

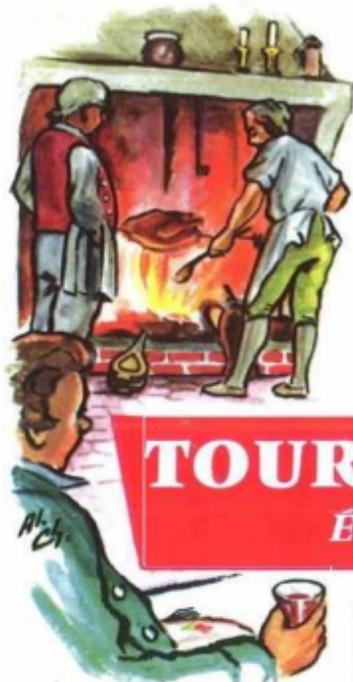
Pour vous  
Chez vous

LA "NOUVELLE 58"

**Scholtes**

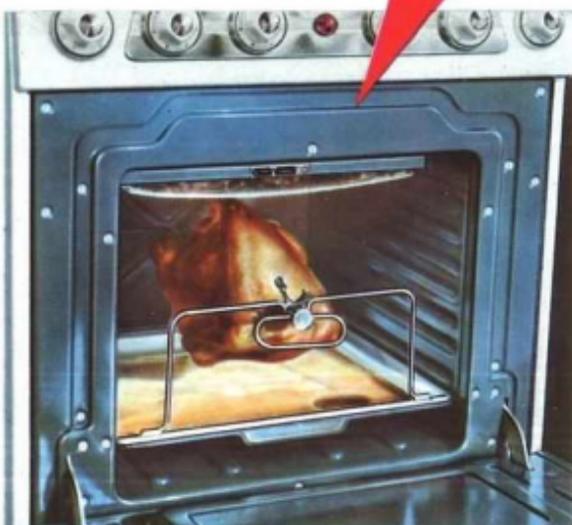
avec four thermostatique c'est le rêve...  
lorsqu'elle est équipée du

**TOURNE BROCHE  
ÉLECTRIQUE**



Naguère, après avoir paré les rôtis, on les faisait cuire dans l'âtre en les tournant lentement à la broche à main. Quelle chair délectable cela donnait ! Cette méthode séculaire est bien connue des fins gourmets et vous êtes de ceux-ci.

Il existe toujours des rôtisseries où cela se fait, mais on a remplacé les vieilles méthodes qui prennent du temps par des procédés modernes. Dans la "NOUVELLE 58", la cuisinière SCHOLTES familiale la plus perfectionnée, le tourne-broche fonctionne seul grâce à un moteur électrique de 12 watts - 4 tours minute - tout courant alternatif de 110 à 400 volts (à indiquer). Ce moteur développe un couple de 16 kgs/cm permettant de cuire les plus grosses pièces.



C'est la solution pratique entre toutes. Votre rôti tourne lentement et se dore régulièrement : une cuisson hors de pair.

**MODE D'EMPLOI**

- 1 - Beurrer légèrement la pièce à rôtir.
- 2 - Embrocher sur la broche appropriée.
- 3 - Maintenir ouverte la porte du four.
- 4 - Sur les cuisinières électriques : mettre la manette du commutateur de four sur la position ROTISSOIRE.
- 5 - Sur les cuisinières à gaz : mettre la manette du four sur la position "GRILL".
- 6 - Cuire 20 minutes par livre en arrosant le rôti au cours de la cuisson.

**CUISINIÈRES**

**Scholtes**

Ets SCHOLTÈS • THIONVILLE & WOIPPY (MOSELLE)

