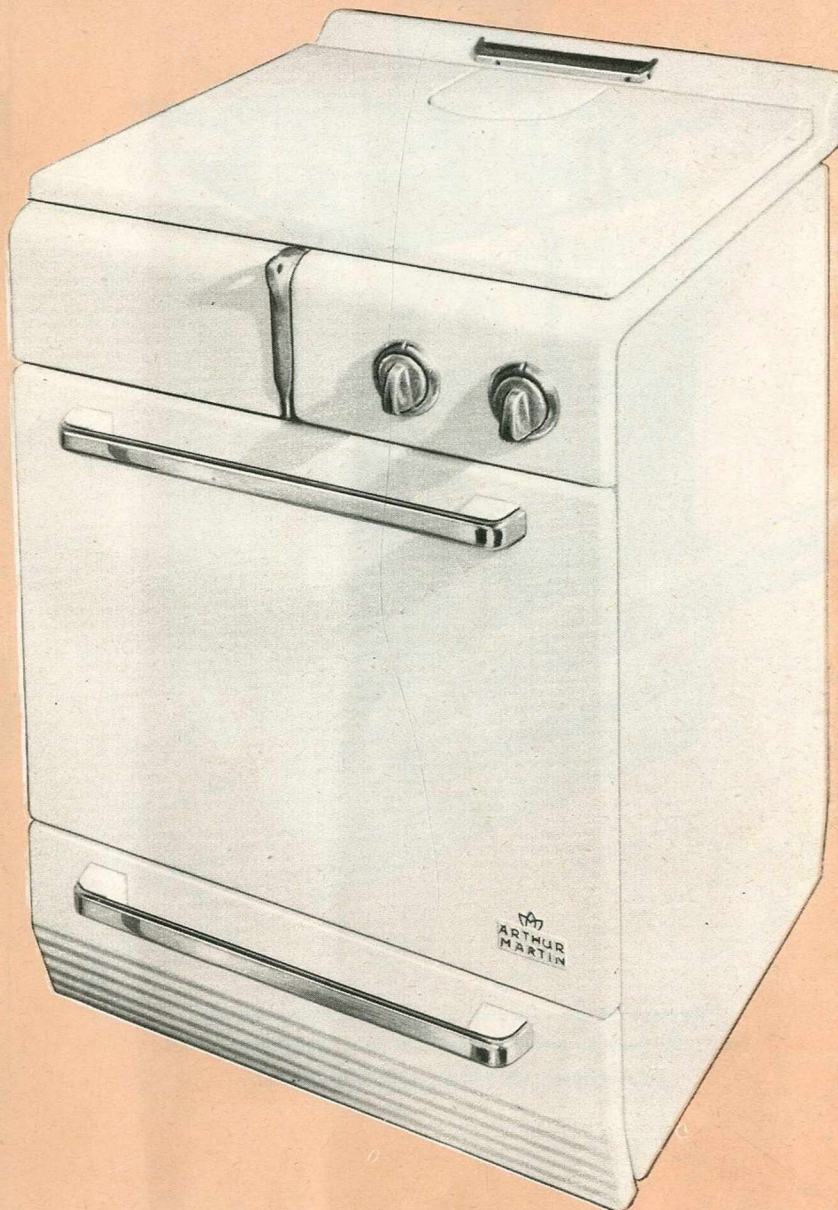




**ARTHUR
MARTIN**



La cuisinière-bloc à charbon ARTHUR MARTIN

s'intègre à merveille dans la cuisine de vos rêves

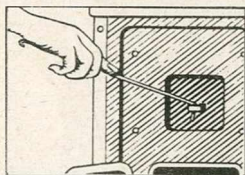
VOICI LA PLUS PERFECTIONNÉE DES CUISINIÈRES A CHARBON



LA 60-20



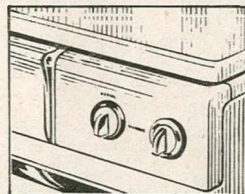
Vous la chargez très facilement : vous enfournez le charbon par un tiroir spécial sur le devant de la cuisinière. Plus besoin de retirer vos plats ou vos casseroles posées sur le dessus.



Vous enlevez les cendres sans difficulté, en tirant vers vous la tirette spéciale. Plus besoin de gratter le foyer. Les cendres tombent, vos mains restent propres et vous gagnez du temps.



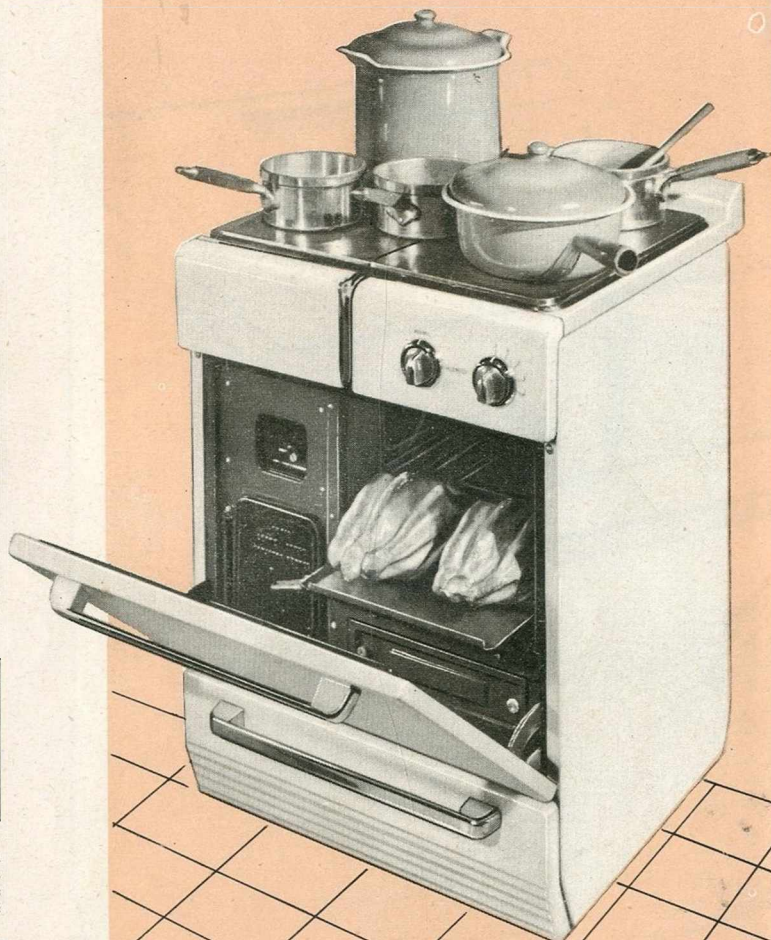
Vous la réglez comme un appareil à gaz : juste un bouton à tourner et vous obtenez avec précision l'allure de chauffe et la température du four que vous désirez.



Votre cuisinière marche parfaitement en feu continu. Vous pouvez la conserver allumée au ralenti toute la nuit et la faire reprendre en quelques minutes le lendemain matin.



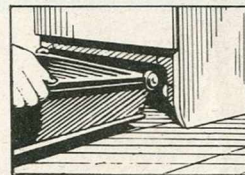
Le four est spécialement conçu pour réussir vos plats. Les flammes enveloppent complètement le four et lui donnent partout la même température. Vous réussirez tous vos plats à la perfection.



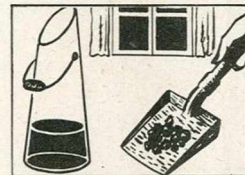
Hauteur 80 cm - Largeur 60 cm - Profondeur 60 cm
Four : Hauteur 33 cm - Largeur 28,5 cm - Profondeur 39 cm

Prix imposé : 46.000 Fr, plus taxes locales.

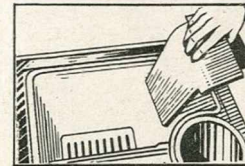
CACHET DU CONCESSIONNAIRE



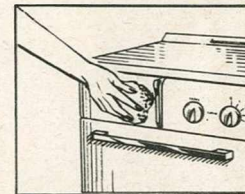
Vous avez un tiroir pour les casseroles qui glisse à merveille sur roulements à bille. Vous pouvez le sortir facilement pour nettoyer partout sous cuisinière. Comme c'est pratique!



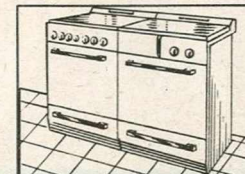
Et vous économisez du charbon. Pour toute la nuit, une petite pelle de charbon suffit. Vous pouvez vous chauffer une journée entière avec seulement le quart d'un seau de charbon.



Votre cuisinière 60.20 fonctionne à la fois au charbon et au bois : une simple plaque à mettre dans le foyer et vous pouvez brûler du bois exactement comme si c'était du charbon.



Elle est très facile à nettoyer : votre cuisinière est entièrement recouverte d'émail au titane ARTHUR MARTIN, inaltérable. Elle restera toujours bien blanche et bien propre.

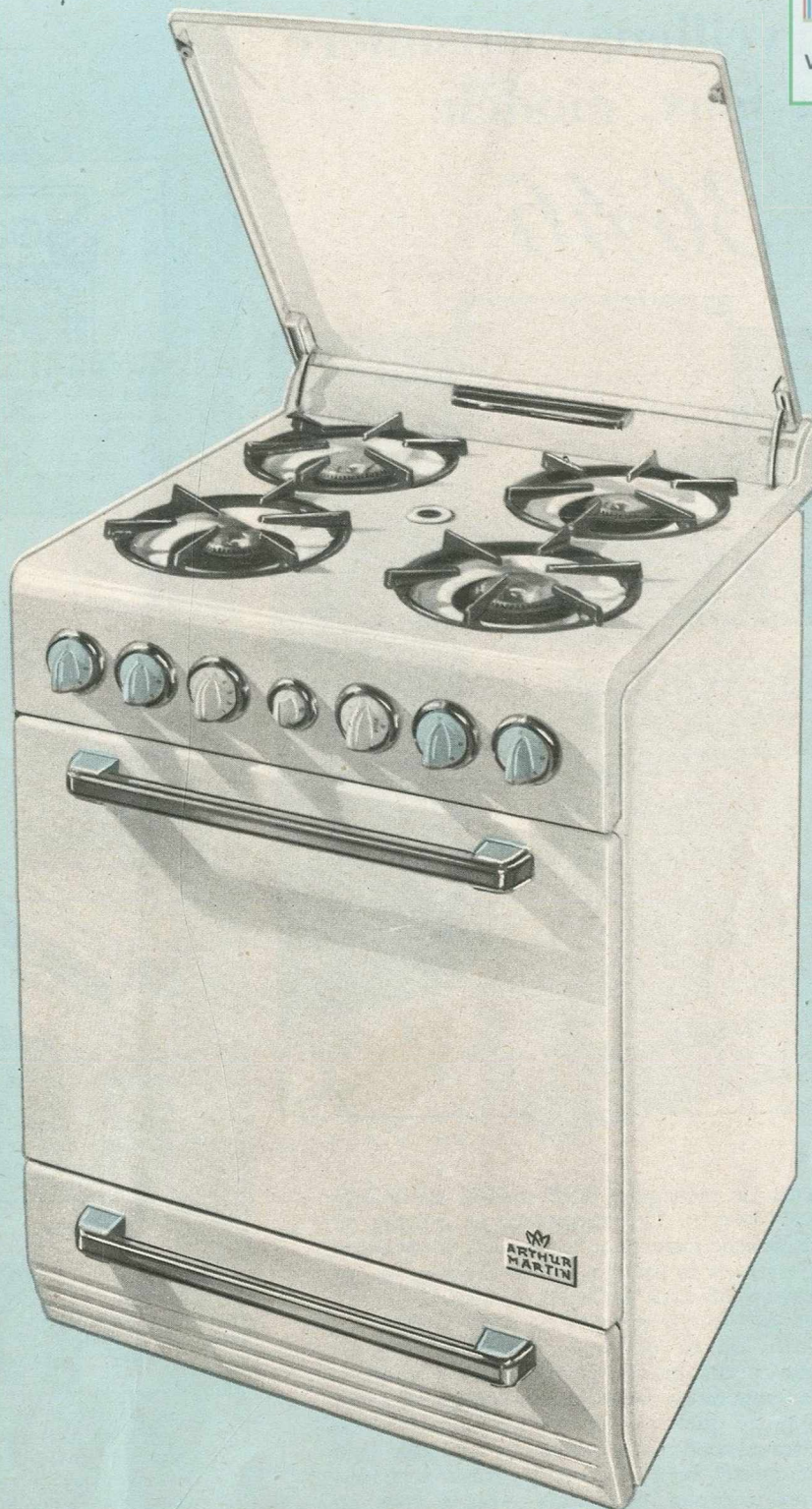


Et vous pouvez constituer un bel ensemble bloc avec les autres appareils MARTIN : la cuisinière 60.20, le réfrigérateur, l'évier, les placards de rangement, ont tous les mêmes dimensions.

USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN
BEVIN (ARDENNES)



**ARTHUR
MARTIN**

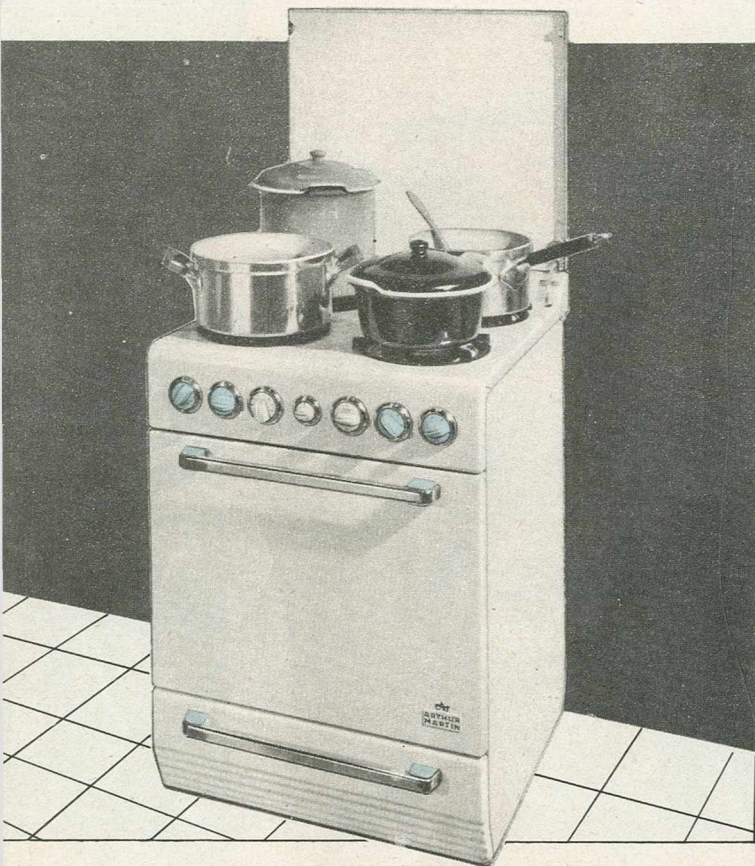


Séduction de la ligne -

Perfection de la technique.

Voici la merveilleuse cuisinière 4 feux, modèle

36-46



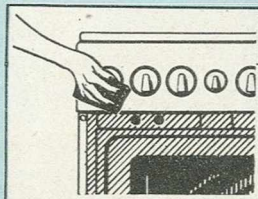
DES millions de ménagères utilisent des cuisinières ARTHUR MARTIN. Demandez-leur ce qu'elles en pensent. Vous ne rencontrerez qu'un concert de louanges unanimes. C'est bien la preuve que la fabrication des appareils ARTHUR MARTIN est irréprochable.

Les moindres détails ont été étudiés pour faciliter au maximum votre travail quotidien. Admirez le four. Voyez comme il est grand et pratique (il contient 3 poulets). La température est maintenue rigoureusement égale en n'importe quel point par un thermostat. Vos rôtis, vos gâteaux sont plongés dans un véritable bain de chaleur et cuisent bien également partout à la fois. Vous réussirez tous vos plats sans avoir à vous en occuper un seul instant. Quel gain de temps ! Vraiment c'est une belle cuisinière, extrêmement robuste et élégante. Elle vous rendra tellement de services !

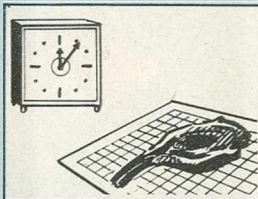
Dimensions : profondeur, 60 cm; largeur, 60 cm; hauteur, 80 cm; profondeur du four, 42 cm; hauteur, 29 cm; largeur, 37,2 cm.

**USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN
REVIN (ARDENNES)**

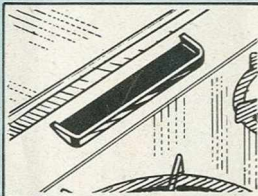
VOYEZ ICI COMME TOUJOURS EST *pratique*



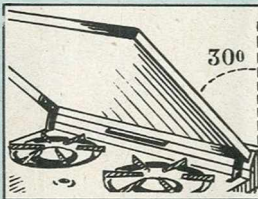
Vous nettoyez facilement votre cuisinière. Elle est entièrement émaillée - le four se démonte complètement. Juste un coup de chiffon à l'intérieur et le nettoyage est terminé.



Vous obtenez en 7 minutes de succulentes grillades, grâce au grilloir spécial aux infrarouges, ultra-rapide, qui est tout de suite à la bonne température. Quelle économie de gaz !



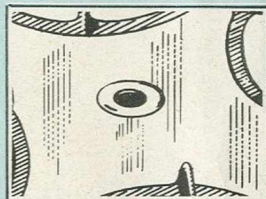
Vos murs ne se saliront plus, grâce à la fente spéciale d'évacuation des buées du four placée sur le dessus de la cuisinière, juste devant le couvercle.



Le couvercle de la cuisinière ne peut pas tomber sur vos casseroles ni sur vos mains car il possède un cran d'arrêt spécial qui permet une inclinaison de 30°.



Votre cuisinière est toujours propre, car vous avez 2 récolte-gouttes qui reçoivent automatiquement ce qui déborde de vos casseroles et que vous pouvez laver avec la vaisselle.



Vous bénéficiez de l'allumage automatique, par veilleuse centrale. Vous tournez un bouton et le brûleur correspondant s'allume tout seul. Plus besoin d'allumettes à chaque instant.



Plus de café renversé ! Les grilles de support sur les brûleurs sont spécialement conçues pour permettre au plus petit récipient de tenir debout, parfaitement stable.



Et vous ferez des économies : grâce au haut rendement des brûleurs et au four entièrement calorifugé par 3 matelas de laine de verre.

EXISTE AUSSI EN MODÈLE 3 FEUX

Prix imposé : 4 feux : 52.800 F + t. i. ; 3 feux : 45.800 F + t. i.

CACHET DU CONCESSIONNAIRE :