



*La cuisine  
facile et parfaite*



**FRITEX**

*La prodigieuse friteuse électrique  
à réglage automatique  
de la température*



*Nova*



**La FRITEX vous offre**

**les 7 avantages capitaux**

**1. FACILITÉ**

: une prise à brancher, un bouton à tourner - Le système automatique amène et maintient - sans surveillance - la graisse exactement à la température idéale.

**2. CERTITUDE**

: puisque l'exacte température idéale est toujours atteinte et jamais dépassée, vos frites et autres préparations seront parfaitement réussies, à coup sûr.

**3. ÉCONOMIE**

: la FRITEX, dont la consommation de courant est très peu coûteuse, ne brûle jamais la graisse, qui reste bien plus longtemps fraîche.

**4. SÉCURITÉ**

: la graisse ne peut s'enflammer, car il n'y a pas de flamme sous la friteuse - En outre, la graisse ne peut jamais déborder, même si vous «oubliez» votre friteuse.

**5. VIRTUOSITÉ**

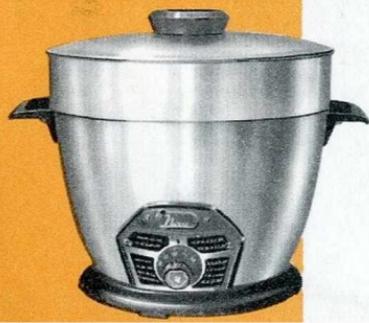
: la FRITEX n'est pas seulement une friteuse - Elle vous prépare à merveille une infinité de plats très variés. Vous verrez cela à la page 4.

**6. SANTÉ**

: toute friture brûlée est nuisible à la santé - De même, ce qui est insuffisamment frit est gras et indigeste. La FRITEX - ne cuisant jamais trop ni trop peu - prépare des aliments idéalement digestibles.

**7. RAPIDITÉ**

: vite en action, la FRITEX donne très rapidement à la graisse la température voulue - Et, si la cuisine est encombrée, ne perdez pas de temps - vous pouvez faire vos frites, sans le moindre inconvénient, dans n'importe quelle pièce où il y a une prise de courant.



Toutes ces qualités réunies dans la FRITEX ? — Oui, c'est une réalisation de NOVA, dont vous connaissez par ailleurs les remarquables fers, gaufriers, etc...

# Se servir d'une FRITEX ?

## Voyez comme c'est simple !

...Et les odeurs? Précisément : jamais de friture brûlée, jamais de graisse qui fume, donc...  
...JAMAIS D'ODEURS !

Un exemple : les frites.

Quand vos pommes de terre sont épluchées, lavées, découpées et séchées, vous les mettez dans le panier de votre FRITEX. Et...

1. Placez la manette du thermostat à 175°
2. Branchez le courant - Un signal lumineux vous indique que la température de la graisse monte (\*)
3. Quand le signal s'éteint, la température idéale est atteinte, et elle sera maintenue automatiquement.
4. Plongez alors le panier dans cette graisse idéalement chaude. Retirez quand les frites sont dorées, placez simplement le panier dans l'encoche prévue, et laissez égoutter.
5. Juste avant de servir, placez la manette à 190°, cette fois. Quand le signal lumineux s'éteint, plongez à nouveau les frites dans la graisse.
6. Servez des frites idéalement blondes, légères et exquises.

\* La marmite de la FRITEX doit contenir 1 1/2 kg de graisse ou 1 1/2 litre d'huile. Il est important de veiller à ce qu'il y ait toujours plus de 1 kg de graisse ou plus de 1 litre d'huile.





**Préparant à merveille une infinité de plats...  
la FRITEX est un vrai cordon bleu !**

Surtout, n'imaginez pas que la FRITEX est seulement une friteuse. Outre toutes les fritures, elle réalise supérieurement les étuves et cuit à la perfection les préparations les plus diverses.

Son système de température réglable vous permet de la faire passer, à votre gré, du mijotage le plus doux au chauffage le plus fort.

**ENTRE AUTRES, VOTRE FRITEX VOUS PRÉPARERA A MERVEILLE :**

- Entrées : toutes les croquettes, les fondues, les rissoles.
- Viandes : fricadelles, fritots (bœuf, agneau, ris de veau, etc...).
- Poissons : anguilles frites, cabillauds frits, turbots frits, darne de saumon, truite à l'hôtière, etc...
- Pommes de terre : frites, croquettes, pommes soufflées... et toutes les croustades.
- Autres légumes : oignons, tomates, salsifis, céleris frits, etc...
- Desserts : beignets divers, croustillons (un livre de recettes est joint à chaque friteuse).

*...tout cela, le plus facilement du monde, avec FRITEX.*

*La S.A. NOVA est fière de vous présenter aujourd'hui  
la FRITEX qui, demain, sera votre FRITEX.*

★ ★ ★

FRITEX 1.350 F — En vente chez votre électricien  
ou électro-ménager.

Une réalisation de NOVA S. A.  
58, Mont-St-Martin - Liège.

