

Le Spécialiste du Gaufrier Electrique

**SIMPAS**

vous présente les meilleurs  
**GAUFRIERS ÉLECTRIQUES  
RÉVERSIBLES**

*Le plus beau Gaufrier  
du  
marché*

UN APPAREIL  
— DE LUXE —  
A UN PRIX  
MODÉRÉ

*le 6. juillet  
1960  
au: De puis  
Coulonre*



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  $\frac{mm}{mm}$   
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 ㎝

Se fait pour secteurs 110/125 - 140 et 220 volts

Consommation 600 watts.

---

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

C'est un appareil qui vous donnera toute satisfaction.

## QUELQUES CONSEILS

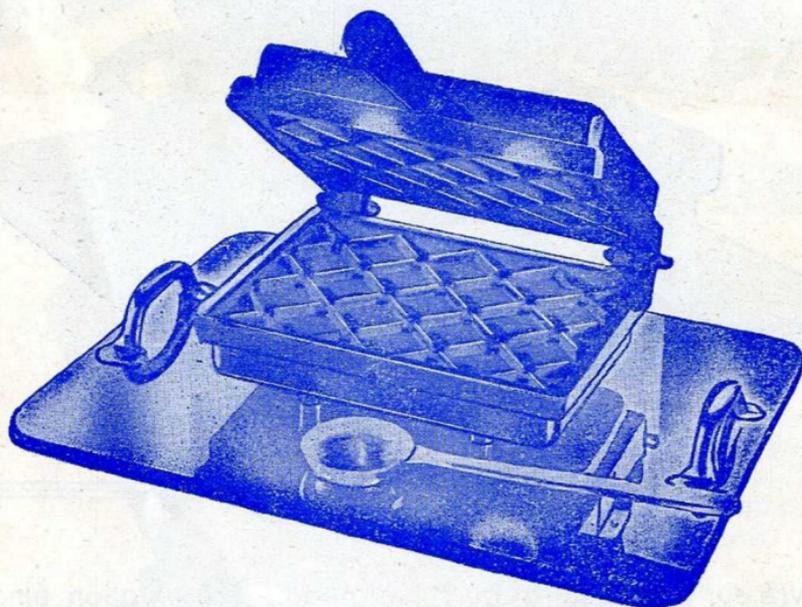
Laissez chauffer l'appareil 10 minutes avant de commencer. Ne graisser l'appareil que pour la première gaufre ou gaufrette.

**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*

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**

*Une nouveauté ! ...*

*Un appareil  
de grande ventel!*

**SIMPAS**  
vous présente son nouveau gaufrier

**“ SIMPACCŒUR ”**

Garanti 2 ans

**RÉVERSIBLE  
sur Plateau  
—  
Cordon incorporé**



**SIMPAS-LYON**

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

## 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

**Le gaufrier réversible  
le meilleur marché !**

Présentation sur pied chromé - capot émail blanc - moule pour gaufre 14  $\frac{3}{4}$ " - Se fait pour voltages 110/125 ou 220 volts - Consommation 600 watts

## GAUFRIER "ECO"



## 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

