



## Réchauds-fours

**3138** - De dimensions réduites, ce modèle est néanmoins très complet. La table de travail comporte trois brûleurs (un rapide, un lent et un auxiliaire). Elle se relève pour faciliter le nettoyage. Le four à parois démontables est équipé d'un thermostat.

**3137** Modèle simplifié, sans thermostat.

**3130** Support de rangement permettant de placer les réchauds-fours à hauteur des autres appareils.

**Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous présenter le Réchaud-four sur son support.**

### Caractéristiques des Réchauds-fours

Hauteur : 45 cm. Largeur : 60 cm.  
Profondeur (couvercle levé) : 45 cm.

#### Dimensions du four

H. : 21 cm. L. : 32 cm. P. : 32 cm.

Poids : 45 kg.

Hauteur de l'appareil sur armoire 3130 : 80 cm.

Votre réchaud-four, tout allumé, consomme à l'heure 2 m<sup>3</sup> de gaz de ville.

**Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous préciser, d'après les tarifs en vigueur, la dépense mensuelle moyenne de votre appareil.**

### Caractéristiques générales

Tous nos appareils sont "MULTIGAZ" (adaptables à tous les gaz) sans changement de pièces et par simple réglage. Ils sont équipés de brûleurs à haut rendement. Tous nos appareils sont estampillés NF. GAZ ou en cours d'estampillage.

Les émaux très blancs résistent aux chocs et aux acides. Tous les fours sont calorifugés à la fibre de roche "Roclairne" et sont équipés d'un lèche-frite, d'une plaque à pâtisserie et d'une grille support. Tous nos appareils sont garantis un an. Un réseau efficace de Concessionnaires assure le service après la vente. Vous trouverez toujours chez nous les pièces détachées nécessaires.

**CUISE - CONFORT**  
CACHET DU CONCESSIONNAIRE  
**M<sup>me</sup> G. PERNELET**

78, Rue de la Marne 78  
CHALONS-SUR-MARNE



# ARTHUR MARTIN



Cuisinière  
multigaz  
3 feux  
(Réf 33-32)

## Le Concessionnaire

*LES Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix. Ils mettront à votre disposition leur service après-vente, qui vous assurera une grande satisfaction dans l'usage de nos appareils.*



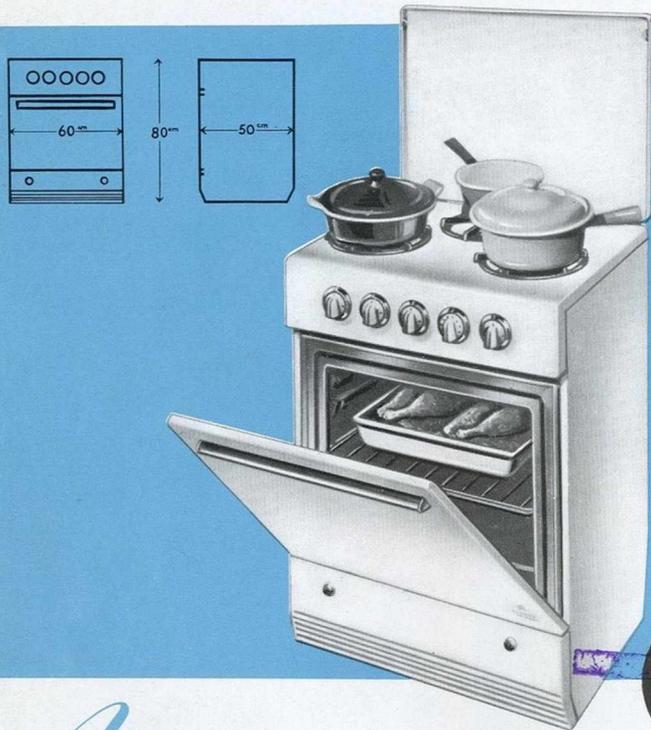
## ARTHUR MARTIN

S. A. Capital 1.202.880.000 F. Siège Administratif à REVIN (Ardennes), Tél. 62-20 Télégr. Armar-Revin R. C. Rocroi 55 B 15 et Seine 55 B 4228. Siège Social, Services de Paris et Salle d'Exposition : 36, rue de Châteaudun, Paris (9<sup>e</sup>) Tél. TRI. 06-21 Télégr. Fondarmar-Paris. C. C. P. Paris 501-37.

# ARTHUR MARTIN

## ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE

# Voici la 33.32, la cuisinière "gain de place"



**PRIX :**  
**41.130 F**  
**TOUTES TAXES**  
**COMPRISES**

**41 870 F**

*Madame ...*

*VOUS désirez une cuisinière d'aspect agréable et gai, qualité ARTHUR MARTIN, mais votre cuisine est si petite !*

*La cuisinière 3 feux 33.32 vous apporte la solution : élégante et pratique, d'un encombrement réduit, elle réunit cependant toutes les qualités des appareils plus importants.*

Votre appareil tout allumé vous dépensera au maximum 2 m<sup>3</sup> de gaz-heure

## La table de travail

Rationnelle, elle comporte à l'avant (pour faciliter la manipulation des récipients lourds et encombrants) : deux brûleurs puissants pour les mises en ébullition ou les cuissons rapides ; à l'arrière, bien dégagé, un brûleur plus doux maintient au chaud les plats mijotés.

Ses grilles bien étudiées assurent une parfaite stabilité à tous les récipients, petits et grands.

## Le four

Ouvrez la porte du four, vous serez surprise par ses dimensions : de très grand volume, bien proportionné, il vous permettra la cuisson de deux poulets à la fois. Et grâce à son thermostat précis, vous serez délivrée de tout souci de surveillance : un tableau placé à l'intérieur de la porte vous guidera infailliblement et à l'avance pour réussir toutes les cuissons.

## Le grilloir (sans supplément de prix)

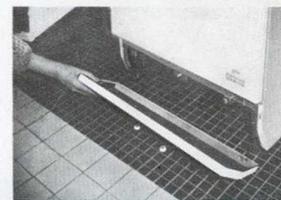
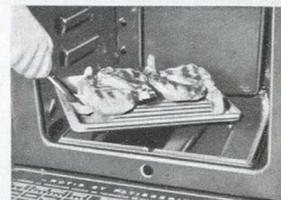
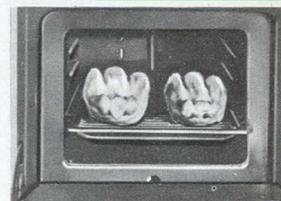
Ingénieusement situé dans la sole du four, le grilloir par contact augmentera encore votre réputation de fin cordon bleu. De conception judicieuse, il vous permettra de réussir rapidement des grillades parfaitement saisies et sans arrière-goût, car une pente légère assure l'écoulement des graisses dans deux récolte-sauce. Et vous savez que ces grillades constituent la base d'une cuisine saine convenant à tous les régimes.

Encore un agrément : une poignée spéciale émaillée facilite la manœuvre du grilloir chaud.

## L'entretien

L'émail de votre 33.32 ne craint ni la graisse ni les projections quelconques ; un coup d'éponge humide et les taches disparaissent. Une distraction vous est permise : un plateau émaillé coulissant sous les brûleurs du dessus récoltera tous les débordements éventuels et vous le laverez avec votre vaisselle ainsi que les grilles émaillées et la casseroleserie du four.

Sous la porte du four, le bandeau profilé est amovible pour vous permettre le nettoyage intégral du sol sous l'appareil.



## ATTENTION !

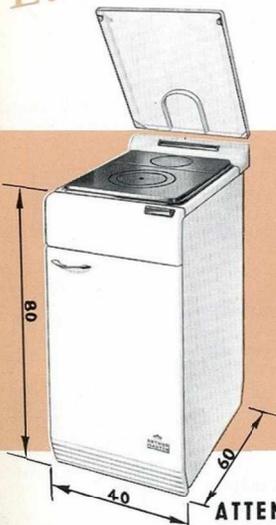
Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des

rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente irréprochable que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

Et voici le bloc charbon  
indépendant

60-42



Pour chauffer votre cuisine, pour laisser doucement mijoter vos plats, voici un appareil d'appoint au charbon à feu continu, très moderne d'aspect.

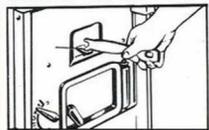
ATTENTION !

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

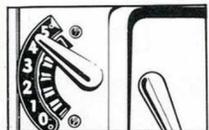
Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente irréprochable que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



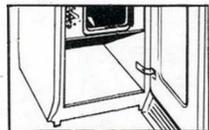
**Chargement** très facile par portillon en façade. Inutile d'enlever vos casseroles.



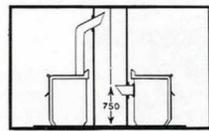
**Décendrage** par tirette, rapide et propre.



**Réglage** précis de l'allure de chauffe par manette unique.



**Casier à bois** d'allumage situé sous le cendrier.



**Raccordement** sur le dessus ou à l'arrière.  
Hauteur du dessus de la buse au sol : 750 mm.  
Diamètre de la buse : 125 mm.

USINES FONDERIES  
**ARTHUR MARTIN**

S.A. au capital de 15.036.000 NF  
R.C. Seine 55 B 4228  
REVIN (Ardennes)

Siège Social : 144, Bd Malesherbes, Paris (17°)  
Salles d'Exposition : 36, rue de Châteaudun  
Paris (9°)  
et 144, Bd Malesherbes Paris (17°)

CACHET DU CONCESSIONNAIRE

FERS & QUINCAILLERIE  
HAINZELIN & Cie  
NEUFCHATEAU (Vosges)

Pub. Y. Alexandre, Paris 91.105 Imprimé en France

ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

**ARTHUR MARTIN**

CUISINIÈRE A CHARBON — RÉF. 60-60



# Voici la plus perfectionnée des cuisinières à charbon : la 60



Le raccordement peut se faire sur le dessus, ou à l'arrière :  
 — Hauteur du dessus de la buse au sol : 750 mm.  
 — Diamètre de la buse : 139 mm.

Four : Hauteur : 27 cm.  
 Largeur : 30 cm.  
 Profondeur : 39 cm.  
 Poids : 124 kgs.



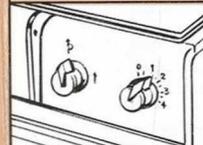
**Vous la chargez très facilement :** Plus besoin de retirer vos plats ou vos casseroles posées sur le dessus.



**Vous enlevez les cendres sans difficulté,** en tirant vers vous la tirette spéciale. Vos mains restent propres et vous gagnez du temps.



**Vous la réglez comme un appareil à gaz :** juste un bouton à tourner pour obtenir avec précision l'allure de chauffe.



**Votre cuisinière marche parfaitement en feu continu.** Vous pouvez la conserver allumée au ralenti toute la nuit.



**Le four est de conception rationnelle.** Les flammes l'enveloppent complètement et lui donnent partout la même température.

**Vous avez un tiroir très pratique pour ranger votre casserolle.** Il se démonte pour nettoyer sous l'appareil.

**Et vous économisez du charbon.** Vous pouvez vous chauffer une journée avec seulement le quart d'un seau de charbon (300 g/h environ).

**Votre cuisinière 60.60 est un appareil mixte :** elle fonctionne aussi bien au charbon ou au bois.

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

**Et vous pouvez constituer un bel ensemble bloc** avec les autres appareils ARTHUR MARTIN : cuisinières, réfrigérateurs, évier, ont tous les mêmes dimensions.



**Appareil par appareil vous pouvez réaliser cette cuisine moderne**

**avec les éléments juxtaposables ARTHUR MARTIN**



## Réchauds-fours

**3139** - De dimensions réduites, ce modèle est néanmoins très complet. La table de travail comporte trois brûleurs (un rapide, un lent et un auxiliaire). Elle se relève pour faciliter le nettoyage. Le four à parois démontables est équipé d'un thermostat et d'un grilloir rayonnant.

**3137 A** Modèle simplifié, sans thermostat, sans grilloir.

**3130** Support de rangement permettant de placer les réchauds-fours à hauteur des autres appareils.

Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous présenter le Réchaud-four sur son support.

### Le Concessionnaire

*LES Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix. Ils mettront à votre disposition leur service après-vente, qui vous assurera une grande satisfaction dans l'usage de nos appareils.*

USINES  FONDERIES

**ARTHUR  
MARTIN**

S. A. au Capital de 15.036.000 NF  
R. C. 55 B 4228  
REVIN (Ardennes)

Siège Social :  
144, boulevard Malesherbes, Paris 17<sup>e</sup>  
Salles d'Exposition :  
144, boulevard Malesherbes, Paris 17<sup>e</sup>  
et 36, rue de Châteaudun, Paris 9<sup>e</sup>

### Caractéristiques des Réchauds-fours

Hauteur : 45 cm. - Largeur : 60 cm. -  
Profondeur (couvercle levé) : 45 cm.

Dimensions du four :

H. : 21 cm. L. : 32 cm. - P. : 32 cm.

Poids : 45 kg.

Hauteur de l'appareil sur armoire 31-30 :  
80 cm.

**Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous préciser, d'après les tarifs en vigueur, la dépense mensuelle moyenne de votre appareil.**

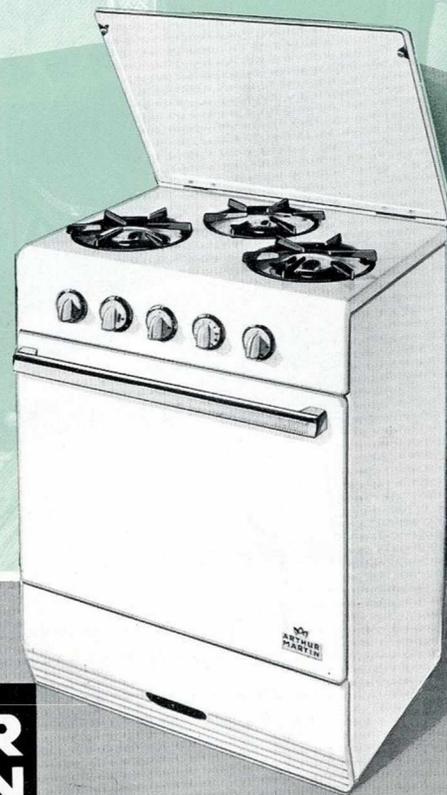
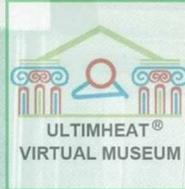
### Caractéristiques générales

Tous nos appareils sont "MULTIGAZ" (adaptables à tous les gaz) sans changement de pièces et par simple réglage. Ils sont équipés de brûleurs à haut rendement. Tous nos appareils sont estampillés NF. GAZ ou en cours d'estampillage.

Les émaux très blancs résistent aux chocs et aux acides. Tous les fours sont calorifugés à la fibre de roche "Roclaine" et sont équipés d'un lèche-frites, d'une plaque à pâtisserie et d'une grille support. Tous nos appareils sont garantis un an. Un réseau efficace de Concessionnaires assure le service après la vente. Vous trouverez toujours chez nous les pièces détachées nécessaires.

CACHET DU CONCESSIONNAIRE :

FERS - QUINCAILLERIE  
HAINZELIN & Cie  
NEUFCHATEAU (Vosges)



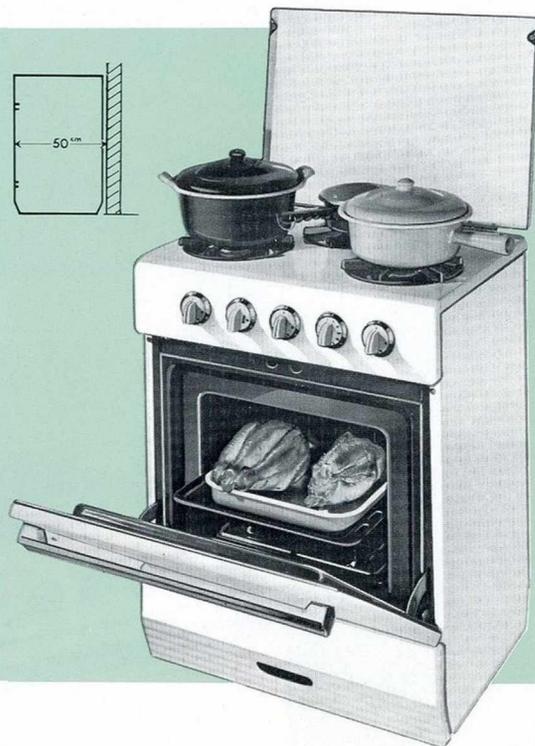
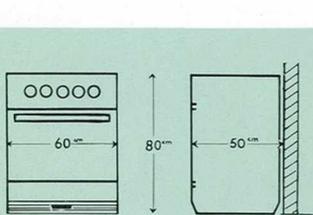
Publicité Y. Alexandre Paris - Photo Occhipinti - 91-101-03-61 - Imprimé en France



**ARTHUR  
MARTIN**

CUISINIÈRE MULTIGAZ 3 FEUX - RÉF. 33-36

# Voici la 33.36 , la cuisinière " gain de place "



Dimensions du four :  
H. 26 L. 37 P. 34  
Poids : 47 kg.

*Madame ...*

*VOUS désirez une cuisinière d'aspect agréable et gai, qualité ARTHUR MARTIN, mais votre cuisine est si petite ! La cuisinière 3 feux 33-36 vous apporte la solution : élégante et pratique, d'un encombrement réduit, elle réunit cependant toutes les qualités des appareils plus importants.*

## La table de travail

Rationnelle, elle comporte à l'avant (pour faciliter la manipulation des récipients lourds et encombrants) : deux brûleurs puissants pour les mises en ébullition ou les cuissons rapides ; à l'arrière, bien dégagé, un brûleur plus doux maintient au chaud les plats mijotés. Ses grilles bien étudiées assurent une parfaite stabilité à tous les récipients, petits et grands.

## Le four

Ouvrez la porte du four, vous serez surprise par ses dimensions : de très grand volume, bien proportionné, il vous permettra la cuisson de deux poulets à la fois. Et grâce à son thermostat précis, vous serez délivrée de tout souci de surveillance : un tableau placé à l'intérieur de la porte vous guidera infailliblement et à l'avance pour réussir toutes les cuissons.

## Le grilloir (sans supplément de prix)

Ingénieusement situé dans la sole du four, le grilloir par contact augmentera encore votre réputation de fin cordon bleu. De conception judicieuse, il vous permettra de réussir rapidement des grillades parfaitement saisies et sans arrière-goût, car une pente légère assure l'écoulement des graisses dans deux récolte-sauce. Et vous savez que ces grillades constituent la base d'une cuisine saine convenant à tous les régimes.

Encore un agrément : une poignée spéciale émaillée facilite la manœuvre du grilloir chaud.

## L'entretien

L'émail de votre 33-36 ne craint ni la graisse ni les projections quelconques ; un coup d'éponge humide et les taches disparaissent. Une distraction vous est permise : un plateau émaillé, coulissant sous les brûleurs du dessus, récoltera tous les débordements et vous le laverez avec votre vaisselle ainsi que les grilles émaillées et la casserolier du four.

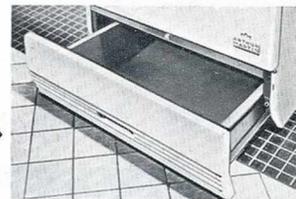
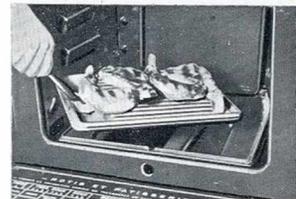
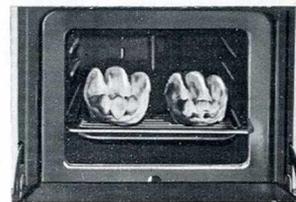
Un grand tiroir coulissant est placé sous le four : c'est très commode pour ranger vos accessoires ou chauffer assiettes et plats. Ce tiroir s'enlève complètement pour vous permettre de nettoyer sans peine sous l'appareil.

## ATTENTION !

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des

rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente irréprochable que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



## Pour vos installations, un conseiller expérimenté : LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

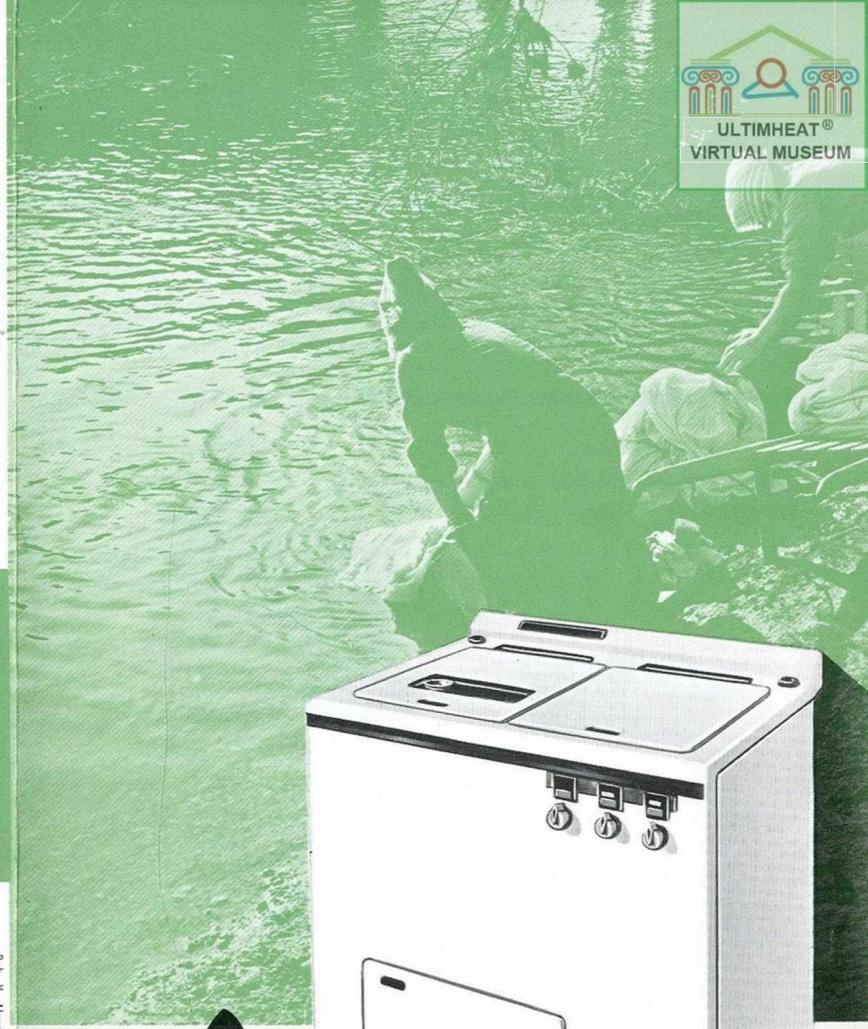
Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes Officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



Appareil  
par appareil  
vous pouvez  
réaliser  
cette cuisine  
moderne

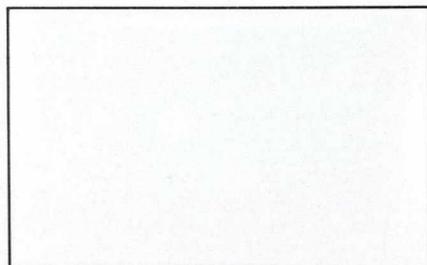
avec les éléments  
juxtaposables  
ARTHUR MARTIN.

USINES  FONDERIES

**ARTHUR  
MARTIN**

S.A. au Capital de 15.036.000 NF  
R.C. 55 B 4228  
**REVIN (Ardennes)**  
Siège Social :  
144, boulevard Malesherbes, Paris 17<sup>e</sup>  
Salles d'Exposition :  
144, boulevard Malesherbes, Paris 17<sup>e</sup>  
et 36, rue de Châteaudun, Paris 9<sup>e</sup>

Demandez une démonstration gratuite de tous  
les avantages de la machine à laver 72-81  
au Concessionnaire ARTHUR MARTIN.



Pub. V. Alexandre, Paris 91-111 Imprimé en France

  
**ARTHUR  
MARTIN**

MACHINE A LAVER : 72-81 CHAUFFAGE AU GAZ  
72-91 CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

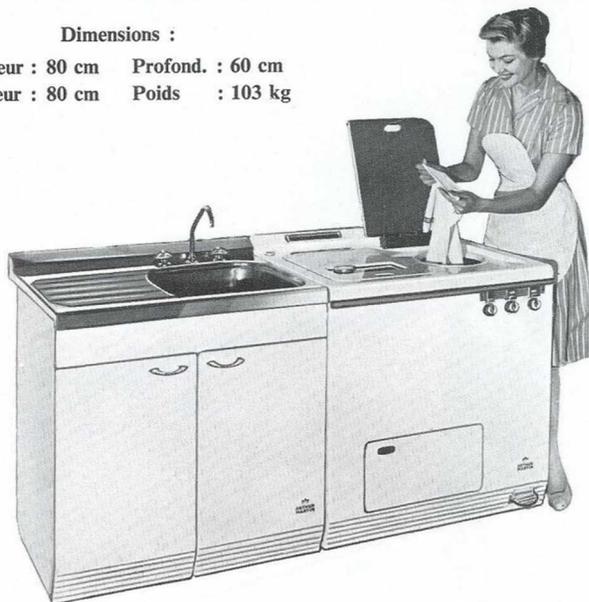
# La machine à laver 72-81 ARTHUR MARTIN lave et essore votre linge à fond sans l'user



En maîtresse de maison avertie, vous êtes bien d'accord sur ce point : la *meilleure* machine à laver est celle qui *lave et essore votre linge à fond, sans l'user*. Lorsque vous aurez vu à l'œuvre la nouvelle machine à laver ARTHUR MARTIN, vous serez aussi d'accord pour dire que c'est vraiment la *meilleure* : elle lave, rince et essore parfaitement votre linge... en douceur. Vous pouvez confier vos pièces les plus fragiles à cette merveilleuse machine : elle les traite avec encore plus de délicatesse que vos propres mains !

## Dimensions :

Hauteur : 80 cm    Profond. : 60 cm  
Largeur : 80 cm    Poids : 103 kg



Cette machine à laver bloc est *juxtaposable* à tous les autres appareils blocs de la gamme ARTHUR MARTIN : cuisinières, réfrigérateurs, éviers, etc...

Elle ne vibre absolument pas, de sorte qu'elle est parfaitement encastrable, sans jeu, entre deux appareils ou meubles contigus et qu'il est inutile de prévoir des fondations ou des scellements. Elle se pose simplement sur le sol, comme une cuisinière. Ses parois sont entièrement recouvertes d'*émail vitrifié inaltérable*, qui ne craint ni la corrosion, ni la chaleur, et garde toujours l'éclat du neuf. L'*entretien est facile* : un coup d'éponge humide suffit.

C'est un appareil de classe comme tous les autres appareils ARTHUR MARTIN : c'est dire qu'il est *exceptionnellement robuste, efficace et économique* !

## Cette machine à laver possède 2 TAMBOURS

Chaque tambour a son moteur indépendant, l'un assure le *lavage* et le *rinçage*, l'autre l'*essorage*.



## Pour le lavage et le rinçage : un tambour HORIZONTAL

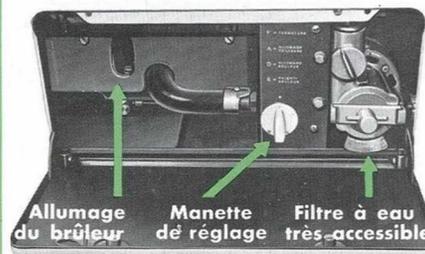
Le lavage s'effectue dans un tambour HORIZONTAL de grand diamètre, à rotation lente et alternée : c'est le *procédé le meilleur*, tant au point de vue de la qualité du lavage qu'à celui de la sécurité du linge. 4 Kgs de linge sec tiennent dans ce tambour. Vous pouvez rincer votre linge, soit par barbotage en pleine eau, soit à l'eau courante. La durée du temps de lavage ou du rinçage est commandée automatiquement.

## Pour l'essorage : un tambour VERTICAL

C'est actuellement la seule machine à laver dont l'essorage soit aussi poussé, et cela sans abîmer votre linge. Cet essorage s'effectue dans un tambour VERTICAL parfaitement lisse, sans trous ni axe intérieur, d'où totale sécurité pour le linge. Ce tambour tourne à 1.450 tours/minute, ce qui permet d'essorer à fond en quelques minutes.

## Chauffage :

Il existe deux modèles : la 72-81 avec chauffage au gaz (brûleurs multigaz, gaz de ville, gaz naturel, air propané, butane-propane) ; la 72-91 avec chauffage électrique (220 ou 380 volts).



## Vous avez toute SÉCURITÉ :

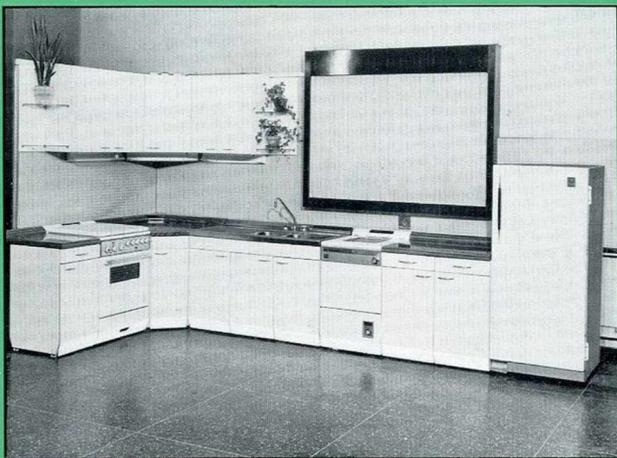
Dès que vous soulevez le couvercle d'une cuve, le tambour s'arrête automatiquement, ce qui rend impossible tout accident. Les niveaux d'eau sont contrôlés par voyants lumineux. Enfin, un dispositif de sécurité élimine tout risque d'inondation.

## Économie :

Vous lavez dans 22 litres d'eau seulement et, pour les lessives importantes, vous pouvez travailler en série et utiliser le même bain plusieurs fois, puisque l'essorage est indépendant du lavage. Vous économisez donc des produits lessiviels, du gaz et du temps.

# Pour vos installations, un conseiller expérimenté : LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

Demandez aux Concessionnaires ARTHUR MARTIN une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent, leur grande expérience guidera votre choix. Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes Officiels, et les Concessionnaires sont tenus d'appliquer l'Arrêté Ministériel en vigueur ayant trait aux Conditions de vente. Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoirs. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous bénéficierez du service après-vente assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



Appareil  
par appareil,  
vous pouvez  
réaliser  
cette cuisine  
moderne  
avec les  
éléments  
juxtaposables  
ARTHUR MARTIN  
et  
MOBILUX

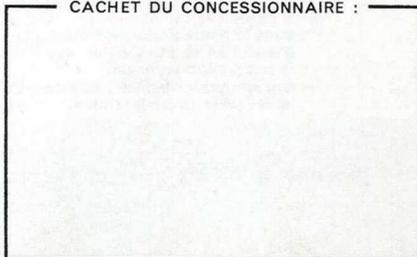
USINES  FONDERIES

**ARTHUR  
MARTIN**

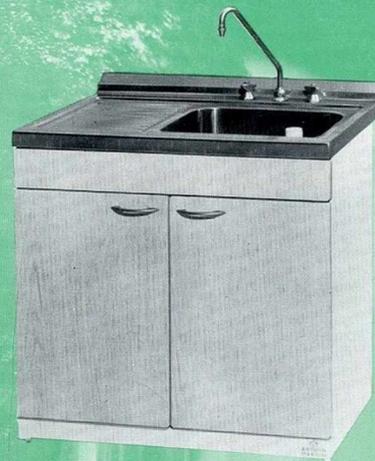
S. A. au capital de 20.612.550 F  
R. C. 55 B 4228  
téléphone : 16-24 / 34-62-20  
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition:  
144, boulevard Maiesherbes, Paris 17<sup>e</sup>

CACHET DU CONCESSIONNAIRE :



IMP. BEUCHET & VANDENBRIDGE NANTES PARIS  
Photo Roger Violet



## LES BLOCS-EVIERS



# LES BLOCS-ÉVIERS ARTHUR MARTIN équipent les belles cuisines modernes



Vous voulez aménager votre cuisine de façon vraiment moderne et pratique et vous savez qu'un de ses éléments essentiels, c'est l'ÉVIER. Les évier d'autrefois, qui équipent encore tant de cuisines, sont le plus souvent mal commodes, trop petits, pas assez profonds, difficiles à entretenir et tellement peu esthétiques !

ARTHUR MARTIN a créé pour vous DEUX MODÈLES D'ÉVIERS qui possèdent tous les avantages dont vous rêvez. De forme BLOC, ils sont JUXTAPOSABLES à d'autres appareils blocs ARTHUR MARTIN (cuisinières à gaz, électriques ou mixtes, réfrigérateurs, machines à laver, etc.), ainsi qu'aux éléments de cuisine MOBILUX.

Non seulement ils ne sont pas ENCOMBRANTS, mais ils vous font GAGNER DE LA PLACE : un VASTE VOLUME DE RANGEMENT,

sous la table-évier, met à la portée de votre main poubelle, bouteille de butane et ustensiles de nettoyage.

Grâce à leur cuve de grandes dimensions, à leur pailleuse rainurée et inclinée, à leur robinet mélangeur d'eau chaude et d'eau froide, vous faites votre vaisselle PLUS VITE ET SANS PEINE, ainsi que vos lavages.

Tout est net, propre et d'un ENTRETIEN AISÉ.

L'ensemble est d'une EXCEPTIONNELLE ROBUSTESSE : vous êtes donc assurée d'une totale satisfaction pendant de longues années.

Et vous serez fière de posséder un de ces magnifiques BLOCS-ÉVIERS ARTHUR MARTIN, qui embellira votre cuisine !



## Modèles blocs-évier de 800 mm

Longueur	800
Hauteur	800
Profondeur	600

### Avec table-évier en acier inoxydable

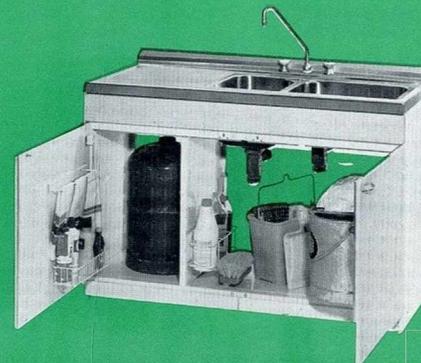
1 cuve longueur	410
largeur	350
profondeur	160
N° 208.13	cuve à droite
N° 208.14	cuve à gauche

### Avec table-évier en émail vitrifié

1 cuve longueur	400
largeur	400
profondeur	155
N° 208.11	cuve à droite
N° 208.12	cuve à gauche

Les blocs-évier se font en 2 longueurs : 800 et 1200 mm à droite ou à gauche. La table-évier de 1200 mm

La table-évier de 800 mm comporte une seule cuve placée à droite ou à gauche.



## Modèles blocs-évier de 1200 mm

Longueur	1200
Hauteur	800
Profondeur	600

### Avec table-évier en acier inoxydable

2 cuves	rinçage	lavage
longueur	240	410
largeur	397	397
profondeur	220	160
N° 212.17	cuves à droite	
N° 212.18	cuves à gauche	

**TOUS NOS ÉVIERS SONT GARANTIS UN AN ET VOUS OFFRENT TOUS CES AVANTAGES PRATIQUES**

Trois présentations sont à votre disposition :

- présentation blanche
- présentation Skinplate ton bois clair
- présentation Formica ton bois tilleul.

Le Châssis est en acier protégé par électro-zingage et ensuite revêtu de laque acrylique cuite au four à 260° ; dans la présentation blanche, les façades (portes et bandeaux) sont réalisées de la même façon. Les matières employées et leurs traitements font que ces articles sont les plus durables du marché. Le robinet mélangeur est avec bec verseur orientable. Pas de paroi arrière, ce qui facilite le branchement. Espace entre le bloc-évier et le mur permettant le passage facile des tuyaux, canalisations, plinthes, etc.

#### Pour le bloc-évier de 800 mm :

- soit une étagère de 800 mm ;
- soit une étagère de 400 mm placée côté plan d'égouttage avec une séparation verticale.

#### Pour le bloc-évier de 1200 mm :

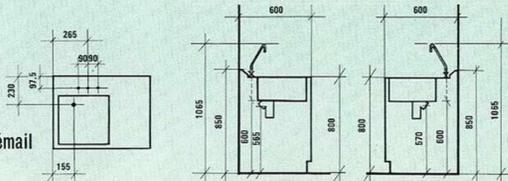
- (avec séparation verticale)
- soit une étagère de 400 mm ;
- soit une étagère de 800 mm ;
- soit les deux (400 et 800 mm).

- Toutes les étagères sont réglables en hauteur.

#### On peut aussi adapter d'autres accessoires :

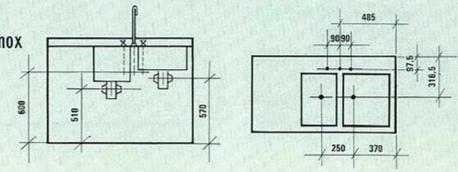
- à l'intérieur du bloc-évier : une poubelle à ouverture automatique dans la partie droite, des supports à crochets, des paniers à produits d'entretien et à bouteilles, des tiroirs de largeur 400 mm en utilisant la séparation verticale.
- Sur les contre-portes : des paniers à produits d'entretien ou à bouteilles, des porte-torchons.

blocs-évier de 800 émail



blocs-évier de 800 inox

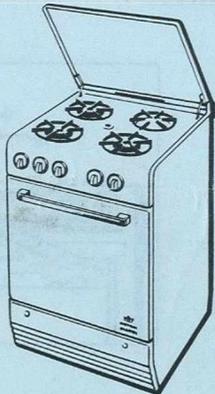
blocs-évier de 1200 inox



FERS - QUINCAILLERIE  
HAINZELIN & Fils  
NEUFCHATEAU (Vosges)



**ARTHUR  
MARTIN**



3 Feux - Réf 36-35



4 Feux Réf 36-46

“Séduction de la ligne”

“Perfection de la technique”

# Madame...

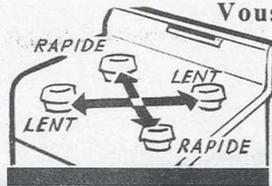
La cuisinière  
Arthur Martin  
36-46 (ou 36-35)  
sera pour de  
longues années  
l'un des plus beaux  
ornements de  
votre cuisine, et  
fera votre orgueil de  
maîtresse de maison.

## Ouvrons ensemble le couvercle.

Ne craignez rien : même incliné à 30° degrés, il ne bougera pas : aucun danger pour vos casseroles ou pour vos mains.

## Voyons de près le dessus (3 feux ou 4 feux) :

il est vaste et reçoit les plus grandes casseroles côte-à-côte, aussi bien que les plus petites, les grilles des brûleurs étant étudiées pour assurer à n'importe quel récipient une stabilité parfaite.



## Vous pouvez réaliser simultanément toutes les cuissons,

grâce aux 2 brûleurs rapides et aux 2 brûleurs lents (sur les cuisinières 3 feux : 2 brûleurs rapides, 1 brûleur lent).

Leur disposition en diagonale vous permet de tourner facilement une sauce, à côté d'une friture.



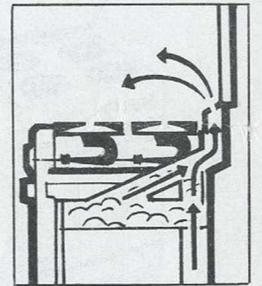
## Et l'allumage automatique !

C'est net, propre, instantané. Un bouton à tourner et le brûleur choisi s'allume. Plus d'allumettes à glisser 20 fois par jour sous les casseroles ! Finie la chasse aux allumettes !

## La réputation des fours Arthur Martin est ici confirmée par des améliorations d'un très grand intérêt :

### Un système d'évacuation des gaz brûlés,

formé d'une cheminée au-dessus du four et d'un appel d'air au-dessous. Son orifice de sortie est situé devant le couvercle. Ainsi, plus de gaz chauds et de vapeurs salissantes projetés sur le mur.

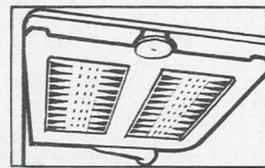


### La suppression du plafond mobile du four,

source de désagrément quand on oubliait de le remettre en place après une grillade. De cette façon, la température à l'intérieur du four demeure uniforme et constante ; toute cuisson de rôtis ou pâtisseries est réussie automatiquement, *sans surveillance, grâce au thermostat*, dont les graduations correspondent à tous les temps de cuisson (indiquées sur le côté intérieur de la porte du four).

### Un grilloir ultra-rapide,

aux infra-rouges, supprimant le préchauffage, puisqu'il se met en température en 2 minutes.



### Un démontage très simple des côtés du four

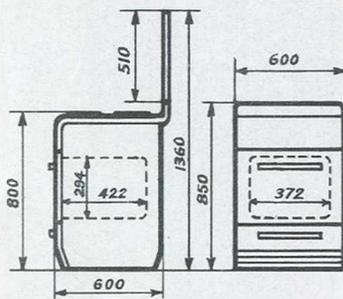
de la sole et du grilloir, pour le nettoyage. Avec la même facilité les deux petits plateaux récolte-gouttes, peuvent se retirer.



### Un calorifugeage absolu,

laissant les côtés froids et permettant la juxtaposition de la cuisinière à d'autres meubles de cuisine, sans crainte de dommages.

Cette conception révolutionnaire et le rendement exceptionnel de nos brûleurs entraînent une *réduction considérable de la consommation de gaz, inférieure de 20 %*



Ces cuisinières "Multigaz" fonctionnent sans changement de pièces avec tous les gaz.

## Refermons la porte du four !

Abaissons le couvercle... pour mieux admirer encore l'ensemble de la 36-46 : sobre de lignes bloc net et d'une blancheur lumineuse, agréablement rehaussé par la teinte bleu clair des boutons et des embases de poignées.

Telle, enfin, Madame, que vous la verrez chez vous, à chaque heure du jour, alliée fidèle et sans défaillance de vos réussites culinaires de parfaite maîtresse de maison.

- ★ 4 feux (36-46) : 52.800 f. }
- ★ 3 feux (36-35) : 45.800 f. } + t. l.

En vente chez



**ARTHUR  
MARTIN**

*499 TTC*

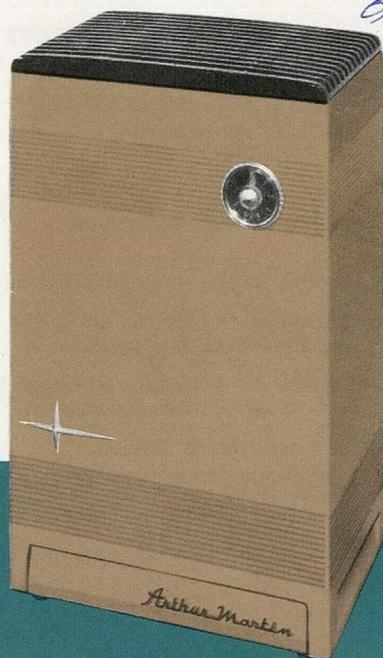
*41 85NF HT*

*596 TTC*

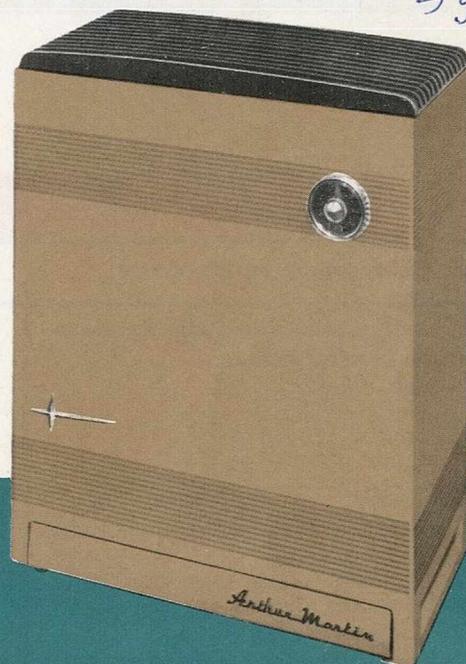
# POÊLES A MAZOUT

*580NF H*

*596 TTC*



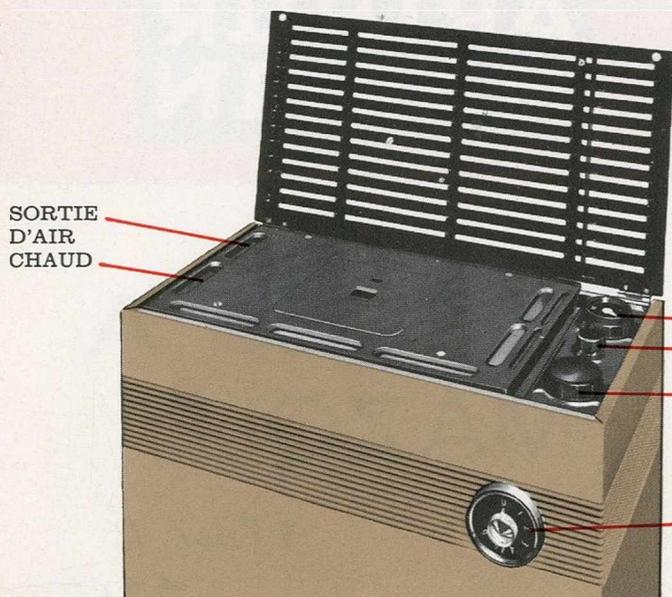
46.02



46.12

*Elegants, Economiques... et tellement sûrs!*

# LES POÊLES A MAZOUT



SORTIE  
D'AIR  
CHAUD

## 46.02 - 46.12

JAUGE A LECTURE DIRECTE  
ROBINET DE SECURITE  
ORIFICE DE REMPLISSAGE  
MUNI D'UN FILTRE

MANETTE DE REGLAGE

Absence totale de mauvaises odeurs.

Technique absolument au point assurant un fonctionnement irréprochable.

Manette de réglage placée en façade éliminant toute manipulation compliquée.

Six intensités de chaleur.

Mise à température rapide de la pièce à chauffer grâce au système de brassage énergétique de l'air.

Température uniforme, régulière, confortable.

Habillage émaillé à haute résistance.

Élégance et confort. Les surfaces extérieures polies s'époussètent aisément.

Consommation très économique.

Couvercle relevable. Large dessus permettant aisément la tenue au chaud de préparations culinaires.

**GARANTIE : UN AN**

**PRIX :**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Modèle	
	46.02	46.12
Puissance calorif. horaire (maximum nominale)	4.400	6.400
Consommation horaire, en litre :		
au ralenti	0,2	0,3
maximum	0,8	1,15
Hauteur, en cm	80	80
Largeur, en cm	50	65
Profondeur, en cm	33	33
Diamètre de la buse d'évacuation conique des fumées, en cm	12,5 13	12,5 13
Hauteur du sol à la partie supérieure de la buse d'évacuation des fumées, en cm	47,5	47,5
Contenance du réservoir, en litres	12,5	12,5

Toutes ces qualités font des poêles à mazout ARTHUR MARTIN des appareils dignes de confiance, puissants, élégants, économiques et pratiques. Ils conviennent aussi bien pour un chauffage rapide que pour un chauffage continu de : pièces d'habitation, corridors, salles d'attente, living-rooms, restaurants, cafés, etc...

USINES ET FONDERIES

# ARTHUR MARTIN

S.A. au capital de 18.036.000 NF R.C. Seine 55 B 4228  
REVIN (Ardennes)

Siège Social : 144, boulevard Malesherbes, Paris (17°)  
Salles d'Exposition : 36, rue de Châteaudun, Paris (9°) et  
144, boulevard Malesherbes, Paris (17°)

En Belgique : NESTOR MARTIN

Sous réserve de modifications.

CACHET DU CONCESSIONNAIRE