

# gril-rotissoire "Le Breton"

Breveté S.G.D.G.



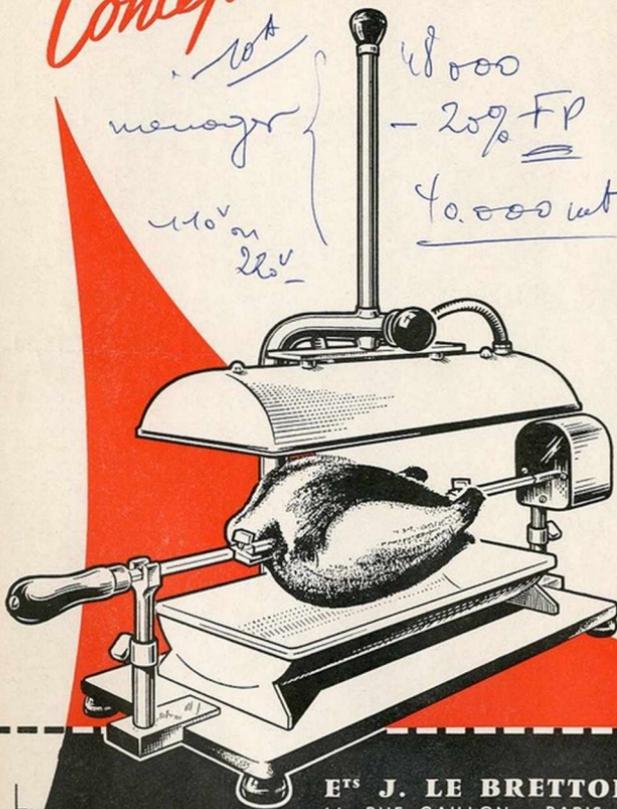
# Conception Révolutionnaire!

## la cuisine

intégralement  
à l'air libre  
par les **infrarouges**  
dans l'oxygène **froid**

Savoir et  
Goût inégalables  
Santé améliorée  
Sans odeur  
Sans fumée  
Temps de cuisson réduit de 20 %

*menage*  
volailles, viandes, grillades, charcuterie, gibiers, poissons, etc... etc...  
*supérieur*  
55.000  
110v ou 220v



**E<sup>ts</sup> J. LE BRETON**  
14, RUE GAILLON - PARIS 2<sup>e</sup>

Modèles de 1 à 10 poulets

tél. OPÉra 75-30

Métros . OPÉRA . 4 SEPTEMBRE . PYRAMIDES  
R. C. SEINE 54-A-5667

*10000 3/4 20800*

# gril-rôtissoire "Le Bretton"

Diplôme d'Honneur au 4<sup>e</sup> Concours Gastronomique d'Arpajon (Septembre 1955).

## PRINCIPE

Notre appareil adopte une conception révolutionnaire, qui est diamétralement opposée aux procédés habituellement employés jusqu'ici.

Notre gril-rôtissoire **cuit et rôti intégralement à l'air libre**, alors que toutes les autres méthodes sont invariablement basées sur l'étuvage, qui consiste à cuire en vase clos, sous faible volume, l'ensemble étant hermétiquement fermé. En cuisant dans ces conditions, la substance aromatique s'évapore, s'échappe hors des viandes à cuire (fumée et jus), ce qui appauvrit la qualité des aliments ainsi traités : c'est un véritable lavage qu'on leur fait subir.

Au contraire, avec le procédé de cuisson entièrement à l'air libre, les pièces exposées sous notre réflecteur étant **continuellement aérées par un air froid**, ne suintent pas et gardent la totalité de leur arôme, et de leur saveur, sans aucune altération.

D'autre part, les viandes ainsi cuites, quand elles sont froides, ne sont jamais cartonnées, ni parcheminées, ni sèches, mais au contraire souples et moelleuses.

**La rôtissoire « LE BRETTON » fait une cuisine exquise et délicate; elle donne aux aliments une saveur et un goût jamais égalés.**

Le principe d'autrefois de la cuisine aux sarments de vigne est concrétisé par notre brevet qui permet la cuisson à l'air libre des volailles, viandes, poissons, etc.

## FONCTIONNEMENT

Le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » est un appareil culinaire complet qui rôtit à la broche, fait toutes les grillades ainsi que les cuissons effectuées jusqu'ici au four.

Il utilise le courant électrique lumière ou force pour la production d'un rayonnement infra-rouge pénétrant qui cuit avec rapidité sans altérer ni la qualité ni la saveur des aliments.

La grande originalité du gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » consiste en la libre circulation de l'air autour de la broche. C'est le seul appareil qui, par l'aération totale du rôti et la concentration du rayonnement sur celui-ci, le préserve de la dessiccation tout en le cuisant avec le maximum de rapidité.

Sur le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** », on n'arrose par la volaille qui cuit à la broche, car elle conserve tout son jus et, par suite, demeure moelleuse même après plusieurs jours en réfrigérateur. Elle peut être réchauffée sans se raffermir. La qualité des rôtis obtenus est absolument sans égale, surpassant celle que donne la broche au feu de bois.

La broche du gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » est mue par un moteur électrique dont la rotation est calculée pour une cuisson rapide tout en éliminant les risques de brûlure.

Cette broche se retire instantanément pour l'utilisation de l'appareil en gril. Toutes les viandes sont grillées en un temps extrêmement court sans perdre une goutte de jus.

La cuisson de tous les poissons est absolument remarquable. L'appareil est incomparable pour les poissons demandant à être grillés (sardines, loup de la Méditerranée, etc.). **CELA SE FAIT SANS AUCUN DEGAGEMENT DE FUMÉE NI D'ODEUR**

Le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » permet de cuire sur son plateau un grand nombre de plats plus rapidement qu'au four et dans une qualité culinaire bien supérieure.

Enfin, la surveillance de la cuisson est infiniment plus facile puisqu'elle se fait sous les yeux de l'utilisateur.

Le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » est vendu pour tous les courants. Sa consommation est minime pour la puissance de l'appareil et, les temps de cuisson étant abrégés de 20 % sur ceux de la cuisine classique, son emploi est très économique.

Le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » travaille silencieusement, sans évaporation, sans fumée, sans odeur. **IL PERMET TOUTE LA CUISINE DANS UNE SALLE A MANGER.**

Enfin le gril-rôtissoire « **LE BRETTON** » est d'une robustesse à toute épreuve.

Vous trouverez en cet appareil un auxiliaire sûr qui se révélera vite indispensable et vous procurera **ÉCONOMIE, RAPIDITÉ, FACILITÉ** et surtout **CUISINE EXQUISE** et **AMBIANCE AGRÉABLE**.

**Ets J. LE BRETTON** - 14, RUE GAILLON - PARIS-2<sup>e</sup> - Tél. OPÉra 75-30

**Ouvert sans interruption de 10 h. à 18 h.**

MOTIF : 4 SEPTEMBRE - PYRAMIDES



# Plus de Régime

par la cuisine  
intégralement  
à l'air libre

**LA ROTISSOIRE "LE BRETON"**  
apporte à la diététique moderne une aide  
efficace et déterminante.

**PROTÉINES NOBLES**  
des viandes et des poissons intacts.

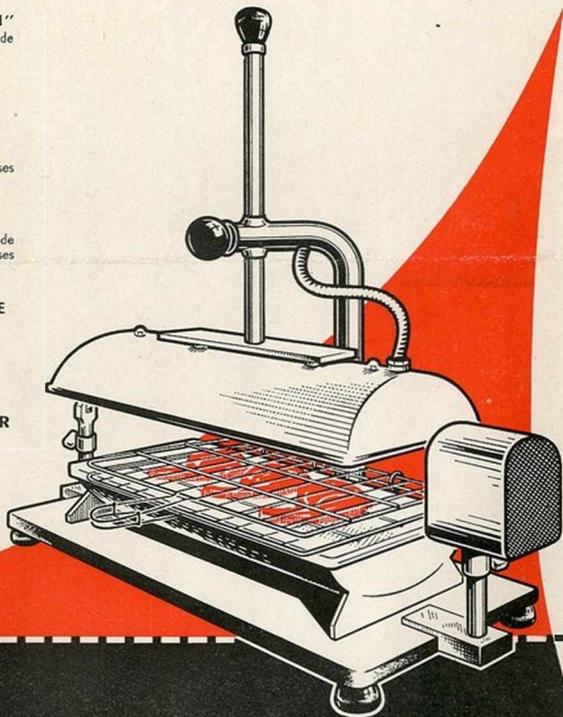
**DIGESTIBILITÉ**  
parfaite (plus de beurre et de graisses  
cuits et brûlés).

**ANTI-CANCÉRIGÈNE**  
puissant (absence de formation de  
goudrons dans la combustion des graisses  
et des beurres cuits).

**POUVOIR ÉNERGÉTIQUE**  
insurpassable.

**ACTION VIVIFICATRICE**  
(cuisine sans aucune caramélisation).

**POUVOIR RÉGÉNÉRATEUR**  
accentué.



Modèle en position basse pour  
*grillades, poissons, boudin, saucisses, etc... etc...*