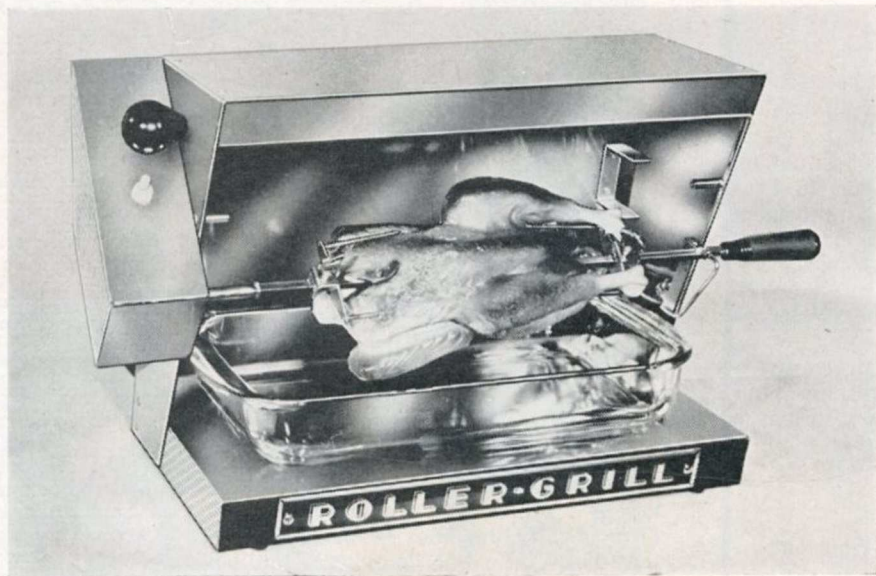


ROLLER - GRILL

apporte chez soi la CUISSON à la BRAISE DE BOIS au bout d'un fil électrique

SANS ODEUR — SANS FUMÉE — SANS ARROSAGE — SANS SURVEILLANCE et SANS NETTOYAGE !



Rôtissoire à rayonnement INFRA-ROUGE

Cuisson réalisée à l'air libre, milieu froid, conservant la majeure partie de l'hygroscopicité des matières alimentaires. Evite les oxydations des graisses et huiles essentielles. Les chairs animales ou végétales sont grillées en restant moelleuses.

Les matières grasses naturelles sont liquéfiées, les chairs très grasses sont dégraissées suffisamment pour la plupart des régimes et les denrées non grasses n'ont nul besoin de s'en faire ajouter pour obtenir la cuisson à point, élément diététique et gastronomique du plus haut intérêt pour les régimes délipidés.

ROLLER-GRILL S. O. D. I. R., 11, rue Saint-Augustin, PARIS (2^e) — RIC. 49-07