

**VOICI**  
**LE DERNIER NÉ**  
**de l'Art Ménager :**  
*Le Monotube*  
**TK SAUTER**



*Démarré en 4 secondes!*

Sitôt le monotube branché, comptez jusqu'à « 4 », et posez le revers de votre main sur l'élément. Votre surprise d'y trouver déjà une chaleur active vous convaincra du peu de temps qu'il lui faut pour cuire les préparations que vous lui confierez.

**CONCENTRE AU MAXIMUM** la chaleur sur le fond de la casserole. De section triangulaire, le **MONOTUBE T-K SAUTER** émet ses rayons chauffants par sa face supérieure portée au rouge. Il repose sur un réflecteur en forme de phare qui renvoie implacablement à la verticale toutes les calories.



*Toujours propre!*

Au simple appel du doigt, le **MONOTUBE T-K SAUTER** pivote autour de son axe et se relève à la verticale, laissant tout loisir de nettoyer instantanément la cuvette réfléchissante. On n'a jamais vu d'entretien plus simplifié.

**LES MONOTUBES T-K** équipent actuellement plus de 60 % des cuisinières américaines. Ce fruit de longues années de recherches est adapté aux besoins Européens par les **PROCÉDÉS SAUTER**, toujours avides de fournir à vos problèmes ménagers les solutions les meilleures au monde.

Diamètre et puissance des Monotubes : 145  $\frac{m}{m}$  = 1.250 w. - 180  $\frac{m}{m}$  = 2.000 w. - 220  $\frac{m}{m}$  = 2.500 w.

Les machines qui leur donnent naissance (dans les usines "SAUTER") sont à elles seules une performance mondiale de précision mécanique et de puissance productrice.

MONOTUBES TK  
**SAUTER**

25, AVENUE DE LA GRANDE-ARMÉE, PARIS 16<sup>e</sup>



# 6 qualités font du **MONOTUBE T K SAUTER** l'élément chauffant le plus rapide et le plus efficace qui ait jamais été réalisé



A chaque allure de marche, la répartition de la chaleur est égale sur toute la surface du monotube, avec une consommation moindre de courant.

**2** UN SEUL tube assure la chauffe de tout l'élément. Il comprend l'aller et le retour du courant : 2 fils de résistance hélicoïdale parfaitement centrés plus 1 fil de retour. L'ensemble du monotube peut être relevé à la verticale.

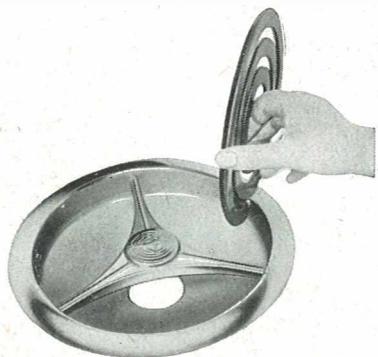


**3** De section triangulaire (largeur 16 mm), le monotube est rigoureusement plan à sa partie supérieure. Sa forme spéciale a pour effet de diriger la chaleur instantanément sur la casserole qui lui est en contact.

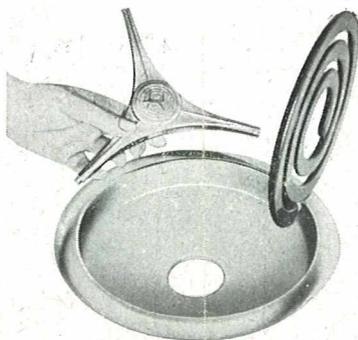
**4** La surface chauffante est maximum, avec une égale intensité sur tous ses points. Les casseroles à fond épais ne sont plus indispensables.



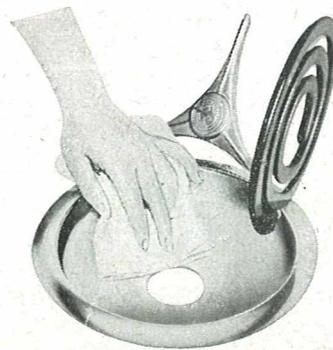
**5** Le réflecteur en forme de phare est combiné pour renvoyer sur la casserole la moindre calorie qui s'égaré. Vous pourrez sans peine le faire « reluire » à votre gré.



**6** Au simple appel du doigt, le **MONOTUBE T-K SAUTER** se relève à la verticale...



... le support triangulaire, simplement posé sur ses cales, se retire entièrement...



...découvrant ainsi la cuvette-réflecteur que vous pouvez nettoyer instantanément.

Brevets Français n° 540.353 et 540.354  
EXCLUSIVITÉ SAUTER pour la Belgique,  
l'Espagne, la France, la Hollande,  
l'Italie, le Luxembourg, le Portugal,  
la Suisse etc...

PROCÉDÉS  
**SAUTER**

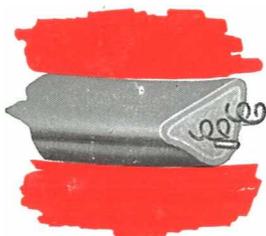
LICENCE TUTTLE & KIFT,  
Chicago  
Brevets Américains numéros :  
566.855 - 566.856 - 2.456.343

# 2 pas de géant dans la cuisine à l'électricité

## le monotube TK



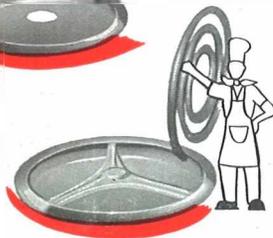
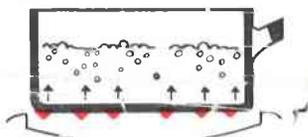
Le temps de compter jusqu'à 4, c'est peu. Cela suffit pourtant au monotube T.K. pour dégager une chaleur très active. Jamais, une telle rapidité de chauffe n'avait pu être égalée.



Une conception absolument nouvelle : un seul tube assure la chauffe de tout l'élément. Il comprend l'aller et le retour du courant (deux fils de résistance hélicoïdale, parfaitement centrés, plus un fil de retour).

Ce circuit électrique permet à chaque allure de marche une répartition égale de la chaleur sur toute la surface du monotube pour une consommation moindre.

Autre cause d'économie. La partie supérieure du monotube étant rigoureusement plane, les rayons chauffants sont dirigés instantanément sur la casserole qui est en contact avec lui. Aucune nécessité d'employer des récipients à fond épais.



Au simple appel du doigt, il pivote sur son axe et se relève à la verticale. S'il y a eu débordement au cours d'une cuisson, rien de

plus simple que de nettoyer la cuvette réflecteur après avoir enlevé le support triangulaire simplement posé sur ses cales.

T.K. : Licence TUTTLE & KIFT, Chicago.

Brevets américains n° 566.855-566.856-2.456.343.

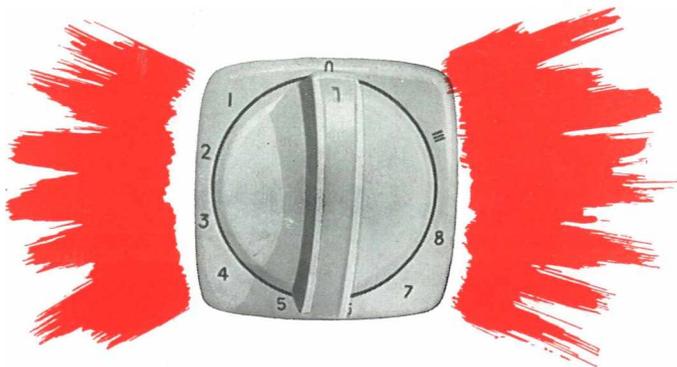
Brevets français n° 540.353 et 540.354.

Exclusivité SAUTER pour : Belgique, Espagne, France, Hollande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse.

## le sautomat

Ce régulateur de chaleur est une merveille de précision. Grâce à lui, la puissance de chauffe de votre cuisinière électrique devient aussi « obéissante » que votre robinet d'eau courante ou votre poste de radio.

Cette extrême sensibilité n'empêche d'ailleurs pas la stabilité. Car, à chaque point de cette gamme infinie d'allures de marche, l'intensité obtenue reste constante.



### Réglage des monotubes T.K.

La position III donne la chaleur maxima. Du chiffre 8 au chiffre 1, vous disposez d'une zone de réglage continu allant jusqu'au mijotage « presque éteint » : sur le chiffre 1, la chaleur n'est que de 4 % de la puissance totale.

### Réglage du four

Mêmes caractéristiques que ci-dessus. Voici les températures obtenues à l'intérieur du four Sauter pour chacune des positions du Sautomat.

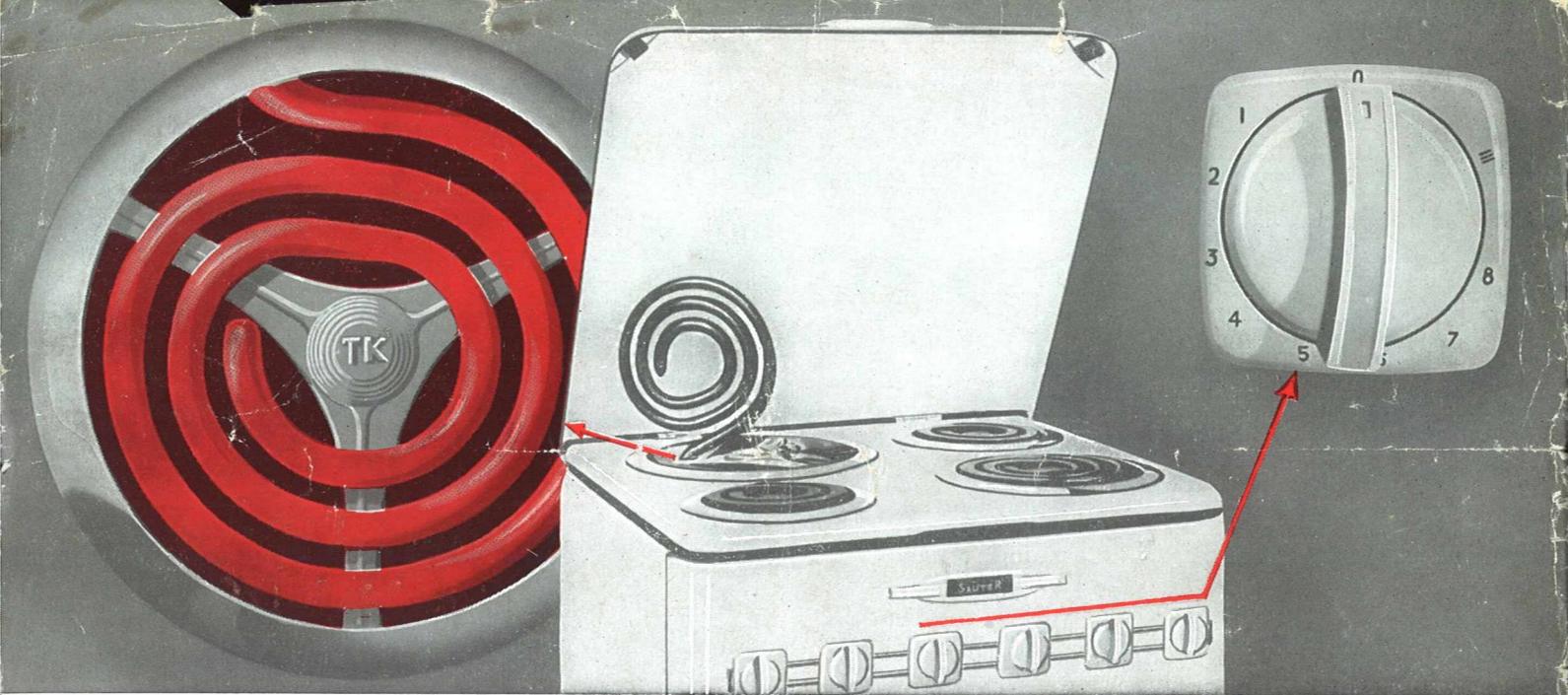
Performance à signaler : la position 1 permet la cuisson du jambon de Paris et la confection des yoghourts.

### Température du Four, grill + sole

Arrêt	Mise en route	Réglage de la température par le SAUTOMAT							
		8	7	6	5	4	3	2	1
0	III	340°C	300°C	260°C	230°C	200°C	170°C	140°C	95°C
Température du four									

# Sauter

25, Avenue de la Grande-Armée - PARIS (XVI<sup>e</sup>)



## La bonne cuisine est affaire de " nuances "

Hier, on reprochait à la cuisinière électrique sa lenteur et son manque de souplesse.

**2 innovations** *Sauter*  
relèguent ces reproches au « temps jadis »

### le monotube **TK**

Élément chauffant ultra-rapide

Ø 145<sup>m</sup>/<sub>m</sub> à 1250 w. Ø 180<sup>m</sup>/<sub>m</sub> à 2000 w. Ø 220<sup>m</sup>/<sub>m</sub> à 2500 w.

**Démarrage foudroyant** : 4" suffisent pour que la chaleur devienne effective.

**Contrôle visuel** : du rouge sombre à l'incandescence suivant l'intensité qu'on lui demande. Sitôt éteint, il redevient noir.

**Une chaleur uniforme** sur toute la surface de chauffe.

**Economie** : un réflecteur renvoie implacablement les calories à la verticale.

**Pratique** : toujours propre, il se relève verticalement, même chaud, pour permettre un nettoyage immédiat.

Tous ces avantages sont tellement appréciés que 60 % des cuisinières américaines sont déjà équipées de Monotubes T.K.

### le sautomat

Robinet régulateur d'intensité (breveté).

Il « dose » le débit du courant : finis les commutateurs à 4 positions obligatoires. Avec le SAUTOMAT, vous obtenez la chaleur que vous voulez.

**Une gamme infinie** d'allures de marche à votre choix du maximum au minimum permet toutes les virtuosités culinaires.

**Mijotage** : ce réglage peut descendre jusqu'à 4 % de la puissance maxima, sans risque d'extinction. Ainsi secondée dans son travail, une fine cuisinière peut accomplir les exploits les plus délicats et notamment cette subtile opération qu'est le mijotage.

La cuisine électrique est ainsi promue au 1<sup>er</sup> rang des formules modernes  
Elle a conquis « le ruban bleu » des « cordons bleus »

REPRÉSENTÉ PAR

# Sauter

25, avenue de la Grande-Armée - PARIS (XVI<sup>e</sup>)