



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

MANUFACTURE
MÉTALLURGIQUE

DE

TOURNUS





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



MANUFACTURE
MÉTALLURGIQUE

DE

TOURNUS





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

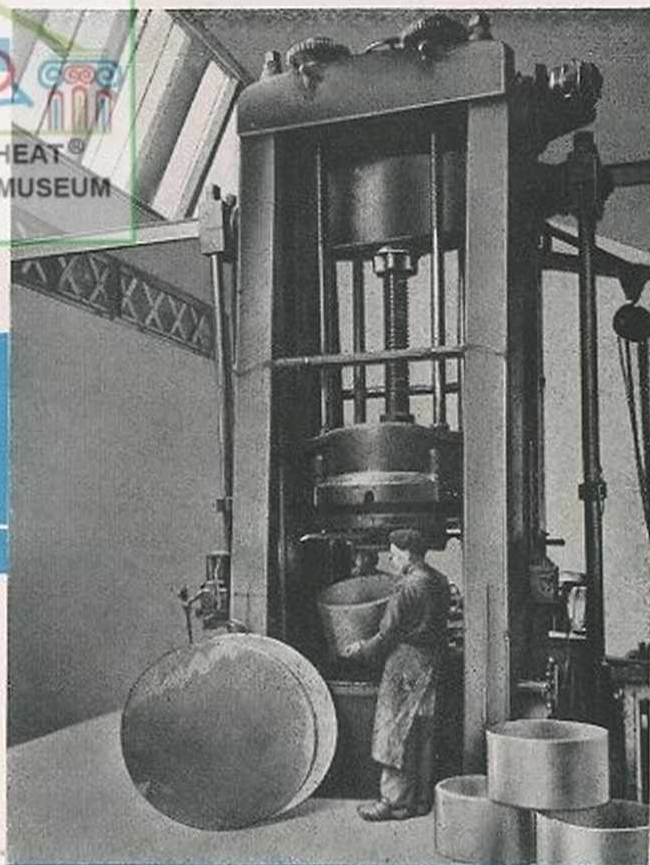
Vue aérienne de l'usine.
Aerial view of the plant.
Vista aérea de la fábrica.



TOURNEAU

Entrée principale des Ateliers
et Bureaux.
Main entrance to shops and
administration.
Entrada principal de los tal-
leres y oficinas.





Une des presses mécaniques.

A power-press.

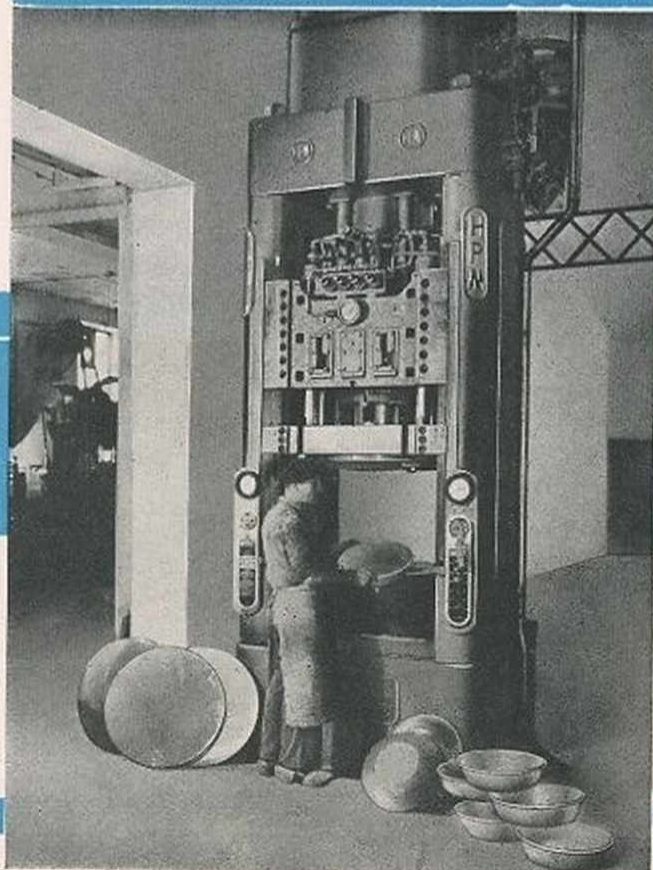
Una de las prensas mecánicas.

A la suite de la dure période de mévente des vins de 1908, un groupe de notabilités et de commerçants tournusiens décidait, en 1910, la création à TOURNUS, d'une usine métallurgique destinée à fixer une population hésitante et à rendre plus prospère la vieille cité.

Le façonnage d'articles en aluminium, métal nouveau, fut choisi comme base de fabrication.

La situation géographique de TOURNUS, au centre d'un réseau de distribution bien desservi par les différents moyens de transport en usage et à proximité des nouvelles usines de production d'aluminium se prêtait parfaitement au projet.

1912-1913 furent des années de difficiles mises au point. Mais dès fin 1913 et début 1914 les présentations marque « LA TOUR » de la « MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS » plaçaient celle-ci au premier rang



Une des presses hydrauliques.

An hydraulic-press.

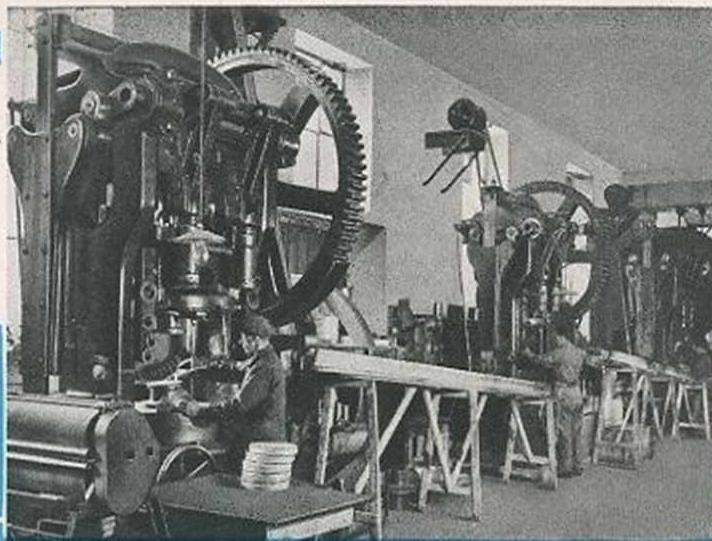
Una de las prensas hidráulicas.

Atelier " Outillage ", Section Tours.

The tool-shop. Lathes Division. Taller " Herramienta ", Sección Tornos.

Une autre partie de l'atelier " Outillage ".

Another corner of the tool-shop. Otra parte del taller " Herramienta ".



Une partie de l'atelier
d'emboutissage.

Part of the setting-presses
shop.

Una parte del taller de
"Embutido".



When in the year 1908 a commercial depression was felt in the wine-trading city of TOURNUS, a number of prominent men and businessmen of the place decided to set up metal works in the district, in order to prevent the population from moving and thus restore some activity to the old town.

An aluminium mill that could turn out items of the new metal was decided upon.

The situation of TOURNUS, located in the centre of a transport network made the place convenient for distributing goods and newly-established aluminium-producing works were equally at close range.

It took a certain time to have the mill running, and 1912-1913 were mostly testing years. But late in 1913 and early in 1914 the "MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS"

Seguidamente al duro periodo de mala venta de vinos de 1908, un grupo de notables y de comerciantes turnusenses decidió, en 1910, la creación de una fábrica metalúrgica en TOURNUS destinada a fijar allí una población indecisa y a hacer más próspera la vieja ciudad.

La fabricación de artículos de aluminio, metal nuevo, fué elegida como base de esta industria.

La situación geográfica de TOURNUS, en el centro de una red de distribución bien servida por los diferentes medios de transporte en uso y a proximidad de nuevas fábricas de producción de aluminio, se prestaba perfectamente al proyecto.

1912-1913 fueron años de dificultades puestas a punto; pero, desde el final de 1913 y principio de 1914, las presentaciones marca « LA TOUR » de la « MANUFACTURA METALURGICA DE TOURNUS » situaban a esta en la primera fila de las fabricaciones cuidadosas de





Montage des accessoires.
The mounting of accessories
Montaje de los accesorios.

des fabrications soignées en aluminium d'articles de ménage et d'ustensiles spéciaux pour l'équipement des paquebots.

Mais cet élan, comme celui de beaucoup d'autres industries, fut brisé en 1914, le matériel réquisitionné pour la fabrication de matériel de guerre et transporté en Dauphiné, l'usine fermée jusqu'en 1916. A cette date, sur l'insistance de son Conseil d'Administration, confiant dans l'avenir de la Société, l'usine était réouverte, le matériel réintégré devant assurer des fabrications délicates destinées pour la plupart aux besoins de l'armée.

Dès janvier 1919, la fabrication

was able to produce under its trade mark « LA TOUR » a quality of household implements and special items for liners' equipment which ranked among the best aluminium makes.

Such a good start was unfortunately stopped by the first World War, when the machinery was taken southward to Dauphiné and the works were closed by government request.

However in 1916, the Board of directors who were confident in the business, managed to recollect the machine-tools and restarted the plant now milling special items for defense needs.

As early as January 1919 the

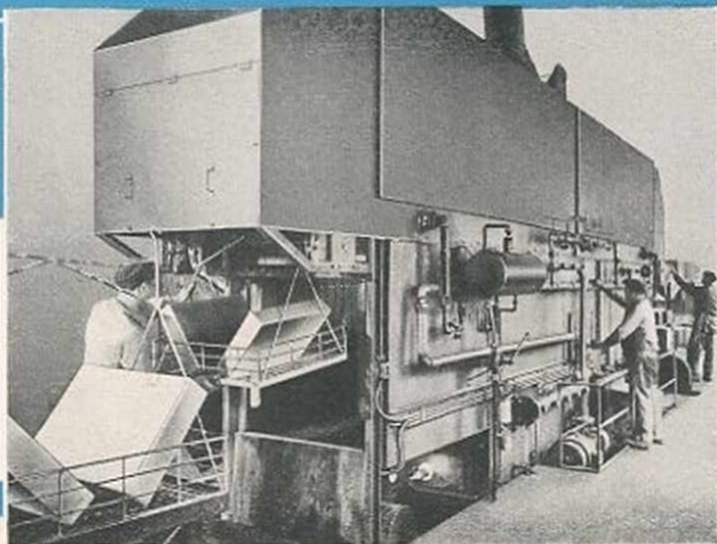
artículos de menaje y de utensilios especiales de aluminio para el equipo de los buques.

Ahora bien, este arranque, como el de muchas otras industrias, fué cortado en 1914, el material requisado para la fabricación de material de guerra y transportado al Delfinado y la fábrica cerrada hasta 1916. En esta fecha, mediante la insistencia de su Consejo de Administración, confiante en el porvenir de la Sociedad, la fábrica volvió a ser abierta y su material reintegrado para asegurar las fabricaciones delicadas destinadas, en su mayor parte, a las necesidades del ejército.

Desde Enero 1919, la fabricación de artículos de menaje vol-

Machine à décaper.
Machine for scratch finish.
Máquina de desoxidar.

Au centre
Installation d'une partie de
l'atelier de chromage.
Part of the chromium plating
equipment.
Instalación de una parte del
taller de cromado.



Une partie de l'atelier
" Montage des Acces-
soires "

A corner of the mounting-
shop.

Una parte del taller " Mon-
taje de los accesorios "



de l'article de ménage était reprise avec une nouvelle et vigoureuse impulsion. Un premier programme d'agrandissement était réalisé, le matériel considérablement augmenté en nombre et en puissance.

L'usine prend alors indiscutablement la première place dans la fabrication de l'article de ménage en aluminium.

Et c'est une progression constante due :

— A la régularité de la qualité et du fini des articles ;

— A la création de nouveaux ustensiles tant d'utilisation individuelle que collective et professionnelle (articles hôtels, charcuterie, laiterie, pour cuisinières

work's production was steadily returned to household items. Consequently a first program was developed increasing power and productivity in the plant to such an extent that it took the business to the first place in the aluminium household, items industry.

Ever since, business has continued to progress due to :

— The steady quality and finish of the products ;

— New designs of tools for individual, collective and professional use — hotels, pork butchers, dairies, electric-cooking and camping cooking ;

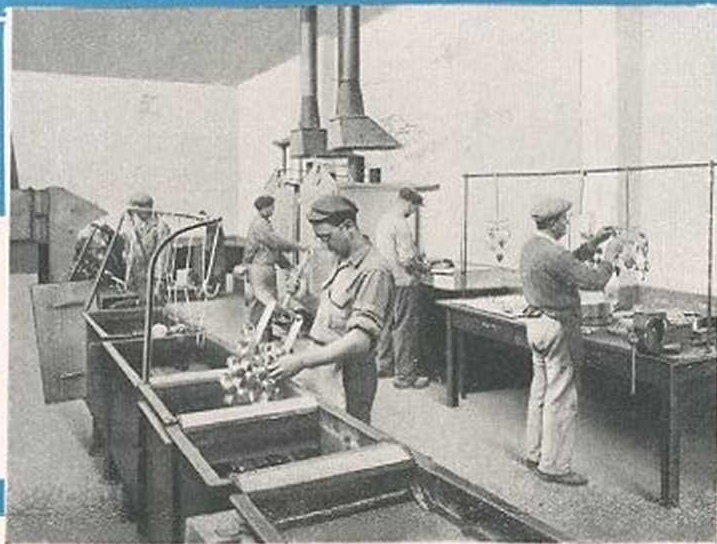
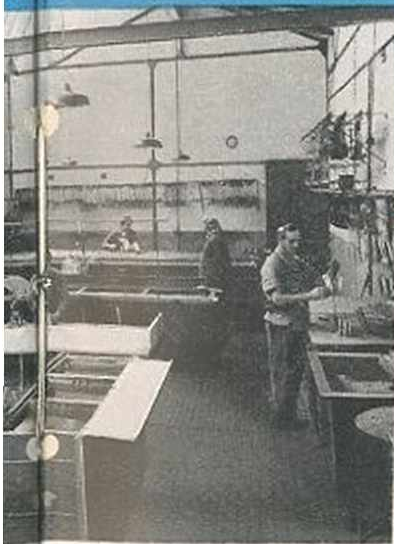
— A desire to comply with

vió a ser emprendida con una nueva y vigorosa impulsión. Un primer programa de ampliación fué realizado y el material considerablemente aumentado en número y en potencia.

La fábrica tomó entonces indiscutiblemente el primer lugar en la producción de artículos de menaje de aluminio, y esto siguió en progresión constante debido :

— A la regularidad de la calidad y del terminado de los artículos ;

— A la creación de nuevos utensilios tanto de utilización individual como colectiva y profesional (Artículos para hoteles, salchichería, lechería, para cocinas eléctricas, camping, &.) ;



Traitement de surface. Un coin de l'atelier polissage chimique.

Surface processing. Part view of the chemical-finishing shop.

Tratamiento de superficie. Un rincón del taller de pulimento químico.



Une partie de l'atelier de soudure.
A corner of the welding shop.
Una parte del taller de soldadura.

électriques, camping, etc., etc...);
— Au souci de s'adapter aux désirs d'une clientèle fidèle.

Les événements de 1940 à 1945 ralentissent cet effort ; l'usine retrouve progressivement son activité en 1945 et se met en devoir de répondre au mieux aux exigences qui lui sont imposées pour fournitures d'articles destinés à l'armée, puis aux collectivités françaises et au programme imposé d'articles utilitaires.

Dès 1946, de nouveaux moyens mis à sa disposition lui permettent d'élargir son programme et de satisfaire en partie les demandes d'une clientèle qui lui renouvelle sa confiance. Depuis

the wishes of a large and faithful practice.

The events in the years 1940-1945 somewhat thwarted the thriving company. Still, in 1945 the works could meet the requirements of the Army, then the needs of group consumers and finally comply with an official program of utility items.

In 1946, new equipment afforded a wider scope of production as orders from consumers who faithfully kept to the make, could but partly be satisfied. From that date on, the company has constantly been improving the finish and look of its products; new machines were fitted everyday,

— Al cuidado en adaptarse a los deseos de una fiel clientela.

Los acontecimientos de 1940 a 1945 amortiguan este esfuerzo ; la fábrica recobra progresivamente su actividad en 1945 y puede dedicarse a responder lo mejor posible a las exigencias que le son impuestas para la provisión de artículos destinados al ejército, y después a las colectividades francesas y al programa impuesto de artículos utilitarios.

Desde 1946, los nuevos medios puestos a la disposición de la fábrica la permiten ensanchar su programa y satisfacer en parte a las demandas de una clientela que le renueva su confianza. Después de esta fecha, la presen-



Une chaîne de montage.
An assembly line.
Una cadena de montaje.

cette date, la présentation des articles est en nette progression ; l'équipement se modernise chaque jour ; de nombreuses recherches dans les travaux de traitement de surface ou d'alliages laissent espérer de prochains progrès dans cette voie, progrès continuant à placer l'usine au meilleur rang des producteurs mondiaux.

Les photographies incluses donnent un aperçu des moyens de production importants des ateliers d'emboutissage, de montage, de traitement, de fabrication des accessoires.

researches in hardening surfaces, as well as in alloy processes develop favourably, with the result that the " MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS " has a claim to stay among the leading aluminium works of the world.

From the pictures hereafter one can see what powerful equipment is at work in the various shops of the concern, such as forming, assembling, metal processing and the making of fitting parts.

tación de los artículos está en neta progresión ; el equipo se moderniza cada día ; numerosas investigaciones en los trabajos de tratamiento de superficie o de las aleaciones permiten esperar próximos progresos en esta vía, progresos que continúan colocando a la fábrica en el mejor puesto de los productores mundiales.

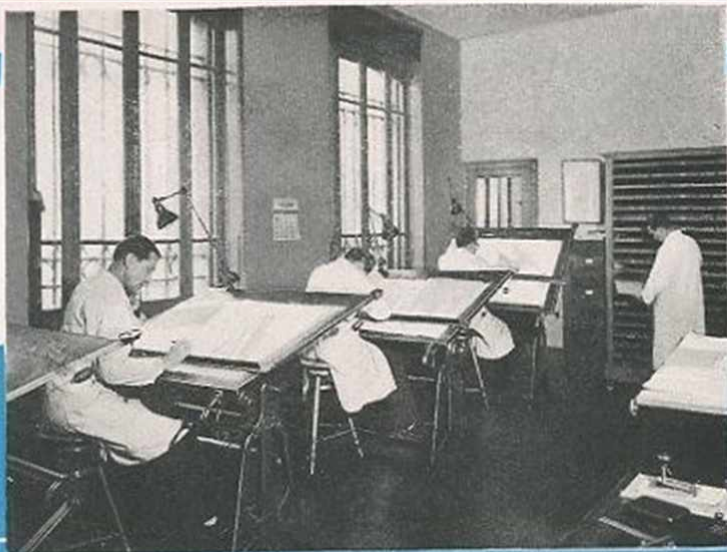
Las fotografías incluidas dan una idea de los medios de producción importantes de los talleres de estampado, de montaje, de tratamiento y de fabricación de accesorios.



Chaine de finition. Empaquetage et emballage.

The finishing line. Packing and boxing.

Cadena de terminado. Empaquetado y embalado.



Actuellement capable d'une production mensuelle de 100 tonnes d'articles ménage en aluminium, l'usine est installée sur un terrain de 40.000 m², desservi par embranchement particulier. La superficie couverte est de 15.300 m² et l'effectif occupé d'environ 600 ouvriers et employés.

De nouveaux projets de développement ou d'amélioration sont en voie de réalisation ; ils concourent tous à un seul but

The present capacity of the work amounts to 100 tons monthly in the household items line. The plant fed by a railway-branch line, covers an area of 40.000 square metres, 15.300 of which represent industrial buildings. The number of employees and workers is now 600.

The Company is at present developing a new program of extension and improvement, with the aim of securing.

La fábrica es actualmente capaz de una producción mensual de 100 toneladas de artículos de menaje de aluminio y está instalada sobre un terreno de 40.000 m² servido por un empalme particular. La superficie cubierta es de 15.300 m² y el personal ocupado es de aproximadamente 600 obreros y empleados.

Nuevos proyectos de desarrollo o de mejoramiento están en vía de realización ; todos ellos concurren a un solo fin :

Faire de  la marque

de réputation mondiale.



A world-wide reputation.

Hacer de  la marca

de reputación mundial.

Bureau "Service Commercial"
Commercial Service Bureau.
Oficina "Servicio comercial"



LA MISE EN SERVICE.

Lorsqu'un ustensile en aluminium tout neuf est utilisé pour la première fois pour faire bouillir de l'eau, un dépôt brunâtre peut se produire sur les parois. Ce dépôt est inoffensif et provient des matières calcaires de l'eau. Cette pellicule superficielle s'enlève facilement lors du nettoyage du récipient, avec un tampon métallique par exemple. On peut cependant l'éviter si l'on a soin, lors de la toute première utilisation du récipient, d'y faire bouillir de l'eau additionnée d'un peu de lait ou d'un corps gras : bouillon par exemple, ou même de l'eau distillée.

ENTRETIEN.

L'entretien des ustensiles en aluminium ne présente aucune difficulté particulière et n'exige pas l'emploi de produits spécialisés. Néanmoins, il existe sur le marché des produits qui permettent le maximum d'entretien pour le minimum de peine et qui n'ont absolument aucune action sur le métal.

Un bon produit d'entretien pour le lavage doit répondre aux conditions suivantes :

- 1° Avoir un bon pouvoir mouillant pour les souillures grasses.
- 2° Posséder un excellent pouvoir émulsifiant.
- 3° Pouvoir disperser les particules alimentaires.
- 4° Posséder un certain pouvoir adoucissant de l'eau.
- 5° Avoir une alcalinité suffisante pour réagir sur les acides gras et certaines graisses naturelles.

Au cours de ces dernières années, les laboratoires se sont penchés sur ce problème et ont mis au point, entre autres, les produits " mouillants ", qui permettent, en particulier, de détacher cette pellicule grasse, impossible à éliminer complètement avec les détersifs normaux. Aujourd'hui la ménagère peut assurer l'entretien de ses ustensiles dans des conditions de facilité inconnues jusqu'alors et avec des résultats bien supérieurs.

Dans l'entretien des ustensiles, trois cas sont à considérer :

- 1° Le récurage des casseroles ou ustensiles utilisés au four et qui peuvent, après emploi, garder des pellicules de matières alimentaires attachées à la surface, ou des dépôts noirs dus à la combustion du foyer de chauffage.
- 2° Le lavage proprement dit des ustensiles.
- 3° L'avivage et l'entretien des pièces décoratives ou d'orfèvrerie.

1° Récurage.

Pour le récurage, nous conseillons l'emploi de tampons, de tissus métalliques ou de produits en poudre. Il faut toutefois que ces tissus ou tampons ne rayent pas l'aluminium et par conséquent il faut prohiber la paille de fer, la laine d'acier grossière, les tampons en fils de laiton ou de cuivre.

Il existe dans le commerce des **tampons en aluminium ou en laine d'acier très fine**, parfois imprégnés de savon, qui assurent un récurage parfait et redonne aux objets très sales le brillant du neuf. Après l'usage de ces tampons, il faut toujours rincer convenablement, si possible à l'eau chaude ou en tout cas sous un jet d'eau froide, et ensuite sécher comme le reste de la vaisselle. L'emploi de produits en poudre ou en pâte, peut être également recommandé pour le récurage des ustensiles moins encrassés.

2° Lavage proprement dit.

Pour le lavage proprement dit des ustensiles en aluminium nous recommandons l'eau



chaude additionnée soit d'une petite quantité de produits du commerce vendus pour l'entretien, soit, de préférence, de produits " mouillants ". Ces produits, ~~comme les~~ **entre autres** ~~comme~~ **la Somina, Javoline, etc..** sont parfaitement connus des ménagères.

3° Entretien des pièces décoratives polies, etc.

L'entretien des articles décoratifs : plateaux, théières, etc... s'obtient facilement avec tous les produits vendus dans le commerce pour l'entretien de l'argenterie : Argentil, Miror, Kaol, Brillant Buhler, etc.

On peut également les laver à l'eau savonneuse, ou à l'eau additionnée d'un peu des produits mouillants dont nous avons déjà parlé.

Les pièces qui ont reçu un traitement superficiel décoratif, soit chromage, soit nickelage, soit un traitement coloré, pourront être lavées dans ces conditions, rincées et séchées.

Nous recommandons pour les pièces d'orfèvrerie ayant un poli spéculaire de les essuyer **avec un linge doux pour éviter de les rayer.**

DIRECTIONS FOR FIRST USE AND UPKEEP OF OUR UTENSILS

PUTTING ALUMINIUM HOLLOWARE INTO SERVICE.

When you boil water for the first time in a brand-new pan, you very frequently notice that a thin brownish film is left on the inside. Such a deposit comes from lime dissolved in the water, but this is entirely innocuous. It will be easily removed when you clean the vessel, for instance with a scourer. However, this can be remedied, if some fatty liquid — milk or broth — is added to the water, or if distilled water is boiled at the first use.

THE BEST WAY TO KEEP ALUMINIUM UTENSILS.

Keeping aluminium ware is an easy job which does not require the use of particular products. Still you can obtain such from the trade, and they will save you labour with no possible damage to the metal of your pans.

Remember a good washing product must afford the following qualities :

1. It must have sufficient impregnating power on greasy impurities.
2. It must be highly emulsifying.
3. It must break up food particles.
4. It must be to a degree water softening.
5. It must have sufficient alkalinity and react on fatty acids and on a number of animal fats.

These last years many manufacturers have dealt with the problem of dish cleaning and now offer products with a strong impregnating capacity, which do away very easily with the greasy film that ordinary detergents were up to now unable to remove.

At present, the cleaning of aluminium ware has become an easy and very effective job and does not remain any longer fastidious.

The preservation of aluminium utensils implicates three different problems:

1. The cleaning of articles used for cooking on hot plates or in oven, which are soiled by hardened or burned food, or even by soot coming from the stove furnace.
2. The actual washing of utensils.
3. The shining of decorative fittings or that of style-articles.

1 Cleaning.

For adequate cleaning, the use of various scourers or scrubbing powders, is recommended. But, items such as wire scourers, hard steel-wool, brass or copper scourers, should be avoided, owing to their scratching properties.

Aluminium or soft steel wool, generally soap soaked, are obtainable, which ensure thorough cleaning and allow shining brand new, even a very dirty utensil. After using those wools, we advise a thorough rinsing with hot or even cold water ; then let the pans dry as ordinary plates.

Powder or scouring paste can also be employed, but those are not advisable for very dirty pans.

2. Washing.

Aluminium ware is correctly washed in hot water mixed with a small quantity of one of the many washing powders you find in the trade. A still better result is obtained if you use instead some wool or silk soapless detergent, any of which is familiar to the modern housewife.

3. Shining style-aluminium.

Articles such as tea sets, trays..., etc., are easily kept with all the products used for silver-ware cleaning and polishing.

Soap washing, or a wash with one of the upper mentioned silk or wool detergents, is also a commendable method.

Articles enhanced with metal plating, or coloured articles, should be washed in the same way, then fully rinsed and dried.

As to style-aluminium ware, having a high mirror polish, you must wipe it with a very soft cloth, if you want to retain its brilliancy.

LA PUESTA EN SERVICIO Y EL ENTRETENIMIENTO DE NUESTROS ARTICULOS

LA PUESTA EN SERVICIO.

Cuando se usa por primera vez un utensilio de aluminio puede producirse un depósito parduzco en sus paredes. Este depósito es inofensivo y proviene de las materias calcáreas del agua. Esta película superficial se quita fácilmente, al lavar el recipiente, con una esponja metálica, por ejemplo. Sin embargo, se la puede evitar si se tiene cuidado, antes de la primera utilización del recipiente, de hacer hervir, en él, agua adicionada de un poco de leche o de un cuerpo graso : caldo, por ejemplo, o aún agua destilada.

ENTRETENIMIENTO.

El entretenimiento de los utensilios de aluminio no presenta ninguna dificultad particular y no exige el empleo de productos especializados. Sin embargo, existen en el comercio productos que permiten el máximo de entretenimiento con el mínimo de trabajo, y que no tienen absolutamente ninguna acción sobre el metal.

Un buen producto de entretenimiento para el lavado debe satisfacer las condiciones siguientes :



- 1º Tener facilidad de mojar las suciedades grasas.
- 2º Poseer un excelente poder emulsificador.
- 3º Poder dispersar las partículas alimentarias.
- 4º Poseer un cierto poder suavizador del agua.
- 5º Tener una alcalinidad suficiente para reaccionar sobre los ácidos grasos y ciertas grasas naturales.

Durante los últimos años, los laboratorios se han dedicado a este problema y han puesto a punto, entre otros, los productos "mojantes" que permiten, en particular, separar esta película grasa, imposible de eliminar completamente con los detergentes normales. Hoy día el ama de casa puede asegurar el entretenimiento de sus utensilios en condiciones de facilidad desconocidas hasta ahora y con resultados muy superiores.

En el entretenimiento de los utensilios hay que considerar tres casos :

- 1º La limpieza de las cazos o utensilios utilizados en el horno y que pueden, después de su empleo, conservar películas de materias alimenticias pegadas a la superficie, o depósitos negros debidos a la combustión del hornillo.
- 2º El lavado propiamente dicho de los utensilios.
- 3º El abrillantado y el entretenimiento de las piezas decorativas o de orfebrería.

1º Limpieza.

Para la limpieza aconsejamos el empleo de esponjas metálicas, de telas metálicas o de productos en polvo. Es necesario de todos modos, que estas telas o esponjas no rayen el aluminio y por consiguiente, debe prohibirse la paja de hierro, la lana de acero gruesa y las esponjas de alambre de latón o de cobre.

Existen en el comercio esponjas de aluminio o de lana de acero muy finas, a veces impregnadas de jabón, que aseguran la limpieza y vuelve a dar a los objetos muy sucios el brillo de nuevos. Después de usar estas esponjas, hace falta enjuagar convenientemente, si es posible con agua caliente o, en todo caso, con un chorro de agua fría, y enseguida secar como el resto de la vajilla. El empleo de productos en polvo o en pasta puede ser igualmente recomendado para la limpieza de los utensilios menos engrasados.

2º Lavado propiamente dicho.

Para el lavado propiamente dicho de los utensilios de aluminio, recomendamos el agua caliente adicionada de una pequeña cantidad de productos de comercio vendidos para el entretenimiento, o sea, preferentemente, de productos "mojantes" Estos productos, llamados, entre otros, Bib, Mir, Solilaine, Javolaine, etc., son perfectamente conocidos por las amas de casa.

3º Entretenimiento de las piezas decorativas pulidas, etc.

El entretenimiento de los artículos decorativos : bandejas, teteras, etc., se obtiene fácilmente con todos los productos vendidos en el comercio para el entretenimiento de la plata : Argentil, Miror, Kaol, Brillant Buhler, etc.

Se puede igualmente lavarlos con agua de jabón, o con agua adicionada con un poco de productos mojantes, de los que hemos hablado.

Las piezas que han recibido un tratamiento superficial decorativo, sea cromado, sea niquelado, sea tratamiento en color, podrán ser lavadas en estas condiciones, enjuagadas y secadas.

Recomendamos para las piezas de orfebrería que tienen un brillo especular, el secarlas con un paño suave para evitar el rayarlas.

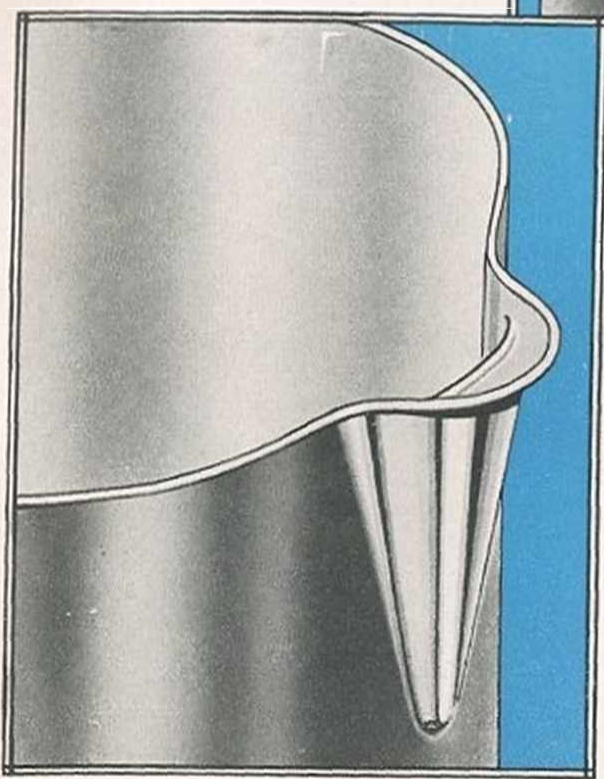
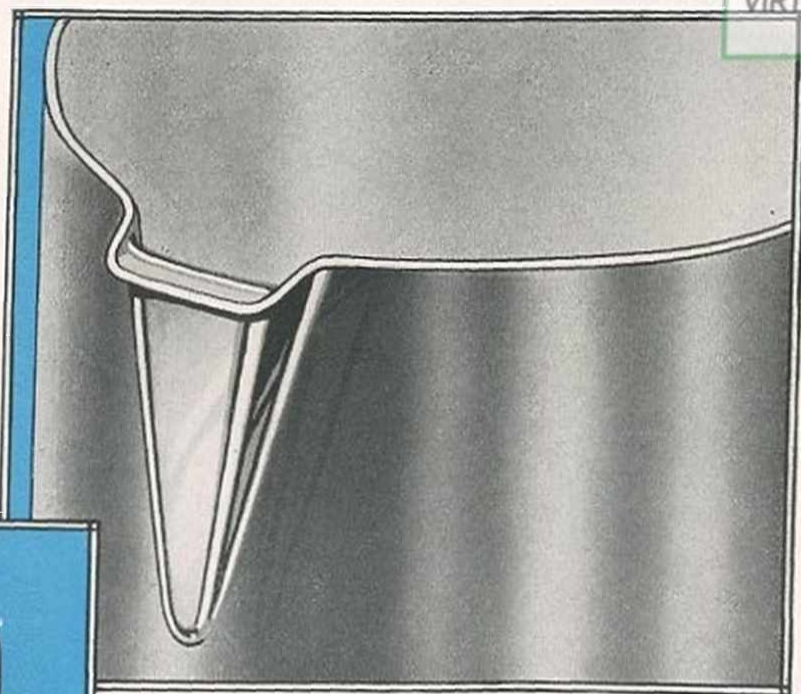
BECS VERSEURS - SPOUTS - PICOS PARA VERTER



Bec forme rectangulaire pour articles à montures carrées ou plates.

Rectangular shaped spout for square shape mounted holloware.

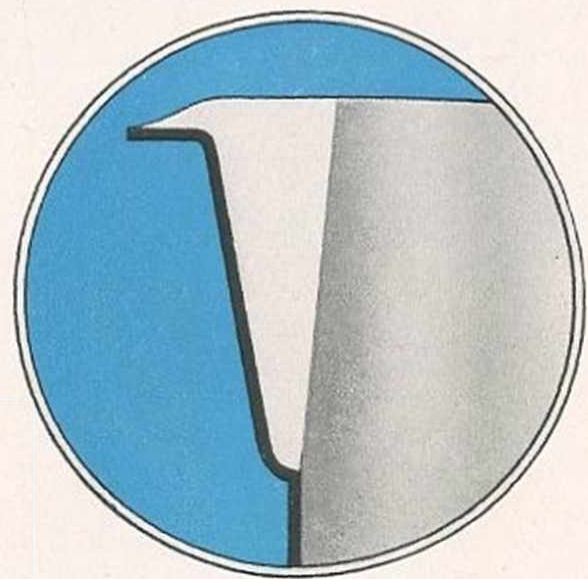
Pico forma rectangular para articulos con monturas cuadradas o planas.



Bec forme ronde pour articles à montures rondes.

Round shaped spout for round shaped mountings.

Pico forma redonda para articulos con montura redonda.



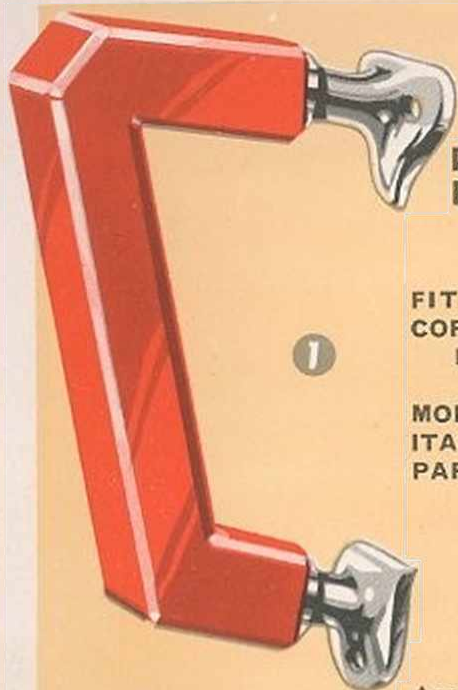
Coupe de bec verseur.
Section view of spout.
Corte de pico para verter.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

MONTURES

POUR BOUILLOTTES ITALIENNES, CAFETIÈRES, POTS A
EAU, POTS A LAIT, THÉIÈRES



1

FITTINGS FOR ITALIAN KETTLES
COFFEE POTS WATER JUGS MILK
BOILING POTS AND TEA POTS

MONTURAS PARA ESCALFADORES
ITALIANOS CAFETERAS JARROS
PARA AGUA JARROS PARA LECHE
TETERAS



2

Anse isolante supra
bakélite.

Heat proof supra ba-
kellite handle.

Asa aisladora supra
baquelita.

Anse palissandre iso-
lante.

Heat proof resewood
handle.

Asa palisandro aisla-
dor.



3

Anse aluminium fon-
du, poli.

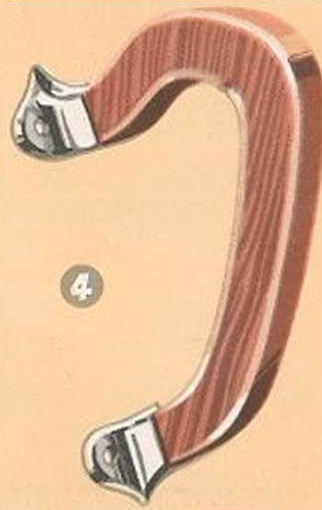
Cast aluminium polis-
hed handle.

Asa aluminio fundido
pulido.

Anse aluminium roti-
née, isolante.

Heat proof rattan cove-
red aluminium handle.

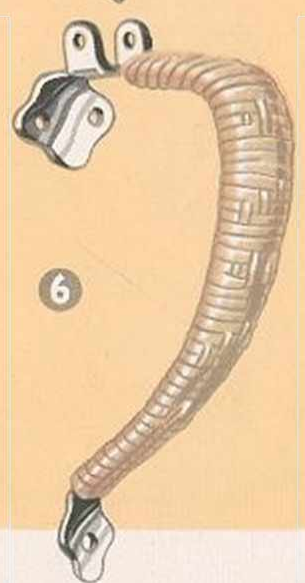
Asa aluminio y roten,
aisladora.



4



5



6

1
bis
2
3
4
5
6

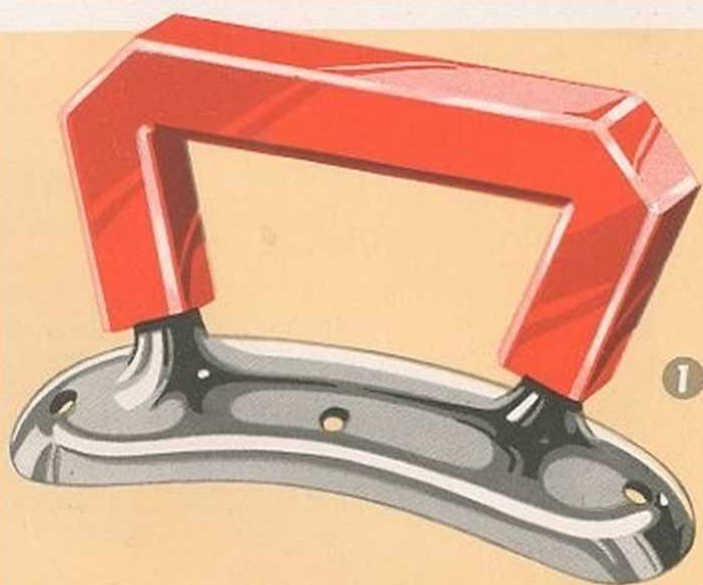
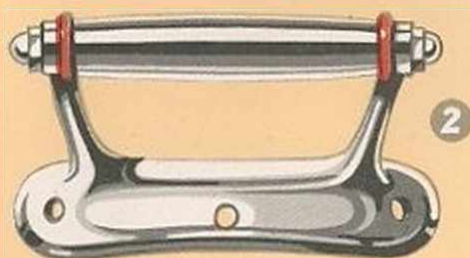


MONTURES

POUR MARMITES,
FAITOUTS, COQUELLES

FITTINGS FOR BOILING POTS
AND VARIOUS STEW POTS

MONTURAS PARA MARMITAS
MARMITAS BAJAS CACEROLAS



1. Anse isolante, supra bakélite.
Supra bakelite insulating handle.
Asa aisladora, supra baquelita.
2. Anse isolante, poignée tube chromé.
Chromium plated insulating tube handle.
Asa aisladora, puño tubo cromado.
3. Anse isolante, poignée palissandre.
Resewood insulating handle.
Asa aisladora, puño palisandro.
4. Anse isolante, poignée bakélite monobloc.
Monobloc bakelite, insulating handle.
Asa aisladora, puño baquelita monobloque.
5. Anse isolante, poignée bakélite ronde.
Round bakelite insulating handle.
Asa aisladora, puño baquelita redonda.
6. Anse aluminium fondu poli.
Cast aluminium polished handle.
Asa aluminio fundido pulido.

MONTURES

POUR CASSEROLES, SAUTEUSES, POÊLES A FRIRE



**FITTINGS FOR SAUCEPANS
SAUTE-PANS & FRYING PANS
MONTURAS PARA CAZOS
SARTENES PARA SALTEAR
S'ARTENES PARA FREIR**

1. Queue supra carrée massive, bakélite isolante, brevetée, anneau fixe.

Square supra long handle of solid insulating bakelite, patented, with fixed ring.

Mango supra cuadrado macizo, baquelita aislador, patentado, anillo fijo.

2. Queue tube chromé, isolante, anneau fixe.

Chromium plated tube handle, insulated, with fixed ring.

Mango tubo cromado, aislador, anillo fijo.

3. Queue bois verni ou palissandre, isolante, anneau fixe.

Wood or rosewood long handle, insulated, with fixed ring.

Mango madera barnizada y palisandro aislador, anillo fijo.

4. Queue supra plate massive, bakélite isolante.

Flat supra long handle of solid insulating bakelite.

Mango supra plana maciza, baquelita aislador.

5. Queue aluminium fondu poli

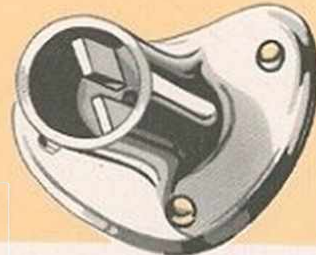
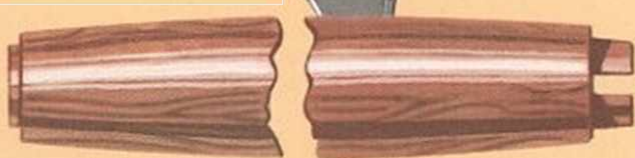
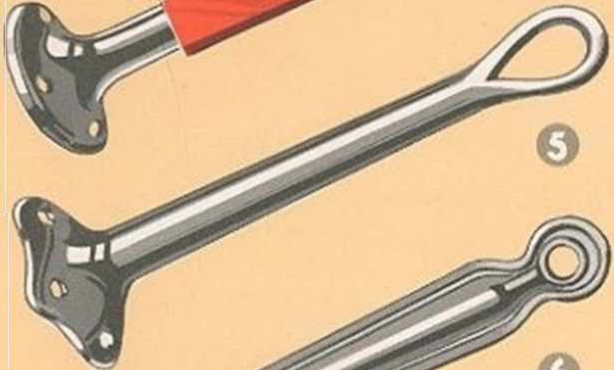
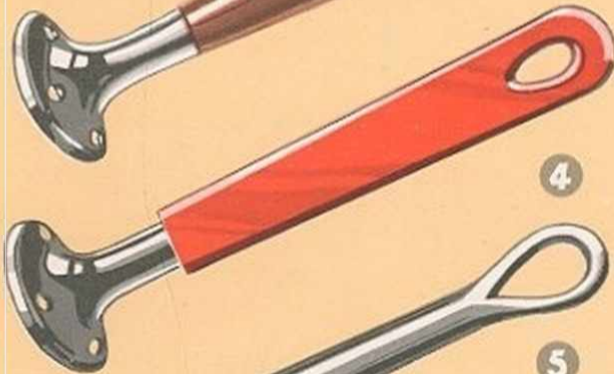
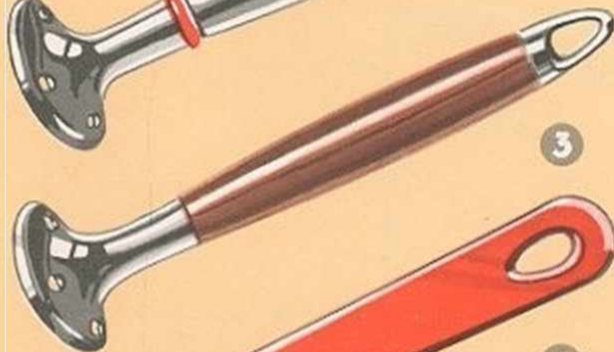
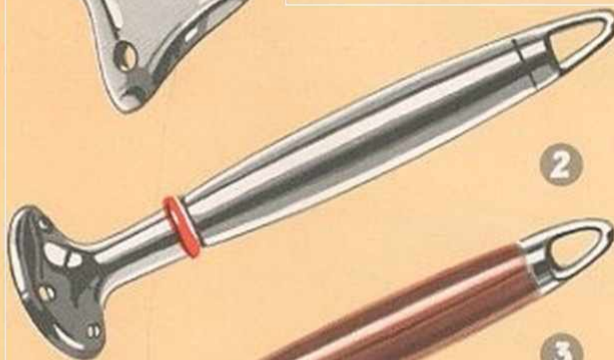
Polished cast aluminium long handle.

Mango aluminio fundido pulido.

6. Queue isolante fer-blanc.

Insulating tinned steel long handle.

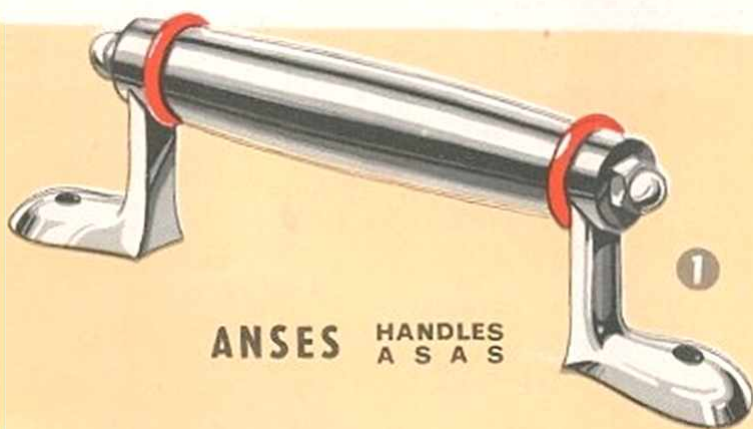
Mango aislador hojaleta.



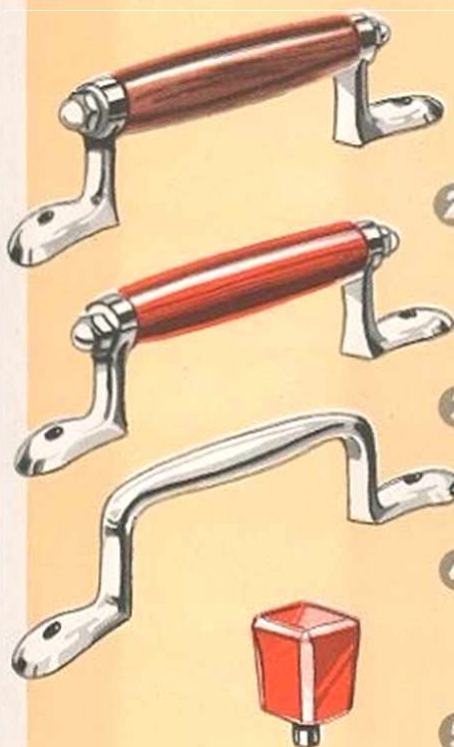
1
is
2
3
4
5
6

MONTURES

POUR COUVERCLES
FITTINGS FOR LIDS
MONTURAS PARA TAPADERAS



ANSES HANDLES
A S A S



- 1
- 2 Anse isolante, tube chromé. Heat proof chromium plated tube handle. Asa aisladora, tubo cromado.
- 3 Anse isolante, poignée palissandre. Heat proof reseedwood handle. Asa aisladora, puño palisandro.
- 4 Anse isolante, bakélite monobloc. Heat proof monobloc bakelite handle. Asa aisladora, baquelita monobloque.
- 5 Bouton "SUPRA" bakélite isolant. Insulating "SUPRA" bakelite knob. Botón "SUPRA" baquelita aislador.

QUEUES LONG HANDLES MANGOS



Queue tube chromé, isolante, anneau fixe. Heat proof chromium plated tube handle, with fixed ring. Mango tubo cromado, aislador, anillo fijo.



Queue bois verni, isolante, anneau fixe. Heat proof wood handle, with fixed ring. Mango madera barnizada, aislador, anillo fijo.



Queue aluminium fondu poli. Polished cast aluminium handle. Mango aluminio fundido pulido.



1
is

2

3

4

5

6



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



CLASSICAL ALUMINIUM HOLLOWARE
 ARTICLES CLASSIQUES DE MENAGE
 ARTICULOS CLASICOS DE MENAJE

1

CLASSICAL
 HAMMER-MANUFACTURED ALUMINIUM HOLLOWARE
 ARTICLES CLASSIQUES A FACETTES
 ARTICULOS CLASICOS A FACETAS

1
 bis

CAMPING UTENSILS
 ARTICLES DE CAMPING
 ARTICULOS PARA CAMPING

2

CHROMIUM PLATED WARE IN "ALCHRO" ALUMINIUM
 ARTICLES EN ALUMINIUM CHROMÉ "ALCHRO"
 ARTICULOS DE ALUMINIO CROMADO "ALCHRO"

3



UTENSILS FOR GROUP-CONSUMERS
 ARTICLES POUR COLLECTIVITÉS
 ARTICULOS PARA COLECTIVIDADES

4

UTENSILS FOR ELECTRIC COOKING
 ARTICLES POUR CUISINE ÉLECTRIQUE
 ARTICULOS PARA COCINA ELECTRICA

5

ALUMINIUM TOYS
 JOUETS EN ALUMINIUM
 JUGUETES DE ALUMINIO

6

1
 bis

2

3

4

5

6



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

ARTICLES CLASSIQUE

DE MÉNAGE

CLASSICAL ALUMINIUM HOLLOWARE
ARTICULOS CLASICOS DE MENAJE



1
bis
2
3
4
5
6



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ACCROCHE-SERVIETTES



101

ACCROCHE-SERVIETTES

101 Inscriptions estampées
(Verres, assiettes, couteaux, essuie-mains.)

KITCHEN TEA TOWEL RACK

Stamped abels.

PERCHA PARA PAÑOS DE COCINA

Inscripciones estampadas
(Vasos, platos, cuchillos, toallas).

ASSIETTES



102 CR

ASSIETTES

Coqueret, extra-forte

102 PL Plate.
102 CR Creuse.

PLATES

"Coqueret", extra strong

Dinner plate.
Soup plate.
Ø en centimètres 16 18 20 22

PLATOS

De borde ancho, extra-fuerte

Llano.
Sopero.

102 ter Renforcée bordée.

Reinforced, edged.

Reforzado, bordeado.

Ø en centimètres 20

Coqueret, forte, bordée

103 PL Plate.
103 CR Creuse.

"Coqueret", strong, edged

Dinner plate.
Soup plate.
Ø en centimètres 16 18 20 22

De borde ancho, fuerte, bordeado

Llano.
Sopero.



104

Balance

104 Bordée, forte.
105 Extra-forte.
(Voir : Division II - Camping)

Rimless plate

Edged, strong.
Extra strong.

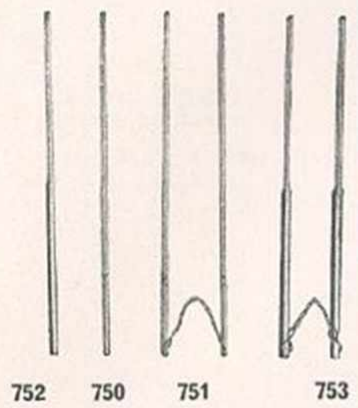
En platillo de balanza

Bordeado, fuerte.
Extra-fuerte.
(Véase División II, Camping.)

Ø en centimètres 14 16 18 20 22

B

BAGUETTES A RIZ



	BAGUETTES A RIZ	CHOP-STICKS	PALILLOS PARA ARROZ
750	Ronde, simple.	Round, plain.	Redondo, simple.
751	Rondes, doubles, à chaînette.	Round, coupled with chain.	Redondos, dobles, con cadenilla.
752	Demi-carrée, demi-ronde, simple.	Half length square, half length round, plain.	Semi-cuadrado, semi-redondo, simple.
753	Demi-carrées, demi-rondes, doubles à chaînette.	Half length square, half length round, coupled with chain.	Semi-cuadrados, semi-redondos, dobles, con cadenilla.

Longueur en centimètres 27

BAIN-MARIE



	BAIN-MARIE	STEAM-SAUCEPAN	BAÑO-MARÍA
107	Queues embouties, fer blanc.	With tinned steel handles.	Baño-maría, mangos embutidos, hojalata.
	Dessus, Ø en centimètres	10 12 14 16	
	Dessus, contenances en litres	0,68 1 1,40 1,75	
	Dessous, Ø en centimètres	12 14 16 18	
	Article à commander d'après Ø du dessus	Order according to diameter of upper container	Artículo pedido según Ø de arriba

BASSINES



	BASSINES	PANS	PEROLES Y BARREÑOS
108 A	A friture, extra-fortes, panier fil étamé, modèle breveté	Frying pan, extra strong, tinned wire drain basket, patented	Pare freir, extra-fuertes, con cesto de alambre estañado, modelo patentado
108 CO	Anses aluminium fondu. Couvercle.	Cast aluminium handles. Lid.	Asas aluminio fundido. Tapadera.
	Ø en centimètres	24 26 28 30 32 36 40 50	
	Hauteurs en centimètres	8 8,5 9 10 11,5 12 13 16,5	
	Litres	2,6 3,5 4,4 5,35 7 10 13,2 25	

Nota. Seule la bassine à friture de 50 cm. est livrée sans bec et entièrement rayonnée. **Note.** Our largest model, is the only one manufactured without lip and is entirely sunray finished. **Nota.** Solo el perol para freir de 50 centímetros es entregado sin pico y enteramente radiado.



109 A

(Voir Ecumoires à friture.)

(See: Frying skimmers.)

(Véase Espumaderas para freír.)

N° 356. **A trous**, manche profilé.
N° 357. **Sans trous**, manche profilé.
N° 1246 bis. **Renforcée**, fil étamé.

Perforated, shaped handle.
Solid, shaped handle.

Con agujeros, mango perfilado.
Sin agujeros, mango perfilado.

A confiture

Preserving pan

Para dulce

109 A

Extra-forte, anses aluminium fondu.

Extra strong, cast aluminium handles.

Extra-fuerte, asas aluminio fundido.

109 P

Extra-forte, anses palisandre.

Extra strong, rosewood handles.

Extra-fuerte, asas palisandro.

109 MB

Extra-forte, anses bakélite ronde monobloc.

Extra strong, round monobloc bakelite handles.

Extra-fuerte, asas baquelita redonda monobloc.

Ø en centimètres 36 40 45

Litres 10 15,4 22



111

(Voir: Ecumoires à confiture).

(See: Preserving skimmers.)

(Véase Espumaderas para dulce.)

N° 366. **Manche aluminium profilé.**

Shaped aluminium handle.

N° 366. **Mango aluminio perfilado.**

A vaisselle

Dish-washer

Para vajilla

111

Anses aluminium fondu.

Cast aluminium handles.

Asas aluminio fundido.

Ø en centimètres 28 30 32 34 36 38 40

Litres 5,5 6,2 7,8 8,8 11 12,5 14,5



113

BEURRIER

BUTTER-DISH

MANTEQUERA

113

Soucoupe sertie, intérieur verre, couvercle bord moulé.

Set-in base, in shape of saucer, glass inside, lid with knurled edge.

Platillo fijo, interior vidrio, tapadera borde moldeado.

Ø en centimètres 10 12

(Voir : Beurrier, Division III, N° 2008.)

(See: Butter-dish, Division III, N° 2008.)

(Véase : Mantequera, División III, N° 2008.)



114

BOITE A FROMAGE

CHEESE BOX

QUESERA

114

BOITE A FROMAGE

CHEESE BOX

QUESERA

Avec couvercle.

Cheese box with lid.

Quesera, con tapadera.

Ø en centimètres 7,5

BOITES A ÉPICES

SPICE BOXES

ESPECIEROS

115

Série de 6, extra-fortes, moulurées, polies, inscriptions françaises estampées.

Set of 6, extra strong, rim decorated, polished, stamped labels (in French).

Serie de 6, extra-fuertes, moldurados, pulidos, inscripciones francesas estampadas.

Poivre Thé Pâtes Café Farine Sucre

Ø en centimètres 7 8 9 10 11 12

Hauteurs en centimètres 10,5 12 13,5 15,5 17 18,5



115



116



117-3 117-5



119



120 bis

BOITES A ÉPICES (Suite)

116

Série de 6, fortes, moulurées, polies, inscriptions cuivre rivées.

Set of 6, strong, rim decorated, rivetted copper inscriptions.

Serie de 6, fuertes, moldurados, pulidos, inscripciones cobre remachado.

	Poivre	Thé	Chicorée	Café	Farine	Sucre
Ø en centimètres	6	7	8	9	10	11
Hauteurs en centimètres	9	10	11	12,5	13,5	15

117-3

Hautes, moulurées, polies, inscriptions cuivre rivées; la série de 3: "Sucre, Café, Chicorée".

Deep, rim decorated, polished, rivetted copper inscriptions; set of 3: "Sucre, Café, Chicorée".

Altos, moldurados, pulidos, inscripciones cobre remachado; la serie de 3: "Sucre, Café, Chicorée".

Hauteur en centimètres 20 Ø en centimètres 11

117-5

Hautes, moulurées, polies, inscriptions cuivre rivées, la série de 5: "Sucre, Café, Chicorée, Pâtes, Farine".

Deep, rim decorated, polished, rivetted copper inscriptions; set of 5: "Sucre, Café, Chicorée, Pâtes, Farine".

Altos, moldurados, pulidos, inscripciones cobre remachado; la serie de 5: "Sucre, Café, Chicorée, Pâtes, Farine".

Hauteur en centimètres 20 Ø en centimètres 11

BOITES A LAIT

BOITES A LAIT

Extra-fortes, polies

119

Conique, couvercle à bouton, anse fil aluminium.

MILK CANS

Extra strong polished

Conical, lid with knob, aluminium wire handle.

Litres 1 1,5 2 3

LECHERAS

Extra-fuertes, pulidas

Cónica, tapadera con botón, asa alambre aluminio.

120 bis

Cylindrique, couvercle dit "laitier" à chaînette, anse palissandre.

Cylindrical, "Milkman" lid with chain, rosewood handle.

Litres 0,50 1 1,5 2 2,50 3 4 5

Cilíndrica, tapadera llamada "lechera" con cadenilla, asa palisandro.

Cylindriques renforcées (Voir : Division 4.)

1212 A

Sans bec, anse gros fil aluminium, fond renforcé.

Cylindrical, reinforced (See: Division IV).

Without spout, strong aluminium wire handle, reinforced bottom.

Litres 5 10 15 20

Cilíndricas reforzadas (Véase Division 4.)

Sin pico, asa alambre grueso aluminio, fondo reforzado.

1214 A

Avec bec soudé, anse gros fil aluminium fond renforcé.

With welded spout, strong aluminium wire handle, reinforced bottom.

Litres 5 10

Con pico soldado, asa alambre grueso aluminio fondo reforzado.

BOITES A FRICOT

BOITES A FRICOT

Polies, anse fil aluminium

MEAL CARRIERS

Polished, aluminium wire handle

PORTA-VIANDAS

Pulidas, asa alambre aluminio

Cylindriques

Cylindrical

Cilindricas



121

122 bis

- | | | | |
|---------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 121 | Forte bordée sans compartiment. | Strong rimmed, no partition. | Fuerte bordeada, sin compartimientos. |
| 121 bis | Extra-forte sans compartiment. | Extra strong, no partition. | Extra-fuerte, sin compartimientos. |
| 122 | Forte bordée à compartiment. | Strong, rimmed, with partition. | Fuerte bordeada, con compartimientos. |
| 122 bis | Extra-forte, à compartiment. | Extra strong, with partition. | Extra-fuerte, con compartimientos. |

Ø en centimètres	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Litres	0,25	0,40	0,50	0,80	1	1,30	1,70	2,10	3



390

- | | | | |
|-----|---|---|--|
| 390 | Basse, à anses fixes. (Voir faitout bas.) | Shallow, with fixed handles. (See: Stew pot shallow model.) | Bajo, con asas fijas (véase marmita baja.) |
|-----|---|---|--|

Ø en centimètres	9	10	11	12	13	14	16
Litres	0,30	0,40	0,55	0,70	0,90	1,10	1,60

Ovales

Oval shaped

Ovalados



123

124

- | | | | |
|-----|--|--|--|
| 123 | Sans compartiment, avec anse et poignée de couvercle | No partition, handle both on body and lid. | Sin compartimientos, con asa y puño de tapadera. |
| 124 | A compartiment, avec anse et poignée de couvercle. | With partition, handle both on body and lid. | Con compartimientos, con asa y puño de tapadera. |

Dimensions en centimètres	10 x 10	11 x 11	12 x 12
---------------------------	---------	---------	---------

(Voir: Division II - Camping)

(See: also Division II: Camping utensils.)

BOITE A SEL

- | | | | |
|---------|--|--|--|
| 125 bis | Boîtes de cuisine, intérieur faïence, modèle breveté. Inscription: "Sel" estampée. | Kitchen boxes, earthenware inside, patented. Stamped inscription: "Sel". | Botes de cocina, interior loza, modelo patentado. Inscripción estampada: "Sel" |
|---------|--|--|--|



125 bis

BOITES DIVERSES

A ALLUMETTES

MATCH BOX

FOSFORERA

- | | | | |
|---|--|-----------------------------------|-----------------------------|
| 126 | Boîte à allumettes, couvercle à frotoir. | Match box, friction strip on lid. | Fosforera, tapa para frotar |
| Références N°s 128, 128 bis, 129, 130, 131, 131 bis, 132, 132 bis, 132 ter, 133 | | | |



126

(Voir: Division II - Camping)

(See: also Division II: Camping utensils.)

(Véase Division II: Camping).



134



135



137



350



351



764



764 bis



765



767



767 bis

BOITES DIVERSES (Suite)

A SAVON

- 134 A savon, sans charnière.
135 A charnière.

SOAP BOX

- Soap box, unpolished, un-hinged.
Polished, hinged.

JABONERA

- Jabonera, mate, sin char-nela
Pulida, con charnela.

BOLS DIVERS

BOLS DIVERS

- 137 A barbe.

VARIOUS BOWLS

- Shaving mug.

TAZONES DIVERSOS

- Para afeitar.

350 A oreilles, dite "Ecuelle bretonne".

Porringer called "Briton porringer".

Con orejas, llamado "Escudilla bretona".

Ø en centimètres	10	12	13	14
Litres	0,33	0,54	0,75	0,90

351 Ecuelle, super renforcée, pour hopitaux, entièrement rayonnée.

Porringer, super reinforced, for use in hospitals, entirely sunray finished.

Escudilla, super-reforzada, para hospitales enteramente radiada.

Ø en centimètres	12	14	Litres	0,55	0,80
------------------	----	----	--------	------	------

Dits "Africains", entièrement rayonnés.

African pattern, entirely sunray finished.

Tazones "Africanos", enteramente radiados.

764 A pied.
764 bis Sans pied.

With base.
Without base.

Con pié.
Sin pié.

Ø en centimètres	10	12	14	16	18	20
------------------	----	----	----	----	----	----

765 Dits "Chinois", polis.

Chinese pattern, polished.

Tazones "Chinos", pulidos.

Ø en centimètres	9,5	11,5	13,5	14,5	16
------------------	-----	------	------	------	----

Dits "Indochinois".

Indo chinese pattern

Tazones "Indo-Chinois".

A pied.
Sans pied.

With base.
Without base.

Con pié.
Sin pié.

Ø en centimètres	10
------------------	----



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM



138

BOUGEOR

BOUGEOR

138 Bord perlé, poli, anse forme coquille.

CANDLESTICK

Beaded edge, polished, shell-shaped handle.

PALMATORIAS

Borde graneado, pulido, anse forma concha.

BOUILLOIRES

BOUILLOIRES

Monture aluminium fondu bec soudé

142 bis P Renforcée, non bordée, poignée palissandre.

142 bis C Renforcée, non bordée, poignée tube chromé.

142 bis SUP Renforcée, non bordée, poignée supra.



142 bis SUP

KETTLES

Cast aluminium mounting welded spout

Reinforced, non rimmed, rosewood handle.

Reinforced, non rimmed, chromium plated tube handle.

Non rimmed "Supra" handle.

Litres 1 1,5 2 3 4 5 6 8

(Voir : Bouilloires à facettes, Division 1 bis, N^o 725 P, 725 C, 725 SUP.)

Bouilloires chromées, Division 3 N^o 2000 P, 2000 C, 2000 SUP.

Bouilloires à lait. (Voir : Pots à cuire le lait.)

Fortes, bordées, bec serti, aluminium fondu.

143 bis Monture aluminium fondu, poignée façon palissandre.

(See: Hammer manufactured kettles. Division 1 bis, N^o 725 P, 725 C, 725 SUP.)

Chromium plated kettles. (Division 3, N^o 2000 P, 2000 C, 2000 SUP.)

For boiling milk. (See: Pots for boiling milk.)

Strong, rimmed, set-in cast aluminium spout.

Cast aluminium mounting, imitation rosewood handle.

Litres 1 1,5 2 3 4 5

HERVIDORES

Montura aluminio fundido pico soldado

Reforzados, sin bordear, puño palisandro.

Reforzados, sin bordear puño tubo cromado.

Reforzados, sin bordear, puño Supra.

(Véase : Hervidores con facetas. División II, N^o 725 P, 725 C, 725 SUP.)

Hervidores cromados. División 0, N^o 2000 P, 2000 C, 2000 SUP.

Hervidores para leche. (Véase : Hervidores para leche.)

Fuertes, bordeados, pico fijo aluminio fundido.

Montura aluminio fundido puño imitación palisandro.

BOUILLOTES ITALIENNES

BOUILLOTES ITALIENNES

Extra-fortes

144 A Anse aluminium rotinée.

144 C Anse aluminium chromé.

144 P Anse aluminium palissandre

144 SUP Anse aluminium Supra.



144 A



144 bis P

ITALIAN KETTLES

Extra strong

Aluminium rattan covered handle.

Chromium plated aluminium handle.

Rosewood handle.

"Supra" handle.

Litres 1 1,5 2 3

Renforcées non bordées

144 bis P Anse palissandre.

144 bis C Anses chromées.

144 ter Anse tube cintré chromé, sans couvercle.

Reinforced, non rimmed

Rosewood handle.

Chromium plated handles.

Chromium plated tube handle, without lid.

Litres 1/2 1 1,5 2

HERVIDORES ITALIANOS

Extra-fuertes

Asa aluminio con roten.

Asa aluminio cromado.

Asa aluminio palisandro.

Asa aluminio Supra.

Reforzados, no bordeados

Asa palisandro.

Asas cromadas.

Asa tubo curvado, cromado, sin tapadera.

MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS



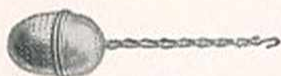
FRANCE



145



147



148



150



152 TC

BOUTEILLONS

BOUTEILLONS	WATER BOTTLES	BOTELLONES
145 Bouteillon, mat décapé, fermeture bouchon mécanique.	Unpolished, scratch finish, mechanical stopper.	Botellón, mate desoxidado cierre tapón menánico.
Contenance en litres 1/4 1/2 3/4 1 1,5 2		

BOULE A RIZ

BOULE A RIZ	BALL SHAPED RICE INFUSER	BOLA PARA ARROZ
147 A charnière.	Hinged.	Bola para arroz, con charnela.
Ø en centimètres 9 10,5 12 14		

BOULE A THÉ

BOULE A THÉ	TEA INFUSER	BOLA PARA TE
148 A chaînette.	With chain.	Bola para te, con cadenilla
Ø en millimètres 38 48		

BROCS

BROCS	WATER JUGS	JARROS
150 Broc pour garniture de toilette, anse tube laiton cintré chromé.	Water jug for toilet stand Chromium plated brass tube handle.	Jarro para lavabo, asa tubo latón curvado cromado.
Litres 5		
Nota. Pour la garniture, voir : Cuvettes, N° 339. Seau, N° 613.	Note. For complementary parts see: Basins N° 339. Slop pall N° 613.	Nota. Para la garnición. Véase : Palanganas, N° 339 Cubo, N° 613.



CAFETIÈRES

CAFETIÈRES "PRESCA"	COFFEE POTS "PRESCA"	CAFETERAS "PRESCA"
151 Anse palissandre.	Rosewood handle.	Asa palisandro.
Tasses 2 4 6 8		
"PERCOLATEUR"	"PERCOLATOR"	CAFETERA CON COLADOR
152 P Anse palissandre.	Rosewood handle.	Asa palisandro.
152 TC Anse tube cintré chromé.	Chromium plated tube handle.	Asa tubo curvado cromado.
Litres 1/2 1 1,5		



154 P



156 P



158 SUP



162 TC

154 A

BELGE
Anse aluminium rotinée.

154 P

Anse palissandre.

154 SUP

Anse bakélite.

154 TC

Anse tube cintré chromé.

BELGIAN MODEL

Aluminium rattan covered handle.

Rosewood handle.

Bakelite handle.

Chromium plated tube handle.

Litres 1 1,5 2

CAFETERA BELGA

Asa aluminio con roten.

Asa palisandro.

Asa baquelita.

Asa tubo curvado, cromado

NORD, RÉCLAME

Bec serti, aluminium fondu.

156 P

Anse façon palissandre.

NORTHERN POPULAR MODEL

Set-in spout of cast aluminium.

Imitation rosewood handle.

Litres 1/2 1 1,5 2 2,5

CAFETERAS NORTE RECLAMO

Pico fijo, aluminio fundido

Asa imitación palisandro.

NORD, EXTRA-FORTE

158 A

Anse aluminium rotinée.

158 P

Anse palissandre.

158 TC

Anse tube cintré chromé, isolante.

158 SUP

Anse Supra.

NORTHERN TYPE EXTRA STRONG

Rattan covered aluminium handle.

Rosewood handle.

Chromium plated tube handle, insulated.

"Supra" handle.

Litres 1/2 1 1,5 2 2,5 3

CAFETERA NORTE EXTRA-FUERTE

Asa aluminio con roten.

Asa palisandro.

Asa tubo curvado cromado, aislador.

Asa Supra.

(Voir : Cafetières à facettes, Division 1 bis, 728 P, 728 SUP, 728 TC.)

Cafetières chromées, Division 3, N° 2015 P, 2015 TC, 2015 SUP, 2016 P, 2016 TC.

(See: Hammer manufactured Coffee pots. Division 1 bis: 728 P, 728 TC, 728 SUP, 729 P, 729 TC.)

Chromium plated coffee pots (Division 3, N° 2013, 2015 P, 2015 TC, 2015 SUP, 2016 P, 2016 TC.)

(Véase : Cafeteras con facetas. División I bis, 728 P, 728 TC, 728 SUP, 729 P, 729 TC.)

Cafeteras cromadas División 3, N° 2013, 2015 P, 2015 TC, 2015 SUP, 2016 P, 2016 TC.

SANS FILTRE

Couvercle à charnière

EXTRA-FORTE

Bec col de cygne

162 A

Anse rotinée.

162 P

Anse palissandre.

162 TC

Anse tube cintré chromé, isolante.

WITHOUT FILTER

Hinged lid

EXTRA STRONG

Long bent spout

Rattan covered handle.

Rosewood handle.

Chromium plated tube handle, insulated.

SIN FILTRO

Tapadera con charnela

EXTRA-FUERTE

Pico en cuello de cisne

Asa de roten.

Asa palisandro.

Asa tubo curvado cromado, aislador.



163 P



170 BAK



Double-grilles des
N° 168, 168 BAK
172 bis, 173 bis.

171 ter



173



173 bis

163 A
163 P
163 TC

Bec canard
Anse rotinée.
Anse palissandre.
Anse tube cintré chromé,
isolante.

**With short
straight spout**
Rattan covered handle.
Rosewood handle.
Chromium plated tube
handle, insulated.

Litres 1/2 1 1,5 2

CAFETIÈRES (Suite)

Pico de pato
Asa de roten.
Asa palisandro.
Asa tubo curvado cromado,
aislador.

MONOFILTRES

MONOFILTRES
168 2 grilles mobiles, couvercle
faisant soucoupe.
168 BAK 2 grilles mobiles, couvercle
faisant soucoupe avec pous-
soir bakélite.
170 1 grille mobile, couvercle
faisant soucoupe.
170 BAK 1 grille mobile, couvercle
faisant soucoupe avec pous-
soir bakélite.

**SINGLE CUP
COFFEE FILTERS**
2 movable strainers, lid
usable as saucer.
2 movable strainers, lid
usable as saucer, with press-
in bakelite knob.
1 movable strainer, lid usable
as saucer.
1 movable strainer, lid usable
as saucer with press-in bake-
lite knob.

Tasses 1 2 4

(Voir : Monofiltres, Divi-
sion 3, N° 2011.)

(See: Single cup filters.
Division III, N° 2011.)

MONOFILTROS
2 rejillas móviles, tapadera
que sirve de platillo.
2 rejillas móviles, tapadera
que sirve de platillo con
colador baquelita.
1 rejilla móvil, tapadera que
sirve de platillo.
1 rejilla móvil, tapadera que
sirve de platillo colador
baquelita.

(Véase : Monofiltros. Divi-
sión III, N° 2011.)

RAMPONNEAUX

RAMPONNEAUX
171 ter Haut.

**"RAMPONNEAU"
FILTERS**
Deep "Ramponneau"
Ø en centimètres 8

**CAFETERAS
"RAMPONNEAUX"**
Alta.

UNITASSES

UNITASSES
Extra-forts
172 Anses aluminium, 1 grille
mobile, couvercle faisant
soucoupe.
173 Anse rotinée, 1 grille mobile,
couvercle faisant soucoupe.
172 bis Anses aluminium, 2 grilles
mobiles, couvercle faisant
soucoupe.
173 bis Anses rotinées, 2 grilles
mobiles, couvercle faisant
soucoupe.

**SINGLE CUP
COFFEE FILTERS**
Extra strong
Aluminium handles, 1 mo-
vable strainer, lid usable as
saucer.
Rattan covered handle, 1 mo-
vable strainer, lid usable as
saucer.
Aluminium handles, 2 mo-
vable strainers, lid usable as
saucer.
Rattan covered handles,
2 movable strainers, lid
usable as saucer.

**CAFETERAS
PARA UNA TAZA**
Extra-fuertes
Asas aluminio, 1 rejilla
móvil, tapadera que sirve
de platillo.
Asa de roten, 1 rejilla móvil,
tapadera que sirve de pla-
tillo.
Asas aluminio, 2 rejillas
móviles, tapadera que sirve
de platillo.
Asas de roten, 2 rejillas
móviles, tapadera que sirve
de platillo.

(Voir : Unitasse, Division 3,
N° 2012.)

(See: Single cup filters,
Division III, N° 2012.)

(Véase : Cafetera para una
taza. División III, N° 2012.)



174

CAFETIÈRE VERSEUSE **COFFEE SERVING POT**
Manche palissandre
couvercle à charnière
174 Bec col de cygne.

CAFETERA DE SERVIR
Mango palisandro
tapadera con charnela
Pico en cuello de cisne.



175

175 Bec canard.
With short straight spout.
Litres 1/2 1 1,5 2

Pico de pato.

(Voir : Cafetières verseuses,
Division 3, N° 2021-2022.)

(See: Coffee serving pots,
Division III, N°s 2021-2022.)

(Véase : Cafeteras de servir
División III, N° 2021, 2022.)



768

CAFETIÈRE TURQUE **TURKISH COFFEE POT**
Extra-forte
768 Manche aluminium.
Aluminium handle.
Litres 1/8 1/4 1/2 3/4 1

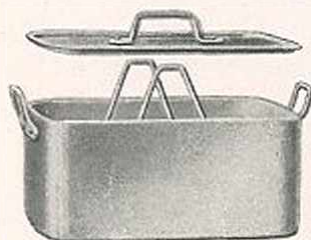
CAFETERA TURCA
Extra-fuerte
Mango aluminio.



176

CAFETIÈRE NORMANDE **NORMAN COFFEE POT**
176 Manche palissandre, cou-
vercle à charnière.
Rosewood handle, hinged
lid.
Litres 1/2 3/4 1

CAFETERA NORMANDA
Mango palisandro, tapadera
con charnela.



180

CAISSE A ASPERGES

CAISSE A ASPERGES **ASPARAGUS COOKER**
OU A STÉRILISER **OR TO STERILIZE**
Emboutie Set
180 Avec grille intérieure et
couvercle. With inside drainer and lid.
Dimensions en centimètres Largeur 20 Hauteur 13 Longueur 28

ESPARRAGUERA
O ESTERILIZADOR
Embutida
Esparraguera embutida con
rejilla interior y tapadera



CASSEROLES

CASSEROLES

Nota. Sauf demande spéciale de la clientèle, toutes les casseroles "Classiques" sont livrées "A bec verseur". Les casseroles série "Restaurant" sont livrées "sans bec".

Voir en fin de chapitre "Casseroles", dimensions et capacités.

CYLINDRIQUES

Série spéciale type "Restaurant"

- 185 A Queue aluminium fondu.
185 C Queue chromée isolante.
- 185 SUP Queue Supra.

SAUCEPANS

Note: If not specially requested, we deliver all saucepans in the "classique" style, with lipped edges enabling a perfect and precise pouring. "Restaurant" saucepans are manufactured unlippped.

See in the end of chapter Saucepans, for measurements and contents.

CYLINDRICAL

A special set for "Restaurants"

- Cast aluminium handle.
Chromium plated insulated handle.
"Supra" handle.
Ø en centimètres 12 à 26

CAZOS

Nota. Salvo a petición especial de la clientela, todos los cazos "Clásicos" son entregados "con pico vertedor" que permite verter el líquido gota a gota. Los cazos serie "Restaurante" son entregados "sin pico".

Véase al final del capítulo "Cazos", dimensiones y capacidades.

CILINDRICOS

Serie especial tipo "Restaurante"

- Mango aluminio fundido.
Mango cromado aislador.
Mango Supra.



185 A



187 SUP



188 BAK



190 C

Type "Classique" queue "Supra" carrée

- 187 SUP Super renforcée.
188 SUP Extra-forte.

"Classique" type with square "Supra" handle

- Super reinforced.
Extra strong.
Ø en centimètres 12 à 26

Tipo "Clásico" mango "Supra" cuadrado

- Super-reforzado.
Extra-fuerte.

Queue "Supra" plate

- 188 BAK Extra-forte.
189 BAK Extra-forte, réclame.

With flat "Supra" handle

- Extra strong.
Extra strong, popular model.
Ø en centimètres 10 à 22

Mango "Supra" plano

- Extra-fuerte.
Extra-fuerte reclamo.

Queue chromée isolante brevetée anneau fixe

- 190 C Super renforcée.
191 C Extra-forte.

With chromium plated and insulated handle patented, with fixed ring

- Super reinforced.
Extra strong.
Ø en centimètres 12 à 26

Mango cromado aislador patentado, anillo fijo

- Super-reforzado.
Extra-fuerte.

Queue bois isolante brevetée anneau fixe

- 211 BF Super renforcée.

With wood insulated handle patented with fixed ring

- Super reinforced.
Ø en centimètres 12 à 26

Mango madera, aislador patentado, anillo fijo

- Super-reforzado.

- 212 BF Extra-forte.
213 BF Extra-forte, réclame.

- Extra strong.
Extra strong, popular model.
Ø en centimètres 10 à 26

- Extra-fuerte.
Extra-fuerte reclamo.



CASSEROLES (Suite)



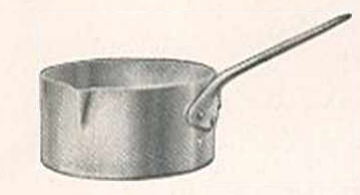
214 BF



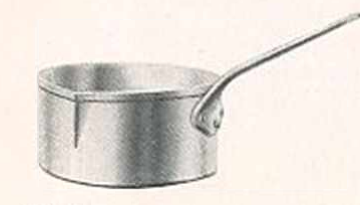
211 P



217 BF - 218 BF



220 A



224 A



230 FB

214 BF
216 BF
212 S
213 S

Forte, bord massif.
Droite, forte.
Extra-forte, spéciale.
Extra-forte, réclame, spéciale.

Strong, stout brimmed.
Straight strong.
Extra strong, special.
Extra strong, special, popular model.
Ø en centimètres 10 à 22

Fuerte, borde macizo.
Recto, fuerte.
Extra-fuerte especial.
Extra-fuerte, reclamo especial.

211 P

Queue palissandre isolante, brevetée anneau fixe
Super renforcée.

Insulated rosewood handle, patented, fixed ring
Super reinforced.
Ø en centimètres 12 à 26

Mango palisandro aislador patentado, anillo fijo
Super-reforzado.

212 P

Extra-forte.

Extra strong.
Ø en centimètres 10 à 26

Extra-fuerte.

217 BF
217 BAK

Bord verseur plat Extra-forte
Queue bois, isolante, brevetée, anneau fixe.
Queue bakélite plate.

Flat lipped extra strong
Insulated wood handle, patented, fixed ring.
Bakelite flat handle.
Ø en centimètres 10 à 20

Borde vertedor llano Extra-fuerte
Mango madera, aislador patentado, anillo fijo.
Mango baquellita plano.

218 BF
218 FB

Forte
Queue bois, isolante, brevetée, anneau fixe.
Queue fer blanc, emboutie.

Strong
Insulated wood handle, patented, fixed ring.
Tinned steel handle.
Ø en centimètres 10 à 20

Fuerte
Mango madera aislador, patentado, anillo fijo.
Mango hojalata, embutido.

220 A

Queue aluminium fondu
Super renforcée.

Cast aluminium handle
Super reinforced.
Ø en centimètres 12 à 26

Mango aluminio fundido
Super-reforzado.

221 A
222 A

Extra-forte.
Extra-forte, réclame.

Extra strong.
Extra strong, popular model
Ø en centimètres 10 à 26

Extra-fuerte.
Extra-fuerte, reclamo.

223 A
224 A

Droite, forte.
Forte, bord massif.

Straight, strong.
Strong, stout brimmed.
Ø en centimètres 10 à 22

Recto, fuerte.
Fuerte, borde macizo

230 FB
231 FB
232 FB
230 S

Queue isolante emboutie fer blanc
Extra-forte, réclame.
Droite, forte.
Forte, bord massif.
Extra-forte, spéciale.

Insulated tinned steel handle
Extra strong, popular model.
Straight, strong.
Strong, stout brimmed.
Extra strong, special.
Ø en centimètres 10 à 22

Mango aislador embutido, hojalata
Extra-fuerte, reclamo.
Recto, fuerte.
Fuerte, borde macizo.
Extra-fuerte especial

Ø en centimètres	10	12	14	16	18	20	22	24	26
Litres	0,40	0,65	1,00	1,50	2,00	3,00	4,00	5,00	6,50



CASSEROLES (Suite)



236 C



247 BF



250 A



254 FB



260 FB



261 BF

	CONIQUES	CONICAL	CONICOS
	Queue chromée isolante brevetée anneau fixe	Insulated chromium plated handle, patented, fixed ring	Mango cromado aislador, patentado, anillo fijo
236 C	Super renforcée.	Super reinforced. Ø en centimètres 12 à 26	Super-reforzado.
	Queue bois isolante brevetée anneau fixe	Insulated wood handle, patented, fixed ring	Mango madera aislador patentado, anillo fijo
247 BF	Super renforcée.	Super reinforced. Ø en centimètres 12 à 26	Super-reforzado.
248 BF	Extra-forte.	Extra strong. Ø en centimètres 10 à 26	Extra-fuerte.
249 BF	Extra-forte, réclame.	Extra strong, popular model. Ø en centimètres 10 à 26	Extra-fuerte, reclamo.
	Queue aluminium fondu	Cast aluminium handle	Mango de aluminio fundido
250 A	Super renforcée.	Super reinforced. Ø en centimètres 12 à 26	Super-reforzado.
251 A	Extra-forte.	Extra strong.	Extra-fuerte.
252 A	Extra-forte, réclame.	Extra strong, popular model. Ø en centimètres 10 à 26	Extra-fuerte, reclamo.
	Queue isolante emboutie fer blanc	Insulated steel handle	Mango aislador embutido, hojalata
254 FB	Extra-forte, réclame.	Extra strong, popular model	Extra-fuerte, reclamo.
255 FB	Forte.	Strong. Ø en centimètres 10 à 22	Fuerte.
		Ø en centimètres	10 12 14 16 18 20 22 24 26
		Litres	0,35 0,60 1,00 1,50 2,00 2,75 3,70 4,75 6,00
	BOMBÉES	CONVEX SIDED	ABOMBADOS
260 FB	Forte, bordée rond, queue isolante, emboutie fer blanc.	Strong, rimmed, insulated tinned steel handle.	Fuerte, bordeado redondo, mango aislador embutido hojalata.
		Ø en centimètres	12 14 16 18 20 22
		Litres	0,55 0,80 1,30 1,80 2,50 3,40
	GENRE POTERIE TERRE	SHALLOW PAN	CÉNERO ALFARERÍA
	extra-forte, queue bois, isolante, anneau fixe	Extra strong insulated wood handle, fixed ring	Extra-fuerte, mango madera, aislador, anillo fijo
261 BF	Avec couvercle.	With lid.	Con tapadera.
261 BF SC	Sans couvercle.	Without lid.	Sin tapadera.
		Ø en centimètres	12 14 16 18 20 22 24
		Litres	0,40 0,65 0,85 1,20 1,60 2,00 2,50





CASSÉROLES (Suite)

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



262 FB

Casseroles étagées dites "STÉPHANOISES"

262 FB
262 BF

Queue fer blanc, emboutie.
Queue bois, anneau fixe.

Graduated pan "STÉPHANOISE"

Tinned steel handle.
Wood handle, fixed ring.

Cazos superpueriles llamados "ESTEFANESES"

Mango hojalata, embutido.
Mango madera, anillo fijo.

Ø en centimètres	12	14	16
Litres	0,70	1,30	1,90

COQUELLES A ANSES

COQUELLES A ANSES CYLINDRIQUES

embouties avec couvercles Super renforcées



283 P

283 A
283 C
283 P
283 SUP
283 MB

Anses aluminium fondu.
Anses chromées.
Anses palissandre.
Anses Supra, couvercle à bouton bakélite.
Anses bakélite, ronde Monobloc.

CYLINDRICAL STEW POTS

Press-manufactured, with lids Super reinforced

Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
"Supra" handles, lid with bakelite knob.
Monobloc round bakelite handles.

CACEROLAS CILINDRICAS

Embutidas, con tapadera Super-reforzadas

Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.
Asas Supra, tapadera con botón baquelita.
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	20	22	24	26	28
Litres	2,85	3,75	4,95	6,30	8,30

COQUELLES OVALES très profondes

Super renforcées



289 A avec grille

289 A
289 C
289 P
289 SUP
289 MB
289 G

Anses aluminium fondu.
Anses chromées.
Anses palissandre.
Anses Supra, couvercle à bouton.
Anses bakélite, rondes Monobloc.
Grilles pour poissons ou légumes.

DEEP OVAL STEW POTS

Super reinforced

Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
"Supra" handles, lid with knob.
Monobloc round bakelite handles.
Drainers for fish or vegetable cooking.

CACEROLAS OVALADAS

Muy profundas Super-reforzadas

Asas aluminio fundido.
Asas cromado.
Asas palisandro.
Asas Supra, tapadera con botón.
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	24	28	32	36
Litres	3,2	4,8	7,1	11

COQUETIERS

COQUETIERS MOLETÉS

295
296

A pied.
Double.

KNURLED EGG CUPS

With base.
With double cup.

HUEVEROS

Con pié.
Doble.



295



296





ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM



297



299



300 301



302



303



795 A

CORBEILLES

CORBEILLES A PAIN OVALES

Sujet estampé
mat argent, bord poli

- 297 Grand modèle, sujet " Chien à l'arrêt ".
299 Grand modèle, sujet " Combat de Cerfs ".

OVAL BREAD BASKETS

Embossed picture
Dull silver finish,
polished brim

- Large model, "Pointer" in picture.
Large model, "Fighting stags" in picture.

FUENTES PARA PAN OVALADAS

Asunto estampado
Plateado mate
borde pulido

- Gran modelo, asunto " Perro de muestra ".
Gran modelo, asunto " Combate de ciervos ".

Grand Modèle, en centimètres 35 x 25

CORBEILLES A FRUITS RECTANGULAIRES

Aluminium tressé

- 300 Grand modèle.

- 301 Petit modèle.

RECTANGULAR FRUIT BASKETS

Woven aluminium bands

- Large model.

Centimètres 30 x 20

- Small model.

Centimètres 24 x 15

CESTAS DE FRUTAS RECTANGULARES

Aluminio trenzado

- Gran modelo.

- Pequeño modelo.

COULOIRS

COULOIRS

- 302 Pour épiciers, grainetiers.

SCOOPS

- For grocers and grain merchants.

PALAS

- Palas para especieros, vendedores de granos.

Longueurs en centimètres 10, 12,5 15 17,5 20

COUPES A SUCRE

COUPES A SUCRE

- 303 A pied, dite de Limonadier".

SUGAR BASINS

- Stemmed, as in cafés.

AZUCAREROS

- Azucareros, con pié, llamado de " Limonadero "

Ø en centimètres 7 8 9 10

(Voir : Coupe à sucre, Division 3, N° 2027.)

(See: also Sugar basin, Division III, N° 2027.)

(Véase : Azucarero. División 3, N° 2027.)

COUSCOUSIERS

COUSCOUSIERS

Sans pied, sans couvercle

- 795 A Anses aluminium fondu.
795 P Anses palissandre.
795 MB Anses bakélite, rondes, Monobloc.

STEAMERS

for cooking "Couscous"
No feet, without lid

- Cast aluminium handles.
Rosewood handles.
Round monobloc bakelite handle.

Litres 4 6 8 10 12

ALCUSCUSEROS

Sin pié, sin tapadera

- Asas aluminio fundido.
Asas palisandro.
Asas baquelita redonda monobloque.

Supplément pour demandes spéciales de la clientèle

Couvercle pour partie supérieure. Poignée : palissandre, aluminium fondu ou monobloc.

The following are received as extra:

Lid for upper vessel. Rosewood, cast aluminium or monobloc handle.

Suplemento para pedidos especiales de la clientela :

Tapadera para la parte superior. An palisandro, aluminio fundido o monobloque.

Ø en centimètres 20 22 24 26 28

FRANCE



MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS

COUSCOUSIERS (Suite)

Couvercle pour partie inférieure, poignée palissandre, aluminium fondu ou monobloc.

Lid for lower vessel, rosewood, cast aluminium or monobloc handle.

Tapadera para la parte inferior, an palisandro, aluminio fundido, o monobloque.

Ø en centimètres 15 18 20 22 24



795 CO

795 CO

Pieds pour partie supérieure.

Stand for upper vessel.

Plés para la parte superior.

Couvercle spécial, perforé, s'adaptant sur partie inférieure et partie supérieure, poignée palissandre, aluminium fondu ou monobloc.

Special perforated lid, fitting both vessels, rosewood, cast aluminium or monobloc handle.

Tapadera especial, perforada, que se adapta a la parte inferior y a la parte superior, an palisandro, aluminio fundido o monobloque.

Ø en centimètres 20 22 24 26 28

(Voir : Plat à couscousse réf. N° 815.

(See : Dish for "couscous". N° 815.

(Vease : Plato para alcuscus. N° 815.

COUVERCLES

COUVERCLES

Polis extérieurement rayonnés intérieurement

LIDS

Polished outside, sunray finished inside

TAPADERAS

Pulidas exteriormente, radiadas interiormente



307

307

A drageoir, bouton aluminium.

Domed, aluminium knob.

Abombadas, botón aluminio

Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34

A DEGRÉ

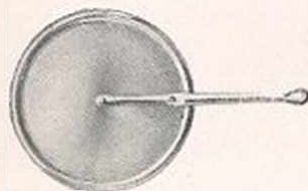
A queue, extra-forts

GROOVED

With long handle Extra strong

ESCALONADAS

Con mango, extra-fuertes



308 A

308 A
308 BF
308 P
308 C

Queue aluminium fondu.
Queue bois, anneau fixe,
Queue palissandre.
Queue chromée.

Cast aluminium handle.
Wood handle with fixed ring.
Rosewood handle.
Chromium plated handle.

Mango aluminio fundido.
Mango madera anillo fijo.
Mango palisandro.
Mango cromado.

Ø en centimètres 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30

Forts

313 A
313 BF
313 P

Queue aluminium fondu.
Queue bois, anneau fixe.
Queue Palissandre, anneau fixe.

Strong

Cast aluminium handle.
Wood handle with fixed ring.
Rosewood handle with fixed ring.

Fuertes

Mango aluminio fundido.
Mango madera, anillo fijo.
Mango palisandro, anillo fijo.

Ø en centimètres 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30

A ANSE

Extra-forts

314 A
314 C
314 P

Anse aluminium fondu.
Ø en centimètres 10 12
Anse chromée.
Anse palissandre.

WITH TOP HANDLE

Extra strong

Cast aluminium handle.
Chromium plated handle.
Rosewood handle.

CON ASA

Extra-fuertes

Asa aluminio fundido.
Asa cromada.
Asa palisandro.

Ø en centimètres 10 12 14 15 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34



314 P



316 bis



317 A



317 SUP



317 BF 317 P



320



798



COUVERCLES (Suite)

314 SUP A bouton bakélite. With bakelite knob. Con botón baquelita.
Ø en centimètres 10 11 12 13 14 15 16 18 20 22 24 26 28 30

314 MB Anse bakélite, ronde, monobloc. Round monobloc bakelite handle. Asa baquelita redonda monobloque.
Ø en centimètres 10 12 14 15 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34

Forts

Strong

Fuertes

316 A Anse aluminium fondu. Cast aluminium handle. Asa aluminio fundido.
316 P Anse palissandre. Rosewood handle. Asa palisandro.

Ø en centimètres 10 à 34

316 BAK A bouton bakélite. With bakelite knob. Con botón baquelita.
Ø en centimètres 20 à 30

316 MB Anse bakélite, ronde, monobloc. Round monobloc bakelite handle. Asa baquelita redonda monobloque.

316 bis Couvercle à anneau central. Lid with ring in center. Tapadera con anillo central.

316 BU Couvercle à bouton buis et anneau de suspension. Lid with box-wood knob and side hooking ring. Tapadera con botón boj y anillo de suspension.

Ø en centimètres 10 12 14 16 18 20 22 24

A TROIS USAGES AVEC ANNEAU DE SUSPENSION

TRIPLE PURPOSE LID WITH HOOKING RING

PARA TRES USUS CON ANILLO DE SUSPENSION

A anse

With handle

Con asa

317 A Anse aluminium fondu. Cast aluminium handle. Asa aluminio fundido.

A bouton

With knob

Con botón

317 BU Bouton buis, façon acajou. Imitation mahogany box-wood knob. Botón boj, imitación caoba.

317 SUP Bouton bakélite. Bakelite knob. Botón baquelita.

SANS ANNEAU DE SUSPENSION

WITH NO HOOKING RING

SIN ANILLO DE SUSPENSION

A queue, anneau fixe

Handle with fixed ring

Con mango, anillo fijo

317 BF Queue bois. Wood handle. Mango madera.
317 P Queue palissandre. Rosewood handle. Mango palisandro.
317 C Queue chromée. Chromium plated handle. Mango cromado.

N° 1. Tailles en centimètres 12 14 16

N° 2. Tailles en centimètres 18 20 22

CRACHOIRS

CRACHOIRS

SPITTOONS

ESCUPIDERAS

320 Crachoirs avec couvercle, anse feuillard fixe. With lid and fixed flat handle. Escupideras con tapa, asa fija forma hoja.

Ø en centimètres 9

798 "Chinois" poli. "Chinese" polished. "Chinas" pulida.

Ø en centimètres 10 12 15

CRUCHES A LIT

CRUCHES A LIT

322 Extra-forte, emboutie, polie, bouchon bakélite.

323 Extra-forte, emboutie, polie, bouchon aluminium.

HOT WATER BOTTLES

Extra strong, set, polished, bakelite stopper.

Extra strong, set, polished, aluminium stopper.

Litres 0,50 1 1,50

CALENTADORES DE CAMA

Extra-fuerte, embutido, pulido, botón baquelita.

Extra-fuerte, embutido, pulido tapón aluminio.

CUILLÈRES

CUILLÈRES A POT

Extra-fortes

324 A Manche aluminium profilé.

324 BF Manche bois, crochet fixe.

324 P Manche palissandre, crochet fixe.

324 C Manche chromé, crochet fixe.

LADLES

Extra strong

Shaped aluminium handle.

Rosewood handle, fixed hook.

Rosewood handle, fixed hook.

Chromium plated handle, fixed hook.

Ø en centimètres 9 10 11 12 13

CUCHARAS CUCARONES

Extra-fuertes

Mango aluminio fundido.

Mango madera, gancho fijo.

Mango palisandro, gancho fijo.

Mango cromado, gancho fijo.

Ø en centimètres 9 10 11 12

Nota. Renforcées pour hotels (Voir : Division IV, N° 1245, 1245 bis et 1245 ter.)

Note: For reinforced utensils as used in hotels, see: Division IV, N° 1245, 1245 bis, and 1245 ter.

Nota. Reforzados para hoteles. (Véase: División IV, N° 1245, 1245 bis et 1245 ter.)

A ARROSER

Extra-fortes

329 DA Droite, manche aluminium profilé.

329 CA De côté, manche aluminium profilé.

329 DBF Droite, manche bois isolant, crochet fixe.

329 CBF De côté, manche bois isolant, crochet fixe.

329 DP Droite, manche palissandre, crochet fixe.

329 CP De côté, manche palissandre, crochet fixe.

329 DC Droite, manche chromé, isolant, crochet fixe.

329 CC De côté, manche chromé, isolant, crochet fixe.

BASTING LADLES

Extra strong

Straight, shaped aluminium handle.

Side lipped, shaped aluminium handle.

Straight, insulated wood handle, fixed hook.

Side lipped, insulated wood handle, fixed hook.

Straight, rosewood handle, fixed hook.

Side lipped, rosewood handle, fixed hook.

Straight, chromium plated insulated handle, fixed hook.

Side lipped, chromium plated insulated handle, fixed hook.

PARA SALSA

Extra-fuertes

Recto, mango aluminio perfilado.

Pico de costado, mango aluminio perfilado.

Recto, mango madera aislador, gancho fijo.

Pico de costado, mango madera aislador, mango fijo.

Recto, mango palisandro, gancho fijo.

Pico de costado, mango palisandro, gancho fijo.

Recto, mango cromado, aislador gancho fijo.

Pico de costado, mango cromado, aislador, mango fijo.

Recto, mango "Supra".

Pico de costado, mango "Supra".

329 D SUP Droite, manche "Supra".

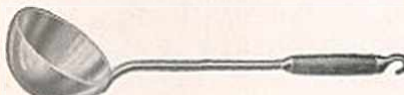
329 C SUP De côté, manche "Supra".



322



324 A



324 BF



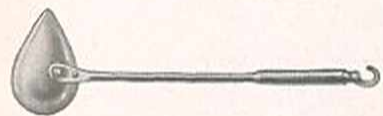
324 SUP



329 CA



329 DBF



329 CC



329 D SUP

334



801



345



346



346 bis



347

334

A FRUITS
Manche aluminium profilé.

FRUIT LADLES
Fruit ladle, shaped aluminium handle.

CUILLÈRES (Suite)

PARA FRUTA
Para fruta, mango aluminio perfilado.

CUVETTES

CUVETTES
Extra-fortes, à anneau

339 Polie extérieurement, rayonnée intérieurement.

Ø en centimètres 28 30 32 34 36 38 40

BASINS
Extra strong with hooking ring

Polished outside, sunray finished inside.

PALANGANAS
Extra-fuertes, con anillo

Pulidas exteriormente, radiada interiormente.

Fortes, sans anneau

801 Entièrement rayonnée.

Strong, without hooking ring

Entirely sunray finished.

Fuertes, sin anillo

Enteramente radiada.

Ø en centimètres 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40



DESSOUS

DESSOUS DE CARAFE
Mat

345

JUG STAND
Scratch finish

Ø en centimètres 10 12

PLATILLO PARA BOTELLA
Mate

(Voir : Dessous de carafe, Division 3, N° 2036.)

(See: Jug stand, Division III, N° 2036.)

(Véase : Platillo para botella. División III, N° 2036.)

DESSOUS DE PLAT
Polis

346

Ovale.

DISH STAND
Polished

Oval shaped.
en centimètres 20 24

PORTA-FUENTES
Pulidos

Ovalado.

346 bis

Carrée.

Square shaped.
en centimètres 20

Cuadrado.

DESSOUS DE VERRE
Mat

347

(Voir : Dessous de verre, Division III, N° 2035.)

GLASS STAND
Scratch finish

Ø en centimètres 8 10

PLATILLO PARA VASO
Mate

(See: Glass stand, Division 3, N° 2035.)

(Véase : Platillo para vaso. División 3, N° 2035.)

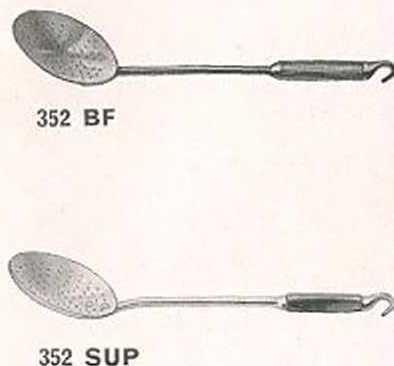
E

ÉCUELLES



	ÉCUELLES	PORRINGERS	ESCUDILLAS
350	Bretonne.	Briton porringer.	Bretona.
		Ø en centimètres 10 12 13 14	
		Litres 0,33 0,54 0,75 0,90	
351	Super renforcée, entièrement rayonnée, pour hôpitaux.	Super reinforced, entirely sunray finished, for hospitals.	Super reforzada, enteramente radiada, para hospitales.
		Ø en centimètres 12 14	Litres 0,55 0,80

ÉCUMOIRES



	ÉCUMOIRES Extra-fortes	SKIMMERS Extra strong	ESPUMADERAS Extra-fuertes
352 A	Manche aluminium profilé.	Shaped aluminium handle.	Mango aluminio perfilado.
352 BF	Manche bois, crochet fixe.	Wood handle, with fixed hook.	Mango madera, gancho fijo.
352 P	Manche palissandre, crochet fixe.	Rosewood handle, with fixed hook.	Mango palisandro, gancho fijo.
352 C	Manche chromé, crochet fixe.	Chromium plated handle, with fixed hook.	Mango cromado, gancho fijo.
		Ø en centimètres 10 11 12 13 14	
352 SUP	Manche Supra.	Supra handle.	
		Ø en centimètres 10 11 12 13	

Renforcées pour hôtels

(Voir : Division 4, N° 1246, 1246 bis.)

Reinforced for use in hotels

(See: Division III, N° 1246, 1246 bis.)

Reforzadas para hotel

(Véase: División III, N° 1246, 1246 bis.)

POUR FRITURES OU SPATULES

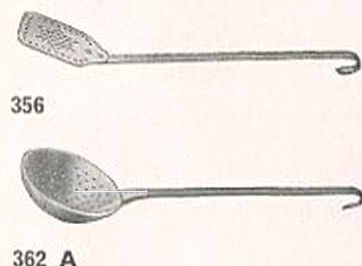
Manche profilé

FOR FRYING, CALLED: FISH SLICE

Shaped handle

PALAS PARA FRITOS

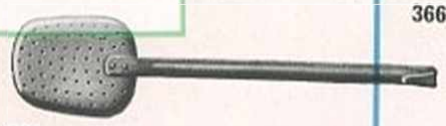
Mango perfilado



356	A trous.	Perforated.	Con agujeros.
357	Sans trous.	Plain.	Sin agujeros.
	Demi-profondes Extra-fortes	Medium deep skimmers, Extra strong	Semi-profundas, Extra-fuertes
362 A	Manche aluminium profilé.	Shaped aluminium handle.	Mango aluminio perfilado.
		Ø en centimètres 11 12	



ÉCUMOIRES (Suite)



366

A CONFITURE	Preserve skimmer	Para dulce
Manche aluminium profilé.	Shaped aluminium handle.	Para dulce, mango aluminio perfilado.



367

ÉGOUTTOIR DE CUISINE	DRAINING RACK	ESPETERA
(Voir : Plaques de cuisine, N ^{os} 481 A, 481 B, 482.)	(See : Draining racks, N ^{os} 481 A, 481 B, 482.)	(Véase : Espetera. N ^{os} 481 A, 481 B, 482.)

ENTONNOIRS

ENTONNOIRS	FUNNELS	EMBUDOS
Coniques.	Conical.	Embudos cónicos.
	Ø en centimètres 8 10 12 14	



FAISSELLES OU MOULES A FROMAGE



369

FAISSELLES OU MOULES A FROMAGE	CHEESE MOULDS	MOLDES PARA QUESO Y REQUESON
Ronde, à pied, mate, décapée.	Round, based, scratch finish.	Redondo con pié, mate, desoxidado.
	Ø en centimètres 7 8 9 10 11 12 13	14 15



369 bis

369 bis	Forme cœur, mate, décapée.	Heart shaped, scratch finish.	En forma de corazón, mate-desoxidado.
		En centimètres 6,5 7,5 8,5 9,5	11 12,5

FAITOUTS



370 A

FAITOUTS	STEW/POTS	MARMITAS BAJAS
Nota. (Voir : diamètres, hauteurs et capacités en fin de chapitre.)	(Note. For measurements and capacity, see at end of chapter.)	Nota. Véase diámetros, alturas y capacidades al fin de capítulo.

CYLINDRIQUES avec couvercles	CYLINDRICAL with lids	CILINDRICAS Con tapaderas
Super renforcés	Super reinforced	Super-reforzadas
370 A	Ases aluminium fondu.	Asas aluminio fundido.
	Cast aluminium handles.	
	Ø en centimètres 16 à 40	
370 C	Ases chromées.	Asas cromadas.
370 P	Ases palissandre.	Asas palisandro.
	Chromium plated handles.	
	Rosewood handles.	
	Ø en centimètres 16 à 34	



370 SUP	Anses "Supra", couvercle bouton bakélite.	"Supra" handles, bakelite knob on lid.	"Supra" tapadera botón baquelita.
		Ø en centimètres 16 à 30	
370 MB	Anse bakélite, ronde, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asa baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 34	
	Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40		
	Haut. en millim. 80 92 103 114 125 136 147 158 168 178 188 198 208		
	Litres 1,6 2,3 3,2 4,3 5,6 7,2 9 11,1 13,5 16,1 19,1 22,4 26,1		



372 SUP



374 A



380 P

	Extra-forts	Extra strong	Extra-fuertes
372 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
		Ø en centimètres 14 à 30	
372 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
372 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
372 SUP	Anses "Supra", couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra" tapadera con botón baquelita.
372 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redondas monobloque.
372 BAK	Anses "Supra" rondes, couvercle à bouton bakélite.	"Supra" round handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra" rodondas, tapadera con botón baquelita
		Ø en centimètres 16 à 30	
	Forts, bord massif	Strong, stout brimmed	Fuertes, borde macizo
374 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
374 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 16 à 30	
374 BAK	Anses "Supra", rondes, couvercle à bouton bakélite.	"Supra" round handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra" redondas-tapadera con botón baque lita.
		Ø en centimètres 20 à 30	
374 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redondas monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 30	
	Ø en centimètres 14 16 18 20 22 24 26 28 30		
	Hauteurs en millimètres 70 80 92 103 114 125 136 147 158		
	Litres 1 1,6 2,3 3,2 4,3 5,6 7,2 9 11,1		

	CONIQUES	CONICAL, with lids	CONICAS
	avec couvercles Super renforcés	Super reinforced	Con tapaderas Super-reforzadas
380 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
380 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
380 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redondas monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 34	
	Extra-forts	Extra strong	Extra-fuertes
382 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
382 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
382 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
382 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 34	

1 bis

2

3

4

5

6



384 A



386 A



390



392 P



394 A

384 A
384 P
384 MB

Forts, bord massif
Anses aluminium fondu.
Anses palissandre.
Anses bakélite, rondes, monobloc.

Strong, stout rimmed
Cast aluminium handles.
Rosewood handles.
Monobloc round bakelite handles.
Ø en centimètres 16 à 34

FAITOUTS (Suite)

Fuertes, borde macizo
Asas aluminio fundido.
Asas palisandr.
Asas baquelita redonda monobloque.

386 A

Bordés, rond
Anses aluminium fondu.

Rimmed
Cast aluminium handles.
Ø en centimètres 16 à 30

Bordadas redondas
Asas aluminio fundido.

Ø en centimètres	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34
Litres	1,15	1,6	2	2,9	3,75	4,6	5,8	7,4	8,4	10,7

390

BAS
avec couvercle à bouton
anses fil aluminium

SHALLOW
model, lid with knob,
aluminium wire handles

BAJAS
Con tapadera con botón
asas alambre aluminio

Ø en centimètres	9	10	11	12	13	14	16
Litres	0,30	0,40	0,55	0,7	0,9	1,10	1,60

392 A
392 C
392 P
392 MB

A GORGE
avec couvercles
Extra-forts
Anses aluminium fondu.
Anses chromées.
Anses palissandre.
Anses bakélite, rondes, monobloc.

WITH GRADUATED RIM
and sunken lids
Extra strong
Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
Monobloc round bakelite handles.

CON GARGANTA
Con tapaderas
Extra-fuertes
Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	16	18	20	22	24	26	28	30
Litres	1,1	1,4	1,9	2,6	3,4	4,3	5,3	6,5

394 A
394 P
394 BAK
394 MB

Forts
Anses aluminium fondu.
Anses palissandre.
Anses bakélite, rondes.
Anses bakélite, rondes, monobloc.

Strong
Cast aluminium handles.
Rosewood handles.
Round bakelite handles.
Monobloc round bakelite handles.

Fuertes
Asas aluminio fundido.
Asas palisandro.
Asas baquelita redonda.
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	16	18	20	22	24	26	28	30
Litres	0,9	1,3	1,6	2,1	2,7	3,6	4,2	5,5

Dits
" CASSEROLES
BELGES "
avec couvercles
Fortes, non bordées

- 774 P** Anses palissandre.
774 BAK Anses bakélite, rondes.
774 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

Called: BELGIAN POTS,
with lid
Strong, unrimmed

- Rosewood handles.
 Round bakelite handles.
 Monobloc round bakelite handles.
 Ø en centimètres 16 à 28

OLLAS " BELGAS "
Con tapadera
Fuertes, no bordeadas

- Asas palisandro.
 Asas baquelita redonda.
 Asas baquelita redonda monobloque.

Extra-fortes

- 775 P** Anses palissandre.
775 BAK Anses bakélite, rondes.
775 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

Extra strong

- Rosewood handles.
 Round bakelite handles.
 Monobloc round bakelite handles.
 Ø en centimètres 16 à 30

Extra-fuertes

- Asas palisandro.
 Asas baquelita redonda.
 Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	16	18	20	22	24	26	28	30
Hauteurs en millimètres	105	115	125	135	145	155	165	170
Litres	1,5	2	2,6	3,4	4,5	5,9	7,2	8,7


775 P

395

396 bis
BOMBES
à anses, avec couvercles
à poignée ou à bouton

- 395** Anses aluminium fondu
395 bis Extra-fort, couvercle à poignée.
396 Extra-fort, couvercle à bouton.
396 bis Fort, couvercle à poignée.
397 Fort, couvercle à bouton.
397 bis Extra-fort, couvercle à poignée.
397 bis Extra-fort, couvercle à bouton.
397 MB Extra-fort, anses bakélite, rondes, monobloc.

ROUNDED
With handles,
lid with handle or knob

- Cast aluminium handles**
Extra strong, lid with handle.
Extra strong, lid with knob.
Strong, lid with handle.
Strong, lid with knob.

BOMBEADAS
Con asas,
con tapaderas con puño
o con botón

- Asas aluminio fundido**
Extra-fuerte, tapadera con puño.
Extra-fuerte, tapadera con botón.
Fuerte, tapadera con puño.
Fuerte, tapadera con botón.

Anses palissandre
Rosewood handles
Asas palisandro

- 397** Extra-fort, couvercle à poignée.
397 bis Extra-fort, couvercle à bouton.
397 MB Extra-fort, anses bakélite, rondes, monobloc.

- Extra strong, lid with handle.**
Extra strong, lid with knob.
Extra strong, round bakelite handles.

- Extra-fuerte tapadera con puño.**
Extra-fuerte tapadera con botón.
Extra-fuerte, asa baquelita redonda monobloque.

Anses bakélite
Bakelite handles
Asas baquelita

- 398** Fort, couvercle à poignée.
398 bis Fort, couvercle à bouton.
398 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

- Strong, lid with handle.**
Strong, lid with knob.
Monobloc round bakelite handles.

- Fuerte, tapadera con puño**
Fuerte, tapadera con botón.
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34
Litres	1,3	1,8	2,5	3,3	4,4	5,2	6,7	8	10,4	12

1 bis

2

3

4

5

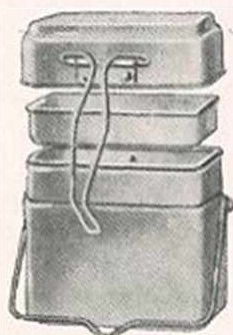
6



400



401



402



405 A

FLACON POUR EMBALLAGES DE PARFUMS

FLACON POUR EMBALLAGES DE PARFUMS

400

Poli, sans bouchon.

PERFUME BOTTLE

Polished, corkless.

FRASCO PARA PERFUMES

Frasco para perfumes, pulido, sin tapón.

Litres 0,16 0,32 0,65 1,30

FOURCHETTE A VIANDE

FOURCHETTE A VIANDE

401

Aluminium fondu, mat.

SERVING FORK

Cast aluminium, scratched.

TENEDOR PARA TRINCHAR

Aluminio fundido mate.



GAMELLES

GAMELLES

forme militaire

402

Marmite militaire, type Armée française.

PANNIKINS

Pannikins
in the shape
of military mess-tins

French army model.

Litre 1 1/4

ESCUDELLAS

Forma militar

Olla de rancho, tipo ejército frances.

Nota. La vente ne pourra avoir lieu que pour des quantités ne dépassant pas 1.000 marmites par acheteur. Au-delà de cette quantité et pour toutes ventes à l'étranger une autorisation spéciale devra être demandée au Gouvernement français.

Note. Orders exceeding 1 000 units or any foreign orders, may not be delivered without government's permission.

Nota. La venta no puede ser hecha sino por cantidades que no excedan de 1.000 marmitas por comprador. Por encima de esta cantidad y para todas las ventas al extranjero, es necesario pedir autorización al Gobierno Francés.

403

Conique avec couvercle et chaînette.

Conical with lid and chain.

Cónica con tapadera y cadenilla.

403 S

Conique sans couvercle.

Conical without lid.

Cónica sin tapadera.

Ø en centimètres 13 15



LÉGUMIERS

LÉGUMIERS

405 A

Anses aluminium, couvercle à bouton.

VEGETABLE DISH

Aluminium handles, lid with knob.

LEGUMBRERAS

Asas aluminio, tapadera con botón.

406 A

Anses aluminium, sans couvercle.

Aluminium handles, without lid.

Asas aluminio, sin tapadera.

Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26

Litres 0,7 1,11 1,7 2 [2,54 3,65

M

MARABOUTS



408 SUP

MARABOUTS Extra-forts

- 408 A Anse aluminium rotinée.
408 C Anse chromée.
408 P Anse palissandre.
408 SUP Anse "Supra", poussoir isolant.

SPOUTLESS KETTLES Extra strong

- Rattan covered aluminium handle.
Chromium plated handle.
Rosewood handle.
"Supra" handle.

JARROS CUBIERTOS, Extra-fuertes

- Asa aluminio y roten.
Asa cromada.
Asa palisandro.
Asa "Supra", apoyador aislador.

Litres 1/2 3/4 1 1,5 2 3 Pour 408 SUP à partir de 3/4

MARMITES



410 A

MARMITES avec couvercles, très profondes Super renforcées

- 410 A Anses aluminium fondu.
410 C Anses chromées.
410 P Anses palissandre.

BOILING POTS Deep boiling pots with lid Super reinforced

- Cast aluminium handles.
Ø en centimètres 18 à 40
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
Ø en centimètres 18 à 34

MARMITAS Con tapaderas MUY PROFUNDAS Super-reforzadas

- Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.

- 410 SUP Anses "Supra", couvercle à bouton bakélite.

- "Supra" handles, lid with bakelite knob.
Ø en centimètres 18 à 30

- Asas "Supra", tapadera con botón baquelita.

- 410 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

- Monobloc bakelite round handles.
Ø en centimètres 18 à 34

- Asas baquelita redonda monobloque.

Extra-fortes

- 412 A Anses aluminium fondu.
412 C Anses chromées.
412 P Anses palissandre.

Extra strong

- Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.

Extra-fuertes

- Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.

Ø en centimètres 18 à 34

1 bis

2

3

4

5

6



412 SUP



414 A



420 P



420 SUP

- | | | |
|---|---|---|
| <p>412 SUP Anses " Sudra ", couvercle à bouton bakélite.</p> <p>412 BAK Anses " Supra " rondes, couvercle à bouton bakélite.</p> <p>412 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.</p> | <p>"Supra" handles, lid with bakelite knob.</p> <p>"Supra" round handles, lid with bakelite knob.</p> <p>Monobloc round bakelite handles.</p> | <p>Asas " Supra ", tapadera con botón baquelita.</p> <p>Asas "Supra" rodondast tapadera con boton bakelita.</p> <p>Asas baquelita redonda monobloque.</p> |
|---|---|---|

	Fortes, bord massif	Strong, stout rimmed	Fuertes, borde macizo
414 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
414 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro
		Ø en centimètres 18 à 34	
414 BAK	Anses " Supra ", rondes, couvercle à bouton bakélite.	"Supra" round handles, lid with bakelite knob.	Asas " Supra " redondas, tapadera con botón baquelita
		Ø en centimètres 18 à 30	
414 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 18 à 34	
	Ø en centimètres 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40		
	Haut. en centimètres 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40		
	Litres 4,5 6,3 8,3 10,8 13,8 17,2 21,2 25,7 30,8 36,6 43,5 50		

Nota. Contrairement à certaines fabrications, nos marmites très profondes ont la hauteur égale au diamètre.

Note. Contrary to a number of aluminium boiling pots, our items afford the same measurement in depth as in diameter.

Nota. Contrariamente a ciertas fabricaciones, nuestras marmitas muy profundas, tienen la altura igual al diametro.

	PROFONDES avec couvercles Super renforcées	DEEP, with lid Super reinforced	PROFUNDAS Con tapadera Super-reforzadas
420 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
420 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
420 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 18 à 34	
420 SUP	Anses " Supra ", couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas " Supra ", tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 18 à 30	
420 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 18 à 34	

	Extra-fortes	Extra strong	Extra-fuertes
422 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
422 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
422 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 18 à 34	



424 P



430 A



432 SUP

422 SUP	Anses "Supra", couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra", tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 18 à 30	
422 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 18 à 34	
	Fortes, bord massif	Strong, stout rimmed	Fuertes, borde macizo
424 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
424 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 18 à 30	
424 BAK	Anses "Supra", rondes, couvercle à bouton bakélite.	Round "Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra", redondas, tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 20 à 30	
424 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 18 à 30	
	Ø en centimètres	18 20 22 24 26 28 30 32 34	
	Hauteurs en centimètres	15,5 17 18,5 20,5 22 23,5 25 26,5 28	
	Litres	4 5,3 7 9,2 11,6 14,5 17,6 21,3 25,4	

DEMI-PROFONDES

avec couvercles
Super renforcées

430 A	Anses aluminium fondu.
430 C	Anses chromées.
430 P	Anses palissandre.

**MEDIUM DEPTH
BOILING POTS**

with lid
Super reinforced

	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.	
	Chromium plated handles.	Asas cromadas.	
	Rosewood handles.	Asas palisandro.	
	Ø en centimètres 16 à 34		
430 SUP	Anses "Supra", couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra", tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 16 à 30	
430 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 34	

SEMI-PROFUNDAS

Con tapadera
Super-reforzadas

432 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
432 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
432 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 16 à 34	

432 SUP	Anses "Supra", couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra", tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 16 à 30	

432 MB	Anses bakélite, ronde, monobloc.		
--------	----------------------------------	--	--

Ø en centimètres 16 à 34



434 P



437 A



439 A



440 A

MARMITES (Suite)

	Fortes, bord massif	Strong, stout rimmed	Fuertes, borde macizo
434 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
434 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
		Ø en centimètres 16 à 30	
434 BAK	Anses "Supra", rondes, couvercle à bouton bakélite.	"Supra" handles, lid with bakelite knob.	Asas "Supra", redondas, tapadera con botón baquelita.
		Ø en centimètres 20 à 30	
434 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
		Ø en centimètres 16 à 30	
	Ø en centimètres	16 18 20 22 24 26 28 30 32 34	
	Hauteurs en centimètres	10,6 12 13,2 14,6 16 17,2 18,6 20 21,2 22,6	
	Litres	2,1 3 4 5,5 7,2 9,1 11,4 14,1 17 20,5	

MARMITES BELGES

	MARMITES BELGES	BELGIAN BOILING POTS	MARMITAS BELGAS
	Extra-fortes	Extra strong	Extra-fuertes
	A rebord, avec couvercles	With gratuated brim and sunken lid, fixed handles	Con reborde, con tapaderas
	Anses fixes		Asas fijas
437 A	Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
437 C	Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
437 P	Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
437 MB	Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
	Anse tombante	With pail-type handle	Asa colgante
439 A	Extra-forte.	Extra strong.	Extra-fuerte.
	Ø en centimètres	20 22 24 26 28 30	
	Hauteurs en centimètres	17 19 21 22,5 24 25,5	
	Litres	4 5,7 7,5 10 12,5 14,8	

MARMITES BORDELAISES

	MARMITES BORDELAISES avec couvercles	"BORDEAUX" BOILING POTS With lid	OLLAS BORDELESAS Con tapadera
440 A	Extra-forte.	Extra strong.	Extra-fuertes.
		Litres	2 3 4 6 8 10 12 15
		Ouverture Ø en centimètres	12 14 15 18 20 22 24 26

MARMITES BOMBÉES

MARMITES BOMBÉES

Avec couvercles
à anses fixes
Extra-fortes

- 444 A Anses aluminium fondu.
444 C Anses chromées.
444 P Anses palissandre.
444 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

Fortes, bordées

- 445 A Anses aluminium fondu.
445 P Anses palissandre.
445 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.

ROUNDED BOILING POTS

With lid, fixed handles
Extra strong

- Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
Monobloc round bakelite handles.

Strong, rimmed

- Cast aluminium handles.
Rosewood handles.
Monobloc round bakelite handles.

OLLAS

Con tapadera
con asas fijas
Extra-fuertes

- Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.
Asas baquelita redonda monobloque.

Fuertes bordeadas

- Asas aluminio fundido.
Asas palisandro.
Asas baquelita redonda monobloque.

Litres 2 3 4 6 8 10 12 15
Ouverture Ø en centimètres 12 14 15 18 20 22 24 26

A queue, avec couvercles Extra-fortes

- 448 A Queue aluminium fondu.
448 BF Queue bois, isolante, anneau fixe.
448 C Queue chromée.

With long handle and lid Extra strong

- Cast aluminium handle.
Wood handle, insulated, fixed ring.
Chromium plated handle.

Con mango con tapaderas Extra-fuertes

- Mango aluminio fundido.
Mango madera, aislador, anillo fijo.
Mango cromado.

Litres 1 2 3 4
Ouverture Ø en centimètres 10 12 14 15

A anse tombante

- 450 Extra-forte.

With pail-type handle

- Extra strong.

Con asa colgante

- Extra-fuerte.

Litres 2 3 4 6 8 10 12 15

MARMITE POUR CUIRE LES LÉGUMES A LA VAPEUR

MARMITE POUR CUIRE LES LÉGUMES A LA VAPEUR

Sans accessoires

- 453 A Complète, anses aluminium fondu, avec couvercle.
453 DA Dessus seul, anses aluminium fondu, sans couvercle.
453 P Complète, anses palissandre, avec couvercle.
453 DP Dessus seul, anses palissandre, sans couvercle.
453 MB Complète, anses bakélite, rondes, monobloc.

POT FOR VEGETABLE STEAM COOKING

Without extra fittings

- Complete unit, cast aluminium handles, with lid.
Upper vessel, single, cast aluminium handles, no lid.
Complete unit, rosewood handles, with lid.
Upper vessel, single, rosewood handles, no lid.
Complete unit, monobloc round bakelite handles.

MARMITA PARA COCER LEGUMBRES AL VAPOR

Sin accesorios

- Completa, asas aluminio fundido, con tapadera.
Parte superior sola, asas aluminio fundido, sin tapadera.
Completa, asas palisandro, con tapadera.
Parte inferior sola, asas palisandro, sin tapadera.
Completa, asas baquelita redonda monobloque.

1 bis

2

3

4

5

6



444 P



448 B



450



453 A

MARMITE POUR CUIRE LES LÉGUMES A LA VAPEUR (Suite)

Accessoires

Accessories

Accesorios

- 453 G** Grilles spéciales pour cuisson petits légumes. **Special drainer for small vegetables.** **Rejillas especiales para cocer pequeñas legumbres.**
Pieds. Nota. Sur demande, le dessus peut être muni de 3 pieds aluminium fondu. **Note.** If requested, upper vessel is delivered based on 3 cast aluminium feet. **Piés.** Nota. A petición, la parte superior puede estar provista de tres patas de aluminio fundido.
- 453 S** Séparation mobile pour partie supérieure : 4 cases (cuisson de plusieurs légumes). **Removable four compartment division fitting upper vessel for separate cooking of vegetables.** **Separacion movil para la parte superior : 4 compartimientos (Cocción de varias legumbres).**

Ø en centimètres 18 20 22 24 26

MESURES A LIQUIDES

MESURES A LIQUIDES

MEASURES FOR LIQUIDS

MEDIDAS PARA LIQUIDOS

Agréées et poinçonnées par le Service des Poids et Mesures

These measures comply with the official regulations and may not be delivered without official stamp

Aceptadas y contrastadas por el Servicio de Pesas y Medidas

Nota. Aucune mesure ne peut être livrée sans être poinçonnée.

Nota. Ninguna medida puede ser entregada sin haber sido contrastada.

- 454 A** A anse. **With handle.** **Con asa.**
454 Q A queue. **With hook handle.** **Con mango.**
454 bis A queue haute profilée. **With long shaped hook handle.** **Con mango alto perfilado.**

Contenances 1/2 dcl. 1 dcl. 2 dcl. 1/2 l. 1 l.

MOULES

MOULES

MOULDS

MOLDES

- 455** Moule ou timbale à baba. **Moldes para bizcochos bor-rachos.**
455 bis A dariole ou à baba, renforcé. **Para glorias o reforzados.**

Ø en centimètres 4,5 5 5,5 6

- 456** A biscuits, à facettes. **For cakes, embossed orna-ments.** **Para bizcochos, con facetas.**
 Ø en centimètres 16 18 20 22

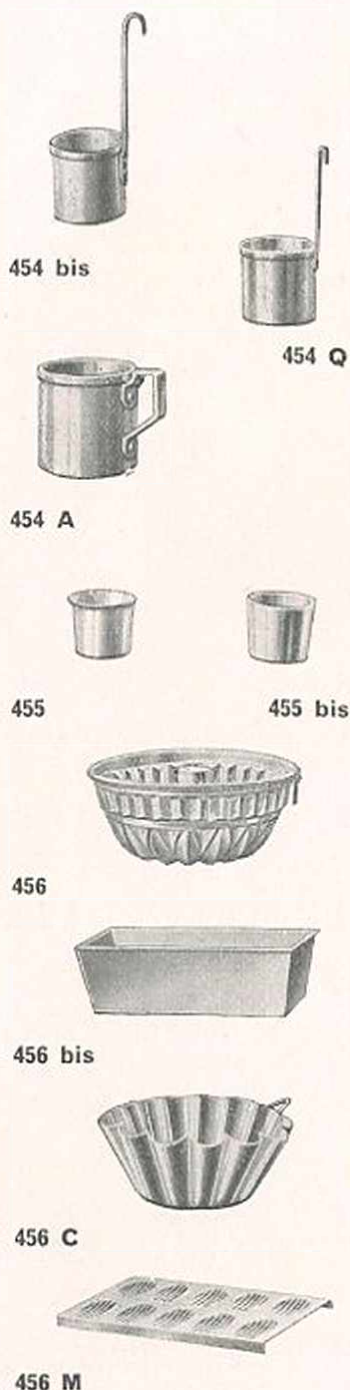
- 456 bis** A cake. **For plum cake.** **Para cake.**
 Longueurs en centimètres 16 18 20 22 24 26 28 30

- 456 C** A gâteaux, à côtes. **Cake mould, with folds.** **Para pasteles, con costados**
 Ø sup. en centimètres 13 15 17 19 21

- 456 M** A madeleines (largeur en centimètres 17,5). **For "Madeleines" cooking.** **Para magdalenas (Ancho cm. 17,5).**

Places 6 8 10 12

Longueurs en centimètres 20 26 32 38



MOULES (Suite)



457



458



459



460



461



462



811



464 GA



465 TBF

457
457 S

457 bis
457 bis S

458

459

460

461

462

811

464 GA

464 GBF

464 GP

464 GC

465 TA

465 TBF

A CHARLOTTE

Fort

Avec couvercle.
Sans couvercle.

Extra-fort

Avec couvercle.
Sans couvercle.

A soufflé, extra-fort.

A pudding.

Dits "RAMEQUIN".

**A TARTE
OU TOURTIÈRE**

Fond mobile.

A Savarin, avec anneau.

A flan ou à pain doux, entiè-
rement rayonné.

(Voir : Faisselles ou moules
à fromage, 369, 369 bis,
et moules pour charcutiers,
Division 4.)

**For preparing
CHARLOTTE pudding**

Strong

With lid.
Without lid.

Extra strong

With lid.
Without lid.

Ø en centimètres 10 12 14 16 18

Souffle mould, extra strong.
Ø en centimètres 16 18 20

Pudding mould.
Ø en centimètres 14 16 18 20 22 24

"Ramequin" mould.
Ø en centimètres 6 7

TART TIN

With removable base.

Ø en centimètres 22 26 30 34

Savarin mould, with ring.

Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26

Flan mould, entirely sunray
finished.

Ø en centimètres 22 24 26 28 30 32 34

(See: Cheese moulds, 369,
369 bis, and Moulds for Pork
pies, Division 4.)

PARA COMPOTA

Fuerte

Con tapadera.
Sin tapadera.

Extra-fuerte

Con tapadera.
Sin tapadera.

Para suflé, extra-fuerte.

Para budín.

Llamado "Ramequin".

PARA TARTA

Fondo móvil.

Para severina, con anillo.

Para flan, enteramente ra-
diado.

(Véase Moldes para queso
y requesón, 369, 369 bis,
y Moldes para salchichera,
Division 4.)



PASSOIRES

PASSE-BOUILLON

Fond grille

Queue aluminium fondu.

Queue bois, anneau fixe.

Queue palissandre, anneau
fixe.

Queue chromée.

Fond toile métallique

Queue aluminium fondu.

Queue bois, anneau fixe.

SOUP STRAINER

With perforated bottom

Cast aluminium handle.

Wood handle, fixed ring.

Rosewood handle, fixed ring.

Chromium plated handle.

With wire gauze bottom

Cast aluminium handle.

Wood handle, fixed ring.

**COLADOR
PARA CALDO
Fondo de rejilla**

Mango aluminio fundido.

Mango madera anillo fijo.

Mango palisandro, anillo
fijo.

Mango cromado.

Fondo tela metálica

Mango aluminio fundido.

Mango madera, anillo fijo.



466



467 G



467 T



468



470 C



472 A



474 BF



475

465 TP

Queue palissandre, anneau fixe.

465 TC

Queue chromée.

Tamis de rechange, toile métallique.

Rosewood handle, fixed ring.

Chromium plated handle.

Replacement wire gauze.

Mango palisandro, anillo fijo.

Mango cromado.

Tamiz de recambio, tela metálica.

Ø en centimètres 10 12 14 16 18 20

466

Passoire à thé.

Tea strainer.

Colador para té.

PASSE-THÉ

TEA STRAINER

COLADOR PARA TÉ

467 G

Long manche, fond grille, poli.

Long handle, perforated bottom, polished.

Mango largo, fondo rejilla, pulido.

Long manche, fond grille, mat.

Long handle, perforated bottom, scratched.

Mango largo, fondo rejilla, mate.

467 T

Poli, long manche, extra-fort, fond mobile, toile métallique.

Long strong handle, removable wire gauze bottom, polished.

Pulido, mango largo, extra-fuerte, fondo móvil, tela metálica.

Tamis de rechange.

Replacement wire gauze.

Tamiz de recambio.

"Poussette".

"Poussette".

Apoyador.

PASSOIRES A LÉGUMES
Extra-fortes
Trous moyens

VEGETABLE COLANDERS
Extra strong
Medium size holes

COLADORES PARA LEGUMBRES
Extra-fuertes
Agujeros medianos

470 A

Queue aluminium fondu.

Cast aluminium handle.

Mango aluminio fundido.

470 BF

Queue bois, anneau fixe.

Wood handle, fixed ring.

Mango madera, anillo fijo.

470 P

Queue palissandre, anneau fixe.

Rosewood handle, fixed ring.

Mango palisandro, anillo fijo.

470 C

Queue chromée.

Chromium handle,

Mango cromado.

470 SUP

Queue "Supra".

"Supra" handle.

Mango "Supra".

Ø en centimètres 16 18 20 22 24

PASSOIRES A PIEDS
Extra-fortes
pieds renforcés

COLANDERS MOUNTED ON FEET
Extra strong
reinforced feet

COLADORES CON PIES
Extra-fuertes
pies reforzados

472 A

Anses aluminium fondu.

Cast aluminium handles.

Asas aluminio fundido.

Fortes

Strong.

Fuertes

473 A

Anses aluminium fondu.

Cast aluminium handles.

Asas aluminio fundido.

Ø en centimètres 18 20 22 24 26

PASSOIRES BOMBÉES

ROUNDED COLANDERS

COLADORES ABOMBADOS

474 A

Queue aluminium fondu.

Cast aluminium handle.

Mango aluminio fundido.

474 BF

Queue bois, isolante, anneau fixe.

Wood handle, insulated, fixed ring.

Mango madera, aislador, anillo fijo.

474 FB

Queue fer blanc, polle.

Tinned steel handle, polished.

Mango hojalata, pulido.

Ø en centimètres 14 16 18 20 22 24

PASSOIRES DIVERSES

VARIOUS COLANDERS

COLADORES DIVERSOS

475

A infusion, queue aluminium, trous fins.

Beverage strainer, aluminium handle, thin perforated bottom.

Para infusión, mango aluminio, agujeros finos.

Ø en centimètres 8,5 10 12 14 16 18

PASSOIRES (suite)



476



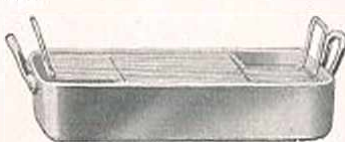
476 bis



477



479



480 AG



481 B

476
476 bis

477

479

480 A
480 AG
480 S
480 SG

481 A

**A lait,
tamis interchangeable**

A anses.
A anneau.

A trois tamis interchan-
geables.

**Jeux de tamis
de rechange**

Comportant 3 grosseurs, pou-
vant être livrés séparément

Gros.
Moyen.
Fin.

Belge, à pied.

**Milk strainer,
with removable
wire gauze**

With handles.
With ring.

Ø en centimètres 22 26

With 3 removable wire
gauzes.

Ø en centimètres 21 23 25 28

**Set of replacement wire
gauzes, including 3 sizes,
obtainable separately.**

Large mesh.
Medium mesh.
Thin mesh.

Pour centimètres 21-23 25-28

Belgian model, based.

Ø en centimètres 22 24 26 28

**Para leche,
tamiz intercambiable**

Con asas.
Con anillo.

Con tres tamices intercam-
biables.

**Juego de tamices
de recambio**

Conteniendo 3 tamaños, que
pueden ser entregados sepa-
radamente.

Gruoso.
Mediano.
Fino.

Belga, con base

PLAQUES

PLAQUES A ROTIR

Extra-fortes, embouties
Avec ou sans grille

GRILL PANS

Extra strong, set
With or without drainer

**CACEROLAS PLANAS
PARA ASAR**

Extra-fuertes
embutidas
Con o sin rejilla

Longueurs	en centimètres	22	26	30	34	38
Largeurs	en centimètres	16,5	18	19,5	23	26
Hauteurs	en centimètres	4,7	5	5,5	6,3	6,8

**PLAQUES DE CUISINE
OU ÉGOUTTOIRS
CUVETTE MOBILE**

Motifs brossés
mat " argent "
bord poli

Sujet " Combat de cerfs "

**SPOON DRIP
WITH REMOVABLE
TRAY**

Scratch brush finished
embossed picture
in center
polished sides

"Fighting stags" in picture

**ESPETERAS
CUBETA MOVIL**

Asuntos decorados mate
plateado borde pulido

Asunto " Combate de cier-
vos "

1
bis

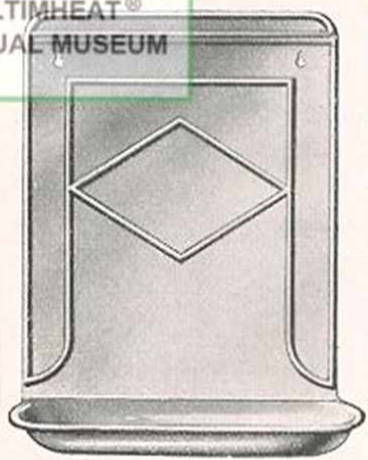
2

3

4

5

6



482



485



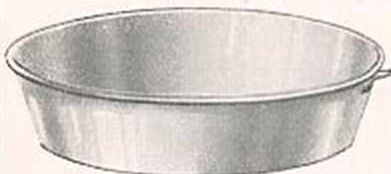
486



488



489



815



490 A

PLAQUES DE CUISINE OU ÉGOUTTOIRS (Suite)

481 B Sujet " Chien à l'arrêt ". "Pointer" in picture. Asunto " Perro de muestra tra ".
 Largeur en centimètres 31
 Hauteur en centimètres 40

CUVETTE FIXE EMBOUÉE	WITH SET-IN TRAY	CUBETA FIJA EMBUTIDA
Entièrement polie.	Entirely polished.	Enteramente pulida.
	Largeurs en centimètres 30 35	
	Hauteurs en centimètres 40 43	

PLATS

PLATS DIVERS	VARIOUS DISHES	PLATOS DIVERSOS
485 A crème, poli, 2 faces.	Cream dish, polished on both sides.	Para crema, pulido por las dos caras.
	Ø en centimètres 20 22 24 26 28 30	

486 A escargots, mat. anses fil aluminium.	Snail dish, scratch polish, aluminium wire handle.	Para caracoles, mate, asas alambre aluminio.
	Places 6 12 18 24	
	Ø en centimètres 16 20 25 30	

488 A charcuterie, rectangulaire.	Pork meat dish, rectangular.	Para salchicheria, rectangular.
	Dimensions en centimètres 25 x 17	29 x 20 32 x 23

Rectangulaire évasé	Rectangular slanting sides	Rectangular abocardado
489 Anses tombantes.	With folding handles.	Asas colgantes.
489 S Sans anses.	Without handles.	Sin asas.
	Dimensions en centimètres 30 x 22	34 x 25 37 x 28

815 A "Couscous", entièrement rayonné, avec anneau.	For "Couscous" cooking, entirely sunray finished with hooking ring.	Para alcuscus, enteramente radiado, con anillo.
	Ø en centimètres 35 40 45 50	

(Voir : Couscoussiers, N° 795 A et 795 P.) (See: "Couscous cookers", N° 795 A and 795 P.) (Véase : Alcuscuseros, N° 795 A et 795 P.)

PLATS A ŒUFS	EGG FRYING PANS	PLATOS PARA HUEVOS
Super-renforcés	Super reinforced	Super-reforzados
490 A Anses aluminium fondu.	Cast aluminium handles.	Asas aluminio fundido.
	Ø en centimètres 12 à 40	

490 C Anses chromées.	Chromium plated handles.	Asas cromadas.
490 P Anses palissandre.	Rosewood handles.	Asas palisandro.
490 SUP Anses "Supra", ..	"Supra" handles.	Asas "Supra".
490 MB Anses bakélite, rondes, monobloc.	Monobloc round bakelite handles.	Asas baquelita redonda monobloque.
	Ø en centimètres 12 à 30	



PLATS A ŒUFS (suite)

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



492 SUP

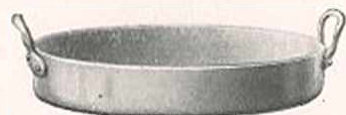
492 A
492 C
492 P
492 SUP
492 MB

Extra-forts
Anses aluminium fondu.
Anses chromées.
Anses palissandre.
Anses "Supra".
Anses bakélite, rondes, monobloc.

Extra strong
Cast aluminium handles.
Chromium plated handles.
Rosewood handles.
"Supra" handles.
Monobloc round bakelite handles.

Extra-fuertes
Asas aluminio fundido.
Asas cromadas.
Asas palisandro.
Asas "Supra".
Asas baquelita redonda monobloque.

Ø en centimètres 12 à 30



499

498
498 S

Forts
Anses aluminium fondu
Ø en centimètres 12

Strong
Cast aluminium handles.
Ø en centimètres 12 à 30

Fuertes
Asas aluminio fundido.

14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40

PLATS A GRATIN

OVEN PANS

PLATOS PARA GRATEN

Ovales

Oval shaped

Ovalados

Extérieur poli, intérieur et fond extérieur mat argent "Forme Sabot".

Polished exterior, entirely dull-silver finished interior.

Exterior pulido, interior y fondo exterior mate plateado "Forma Sabot".

Renforcés

Reinforced

Reforzados

Avec anses.
Sans anses.

With handles.
Without handles.

Con asas.
Sin asas.

Extra-forts

Extra strong

Extra-fuertes

499
499 S

Avec anses.
Sans anses.

With handles.
Without handles.

Con asas.
Sin asas.

Longueurs en centimètres 26 28 30 32 34 35 38 40



505

505

Ronds
Profonds, extra-forts, anses aluminium fondu.

Round shaped

Deep, extra strong, cast aluminium handles.

Redondos

Profundos, extra-fuertes asas aluminio fundido.

Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26

Hauteurs en millimètres 48 54 60 65 70 78

PLATS A SERVIR

SERVING DISHES

FUENTES

Polis, genre orfèvrerie
Ovales

Silverware polish
Oval shaped

Pulidas, estilo orfebreria
Ovaladas

506 bis

Renforcé, non bordé.

Reinforced, non rimmed.

Reforzada, no bordeada.

Longueurs en centimètres 22 26 30 34 38 42 46 50



506 bis



507 bis

507 bis C

Ronds
Creux, renforcé, non bordé.

Round shaped

Deep, reinforced, non rimmed.

Redondas

Honda reforzada, no bordeada.

Ø en centimètres 26 30 33 36





508



511



820-822



514 A



514 C



515 BF

PLATEAUX

	PLATEAUX	TRAYS	BANDEJAS
508	Rectangulaire, genre orfèvrerie.	Rectangular, imitation silverware.	Rectangular, estilo orfebrería.
	Dimensions en centimètres	28 × 22 32 × 25	36 × 28 40 × 31
	Rond, poli	Round, polished	Redonda, pulida
511	Limonadier.	As used in cafés.	Para refrescos.
		Ø en centimètres	24 28 32 36
	RONDS CHINOIS emboutis	ROUND CHINA TRAYS set	REDONDA CHINA embutida
	Extra-forts	Extra strong	Extra-fuertes
820	Bord poli, intérieur rayonné.	Polished brim, sunray finished center.	Borde pulido, interior radiado.
	Forts	Strong	Fuertes
822	Bord poli, intérieur rayonné.	Polished brim, sunray finished center.	Borde pulido, interior radiado.
		Ø en centimètres	38 42 48 52

POÊLES A FRIRE

	POÊLES A FRIRE Super-renforcées	FRYING PANS Super reinforced	SARTENES Super-reforzadas
514 A	Queue aluminium fondu.	Cast aluminium handle.	Mango aluminio fundido.
		Ø en centimètres	16 à 30
514 BF	Queue bois, isolante, anneau fixe.	Insulated wood handle, fixed ring.	Mango madera aislador,
514 P	Queue palissandre, isolante, anneau fixe.	Insulated rosewood handle, fixed ring.	Mango palisandro aislador, anillo fijo.
		Ø en centimètres	16 à 34
514 C	Queue chromée, isolante.	Insulated chromium plated handle.	Mango cromado, aislador.
514 SUP	Queue "Supra".	"Supra" handle.	Mango "Supra".
		Ø en centimètres	16 à 30
	Extra-fortes	Extra strong	Extra-fuertes
515 A	Queue aluminium fondu.	Cast aluminium handle.	Mango aluminio fundido.
515 BF	Queue bois, isolante, anneau fixe.	Insulated wood handle, fixed ring.	Mango madera aislador, anillo fijo.

POÊLES A FRIRE (Suite)



515 SUP

515 P

Queue palissandre, isolante, anneau fixe.

Insulated rosewood handle, fixed ring.

Mango palisandro aislador, anillo fijo.

515 C

Queue chromée, isolante.

Insulated chromium plated handle.

Mango cromado aislador.

Ø en centimètres 16 à 30

515 SUP

Queue "Supra".

"Supra" handle.

Mango "Supra".

Ø en centimètres 18 à 30

Ø en centimètres 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34



517 A



517 B

517 AS

Sans couvercle, queue aluminium fondu.

Without lid, cast aluminium handle.

Sin tapadera, mango aluminio fundido.

517 A

Avec couvercle, queue aluminium fondu.

With lid, cast aluminium handle.

Con tapadera, mango aluminio fundido.

517 BS

Sans couvercle, queue bois, isolante.

Without lid, insulated wood handle.

Sin tapadera, mango madera aislador.

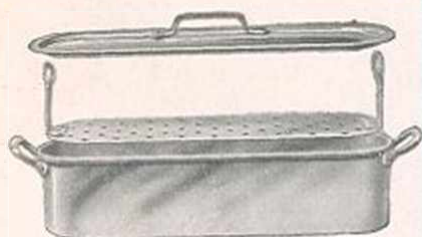
517 B

Avec couvercle, queue bois, isolante.

With lid, insulated wood handle.

Con tapadera, mango madera aislador.

Ø en centimètres 10 12 14



518

POISSONNIÈRES NON AGRAFÉES

POISSONNIÈRES NON AGRAFÉES

SEAMLESS FISH KETTLES

FUENTES PARA PESCADO SIN GRAPAS

518

Avec grille intérieure et couvercle estampé.

With inside drainer and stamped lid.

Con rejilla interior y tapadera estampada.

Longueurs en centimètres 45 50 55 60

(Voir Division IV, N° 1274.) (See: Division 4 N° 1274.) (Véase: División IV, N° 1274.)



521

PORTE-COUCERCLES

PORTE-COUCERCLES

LID RACK

PORTA-TAPADERAS

521

6 places.

Location for 6 lids.

Porta-tapaderas, 6 plazas.



522

PORTE-CHAPEAUX

PORTE-CHAPEAUX

CLOTHES HOOK

PERCHA

522

Poli, aluminium fondu.

Polished cast aluminium.

Percha pulida, aluminio fundido.

1 bis

2

3

4

5

6



525



530



531 SUP



532 TC



538

PORTE-MANGER

525

PORTE-MANGER

Dit " porte en ville ", pol-
gnée bois verni noir.

- A 2 compartiments.
- A 3 compartiments.
- A 4 compartiments.
- A 5 compartiments.

MEAL CARRIER

"Porte en ville", black paint-
ed wooden grip handle.

- With 2 compartments.
- With 3 compartments.
- With 4 compartments.
- With 5 compartments.

FIAMBRERA

Fiambrera llamada " Para
ciudad " puño madera bar-
nizada en negro.

- De 2 compartimentos.
- De 3 compartimentos.
- De 4 compartimentos.
- De 5 compartimentos.

Ø en centimètres 14 16 18

Hauteur compartiment inférieur en centimètres 12,5 14 18 Height of lower container
Hauteur compartiment supérieur en centimètres 7 7,5 7,5 Height of upper container

Nota. Le récipient inférieur
compte pour un comparti-
ment.

Note. The lower container
counts as one compart-
ment.

Nota. El recipiente inferior
cuenta como un comparti-
miento.

PORTE-SAVON

530

PORTE-SAVON

Embouti.

SOAP DISH

Set.

JABONERA

Embutida.

POTS A CUIRE LE LAIT

POTS A CUIRE LE LAIT

Extra-forts

531 A

Anse aluminium, rotinée.

531 C

Anse chromée.

531 P

Anse palissandre.

531 TC

Anse tube cintré chromé,
isolante.

531 SUP

Anse " Supra ".

Forts, bord massif

532 A

Anse aluminium, rotinée.

532 P

Anse palissandre.

532 TC

Anse tube cintré chromé,
isolante.

MILK BOILING POTS

Extra strong

Rattan covered aluminium
handle.

Chromium plated handle.

Rosewood handle.

Chromium plated tube
handle, insulated.

"Supra" handle.

Strong, stout brimmed

Rattan covered aluminium
handle.

Rosewood handle.

Chromium plated tube
handle, insulated.

HERVIDORES DE LECHE

Extra-fuertes

Asa aluminio y roten.

Asa cromada.

Asa palisandro.

Asa tubo curvado cromado
aislador.

Asa " Supra ".

Fuertes, borde macizo

Asa aluminio y roten.

Asa palisandro.

Asa tubo curvado cromado
aislador.

Ø en centimètres 12 14 15 16 18

Litres 1 1,5 2 2,5 3,5

POTS DIVERS

POTS DIVERS A CRÈME

538

Milanais, anse aluminium
poli.

VARIOUS POTS FOR CREAM

Milanese pot with polished
aluminium handle.

JARROS DIVERSOS PARA CREMA

Milanés, asa aluminio pu-
lido.



POTS DIVERS (Suite) ULTIMHEAT[®] VIRTUAL MUSEUM

538 bis Milanais, anse aluminium rotinée.
(Voir : Pots à crème milanais, Division 3, N° 2055.)



539 A

539 A Anse rotinée.
539 TC Anse tube cintré chromé, isolante.
Assiette seule.

Milanese pot with rattan covered aluminium handle.
(See: Milanese cream jugs, Division 3, N° 2055.)

Milanés, asa aluminio y roten.
(Véase : Jarros para crema milaneses. División 3, N° 2055.)

Milanese pot with rattan covered aluminium handle.
(See: Milanese cream jugs, Division 3, N° 2055.)

Litres 1/8 1/4 1/2 3/4 1

A FRITURE

FAT STOCK POT

PARA FRITURA

539 A Anse rotinée.
539 TC Anse tube cintré chromé, isolante.
Assiette seule.

Rattan covered handle.
Chromium plated tube handle, insulated.
Strainer, single.

Asa de roten.
Asa tubo curvado cromado aislador.
Plato solo.

Ø en centimètres 14 16



540 A

540 A Anse aluminium, rotinée.
540 P Anse palissandre.
540 TC Anse tube cintré chromé.

A EAU FLAMAND

FLEMISH WATER JUG

PARA AGUA, FLAMENCO

Rattan covered aluminium handle.
Rosewood handle.
Chromium plated tube handle.

Asa aluminio y roten.
Asa palisandro.
Asa tubo curvado cromado.

Litres 1 1,5 2



541

541

A EAU MILANAIS

MILANESE WATER JUG

PARA AGUA, MILANÉS

Forme haute.

Deep shaped.

Forma alta.

Litres 2,5



543 bis

543 A Extra-fort, anse aluminium, rotinée.
543 TC Extra-fort, anse tube cintré chromé.
543 bis Extra-fort, anse aluminium, forme crochet.
(Voir : Pot à eau d'hôtel, chromé, Division 3, N° 2066, 2067.)

A EAU D'HOTEL

WATER JUG FOR HOSTEL

PARA AGUA DE HOTEL

Extra strong, rattan covered aluminium handle.
Extra strong, chromium plated tube handle.
Extra strong aluminium hook handle.
(See: Chromium plated water jug for hotels, Division 3, N° 2066, 2067.)

Extra-fuerte, asa aluminio y roten.
Extra-fuerte asa tubo curvado cromado.
Extra-fuerte asa aluminio forma gancho.
(Véase : Jarro de hotel para agua cromado. División 3, N° 2066, 2067.)

Litre 1,25

A EAU TCHÈQUE

CZECH WATER JUG

PARA AGUA "CHECO"

545 A Anse aluminium, rotinée.
545 TC Anse tube cintré chromé.
Pot à eau tchèque chromé.
(Voir : Division 3, N° 2068.)

Rattan covered aluminium handle.
Chromium plated tube handle.
(See: Chromium plated czech water jug, Division 3, N° 2068.)

Asa aluminio y roten.
Asa tubo curvado cromado.
Jarro para agua checo cromado. (Véase División 3, N° 2068.)

Litres 1 1,5 2 4



1 bis

2

3

4

5

6



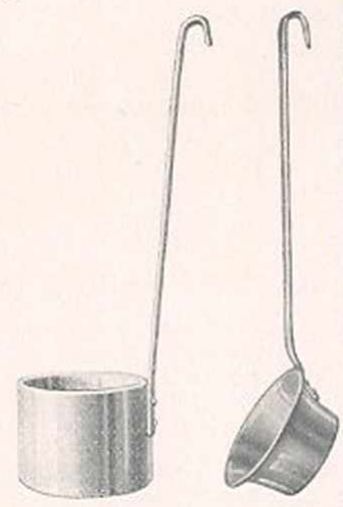
546 TC



548



549



552

553



560

POTS OU VERSEUSES

Renforcés, bec canard anse tube cintré chromé

546 TC

Couvercle à charnière.

547 TC

Couvercle à grand drageoir, sans charnière.

SERVING POTS

Reinforced, spout lipped, chromium plated tube handle

With hinged lid.

Litres 2 3

With domed cover, unhinged.

Litres 1,5 2 3 4

CAFETERAS

Reforzadas, pico pato, asa tubo curvado cromado

Tapadera con charnela.

Tapadera muy abombada, sin charnela.

PRESSE-CITRON

PRESSE-CITRON

548

A bec.

549

Sans bec.

LEMON SQUEEZER

Lipped.

Without lip.

EXPRIMIDOR DE LIMON

Con pico.

Sin pico.

PUISOIRS

PUISOIRS

552

Ovale, à queue, manche aluminium profilé.

553

Dit "Bassin à eau", manche aluminium profilé.

WATER LADLES

Oval shaped, with long aluminium hook handle.

Longueurs en centimètres 10 12

Called "Bassin a eau", with shaped aluminium handle.

Ø en centimètres 13

VASOS PARA SACAR LIQUIDOS

Ovalado, con mango aluminio perfilado.

Llamado "Cazo para agua" mango aluminio perfilado.



QUARTS MILITAIRES

QUARTS MILITAIRES

560

Rond,

ARMY MUGS

Round.

CUARTILLOS MILITAIRES

Redondo,

FRANCE



MANUFACTURE MÉTALLURGIQUE DE TOURNUS



QUARTS MILITAIRES (Suite)



561

Type renforcé, modèle armée française, forme plate. Reinforced, regular French Army shallow model.

Tipo reforzado, modelo ejército Francés, forma plana.

561



RAPE A FROMAGE

RAPE A FROMAGE

CHEESE GRATER

RALLADOR PARA QUESO



564

Extra-forte.

Extra strong.

Extra-fuerte.

Longueur en centimètres 18

564



SALIÈRES

SALIÈRES

SALT POTS

SALEROS



575

576

575
576

Aluminium.
Intérieur verre.

Aluminium salt pot.
With glass inside.

Aluminio.
Interior vidrio.

SATURATEUR

SATURATEUR

SATURATOR

PEBETERO



580

580

Couvercle à bouton, façon acajou.

Lid with imitation mahogany knob.

Pebetero, tapadera con botón imitación aoba.

Ø en centimètres 14 16



1
bis
2
3
4
5
6