

Je fais de la "vraie cuisine"!

avec...

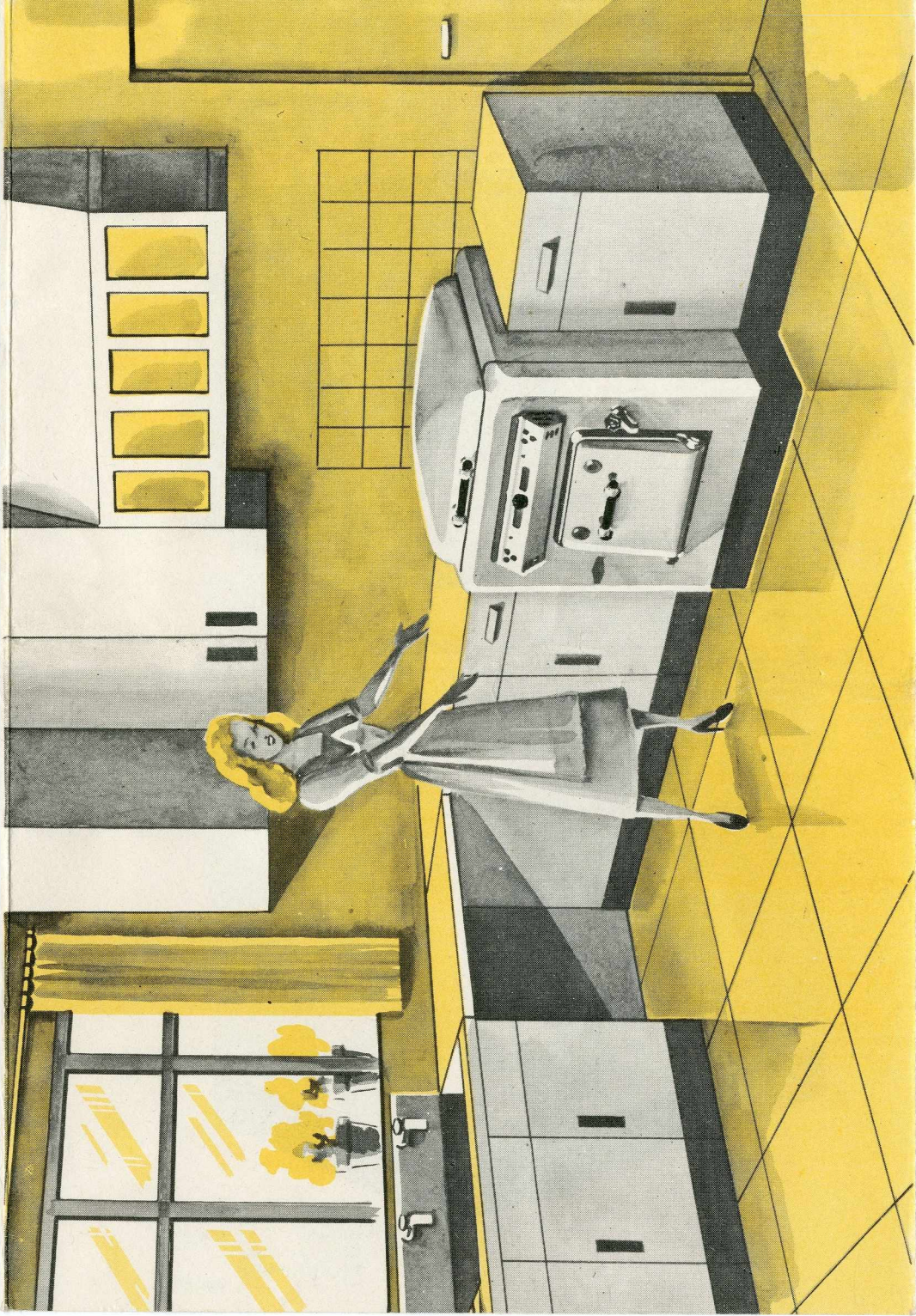


T. S. F. - ÉLECTRICITÉ
M. COQUILLEAU
28, Rue Nouvelle, 28
FLERS (Orne)

LA LUXUEUSE
SUPER-CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
A ACCUMULATION DE CHALEUR

OTHERMO







NÉCESSITÉ

L'étude et la mise au point des cuisinières électriques à accumulation ont été nécessitées par deux considérations principales :

1° Impossibilité pour les réseaux de distribution, saturés, d'accorder des branchements « force » de cuisine électrique aux usagers désireux de bénéficier de ses immenses avantages.

2° Nécessité de mettre à la disposition de la maîtresse de maison moderne, surchargée de travaux et privée d'aide, un appareil qui lui permette aisément de cuisiner parfaitement, proprement, sans fatigue, économiquement et dans un cadre digne d'elle.

TECHNIQUE DE L'APPAREIL

La caractéristique essentielle de cette cuisinière réside dans son bloc spécial d'accumulation qui emmagasine l'énergie sous forme de chaleur et la restitue au moment de l'emploi, sans que la puissance instantanée nécessaire dépasse jamais les 1.000 watts que les réseaux admettent sur toutes les installations existantes.

La chaleur fournie par ce bloc suffit à la majeure partie des besoins culinaires; mais l'usager dispose en outre de résistances d'appoint, qui fournissent le complément nécessaire à certaines cuissons.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les quatre éléments distinctifs principaux sont :

1° Une plaque de chauffe rectangulaire qui accepte jusqu'à six casseroles. Sa partie centrale, reliée à l'accumulateur, est toujours prête aux cuissons lentes; ses côtés, moins chauds, gardent cependant en température les casseroles qu'on y place (mijotage).

Les cuissons vives (fritures par exemple) sont assurées par des résistances d'appoint que l'usager emploie au choix, sous la partie centrale ou sous les côtés.

2° Un four spacieux, à porte calorifugée, dont le réglage permet tous les genres de cuisson, pâtisserie et pain compris. Il comporte un grill, une lèchefrite, une plaque à pâtisserie, un ramasse-sauce. Toujours chaud à 70° on l'utilise aussi en marmite norvégienne, en chauffe-plats ou en étuve pour le séchage des fruits et légumes.

3° Un chauffe-eau de 45 litres alimenté sous pression par un bac à flotteur, donne quotidiennement 70 litres d'eau à 75°, ce qui permet l'installation d'un robinet eau chaude sur l'évier et même sur un lavabo.

4° Un tableau de réglage breveté permet son réglage progressif et minutieux. Des voyants lumineux signalent le fonctionnement et le degré de réglage des éléments en service.

CONCLUSION

Conçue, étudiée et fabriquée en France, la cuisinière électrique à accumulation OTHERMO présente un ensemble d'éléments inédits et universellement appréciés. Perfection en matière culinaire, facilité d'emploi, sobriété et élégance de lignes qui embellissent une cuisine, installation sans difficulté, économie, c'est le dernier mot du progrès. C'est la cuisinière de l'avenir.

... faire de la "vraie cuisine"

... cela n'est possible que sur une cuisinière électrique d'un emploi pratique et sûr et d'une conception inédite, répondant à tous les besoins modernes. **Toujours prête** à l'usage instantané grâce à ses plaques de grandes dimensions et à son four constamment en température, **économique** et d'une **souplesse d'emploi exceptionnelle**, la super-cuisinière électrique **OTHERMO** est le plus pratique et le plus perfectionné des appareils électriques de cuisson.



Une plaque de chauffe (58x43cm)

OU VOUS CUIREZ CE QUE VOUS VOUDREZ A L'ALLURE QUI VOUS CONVIENTRA



Un réglage

FACILE ET SUR, PLUS SOUPLE QUE CELUI D'UN RÉCHAUD A GAZ



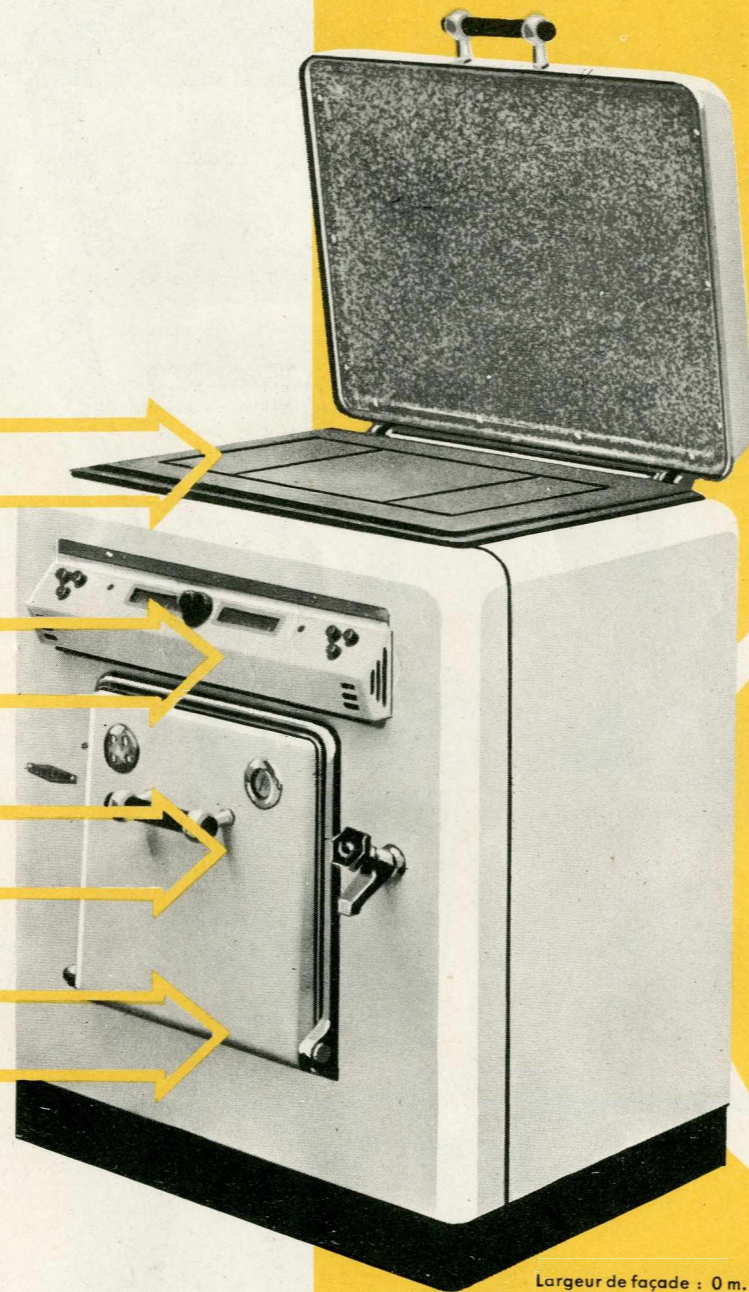
Un chauffe-eau

DE GRANDE CAPACITÉ, DISTRIBUANT SOUS PRESSION DE L'EAU CHAUDE A 75° DANS TOUTE LA CUISINE



Un four spacieux (32X30X47cm)

SE MAINTENANT AUTOMATIQUEMENT A 65°/70° ET POUVANT ÊTRE PORTÉ JUSQU'A 300° POUR LES GRILLADES, ROTIS, PATISSERIE, ETC...



Largeur de façade : 0 m. 72
 Profondeur : 0 m. 52
 Hauteur de la plaque au-dessus du sol 0 m. 80

GRÂCE A SES QUALITÉS INCOMPARABLES,
 LA SUPER-CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE A ACCUMULATION
OTHERMO
 est l'auxiliaire indispensable de la ménagère moderne

Seule au monde



ma cuisinière vous offre;



un ensemble culinaire pratique et complet, permettant dans des conditions d'hygiène absolue la meilleure et la plus saine des cuisines.

Aux avantages de la cuisine électrique (propreté, sécurité, facilité d'emploi), elle joint ceux de la cuisine au gaz (rapidité et progressivité).

MODERNE, elle permet toutes les cuisines aussi complexes soient-elles.

RAPIDE, elle est immédiatement en état de service à la température désirée et se rit des coupures de courant.

SURE, elle ne nécessite pas une surveillance continue.

ÉLÉGANTE, grâce à ses lignes nettes et à son coffre émaillé blanc, elle cadre parfaitement avec le sobre décor des cuisines modernes.

FACILE A INSTALLER, elle peut se passer des branchements "force", coûteux et rationnés.

ORGUEIL DE LA MAITRESSE DE MAISON MODERNE, LA SUPER-CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE A ACCUMULATION **OTHERMO**, EST UN APPAREIL COMPLET, SOUPLE, PROPRE, ÉCONOMIQUE.

Compagnie Française **OTHERMO**
 S.A.R.L. au Capital de 19.000.000 de Frs
 52, CHAMPS-ÉLYSÉES, 52 — PARIS
 Tél.: ÉLY. 16-42

