

Une merveille

de la technique



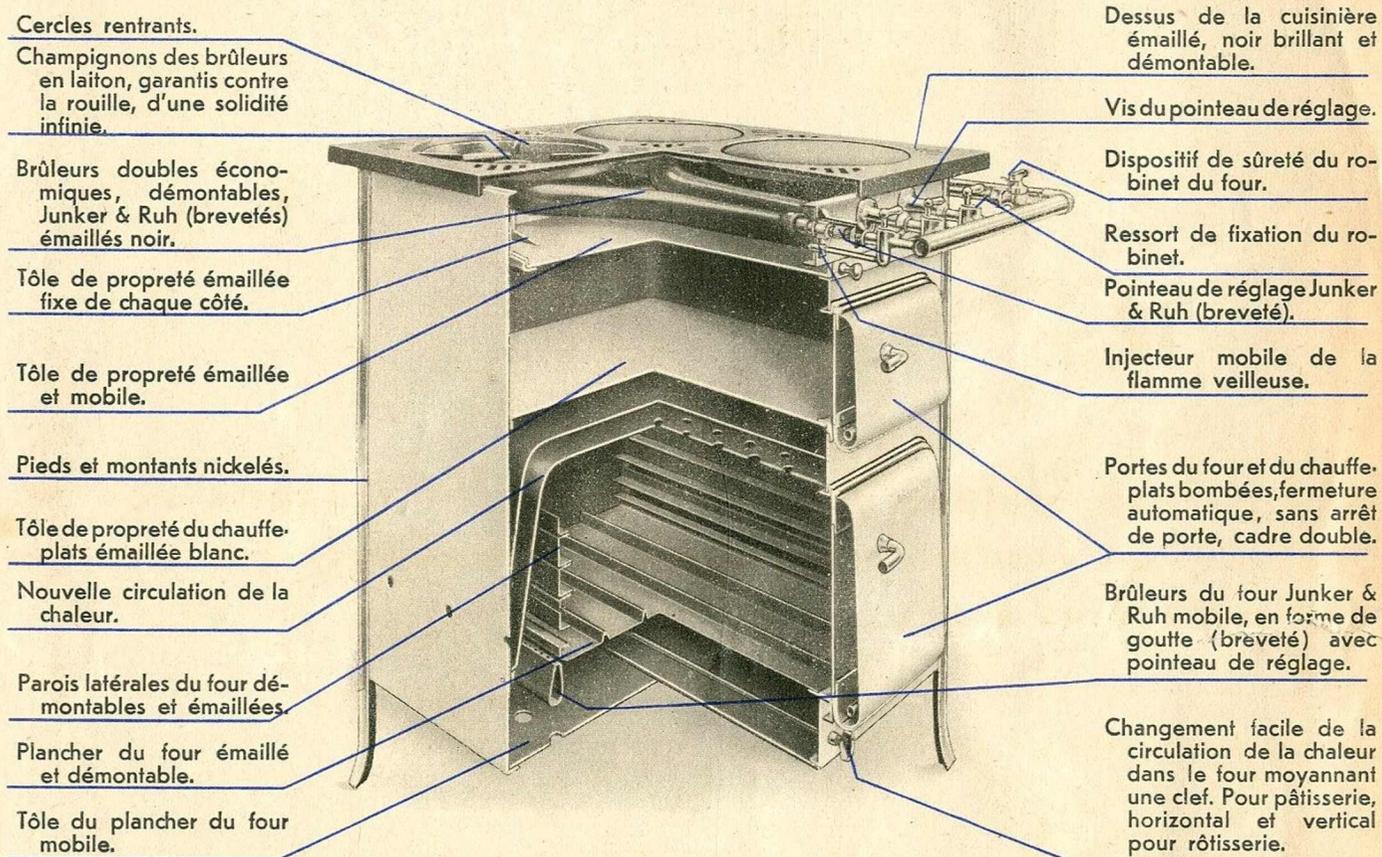
des brûleurs doubles, économiques de JUNKER & RUH
(brevetés) avec la nouvelle construction du pointeau de réglage (breveté)

JUNKER & RUH

Ménagères, avant de prendre une décision pour l'achat d'une cuisinière à gaz, réfléchissez bien!

A quelle cuisinière à gaz devez-vous donner la préférence?

Votre choix ne peut tomber que sur une cuisinière à gaz Junker & Ruh qui offre les avantages suivants, très importants pour vous:



Le brûleur est l'âme de la cuisinière.

Les inventions de Junker & Ruh se rapportant aux brûleurs ont toujours été en tête de la fabrication et imitées dans le monde entier.

Le nouveau brûleur double économique Junker & Ruh le nouveau pointeau de réglage sans douille régulatrice d'air,

avec le champignon de brûleur en laiton (plusieurs fois breveté) est une merveille de la technique. Il répond aux exigences des ménagères et des gens du métier.

Les avantages qu'offrent les brûleurs doubles économiques Junker & Ruh n'ont pas été atteints par d'autres fabrications

Le brûleur double économique Junker & Ruh garantit:

1° La plus minime consommation de gaz et la plus courte mise en train de la cuisson des aliments.

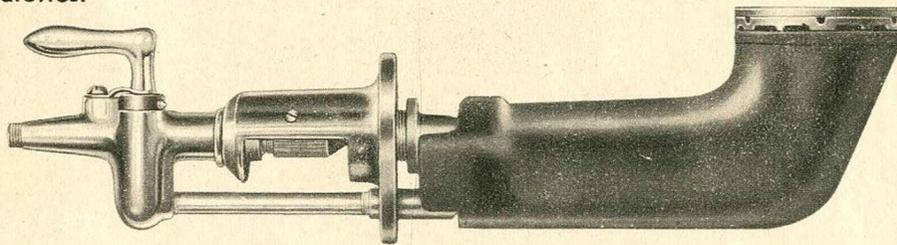
2° Par le pointeau de réglage Junker & Ruh (breveté), on peut régler le brûleur en son lieu de destination définitive, pendant qu'il est en fonction et selon la composition locale du gaz (pression, calories) sans être obligé d'opérer le changement du pointeau de réglage, qui est toujours incommode.

C'est seulement par ce mode de réglage, dans chaque cas particulier, que l'on retirera du gaz tout ce qu'il peut donner de calories.

3° Retour de flamme impossible.

4° La plus grande propreté grâce à la disposition du pointeau de réglage et du tuyau servant au mélange du gaz et de l'air. Aucun encrassement des parties essentielles servant au bon fonctionnement des brûleurs.

5° Durée infinie du brûleur, car toutes les parties intérieures sont émaillées et peuvent être facilement nettoyées.



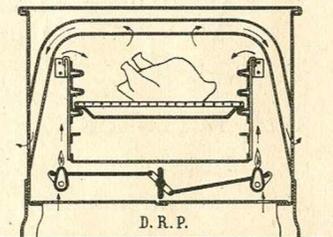
Le nouveau brûleur double économique Junker & Ruh représente un énorme progrès technique dans la construction des cuisinières à gaz.

Le brûleur est aussi la partie principale du four.

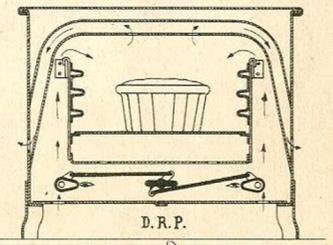
Avec son brûleur mobile en forme de goutte (breveté) et à son pointeau de réglage (breveté) dont le four est pourvu, Junker & Ruh a frayé un nouveau chemin dans la technique de la construction des brûleurs.

Cette construction permet à la ménagère d'être sûre de bien réussir rôtir et pâtisser.

Les brûleurs du four ont une nouvelle forme, dite en „forme de goutte”; ils sont mobiles, peuvent être mis verticalement ou horizontalement. Cette invention permet d'avoir dans le même four une forte chaleur d'en-haut pour rôtir et griller, en mettant le levier verticalement, et une chaleur uniforme pour toute sorte de pâtisserie, en mettant le levier dans la position horizontale. Dans les deux cas la réussite est certaine.



Pour rôtir: Position verticale du levier; chaleur d'en haut pour rôtir et griller.



Pour la pâtisserie: Position horizontale du levier; chaleur uniforme en dessus et en dessous.

C'est à la cuisinière à gaz Junker & Ruh



que l'on doit donner la préférence.
Elle a acquis, dans le monde entier, la confiance de la ménagère:

par la tradition réunie au progrès: une vieille expérience pratique dans la construction des cuisinières à gaz jointe à de sérieuses recherches scientifiques et techniques offrent toute la garantie d'une fabrication de premier ordre;

par l'emploi des matières de toute première qualité;

par une construction portée à son plus haut développement;

par une fabrication moderne de chaque partie et par un montage soigné, exécuté par des professionnels de toute confiance, surveillés par des ingénieurs expérimentés;

par une forme élégante et distinguée de ses modèles et par une exécution riche et de bon goût.

JUNKER & RUH S.A. - PARIS XI^e