



Ce "thermostat"
est un ange

je dirai même

UN ANGE GARDIEN !

En effet, il a suffi que je mette le bouton du thermostat devant la graduation qui convenait à mon rôti.

Du coup, l'arrivée du gaz a été réglée pour qu'à tout moment, la température convenable soit maintenue à l'intérieur du four.

Au bout du temps prescrit, je n'ai plus qu'à sortir mon plat, il est juste à point et automatiquement réussi.

Ce qui est vrai pour le rôti l'est aussi pour les viandes blanches, les volailles, gratins, pâtisseries : le Thermostat a 10 graduations, une pour chaque sorte de plat.

Et je ne perds plus mon temps, comme avant, à ouvrir le four pour voir où j'en suis, ce qui me permet aussi d'économiser de l'argent.

Exigez un appareil portant l'estampille nationale, garantie officielle de haute qualité.

