

AU SALON DES ARTS MÉNAGERS 1949

LE STAND DES NOUVEAUTÉS



La nouvelle "Bouilloire Universelle" THOMSON



1. Cafetière
2. Thermo-plongeur
3. Réchaud feu vif
4. Bouilloire.

Depuis les origines du SALON MÉNAGER, un des stands les plus visités — et les plus remarquables — a toujours été le stand THOMSON, appelé, à bon droit, « le stand des Nouveautés ».

THOMSON « depuis trente ans fidèle à sa qualité » offre aux visiteurs du Salon 1949 dans la gamme complète de ses appareils électro-domestiques, *FERS, RÉCHAUDS, RADIATEURS, CUISINIÈRES, CHAUFFE-EAU*, quelques créations remarquables :

LA NOUVELLE BOUILLOIRE UNIVERSELLE THOMSON QUATRE APPAREILS EN UN !...

Cette bouilloire originale, exécutée en aluminium moulé, poli, d'une magnifique présentation, fonctionne à volonté comme cafetière, comme réchaud feu-vif, comme thermo-plongeur, et comme bouilloire... évidemment !

Son corps de chauffe est un véritable CALROD feu vif dont la robustesse légendaire confère à l'appareil toutes ses qualités techniques.

Ce CALROD, directement immergé dans les liquides à chauffer, donne à la bouilloire le plus haut rendement et lui confère une rapidité inégalable : *UN LITRE D'EAU BOUT EN CINQ MINUTES.*

Il se sépare instantanément de la cuve, pour être utilisé en réchaud feu-vif ou en thermo-plongeur et la cuve elle-même peut donc être nettoyée à fond, sans aucune précaution, « comme une casserole ».

En fait, la *BOUILLLOIRE UNIVERSELLE THOMSON* est un appareil universel de petite cuisine dont toutes les maîtresses de maison suivront avec intérêt les démonstrations, et qu'elles voudront toutes posséder.

LE NOUVEAU GRILLE-PAIN THOMSON

Exécuté avec le même soin qu'une pièce d'orfèvrerie dont il a l'aspect, et possédant tous les perfectionnements que l'on peut exiger d'un tel appareil : régularité de cuisson des « toasts », retournement automatique, porte-tranches à double articulation assurant un serrage correct des toasts de toutes épaisseurs.

LA PROTECTION CATHODIQUE DES RÉSERVOIRS DE CHAUFFE-EAU

Toute dernière nouveauté, permettant à l'aide d'une simple cartouche de magnésium immergée dans le réservoir, de le préserver de toutes les corrosions, ou en d'autres termes de l'utiliser sans altération possible avec les eaux les plus « agressives » (acides).

ET ENFIN UNE SOLUTION IDÉALE POUR L'ÉQUIPEMENT DES CUISINES URBAINES :

LA CUISINIÈRE COMBINÉE THOMSON



(Brûleurs à gaz - Four électrique.) pouvant être branchée sur toutes les installations électriques existantes, sans nécessiter d'installation spéciale, et faisant immédiatement profiter la maîtresse de maison des avantages et des possibilités uniques du *FOUR ÉLECTRIQUE THOMSON* : corps de chauffe de voûte : véritable feu vif CALROD, cuisson parfaite et quasi automatique des préparations les plus diverses : *ROTIS* : comme à la broche. *GRILLADES* : comme sur la braise. *PÂTISSERIES, SOUFFLÉS, ENTREMETS, CUISSONS MIJOTÉES* Etc...

Les brûleurs à gaz de cette nouvelle cuisinière mixte comportent également tous les perfectionnements propres à leur assurer le plus haut rendement.

COMPAGNIE FRANÇAISE THOMSON-HOUSTON

EXPOSITION PERMANENTE - 173, BOULEVARD HAUSSMANN, PARIS-8^e - TÉL. : ELY. 14-00

Visitez le stand Thomson, le stand des Nouveautés, centre de la grande nef « sous la coupole ».