

SIMPAS

Le Spécialiste du Gaufrier électrique



GAUFRIER DOUBLE
sur pied bakélite

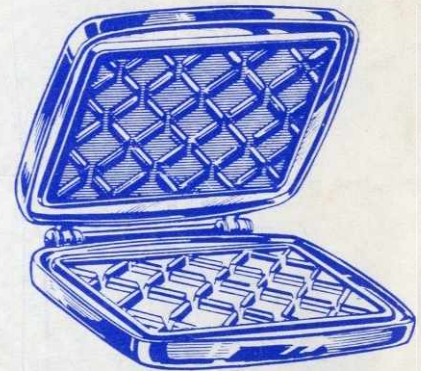
Vous présente ses nouveaux appareils inter 60 à moules interchangeables. Modèles simples et doubles reversibles

Cet appareil est d'une conception inédite, le montage "flottant" de la résistance permet un serrage parfait de celle-ci sur le moule du gaufrier; le rendement calorifique ainsi obtenu est le même que sur un appareil à moule fixe.



JEU DE MOULES
pour 4 gaufrettes

Grande facilité et rapidité de remplacement du moule moins d'une minute. Nettoyage facile. Présentation et finition luxueuse toutes formes galbées. Présentation sur pied bakélite ou sur plateau émail blanc ou chrome. Moules alliage spécial coulés sous pression, poignées bakélite résistances nickel-chrome.



JEU DE MOULES
pour grille-viandes

Garanties 2 ans

Prix et qualité sans concurrence



JEU DE MOULES
pour Croque-Monsieur



JEU DE MOULES
TOASTER

SIMPAS 16, Rue Henri-Pensier - LYON (8^e) - Téléphone: 72-51-23

La plus importante Production Française



GAUFRIER SIMPLE INTER 60

sur pied bakélite
moules interchangeables



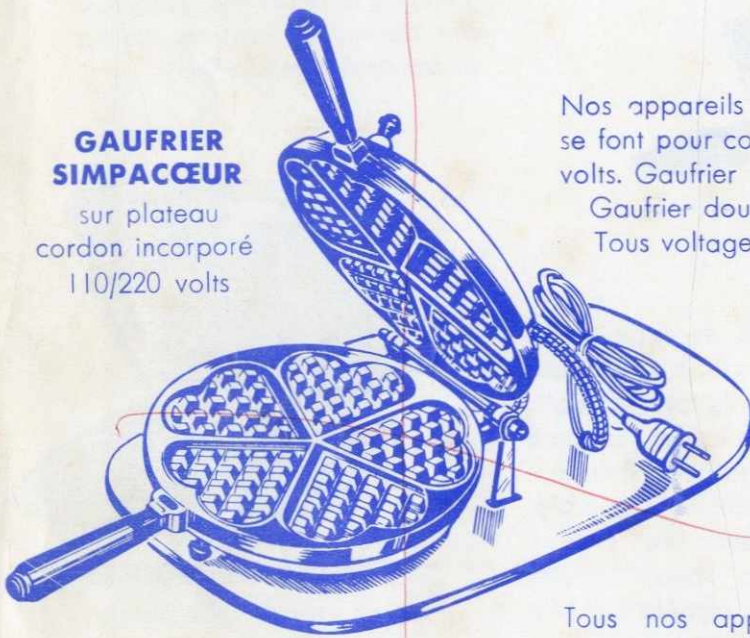
GAUFRIER SIMPLE INTER 60

sur plateau moules
interchangeables



GAUFRIER SIMPACŒUR

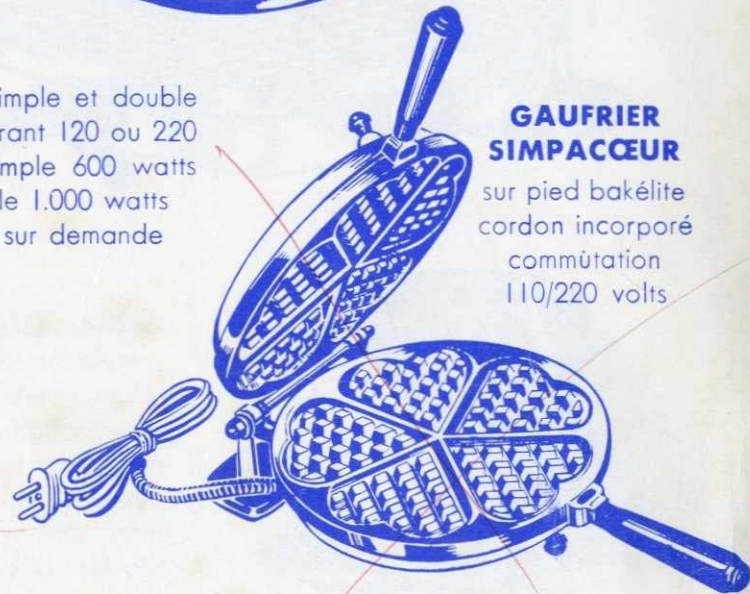
sur plateau
cordon incorporé
110/220 volts



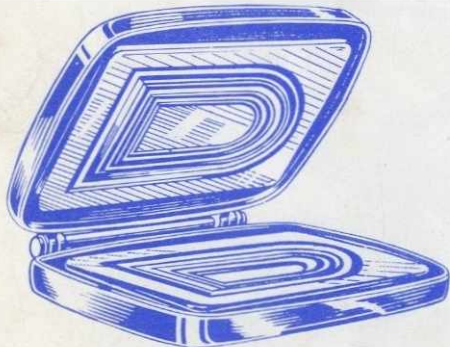
Nos appareils simple et double se font pour courant 120 ou 220 volts. Gaufrier simple 600 watts
Gaufrier double 1.000 watts
Tous voltages sur demande

GAUFRIER SIMPACŒUR

sur pied bakélite
cordon incorporé
commutation
110/220 volts



Tous nos appareils 120 volts peuvent fonctionner sur courant 220 volts avec notre cordon commutable, mais nous conseillons l'utilisation de l'appareil avec des résistances appropriées à votre secteur.



MOULES
pour Croque-Monsieur



MOULES POUR TOASTER



MOULES
pour 2 gaufrettes

Exigez **SIMPAS** - Le Gaufrier le plus vendu

SIMPAS le Spécialiste du Gaufrier électrique



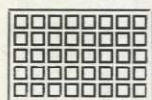
vous présente son nouveau modèle, réversible sur plateau

“ SIMPALUX ”

Le plus beau
gaufrier
du marché



Un appareil
de luxe
à un prix
modéré



Plus de 500.000
Appareils en Service

Présentation émail blanc ou chromé - toutes formes galbées - moules
alliage spécial coulés sous pression entièrement polis - commuta-
tions 110/220 volts - consommation 600 watts - cordon incorporé

Garanti 2 ans

Chez votre Grossiste

SIMPAS 16 bis, Rue Henri-Pensier - **LYON** — Téléphone: 72-51-23

La plus importante production Française

2 ans). Toutes pièces cadmiées ou chromées. Présentation sur pied ou sur plateau émail blanc, ivoire ou chromé.

C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

QUELQUES CONSEILS

Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graisser l'appareil que pour la première gaufre ou gaufrette.

IMPORTANT. — N'oubliez pas de mélanger la matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant votre pâte.

GAUFRES. — Ne faites pas une pâte trop épaisse.

GAUFRETTES. — Surveillez le Chauffage, si l'appareil chauffe trop, débrancher l'appareil tout en continuant la cuisson des gaufrettes, puis rebranchez.

SIMPAS vous présente le meilleur
des **GRILLE-VIANDES** électriques...



SIMPAGRIL dernier né des grille-viandes vous apporte la perfection dans le domaine des grillades.

Demandez la notice concernant cet appareil



Le Spécialiste du **Gaufrier** électrique

SIMPAS

vous présente les meilleurs
GAUFRIERS ÉLECTRIQUES
RÉVERSIBLES

Le plus beau Gaufrier
du
marché

UN APPAREIL
— DE LUXE —
A UN PRIX
MODÉRÉ



Modèle **"SIMPALUX"**

Présentation émail blanc ou chromé - toutes formes galbées
moules alliage spécial coulés sous pression entièrement polis
commutations 110/220 volts -- consommation 600 watts
cordon incorporé -- Garanti 2 ans

GAUFRIER

DOUBLE



Livré sur pied central ou sur plateau - Présentation émail blanc, ivoire ou chromé - Moules pour gaufres de 20 $\frac{m}{m}$
Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts - Consommation 1200 watts en 220 volts ; 1000 watts en 115/125 volts.

GAUFRIER

SIMPLE



Livré sur pied central ou sur plateau - Présentation émail blanc, ivoire ou chromé - Moule pour gaufre de 20 $\frac{m}{m}$
Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts
Consommation 600 watts.

Le gaufrier réversible
le meilleur marché !

GAUFRIER "ECO"

Présentation sur pied chromé - capot émail blanc - moule pour gaufre 14% - Se fait pour voltages 110/125 ou 220 volts - Consommation 600 watts



GAUFRETIER

Présentation sur pied central ou sur un plateau émail blancivoire ou chromé - Se fait pour voltages 110 / 125 - 140 et 220 volts.

Consommation : 600 watts



Une Nouveauté !...

SIMPAS vous présente son nouveau gaufrier "SIMPACŒUR"



Fabrication soignée, présentation chromé ou émaillé blanc. - Commutation 115/220 volts. - Consommation 600 watts.

Un appareil de grande vente !...

SIMPAS - LYON

LES RECETTES "SIMPAS"

GAUFRES PATISSERIE. — Dans un récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel, 50 gr. de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 3 jaunes d'œufs; mélanger 100 gr. de beurre fondu, battez, cette pâte pendant 10 minutes. Ajoutez 1/2 litre de lait et vos blancs d'œufs battus en neige.

Vous pouvez remplacer le lait par du vin blanc ou de la bière.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE. — Dans votre récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel; mélangez bien en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs, 1/4 de litre de crème fraîche, 150 gr. de beurre frais. Lorsque le tout est bien travaillé, ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES LYONNAISES. — Délayez 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre fondu, 6 jaunes d'œufs. Travaillez le tout avec 1/2 litre de lait pour obtenir une pâte molle dans laquelle vous ajouterez une pincée de sel et parfum à votre choix (Rhum, vanille, fleur d'oranger). Ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES SANDWICHS. — Supprimez le sucre de la recette N° 1 et ajoutez 100 gr. de jambon très finement haché.

GAUFRES COMTOISES. — Ajoutez à la recette N° 1, 150 gr. de fromage de gruyère finement râpé. Ne pas sucrer la pâte.

Vous pouvez également ajouter à la recette N° 1 du cacao, des noix ou des noisettes finement pilés.

GAUFRETTES. — Recette N° 1. Dans un récipient mettez 3 œufs entiers, 180 gr. de farine, 100 gr. de sucre. Battez le tout 5 minutes. Ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu, 2 cuillerées d'eau.

Recette N° 2. Mélangez 250 gr. de farine, 100 gr. de beurre fondu, 100 gr. de sucre. Ajoutez du lait jusqu'à consistance voulue.

Recette N° 3. 350 gr. de farine, 200 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 1/2 verre d'eau, 1 tasse de crème ou lait frais, une pincée de bicarbonate de soude. Mettez la farine dans un récipient, faire une fontaine, ajoutez les œufs bien battus, le sucre, beurre et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bicarbonate, laissez reposer une heure et cuire. Ne pas travailler la pâte plus de 5 minutes.

NOTA BENE. — La pâte pour gaufrettes doit être très épaisse. Déposer sur chaque côté du gaufrier et au centre une cuillerée à dessert de pâte, refermer l'appareil et tenir les poignées serrées 3 secondes pour permettre à la pâte de remplir les alvéoles. Durée de la cuisson: 20 à 30 secondes.

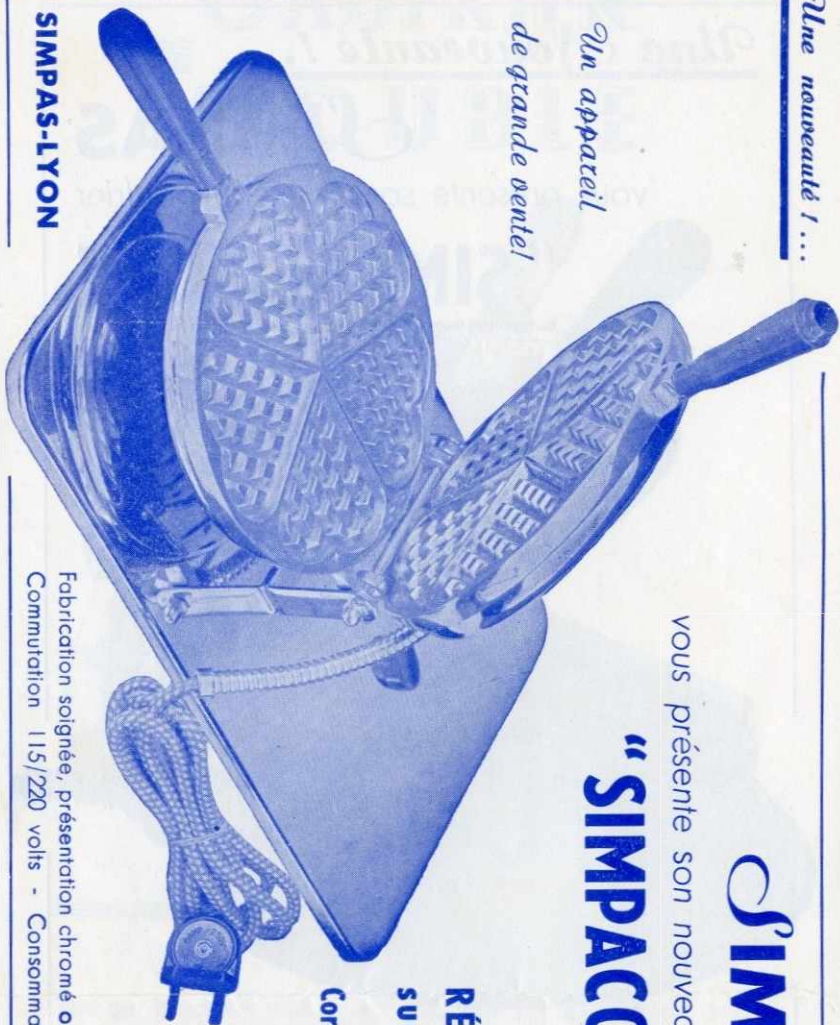
SIMPAS fabrique des gaufriers depuis 1946. Plus de 500.000 appareils Simpas sont en service, ceci est une garantie de leur qualité.

Comme le gaufrier de nos grand'mères il tourne, cette façon d'opérer est la seule qui assure une répartition uniforme de la pâte sur les deux faces de l'appareil. Vous aurez ainsi une gaufre parfaite et une cuisson très rapide pour une consommation d'électricité réduite.

Nos appareils sont construits avec des matériaux de premier choix, moulage Alpac. Résistances chrome-nickel 80/20 double isolement mica (garanties

Une nouveauté !...

Un appareil
de grande vente!



SIMPAS

vous présente son nouveau gaufrier
"SIMPACCEUR"

Garanti 2 ans

RÉVERSIBLE
sur Plateau
Cordon incorporé

SIMPAS-LYON

Fabrication soignée, présentation chromé ou émaillé blanc
Commutation 115/220 volts - Consommation 600 watts.

2 ans). Toutes pièces cadmiées ou chromées. Présentation sur pied ou sur plateau émail blanc, ivoire ou chromé.

C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

QUELQUES CONSEILS

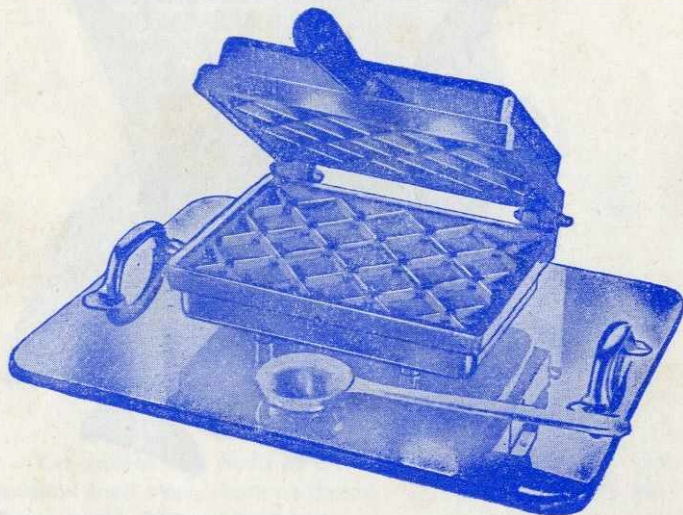
Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graisser l'appareil que pour la première gaufre ou gaufrette.

IMPORTANT. — N'oubliez pas de mélanger la matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant voire pâte.

GAUFRES. — Ne faites pas une pâte trop épaisse.

GAUFRETTES. — Surveillez le Chauffage, si l'appareil chauffe trop, débranchez l'appareil tout en continuant la cuisson des gaufrettes, puis rebranchez.

SIMPAS vous présente le meilleur des **GRILLE-VIANDES** électriques...



SIMPAGRIL dernier né des grille-viandes vous apporte la perfection dans le domaine des grillades.

Demandez la notice concernant cet appareil

Les E^{TS} SIMPAS



*vous présentent les
meilleurs Gaufriers
électriques réversibles*

LE GAUFRIER SIMPLE



sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts, consommation 600 watts.

Dimension de la gaufre 95x145

Sur pied central Prix

Sur plateau »

Plateau seul »

Sur pied central
Sur plateau .
Plateau seul

Prix
»
»



LE GAUFRIER DOUBLE

sur pied central ou sur plateau Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts, consommation 1200 w. en 220 v. 1000 w. en 115/125.

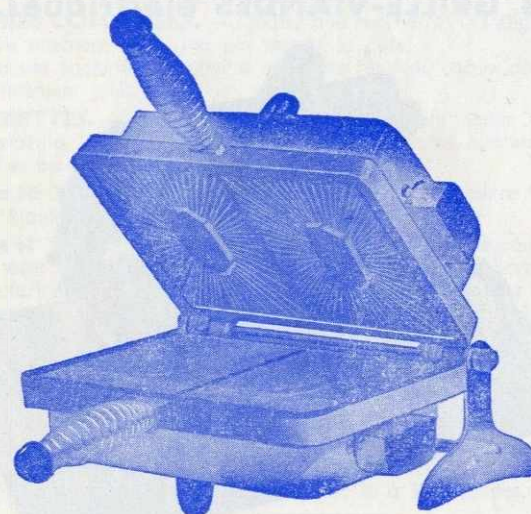
Dimensions : 2 gaufres 95×145.

LE GAUFRETIER ou MOULE A BRICELET

sur pied ou sur plateau. Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 115/125 - 140 et 220 volts, consommation 500 watts.

Dimensions : 2 gaufrettes 105×75.



Sur pied central .
Sur plateau
Plateau seul

Prix
»
»

SIMPAS le spécialiste du Gaufrier électrique

vous présente son nouveau
«SIMPAS-ECO»



Cet appareil bien étudié est d'une fabrication très soignée. - présentation émail blanc, ivoire ou chromé - Commutation 115/220 volts - Consommation 500 watts seulement.

Dimension de la gaufre 100x150x12 - Grand socle très stable - une seule prise arrière - Poignée spéciale en bakelite ne chauffant pas - Aération du socle évitant de chauffer la table - comme tous nos appareils il est garanti 2 ans - son prix le met à la portée de tous.

Une Nouveauté !...

SIMPAS

vous présente son nouveau gaufrier

“SIMPACŒUR”



Fabrication soignée, présentation chromé ou émaillé blanc. - Commutation 115/220 volts. - Consommation 450 watts.

Un appareil de grande vente !...

SIMPAS - LYON

LES RECETTES "SIMPAS"

GAUFRES PATISSERIE. — Dans un récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel, 50 gr. de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 3 jaunes d'œufs; mélanger 100 gr. de beurre fondu, battez, cette pâte pendant 10 minutes. Ajoutez 1/2 litre de lait et vos blancs d'œufs battus en neige.

Vous pouvez remplacer le lait par du vin blanc ou de la bière.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE. — Dans votre récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel; mélangez bien en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs, 1/4 de litre de crème fraîche, 150 gr. de beurre frais. Lorsque le tout est bien travaillé, ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES LYONNAISES. — Délayez 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre fondu, 6 jaunes d'œufs. Travaillez le tout avec 1/2 litre de lait pour obtenir une pâte molle dans laquelle vous ajouterez une pincée de sel et parfum à votre choix (Rhum, vanille, fleur d'oranger). Ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES SANDWICHES. — Supprimez le sucre de la recette N° 1 et ajoutez 100 gr. de jambon très finement haché.

GAUFRES COMTOISES. — Ajoutez à la recette N° 1, 150 gr. de fromage de gruyère finement râpé. Ne pas sucrer la pâte.

Vous pouvez également ajouter à la recette N° 1 du cacao, des noix ou des noisettes finement pilés.

GAUFRETTES. — Recette N° 1. Dans un récipient mettez 3 œufs entiers, 180 gr. de farine, 100 gr. de sucre. Battez le tout 5 minutes. Ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu, 2 cuillerées d'eau.

Recette N° 2. Mélangez 250 gr. de farine, 100 gr. de beurre fondu, 100 gr. de sucre. Ajoutez du lait jusqu'à consistance voulue.

Recette N° 3. 350 gr. de farine, 200 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 1/2 verre d'eau, 1 tasse de crème ou lait frais, une pincée de bicarbonate de soude. Mettez la farine dans un récipient, faire une fontaine, ajoutez les œufs bien battus, le sucre, beurre et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bicarbonate, laissez reposer une heure et cuire. Ne pas travailler la pâte plus de 5 minutes.

NOTA BENE. — La pâte pour gaufrettes doit être très épaisse. Déposer sur chaque côté du gaufrier et au centre une cuillerée à dessert de pâte, refermer l'appareil et tenir les poignées serrées 3 secondes pour permettre à la pâte de remplir les alvéoles. Durée de la cuisson: 20 à 30 secondes.

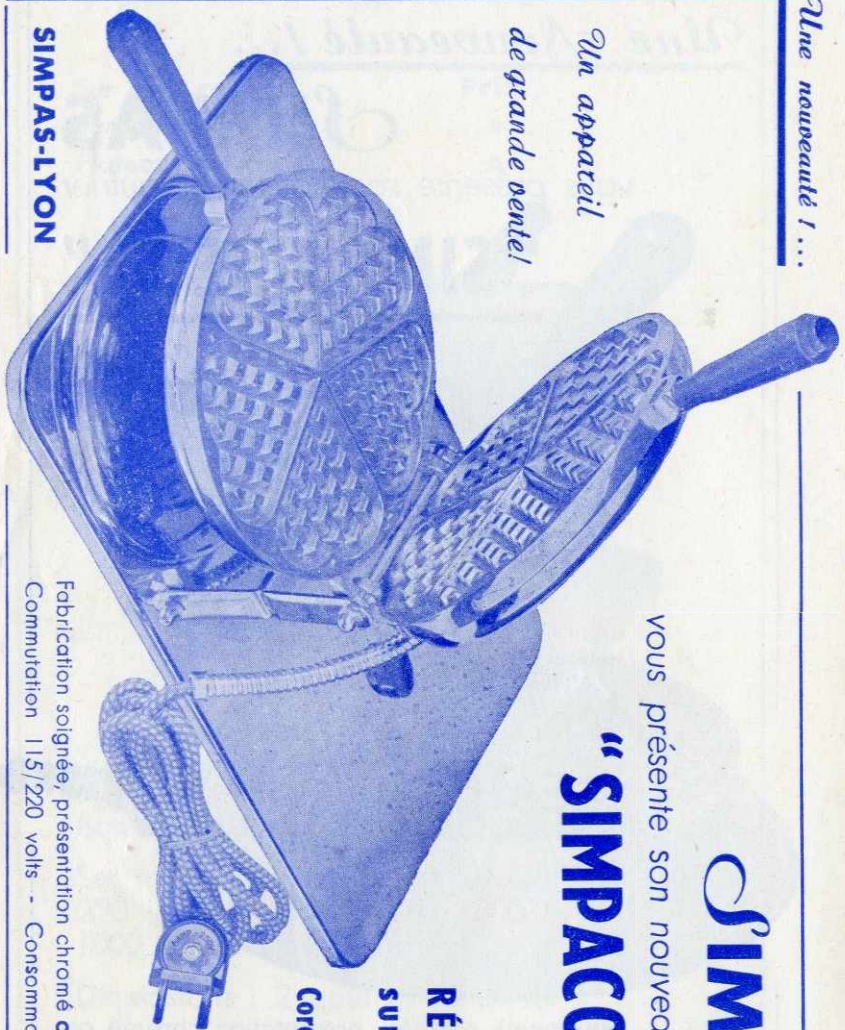
SIMPAS fabrique des gaufriers depuis 1946. Plus de 350.000 appareils Simpas sont en service, ceci est une garantie de leur qualité.

Comme le gaufrier de nos grand'mères il tourne, cette façon d'opérer est la seule qui assure une répartition uniforme de la pâte sur les deux faces de l'appareil. Vous aurez ainsi une gaufre parfaite et une cuisson très rapide pour une consommation d'électricité réduite.

Nos appareils sont construits avec des matériaux de premier choix, moulage Alpax. Résistances chrome-nickel 80/20 double isolement mica (garanties

Une nouveauté !...

Un appareil
de grande vente!



SIMPAS-LYON

vous présente son nouveau gaufrier

SIMPAS
"SIMPACCŒUR"

Garanti 2 ans

RÉVERSIBLE
sur Plateau
—
Cordon incorporé

Fabrication soignée, présentation chromé ou émaillé blanc
Commutation 115/220 volts - Consommation 600 watts.

LES RECETTES "SIMPAS"

GAUFRES PATISSERIE - Dans un récipient mettez 500gr de farine, une pincée de sel, 50 gr de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 3 jaunes d'œufs; mélanger 100 gr de beurre fondu, battez, cette pâte pendant 10 minutes. Ajoutez 1/2 litre de lait et vos blancs d'œufs battus en neige. Vous pouvez remplacer le lait par du vin blanc ou de la bière.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE - Dans votre récipient mettez 500 gr de farine, une pincée de sel - mélangez bien en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs. 1/4 de litre de crème fraîche, 150gr de beurre frais. Lorsque le tout est bien travaillé, ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES LYONNAISES - Délayez 500gr de farine, 250gr de beurre fondu, 6 jaunes d'œufs - Travaillez le tout avec 1/2 litre de lait pour obtenir une pâte molle dans laquelle vous ajouterez une pincée de sel et parfum à votre choix (Rhum, vanille, fleur d'Oranger). Ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES SANDWICHS - Supprimez le sucre de la recette N° 1 et ajoutez 100gr de jambon très finement haché.

GAUFRES COMTOISES - Ajoutez à la recette N° 1, 150gr de fromage de Gruyère finement rapé. Ne pas sucrer la pâte.

Vous pouvez également ajouter à la recette N° 1 du Cacao, des noix ou des noisettes finement pilés.

GAUFRETTES - Recette N° 1 Dans un récipient mettez 3 œufs entiers, 180gr de farine, 100gr de sucre. Battez le tout 5 minutes - Ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu, 2 cuillerées d'eau.

Recette N° 2 Mélangez 250gr. de farine - 100gr de beurre fondu - 100 gr. de sucre. Ajoutez du lait jusqu'à consistance voulue.

Recette N° 3 350 gr. de farine, 200gr de sucre, 50gr de beurre 1/2 verre d'eau, 1 tasse de crème ou lait frais, une pincée de bicarbonate de soude. Mettez la farine dans un récipient, faire une fontaine, ajoutez les œufs bien battus, le sucre, beurre et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bicarbonate, laissez reposer une heure et cuire. Ne pas travailler la pâte plus de 5 minutes.

NOTA BENE - La pâte pour gaufrettes doit être très épaisse - déposer sur chaque côté du gaufrier et au centre une cuillerée à dessert de pâte, refermer l'appareil et tenir les poignées serrées 3 secondes pour permettre à la pâte de remplir les alvéoles. Durée de la cuisson: 20 à 30 secondes.

SIMPAS fabrique des gaufriers depuis 1946. Plus de 100.000 appareils sont en service, ceci est une garantie de la qualité de ceux-ci.

Comme le gaufrier de nos grand-mères il tourne, cette façon d'opérer est la seule qui assure une répartition uniforme de la pâte sur les deux faces de l'appareil. Vous aurez ainsi une gaufre parfaite et une cuisson très rapide pour une consommation d'électricité réduite.

Nos appareils sont construits avec des matériaux de premier choix; moulage Alpac. Résistances chrome-nickel 80/20 double isolement mica

(garanties 2 ans). Toutes pièces cadmiées. Présentation sur pied ou sur plateau émail Blanc, ivoire ou chromé

C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

QUELQUES CONSEILS

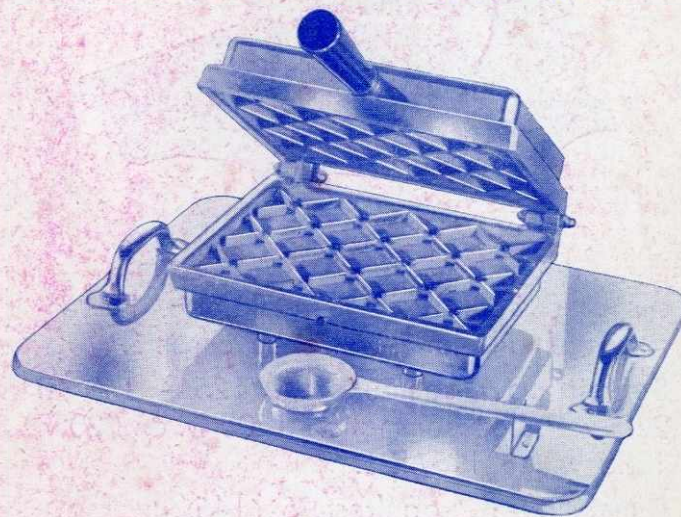
Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graisser l'appareil que pour la première gaufre ou gaufrette.

IMPORTANT - N'oubliez pas de mélanger la matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant votre pâte.

GAUFRES : Ne faites pas une pâte trop épaisse.

GAUFRETTES - Surveillez le chauffage. si l'appareil chauffe trop. débranchez l'appareil tout en continuant la cuisson des gaufrettes, puis rebranchez

SIMPAS vous présente le meilleur des GRILLE-VIANDES électriques...



SIMPAGRIL dernier né des grille-viandes vous apporte la perfection dans le domaine des grillades.

Demandez la notice concernant cet appareil

Les E^{TS} SIMPAS



vous présentent les
meilleurs Gaufriers
électriques réversibles



Gaufrier Baby...
Cadeau apprécié de vos Enfants

GAUFRIER BABY

110/220 volts - 150 w., dimension de la gaufre 6x10. Présentation sur plateau émail vert nil ou chromé.

Complet avec cordon

Prix

LE GAUFRIER SIMPLE

sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts, consommation 600 watts.

Dimension de la gaufre 95×145.



3800+TC

Sur pied central	Prix
Sur plateau	«
Plateau seul	«

1/2 6200+TC

Sur pied central	Prix
Sur plateau	«
Plateau seul	«



LE GAUFRIER DOUBLE

sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts, consommation 1200 w. en 220 v. 1000 w. en 115/125.

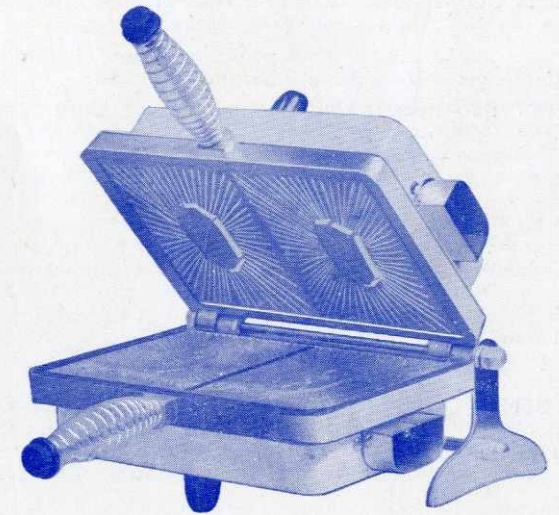
Dimensions : 2 gaufres 95×145.

LE GAUFRETIER ou MOULE A BRICELET

sur pied ou sur plateau. Présentation émail blanc, ivoire ou chromé.

Se fait pour secteurs 115/125 - 140 et 220 volts, consommation 500 watts.

Dimensions : 2 gaufrettes 105×75.



Sur pied central	Prix
Sur plateau	«
Plateau seul	«

LES RECETTES "SIMPAS"

GAUFRES PATISSERIE. — Dans un récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel, 50 gr. de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 3 jaunes d'œufs; mélanger 100 gr. de beurre fondu, battez, cette pâte pendant 10 minutes. Ajoutez 1/2 litre de lait et vos blancs d'œufs battus en neige.

Vous pouvez remplacer le lait par du vin blanc ou de la bière.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE. — Dans votre récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel; mélanger bien en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs. 1/4 de litre de crème fraîche, 150 gr. de beurre frais. Lorsque le tout est bien travaillé, ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES LYONNAISES. — Délayez 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre fondu, 6 jaunes d'œufs. Travaillez le tout avec 1/2 litre de lait pour obtenir une pâte molle dans laquelle vous ajouterez une pincée de sel et parfum à votre choix (Rhum, vanille, fleur d'Oranger). Ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES SANDWICHS. — Supprimez le sucre de la recette N° 1 et ajoutez 100 gr. de jambon très finement haché.

GAUFRES COMTOISES. — Ajoutez à la recette N° 1, 150 gr. de fromage de Gruyère finement rapé. Ne pas sucrer la pâte.

SIMPAS fabrique des gaufriers depuis 1946. Plus de 100.000 appareils sont en service, ceci est une garantie de la qualité de ceux-ci.

Nos appareils sont construits avec des matériaux de premier choix; moulage Alpac. Résistances chrome-nickel 80/20 double isolement mica (garanties 2 ans),

Toutes pièces cadmiées. Présentation sur pied ou sur plateau émail blanc ou chromé. C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

QUELQUES CONSEILS

Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graisser l'appareil que pour la première gaufre.

IMPORTANT. — N'oubliez pas de mélanger la matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant votre pâte.

GAUFRES: Ne faites pas une pâte trop épaisse.

SIMPAS fabrique également des gaufriers réversibles - simple et double et un **GRILLE-VIANDES ÉLECTRIQUE.**

Demandez les notices concernant ces appareils.

Une Nouveauté !...

SIMPAS

vous présente son nouveau gaufrier

“ SIMPACŒUR ”



Fabrication soignée, présentation chromé ou émaillé blanc. - Commutation 115/220 volts. - Consommation 450 watts.

Un appareil de grande vente !...

SIMPAS - LYON

Ne faites qu'une chose...

Simpas ne fait que des gaufriers électriques et vous présente les meilleurs appareils.

Comme le gaufrier de nos grand-mères ils tournent, cette façon d'opérer est la seule qui assure une répartition uniforme de la pâte sur les deux faces de l'appareil. Vous aurez ainsi une gaufre parfaite et une cuisson très rapide pour une consommation d'électricité réduite.

Nos appareils sont construits avec des matériaux de premier choix ; moulage Alpax, pureté 100 %. Résistances chrome-nickel 80/20 entièrement montées sur samicanite U. D. D. (garanties 2 ans). Toutes pièces cadmiées. Décolletage laiton. Présentation sur pied ou sur plateau émail blanc, bleu, ivoire, ou nickel.

C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

QUELQUES CONSEILS

Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graissez l'appareil que pour la première gaufre ou gaufrette.

IMPORTANT. - N'oubliez pas de mélanger la matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant votre pâte.

GAUFRES. - Ne faites pas une pâte trop épaisse.

GAUFRETTES. - Surveillez le chauffage, si l'appareil chauffe trop, débranchez l'appareil tout en continuant la cuisson des gaufrettes puis rebranchez.

Les Recettes "SIMPAS"

GAUFRES PATISSERIE. - Dans un récipient mettez 500 gr. de farine, une pincée de sel, 50 gr. de sucre, versez en délayant 1/2 litre d'eau, mélangez 60 gr. de beurre ou graisse fondue, battez la pâte pendant 10 m. Ajoutez 1/2 litre de lait (ou vin blanc ou bière).

Battez deux œufs que vous ajouterez à votre pâte. Laissez reposer un quart d'heure.

GAUFRES PAIN. - Pour remplacer le pain, faites une pâte comme ci-dessus mais en supprimant le sucre et les œufs.

GAUFRES SANDWICHS. - Vous pouvez mélanger à la pâte « pain » du lard ou du jambon finement haché.

GAUFRES CHOCOLATÉES. - Mélangez à la pâte « pâtisserie » du cacao sucré à volonté.

GAUFRETTES. - 1° Dans un récipient mettez 3 œufs entiers, 180 gr. de farine, 100 gr. de sucre, battez le tout 5 minutes, ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu ou graisse, 2 cuillères d'eau.

2° Mélanger 250 gr. de farine, 60 gr. de beurre fondu ou graisse, 100 gr. de sucre. Ajoutez de l'eau jusqu'à consistance voulue.

3° 350 gr. de farine, 5 œufs, 200 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 3 cuillères à bouche d'eau, 5 cuillères de crème ou lait et une pincée de bicarbonate de soude.

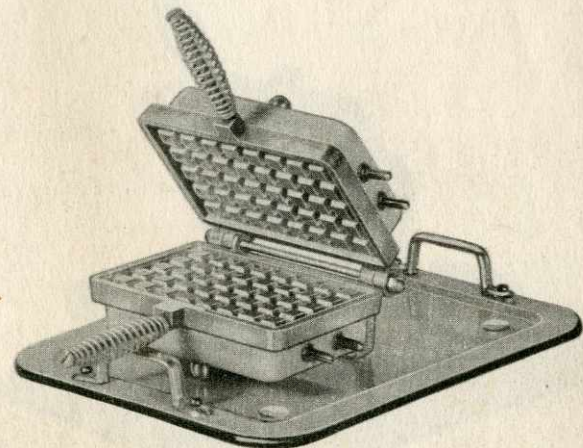
Mettez la farine dans un récipient, faire une fontaine, ajoutez les œufs bien battus, le sucre, beurre et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bicarbonate, laissez reposer une heure et cuire.

Ne pas travailler la pâte plus de 5 minutes.

Nota bene. - La pâte pour les gaufrettes doit être très épaisse. Déposer sur chaque côté du gaufrettier et au centre le contenu d'une cuiller à dessert, fermer rapidement et tenir les poignées serrées 3 secondes pour permettre à la pâte de remplir les alvéoles.

Les E^s SIMPAS

vous présentent les
meilleurs Gaufriers
électriques réversibles



GAUFRIER BABY 110 ou 220 v. = 150 w. Dimension de la Gaufre 6x10. Présentation sur plateau émail rouge, bleu, vert, ivoire ou nickel.

Complet avec cordon

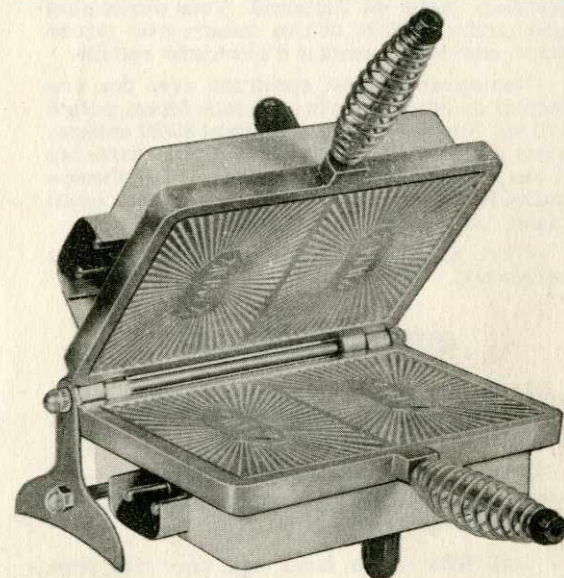
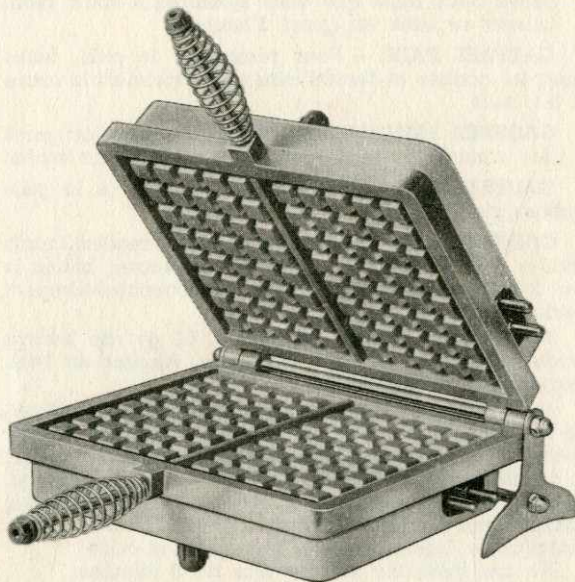
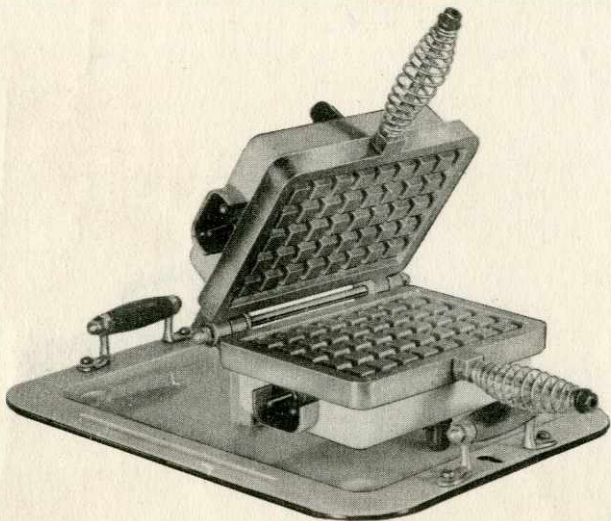
Prix



LE GAUFRIER SIMPLE sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, bleu, ivoire ou nickel. 110/125 v. ou 220 v. consommation 600 w.

LE GAUFRIER DOUBLE sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, bleu, ivoire ou nickel. 220 v. consommation 1200 w. 110/125 v. » 1000 w.

LE GAUFRETTIER ou MOULE A BRICLET sur pied central ou sur plateau. Présentation émail blanc, bleu, ivoire ou nickel. 115/125 ou 220 v. consommation 500 w.



Sur pied central. 5.3400\$ Prix 5200\$ D
 Sur plateau. 5.4280\$ Prix 3450 TC
 Plateau seul Prix 3735\$ c/m

Sur pied central. Prix
 Sur plateau. 5.6800\$ Prix
 Plateau seul Prix

Sur pied central. Prix
 Sur plateau. Prix
 Plateau seul Prix

12/57

ETABL^{TS} SIMPAS

3, Rue Bataille, 3 - LYON
— Téléph. PA. 71-20 —



X GAUFRIERS SIMPLES ET GAUFRETTIERS....	Frs	3.400	1539 50
GAUFRIERS SIMPLES SUR PLATEAU	»	4.280	
X GAUFRIERS DOUBLES	»	5.680	563 00
GAUFRIERS DOUBLES SUR PLATEAU	»	6.800	
GAUFRIERS RONDS "SIMPACOEUR"	»	3.950	110/220
GAUFRIERS "BABY" COMPLETS avec CORDON	»	2.200	
GRILLE-VIANDES "SIMPAGRIL"	»	6.750	422 50
PLATEAU SEUL POUR GAUFRIER SIMPLE...	»	880	
PLATEAU SEUL POUR GAUFRIER DOUBLE..	»	1.200	
CORDON POUR GAUFRIER SIMPLE ET DOUBLE	»	430	
CORDON POUR GAUFRIER ROND.....	»	300	

CONDITIONS HABITUELLES.