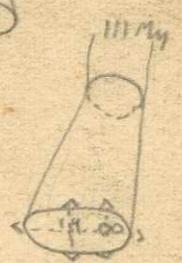
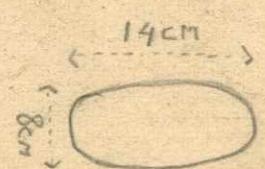


400



**CINEY**  
*modernise  
la cuisine*

2/17



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



**U**NE des plus grandes satisfactions d'un ménage, celle que la plupart des femmes ont toujours placée au premier rang, est de vivre dans un intérieur agréable, confortable, où tout contribue à rendre l'existence souriante, où l'on aime demeurer et où l'on a plaisir à recevoir.

C'est pourquoi l'installation de la maison, de l'appartement, le mobilier dont on se sert journellement, jouent un rôle si important dans la vie familiale.

Il en a toujours été ainsi et la Belgique est, à ce sujet, réputée partout, pour le soin méticuleux avec lequel la maison est soignée, pour le véritable orgueil que la ménagère éprouve à disposer d'un logis complètement équipé, clair, propre et reluisant.

Ce bien-être a longtemps nécessité un entretien interminable et fatigant, car la conception du mobilier ne tenait pas compte, autrefois, du travail fastidieux imposé. Les meubles, tels qu'on les fabriquait il y a quelque vingt ans, n'offraient pas non plus les avantages pratiques que l'on recherche aujourd'hui : on se préoccupait beaucoup de leur style, et peu de leur commodité.

## LA CONCEPTION DE LA VIE MODERNE.



Sans doute, peut-on dire que le mot " moderne " n'a pas gardé le même sens à toutes les époques. Le progrès, dans l'ameublement, a lentement apporté aux intérieurs plus de confort et d'agrément. Si, par exemple, on suit l'évolution de l'éclairage, on doit reconnaître que le roi Louis XIV, dans son château de Versailles aux milliers de bougies, tout en étant le plus moderne de son siècle, était moins favorisé que le plus modeste ouvrier d'aujourd'hui, qui, d'un simple coup d'interrupteur, allume une lampe plus éclairante que plusieurs candélabres. On appelait jadis " moderne " ce qui avait une forme nouvelle, une originalité répondant au plaisir des yeux. Le style Empire était moderne, par rapport au style Louis XVI, mais il en gardait ou même en aggravait les inconvénients.

Le changement le plus profond qui ait été opéré dans ce domaine est d'appeler " moderne " ce qui correspond à l'esprit et aux nécessités des temps présents.

De grands mouvements se sont produits dans les mœurs et dans la mentalité de nos contemporains.

La femme surtout s'est libérée de la servitude qui lui pesait : elle ne veut plus être esclave de son ménage ni lui consacrer, comme autrefois, tout son temps. Dans beaucoup de cas, elle travaille au bureau, à l'atelier, et n'a plus guère le loisir de consacrer toute la journée à la cuisine, au nettoyage. Même lorsqu'elle est oisive, elle estime légitimement que son sort ne doit pas être constamment lié au récurage des meubles, ni à la chasse aux poussières.

Au surplus, il est naturel que sa préférence aille aux appareils qui marchent le mieux, qui permettent le plus complet usage et qui occasionnent le moins d'ennuis.



Enfin, c'est encore une des conditions créées par la situation économique de notre époque : au prix où est à présent le coût de la vie, le budget " ménage " doit limiter les dépenses chaque fois que cela est possible.

Tel est l'esprit moderne ; et un meuble, un appareil de cuisine, ne méritent ce qualificatif que s'ils satisfont pleinement aux besoins exacts du ménage auxquels ils sont destinés.

C'est pourquoi, en installant votre appartement, vous avez sciemment recherché ce qui était à la fois pratique, solide, commode, économique et, surtout, absolument conforme à votre conception de l'existence.

Vous avez choisi votre logis en accord avec votre propre vie, le nombre de chambres et leur disposition dépendant de vos occupations, du nombre d'enfants, de votre santé, de votre situation de fortune. Vous avez égale-

ment choisi vos meubles en accord avec ce que vous en attendiez. Une personne seule n'a que faire d'un lit très large : on a créé le divan-lit. Dans le rayon des appareils de chauffage et de cuisine, c'est le même principe qui vous guide, et vous ne commettrez pas l'hérésie, si vous occupez un appartement exigü, de vous munir d'un foyer capable de chauffer une maison spacieuse, ni de vous procurer une grande cuisinière si vos habitudes consistent à vous nourrir exclusivement d'œufs sur le plat.

## LES PRINCIPES MODERNES DES FORGES DE CINEY.

La question du chauffage et celle de la cuisine sont essentielles dans un ménage. Chauffer suffisamment l'appartement, sans gaspillage de chaleur, sans dépense inutile de combustible, sans la corvée incessante du rallumage ; de même qu'avoir toujours sous la main l'appareil où l'on pourra aisément, économiquement faire la préparation des repas, et disposer de ces appareils avec le minimum d'embarras et de travail d'entretien, n'est-ce pas un point capital pour la ménagère ?

Or, il est à remarquer que c'est dans le choix des appareils de chauffage et de cuisine que se commettent le plus d'erreurs, c'est dans l'acquisition de ces pièces essentielles que l'on s'embarrasse très souvent du matériel le moins apte à faire son office. Cette faute provient généralement de la facilité avec laquelle on se laisse séduire par un détail de second ordre, parmi les nombreux modèles qui sollicitent la clientèle, alors que les avantages les plus précieux sont négligés.

Il est facile, en effet, au fabricant, de multiplier les types de cuisinières, fourneaux, foyers, cheminées, et de donner ainsi l'impression que plus il y en a, plus il sera facile de trouver à son goût.

C'est précisément le principe contraire qui préside à la fabrication des Forges de Ciney. Il ne peut exister, pour chaque cas déterminé, qu'un seul appareil idéal. Pourquoi, dès lors, laisser supposer que des appareils différents sont susceptibles de convenir ?

Les Forges de Ciney ont, depuis longtemps, étudié le problème méthodiquement, scientifiquement, en se mettant à la place de l'usager. C'est



la seule façon rationnelle de concevoir un poêle ou une cuisinière possédant les qualités primordiales, d'apporter la véritable solution "moderne" du chauffage et de la cuisine.

Rappelez-vous le "système Ciney" pour feu continu : tout ménage attendait une formule qui diminue la consommation du charbon ; les Forges de Ciney ont inventé le foyer breveté qui permet l'utilisation économique du combustible de petit calibre.

Et c'est ainsi qu'en examinant chacun des éléments capitaux d'un appareil théoriquement parfait, nous avons cherché et trouvé la formule pratique, la seule rationnelle, sur laquelle nous avons porté tous nos efforts.

Si nous avons pu standardiser la construction de nos modèles, c'est parce que nos créations sont poussées à l'extrême limite de la perfection et réalisent chacune l'unique solution correspondant à des besoins précis. Toute autre formule que nous pourrions présenter serait forcément inférieure à celle que nous avons retenue à votre intention. Un constructeur qui se voit obligé d'offrir une gamme nombreuse ne reconnaît-il pas, par cela même, que la formule "juste" lui a échappé ?

## POUR LA CUISINE CINEY FABRIQUE "VOTRE,, APPAREIL.

Qu'il s'agisse de cuisine au charbon ou au gaz, le point de vue de la ménagère demeure le même. Quelles sont les qualités que toute femme désireuse de posséder le meilleur appareil de cuisine est en droit d'exiger ?

**L'ASPECT** est à considérer : forme, couleur, ne sont pas des côtés négligeables. La cuisinière fait partie du mobilier, et comme telle, doit s'harmoniser avec l'ensemble. Nous avons donné à nos appareils le style généralement admis dans la fabrication moderne du meuble : une configuration simple, sans surcharge, une teinte claire ou en complet accord avec la tonalité de l'ameublement.

**L'ENTRETIEN** est un des points qui intéressent au plus haut degré celle qui est appelée au nettoyage : nous avons fait tout le nécessaire pour le simplifier, le réduire au minimum. Pas de métal à faire reluire, pas de fioritures qui font perdre du temps dans l'astiquage ; des panneaux pleins,

en émail, qu'un simple coup de chiffon rend nets, intérieurement comme extérieurement.

**LE FONCTIONNEMENT** est de première importance ; nous avons veillé à ce que tous nos appareils soient facilement réglables et d'une marche souple, qu'il est loisible de ralentir ou d'intensifier immédiatement.



**LA COMMODITÉ** est recherchée des " cordons bleus " qui aiment pouvoir obtenir de leur appareil tout ce que demande l'art culinaire : rien n'a été omis, dans les appareils Ciney, pour que l'on puisse à la fois faire cuire, rôtir, griller, etc... et préparer une cuisine savoureuse et diverse.

**L'ECONOMIE** est l'une des conditions que nous avons placées au premier plan et qui a toujours été à la base de la fabrication Ciney : par des innovations techniques, des systèmes de récupération et répartition des calories, nous sommes parvenus à faire de nos appareils les moins coûteux à nourrir en combustible : un Ciney se paie par l'argent qu'il fait économiser à l'usage.

Quant à la **SOLIDITÉ**, il suffit de prononcer le mot " Ciney " pour évoquer une réputation établie sur la qualité de nos matières premières, fonte ou émail, et sur le " fini " du travail accompli dans nos ateliers.

Mais ces avantages généraux, cette satisfaction totale donnée aux besoins modernes par les appareils Ciney, nous avons tenu à les adapter aux besoins particuliers de nos clients. Ce n'est pas seulement un appareil de cuisine pratique, économique, commode, hygiénique et durable que nous avons voulu vous donner : c'est l'appareil qui convient à votre intérieur comme s'il avait été fait sur mesure pour votre propre usage.

C'est " votre " appareil que nous avons voulu vous permettre d'installer chez vous, celui qui vous rendra intégralement tous les services que vous souhaitez et sera la meilleure adaptation que vous puissiez imaginer pour l'appartement que vous occupez.

Ainsi, les quelques créations Ciney que nous vous présentons, non seulement satisfont aux exigences de tous, mais elles apportent aussi à votre



propre problème, quel qu'il soit, la solution la plus favorable et la seule complètement satisfaisante.

C'est en cela que Ciney modernise la cuisine, autant parce que nos appareils sont modernes par leur application que par leur conception et leur fabrication.

Ne soyez pas moderne pour le plaisir de l'être : votre intérêt, votre bien-être, votre confort vous commandent de choisir, parmi les appareils Ciney, celui qui est moderne uniquement parce qu'il a été créé pour vous procurer tous les avantages désirés.

## LA CUISINE A VOTRE CONVENANCE.

Nous n'insisterons jamais trop sur la façon dont un ménage doit choisir son matériel de cuisine, d'après son capital et son genre d'existence. L'expérience nous a montré que l'on cherche, le plus souvent, à concilier la question du chauffage et celle de la cuisson des repas : pourquoi les appareils ne s'inspireraient-ils pas de cette réalité? Rien n'oblige à séparer, comme deux choses inconciliables, le chauffage de l'appartement de la préparation des repas. Dans beaucoup d'intérieurs, ces deux questions n'en forment qu'une : c'était donc exaucer un désir courant que de " marier " , quand cela était nécessaire, le chauffage et la cuisine, et d'offrir à un grand nombre de ménages la solution " double " qui les comblera : nous l'avons fait.

Le fourneau de cuisine, le fourneau à feu continu, le buffet-cuisinière, autant d'innovations Ciney, qu'on ne conseillera pas indifféremment, mais qui, l'une ou l'autre, s'adaptent aux conditions de votre intérieur.

Ces modèles brevetés sont le tout dernier mot de l'appareil de cuisine rationnel, et nous sommes à une époque où le " rationnel " seul se justifie et mérite la confiance.



## LE FOURNEAU DE CUISINE CINEY :

suprême métamorphose de  
la cuisinière.

Les immeubles récents sont générale-  
ment dotés du chauffage central et  
l'on dispose encore de radiateurs  
dans les maisons de maîtres, hôtels,  
rez-de-chaussée à chauffage central  
individuel.

Dans ce cas, évidemment, le matériel  
de cuisine est totalement indépen-  
dant de l'installation de chauffage.

Destiné uniquement à la préparation  
des repas, il occupe une place pré-  
pondérante dans les familles où la



FOURNEAU No 11  
Vu avec couvercle.

Corps			Taque		
Long.	Larg.	Haut.	Long.	Larg.	
990	550	800	900	500	
Grand four			Petit four		
Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.
275	230	475	275	180	475
Buse					
Diamètre			Hauteur en dessous		
150			605		

nourriture doit être copieuse ou va-  
riée et où la cuisine devient un vrai  
"laboratoire" de la bonne chère.  
La pièce, où la ménagère se livre à

FOURNEAU No 12  
vu avec couvercle.

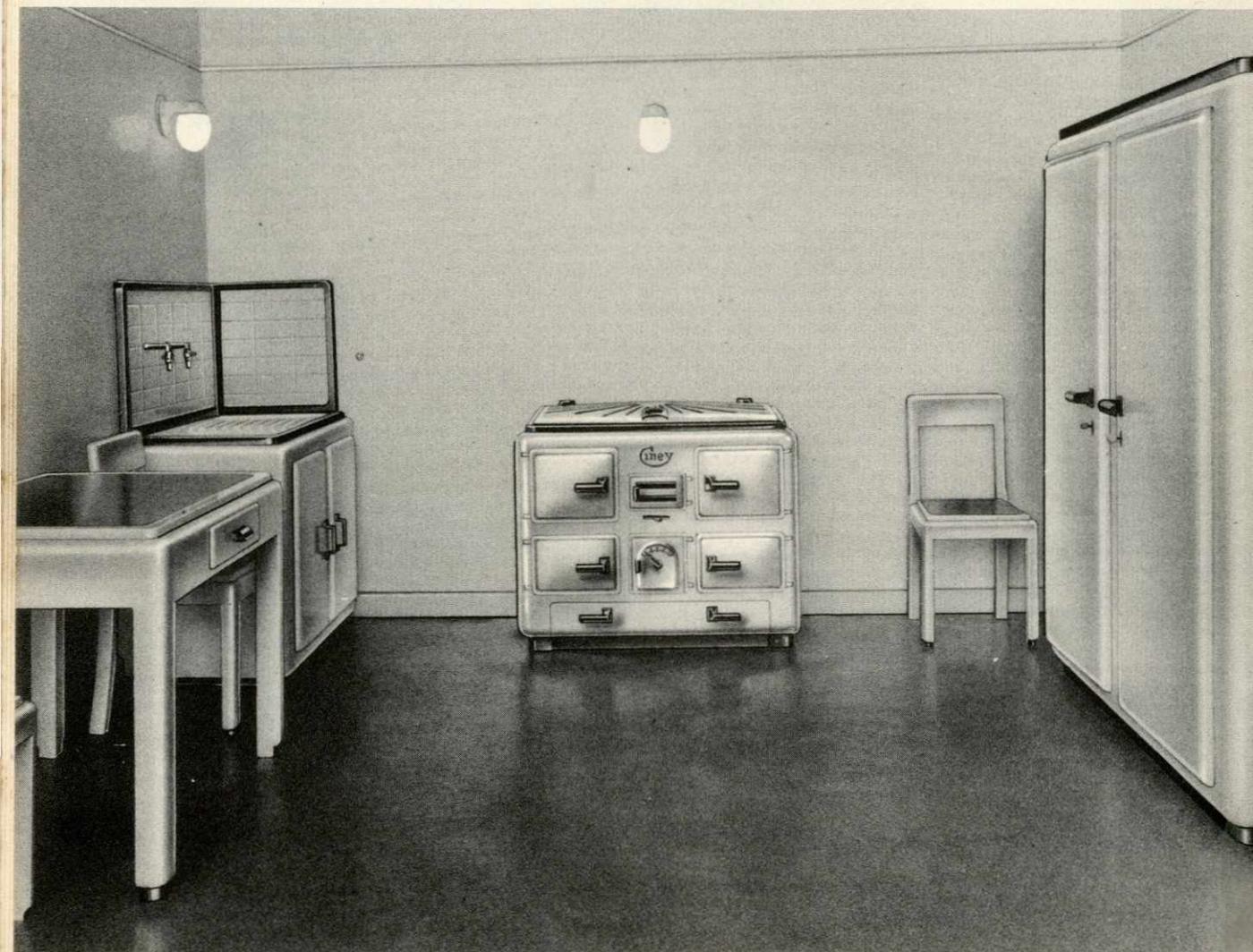
Corps			Taque		
Long.	Larg.	Haut.	Long.	Larg.	
790	550	800	700	500	
Grand four			Petit four		
Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.
365	230	475	365	180	475
Buse					
Diamètre			Hauteur en dessous		
150			605		





de savantes recettes culinaires, est pleine de lumière et a été aménagée sous l'impulsion du progrès : murs blancs, meubles laqués unis, respirant une propreté impeccable. Une cuisinière ordinaire n'est plus à sa place et jure dans ce décor où tout contribue à l'hygiène et à la

facilité. Le fourneau Ciney a donc comblé une lacune en devenant la cuisinière digne, à tous points de vue, de l'ambiance moderne. C'est pourquoi, à peine sorti de nos usines, il a conquis le titre de "perle de la cuisine", que lui ont décerné les ménagères émerveillées.





FOURNEAU No 11  
Vu avec dossier.

der, est le plus facile à nettoyer : monté sur socle, il n'abrite aucune poussière ni cendre ; ses panneaux pleins ne présentent aucune aspérité et s'essuient d'un coup de chiffon ; l'intérieur émaillé est propre en un tournemain ; aucun métal, même chromé, n'est à polir périodiquement.

A l'image même de l'appartement ou de la maison de tout confort, le fourneau CiNEY marque une date dans l'histoire de l'ameublement : il est, dans le domaine des appareils de cuisine, l'unique réplique à ce que l'évolution de l'art mobilier avait apporté de neuf dans nos intérieurs.

FOURNEAU No 11  
Vu avec couvercle et dossier.

Les fourneaux Nos 11 et 12 peuvent être livrés comme suit :  
1. en émaillé crème, ivoire ou brun. — 2. avec couvercle, ou avec dossier, ou avec couvercle et dossier montés ensemble. Ils sont toujours munis du bac roulant qui complète la décoration.

Ce bloc d'émail, d'un ton crème qui s'allie à celui de tout mobilier de conception nouvelle, d'une ligne sobre, d'une forme rectiligne s'apparentant au style d'aujourd'hui, constitue un ensemble complet de tous les moyens pratiques de cuisson auxquels on peut avoir recours : fours calorifugés pour rôtir, braiser, griller, taques de chauffe à grande surface, sont au service, séparément ou simultanément, du "cordon bleu" le plus affairé. Cet appareil, où tout est prévu et auquel on peut tout demander,



# Le Fourneau breveté Ciney perle de la Cuisine moderne :

Un appareil unique  
par son aspect, son côté pratique, son économie.  
Sur tous ces points, incomparable :

- Un dessin élégant, une ligne pure, une tonalité neutre et claire, mettent le fourneau breveté Ciney au diapason du style moderne et en harmonie avec tout mobilier de cuisine actuel.
- Il n'est jamais nécessaire d'enlever les poussières sous un fourneau breveté Ciney posé directement sur socle. C'est un bloc entièrement émaillé, à l'intérieur comme à l'extérieur, et ne comportant ni fleurons ciselés, ni cannelures, ni garnitures en cuivre, ni rampes nickelées ou chromées, dont l'astiquage exige un travail incessant. Rien que des panneaux pleins en émail, qu'un simple coup de chiffon suffit à nettoyer ; l'entretien le plus rapide et le plus simple, garantie de la plus stricte hygiène.
- Entièrement en fonte, la masse chauffante du fourneau breveté Ciney constitue un accumulateur de chaleur, qui assure la constance de la température dans les fours. L'enveloppe du fourneau Ciney est revêtue d'une triple couche d'émail crème, ivoire ou bambou, obtenue par le procédé liquide — seul procédé qui assure à l'émail une résistance incomparable. Cette particularité est spéciale à Ciney.
- La taque du fourneau breveté Ciney est chauffante sur toute sa surface : placée à n'importe quel endroit, une casserole d'eau bout en quelques minutes.
- Les fours calorifugés, uniformément chauffés, permettent la réussite idéale de succulents rôtis et de gratinés appétissants : la bonne cuisine se fait avec un fourneau breveté Ciney.
- La consommation de combustible est réduite au minimum, grâce au pot spécial à ailettes qui amplifie la radiation de la chaleur et à la pesante masse de fonte qui conserve longtemps la chaleur. Instantanément, on règle l'entrée d'air, le retour de flamme et la clé de buse. Le fourneau breveté Ciney comprend deux carcasses verticales entre lesquelles une circulation d'air amoindrit la température des parois extérieures : aucun risque de se brûler à leur contact, aucun danger pour les enfants.
- Il n'existe qu'un seul fourneau qui, par sa forme, sa facilité d'entretien, son fonctionnement parfait et son économie de consommation, répond aux nécessités d'un intérieur moderne, c'est la CREATION des Forges de Ciney, le fourneau breveté indispensable à la ménagère d'aujourd'hui.



## LE BUFFET-CUISINIÈRE CINEY:

le fameux système Ciney  
appliqué à la Cuisine.

Depuis que nous avons pu doter les appareils à feu continu de notre système breveté, apportant au chauffage la solution la plus rationnelle, commode et économique, et devant le succès persistant de cette innovation technique inégalée jusqu'ici, nous n'avons eu de cesse de pouvoir faire bénéficier la cuisine des mêmes avantages, si précieux et hautement reconnus.

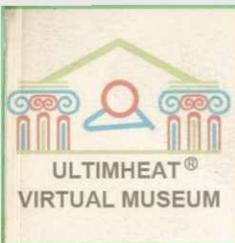
Nous avons voulu que les incomparables ressources du système Ciney, idéal quand il s'agit de chauffer, puissent encore rendre service aux ménagères quand il s'agit de cuisiner.

Nous ne pouvions trouver une application plus opportune que le buffet-cuisinière, qui répond à l'une des formes fréquentes de la vie moderne.

**BUFFET No 372**

Capacité de chauffe	Taque.		Grand four		
	Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.
125 m <sup>3</sup>	515	380	340	230	370
Petit four		Buse			
Larg.	Haut.	Prof.	Diam.	Haut.	
340	190	370	111	515	
Hauteur					
Corps		Totale			
750		950			

L'appareil, qui peut à la fois chauffer et faire la cuisine, a sa place attendue dans tout intérieur où l'espace est mesuré et où le ménage n'a réellement pas besoin de consacrer une pièce uniquement à la préparation des repas. Dans le cas, très courant de nos jours, où l'on s'accommode d'un "living-room", ou d'un studio servant à la fois de salle à manger et de cuisine, soit parce que l'on vit seul ou parce que l'on prend ses principaux repas au restaurant, soit encore, parce que le mari et la femme travaillent, le buffet-cuisinière apparaît comme la formule la plus élégante. Faute de mieux, on utilisait auparavant la petite cuisinière qui, ne chauffant pas comme un foyer continu, avait le double inconvénient



de devoir se rallumer une ou plusieurs fois par jour et de consommer beaucoup de charbon.

Le dispositif le plus ingénieux était donc d'agencer un appareil de chauffage de façon qu'il puisse servir pour la cuisine.

Mais le principe du buffet-cuisinière ne se justifie qu'autant que le système de chauffage à feu continu qui sert de base à l'appareil équivaut à la perfection.

C'est pourquoi, le buffet-cuisinière Ciney, qui a comme centre et comme point de départ la perfection même en matière de foyer continu, est le "meuble qui chauffe" comparable, pour son économie et son fonctionnement, à la série réputée de foyers, calos et cheminées à feu continu. D'une part, son style, sa forme, le ton chaud et neutre de son émail, se prêtent à l'ameublement le plus recherché ; d'autre part, sa construction assure un double emploi au système Ciney.

Tout le revêtement entoure et dissimule, sous un aspect meublant, le foyer qui procure avec discrétion le chauffage peu coûteux et constant. Les portes, en s'ouvrant, présentent plusieurs fours où l'on peut faire rôtir quelques plats et, sur toute la surface de la taque, on peut mettre à chauffer. Lorsque, par réglage, l'activité du foyer a été augmentée, le centre de la taque, porté à très haute température, permet la cuisson de toutes fritures ou mets importants.

Nos deux modèles de buffets-cuisinières, différents seulement par la taille mais également seyants et pratiques, doivent à notre technique fondamentale de réunir l'utile et l'agréable, le chauffage et la cuisine, sous la forme la plus attrayante et la plus convenable à de nombreux intérieurs.



**BUFFET No 380**

Capacité de chauffe	Taque		Grands fours		
	Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.
200 m <sup>3</sup>	900	400	270	230	315
Petits fours		Buse		Hauteur Corps Totale	
Larg.	Haut.	Prof.	Diam.	Haut.	
270	190	420	150	560	800 1025

Les Buffets Nos 372 et 380 sont toujours fournis en émail brun, avec couvercle mobile et dossier.

# Le Buffet-Cuisinière Ciney :

un foyer qui chauffe toujours,  
une cuisinière qui ne s'éteint jamais.

EN VOICI LES PARTICULARITÉS  
ET LES POINTS DE SUPÉRIORITÉ :

- 1) La taque du Buffet-Cuisinière Ciney est entièrement chauffante.
- 2) Le Buffet-Cuisinière Ciney est le seul buffet à feu continu qui réalise le feu vif au centre de la taque (vous pouvez y réussir n'importe quelle friture).
- 3) Le Buffet-Cuisinière Ciney est basé sur le même principe que les Foyers et Calos Ciney. Il réalise le feu continu parfait ; au ralenti, il peut, grâce à sa réserve de combustible, garder le feu 24 heures sans être ni rechargé ni surveillé.
- 4) Avec le Buffet-Cuisinière Ciney, jamais de feu à rallumer. Le matin, en hiver, la ménagère trouve une cuisine chauffée et un appareil prêt à fournir instantanément de l'eau chaude pour le café du déjeuner. La bouilloire placée à n'importe quel endroit de la taque vous donne de l'eau bouillante en quelques minutes.
- 5) Le Buffet-Cuisinière Ciney possède deux fours de grande dimension parfaitement chauffés permettant de préparer des rôtis succulents et des gratinés appétissants.
- 6) La souplesse idéale du Buffet-Cuisinière Ciney permet de passer instantanément du régime extra-ralenti au feu le plus ardent. Jamais de crainte de retards dans la préparation des repas.
- 7) La consommation est insignifiante : 8 à 10 kilos par 24 heures de charbon-le moins cher (la petite braisette 10/20). C'est un appareil de cuisine parfait doublé d'un feu continu idéal.
- 8) Le Buffet-Cuisinière Ciney n'est pas une appropriation mais une CREATION. Il est impossible de trouver ailleurs les mêmes avantages.

♦

#### REFERENCES :

10.000 buffets-cuisinières Ciney en service en Belgique attestent la valeur de la fabrication Ciney et la faveur qu'elle rencontre auprès du public.



**FOURNEAU  
A FEU CONTINU No 40**  
A retour des flammes.

Capacité de chauffe 200 m <sup>3</sup>	Taque		Grands fours		
	Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.
	1050	500	305	240	420
Petits fours		Buse	Hauteur		
Larg.	Haut.	Prof.	Diam.	Haut	Corps Totale
305	190	500	150	585	805 1.040

Le fourneau n° 40 peut être fourni en émaille ivoire ou crème, il est toujours muni d'un dossier

## LE FOURNEAU A FEU CONTINU CINEY : LA SYNTHÈSE DE TOUS LES PROGRÈS.

Les deux créations précédentes, le fourneau, chef-d'œuvre d'esthétique et de technique modernes, et le buffet-cuisinière, application du système Ciney à la combinaison du chauffage et de la cuisine, devaient, en fusionnant, faire naître l'appareil de cuisine rêvé, parce que totalisant deux perfections.

Cette synthèse finale, c'est le fourneau à feu continu Ciney, couronnement de nos efforts pour donner au système breveté l'application la plus large et la plus éblouissante.

Même aspect, mêmes possibilités et mêmes facilités que le fourneau : outre les fours à braiser et à rôtir, une taque de très large surface, entièrement chauffante et dont toute la partie centrale, poussée au plus haut degré de température, répond aux exigences de la cuisine pour grands ménages, en assurant fritures, pot-au-feu et tous plats de famille. Au surplus, l'appareil procure le chauffage continu et économique, grâce au foyer réglable à volonté.

C'est la cuisinière, munie de tous les perfectionnements, et c'est aussi, au centre, le système de feu continu Ciney, qui marche au ralenti, sans interruption, jour et nuit, à peu de frais puisqu'il consomme la plus petite braisette, et qui, d'un tour de clé, marche à pleine flamme et, instantanément, alimente tout le fourneau.

Quelle amélioration pour la ménagère qui trouve ainsi, dans sa cuisine, l'hiver, la chaleur accueillante d'un appareil qui, en quelques instants, est prêt à recevoir tous les plats, casseroles et marmites nécessaires au repas. Quelle satisfaction pour elle de ne plus jamais devoir rallumer la cuisinière dans une pièce glacée.

Combien de corvées, d'inconvénients, de travaux pénibles le fourneau à feu continu n'épargne-t-il pas à la femme !

Aussi, parce qu'il est toujours prêt à fonctionner, parce que, toujours il chauffe et qu'il exige le minimum de soins, parce qu'également, il permet de faire la cuisine avec les frais de combustible les moins élevés, son emploi est particulièrement désigné dans les petits restaurants ou pensions de famille, où chacun de ses avantages correspond à une véritable nécessité.

La cuisinière au rendement maximum, à l'entretien nul, accompagnée du moyen de chauffage continu de la cuisine, et le tout muni de l'inappréciable facteur d'économie qu'est le système breveté Ciney, tel est le progrès, et nous pouvons dire "la somme de progrès" que les Forges de Ciney ont eu l'ambition de concevoir et de réaliser pour vous.



## LES APPAREILS AU GAZ

C'est à tort que l'on croit communément que la cuisine au gaz doit être forcément moins pratique que la cuisine au charbon. Bien que l'on utilise le réchaud, la cuisinière ou le fourneau au gaz, principalement l'été, il ne faut pas en conclure que c'est un pis-aller et qu'il faille renoncer aux plats que l'on se complaît à déguster l'hiver.



### Fourneau au Gaz N° 323 en fonte émaillée crème ou ivoire

Taque chauffante à 3 brûleurs et brûleur pour fer à repasser.  
Grand four calorifugé à rôtir et à faire la pâtisserie.  
Four calorifugé à rôtir, griller et gratiner. Four chauffe-assiettes.

#### DIMENSIONS :

		<u>Largeur</u>	<u>Profond.</u>
Taque . . . . .		810 mm.	500 mm.
Corps . . . . .		890 mm.	540 mm.
		<u>Largeur</u>	<u>Hauteur</u>
Grand four . . . . .	350 mm.	250 mm.	400 mm.
Petit four . . . . .	290 mm.	250 mm.	400 mm.

Sauf mention spéciale, est toujours fourni avec pare-graisse.



## Cuisinière au Gaz N° 311

Taque chauffante mobile à 3 brûleurs et brûleur pour fer à repasser.  
Large four à rôtir avec grillade, à gratiner et à faire la pâtisserie.  
Intérieur émaillé entièrement mobile.

### DIMENSIONS :

Hauteur totale . . . . .	800
Largeur de la taque . . . . .	840
Profondeur de la taque . . . . .	500
Largeur du four . . . . .	325
Hauteur du four . . . . .	240
Profondeur du four . . . . .	320
Tuyau de raccordement . . . . .	1/2'

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 311 est toujours fournie avec tampons ; sur demande, elle peut être livrée avec pare-graisse mobile formant dossier de propreté.

Est fournie en émaillé ivoire ou crème.

Le principe des Forges de Ciney, dans la fabrication des appareils marchant au gaz, est exactement le même que celui des appareils de cuisine au charbon : économie de combustible, cuisson rapide, maximum de commodité et d'usage.

Ces avantages apparaissent nettement quand on examine la construction des fours dont les parois concentrent la chaleur sur le plat à rôtir, les brûleurs aisément réglables et dosant parcimonieusement le gaz, les taques de chauffe au rendement rapide et à la consommation mesurée.



## Cuisinière au Gaz N° 312

Taque chauffante mobile à 3 brûleurs et brûleur pour fer à repasser.  
Large four à rôtir et à faire la pâtisserie. Four à griller et à gratiner.  
Intérieur émaillé entièrement mobile.

### DIMENSIONS :

Hauteur totale . . . . .	800
Largeur de la taque . . . . .	840
Profondeur de la taque . . . . .	500
Largeur du four à rôtir . . . . .	325
Hauteur du four à rôtir . . . . .	240
Profondeur du four à rôtir . . . . .	320
Largeur du four à griller . . . . .	285
Hauteur du four à griller . . . . .	240
Profondeur du four à griller . . . . .	320
Tuyau de raccordement . . . . .	1/2'

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 312 est toujours fournie avec tampons ; sur demande, elle peut être livrée avec pare-graisse mobile formant dossier de propreté.

Est fournie en émaillé ivoire ou crème.

Nous avons également prévu la facilité de l'entretien, l'encombrement minimum et le style en parfaite concordance avec le mobilier qui l'encadrera.

La robustesse de ces appareils et la solidité de l'émail, que vous vérifierez à l'usage, offrent une résistance absolue et vous recueillerez toujours à ce sujet les plus formelles attestations des ménagères qui ont eu la bonne inspiration de s'assurer les services d'une cuisinière au gaz sortant de nos usines.

## Réchauds au Gaz N<sup>os</sup> 10, 24 et 25 Série légère



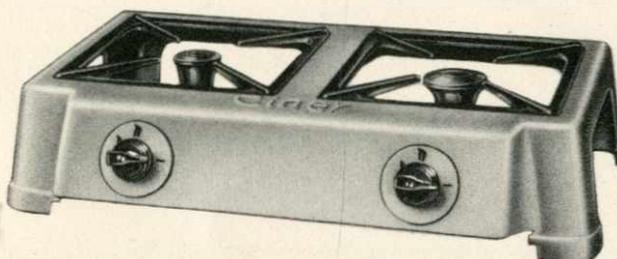
DIMENSIONS :

	No 10	No 24	No 25
Nombre de feux	1	2	2
Consommation :	800 l. 400-800 l. 800-1200 l.		
Largeur	290	550	550
Profond.	300	300	300
Tuyaux de raccordement :	3/8"		

Sur demande, les réchauds 24 et 25 peuvent être fournis avec plateau de propreté ou avec table en tôle émaillée.

Le réchaud no 25 est spécialement muni d'un brûleur dit "friture," qui permet de réaliser rapidement toute cuisson nécessitant une très forte chaleur.

## Réchauds au Gaz N<sup>os</sup> 22 et 23 Série lourde.



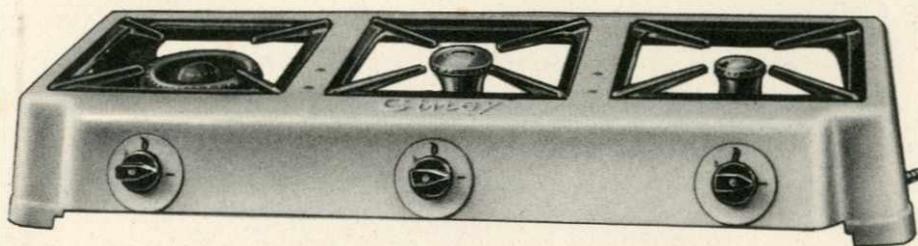
DIMENSIONS :

	No 22	No 23
Nombre de feux	2	2
Consommation	400-800 l.	800-1200 l.
Largeur	560	560
Profondeur	315	315

Sur demande, ces réchauds peuvent être fournis avec plateau de propreté ou avec table en tôle émaillée.

Les réchauds de la série lourde, au corps très solide, sont conçus pour permettre un usage intensif. Le no 23 est spécialement muni d'un brûleur dit "friture," dont mention ci-dessus.

## Réchaud au Gaz N<sup>o</sup> 30



### CARACTÉRISTIQUES :

Nombre de feux :	3
Consommation :	400-800-1200 l.
Largeur :	820
Profondeur :	315

Tous nos réchauds sont munis de brûleurs scientifiques, qui sont très économiques tout en chauffant rapidement. Ils peuvent être fournis en émaillé blanc, ivoire, crème ou granité.

# Ciney

## TOUJOURS

Cette sélection d'appareils de cuisine de notre marque vous est présentée comme un témoignage de notre vif désir de procurer à tout ménage la solution idéale du problème de la cuisine, tel qu'il se pose et qui est extrêmement variable.

Nous avons voulu qu'en feuilletant cette collection, vous puissiez y trouver la réalisation de votre rêve et vous rendre compte qu'à tout point de vue, aspect, service, solidité, économie et confort, chacune de nos innovations atteint le but visé : votre satisfaction.

Les Forges de Ciney se sont, depuis qu'elles existent, consacrées à la rénovation des appareils de chauffage et de cuisine. Si nous avons rempli ce rôle avec succès et avons réussi à mettre le matériel de " poélerie " au diapason de la vie moderne, nous en sommes largement récompensés par l'accueil empressé que le public a toujours réservé à notre fabrication. Et cela, parce que c'est pour lui que nous avons travaillé.





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

## Chauffage

	CUBE CHAUFFÉ	PRIX DE TARIF	PRIX NET AU CONSOM.
<b>FOYERS (oxydé)</b>			
N° 3	125m <sup>3</sup>	3 165	3 010
2	175 »	3 890	3 695
1	225 »	4 480	4 255
134	100 »	3 130	2 975
133	150 »	3 640	3 460

## **CHEMINÉES (émaillé et oxydé)**

N° 4n	100 »	1 950	1 855
234	100 »	3 780	3 590
233	150 »	4 430	4 210

## **CALOS ENVELOPPE**

N° 4 bis (émaillé)	75 »	1 350	1 285
4n (ém. et ox.)	75 »	1 780	1 690
3n	100 »	2 375	2 255
2n	150 »	2 500	2 375
91A	200 »	4 840	4 600

## **CALOS INDUSTRIELS**

### BRUTS

N° 0	250 »	2 600	2 470
00	350 »	3 360	3 190
000	550 »	4 400	4 180
Goliath	1000 »	9 400	8 930

### ARGENTÉS

N° 0		2 750	2 610
00		3 520	3 340
000		4 600	4 370
Goliath		9 625	9 140

**Tarif provisoire No 75**

**17 Avril 1948.**

## Cuisine au charbon

### **BUFFET à feu continu, système breveté "CINEY,"**

N° 410	200m <sup>3</sup>	7 750	7 365
--------	-------------------	-------	-------

### **FOURNEAUX à feu continu, syst. brev. "CINEY,"**

N° 40 A	200	9 800	9 310
---------	-----	-------	-------

60 A	200	10 650	10 115
------	-----	--------	--------

Supplément pour pot bouilleur		3 350	3 180
-------------------------------	--	-------	-------

(Les appareils fournis avec pot bouilleur subissent la taxe de luxe sur la valeur totale).

### **FOURNEAUX en fonte, avec couv. dossier, bac roulant,**

N° 12A 2 fours		6 150	5 845
----------------	--	-------	-------

11A 4 fours		7 200	6 840
-------------	--	-------	-------

### **CUISINIÈRES en tôle**

N° 641 avec dossier		3 375	3 210
---------------------	--	-------	-------

391 avec dossier, couv. et bac roulant		4 600	4 370
--	--	-------	-------

10T avec dossier		4 600	4 370
------------------	--	-------	-------

10T avec dossier et bac roulant		5 220	4 960
---------------------------------	--	-------	-------

---

---

## Cuisine au gaz

<b>RÉCHAUDS</b> N° 25 2 feux		525	500
------------------------------	--	-----	-----

31 3 feux		790	750
-----------	--	-----	-----

<b>CUISINIÈRE</b> N° 311 A, avec pare-graisse		3 780	3 600
---	--	-------	-------

Prix approuvés par le Ministère des Affaires Économiques et des Classes Moyennes, en date du 17/4/48, conformément aux dispositions de l'Arrêté Ministériel du 17/1946.

---

---

**Appareils mis en fabrication après le 13 février 1947, dont le prix de vente est établi conformément à la notion du prix normal.**

<b>CALOS ENVELOPPE</b> N° 93	100m <sup>3</sup>	3 650
------------------------------	-------------------	-------

92	150 »	4 250
----	-------	-------

### **FOURNEAU de grand luxe, à feu continu,**

<b>Syst. brev. "CINEY"</b> N° 70	250 »	16 950
----------------------------------	-------	--------

---

