

Publicité commencée dans les
journaux féminins, Vente 4960

CLAIR-GRIL

71

on voit
DE/ROCHE/

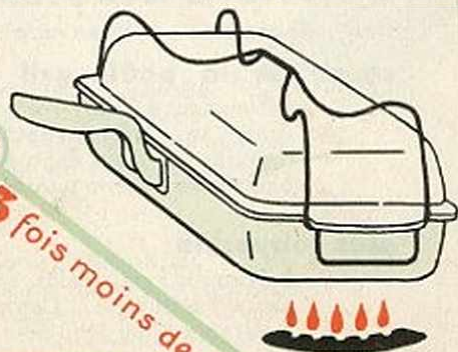
CUIRE



*le brûleur à gaz
est un porte monnaie
qu'on ouvre plus ou moins*

avec
CLAIR-GRIL

**l'économie
est certaine**



+
-
3 fois moins de gaz...



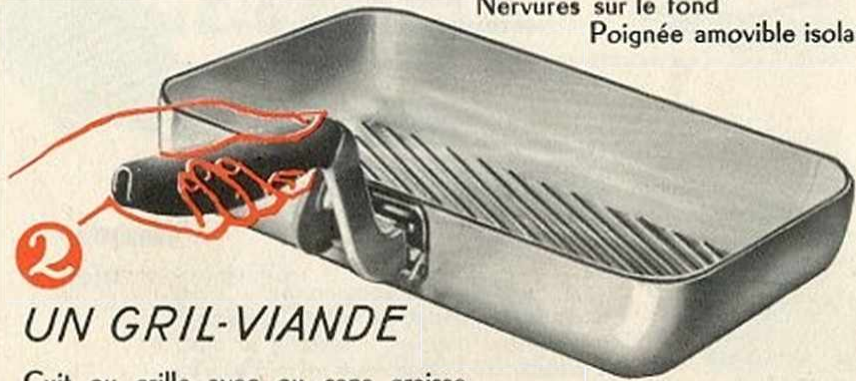
LES 7 USAGES



isine en pleine lumière, cuisson savou

1 UNE POËLE

Aluminium embouti épaisseur 4 mm
Nervures sur le fond
Poignée amovible isolante



2

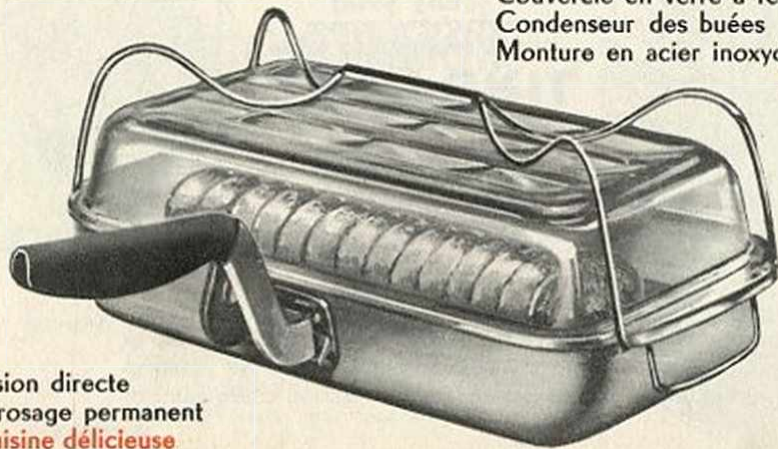
UN GRIL-VIANDE

Cuit ou grille avec ou sans graisse

Régularité de chauffe sur tout le fond.

3 UNE COCOTTE IDÉALE

Couvercle en verre à feu
Condenseur des buées
Monture en acier inoxydable



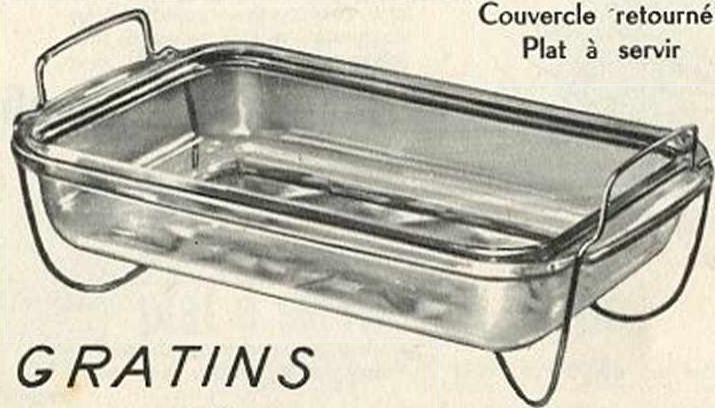
Vision directe
Arrosage permanent
Cuisine délicieuse

DE CLAIR-GRIL



meuse, cuisine en pleine lumière, cuis

4 UN PLAT A SERVIR et...



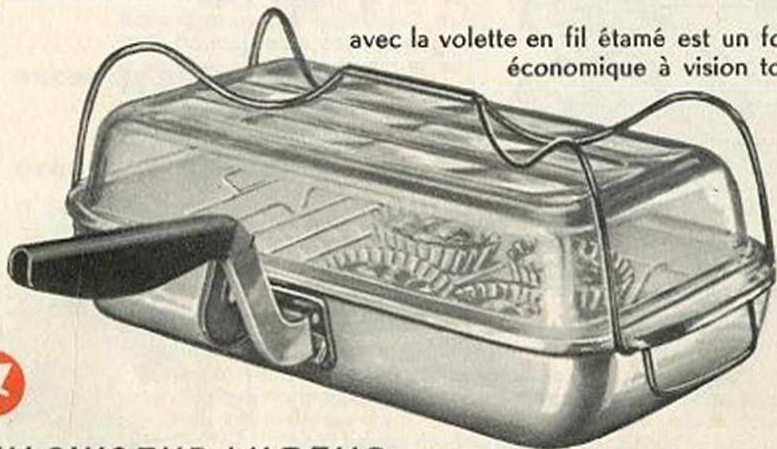
Couvercle retourné =
Plat à servir

5 ...A GRATINS

Sans la monture = plat à gratins

Verrerie culinaire toujours propre et vous servez chaud.....

6 UN FOUR TRANSPARENT



avec la volette en fil étamé est un four
économique à vision totale.

7

UN CUISEUR VAPEUR

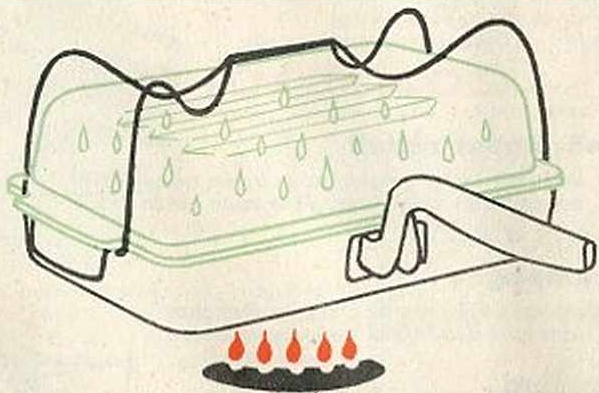
Légumes tellement plus savoureux !!

Cuit, chauffe, réchauffe sans brûler, ni dessécher.

avec

CLAIR-GRIL

et son couvercle condenseur de buées



*cuisine savoureuse
cuisine vitaminée
la vraie cuisine française!*

Quelques Recettes faciles mais savoureuses

par J. L. COGNÉ
MÉCÉNATEUR
de France 1952
à Marcilly (Bourgogne)

OMELETTE SOUFFLÉE AU LARD

Pour 4 personnes, séparer les blancs et les jaunes de 6 œufs. Battre ceux-ci avec sel, poivre et 1 cuillerée d'eau. Saler et monter les blancs en neige. Fondre dans la poêle CLAIR-GRIL du lard coupé en dés. Mélanger blancs et jaunes avec douceur sans faire tomber la neige et verser dans la poêle bien chaude. Baisser le gaz et couvrir quelques instants. Retourner directement l'omelette dans le couvercle et porter sur la table.

ROUGETS À L'ITALIENNE

Ebarber, vider et essuyer les rougets. Mélanger une poignée de mie de pain rassis avec un hachis d'olives vertes, champignons, le foie des rougets, échalote, persil, sel et poivre. Farcir les poissons et les déposer dans la poêle chauffée et graissée à l'huile. Saupoudrer avec le reste du hachis, chapelurer, arroser d'huile. Cuire 10 minutes à découvert, couvrir et laisser mijoter 20 minutes. Arroser de sauce tomate en servant.

RABLE DE LAPIN À LA CRÈME

Mettre le rôble à mariner la veille avec 2 cuillers d'huile, poivre, épices, 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail écrasée et 1 verre de vin blanc sec. Le lendemain égoutter le lapin; le faire dorer régulièrement de chaque côté dans la poêle bien chaude et graissée. Ajouter petit à petit la marinade et un peu d'eau. Couvrir et laisser mijoter à petit feu. Avant de porter sur la table dans le plat à servir bien chaud, arroser de crème fraîche et saupoudrer de persil.

VEAU À LA BOURGEOISE

Faites dorer une longe de veau dans la poêle graissée à l'huile ou au beurre. Saler, poivrer, ajouter 1 petits oignons, carottes coupées, 60 gr. de lard de poitrine coupé en dés. Couvrir et faire suer pendant 10 ou 15 minutes. Mouiller d'un verre de vin blanc et autant d'eau. Cuire à feu doux et régulier, environ 40 minutes par kilo de viande. Dresser le veau avec sa garniture dans le plat couvercle, déglacer la poêle en corrigeant au besoin la liaison avec un peu de fécule délayée au madère ou cognac. Arroser au moment de servir.

GRATIN DAUPHINOIS

Couper en rondelles fines 1 kilogramme de pommes de terre. Beurrer soigneusement la poêle CLAIR-GRIL. Garnissez en alternant pommes de terre et fromage râpé avec un peu de beurre, sel, poivre et une tasse de crème. Couvrir et cuire à feu moyen 30 minutes. Terminer en passant la poêle, poignée enlevée, pendant 5 minutes sous la grillade.

AUBERGINES FARCIES

Faire dégorger au sel au moins 1/2 heure les aubergines coupées en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines. Préparer une farce avec viande hachée, fines herbes, mie de pain trempée au lait ou bouillon, 1 oignon et 1 œuf dur hachés, sel et poivre. Passer quelques instants les aubergines dans la poêle avec un peu d'huile chaude. Farcir chaque moitié, arroser de sauce tomate et parsemer de quelques noisettes de beurre. Couvrir et laisser mijoter lentement 3/4 d'heure.



LES 7 USAGES

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

isone en pleine lumière, cuisson savou

CARACTÉRISTIQUES

CLAIR-GRIL comprend : 1 corps de poêle
1 poignée amovible - 1 plat en verre - 1 monture dessous de plat - 1 volette

corps de la poêle grill

Rectangulaire 32/20 - Profondeur 5 cm. en aluminium embouti
Poids 1 kg. Nervures rectilignes matricées dans le fond pour grillades. La forte épaisseur assure une régularité de chauffe parfaite sur toute la surface - Pas de coup de feu.

plat couvercle

Profondeur 5 cm. Poids 1 kg. 600 - En verre à feu résistant aux chocs thermiques - Cordon d'emboîtement dans la poêle
Relief spécial du fond pour la condensation des buées.

monture dessous de plat

En fil d'acier inox - Une poignée centrale pour le couvercle
4 pieds et 2 anses latérales pour le dessous de plat - Aucune vis, aucun axe - S'adapte et s'enlève instantanément par simple élasticité.

poignée amovible

En tôle d'acier emboutie - Parfaitement en main et isolante - Fixation robuste par glissières - Mise en place d'une seule main - Verrouillage automatique.

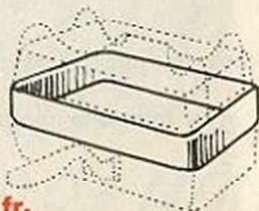


volette

En fil d'acier étamé, se place au fond de la poêle pour l'utilisation de CLAIR-GRIL comme four, ou la cuisson des légumes à la vapeur.



En supplément : **une rehausse** de 35 % en acier étamé permet d'augmenter la capacité de CLAIR-GRIL pour la cuisson de grosses pièces (Volailles de 4 et 5 livres).
Demandez-la à votre fournisseur. **Prix 300 fr.**



AVANTAGES

une cocotte rationnelle

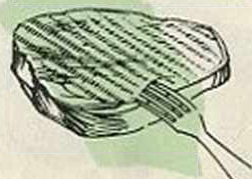
économie

L'heureuse combinaison de l'alu bon conducteur et du verre isolant ont permis un rendement thermique exceptionnel.

Un brûleur à faible puissance maintient l'ébullition sur toute la surface.

forme rectangulaire

Particulièrement bien adaptée à la cuisson des volailles, rôtis et poissons. Vous éviterez d'allumer votre four toujours dispendieux.



condensation des buées

Le fond en relief du couvercle fait retomber les buées sur les aliments, et la température ne dépasse pas 100°

visibilité

La surveillance directe et l'arrosage permanent des aliments vous éviteront de soulever le couvercle - Conservation de l'arôme et des vitamines, principe merveilleux d'une cuisine savoureuse.

Madame ne soyez plus esclave de votre cuisinière!

CLAIR-GRIL
vous évite toute peine
toute surprise
tout souci

vous voyez Cuire!

BREVET
DÉPOSÉ

DE CLAIR-GRIL



cuise, cuisson en pleine lumière, cuisson

...ET QUALITÉS

la poêle-gril

Aluminium embouti très épais, incassable pas de coup de feu pas de fond bombé.
Nervures du fond cuisson sans graisse des excellentes grillades aux belles rayures brunes.
Poignée amovible suppression des queues de poêles si encombrantes.

plat à servir et à gratins

Echauffé dans son office de couvercle et retourné sur ses 4 pieds, il conservera au chaud sur votre table les mets délicieux préparés avec CLAIR-GRIL.
Monture enlevée c'est un excellent plat à gratins.

four à vision totale

cuire
avec la volette disposée au fond de la cocotte vous pourrez toutes vos pâtisseries que vous aurez plaisir à voir gonfler et dorer sans vous agenouiller devant votre cuisinière.

chauffer
avec une régularité parfaite les brioches, pâtés en croûte, tourtes, quiches, pissaladières, etc.

réchauffer
dans des petits plats les restes d'un repas précédent sans jamais dessécher ni brûler.
Et quelle économie sur le four dispendieux et obscur.

légumes à la vapeur

avec 15 m/m d'eau (3/4 de litre) sous la même volette ébullition en 3 minutes vous cuisez à la vapeur Pommes en robe des champs, artichauts, choux-fleurs, poireaux, asperges, etc...

COMBIEN PLUS SAVOUREUX ET PRÉFÉRABLE A LA CUISSON DANS L'EAU !!



COMMODITÉS

encombrement réduit

Sa forme rectangulaire, sa poignée amovible et ses multiples utilisations... Une toute petite place dans votre cuisine !

à la campagne

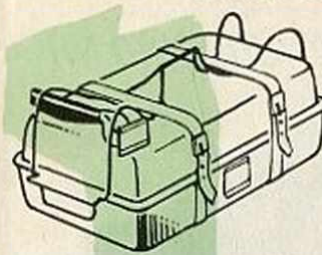
où vous disposez d'un simple réchaud sans four, CLAIR-GRIL est indispensable.

en camping

Auxiliaire précieux d'une cuisine soignée et variée, c'est l'accessoire nécessaire d'une remorque automobile où la place est très limitée... et...

en pique-nique

Au lieu des éternelles boîtes de conserves, vous dégusterez le bon plat savamment cuisiné chez vous que vous chaufferez en quelques minutes. Vous l'emporterez sans difficulté... car...



transport

Deux petites sangles (tresses, courroies), la poignée glissée sous la monture fil inox, vous portez CLAIR-GRIL par l'anse du couvercle avec la même facilité qu'une petite malette.

nettoyage

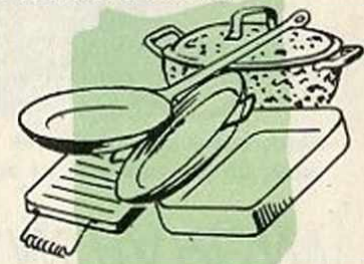
Tout le monde connaît l'agrément de la verrerie culinaire facile à entretenir et toujours propre. Pour la poêle-gril : tampon plastique ou similaire comme pour tous les ustensiles aluminium.

économie d'achat

CLAIR-GRIL économise : Une cocotte - une poêle - un gril - viande - un plat à gratins - un plat à servir et son porte-plat... et un four portatif pour celui qui dispose d'un simple réchaud.

Prix : 4.950 fr.

CLAIR-GRIL l'achat indispensable du ménage moderne et économe !!!



Vous possédez CLAIR-GRIL Madame,



Permettez quelques conseils de personnes qui utilisent chaque jour cette remarquable nouveauté.

Par sa conception moitié verre moitié alu, l'appareil que vous avez en mains est particulièrement économique; et vous avez aussi la certitude du réglage parfait du brûleur. Le Gaz de France écrit en effet dans ses conseils à la ménagère « Dès que l'ébullition est obtenue, réduisez l'allure du brûleur. **L'eau qui frémit est à la même température que celle qui bout tumultueusement** ». Quelle facilité de réglage avec la cocotte transparente! Vous serez surprise de constater qu'une toute petite flamme suffit à l'ébullition.

Usage Gril : Chauffer fortement la poêle (2 minutes 1/2 à plein gaz). Un bon test : une cuiller à café d'huile, lorsqu'elle fume, videz l'huile, la température est bonne.
Bifteck mince : couper le gaz : la seule chaleur de la poêle suffit.
Grillades épaisses : réduire le gaz : bien saisir les deux faces : couvrir quelques instants.
Votre viande sera zébrée de belles rayures appétissantes ou de losanges si vous la faites pivoter avant retournement.

Usage Poêle : Cuisson des aliments avec matière grasse : escalopes, côtelettes, boudin, andouillettes, légumes sautés, omelettes, crêpes, soles et poissons plats, etc.

Usage Cocotte : Les rôtis de viande rouge, les volailles ou gibiers, les viandes en sauce, ragoûts, etc.
Tous les poissons au beurre, en sauce, farcis...
Les légumes : pommes sautées et dauphinoises, endives braisées, tomates farcies...
Pour tous ces aliments : faire dorer ou saisir dans la poêle bien chaude, puis couvrir et cuire à feu doux après disparition de la première buée sur le verre froid (1 minute), la condensation arrosera les aliments sans cesse et régulièrement... et sous vos yeux!
Vous connaissez les expressions « mijoter », « cuire à l'étouffée », synonymes de bonne vieille cuisine Française ; ce sont précisément les qualités de CLAIR-GRIL qui vous fera des sauces excellentes, car la condensation retombant sur les aliments entraîne suc et arôme.

Essayez donc des pommes sautées... jamais brûlées et combien moelleuses! et les viandes réputées fibreuses : un rôti de veau, un râble de lapin... avec CLAIR-GRIL la viande reste onctueuse et savoureuse.

Usage de la Volette : Transforme CLAIR-GRIL en four dont la température monte rapidement puisqu'on chauffe à sec ; les aliments posés sur la volette ne sont plus en contact avec le fond de la poêle, ils sont maintenus dans une ambiance réglable à volonté avec le brûleur.
Pour les légumes vapeur, 3 minutes suffisent pour l'ébullition des 3/4 de litre d'eau nécessaire ; mais n'oubliez pas le conseil de Gaz de France en réglant aussitôt le brûleur pour le « léger bouillonnement ».

Plat en verre à feu : Vous donnera de grandes satisfactions comme plat à servir chaud et comme plat à gratins. Dans ce dernier cas, enlevez la monture en fil inox avant de le mettre au four. Ne jamais chauffer ce plat directement sur un brûleur.

D'autres usages nous ont été indiqués par des utilisateurs. L'un d'eux nous écrit : CLAIR-GRIL très pratique pour un déjeuner qui « attend », on garde au chaud sur une veilleuse sans brûler, sans dessécher ni surcuire.

Un autre nous signale : CLAIR-GRIL remplace avantageusement le dessous de plat chauffant. Le four chauffé avec volette et couvercle maintient très longtemps la température des aliments qu'on y enferme. Attention aux nappes en plastique : interposer un bon isolant.

Un troisième nous dit : CLAIR-GRIL parfait pour griller des marrons. Dans la cocotte avec son couvercle mais sans volette ; brûleur ouvert à moitié : en 15 minutes excellents marrons bien dorés, intérieur moelleux : bien loin d'être desséchés comme dans un four. Servir dans le couvercle verre qui est alors très chaud et couvrir avec une serviette.

Nous avons essayé tout cela, c'est exact. Vous le ferez aussi, Madame, et si vous trouvez encore d'autres utilisations intéressantes, faites-nous le plaisir de nous les communiquer et aidez-nous en faisant connaître CLAIR-GRIL autour de vous.

Merci d'avance, Madame, nous vous souhaitons d'agréables satisfactions gastronomiques.

*ne cuisinez plus dans la nuit...
mais en pleine lumière!...*



*avec le
cuisneur*

CLAIR.GRIL

BREVETÉ - DÉPOSÉ

3 ustensiles en un seul!



1 Une Poêle-Gril

rectangulaire
en aluminium massif

2 Un Plat à Servir

en verre
avec monture inoxydable

**3 Une Cocotte
sensationnelle!**

5 fois moins de gaz !!



on voit cuire!



LE CUISEUR "CLAIR-GRIL"



La Poêle Gril : En aluminium pur embouti.

Sa forte épaisseur : évite les coups de feu, égalité de chauffage sur toute la surface.

Sa forme rectangulaire : idéale pour grillades, poissons, rôtis.

Sa queue amovible : avec son verrou automatique, est isolante et facilite le rangement.

Ses nervures spéciales du fond : permettent aussi bien les grillades sans aucune graisse, que les cuissons avec matière grasse.

Usage Gril : Chauffer fortement la poêle.

Bifteck mince : Eteindre le gaz la seule chaleur de la poêle suffit à cuire les 2 faces.

Grillades épaisses Tournedos - Chateaubriant : Réduire le gaz au minimum saisir les 2 faces couvrir avec le couvercle en verre La cuisson se prolonge encore 5 minutes après extinction du gaz.

Usage Poêle : Pour la cuisson des aliments avec matière grasse Escalopes, côtelettes, boudin, andouillettes... Pommes sautées, omelettes, crêpes... Soles et poissons plats, etc... Dès que le fond de la poêle est graissé, les aliments cuiront à feu doux, sans risque d'attacher grâce aux nervures spéciales - Eteindre le gaz 5 minutes avant fin de cuisson.

La Cocotte : Se compose de la "Poêle gril" coiffée du "Plat à Servir" dont la monture en acier inoxydable forme poignée isolante.

C'est un ustensile idéal parce que rationnel

1° L'aluminium épais est très bon conducteur de la chaleur, le verre est isolant, un brûleur très réduit maintient facilement l'ébullition.

L'économie de gaz est considérable !!

2° La transparence du verre permet une surveillance constante, sans soulever le couvercle **ON VOIT CUIRE !!**

3° Le couvercle verre est spécialement étudié pour que la condensation des buées retombe sans cesse sur les aliments Principe merveilleux **d'une cuisine savoureuse.**

Le Plat.

à servir chaud : Echauffé dans son office de couvercle de la cocotte, et retourné sur ses 4 pieds, il recevra le rôti délicieux préparé avec "Clair-Gril"... **et vous servez chaud!**

Ce plat en "verre à feu" peut sans difficulté être dégagé de sa monture et utilisé pour les gratins au four Ne jamais le placer directement sur une flamme de gaz.

QUE PEUT-ON CUIRE DANS LA COCOTTE "CLAIR-GRIL" ?

Tout!... Absolument tout! Tout ce qu'on cuit dans une cocotte fonte ou au four Les rôtis de viande rouge, les volailles ou gibiers, les viandes en sauce, ragoûts, etc. Tous les poissons au beurre, en sauce, farcis...

Les légumes Pommes sautées, endives, tomates farcies, etc. etc.

Pour tous ces aliments : faire sauter ou saisir dans la poêle bien chaude, puis couvrir et **cuire à feu doux...** et **sans souci...** votre rôti est **arrosé sans cesse...** et vous l'avez **constamment sous les yeux !..**

DU NOUVEAU... **Un coupe frites sensationnel!!**

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

ROBUSTE

Peu encombrant 25/11/10 cm.

VITE-FRITE "202"

**COUPE LES FRITES
EN BATONNETS**

2 Kg A LA MINUTE !



VITE-FRITE

avec le rabot 2 usages
et le tablier amovible

VITE-FRITE "303"

**COUPE EN PLUS
TRANCHES et FILAMENTS**



Épaisseur de coupe instantanée par le **BOUTON de RÉGLAGE** et son **SECTEUR GRADUÉ**

VITE-FRITE coupe légumes et fruits dans toutes les formes...

Le V.F. "202"

entièrement étamé à l'étain pur est livré avec le couteau à frites à carrés de 10 "16

Le V.F. "303"

possède en plus le rabot 2 usages (couteaux droit et ondulé) en acier inox

**EN SUPPLÉMENT
ET SUR DEMANDE**

Les couteaux à frites à carrés de 7 et 13 "16

Le couteau pommes fruits 14 quartiers

et son tablier
de réglage

et la râpe



NOTA : Tous les couteaux et râpe sont identiques à ceux du VITE-FRITE, modèle 1958 : " V.F. 101 ".

COUPE EN BATONNETS : Choisir le couteau désiré. Placer une extrémité du légume au centre du couteau, l'autre au centre du poussoir. Rabattre à fond le levier.

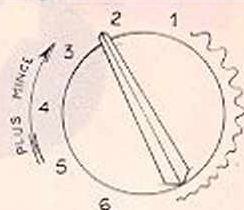
COUPE EN TRANCHES ET FILAMENTS : Fixer le rabot sur le bâti : côté droit pour tranches ; côté ondulé pour filaments, pommes paille, pommes gaufrettes.

La mise en place du tablier et le réglage de la coupe
se font en 5 secondes !

- 1° Accrocher les encoches du tablier aux extrémités du pied ;
- 2° Fixer la béquille sur la base du pied ;
- 3° Tourner le bouton sur la graduation choisie.

SECTEUR GRADUÉ

Permet le réglage immédiat à l'épaisseur de coupe désirée. Le secteur de gauche correspond à l'utilisation du couteau droit ; les chiffres donnent les épaisseurs en m/m. Le secteur de droite correspond à l'utilisation du couteau ondulé.



USAGES DES DIVERS ACCESSOIRES

Rabot côté plat	
Pommes CHIPS	Épaisseur mm.
Pommes SOUFFLÉES	Épaisseur de 2 à 3 mm.
Pommes SAUTÉES Pommes à l'HUILE CAROTTES VICHY CONCOMBRES BETTERAVES etc...	Régler l'épaisseur selon les goûts
BEIGNETS de Pommes	Vider la pomme de ses pépins et couper en tranches de 3 à 4 mm.
TARTES aux Pommes	
ORANGES CITRONS TOMATES	Épaisseur 4 à 6 mm. Pousser le fruit en zig-zag sur le couteau.
CHOUX ROUGES CHOU-CROUTES	Couper le chou en 4. Régler l'épaisseur à 2 ou 3 mm. Le chou se coupe en long en le tenant par le trognon.

Rabot côté ondulé	
JULIENNES de LÉGUMES CÉLÉRI RÉMOULADE POMMES PAILLE	
En réglant le tablier à l'épaisseur minimum vous obtiendrez des filaments très fins.	
POMMES GAUFRETTES	
Régler à une épaisseur un peu plus forte que pour l'usage précédent. Entre chaque coupe, faire pivoter le légume sur lui-même d'un quart de tour environ. Si nécessaire, parfaire le réglage de l'épaisseur pour obtenir dans chaque tranche des ajours très réguliers.	

RAPE

Fromage, chocolat, écorce d'orange et de citron... S'utilise comme le couteau rabot côté coupant vers le tablier. Régler celui-ci au niveau de la râpe. Graduation N° 5.

Couteau à Frites de 7, 10, 13 "16	
Frites de 3 grosseurs différentes selon les goûts - Carottes en ragoût - Soupes de légumes.	
Combinaison rabot et couteau à frites	
MACÉDOINES DE LÉGUMES SALADES RUSSES	
Avec le rabot côté plat, couper les légumes en tranches de 6 mm. Superposer 5 à 6 de ces tranches sur le couteau à frites. D'un seul coup de levier, on découpe des cubes très réguliers.	

Couteau à fruits :

POMMES ET POIRES
On découpe un fruit en 14 quartiers réguliers pour tartes ou mise en bocal, en plaçant le fruit bien au centre du couteau, les pépins sont séparés des quartiers par l'anneau central.

LE PRESSE-FRUIT "SIF"

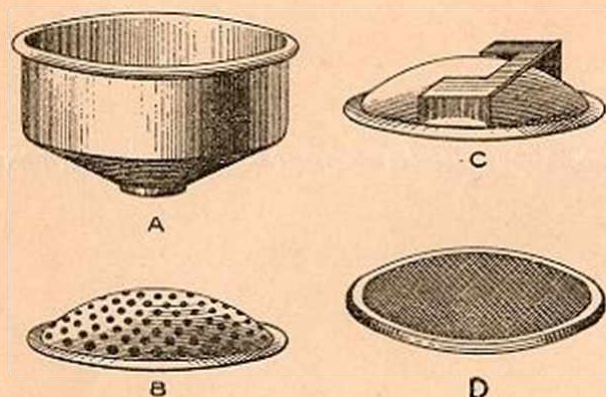


SPÉCIALEMENT CONSTRUIT POUR
ÊTRE MONTÉ SUR L'APPAREIL A COUPER
LES LÉGUMES LE "VITE-FRITE"

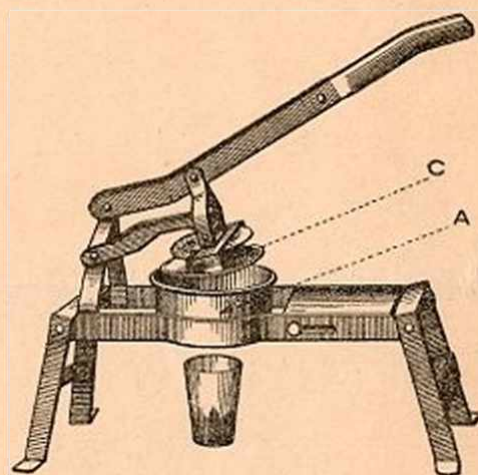
INDISPENSABLE POUR LA CURE FAMILIALE
DE JUS DE FRUITS : ORANGES, RAISINS, ETC.

LE PRESSE-FRUIT "SIF" SE COMPOSE

- A - D'UN RÉCIPIENT EN ALUMINIUM PUR
- B D'UNE GRILLE, ÉTAMÉE A L'ÉTAIN PUR
- C D'UN PILON AMOVIBLE, ÉTAMÉ A L'ÉTAIN PUR
- D - D'UN FILTRE, EN TOILE MÉTALLIQUE, ÉTAMÉE



IL SE MONTE SUR L'APPAREIL A COUPER LES LÉGUMES LE "VITE-FRITE"



- A — Placer le récipient du presse-fruits sur l'appareil "VITE-FRITE".
- B — Placer la grille bombée, dans le fond du récipient, le bombé au-dessus.
- C — Coulisser le pilon amovible du presse-fruits, sur le pilon fixe du "VITE-FRITE".

LE PRESSE-FRUIT EST PRÊT A FONCTIONNER

L'emploi du Filtre D n'est indispensable que pour les fruits à pépins très fins (groseilles, cassis, framboises et aussi les tomates).

POUR LES FRUITS A ÉCORCE, orange, citron, petit pamplemousse, couper le fruit en deux, et mettre successivement, chaque moitié dans le récipient, l'écorce au-dessus. Rabattre le levier et presser fortement.

POUR LES RAISINS. Il est préférable de détacher les grains pour les mettre dans le récipient.

Il est inutile de remplir complètement le récipient. L'extraction du jus est plus facile et plus rapide en mettant peu de fruits chaque fois.

Rabattre le levier à fond plusieurs fois, en remuant le fruit avec une cuillère, entre chaque pression.

POUR LES FRUITS A PÉPINS FINS, groseilles, cassis, framboises, pratiquer de la même façon que pour les raisins, mais en ayant soin auparavant de placer le FILTRE D, dans le récipient A et sous la grille B.

SIMPLE — RAPIDE — PRATIQUE

"GAUFREX"
BREVETÉ DÉPOSÉ

LE PLAT AUX 100 USAGES

"GAUFREX"
BREVETÉ DÉPOSÉ
ULTIM-HEAT
VIRTUAL MUSEUM

Plat à rôtir rectangulaire "Gaufrex" en aluminium pur. Grâce aux alvéoles du fond, la cuisson est plus rapide, plus régulière, le beurre est maintenu en place et les aliments n'attachent pas. Facile à nettoyer.

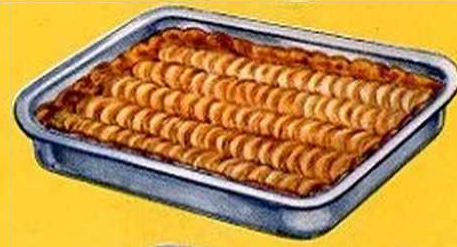


" DE VOTRE FOUR A VOTRE TABLE "

Sans le grill

Pour tous les rôtis
bœuf, veau, porc, poulet,
etc...

Pour les purées, gratins,
pâtes, tomates farcies,
etc...

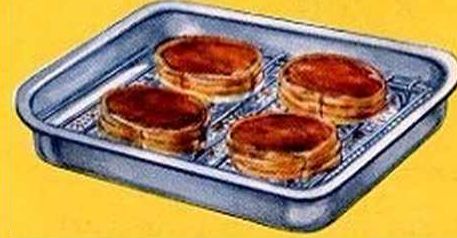


Pour les pâtisseries
pain de Gênes, quatre-
quarts, tartes, etc...

Pour les entremets
gâteaux de riz, flans,
crèmes glacées, etc...

Avec le grill

Le grill amovible remplace avantageusement le grand grill de votre four. Facile à nettoyer, la sauce est recueillie directement dans le plat. Une ouverture ménagée au bord du grill permet l'arrosage facile du rôti en cours de cuisson sans rien déplacer.



Pour toutes les grillades:
biftecks, cotelettes, esca-
lopes, etc...

Idéal pour tous les pois-
sons soles, merlans,
rougets, etc...



Imp. Lazare-Ferry - Paris

DANS LE FOUR · SOUS LA GRILLADE · SUR LA TABLE · DANS LA GLACIÈRE

PLATS A ROTIR RECTANGULAIRES GAUFREX

en aluminium pur

Modèles emboutis avec large bord permettant une prise facile
Fonds alvéolés "Gaufrex" brevetés facilitant la cuisson et empêchant
les aliments d'attacher - Nettoyage facile - Idéal pour le four

Série 9580

Modèles sans grill intérieur

N° 0	275	×	205	×	47,5	%
N° 1	300	×	225	×	50	%
N° 2	325	×	245	×	52,5	%
N° 3	350	×	260	×	55	%

Série 9600

avec grill mobile étamé et étiquette en couleurs

N° 0	-	275	×	205	×	47,5	%
N° 1	-	300	×	225	×	50	%
N° 2	-	325	×	245	×	52,5	%
N° 3	-	350	×	260	×	55	%

**EXIGER
LA MARQUE**



**LA MARQUE
DE QUALITÉ**

Demander nos moules à gâteaux en fer blanc fort brillant "GAUFREX"