

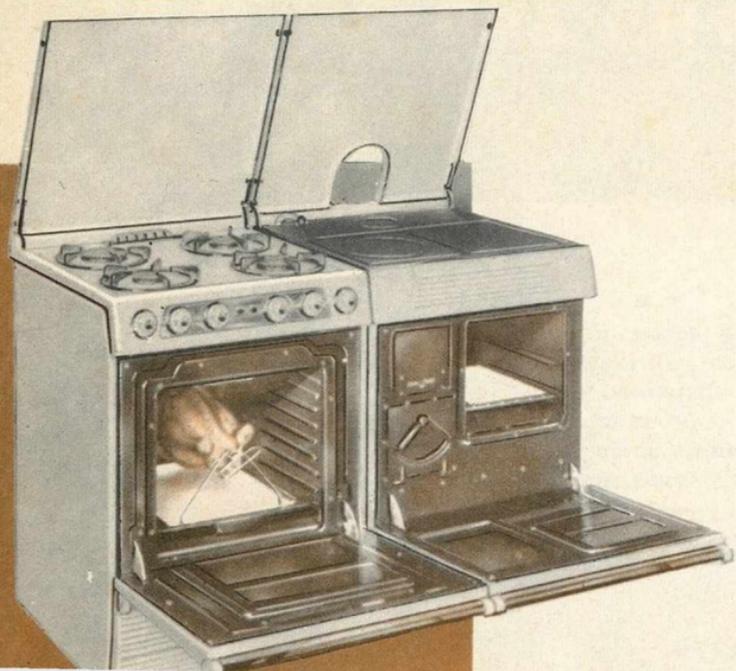
CUISINIÈRES
Scholtes

A FLAMME PILOTE



AVEC "LES COUPLÉES"

VOUS ÊTES SÛRE DE LA RÉUSSITE



SCHOLTÈS a créé pour vous, Madame, un "ensemble fonctionnel" parfait et harmonieux : les "Couplées" **Gaz-Charbon** qui vous permettront de réaliser de substantielles économies de temps et d'argent.

Votre cuisinière à **charbon**, à feu continu, ne consomme que 6 à 8 centimes de combustible par heure. Vous pourrez l'utiliser chaque fois que vous aurez à préparer des plats à cuisson lente tels que : pot-au-feu, civets, confitures, conserves de légumes etc...

Durant ce temps, votre cuisinière à gaz, équipée de brûleurs-pipe très économiques, vous rendra de précieux services. Vous pourrez y faire cuire rapidement une omelette, un légume... pour le repas du jour, tandis que votre rôti sera prêt à l'heure dite sans que vous ayez besoin de le surveiller, grâce au tourne-broche électrique SCHOLTÈS.

Vous apprécierez aussi, dans votre cuisine, l'esthétique de cet ensemble aux lignes sobres et élégantes dont vous serez fière.

DANS LE FOUR A GAZ SCHOLTÈS

LE TOURNE-BROCHE ÉLECTRIQUE



Autrefois, on faisait rôtir dans l'âtre gibiers et volailles en les tournant à la broche à main. La chair était exquise et appréciée des gourmets.

Mais, aujourd'hui, ce procédé est périmé et SCHOLTÈS apporte la solution pratique qui permet d'obtenir les mêmes résultats d'une façon rationnelle avec le *Tourne-broche électrique* dont la place est prévue dans la cuisinière à gaz de votre choix :

Votre rôti tourne lentement et dore régulièrement sans aucune surveillance. A l'heure prévue, il sera cuit à point et d'une saveur incomparable.

Le tourne-broche SCHOLTÈS fonctionne seul grâce à un moteur électrique qui permet de cuire les plus grosses pièces. Il est commutable à 2 tensions (110 et 220 V).



CARACTÉRISTIQUES

Toutes les cuisinières SCHOLTÈS sont munies d'un couvercle émaillé blanc.
 Les cuisinières à charbon ont un foyer en fonte avec grille mobile et porte double.
 Les cuisinières à gaz sont "Tous Gaz". Elles peuvent être équipées avec tourne-broche commutable 2 tensions (110-220 V).
 La cuisinière à gaz 6121 G/4 peut recevoir une plaque spéciale de faible puissance à 6 allures de mijotage sur branchement lumière.



G A Z

CHARBON

CUISINIÈRE 6121 G/4

4 brûleurs "Tous Gaz"
 Hauteur 800 m/m
 Largeur 600 m/m
 Profondeur 630 m/m
FOUR THERMOSTATIQUE
 avec grillade
 Hauteur 320 m/m
 Largeur 380 m/m
 Profondeur 430 m/m
 Tiroir chauffe-plats

CUISINIÈRE 6116 G/3

3 brûleurs "Tous Gaz"
 Hauteur 800 m/m
 Largeur 600 m/m
 Profondeur 500 m/m
FOUR THERMOSTATIQUE
 avec grillade
 Hauteur 320 m/m
 Largeur 380 m/m
 Profondeur 360 m/m
 Tiroir chauffe-plats
 en supplément (sur demande)

CUISINIÈRE 5860

charbon à feu continu
 7 kgs de charbon
 pour 24 heures
 Hauteur .. 800 m/m
 Largeur .. 600 m/m
 Profondeur .. 630 m/m
FOUR
 Hauteur .. 260 m/m
 Largeur .. 280 m/m
 Profondeur .. 335 m/m

CUISINIÈRE 5854

Foyer charbon à feu continu
 peut être couplé
 avec les cuisinières série 5816
 Hauteur .. 800 m/m
 Largeur .. 600 m/m
 Profondeur .. 500 m/m
FOUR
 Hauteur .. 260 m/m
 Largeur .. 280 m/m
 Profondeur .. 350 m/m
 Tiroir de rangement
 en supplément (sur demande)

ARMOIRES 58 et 60

pour le logement
 de la bouteille butane
ARMOIRE 58
 Hauteur 800 m/m
 Largeur 360 m/m
 Profondeur 630 m/m
ARMOIRE 60
 Hauteur 800 m/m
 Largeur 360 m/m
 Profondeur 500 m/m

CUISINIÈRE 5886

Foyer mixte
 bois ou charbon
 Hauteur .. 800 m/m
 Largeur .. 850 m/m
 Profondeur .. 630 m/m
FOUR
 Hauteur .. 260 m/m
 Largeur .. 360 m/m
 Profondeur .. 380 m/m

FOYER 581

Foyer complémentaire
 charbon à feu continu
 peut être couplé
 avec les cuisinières
 série 5821
 Hauteur 800 m/m
 Largeur .. 360 m/m
 Profondeur .. 630 m/m

FOYER 586

Foyer complémentaire
 charbon à feu continu
 peut être couplé
 avec les cuisinières série 5816
 Hauteur .. 800 m/m
 Largeur .. 360 m/m
 Profondeur .. 500 m/m
 Tiroir de rangement
 en supplément (sur demande)

EN VENTE



Les cuisinières à gaz ou à charbon sont "pensées" dans un style neuf qui rompt avec l'idée périmée de la cuisinière "appareil ménager utilitaire". Tout leur succès vient de là. Les cuisinières SCHOLTÈS sont construites selon des normes très étudiées. La pureté de leurs lignes, la finition soignée de leurs éléments décoratifs leur confèrent une très grande classe. La qualité de l'émail et des chromes leur assure une inégalable facilité d'entretien. Une parfaite unité de conception entre les différents modèles permet les combinaisons les plus heureuses. Ainsi les "couplées" SCHOLTÈS gaz et charbon formeront-elles dans votre cuisine un luxueux ensemble fonctionnel d'une esthétique parfaite.



GAZ-CHARBON



6121 G/4
4 Brûleurs à gaz
1 Four à gaz thermostat



6116 G/3
3 Brûleurs à gaz
1 Four à gaz thermostat



TABLEAU DE BORD

Sur le tableau de bord des cuisinières à gaz SCHOLTÈS, les manettes sont d'une grande facilité de manipulation.
A gauche : manette commandant le four ou la "grillade"
A droite : manette à dix graduations thermostatiques
Tous les robinets comportent un blocage de sécurité à la position arrêt.



ÉTANCHÉITÉ

Table travail parfaitement étanche et d'un nettoyage facile et rapide car aucun liquide ne peut s'infiltrer à l'intérieur de la cuisinière.



TOURNE-BROCHE ÉLECTRIQUE

Toutes les cuisinières à gaz SCHOLTÈS peuvent être équipées du tourne-broche électrique. Vous poussez le bouton noir pour la mise en route, le bouton rouge pour l'arrêt.

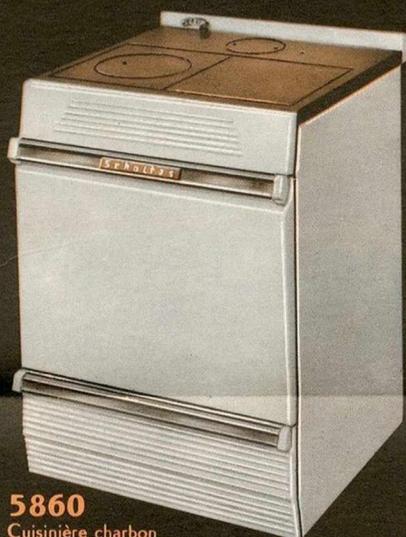
SCHOLTÉS est une marque lorraine de classe internationale. Elle doit son prestige à la solidité de ses cuisinières, au long usage qu'elles assurent sans défaillance pendant des années.

Des perfectionnements techniques sont constamment apportés à ses fabrications. Chacune des cinq cuisinières à charbon présentées ci-dessous est équipée d'un foyer à feu continu qui ne consomme que 7 kgs de charbon par 24 heures. Les fours des cuisinières à gaz sont munis d'un thermostat de haute précision qui assure une incomparable souplesse de réglage et permet d'appréciables économies de gaz.

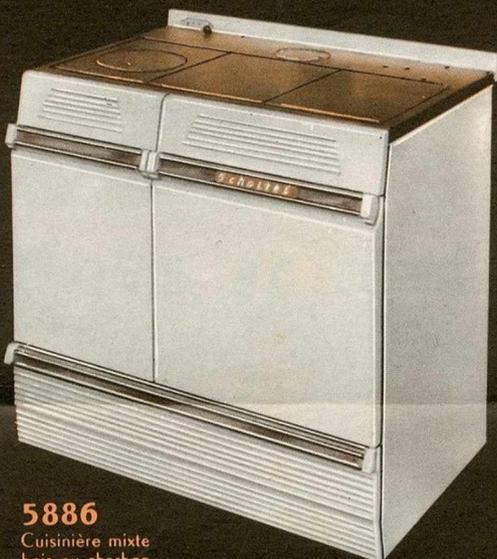
Les cuisinières à gaz sont équipées de brûleurs à flamme pilote et peuvent être aménagées avec un hublot sur la porte du four.



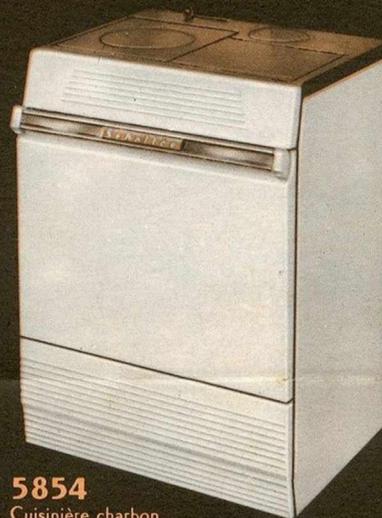
Cuisinière à hublot



5860
Cuisinière charbon
à feu continu



5886
Cuisinière mixte
bois ou charbon



5854
Cuisinière charbon
à feu continu



581
Foyer complémentaire
charbon à feu continu



ARMOIRE 58
pour la bouteille butane



586
Foyer complémentaire
charbon à feu continu



ARMOIRE 60
pour la bouteille butane

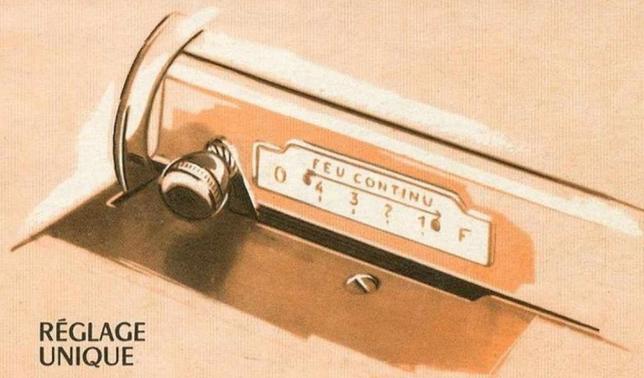
PLAQUE DE MIJOTAGE

Toutes les cuisinières à gaz 4 feux SCHOLTÉS peuvent être équipées d'une plaque électrique de mijotage.

Sans installation spéciale, cette plaque se branche simplement sur le courant lumière et ne consomme pas plus qu'un fer à repasser.

Sa puissance est de 500 Watts en 110 V. et 800 Watts en 220 V.

Elle est équipée avec un interrupteur à 6 allures de réglage. Elle met donc à votre disposition 6 allures de mijotage d'où grande souplesse d'utilisation. Vous pouvez vous livrer à d'autres occupations et même vous absenter sans risque d'accident : la plaque électrique SCHOLTÉS de mijotage conduit toute seule la cuisson des plats qui doit se faire à petit feu... et vous êtes sûre de la réussite.



RÉGLAGE UNIQUE

Avec la manette *réglage unique* en position F les cuisinières à charbon SCHOLTÉS fonctionnent en feu continu. En position 0 le foyer fournit rapidement une chaleur intense.

Pour vous
Chez vous



LA "NOUVELLE 58"

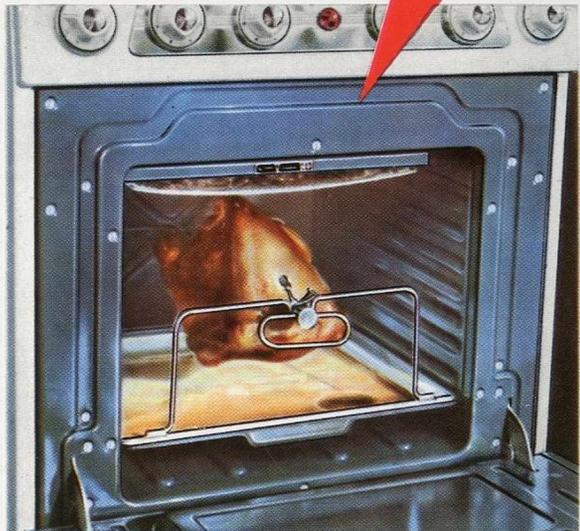
Scholtes

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.



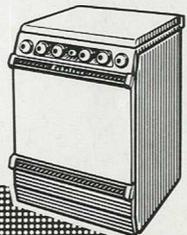
C'est la solution pratique entre toutes. Votre rôti tourne lentement et se dore régulièrement : une cuisson hors de pair.

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)

ETS EUGÈNE SCHOLTÈS

FABRIQUE DE CUISINIÈRES ET EMAILLERIES
S. A. R. L. Cap. 300.000 Nouveaux Francs

LAGRANGE-THONVILLE
(MOSELLE)

R. C. 58 B 89
TÉL. 59.04.93 et la suite

TARIF 112 CHARBON - GAZ AU 11. 12. 1961

		Prix de base Fabricant	Prix taxe locale incluse
APPAREILS CHARBON			
586	Dimensions du dessus couvercle compris 360 × 500 ..	NF 448	460,68
581	Dimensions du dessus couvercle compris 360 × 630 ..	NF 492	505,92
5854	Dimensions du dessus couvercle compris 600 × 500 ..	NF 583	599,50
5860	Dimensions du dessus couvercle compris 600 × 630 .	NF 651	669,42
5886	Dimensions du dessus couvercle compris 860 × 630 ..	NF 809	831,89

APPAREILS GAZ

60	Armoire butane	NF 250	257,07
58	Armoire butane	NF 266	273,53
6121	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote normale avec grillade et thermostat . .	NF 695	714,67
6121	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote normale avec plaque mijotage 800 W grillade et thermostat	NF 741	761,97
6121	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote avec hublot et éclairage four grillade et thermostat	NF 758	779,45
6116	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote normale avec grillade et thermostat . . .	NF 560	575,85
6116	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote avec hublot et éclairage four - grillade et thermostat	NF 623	640,63

POELE A MAZOUT N° 7500 NF 695 714,67

SUPPLÉMENTS :

Tiroir-Étuve 586	NF 35	35,99
Tiroir-Étuve 6116-5854	NF 39	40,10
Tourne-broche 6121-6116	NF 136	139,85

NOTA. — Les Appareils ci-après peuvent être accolés :
1) 581 - 5860 - 5886 - 58 avec 6121 2) 586 5854 - 60 avec 6116

Conformément à nos conditions générales de vente, toutes nos marchandises sont toujours facturées au cours du jour de l'expédition, quelles que soient l'ancienneté de la commande et la date de livraison spécifiée.

Éts. SCHOLTÈS ÉLECTRICITÉ

ROUTE DE THIONVILLE
WOIPPY près METZ (Moselle)

R. C. METZ 56 B 61



TARIF ÉLECTRIQUE AU 11. 12. 1961

	Prix de base Fabricant	Prix taxe locale incluse
RÉCHAUDS FOURS ÉLECTRIQUES :		
217 E Plaque 2.000 W. et thermostat .	457,00	469,95
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES :		
6116 E/3 Plaque 2.000 W. et thermostat	746,00	767,10
6121 E/4 Plaque 2.000 W. et 1.350 W. et th.	891,00	916,20
6121 E/5 Plaque 2.000 W et 1.350 W et th.	912,00	937,80
CUISINIÈRES MIXTES :		
6116 GE Thermostat	670,00	688,95
6116 GEE Plaque 1.350 W. Thermostat	731,00	751,70
6121 GE Thermostat	790,00	812,35
6121 GEE Plaque 2.000 W. Thermostat .	852,00	876,10
SUPPLÉMENTS :		
Supplém. p. plaque super-rapide Ø 220-2.600 W.	17,50	18,00
Supplément pour tourne-broche 6121 et 6116 .	120,00	123,40
Supplément pour tiroir 6116	39,00	40,10
Supplément pour hublot	63,00	64,80
ÉLECTRO-LAVEUSE MODÈLE 58 :		
Bacs de récupération, cuve Inox, essoreuse centrifuge ou à rouleaux MOD. 58 . . .	1.075,00	1.105,40
ÉLECTRO-LAVEUSE MODÈLE 258 :		
Sans bacs de récupération, cuve Inox, essoreuse centrifuge ou à rouleaux MOD. 258..	932,00	958,40
MACHINE A LAVER A TAMBOUR «NIAGARA» 6 kgs.	1.900,00	1.953,75
MACHINE A LAVER A TAMBOUR «NIAGARA» 4 kgs.	1.680,00	1.727,55
Les prix ci-dessus s'entendent chauffage gaz ou électrique monophasé		
Supplément pour Electrique triphasé . . .	45,00	46,28

NOTA. — Conformément à nos conditions générales de vente, toutes nos marchandises sont toujours facturées au cours du jour de l'expédition, quel que soit l'ancienneté de la commande et la date de livraison spécifiée.

Nos marchandises voyagent, dans tous les cas, aux risques et périls de l'acheteur, celui-ci ayant seul qualité pour faire valoir ses droits envers le transporteur en cas d'avarie. Il devra consigner ses réserves sur le bordereau de livraison et les confirmer par lettre recommandée, dans les trois jours suivant la réception.

(Art. 105 du Code de Commerce)