

# RÉUSSIR LES "PETITS PLATS" C'EST AUTOMATIQUE AVEC LE THERMOSTAT DES RÉCHAUDS ET CUISINIÈRES **AUER**

En présence d'un plat délicat à cuisiner, vous n'avez pas à tâtonner :

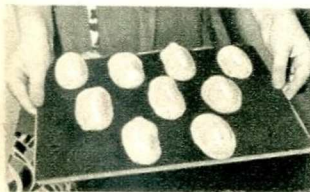
le tableau inscrit sur la porte du four indique pour chaque mets la position à donner au thermostat.

Allumez, et votre four se met automatiquement à la température requise. Il ne vous reste plus qu'à enfourner et à défourner, le moment venu, pour **TOUT RÉUSSIR SANS RISQUE, NI SURVEILLANCE, ET SANS GASPILLAGE DE GAZ**



Soufflé au fromage : thermostat position 6.

En 25 minutes, le voilà !



Meringues maison : thermostat position 1.

En 1 heure 15, les voilà !

AUCUN AUTRE APPAREIL NE VOUS DONNE LA GARANTIE

# AUER

En vente partout.

Notice complète A 4 sur demande à AUER : 21, rue St Fargeau PARIS 20°

ROSE DES VENTS : 4 FEUX - TOUS GAZ  
GRILLOIR ET FOUR SÉPARÉS  
\*  
LES BRULEURS BREVETÉS AUER,  
TOUS GAZ, ÉQUIPENT TOUS LES  
TYPES DE RÉCHAUDS-FOUR et CUISINIÈRES. LEUR CONCEPTION NOUVELLE PERMET DE RÉALISER D'EXCEPTIONNELLES ÉCONOMIES DE GAZ.



MUSEE ULTIMHEAT®  
ULTIMHEAT® MUSEUM