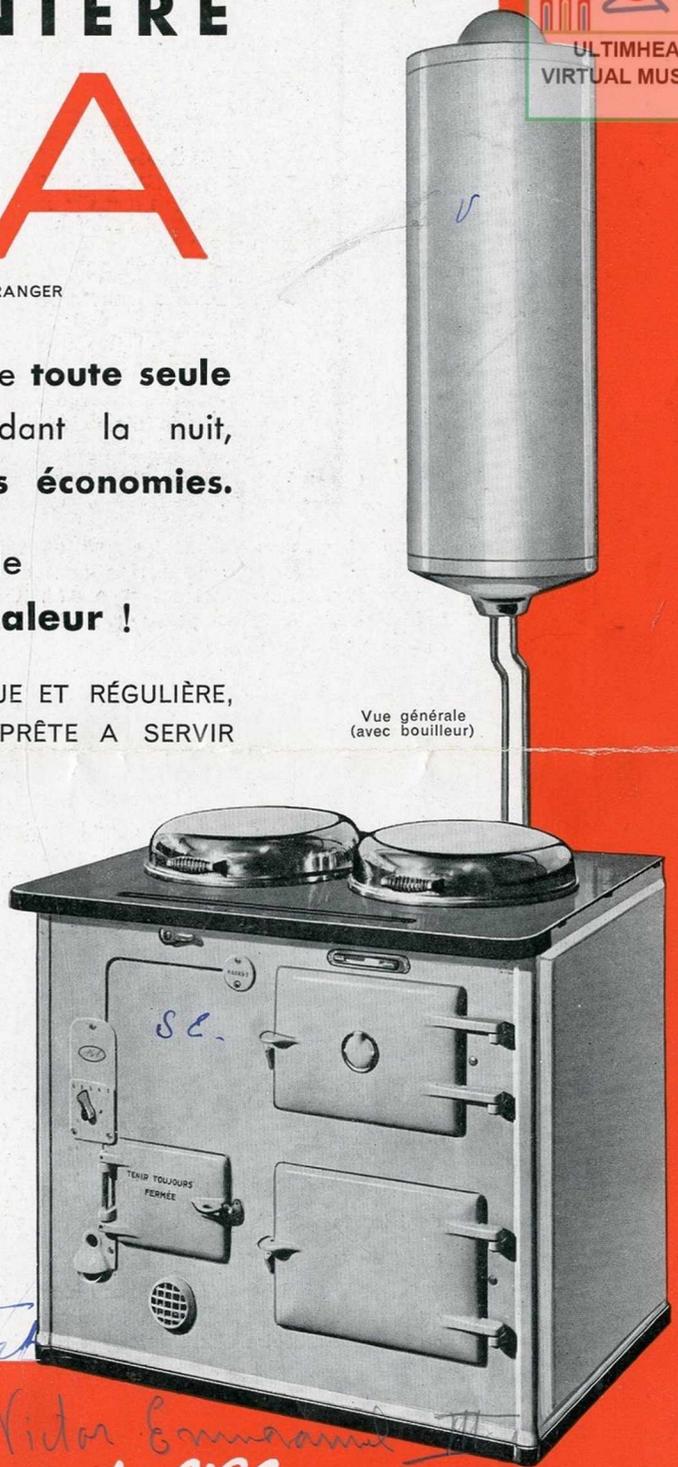
GRACE A SA COMBUSTION CONTINUE ET RÉGULIÈRE,
ELLE EST TOUJOURS CHAUDE ET PRÊTE A SERVIR

Elle ne consomme
que 4 à 6 kilogs de Coke
par 24 heures
et donne
un bain pour 25/30 centimes

PLUS DE 30.000 CUISINIÈRES **AGA**
SONT EN SERVICE DANS LE MONDE
DEPUIS SA CRÉATION EN 1929

GARANTIE 3 ANS

*VSE = 11.500 seulement
départ. Usine supplémentaire pour
passer et montage hauteport*



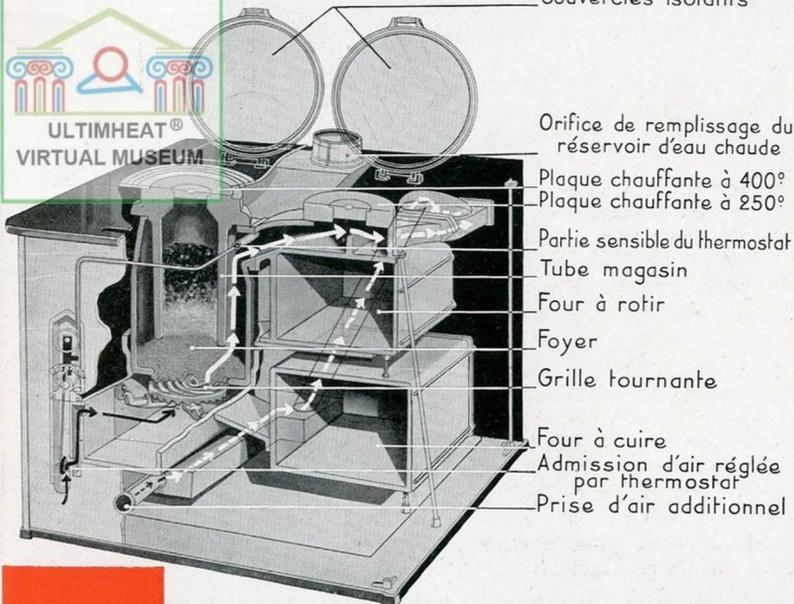
Vue générale
(avec bouilleur)



AGA la cuisinière de l'Elite

3 ans Victor Bonnamy

Paris 8^e



PRINCIPE DE L'AGA

La cuisinière **AGA** a été étudiée et mise au point après de longs et minutieux essais, par le grand savant suédois Docteur Gustave DALEN, lauréat du prix Nobel de Physique, en 1912, et célèbre inventeur de la lumière **AGA** pour phares. Sa conception est totalement différente de celle des cuisinières usuelles. Avec cet appareil, on réalise une **combustion lente et complète** du charbon (grésillon de coke de bonne qualité ou grain d'antracite) - sans mâchefers, ni suies dans les fumées, qui est réglée automatiquement ainsi que la température des

fours et plaques chauffantes par un **thermostat** spécial aussi précis qu'un thermomètre. Les gaz provenant de cette combustion sont évacués dans la cheminée, à basse température (moins de 100°, ce qui **supprime tout risque d'incendie**) de façon à réduire au minimum les pertes par les fumées.

La chaleur produite est emmagasinée dans des masses de fonte **très épaisses** (plaques chauffantes, fours...) - se reporter à la vue en coupe ci-contre - pour être utilisée immédiatement, à toute demande. Pour éviter enfin toute déperdition par rayonnement, l'appareil est **calorifugé** sur toutes ses faces (environ 150 K° de calorifuge). Grâce à ce calorifugeage spécial, la température de la cuisine restera toujours agréable, **hiver comme été**, et vous pourrez supprimer l'emploi des réchauds auxiliaires à gaz, électriques, à essence... ; **AGA** étant à tout moment, chaude et à point, prête à servir.

La cuisinière **AGA** - brevetée dans les principaux pays du monde (Etats-Unis, Angleterre, Allemagne, Suisse, France, etc...) - grâce à sa combustion continue et régulière accumule la chaleur, pour la débiter à tout moment, suivant le bon plaisir de l'utilisateur. Il existe **3 types** de cuisinières **AGA** : un modèle courant **S2** à un seul foyer, un grand modèle **S3** à deux foyers pour installations importantes et un modèle spécial **S1** sans four, à plaque chauffante unique pour les cuissons demandant une grosse quantité de chaleur.

CUISINIÈRE **AGA** TYPE S 2 = 8.400^f

La Cuisinière **AGA** type S2 comporte essentiellement :

- 2 plaques chauffantes (400° et 250°) ;
- 1 four à rôtir à 250° environ ;
- 1 four à cuire à 100° environ ;

dont les températures sont réglées automatiquement et avec précision par le thermostat.

Elle peut être complétée :

- par un **réservoir intérieur** d'eau chaude type C (voir page 4) ;
- ou par un **bouilleur** de distribution d'eau chaude sous pression type V (voir page 5) ;
- ou par une **armoire chauffante** type K (voir page 5).

AGA la cuisinière de l'Elite

PLAQUES CHAUFFANTES

La température des 2 plaques chauffantes est régulière et **la même partout**, ce qui permet de chauffer uniformément le fond des ustensiles de cuisine. La plaque de gauche, qui reçoit sa chaleur directement du foyer, est à 400° environ et sert pour les cuissons rapides, les coups de feu et les grillades. Cette plaque de gauche est également pourvue d'un dispositif spécial pour soulever les ustensiles, au moyen duquel on peut ralentir ou interrompre la cuisson.

Celle de droite, qui est située au-dessus du four, est à 250° et convient pour les cuissons lentes à feu doux. Un couvercle isolant se rabat sur chacune des deux plaques quand elles ne sont pas utilisées, pour éviter toute déperdition de chaleur. On doit utiliser, comme avec une cuisinière électrique, des **ustensiles à fond épais et usiné** sur ces plaques chauffantes qui sont plus efficaces avec ces ustensiles qu'un feu nu. Un litre d'eau par exemple bout en 2 minutes à peine sur la plaque de gauche, dès qu'on vient d'en relever le couvercle.

Pour la confection des grillades, un gril spécial permet de griller la viande uniformément sur toute la surface, chose qu'on ne peut obtenir avec la flamme du gaz.



FOUR A ROTIR ET A PATISSERIE

La température du four à rôtir est de 250° environ, la plus souvent employée en cuisine. Elle est **constante et régulière**, grâce à la grande épaisseur des parois du four qui sont calorifugées spécialement et à l'apport continu de la chaleur du foyer. Ce four est conçu et se comporte comme un véritable four de boulangerie. La grande quantité de chaleur qui est accumulée dans ses parois et qui se répartit **uniformément** sur toute leur surface assure la cuisson parfaite des rôtis, gratins, soufflés, gâteaux, pâtisseries... et même des brioches, croissants et petits pains.

Sa capacité permet d'y cuire une dinde ou un rôti d'environ 7-8 kilogs.

Grâce à la température régulière du four, réglée automatiquement par le thermostat, vous n'aurez plus l'obsession continuelle de la surveillance du feu ou des mets et **votre cuisine se fera toute seule**.



Vue générale du dessus avec les deux plaques chauffantes et leurs couvercles isolants relevés. La plaque de gauche (à 400°) est à réserver pour les fritures, grillades, chauffés rapides. La plaque de droite (à 250°) pour les cuissons plus lentes



Le four à rôtir, de même que le four à cuire, est ventilé pour éviter que les odeurs ne se répandent dans la cuisine.

Le four à rôtir, avec ses épais parois calorifugées, est **TOUJOURS CHAUD ET A POINT**, sans aucune préparation, ni attente.

Le four à cuire est chaud jour et nuit et son utilisation ne coûte pas un centime. Un ensemble de casseroles (jusqu'à 20 litres), peut y trouver place. Une marmite de 17 litres peut y entrer.

FOUR A CUIRE

C'est l'appareil de cuisson idéal pour les mets dont la préparation exige une longue durée (potages, bouillons, légumes, ragoûts...). Vous commencez, comme sur une cuisinière ordinaire par une cuisson - de quelques minutes après l'ébullition - sur la plaque chauffante gauche, puis vous continuez dans le four à cuire, qui, **automatiquement**, se chargera de la cuisson finale et vous libérera complètement de toute surveillance. La température y est d'environ 90°-100°. De ce fait, les mets **ycuisent parfaitement pendant des heures et même toute une nuit sans bouillir**; ils ne risquent donc, ni de brûler, ni de dessécher, ni de perdre leur saveur, avantage appréciable pour une famille dont les membres sont obligés de prendre leur repas à des heures différentes. L'absence d'ébullition, au surplus, permet de n'employer qu'une très faible quantité d'eau pour ces préparations culinaires. La cuisson dans le four à cuire d'une botte d'asperges, par exemple, n'exige, après passage sur une plaque chauffante, qu'un simple verre d'eau. Et les asperges conservent toute leur saveur! Le four à cuire peut également être utilisé pour conserver les plats au chaud ou comme chauffe-assiettes, quand la cuisson des mets qu'il renferme est suffisamment avancée.

La cuisinière **AGA** est la seule au monde qui possède un four capable de cuire automatiquement et sans surveillance pendant des heures, nuit et jour.

EAU CHAUDE

La cuisinière S2 peut être complétée par un réservoir intérieur en cuivre (type S2C) donnant, par 24 heures, 40 litres d'eau à 85° environ, ce qui est largement suffisant pour les besoins de la cuisine. Ce réservoir peut être relié à une canalisation d'eau par une valve à flotteur (type F) qui en assure, automatiquement, le remplissage.

On peut, enfin, remplacer ce réservoir par un bouilleur à plus grande capacité (**AGA** type VS2).



Les conserves se préparent pendant la nuit sans surveillance dans le four à cuire.

AGA la cuisinière la plus économique du monde

BOUILLEUR TYPE V = 3.100⁺

POUR DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE SOUS PRESSION

Ce bouilleur, étudié spécialement pour la cuisinière **AGA**, se compose d'un réservoir en cuivre rouge de 3 mm., calorifugé par une épaisse couche de liège granulé de 40 mm. et d'une capacité de 80 litres ou de 120 litres, relié à la canalisation d'eau froide; l'eau chaude est ainsi distribuée **sous pression** aux divers robinets d'utilisation. Ce bouilleur, dont le circuit de chauffe rempli d'eau distillée est indépendant du circuit d'utilisation, peut livrer par 24 heures jusqu'à 175-200 litres d'eau à 90°, ce qui est largement suffisant pour les besoins du ménage, en y comprenant un bain. La consommation correspondante représente 1 kg. 500 de coke par 100 litres d'eau à 90° tirés.

Connaissez-vous un système de production d'eau chaude qui soit aussi économique?

ARMOIRE CHAUFFANTE

AVEC FOUR A CUIRE et CHAUFFE-ASSIETTES

On peut augmenter la capacité de la cuisinière **AGA** type S2 ou S2C en lui adjoignant une armoire chauffante (type KS2 ou KS2C), placée à gauche du foyer et comportant un 2° four à cuire (90°) et une chauffe-assiettes (70°).

Dans ce cas, le combustible à recommander est l'antracite 25x55 afin d'obtenir une température plus élevée.

La cuisinière S2C peut assurer normalement le service jusqu'à 10-12 personnes, la cuisinière avec armoire chauffante KS2C, celui de 15-18 personnes environ.

L'augmentation de consommation en combustible du fait de cette adjonction est insignifiante.

CUISINIÈRE AGA TYPE S3

(ILLUSTRATION AU DOS)

Pour Châteaux, Cliniques, Communautés, Pensions de famille

La cuisinière **AGA**, type S3, est conçue et fabriquée exactement comme la cuisinière type S2, mais avec une plus grande puissance de chauffe. Elle comporte :

2 foyers, l'un à droite, l'autre à gauche des fours.

3 plaques chauffantes : 2 à 400° au-dessus des foyers et 1 à 250°.

1 four à rôtir à 250° environ.

1 four à cuire à 100° environ.

avec réglage automatique de la combustion de chaque foyer par un thermostat.

Elle assure normalement le service de 30-50 personnes et peut, en outre, être complétée par le bouilleur type V pour distribution d'eau chaude ou l'armoire chauffante type K — ou par les deux — ou encore par 2 bouilleurs ou 2 armoires chauffantes (1 bouilleur ou 1 armoire par foyer).



ARMOIRE CHAUFFANTE (elle ne peut être raccordée que sur le côté gauche de la cuisinière S2).



Vue générale
de la Cuisinière

AGA

Type S 3

CUISINIÈRE **AGA** TYPE S1

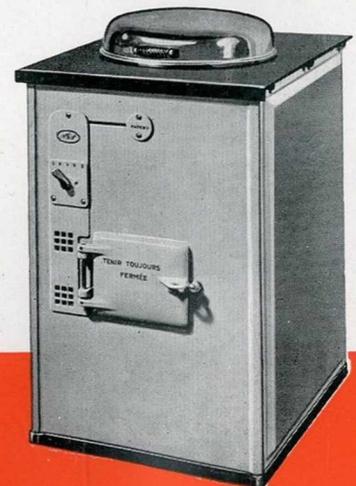
La cuisinière **AGA** type S1 est basée sur les mêmes principes que les précédentes (feu continu, accumulation de chaleur, calorifugeage, réglage automatique de la combustion) mais ne comporte qu'une plaque chauffante unique à 400° de 312 mm. de diamètre, sans aucun four.

Sa puissance de chauffe est telle qu'il est possible d'y faire bouillir 15 litres d'eau froide en moins d'une demi-heure et, aussitôt après, de s'en servir pour les fritures, grillades, etc... Pour en obtenir le rendement maximum, il faut employer, comme avec les autres types **AGA**, des ustensiles de cuisine à fond usiné dont le diamètre peut aller jusqu'à 450 mm.

La consommation en combustible de cet appareil est extrêmement modique, eu égard à la quantité de chaleur qu'il donne. Elle est de l'ordre de 3 à 5 kilog. de coke pour 24 heures, avec une consommation supplémentaire de 0 kg. 500 par heure de service effectif. **Le combustible à utiliser est, de préférence, le coke 20x40 de bonne qualité.**

La plaque chauffante est toujours à une température d'environ 400° et s'y maintient malgré une utilisation intense et prolongée; l'**AGA S1** s'impose chaque fois qu'il faut exécuter des fritures fréquentes ou préparer rapidement un grand nombre de plats différents. Elle convient donc tout spécialement aux restaurants, pensionnats, brasseries, cafés, pâtisseries, etc..., en un mot, partout où une plaque chauffante, constamment chaude, est nécessaire.

On peut, en vue d'une installation importante, former une batterie **AGA** en groupant plusieurs appareils des types S1, S2 et S3 et en les complétant avec des bouilleurs et des armoires chauffantes le cas échéant (nous consulter).



AGA Type S1

CONFORT - ENTRETIEN



La cuisinière **AGA** est émaillée et son entretien extrêmement facile avec un simple chiffon humide. Il ne faut pas de descendre le foyer et de l'alimenter en combustible deux fois par jour, le matin et le soir. **AGA**, une fois allumée, brûlera jour et nuit pendant des mois et des années si vous le désirez, et vous n'aurez pas à vous préoccuper de la conduite du feu, puisque le tirage et la température des plaques chauffantes et des fours sont réglés automatiquement par le thermostat.

La cuisson étant faite sur des plaques chauffantes, **les casseroles ne noirciront pas** ; vous éviterez de vous salir les mains et votre linge de cuisine durera plus longtemps, d'où une sensible économie.

Le dessus et les parois extérieures d'**AGA** ne sont jamais brûlants, puisque la cuisinière est entièrement calorifugée. **Les enfants ne risquent donc pas de se brûler à son contact**. La température de la cuisine est, hiver comme été, toujours agréable et sa ventilation est assurée par les 2 prises d'air prévues sur l'appareil, qui renouvellent l'atmosphère de la pièce 3-4 fois par 24 heures.

ÉCONOMIE

Grâce au thermostat qui règle, avec la précision d'un thermomètre, l'admission d'air sous le foyer, le combustible brûle très lentement avec **un rendement très élevé** (10 fois celui d'une cuisinière ordinaire). La quasi totalité de la chaleur produite étant utilisée effectivement pour le service de la cuisine - puisque toute déperdition par les fumées et le rayonnement est réduite au strict minimum - la dépense en combustible est donc très faible. Par 24 heures, elle est de l'ordre de 4 à 6 kilogs de coke d'excellente qualité (coke métallurgique de préférence). Comparez-là à votre dépense actuelle en bois, charbon, gaz ou électricité, tant pour votre cuisine que votre service d'eau chaude (lavabos, bain...).

Si vous tenez compte, d'autre part, des sensibles économies que vous réaliserez :

sur le linge de cuisine (300 francs en savonnage et usure du linge) - le fond des ustensiles de cuisine n'étant pas noirci

sur le repassage (environ 100 francs par an) - le chauffage des fers ne vous coûtera rien sur cet appareil

sur le ramonage (environ 50 francs par an)

sur l'entretien de votre cuisine qui restera toujours propre, puisque les fours sont ventilés

enfin, sur le temps de la personne chargée de la cuisine et que vous pourrez employer à faire autre chose (facilement 1 à 2 heures par jour, minimum 1.000 francs par an)

Vous arriverez à conclure que la cuisinière **AGA** vous fera économiser une somme très importante pouvant atteindre facilement 2.000 francs par an.

Si, en fin de compte, vous faites une comparaison équitable avec le prix d'achat d'une autre cuisinière (bois, charbon, gaz ou électrique), complétée le cas échéant par un chauffe-eau et un chauffe-bain, selon l'installation que vous désirez, vous admettez certainement que les quelques mille francs supplémentaires que représente l'achat d'une cuisinière **AGA** constitueront, en fait, un **véritable placement d'argent** à un taux de l'ordre de 15 à 30% - et même davantage si vous avez une famille nombreuse ! Et à la vérité, n'est-ce pas là un placement d'argent qui en vaut bien d'autres et dont vous profiterez immédiatement ?

Il faut enfin reconnaître qu'**AGA n'a pas été conçue seulement pour économiser le combustible, mais aussi pour être l'appareil rêvé par la maîtresse de maison** grâce à ses qualités de confort, d'hygiène, à la saveur incomparable des mets qu'on y prépare. Pour la maîtresse de maison, quel bien-être que celui d'avoir une pareille cuisinière faisant toute seule la cuisine, presque automatiquement et sans surveillance, ni soucis journaliers.

USTENSILES DE CUISINE

Sur les plaques chauffantes de la cuisinière **AGA**, comme sur une cuisinière électrique, seuls des ustensiles à fond épais et usiné doivent être utilisés afin d'obtenir le meilleur rendement. Des ustensiles spéciaux, quant à la forme et à la contenance, ont été étudiés pour les besoins de cet appareil. En particulier, les casseroles et marmites comportent des couvercles plans, à bouton isolant noyé, permettant de les empiler les unes sur les autres dans ce four à cuire, qui présente ainsi une grande capacité (jusqu'à 20 litres, voir page 4). Demander la notice spéciale donnant les dimensions et prix de ces ustensiles.

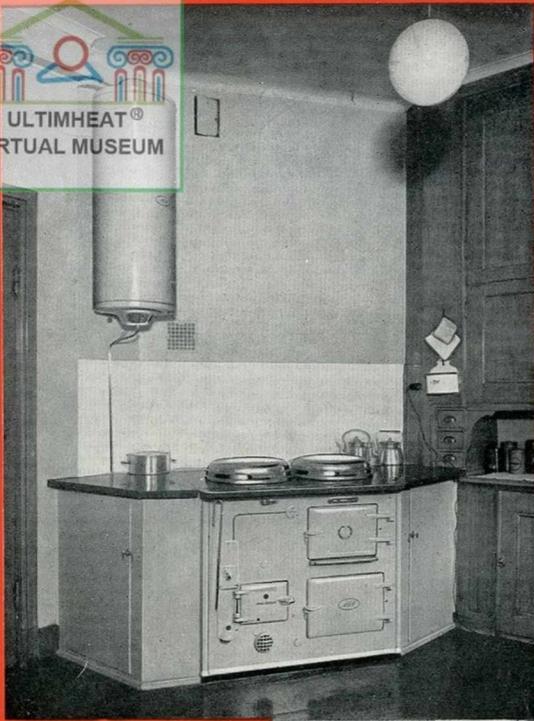
DIMENSIONS CARACTÉRISTIQUES

		S 2	S 3	S 1	Armoire K			
Dessus	Largeur	980	1.450	580	450	BOUILLEUR		
	Profondeur	790	790	790	712			
Four à rôtir	Largeur	310	410	»	»	de 80 l.	Haut. : 1220	Diam. : 400 mm.
	Profondeur	450	500	»	»			
	Hauteur	215	230	»	»			
Four à cuire	Largeur	350	410	»	350	de 120 l.	Haut. : 1220	Diam. : 480 mm.
	Profondeur	490	520	»	515			
	Hauteur	250	250	»	220			
Chauffe-assiettes	Largeur	»	»	»	350	Ces deux bouilleurs sont interchangeables.		
	Profondeur	»	»	»	515			
	Hauteur	»	»	»	220			

AGA la cuisinière de l'Elite



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Vue de quelques installations **AGA**

(références d'usagers adressées sur demande).

Les Cuisinières AGA des divers types peuvent être équipées spécialement en vue de leur montage sur des yachts, bateaux, etc.



EXPOSITION et DÉMONSTRATION

PARIS : 2, Avenue Victor-Emmanuel III. Rond-point des Champs-Élysées.
BOURGES : Usines de Rosières. Place de la Préfecture.

Imprimeries Th. Wartel, Paris-Lille

FONDERIES DE ROSIÈRES à Bourges (Cher)